

# ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



# Borgio





## **Шановний покупець,**

Наша мета - запропонувати вам якісну продукцію, що перевищує ваші очікування. Ми надаємо вироби, виготовлені на сучасному обладнанні та ретельно перевірені на якість.

Цей посібник підготовлено для того, щоб допомогти вам правильно користуватися вашим приладом, виготовленим із використанням найсучасніших технологій, впевнено та максимальною ефективно.

Перед використанням приладу уважно прочитайте цей посібник, який містить основну інформацію щодо правильної та безпечної установки, обслуговування та експлуатації. У разі потреби зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру для монтажу вашого виробу.

## **ЗМІСТ:**

### **1. Розділ: ПРЕЗЕНТАЦІЯ ТА РОЗМІРИ ВИРОБУ**

### **2. Розділ: ПОПЕРЕДЖЕННЯ**

### **3. Розділ: УСТАНОВКА ТА ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ**

#### **3.1. Середовище, де буде встановлено прилад**

#### **3.2. Встановлення плити**

#### **3.3. Регулювання ніжок**

#### **3.4. Підключення газового шланга та перевірка герметичності**

#### **3.5. Електричне підключення та безпека**

#### **3.6. Загальні застереження та рекомендації**

#### **3.7. Перехід на інший тип газу**

### **4. Розділ: ВИКОРИСТАННЯ ПЛИТИ**

#### **4.1. Використання газових плит**

#### **4.2. Використання духовки газової плити**

##### **4.2.1. Конфорки духовки**

##### **4.2.2. Грил та рожен**

#### **4.3. Аксесуари, що використовуються в духовці**

### **5. Розділ: ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ**

#### **5.1. Очищення**

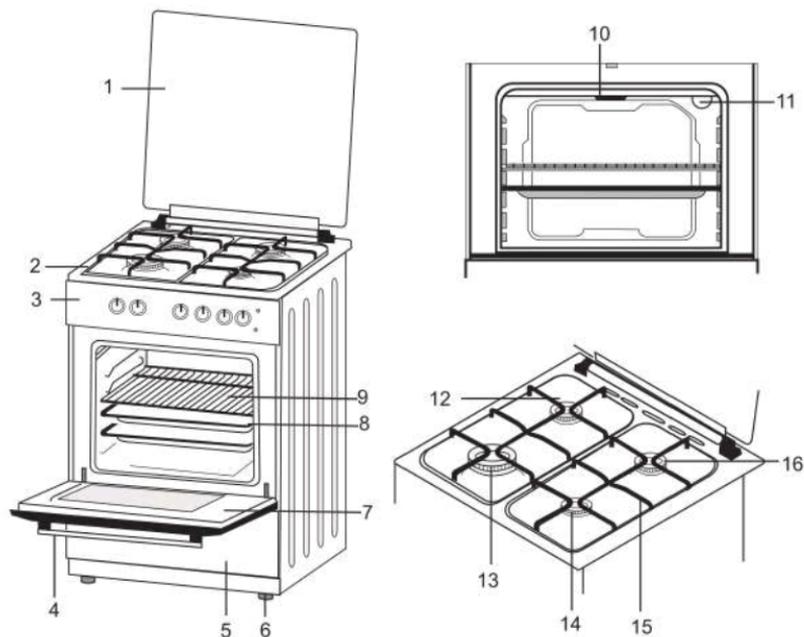
#### **5.2. Технічне обслуговування**

### **6. Розділ: СЕРВІС І ТРАНСПОРТУВАННЯ**

#### **6.1. Вимоги перед зверненням до сервісу**

#### **6.2. Інформація, пов'язана з транспортуванням**

## 1.1. Опис



### Перелік частин:

- |                              |                                   |
|------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Кришка варильної поверхні | 10. Гриль                         |
| 2. Варильна поверхня         | 11. Лампа духови                  |
| 3. Панель керування          | 12. Конфорка середньої потужності |
| 4. Ручка дверцят духовки     | 13. Турбоконфорка                 |
| 5. Кришка щика               | 14. Допоміжний конфорка           |
| 6. Опора ніжка               | 15. Решітка варильної поверхні    |
| 7. Дверцята духовки          | 16. Конфорка середньої потужності |
| 8. Декор для випікання       |                                   |
| 9. Решітка                   |                                   |

Модель	Розмір (см):
60*60*85	60*60*90
50*60*85	50*60*90
60*60*85	60*60*90
50*60*85	50*60*90

