ELEYUS

з нами краще

ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ ГАЗОВОЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

H0GBHG 30 CF
H0GBHG 30 CTF
H0GBHG 45 CF
H0GBHG 45 CTF
H0GBHG 60 CF
H0GBHG 60 CTF
H2GBHG 60 CTF

UA ГАЗОВА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

ENG GAS COOKING HOB

UA ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ

ENG OPERATING MANUAL

UA

ДО УВАГИ ПОКУПЦІВ!

Для підтвердження права на гарантійне обслуговування просимо вас зберігати товарний чек разом з гарантійним талоном, який повинен бути повністю заповнений із обов'язково вказаною датою продажу, підписом і штампом магазину. **Невиконання цієї вимоги позбавляє вас права на гарантійне обслуговування.**

Під час купівлі вимагайте провести у вашій присутності огляд варильної поверхні, а також перевірку роботи.

ШАНОВНИЙ ПОКУПЦЮ!

Ми вдячні вам за вибір продукції **торгової марки ELEYUS.** Ми доклали усіх зусиль, щоб ви були задоволені нашим виробом.

1. ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ

1.1. Перед встановленням поверхні та її експлуатацією необхідно уважно ознайомитися з нашими рекомендаціями, дотримання яких забезпечить надійну роботу пристрою. Не викидайте дану інструкцію, оскільки згодом вона може дати відповіді на питання, що виникнуть.

УВАГА!	**ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ (ВКЛЮЧЕННЯМ), ПРИЛАД ПОВИНЕН ЗНАХОДИТИСЯ ПРИ КІМНАТНІЙ ТЕМПЕРАТУРІ НЕ МЕНШЕ ДВОХ ГОДИН.**

1.2. Поверхня призначена для приготування їжі, використовується виключно в домашньому господарстві і відповідає вимогам технічного регламенту приладів, що працюють на газоподібному паливі (ПКМУ від 24.09.2008 р. № 856), технічному регламенту низьковольтного електричного обладнання (ПКМУ від 16.12.2015 р. №1067), Технічному регламенту з електромагнітної сумісності обладнання (ПКМУ від 16.12.2015 р. №1077)

УВАГА!	**ЗАСТОСУВАННЯ ВИРОБУ В ЦІЛЯХ, ЩО ВІДРІЗНЯЮТЬСЯ ВІД ПОБУТОВИХ, НЕПРИПУСТИМЕ! ПРИ ВИКОРИСТАННІ ПОВЕРХНІ ДЛЯ ІНШИХ ЦІЛЕЙ ВИНИКАЄ РИЗИК ОТРИМАННЯ ТРАВМ І ПОШКОДЖЕННЯ МАЙНА, А НА ВИРІБ НЕ БУДЕ РОЗПОВСЮДЖЕНА ГАРАНТІЯ!**

1.3. Розпакуйте і огляньте варильну поверхню. У випадку виявлення транспортних пошкоджень не підключайте варильну поверхню і зверніться в торгову організацію, де ви придбали прилад.

1.4. Діти до 8 років та особи із психічними, сенсорними або ментальними вадами, або з браком досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом, або якщо вони пройшли підготовку з користування приладом та розуміють можливу небезпеку.

1.5. Варильна поверхня має бути встановлена тільки кваліфікованим спеціалістом авторизованого сервісного центру відповідно до рекомендацій виробника з дотриманням усіх норм і законодавства в даній сфері, а також вимог місцевих електропостачальних компаній.

1.6. Виробник не несе відповідальності за будь-які пошкодження та поломки, що пов'язані з неправильним встановленням, експлуатацією та ремонтом варильної поверхні.

1.7. Виробник залишає за собою право модифікації виробу з метою покращення його якості та технічних параметрів.

1.8. Технічні характеристики поверхні вказані в даній інструкції та на етикетці, закріпленій на нижній частині корпусу.

2. ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАГА!	**ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ВМИКАТИ ПОВЕРХНЮ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ ЕЛЕКТРИЧНОЇ ДУХОВОЇ ШАФИ, А ТАКОЖ ВИКОРИСТОВУВАТИ ДЛЯ ПІД'ЄДНАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ РОЗЕТКИ БЕЗ ЗАЗЕМЛЮЮЧОГО КОНТАКТУ. ОБЕРІГАЙТЕ ЕЛЕКТРОШНУР ВІД МЕХАНІЧНИХ І ТЕРМІЧНИХ УШКОДЖЕНЬ.**

2.1 Прилад повинен бути захищений від можливого шкідливого впливу навколишнього середовища. Не встановлюйте прилад в місця можливого контакту з сонцем, дощем, снігом, пилом чи в приміщення з надлишковою вологістю.

2.2. Прилад може використовуватися тільки в добре вентильованих приміщеннях. При цьому уникайте протягів, так як протяг може загасити полум'я.

2.3. Електрична безпека гарантована тільки при наявності ефективного заземлення, виконаного відповідно до правил електричної безпеки. Ця вимога обов'язково повинна дотримуватися. Якщо виникли сумніви, зв'яжіться з фахівцем з установки, який перевірить вашу систему заземлення. Виробник не несе відповідальність за збиток, викликаний відсутністю заземлення або його несправністю.

2.4. Встановлення приладу та його техобслуговування має виконуватися кваліфікованим спеціалістом з монтажу, персоналом технічної служби.

2.5. Забороняється зміна конструкції варильної поверхні і ремонт особами, не уповноваженими виробником на обслуговування.

2.6. Не залишаєте без нагляду прилад, який працює.

2.7. Не дозволяйте дітям гратися з приладом.

2.8. Не дозволяйте особам, не ознайомленим з цією інструкцією, користуватися варильною поверхнею без вашого нагляду.

2.9. При використанні інших кухонних електроприладів поряд із варильною поверхнею, стежте, щоб їх кабелі живлення не торкалися гарячих частин приладу.

2.10. Не торкайтеся нагрівальних елементів приладу під час і після використання.

УВАГА!	**ОКРЕМІ ЧАСТИНИ ПРИЛАДУ СИЛЬНО НАГРІВАЮТЬСЯ ПІД ЧАС РОБОТИ І ЗАЛИШАЮТЬСЯ ГАРЯЧИМИ ЩЕ ТРИВАЛИЙ ЧАС. НЕ ЗАБУВАЙТЕ ПРО ЦЕ І СЛІДКУЙТЕ, ЩОБ ДІТИ НЕ ГРАЛИСЬ БІЛЯ ПОВЕРХНІ НАВІТЬ ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ.**

2.11. Не відходьте від варильної поверхні під час нагрівання жиру або олії, оскільки перегрітий жир та олія швидко займаються. Якщо вони займуться, не заливайте вогонь водою. Існує небезпека отримання опіків! Закрийте посуд кришкою, щоб перекрити доступ кисню до вогню, та вимкніть прилад від електричної мережі.

2.12. Не допускайте контакту приладу з тканинами чи іншими легкозаймистими матеріалами, доки всі компоненти достатньо не охолонуть.

2.13. Заборонено розміщувати легкозаймисті речовини (алкоголь, бензин тощо) поряд з варильною поверхнею, яка працює.

2.14. Не використовуйте прилад для обігріву приміщення.

2.15. Розташовуйте посуд так, щоб його ручки не перегрівалися і щоб було неможливо перевернути посуд, випадково зачепивши його за ручки.

2.16. Якщо одна із ручок не обертається, не намагайтеся прикласти до неї зусиль, негайно зверніться до сервісного відділу для ремонту.

2.17. При випадковому згасанні газової конфорки вимкніть її і повторно ввімкніть через 1-2 хвилини, переконавшись, що вона правильно зібрана.

2.18. Не розміщуйте на одній конфорці посуд вагою більше 5 кг, на поверхні – посуд загальною вагою не більше 10 кг.

2.19. Утримуйте поверхню в чистоті, залишки їжі можуть зайнятись і стати причиною пожежі.

2.20. Не використовуйте для очищення варильної поверхні пароочищувачі. Існує небезпека ураження електричним струмом.

2.21. Переконайтесь, що ручки керування приладу завжди знаходяться в положенні вимкнено, коли прилад не використовується.

2.22. При довготривалій відсутності (відряджені, відпустці тощо) відключайте варильну поверхню від електричної мережі.

2.23. При виникненні нестандартної ситуації відключить варильну поверхню від мережі, подзвоніть в сервісний центр, телефон якого вказаний в гарантійному талоні.

3. ЩО ПОТРІБНО РОБИТИ ПРИ ПОЯВІ ЗАПАХУ ГАЗУ

3.1. Перекрийте газовий вентиль.
3.2. Не намагайтесь ввімкнути будь-які прилади.
3.3. Не торкайтесь жодних електричних вимикачів.
3.4. Не користуйтесь телефоном в цьому приміщенні.
3.5. Одразу подзвоніть в службу газопостачання з телефону, що знаходиться в сусідньому приміщені. Виконуйте вказівки, отримані від спеціалістів служби газопостачання.
3.6. Якщо неможливо додзвонитись в службу газопостачання, подзвоніть в пожежну службу.
3.7. Встановлення приладу та його техобслуговування має виконуватися кваліфікованим спеціалістом з монтажу, персоналом технічної служби або персоналом служби газопостачання.

