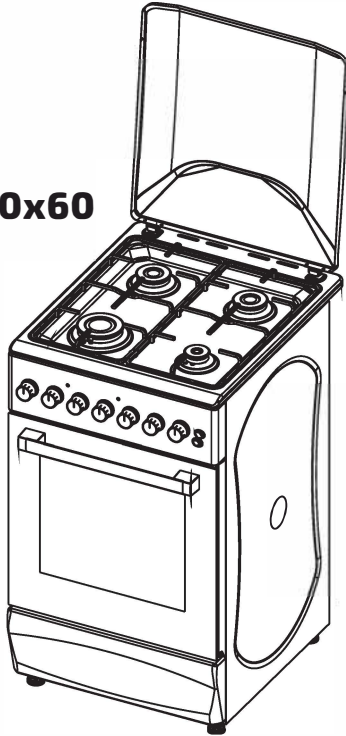




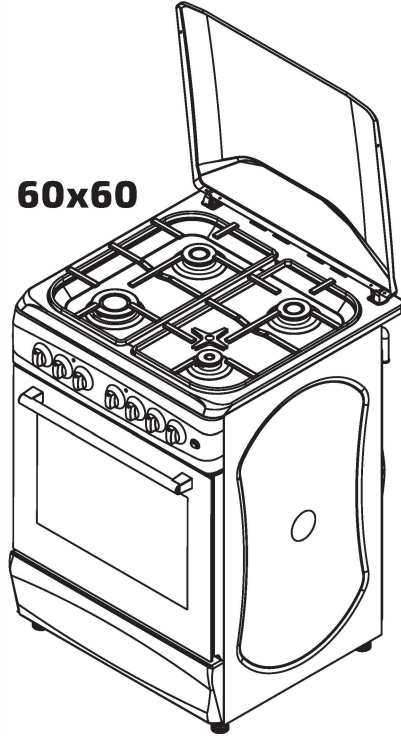
**GRETA**

**ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

**50x60**



**60x60**



**UKR**

*Будь ласка, уважно прочитайте і збережіть інструкцію.*

## Зміст

1.	Введення.....	2
2.	Переваги обладнання.....	2-3
3.	Загальні вказівки .....	3-4
4.	Загальні технічні данні .....	4-6
5.	Типи роботи поверхонь.....	6
6.	Будова та порядок роботи плити.....	7
6.1.	Будова плити .....	7
6.2.	Панель управління .....	8
6.3.	Керування газовими конфорками.....	9
6.4.	Електророзпал.....	9
6.5.	Таймер .....	9
6.6.	Підсвітлення духовки.....	9
6.7.	Застосування основної (нижньої) газової конфорки духовки.....	10
6.8.	Застосування (верхньої) газової конфорки духовки .....	10
6.9.	Вертіл .....	11
6.9.1	Будова вертіла .....	11
6.9.2	Використання вертіла .....	11
6.9.3	Керування приводом вертіла .....	12
6.10.	Газ-контроль .....	12
6.11	Госп. ящик .....	12
7.	Застосування електричних елементів в плитах .....	12
7.1	Електроконфорка.....	12
7.1.1.	Спосіб застосування.....	12
7.1.2.	Індикатор ввімкнення ел.конфорки .....	12
7.2.	Електрична духовка.....	13
7.2.1.	Використання конфорок духовки.....	13
7.2.2.	Індикатор ввімкнення духовки.....	13
8.	Вимоги безпеки й запобіжні заходи .....	14
9.	Порядок встановлення і підключення.....	15
9.1.	Встановлення .....	15
9.2.	Підключення.....	15
10.	Рекомендації спеціалізованим службам .....	16
10.1.	заміна сопла .....	17
10.2.	Заміна сопла основної (нижньої) газової конфорки духовки .....	17
10.3.	Заміна сопла верхньої газової конфорки духовки .....	17
11.	Технічне обслуговування .....	18
12.	Можливі несправності й методи їхнього усунення.....	18
13.	Заміна лампи в духовці .....	19
14.	Переміщення плити.....	19
15.	Догляд за плитою .....	19
16.	Технічні характеристики.....	20
17.	Утилізація.....	20
18.	гарантійні зобов'язання .....	20