### **УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ЦЕЙ ПОСІБНИК ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ ТА ДОТРИМУЙТЕСЯ ВСІХ ЗАХОДІВ БЕЗПЕКИ**

- Цей прилад призначений виключно для побутового, некомерційного використання.
- Обов'язково перевірте, чи немає пошкоджень після розпакування приладу.
- Якщо виявлено дефекти - не використовуйте прилад і негайно зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Матеріали упаковки (наприклад, нейлон, скоби, пінопласт тощо) можуть бути небезпечними для дітей, тому їх слід одразу зібрати та утилізувати.
- Встановлення приладу повинно виконуватись лише кваліфікованим спеціалістом.
- Виробник не несе відповідальності за пошкодження, спричинені неправильним монтажем або діями неуповноважених осіб.
- Перед підключенням приладу до електричної та газової мережі переконайтесь, що параметри мережі відповідають технічним характеристикам, зазначеним на етикетці виробу або в документації.
- Якщо ви не плануєте користуватись приладом тривалий час - вимкніть його, перекрийте подачу газу та відключіть головний вимикач живлення.
- Живильний кабель не можна змінювати самостійно. Якщо він пошкоджений, зверніться до авторизованого сервісу.
- Перед виконанням будь-яких робіт (очищення, технічне обслуговування тощо) відключіть прилад від електромережі або вимкніть головний вимикач.
- Деякі частини приладу можуть залишатися гарячими навіть після вимкнення.
- Дочекайтесь повного охолодження перед тим, як торкатись нагрівальних елементів або металевих поверхонь.
- Не зберігайте легкозаймисті матеріали поблизу приладу під час його роботи.
- Слідкуйте, щоб кабелі інших електроприладів не торкались гарячих частин духовки чи варильної поверхні.
- Переконайтесь, що всі перемикачі знаходяться у положенні "0" (вимкнено), коли прилад не використовується.
- При приготуванні їжі виділяються пари та волога - забезпечте достатню вентиляцію приміщення.
- Використовуйте природну вентиляцію (вікна, витяжки) або встановіть механічну вентиляційну систему (кухонну витяжку).
- Завжди вимикайте всі конфорки перед тим, як зкривати прилад.
- Цей посібник підготовлено для типових моделей духовок. Ваш прилад може дещо відрізнятися за окремими характеристиками або зовнішнім виглядом.
- Тримайте дітей подалі від духовки під час роботи приладу.

### **ДЛЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ТА БЕЗПЕКИ ВИКОРИСТАННЯ**

**Ми рекомендуємо завжди використовувати лише оригінальні запасні частини та звертатися виключно до авторизованих сервісних центрів у разі потреби.**

## ЧАСТИНА 3: ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДГОТОВКА ДО ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Ця сучасна, функціональна та практична плита, виготовлена з високоякісних матеріалів, задовольнить усі ваші потреби. Перед використанням уважно прочитайте цей посібник, щоб уникнути будь-яких проблем у майбутньому та забезпечити успішну експлуатацію. Наведена нижче інформація містить необхідні правила для правильного встановлення та сервісного обслуговування. Особливо уважно цю інформацію повинен прочитати технік, який буде встановлювати прилад.

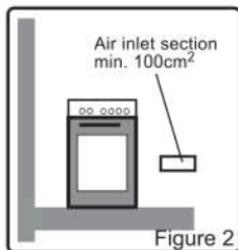
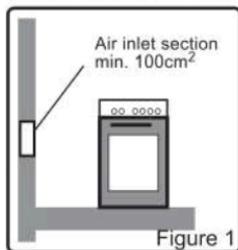
**Зверніться до авторизованого сервісного центру для встановлення вашої плити.**

### 3.1. СЕРЕДОВИЩЕ, В ЯКОМУ БУДЕ ВСТАНОВЛЕНО ПРИЛАД

Плита повинна бути встановлена в місці, де забезпечується постійна вентиляція.

Необхідно, щоб у приміщення надходило достатньо повітря для згоряння газу.

Середній потік повітря має надходити через вентиляційні отвори, розташовані у стінах, що виходять назовні.