4. ОСНОВНІ ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

4.1. Варильна поверхня нашого виробництва відповідає вимогам технічного регламенту приладів, що працюють на газоподібному паливі (ПКМУ від 24.09.2008 р. № 856), технічному регламенту низьковольтного електричного обладнання (ПКМУ від 16.12.2015 р. №1067), Технічному регламенту з електромагнітної сумісності обладнання (ПКМУ від 16.12.2015 р. №1077)
4.2. Будова приладу:













1 – Допоміжна конфорка
2 – Напівшвидка конфорка
3 – Швидка конфорка
4 – WOK конфорка (з потрійним рядом полум’я)
5 – Електричне запалювання
6 – Газ-контроль
7 – Ручки керування

4.3. Основні технічні характеристики наведено в таблиці.

Параметри конфорок			Природний газ	Зріджений газ СНГ
			G20-20 мбар	G30-30 мбар
Надшвидка конфорка (WOK)	Потужність	кВт	**3,4**	**3,4**
	Розхід	$м^3$/год; г/год	**0,323**	**247**
	Інжектор	мм	**125**	**93**
Швидка конфорка	Потужність	кВт	**2,4**	**2,4**
	Розхід	$м^3$/год; г/год	**0,228**	**174**
	Інжектор	мм	**110**	**77**
Напівшвидка конфорка	Потужність	кВт	**1,8**	**1,8**
	Розхід	$м^3$/год; г/год	**0,171**	**130,8**
	Інжектор	мм	**97**	**67**
Допоміжна конфорка	Потужність	кВт	**1,0**	**1,0**
	Розхід	$м^3$/год; г/год	**0,095**	**72,6**
	Інжектор	мм	**71**	**52**

5. КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

В КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ ВХОДИТЬ	Газова варильна поверхня	1 шт
	Монтажний комплект	1 шт.
	Керівництво з експлуатації	1 шт
	Комплект для переходу на зріджений газ	1 шт
	Гарантійний талон	1 шт
	Упаковка	1 шт

6. ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ ПОВЕРХНІ

УВАГА! **ПЕРЕД БУДЬ-ЯКИМИ РОБОТАМИ З НАЛАГОДЖЕННЯ, ОБСЛУГОВУВАННЯ ТОЩО ВІДКЛЮЧІТЬ ПОВЕРХНЮ ВІД ЕЛЕКТРИЧНОЇ МЕРЕЖІ.**

УВАГА! **ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ ПОВИННА ВСТАНОВЛЮВАТИСЯ ТА ВИКОРИСТОВУВАТИСЯ В ПРИМІЩЕННЯХ З ПОСТІЙНОЮ ВЕНТИЛЯЦІЄЮ**

6.1. Цей розділ призначений для кваліфікованих техніків і містить інструкцію з установки та обслуговування варильної поверхні відповідно до діючих норм безпеки.

6.2. Розпакуйте і огляньте варильну поверхню. У випадку виявлення транспортних пошкоджень не підключайте прилад і зверніться в торгову організацію, де ви придбали варильну поверхню.

6.3. Для забезпечення нормальної роботи поверхні, а також дотримання правил техніки безпеки потрібно дотримуватися наступних вимог:

– для належного згоряння в приміщення повинно надходити свіже повітря. Притік повітря повинен становити не менше 2 $м^3$/год на кожний кіловат потужності обладнання, що встановлюється. Подача повітря повинна здійснюватися через повітропровід із перерізом не менше 100 $см^2$, який не можна перекривати випадково;

– приміщення повинно мати вентиляційну систему, достатню для відведення продуктів згорання. При інтенсивній або тривалій роботі варильної поверхні слід підсилити вентиляцію, наприклад, відкрити вікна або збільшити потужність витяжки, витяжної системи тощо.

– зріджений газ важчий за повітря і тому накопичується внизу. Приміщення, в яких встановлюються балони із зрідженим газом, повинні бути оснащенні зовнішньою вентиляцією, щоб через неї міг виходити газ у випадку його витоку;

– не можна встановлювати та зберігати балони з газом у приміщеннях, розташованих нижче рівня підлоги (у підвалах та напівпідвалах);

– рекомендуємо тримати в кухні тільки балон, що використовується, та встановлювати його подалі від джерел тепла (духовок, камінів, печей тощо), здатних нагріти балон до температури вище 50 ºС.

6.4. Газові варильні поверхні мають відповідний ступінь захисту від перегріву, тому їх можна встановлювати поруч з меблями, висота яких не перевищує висоту робочої поверхні.

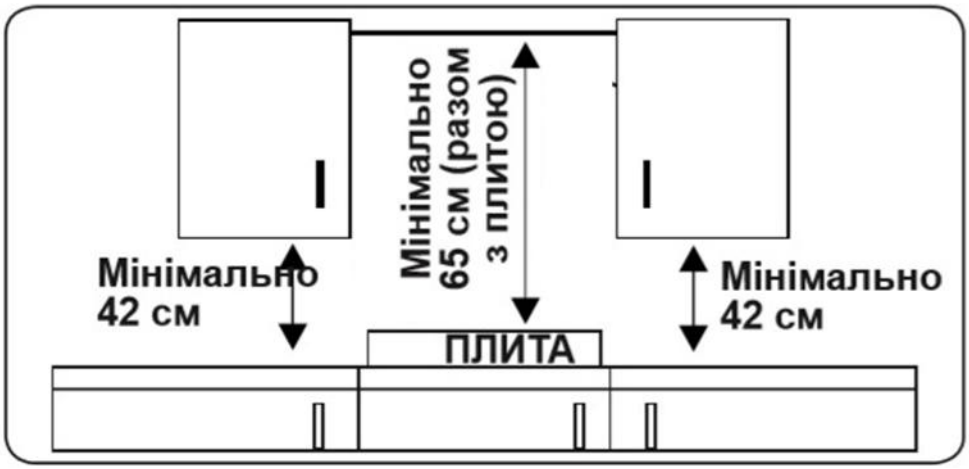
6.5. Стіна за газовою поверхнею повинна бути облицьована термостійким матеріалом (керамічною плиткою тощо).

6.6. Стільниця, на яку встановлена поверхня, повинна витримувати температуру 100 °С.

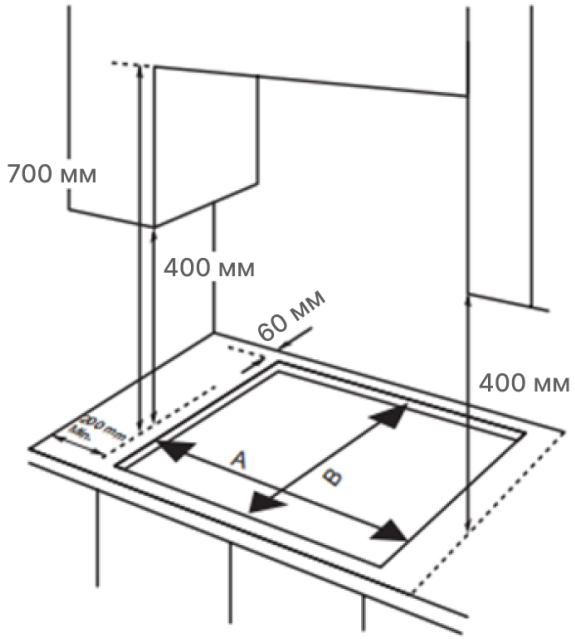
6.7. Якщо поруч із поверхнею стоять меблі, вищі за робочу стільницю, їх слід розташовувати на відстані не менше 110 мм від краю поверхні.

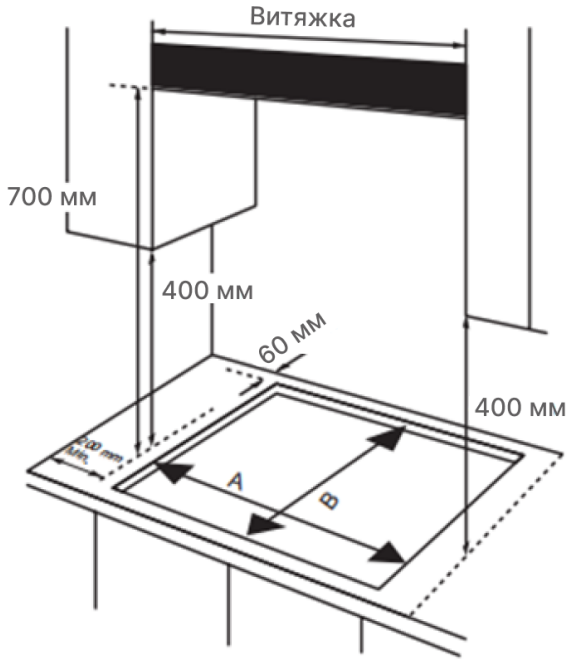
6.8. Висота монтажу шафок, розташованих біля витяжки, повинна бути не менше 420 мм.

6.9. У випадку монтажу витяжки над варильною поверхнею потрібно дотримуватися рекомендованої висоти, вказаної в керівництві з експлуатації до витяжки, але не менша ніж вказана на малюнку:



6.10. Монтажні розміри вказані на малюнках і в таблиці нижче:





Модель	A (мм)	B (мм)
H0GBHG 30 CF H0GBHG 30 CTF	270	480
H0GBHG 45 CF H0GBHG 45 CTF	430	480
H0GBHG 60 CF H0GBHG 60 CTF H2GBHG 60 CTF	560	480

6.11. Для надійного кріплення варильної поверхні до стільниці слід використовувати фіксатори, шо входять в комплект поверхні.

6.12. Прикріпіть ущільнювач з комплекту постачання на стільницю уздовж всього нижнього краю варильної поверхні. Не розтягуйте ущільнювач. Перевірте, щоб кінці ущільнювача точно сходилися без накладання один на одного. Правильне встановлення ущільнювача забезпечує повний захист від проникнення рідин.

