



Представительство фирмы «Горенье д.д. Веленье» в Москве:

121099, Москва,

1 Смоленский переулок, д. 5, стр. 1,  
тел. 937 97 35, 937 97 36

Инфо-телефон в Москве: 933 29 99

Представительство в Красноярске:

660049, Красноярск,

ул. Бограда, д. 15,

Тел. (3912) 75 50 60

Инфо-телефон в Санкт-Петербурге: (812) 320 81 11, 320 96 96

IFU 1436, 1442 RU / 060210  
ID 7359162

**RU** ПЛИТА ГАЗОВАЯ

# 1436, 1442



## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уважаемый покупатель!

Вы приобрели изделие из новой серии газовых плит. Мы хотим, чтобы наше изделие Вам хорошо и надёжно служило. Поэтому, перед выполнением монтажа, вводом в эксплуатацию и обслуживанием плиты рекомендуем ознакомиться с правилами, изложенными в данном Руководстве ..., и соблюдать их.

### ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Данный прибор должен быть установлен, подключен и введен в эксплуатацию в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране. Покупатель.
- Плита не присоединяется к устройству для отвода продуктов сгорания, поэтому особое внимание необходимо обратить на вентиляцию помещения.
- Проверьте, соответствуют ли данные о виде газа и напряжении, указанные на заводском типовой штилке, который расположен на передней панели, и который Вы увидите, вытаскив ящик для хранения принадлежностей плиты, виду и давлению газа Вашей распределительной газовой сети и напряжению электрической сети.
- Монтаж, подключение, ввод плиты в эксплуатацию, ремонт, а также переналадку плиты на другой вид газа может выполнить только уполномоченная сервисная организация, имеющая разрешение (лицензию) соответствующих служб Государственного надзора.
- О проведении этих операций специалист уполномоченной сервисной организации обязан сделать соответствующие записи в „Гарантийном талоне“ с обязательным подтверждением подписью и печатью. При отсутствии данных записей „Гарантийный талон“ будет считаться недействительным и обязательства по гарантийному ремонту снимаются.
- Уполномоченная сервисная организация, вводящая плиту в эксплуатацию, должна в дальнейшем производить её техническое обслуживание и, при необходимости, выполнять ремонт в гарантийный период.
- Плита укомплектована и отрегулирована для работы на природном газе давлением 1,3 кПа.
- Для плит, работающих на природном газе, допускается установить регулятор давления газа. Для плит, работающих на пропан-бутане, установка регулятора давления газа на баллоне должна выполняться в полном соответствии с нормами, действующими в стране Покупателя.
- Плита предназначена только для теплового приготовления пищи. Недопустимо использовать плиту с целью отапливания помещения, так как это может привести к нарушению функции плиты из-за чрезмерной тепловой нагрузки.
- Предупреждаем, что на самой плите и на расстоянии меньше, чем безопасное расстояние, не должны находиться предметы из горючих материалов. Наименьшее расстояние между плитой и горючими материалами в направлении основного теплового излучения может быть 750 мм, в остальных направлениях - 100 мм.
- Недопустимо в ящик для хранения принадлежностей плиты класть какой-либо горючий материал.
- Не закрывайте крышку плиты до тех пор, пока горелки горячие.
- В случае, если плита не будет эксплуатироваться дольше 3-х дней, закройте кран подачи газа, расположенный на газопроводе. Если же плита не эксплуатировалась дольше 3-х месяцев, то рекомендуем перед вводом в эксплуатацию испытать все её функции.
- При любой манипуляции с плитой (при очистке плиты и при ремонте), помимо повседневного применения, закройте кран подачи газа, расположенный на газопроводе, и отключите плиту от электросети (подводящий шнур должен быть вытаскив из розетки).
- После выяснения причины утечки газа, её устранения (специалистом уполномоченной сервисной организации) и проветривания помещения вновь только при обнаружении неисправности газовой или электрической части плиты не рекомендуем проводить ремонт самостоятельно. Отключите плиту и воспользуйтесь услугами уполномоченной сервисной организации.
- Запрещается проводить испытание на герметичность или искать места утечки газа при помощи огня.
- Завод-изготовитель не рекомендует применять какие-либо дополнительные устройства для предупреждения погания пламени варочных горелок или для повышения их эффективности.
- Плиту необходимо отключить, если в том помещении, где она установлена, ведутся работы, которые могут изменить среду помещения, т.е., работы, при которых может возникнуть пожар или произойти взрыв (например, при наклеивании линолеума, работе с красками, клеями и т.п.). Включить плиту и пользоваться ей вновь можно только после окончания работ и тщательного проветривания помещения.

1

Оснащённость - варочная часть	1436 GMG 241 / GMG 242	1442 GMG 243 / GMG 244
Электророзжиг	●	●
<b>Оснащённость - духовка</b>		
Управление термостатом	●	●
Электророзжиг	●	●
Освещение духовки	●	●
Гриль	●	●
Поворотный вертел		
<b>Принадлежности плиты</b>		
Решётка (шт.)	1	1
Противень мелкий (шт.)	2	2
Противень глубокий (шт.)	1	1
Комплект принадлежностей поворотного вертела	-	1
Защитная пластина ручек кранов	1	1
Винты регулировочные для установки высоты плиты (комплект)	1	1
Пряжка крепёжная (шт.)	1	1
Колено (шт.)	1	1
<b>Принадлежности, которые поставляются по специальной заявке</b>		
Шланг газовый с наконечниками ** (шт.)	1	1
Комплект сопел для переналадки на пропан-бутан	1	1

\* Чугунная конфорка кладётся на варочную решётку в том случае, когда необходимо иметь равномерное тепло по всей поверхности дна посуды (например, при жарке, тушении, применении стеклянной посуды и т.п.). Рёбра варочной решётки должны совпасть с выемками на нижней стороне конфорки.

\*\* Для плит, поставляемых в Республику Беларусь, рекомендуем применять рукав соединительный для бытовых газовых приборов ШКЯМ - 302645.005.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Горелка	Расход газа		Потребляемая мощность	
	природный газ дм <sup>3</sup> /час	пропан- бутан г/час	номинальная кВт	в положении "МАЛОЕ ПЛАМЯ" кВт
левая передняя (малая)	95	71	0,90	0,37
левая задняя (средняя)	169	126	1,60	0,37
правая задняя (большая)	259	193	2,45	0,54
левая передняя (средняя)	169	126	1,60	0,37
духовки	317	236	3,00	0,83
гриля	285	213	2,70	-

Данные расхода газа пересчитаны на сухой газ с температурой 15°C и давлением 101,3 кПа.

