

Руководство по эксплуатации,
техническому обслуживанию и установке



ПЛИТЫ
газовые
бытовые
четырёхгорелочные

AZ BY GE KG KZ

MD TJ UA UZ



GEFEST

СП ОАО "БРЕСТГАЗОАППАРАТ"

РЕСПУБЛИКА БЕЛАРУСЬ,
224663, БРЕСТ,
УЛ. ОРДЖОНИКИДЗЕ, 22



027

013

**уважаемый
покупатель!**

**Вы выбрали плиту, которая
отлично готовит, экономична
и надежна в работе, удобна в
управлении. Она гармонично
впишется в интерьер Вашей
кухни и будет верной помощницей.**

**Кулинарных успехов
желает Вам GEFEST-
город Брест.**

ISO 9001

BUREAU VERITAS
Certification



ISO
9001



Настоящий продукт был изготовлен в контролируемых условиях, установленных сертифицированной Bureau Veritas Certification Системой Менеджмента Качества, соответствующей требованиям ISO 9001:2000, номер сертификата: 225829

**Руководство по эксплуатации,
техническому обслуживанию и установке
3200.00.0.000 РЭ**

СОДЕРЖАНИЕ

Оснащенность моделей плит	на обложке
1 Общие указания	2
2 Требования безопасности	2
3 Технические характеристики	4
4 Комплектность	5
5 Устройство и порядок работы	
5.1 Устройство	6
5.2 Панель управления	7
5.3 Горелки стола	7
5.4 Духовка	7
5.5 Подсветка духовки	8
5.6 Хозшкафчик	8
6 Подготовка к работе	
6.1 Установка	9
6.2 Подключение	10
7 Практические советы	
7.1 По использованию горелок стола	12
7.2 По приготовлению в духовке	12
7.3 По приготовлению пирогов	13
7.4 По приготовлению мяса и рыбы	14
8 Техническое обслуживание	
8.1 Уход за плитой	14
8.2 Чистка духовки	15
8.3 Замена лампы	15
9 Возможные неисправности и методы их устранения	16
10 Рекомендации ремонтным службам	16
11 Транспортирование и хранение	18
12 Утилизация	18
13 Гарантии изготовителя	18
Адреса дилерских сервисных центров	19

1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

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

- Настоящее руководство по эксплуатации распространяется на газовые плиты моделей ПГ 1200-С6 К98, 1200-С7 К99, 3200-06 К98, 3200-07 К98 и действительно только в тех странах, чьи символы указаны на обложке. Плиты предназначены для приготовления пищевых продуктов в бытовых условиях.
- Вид климатического исполнения УХЛ4 по ГОСТ 15150.
- Плита должна быть подключена только специалистом организации, имеющей лицензию на право установки и обслуживания газовых плит. Необходимо обращаться в сервисный центр по обслуживанию бытовой техники, который будет осуществлять гарантийное обслуживание Вашей плиты (адрес вносится в свидетельство продажи и гарантийные талоны при покупке). Последующие ремонты и обслуживание могут выполнять специалисты уполномоченных организаций.
- Перед подключением требуйте проверки соответствия вида и давления газа в сети настройке плиты, параметры которой указаны в настоящем руководстве по эксплуатации и табличке плиты.
- При подключении плиты должен быть заполнен талон установки.
- 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.
- Производитель не несет ответственности за последствия, связанные с неправильной установкой, ремонтом и неправильным использованием плиты.

2 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- Лица, пользующиеся плитами, обязаны знать правила безопасного обращения с бытовыми газовыми приборами и внимательно изучить данное руководство.
- Плита предназначена для использования только в домашних условиях.
- Использование газовой плиты ведет к образованию тепла и влажности на кухне. Помещение должно иметь хорошую вентиляцию: необходимо держать открытыми естественные вентиляционные отверстия или предусмотреть механическое вентиляционное устройство. При интенсивном и продолжительном использовании плиты необходимо применять дополнительную вентиляцию, например, работу механического вентиляционного устройства на более высокой ступени мощности.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ:** ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ, ЕСЛИ ДАВЛЕНИЕ ГАЗА В СЕТИ НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ДАВЛЕНИЮ, УКАЗАННОМУ В РУКОВОДСТВЕ И НА ТАБЛИЧКЕ ПЛИТЫ!

- Размещение и эксплуатация газовых баллонов при подключении плиты к сжиженному газу должны осуществляться в соответствии с правилами пожарной безопасности
 - Общий кран подачи газа должен находиться на видном, легкодоступном месте.
 - **ВНИМАНИЕ:** ПЛАМЯ ГОРЕЛКИ ГАСНЕТ ПРИ СКОРОСТИ ВЕТРА СВЫШЕ 2,4 М/С!
 - **ЗАПРЕЩАЕТСЯ:** во избежание возникновения пожара
 - ПОЛЬЗОВАТЬСЯ НЕИСПРАВНОЙ ПЛИТОЙ.
 - УСТАНОВЛИВАТЬ ПЛИТУ В МЕСТАХ С ПОВЫШЕННЫМ РИСКОМ ПОЖАРНОЙ ОПАСНОСТИ (ВПЛОТНУЮ К ДЕРЕВЯННЫМ, ПОКРЫТЫМ ОБОЯМИ, ГОРЮЧИМ ПЛАСТИКОМ И Т.П. ПОВЕРХНОСТЯМ).
 - ОСТАВЛЯТЬ РАБОТАЮЩУЮ ПЛИТУ БЕЗ ПРИСМОТРА.
 - СУШИТЬ НАД ПЛИТОЙ БЕЛЬЕ.
 - ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПЛИТУ ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.
 - ХРАНИТЬ ВОЗЛЕ ПЛИТЫ И В ХОЗЯЙСТВЕННОМ ОТДЕЛЕНИИ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ПРЕДМЕТЫ (ГОРЮЧИЕ ВЕЩЕСТВА, АЭРОЗОЛИ, БУМАГУ, ТРЯПКИ И Т.П.).
 - ДОПУСКАТЬ ДЕТЕЙ К РАБОТАЮЩЕЙ ПЛИТЕ
 - Плита не предназначена для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с плитой.
 - **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.
 - Перед мытьем или проведением других операций по обслуживанию плиту необходимо отключить от электросети.
 - Духовка при прогреве должна быть пустой. Наличие в ней жаровни, противня, форм для выпечки и т.п. - недопустимо.
 - Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние шнура питания и гибкого шланга подвода газа. При обнаружении каких-либо дефектов (трещины, следы оплавлений, затверждение материала) немедленно обращайтесь в сервисную службу для их замены.
 - Особую осторожность проявляйте при приготовлении блюд с большим количеством жира или масла. Перегретые, они легко воспламеняются.
- ЗНАЙТЕ:** НЕЛЬЗЯ ТУШИТЬ ВОСПЛАМЕНИВШЕЕСЯ МАСЛО ИЛИ ЖИР ВОДОЙ, ПОСУДУ С ОГНЕМ НУЖНО ПЛОТНО НАКРЫТЬ КРЫШКОЙ!
- ПОМНИТЕ:** НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕННЫМИ НЕСЧАСТНЫМИ СЛУЧАЯМИ, СВЯЗАННЫМИ С ПЛИТОЙ, ЯВЛЯЮТСЯ ОЖОГИ!
- Обычно они происходят:
- при касании горячих частей плиты;
 - при расплескивании кипящих жидкостей;
 - в ситуации, когда опрокидывается посуда, стоящая на передних горелках.
- Будьте аккуратны и не допускайте детей к работающей плите.