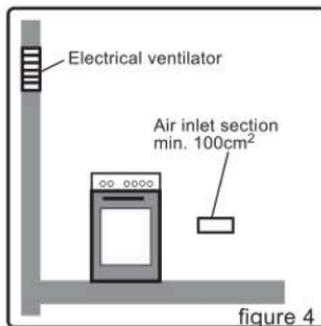
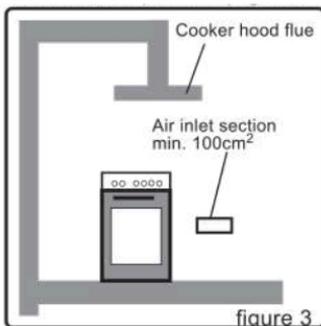
Вентиляційні отвори повинні мати мінімальний розмір 100 см<sup>2</sup> (можна зробити один або кілька отворів) - див. малюнки 1–2. Ці отвори повинні відкриватися як із внутрішньої, так і з зовнішньої сторони будівлі, розміщуватись у нижній частині стіни, бажано з протилежного боку від виходу диму або гарячого повітря. Якщо неможливо встановити такі отвори в місці монтажу, подача повітря може бути забезпечена через сусіднє приміщення за умови, що воно не є спальнею або небезпечним приміщенням, і також добре вентильується.

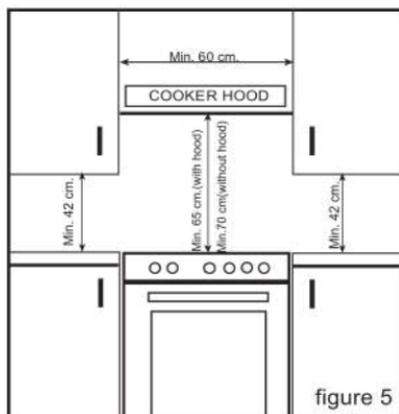
### Відведення продуктів згоряння з приміщення

Плити, які працюють на газі, повинні відводити відпрацьовані гази безпосередньо назовні або через спеціальні канали, підключені до вентиляційної системи. Якщо встановлення таких каналів неможливе, слід встановити електричний вентилятор на вікно або стіну, що виходить назовні.

Цей вентилятор повинен забезпечувати обмін повітря в приміщенні в 3–5 разів на годину відносно власного об'єму кухні.

- Мінімальний розмір отвору для притоку повітря: 100 см<sup>2</sup>
- Приклади правильного встановлення подані на малюнках 3–4





### 3.2 ВСТАНОВЛЕННЯ ПЛИТИ

Під час встановлення плити необхідно звернути увагу на кілька факторів. Обов'язково дотримуйтесь нижченаведених рекомендацій, щоб уникнути можливих проблем або небезпечних ситуацій у майбутньому.

- Плиту можна розміщувати поруч з іншими меблями за умови, що висота меблів не перевищує висоту панелі варильної поверхні.
- Не встановлюйте плиту біля холодильника. Поруч не повинно бути легкозаймистих матеріалів - таких як штори, водонепроникні тканини тощо, які можуть зайнятися при нагріванні.
- Між задньою стінкою духовки та стіною має бути зазор щонайменше 2 см для циркуляції повітря.
- Меблі, розташовані поруч, повинні бути виготовлені з матеріалів, стійких до температури не менше 50°C.
- Якщо кухонні меблі вищі за варильну поверхню, мінімальна відстань між духовкою та меблями має становити не менше 11 см.
- Мінімальні відстані між варильною поверхнею духовки, навісними шафами та витяжкою показано на схемі нижче (рис. 5).
  - Якщо є витяжка - мінімальна висота над плитою має становити 650 мм.
  - Якщо витяжки немає - не менше 700 мм.

### 3.3 РЕГУЛЮВАННЯ НІЖОК

Ваша плита стоїть на 4 регульованих ніжках. Після встановлення необхідно перевірити, чи плита стоїть рівно. Регулювання здійснюється обертанням ніжок за годинникову стрілку. Можна підняти плиту максимум на 15 мм за допомогою ніжок. Після вирівнювання не тягніть плиту, а переміщайте, піднімаючи її.

### 3.4 ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗОВОГО ШЛАНГА ТА ПЕРЕВІРКА ГЕРМЕТИЧНОСТІ

Підключення газу повинно виконуватись відповідно до стандартів. Тип газу визначається за таблицею на задній стінці приладу. Інформацію про типи газу та відповідні жиклери можна знайти в технічній таблиці. Необхідно переконатися, що тиск газу відповідає зазначеним у таблиці параметрам - це забезпечить ефективну роботу та мінімальне споживання. Якщо тиск газу або тип відрізняється від рекомендованих, потрібно встановити редуктор тиску на вхідній трубі.

Усі ці налаштування мають виконуватись авторизованим сервісним центром.

