



з нами краще

ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ КОМБІНОВАНИХ КУХОННИХ ПЛИТ



UA ПЛИТА КУХОННА КОМБІНОВАНА

ENG COMBINED KITCHEN COOKER

UA ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ

ENG OPERATING MANUAL

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 плити!

ШАНОВНИЙ ПОКУПЦЮ!

Ми вдячні за те, що ви обрали продукцію **торгової марки ELEYUS**. Ми доклали усіх зусиль, щоб ви були задоволені нашим виробом.

1. ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ

1.1. Перед встановленням плити 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, які виникнуть.

УВАГА!

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ (ВКЛЮЧЕННЯМ) ПРИБАД ПОВИНЕН ЗНАХОДИТИСЯ ПРИ КІМНАТНІЙ ТЕМПЕРАТУРІ НЕ МЕНШЕ ДВОХ ГОДИН.

1.2. Плита призначена для приготування їжі, використовується виключно в домашньому господарстві і відповідає вимогам технічного 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 ПЛИТИ ДЛЯ ІНШИХ ЦІЛЕЙ
ВИНИКАЄ РИЗИК ОТРИМАННЯ ТРАВМ І
ПОШКОДЖЕННЯ МАЙНА, А НА ВИРІБ НЕ БУДЕ
РОЗПОВСЮДЖЕНА ГАРАНТІЯ!**

1.3. Розпакуйте і огляньте виріб. У випадку виявлення транспортних пошкоджень не підключайте плиту 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 плитою лише під наглядом, або якщо вони пройшли підготовку з користування приладом та розуміють можливу небезпеку.

1.5. Плита має бути встановлена тільки кваліфікованим спеціалістом або спеціалістом авторизованого сервісного центру відповідно до рекомендацій виробника з дотриманням усіх норм і законодавства в даній сфері, а також вимог місцевих електро- та газопостачальних компаній.

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

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

1.8. Технічні характеристики плити вказані в даній інструкції та на етикетці, закріпленій на корпусі.

2. ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАГА!

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ВИКОРИСТОВУВАТИ ДЛЯ ПІД'ЄДНАННЯ ПЛИТИ РОЗЕТКИ БЕЗ ЗАЗЕМЛЮЮЧОГО КОНТАКТУ. ОБЕРІГАЙТЕ ЕЛЕКТРОШНУР ВІД МЕХАНІЧНИХ І ТЕРМІЧНИХ УШКОДЖЕНЬ.

2.1. Прилад може використовуватися тільки в добре вентильованих приміщеннях.

2.2. 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 відповідальності за збиток, викликаний відсутністю заземлення або його несправністю.

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

2.4. Не залишаєте працюючий прилад без нагляду.

2.5. Не дозволяйте дітям гратися з приладом.

2.6. Не дозволяйте особам, не ознайомленим з цією інструкцією, користуватися плитою без вашого нагляду.

2.7. Забороняється зміна конструкції виробу і ремонт особами, не уповноваженими виробником на обслуговування.

2.8. Якщо одна із ручок не обертається, не намагайтеся прикласти до неї зусиль, негайно зверніться до нашого сервісного центру для проведення ремонту.

2.9. Регулятори непрацюючої плити повинні знаходитись у вимкненому положенні.

2.10. Не використовуйте для очищення плити пароочишувачі. Існує небезпека ураження електричним струмом.

2.11. При використанні інших кухонних електроприладів поряд із плитою стежте, щоб їх кабелі живлення не торкалися гарячих частин приладу.

2.12. При довготривалій відсутності (відряджені, відпустці тощо) відключайте плиту від електричної мережі.

2.13. Заборонено розміщувати легкозаймисті речовини (алкоголь, бензин тощо) поряд з працюючою плитою.

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 ПЛИТИ НАВІТЬ ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ.

2.14. При виникненні пожежі не заливайте вогонь водою. Існує небезпека отримання опіків! Накрийте осередок полум'я цупкою тканиною, щоб перекрити доступ кисню до вогню, та вимкніть прилад (від електричної мережі).

2.15. При першому використанні духовки ізоляційні матеріали та нагрівальні елементи виділяють запах. Тому при першому включенні духовки не кладіть їжу. Спочатку ввімкніть і чекайте, доки не зникне запах, потім приступайте до приготування.

2.16. Завжди користуйтеся теплозахисними рукавичками, коли кладете страви в духову шафу або виймаєте їх звідти.

2.17. У жодному разі не готуйте або не смажте на кришці нижнього тону духової шафи. Не кладіть деко прямо на дно духової шафи.

2.18. Не відходьте від варильної поверхні під час нагрівання жиру або олії, так як перегріті жир та олія швидко займаються. Якщо вони займаються, не заливайте вогонь водою. Існує небезпека отримання опіків! Закрийте посуд кришкою, щоб перекрити доступ кисню до вогню, та вимкніть прилад (від електричної мережі та системи газопостачання).

2.19. Розташовуйте посуд так, щоб було неможливо перевернути посуд, випадково зачепивши рукою за ручки.

2.20. Не розміщуйте на одній конфорці посуд вагою більше 5 кг, на плиті посуд загальною вагою не більше 10 кг.

2.21. При випадковому згасанні конфорки вимкніть її і повторно ввімкніть через одну-дві хвилини попередньо переконавшись, що вона правильно зібрана.

2.22. Утримуйте плиту в чистоті, залишки їжі можуть зайнятись і стати причиною пожежі.

2.23. При виникненні нестандартної ситуації відключить плиту від мережі, подзвоніть в сервісний центр, телефон якого вказаний в гарантійному документі.



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 ні до яких електричних вимикачів.

3.4. Не користуйтесь телефоном в даному приміщенні.

3.5. Відразу ж подзвоніть в службу газопостачання з телефону, що знаходиться в сусідньому приміщенні. Виконуйте вказівки, отримані від спеціалістів служби газопостачання;

3.6. При неможливості 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.



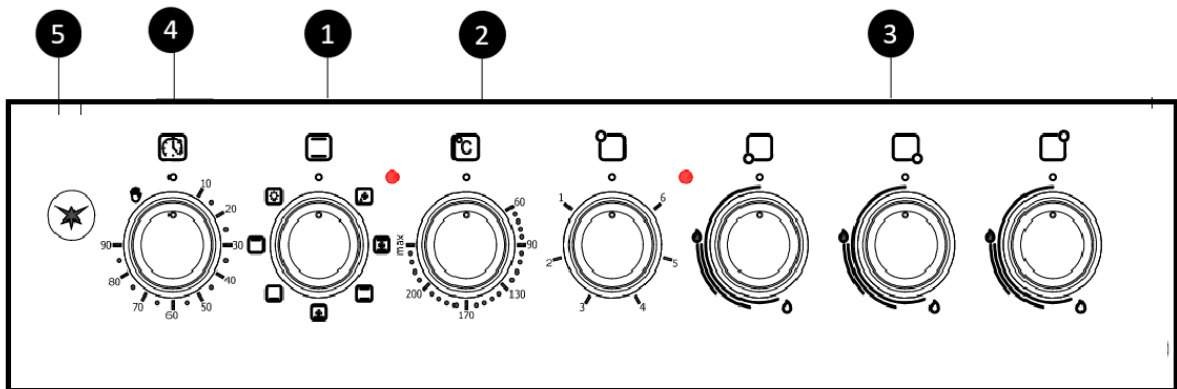
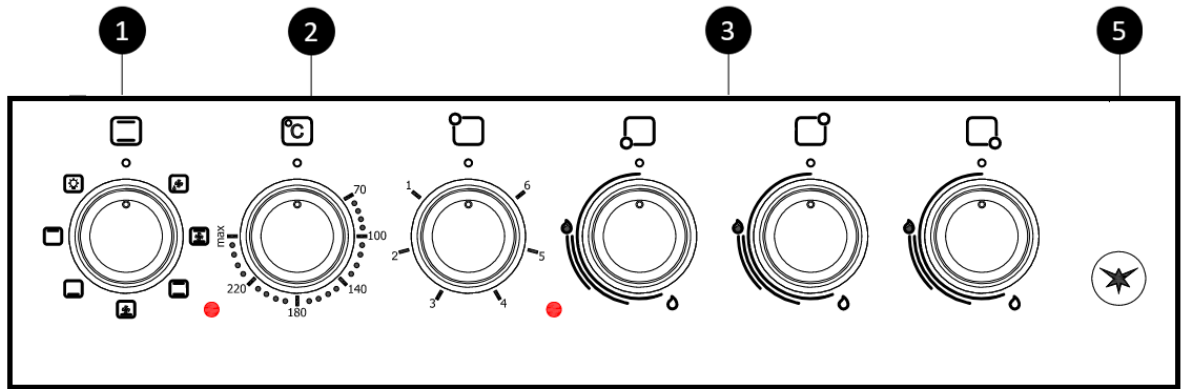
4. ОСНОВНІ ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

4.1. Плита призначена для приготування їжі, використовується виключно в домашньому господарстві і відповідає вимогам технічного регламенту низьковольтного електричного обладнання (ПКМУ від 16.12.2015 р. №1067), Технічному регламенту з електромагнітної сумісності обладнання (ПКМУ від 16.12.2015 р. №1077).

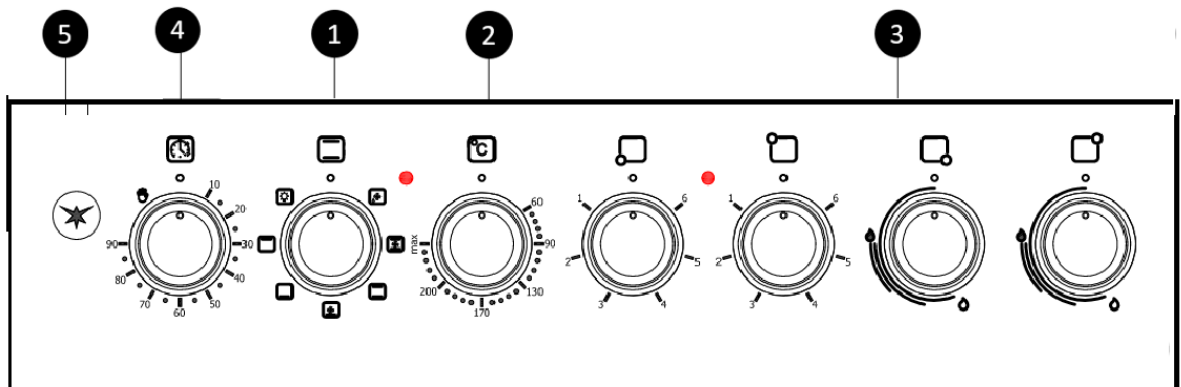
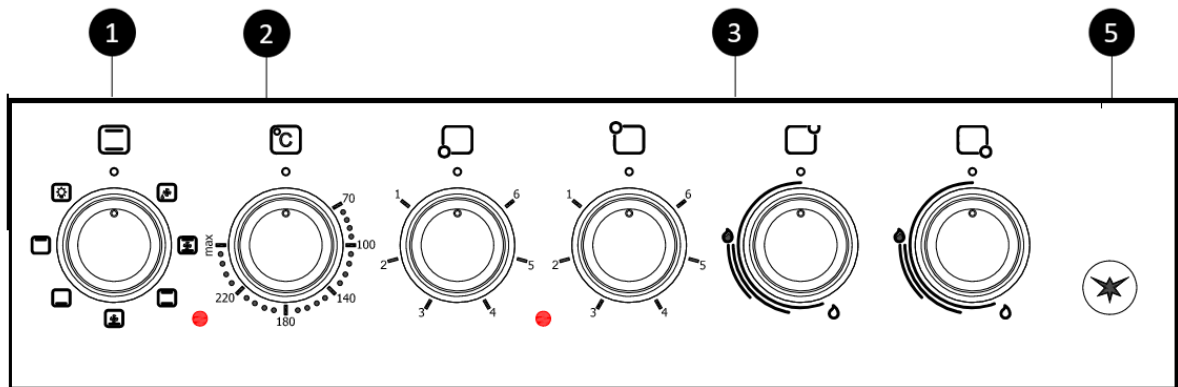
4.2. Будова панелі керування (залежно від моделі)