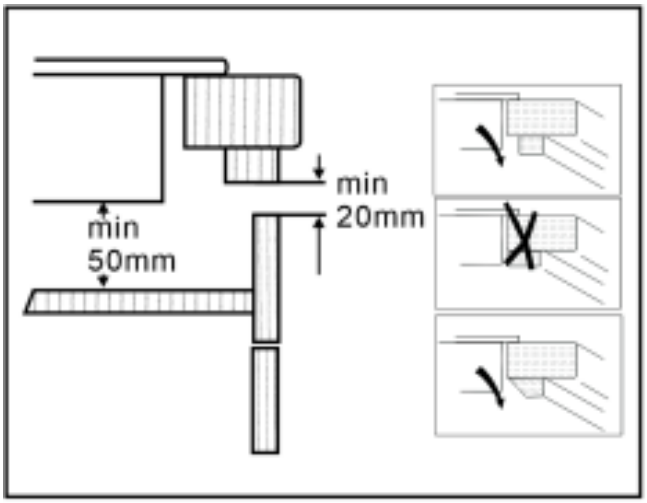


6.13. Не слід встановлювати прилад безпосередньо над посудомийною машиною, холодильником, морозильною камерою, пральною машиною чи сушкою для одягу.

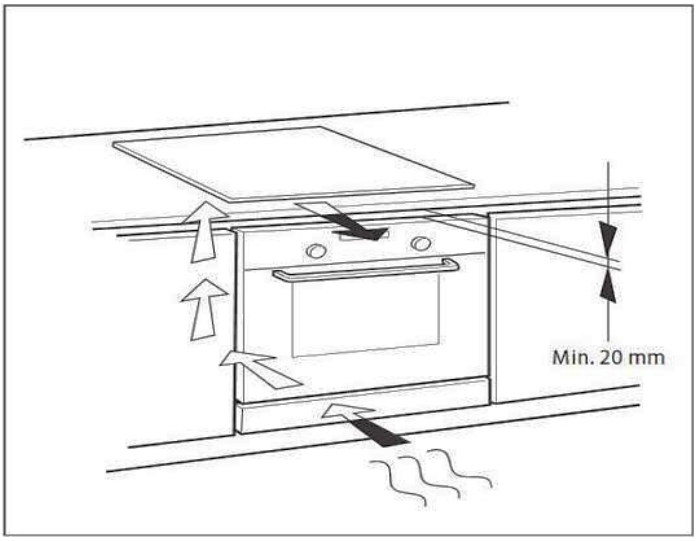
6.14. Якщо варильна поверхня не встановлюється над вбудованою духовкою, потрібно розмістити дерев'яну ізоляційну панель на відстані щонайменше 20 мм від нижньої частини поверхні.

6.15. Якщо до нижньої частини приладу є прямий доступ, під такою нижньою частиною приладу необхідно встановити спеціальний бар'єр (відокремлювач) так, щоб закрити доступ, але зберегти циркуляцію повітря.

6.16. Відстань між нижньою частиною приладу та роздільною панеллю має бути мінімум 50 мм.



6.17. При монтажі варильної поверхні над вбудованою духовою шафою важливо, щоб духова шафа була правильно встановлена. Слід чітко дотримуватись інструкції монтажу духової шафи і дотримуватись рекомендованих вентиляційних зазорів (не менше 45 × 560 мм).



6.18. Якщо духова шафа встановлена під варильною поверхнею, переконайтеся, що духова шафа оснащена системою охолодження.

6.19. З міркувань безпеки електричні з'єднання для варильної поверхні і духової шафи повинні виконуватися окремо.

7. ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ГАЗОВОЇ МЕРЕЖІ

7.1. Підключення варильної поверхні до газової мережі повинно проводитися тільки кваліфікованим персоналом (а саме спеціалістом організації, що має ліцензію на право встановлення та обслуговування газових приладів) відповідно до діючих стандартів і місцевих норм, після перевірки відповідності типу газу, що підключається, тому, на який налаштована варильна поверхня (типи газу на яких працює прилад вказані на етикетці знизу варильної поверхні).

УВАГА! **САМОВІЛЬНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ ПРИЛАДУ ДО ГАЗОВОЇ МЕРЕЖІ ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ!**

7.2. При підключені до газової мережі використовуйте перехідні коліна, штуцери, шланги і прокладки, призначенні для підключення газових приладів. Дані вироби обов'язково повинні відповідати технічним регламентам та мати документ, який вказує дату виготовлення, термін служби та заміни.

7.3. Підключення через негнучку трубу (сталеву або мідну) має виконуватися таким чином, щоб виключити механічний вплив або тиск в будь-якій частині газової поверхні.

7.4. При необхідності змінити положення коліна на вході в газову поверхню необхідно:

– притримуючи ключем коліно відкрутити повністю гайку, яка фіксує коліно;

– перевірити стан прокладки при необхідності замінити її;

– встановивши коліно в необхідне положення затягнути гайку притримуючи коліно ключем

УВАГА!	**ЗМІНА ПОЛОЖЕННЯ КОЛІНА МОЖЕ ПРИЗВЕСТИ ДО ВИТОКУ ГАЗУ. ОБОВ'ЯЗКОВО ПЕРЕВІРТЕ МІСЦЕ МОНТАЖУ КОЛІНА НА НАЯВНІСТЬ ВИТОКУ ГАЗУ**

7.5. Для підключення гнучким газовим шлангом до балона із скрапленим газом, до вихідного штуцера газової поверхні необхідно під'єднати штуцер-коліно. Газовий шланг з'єднується з штуцером тільки за допомогою спеціальних кріпильних хомутів. Максимальна довжина гнучкого шланга – не більше 2000 мм. Після підключення переконайтеся, що шланг не торкається рухомих частин і не затиснутий.

УВАГА!	**НІКОЛИ НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ДЛЯ ПЕРЕВІРКИ СІРНИКИ АБО ВІДКРИТЕ ПОЛУМ'Я – ЦЕ ДУЖЕ НЕБЕЗПЕЧНО!**

7.6. Після підключення варильної поверхні до газової мережі необхідно перевірити всі з'єднання на наявність витоку газу, замочивши з'єднання мильним розчином (бульбашки на поверхні покажуть на місце витоку).

8. ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО МЕРЕЖІ ЖИВЛЕННЯ

8.1. Підключення варильної поверхні до електромережі повинно проводитися тільки кваліфікованим персоналом (а саме спеціалістом організації, що має ліцензію на право встановлення та обслуговування електроприладів) відповідно до діючих стандартів і місцевих норм.

УВАГА!	**ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ МАЄ ОБОВ'ЯЗКОВО БУТИ ЗАЗЕМЛЕНОЮ.**

УВАГА!	**НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ АДАПТЕРИ, РОЗГАЛУЖУВАЧІ ТА/АБО ПОДОВЖУВАЧІ.**

8.2. З міркувань безпеки, електричні з'єднання для варильної поверхні і духової шафи повинні виконуватися окремо.

УВАГА!	**НЕПРАВИЛЬНЕ ВСТАНОВЛЕННЯ І ПІДКЛЮЧЕННЯ МОЖЕ СПРИЧИНИТИ ТРАВМУВАННЯ ЧИ ПОШКОДЖЕННЯ, ЗА ЯКІ ВИРОБНИК НЕ НЕСЕ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ, ТА НА ЯКІ НЕ ПОШИРЮЄТЬСЯ ГАРАНТІЯ.**

8.3. Варильна поверхня має I клас електричної безпеки та розрахована на підключення до джерела живлення 220-240 В, 50-60 Гц.

8.4. Перед підключенням необхідно перевірити відповідність електричних параметрів варильної поверхні (необхідні дані вказані на етикетці знизу приладу) до електромережі.

8.5. Варильна поверхня обладнана мережевим кабелем із штепсельною вилкою. Розетка повинна відповідати типорозміру штепсельної вилки і мати контакти заземлення.

8.6. Розетка має знаходитися в легкодоступному місці для забезпечення швидкого доступу до штепсельної вилки.

8.7. Кабель живлення не повинен торкатися будь-яких гарячих частин і повинен бути розташований так, щоб його температура не перевищувала 50 °C.

8.8. Кабель не повинен бути зігнутим або стиснутим.

8.9. Якщо прилад не використовується тривалий час, виймайте вилку з розетки.

9. ПЕРЕНАЛАШТУВАННЯ НА ІНШИЙ ТИП ГАЗУ

УВАГА!

ДАНА ОПЕРАЦІЯ ОБОВ'ЯЗКОВО ПОВИННА ВИКОНУВАТИСЬ ТІЛЬКИ КВАЛІФІКОВАНИМ ПЕРСОНАЛОМ, ЩО МАЄ ДОЗВІЛ НА ВИКОНАННЯ РОБІТ З НАЛАШТУВАННЯ ГАЗОВОГО ОБЛАДНАННЯ.