Пластиковий шланг, який з'єднується з газовим входом приладу за допомогою хомута, слід використовувати при підключенні до газу бутан-пропан. Підключайте прилад із якомога коротшим і герметичним шлангом, розташованим максимально близько до джерела газу. Максимальна дозволена довжина шланга — 1,5 м. Шланг, який подає газ до приладу, слід замінювати раз на рік для вашої безпеки.

#### **Важливі застереження при підключенні шланга**

- Частини шланга не повинні торкатися місць, де температура перевищує 50°C.
- Довжина шланга не повинна перевищувати 1,5 м.
- Шланг не можна стискати, перегинати чи перекручувати.
- Він не повинен торкатися гострих кутів чи рухомих деталей.
- Перед встановленням потрібно перевірити шланг на наявність пошкоджень.
- Після підключення газу всі з'єднання необхідно перевірити мильним розчином, щоб виявити можливий витік (з'являться бульбашки).
- Ніколи не використовуйте сірники або запальнички для перевірки герметичності.
- Хомути мають бути щільно закріплені та не мати іржі.
- Термін експлуатації шланга не повинен перевищувати 5 років.

Якщо використовується металевий шланг, його також потрібно встановлювати відповідно до стандартів, а монтаж повинен виконувати авторизований сервісний спеціаліст.

Ваша плита налаштована для роботи на природному газі (NG).

Якщо необхідно використовувати скраплений газ (LPG), зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру.

Під час підключення до LPG газу потрібно використовувати гнучкий шланг, який не торкатиметься гострих поверхонь або рухомих частин і не матиме пошкоджень.

#### **⚠ УВАГА!**

**Ніколи не використовуйте сірники чи запальничку для перевірки витоку газу.**

### **3.5 ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ ТА БЕЗПЕКА**

- Під час електричного підключення обов'язково дотримуйтеся наведених нижче інструкцій.
- Заземлювальний кабель має бути під'єднаний до відповідного терміналу.
- Необхідно забезпечити, щоб ізоляція кабелю не була пошкоджена.
- У разі пошкодження живильного кабелю потрібно звернутися до кваліфікованого сервісу — кабель має бути замінений авторизованим фахівцем.
- Неправильне електричне підключення може пошкодити прилад і не підлягає гарантії.
- Прилад розрахований на напругу 220–240 В. Якщо мережеве живлення відрізняється від цього значення, необхідно звернутися до сервісного центру.
- Електричний кабель не повинен торкатися гарячих частин приладу або його задньої панелі — це може призвести до короткого замикання.

***Виробник не несе відповідальності за пошкодження чи втрати, що виникають унаслідок недотримання цих правил безпеки.***

### 3.6 ЗАГАЛЬНІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ ТА ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Ваш прилад виготовлений відповідно до вимог безпеки, що діють для електричних приладів. Обслуговування та ремонт мають виконуватись лише авторизованим сервісним спеціалістом, навченим виробником. Будь-які спроби ремонту без дотримання правил можуть бути небезпечними. Під час роботи приладу його зовнішні поверхні нагріваються. Внутрішні частини духовки, що утримують тепло й пару, можуть залишатись гарячими ще певний час після вимкнення.

⚠ Не торкайтесь гарячих поверхонь. Тримайте дітей подалі. Не залишайте плиту без нагляду під час приготування їжі, особливо якщо використовуєте жири або олії - вони можуть спалахнути. Ніколи не заливайте полум'я водою - накрийте каструлю або сковорідку кришкою, щоб загасити вогонь. Ручки регулювання температури та полум'я повинні бути правильно встановлені, інакше плита не працюватиме. Не відкривайте дверцята духовки різко під час роботи - це може призвести до пошкодження скла або деформації приладу. Не кладіть у нижню шухляду важкі, легкозаймисті або плавкі матеріали (пластик, папір, тканину тощо). Вимикайте прилад із розетки, коли він не використовується, і перекривайте подачу газу. Захищайте прилад від атмосферного впливу - не залишайте його під дією сонця, дощу, снігу, пилу тощо.

### 3.7 ПЕРЕХІД НА ІНШИЙ ТИП ГАЗУ

⚠ **УВАГА!**

*Наступні операції повинні виконуватись лише авторизованим сервісним персоналом.*

#### **Заміна форсунок (інжекторів):**

Газові конфорки можна адаптувати під різні типи газу, замінивши відповідні інжектори згідно з видом газу, який використовується.