## 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 Нашій продукції.

#### **Примітка:**

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

## 2. переваги

1. Витончений дизайн.
2. Великий вибір різних модифікацій плит.
3. загальні вказівки – 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
7. іржі й витримує високу температуру, або зі сталевих матеріалів, які оброблені й покриті емаллю.  
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, Переконайтесь 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 з Посібником з експлуатації, технічному обслуговуванню й установці.
3. У майбутньому, у випадку виникнення питань по використанню або усуненню несправностей плити тримайте 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, встановлюються для регулювання рівня плити.

### **Увага!**

***Перед першим Вжисанням духовки плити запаліть вогонь чи Увімкніть електродуховку й залиште на максимальному рівні на 15-20хвилин (без усякої їжі усередині духовки). Ця процедура потрібна для того, щоб дати випаруватися волозі й залишкам 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, ураженню електричним струмом.*

**4. техні**

- |  |                       |
|--|-----------------------|
| 1. Плити призначені для готування харчових продуктів у побутових умовах.                       |                       |
| 2. Категорія газових плит  | II <sub>2H+3U/P</sub> |
| 3. Клас плит   | 2/1                   |
| 4. Номінальна напруга, В   | 220-240               |
| 5. Номінальна частота, Гц  | 50/60                 |
| 6. Максимальна потужність, кВт   | 11,8                  |
| 7. під'єднувальне 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 <sup>3</sup> /годину)
1	Допоміжна	18	1.00	0.50	73	0.72	0.095
2	Напівшвидка	24	1.75	0.65	127	0.97	0.167
3	Швидка	28	3.00	0.85	218	1.15	0.286
4	Гриль		3.60	0.96	262	1.35	0.324
5	Духовка		2.8/2.69	0.85	204	1.15	0.256

**Таблиця 3: Технічні характеристики нагрівальних елементів**

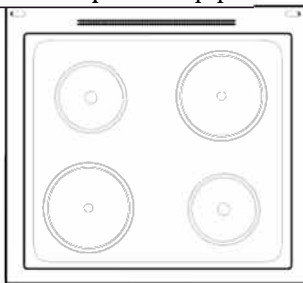
Опис	Потужність
Електроконфорка 180 – стандарт / швидка	1500 / 2000 Вт
Електроконфорка 145 – стандарт / швидка	1000 / 1500 Вт
Нижній нагрівальний елемент духовки 50/60/90	1000 / 1200 / 2000 Вт
Малий верхній нагрівальний елемент гриля 50/60/90	800/ 1000 / 1500 Вт
Великий верхній нагрівальний елемент гриля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

