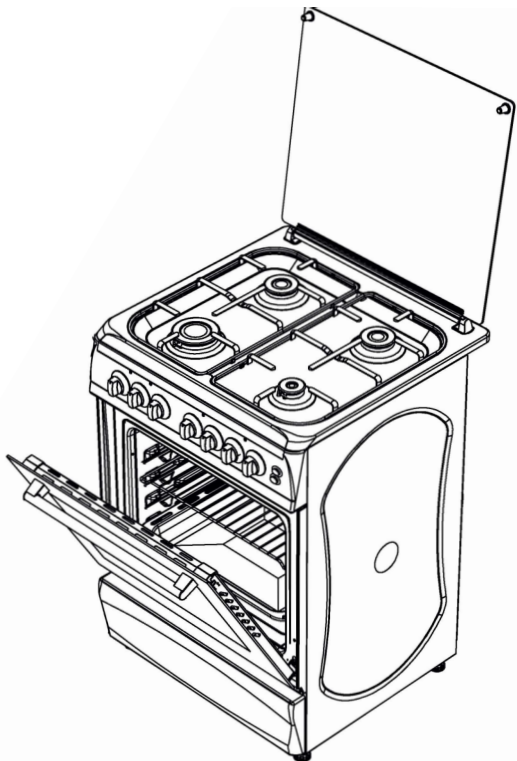


GRÜNHLM

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
/ ПАСПОРТ ВИРОБУ



КОМБІНОВАНІ ГАЗОЕЛЕКТРИЧНІ ПЛИТИ

**FM5611W / FM5612W / FG5612BR / AM6611W
AG6612BR-O / F661234GB / F66234I / FD66234I
FD661234BE / FDR661234BE / FG56113BE
FG5611GB / FG5612BU / FG6612G / FG5612DG**

UKR

Будь ласка, уважно прочитайте і збережіть інструкцію.

Зміст

Введення.....	4
Переваги обладнання.....	4
Загальні вказівки.....	5
Заходи безпеки	6-7
Загальні технічні дані.....	6-8
Типи роботи поверхонь.....	9
Будова та порядок роботи плити.....	10
Будова плити.....	10
Панель управління.....	11
Керування газовими конфорками.....	12
Електророзпал.....	12
Таймер	12
Підсвітлення духовки.....	12
Застосування основної (нижньої) газової конфорки духовки.....	13
Застосування (верхньої) газової конфорки духовки	13
Вертіл.....	14
Будова вертіла	14
Використання вертіла	14
Керування приводом вертіла	15
Газ-контроль	15
Госп. ящик	15
Застосування електричних елементів в плитах	15
Електроконфорка.....	15
Спосіб застосування.....	15
Індикатор ввімкнення ел.конфорки.....	15
Електрична духовка.....	16
Використання конфорок духовки.....	16
Індикатор ввімкнення духовки.....	16
Порядок встановлення і підключення.....	17
Встановлення	17
Підключення.....	17
Рекомендації спеціалізованим службам	18
Заміна сопл конфорок.....	18
Заміна сопла основної (нижньої) газової конфорки духовки.....	18
Заміна сопла верхньої газової конфорки духовки.....	18
Технічне обслуговування.....	19
Можливі несправності й методи їхнього усунення.....	19
Заміна лампи в духовці	20
Переміщення плити.....	20
Догляд за плитою.....	20
Технічні характеристики.....	21
Умови зберігання.....	23
Утилізація.....	23
Гарантійні зобов'язання	23

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 відрізнятись 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 70 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. Плита має подвійну теплоізоляцію, що перешкоджає нагріванню плити зовні.
11. Плити оснащені хоз.ящиком. (не всі моделі)
12. На задній стінці плита має вентиляційні отвори, що сприяє відводу зайвої вологості 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.

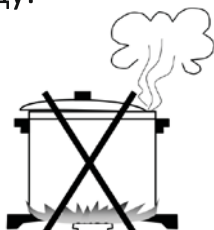
Самовільно й неправильно підключена плита, недотримання правил техніки безпеки можуть привести до отруєння газом, опікам, пожежі, поразці електричним струмом.

