



з нами краще

ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ КУХОННИХ ПЛИТ ELEYUS



- UA
- RU
- ENG

- UA ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ
- RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
- 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 ВИНΙΚАЄ 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 вентиляованих 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 відповідальність 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 БЛЯ 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 займуться, 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 зайнятися 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 користуйтеся 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

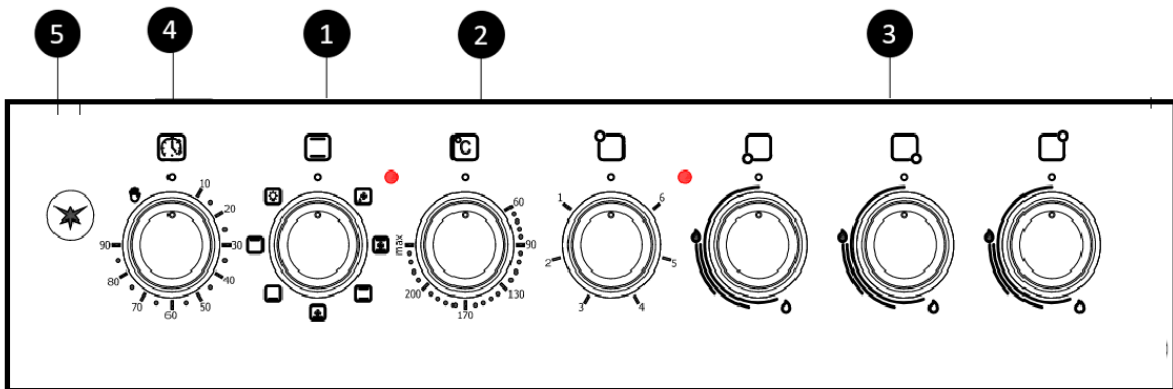
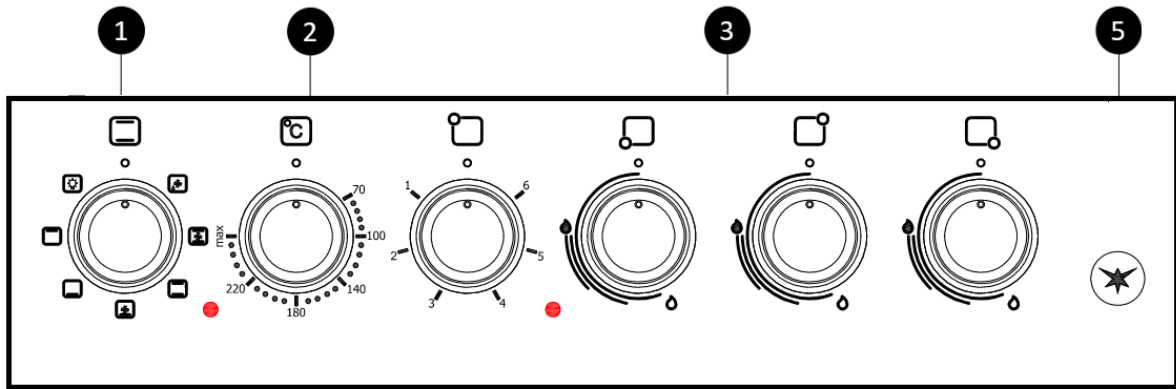
2. Ручка регулювання температури

3. Ручки газових конфорок

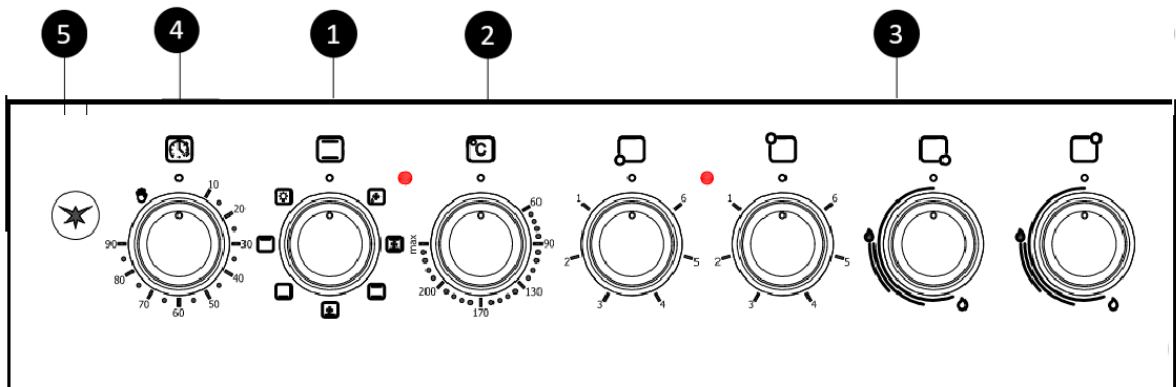
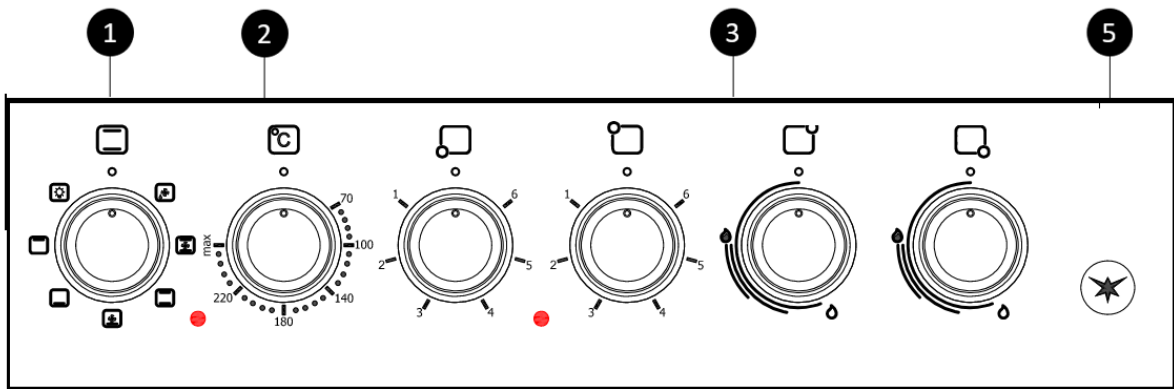
4. Ручка управління таймера

