

















ТОТ САМЫЙ
МАГАЗИН

[Все оригинальные аксессуары к вашей технике](#)
[на одной странице](#)

Выбрать

-  Плити газові ПГ4
-  Плиты газовые ПГ4
-  ПГ4 QAZ PİLƏTƏLƏRİ
-  გაზის ქურები ПГ4
-  ПГ4 газ плиталары
-  PLITE DE GAZ ПГ4
-  ПГ4 GAZ PLITALARI

Моделі	100, 101, 102, 103, 104,	modelləri
Модели	105, 106, 107, 113, 200,	моделіндегі
მოდელები	201, 202, 203, 204, 205,	modellari
Modelele	206, 207, 213	

- Настанова з експлуатації 
- Руководство по эксплуатации 
- İstismar üzrə təlimat kitabçası 
- საექსპლუატაციო სახელმძღვანელო 
- Қолдану бойынша нұсқаулық 
- Manual de exploatare 
- Foydalanish bo'yicha qo'llanma 

ЯКІСНО, БЕЗПЕЧНО, НАДІЙНО!

UKR



016 11



ME 10

ВІТАЄМО ВАС З ПРИДБАННЯМ ПЛИТИ ГАЗОВОЇ ПОБУТОВОЇ!

Газові плити мають декларації про відповідність технічним регламентам, прийнятим в Україні, сертифікати відповідності в Системах сертифікації TUV CERT (Німеччина), ГОСТ Р (Росія), сертифікати відповідності Митного Союзу.

Система управління якістю підприємства - виробника відповідає вимогам міжнародного стандарту ISO 9001:2008 та сертифікована в системі УкрСЕПРО (Україна).

Конструкція плити забезпечує нескладне та зручне користування нею, однак ми пропонуємо Вам витратити деякий час на вивчення цієї настанови. При правильній експлуатації, дотриманні вимог безпеки та наведених в настанові вказівок плита буде служити Вам протягом багатьох років.

1 ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ

1.1 Плити газові побутові чотирипальникові підлогові **ПГ4, моделей 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 113, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 213 виконань ХУ** (Х- цифри 1-7, У - букви А, В) призначені для приготування їжі в побутових умовах (далі по тексту - плити).

1.2 За класифікацією по EN 30-1-1:2008, ГОСТ Р 50696-2006 та СТБ EN 30-1-1-2005 плити відносяться до класу 2, підкласу 1 (прилад встановлюється так, що доступні дві сторони, рисунок А.3).

1.3 Плити можуть працювати на природному газі ГОСТ 5542-87 або зрідженому (балонному) газі ДСТУ 4047-2001 (для Росії - ГОСТ 20448-90).

1.4 При покупці плити обов'язково перевірте її комплектність, відсутність механічних ушкоджень, а також якість виробу в цілому.

1.5 **Конструкція плити постійно удосконалюється, тому можливі деякі зміни, які не зафіксовані у цій настанові.**

2 ТЕХНІЧНІ ДАНІ

2.1 Модель, а також вид і тиск газу, на які настроєна плита виробником, вказані на упаковці та на табличці, що прикріплена до внутрішньої бокової стінки господарського відділення.

2.2 Переведення плити на інший тиск газу (на зріджений (балонний) газ) здійснюється заміною сопел, що виконує механік газової служби або сервісного центру (список майстерень наведений у сервісній книжці). В плитах виконання **ХВ** сопла потрібно придбати додатково, можливо зробити їх заказ і придбання в сервісному центрі. У сервісній книжці механік робить запис про заміну сопел. Робота оплачується власником плити.

Характеристики сопел в залежності від теплової потужності пальників, виду та тиску газу наведені у таблиці 1.

ТАБЛИЦЯ 1 - ХАРАКТЕРИСТИКА СОПЕЛ

Тип пальника	Вид газу	Номинальний тиск газу, Па	Теплова потужність пальника, кВт, min*/ max**	Діаметр отвору сопла, мм	Маркування сопла	Витрата зрідженого газу, г/год
допоміжний	природний	G20	1274	0,65 / 0,75	0,75	75
	природний	G20	1960	0,65 / 0,75	0,68	68
пальник столу	бутан	G30	2940	0,65 / 0,75	0,45	45
	пропан	G31	2940	0,55 / 0,65	0,45	45
напів-швидкий	природний	G20	1274	1,50 / 1,70	1,10	110
	природний	G20	1960	1,50 / 1,70	1,00	100
пальник столу	бутан	G30	2940	1,50 / 1,70	0,65	65
	пропан	G31	2940	1,25 / 1,45	0,65	65
швидкий	природний	G20	1274	2,40 / 2,65	1,40	140
	природний	G20	1960	2,40 / 2,65	1,35	135
	бутан	G30	2940	2,40 / 2,75	0,85	85
столу	пропан	G31	2940	2,05 / 2,35	0,85	85

Продовження таблиці 1

пальник	природний	G20	1274	2,30 / 2,65	1,40	140	—
духовки	природний	G20	1960	2,30 / 2,65	1,35	135	—
	бутан	G30	2940	2,30 / 2,90	0,85	85	211
	пропан	G31	2940	1,95 / 2,50	0,85	85	178

* - розрахована згідно ДСТУ 2204-93;

** - розрахована згідно ГОСТ Р 50696-2006, СТБ ЕН 30-1-1-2005.

2.3 Плита обладнана:

- чотири пальниками столу, в тому числі:
 - моделі **100-107, 113**: одним - допоміжним, двома - напівшвидкої та одним швидкої дії;
 - моделі **200-207, 213**: трьома - напівшвидкої та одним швидкої дії;
- кранами пальників з фіксованим положенням «мале полум'я»;
- індикатором температури духовки;
- пристрієм для регулювання горизонтального положення столу плити;
- пристроями згідно таблиці 2.

2.4 Основні параметри і розміри плит повинні відповідати зазначеним у таблиці 2а.

ТАБЛИЦЯ 2 - НАЯВНІСТЬ ПРИСТРОЇВ У ПЛИТІ ПО МОДЕЛЯМ ВИКОНАНЬ ХУ

Пристрої	Наявність (+) по моделям виконань ХУ										
	100 200	101 201	102 202	103 203	104 204	105 205	106 206	107 207	113 213		
Освітлення духовки	-	+	+	+	-	+	+	+	+		
Електричний розпал пальників столу	-	-	+	+	-	-	+	+	+		
Автомат безпеки для контролю полум'я пальника духовки	-	-	-	+	+	+	+	+	+		
Автомат безпеки для контролю полум'я пальників столу	-	-	-	-	-	-	+	+	-		
Таймер	-	-	-	-	-	-	-	+	+		

ТАБЛИЦЯ 2А - ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Найменування параметра	
ККД пальників столу, %, не менше	59* / 52**
Робочий діапазон нагрівання духовки:	
- мінімальна температура в духовці, °С, не більше	160
- максимальна температура в духовці, °С, не менше	270
Корисний об'єм духовки, дм ³	62
Напруга електричної мережі, В	220±22
Номинальна частота, Гц	50
Номинальна потужність лампи освітлення духовки, Вт	15
Розміри плит (без урахування виступаючих на передній та верхній поверхнях елементів обслуговування та декоративних елементів):	
- висота (до верхньої поверхні столу)	850±5
- глибина	600±5
- ширина (по краях бокових стінок):	
моделі 100-107, 113	500±5
моделі 200-207, 213	600±5