3.1. Заходи безпеки

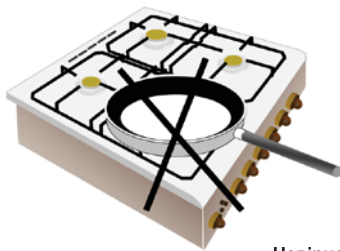
- Особи, що користуються плитою, зобов'язані знати правила безпечного обігу з побутовими приладами й уважно вивчити дане Керівництво.
- Дана плита розроблена для домашніх активних застосувань.
- Дана плита повинна бути використана тільки по призначенню. У протилежному випадку це може привести до небезпечних наслідків.
- Якщо Ви не користуєтеся плитою, то переконаєтеся, що всі кнопки вимкнені, а ручки керування кранами конфорок перебувають у положенні «Закрите»
- 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.
- Не користуйтеся великим посудом, щоб вона не виходила за межі решіток.
- Розміри посуду і режим роботи конфорок потрібно вибирати таким чином, щоб полум'я не виходило за краї й не «лизало» бічні стінки посуду.



Вірно



Невірно



Невірно

- Користуйтеся посудом із кришками - це значно скоротить час готування.
- Довівши рідину до кипіння, установите такий мінімальний режим, при якому не прийдеця знімати або двигати кришку.

Увага! Плита та її доступні частини нагріваються під час експлуатації. Завжди слід пам'ятати, що існує небезпека травми, якщо торкатися нагрівальних елементів. Тому, під час роботи приладу треба бути особливо пильними!

- Діти молодше 8 років не повинні знаходитись поблизу приладу, а якщо перебувають, то під постійним контролем дорослої відповідальної особи.
- Цим приладом можуть користуватися діти у віці від 8 років та особи зі зниженими фізичними, чуттєвими й розумовими здібностями чи браком досвіду та знань під наглядом або з вказівкою щодо безпечного способу використання приладу та розумінням передбачуваних небезпек.

Увага! Приготування на кухонній плиті страв на жирі або на олії без нагляду, може бути небезпечним і призвести до пожежі.

- НІКОЛИ не пробуйте гасити вогонь водою! Спочатку відключіть прилад, а потім накрийте вогонь, наприклад, кришкою або ковдрою.

Увага! Небезпека пожежі! Не складуйте предмети та речі на поверхні плити!

Увага! Якщо на поверхні є тріщина, слід вимкнути електроживлення, щоб уникнути ураження електричним струмом.

- Особливу увагу звернути на дітей! Діти не можуть гратися приладом! Прибирання та обслуговування приладу не можуть здійснюватися дітьми без нагляду дорослих.
- Під час роботи обладнання нагрівається. Слід бути обережним, не торкатися гарячих частин приладу. Коли використовується духовка, доступні частини можуть нагрітись. Рекомендується не підпускати близько до духовки дітей.

Увага! Не застосовуйте для чищення агресивні миючі засоби, та гострі металеві предмети для чищення скла дверей, оскільки дані засоби можуть подряпати поверхню. Також для чищення кухонної плити не можна застосовувати обладнання для чищення парю.

Увага! Щоб запобігти ураженню електричним струмом перед заміною лампочки, переконайтеся, що пристрій вимкнено.

4. Загальні технічні данні

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. Характеристики	див. таблицю 1 (розділ 16)
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

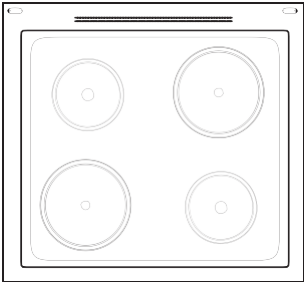
Опис	Потужність
Електроконфорка 180 – стандарт / швидка	1500 / 2000 Вт
Електроконфорка 145 – стандарт / швидка	1000 / 1500 Вт
Нижній нагрівальний елемент духовки 50/60/90	1000 / 1200 / 2000 Вт
Малий верхній нагрівальний елемент гриля 50/60/90	800/ 1000 / 1500 Вт
Великий верхній нагрівальний елемент гриля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