Тип прибора	1436 GMG 241 / GMG 242	1442 GMG 243 / GMG 244
Вид и давление газа	природный газ	1,3 кПа
Подвод газа	пропан-бутан	3,0 кПа
Min./max. температура в духовке [°C]		справа - G 1/2
Присоединение к электрической сети		150/260
Номинальная мощность электрических частей плиты [Вт]	Лампочка освещения духовки	220 - 230 В ~, 50 Гц
	Электророзжиг	15
	Вертел поворотный	2
Размеры плиты: высота / ширина / глубина [мм]		850 / 500 / 605
Высота общая [мм]		867
Регулировка высоты плиты [мм]		+ 15
Срок службы прибора		не менее 15 лет

17

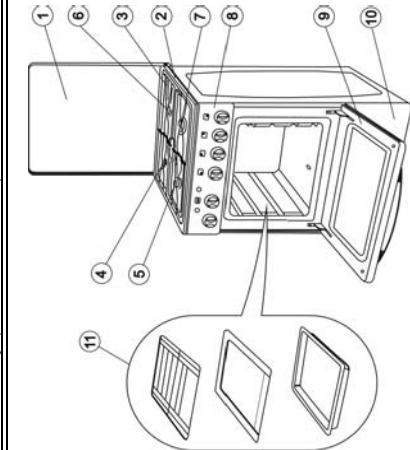
- При эксплуатации бытового прибора, работающего на газовом топливе, увеличивается теплота и влажность воздуха в помещении, где он установлен. Поэтому, в данном помещении необходимо обеспечить достаточную вентиляцию. Должно быть открыто окно, форточка, или установлен воздухоочиститель с отводом продуктов сгорания и испарений из помещения.
- При одновременной и интенсивной работе плиты необходимо обеспечить дополнительную вентиляцию, например, открыв окна, хорошо проветрить помещение или увеличить мощность вентилятора воздухоочистителя.
- Необходимый минимальный подвод воздуха должен быть 2 м<sup>3</sup>/час в расчёте на каждый кВт мощности.
- Завод-изготовитель не несёт ответственность за неисправности, а гарантия не распространяется на дефекты, возникшие вследствие несоблюдения правил и требований эксплуатации, указанных в данном "Руководстве ...", и неправильного обращения с прибором.
- Для безопасной и долговременной работы плиты рекомендуем один раз в 2 года обращаться в уполномоченную сервисную организацию с просьбой о проведении периодического контроля функций плиты и её технического обслуживания.
- Если же в линии подвода газа к плите установлен фильтр очистки газа, то его необходимо вычистить или, при необходимости, заменить.

**Завод-изготовитель оставляет за собой право на небольшие инновации в ходе производства изделий.**

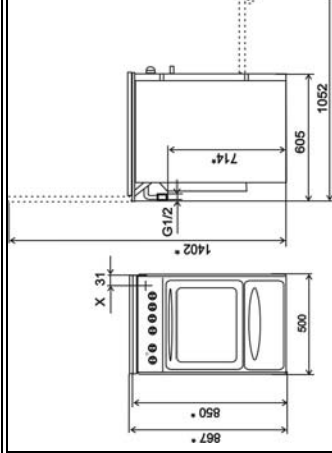
### ОПИСАНИЕ И ОСНАЩЁННОСТЬ ПЛИТЫ

На варочном столе плиты расположены 4 газовые горелки.

Элементы управления плитой расположены на панели управления (см. рис. 2).



1. Крышка варочного стола
2. Стол варочный
3. Решётка варочного стола
4. Горелка левая задняя - средняя
5. Горелка левая передняя - малая
6. Горелка правая задняя - большая
7. Горелка правая передняя - средняя
8. Панель управления (в соответствии с типом - см. рис. 2)
9. Дверца духовки
10. Ящик для хранения принадлежностей плиты
11. Принадлежности плиты (в соответствии с типом)



\*Данные размеры изменяются в зависимости высоты плиты (установки плиты в горизонтальное положение).  
X – подвод газа

Рис. 1

Рис. 3

### ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

1. Ручка крана левой передней газовой горелки
2. Ручка крана левой задней газовой горелки
3. Ручка крана правой задней газовой горелки
4. Ручка крана правой передней газовой горелки

5. Ручка термостата горелки духовки и горелки гриля
6. Выключатель освещения духовки
7. Выключатель электророзжига
8. Выключатель поворотного вертела

2

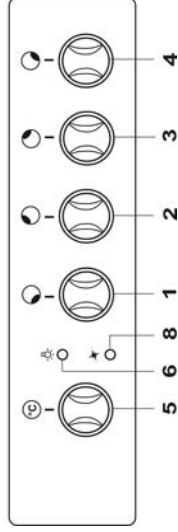


Рис. 2 – 1436 / GMG 241 / GMG 242

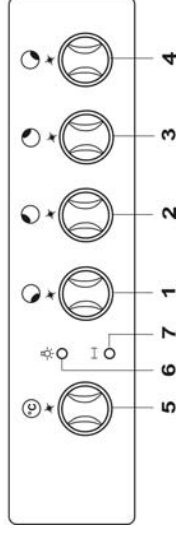


Рис. 2 - 1442 / GMG 243 / GMG 244

## НЕКОТОРЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

### РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПЕРВОГО ПРИМЕНЕНИЯ ПЛИТЫ

Снимите с плиты упаковку. Различные части и компоненты упаковки могут быть использованы вторично, поэтому поступайте с ними в соответствии с рекомендациями данного "Руководства ..."

**Перед первым применением плиты необходимо:**

- отключить плиту от электросети,
- закрыть кран подачи газа на газопроводе,
- вымыть или очистить плиту и её принадлежность.

### ПРЕДУПРЕЖДАЕМ.

Недопустимо чистить и демонтировать те части плиты, которые не указаны в разделе "Уход за плитой".

### ПОСЛЕ ТОГО, КАК ПЛИТА БУДЕТ ОЧИЩЕНА И ВЫСУШЕНА:

- подключите плиту к электросети,
- ручку термостата духовки установите на максимальную температуру,
- зажгите горелку и оставьте духовку с закрытыми дверцами включенной в течение 30 минут,
- выполнив данную операцию, а затем тщательно проветрив помещение, устраните тем самым из духовки запах от консервации.

### ВНИМАНИЕ!

Убедитесь, что подводящие шнуры иных приборов не будут иметь контакт с варочным столом или другими горячими частями плиты.

### РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ СНИЖЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

Если в доме есть маленькие дети, приобретите дополнительно защитный экран, который снизит температуру стекла дверцы духовки. Защитный экран (дополнительно) может заказать в сервисной организации, которая выполнит квалифицированный монтаж.

### РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАНИЯ ПЛИТОЙ СО СТЕКЛЯННОЙ КРЫШКОЙ

Если плита оснащена стеклянной крышкой, рекомендуем соблюдать следующие условия, которые помогут предотвратить её повреждение.