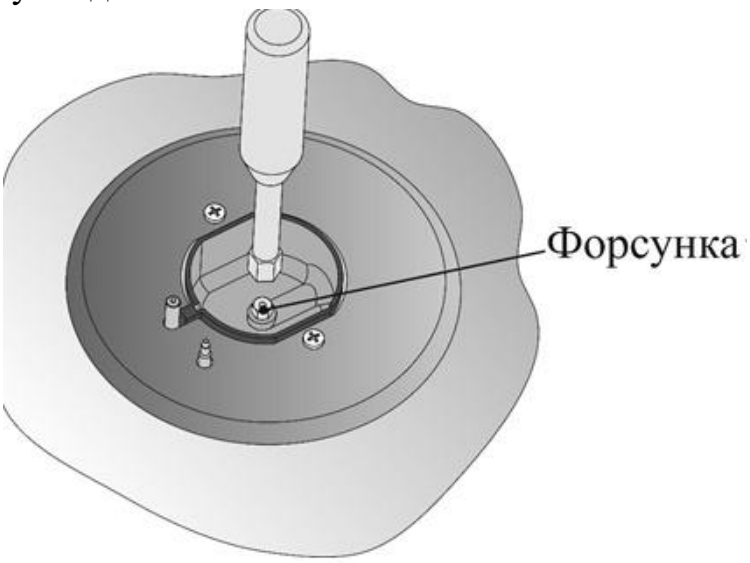
9.1. Щоб налаштувати варильну поверхню на тип газу, відмінний від заданого (і вказаного внизу варильної поверхні) необхідно змінити форсунки пальника. Для цього потрібно виконати наступні дії:

– зняти решітки;

– зняти конфорки разом з кришками;

– відкрутити форсунки за допомогою відповідного торцевого трубчастого ключа і замінити їх на відповідні форсунки для нового типу газу;

– встановіть на місце всі частини, виконуючи наведені вище дії у зворотному порядку.



9.2. По завершенню виконання операцій з переналаштування необхідно змінити на етикетці знизу пристрою тип газу на відповідний.

9.3. Якщо тиск використовуваного газу відрізняється (або змінюється) від зазначеного на заводській табличці, необхідно встановити відповідний регулятор тиску у відповідності до місцевих стандартів використання газової мережі.

10. РЕГУЛЮВАННЯ МІНІМАЛЬНИХ ВИТРАТ ГАЗУ

УВАГА!

ДАНА ОПЕРАЦІЯ ОБОВ'ЯЗКОВО ПОВИННА ВИКОНУВАТИСЬ ТІЛЬКИ КВАЛІФІКОВАНИМ ПЕРСОНАЛОМ, ЩО МАЄ ДОЗВІЛ НА ВИКОНАННЯ РОБІТ З НАЛАШТУВАННЯ ГАЗОВОГО ОБЛАДНАННЯ.

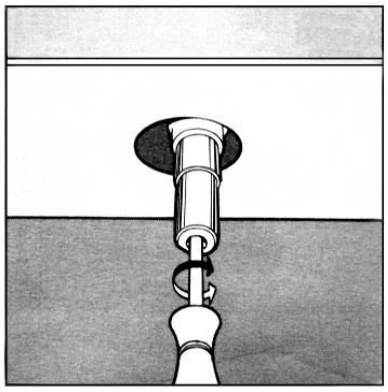
10.1. Щоб правильно відрегулювати мінімальну подачу газу необхідно:

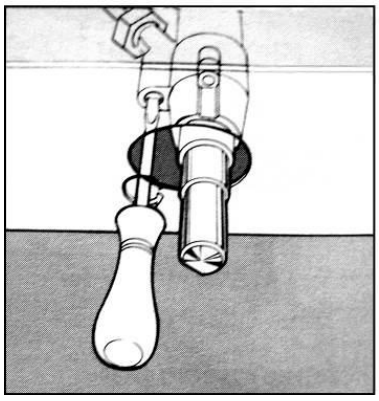
– запалити пальник;

– повернути кран в положення мінімуму;

– зняти ручку і за допомогою регулювального гвинта, розташованого збоку стрижня крана, або в стрижні налаштувати пальник на невеличке стабільне полум'я;

– перевірити, чи при швидкому обертанні крану з максимального у мінімальне положення пальник не гасне.





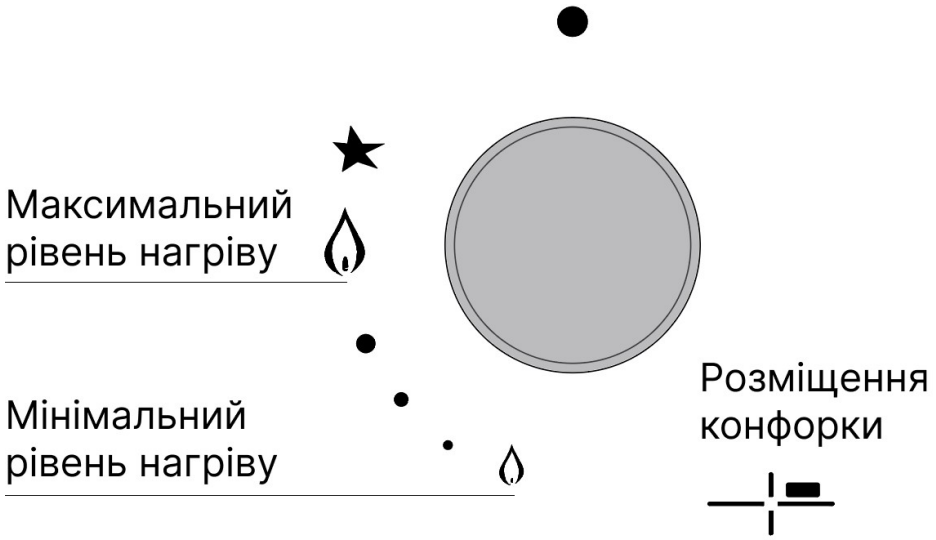
10.2. При використанні зрідженого нафтового газу регулювальний гвинт має бути закрученим до упору. Основне повітря пальника не потребує регулювання.

11. ІНСТРУКЦІЯ З КОРИСТУВАННЯ ПОВЕРХНЕЮ

11.1. Газові конфорки варильної поверхні регулюються поворотними ручками.

11.2. Біля кожної ручки управління вказується позиція відповідної газової конфорки, а також символи мінімального і максимального полум'я:

11.3. Полум'я газової конфорки регулюється ручкою, яка їй відповідає.



11.4. Газові конфорки оснащені системою газ-контролю. Щоб ввімкнути полум'я газової конфорки, потрібно натиснути приблизно на 6 секунд на ручку керування, поки полум'я не розгориться.

11.5. Газові конфорки оснащені системою електрозапалювання. Щоб увімкнути конфорку, потрібно натиснути на ручку керування та обернути її проти годинникової стрілки у положення максимального полум'я і потримати кілька секунд.

11.6. Якщо полум'я випадково згасне, поверніть ручку керування в положення «Вимкнено» та повторно ввімкніть конфорку принаймні через 1 хвилину.

11.7. Щоб вимкнути газову конфорку, потрібно обернути ручку за годинниковою стрілкою в положення «Вимкнено».

11.8. Коли конфорки налаштовані правильно, полум'я повинно мати світло-блакитний колір, а внутрішнє полум'я бути чітким. Розмір полум'я залежить від положення відповідної ручки керування.

11.9. Для забезпечення оптимальної роботи варильної поверхні необхідно:

- ставити посуд на конфорку перед увімкненням і знімати його тільки після вимкнення;
- використовувати посуд, відповідний до розмірів пальників згідно таблиці;

Тип пальника	**Діаметр посуду, мм**
Надвидкої дії (WOK)	240-260
Швидкої дії	220-240
Напівшвидкої дії	160-200
Допоміжний	100-140

- щоб запобігти виходу полум'я за межі днища посуду забороняється ставити посуд на 2-а пальники одночасно.
- використовувати посуд з рівним плоским дном;
- використовувати кришки для каструль (якщо готувати без кришки, це спричиняє втрату енергії, і час приготування збільшується);

– на початковому етапі приготування рекомендується встановити велике полум’я, щоб їжа швидше закипіла. Після цього поверніть ручку в положення малого полум’я, щоб підтримувати процес приготування.

УВАГА!	**ПІД ЧАС РОБОТИ ЧАСТИНИ ПОВЕРХНІ СИЛЬНО НАГРІВАЮТЬСЯ, А ВИСОКА ТЕМПЕРАТУРА МОЖЕ ЗБЕРІГАТИСЬ ЩЕ ТРИВАЛИЙ ЧАС ПІСЛЯ ВИМКНЕННЯ ПОВЕРХНІ.**

11.10. Для ефективної та енергоощадної роботи варильної поверхні необхідно постійно підтримувати чистоту пальників, особливо отворів полум’я та форсунок.

12. ОЧИЩЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

УВАГА!	**ПЕРЕД ОЧИЩЕННЯМ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ, НЕОБХІДНО ВІД’ЄДНАТИ ЇЇ ВІД ЕЛЕКТРИЧНОЇ МЕРЕЖІ І ПЕРЕКРИТИ ГАЗ.**

12.1. Очищуйте варильну поверхню після кожного використання, щоб подовжити її термін служби. Зачекайте, доки вона охолоне, щоб прибрати плями та залишки їжі.

12.2. Не допускається використання абразивних миючих засобів (наприклад засобів проти іржі тощо), порошкових миючих засобів або губок з абразивною поверхнею: вони можуть нанести непоправну шкоду поверхні.

12.3. Рекомендовано очищувати варильну поверхню вологою ганчіркою або теплою водою і мийним засобом (крім абразивних), щоб видалити залишки їжі. Всі деталі повинні бути чисті та сухі, лише так буде забезпечена їх правильна робота.

12.4. Використовуйте м’яку тканину, паперові кухонні рушники або спеціальний засіб для очищення варильної поверхні, який можна придбати в магазинах побутової хімії.

12.5. Решітки рекомендується очищати, поки вони теплі. Зніміть решітку з варильної поверхні, приберіть залишки їжі або жиру, після охолодження промийте водою.