5. Типи робочих столів

Робочий стіл: 4 електричні конфорки

Електроконфорка
145

Електроконфорка
180



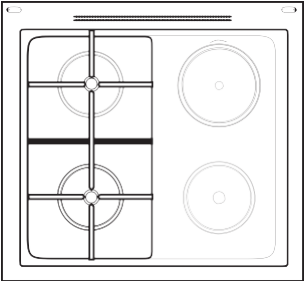
Електроконфорка
180

Електроконфорка
145

Робочий стіл: 2 конфорки газові + 2 електричні

Напівшвидка конфорка

Швидка конфорка



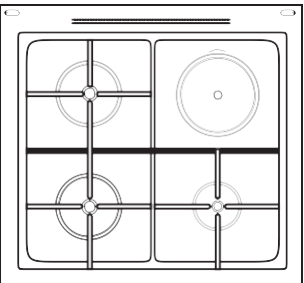
Електроконфорка
180

Електроконфорка
145

Робочий стіл: 3 конфорки газові + 1 електрична

Напівшвидка конфорка

Швидка конфорка



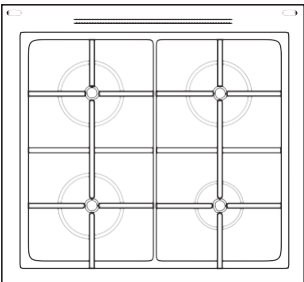
Електроконфорка
180

Допоміжна конфорка

Робочий стіл: 4 газові конфорки

Напівшвидка конфорка

Швидка конфорка

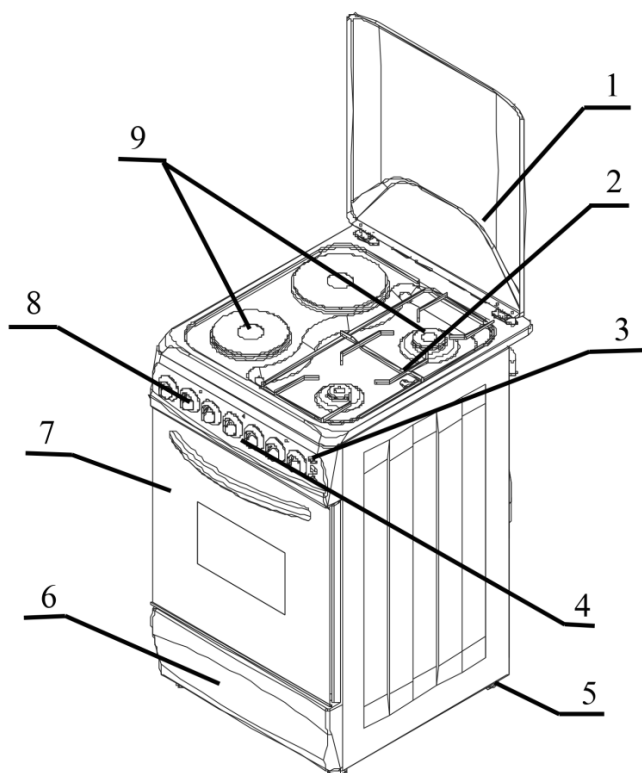


Напівшвидка конфорка

Допоміжна конфорка

6. Пристрій і порядок роботи плити

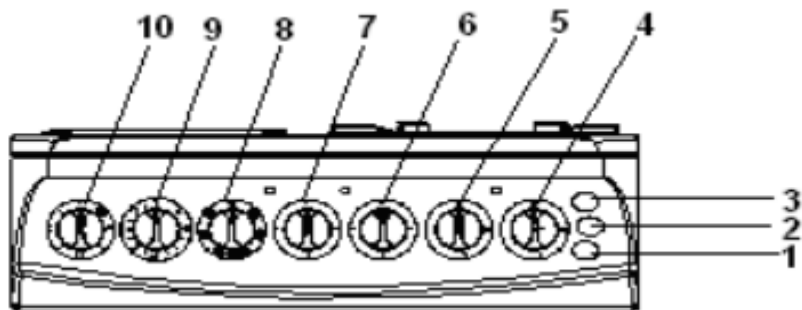
6.1. Пристрій плити



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.