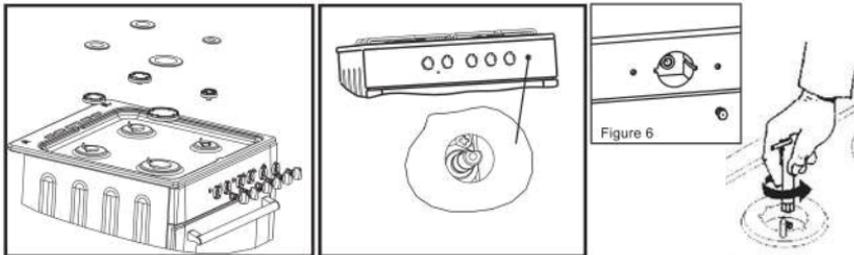
Послідовність дій:

1. Вимкніть подачу газу та електроживлення.
2. Зніміть кришку та адаптер.
3. Відкрутіть інжектори.
4. Встановіть нові інжектори, що відповідають потрібному типу газу (згідно з технічними характеристиками).

#### **Заміна інжекторів духовки та гриля:**

1. Зніміть панель плити та конфорки, відкрутивши кріпильні гвинти, що знаходяться на передній частині конфорки.
2. Зніміть старі інжектори, встановлені на тримачі, і замініть їх новими, що входять у комплект запасних частин.

(На малюнках зображено послідовність зняття верхньої панелі, доступ до інжекторів і правильне встановлення нових.)



## Регулювання положення зменшеного полум'я:

У приладах, оснащених пристроями контролю полум'я та мікроперемикачами одночасно, панель управління повинна бути знята, щоб безпечно дістатися до регулювального гвинта.

Для положення зменшеного полум'я гвинт повинен бути послаблений при переході з LPG на NG. При переході з NG на LPG гвинт повинен бути затягнутий. Переконайтеся, що прилад від'єднано від електричного струму і подача газу відкрита.

Запаліть конфорки та залиште їх у мінімальному положенні.

Зніміть ручки, тому що гвинти доступні лише тоді, коли ручки зняті.

За допомогою маленької викрутки затягніть або послабте гвинт на 90°, що робить полум'я конфорки більшим або меншим (Рисунок 6).

Коли полум'я має довжину не менше 4 мм, газ добре розподіляється. Переконайтеся, що полум'я не гасне при переході з максимального положення на мінімальне.

## Заміна газового входу:

Газовий колектор, що виступає з задньої частини плити, повинен бути повністю видимим, будь-яке з'єднання (гайка, шланг тощо) повинно бути встановлене з обережністю, щоб уникнути контакту з частинами, які можуть нагріватися.

Наполегливо рекомендується заблокувати доступ до з'єднання трубки, коли плита використовується або коли подача газу відкрита.

Під час процесу підключення газу труба приладу повинна залишатися нерухою, тоді як підключена частина (механічна, LPG або NG гайка) фіксується. Завжди використовуйте набори, що постачаються в запасі між з'єднувальними поверхнями.

Для підключення газів типу бутану-пропану (LPG) використовуйте з'єднання «А» для гнучкого шлангового підключення.

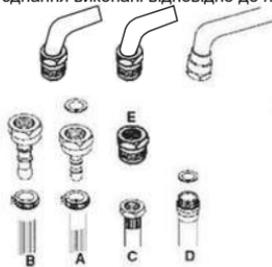
Для підключення газів типу метану (NG):

- Використовуйте з'єднання типу В у Іспанії, Італії, Португалії, Греції, Франції та Алжирі для використання з гнучким шланговим підключенням.
- Використовуйте з'єднання типу С у Латвії та Люксембурзі для механічного підключення. Це з'єднання також може бути використано у деяких районах Франції, Алжиру, Іспанії, Португалії та Італії.
- Використовуйте з'єднання типу С у Німеччині та Бельгії з додатковим адаптером ISO7/ISO228 і в Нідерландах з додатковим адаптером Besca, що входить у запасний набір. Приклад використання показано на Е.