3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Плита предназначена для приготовления пищи в домашних условиях.
- Категория плиты - II_{2Н+3В/Р}
- Класс плиты - 2/1
- Номинальное напряжение, В - 220-230
- Род тока, Гц ~ 50
- Класс электробезопасности - II
- Присоединительная резьба газопровода - G 1/ 2"
- Номинальная тепловая мощность горелок - см. табл.1
- Расход газа плиты - см. табл.1
- Габариты плиты - см. табл.2
- Объем духовки - см. табл.2
- Содержание драгметаллов - см. табл.3

Плита в зависимости от настройки может работать на природном газе G20 с давлением 13^{+5,0}_{-6,5} мбар или 20^{+5,0}_{-3,0} мбар, или сжиженном газе СПБТ с давлением 30±5 мбар.

Перенастройка плиты производится заменой сопел горелок и винтов малого расхода (ВМР) кранов в соответствии с таблицей 1.

Таблица 1

Горелка		Природный газ (G20)						Сжиженный газ P _н =30 мбар			
		N _{ном.} кВт	N _{мин.} кВт	P _н =13 мбар		P _н =20 мбар		N _{ном.} кВт	N _{мин.} кВт	СПБТ*	
				Сопло	ВМР	Сопло	ВМР			Сопло	ВМР
Горелка быстрого действия		3,05	0,7	144	65	126	56	2,9	0,7	92	49
Горелка полубыстрого действия		2,0	0,4	115	49	104	44	1,9	0,4	75	33
Вспомогательная горелка		0,7	0,3	69	41	61	40	0,7	0,3	46	26
Горелка духовки	Плита шириной 50 см.	2,7	1,1	137	75	121	65	2,6	1,1	87	49
	Плита шириной 60 см	3,05	1,1	144	75	126	65	2,9	1,1	92	49
Максимальный расход газа на плите.	Плита шириной 50 см.	995 (л/ч)						715 (г/ч)			
	Плита шириной 60 см	1028 (л/ч)						737 (г/ч)			
*СПБТ - сжиженный газ "пропан-бутан" по ГОСТ 20448-90 (вышая теплота сгорания Н _с - 98,4 МДж/м ³ (50,28 МДж/кг)). Мощность и расход газа указаны при температуре окружающей среды 15 °С и атмосферном давлении - 101,3 кПа (по СТБ ЕН 30-1-1-2005). В графах «сопло» и «ВМР» указана маркировка, которая соответствует номинальному диаметру сопла в мм×100. ВМР ТУП и кранов с безопасностью горелок стола и духовки (указаны в скобках) регулируемые, не требуют замены. Сменные сопла и ВМР в комплект плиты не входят. Они имеются в сервисных службах.											

Средний срок службы плиты - не менее 10 лет, по истечении которого, во избежание непредвиденных опасных ситуаций, необходимо обратиться в организацию, осуществляющую надзор за бытовыми газовыми приборами, для определения возможности дальнейшей эксплуатации плиты или необходимости ее замены.

Таблица 2

Модель плиты	Габариты плиты, см (ширина, глубина, высота)	Объем духовки, л
3200-06 K98, 3200-07 K98	50 x 53 x 85	44
1200-С6 K98, 1200-С7 K99	60 x 60 x 85	65

Таблица 3

Модель плиты	Содержание серебра, г
1200-С6 K98; 3200-06 K98	0,023
3200-07 K98	0,0095
1200-С7 K99	—

4 КОМПЛЕКТНОСТЬ

Таблица 4

Комплекующие	Кол.	Модель плиты
Плита	1 шт.	Все модели плит
Комплект горелок стола (смеситель и крышка по 4 шт.)		
Противень	1 шт.	
Жаровня	1 шт.	
Решетка духовки	1 шт.	
Фильтр	1 шт.	
*Накладка (для посуды малого диаметра)	1 шт.	
Руководство по эксплуатации	1 шт.	
Гарантийная карта	1 шт.	
Упаковка	1 шт.	
Решетка стола	1 шт.	3200-06 K98, 3200-07 K98
	2 шт.	1200-С6 K98, 1200-С7 K99
Ножки	4 шт.	3200-06 K98, 1200-С6 K98
Шашлычница (комплект)		1200-С7 K99
* Комплектуется в зависимости от применяемой решетки стола		

5 УСТРОЙСТВО И ПОРЯДОК РАБОТЫ

5.1 УСТРОЙСТВО

В руководстве дается описание всех моделей, поэтому в нем могут упоминаться функции (см. таблицу 8), которых нет в Вашей плите.