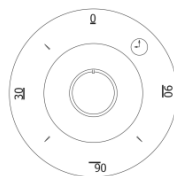
Натисніть на обрану ручку крана конфорки й поверніть ручку крана проти годинникової стрілки в положення «максимум» (мал.2). Потім натисніть на кнопку електропідпалу (мал.3) і у всіх конфорках проскочить іскра.

Газ запалюється тільки в тій конфорці, що відкрита. Утримуйте кнопку натиснутої, 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).

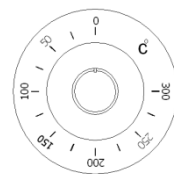


Мал. 4

6.5.1. Термостат

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

Температура в духовці буде підтримується автоматично.



Мал. 5

6.6. Підсвічування духовки

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

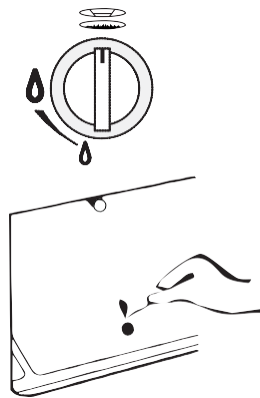
Натисніть на кнопку лампочки духовки (мал.5), лампочка ввімкнеться, при повторному натисканні лампочка відключиться.



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.

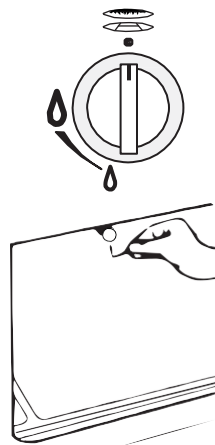
ЯКЩО конфорка згасла, встановить ручку в положення «Закрите» і, почекавши приблизно 1 хвилину, відкрийте дверцята й повторите запалювання. Встановить ручку крана конфорки гриля на потрібний режим і встановите дефлектор (мал..8).

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.



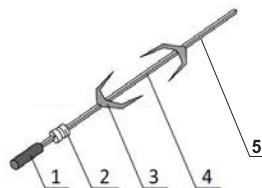
Мал. 7

6.9. Вертіл

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

6.9.1. Пристрій вертіла

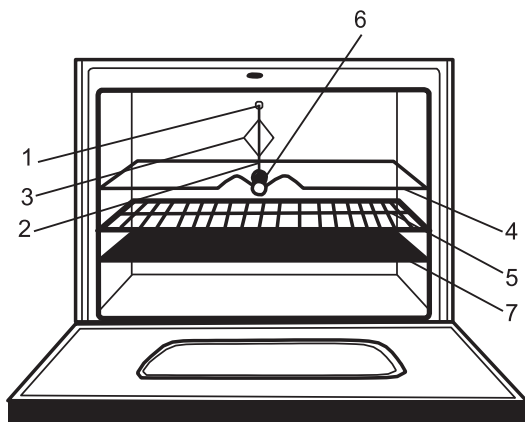
1. Ручка
2. Втулка
3. Зубці
4. Вертіл
5. Наконечник вертіла



Мал. 9

6.9.2. Використання вертіла

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

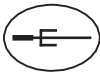


Мал. 10

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.



Мал. 11

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.

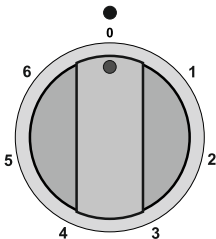
Абсолютно нормально, що конфорка випустить дим і захід.

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



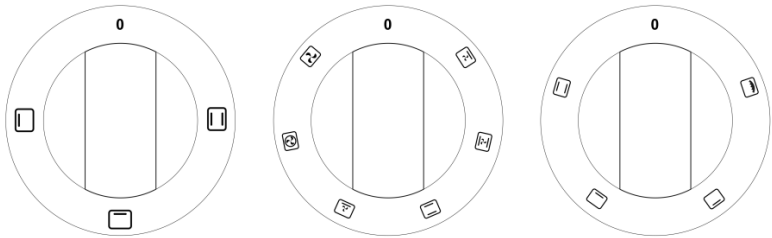
7.1.2. Індикатор вмикання електроконфорки

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).