Маса плити (нетто), кг, не більше

за виконаннями, див. таблицю 2б

* - розрахований згідно ДСТУ 2204-93;

** - розрахований згідно ГОСТ Р 50696-2006, СТБ ЕН 30-2-1-2004.

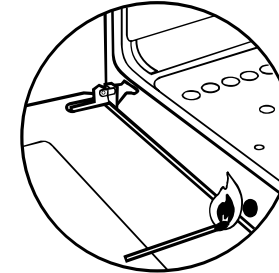


Рисунок А.7 - Ввімкнення пальника духовки/ Рисунок А.7 - Включение горелки духовки/ Şekil A.7 - Soba odluğunun yandırılması/ Бєбєтє А.7 - ღუმელის საწებურას ჩართვა/ А.7-супет - Духовканың жанарғысын қосу/ Figura A.7 – Pornirea arzătorului cuptorului/ А.7-rasm: Dухovkаныng yondirgichi (gorelkasi)ni yoqish

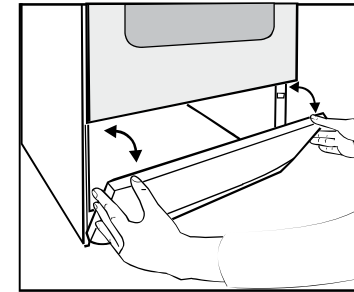


Рисунок А.8 - Відкриття дверцят господарського відділення/ Рисунок А.8 - Открывание дверцы хозяйственного отделения/ Şekil A.8 - Təsərrüfat şöbəsinin qapısının açılması/ Бєбєтє А.8 - სამეურნეო განყოფილების კარის გაღება/ А.8-супет - Қосалқы белік есігін ашу/ Figura A.8 – Deschiderea ușii compartimentului pentru uz gospodăresc/ А.8-rasm: Хо'jalik bo'linmasi eshikchasini ochish

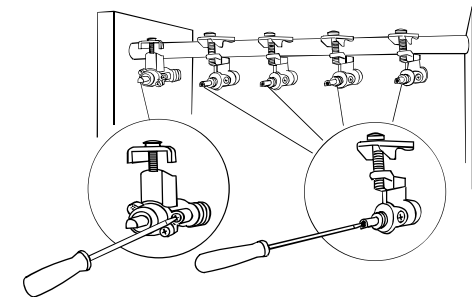
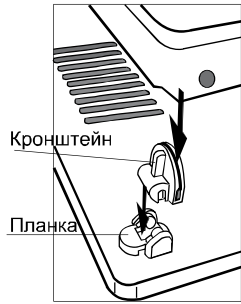
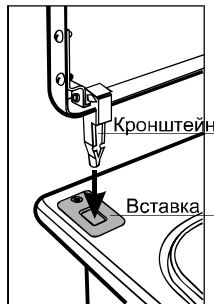


Рисунок А.9 - Регулювання величини малого полум'я/ Рисунок А.9 - Регулирование величины малого пламени/ Şekil A.9 - Kіçik alov mіqdarının tєnzimlєnməsi/ Бєбєтє А.9 - მცირე ალის სიდიდის რეგულირება/ А.9-супет - Шағын жалын шамасын реттеу/ Figura A.9 – Reglarea dimensiunii flăcării mici/ А.9-rasm: Kіchik alanga hajmini rostlash



вариант 1/ вариант 1/ Variant 1/
ვარიანტი1/ 1-нұсқа/ Opțiunea 1/
1-variant



вариант 2/ вариант 2/ Variant 2/
ვარიანტი2/ 2-нұсқа/ Opțiunea 2/
2-variant

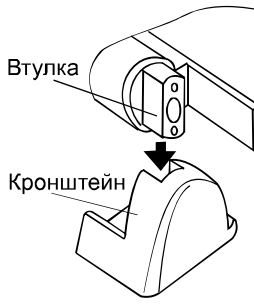
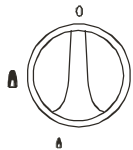
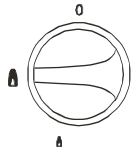


Рисунок А.4 - Схема встановлення металевої кришки столу/ **Рисунок А.4** - Схема установки металлической крышки стола / **Şekil A.4** - Masanın metal qapağının quraşdırılma sxemi/ **Бейнебі А.4** - мағидіс мөтәлос сәхәурәзис дәғәғнәбис сәкәмә/ **А.4-сүрет** - Үстелдің метал қақпағын орнату сұлбасы/ **Figura A.4** - Schema de instalare a capacului de metal al suprafeței de gătit/ **A.4-rasm**: Stolning metall qopqog'ini o'rnatish chizmasi

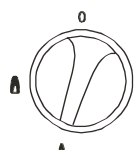
Рисунок А.5 - Схема встановлення скляної кришки столу/ **Рисунок А.5** - Схема установки стеклянной крышки стола / **Şekil A.5** - Masanın şüşə qapağının quraşdırılma sxemi/ **Бейнебі А.5** - мағидіс миніс сәхәурәзис дәғәғнәбис сәкәмә/ **А.5-сүрет** - Үстелдің әйнек қақпағын орнату сұлбасы/ **Figura A.5** - Schema de instalare a capacului de sticlă al suprafeței de gătit/ **A.5-rasm**: Stolning shishali qopqog'ini o'rnatish chizmasi



Кран закрытый/ Кран за-
крыт/ Kran baғlıdır/ **Кран**
даққәтәләс/ Кран жабық/
Robinet închis/ Jo'mrak
berkitilgan



Кран відкритий максималь-
но/ Кран открыт максималь-
но/ Kran maksimal açıqdır/
Кран мақсимадурад ләәә/
Кран толықтай ашық/ Robinet
deschis la maxim/ Jo'mrak
maksimal ochilgan



Кран відкритий в положенні «мале
полум'я»/ Кран открыт в положении
«малое пламя»/ Kran "kiçik alov"
vәziyyetinde açıqdır/ **Кран**
мәғомәрәуәдәәи «мәғомәра әләәи»/
Кран «шағын от» күйінде ашық/
Robinet deschis în regimul „flacără mică”/
Jo'mrak "kiçik alanga" holatida
ochilgan

Рисунок А.6 - Принцип управління кранами/ **Рисунок А.6** - Принцип управления кранами/
Şekil A.6 - Kranların idare olunma prinsipi/ **Бейнебі А.6** - **Кран** әнәғәнәбис мәртәзис әрәбәдәәи/
А.6-сүрет - Крандарды басқару принципі/ **Figura A.6** - Principiul de operare cu robinetele/ **A.6-rasm**: Jo'mraklarni ishlatish qoidasi

