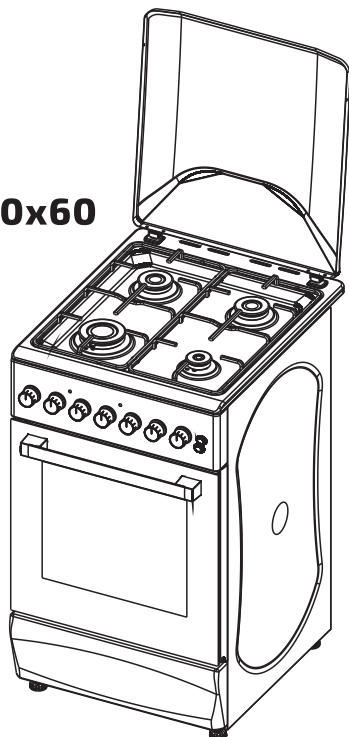


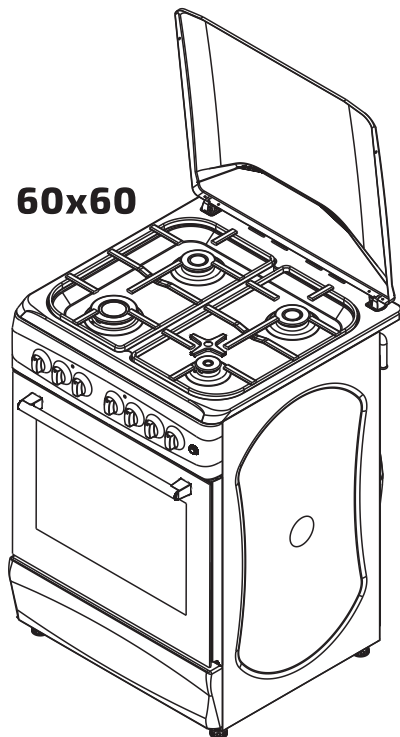
GRÜNHelm

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ /
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

50x60



60x60



**КОМБІНОВАНА
ГАЗОЕЛЕКТРИЧНА ПЛИТА/
КОМБИНИРОВАННАЯ
ГАЗОЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА
FM5601W / FM5612W / FG5612BR
AM6601W / AG6612BR**

UKR

RUS

*Будь ласка, уважно прочитайте і збережіть інструкцію.
Пожалуйста, внимательно прочитайте и сохраните инструкцию.*

Содержание

1.	Введение.....	4
2.	Преимущество оборудования	4-5
3.	Общие указания.....	5-6
4.	Технические данные.....	6-8
5.	Типы рабочих столов.....	8
6.	Устройство и порядок работы плиты	9
6.1.	Устройство плиты.....	9
6.2.	Панель управления	10
6.3.	Управление газовыми конфорками	11
6.4.	Электророзжиг	11
6.5.	Таймер	11
6.6.	Подсветка духовки	11
6.7.	Применение основной (нижней) газовой конфорки духовки.....	12
6.8.	Применение верхней газовой конфорки духовки (гриль).....	12
6.9.	Вертел	13
6.9.1	Устройство вертела.....	13
6.9.2	Использование вертела	13
6.9.3	Управление приводом вертела	14
6.10.	Газ-контроль	14
6.11	Хоз. Ящик	14
7.	Применение электрических элементов в плитах.....	14
7.1	Электроконфорка.....	14
7.1.1.	Способ применения.....	14
7.1.2.	Индикатор включения эл.конфорки.....	14
7.2.	Электрическая духовка.....	15
7.2.1.	Использование конфорок духовки.....	15
7.2.2.	Индикатор включения духовки.....	15
8.	Требования безопасности и меры предосторожности... ..	16
9.	Порядок установки и подключения.....	17
9.1.	Установка.....	17
9.2.	Подключение.....	17
10.	Рекомендации специализированным службам.....	18
10.1.	Замена сопел конфорок.....	19
10.2.	Замена сопла основной (нижней) конфорки духовки	19
10.3.	Замена сопла верхней конфорки духовки.....	19
11.	Техническое обслуживание.....	20
12.	Возможные неисправности и методы их устранения	20
13.	Замена лампы в духовке.....	21
14.	Перемещение плиты.....	21
15.	Уход за плитой.....	21
16.	Технические характеристики.....	22
17.	Утилизация.....	22
18.	Гарантийные обязательства.....	22

1. Введение

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор нашей бытовой плиты для приготовления пищи.

Опираясь на международное сотрудничество и опыт нашей компании по бытовой технике, наша плита имеет уникальные функции, гарантирует превосходную работу и полную безопасность.

Мы рады, что Вы присоединились к многочисленным покупателям, которые доверяют нам и нашей продукции.

Примечание:

Наши плиты постоянно совершенствуются, улучшаются их технические характеристики, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в руководстве могут несколько отличаться от Вашей модели. Настоящее руководство содержит описание по эксплуатации, техническому обслуживанию и установке бытовых газовых и газозлектрических плит

2. Преимущество оборудования

1. Изящный дизайн.
2. Большой выбор разных модификаций плит.
3. Полезный объем духовки – до 112 л.
4. Данная плита разработана и произведена по международным стандартам
5. в соответствии с техническими требованиями, с целью безопасной и эффективной работы.
6. Плита разработана с целью активного применения.
7. Металлические части плиты изготовлены либо из нержавеющей стали, которая противодействует ржавчине и выдерживает высокую температуру, либо из стальных материалов, которые обработаны и покрыты эмалью.
8. Все ручки плиты выдерживают высокую температуру, нагрузку и не деформируются при нагреве.
9. Температура равномерно распределяется в духовке, что способствует хорошему приготовлению любого блюда.
10. Материалы, из которых изготовлены детали плиты, соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям и безопасны для использования с пищевыми продуктами.

11. Плита имеет двойную теплоизоляцию, что препятствует нагреву плиты снаружи.
12. Плиты оснащены хоз.ящиком. (опционально)
13. На задней стенке плита имеет вентиляционные отверстия, что способствует отводу излишней влаги и пара из духовки.

3. Общие указания

1. При покупке плиты обязательно проверьте ее комплектность, убедитесь в отсутствии видимых дефектов и повреждений, проверьте работоспособность ручек и других механических узлов, наличие и правильность оформления документов, в том числе проверьте правильность заполнения Свидетельства о продаже в Гарантийном талоне.
2. Перед применением плиты внимательно ознакомьтесь с настоящим Руководством по эксплуатации, техническому обслуживанию и установке.
3. В будущем, в случае возникновения вопросов по использованию или устранению неисправностей плиты держите Руководство и Гарантийную карту под рукой.
4. Детали из нержавеющей стали покрыты защитной оболочкой PVC (поливинилхлорид). Удалите эту оболочку перед применением, а остаток клея удалите мыльной водой, без применения абразивов.
5. Не оставляйте на виду у детей упаковочные принадлежности и материалы (пластиковые пакеты, пенопласт, крепеж), которые могут представлять опасность.
6. Пластмассовые ножки, устанавливаются для регулировки уровня плиты.
7. Остальные принадлежности находятся в духовке и термоотсеке.

Внимание!

Перед первым употреблением духовки плиты зажгите огонь или включите электродуховку и оставьте на максимальном уровне в течении 15-20 минут (без всякой пищи внутри духовки). Эта процедура нужна для того, чтобы дать испариться влаге и запаху внутренней изоляции.

8. Газовые и комбинированные плиты готовы к применению с природным газом. В случае использования плиты на другом типе газа, необходимо отрегулировать плиту в соответствии с техническими условиями, указанными в данном Руководстве.
9. Производитель не несет ответственности за последствия, связанные с неправильной установкой, ремонтом и неправильным использованием плиты.

Внимание!

Плита должна подключаться только специалистом организации, имеющим соответствующие разрешение, полномочия и квалификацию.

Самовольно и неправильно подключенная плита, несоблюдение правил техники безопасности могут привести к отравлению газом, ожогам, пожару, поражению электрическим током.

3. Технические данные

- | | |
|---|------------------------|
| 1. Плиты предназначены для приготовления пищевых продуктов в бытовых условиях. | |
| 2. Категория газовых плит | II _{2H} +3B/P |
| 3. Класс плит | 2/1 |
| 4. Номинальное напряжение, В | 220-240 |
| 5. Номинальная частота, Гц | 50/60 |
| 6. Максимальная мощность, кВт | 11,8 |
| 7. Подсоединительная резьба газопровода | G 1/2" |
| 8. Характеристика, комплектация и модификации плит | см. таблицу 1 |
| 9. Тепловая мощность конфорок, диаметры сопл, расход газа, рекомендуемые размеры посуды | см. таблицу 2, 3 |

Таблица 2: Тепловая мощность, диаметры сопл, расход газа и рекомендуемые размеры посуды для конфорок рабочего стола и духовки

№	Газовые конфорки	Диаметр посуды (см)	Тепловая мощность (кВт) (LPG / NG)	Сжиженный газ 30 мбар		Природный газ 20 мбар	
				Диаметр сопла (мм.)	Расход газа (гм./час)	Диаметр сопла (мм)	Расход газа (м ³ /час)
1	Вспомогательная	18	1.00	0.55	73	0.75	0.095
2	Полубыстрая	24	1.8/1.75	0.70	131	1.00	0.167
3	Быстрая	28	2.8/2.85	0.85	234	1.20	0.271
4	Турбо	36	3.1/3.0	0.90	225	1.30	0.286
5	Гриль		3.6/3.4	0.95	262	1.35	0,324
6	Духовка		2.8/2.69	0.85	204	1.15	0.256

Таблица 3: Технические характеристики нагревательных элементов

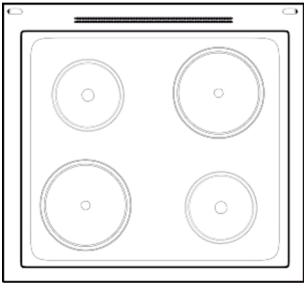
Описание	Мощность
Электроконфорка 180 – стандарт / быстрая	1500 / 2000 Вт
Электроконфорка 145 – стандарт / быстрая	1000/1500 Вт
Нижний нагревательный элемент духовки 50 / 60/90	1000/1200 /2000 Вт
Малый верхний нагревательный элемент гриля 50 / 60 /90	800/1000 / 1500 Вт
Большой верхний нагревательный элемент гриля 50 / 60 /90	1900/2500/2000 Вт