1. Ручка вибору режиму
2. Ручка регулювання температури
3. Ручки газових конфорок
4. Ручка управління таймера
5. Кнопка електрозапалювання

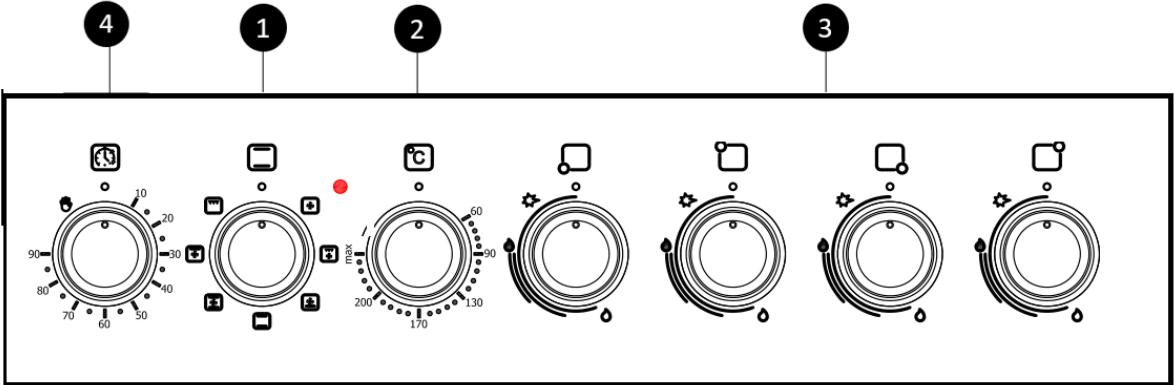
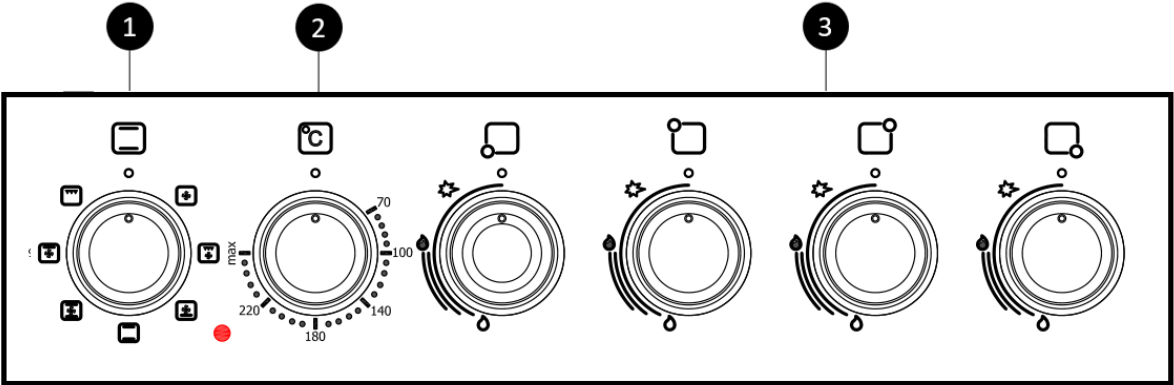
CORUS



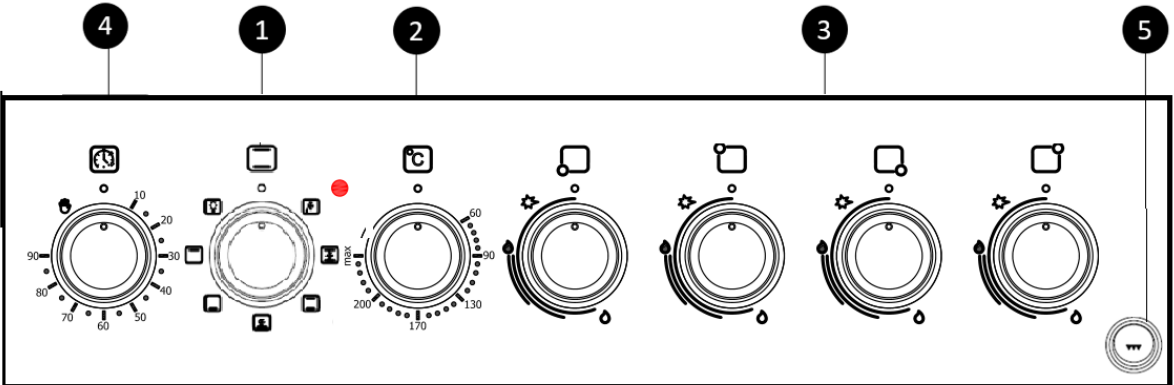
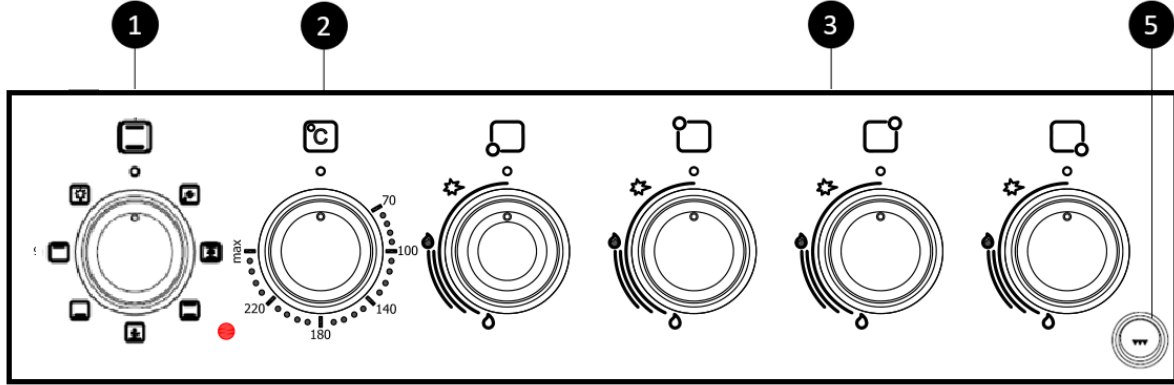
TWINGO



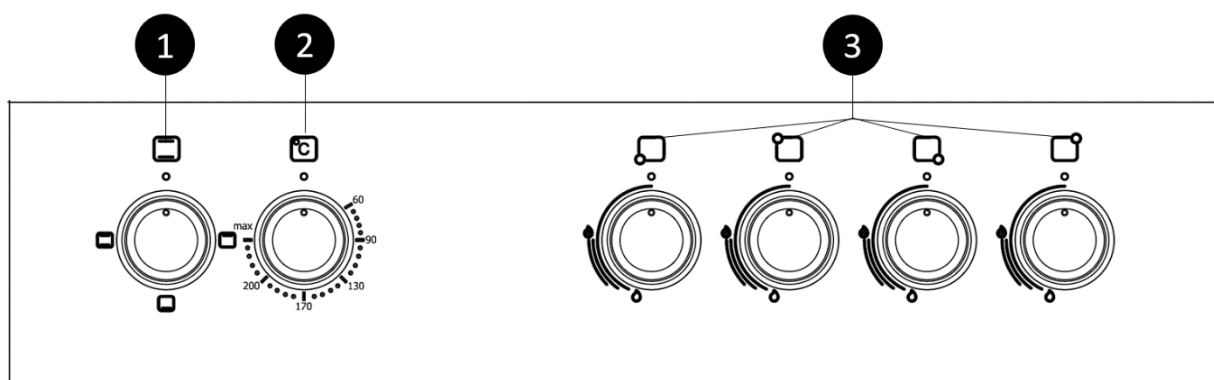
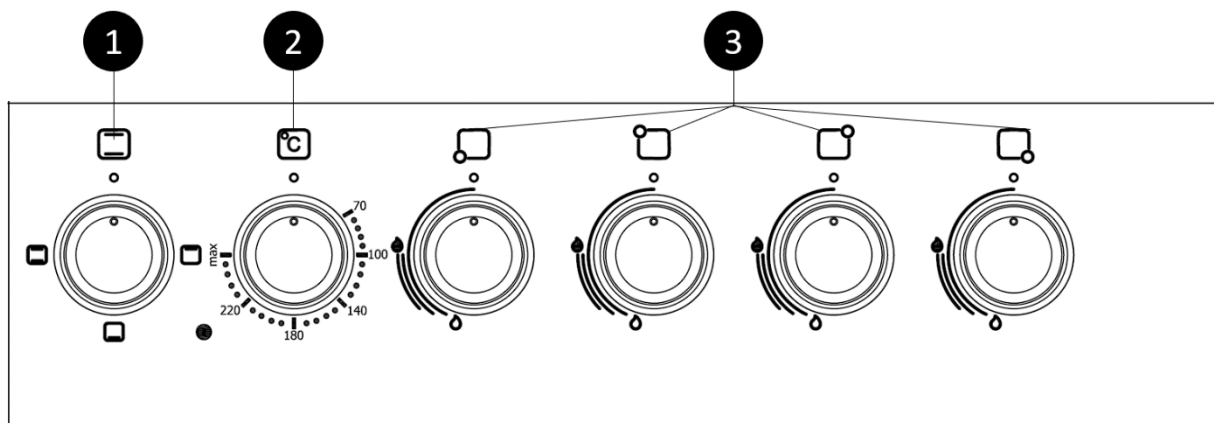
TEKNA



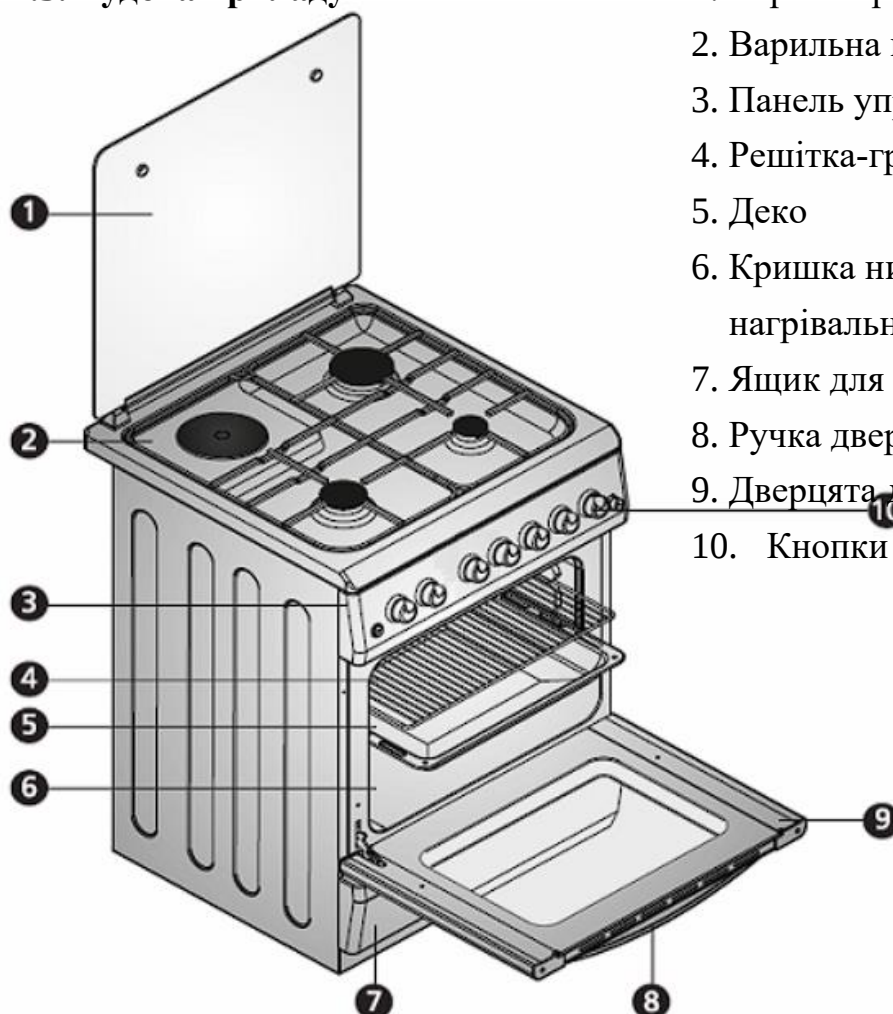
COMBO



KRONO



4.3. Будова приладу



1. Верхня кришка
2. Варильна панель
3. Панель управління
4. Решітка-гриль
5. Деко
6. Кришка нижнього нагрівального елемента
7. Ящик для посуду
8. Ручка дверцят
9. Дверця духовки
10. Кнопки управління

4.4. Основні технічні характеристики конфорок варильної поверхні.