ТАБЛИЦА 2Б - МАСА (НЕТТО) ПЛИТ***

Моделі	Виконання						
	1А/1В	2А/2В	3А/3В	4А/4В	5А/5В	6А/6В	7А/7В
100	—	33,0/32,5	34,5/33,5	35,5/35,0	37,0	38,0	40,0
101	—	34,0	35,0	35,5	37,5	38,0	40,0
102	—	34,0	35,0	35,5	37,5	36,5	38,5
103	—	34,0	35,0	36,0	37,0	36,5	38,5
104	—	34,0	34,5/34,0	36,0/35,5	37,5	38,0	38,0
105	—	34,0	35,0	35,5	37,5	38,0	38,5
106	—	34,0	35,0	36,0	37,5	37,0	38,5
107	—	34,0	35,0	36,5	37,5	37,0	39,0
113	—	34,0	35,0	35,5	37,5	36,5	38,5
200	39,5	39,0	40,0	41,0	40,5	43,0	41,5
201	39,5	39,0	40,0	41,0	41,0	43,0	42,0
202	39,5	39,0	40,0	41,0	41,0	43,0	42,0
203	40,0	39,0	40,0	41,0	40,5	43,0	42,0
204	39,0	39,0	40,0	41,0	40,5	43,0	41,5
205	39,5	39,0	40,0	41,0	41,0	44,0	42,0
206	39,5	39,0	40,0	41,0	41,0	43,0	42,0
207	39,0	39,0	40,0	41,0	40,5	43,0	41,5
213	40,0	39,0	40,0	41,0	41,5	43,0	42,5

*** - відхилення фактичної маси (нетто / брутто) плити від зазначеної на упаковці та у наведеній таблиці обґрунтовано допустимими відхиленнями в товщинах тонколистового металу за відповідними нормативними документами, допустимими відхиленнями маси упаковки в залежності від щільності матеріалу.

3 КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

3.1 Перед тим, як читати далі настанову, подивіться рисунки, що розташовані після текстової частини (додаток А).

3.2 В комплект постачання входить плита газова (рисунок А.1) в упаковці з набором комплектуючих виробів (таблиця 3), настанова з експлуатації плити та сервісна книжка.

ТАБЛИЦА 3 - КОМПЛЕКТУЮЧІ ВИРОБИ ПЛИТ

Поз.	Комплектуючі вироби	Моделі виконань ХА/ХВ (Х- цифри 1-7)									
		100	101	102	103	104	105	106	107	113	
5	Решітка духовки*	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
6	Деко для смаження*	1/-	1/-	1/-	1/-	1/-	1/-	1/-	1/-	1/-	
24	Щиток	за виконаннями (див. таблицю 3а)									
25	Кришка столу металева	за виконаннями (див. таблицю 3а)									
26	Кришка столу скляна	за виконаннями (див. таблицю 3а)									
-	Комплект деталей кріплення** щитка	за виконаннями (див. таблицю 3а)									

Продовження таблиці 3

Поз.	Комплектуючі вироби	Моделі виконань ХА/ХВ (Х- цифри 1-7)																	
		100	101	102	103	104	105	106	107	113	200	201	202	203	204	205	206	207	213
-	Комплект деталей кріплення** металевої кришки столу	за виконаннями (див. таблицю 3а)																	
-	Сопло для балонного газу**	5/-	5/-	5/-	5/-	5/-	5/-	5/-	5/-	5/-	5/-	5/-	5/-	5/-	5/-	5/-	5/-	5/-	5/-

* - комплектуючі вироби знаходяться в духовці;
 ** - комплектуючі вироби упаковані в поліетиленовий пакет та знаходяться в духовці.

Увага! На решітці стола плити для запобігання подряпин при транспортуванні встановлені гумові амортизатори. При необхідності, ви можете їх прибрати.

Увага! Завод-виробник не приймає претензій на некомплектність плити після її продажу!

ТАБЛИЦЯ 3А - СКЛАДОВІ ЧАСТИНИ* ТА КОМПЛЕКТУЮЧІ ВИРОБИ ПЛИТ ЗА ВИКОНАННЯМИ

Поз.	Складові частини* та комплектуючі вироби	Кількість, шт, за виконаннями (У-букви А,В)						
		1У	2У	3У	4У	5У	6У	7У
9	Дверцята господарського відділення	-	1	1	1	-	1	-
10	Висувний ящик	1	-	-	-	1	-	1
24	Щиток	1	-	1	-	-	-	-
25	Кришка столу металева	-	-	-	1	1	-	-
26	Кришка столу скляна	-	-	-	-	-	1	1
-	Комплект деталей кріплення щитка	1	-	1	-	-	-	-
-	Комплект деталей кріплення металевої кришки столу (за варіантом 1, рисунок А.4)	-	-	-	1	1	-	-

* - інші складові частини див. рисунок А.1

4 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

4.1 Плити відповідають вимогам безпеки слідуючих нормативних документів:
 - для споживачів України - ДСТУ 2204-93, ТУ У 14309505-012-96, ДСТУ ІЕС 60335-2-6:2006, ДСТУ СІSPR-14-1:2004, ДСТУ СІSPR-14-2:2007, ДСТУ ІЕС 61000-3-2:2004, ДСТУ ІЕС 61000-3-3:2004;
 - для споживачів Росії - ГОСТ Р 50696-2006, ГОСТ Р 52161.2.6-2006, ГОСТ Р 51318.14.1-2006, ГОСТ Р 51318.14.2-2006, ГОСТ Р 51317.3.2-2006, ГОСТ Р 51317.3.3-2008;
 - для споживачів країн Митного Союзу - СТБ МЭК 60335-2-6-2006, СТБ ЕН 50164-2004, СТБ ЕН 30-1-1-2005, СТБ ЕН 30-2-1-2004, ГОСТ Р 51317.3.2-2006, ГОСТ Р 51317.3.3-2008, ГОСТ Р 51318.14.1-2006, ГОСТ Р 51318.14.2-2006.

Конструкція плит по електробезпеці відповідає II класу захисту від поразки електричним струмом.

4.2 Принципові електричні схеми плит наведені на рисунку А.2.

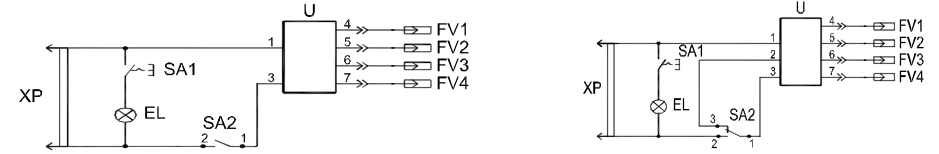
4.3 Перед включенням плити в електромережу повинні бути перевірені шнур живлення, вилка та розетка на відсутність можливих пошкоджень ізоляції. З появою ознаки замикання струмоведучих частин на плиту (пощипування при торканні до металевих частин) її необхідно відключити і викликати механіка сервісної служби.

4.4 Вимикайте плиту з електромережі, витягуючи вилку з розетки під час:

- прибирання плити;
- миття підлоги поблизу плити та під нею;
- виконання будь-яких робіт, пов'язаних з обслуговуванням плити.

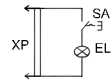
4.5 Використання приладу для приготування їжі на газі веде до підвищення температури та вологості у приміщенні. Тому у приміщенні кухні повинна бути хороша вентиляція, для чого необхідно тримати відкритими природні вентиляційні отвори або повинні бути включені механічний вентиляційний пристрій. При інтенсивному та тривалому використанні приладу може знадобитися додаткова вентиляція (відкривання вікна та ефективне провітрювання або включення механічного вентиляційного пристрою).