#### 4. Типи робочих столів

##### Робочий стіл: 4 електричні конфорки

Електроконфорка  
145

Електроконфорка  
180



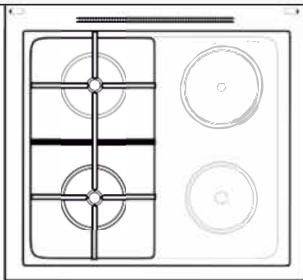
Електроконфорка  
180

Електроконфорка  
145

##### Робочий стіл: 2 конфорки газові + 2 електричні

Напівшвидка конфорка

Швидка конфорка



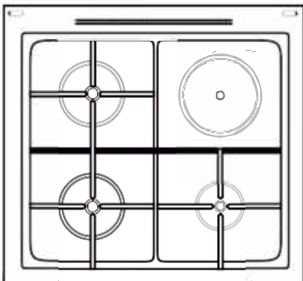
Електроконфорка  
180

Електроконфорка  
145

##### Робочий стіл: 3 конфорки газові + 1 електрична

Напівшвидка конфорка

Швидка конфорка



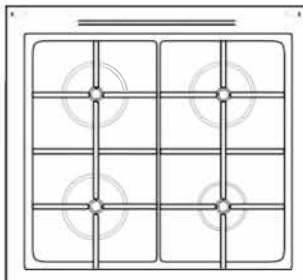
Електроконфорка  
180

Допоміжна конфорка

##### Робочий стіл: 4 газові конфорки

Напівшвидка конфорка

Швидка конфорка

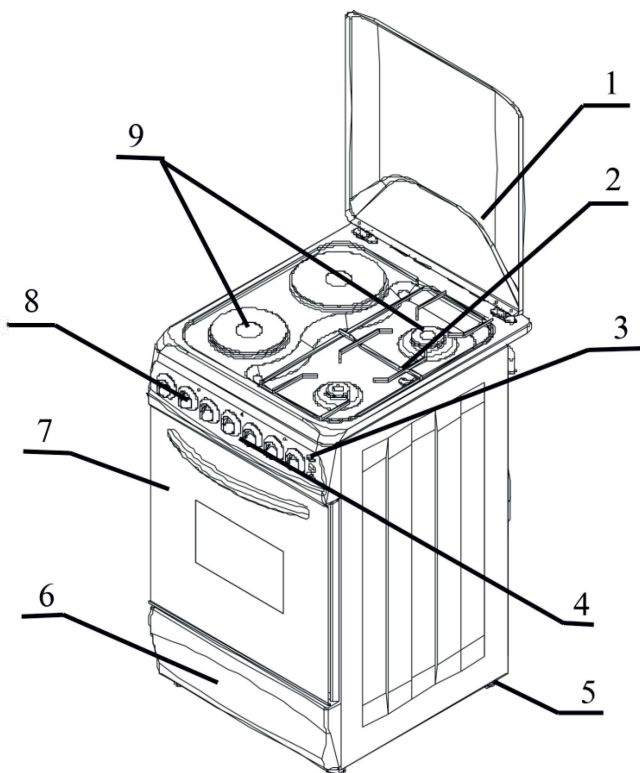


Напівшвидка конфорка

Допоміжна конфорка

## 6. Пристрій і порядок роботи плити

### 6.1. Пристрій плити

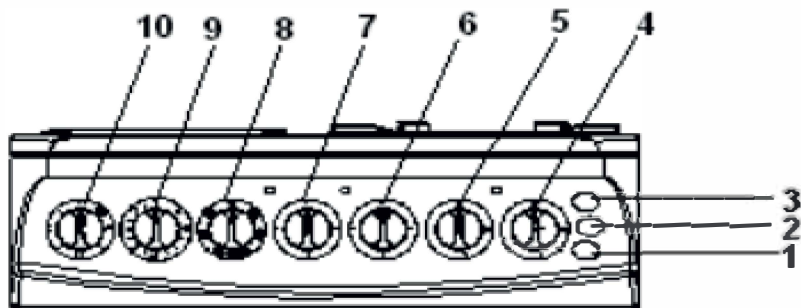


1. Кришка скло/метал
2. Рещіткастолу
3. Кнопки
4. Панель керування
5. Ніжки
6. Госп. Ящик

7. Дверцята духовки
8. Ручки керування
9. Конфорки



## 6.2. Панель керування



в залежності від моделі розташування та кількість ручок керування може відрізнятися

- 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.



положення вимкнено



положення максимум



положення мале

мал. 2



мал. 3

### 6.4. Електропідпал

Електричне запалювання газу забезпечує кнопка електропідпалу.

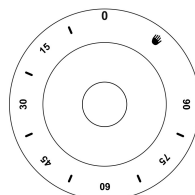
Натисніть на обрану ручку крана конфорки й поверніть ручку крана проти годинникової стрілки в положення «максимум» (мал.2). Потім натисніть на кнопку електропідпалу (мал.3) і у всіх конфорках проскочить іскра.

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).