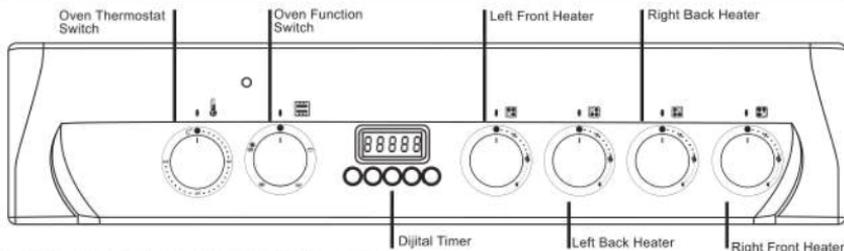
**Для всіх типів газів використовуйте з'єднання типу D для підключення у Великій Британії та Ірландії.**

У всіх випадках гнучкий газовий шланг не повинен проходити за духовкою або торкатися поверхонь, що можуть нагріватися, оскільки це може спричинити займання.

Крім того, переконайтеся, що всі з'єднання виконані відповідно до національних законодавчих вимог для газових приладів.



## ЧАСТИНА 4 : ВИКОРИСТАННЯ ВАШОЇ ДУХОВКИ



### 4.1 ВИКОРИСТАННЯ КОНФОРОК, ЯКІ ПРАЦЮЮТЬ НА ГАЗІ

Уважно і ретельно прочитайте інструкції, що були доповнені зображеннями для вашої зручності та для того, щоб ви могли отримати найбільшу ефективність від вашого приладу.

Позначення на перемикачах управління вказують, які конфорки плити включаються.

Використовуйте ваш електричний запальник або сірник, щоб увімкнути будь-яку конфорку, що працює на газі.

Натисніть на перемикач і поверніть його на максимум у напрямку проти годинникової стрілки.

Кожна конфорка може працювати на максимальному, мінімальному та середньому рівнях між ними.

Ці позиції позначаються символами «максимум», «мінімум» та проміжними рівнями на перемикачах.

Ви можете встановити потрібне положення, повертаючи перемикач з положення «0» у напрямку проти годинникової стрілки та зупиняючи його у потрібній точці.

Для вимкнення приладу необхідно повернути перемикач у напрямку за годинниковою стрілкою, доки він не дійде до кінця (він зупиняється у положенні «0»).

#### Система автоматичного запалювання конфорок

Деякі моделі мають систему автоматичного запалювання конфорок.

Ви легко можете розпізнати їх по присутності кнопок запалювання.

Для роботи системи потрібно натиснути на перемикач, позначений відповідним символом, так само, як повертається перемикач конфорки у напрямку проти годинникової стрілки.

Щоб отримати найбільшу ефективність від конфорок, звертайте увагу на розміри посуду, який ви ставите на конфорку. Посуд повинен мати плоске дно. Звертайте увагу, щоб не використовувати увігнутий або опуклий посуд. Якщо діаметр посуду менший, ніж 14 см, використовуйте підставку.

#### Пристрій газового контролю полум'я (FFD) (Якщо ваш прилад має цю функцію)

Пристрій контролю полум'я використовується для кожної конфорки з метою запобігання витоку газу у випадку, якщо полум'я гасне випадково (наприклад, через переливання рідини або здування полум'я).

Після увімкнення конфорки, коли перемикач утримується у натиснутому положенні приблизно 3 секунди, термодатчик розпізнає полум'я та відкриває подачу газу.

Якщо полум'я згасає, термічний елемент визначає втрату тепла і перебиває подачу газу менш ніж за 60 секунд.

### 4.2 ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВКИ ГАЗОВОЇ ПЛИТИ

#### 4.2.1 Пальник духовки

Запалювання пальника духовки може здійснюватися двома способами, залежно від моделі вашої духовки:

**Запалювання кнопкою авітопідпалу:** Якщо ваша духовка оснащена кнопкою авітопідпалу, вам потрібно натиснути на клапан управління духовкою та повернути ручку у положення, в якому ви хочете виконувати приготування, одночасно натискаючи кнопку запалювання.

Оскільки клапан обладнаний пристроєм контролю полум'я (FFD), будь ласка, дотримуйтесь процедур, описаних у параграфі 4.3.

Кнопка запалювання створить іскру між запальником і конфоркою, що спричинить займання.

Після займання полум'я кнопку запалювання можна відпустити.

#### 4.2.2 Гриль та рожен

Робота пальника гриля не поділяється на температурні режими, він працює тільки в одному режимі та забезпечує постійну потужність нагрівання.

Для цього вентиль пальника гриля повинен бути повернутий у положення, позначене для гриля. Запалювання пальника гриля може бути виконане двома способами, подібно до пальника духовки.

##### **Запалювання за допомогою кнопки автопідпалу:**

Якщо ваша духовка оснащена кнопкою запалювання, ви повинні натиснути на вентиль гриля та повернути ручку до положення гриля, одночасно натискаючи кнопку запалювання.