Параметри конфорок			Природний газ	Зріджений газ СНГ (LPG)
			G20-20 mbar	G30-30 mbar
Швидка конфорка	Потужність	кВт	2,5	2,5
	Розхід	м³/год, гр/год	182	0.234
Напівшвидка конфорка	Потужність	кВт	1.7	1.7
	Розхід	м³/год, гр/год	124	0.170
Допоміжна конфорка	Потужність	кВт	0.90	0.90
	Розхід	м³/год, гр/год	65	0.085

Електричні конфорки				
Електричні конфорки	Діаметр	мм	180	145
	Потужність	кВт	1,5+0,5	1,0+0,5

4.5. Таблиця функцій духової шафи:

УВАГА!	ВСІ ФУНКЦІЇ ВМИКАЮТЬСЯ ПІСЛЯ НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ НА НЕОБХІДНИЙ РІВЕНЬ. ЧЕРГОВІСТЬ ЗАЗНАЧЕНИХ В ТАБЛИЦІ РЕЖИМІВ РОБОТИ МОЖЕ ВІДРІЗНЯТИСЯ ВІД ПОРЯДКУ ЇХ РОЗТАШУВАННЯ У ВАШІЙ ПЛИТІ.
--------	---

РЕЖИМ	ТЕМПЕРАТУРА	НАЗВА І ОПИС ФУНКЦІЇ
‘0’	НАГРІВ НЕ ВІДБУВАЄТЬСЯ	Духовка в неробочому стані. Встановіть всі перемикачі в дане вихідне положення, щоб зупинити роботу духової шафи.
	—	Освітлення: Працює лише освітлення
	50-200 °C	Розморожування: Вмикається тільки турбовентилятор. Функція призначена для розморожування шляхом створення навколо замороженої їжі кімнатної температури зі збереженням якості їжі, а також для охолодження гарячої їжі.
	50-200 °C	Верхній нагрів: Вмикається тільки верхній нагрівач. Функція призначена для розігріву раніше приготованої їжі, а також для їжі, яку необхідно підрум’янити зверху.

	50-200 °C	Нижній нагрів: Вмикається тільки нижній нагрівач. Функція призначена для страв, які необхідно підсмажувати знизу, для підігріву їжі, для приготування їжі в глиняному горщику при низькій температурі протягом тривалого часу, а також для їжі, яку необхідно підрум'янити знизу.
	50-200 °C	Верхній і нижній нагрів: Одночасно вмикаються верхній та нижній нагрівачі. Функція призначена для приготування кексів, пирогів, які готуються в формочках, їжі, страви, що готуються в глиняному горщику. Рекомендується готувати тільки в деку.
	50-200 °C	Верхній і нижній нагрів + Вентилятор: Одночасно вмикаються верхній та нижній нагрівачі і вентилятор. Гаряче повітря, нагріте верхнім і нижнім нагрівачами, за допомогою вентилятора рівномірно і швидко розподіляється в духовці. Ця функція призначена для приготування кексів, пирогів і тортів.
	max °C	Гриль: Вмикається тільки гриль-нагрівач. Функція призначена для обсмажування великих і середніх порцій м'яса, а також різних видів риб, які поміщають на верхній рівень. Для того, щоб краплі жирних речовин не забруднили духовку на нижній рівень поміщають деко, в який наливають 1-2 склянки води.
	max °C	Гриль + Вентилятор: Одночасно вмикаються гриль-нагрівач і вентилятор. Гаряче повітря, нагріте гриль-нагрівачем, за допомогою вентилятора рівномірно і швидко розподіляється в духовці. Ця функція призначена для обсмажування при рівномірному розподілі тепла великих і середніх порцій м'яса, а також різних видів риб, придатних для приготування на решітці, яку поміщають на верхній рівень. Для того, щоб краплі жиру не забруднили духовку, на нижній рівень поміщають деко, в яке наливають 1-2 склянки води.
	50-200 °C	Нижній нагрів + Вентилятор: Одночасно вмикаються нижній нагрівач та вентилятор. Гаряче повітря, нагріте нижнім нагрівачем, за допомогою вентилятора рівномірно і швидко розподіляється в духовці. Ця функція призначена для приготування їжі, яку необхідно підсмажувати знизу, при рівномірному розподілі тепла.

	50-200 °C	Верхній нагрів + Вентилятор: Одночасно вмикаються верхній нагрівач та вентилятор. Гаряче повітря, нагріте верхнім нагрівачем, за допомогою вентилятора рівномірно і швидко розподіляється в духовці.
---	-----------	--



5. ТАЙМЕР

УВАГА!

НАЯВНІСТЬ МЕХАНІЧНОГО ТАЙМЕРА ЗАЛЕЖИТЬ ВІД МОДЕЛІ ВАШОЇ КУХОННОЇ ПЛИТИ.

УВАГА!

ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ДУХОВОЇ ШАФИ СЛІД ВВІМКНУТИ МЕХАНІЧНИЙ ТАЙМЕР. ІНАКШЕ ДУХОВКА НЕ ПРАЦЮВАТИМЕ.

5.1. Повертаючи хвилинний таймер за годинниковою стрілкою можна регулювати час до 90 хвилин. Таймер буде працювати протягом встановленого часу, а по його закінченні автоматично відключається.

5.2. Помістіть страву в духовку, налаштуйте температуру і необхідний режим приготування за допомогою відповідних ручок управління і поверніть ручку хвилинного таймера на необхідну позицію. Після закінчення встановленого часу пролунає дзвінок і духовка самостійно відключається.

5.3. Внаслідок обмеженості періоду часу, тривалість роботи духовки може бути налаштований не більше, ніж на 90 хвилин. Для тривалого приготування встановлюйте час вручну.

5.4. Для самостійного регулювання часу, вирівняйте хвилинний таймер до позначки , повернувши його проти годинникової стрілки. Щоб будь-коли зупинити приготування у ручному режимі, поверніть таймер за годинниковою стрілкою з позначки  до позначки '0'.



6. КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

В КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ ВХОДИТЬ	Плита	1 шт
	Решітка	1 шт
	Деко	1 шт
	Глибоке деко (для моделі ТЕКНА)	1 шт
	Набір для переходу на зріджений газ	1 шт
	Керівництво з експлуатації	1 шт
	Гарантійний талон	1 шт
	Упаковка	1 шт



7. ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ

УВАГА!

ПЛИТА ПОВИННА ВСТАНОВЛЮВАТИСЯ ТА ВИКОРИСТОВУВАТИСЯ В ПРИМІЩЕННЯХ З ПОСТІЙНОЮ ВЕНТИЛЯЦІЄЮ МОНТАЖ ПЛИТИ ПОВИНЕН ПРОВОДИТИСЬ ВІДПОВІДНИМИ СПЕЦІАЛІСТАМИ ГАЗОВОЇ ТА ЕЛЕКТРИЧНОЇ СЛУЖБ.

УВАГА!

ПЕРЕД БУДЬ-ЯКИМИ РОБОТАМИ З НАЛАГОДЖЕННЯ, ОБСЛУГОВУВАННЯ ТОЩО ВІДКЛЮЧІТЬ ПЛИТУ ВІД ЕЛЕКТРИЧНОЇ МЕРЕЖІ

7.1. Цей розділ призначений для кваліфікованих техніків і містить інструкцію з встановлення та обслуговування плити відповідно до діючих норм безпеки.

УВАГА!

САМОВІЛЬНИЙ РЕМОНТ І ЗМІНА КОНСТРУКЦІЇ ПЛИТИ ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ!

УВАГА!

ПЛИТА МАЄ ОBOB'ЯЗКОВО БУТИ ЗАЗЕМЛЕНОЮ.

7.2. Приєднання приладу до мережі живлення повинно виконуватися кваліфікованим спеціалістом за умови дотримання діючих норм та правил.

7.3. Плита має I клас електричної безпеки та розрахована на підключення до джерела живлення 220-240 В, 50 Гц.

УВАГА!

ВЕЛИЧИНА СТРУМУ ДЛЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НОРМАЛЬНОЇ РОБОТИ ПЛИТИ З ГАЗОВИМИ КОНФОРКАМИ ПОВИННА БУТИ НЕ МЕНШЕ 16 А, З ОДНІЄЮ ЕЛЕКТРОКОНФОРКОЮ – 25 А, З ДВОМА ЕЛЕКТРОКОНФОРКАМИ – 32 А. ЯКЩО ВЕЛИЧИНА СТРУМУ МЕНШЕ ВКАЗАНОЇ, НЕОБХІДНО ВИКЛИКАТИ КОМПЕТЕНТНОГО ЕЛЕКТРИКА ДЛЯ ЗАМІНИ ЕЛЕКТРОПРОВОДКИ.

7.4. Перед підключенням необхідно перевірити відповідність електричних параметрів плити (необхідні дані вказані на заводській табличці, розміщеній внизу приладу) до електромережі.

7.5. Плита обладнана мережевим кабелем із штепсельною вилкою. Розетка повинна відповідати типорозміру штепсельної вилки і мати контакти заземлення.

7.6. Розетка має знаходитися в легкодоступному місці для забезпечення швидкого доступу до штепсельної вилки. Прослідкуйте щоб шнур живлення знаходився якнайдалі від корпусу плити.

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

7.8. Не рекомендується встановлювати прилад поруч з холодильними установками або морозильними апаратами, так як тепло може вивести їх з ладу.

7.9. Для забезпечення нормальної роботи плити, а також дотримання правил техніки безпеки потрібно дотримувалися наступних вимог:

- приміщення повинно мати вентиляційну систему, достатню для відведення продуктів згорання;
- для належного згорання в приміщення повинно надходити свіже повітря. Притік повітря повинен становити не менше 2 м³/год на кожний кіловат потужності обладнання, що встановлюється;
- зріджений газ важчий за повітря і тому накопичується внизу. Приміщення, в яких встановлюються балони із зрідженим газом, повинні бути оснащені 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 °С.

7.10. Плити мають відповідний ступінь захисту від перегріву типу Х, тому їх можна встановлювати поруч з меблями, висота яких не перевищує висоту робочої поверхні.

7.11. Стіна за плитою повинна бути облицьована термостійким матеріалом (керамічною плиткою тощо).

7.12. Якщо відстань між корпусами настінних шафок більша за ширину плити, то висота монтажу шафок повинна бути не менше 400 мм.

7.13. Якщо відстань між корпусами настінних шафок рівна ширині плити, то висота монтажу шафок повинна бути не менше 530 мм.