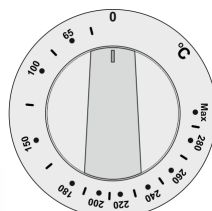


мал. 4

#### 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.



### 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

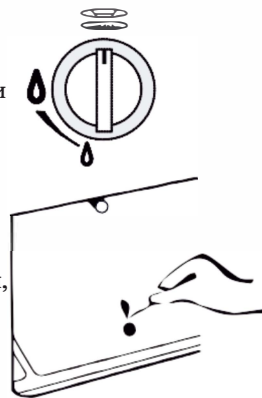
## 6.7. Застосування основної (нижньої) газової конфорки духовки

Для традиційної випічки кондитерських виробів, готування м'яса, птиці, 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, відпустить ручку крана й переконайтеся, що полум'я не згасло.

Якщо конфорка згасла, встановіть ручку в положення «Закрите» і, почекавши приблизно 1 хвилину, відкрийте дверцята й повторіть запалювання. Встановіть 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 переконайтеся, що полум'я не згасло.

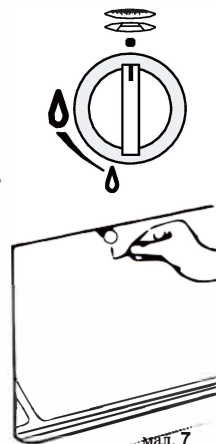
Якщо конфорка згасла, встановіть ручку в положення «Закрите» і, почекавши приблизно 1 хвилину, відкрийте дверцята й повторіть запалювання. Встановіть ручку крана конфорки гриля на потрібний режим і встановіть дефлектор (мал.8).

### Попередження

*Не використовуйте одночасно верхню й нижню конфорки духовки.*

*Передбачаючи технічні параметри й міри безпеки, використовувати їх слід завжди з обережністю.*

*Небезпечне використання конфорок духовки може привести до поломки*



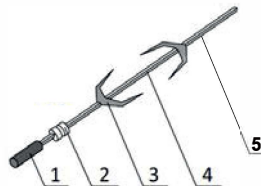
мал. 7

## 6.9. Вертіл

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

### 6.9.1. Пристрій вертіла

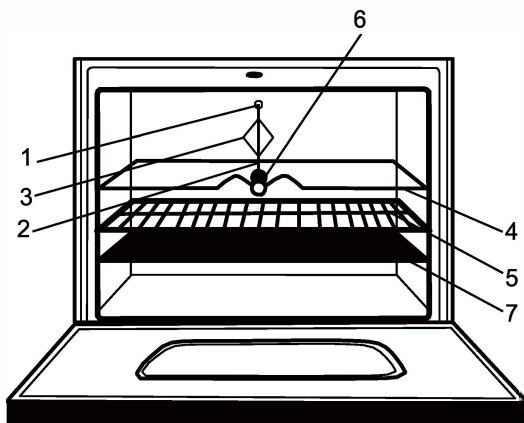
1. Ручка
2. Втулка
3. Зубці
4. Вертіл
5. Наконечник вертіла



мал. 9

### 6.9.2. Використання вертіла

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



Мал. 10

1. Помістіть їжу на рожен (2) і закріпіть за допомогою зубців (3).
2. Вставте рещітку рожня (4) у духовку.
3. Вставте наконечник рожня в шпindel, що перебуває в задній частині духовки, а втулку (6) у рещітку 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 витoku 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.

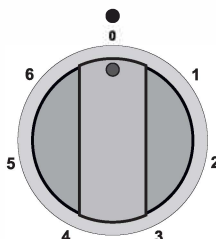
Абсолютно нормально, що конфорка випустить дим і захід.

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).