4.6 Під час користування плитою необхідно відкривати квартиру для вилучення продуктів горіння.



варіант схеми/ вариант схеми/ sxem variantlari/ სქემის ვარიანტები/ сызба нұсқасы/ versiuni ale schemei/ chizma variantlari

моделі/ модели/ modelləri/ მოდელეები/ модельдер/ modele/ modellari **102, 103, 106, 107, 113, 202, 203, 206, 207, 213**



моделі/ модели/ modelləri/ მოდელეები/ модельдер/ modele/ modellari **101, 105, 201, 205**

SA1 - вимикач освітлення/ выключатель освещения/ işıqlandırmanın elektrik açarı/ განათების ჩამართველ-გამომრთველი/ жарықты ажыратқыш/ comutatorul de iluminare/ yoritish ulab-uzgichi;

SA2 - вимикач електророзпалу/ выключатель электророзжига/ elektrik alovlandırmanın elektrik açarı/ გელექტროანთების ჩამართველ-გამომრთველი/ электртүтатқышты ажыратқыш/ comutatorul de aprindere electrică/ elektr o't oldirgichni ulab-uzgich;

EL - лампа накаливання/ лампа накаливания/ közərmə lampası/ გახურების ნათურა/ қызу шамы/ bec incandescent/ cho'g'lanma lampası;

U - электророзпал/ электророзжиг/ elektrik alovlandırma/ ელექტროანთება/ электртүтатқыш/ aprindere electrică/ elektr o't oldirgich;

FV1...FV4 - розрядники/ разрядники/ elektrik boşaldıcısı/ განმმუხტელები/ ажыратқыштар/ descărcătoare/ zaryadsizlagichlar;

XP - шнур мережний/ шнур сетевой/ şəbəkə şuru/ ქსელის სადენი/ желі шнұры/ cablu de rețea/ elektr tarmoq shnuri.

Рисунок А.2 - Принципові електричні схеми плит газових/ **Рисунок А.2** - Принципиальные электрические схемы плит газовых / **Şəkil A. 2** - Qaz piletələrinin prinsipial elektrik sxemləri/ **სურათი А.2** - გახურების პრინციპიალური ელექტროსქემები/ **А.2-сурет** - Газ плиталарының принциптік электр сызбалары/ **Figura A.2** – Schemele electrice principale ale aragazurilor/ **A.2-rasm:** Gaz plitalarining eng asosiy elektr chizmalari

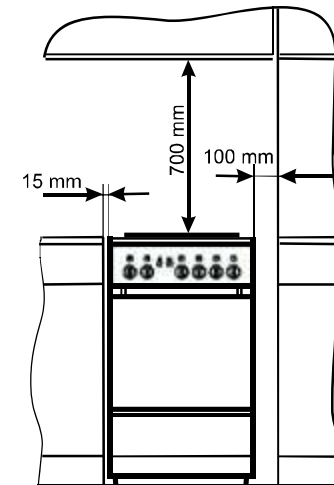
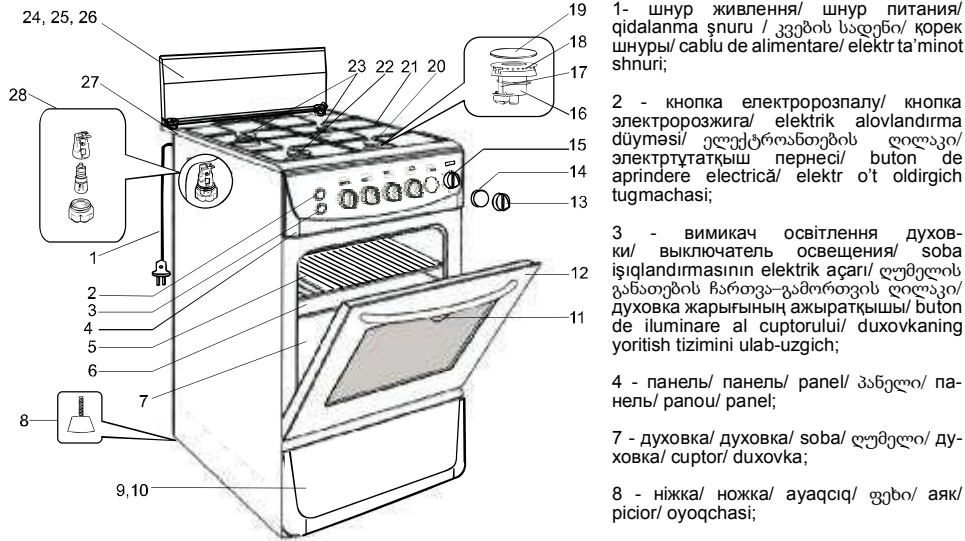


Рисунок А.3 - Схема встановлення плити/ **Рисунок А.3** - Схема установки плиты / **Şəkil A.3** - Piletənin quraşdırılma sxemi/ **სურათი А.3** - ქუროს დაყენების სქემა/ **А.3-сурет** - Плитаны орнату сұлбасы/ **Figura A.3** – Schema de instalare a aragazului/ **A.3-rasm:** Gaz plitasini o'rnatish chizmasi

ДОДАТОК А - РИСУНКИ/ ПРИЛОЖЕНИЕ А - РИСУНКИ/ ƏLAVƏ A - Şəkillər/ დანართი А - ნახაზები / А ҚОСЫМШАСЫ – СУРЕТТЕР/ ANEXA A – Figuri/ A İLOVA: RASMLAR



11 - індикатор температури/ индикатор температуры/ temperatur indikatoru/ ტემპერატურის ინდიკატორი/ температура индикаторы/ indicator de temperatură/ harorat indikator;

12 - дверцята духовки/ дверца духовки/ soba qapağı/ лугмелის კარი/ духовканың есігі/ uşa cuptorului/ duhovkaniy eshikchasi;

13 - ручка/ ручка/ qulp/ სახელური / тұтқа/ мінер/ dasta;

14 - лимб/ лимб/ limb/ лымб / лимб/ limb/ graduslarga bo'lingan doira (limb);

15 - таймер/ таймер/ taymer/ ტაიმერი/ таймер/ cronometr/ vaqt o'lchagich (taymer);

16 - корпус пальника/ корпус горелки/ odluq korpusu/ сандуурас қорпусы/ жанарғы корпусы/ corpul arzătorului/ yondirgich (gorelka) korpusi;

17 - разрядник электророзпалу/ разрядник электророзжиги/ elektrik alovländirmanın elektrik boşaldıcısı/ ელექტროანთების განმუხტველი/ электртұтатқыш ажыратқышы/ descărcător de aprindere electrică/ elektr o't oldirgichning zaryadsizlagichi;

18 - змішувач/ смеситель/ qarışdırıcı/ შებრევი/ араластырғыш/ mixer/ aralashtrigich;

19 - кришка пальника/ крышка горелки/ odluq qapağı/ сандуурас თავსახური/ жанарғы қақағы/ sarcacul arzătorului/ yondirgich (gorelka) qorqoğı;

Рисунок А.1 - Будова плити та розташування комплектуючих виробів/ **Рисунок А.1** - Устройство плиты и расположение комплектующих изделий/ **Şəkil A. 1** - Piletanın qurğusu və komplekte edici məmulatların yerləşməsi/ **ნახაზი А.1** - ქულის მოწყობილობა და მკომპლექტებელი ნაწარმის განლაგება/ **А.1-сыпет** - Плитаның құрылысы және құрамдас бұйымдардың орналасуы./ **Figura A.1** – Construcția aragazului și amplasarea accesoriilor/ **А.1-расм:** Газ плитасының тизіліші ва бутловчі buyumlarınың joylashishi.