### ВНИМАНИЕ!

- При нагреве на стеклянной крышке могут появиться трещины.
- Перед тем, как закрыть крышку, выключите все горелки.
- Не включайте варочные горелки, если крышка закрыта.
- Закрываю крышку не используйте как рабочий стол и не ставьте на неё какие-либо предметы.
- Крышку открывайте надлежащим образом до её конечного положения.

3

### РЕГУЛИРОВКА ДАТЧИКА ТЕРМОЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ПРЕДОХРАНИТЕЛЯ

Датчик предохранителя укреплён с помощью двух гаек в держателе, который является составной частью отражательного листа горелки гриля. При неисправной работе предохранителя необходимо отрегулировать расстояние между датчиком предохранителя и горелкой гриля (рис. 21).

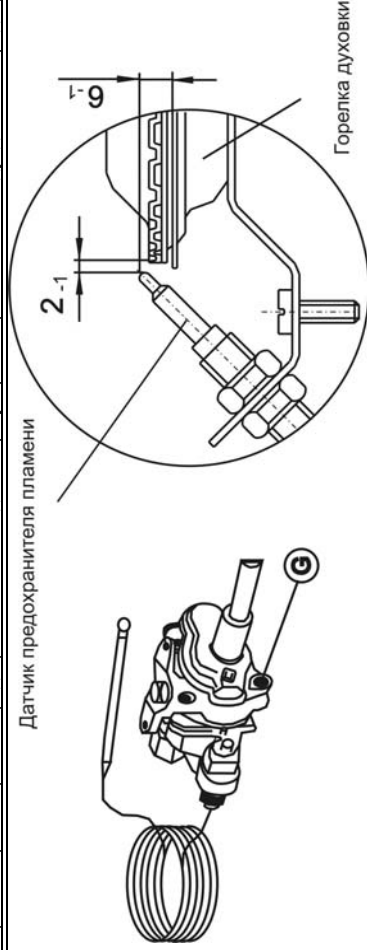


Рис. 19

Рис. 21

### ПЕРЕНАЛАДКА ПЛИТЫ НА ДРУГОЙ ВИД ГАЗА

Переналадку плиты на другой вид газа может выполнить только специалист уполномоченной сервисной организации.

**При переналадке необходимо выполнить:**

- замену сопел всех горелок (см. таблицу),
- регулировку минимальной потребляемой мощности всех горелок в позиции «МАЛОЕ ПЛАМЯ»,
- наладку или, возможно, замену регулятора давления газа (если он вообще установлен на подводящем газопроводе),
- первоначальный заводской типовой щиток заменить новым, поставляемым совместно с комплектом сопел,
- о проведении данной операции сделать соответствующие записи в "Гарантийном талоне".

### ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЛИТЫ

Электроподключение плиты должно быть выполнено в соответствии с нормами и правилами безопасности электрических приборов, действующими в стране Покупателя.

- Плиты данного типа снабжены подводящим шнуром с вилкой (вилка с контактом заземления) для присоединения к электросети через розетку, которая должна быть легкодоступна.
- Повреждённый шнур нужно заменить на новый такого же исполнения с изолированными жёсткими концами.
- Выполните заземление плиты!!!

### ВНИМАНИЕ!

Следите за тем, чтобы электрический подводящий шнур не касался горячих частей плиты (труба отвода на задней стене плиты и нижняя часть варочного стола), при прикосновении к которым может произойти повреждение изоляции провода.

16

Горелка	Диаметр сопла (мм)		Величина „X“ (мм)	
	Природный газ 1,3 кПа	Пропан-бутан 3,0 кПа	Природный газ 1,3 кПа	Пропан-бутан 3,0 кПа
малая	0,82	0,50	-	-
средняя	1,05	0,65	-	-
большая	1,35	0,81	-	-
духовки	1,45	0,85	8	6
гриля	1,40	0,82	7	3

Проконтролируйте внешний вид пламени. Пламя горелки должно иметь чётко обозначенное голубое ядро. Если пламя с тусклым ядром и над горелкой сливается, то это признак недостатка подсосываемого воздуха. Если пламя короткое, с прозрачным ядром, значит подсосываемого воздуха много.

- 1 - передняя стенка духовки
- 2 - дно духовки
- 3 - трубка запальная
- 4 - горелка духовки
- 5 - винт регулировочный
- 6 - горелка гриля

#### РЕГУЛИРОВКА МОЩНОСТИ В ПОЛОЖЕНИИ „МАЛОЕ ПЛАМЯ“

Данная операция выполняется следующим способом:

- Снимите ручку крана горелки духовки.
- Выполните предварительную регулировку, закрутив винт G (рис. 19) до упора, если плита работает на пропан-бутане, и отвинтив на 1/2" и даже на 3/4" оборота при работе плиты на природном газе.
- Установите ручку крана на "МАКСИМАЛЬНУЮ МОЩНОСТЬ".
- Зажгите газ горелки, закройте дверцу и прогрейте духовку в течение, приблизительно, 15 минут.
- Затем установите ручку крана в положение "МАЛОЕ ПЛАМЯ" и винтом G выполните окончательную регулировку.
- При повороте винта вправо пламя уменьшается, а при повороте влево - увеличивается.
- Мощность горелки считается правильно отрегулированной, если внутренний конус пламени достигает высоты от 3 до 4 мм, а температура в центре духовки должна быть максимум 160°C.

#### РЕГУЛИРОВКА ДАТЧИКА ТЕРМОЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ПРЕДОХРАНИТЕЛЯ

В случае неисправной функции предохранителя необходимо отрегулировать расстояние между датчиком предохранителя и горелкой духовки (рис. 20).

#### РЕГУЛИРОВКА ГОРЕЛКИ ГРИЛЯ

#### РЕГУЛИРОВКА КОЛИЧЕСТВА ПОДСАСЫВАЕМОГО ВОЗДУХА

Отрегулировать количество подсосываемого воздуха можно с помощью регулировочного винта (см. рис. 18). Но прежде нужно открыть дверцу духовки (в случае необходимости, дверцу можно снять с петель).

При отвинчивании регулировочного винта количество первичного подсосываемого воздуха увеличивается, при завинчивании - уменьшается. Положение винта (величину „X“) нужно установить в соответствии с таблицей.

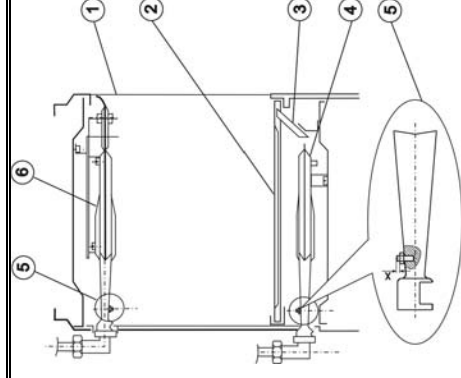


Рис. 18

- При приготовлении пищи следите, чтобы посуда не касалась стекла крышки.
- Придержите крышку до полного её закрытия.
- Нечистоты с крышки устраняйте сразу после окончания приготовления пищи, как только она остынет.
- При очистке не используйте абразивные чистящие средства, которыми можно поцарапать поверхность стекла и краску.