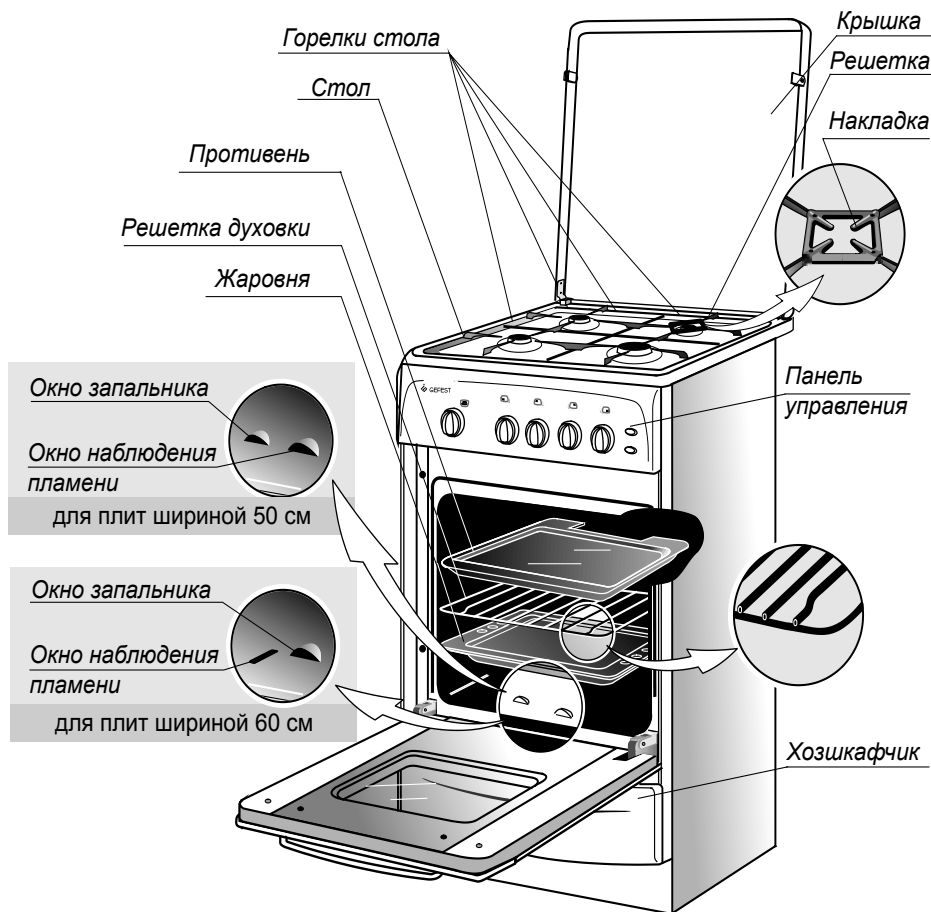


Рис.1

Плита 1200-С7 К99 выпускается без крышки со щитком

5.2 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

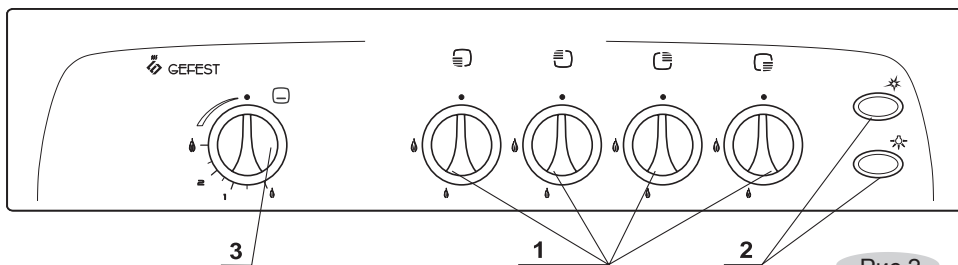


Рис.2

1. Ручки крана горелки стола.
2. Кнопки электророзжига, включения подсветки духовки.
3. Ручка крана горелки духовки.

5.3 ГОРЕЛКИ СТОЛА

Положение горелок на столе схематично изображено возле каждого крана.

Символы:

- Кран закрыт
-  Максимальное пламя
-  Малое пламя

Все краны имеют фиксированное положение «малое пламя», обеспечивающее устойчивое горение в экономичном режиме.

- Чтобы зажечь горелку, нужно поднести к ней огонь, нажать и повернуть ручку крана против часовой стрелки в положение «максимальное пламя» (для плит без электророзжига).

Когда в сети большое давление, горелка зажигается легче при меньшей подаче газа (положение ручки между максимальным и малым пламенем).

- В плитах с электророзжигом при зажигании горелок стола необходимо нажать и повернуть ручку крана против часовой стрелки в положение «максимальное пламя» и одновременно нажать до упора и отпустить кнопку электророзжига. При этом между всеми разрядниками и горелками проскакивает искра. Разжигается горелка, на которую подается газ. Если горелка не зажглась, повторите розжиг снова.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ: НАЖИМАТЬ КНОПКУ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА ПРИ СНЯТЫХ ГОРЕЛКАХ - ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВЫВОДУ ИЗ СТРОЯ СИСТЕМЫ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА!

5.4 ДУХОВКА

Горелка находится под дном духовки. Она применяется для традиционной выпечки кондитерских изделий, приготовления мяса, птицы, рыбы и т.п.

- Противень** предназначен для выпечки кондитерских изделий, запекания мяса, птицы и т.п.
- Жаровня** служит для сбора жира и сока, выделяющихся при приготовлении мясных блюд на решетке. **Жаровня не предназначена для выпечки.**

- **Решетка** духовки используется, как полка для установки противня и других форм для выпечки на различных уровнях. На ней можно непосредственно готовить мясо, птицу, шашлык и т.п.

5.4.1 Зажигание горелки духовки.

Символы:

- Кран закрыт.
- 2 1 Диапазон рабочего положения.

- Чтобы зажечь горелку духовки, откройте дверцу, поднесите зажженную спичку к окну запальника, поверните ручку крана в положение «максимальное пламя».
- Температура в духовке регулируется поворотом ручки в диапазоне от положения «максимальное пламя» до положения «малое пламя».

Не рекомендуется устанавливать ручку в диапазоне «», пламя в котором нестабильно и может погаснуть.

- Так как термоуказатель имеет некоторую инерционность, и на его показания могут влиять высота, на которую устанавливается блюдо и размеры посуды, мы предлагаем при выпечке пользоваться рекомендациями таблицы 6.



Рис.3

5.5 ПОДСВЕТКА ДУХОВКИ



Кнопка подсветки включает лампочку в духовке. Это дает возможность наблюдать за приготовлением пищи, не открывая дверцу.

5.6 ХОЗШКАФЧИК

- В нижней части плиты расположен шкафчик, предназначенный для хранения кухонной посуды и принадлежностей.
- Плиты выпускаются двух исполнений: с выдвижным ящиком и с откидной дверцей. Чтобы открыть дверцу, ее нужно приподнять вверх и наклонить на себя (рис.4).
- Как достать ящик, показано на рис.5.

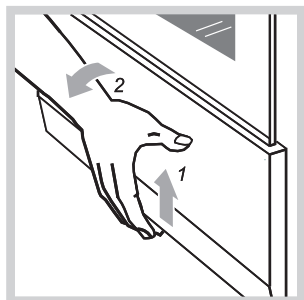


Рис.4

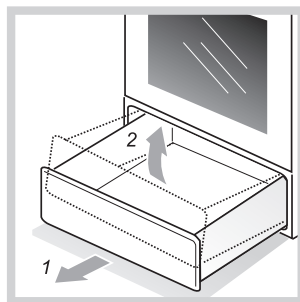
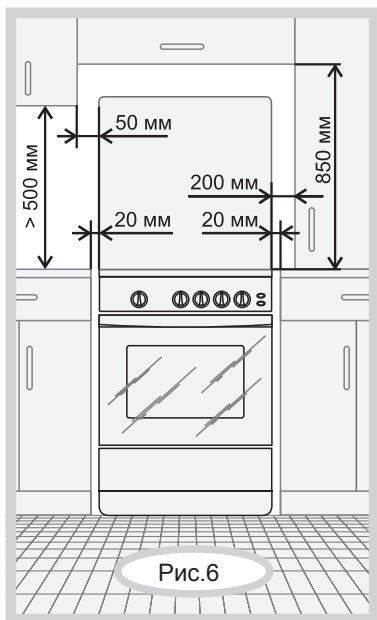