4. Типы рабочих столов

Рабочий стол: 4 электрические конфорки

Электроконфорка
145

Электроконфорка
180



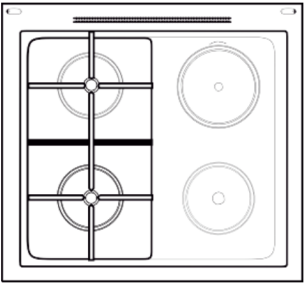
Электроконфорка
180

Электроконфорка
145

Рабочий стол: 2 конфорки газовые +2 электрические

Полубыстрая конфорка

Быстрая конфорка



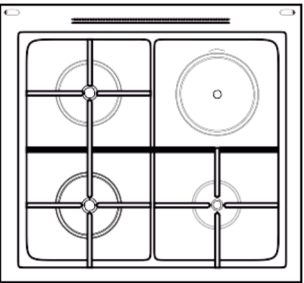
Электроконфорка
180

Электроконфорка
145

Рабочий стол: 3 конфорки газовые +1 электрическая

Полубыстрая конфорка

Быстрая конфорка



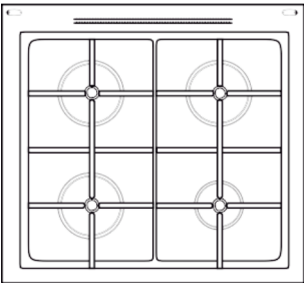
Электроконфорка
180

Вспомогательная конфорка

Рабочий стол: 4 газовые конфорки

Полубыстрая конфорка

Быстрая конфорка



Полубыстрая конфорка

Вспомогательная конфорка

6. Устройство и порядок работы плиты

6.1. Устройство плиты

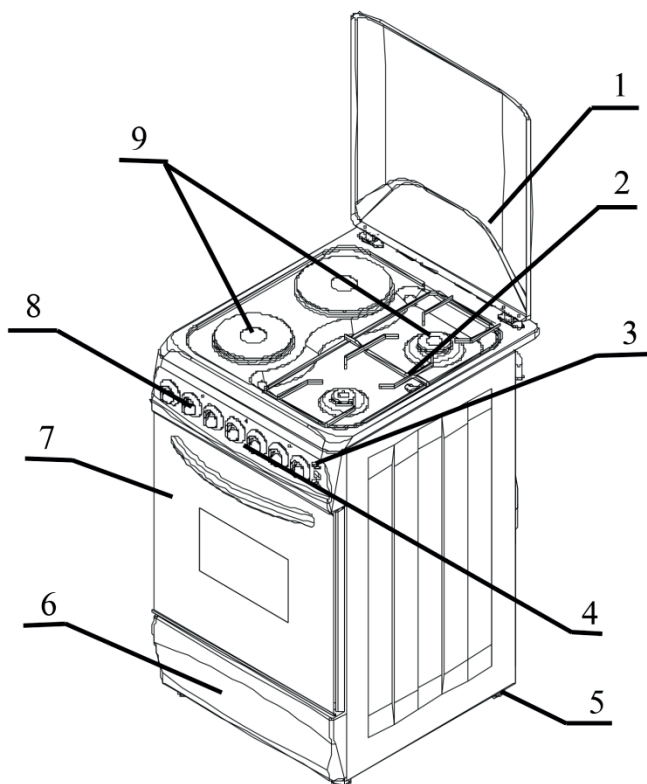
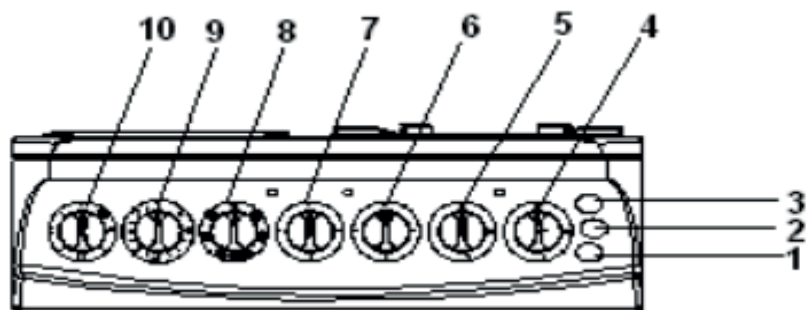


Рис. 1

- | | | | |
|----|----------------------|----|------------------|
| 1. | Крышка стекло/металл | 7. | Дверца духовки |
| 2. | Решетка стола | 8. | Ручки управления |
| 3. | Кнопки | 9. | Конфорки |
| 4. | Панель управления | | |
| 5. | Ножки | | |
| 6. | Хоз. Ящик | | |

6.2. Панель управления



В зависимости от модели расположение ручек управления может отличаться

- 1, 2, 3 – Кнопки « подсветка, розжиг, привод вертела »
- 4. – Ручка управления малой конфорки
- 5. – Ручка управления средней конфорки
- 6. - Ручка управления левой дальней конфоркой
- 7. - Ручка управления левой ближней конфоркой
- 8. – Ручка управления духовкой
- 9. - Термостат духовки (электро духовка)
- 10. – Таймер

6.3. Управление газовыми конфорками

Ручкой крана можно отрегулировать подачу газа. Для этого поверните ее в нужное для Вас положение.

Все краны имеют фиксированное положение «малое пламя», обеспечивающее устойчивое горение в экономичном режиме (рис.2). Оно удобно при необходимости резко убавить огонь, не выключая горелку.



Положение закрыто



Положение максимум



Положение малое пламя

Рис. 2



Рис. 3

6.4. Электророзжиг

Электрическое зажигание газа обеспечивает кнопка электророзжига.

Нажмите на выбранную ручку крана конфорки и поверните ручку крана против часовой стрелки в положение «максимум» (рис.2). Затем нажмите на кнопку электророзжига (рис.3) и во всех конфорках проскочит искра.

Газ зажигается только в той конфорке, которая открыта. Удерживайте кнопку нажатой, пока не загорится конфорка.

6.5. Таймер

Таймер, путем акустического сигнала, сообщает пользователю об истечении определенного времени.

Так же в некоторых моделях, таймер включает духовку и отключает её по истечении заданного времени (рис.4).

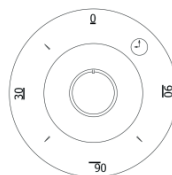
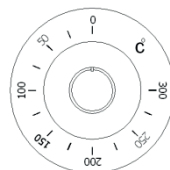


Рис. 4

6.5.1. Термостат

В моделях с термостатом, для того что бы задать температуру в духовке – необходимо повернуть ручку термостата на нужную Вам температуру.

Температура в духовке будет поддерживаться автоматически.



6.6. Подсветка духовки

Подсветка духовки дает возможность наблюдать за приготовлением пищи, не открывая дверцу.

Нажмите на кнопку лампочки духовки (рис.5), лампочка включится, при повторном нажатии лампочка отключится.



Рис. 5

6.7. Применение основной (нижней) газовой конфорки духовки

Для традиционной выпечки кондитерских изделий, приготовления мяса, птицы, рыбы и т.п. применяется основная (нижняя) конфорка духовки. Чтобы зажечь основную конфорку духовки, откройте дверцу духовки, нажмите на ручку крана основной конфорки духовки и поверните её против часовой стрелки в положение «максимум» (рис.2). Одновременно с этим поднесите зажженную спичку к отверстию в нижней части духовки, на отмеченный уровень (рис.6). После того, как конфорка зажжется полностью, отпустите ручку крана и убедитесь, что пламя не погасло.

Если конфорка погасла, установите ручку в положение «Закрыто» и, подождав примерно 1 минуту, откройте дверцу и повторите зажигание. Установите ручку крана основной конфорки духовки на нужный режим и закройте дверцу.

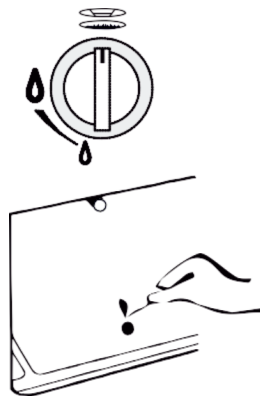


Рис. 6

6.8. Применение верхней газовой конфорки духовки (гриль)

В зависимости от исполнения плиты, духовка может быть дополнительно оснащена верхней конфоркой. Она применяется для приготовления блюд, требующих обработки высокой температурой, при этом на поверхности образуется румяная корочка.

Чтобы зажечь конфорку, откройте дверцу духовки, нажмите на ручку крана конфорки духовки и поверните её против часовой стрелки в положение «максимум» (рис.2). Одновременно с этим поднесите зажженную спичку к конфорке (рис.7). После того, как конфорка зажжется полностью, отпустите ручку крана и убедитесь, что пламя не погасло.

Если конфорка погасла, установите ручку в положение «Закрыто» и, подождав примерно 1 минуту, откройте дверцу и повторите зажигание. Установите ручку крана конфорки гриля на нужный режим и установите дефлектор (рис.8).

Предупреждение

Не используйте одновременно верхнюю и нижнюю конфорки духовки.

Предусматривая технические параметры и меры безопасности, использовать их одновременно запрещается.

Одновременное использование конфорки духовки может привести к поломке стекла дверцы духовки, за что производитель и продавец ответственности не несут.

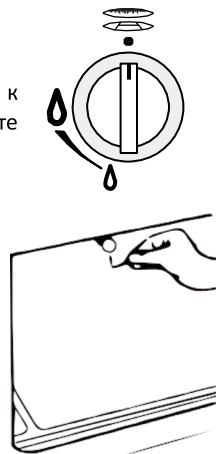


Рис. 7

6.9. Вертел

Использование вертела позволяет жарить готовящееся в духовке блюдо, переворачивая его.