Мал. 12

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

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!

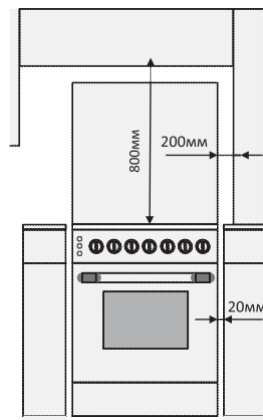
1. У моделях з електричними духовками дверцята духовки повинна бути закритою під час готування їжі.

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.



Мал. 15

Увага:

Даний виріб дозволяється використовувати тільки в приміщеннях відповідним вимогам Сантин-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;

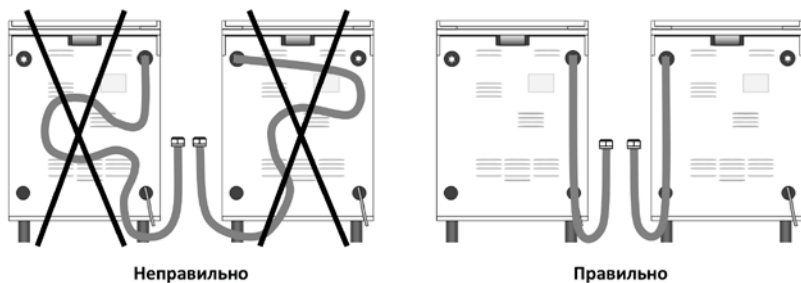
- гнучкий шланг не повинен нічим пережиматися, мати перегини й випробовувати розтяжні зусилля;

- 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.



Мал. 16

Увага!

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

10. Рекомендації спеціалізованим службам

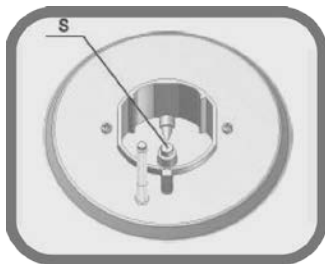
Переклад плити із природного на зріджений газ і з одного тиску на інше виробляється персоналом спеціалізованих організацій шляхом заміни сопел конфорок і регулюванням гвинтів малого полум'я відповідно до таблиці 2 у послідовності описаної нижче.

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).



Мал. 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 виконане вповноваженою сервісною службою

13. Заміна лампи в духовці

- Відключіть 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

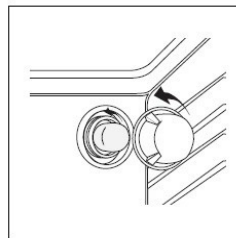


Рис. 20

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 поодиночі - це може бути травмонебезпечно.

Не пересувajte 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.

Технічні характеристики комбінованих газоелектричних плит частина 1

Модель	FM5611W	FM5612W	FG5612BR	AM6611W	AG6612BR-0	F661234GB	F66234I
тиск газу	20 мбар						
Напруга/частота	220-240 В / ~ 50-60 Гц						
Загальна потужність	1825 Вт			2225 Вт		2250 Вт	
Вид газу	G20						
Категорія газу	I2H2L						
Витрати газу (G20)	0,71 м. куб./год					0,772 м. куб./год	
Колір	Білий		Коричневий	Білий	Коричневий	Сіро-чорна	Нержавійка
Кришка	Металева		Скляна	Металева	Скляна		
Поджиг	Так						
Підсвітка духовки	Так						
Ящик для посуду	Присутній						
Нагрівальні елементи	Верхній та нижній						
комплект	деко + решітка						
Вага нетто/брутто	31/32,5 кг			39/40,5 кг		42,9/44,7 кг	41,2/42,9 кг
Габарітні розмір (ш/г/в) мм	497х627х872			598х634х872			
Габарітні розміри упаковки (ш/г/в) мм	535х635х885			635х635х885			
Таймер	Ні		Механічний	Ні	Механічний		
Тип духовки	Електрична						
Ковекція	Ні					Так	
Решітка	Металева					Чавунна	
Кількість конфорок	4 газові						