Рис.5

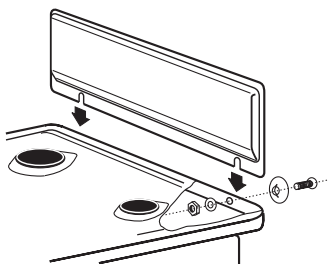
6 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

6.1 УСТАНОВКА

- Плита должна быть подключена только квалифицированным персоналом специализированных организаций, имеющих право на установку и обслуживание газовых плит.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** РАСПАКОВАННУЮ ПЛИТУ ПЕРЕНОСИТЬ ЗА РУЧКУ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ.
- **ВАЖНО:** ПЛИТА НЕ ПРИСОЕДИНЯЕТСЯ К УСТРОЙСТВУ ДЛЯ ОТВОДА ПРОДУКТОВ СГОРАНИЯ. ДЛЯ ПРАВИЛЬНОЙ И БЕЗОПАСНОЙ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО, ЧТОБЫ ПЛИТА БЫЛА УСТАНОВЛЕНА В ПОМЕЩЕНИИ С ХОРОШЕЙ ВЕНТИЛЯЦИЕЙ, СОГЛАСНО УКАЗАНИЯМ РУКОВОДСТВА ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ, С УЧЕТОМ ТРЕБОВАНИЙ ПРАВИЛ БЕЗОПАСНОСТИ И ТЕХНИЧЕСКОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ, ДЕЙСТВУЮЩИХ В ВАШЕМ РЕГИОНЕ!
- Плита предназначена для установки на полу. Установка плиты на подставку не допускается. Расстояния, которые необходимо выдержать при установке плиты, показаны на рис.6. Задняя стенка плиты должна отстоять от поверхности стены не менее чем на 50 мм. Кухонные полотенца, шторы и т.п. должны находиться на безопасном расстоянии, исключающем их воспламенение.
- **ВНИМАНИЕ:** ПРИ НАЛИЧИИ ПОЛИЭТИЛЕНОВУЮ ПЛЕНКУ, ПРЕДОХРАНЯЮЩУЮ ДЕКОРАТИВНОЕ ПОКРЫТИЕ ДЕТАЛЕЙ, ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЛИТЫ НЕОБХОДИМО УДАЛИТЬ!



- В плитах, укомплектованных щитком, щиток закрепляется перед установкой плиты (рис.7).



Выравнивание

- Плита должна быть выставлена горизонтально.
Горизонтальность можно проверить уровнем или с помощью сковороды, жир на которой должен растекаться равномерно, не скапливаясь у края.
- При наличии ножек точную регулировку производите широкой отверткой, вращая ножки внутри хозшкафчика. Для удобства вращения чуть приподнимите край плиты со стороны регулировки.

6.2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Перед подключением проверить, соответствуют ли местные условия подключения (вид и давление газа) настройке плиты.
- Параметры настройки плиты указаны в руководстве и на табличке плиты.
- Если давление природного газа превышает максимально допустимое значение, в подводящей сети необходимо установить редуктор, понижающий давление до положенной величины.

Жесткое подсоединение

- Подсоединение плиты к газовому стояку или баллону следует проводить в соответствии с местными стандартами и как показано на рисунке 8.

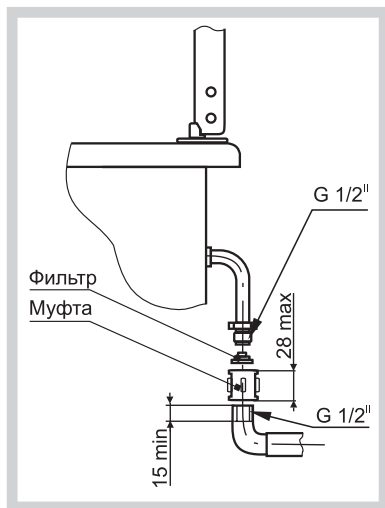


Рис.8

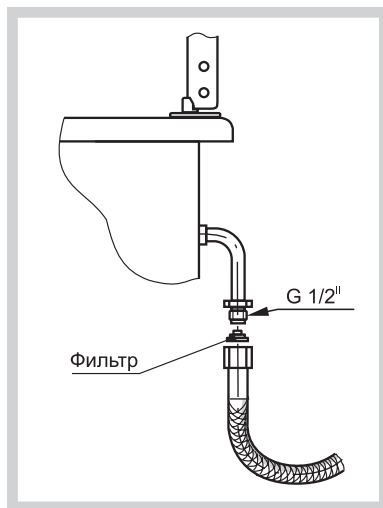


Рис.9

Подсоединение с помощью шланга

- Перед подсоединением плиты с помощью гибкого шланга уточните в вашей газовой службе, разрешен ли по местным стандартам такой вид подключения и необходимый тип шланга.

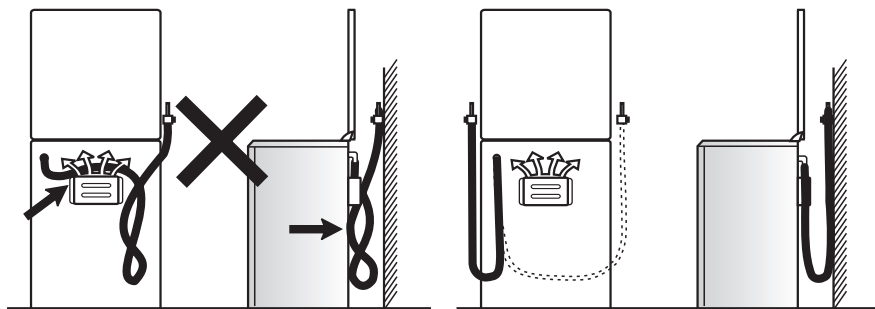


Рис.10

При подсоединении должны быть соблюдены следующие требования:

- выбранный шланг должен иметь документ, указывающий дату изготовления, срок службы и замены, и установлен в соответствии с рис.9;
- шланг должен быть доступен для осмотра по всей длине;
- шланг не должен проходить в зоне горячего воздуха дымохода и касаться задней стенки плиты (рис.10);
- шланг не должен пережиматься, иметь сильных изгибов и испытывать растягивающие усилия;
- шланг должен быть длиной не менее 1,5 метра;
- если шланг имеет повреждения, он должен заменяться целиком, ремонт недопустим.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРОВЕРЯТЬ ГЕРМЕТИЧНОСТЬ СОЕДИНЕНИЙ И ИСКАТЬ УТЕЧКИ ГАЗА С ПОМОЩЬЮ СПИЧЕК И ДРУГОГО ОТКРЫТОГО ОГНЯ!

Подсоединение к сети

- Плита подключается к сети 220-230 В (50 Гц). Розетка должна находиться в легкодоступном месте и не должна закрываться плитой.