6.9.1. Устройство вертела

1. Ручка
2. Втулка
3. Зубцы
4. Вертел
5. Наконечник вертела

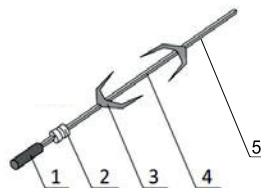


Рис. 9

6.9.2. Использование вертела

1. Наконечник вертела
2. Вертел
3. Зубцы
4. Решетка вертела
5. Решетка духовки
6. Втулка
7. Противень

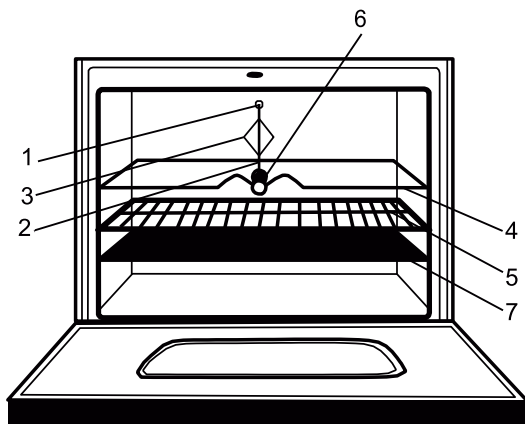


Рис. 10

1. Поместите пищу на вертел (2) и закрепите с помощью зубцов (3).
2. Вставьте решетку вертела (4) в духовку.
3. Вставьте наконечник вертела в шпindel, который находится в задней части духовки, а втулку (6) в решетку вертела.
4. Установите противень (7), чтобы сок стекал на него.
5. Поверните ручку крана верхней конфорки (гриль) на панели управления против часовой стрелки и поднесите зажженную спичку к верхней конфорке духовки (рис.7).
6. Вставьте дефлектор на передней стороне духовки
7. Нажмите кнопку включения электропривода вертела

6.9.3. Управление приводом вертела

Нажмите на кнопку электропривода вертела духовки (рис.11), двигатель включится, при повторном нажатии двигатель отключится.

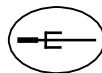


Рис. 11

6.10. Газ-контроль для плит оснащенных газ-контролем

Если пламя конфорки или в духовке случайно погаснет, во избежания утечки газа, автоматически прекращается подача газа в конфорки.

Для розжига конфорок с газ контролем необходимо держать нажатой ручку крана несколько секунд после того, как появится пламя.

6.11. Хоз. ящик

Плиты оснащены хоз. ящиком. Хоз. Ящик находится в нижней части плиты под духовкой (рис.1, п.6).

7. Применение электрических элементов в плитах

7.1. Электроконфорка

При первом использовании желательно установить максимальный режим нагревания электроконфорки в течение примерно 10 минут разместив на конфорке посуду содержащую воды для удаления запаха вызванного изоляцией остаточного тепла от производственного процесса.

Далее, установить минимальный режим нагревания электроконфорки и держать в этом режиме в течение примерно 20 минут.

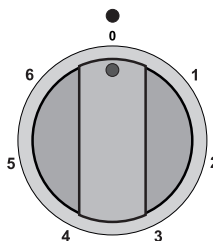
Абсолютно нормально, что конфорка испустит дым и запах.

Через 30 минут, дать остыть конфорке, затем очистить её горячей водой и вытереть насухо мягкой тканью.

7.1.1. Способ применения

Поверните ручку в требуемое положение (0-6) для приготовления пищи. Чем выше число поазателя теп ла , тем выше температура нагрева.

	Ø145 1000W	Ø180 1500W
1	100 W	155 W
2	165 W	185 W
3	255 W	330 W
4	510 W	390 W
5	750 W	731 W
6	1000 W	1500 W



- 0 – Выкл.
- 1 – Разогрев
- 2 – Приготовление
- 3 – Быстрое приготовление

7.1.2. Индикатор включения эл.конфорки

Когда эта лампа загорается, она показывает, что электроконфорка включена.

7.2. Электрическая духовка

7.2.1. Использование конфорок духовки

Чтобы управлять конфорками духовки необходимо повернуть ручку управления по часовой стрелке и выбрать нужное положение (рис.12).

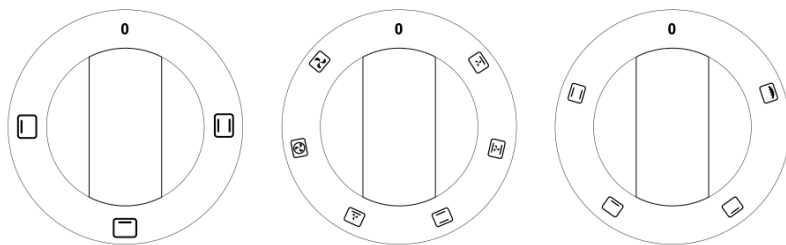


Рис. 12

Верхний нагревательный элемент.....	
Нижний нагревательный элемент.....	
Нижний и верхний + конвекция.....	
Нижний и верхний элементы.....	
Гриль + конвекция.....	
Конвекция.....	

7.2.2. Индикатор включения духовки

Если лампа горит, это означает, что работают электрические нагревательные элементы духовки. При достижении заданной температуры, лампа отключается. Во время приготовления еды является нормальным включение и отключение индикационной лампы несколько раз, так как температура духовки находится под контролем.

Замечания!

1. В моделях с электрическими духовками дверца духовки должна быть закрытой во время приготовления пищи.

8. Требования безопасности и меры предосторожности

1. Лица, пользующиеся плитой, обязаны знать правила безопасного обращения с бытовыми приборами и внимательно изучить данное Руководство.
2. Данная плита разработана для домашнего активного применения.
3. Данная плита должна быть использована только по назначению. В противном случае это может привести к опасным последствиям.
4. Если Вы не пользуетесь плитой, то убедитесь, что все кнопки выключены, а ручки управления кранами конфорок находятся в положении «Закрыто» (рис.2).
5. Не закрывайте стеклянную крышку во время пользования конфорками рабочего стола, духовки или гриля. После отключения, подождите, пока конфорки остынут, и только потом можете накрыть плиту стеклянной крышкой.
6. Во время использования плиты, избегайте прикосновения к нагретым элементам. Убедитесь, что Вы к ним не прикасаетесь, и не подпускайте близко детей.
7. Не пользуйтесь большой посудой, чтобы она не выходила за пределы решеток.
8. Размеры посуды (см. табл.2 и рис.13) и режим работы конфорок нужно выбирать таким образом, чтобы пламя не выходило за края и не «лизало» боковые стенки.
9. Пользуйтесь посудой с крышками — это значительно сократит время приготовления.
10. Доведя жидкость до кипения, установите такой минимальный режим, при котором не придется снимать или сдвигать крышку.

Внимание!

- **Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостаточным опытом и знанием, если они не находятся под контролем или по указаниям использования прибора со стороны лиц, отвечающих за их безопасность.**
- **Очистка и обслуживание потребителем не должны осуществлять дети без надзора.**



Рис. 13

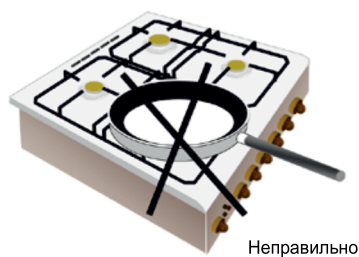


Рис. 14

9. Порядок установки и подключения

9.1. Установка

Плита не присоединяется к устройству для отвода продуктов сгорания. Для правильной 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.

Минимальные расстояния, которые необходимо выдержать при установке плиты, показаны на рис.15. Задняя стенка плиты должна стоять от поверхности стены не менее чем на 50 мм. Плита предназначена для установки на ровном и твердом полу. Горизонтальность установки плиты достигается при помощи регулировочных ножек.

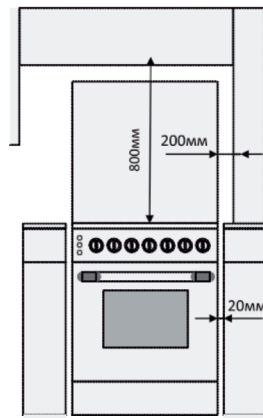


Рис. 15

Внимание:

Данное изделие разрешается использовать только в помещениях соответствующих требованиям СанПиН-а и установка проверена по ГОСТ и техническому паспорту (руководству) плиты.

9.2. Подключение

Внимание!

Плита должна подключаться только специалистом организации, имеющим соответствующие разрешение, полномочия и квалификацию.

Перед подключением плиты необходимо проверить, соответствуют ли условия подключения (вид газа, давление газа и мощность электросети) заводским настройкам плиты.

Параметры заводских настроек плиты приведены в табличке, которая расположена на задней стенке плиты.

Для удобства подключения к источнику газа плита имеет два входа выполненных в виде штуцеров с внутренней резьбой G 1/2".

Определив вход удобный для подключения, на второй вход необходимо установить заглушку.

При подсоединении с помощью гибкого шланга должны соблюдаться следующие требования:

- гибкий шланг должен иметь сертификат соответствия и документ, указывающий дату изготовления, срок службы и замены;
- гибкий шланг должен быть доступен для осмотра по всей длине подсоединения;
- гибкий шланг не должен ничем пережиматься, иметь перегибы и испытывать растягивающие усилия;
- шланг должен быть длиной не менее 1,5 метра;
- если гибкий шланг имеет повреждения, он должен заменяться целиком, ремонт недопустим.

Розетка для подключения к электросети должна находиться в легкодоступном месте и не должна закрываться плитой, а также должна соответствовать мощности плиты.

После установки плиты на место обязательно проверьте положение гибкого шланга подвода газа и шнура питания (рис.16). Они не должны проходить над дымоходом и касаться задней стенки плиты. Во время работы духовки там возникает большая температура, которая может их повредить.

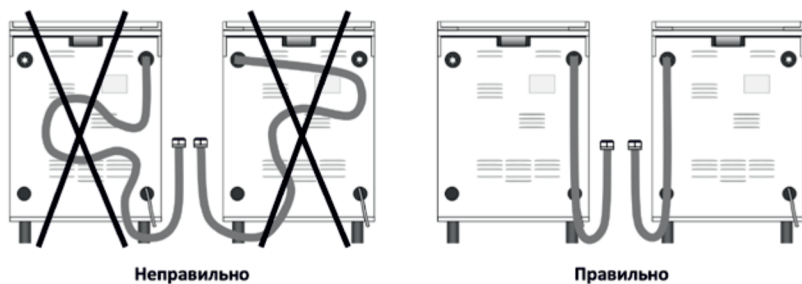


Рис.16

Внимание!