#### ВНИМАНИЕ!

Завод-изготовитель не несёт ответственность за травмы или неполадки, которые возникли вследствие неправильного использования прибора.

#### ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ

#### ПРЕДУПРЕЖДАЕМ!

- Плиты могут обслуживать только взрослые!
- В помещении с установленной электрогазовой плитой недопустимо оставлять детей без присмотра!!
- Газовая плита - прибор, который требует постоянного внимания в период его эксплуатации.
- Не закрывайте крышку плиты, если плита работает, или пока горелки горячие.
- Перед тем, как открыть крышку варочного стола, вытрите её, если это необходимо, чтобы устранить случайную разлитую жидкость.

<p>МАЛОЕ ПЛАМЯ</p>	<p>МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ</p>	<p>ВЫКЛЮЧЕНО</p>
<p>Рис. 4</p>		
<p>Рис. 5</p>		

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ НА ГАЗОВЫХ ВАРОЧНЫХ ГОРЕЛКАХ УПРАВЛЕНИЕ ГАЗОВЫМИ ГОРЕЛКАМИ

- Потребляемую мощность (размер пламени) горелки можно регулировать поворотом ручки крана в пределах положений "МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ" и "МАЛОЕ ПЛАМЯ" (рис. 4).
- Для достижения положения "МАЛОЕ ПЛАМЯ" ручку крана надо установить в левое крайнее положение.
- Ручки кранов поворачиваются при слабом нажатии в сторону панели. Поворотом ручки крана влево устанавливаем кран в положение "МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ", далее, поворотом ручки влево, до крайнего положения - "МАЛОЕ ПЛАМЯ", и обратно, вправо (также до крайнего положения), в положение "ВЫКЛЮЧЕНО" (рис. 4).

#### ЗАЖИГАНИЕ ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК С ПОМОЩЬЮ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА

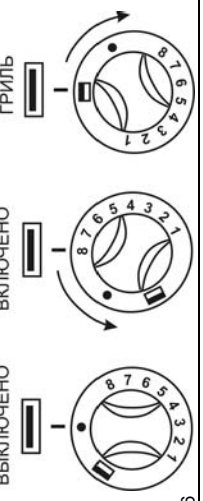
#### 1436 - G/MG 241 / G/MG 242 - ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ НА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

- Легко нажмите на ручку крана горелки и поверните её влево в положение "МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ" (рис. 4).

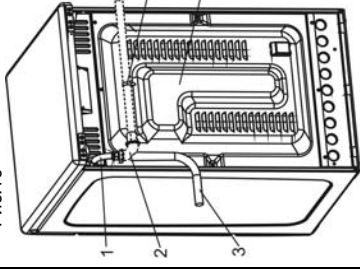
- Другой рукой нажмите на кнопку выключателя электророзжига, которая находится на панели управления, и поддержите прижатой, пока от искры не загорится газ.

#### 1442 - G/MG 243 / G/MG 244 - ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ПОД РУЧКОЙ КРАНА ГОРЕЛКИ

У данных плит выключатель электророзжига расположен под ручкой управления краном горелки. В данном случае, ручку крана горелки нужно также легко

<p>прижать к панели и, повернув влево, установить в положение "МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ". А затем прижать к панели до упора и поддержать, пока от искры не загорится газ горелки.</p>	
<p><b>ГАШЕНИЕ ВАРОЧНЫХ ГОРЕЛОК</b></p> <p>При гашении пламени горелок нужно повернуть соответствующую ручку крана в положение "ВЫКЛЮЧЕНО" (рис. 4). Проконтролируйте - погасло ли пламя горелки.</p>	
<p><b>ВАРКА</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• При варке пользуйтесь более низкой и более широкой посудой.</li> <li>• Обратите внимание на то, чтобы пламя горелки нагревало дно посуды и не выходило за его края (рис. 5).</li> <li>• После доведения протопляваемого блюда до кипения снизьте мощность горелки.</li> <li>• Газовые горелки плиты имеют разные размеры. Для полного (экономичного) использования мощности горелки применяйте посуду с рекомендуемыми диаметрами:             <ul style="list-style-type: none"> <li>для малой горелки - от 130 мм до 160 мм,</li> <li>для средней горелки - от 160 мм до 220 мм,</li> <li>для большой горелки - от 220 мм до 280 мм.</li> </ul> </li> </ul>	
<p><b>ПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКОЙ</b></p> <p><b>УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Подача газа в горелку духовки регулируется термостатом с термозлектрическим предохранителем пламени.</li> <li>• Потребляемую мощность горелки, а тем самым и температуру духовки, можно регулировать ручкой термостата (рис. 6).</li> <li>• Ручку термостата можно поворачивать влево от положения "ВЫКЛЮЧЕНО" до положения "ГРИЛЬ", и вправо - от положения "ГРИЛЬ" до положения "ВЫКЛЮЧЕНО".</li> </ul>	<p>ВЫКЛЮЧЕНО    ВКЛЮЧЕНО    ГРИЛЬ</p>  <p>Рис. 6</p>
<p><b>ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ С ПОМОЩЬЮ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Откройте дверцу духовки.</li> <li>• Установите ручку термостата духовки в положение, соответствующее выбранной температуре (см. рис. 6 и таблицу на стр. 9).</li> </ul> <p><b>ТИП 1436 - G/MG 241 / G/MG 242 - ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ НА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ</b></p> <p>Другой рукой нажмите на кнопку выключателя электророзжига, которая находится на панели управления. Ручку термостата прижмите к панели управления до упора и поддерживайте прижатой, пока от искры загорится газ.</p>	
<p><b>ТИП 1442 - G/MG 243 / G/MG 244 - ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ПОД РУЧКОЙ КРАНА ГОРЕЛКИ</b></p> <p>В данном случае, ручку термостата нужно просто прижать к панели до упора и поддержать, пока от искры загорится газ горелки.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Если газ загорелся, то ручку термостата поддержите прижатой к панели ещё, приблизительно, 5 секунд, чтобы нагрелся датчик предохранителя пламени.</li> <li>• Отпустите ручку и проконтролируйте, горит ли газ горелки. Если пламя погасло, то повторите весь процесс зажигания.</li> </ul>	
<p><b>ВНИМАНИЕ!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Если же через 10 секунд газ не загорится, то перед следующей попыткой подождите 1 минуту, оставив дверцу духовки открытой.</li> </ul>	
<p><b>ГАШЕНИЕ ПЛАМЕНИ ГОРЕЛКИ</b></p> <p>При гашении пламени горелки духовки поверните ручку термостата в положение "ВЫКЛЮЧЕНО". Проконтролируйте - погасло ли пламя горелки.</p>	
<p><b>ВЫПЕЧКА</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Перед тем, как начать выпекать, при необходимости, прогрейте духовку в течение 10-15 минут.</li> <li>• После прогрева духовки противень с подготовленным блюдом поставьте на проволочную решётку, уложенную, лучше всего, во вторые от низа духовки пазы</li> </ul>	