12.6. Конфорки полум’я, кришки конфорок та решітки слід мити гарячою водою і миючими засобами (крім абразивних), ретельно видаляючи бруд та залишки пригорілих речовин.

12.7. Електропідпали слід чистити акуратно та регулярно.

12.8. Алюмінієва фольга, пластикові предмети, предмети з синтетичного матеріалу, цукор або продукти з високим вмістом цукру, які розплавилися на поверхні, необхідно якомога швидше очистити. Якщо варильна поверхня ще гаряча, очистіть її скребком, щоб захистити її від пошкоджень.

12.9. Після очищення варильної поверхні перевірте, чи не забиті газові отвори, добре просушіть всі деталі, правильно встановіть їх на місце. Через неправильне встановлення деталей варильна поверхня може некоректно працювати.

12.10. Не використовуйте для очищення варильної поверхні пароочищувачі. Існує небезпека ураження електричним струмом.

УВАГА!	**ПЕРІОДИЧНО ПЕРЕВІРЯЙТЕ СТАН ГАЗОВОГО ШЛАНГА ТА ПРИ ВИЯВЛЕННІ БУДЬ-ЯКИХ ДЕФЕКТІВ ПЕРЕКРИЙТЕ ВХІДНИЙ ГАЗОВИЙ ВЕНТИЛЬ ТА ЗВЕРНІТЬСЯ У ВІДПОВІДНІ СЛУЖБИ.**

13. МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ

Перш ніж зателефонувати до служби допомоги, перевірте можливість легкого усунення проблеми за допомогою нижче наведеного списку.

Несправності	Можливі причини/Методи усунення:
Варильна поверхня не вмикається.	– Перевірте мережу живлення; – Перевірте, чи не відключене електроживлення, увімкнувши інші електроприлади. – Якщо живлення є, але варильна поверхня не працює, зверніться до сервісного відділу виробника.
Газова конфорка не запалюється або полум’я навколо конфорки нерівномірне.	– Перевірте, чи не забруднені газові отвори на пальнику; чи правильно закріплені всі рухомі частини пальників; чи немає потоку повітря навколо варильної поверхні. – Переконайтеся, що ви натискаєте ручку управління до кінця; утримуєте ручку натиснутою достатньо довго, щоб активувався газ-контроль.
Полум’я газової конфорки гасне, коли ручка в положенні мінімального нагріву.	– Перевірте, чи не забруднені газові отвори на пальнику, чи немає потоку повітря навколо варильної поверхні; чи правильно налаштовано мінімальне положення полум’я.

Посуд не стоїть стійко.	– Перевірте, чи посуд має рівне дно; чи посуд розташований по центру конфорки; чи решітки правильно встановлені.
Індикатор залишкового тепла не працює.	– Якщо температура зони нагріву перевищує 60°C, а індикатор залишкового тепла не світиться, слід зателефонувати до сервісного відділу.

14. ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

14.1. Виробник гарантує нормальну роботу поверхні **протягом 60 місяців** з дня продажу через роздрібну торгову мережу за умови дотримання споживачем правил транспортування, зберігання, монтажу та експлуатації.

14.2. При відсутності позначки про дату продажу гарантійний термін обчислюється з моменту виготовлення.

14.3. У випадку некоректної роботи поверхні з вини виробника протягом гарантійного терміну споживач має право гарантійного ремонту в сервісних центрах, адреси яких вказані в гарантійному талоні та на сайті торгової марки.

14.4. При зверненні в сервісний центр слід повідомити:

– Тип несправності.
– Модель приладу.
– Серійний номер (дана інформація розміщена на заводській табличці внизу приладу).

14.5. Термін служби поверхні 10 років.

ENG

ATTENTION TO BUYERS!

To confirm the right to warranty service, we ask you to keep sales receipt together with warranty card, which must be fully completed with the required date of sale, signature and stamp of the store. **Failure to comply with this requirement deprives you of the right to warranty service.**

During the purchase, ask for surface inspection in your presence, as well as check the work of electrical ignition.

DEAR BUYER!

We thank you for choosing products of **ELEYUS brand**. We have made every effort to ensure that you are satisfied with our product.

1. GENERAL INSTRUCTIONS

1.1. Before installing the surface and its operation, it is necessary to carefully review our recommendations, which will ensure reliable operation of the appliance. Do not throw away this manual, as it can then answer the questions that arise.

ATTENTION!	**BEFORE STARTING OF OPERATION (TURNING ON), THE APPLIANCE MUST BE PLACED AT ROOM TEMPERATURE FOR AT LEAST TWO HOURS.**

1.2. The surface is intended for cooking, is used exclusively in the household and meets the requirements of the technical regulation of devices operating on gaseous fuels (PCMU dated September 24, 2008, No. 856), the technical regulation of low-voltage electrical equipment (PCMU from 16.12.2015. No. 1067), the Technical Regulation on Equipment Electromagnetic Compatibility (PCMU dated 16.12.2015, No. 10777)

ATTENTION!	**USE OF PRODUCT FOR PURPOSES, OTHER THAN DOMESTIC, IS UNACCEPTABLE! WHEN USING THE SURFACE FOR OTHER PURPOSES, THERE IS A RISK OF INJURY AND DAMAGE TO PROPERTY, AND THE PRODUCT WILL NOT BE SUBJECT TO WARRANTY!**

1.3. Unpack and inspect the hob. In case of transport damage, do not connect the hob and contact the sales organization where you purchased the appliance.

1.4. Children under the age of 8 and persons with psychical, sensory or mental defects or lack of experience can use the appliance only under supervision, or if they are trained to use the appliance and understand the danger.

1.5. The hob must only be installed by a qualified specialist with an official permit from a local gas supply company or by an authorized specialist from service centre in accordance with the manufacturer's recommendations, in compliance with all norms and legislation in this area, as well as requirements of local gas and electricity supply companies.

1.6. The manufacturer is not responsible for any damage or breakdowns related to improper installation, operation and repair of the hob.

1.7. The manufacturer reserves the right to modify the product in order to improve its quality and technical parameters.

1.8. Technical characteristics of the hob are indicated in this manual and on the label, attached to the bottom surface of the body.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

ATTENTION!	**IT IS FORBIDDEN TO TURN ON THE HOB TO THE ELECTRICAL GRID OF ELECTRIC OVEN AND ALSO TO CONNECT THE HOB TO THE APPLIANCE RECEPTACLE WITHOUT A GROUNDING CONTACT. PROTECT ELECTRIC CORD FROM MECHANICAL AND THERMAL DAMAGE.**

2.1. The appliance must be protected from the possible harmful effects of the environment. Do not place the appliance in contact with the sun, rain, snow, dust or humidity.

2.2. The appliance can only be used in well-ventilated rooms. At the same time, avoid drafts, as the draft can extinguish the flame.

2.3. Electrical safety is guaranteed only if there is an effective grounding, made in accordance with the rules of electrical safety. This requirement must be complied with. In case of doubt, contact specialist who will check your grounding system. The manufacturer is not responsible for the damage, caused by the lack of grounding or malfunction.

2.4. Installation and maintenance of the appliance must be carried out by a qualified specialist, technical service personnel or gas supply personnel.

2.5. It is forbidden to change the design of the hob and repair by persons not authorized by the manufacturer for service.

2.6. Do not leave the operating appliance unattended.

2.7. Do not allow children to play with the appliance.

2.8. Do not allow persons, not familiar with this manual, to use the hob without your supervision.

2.9. When using other kitchen electrical appliances along with the hob, ensure that their power cables do not touch the hot parts of the appliance.

2.10. Do not touch the appliance heating elements during and after use.

ATTENTION!	**SOME PARTS OF THE APPLIANCE ARE HEATED DURING OPERATION AND REMAIN HOT FOR A LONG TIME. DO NOT FORGET ABOUT IT AND MAKE SURE CHILDREN DO NOT PLAY AROUND THE SURFACE EVEN AFTER COOKING.**

2.11. Do not leave the hob while heating fat or oil, as overheated fat and oil quickly catch fire. If they catch fire, do not fill the fire with water. There is a risk of burns! Close the cookware with lid to block the oxygen supply to the fire, and turn off the appliance (from the power supply and the gas supply system).

2.12. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.

2.13. It is forbidden to place flammable substances (alcohol, gasoline, etc.) near the working hob.

2.14. Never use your appliance for warming or heating the room.

2.15. Place the dishes so that handles are not overheated and that it is impossible to flip the dishes by accident by hand holding the knobs.

2.16. If one of knobs does not rotate, do not try to force it, immediately contact our service center for repairs.

2.17. When accidentally dying the burner, turn off the burner and turn on repeatedly in one or two minutes, after making sure that it is properly assembled.

2.18. Do not place dishes weighing more than 5 kg on one burner, on stove – cookware weighing not more than 10 kg.

2.19. Keep the hob clean, food debris can flash and cause fire.

2.20. Do not use steam cleaners to clean the hob. There is a risk of electric shock.

2.21. Make sure the appliance control buttons are always in the «Off» position when the appliance is not in use.

2.22. In case of long-term absence (business trips, vacations, etc.), turn off the hob from electric network and the gas supply system.

2.23. If there is a non-standard situation, turn off the hob from the network, call the service center, whose telephone is specified in the warranty document.