7.14. У випадку монтажу витяжки над плитою потрібно дотримуватися рекомендованої висоти, вказаної в керівництві з експлуатації до витяжки.

7.15. Підключення плити 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 плита (типи газу на яких працює прилад вказані на табличці зафіксованій внизу плити).

УВАГА!

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

7.16. При підключенні 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.

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

7.18. Для підключення гнучким газовим шлангом до балона із скрапленим газом, до вихідного штуцера газової поверхні необхідно під'єднати штуцер-коліно (**штуцер-коліно входить в комплект поставки**). Газовий шланг з'єднується з штуцером тільки за допомогою спеціальних кріпильних хомутів.

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

УВАГА!

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

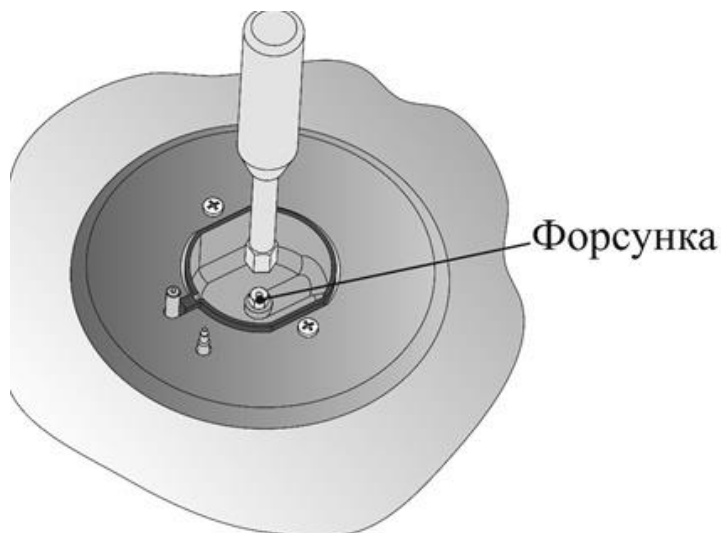


8. ПЕРЕНАЛАШТУВАННЯ НА ІНШИЙ ТИП ГАЗУ

УВАГА!

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

8.1. Щоб налаштувати варильну поверхню на тип газу, відмінний від заданого (і вказаного внизу варильної поверхні) необхідно змінити форсунки пальника.



Для цього:

- зніміть решітки;
- зніміть кришку розсікача і розсікач полум'я;
- відкрутіть форсунки за допомогою відповідного торцевого трубчастого ключа і замініть їх на відповідні форсунки для нового типу газу (входять в комплект);
- встановіть на місце всі частини, виконуючи наведені вище дії у зворотному порядку.

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

8.3. 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.



9. РЕГУЛЮВАННЯ МІНІМАЛЬНИХ ВИТРАТ ГАЗУ

УВАГА!

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

9.1. Щоб правильно відрегулювати мінімальну подачу газу необхідно:

- запалити пальник;
- повернути кран в положення мінімуму;
- зняти ручку і за допомогою регулювального гвинта, розташованого збоку чи в середині стрижня крана, налаштувати пальник на невеличке стабільне полум'я;
- перевірити, чи при швидкому обертанні крану з максимального у мінімальне положення пальник не гасне.

Регулювальний гвинт:



9.2. При використанні зрідженого нафтового газу регулювальний гвинт має бути закрученим до упору.

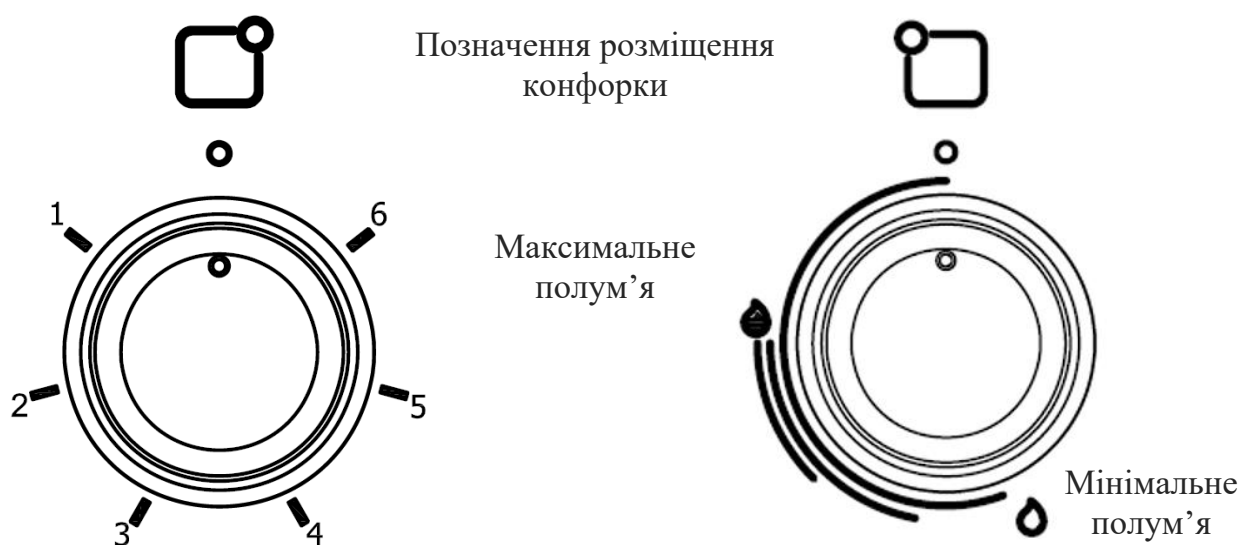
9.3. Основне повітря пальника не потребує регулювання.



10. ІНСТРУКЦІЯ З КОРИСТУВАННЯ ВАРИЛЬНОЮ ПОВЕРХНЕЮ

10.1. Біля кожної ручки управління вказується позиція відповідної газової конфорки, символи мінімального і максимального полум'я або позиція відповідного нагрівального елемента і символи шести положень нагріву.

10.2. Полум'я конфорки чи інтенсивність нагріву регулюється ручкою управління, яка відповідає їй.



10.3. Варильна поверхня обладнана системою електрозапалювання (залежно від моделі). Щоб увімкнути обраний пальник потрібно натиснути на ручку управління та обернути її проти годинникової стрілки у положення максимального полум'я і потримати кілька секунд, або натиснути на окрему кнопку електрозапалювання (залежно від моделі).

10.4. Щоб вимкнути конфорку чи нагрівальний елемент, слід обернути ручку за годинниковою стрілкою до положення 'Вимкнено'.

10.5. У разі згасання полум'я конфорки, потрібно повернути ручку в положення 'Вимкнено' і повторно увімкнути не раніше, ніж через 1 хвилину.

10.6. Для забезпечення оптимальної роботи варильної поверхні, необхідно:
— використовувати посуд, відповідний до розмірів пальників згідно таблиці:

Тип пальника	Діаметр посуду, мм
Швидкої дії	220-260
Напівшвидкої дії	180-220
Допоміжний	120-180

- щоб запобігти виходу полум'я за межі днища посуду, забороняється ставити посуд на 2-а пальники одночасно.
- використовувати посуд з кришками та рівним дном.
- повернути регулятор пальника у положення мінімуму, коли вміст посуду починає кипіти.

УВАГА!

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



11. ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

УВАГА!

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ РЕТЕЛЬНО ВИМИЙТЕ АКСЕСУАРИ ДУХОВОЇ ШАФИ (ДЕКА І РЕШІТКУ).

- 11.1. Витягніть всі дека та решітки духової шафи.
- 11.2. Встановіть максимальну температуру.
- 11.3. Встановіть перемикач на «Верхній і Нижній» режими обігріву.
- 11.4. Залиште духову шафу в цьому стані на 30 хвилин.

УВАГА!

ЗАВЖДИ СТІЙТЕ ОСТОРОНЬ, КОЛИ ВІДКРИВАЄТЕ ДВЕРЦЯТА ДУХОВОЇ ШАФИ, ОСКІЛЬКИ ПІСЛЯ ПРИГОТУВАННЯ МОЖЕ ВИЙТИ ПАРА.

11.5. За цей час нагріваються всі елементи духової шафи і теплоізоляційні матеріали, тож може з'явитися запах гару. У разі повторного виділення запаху гару, перед приготуванням їжі в духовій шафі ретельно провітрить його.

11.6. Повторіть операцію з решіткою.

11.7. При виконанні цих операцій рекомендується протерти духову шафу зсередини вологою, а потім сухою м'якою ганчіркою.

УВАГА!

ЗАВЖДИ ТРИМАЙТЕСЯ ЗА РУЧКУ ПО ЦЕНТРУ, КОЛИ ВІДКРИВАЄТЕ ДВЕРЦЯТА ДУХОВОЇ ШАФИ



12. ПОРАДИ ЩОДО ЕКОНОМІЇ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

12.1 Перераховані нижче поради допоможуть використовувати вашу плиту екологічно безпечним способом і з економією електроенергії:

12.1.1. У духовій шафі для кращої передачі тепла використовується емальоване деко темного кольору.

12.1.2. При частому відкриванні дверцят духовки під час приготування їжі всередину поступає повітря, що призводить до втрати електроенергії. Тому, не рекомендовано часто відкривати дверцята духової шафи.

12.1.3. Тепло, яке залишилося в духовій шафі після процесу приготування їжі, можна використовувати для приготування наступної страви.

12.1.4. Перед кожним приготуванням їжі, на попередній прогрів духової шафи потрібно не менше 10 хвилин.

12.1.5. Заморожені продукти необхідно розморозити перед приготуванням .

12.1.6. Відключіть духову шафу за кілька хвилин до кінця приготування їжі або розрахуйте час встановлення таймера так, щоб закінчення приготування відбувалося за рахунок залишкового тепла.



13. ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

13.1. Догляд та очищення духової шафи

13.1.1 Після кожного використання теплу духовку слід витерти легкою вологою наміленою ганчіркою. Не можна залишати в духовці залишки їжі та жиру. Вони можуть призвести до корозії зовнішньої і внутрішньої поверхні, а також стати причиною пожежі.

13.1.2 Зачекайте, поки духовка охолоне, щоб почати очищення.

УВАГА!

НЕ МОЖНА ЧИСТИТИ ЕМАЛЬ РІЗУЧИМИ ПРЕДМЕТАМИ (НАПРИКЛАД, НОЖЕМ) І ВИКОРИСТОВУВАТИ ПОРОШОК АБО АБРАЗІВНІ ЗАСОБИ.

13.2. Очищення скла духової шафи

13.2.1 При очищенні скла використовуйте відповідні засоби.

13.3. Догляд за ущільнювачем духової шафи

13.3.1 Ущільнювач духовки – необхідний атрибут, що забезпечує продуктивність духовки. З часом ущільнювач може забруднюватися. У цьому випадку його можна очистити вологою ганчіркою. Не можна чистити ущільнювач абразивними засобами. У разі, якщо ущільнювач зношується або розривається потрібно звернутися до сервісного відділу виробника.

13.4. Догляд та очищення варильної поверхні

13.4.1 Перед початком очищення або будь-якими іншими операціями з догляду за варильною поверхнею, слід відключити її від електромережі і перекрити газ.

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

13.4.2 Розсікач полум'я, кришка розсікача та решітки слід мити гарячою водою і миючими засобами (крім абразивних), ретельно видаляючи бруд та нагар; електропідпали слід чистити акуратно та регулярно. Ці деталі повинні бути чисті та сухі, лише так забезпечиться правильність їх роботи.

13.4.5 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.

УВАГА!

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



14. ЗАМІНА ЛАМПИ ДУХОВКИ

УВАГА!