После подключения и проверки плиты на работоспособность в «Гарантийной карте» оформляется талон установки.

10. Рекомендации специализированным службам

Перевод плиты с природного на сжиженный газ и с одного давления на другое производится персоналом специализированных организаций путем замены сопел конфорок и регулировкой винтов малого пламени в соответствии с таблицей 2 в последовательности описанной ниже.

Внимание!

Перед началом обслуживания, ремонта или адаптации плиты, всегда отсоединяйте ее от газоснабжения и электросети.

10.1. Замена сопл конфорок

1. Снимите решетки и конфорки с рабочей поверхности.
2. Отвинтите сопло (S) (рис.17) ключом диаметром 7 мм, замените его на другое, подходящее для нового типа газа (см. таблицу 2).

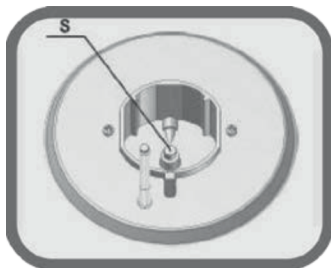


Рис. 17

10.2. Замена сопла основной (нижней) конфорки духовки

1. Достаньте панель из конфорки.
2. Отвинтите шуруп и достаньте горелку духовки.
3. Отвинтите сопло конфорки (S) из держателя сопла (R) и замените его на другое, подходящее для нового типа газа (см. таблицу 2)

10.3. Замена сопла верхней конфорки духовки

1. Отвинтите шуруп и достаньте конфорку гриля из верхней части духовки.
2. Отвинтите сопло конфорки (C) из держателя сопла (D) и замените его на другое, подходящее для нового типа газа (см. таблицу 2).

11. Техническое обслуживание

Техническое обслуживание плиты проводится только специалистами уполномоченных организаций в соответствии с действующими региональными Правилами.

По истечении 10 лет эксплуатации плиты, техническое обслуживание является обязательным.

12. Возможные неисправности и методы их устранения

При возникновении проблем в работе плиты просим проверить следующее:

- Открыт ли главный кран подачи газа на газовом стояке
- Чистые ли конфорки
- Подключена ли плита к электросети

Возможные неисправности и методы их устранения приведены в таблице 4.

Таблица 4

	Неисправность	Возможная причина	Метод устранения
1.	Не поступает газ к конфорке	Засорилось сопло	Прочистите тонкой иглой выходное отверстие сопла
2.	Конфорка горит не равномерно	Засорились отверстия конфорки	Прочистите отверстия конфорки жесткой щеткой
3.	Нет искры в электророзжиге	Повреждена проводка к разряднику	Заменить проводку*
4.	Не вращается вертел	1) Мотор остановился в "мертвой" точке 2) Наконечник не сидит плотно в держателе	1) При включении вертела повернуть наконечник в любую сторону 2) Вынуть и заново вставить вертел
5.	Не горит лампа освещения	1) Перегорела лампа 2) Повреждена проводка	1) Заменить лампу на новую (см. раздел 11) 2) Заменить проводку*

*Должно быть выполнено уполномоченной сервисной службой

13. Замена лампы в духовке

- Отключите плиту от электричества;
- Снимите стеклянную крышку держателя лампы;
- Снимите лампу и замените ее лампой выдерживающей высокую температуру (300°C) со следующими данными:
 - Напряжение 230V
 - Мощность 15W
 - Тип E14

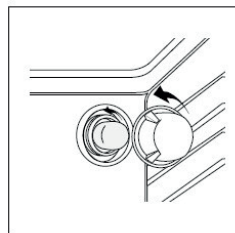


Рис. 20

14. Перемещение плиты

Плита соответствует всем нормам безопасности, однако в процессе перемещения будьте осторожны и соблюдайте следующие рекомендации завода-производителя. Закройте крышку рабочего стола, откройте дверцу духовки, возьмитесь за верхнюю часть корпуса и, приподнимая плиту, перемещайте её (рис.21).



Рис.21

Внимание!

Не поднимайте плиту за ручку дверцы духовки.

Не перемещайте плиту в одиночку - это может быть травмоопасно.

Не передвигайте плиту по полу.



15. Уход за плитой

1. Перед тем как начать чистку плиты убедитесь, что плита отключена от сети, перекройте главный клапан подачи газа.
2. Не очищайте плиту средствами, содержащими кислотные вещества.
3. Используйте теплую мыльную воду или специальные средства для очистки плиты.
4. Рекомендуется использовать для чистки плиты мыльную губку.
5. Любую жидкость пролитую на плиту, необходимо удалить с помощью мягкой, хорошо впитывающей воду тряпки.
6. Чтобы сохранить оригинальные качества эмалированных деталей, очищайте их теплой мыльной водой.
7. Никогда не используйте абразивные материалы, не оставляйте кислые или щелочные вещества на эмалированной части плиты, такие как (уксус, лимонный сок, соль, томатный соус и т.д.). Не промывайте эмалированные части, пока они горячие.
8. Промывайте детали из нержавеющей стали мыльной водой, а затем просушите их тряпкой из мягкой ткани.

16. Технические характеристики

Модель	FM5612W	FG5612BR	FM5601W	AM6601W	AG6612BR
Давление газа			20 мбар		
Электропитание			220-240В/50Гц		
Общая мощность	1825 Вт	1825 Вт	1825 Вт	2225 Вт	2225 Вт
Вид газа			G20		
Категория газа			I2H2L		
Расход газа (G20)	0.70 м куб./ч				
Расход газа (G25)	0.71 м куб. /ч				
Цвет	белый	коричневый	белый	белый	коричневый
Вес нетто /брутто, кг	31 / 32,5	31 / 32,5	31 / 32,5	39 / 40,5	39 / 40,5
Габ. разм. (ш/г/в), мм	530x600x870	530x600x870	530x600x870	630x600x870	630x600x870
Габ. разм. уп. (ш/г/в), мм	535x635x885	535x635x885	535x635x885	635x635x885	635x635x885

17. УТИЛИЗАЦИЯ



Утилизация прибора, частей и материалов не должна происходить вместе с другими бытовыми отходами. Для предотвращения возможного причинения ущерба окружающей среде или здоровью человека соблюдайте действующие местные правила при утилизации.

По всем вопросам по утилизации обращайтесь в соответствующую коммунальную службу.

18. ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

- Обращаем Ваше внимание, что в течение гарантийного срока прибор будет принят на бесплатное сервисное обслуживание или ремонт при соблюдении следующих условий:

- Гарантийные обязательства осуществляются при наличии правильно заполненного гарантийного талона с указанием в нем даты продажи, номера модели, печати (штампа) торгующей организации, подписи продавца. При отсутствии у Вас правильно заполненного гарантийного талона мы будем вынуждены отклонить Ваши претензии по качеству данного изделия.

- Во избежание недоразумений убедительно просим Вас перед началом работы с изделием внимательно ознакомиться с руководством по эксплуатации.

- Обращаем Ваше внимание на исключительно бытовое назначение изделия.

- Условия гарантии не предусматривают периодическое техническое обслуживание, установку и настройку изделия на дому у владельца.

- Гарантийный срок эксплуатации изделия составляет 24 месяца. Этот срок исчисляется со дня продажи через розничную сеть.

Наши гарантийные обязательства распространяются только на неисправности, выявленные в течение гарантийного срока, и обусловленные производственными, технологическими и конструктивными дефектами, т. е. допущенными по вине компании-изготовителя.

Компания-производитель данного прибора оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию и изменять характеристики устройства, не ухудшая его эксплуатационного качества.

Зміст

1.	Введення.....	24
2.	Переваги обладнання.....	24-25
3.	Загальні вказівки.....	25-26
4.	Загальні технічні данні.....	26-28
5.	Типи роботи поверхонь.....	28
6.	Будова та порядок роботи плити.....	29
6.1.	Будова плити	29
6.2.	Панель управління.....	30
6.3.	Керування газовими конфорками.....	31
6.4.	Електророзпал.....	31
6.5.	Таймер	31
6.6.	Підсвітлення духовки.....	31
6.7.	Застосування основної (нижньої) газової конфорки духовки.....	32
6.8.	Застосування (верхньої) газової конфорки духовки	32
6.9.	Вертіл	33
6.9.1	Будова вертіла	33
6.9.2	Використання вертіла	33
6.9.3	Керування приводом вертіла	34
6.10.	Газ-контроль	34
6.11	Госп. ящик	34
7.	Застосування електричних елементів в плитах	34
7.1	Електроконфорка.....	34
7.1.1.	Спосіб застосування.....	34
7.1.2.	Індикатор ввімкнення ел.конфорки.....	34
7.2.	Електрична духовка.....	35
7.2.1.	Використання конфорок духовки.....	35
7.2.2.	Індикатор ввімкнення духовки.....	35
8.	Вимоги безпеки й запобіжні заходи.....	36
9.	Порядок встановлення і підключення.....	37
9.1.	Встановлення	37
9.2.	Підключення.....	37
10.	Рекомендації спеціалізованим службам	38
10.1.	Заміна сопл конфорок	39
10.2.	Заміна сопла основної (нижньої) газової конфорки духовки	39
10.3.	Заміна сопла верхньої газової конфорки духовки.....	39
11.	Технічне обслуговування	40
12.	Можливі несправності й методи їхнього усунення.....	40
13.	Заміна лампи в духовці	41
14.	Переміщення плити.....	41
15.	Догляд за плитою	41
16.	Технічні характеристики.....	42
17.	Утилізація.....	42
18.	Гарантійні зобов'язання	42

1. Введення

Шановний покупець!

Дякуємо Вам за вибір нашої побутової плити для готування їжі. Опираючись на міжнародне співробітництво й досвід нашої компанії по побутовій техніці, наша плита має унікальні функції, гарантує чудову роботу й повну безпеку.

Ми раді, що Ви приєдналися до численних покупців, які довіряють нам і нашої продукції.

Примітка:

Наші плити постійно вдосконалюються, поліпшуються їхні технічні характеристики, обновляється дизайн, тому малюнки й позначення в керівництві можуть трохи відрізнятися від Вашої моделі. Справжнє керівництво містить опис по експлуатації, технічному обслуговуванню й установці побутових газових та газоелектричних плит.