ПОМНИТЕ: ПОСЛЕ УСТАНОВКИ ПЛИТЫ НА МЕСТО ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРОВЕРЬТЕ ПОЛОЖЕНИЕ ГИБКОГО ШЛАНГА ПОДВОДА ГАЗА И ШНУРА ПИТАНИЯ (РИС.10). ОНИ НЕ ДОЛЖНЫ ПРОХОДИТЬ НАД ДЫМОХОДОМ И КАСАТЬСЯ ЗАДНЕЙ СТЕНКИ ПЛИТЫ. ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ДУХОВКИ ТАМ ВОЗНИКАЕТ БОЛЬШАЯ ТЕМПЕРАТУРА, КОТОРАЯ МОЖЕТ ИХ ПОВРЕДИТЬ.

7 ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

7.1 ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ГОРЕЛОК СТОЛА

- Размеры посуды (см. табл.5 и рис.11) и режим работы горелок нужно выбирать таким образом, чтобы пламя не выходило за края и не «лизало» боковые стенки.
- Не рекомендуется использовать посуду с выпуклым или вогнутым дном.
- Пользуйтесь посудой с крышками — это значительно сократит время приготовления.
- Доведя жидкость до кипения, установите такой минимальный режим, при котором не придется снимать или сдвигать крышку.

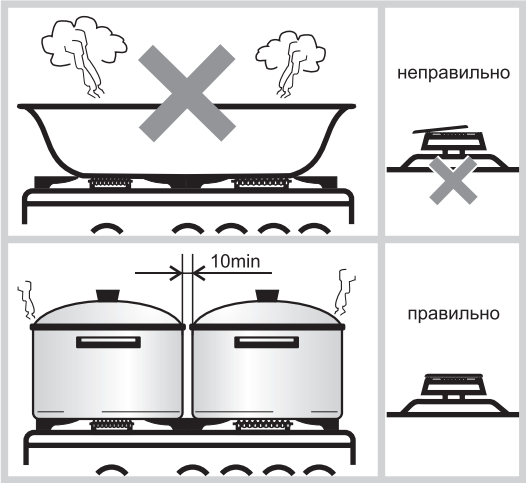


Рис.11

Таблица 5

Газовая горелка	Быстрого действия	Полубыстрого действия	Вспомогательная
Диаметр кастрюли, (мм)	220-260	160-220	120-140

7.2 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В ДУХОВКЕ

- После покупки нужно вымыть теплым мыльным раствором духовку и весь комплект (противень, жаровню и решетку), затем протереть начисто и просушить.
- Перед первым использованием рекомендуется прогреть пустую духовку в течение 30 мин. при температуре 250 °С для удаления консервационных материалов. При этом может появиться запах от их выгорания. Он безвреден, откройте форточку и все быстро проветрится.
- Перед приготовлением проверьте, чтобы дно духовки было задвинуто до упора, а противень установлен посередине решетки, не упираясь в заднюю или боковую стенки. В духовке не должно быть никаких лишних предметов (сковородок, кастрюль, форм для выпечки и т.п.).

Несоблюдение этих правил приведет к нарушению тепловых потоков и испортит выпечку.

7.3 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИРОГОВ

- Не забудьте прогреть духовку. Тесто должно быть плотной консистенции, чтобы выпечка не натягивалась на выпаривание лишней влаги.
- Распространенной ошибкой является использование при выпечке **жаровни**. Задвинутая в пазы жаровня делит духовку пополам. Снизу жарко и пирог подгорает, а сверху остается сырым.
- Пирог получится лучше, если перед выпечкой тесту дать выстояться на противне в течение 30 минут.
- Для образования румяной корочки верх пирога перед установкой в духовку нужно смазать взбитым яичным желтком.
- Устанавливая блюдо, постарайтесь не держать долго дверцу открытой, чтобы не растерять тепло.
- Не открывайте дверцу во время выпечки. Следите за приготовлением через смотровое окно, включив подсветку.
- Изделие готово, если оно равномерно поднялось и подрумянилось. Точнее готовность можно проверить приблизительно за 5 минут до окончания выпечки, проткнув пирог деревянной шпилькой или спичкой в самом толстом месте. Если тесто не прилипает – блюдо готово.
- После выключения оставьте пирог минут на 10 доходить в закрытой духовке.

Рекомендации по выпечке

Таблица 6

Выпекаемое изделие	Вес, кг.	Полка (считая снизу)	Прогрев пустой духовки		Положение ручки при выпечке	Время выпечки, мин
			положение ручки	время, мин		
булочки пироги высокие пирог с начинкой	1 1 2,5	3 (плита шириной 50 см) 4 (плита шириной 60 см)	 «максимальное пламя»	20	1-2	10-15 20-25 35-45

Вам на заметку!

Опросы наших покупателей и информация многочисленных сервисных служб завода показали, что как давление в сети, так и калорийность газа в различных регионах колеблется в весьма больших пределах, выходя иногда за допустимые нормы. Поэтому все советы и данные таблиц в нестандартных ситуациях могут носить лишь рекомендательный характер. Ваш собственный опыт и оценка конкретной ситуации, возможно, внесут необходимые коррективы.

Общие правила:

Если пирог подгорает сверху. Поставьте его на одну полку ниже и уменьшите температуру.

Если пирог подгорает снизу. Поставьте его на полку выше и уменьшите температуру выпечки.

Пирог не пропекается внутри. В следующий раз при замешивании теста добавляйте меньше жидкости и выпекайте пирог при более низкой температуре, но дольше.

Если пирог «осел». Опять же, в тесте было много влаги и температура выбрана большая.

Если пирог сильно высушивается. Установите температуру выше и попробуйте уменьшить время выпечки. Для увлажнения сухого пирога можно проделать следующий «трюк» – проткните пирог в нескольких местах деревянной шпилькой и залейте отверстия фруктовым соком.

Если пирог не достается из формы. Попробуйте сначала аккуратно отделить края пирога от формы с помощью ножа. Пирог легче будет извлечь, если горячую еще форму поставить на мокрое холодное полотенце. А при следующей выпечке обильней смажьте форму маслом и посыпьте панировочными сухарями, овсяными хлопьями или ореховой крошкой.