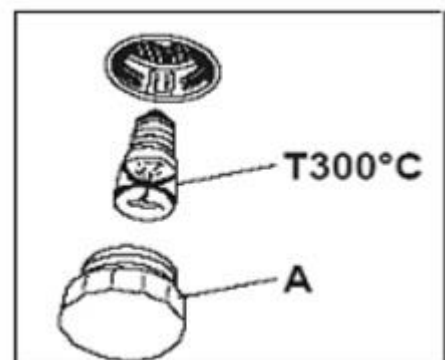
ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЗАМІНИ ЛАМПИ ВІД'ЄДНАЙТЕ ПЛИТУ ВІД МЕРЕЖІ ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ.

14.1. Лампа духовки повинна відповідати наступним параметрам:

- Висока теплостійкість – до 300 °C
- Електричні параметри: 220-240 В 50 Гц
- Потужність: 15 Вт

14.2. Заміна лампи:

- 1) Зніміть скляну захисну кришку (А), повернувши її проти годинникової стрілки.
- 2) Зняти лампочку, повернувши її проти годинникової стрілки, або потягнувши на себе, залежно від типу лампи.
- 3) Установка лампи проводиться в зворотному порядку.





15. МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ

УВАГА!

**В ЖОДНОМУ РАЗІ НЕ НАМАГАЙТЕСЯ
ВІДРЕМОНТУВАТИ ПЛИТУ САМІ.**

**РЕМОНТ ПРИЛАДУ НЕОБХІДНО ПРОВОДИТИ ТІЛЬКИ
В АВТОРИЗОВАНОМУ СЕРВІСНОМУ ЦЕНТРІ.**

Перш ніж зателефонувати до сервісного відділу виробника, перевірте чи можна легко усунути проблеми за допомогою наведеного нижче переліку.

Несправності	Можливі причини/Методи усунення:
Духовка плити не нагрівається	- Перевірте наявність струму в розетці, при необхідності ввімкніть або замініть запобіжники - Не ввімкнені поворотні вимикачі режиму роботи або температури - Не ввімкнений таймер
Не працює підсвітка	- Перевірте наявність струму в розетці, при необхідності ввімкніть або замініть запобіжники - Несправна лампа, при необхідності замініть лампу. - Духова шафа не ввімкнена
При нагріванні і охолодженні духовки чути металеві звуки	- При нагріванні металевих предметів вони можуть видавати звуки внаслідок розширення. Це не є поломкою.
При роботі духовки з неї виходить пара	- При нагріванні їжі, що готується може утворюватися пара, вона виходитиме назовні. Рекомендовано ввімкнути витяжку або забезпечити провітрювання приміщення. Виділення пари не є поломкою.
Пальник не запалюється або полум'я нерівномірне	- У пальнику забиті отвори для виходу газу. - Всі частини пальника некоректно встановлені. - Протяги поблизу варильної поверхні.
Пальник в положенні мінімуму гасне	- Забиті отвори для виходу газу. - Протяги поблизу варильної поверхні. - Помилкове регулювання мінімального рівня.



16. ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

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

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

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

16.4. При зверненні в сервісний центр слід повідомити:

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

16.5. Термін служби плити 10 років.

TO THE BUYERS` ATTENTION!

It order to confirm your right to warranty service, we ask you to keep a receipt together with a warranty coupon, which shall be fully filled-in with mandatory indication of date of sale, signature and stamp of the store. **Failure to comply with this requirement deprives you of the right to warranty service.**

When purchasing, ask for inspection of the cooker in your presence!

DEAR BUYER!

We are grateful that you have selected products of **ELEYUS**. We did our best so you could be satisfied with our choice.

1. GENERAL INSTRUCTIONS

1.1. Before installation and operation of the cooker, you shall carefully read our recommendations, keeping to which will ensure reliable operation of the appliance. Do not throw out this manual, as with due time it may give answers to the arising questions.

ATTENTION!

**BEFORE STARTING ITS OPERATION (ACTIVATION),
THE APPLIANCE SHALL BE STORED AT ROOM
TEMPERATURE FOR NO LESS THAN TWO HOURS.**

1.2. The cooker is intended for cooking, shall be used exclusively in a household and meets the requirements of the Technical regulation of low-voltage electrical equipment (Resolution of the Cabinet of Ministers of Ukraine dated December 16, 2015 No. 1067), Technical regulations on electromagnetic compatibility of equipment (Resolution of the Cabinet of Ministers of Ukraine dated December 16, 2015 No. 1077).

ATTENTION!

**USAGE OF PRODUCT FOR PURPOSES OTHER THAN
HOUSEHOLD IS UNACCEPTABLE!**
**WHEN USING THE COOKER FOR OTHER PURPOSES
THERE IS A RISK OF GETTING INJURIES AND
DAMAGING THE PRODUCT, AND THE WARRANTY
WILL NO LONGER BE VALID!**

1.3. Unpack and inspect the product. In case of detecting transportation damage, do not connect the cooker and contact a sales organization where you purchased the appliance.

1.4. Children under 8 and persons with psychological, sensor, mental disorders or lack of experience may use the appliance only under supervision or after appropriate instruction and when understanding possible danger.

1.5. The cooker shall be installed only by a qualified expert or authorized service center expert due to the recommendations provided by the manufacturer with the observance of all norms and laws in this area, as well as requirements of local power and gas supply companies.

1.6. The manufacturer shall not be liable for any damages or breakdowns caused by improper installation, operation or repair of the product.

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

1.8. Technical specifications of the cooker are indicated in this user manual and on the label attached to the body.

2. TECHNICAL SAFETY RULES

ATTENTION!

IT IS PROHIBITED TO USE FOR CONNECTION OF THE COOKER SOCKETS WITHOUT GROUNDING CONTACT. KEEP THE WIRE FROM MECHANICAL AND THERMAL DAMAGE.

2.1. The appliance may be used only in well-conditioned premises.

2.2. Electrical safety is guaranteed only if there is an effective grounding made in accordance with the rules of electrical safety. This is a mandatory requirement. If there are any doubts, contact the installation expert who will check your grounding system. The manufacturer is not liable for the damage caused by lack of grounding or its malfunction.

2.3. Installation of the appliance and its service shall be carried out by authorized installation expert, technical service staff.

2.4. Do not leave the operating appliance unattended.

2.5. Do not allow children to play with the device.

2.6. Do not allow persons not familiar with this user manual to use the oven without your supervision.

2.7. It is forbidden to change the product design and perform repairs by persons not authorized by the manufacturer.

2.8. If one of the knobs does not turn, don't try to press harder – immediately contact our service for repair.

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

2.10. When using other kitchen electrical appliances near the cooker, keep the wires away from the hot parts of the device.

2.11. In case of a long absence (business trips, vacations, etc.), disconnect the cooker from the electrical network.

2.12. It is prohibited to place flammable substances (alcohol, gasoline, etc.) next to the operating cooker.

ATTENTION!

SEPARATE PARTS OF THE APPLIANCE ARE HEAVILY HEATED DURING OPERATION AND REMAIN HOT FOR A LONG TIME. DO NOT FORGET ABOUT IT AND MAKE SURE CHILDREN DO NOT PLAY AROUND THE COOKER EVEN AFTER COOKING.

2.13. In the event of a fire, do not throw water into it. There is a risk of burns! Cover the flame with a thick cloth to prevent oxygen from reaching the fire, and switch off the appliance (power off).

2.14. When using the cooker for the first time, the insulation materials and heating elements evolve smell. Therefore, do not put food into the oven at the first turn. First, turn on and wait until the smell disappears, and then start cooking.

2.15. Always use heat-shielded gloves when placing or taking out the dishes of the oven.

2.16. Do not cook or roast on the bottom lid of the oven under any circumstances. Do not place the baking tray directly on the bottom of the oven.

2.17. Do not leave the cooker 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).

2.18. Place the dishes so that it would be impossible to flip the dishes by accidentally touching the handles by hand.

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

2.19. 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.

2.20. Keep the cooker surface clean, because food debris can flash and cause fire.

2.21. If there is a non-standard situation, turn off the cooker from the network, call the service centre, whose telephone is specified in the warranty document.

3. 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.



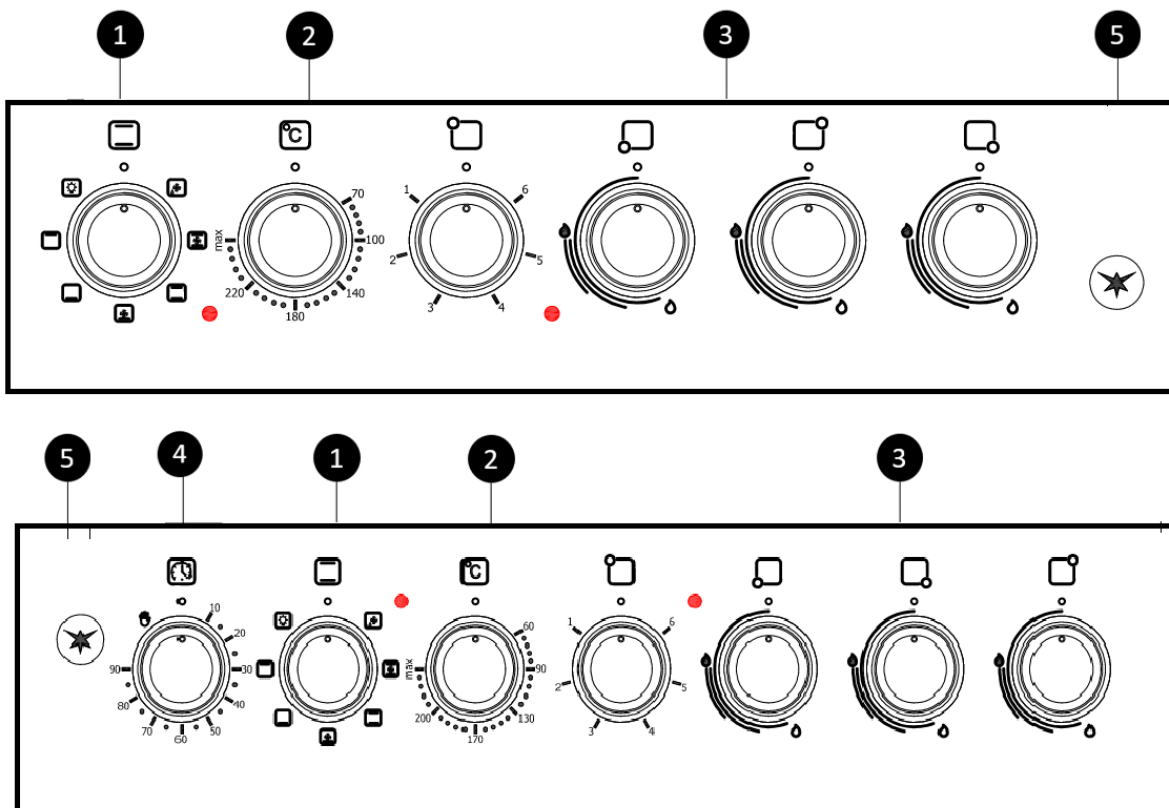
4. BASIC TECHNICAL SPECIFICATIONS

4.1. The cooker is intended for cooking, shall be used exclusively in a household and meets the requirements of the Technical regulation of low-voltage electrical equipment (Resolution of the Cabinet of Ministers of Ukraine dated December 16, 2015 No. 1067), Technical regulations on electromagnetic compatibility of equipment (Resolution of the Cabinet of Ministers of Ukraine dated December 16, 2015 No. 1077).