2. Перевага встаткування

1. Витончений дизайн.
2. Великий вибір різних модифікацій плит.
3. Корисний обсяг духовки – до 112 л.
4. Дана плита розроблена й зроблена за міжнародними стандартами відповідно до технічних вимог, з метою безпечної й ефективної роботи.
5. Плита розроблена з метою активного застосування.
6. Металеві частини плити виготовлені або з нержавіючої сталі, що протидіє іржі й витримує високу температуру, або зі сталевих матеріалів, які оброблені й покриті емаллю.
7. Всі ручки плити витримують високу температуру, навантаження й не деформуються при нагріванні.
8. Температура рівномірно розподіляється в духовці, що сприяє гарному готуванню будь-якого блюда.
9. Матеріали, з яких виготовлені деталі плити, відповідають санітарно-гігієнічним вимогам і безпечні для використання з харчовими продуктами.
- 10.

11. Плита має подвійну теплоізоляцію, що перешкоджає нагріванню плити зовні. Плити оснащені хоз.ящиком. (не всі моделі)
12. На задній стінці плита має вентиляційні отвори, що сприяє відводу зайвої
13. вологи й пари з духовки.

3. Загальні вказівки

1. При покупці плити обов'язково перевірте її комплектність, переконаєтеся у відсутності видимих дефектів і ушкоджень, перевірте працездатність ручок і інших механічних вузлів, наявність і правильність оформлення документів, у тому числі перевірте правильність заповнення Свідчення про продаж у Гарантійному талоні.
2. Перед застосуванням плити уважно ознайомтеся зі справжнім Посібником з експлуатації, технічному обслуговуванню й установці.
3. У майбутньому, у випадку виникнення питань по використанню або усуненню несправностей плити тримаєте Керівництво й Гарантійну карту під рукою.
4. Деталі з нержавіючої сталі покриті захисною оболонкою PVC (полівінілхлорид). Видалите цю оболонку перед застосуванням, а залишок клею видалите мильною водою, без застосування абразивів.
5. Не залишайте на очах у дітей пакувальні приналежності й матеріали (пластикові пакети, пінопласт, кріплення), які можуть становити небезпеку.
6. Пластмасові ніжки, установлюються для регулювання рівня плити.
7. Інші приналежності перебувають у духовці й термоотсеке.

Увага!

Перед першим уживанням духовки плити запаліть вогонь чи включите електродуховку й оставте на максимальному рівні в плинні 15-20хвилин (без усякої їжі усередині духовки). Ця процедура потрібна для того, щоб дати випаруватися волозі й заходу внутрішньої ізоляції.

8. Газові й комбіновані плити готові до застосування із природним газом.
У випадку використання плити на іншому типі газу, необхідно відрегулювати плиту відповідно до технічних умов, зазначеними в даному Керівництві.
9. Виробник не несе відповідальності за наслідки, пов'язані з неправильною установкою, ремонтом і неправильним використанням плити.

Увага!

Плита повинна підключатися тільки фахівцем організації, що має відповідний дозвіл, повноваження й кваліфікацію.

Самовільно й неправильно підключена плита, недотримання правил техніки безпеки можуть привести до отруєння газом, опікам, пожежі, поразці електричним струмом.

3. Технічні дані

- | | |
|--|-----------------------|
| 1. Плити призначені для готування харчових продуктів у побутових умовах. | |
| 2. Категорія газових плит | II _{2H+3U/P} |
| 3. Клас плит | 2/1 |
| 4. Номінальна напруга, В | 220-240 |
| 5. Номінальна частота, Гц | 50/60 |
| 6. Максимальна потужність, кВт | 11,8 |
| 7. Подсоединительная різьблення газопроводу | G 1/2" |
| 8. Характеристика, комплектація й модифікації плит | див. таблицю 1 |
| 9. Теплова потужність конфорок, діаметри сопел, витрата газу, що рекомендуються розміри посуду | див. таблицю 2, 3 |

Таблиця 2: Теплова потужність, діаметри сопел, витрата газу й рекомендуються розміри, що, посуду для конфорок робочого столу й духовки

№	Газові конфорки	Діаметр посуду (см)	Теплова потужність (кВт) (LPG NG)	Зріджений газ 30 мбар		Природний газ 20 мбар	
				Діаметр сопла (мм.)	Витрата газу (гм./годину)	Діаметр сопла (мм)	Витрата газу (м ³ /годину)
1	Допоміжна	18	1.00	0.55	73	0.75	0.095
2	Напівшвидка	24	1.8/1.75	0.70	131	1.00	0.167
3	Швидка	28	2.8/2.85	0.85	234	1.20	0.271
4	Гриль		3.6/3.4	0.95	262	1.35	0.324
5	Духовка		2.8/2.69	0.85	204	1.15	0.256

Таблиця 3: Технічні характеристики нагрівальних елементів

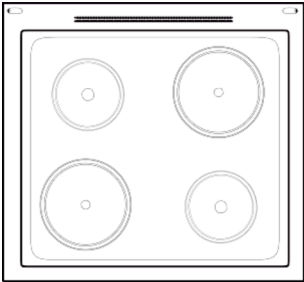
Опис	Потужність
Електроконфорка 180 – стандарт / швидка	1500 / 2000 Вт
Електроконфорка 145 – стандарт / швидка	1000 / 1500 Вт
Нижній нагрівальний елемент духовки 50/60/90	1000 / 1200 /2000 Вт
Малий верхній нагрівальний елемент гриля 50/60/90	800/ 1000 / 1500 Вт
Великий верхній нагрівальний елемент гриля 50/60/90	1900 / 2500 / 2000 Вт

4. Типи робочих столів

Робочий стіл: 4 електричні конфорки

Електроконфорка
145

Електроконфорка
180



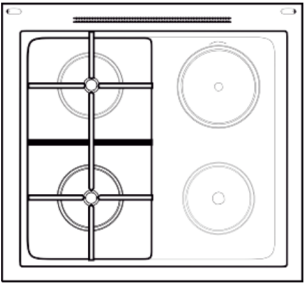
Електроконфорка
180

Електроконфорка
145

Робочий стіл: 2 конфорки газові + 2 електричні

Напівшвидка конфорка

Швидка конфорка



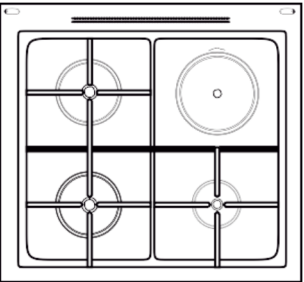
Електроконфорка
180

Електроконфорка
145

Робочий стіл: 3 конфорки газові + 1 електрична

Напівшвидка конфорка

Швидка конфорка



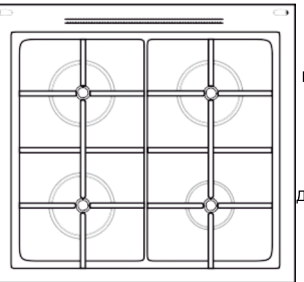
Електроконфорка
180

Допоміжна конфорка

Робочий стіл: 4 газові конфорки

Напівшвидка конфорка

Швидка конфорка

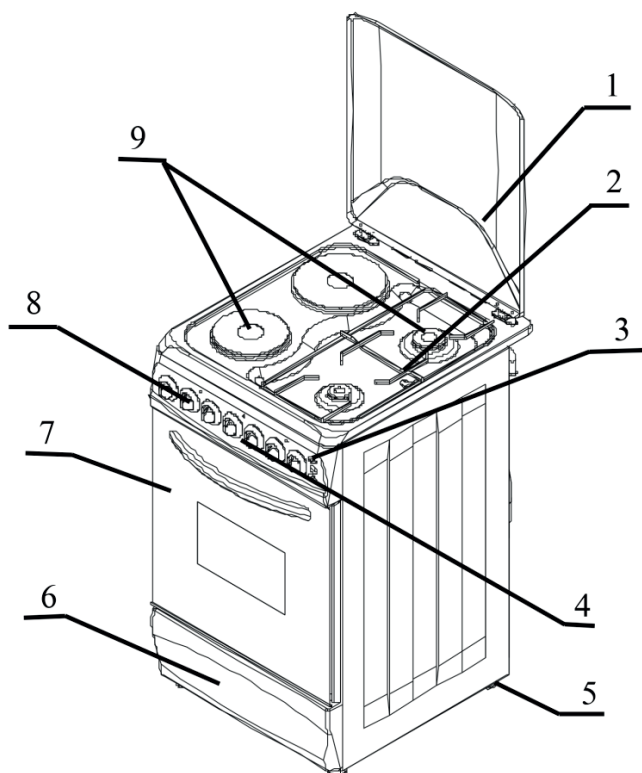


Напівшвидка конфорка

Допоміжна конфорка

6. Пристрій і порядок роботи плити

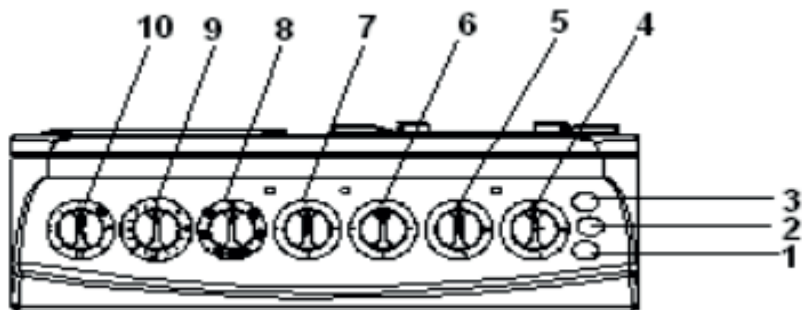
6.1. Пристрій плити



- 1. Кришка скло/метал
- 2. Решіткастолу
- 3. Кнопки
- 4. Панель керування
- 5. Ніжки
- 6. Госп. Ящик

- 7. Дверцята духовки
- 8. Ручки керування
- 9. Конфорки

6.2. Панель керування



в залежності від моделі розташування та кількість ручок керування може вірізнятися

1, 2, 3 - Кнопки «підсвічування, підпал, привод вертіла »

4. - Ручка керування малої конфорки

5. - Ручка керування середньої конфорки

6. - Ручка керування лівою далекою конфоркою

7. - Ручка керування лівої ближньої конфоркою

8. - Ручка керування духовкою

9. - Термостат духовки (електро духовка)

10. - Таймер

6.3. Керування газовими конфорками

Ручкою крана можна відрегулювати подачу газу. Для цього поверніть її в потрібне для Вас положення.