5

<p>Рис.16</p> 	<p>• Подвод газа к плите может быть выполнен с правой или с левой стороны ( рис. 16).</p> <p>• Шланг должен иметь присоединительный штуцер с внутренней резьбой с номинальным диаметром 1/2".</p> <p>• <b>Кроме того, применяемый газовый шланг должен иметь следующие технические параметры:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>рекомендуемая длина 1000 мм</li> <li>до 10 кПа</li> <li>темповое сопротивление шланга +100°С.</li> </ul> <p>• При подводе газа шланг нужно обязательно прочно закрепить пружинкой, которая защёпнута в отверстие на заднем кожухе плиты (см. рис. 14). Крепёжная пружина входит в комплект принадлежностей плиты.</p> <p>• На шланг не должно влиять излучаемое тепло и не должно быть соприкосновения с открытым огнём.</p> <p>• Нельзя прокладывать шланг около той части наружных стенок плиты, где находится духовка.</p> <p>• Уплотнение соединений необходимо выполнить уплотнительным материалом, рекомендованным заводом-изготовителем в инструкции по применению шлангов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 - наконечник подвода газа</li> <li>2 - колено</li> <li>3 - шланг газовый (подвод с правой стороны)</li> <li>4 - шланг газовый (подвод с левой стороны)</li> <li>5 - пружина крепёжная</li> <li>6 - задняя стена плиты</li> </ul>
<p><b>РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОЙ МОЩНОСТИ ГАЗОВЫХ ВАРОЧНЫХ ГОРЕЛОК</b></p> <p>При выполнении регулировки отсоедините плиту от электросети. Минимальная мощность газовой варочной горелки считается правильно отрегулированной, если внутренний конус пламени достигает высоты от 3 до 4 мм.</p> <p>Сняв ручку крана, но предварительно установив её в положение „МАЛОЕ ПЛАМЯ“, можно отрегулировать мощность пламени горелки, завинчивая или отвинчивая винт С (рис. 17).</p> <p>При переналадке плиты на пропан-бутан винт С должен быть завинчен до упора.</p>	
<p><b>РЕГУЛИРОВКА ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ</b></p> <p><b>РЕГУЛИРОВКА КОЛИЧЕСТВА ПОДСАСЫВАЕМОГО ПЕРВИЧНОГО ВОЗДУХА</b></p> <p>Отрегулировать количество подсосываемого воздуха можно с помощью регулировочного винта (рис. 18). Но прежде нужно открыть дверцу духовки (при необходимости, дверцу снять с петель) и вытащить дно.</p> <p>При отвинчивании регулировочного винта количество первичного подсосываемого воздуха увеличивается, при завинчивании - уменьшается.</p> <p>Положение винта (величину „Х“) нужно установить в соответствии с нижеприведённой таблицей.</p>	

14

## ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПЛИТЫ К ГАЗОПРОВОДУ

Присоединение плиты к газопроводу должно быть выполнено специалистами уполномоченной сервисной организации в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.

### ВНИМАНИЕ!

- Чтобы при выполнении присоединения плиты к газопроводу или при присоединении с помощью шланга не произошло повреждение наконечника газового присоединения, применяйте для его поддержки ключ.
- Наконечник для подвода газа к плите расположен на её правой стороне.
- Перед присоединением газопровод нужно очистить от пыли и ржавчины.
- На газопроводе, в доступном для обслуживания месте, необходимо установить запорный кран подачи газа.
- Все соединительные элементы должны быть герметичными.
- При присоединении плиты к газопроводу между подводом газа и наконечником арматуры рекомендуем установить фильтр очистки газа (см. рис. 15).

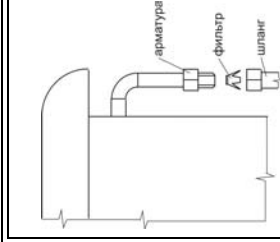


Рис. 15

### ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПЛИТЫ К БАЛЛОНУ С ПРОПАН-БУТАНОМ

- Для присоединения плиты к баллону с пропан-бутаном можно применять газовый шланг (см. "Присоединение к газопроводу с помощью шланга").
- Рекомендуем баллон с пропан-бутаном поместить внутри помещения, на безопасном расстоянии от источников тепла, чтобы температура поверхности баллона не превысила 40°C.
- Если же этот баллон в зимнее время будет размещен вне помещения, то часть газа может оказаться неистраченной и остаться в баллоне.
- Не следует располагать баллон в местах, откуда газ может уходить в нижеперечисленные, плохо проветриваемые помещения (подвал и т.п.).
- При присоединении плиты к баллону с пропан-бутаном (см. раздел "Переналадка плиты на другой вид газа") должна быть выполнена замена сопел. Сопла для замены поставляются по специальной заявке.
- Все соединения необходимо выполнить с помощью уплотнительного материала.

### ПРИСОЕДИНЕНИЕ К ГАЗОПРОВОДУ С ПОМОЩЬЮ ШЛАНГА

Присоединение плиты к газопроводу может быть жёстким, но возможен вариант присоединения с помощью шланга.

### ПРИМЕЧАНИЕ.

Присоединение плиты к газопроводу может быть выполнено шлангами, разрешёнными к применению на территории страны Покупателя.

### ВНИМАНИЕ!

- С точки зрения безопасности использовать должен шланг, разрешённый к применению.
- Недопустимо применять шланг, который не имеет сертификации для использования его с данной целью.
- Регулярно контролируйте шланг подвода газа. В случае какого-либо повреждения шланг должен быть заменён. Замену должен выполнить специалист уполномоченной сервисной организации.

13

### Боковых стен.

- Термостат установите на температуру, которая необходима для приготовления данного блюда.
- При необходимости, через определённое время выпечки ручку термостата духовки можете переставить на более низкую или более высокую ступень температуры.
- Установленная температура духовки будет сохраняться в течение всего времени выпечки.
- Если обнаружите значительный разлад между установленной температурой и действительной температурой в духовке, обратитесь за помощью в уполномоченную сервисную организацию.