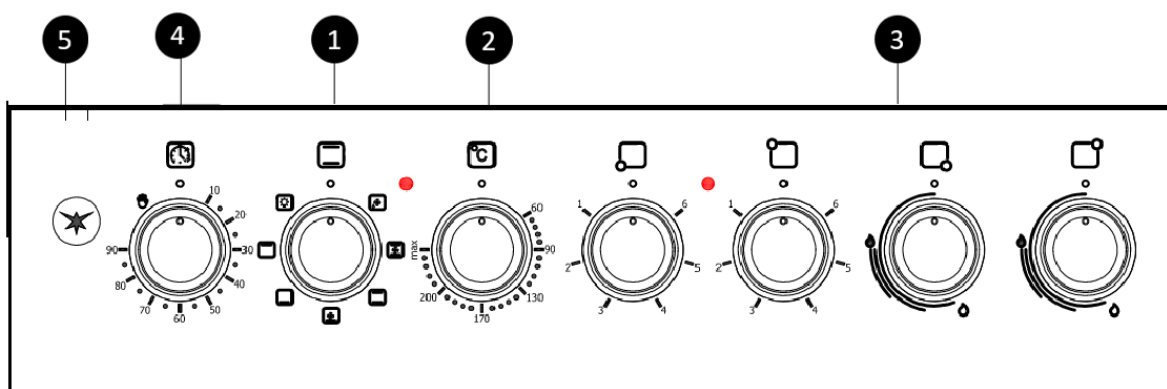
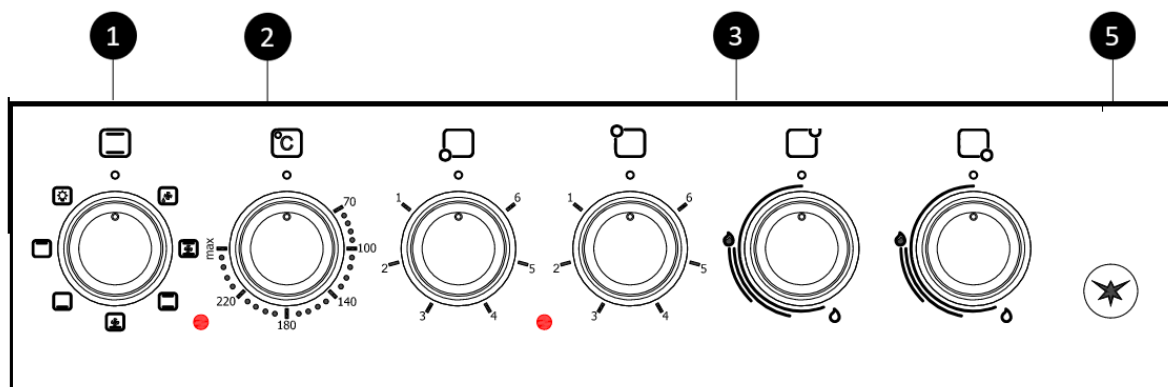
4.2. Construction of control panel (depends on the model)

1. Mode selection knob
2. Temperature control
3. Burner knobs
4. Timer control knob
5. Electric ignition button

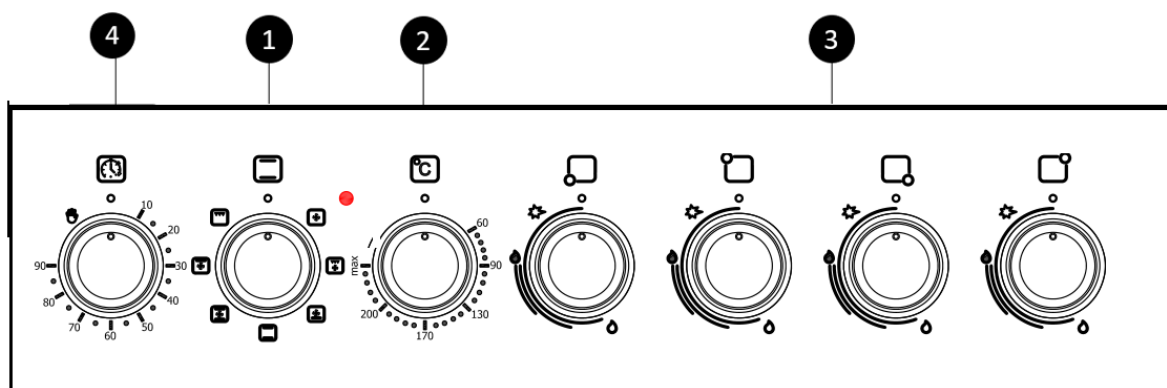
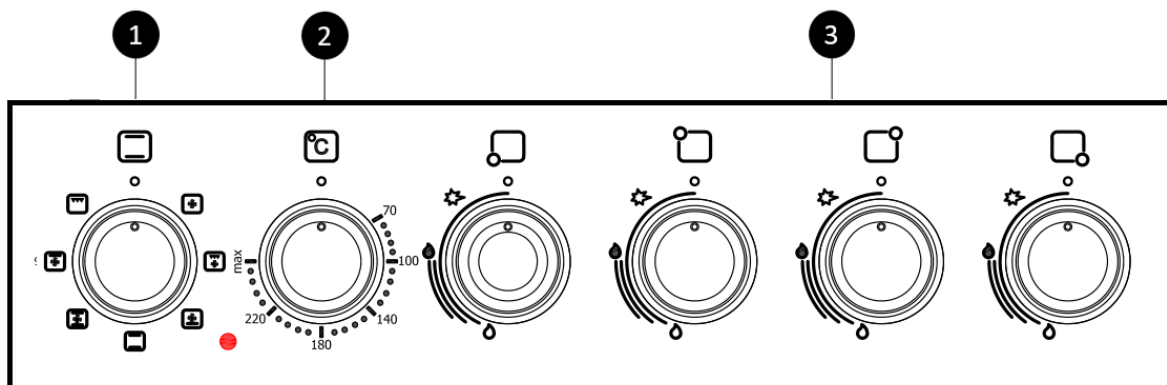
CORUS



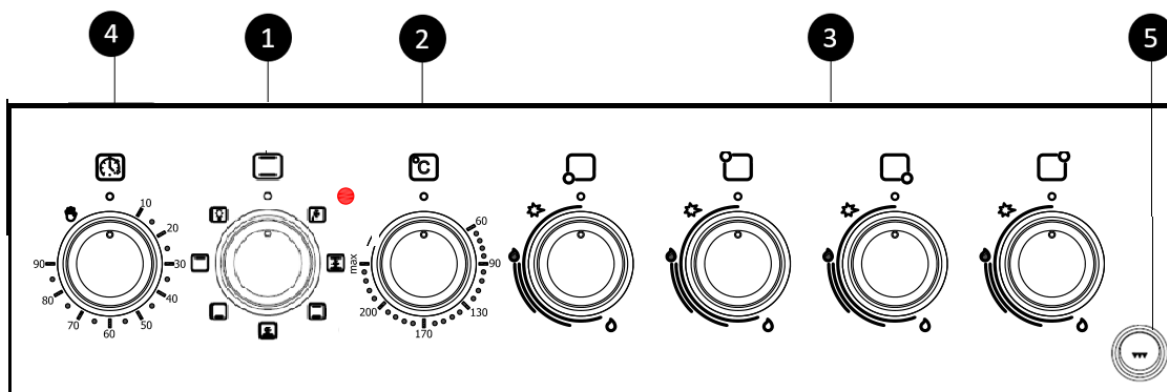
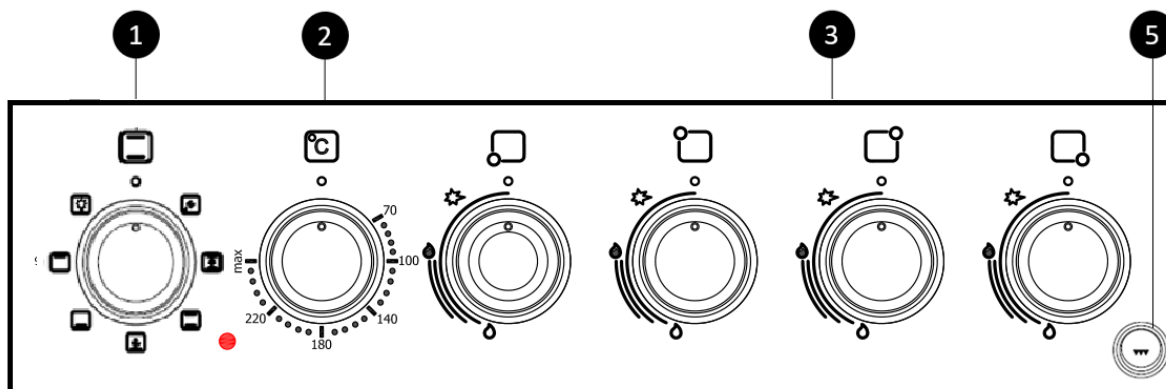
TWINGO



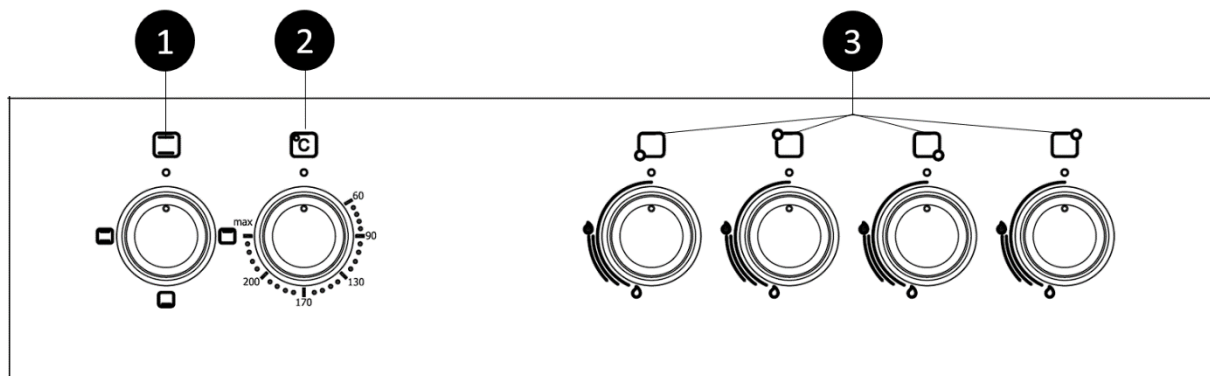
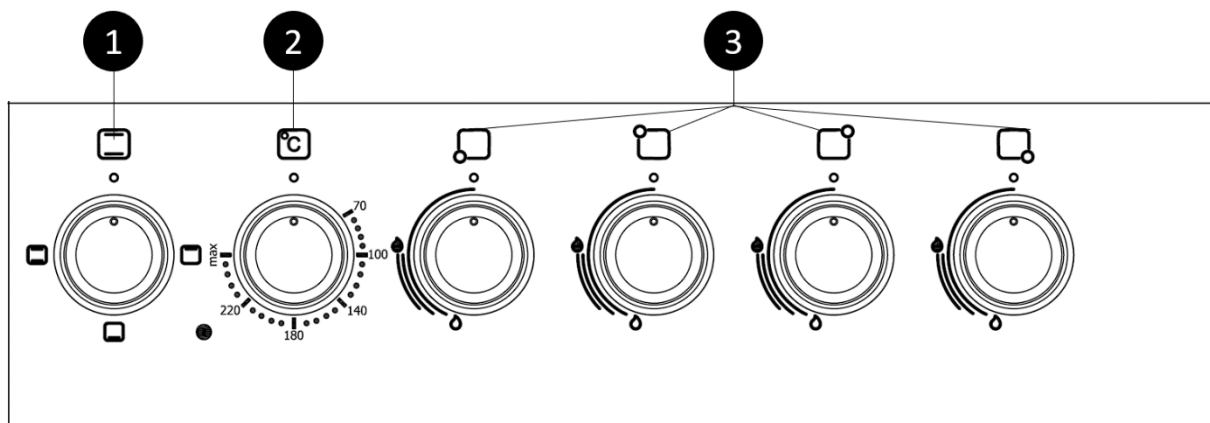
TEKNA