Всі крани мають фіксоване положення «мале полум'я», що забезпечує стійке горіння в економічному режимі (мал.2). Воно зручно при необхідності різко зменшити вогонь, не виключаючи пальник.



Положение закрыто



Положение максимум



Положение малое пламя

мал. 2



мал. 3

6.4. Електропідпал

Електричне запалювання газу забезпечує кнопка електропідпалу.

Натисніть на обрану ручку крана конфорки й поверніть ручку крана проти годинникової стрілки в положення «максимум» (мал.2). Потім натисніть на кнопку електропідпалу (мал.3) і у всіх конфорках проскочить іскра.

Газ запалюється тільки в тій конфорці, що відкрита. Утримуйте кнопку натиснутою, поки не займеться конфорка.

6.5. Таймер

Таймер, шляхом акустичного сигналу, повідомляє користувача про витікання певного часу.

Так само в деяких моделях, таймер включає духовку й відключає її після закінчення заданого часу (мал.4).

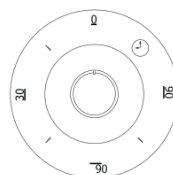
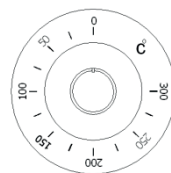


Рис. 4



6.5.1. Термостат

У моделях з термостатом, для того щоб задати температуру в духовці - необхідно повернути ручку термостата на потрібну Вам температуру.

Температура в духовці буде підтримується автоматично.

6.6. Підсвічування духовки

Підсвічування духовки дає можливість спостерігати за готуванням їжі, не відкриваючи дверцята.

Натисніть на кнопку лампочки духовки (мал.5), лампочка ввімкнеться, при повторному натисканні лампочка відключиться.

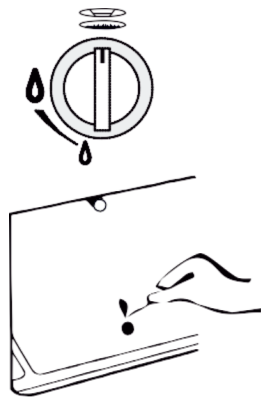


мал. 5

6.7. Застосування основної (нижньої) газової конфорки духовки

Для традиційної випічки кондитерських виробів, готування м'яса, птаха, риби й т.п. застосовується основна (нижня) конфорка духовки. Щоб запалити основну конфорку духовки, відкрийте дверцята духовки, натисніть на ручку крана основної конфорки духовки й поверніть її проти годинникової стрілки в положення «максимум» (мал.2). Одночасно із цим піднесіть запалений сірник до отвору в нижній частині духовки, на відзначений рівень (мал.6). Після того, як конфорка запалиться повністю, відпустите ручку крана й переконаєтеся, що полум'я не згасло.

Якщо конфорка згасла, встановить ручку в положення «Закрите» і, почекавши приблизно 1 хвилину, відкрийте дверцята й повторите запалювання. Встановить ручку крана основної конфорки духовки на потрібний режим і закрийте дверцята.



мал. 6

6.8. Застосування верхньої газової конфорки духовки (гриль)

Залежно від виконання плити, духовка може бути додатково оснащена верхньою конфоркою. Вона застосовується для готування блюд, що вимагають обробки високою температурою, при цьому на поверхні утвориться рум'яна скоринка.

Щоб запалити конфорку, відкрийте дверцята духовки, натисніть на ручку крана конфорки духовки й поверніть її проти годинникової стрілки в положення «максимум» (мал.2). Одночасно із цим піднесіть запалений сірник до конфорки (мал.7). Після того, як конфорка запалиться повністю, відпустите ручку крана й переконаєтеся, що полум'я не згасло.

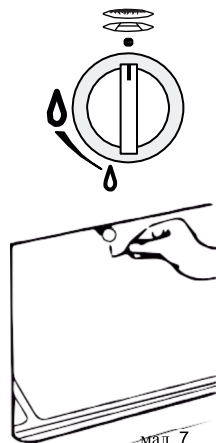
Якщо конфорка згасла, встановить ручку в положення «Закрите» і, почекавши приблизно 1 хвилину, відкрийте дверцята й повторите запалювання. Встановить ручку крана конфорки гриля на потрібний режим і встановите дефлектор (мал.8).

Попередження

Не використовуйте одночасно верхню й нижню конфорки духовки.

Передбачаючи технічні параметри й міри безпеки, використовувати їх одночасно забороняється.

Одночасне використання конфорок духовки може привести до поломки скла дверцята духовки, за що виробник і продавець відповідальності не несуть.



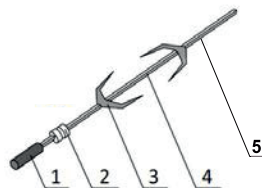
мал. 7

6.9. Вертіл

Використання вертіла дозволяє жарити блюдо, що готується в духовці, перевертаючи його.

6.9.1. Пристрій вертіла

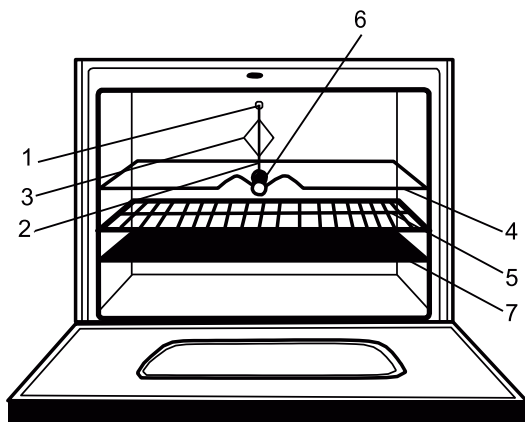
1. Ручка
2. Втулка
3. Зубці
4. Вертіл
5. Наконечник вертіла



мал. 9

6.9.2. Використання вертіла

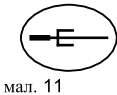
1. Наконечник вертіла
2. Вертів
3. Зубці
4. Рещітка вертілу
5. Рещитка духовки
6. Втулка
7. Лист



Мал. 10

1. Помістіть їжу на рожен (2) і закріпіть за допомогою зубців (3).
2. Вставте рещитку рожня (4) у духовку.
3. Вставте наконечник рожня в шпindel, що перебуває в задній частині духовки, а втулку (6) у рещитку вертіла.
4. Встановить лист (7), щоб сік стікав на нього.
5. Поверніть ручку крана верхньої конфорки (гриль) на панелі керування проти годинникової стрілки й піднесіть запалений сірник до верхньої конфорки духовки (мал.7).
6. Вставте дефлектор на передній стороні духовки
7. Натисніть кнопку включення електропривода вертіла

6.9.3. Керування приводом вертіла



Натисніть на кнопку електропривода вертіла духовки (мал.11), двигун увімкнеться, при повторному натисканні двигун відключиться.

6.10. Газ-Контроль для плит оснащених газ-контролем

Якщо полум'я конфорки або в духовці випадково згасне, у запобігання витоку газу, автоматично припиняється подача газу в конфорки.

Для вертіла конфорок з газ контролем необхідно тримати натиснутої ручку крана кілька секунд після того, як з'явиться полум'я.

6.11. Госп. ящик

Плити оснащені госп. ящиком. Госп.ящик перебуває в нижній частині плити під духовкою (мал.1, п.6).

7. Застосування електричних елементів у плитах

7.1. Електроконфорка

При першому використанні бажано встановити максимальний режим нагрівання електроконфорки протягом приблизно 10 хвилин розмістивши на конфорці посуд утримуючої води для видалення заходу викликаного ізоляцією залишкового тепла від виробничого процесу.

Далі, установити мінімальний режим нагрівання електроконфорки й тримати в цьому режимі протягом приблизно 20 хвилин.

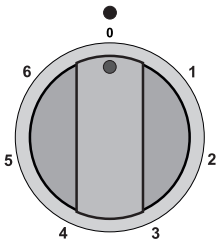
Абсолютно нормально, що конфорка випустить дим і захід.

Через 30 хвилин, дати охолонути конфорці, потім очистити її гарячою водою й витерти насухо м'якою тканиною.

7.1.1. Спосіб застосування

Поверніть ручку в необхідне положення (0 -6) для готування їжі. Чим вище число показника тепла, тим вище температура нагрівання.

	Ø145 1000W	Ø180 1500W
1	100 W	155 W
2	165 W	185 W
3	255 W	330 W
4	510 W	390 W
5	750 W	731 W
6	1000 W	1500 W



7.1.2. Індикатор вмикання електроконфорки

Коли ця лампа загоряється, вона показує, що електроконфорка вмикнена.

7.2. Електрична духовка

7.2.1. Використання електро духовки

Щоб управляти конфорками духовки необхідно повернути ручку керування за годинниковою стрілкою й вибрати потрібне положення (мал.12).

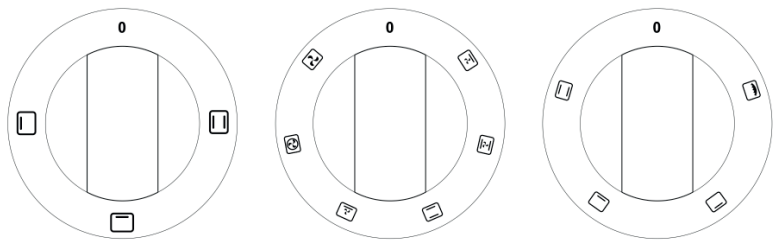


Рис. 12

Верхній нагрівальний елемент.....	
Нижній нагрівальний елемент.....	
Нижня й верхній + конвекція.....	
Нижній і верхній елементи.....	
Гриль + конвекція.....	
Конвекція.....	

7.2.2. Індикатор вмикання духовки

Якщо лампа горить, це означає, що працюють електричні нагрівальні елементи духовки. При досягненні заданої температури, лампа відключається. Під час готування їжі є нормальним включення й відключення індикатора лампи кілька разів, тому що температура духовки перебуває під контролем.