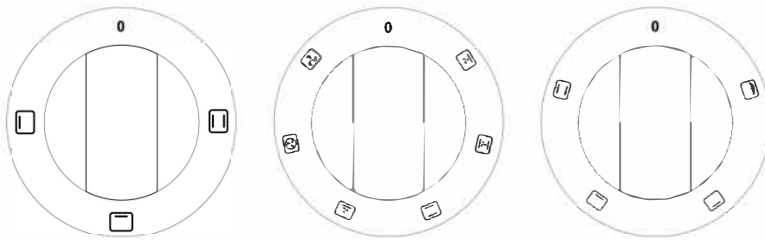


Рис. 12

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

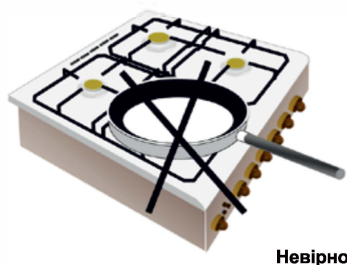
1. Особи, що користуються плитою, зобов'язані знати правила безпечного обігу з побутовими приладами й уважно вивчити дане Керівництво.
2. Дана плита розроблена для домашніх активних застосувань.
3. Дана плита повинна бути використана тільки по призначенню. У протилежному випадку це може привести до небезпечних наслідків.
4. Якщо Ви не користуєтесь плитою, то переконаєтесь, що всі кнопки вимкнені, а ручки керування кранами конфорок перебувають у положенні вимкнено (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. Переконаєтесь, що Ви до них не доторкаєтесь, 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 край й не «лизало» бічні стінки.
9. Користуйтеся посудом із кришками - це значно скоротить час готування.
10. Довівши рідину до кипіння, установіть 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.**



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.

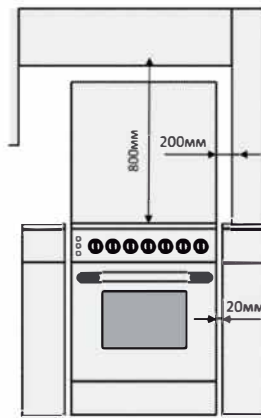


Рис. 15

#### Увага:

*Даний виріб дозволяється використовувати тільки в приміщеннях відповідним вимогам Санпін-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 випробувувати розтяжні зусилля;
- шланг повинен бути довжиною не менш 1,5 метра;
- якщо гнучкий шланг має ушкодження, він повинен замінитися 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.



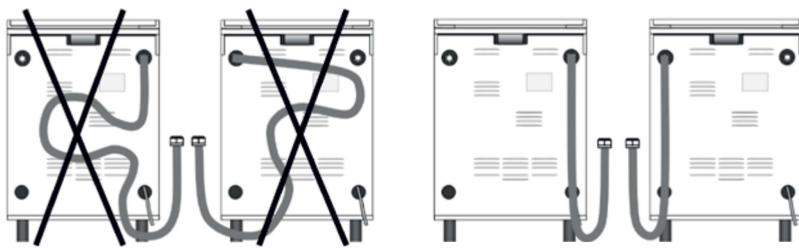


Рис.16

Неправильно

Правильно

**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 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. викрутіть сопло (S) ключем діаметром 7 мм, замініть його на інше, підходяще для нового типу газу (див. таблицю 2).

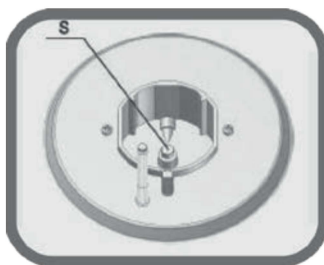


Рис. 17

**10.2. Заміна сопла основний (нижньої) конфорки духовки**

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

**10.3. Заміна сопла верхньої конфорки духовки**

1. викрутіть шуруп і дістаньте конфорку гриля з верхньої частини духовки.
2. викрутіть сопло конфорки (З) із тримача сопла (D) і замініть 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

- 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

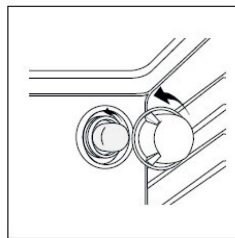


Рис. 20

### 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 переконаєтеся, 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 проливу 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 **протріть їх ганчіркою з м'якої тканини.**

# ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ

**ТАБЛИЦЯ ПОТУЖНОСТІ**

ТИП ГАЗА			Великий паливник	Паливник для вока	НИЖНЯ ПАЛЬНИК ПЛИТИ	ВЕРХНЯ ПАЛЬНИК ПЛИТИ	НИЖНІЙ ПАЛЬНИК ПЛИТА	ВЕРХНІЙ ПАЛЬНИК ПЛИТА
					90x60	90x60	50x60/60x60	50x60/60x60
G30-30 мбар	1,00 кВт	1,80 кВт	2,80 кВт	3,10 кВт	3,60 кВт	2,80 кВт	1,65 кВт	1,45 кВт
G31-37 мбар	1,00 кВт	1,80 кВт	2,80 кВт	3,10 кВт	3,60 кВт	2,80 кВт	1,65 кВт	1,45 кВт
G30-37 мбар	0,95 кВт	1,75 кВт	2,60 кВт	3,00 кВт	3,40 кВт	2,50 кВт	1,75 кВт	1,60 кВт
G30-50 мбар	1,05 кВт	2,00 кВт	2,85 кВт	3,25 кВт	3,85 кВт	2,85 кВт	1,80 кВт	1,45 кВт
G20-20 мбар	1,00 кВт	1,75 кВт	2,85 кВт	3,00 кВт	3,40 кВт	2,69 кВт	1,75 кВт	1,50 кВт
G20-25 мбар	1,00 кВт	1,80 кВт	2,90 кВт	3,20 кВт	3,40 кВт	2,69 кВт	1,75 кВт	1,60 кВт
G25-25 мбар	1,00 кВт	1,75 кВт	2,85 кВт	3,00 кВт	3,40 кВт	2,69 кВт	1,75 кВт	1,50 кВт
G25.3-25 мбар	1,00 кВт	1,75 кВт	2,85 кВт	3,00 кВт	3,40 кВт	2,69 кВт	1,75 кВт	1,50 кВт

**ТАБЛИЦЯ ВИТРАТИ ГАЗУ**

ТИП ГАЗА	Маленький паливник	Середній паливник	Великий паливник	Паливник для вока	НИЖНЯ ПАЛЬНИК ПЛИТИ	ВЕРХНЯ ПАЛЬНИК ПЛИТИ	НИЖНІЙ ПАЛЬНИК ПЛИТА	ВЕРХНІЙ ПАЛЬНИК ПЛИТА
					90x60	90x60	50x60/60x60	50x60/60x60
G30-30 мбар	73 г/ч	131 г/ч	204 г/ч	225 г/ч	262 г/ч	204 г/ч	120 г/ч	105 г/ч
G31-37 мбар	73 г/ч	131 г/ч	204 г/ч	225 г/ч	262 г/ч	204 г/ч	120 г/ч	105 г/ч
G30-37 мбар	70 г/ч	127 г/ч	190 г/ч	218 г/ч	247 г/ч	182 г/ч	127 г/ч	116 г/ч
G30-50 мбар	76 г/ч	145 г/ч	207 г/ч	236 г/ч	280 г/ч	207 г/ч	131 г/ч	105 г/ч
G20-20 мбар	0.095 м3/ч	0.167 м3/ч	0.271 м3/ч	0.286 м3/ч	0.324 м3/ч	0.256 м3/ч	0.167 м3/ч	0.143 м3/ч
G20-25 мбар	0.095 м3/ч	0.171 м3/ч	0.276 м3/ч	0.305 м3/ч	0.324 м3/ч	0.256 м3/ч	0.167 м3/ч	0.152 м3/ч
G25-25 мбар	0.095 м3/ч	0.167 м3/ч	0.271 м3/ч	0.286 м3/ч	0.324 м3/ч	0.256 м3/ч	0.167 м3/ч	0.143 м3/ч
G25-25 мбар	0.095 м3/ч	0.167 м3/ч	0.271 м3/ч	0.286 м3/ч	0.324 м3/ч	0.256 м3/ч	0.167 м3/ч	0.143 м3/ч