19 - шнур живлення/ шнур питания/ qidalanma şnurı / კვების სადენი/ қорек шнұры/ cablu de alimentare/ elektr ta'minot shnuri;

2 - кнопка электророзпалу/ кнопка электророзжиги/ elektrik alovländirma düyməsi/ ელექტროანთების დილაკი/ электртұтатқыш пернеци/ buton de aprindere electrică/ elektr o't oldirgich tugmachasi;

3 - выключатель освещения духовки/ выключатель освещения/ soba işıqlandırmasının elektrik açarı/ ლუმელის განათების ჩართვა-გამორთვის დილაკი/ духовка жарығының ажыратқышы/ buton de iluminare al cuptorului/ duhovkaniy yoritish tizimini ulab-uzgich;

4 - панель/ панель/ panel/ პანელი/ панель/ panou/ panel;

7 - духовка/ духовка/ soba/ ლუმელი/ духовка/ cuptor/ duhovka;

8 - ніжка/ ножка/ ayaqcıq/ ფეხი/ аяк/ picior/ oyoqchasi;

20 - пальник швидкої дії/ горелка быстрого действия/ sürətli təsir odluğu/ სწრაფი მოქმედების სანთურა/ жылдам жанарғы/ arzător de acțiune rapidă/ tez harakatlanuvchi yondirgich (gorelka);

21 - решётка стола/ решетка стола/ masa qəfəsi/ მაგიდის მესერი / үстел торы/ grătarul suprafeței de gătit/ stol panjarasi;

22 - пальник допоміжний/ горелка вспомогательная/ köməkçi odluq/ дабзмбар сандуурас/ қосалқы жанарғы/ arzător auxiliar/ yordamchi yondirgich (gorelka);

23 - пальник напівшвидкої дії/ горелка полубыстрого действия/ yarım sürətli təsir odluğu/ ნახევრადსწრაფი მოქმედების სანთურა/ жартылай жылдам жанарғы/ arzător de acțiune semi-rapidă/ yarım tez harakatlanuvchi yondirgich (gorelka);

27 - стіл/ стол/ masa/ მაგიდა / үстел/ suprafață de gătit/ stol;

28 - лампа освітлення духовки/ лампа освещения духовки/ sobanın işıqlandırma lampası/ ლუმელის განათების სანთურა/ духовка шамы/ bec de iluminaie a cuptorului/ duhovkani yoritish lampasi

- інші позиції - див. таблиці 3, 3a/ другие позиции - см. таблицы 3, 3a/ digər pozisiyalar - bax sədvəl 3, 3a/ სხვა პოზიციები ნახეთ ცხრილში 3, 3a/ Басқа нұсқалар – 3, 3a-кестені қараңыз/ alte articole, vedeți tablelele 3, 3a/ boshqa vaziyatlar 3, 3a-jadvaligarga qarang

3 появою в приміщенні запаху газу необхідно закрити загальний газовий кран перед плитою, а також усі крани плити, відкрити вікна, провітрити приміщення.

До усунення витоків газу не виконувати ніяких робіт, пов'язаних з вогнем і іскроутворенням: не курити, не вмикати освітлення, електроприлади і т.і.

При витокі газу необхідно негайно викликати аварійну службу Миськгазу або механіка сервісної служби (адреси наведені в сервісній книжці).

При отруєнні чадним газом, ознаками чого є загальна слабкість, запаморочення, постраждалого необхідно винести на свіже повітря і звільнити грудну клітку від одягу, що стискує, привести в почуття, укласти, не даючи заснути, викликати лікаря.

4.7 ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ експлуатація плити в приміщеннях зі слідуючими умовами підвищеної небезпеки:

- особлива вогкість (приміщення, в яких відносна вологість повітря вище за 80%, коли стеля, стіни, підлога і предмети в приміщенні покриті вологою);

- струмопровідні підлоги (металеві, земляні, залізобетонні, цегляні тощо).

4.8 ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ

- використовувати пару для чищення плити;

- користуватися плитою з пошкодженим шнуром живлення;

- одночасно доторкатися до включеної в електромережу плити і пристроїв, що мають природне заземлення (радіатори опалення, водопровідні крани тощо);

- користуватися несправною плитою;

- класти на плиту легкозаймисті предмети (папір, ганчірки тощо);

- допускати заливання пальників рідинами;

- сушити над плитою білизну;

- допускати до працюючої плити дітей без нагляду дорослих;

- залишати працюючу плиту без нагляду;

- використовувати газову плиту для обігріву приміщення.

УВАГА! Не залишайте приладдя за догляду за плитою (ганчірки, миючі речовини) в духовці або господарському відділенні.

4.9 При приготуванні їжі решітка столу забезпечує стійке положення посуду діаметром не менше, ніж 120 мм для усіх пальників столу та діаметром не менше, ніж 60 мм для пальника малого діаметра (для споживачів Росії та Республіки Біларусь - не менше ніж 90 мм).

УВАГА! Не допускається використовувати посуд з вигнутим дном та діаметром менше, вказаного вище.

4.10 **УВАГА!** Плита не призначена для користування особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями, або при відсутності у них життєвого досвіду або знань, якщо вони не контрольовані або не проінструктовані про користування приладом особою, що відповідає за безпеку.

Діти повинні знаходитись під контролем для недопущення гри з приладом.

4.11 **УВАГА!** Відкривати дверцята духовки треба тільки за ручку, уникаючи торкання гарячих поверхонь дверцят.

4.12 Будь-які рідинні забруднення повинні бути видалені з кришки стола плити перед відкриванням. Перед закриванням кришки поверхня стола повинна бути охолоджена.

4.13 **УВАГА!** Скляна кришка при нагріванні може лопнути. Перед закриванням плити кришкою виключити всі пальники.

4.14 **УВАГА!** З усіх питань ремонту плит газових звертайтеся до спеціалізованих майстерень. Їх перелік, адреси та телефони наведені у сервісній книжці.

5 БУДОВА ПЛИТИ

5.1 Плита виконана у вигляді тумби (рисунок А.1) з духовкою 7 та господарським відділенням, яке використовується для зберігання посуду та приладдя духовки (деко для смаження, решітка духовки).

5.2 Стіл плити 27 має чотири пальники (п.2.3), до складу кожного з яких входять корпус пальника 16, змішувач 18, кришка 19.

5.3 На столі плити розташована решітка стола 21 для установаження посуду.

5.4 Духовка має решітку 5 та деко 6 для смаження.

5.5 Духовка газових плит моделей **101, 102, 103, 105, 106, 107, 113, 201, 202, 203, 205, 206, 207, 213** має освітлення, ввімкнення якого здійснюється вимикачем 3 на панелі 4. Для освітлення духовки цих плит використовується електрична лампа потужністю 15 Вт, розрахована на температуру експлуатації 300°C (Т300), з цоколем типу «міньон».