5. Кнопка електрозапалювання

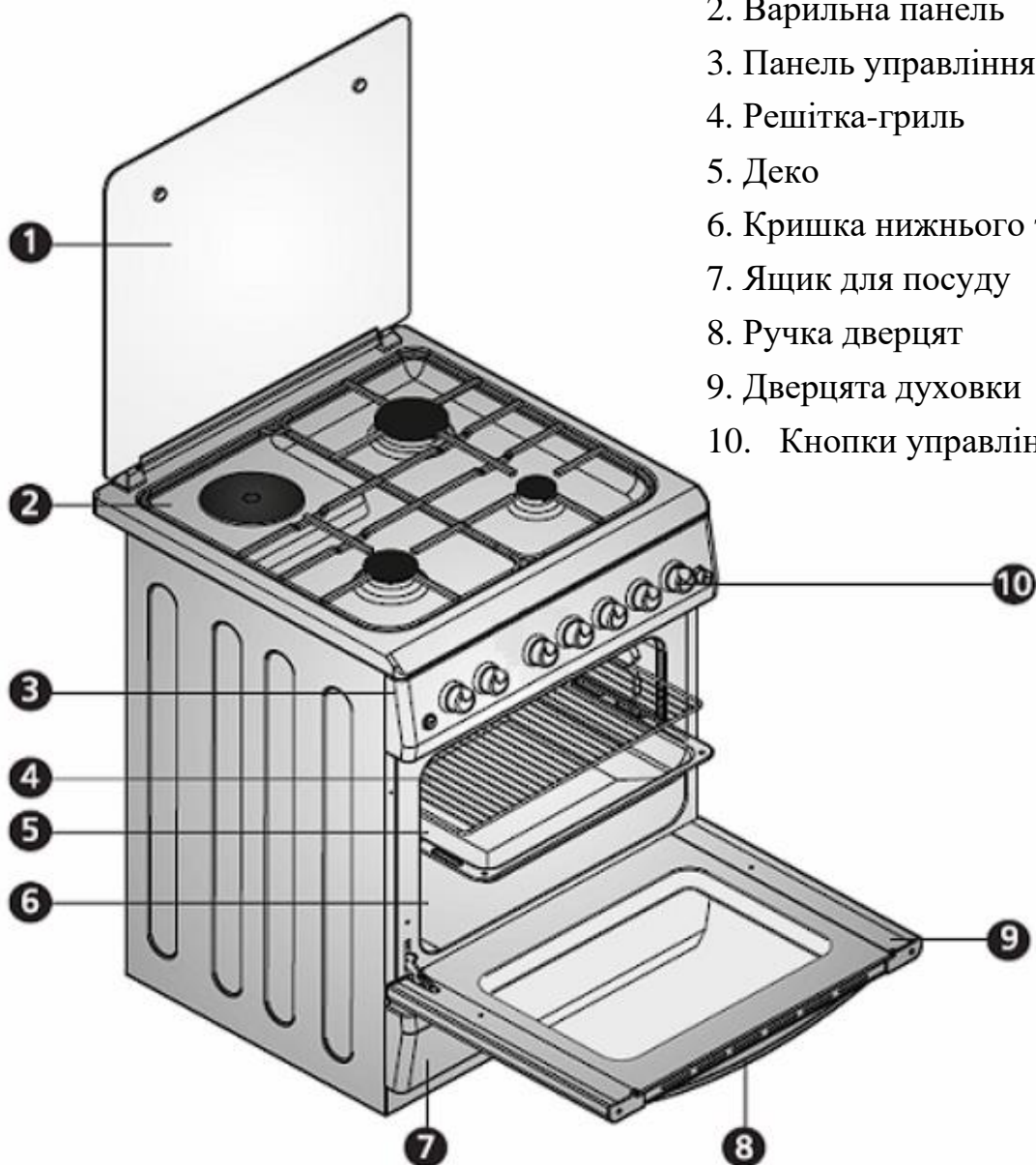
CORUS



TWINGO



4.3. Будова приладу



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

4.4. Основні технічні характеристики конфорок варильної поверхні.