**ТАБЛИЦЯ ІНЖЕКТОРА**

ТИП ГАЗА	Маленький паливник	Середній паливник	Великий паливник	Паливник для вока	НИЖНЯ ПАЛЬНИК ПЛИТИ	ВЕРХНЯ ПАЛЬНИК ПЛИТИ	НИЖНІЙ ПАЛЬНИК ПЛИТА	ВЕРХНІЙ ПАЛЬНИК ПЛИТА
					90x60	90x60	50x60/60x60	50x60/60x60
G30-30 мбар	0,55	0,70	0,85	0,90	0,95	0,85	0,65	0,60
G31-37 мбар	0,55	0,70	0,85	0,90	0,95	0,85	0,65	0,60
G30-37 мбар	0,50	0,65	0,80	0,85	0,90	0,80	0,65	0,60
G30-50 мбар	0,50	0,65	0,80	0,85	0,90	0,80	0,65	0,55
G20-20 мбар	0,75	1,00	1,20	1,30	1,35	1,15	1,00	0,92
G20-25 мбар	0,70	0,95	1,15	1,20	1,30	1,10	0,95	0,90
G25-25 мбар	0,75	1,00	1,20	1,30	1,35	1,15	1,00	0,92
G25-25 мбар	0,75	1,00	1,20	1,30	1,35	1,15	1,00	0,90

**Інжекторная таблица для пользования жыклеров для горелки.**

ТИП ГАЗА	НИЖНЯ ПАЛЬНИК ПЛИТА	ВЕРХНІЙ ПАЛЬНИК ПЛИТА	НИЖНЯ ПАЛЬНИК ПЛИТА	ВЕРХНІЙ ПАЛЬНИК ПЛИТА
	90x60	90x60	50x60/60x60	50x60/60x60
G30-30 мбар	0,85	0,75	0,65	0,65
G20-20 мбар	1,30	1,20	0,95	0,95

**ТАБЛИЦЯ ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ**

	Печи серії Т5 ... и серии Y ...		Печи серии Т6, серии Y ... и серии В ...		Печи серии Т9 ... и серии Y ...	
	Верхній нагрівальний елемент	800 W		1000 Вт		1500 Вт
Нижній нагрівальний елемент	1000W		1200W		2000 Вт	

## 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.***

**КОРІНЕЦЬ ТАЛОНА № 1**

на гарантійний ремонт \_\_\_\_\_  
назва приладу

Вилучений « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. Майстер \_\_\_\_\_

ТОВ "УНИВЕРСАЛ" 61009, Харківська обл., м. Харків, пров. Артюхівський, 38  
WWW.GRETA.UA

**ТАЛОН № 1**  
**на гарантійний ремонт**  
**приладу**

Продано магазином

\_\_\_\_\_ (назва торгівельної організації)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ р.

М.П. \_\_\_\_\_

( підпис торгівельної організації )

Власник і його адреса \_\_\_\_\_

Виконана робота: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (вказати несправність)

\_\_\_\_\_ Майстер \_\_\_\_\_ Власник \_\_\_\_\_

(дата)

(підпис)

( підпис )

(назва побутового підприємства)

МП \_\_\_\_\_

(посада і підпис керівника підприємства, яке виконало ремонт)

ТОВ "УНИВЕРСАЛ" 61009, Харківська обл., м. Харків, пров. Артюхівський, 38  
WWW.GRETA.UA

**ТАЛОН № 2**  
**на гарантійний ремонт**  
**приладу**

Продано магазином

\_\_\_\_\_ (назва торгівельної організації)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ р.

М.П. \_\_\_\_\_

( підпис торгівельної організації )

Власник і його адреса \_\_\_\_\_

Виконана робота: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (вказати несправність)

\_\_\_\_\_ Майстер \_\_\_\_\_ Власник \_\_\_\_\_

(дата)

(підпис)

( підпис )

МП \_\_\_\_\_ (назва побутового підприємства)

(посада і підпис керівника підприємства, яке виконало ремонт)

**КОРІНЕЦЬ ТАЛОНА № 2**

на гарантійний ремонт \_\_\_\_\_  
назва приладу

Вилучений « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. Майстер \_\_\_\_\_