5.6 Плита обладнана чотирма ніжками 8, за допомогою яких установається горизонтальне положення столу.

5.7 Газові плити моделей **102, 103, 106, 107, 113, 202, 203, 206, 207, 213** обладнані електричним розпалом пальників столу. Разрядники электророзпалу 17 вбудовані в пальники столу.

5.8 Плити оснащені автоматом безпеки, який запобігає подачі газу у випадку затухання пальника духовки (моделі **103-107, 113, 203-207, 213**) або пальника столу (моделі **106, 107, 206, 207**).

6.1 До системи газопостачання або балону плита повинна бути підключена кваліфікованим персоналом спеціалізованих організацій, що мають дозвіл (ліцензію) на встановлення та обслуговування газових приладів - механіками газової служби або сервісного центра (список майстерень наведений у сервісній книжці).

Увага! У випадку невиконання даної вимоги власник плити втрачає право на безкоштовний ремонт і технічне обслуговування протягом гарантійного терміну експлуатації.

Відмітку про установку та підключення виконавець повинен зробити в сервісній книжці. Роботи по введенню плити в експлуатацію оплачуються її власником.

6.2 Категорично забороняється переробка плити!







6.3 Для підключення до електромережі напругою 220 В змінного струму частотою 50 Гц плити оснащеної спеціальним термостійким шнуром живлення 1 (рисунок А.1). При його пошкодженні, щоб уникнути небезпеки, заміна виконується виробником або сервісним центром. Необхідно установити розетку на відстані не більше, ніж **1,5 м** від плити.

6.4 Якщо плита комплектується металевою або скляною кришкою, її необхідно встановити на стіл. При встановленні металевої кришки (виконання **4А, 5А, 4В, 5В**) за варіантом 1 (рисунок А.4) дістаньте з духовки пакет з комплектуючими - кронштейнами кришки. Кронштейни необхідно надіти прорізом на задній борт кришки столу до упору. Взяти кришку так, щоб кронштейни сходилися з планками і, злегка надавлюючи на кришку (до легкого клацання), вставити кронштейни в планки. При встановленні металевої кришки за варіантом 2 вставте кронштейни в отвори вставок. Установлення скляної кришки (виконання **6А, 7А, 6В, 7В**) виконуйте згідно з рисунком А.5: встановіть втулки, що розташовані на скляній кришці, в пази кронштейнів. При комплектації плити металевим щитком (виконання **1А, 3А, 1В, 3В**) його встановлення виконується за допомогою гвинтів, які необхідно вставити в суміщені отвори в столі плити та щитку, і знизу закріпити гайками.

7 ПОРЯДОК РОБОТИ

7.1 Умовні позначення функцій ручок, кнопок та вимикачів на панелі плити показані в таблиці 4.

ТАБЛИЦЯ 4 - УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ НА ПАНЕЛІ ПЛИТИ

Освітлення духовки	Електро-розпал	Пальники			
		духовки	столу		правий передній
			лівий передній	лівий задній	
					

7.1.1 Принцип управління кранами показаний на рисунку А.6.

7.2 Ввімкнення пальників столу

7.2.1 Щоб розпалити пальник столу, необхідно:

- 1) піднести палаючий сірник до отворів змішувача 18 (рисунок А.1);
- 2) натиснути та повернути ручку крана пальника (позиція 13 на рисунку А.1 та таблиця 4) проти ходу годинникової стрілки на 90° до сполучення завуженої частини ручки крана зі знаком на панелі, що позначає, що кран відкритий максимально (великий факел, рисунок А.6);

7.2.2 Щоб розпалити пальник столу за допомогою електророзпалу (моделі **102, 103, 106, 107, 113, 202, 203, 206, 207, 213**), необхідно:

- 1) відкрити максимально кран пальника;
- 2) натиснути кнопку електророзпалу на декілька секунд (до запалювання газу).
Якщо пальник не запалився, кнопку електророзпалу вдруге нажати та відпустити

Увага! Якщо після п'ятиразового натиску кнопки електророзпалу або впродовж п'яти секунд пальник не запалився - слід закрити кран та до з'ясування причини незапалення пристроєм електророзпалу не користуватись.

3) в плиті, обладнаною автоматом безпеки (моделі **106, 107, 206, 207**), утримуючи натиснутою ручку крана, необхідно дочекатися загоряння полум'я і після цього продовжувати утримувати ручку натиснутою протягом 10 с;

4) відпустити ручку і переконатися, що полум'я не згасло.

7.2.3 Регулювання інтенсивності горіння слід здійснювати подальшим поворотом ручки проти ходу годинникової стрілки. При повороті до упору пальник буде працювати у режимі «мале полум'я» (рисунок А.6).

Можливий варіант поставки плит, в яких передбачена фіксація ручки крана в положенні максимального полум'я. Щоб вивести ручку з цього положення необхідно натиснути її, а потім уже обернути.

7.3 Ввімкнення пальника духовки

7.3.1 Перед першим користуванням духовкою її необхідно вимити мильним або содовим розчином, витерти насухо, а потім запалити на півгодини, щоб ліквідувати захисне мастило з деяких деталей. Цей процес супроводжується виділенням неприємного запаху, тому перед прокалюванням переконайтеся, що духовка порожня та приміщення добре вентильюється.

Дверцята духовки під час прокалювання повинні бути відкриті!

7.3.2 Щоб запалити пальник духовки необхідно:

- 1) піднести палаючий сірник до запального отвору (рисунок А.7);
- 2) натиснути і повернути ручку крана духовки проти ходу годинникової стрілки на 90° до сполучення завуженої частини ручки крана зі знаком на панелі, який означає, що кран відкритий максимально (великий факел, рисунок А.6) та підпалити газ.

В плитах моделей **103-107, 113, 203-207, 213** обладнаних автоматом безпеки пальника духовки, додатково необхідно виконати наступне:

- 3) дочекатися загоряння полум'я, утримуючи натиснутою ручку крана, і після цього продовжувати утримувати її натиснутою ще протягом 10 с;
- 4) відпустити ручку і переконатися, що полум'я не згасло.

7.3.3 Регулювання інтенсивності горіння духовки можна здійснювати обертанням ручки проти ходу годинникової стрілки. При цьому, відкривши дверцята духовки, необхідно стежити за тим, щоб полум'я не згасло.

7.4 Користування пристроєм освітлення (моделі **101, 102, 103, 105, 106, 107, 113, 201, 202, 203, 205, 206, 207, 213**)

7.4.1 Для візуального спостереження за випіканням і смаженням у духовці слід користуватися пристроєм освітлення.

Ввімкнення та вимкнення освітлення духовки здійснюється кнопкою 3 (рисунок А.1), що розташована на панелі 4.

7.5 Користування духовкою

7.5.1 Випічку борошняних виробів рекомендується виконувати в посуді, розміщеному на решітці духовки та не перекриваючому повністю її площу. Посуд для випічки рекомендується розташовувати так, щоб просвіти між посудом і боковими стінками духовки були однакові.

Не рекомендується випікати борошняні вироби на емальованому листі для смаження.