7.4 ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МЯСА И РЫБЫ

- Кусок мяса, чтобы он не пересушивался при приготовлении, должен весить не менее 1 кг.
- Белое мясо, птица или рыба обычно готовятся при температуре 150-170 °С.
- Для приготовления мяса с кровью начинайте готовить при высокой 200-220 °С температуре и постепенно ее снижайте.
- Основное правило приготовления мяса: чем больше кусок, тем ниже температура и дольше время приготовления.
- Запекать мясо можно на противне или в жаростойкой посуде с низкими краями.
- Степень готовности мяса можно проверить, нажав на кусок вилкой. Если при этом красный сок не вытекает – мясо готово.
- При приготовлении мяса на решётке, в жаровню установленную ниже залейте 1-2 стакана воды, чтобы жир и выделяющийся сок не подгорели и не дымили.
- Для получения аппетитной корочки поливайте блюдо топленным жиром.
- Мелкую рыбу следует от начала до конца готовить при высокой температуре. Рыбу среднего размера начинают готовить при высокой температуре и постепенно температуру снижают. Большую рыбу готовят при умеренной температуре от начала до конца.
- Проверьте готовность рыбы, осторожно приподняв край брюшка, мясо должно быть белым и непрозрачным. Это относится ко всем видам рыб, кроме лосося, форели и им подобным.

8 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

8.1 УХОД ЗА ПЛИТОЙ

- Содержите плиту в чистоте. Чистая плита служит дольше, на ней приятно готовить, и еда получается аппетитней.
ВНИМАНИЕ: ПЕРЕД ТЕМ КАК МЫТЬ, ОБЯЗАТЕЛЬНО ОТКЛЮЧИТЕ ПЛИТУ ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ!
- Эмалированные, стеклянные, пластмассовые и нержавеющие поверхности плиты следует мыть мягкой кухонной губкой, теплой водой с моющим средством для посуды и протирать тканью. Особую деликатность проявите при чистке панели управления из нержавеющей стали и воротников ручек, на которых нанесены информационные знаки.
- Не пользуйтесь металлической мочалкой или ножом для удаления загрязнений. Прилипшую грязь предварительно размочите.
- Не применяйте абразивные порошки, а также вещества, содержащие кислоты и другие агрессивные компоненты, которые могут необратимо повредить поверхности плиты и удалить рисунки.
- Чтобы почистить горелки или помыть стол плиты, горелки удобнее снять.
- Эмалированные крышки горелок и решетку стола можно аккуратно почистить металлической мочалкой или тряпкой с мелким абразивным чистящим порошком.

- Загрязненные и мокрые разрядники электророзжига могут не работать. Будьте аккуратны при чистке стола и керамических разрядников. Сломанный разрядник не подлежит ремонту, его нужно заменить.
- КОНСТРУКЦИЯ НЕ ПРЕДУСМАТРИВАЕТ ОЧИСТКУ ПЛИТЫ ПАРОМ.

8.2 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.
- Когда моете духовку, будьте аккуратны - не повредите резиновое уплотнение. Его можно снять, вынув скобы из отверстий (рис. 12).
- Для удобства мойки духовки дверцу духовки можно снять. Для этого:
 - откройте дверцу,
 - поднимите и поверните до упора рычаги, расположенные на двух шарнирах (рис. 13),
 - закройте дверцу до упора в рычаги и, приподняв вверх, снимите.

Установку дверцы производите в обратной последовательности.

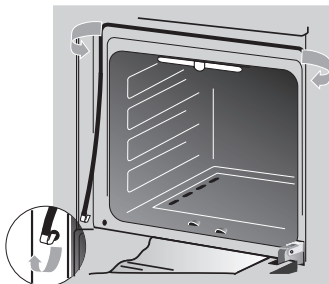


Рис.12

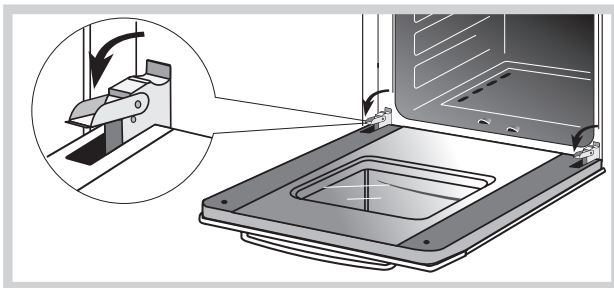


Рис.13

8.3 ЗАМЕНА ЛАМПЫ

- Отключите плиту от сети.
- Открутите стеклянный плафон (рис.14)
- Выверните сгоревшую лампу и замените ее новой со следующими характеристиками:

Напряжение	—	220-230 В,
Мощность	—	15 Вт.

 Лампа должна быть с малым цоколем (E14) и малой колбой.
- Соберите все в обратной последовательности и подключите плиту к сети.

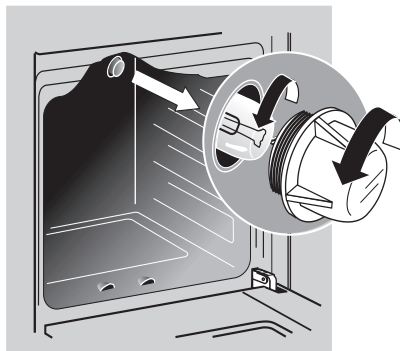


Рис.14

9 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Таблица 7

Что происходит	Причина	Как устранить
1. Не горит или вяло горит горелка.	- слишком малое давление в сети; - горелка установлена с перекосом; - засорилось сопло.	- обратиться в газоснабжающую службу; - *увеличить зазор между шибером и корпусом сопла (рис 18); - правильно установить горелку; - тонкой проволокой или иголкой прочистить сопло.
2. Горелка горит напряженно, с отрывами пламени.	- слишком большое давление в сети.	- обратиться в газоснабжающую службу; - уменьшить ручкой подачу газа до стабилизации горения; - *уменьшить зазор между шибером и корпусом сопла (рис 18).
3. При нагревании клинит ручку крана.	- выработалась смазка крана.	- *заменить смазку в кране.
5. Не работает все электрооборудование.	- плита не подключена к сети; - обрыв шнура питания.	- подключить плиту. - *заменить шнур питания.
6. Не работает электророзжиг - нет искры - есть искра, но не зажигает	- повреждена проводка к разряднику; - сломан корпус разрядника; - сильно загрязнен или залит разрядник; - слишком большое давление в сети.	- *заменить разрядник; - прочистить и просушить разрядник; - зажигать при меньшей подаче газа.
8. Не горит лампочка подсветки духовки.	- перегорела лампочка.	- заменить лампочку.
* - работы выполняются сервисной службой.		

10 РЕКОМЕНДАЦИИ РЕМОНТНЫМ СЛУЖБАМ

Регулировка для различного давления газа

Для работы на другом виде (давлении) газа надо заменить сопла горелок и винты малого расхода (ВМР) в кранах. Сопла и ВМР имеют обозначение и устанавливаются согласно таблицы 1. Соединение и сборка газопровода с корпусом горелки стола показаны на рис. 15

Замена сопла горелки стола (рис.15)

- Снять решетку и горелки;
- Отвернуть крепежные винты и поднять стол;
- Сжать и достать зажим, затем снять корпус сопла с трубы газопровода (Рис.15).



Рис.15

- Вывернуть сопло и заменить на новое.
- Сборку произвести в обратной последовательности.