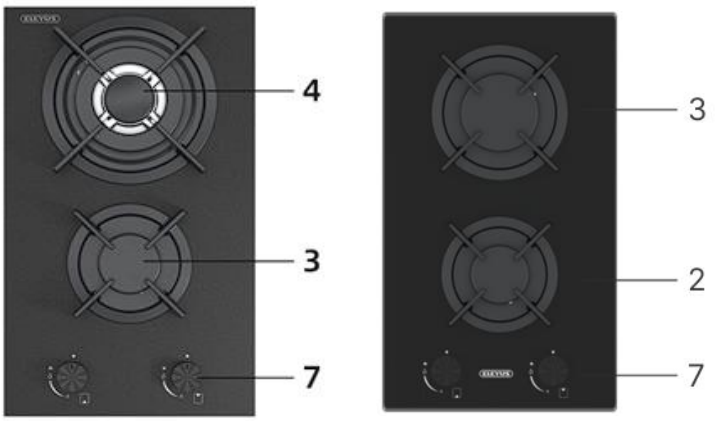
2. WHAT SHOULD BE DONE IN CASE OF GAS SMELL?

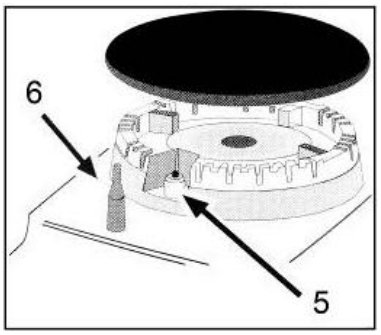
3.1. Close off the gas control valve.
3.2. Do not try to enable any appliances.
3.3. Do not touch any electrical switches.
3.4. Do not use the phone in this room.
3.5. Immediately call the gas service from the phone in the adjacent room. Follow instructions, received from the gas supply service specialists.
3.6. If it is impossible to call the gas service, call the fire service.
3.7. Installation and maintenance of the appliance must be carried out by qualified specialist, technical service personnel or gas supply personnel.

3. MAIN TECHNICAL CHARACTERISTICS

4.1. The hob of our production meets the requirements of the technical regulation of devices operating on gaseous fuels (PCMU dated September 24, 2008, No. 856), the technical regulation of low-voltage electrical equipment (PCMU from 16.12.2015. No. 1067), the Technical Regulation on Equipment Electromagnetic Compatibility (PCMU dated 16.12.2015, No. 10777)

4.2. Structure of the appliance:















1. Auxiliary burner
2. Semi-rapid burner
3. Rapid burner
4. Triple ring WOK burner
5. Ignitor for Gas Burners
6. Safety Device
7. Control Knobs for Gas Burners

4.3. Main technical characteristics are given in the table:

Parameters of burners			Natural gas	LPG
			G20-20 mbar	G30-30 mbar
WOK burner	Power	kW	3,4	3,4
	Discharge	m³/h, gr/h	0,323	247
	Injector	mm	125	93
Rapid burner	Power	kW	2,4	2,4
	Discharge	m³/h, gr/h	0,228	174
	Injector	mm	110	77
Semi-rapid burner	Power	kW	1,8	1,8
	Discharge	m³/h, gr/h	0,171	130,8
	Injector	mm	97	67
Auxiliary burner	Power	kW	1,0	1,0
	Discharge	m³/h, gr/h	0,095	72,6
	Injector	mm	71	52

5. SUPPLY SET

SUPPLY SET INCLUDES	Gas hob	1 pcs.
	Mounting kit	1 pcs.
	Operating manual	1 pcs.
	Kit for switching to liquefied gas	1 pcs.
	Warranty card	1 pcs.
	Packaging	1 pcs.

6. INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION OF THE HOB.

ATTENTION! **DISCONNECT THE HOB FROM ELECTRIC NETWORK BEFORE CHECKOUT, MAINTENANCE, ETC.**

ATTENTION! **THE HOB MUST BE INSTALLED AND USED IN ROOMS WITH CONSTANT VENTILATION**

6.1. This section is intended for qualified technicians and contains instructions for installing and servicing the hob in accordance with applicable safety standards.

6.2. Unpack and inspect the cooking hob. In the event of damage to the vehicle, do not connect the hob and contact the retailer where you purchased the appliance.

6.3. To ensure the normal operation of the hob, as well as compliance with safety regulations, the following requirements must be met:

– Fresh air must be in the room for proper combustion. The inflow of air must be at least 2 m^3/hour per kilowatt of installed equipment. The air supply will be effected by influx from the outside through a duct, its inner cross section is at least 100cm^2 and must not be blocked accidentally.

– Room must have ventilation system, sufficient for the removal of combustion products. Intensive and prolonged working of the gas hob that needs to intensify ventilation, e.g. opening windows or increasing the power of the air intake system.

– Liquefied gas is heavier than air and therefore accumulates below. Rooms, in which liquefied gas cylinders are installed, must be equipped with external ventilation so that gas can flow through it in case of leakage.

– It is not possible to install and store cylinders with gas in premises below the floor level (in basements and semi-basements).

– It is recommended to keep in the kitchen only the used cylinder and install it away from sources of heat (ovens, fireplaces, stoves, etc.) that can heat the cylinder to a temperature above 50 ºC.

6.4. Gas hobs have an appropriate degree of protection against overheating, so they can be installed next to furniture, the height of which does not exceed the height of the working surface.

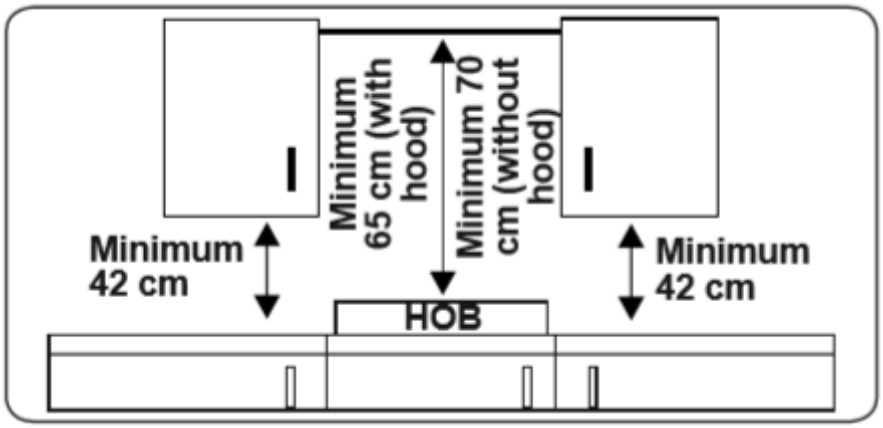
6.5. The wall behind the hob must be lined with heat-resistant material (ceramic tile, etc.).

6.6. The table top on which the surface is mounted must withstand a temperature of 100°C.

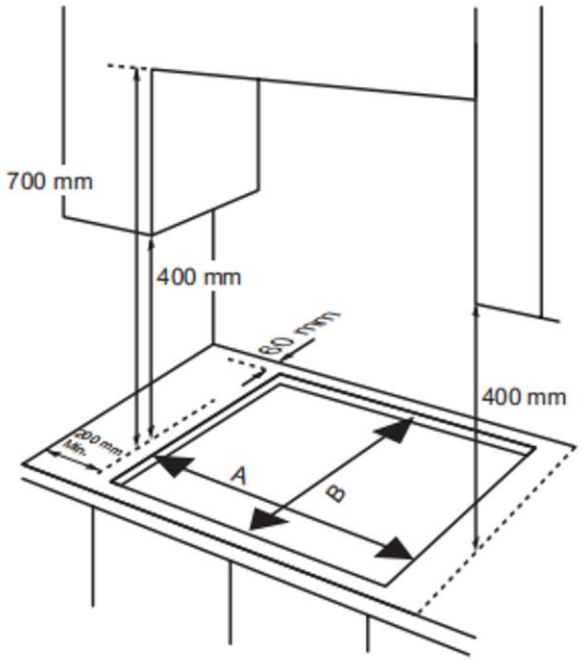
6.7. The furniture standing near to the unit, it is higher than the working boards, it must be placed at least 110mm distance to the edge of the board.

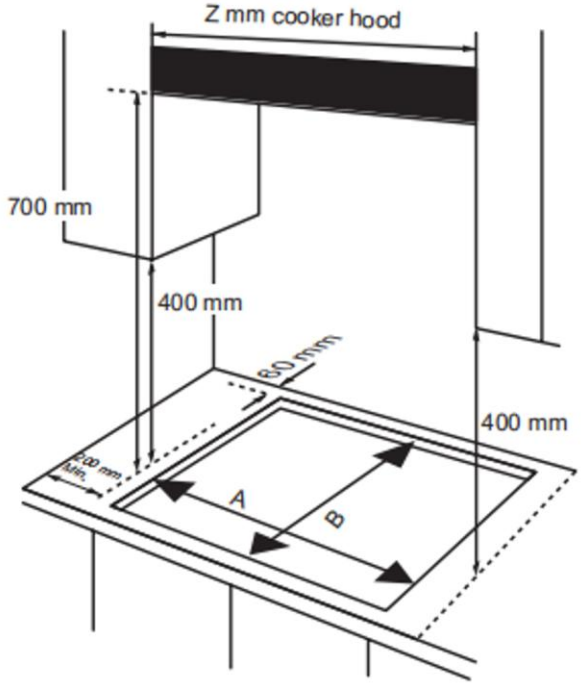
6.8. The cabinets should be positioned near to the hood at a height of 420 mm at least.

6.9. When mounting the hood above the hob, the recommended height indicated in the operating manual must be followed, but not less than the figure shown.