7.5.2 Перед випіканням духовку прогріти протягом 10 - 15 хв.

7.5.3 Випікати вироби із тіста рекомендується на третій полиці зверху:

- дріжджове тісто – протягом 20 - 25 хв;
- бісквіт – протягом 40 - 50 хв;
- вироби з пісочного тіста – протягом 30 - 40 хв.

7.5.4 Судити про ступінь нагріву духовки допомагає індикатор (показчик) температури 11, розташований на дверцятах духовки 12 (рисунок А.1). При збільшенні температури в духовці стрілка переміщується по ходу годинної стрілки. Більше значення показання індикатора відповідає більшій температурі в духовці. Потрібно відзначити, що індикатор не є засобом вимірювальної техніки і не може служити для вимірювання температури. Проте, здобувши невеликого досвіду роботи з плитою, її власник може визначити, при яких положеннях стрілки індикатора досягається краща якість випічки.

7.6 Господарське відділення

7.6.1 Дверцята господарського відділення (плити виконання **3А, 4А, 6А, 3В, 4В, 6В**) відчиняються згідно рисунку А.8. Закривати дверцята потрібно до спрацювання засувки.

7.7 Користування таймером (моделі **107, 113, 207, 213**)

7.7.1 Необхідний час в хвилинах встановити ручкою таймера 15 (рисунок А.1). Через цей час пролунає звуковий сигнал.

8 ДОГЛЯД ЗА ПЛИТОЮ

8.1 Забруднення решітки, кришок пальників столу та інші можуть видалятися за допомогою речовин для чистки металевих виробів. Канали для вогню в змішувачах пальників необхідно чистити твердою щіткою. Після чищення частини пальників, що знімаються (кришки, змішувачі), ретельно установити на свої місця, тому що неправильна їхня установка може призвести до нещасливого згоряння газу і ненадійної роботи електророзпалу.

8.2 Не слід залишати на емальованих деталях плити розлиті рідини, що містять у собі кислоти (сік лимона, оцет, виноградний сік тощо).

8.3 Зовнішні поверхні плити та внутрішні поверхні духовки необхідно промивати ганчіркою, змоченою у мильному або содовому розчині і витирати насухо.

8.4 Не застосовувати для чищення плити абразивні порошки, а також миючі засоби, що містять хлор, кислоти й інші агресивні компоненти, що можуть ушкодити поверхню плити. Не використовуйте тверді абразивні очисники або тверді металеві шкребки для очищення скла дверцят духов-

ки, тому що вони можуть подряпати поверхню, яка у результаті може розбитися на осколки.

8.5 Алюмінієві деталі і поверхні з нанесеними малюнками необхідно чистити з особливою обережністю, щоб запобігти появі подряпин і потертостей, використовуючи при цьому м'яку ганчірку і нейтральне мило.

9 ПРАВИЛА ЗБЕРІГАННЯ, ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА УТИЛІЗАЦІЇ

9.1 До моменту установлення плити у споживача вона повинна зберігатися у заводській упаковці в закритому приміщенні з природною вентиляцією без штучно регульованих кліматичних умов.

9.2 Доставка плит до місця монтажу повинна проводитися у вертикальному положенні.

9.3 При транспортуванні плита має бути надійно закріплена, щоб уникнути можливих ударів та переміщення її у транспортному засобі.

9.4 Забороняється захват плити за ручку дверцят духовки та трубу колектора при перенесенні.

Увага! Перед початком експлуатації плити необхідно зняти захисну плівку з усіх деталей.

9.5 У випадку, якщо стара плита буде відправлена на смітник, подбайте про те, щоб зробити її непридатною для використання. Відріжте шнур живлення, приведіть плиту в неробочий стан.

9.6 За більш докладною інформацією про утилізацію плити прохання звертатися до місцевої влади, у службу по вивозу й утилізації відходів або в магазин, у якому придбана плита.

10 ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

10.1 Технічне обслуговування плити газової полягає в виконанні робіт по підтримці її працездатності, зокрема в періодичному змащуванні поверхонь кранів, що труться, заміні соплел при переході на другий вид газу тощо. Ці роботи виконуються робітниками спеціалізованих організацій або гарантійних майстерень (див. сервісну книжку).

10.2 На підставі вимог "Порядку обліку покупців, що отримали гарантійну заміну товарів або послуги з гарантійного ремонту (обслуговування)" та ст. 140 Податкового кодексу України, споживач в обов'язковому порядку надає інформацію про себе, передбачену у гарантійних талонах (форми 3- і 4-гарант) сервісної книжки.

11 МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА МЕТОДИ ЇХ УСУНЕННЯ

10.1 Можливі несправності та методи їх усунення наведені в таблиці 5.

Увага! Перед проведенням робіт з усунення несправностей та заміні лампи освітлення вимкніть плиту з електромережі!

ТАБЛИЦЯ 5 - МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА МЕТОДИ ЇХ УСУНЕННЯ

Несправність, її зовнішні прояви, додаткові ознаки	Можлива причина	Метод усунення
Не запалюється газ біля отворів пальника столу	Забруднилися отвори	Прочистити отвори
Не запалюється пальник духовки через запальний отвір	Неправильно встановлено пальник духовки	Встановити пальник так, щоб струмень газу попадав в його канал
Газ не розпалюється від електророзпалу:		
- при наявності іскри;	Неправильно встановлений розрядник	Встановити розрядник електророзпалу в необхідне положення
- при відсутності іскри	Від'єднаний провід	При вимкненій з мережі плиті перевірити електропроводку.
	Забруднений змішувач	Зачистити зовнішню поверхню змішувача металевою щіткою або дрібною наждачною бумагою
При ввімкненні освітлення духовки лампа не горить	Відсутність напруги в електромережі	Перевірити наявність напруги електричної мережі у розетці. Забезпечити контакт вилки з розеткою.
	Перегоріла лампа освітлення	Зняти захисний кожух (обертанням проти годинникової стрілки), розташований на верхній стінці усереднені духовки, викрутити та замінити лампу, встановити захисний кожух на місце

Продовження таблиці 5

У плитах, обладнаних автоматом безпеки, гасне полум'я пальника після 10 секунд утримання ручки крана	Не виставлена терморпара ав- томата	Здійснюється працівниками сервісної служби: Зняти кришку дна духовки. Шляхом підгинання кронштейна (у разі необхідності - регулюючи гайкою) домогтися такого положення датчика терморпари, коли його вільний кінець перебуває в центрі верхньої (самої високотемпературної) частини полум'я пальника
--	-------------------------------------	---

1 У випадках виявлення несправностей, які не можна усунути відповідно рекомендаціям, наведеним у таблиці 5, необхідно звернутися до торговельного підприємства, що продало плиту, або в гарантійну майстерню (див. сервісну книжку).

2 Для освітлення духовки у плиті використовується електрична лампа потужністю 15 Вт, розрахована на температуру експлуатації 300°C (Т300), з цоколем типу «міньон».

УВАГА! Після закінчення терміну служби (див. сервісну книжку, гарантійні зобов'язання) необхідно викликати механіка газового господарства або сервісної служби, який повинен дати висновок про можливість подальшої експлуатації плити. У протилежному випадку ви можете наразити на небезпеку себе та навколишніх.