Оскільки вентиль оснащений пристроєм контролю полум'я (FFD), будь ласка, дотримуйтеся процедур, описаних в пункті 4.3.

Кнопка запалювання створить іскри між запальником та пальником, що викличе запалювання.

Після займання полум'я кнопку можна відпустити.

##### **Ручне запалювання:**

Якщо ваша духовка не оснащена жодним із зазначених вище пристроїв або якщо сталася електрична несправність, і неможливо скористатися запалюванням, слід виконати ручне запалювання.

Для ручного запалювання натисніть вентиль гриля та поверніть його на положення гриля, утримуючи джерело полум'я (тобто запальничку або сірник) поруч із отворами пальника з будь-якого боку.

Як тільки ви побачите полум'я на пальнику, ви можете забрати джерело полум'я.

Оскільки вентиль оснащений пристроєм контролю полум'я (FFD), будь ласка, дотримуйтеся процедур, описаних у пункті 4.3.

##### **УВАГА:**

Під час роботи гриля доступні частини можуть бути дуже гарячими. Тримайте дітей подалі від духовки.

##### **Рожен**

Ця функція використовується для запікання курки або інших видів м'яса на рожені.

Щоб використовувати цю функцію:

1. Вставте м'ясо на рожен, проткнувши його роженом.
2. Закріпіть м'ясо, використовуючи два фіксатори на рожені.
3. Розташуйте рожен у тримачі на дверцятах духовки на 3-й полиці.
4. Закріпіть інший кінець рожена у гнізді обертального механізму.
5. Натисніть кнопку для запуску обертання.

Під час використання рожна пальник гриля повинен бути увімкнений. Рожен не працює без гриля.

##### **УВАГА (важливо):**

- Якщо пальник не запалився протягом 15 секунд, потрібно припинити спробу, вимкнути прилад і зачекати 1 хвилину перед повторною спробою.
- Якщо полум'я загасло під час роботи, вимкніть конфорку і не намагайтеся запустити повторно протягом 1 хвилини.

#### 4.3 Аксесуари, що використовуються в духовці

Рекомендується використовувати посуд, який відповідає інформації у таблицях, що додаються до приладу.

Ви можете використовувати:

- форми для випікання,
- форми для тортів,
- емальовані дека,
- форми для гриля,
- сітку для гриля,
- піднос для збору жиру (якщо передбачений).

Не ставте нагрітий посуд на щось холодне або мокре, а холодний посуд на гарячу поверхню, інакше скляний посуд може тріснути. Дайте посуду охолонути природним шляхом, перш ніж мити. Якщо ви використовуєте великий гриль, поставте під нього патру (деко) на одну з нижніх полиць, щоб збирати жир. Додайте трохи води, щоб полегшити очищення.

**ВАЖЛИВО:** ніколи не використовуйте газовий гриль без захисної кришки гриля.

Якщо кришка гриля відсутня або пошкоджена — замовте нову в авторизованому сервісному центрі.

### 5.1 ОЧИЩЕННЯ

Перед тим як чистити плиту, переконайтеся, що всі перемикачі вимкнені і прилад охолов. Від'єднайте прилад від мережі.

Перевірте, чи рекомендовані виробником засоби є відповідними для очищення вашої духовки. Оскільки вони можуть пошкодити поверхні, не використовуйте їдкі креми, абразивні порошки, жорсткі щітки або металеві губки.

У випадку переливання рідини, що витікає з форми під час приготування і стікає на емальовану поверхню духовки, емаль може бути пошкоджена. Одразу очищайте такі місця.

#### **Очищення внутрішньої поверхні духовки**

***Обов'язково вимкніть духовку з мережі перед початком очищення.***

Внутрішню емальовану поверхню духовки краще очищати, коли духовка тепла.

Протріть духовку м'якою ганчіркою, змоченою у теплій мильній воді після кожного використання. Потім протріть вологою ганчіркою і висушіть.

При необхідності може бути використаний рідкий миючий засіб для більш глибокого очищення. Не очищайте внутрішню емаль сухими або порошковими засобами.

#### **Очищення дверцят духовки**

Для очищення дверцят духовки всередині і зовні використовуйте засіб для очищення скла. Після очищення витріть насухо м'якою ганчіркою.

#### **Очищення газових конфорок та верхньої частини варильної поверхні**

Підніміть тримачі посуду, кришки та ковпаки конфорок, де є газ.