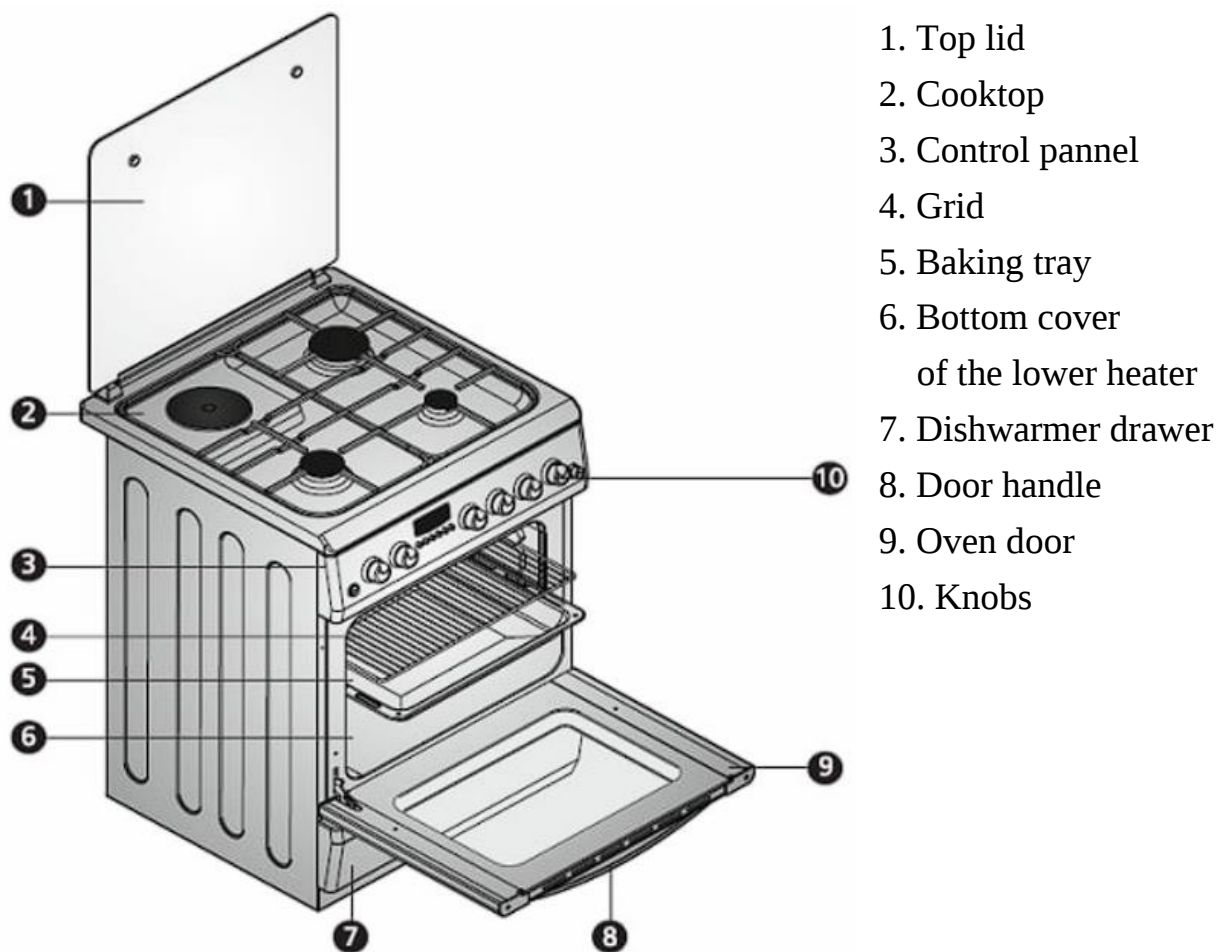
COMBO



KRONO



4.3. Construction of the device



4.4. Main technical characteristics of the hob burners are given in the table.

Parameters of burners			Natural gas	LPG
			G20-20 mbar	G30-30 mbar
Fast burner	Power	KW	2,5	2,5
	Discharge	m ³ /h, gr/h	182	0.234
Half-fast burner	Power	KW	1.7	1.7
	Discharge	m ³ /h, gr/h	124	0.170
Auxiliary burner	Power	KW	0.90	0.90
	Discharge	m ³ /h, gr/h	65	0.085

Electric burners				
Electric burners	Diameter	mm	180	145
	Power	KW	1,5+0,5	1,0+0,5

4.5. Table of functions

ATTENTION!

ALL FUNCTIONS ARE SWITCHED ON AFTER ADJUSTING THE 'TEMPERATURE SETTING' MODE TO THE REQUIRED LEVEL. THE ORDER OF THE OPERATING MODES LISTED IN THE TABLE MAY DIFFER FROM THE ORDER IN WHICH THEY ARE LOCATED AT YOUR PRODUCT.

MODE	TEMPERATURE	NAME AND DESCRIPTION OF THE FUNCTION
'O'	NO HEATING	The oven is set to non-operating mode. To switch off the oven, set all knobs to this starting position.
	—	Lighting Only the oven lighting works.
	50-200 °C	Defrosting: Only the turbo fan is activated. This function is intended for defrosting by creating around the frozen food room temperature with preservation of food quality, as well as for cooling hot dishes.
	50-200 °C	Top heater: Only top heat is on. This function is intended for heating previously cooked meals, as well as food, which shall be brown at the top.
	50-200 °C	Bottom heater: Only bottom heat is on. This function is intended for dishes which are required to be baked from the bottom, heating food, dishes, which are cooked in clay pots at low temperatures within long time periods, as well as food, which shall be brown at the bottom.
	50-200 °C	Top and bottom heaters: Top and bottom heaters are on simultaneously. This function is aimed for cooking muffins, pies, which are baked in moulds, food, dishes cooked in clay pots. It is recommended to cook only on baking tray.
	50-200 °C	Top and bottom heaters + Fan: Top, bottom heaters and fan are on simultaneously. Hot air, heated by the top and bottom heaters, by means of fan is evenly spread in the oven. This function is aimed for cooking muffins, pies and cakes.

	max °C	Grill: Only grill heater is on. This function is aimed for roasting big and medium portions of meat, as well as different kinds of fish, which shall be placed at the upper shelf. So that the drops of fat did not dirty the oven, at the low shelf shall be placed a baking tray with 1-2 glasses of water.
	max °C	Grill + Fan: Grill heater and turbo fan is simultaneously activated. Heat derived from the grill heat element is distributed evenly and quickly with fan's assistance. Suitable for grilled foods such as large or medium-sized pieces of meat and fish. Adjust also a tray at a lower position and add 1–2 cups of water in order to avoid oil droplets.
	50-200 °C	Bottom heater + Fan: Lower heater and turbo fan is simultaneously activated. Heat derived from the lower heat element is distributed evenly and quickly with fan's assistance.
	50-200 °C	Top heater + Fan: Top heater and turbo fan is simultaneously activated. Heat derived from the top heat element is distributed evenly and quickly with fan's assistance.



5. TIMER

ATTENTION!

THE AVAILABILITY OF A MECHANICAL TIMER DEPENDS ON THE MODEL OF YOUR COOKER.

ATTENTION!

BEFORE USING THE OVEN, YOU SHOULD TURN ON AN MECHANICAL TIMER. OTHERWISE, THE OVEN WILL NOT WORK.

5.1. Turning the minute timer clockwise can adjust the time up to 90 minutes. The timer will be active within the set time, and upon its completion it will automatically turn off.

5.2 After the dishes are placed into the oven, set the temperature and required cooking function by means of control knob and turn the time knob to the necessary position. At the end of the time set an alarm signal will sound and the oven will turn off.

5.3. Due to the limitation of time period, operating time may be set at no longer than 90 minutes. For long cooking period set the time manually.

5.4. For manual control, set the minute timer at the mark  by turning it counterclockwise. To stop cooking at manual time setting at any time, turn the timer from the mark  to the mark '0' clockwise.



6. CONTENTS OF DELIVERY

DELIVERY SET INCLUDES	Cooker	1 pcs
	Grid	1 pcs
	Baking tray	1 pcs
	Deep tray (for TEKNA cooker)	1 pcs
	Kit for switching to liquefied gas	1 pcs
	Operating manual	1 pcs
	Warranty certificate	1 pcs
	Package	1 pcs



7. OVEN INSTALLATION INSTRUCTIONS

ATTENTION!

WHEN USING THE COOKER, YOU MAY NEED EXTRA VENTILATION. COOKER INSTALLATION MUST BE CARRIED OUT BY APPROPRIATE GAS AND ELECTRICITY SPECIALISTS.

ATTENTION!

DISCONNECT THE COOKER FROM THE POWER SOURCE PRIOR TO ANY WORKS, SERVICES ETC.

7.1. This Section is intended for qualified technicians and contains installation and service instruction corresponding to current safety norms.

ATTENTION!

UNAUTHORIZED REPAIRS AND RECONSTRUCTION OF THE OVEN ARE PROHIBITED!

ATTENTION!

THE COOKER MUST BE GROUNDED.

7.2. Connection of the appliance to the power network shall be carried out by a qualified expert subject to the applicable rules and regulations.

7.3. The cooker has I class of electrical safety and is designed for connection to the power sources 220-240 V, 50 Hz.

ATTENTION!

INTENSITY OF CURRENT TO ENSURE THE NORMAL OPERATION OF THE COOKER WITH GAS BURNERS SHOULD BE AT LEAST 16 A, WITH ONE HOT PLATE - 25 A, WITH TWO HOT PLATES - 32 A. IF THE CURRENT VALUE IS LESS THAN 16 A, IT IS NECESSARY TO CALL A QUALIFIED ELECTRICIAN TO REPLACE THE WIRING.

7.4. Prior to connection it is necessary to check conformity of the electrical parameters of the cooker (necessary data is indicated on the factory nameplate placed below the device) to the power network.

7.5. The cooker is equipped with a network cable with a plug. The socket should match the size of the plug and have grounding contacts.

7.6. The socket shall be in an easily accessible place for quick access to the plug. Make sure the wire is as close to the cooker as possible.

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

7.8. It is not recommended to install the appliance near refrigeration units or freezers, as heat can disable them.

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

- room must have ventilation system, sufficient for the removal of combustion products;
- fresh air must be in the room for proper combustion. The inflow of air must be at least 2 m³/hour per kilowatt of installed equipment;
- 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 °C.

7.10. Cooker have an appropriate degree of protection against overheating of type X, so they can be installed next to furniture, the height of which does not exceed the height of the working surface.

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

7.12. If the distance between bodies of the wall cabinet is larger than the width of the cooker, the height of the mounting cabinet must be not less than 400 mm.

7.13. If the distance between bodies of the wall cabinets is equal to the width of the cooker, then the height of the cabinets' mounting must be not less than 530 mm.

7.14. In case of mounting the hood over the cooker, you must adhere to the recommended height, specified in the operating manual for the hood.

7.15. Connection of the cooker 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 cooker 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!**

7.16. 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.

7.17. 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 cooker.

7.18. 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 (**fitting-elbow is included in the supply set**). The gas hose is connected to the nozzle only with the help of special fastening clamps.

7.19. After connecting the cooker 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).

ATTENTION!