### ЗАВИСИМОСТЬ МЕЖДУ ТЕМПЕРАТУРОЙ В ДУХОВКЕ И ВИДОМ ПРИГОТОВЛЯЕМОГО БЛЮДА

Регулировочная степень	Температура в духовке	Вид приготовляемого блюда	Регулировочная степень	Температура в духовке	Вид приготовляемого блюда
1	150 - 160°C	стерилизование	5-6	215 - 230°C	нежирное мясо
2-3	160 - 180°C	белковое печенье (безе)	6-7	230 - 245°C	жирное мясо, свиное мясо, гусь
3-4	180 - 200°C	бисквитное, кислое или сладкое дрожжевое тесто	8	260°C	слоеное и песочное тесто
4-5	200 - 215°C	пирог, нежирное мясо, дичь			

### СОВЕТЫ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАНИЯ ДУХОВКОЙ

- Дверцу духовки во время выпечки по возможности не открывайте. Частое открывание дверцы приводит к тому, что нарушается температурный режим духовки, продлевается время выпечки, а приготовляемое блюдо может пригореть.
- Требуемое время выпечки и выбор температуры зависят от вида и объёма, рецептуры и способа приготовления блюда, а также от величины давления газа в сети. Поэтому, время и температура, необходимые для приготовления каждого вида блюда, могут быть точно установлены в соответствии с Вашим опытом и навыком.
- Для ориентации сообщаем, что время выпечки пирожков из дрожжевого теста, приблизительно, 25-30 минут. На выпечку изделий из сладкого дрожжевого теста потребуются 45 минут, из слоёного или песочного теста - 12-18 минут.
- Вес противня с приготовляемым блюдом, вставляемого в пазы или решётки боковых стенок духовки, может быть максимально 3 кг, а устанавливаемого на решётку - максимум 7 кг.
- При выпечке высоких пирогов рекомендуем противень или форму с пирогом уложить на алюминиевый противень (для более равномерного выпекания) и поставить их оба на решётку, вставленную во вторые от дна духовки пазы боковых стен.

### ГРИЛЬ

#### ВНИМАНИЕ!

При использовании гриля доступные части плиты могут чрезмерно нагреваться! Не разрешайте детям находиться вблизи плиты!

### ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ ГРИЛЯ

- Откройте дверцу духовки.
- Установите ручку термостата духовки в положение „ГРИЛЬ“ (рис. 6).

**ТИП 1436 - GGM 241 / GGM 242** - Одновременно, другой рукой, не менее, чем на 1 секунду, нажмите на кнопку выключателя электророзжига поз. 7 (рис. 2), которая находится на панели управления плиты. Ручку термостата прижмите к панели управления до упора и держите её прижатой, пока от искры загорится газ горелки.

**ТИП 1442 - GGM 243 / GGM 244** - Выключатель электророзжига расположен под ручкой управления термостатом и, в данном случае, ручку термостата нужно просто прижать к панели управления до упора и поддержать, пока от искры загорится газ.

- При этом между электродом электророзжига и горелкой гриля проскочит серия искр.

- Если газ загорелся, то ручку термостата поддержите прижатой к панели ещё, приблизительно, 5 секунд, чтобы нагрелся чувствительный элемент предохранителя пламени.
- Отпустите ручку и проконтролируйте - горит ли газ по всему периметру горелки.
- Если газ в горелке не загорелся или если пламя погасло, то повторите весь процесс зажигания.

#### ГАШЕНИЕ ГОРЕЛКИ ГРИЛЯ

При гашении пламени горелки гриля поверните ручку термостата в позицию „ВЫКЛЮЧЕНО“. Проконтролируйте - погасло ли пламя горелки.

#### ГРИЛЬ НА РЕШЁТКЕ ВНИМАНИЕ!

- При работе с грилем обязательно должна быть установлена защитная пластина ручек кранов (рис. 7), которую нужно посадить на штифты на верхней стенке духовки.
- Дверца духовки должна быть приоткрыта, опираясь на установленную защитную пластину ручек кранов.

#### ПЛИТУ НЕОБХОДИМО ПОДГОТОВИТЬ К РАБОТЕ В СЛЕДУЮЩЕМ ПОРЯДКЕ:

- откройте дверцу духовки,
- установите защитную пластину ручек кранов (рис. 7),
- зажмите горелку гриля,
- приготовленные продукты уложите на решётку для жарения, и повернув её так, чтобы та часть решётки, на которой расположено меньше перемычек, находилась у задней стенки духовки, установите в пазы боковых стенок духовки (рис. 8),
- решётка с приготавливаемым блюдом должно находиться как можно ближе к горелке гриля,
- размеры полезной площади для гриля определены размерами решётки и её поперечными распорками,
- под решётку, в более низкие пазы боковых стенок или на дно духовки, рекомендуем установить противень, чтобы туда мог стекать образующийся при жарке жир.

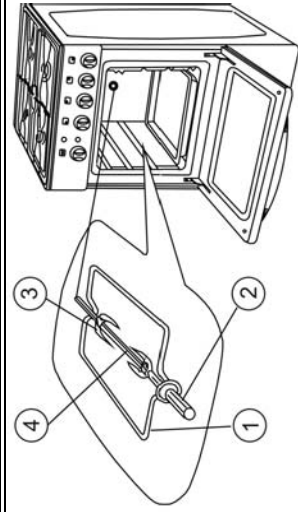
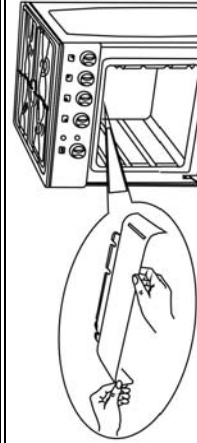
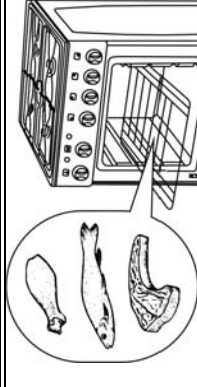


Рис. 7

Рис. 8

Рис. 9

#### ГРИЛЬ НА ПОВОРОТНОМ ВЕРТЕЛЕ

##### ТИП 1442 - GMG 243 / GMG 244

Плита снабжена электроповоротным устройством, которое даёт возможность приготовить блюдо на вертеле.

Плиту подготовьте к работе так же, как при гриле на решётке.

Комплект принадлежностей поворотного вертела (рис. 9) состоит из следующих частей:

1. подставка для вертела - 1 шт.
2. ручьятка - 1 шт.
3. вилка - 2 шт.
4. вертел - 1 шт.