Протріть і очистіть задню панель та верхню частину плити теплою мильною водою.

Промийте кришки конфорок та висушіть перед повторним встановленням.

Зверніть увагу на те, щоб отвори конфорок не були заблоковані і після висихання були повністю чистими.

Не очищайте задню панель металевою щіткою, оскільки це може спричинити подряпини.

Емаль на тримачах посуду може з часом виглядати зношеною або тьмяною – це нормально і не призводить до корозії.

### 5.2 ОБСЛУГОВУВАННЯ

#### **Заміна лампочки духовки**

Спочатку від'єднайте духовку від мережі та переконайтеся, що вона охолола. Зніміть захисне скло перед лампочкою. Замініть лампочку на нову, стійку до температур до 300°C (230 V, 25 Watt, тип E14). Після цього знову встановіть захисне скло. Духовка готова до використання після завершення процедури.

#### **Інші перевірки**

Періодично перевіряйте газову трубу. Якщо ви помітили будь-які, навіть незначні, пошкодження - повідомте сервіс для заміни. Ми рекомендуємо проводити цю заміну раз на рік.

Якщо під час користування перемикачами духовки або конфорок ви помічаєте будь-які незвичайні явища, негайно зверніться до авторизованого сервісу.

### 6.1 ВИМОГИ ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІСУ

#### **Якщо духовка не працює:**

Духовка може бути вимкнена з розетки або у приміщенні відсутня напруга.

#### **Якщо духовка не нагрівається:**

Може бути неправильно встановлено регулятор нагрівання духовки.

#### **Якщо не загоряється внутрішня лампа освітлення:**

Необхідно перевірити електроживлення.

Потрібно перевірити, чи не є лампа несправною.

Якщо лампа несправна, її можна замінити відповідно до інструкції.

#### **Готування (якщо верхня/нижня частина страви не готується рівномірно):**

Перевірте розташування полиць, тривалість приготування та значення температури згідно з інструкцією. Окрім цього, якщо ви все ще маєте проблеми з вашим виробом, будь ласка, зверніться до "Авторизованого Сервісу".

### 6.2 ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ТРАНСПОРТУВАННЯ

#### **Якщо потрібне транспортування:**

Зберігайте прилад в оригінальній упаковці та переносьте його в ній, коли це необхідно.

Дотримуйтесь позначень на упаковці щодо транспортування.

Закріпіть варильну поверхню, кришки пальників та тримачі посуду на плиті.

Покладіть папір між верхньою кришкою та панеллю варильної поверхні, накрийте верхню кришку, а потім закріпіть її до бокових сторін духовки.

Прикріпіть картон або папір на внутрішнє скло дверцят духовки, щоб таця, решітка або інші аксесуари не пошкодили дверцята під час транспортування.

Також зафіксуйте кришку духовки до бокових стінок.

#### **Якщо немає оригінальної упаковки:**

Вживайте заходів для захисту зовнішніх поверхонь (скляних і пофарбованих поверхонь) від можливих ударів.

Таблиця 4

НАЗВА ПРОДУКТУ	ПЛИТА ОКРЕМОСТОЯЧА
КАТЕГОРІЯ ГАЗУ	II2H3B/P
ТИП ПРИБАДУ	ТИП А
ВІДРЕГУЛЬОВАНО ДЛЯ	G30 — 30 mbar
ЕЛЕКТРИЧНЕ ЖИВЛЕННЯ	220–240Вт ~ 50Гц
ПОТУЖНІСТЬ	ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ: 1000W / ДУХОВКА: 2000W

Пальник		Теплова потужність		Витрата газу	
		G20 20mbar	G30 20mbar	G20 20mbar	G30 20 г/год
Малий	Hs	0,95 kw	0,90 kw	0,092 м³/год	71 г/год
Середній	Hs	1,60 kw	1,60 kw	0,146 м³/год	126 г/год
Великий	Hs	2,80 kw	2,70 kw	0,272 м³/год	221 г/год
ВОК	Hs	3,70 kw	3,70 kw	0,340 м³/год	291 г/год
Духовка	Hs	3,80 kw	3,80 kw	0,371 м³/год	299 г/год
Гриль	Hs	2,10 kw	2,00 kw	0,198 м³/год	158 г/год

Цей прилад повинен бути встановлений відповідно до чинних норм і використовуватися лише в добре вентильованих приміщеннях.  
Перед встановленням та використанням приладу зверніться до інструкції.

gundide