Зауваження!

1. У моделях з електричними духовками дверцята духовки повинна бути закритою під час готування їжі.

8. Вимоги безпеки й запобіжні заходи

1. Особи, що користуються плитою, зобов'язані знати правила безпечного обігу з побутовими приладами й уважно вивчити дане Керівництво.
2. Дана плита розроблена для домашніх активних застосувань.
3. Дана плита повинна бути використана тільки по призначенню. У противному випадку це може привести до небезпечних наслідків.
4. Якщо Ви не користуєтеся плитою, то переконаєтеся, що всі кнопки вимкнені, а ручки керування кранами конфорок перебувають у положенні «Закрите» (мал.2).
5. Не закривайте скляну кришку під час користування конфорками робочого стола, духовки або гриля. Після відключення, почекайте, поки конфорки охолонуть, і тільки потім можете накрити плиту скляною кришкою.
6. Під час використання плити, уникайте дотику до нагрітих елементів. Переконаєтеся, що Ви до них не доторкаєтеся, і не підпускайте близько дітей.
7. Не користуйтеся великим посудом, щоб вона не виходила за межі ґрат.
8. Розміри посуду (див. табл.2 і мал.13) і режим роботи конфорок потрібно вибирати таким чином, щоб полум'я не виходило за краї й не «лизало» бічні стінки.
9. Користуйтеся посудом із кришками - це значно скоротить час готування.
10. Довівши рідину до кипіння, установите такий мінімальний режим, при якому не прийде знімати або зрушувати кришку.

Увага!

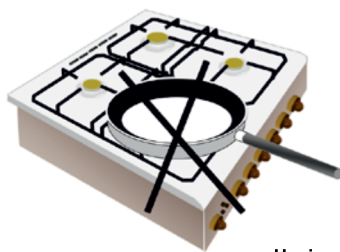
- Цей пристрій не призначено для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або без належного досвіду та знанням, якщо вони не перебувають під контролем або за вказівками використання приладу з боку осіб, відповідальних за їхню безпеку.
- Очищення і обслуговування споживачів не повинні здійснювати діти без нагляду.



Вірно



Невірно



Невірно

Мал. 13

Мал. 14

9. Порядок встановлення й підключення

9.1. Встановлення

Плита не приєднується до пристрою для відводу продуктів згоряння. Для правильної безпечної роботи необхідно, щоб плита була встановлена в приміщенні з гарною вентиляцією, відповідно до вказівок Посібника з експлуатації, з урахуванням вимог правил безпеки й технічної експлуатації діючих у вашім регіоні.

Мінімальні відстані, які необхідно витримати при установці плити, показані на мал.15. Задня стінка плити повинна стояти від поверхні стіни не менш чим на 50 мм. Плита призначена для встановлення на рівній і твердій підлозі. Горизонтальність установки плити досягається за допомогою регулювальних ніжок.

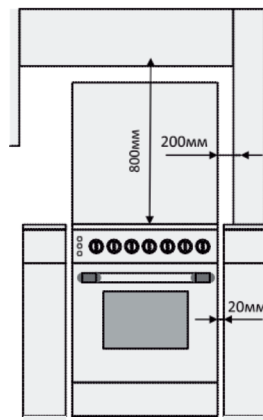


Рис. 15

Увага:

Даний виріб дозволяється використовувати тільки в приміщеннях відповідним вимогам Сантін-А й встановлення перевірена за ДСТ і технічному паспорту (керівництву) плити.

9.2. Підключення

Увага!

Плита повинна підключатися тільки фахівцем організації, що має відповідний дозвіл, повноваження й кваліфікацію.

Перед підключенням плити необхідно перевірити, чи відповідають умови підключення (вид газу, тиск газу й потужність електромережі) заводським налаштуванням плити.

Параметри заводських налаштувань плити наведені в таблиці, що розташована на задній стінці плити.

Для зручності підключення до джерела газу плита має два входи виконаних у вигляді штуцерів із внутрішнім різьбленням **G 1/2"**.

Визначивши вхід зручний для підключення, на другий вхід необхідно встановити заглушку.

При приєднанні за допомогою гнучкого шланга повинні дотримуватися наступні вимоги:

- гнучкий шланг повинен мати сертифікат відповідності й документ, що вказує дату виготовлення, термін служби й заміни;
- гнучкий шланг повинен бути доступний для огляду по всій довжині приєднання;
- гнучкий шланг не повинен нічим пережиматися, мати перегини й випробовувати розтяжні зусилля;
- шланг повинен бути довжиною не менш 1,5 метра;
- якщо гнучкий шланг має ушкодження, він повинен замінятися цілком, ремонт неприпустимий.

Розетка для підключення до електромережі повинна перебувати в легкодоступному місці й не повинна закриватися плитою, а також повинна відповідати потужності плити. Після установки плити на місце обов'язково перевірте положення гнучкого шланга підведення газу й шнура живлення (мал.16). Вони не повинні проходити над димоходом

і стосуватися задньої стінки плити. Під час роботи духовки там виникає більша температура, що може їх ушкодити.

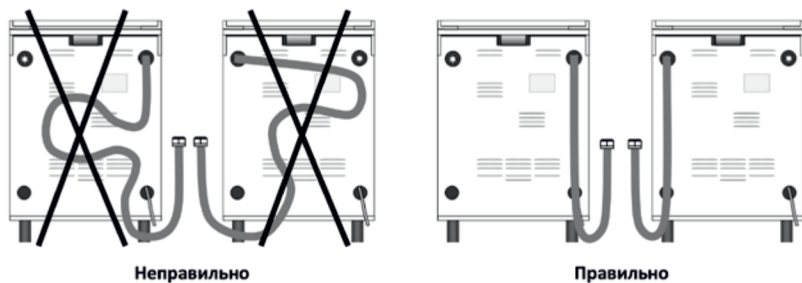


Рис.16

Увага!

Після підключення й перевірки плити на працездатність в «Гарантійній карті» оформляється талон встановлення.

10. Рекомендації спеціалізованим службам

Переклад плити із природного на зріджений газ і з одного тиску на інше виробляється персоналом спеціалізованих організацій шляхом заміни сопел конфорок і регулюванням гвинтів малого полум'я відповідно до таблиці 2 у послідовності описаної нижче.

Увага!

Перед початком обслуговування, ремонту або адаптації плити, завжди від'єднуйте її від газопостачання й електромережі.

10.1. Заміна сопел конфорок

1. Зніміть решітки й конфорки з робочої поверхні.
2. Відгвинтите сопло (S) (мал. 17) ключем діаметром 7 мм, замініте його на інше, підходяще для нового типу газу (див. таблицю 2).

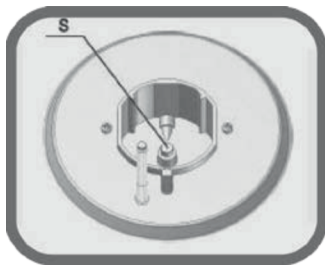


Рис. 17

10.2. Заміна сопла основний (нижньої) конфорки духовки

1. Дістаньте панель із конфорки.
2. Відгвинтите шуруп і дістаньте пальник духовки.
3. Відгвинтите сопло конфорки (S) із тримача сопла (R) і замініте його на інше, підходяще для нового типу газу (див. таблицю 2)

10.3. Заміна сопла верхньої конфорки духовки

1. Відгвинтите шуруп і дістаньте конфорку гриля з верхньої частини духовки.
2. Відгвинтите сопло конфорки (3) із тримача сопла (D) і замініте його на інше, підходяще для нового типу газу (див. таблицю 2).

11. Технічне обслуговування

Технічне обслуговування плити проводиться тільки фахівцями вповноважених організацій відповідно до діючих регіональних Правил.

Після закінчення 10 років експлуатації плити, технічне обслуговування є обов'язковим.

12. Можливі несправності й методи їхнього усунення

При виникненні проблем у роботі плити просимо перевірити наступне:

- Чи відкритий головний кран подачі газу на газовому стояку
- Чи чистої конфорки
- Чи підключена плита до електромережі

Можливі несправності й методи їхнього усунення наведені в таблиці 4.

Таблиця 4

	Несправність	Можлива причина	Метод усунення
1.	Не надходить газ до конфорки	Засмітилося сопло	Прочистите тонкою голкою вихідний отвір сопла
2.	Конфорка горить не	Засмітилися отвори конфорки	Прочистите отвору конфорки твердою
3.	Немає іскри електропідпалу	Ушкоджено проводку до розрядника	Замінити проводку*
4.	Не обертається рожен	1) Мотор зупинився в "мертвій" крапці 2) Наконечник не сидить щільно в тримачі	1) При включенні вертіла повернути наконечник у будь-яку сторону 2) Вийміть і заново вставте рожен
5.	Не горить лампа висвітлення	1) Перегоріла лампа 2) Ушкоджено проводку	1) Замінити лампу на нову (див. розділ 11) 2) Замінити проводку*

*Повинне бути виконано вповноваженою сервісною службою

13. Заміна лампи в духовці

- Відключите плиту від електрики;
- Зніміть скляну кришку тримача лампи;
- Зніміть лампу й замініте її лампою що витримує високу температуру (300°C) з наступними даними:
 - Напруга 230V
 - Потужність 15W
 - Тип E14

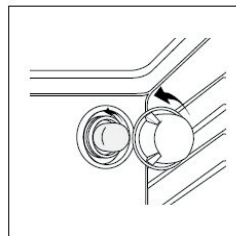


Рис. 20

14. Переміщення плити

Плита відповідає всім нормам безпеки, однак у процесі переміщення будьте обережні й дотримуйте наступних рекомендацій заводу-виробника. Закрийте кришку робочого столу, відкрийте дверцята духовки, візьміться за верхню частину корпусу й, піднімаючи плиту, переміщайте її (мал.21).



Рис.21

Увага!

Не піднімайте плиту за ручку дверцят духовки.

Не переміщайте плиту поодиноці - це може бути травмонебезпечно.

Не пересувайте плиту по підлозі.