6.10. Dimensions of mounting holes are shown at the pictures and table below.

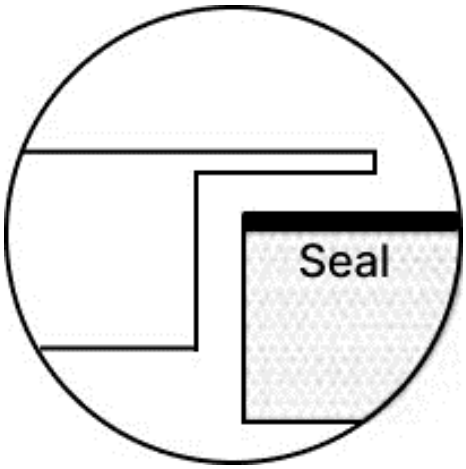




Model	A (mm)	B (mm)
H0GBHG 30 CF H0GBHG 30 CTF	270	480
H0GBHG 45 CF H0GBHG 45 CTF	430	480
H0GBHG 60 CF H0GBHG 60 CTF H2GBHG 60 CTF	560	480

6.11. Do not place the appliance directly above the dishwasher, refrigerator, freezer, washing machine or clothes dryer.

6.12. Position the special gasket supplied along the outer perimeter of the worktop, following the diagram shown in the picture upside, so that the ends of the gasket meet exactly without overlapping. Correct installation of the sealing gasket ensures complete protection against infiltration of liquids.

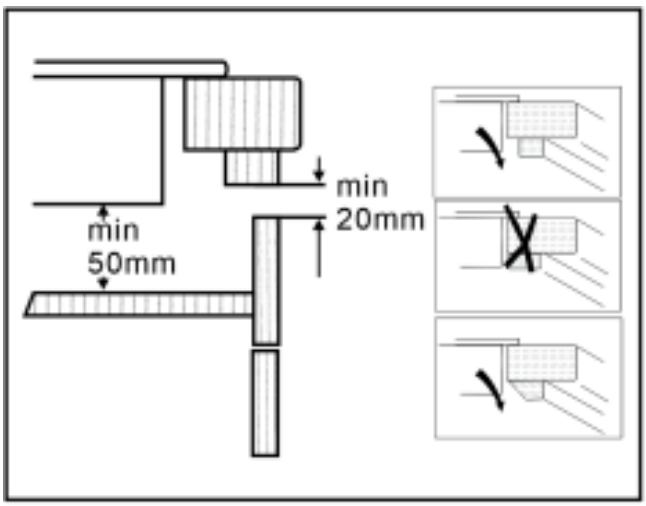


6.13. Do not place the appliance directly above the dishwasher, refrigerator, freezer, washing machine or clothes dryer.

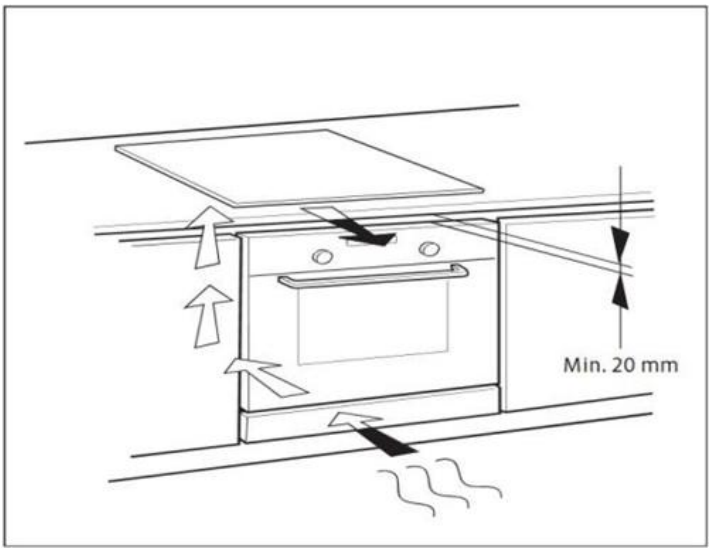
6.14. In the event the gas hob is not installed on a built-in oven, a wooden panel must be inserted for insulation. This panel must be placed at least 20 mm distance from the bottom of hob.

6.15. If there is direct access to the underside of the appliance, a special barrier (separator) must be installed under such underside of the appliance so as to close the access but maintain air circulation.

6.16. The distance between the underside of the appliance and the separator panel must be min. 50 mm.



6.17. When installing the hob above the built-in oven, it is important that the oven is properly installed. The installation of the oven and the recommended ventilation clearances must be strictly followed.



6.18. If an oven is installed under top, make sure the oven is equipped with a cooling system.

6.19. For safety reasons, electrical connections for the hob and oven must be carried out separately.

7. CONNECTION TO THE GAS NETWORK

7.1. Connection of the hob to the gas network must be carried out only by qualified personnel (namely, specialist of the organization that has a license for the right to install and maintain gas appliances) in accordance with applicable standards and local regulations, after checking the conformity of the type of connected gas to that to which

the hob is configured (types of gas, on which the appliance operates, is indicated on the plate located at the bottom of the hob).

ATTENTION!	**UNAUTHORIZED CONNECTION OF THE APPLIANCE TO THE GAS NETWORK IS PROHIBITED!**

7.2. When connected to the gas network, use transitive knees, fittings, hoses and gaskets intended for connecting gas appliances. These products must comply with the technical regulations and have a document indicating the date of manufacture, service life and replacement.

7.3. The connection through a stiff tube (steel or copper) must be made in such a way as to exclude the mechanical impact or pressure in any part of the gas surface.

7.4. If it is necessary to change the position of the elbow at the entrance to the gas surface it is necessary:

– holding the key of the elbow to unscrew completely the nut that fixes the knee;

– check the condition of the gasket, if necessary, replace it;

– having set the elbow in necessary position to tighten a nut holding a knee with a spanner.

ATTENTION!	**CHANGING THE ELBOW POSITION CAN LEAD TO GAS LEAKAGE.** **BE SURE TO CHECK THE INSTALLATION SITE OF THE ELBOW FOR GAS LEAKAGE.**

7.5. For connection with the use of flexible gas hose to cylinder with liquefied gas, it is necessary to connect the fitting-elbow to the output fitting of the hob. The gas hose is connected to the nozzle only with the help of special fastening clamps. The maximum length of the flexible pipes must not exceed 2000 mm. Once the connection has been made, ensure that the flexible metal tube does not touch any moving parts and not be crushed.

ATTENTION!	**NEVER USE MATCHES OR OPEN FLAME FOR CHECKING. IT'S VERY DANGEROUS!**

7.6. After connecting the hob to the gas network, it is necessary to check all connections for the presence of gas leakage, soaking the connection with soap solution (bubbles on the surface will indicate the place of leakage).

8. CONNECTION TO THE POWER NETWORK

8.1. Hob connecting to the mains supply must only be carried out by qualified personnel (namely a specialist of the organization licensed for the right to install and

maintain electrical appliances) in accordance with current standards and local regulations.

ATTENTION!	**THE HOB MUST BE NECESSARILY GROUNDED.**

ATTENTION!	**DO NOT USE ADAPTERS, SPLITTERS, AND/OR EXTENDERS.**

8.2. For safety reasons, electrical connections for the hob and oven must be made separately.

ATTENTION!	**WRONG INSTALLATION AND CONNECTION MAY CAUSE INJURY OR DAMAGE THAT THE MANUFACTURER SHALL NOT BE RESPONSIBLE FOR AND WHAT THE WARRANTY DOES NOT APPLY.**

8.3. The hob is of the I class of electrical safety and is designed to be connected to the power supply 220-240 V, 50-60 Hz.

8.4. Before connecting, it is necessary to check the conformity of the electrical parameters of the hob (the required data is shown on the rating plate located at the bottom of the appliance) to the mains.

8.5. The hob is equipped with network cable with plug. The socket must match the size of plug and have ground contacts.

8.6. The socket must be in an easily accessible place for quick access to the plug.

8.7. The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

8.8. The cable must not be bent or compressed.

8.9. If the appliance is not used for a long time, remove the plug from the socket.

9. RECONFIGURATION TO ANOTHER TYPE OF GAS

ATTENTION!	**THIS OPERATION MUST BE CARRIED OUT ONLY BY QUALIFIED PERSONNEL WHO HAVE PERMISSION TO PERFORM WORKS ON THE ADJUSTMENT OF GAS EQUIPMENT**

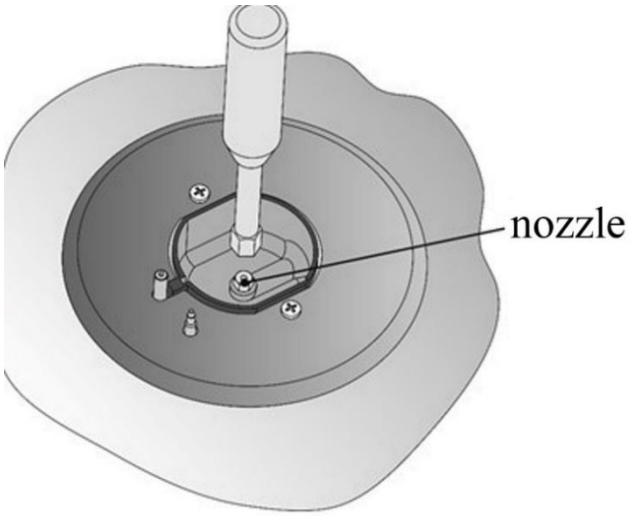
9.1. To adjust the hob to the type of gas other than the prescribed one (and indicated below the hob), you need to change the burner nozzles, for this:

– remove the grate;

– remove the cutting deck and the cutter of flame;

– unscrew nozzles, using the appropriate end-piece tubular key and replace them with appropriate nozzles for a new type of gas;

– place all parts in place by performing the abovementioned steps in reverse order.