Технічні характеристики комбінованих газоелектричних плит частина 2

Модель	FD66234I	FD661234BE	FDR661234BE	Fg56113BE	FG5611GB	FG5612BU	FG6612G	FG5612DG
тиск газу	20 мбар							
Напруга/частота	220-240 В / ~ 50-60 Гц							
Загальна потужність	2250 BT			1825 BT		2250 BT		
Вид газу	G20							
Категорія газу	I2H2L							
Витрати газу (G20)	0,772 м. куб./год			0,67 м. куб./год	0,70 м. куб./год	0,84 м. куб./год		
Колір	Нержавійка	Бежевий			Сіро-чорна	Бургунді (вишневий)	Чорний із зеркальним склом	Темносірий із чорним дзеркальним склом
Кришка	Темне скло	Скляна						
Поджиг	Так							
Підсвітка духовки	Так							
Ящик для посуду	Присутній							
Нагрівальні елементи	Верхній, нижній, вентилятор	Верхній та нижній						
комплект	деко + решітка							
Вага нетто/брутто	41,2/42,9 кг	42,8/44,6 кг	34,4/36,2 кг	33,4/35,0 кг	32,6/34,5 кг	36,5/38,0 кг	34,2/35,9 кг	
Габарітні розмір (ш/г/в) мм	598х634х872			497х627х872			598х634х872	497х627х872
Габарітні розміри упаковок (ш/г/в) мм	635х635х885			535х635х885			635х635х885	535х635х885
Таймер	Механічний	Електронний		Ні		Електронний	Механічний	
Тип духовки	Електрична							
Ковекція	Так				Ні	Так		
Решітка	Чавунна			Металева				Чавунна
Кількість конфорок	4 газові							

17. УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

До установки електроплити у споживача вона повинна зберігатися в заводській упаковці в опалювальних і вентиляційних приміщеннях при температурі від +5°C до +40°C при відносній вологості не більше 80%, за відсутності в повітрі кислотної і іншої пари, шкідливо діючої на матеріали плити.

Складування електроплит в упаковці повинне проводитися не більше ніж в три яруси по висоті.

Транспортування електроплити повинне проводитися у вертикальному положенні в заводській упаковці із зберіганням від опадів і механічних пошкоджень.

18. 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.

Імпортёр - уповноважений представник: ПП «БУДПОСТАЧ».

Адреса: 02099, Україна, м.Київ, вул. Бориспільська, 9-Е, кім. 314.

Претензії від споживачів приймає імпортер, тел.: 0 800 200 222,

сайт: budpostach.ua. Виробник: АЛЕВ МЕТАЛ САН. ВЕ ТІК. ЛТД. СТІ.

Адреса: Оганай Санай бол. 8. КАД. NO: 52 Кайсері - Туреччина.

Не містить шкідливих для здоров'я речовин.

Умови зберігання дивитись у інструкції до товару.

Для побутового використання. Вироблено: 17.06.2024 р.

Гарантійний термін: 24 місяці. Термін служби: 3 роки.

МІСЦЕ ДЛЯ НОТАТОК

МІСЦЕ ДЛЯ НОТАТОК

МІСЦЕ ДЛЯ НОТАТОК

ГРЯЦІНІЕЛП

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

Найменування виробу та модель _____

Серійний номер _____

Штатна
порядкельна 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 заповненню 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 _____

Гарантійні забор'язання не поширюються в наступних випадках

Неотримання 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 забор'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 приладі споживачеві слід звернутися в майстерню гарантійного ремонту, а в разі відсутності такої - в магазин, що продав прилад, для відправки в гарантійний сервісний центр.

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

- За відсутності на гарантійних талонах дати продажу завіреною печаткою магазину, термін гарантії вираховується з дати випуску приладу. По питаннях пов'язаних з комплектністю і упакування 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.

[illegible]



GRÜNHelm