15. Догляд за плитою

1. Перед тим як почати чищення плити переконаєтесь, що плита відключена від мережі, перекрийте головний клапан подачі газу.
2. Не очищайте плиту засобами, що містять кислотні речовини.
3. Використовуйте теплу мильну воду або спеціальні засоби для очищення плити.
4. Рекомендується використовувати для чищення плити мильну губку.
5. Будь-яку рідину пролилу на плиту, необхідно видалити за допомогою м'якої, добре вбираючу воду ганчірки.
6. Щоб зберегти оригінальні якості емальованих деталей, очищайте їх теплою мильною водою.
7. Ніколи не використовуйте абразивні матеріали, не залишайте кислі або лужні речовини на емальованій частині плити, такі як (оцет, лимонний сік, сіль, томатний соус і т.д.). Не промивайте емальовані частини, поки вони гарячі.
8. Промивайте деталі з нержавіючої сталі мильною водою, а потім просушіть їхньою ганчіркою з м'якої тканини.

16. Технічні характеристики

Модель	FM5612W	FG5612BR	FM5601W	AM6601W	AG6612BR
Тиск газу			20 мбар		
Електроживлення			220-240В/50Гц		
Загальна потужність	1825 Вт	1825 Вт	1825 Вт	2225 Вт	2225 Вт
Вид газу			G20		
Категорія газу			I2H2L		
Витрата газу (G20)	0.70 м куб./год				
Витрата газу (G25)	0.71 м куб. /год				
Колір	білий	коричневий	білий	білий	коричневий
Вага нетто / брутто, кг	31 / 32,5	31 / 32,5	31 / 32,5	39 / 40,5	39 / 40,5
Габ. розм. (ш/г/в), мм	530x600x870	530x600x870	530x600x870	630x600x870	630x600x870
Габ. розм. уп. (ш/г/в), мм	535x635x885	535x635x885	535x635x885	635x635x885	635x635x885

17. УТИЛИЗАЦІЯ



Утилізація приладу, частин і матеріалів не повинна відбуватися разом з іншими побутовими відходами. Для запобігання можливого заподіяння шкоди навколишньому природному середовищу або здоров'ю людини дотримуйтесь діючих місцевих правил при утилізації. З усіх питань щодо утилізації звертайтеся до відповідної комунальної служби.

ГАРАНТІЙНІ УМОВИ

Звертаємо Вашу увагу, що протягом гарантійного терміну прилад буде прийнятий на безкоштовне сервісне обслуговування або ремонт при дотриманні наступних умов:

Гарантійні зобов'язання здійснюються при наявності правильно заповненого гарантійного талона із зазначенням в ньому дати продажу, номера моделі, печатки (штампу) торгуючої організації, підпису продавця. При відсутності у Вас правильно заповненого гарантійного талона ми будемо змушені відхилити Ваші претензії щодо якості даного виробу. Щоб уникнути непорозумінь переконливо просимо Вас перед початком роботи з виробом уважно ознайомитися з керівництвом по експлуатації. Звертаємо Вашу увагу на виключно побутове призначення виробу. Умови гарантії не передбачають періодичне технічне обслуговування, встановлення та налаштування виробу вдома у власника. Гарантійний термін експлуатації виробу становить 24 місяці. Цей строк обчислюється з дня продажу через роздрібну мережу.

Наші гарантійні зобов'язання поширюються тільки на несправності, виявлені протягом гарантійного терміну, і обумовлені виробничими, технологічними та конструктивними дефектами, тобто допущеними з вини компанії-виробника.

Компанія-виробник даного приладу залишає за собою права вносити зміни в конструкцію і комплектацію і змінювати характеристики приладу, які не погіршують його експлуатаційної якості.

ГРЯЦІНІЕЛП

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

Найменування виробу та модель _____

Серійний номер _____

Штатна
торгівельна організація

Дата продажу _____

Правовою основою даних гарантійних забор'язань є діюче Законодавство

Гарантійний строк експлуатації приладу 24 місяці з дня продажу роздрібною мережею.

Протягом гарантійного терміну, власник має право на безкоштовне усунування несправностей, які є наслідком виробничих дефектів.

Без пред'явлення гарантійного талону та накладної, гарантійний ремонт не проводиться. При неповнійстю заповненому талоні він вилучається сервісним центром, а претензії по якості товару не приймаються.

Товар отриманий в справному стані, без зовнішніх пошкоджень, у повній комплектності, перевірений в моїй присутності, претензій по якості не маю, з умовами гарантійного обслуговування ознайомлений та згодний.

ПІБ _____ Підпис _____

Гарантії забор'язання не поширюються в наступних випадках

Недотримання користувачем положень інструкції по експлуатації та використання приладу не за призначенням.

При наявності механічних пошкоджень корпусу, тріщин, сколів, та пошкоджень, що викликані дією агресивних середовищ, високих температур, а також при попаданні чужорідних тіл і рідин в корпус приладу.

На частини приладу, які вийшли з ладу через несвоєчасне періодичне обслуговування приладу, а також в результаті ремонту приладу, виконаного не в гарантійному сервісному центрі.

При несправностях, викликаних внаслідок нормального зносу приладу.

При використанні приладу у комерційних цілях.

При несправностях, викликаних внаслідок перенавантаження або неправильного використання, що спричинило вийд з ладу частини приладу.

При спробах самостійного ремонту приладу в гарантійний період.

При відсутності, пошкодженні або зміні серійного номеру на приладі або гарантійному талоні, або при їх неточності.

Гарантійні зобов'язання

Підприємство виробник гарантує нормальну роботу приладу протягом 24 місяців з дня продажу при дотриманні правил експлуатації та обслуговування, передбачених інструкцією з експлуатації.

При виявленні відкритих виробничих дефектів у прилада споживачеві слід звернутися в майстерню гарантійного ремонту, а в разі відсутності такої - в магазин, що продає прилад, для відправки в гарантійний сервісний центр.

- Протягом гарантійного терміну несправності, не викликані порушенням правил експлуатації, усуваються безкоштовно

- За відсутності на гарантійних талонах дати про-
дажу завіреною печаткою магазину, термін гарантії
вираховується з дати випуску приладу. По питаннях,
пов'язаних з комплектністю і упаковкою приладу,
необхідно звернутися в торгівельну організацію, де
була зроблена покупка.

- Гарантійний талон може бути вилучений лише
механіком підприємства, що здійснює гарантійний
ремонт і лише при усуненні дефекту або ремонту
приладу.

- Всі претензії по якості будуть розглянуті лише
після перевірки приладу в сервісному центрі.

Сервісні центри ТМ «GRUNHELM»

тел.: 0-800-200-222
безкоштовно з мобільних та стаціонарних телефонів

Київ вул.Червоноармійська, 46, м.тел.: 050-4468870 / 030-3137896 / 030-4463584	Кам'янське пр-кт Північний (Пеліве), 44 м.тел.: 030-421-17-25	Нікополь вул. Копальська, 44 м.тел.: 050-40703087
Олександрія ул.Кіровоградської шосе, 157	Ковель вул.Брестська, 111-М м.тел.: 056-170-36-18	Тульчин с. Нестерварка, вул. Польова, 1 м.тел.: 050-4034862
Охтирка пер. Миру, 2 м.тел.: 050-4738536	Конотоп вул. Успенсько-Троїська, 72/4 м.тел.: 050-450-8308	Ужгород вул. Олександра Білітвіа, 1 м.тел.: 050-3598576
Біла Церква вул. Сінавого промву 72-а м.тел.: 050-3848442	Коростень вул. Промислова, 4 м.тел.: 055-284-94-85	Умань вул.Леваневського, 26а м.тел.: 050-3176530
Білогород-Дніпровський Шабельна, 77 м.тел.: 050-4064366	Корсунь-Шеварівський вул. Просава-Мурдоса, 34/3 м.тел.: 050-419-84-86	Харків пр-кт Лева Ладану 147 А м.тел.: 050-4186692
Бердичів вул. Гоголівська, 21/2 м.тел.: 050-3210617	Краматорськ вул. Героїв Чеченської, 24 м.тел.: 050-4192792	Херсон ул.Г.Попелюх, 27 м.тел.: 050-274-69-41
Бориспіль вул. М.Калиникова, 14а м.тел.: 050-3373657	Кременчук вул. Махорочная, 37а м.тел.: 050-2839322	Хмельницький вул. Провузка 57 м.тел.: 095-205-11-26
Вінниця вул.Чернава 45 м.тел.: 050-318175	Кривий Ріг вул. Кіпарівська, 2 м.тел.: 056-4217122	Хуст вул. Івана Франка, 175 м.тел.: 095-2682077
Вознесенськ вул. Привокзальна, 14 м.тел.: 050-3158017	Кропивницький вул. Євгенія Чикаленка, 16 м.тел.: 050-4155429	Черкаси вул. 30 років Перемоги, 5/1 м.тел.: 050-3832106
Дніпро пер. Юнатів, 7а м.тел.: 050-4183701	Лозова вул. Павлоградська, 82 Ж м.тел.: 050-3367139	Чернігів вул. Громадська, 45 м.тел.: 050-3121304
Житомир пр-т М.Мая, 16 м.тел.: 050-3389054	Лубини вул. П.Лук'яненка, 49 м.тел.: 050-0121498	Чернівець вул. Жасніна, 3а м.тел.: 095-2812052
Запоріжжя вул. Чорноморська, 1 м.тел.: 050-3525381	Львів вул. Геродицька 56 м.тел.: 050-3884715	Чортків вул. Кіровоградського, 31 м.тел.: 050-6323668
Івано-Франківськ вул. Коновальця 229 В м.тел.: 095-2830155	Маріуполь ул.Гавань Шидта, 6 м.тел.: 050-3538615	Шепетівка вул. Лева, 25/1 м.тел.: 050-3552777
Ізмаїл вул. Красодонська 127 м.тел.: 050-4058439	Мелітополь ул.Профінтерна 14/2 м.тел.: 067-4469250	Шостка вул. Шевченка 50 м.тел.: 050-3356109
Ізюм вул. Ентузіастів, 21А м.тел.: 050-4257513	Миколаїв ул.Авангарда, 2 а м.тел.: 055-2831488	Енергодар вул. Комунальна, 25 м.тел.: 095-2908220
Кам'янці-Подільський Хмельницьке шосе, 38 м.тел.: 095-2840396		



GRÜNHelm