9.2. Upon completion of reconfiguration operations, it is necessary to change the type of gas on the label on the bottom of appliance to the appropriate one.

9.3. If the pressure of used gas differs (or varies) from the one indicated on the nameplate, a suitable pressure regulator must be installed in accordance with local gas network standards.

10. REGULATION OF MINIMUM GAS CONSUMPTION

ATTENTION!	**THIS OPERATION MUST BE CARRIED OUT ONLY BY QUALIFIED PERSONNEL, AUTHORIZED TO PERFORM GAS ADJUSTMENT WORKS.**

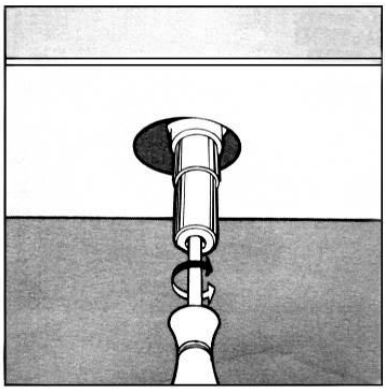
10.1. In order to correctly regulate the minimum flow of gas, it is necessary to:

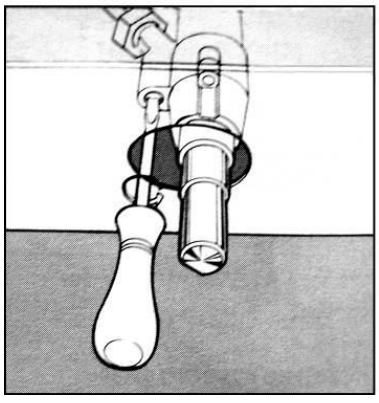
– burn the burner;

– turn the crane to the minimum position;

– remove the knob and adjust the burner on a small stable flame with the help of adjusting screw, located on the side of the crane rod;

– check whether the burner does not fade when the crane is rotated from its maximum position to the minimum.



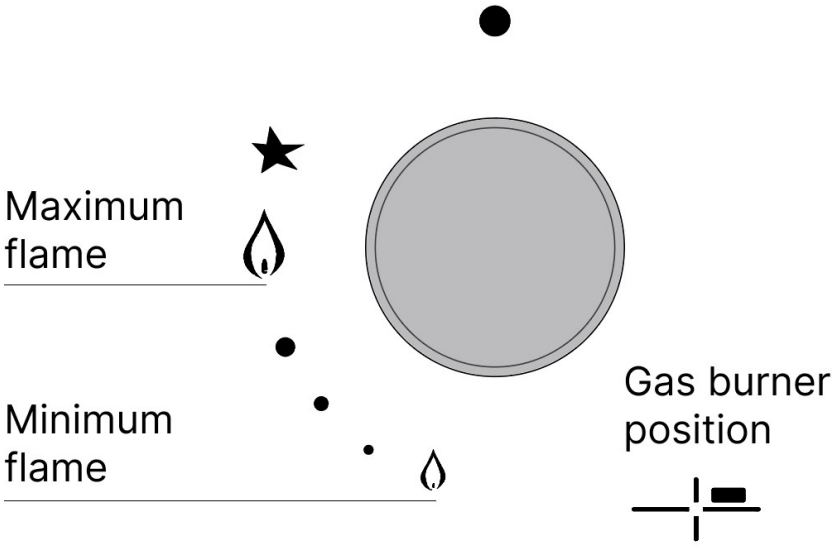


10.2. When using liquefied petroleum gas, the adjusting screw must be twisted to the stop. The main air burner does not need to be regulated.

11. INSTRUCTIONS FOR USE AND CARE OF THE HOB

11.1. Gas burners of the cooking hob are regulated by rotary knobs.

11.2. The position of the corresponding gas burner is indicated on each control knob, as well as the symbols of minimum and maximum flame.



11.3. The flame of burner is regulated by the control knob, corresponding to it.

11.4. The cooking hob is fitted with a safety device. The knob must be pressed for about 6 seconds until the flame is lighted and warmed up.

11.5. The cooking hob is fitted with an electric ignition. To light a burner: Simply press the corresponding knob and turn it in the counter-clockwise direction to the High setting, keep press until the burner is lighted.

11.6. If the flame goes out accidentally, turn off the gas with the control knob and try to light it again at least 1 minute later.

11.7. Turn the knob in the clockwise direction until it is stopped to turn off a burner.

11.8. As the burners are adjusted correctly, the flame should be light blue, and the inner flame should be clear. The size of flame depends on the position of the related control knob.

11.9. To ensure optimal operation of the hob, you need:

– to place the pot or pans on the cooking zone before switching on, and removal it only after switching off;

– to use cookware according to the size of burners pursuant to the table (the flame must fully touch the bottom of pot, and must not exceed the diameter of the bottom);

Type of burner	Diameter of cookware, mm
WOK burner	280-300
Rapid burner	220-280

Semi-rapid burner	180-220
Auxiliary burner	120-180

– to prevent the flame from falling outside the bottom of the cookware (it is forbidden to place cookware on two burners at the same time);

– to use cookware with even bottom;

– use appropriate covers for the pots (when cooking is made without cover, it causes loss of energy and the cooking time gets longer);

– the burner should be set at a large flame during the initial phase of cooking, it makes food boil quickly. Then should turn knob to the saving flame position to maintain the cooking. It is possible to adjust the flame size stepless.

ATTENTION!	**DURING OPERATION, PARTS OF THE HOB ARE HEAVILY HEATED AND HIGH TEMPERATURE CAN BE STORED FOR A LONG TIME AFTER SWITCHING OFF THE HOB.**

11.10. It is a prerequisite for efficient and energy-saving operation of hob that the burners are kept clean at all times (in particular the flame slots and nozzles).

12. CLEANING THE COOKING HOB

ATTENTION!	**DISCONNECT THE HOB FROM THE MAINS BEFORE CLEANING OR ANY OTHER CLEANING OPERATION**

12.1. After each use, clean the hob (when it is cool) to remove any deposits and stains due to food residuals.

12.2. Do not use abrasive detergents, powder detergents or sponges with an abrasive surface: they can cause permanent damage to the surface.

12.3. It is recommended to clean the cooking surface after each cooking with a damp cloth or warm water and a detergent (except for abrasive ones) to remove food residues. All parts must be clean and dry, this is the only way to ensure their correct operation.

12.4. Use a soft cloth, absorbent kitchen paper or a specific hob cleaner (follow the Manufacturer's instructions).

12.5. It is recommended to clean the pan support while it is still warm. To move grate away from the hob and put it in sink, remove the food residues or grease first, after grate has cooled, rinse it with water.

12.6. The removable parts of the burners should be washed usually with warm water and soap, make sure to remove caked-on substances.

12.7. Automatic igniter pin must be cleaned carefully and usually, make sure ignition keep working normally.

12.8. Aluminum foil, plastic items, objects made of synthetic material, sugar or foods with a high sugar content that have been melted onto the surface, it must be removed immediately. While the cooking hob is still hot, clean it with a scraper which prevent to make more dirt.

12.9. After cleaning the hob, check that the gas openings are not clogged, dry all parts thoroughly, and place them correctly. Due to improper installation of parts, the hob may not work properly.

12.10. Do not use steam cleaners to clean the hob. There is a risk of electric shock.

ATTENTION!	**PERIODICALLY CHECK THE CONDITION OF THE GAS HOSE AND, IF ANY DEFECTS ARE DETECTED, CLOSE THE INLET GAS VALVE AND CONTACT THE APPROPRIATE SERVICES.**

13. POSSIBLE MALFUNCTIONS AND WAYS OF THEIR ELIMINATION

Before contacting the help service, check the possibility of easy way to eliminate the problem with the list below.

Problem	What To Do
The cooktop cannot be turned on.	Check to make sure that: 1. The cooktop is connected to the power supply and that it is switch on. 2. Power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The burner cannot be lighted or the flame is not uniform around the burner.	Check to make sure that: 1. The gas holes on the burner are not clogged; 2. All of the movable parts of burners are fixed correctly; 3. There is no air flow around the cooking surface.
The flame goes out while turning knob to «Minimum flame» setting.	Check to make sure that: 1. The gas holes are not clogged. 2. There is no air flow around the cooking surface. 3. The minimum has been adjusted correctly (see the section entitled «Regulation of minimum gas consumption»).
The cookware is not stable.	Check to make sure that: 1. The bottom of the cookware is perfectly flat. 2. The cookware is centered correctly on the burner. 3. The support grids have not been inverted.

The residual heat indicator cannot work.	If the cooking zone does appear to be hotter than 60°C and the residual heat indicator has not come on, you should call the Service Department.

14. WARRANTY OF MANUFACTURER

14.1. The manufacturer guarantees the normal operation of the hob **within 60 months** from the date of sale through the retail network, provided the consumer complies with the rules of transportation, storage, installation and operation.

14.2. In the absence of mark on the date of sale, the warranty period is calculated from the time of manufacturing.

14.3. In the event of improper operation of the hob because of manufacturer's fault during the warranty period, the consumer has the right to warranty repairs at service centres, the addresses of which are indicated on the warranty card and on the website of the trademark.

14.4. When contacting the service centre, please inform:

– Type of malfunction.
– Model of appliance.
– Serial number (this information is located on the nameplate at the bottom of the device).

14.5 The service life of the hob is 10 years.