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



8. RECONFIGURATION TO ANOTHER TYPE OF GAS.

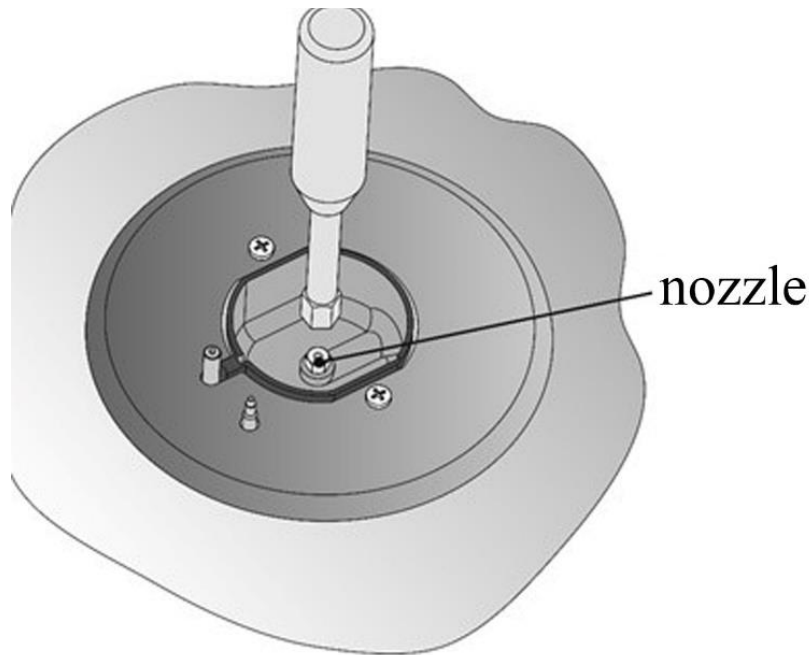
ATTENTION!

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

8.1. 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, use the appropriate end-piece tubular key located on the side or in the middle and replace them with appropriate nozzles for a new type of gas (included);
- place all parts in place by performing the abovementioned steps in reverse order.



8.2. 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.

8.3. 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.



9. REGULATION OF MINIMUM GAS CONSUMPTION

ATTENTION!

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

9.1. 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.

9.2. When using liquefied petroleum gas, the adjusting screw must be twisted to the stop.

9.3. The main air burner does not need to be regulated.

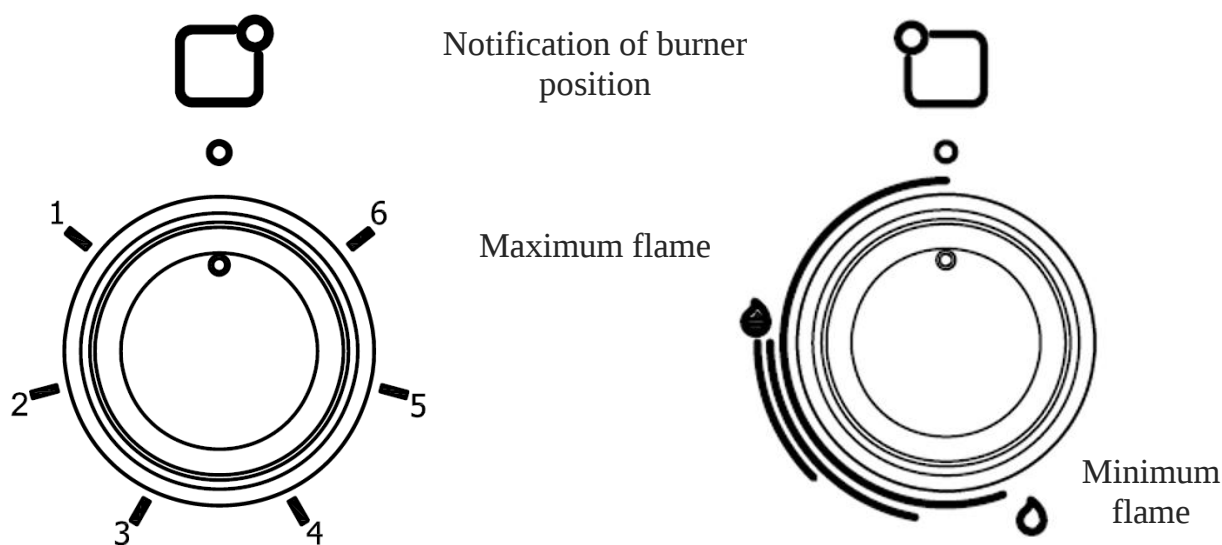
Adjusting screw



10. INSTRUCTIONS FOR USE OF THE COOKING HOB

10.1. Each control knob has the position of the corresponding gas burner, as well as symbols for the minimum and maximum flame, or the position of the corresponding heating element, as well as symbols for the six heating positions.

10.2. The flame of the burner or the intensity of heating is regulated by the control knob, corresponding to it.



10.3. All cooking surfaces are equipped with system of electric ignition (depending on the model). To activate the selected burner, you need to press the control knob, and turn it counter clockwise to the maximum flame position and hold for a few seconds, or press a separate electric ignition button (depending on the model).

10.4. To turn off the burner, turn the knob clockwise until it stops.

10.5. If the burner flames fade, turn the knob to the 'Off' position and repeat the operation not earlier than 1 minute.

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

- to use cookware according to the size of burners pursuant to the table

Type of burner	Diameter of cookware, mm
Speed action	220-260
Half-speed action	180-220
Auxiliary	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 lids and even bottom.
- when the content in the cookware begins to boil, turn the burner control to the minimum position.

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. THE FIRST USAGE OF THE OVEN

ATTENTION!

BEFORE THE FIRST USAGE, CLEAN THE ACCESSORIES OF THE OVEN THOROUGHLY (BAKING TRAYS AND GRID).

- 11.1 Remove all baking trays and grids from the oven.
- 11.2 Set the maximum level of the 'Setting temperature' mode.
- 11.3 Set the knob at the Top and Bottom heating.
- 11.4 Leave the oven at this state for 30 minutes.

ATTENTION!

AS AFTER COOKING THE STEAM MAY COME OUT OF THE OVEN – STEP ASIDE WHEN OPENING THE DOOR.

11.5 During this time, all the elements of the cooker and heat-insulating materials are heated, so the burning smell may appear. In case of repeated burning smell, carefully ventilate the oven before cooking food.

11.6 Repeat the action with a grid.

11.7 When performing these operations, it is recommended to wipe the oven inside with a damp, and then a dry soft cloth.

ATTENTION!

WHEN OPENING THE DOOR OF THE COOKER, ALWAYS GRASP THE HANDLE IN THE MIDDLE.



12. RECOMMENDATIONS ON POWER SAVING

12.1 The following tips will help you use your cooker in an environmentally friendly and energy efficient way:

12.1.1 For the better heat transfer in the oven are used enameled dark-colored kitchen utensils.

12.1.2 In the event of frequent opening of the oven door while cooking, air enters the interior, which leads to the loss of electricity power. Therefore, it is not recommended to open the oven door frequently.

12.1.3 The heat remaining in the oven after the cooking process may be used for cooking the next meal.

12.1.4 Before each cooking, it takes not less than 10 minutes to pre-heat the oven.

12.1.5 Frozen products need to be defrosted prior to cooking.

12.1.6 Turn off the oven for a few minutes till the end of cooking, or set the timer so that cooking was finished at the expense of the remaining heat.



13. CARE AND SERVICE

13.1. Care and cleaning of the oven

13.1.1 After each usage, the warm oven should be wiped with a light moist cloth, and no residues of food and grease in the oven should be left in the oven as these residues can cause corrosion of the outer and inner surfaces, and also cause fire.

13.1.2 Wait for the oven to cool down prior to cleaning.

ATTENTION!

IT IS NOT ALLOWED TO CLEAN THE ENAMEL WITH SHARP OBJECTS (AS KNIVES) AND USE POWDER OR ABRASIVE AGENTS.

13.2. Cleaning glass of the oven

13.2.1 When cleaning the glass, use appropriate glass cleaning agents.

13.3. Taking care of seal of the oven

13.3.1 Oven seal is an essential attribute that provides oven performance. Over time, the seal may become dirty. In this case it may be cleaned with a moist cloth. It is not allowed to clean the seal with abrasive agents. If the seal wears out or ruptures, contact an authorized service center.

13.4. Care and cleaning of the cooking hob

13.4.1 Before starting cleaning or any other maintenance work on the cooker, you must disconnect it from electric network and cut off the gas.

13.4.2 Do not use abrasive detergents (e.g. rust preventers etc.), powder detergents or sponges with abrasive surface: they can cause irreparable damage to the cooker.

13.4.3 Flame spreader, cover of splitter and grate must be washed with hot water and detergents (except abrasive), carefully removing dirt and scum, electrical ignition

must be cleaned neatly and regularly. These parts should be clean and dry, only to ensure their correct operation.

13.4.4 After cleaning the hob of the cooker, 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.

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.



14. REPLACING THE LIGHT BULB IN THE OVEN

ATTENTION!

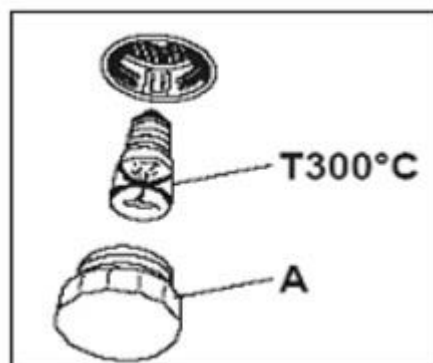
DISCONNECT THE OVEN FROM THE POWER SOURCE PRIOR TO REPLACING THE LIGHT BULB.

14.1. The oven light bulb shall match the following parameters:

- High thermal resistance – up to 300 °C
- Electrical parameters: 220-240 V AC 50 Hz
- Power: 15 W.

14.2. Replacing the light bulb:

- Remove the protective glass cover (A) by turning it counterclockwise.
- Remove the light bulb by turning it counterclockwise or pulling it towards yourself depending on the type of lamp.
- Placing the light bulb is carried out in reverse order.



15. POSSIBLE MALFUNCTIONS AND TROUBLESHOOTING.

ATTENTION!

**IN ANY CASE DO NOT TRY TO REPAIR THE COOKER BY YOURSELF.
REPAIRS SHALL BE CARRIED OUT ONLY IN AN AUTHORIZED SERVICE CENTER.**

Before contacting a service center, check for possibility of easy troubleshooting the problem by using the list below.

Problem	Possible causes/ troubleshooting:
The oven of the cooker does not heat up	- Check the current supply of the socket, if necessary, switch on or replace the fuses. - Rotary switches of operating mode or temperature are not switched on. - The timer is off.
The lights do not work	- Check the current supply of the socket, if necessary, switch on or replace the fuses. - Defective light bulb, replace bulb if necessary. - The oven is turned off.
When heating and cooling the oven, metal sounds are heard.	- When heated, metal objects may make sounds due to expansion. This is not a malfunction.
The steam is coming out of the working oven.	- When heated, the food may emit steam that will go outside. It is recommended to turn on the air extraction or ventilate the room. Emission of steam is not a malfunction.
The burner is not ignited or the flame is uneven	- Openings for gas release are blocked in the burner. - All parts of the burner are not correctly installed. - Spreads near the hob.
The burner fades in the minimum position	- Openings for gas release are filed. - Spreads near the hob. - False regulation of the minimum level.



16. MANUFACTURER WARRANTY

16.1. The manufacturer guarantees correct operation of the cooker **within 60 months** from the date of sale through the retail network if the consumer adheres to the rules of transportation, storage, installation and operation.

16.2. In case of absence of a sales date mark, the warranty period is calculated from the manufacture date.

16.3. In the case of improper operation of the oven within the warranty period, the consumer has the right to warranty repair at the service centers, addresses of which are indicated in the warranty coupon and on the website of the trademark.

16.4. When contacting the service you should inform:

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

16.5. Life span of the cooker – 10 years.