12 ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ ТА РЕГУЛЮВАННЮ ПЛИТИ

Виконується тільки спеціалістами сервісних служб

1 Перед установленням плити слід зняти всі пакувальні матеріали з неї та комплектуючих виробів. Елементи упаковки (пінополістирол, плівка, металеві скріпки) можуть бути потенційно небезпечними для дітей, тому викиньте упаковку відразу ж або приберіть її у недоступне місце. Переконайтеся у тому, що плита не ушкоджена та повністю укомплектована.

2 Плити можуть працювати на природному газі ГОСТ 5542-87 або зрідженому (балонному) газі ДСТУ 4047-2001 (для Росії - ГОСТ 20448-90). Характеристики соплел в залежності від теплової потужності пальників, виду та тиску газу наведені у таблиці 1.

ТАБЛИЦЯ 1 - ХАРАКТЕРИСТИКА СОПЕЛ

Тип пальника	Вид газу	Номінальний тиск газу, Па	Теплова потужність пальника, кВт, min*/ max**	Діаметр отвору сопла, мм	Маркування сопла	Витрата зрідженого газу, г/год
допоміжний пальник столу	природний	G20	1274	0,65 / 0,75	0,75	75
	природний	G20	1960	0,65 / 0,75	0,68	68
	бутан	G30	2940	0,65 / 0,75	0,45	45
напів-швидкий пальник столу	пропан	G31	2940	0,55 / 0,65	0,45	45
	природний	G20	1274	1,50 / 1,70	1,10	110
	природний	G20	1960	1,50 / 1,70	1,00	100
швидкий пальник столу	бутан	G30	2940	1,50 / 1,70	0,65	65
	пропан	G31	2940	1,25 / 1,45	0,65	65
	природний	G20	1274	2,40 / 2,65	1,40	140
швидкий пальник столу	природний	G20	1960	2,40 / 2,65	1,35	135
	бутан	G30	2940	2,40 / 2,75	0,85	85
	пропан	G31	2940	2,05 / 2,35	0,85	85
пальник духовки	природний	G20	1274	2,30 / 2,65	1,40	140
	природний	G20	1960	2,30 / 2,65	1,35	135
	бутан	G30	2940	2,30 / 2,90	0,85	85
	пропан	G31	2940	1,95 / 2,50	0,85	85

* - розрахована згідно ДСТУ 2204-93;

** - розрахована згідно ГОСТ Р 50696-2006, СТБ ЕН 30-1-1-2005.



3 Пливу слід установити згідно вказівкам «Правил безпеки у газовому господарстві», затвердженим Держміськтехнаглядом, та Будівельних Норм та Правил, затверджених Держбудом, на газопостачання внутрішніх та зовнішніх пристроїв.

Установлення, настройка та обслуговування плити у споживачів Росії обов'язково повинно виконуватись згідно з вимогами Правил безпеки в газовому господарстві, затверджених Держміськтехнадзором Росії Постановою від 18.07.2000 р. за N 41 та Правил технічної експлуатації і вимог безпеки в газовому господарстві Російської Федерації, затверджених 20.10.91 за N 70-П.

4 Прилад не слід під'єднувати до димоходу, він повинен бути встановлений згідно з вказівками настанови з експлуатації та діючими правилами. У приміщенні кухні повинна бути хороша вентиляція, для чого необхідно тримати відкритими природні вентиляційні отвори або повинний бути включений механічний вентиляційний пристрій. Приток повітря повинен бути не менше 2м³/год на кожен кВт номінальної установленної потужності.

5 Приєднання плити виконується через нарізне сполучення труби колектора розміром G 1/2"

6 Допускається підключення плити до газової мережі за допомогою гнучкого шланга, при цьому:

- необхідно з'ясувати у газовому господарстві чи дозволений місцевими стандартами такий вид підключення;
- гнучкий шланг повинен мати сертифікат відповідності та документ, що вказує на дату виготовлення та термін служби;
- шланг повинен бути не довше, ніж 1,5 м;
- шланг не повинен бути розтягнутим і перекрученим, не повинен мати різких вигинів та уступів;
- шланг не повинен проходити в межі гарячого повітря димоходу та торкатися гарячих поверхонь плити;
- шланг повинен бути доступний для огляду за всією довжиною.

Увага! При виявленні механічних пошкоджень шланг повинен бути негайно замінений.

Ремонт шланга не допускається!

7 Під час встановлення плити необхідно враховувати наступне (рисунок А.3):

- відстані від бокової стінки плити до кухонних меблів та від задньої стінки плити до поверхонь стіни повинні бути не менше, ніж 15 мм;
- відстань від столу плити до елементів кухонних меблів, розташованих над плитою, повинна бути не менше, ніж 700 мм;
- меблі, розташовані вище за робочу поверхню столу, повинні бути установлені не ближче, ніж 100 мм від бокової стінки плити.

8 Регулюючи висоту ніжок плити 8 (рисунок А.1), виставити стіл у горизонтальне положення.

Увага! Пливу потрібно встановлювати безпосередньо на підлогу кухні відповідно до передбачених розмірів. Не слід встановлювати плити на який-небудь предмет (підставку). Не зрушуйте плити з місця після монтажу.

9 Перед підключенням необхідно перевірити відповідність установлених на плиті сопел умовам підключення та, у разі потреби, провести їх заміну згідно таблиці 1.

Для настройки плити на інший тип газу необхідно:

- Замінити форсунки пальників на поставлені в комплекті згідно таблиці 1: виконується за допомогою торцевого ключа 7 мм;
- Відрегулювати величини малого полум'я пальників столу (рисунок А.9):
 - запалить пальник;
 - поверніть ручку крана пальника в положення "мале полум'я";
 - зніміть ручку та оберніть регуляційний гвинт, що знаходиться всередині або поруч зі стрижнем крана (можливо, при цьому знадобиться зняти панель управління), до отримання стабільного малого полум'я (у випадку використання зрідженого газу гвинт регуляції повинен бути закручений до упору);
 - перевірте, щоб пальник не згасав при різкому повороті крана з положення "великий полум'я" в положення "мале полум'я". Якщо відбувається згасання полум'я, проведіть додаткову настройку, повертаючи регуляційний гвинт.

УВАГА! Після перенастроювання плити її необхідно перевірити на відсутність витоку газу.

УВАГА! Під час виконання всіх цих операцій плита повинна бути відключена від мережі.

Обратите внимание!



[Кухонные комбайны](#)



[Наборы кастрюль и сковородок](#)



[Электрочайники](#)



[Весы напольные](#)



[Утюги](#)



[Микроволновые печи](#)



[Блендеры](#)



[Пылесосы](#)



[Кастрюли](#)



[Хлебопечки](#)



[Кофемолки](#)



[Сковородки и сотейники](#)



[Мясорубки](#)



[Вытяжки](#)



[Кофеварки и кофемашины](#)



[Пароварки](#)



[Соковыжималки](#)



[Весы кухонные](#)



[Тостеры](#)



[Чайники](#)



[Противни и формы для выпечки](#)



[Миксеры](#)



[Кулеры для воды](#)



[Термометры кухонные](#)



[Бытовая химия](#)



[Фритюрницы](#)