ВАЖНО: УПЛОТНИТЕЛЬНОЕ КОЛЬЦО ПРИ СБОРКЕ С ГАЗОПРОВОДОМ ДОЛЖНО НАХОДИТСЯ В КОРПУСЕ СОПЛА!

Замена сопла горелки духовки (рис.16)

- Выдвинуть дно духовки.
- Вывернуть винт крепления горелки.
- Снять горелку с корпуса, чтобы обеспечить доступ к соплу.
- Торцевым гаечным ключом (S = 8 мм) выкрутить и заменить сопло.
- Сборку произвести в обратной последовательности.

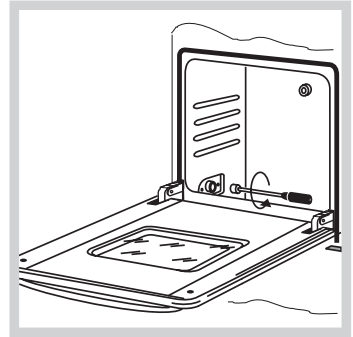


Рис.16

Замена винтов малого расхода в кранах (Рис. 17)

поз. 1 - винты малого расхода (завернуть до упора)

Регулировка шибера горелки духовки

- Выдвинуть дно духовки;
- Выкрутить шуруп и достать горелку из корпуса сопла (рис. 18).
- Отвернуть винты, снять левый уголок и боковую стенку.
- Установить горелку, зажать и, регулируя зазор **А**, добиться нормального горения (уменьшение зазора снижает напряженность пламени, увеличение - повышает интенсивность).
- Закрепить горелку и собрать все узлы в обратной последовательности.

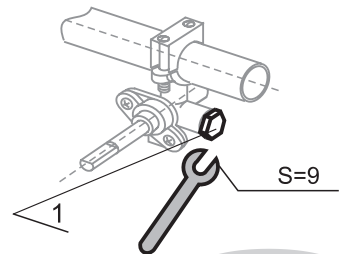


Рис.17

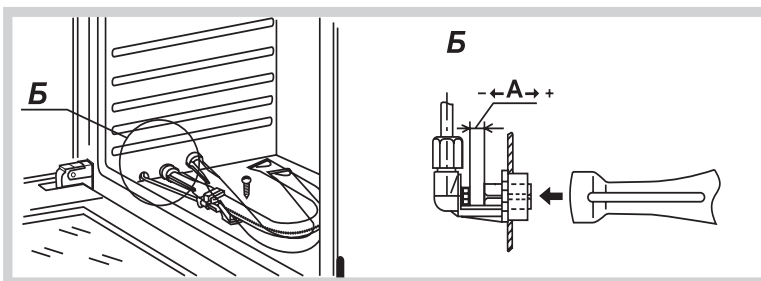


Рис.18

11 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

- Перевозить плиты необходимо в заводской упаковке в вертикальном положении, не более чем в три яруса по высоте.
- Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту плит от атмосферных осадков и механических повреждений.
- Плита должна храниться в упакованном виде в неотапливаемом помещении при температуре воздуха от минус 50 °С до плюс 40 °С.

12 УТИЛИЗАЦИЯ

- Если Вы хотите заменить старую плиту, необходимо обратиться в организацию, осуществляющую надзор за бытовыми газовыми приборами, по разъяснению порядка утилизации.
- В случае, если плита будет отправлена на свалку, помните, что, попав в детские руки, она может привести к несчастному случаю. Позаботьтесь о том, чтобы сделать ее максимально безопасной. Обрежьте шнур питания и снимите имеющиеся электроузелы.

13 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Данные гарантийные обязательства не ограничивают определенные законом права потребителей.

- Гарантийный срок эксплуатации – 24 месяца со дня продажи плиты.
- При отсутствии штампов и даты продажи гарантийный срок исчисляется со дня выпуска плиты заводом.
- Гарантийный срок эксплуатации плиты, эксплуатируемой с повышенной интенсивностью в местах, допускающих общее пользование, – 6 месяцев со дня установки, а при отсутствии в руководстве по эксплуатации штампа и записи об установке – со дня выпуска прибора изготовителем.
- Гарантийный ремонт производится персоналом уполномоченной сервисной службы.
- Представитель сервисной службы, производящий ремонт, обязан заполнить отрывной изымаемый талон и корешок к нему.
- **ВНИМАНИЕ:** ВО ИЗБЕЖАНИЕ НЕДОРАЗУМЕНИЙ, СВЯЗАННЫХ С ГАРАНТИЙНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ, ТРЕБУЙТЕ ОТ ПРОДАВЦА ОБЯЗАТЕЛЬНОГО ЗАПОЛНЕНИЯ ПУНКТА "НАИМЕНОВАНИЕ И АДРЕС СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ" В РАЗДЕЛЕ "СВИДЕТЕЛЬСТВО ПРОДАЖИ" И ГАРАНТИЙНЫХ ТАЛОНАХ.
- Замена перегоревшей лампочки подсветки духовки в гарантийный ремонт не входит.
- Гарантийные обязательства не выполняются в случае:
 - некомплектности плиты, выявленной потребителем после продажи;
 - обнаружения механических повреждений после продажи, возникших по вине потребителей;
 - несоблюдения правил транспортировки и хранения;
 - несоблюдения правил установки и эксплуатации;
 - разборки и ремонта плиты лицами, не имеющими на это право.
- **ВНИМАНИЕ:** по вопросам эксплуатации техники GEFEST Вы можете позвонить на телефон «горячей линии» нашей сервисной службы в Бресте:
для РБ - **8 (0162) 21-24-54**, для других стран - **+(375 162) 21-24-54**
Осуществляется запись переговоров.

Адреса дилерских сервисных центров, производящих ремонт плит «Гефест»