7

#### Характеристика степени горючести материала

<b>A</b>	совершенно негорючий строительный материал (не горит и не обугливается)
<b>B</b>	негорючий строительный материал (раскаляется или обугливается)
<b>C<sub>1</sub></b>	трудногорючий материал (после удаления источника огня погаснет через 2 минуты),
<b>C<sub>2</sub></b>	среднегорючий материал (после удаления источника огня погаснет через 5 минут),
<b>C<sub>3</sub></b>	легкогорючий материал (после удаления источника огня продолжает гореть)

X - минимальное расстояние 750 мм

Остальные размеры при установке воздухоочистителя должны соблюдаться в соответствии с рекомендациями изготовителя воздухоочистителей.

Степень горючести	A	B	C <sub>1</sub>	C <sub>2</sub>	C <sub>3</sub>
d (мм)	вплотную	3	5	10	20

#### РЕГУЛИРОВКА ВЫСОТЫ ПЛИТЫ

Установка плиты в горизонтальное положение или регулировка её по высоте выполняется с помощью 4-х регулировочных винтов, которые входят в состав принадлежностей плиты.

- Вытащите ящик для хранения принадлежностей плиты,
- плиту наклоните на одну сторону,
- завинтите регулировочные винты в передние и задние отверстия перегородки на этой стороне,
- плиту наклоните в противоположную сторону и подобным образом завинтите винты на другой стороне плиты,
- плиту поставьте на место и отрегулируйте её горизонтальное положение с помощью отвёртки из пространства, откуда был вытасканы ящик для хранения принадлежностей плиты.

#### ПРИМЕЧАНИЕ.

Регулировка плиты по высоте не является обязательным условием, и выполняется только в случае необходимости.

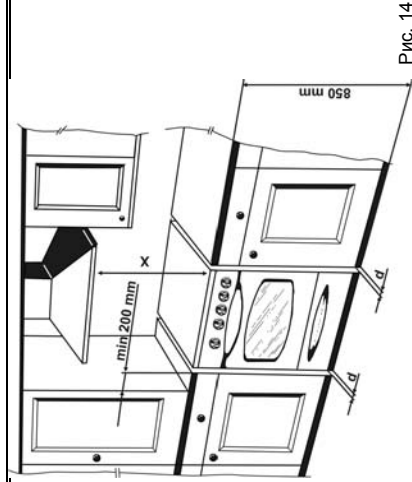


Рис. 14



## РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

Данный раздел „Руководства ...“ предназначен, прежде всего, для специалистов уполномоченной сервисной организации, имеющей разрешение (лицензию) соответствующих служб Государственного надзора, проводящих монтаж, ввод в эксплуатацию, регулировку, ремонт плит. Рекомендуем Пользователю также ознакомиться с данной частью „Руководства ...“.

Плита должна быть установлена и подключена в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.

Плиты, предназначенные для продажи в Республике Беларусь, имеют Сертификат в соответствии с ГОСТ 10798-2003.

Подключение, монтаж и ввод плиты в эксплуатацию должны быть выполнены квалифицированным специалистом уполномоченной сервисной организации.

**При вводе плиты в эксплуатацию специалист уполномоченной сервисной организации обязан выполнить следующее:**

- установить плиту (варочный стол должен быть расположен горизонтально),
- присоединить к электросети,
- присоединить к газопроводу,
- проконтролировать герметичность газовых соединений и правильность присоединения к электросети,
- выполнить контроль функций газовых горелок и их регулировку (минимальную мощность, датчик термозащитного предохранителя, зажигания),
- выполнить контроль функций остальных элементов управления (термостат, выключатели, освещение и т.д.),
- проконтролировать все функции плиты,
- продемонстрировать её работу,
- порекомендовать способы ухода,
- предупредить Пользователя о необходимости соблюдения безопасного расстояния от плиты до стен (мебели и т.д.), или о способах их защиты,
- сделать соответствующие записи о проведении данных операций в „Гарантийном талоне“ с обязательным подтверждением подписью и печатью.

### УСТАНОВКА ПЛИТЫ

Для обеспечения безопасности необходимо соблюдать требования, предъявляемые к установке газо- и электроприборов в полном соответствии с требованиями норм и правил, действующих в стране Покупателя.

Если данные требования по какой-либо причине не могут быть выполнены, то разрешение на установку плиты может быть дано в каждом конкретном случае соответствующим Органом надзора.

- Плита предназначена для установки в помещениях с нормальной средой.
- Объём помещения должен быть минимально 20 м<sup>3</sup>.
- Помещения с меньшим объёмом (минимально 15 м<sup>3</sup>) должны быть обеспечены вентиляцией.
- Плита может быть установлена в ряд с кухонной мебелью.
- С точки зрения теплостойкости плиту можно поставить на любой пол (покрытые).
- Плита не должна устанавливаться на подставку.
- Для обеспечения безопасности при пользовании плитой необходимо выдерживать расстояния от плиты до стен (мебели и т.п., см. рис. 14) в соответствии со следующими условиями:
- Если плита устанавливается около стен со степенью горючести В<sub>с1</sub>, С<sub>2</sub>, С<sub>3</sub>, то безопасное расстояние от плиты до стены необходимо соблюдать в соответствии с нижеприведённой таблицей.
- Без соблюдения расстояния плиту можно поставить около стен со степенью горючести А.
- Плита может быть установлена вплотную к стенам со степенью горючести В, С<sub>1</sub>, С<sub>2</sub>, С<sub>3</sub> при условии, что стенки мебели будут покрыты теплоизоляционным материалом (например, алюминиевой фольгой), который обеспечит их теплостойкость - 100°С (речь идёт о той части плиты, которая расположена ниже уровня варочного стола).

11

### ПОРЯДОК СБОРКИ ПОВОРОТНОГО ВЕРТЕЛА:

- Подставку поворотного вертела вставьте в третьи от дна духовки пазы боковых стен.
- В первые от дна духовки пазы боковых стен установите решётку с противнем.
- На вертел (4) поочередно насадите вилку (3), приготовленные для гриля продукты, затем другую вилку.
- Продукты разместите на вертеле равномерно и вилками закрепите так, чтобы вертел мог свободно вращаться.
- Подготовленный таким образом вертел положите направляющими пазами в углубления подставки и продвигая внутрь духовки, одновременно поверните вертел так, чтобы его конец попал в отверстие поводкового патрона электромикровдвигателя на задней стене духовки.
- Поворотный вертел приводится в движение выключателем 8 (рис. 2).

### ВНИМАНИЕ!

- При гриле на поворотном вертеле с открытой дверцей духовки обязательно должна быть установлена защитная пластина ручек, расположенных на панели управления, чтобы не произошло их повреждение.
- При гриле на поворотном вертеле с прикрытой дверцей духовки нужно обязательно открутить пластмассовую рукоятку вертела и установить защитную пластину ручек.
- При гриле объёмных продуктов (куры и др.) следите за тем, чтобы продукты на вертеле были размещены равномерно и вертел мог свободно вращаться.