Наименование организации, адрес		(Код) Телефон
Россия	ООО "АКИ" г. Воронеж, ул. Плехановская, 64	+(7 4732) 774999
	ООО НПО "Урал Гефест" г. Екатеринбург, ул. Мельникова, 52	+(7 3432) 469829
	ООО "СпецЭнергоМаш" г. Железнодорожный, ул. Пролетарская, 2	+(7 495) 3622023
	ООО "Луч" г. Иваново, ул. Заводская, 13	+(7 4932) 472984
	ООО "Краснодарторг" г. Краснодар, ул. Захарова, 7/1	+(7 861) 2100036
	ООО "Престиж-Гефест" Краснодарский край, ст. Динская, ул. Полевая, 7	+(7 86162) 54646
	ООО "Третий Полюс" г. Липецк, Универсальный проезд, 14 "А"	+(7 4742) 310807
	ООО "Ви-Стронг" г. Москва, ул. Маршала Соколовского, 3	+(7 499) 1942290
	ООО "Новогазкомплект" г. Москва, ул. Академика Анохина, 6 корп., 3	+(7 495) 4375127
	ООО "ЭДО-Трэйд" г. Москва, ул. Петра Алексеева, д. 12	+(7 495) 4441649
	ООО "Смарт" г. Москва, ул. Минская, 22/35	+(7 495) 4163001
	ООО "РБТК" г. Москва, Дмитровское шоссе, д. 100, стр. 3	+(37517) 2540452
	ООО "Центр бытовой техники" Московская обл., г. Химки, ул. Ленинградская, 9	+(7 495) 5727071
	ООО "Старт" г. Н. Новгород, ул. Артельная, 22	+(7 8312) 394524
	ООО "Бытовая техника" г. Омск, ул. Иртышская Набережная, 12	+(7 3812) 543576
	ООО "Микадо" Ростовская обл., г. Пролетарск, ул. Ленина, 120а	+(7 86374) 99131
	ЗАО "Лебединский ТД" г. Ростов-на Дону, ул. Баррикадная, 34	+(7 8632) 521689
	ООО "Оберон-95" г. Ростов-на Дону, ул. Мясникова, 54, оф. 12	+(7 8632) 767470
	ООО "Белтехторг" г. Ростов-на Дону, Проспект 40-летия Победы, 117	+(7 8632) 693810
	ЗАО "Универпроект" г. Самара, ул. Дыбенко, 120	+(7 8462) 297873
	ООО "Самара Газ Техника" г. Самара, ул. Революционная, 76	8(029) 6178953
	ООО "Вятка-Сервис" г. Санкт-Петербург, Московское шоссе, 5	+(7 812) 3828803
	ООО "Ринго" г. Санкт-Петербург ул. Бабушкина, д. 111	+(7 812) 3311650
	ООО "Техноком" г. Саратов, ул. Большая Затонская, 19/21, оф. 27	+(7 8452) 486327
	ООО "Солярис-95" г. Саратов, ул. Вольская, 9-53	+(7 8452) 327921
	ООО "Автоконт" г. Смоленск, ул. Бабушкина, 7	+(7 4812) 317467
	ООО "Норд-Сервис" г. Ставрополь, ул. Кулакова, 24	+(7 8652) 395530
	ООО ПКФ "Айова" Ставропольский край, г. Михайловск, ул. Коллективная, 1	+(7 8652) 953903
	ООО "Газтехника+" г. Уфа, ул. Губайдуллина, 19, корп. 6	+(7 3472) 778549
	ООО "Азимут" г. Элиста, ул. Хонинова, 7, кв. 1	+(7 8442) 724010

Азербайджан		
	ПОО "Ньюстип" г. Баку, Низаминский р-он, пр-т Г.Алиева, 119	+(99412) 4225691
Грузия		
	"Джорджбел" филиал НПП "Джорджия" г. Тбилиси, ул. Товстоногова, 5	+(99532) 965375
Казахстан		
	ТОО "Гефест LTD" г. Алматы, ул. Богенбай Батыра, д. 255, кв. 9	+(77272) 2567200
	ТОО "Квант" г. Уральск, ул. Гагарина 2/3	+(77112) 283737, 284552
Кыргызстан		
	ООО "ХолСтин" г. Бишкек, ул. Лермонтова, 1Б	+(99963) 12630984
Латвия		
	ООО "Фаис и Ко" г. Рига, ул. Пулквежа Бриежа, 10	+(3717) 333610
Литва		
	ЗАО БЛТ "Алитус" г. Алитус, ул. Улону, 33	+(3703) 1574789
Молдова	ООО ПКФ "Декостар" г. Кишинев, Московский пр-т, 6	+(3732) 2499324
	СП "Тинтоп" г. Кишинев, Гноченлор, 1, пав. 1	+(3732) 2430448
	АО ТД "Камелия" г. Кишинев, Московский пр-т, 11/1	+(3732) 2403730
	ООО "Декостар Плюс" г. Тирасполь, ул. Лермонтова, д. 1	+(3732) 2499324
Таджикистан		
	ЧП Мурадова П.А. г. Душанбе, ул. Рудаки, 64, кв. 46	+(99237) 2274456
Узбекистан		
	ZIBO-TECHNIKS г. Ташкент, ул. У.Носира, 132	+(9987) 12500446
	ООО FENIKS GROUP XOLDING г. Ташкент, ул. Гагарина, 26	+(9987) 12779902
	Ч П "Tash-Gefest" Ташкентская обл., Кибрайский р-н, с/с Янгиобод, ул. Ахунбабаева	+(99871) 1666401
Украина	ООО "Артель" г. Киев, ул. Нишинского, 5	+(38044) 4070564, 4070565
	ООО "Синт" г. Киев, ул. Желябова, 8/4	+(38044) 5017009, 5878285
	ООО "Технокомплектинвест" г. Киев, ул. Промышленная, 2	+(38044) 5648033, 5762024
	ООО "Медтерм" Одесская обл., Коминтерновский р-н, с. Красноселка, ул. Совхозная, 1	+(38048) 7114294
Эстония		
	ООО "Гаазиексперт" г. Таллин, Петербургское шоссе, 90	+(3726) 214966, 212409
Беларусь	РТУ СП ОАО "Брестгазоаппарат" 224016 г. Брест, ул. Карбышева, 4	+(375162) 235097
	ОПГХ "Брестмежрайгаз" 224020 г. Брест, ул. Янки Купалы, 80	+(375162) 446093
	ОП "Витебскгаз" 210035 г. Витебск, ул. В.Терешковой, 3	+(375212) 487871 472030
	ГОПГХ "Гомельмежрайгаз" 246696 г. Гомель, ул. Владимировая, 4	+(375235) 428721 428720
	ГОПГХ "Гродномежрайгаз" 230003 г. Гродно, ул. Карского, 2	+(375152) 790119 790161
	МОПГХ "Минскоблгаз" 220015 г. Минск, ул. Гурского, 9	+(37517) 2515111
	ГМПГХ "Мингаз" 220037 г. Минск, ул. Ботаническая, 11	+(37517) 2992816
	УП "Белрембытэлектро" 220039 г. Минск, ул. Чкалова, 30, оф.64	+(37517) 2078082
	ООО "Лучший мастер" 220089 г. Минск, ул. Гурского, 37, пом.6 н	+(37517) 2773419
	ОПГХ "Могилевмежрайгаз" 212030 г. Могилев, ул. Габровская, 11	+(375222) 482410

Таблица 8

№	Наименование элементов комфортности плиты	Модель плиты			
		3200-06 K98	3200-07 K98	1200-C6 K98	1200-C7 K99
1	Электророзжиг четырёхканальный	•		•	
2	Кран для управления горелкой духовки	•	•	•	•
3	Термоуказатель	•	•	•	•
4	Подсветка духовки	•	•	•	
5	Крышка стола	•	•	•	
6	Выдвижной ящик	•		•	
7	Ножки регулировочные	•		•	
8	Щиток стола				•