### УХОД ЗА ПЛИТОЙ

Плиту необходимо содержать в чистоте, чтобы сохранить её хороший внешний вид и длительную безотказную службу. Части плиты, приходящие в контакт с продуктами, необходимо регулярно чистить и мыть.

### В ЦЕЛЯХ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД ПРОВЕДЕНИЕМ УХОДА ВЫПОЛНИТЕ СЛЕДУЮЩЕЕ:

- все ручки духовки и ручки переключателя функций духовки и термостата установите в положение “ВЫКЛЮЧЕНО”;
- отсоедините плиту от линии электросети и от линии газопровода, закрыв кран перед плитой;
- подождите, пока плита остынет.

### ОЧИСТКА ВНЕШНЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

- Поверхность плиты очищайте при помощи мокрой тряпки или губки с поверхностно-активным моющим средством. Затем вытрите насухо.
- Жирные пятна устраните тёплой водой со специальным чистящим средством для эмали.
- Никогда не пользуйтесь абразивными средствами, которые разрушают поверхность эмали и других применённых материалов.

### ОЧИСТКА ВАРОЧНОГО СТОЛА

- Снимите решётку с варочного стола и вымойте с поверхностно-активным моющим средством.
- Крышки и рассекатели пламени горелок снимите и положите на 10 минут в тёплую воду с моющим средством. Затем вымойте их, проверьте чистоту прорезей в рассекателе пламени, тщательно всё осушите и установите.

**ПРЕДУПРЕЖДАЕМ**, что рассекатели пламени изготовлены из алюминия, поэтому не рекомендуем их мыть в моечной машине.

### ОЧИСТКА ДУХОВКИ

- Чистить духовку можно только тогда, когда она холодная.
- Очищая духовку, не удаляйте припечённые остатки пищи при помощи острых металлических предметов.
- Увлажните поверхность стенок духовки водой с синтетическим поверхностно-активным моющим средством или нанесите на них специальное моющее средство, предназначенное для очистки духовок, и, пользуясь щёткой и тряпкой, очистите.
- После очистки стенки духовки тщательно вытрите.
- Никогда не используйте абразивные чистящие средства, которыми можно повредить эмальрованную поверхность.
- Принадлежности духовки (решётку, противень и т.п.) вымойте губкой с синтетическим поверхностно-активным моющим средством или используйте моечную машину для посуды.

8

## ОПЕРАЦИИ, ВЫПОЛНЯЕМЫЕ ПРИ ОЧИСТКЕ ПЛИТЫ

### ВНИМАНИЕ!

При любой манипуляции с плитой, помимо повседневного применения, закройте кран подачи газа, расположенный на газопроводе, и отключите плиту от электросети.

### СНЯТИЕ ИЛИ ЗАМЕНА РУЧЕК

Ручка надета на валик крана и зафиксирована плоской пружиной. Между ручкой и панелью управления расположено кольцо с нанесёнными на нём символами, отжимаемое от ручки витой пружиной (рис. 10). Ручки снимайте и надевайте вместе с кольцом, не прикладывая большого усилия.

### Не повредите их!

### ПРИМЕЧАНИЕ.

В случае необходимости замены ручек при их поломке завод-изготовитель не несёт ответственность за возникший ущерб.

### ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ

Для освещения духовки применяется лампа Т 300<sup>0</sup>, Е14, 230/240 В, 15 Вт. При замене лампочки рекомендуем соблюдать следующий порядок:

- проконтролируйте, чтобы все ручки на панели управления были установлены в положение "ВЫКЛЮЧЕНО";
- выключите главный выключатель на линии подвода электроэнергии к плите;
- снимите плафон с лампочки, выкрутив его влево;
- выкрутите дефектную лампочку и вкрутите новую;
- наденьте плафон на лампочку, вкрутив его вправо;
- включите главный выключатель.

### СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ С ПЕТЕЛЬ (РИС. 12)

Выполните следующее:

- откройте полностью дверцу духовки;
- предохранитель подвесного крючка дверцы сдвиньте в сторону дверцы;
- прикройте дверцу на 75° и, приподняв вверх, снимите с петель.

### МОНТАЖ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ (РИС. 13)

Выполните следующее:

- возьмите дверцу двумя руками за боковые стороны и вставьте подвесные крючки в отверстия на передней стене духовки так, чтобы они вошли в паз крюка;
- надвиньте предохранитель на крюк и проверьте, правильно ли дверца установлена и может ли она свободно двигаться при открывании.

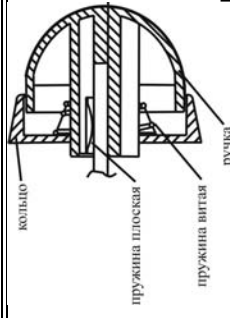


Рис. 10

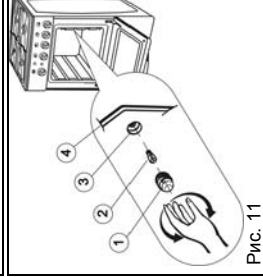


Рис. 11

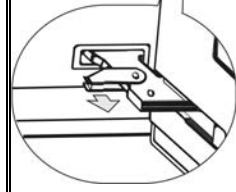


Рис 12

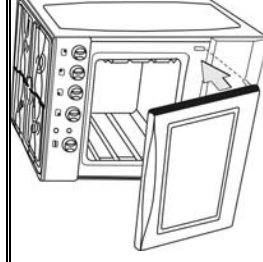


Рис 13

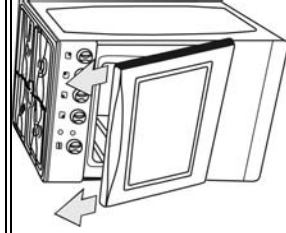


Рис 12

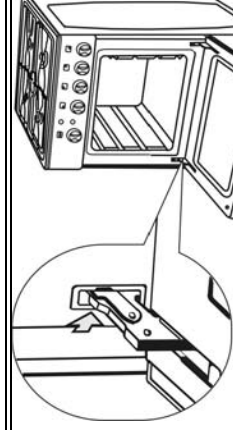


Рис 13

## РЕКЛАМАЦИЯ

В случае возникновения в период гарантийного срока неисправностей, не устраняйте их самостоятельно, а сообщите о них в магазин, в котором Вы плитку приобрели, или в уполномоченную сервисную организацию, которая ввела её в эксплуатацию. При этом обязательно предъявите "Гарантийный талон", заполненный надлежащим образом. Без "Гарантийного талона" рекламация заводом-изготовителем не принимается.

## СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ЛИКВИДАЦИИ ТАРА

Гофрированный картон, обёрточная бумага

- продажа в утильсырьё,
- в отходы макулатуры

Деревянные подставки

- в специальные контейнеры,
- иное использование

Полиэтиленовые пакеты, пластмассовые детали

- в контейнеры для пластмассы