Параметри конфорок			Природний газ	Зріджений газ CHG (LPG)
			G20-20 mbar	G30-30 mbar
Швидка конфорка	Потужність	кВт	2,5	2,5
	Розхід	м ³ /год, гр/год	182	0.234
Напівшвидка конфорка	Потужність	кВт	1.7	1.7
	Розхід	м ³ /год, гр/год	124	0.170
Допоміжна конфорка	Потужність	кВт	0.90	0.90
	Розхід	м ³ /год, гр/год	65	0.085




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

4.5. Таблиця функцій духової шафи:

УВАГА!

ВСІ ФУНКЦІЇ ВКЛЮЧАЮТЬСЯ ПІСЛЯ РЕГУЛЮВАННЯ РЕЖИМУ «НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ» НА НЕОБХІДНИЙ РІВЕНЬ. ЧЕРГОВІСТЬ ЗАЗНАЧЕНИХ В ТАБЛИЦІ РЕЖИМІВ РОБОТИ МОЖЕ ВІДРІЗНЯТИСЯ ВІД ПОРЯДКУ ЇХ РОЗТАШУВАННЯ У ВАШОМУ ВИРОБІ.

РЕЖИМ	ТЕМПЕРАТУРА	НАЗВА І ОПИС ФУНКЦІЇ
«0»	НАГРІВ НЕ ВІДБУВАЄТЬСЯ	Духовка приведена в неробочий режим. Для відключення духовки встановіть всі перемикачі в дане вихідне положення.
	-	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	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 нагрів: Вмикається тільки верхній нагрівач. Функція призначена для розігріву раніше приготованої їжі, а також для їжі, яку необхідно підрум'янити зверху.
	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	<p>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.</p>
	max °C	<p>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.</p>
	max °C	<p>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.</p>
	50-200 °C	<p>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.</p>



5. ТАЙМЕР

УВАГА!

МЕХАНІЧНИМ ТАЙМЕРОМ ОСНАЩЕНІ ТІЛЬКИ КОМБІНОВАНІ ПЛИТИ ШИРИНОЮ 600 мм.



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. Після того, як страви помістили в духовку, налаштуйте температуру і необхідну функцію приготування за допомогою ручки 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, час роботи духовки може бути налаштований не більше, ніж на 90 хвилин. Для тривалого приготування встановлюйте час вручну.

5.4. Для ручного регулювання вирівняйте хвилинний таймер до позначки , повернувши його проти годинникової стрілки. При ручній установці для припинення приготування в будь який час, за годинниковою стрілкою поверніть таймер 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 X, 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 таблиці зафіксованій внизу плити).

УВАГА!

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

7.16. При підключенні до газової мережі використовуйте перехідні коліна, штуцери, шланги і прокладки, призначені 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 витоку газу, замочивши з'єднання мильним розчином (бульбашки на поверхні покажуть місце витоку).

УВАГА!

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



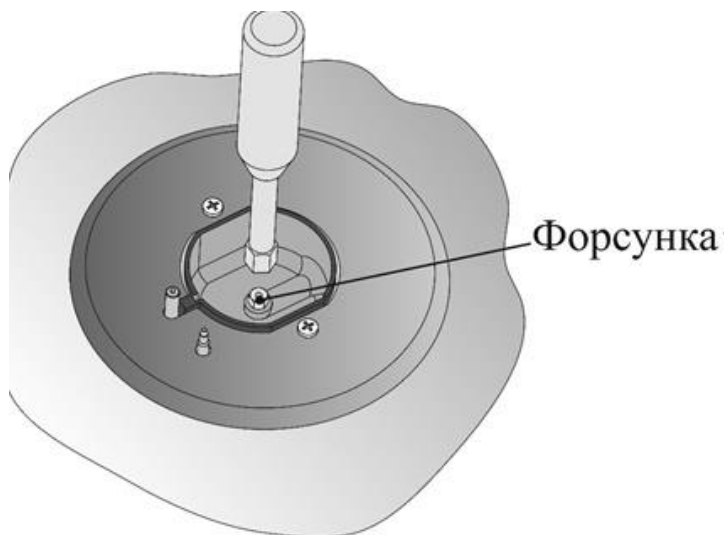
8. ПЕРЕНАЛАШТУВАННЯ НА ІНШИЙ ТИП ГАЗУ

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

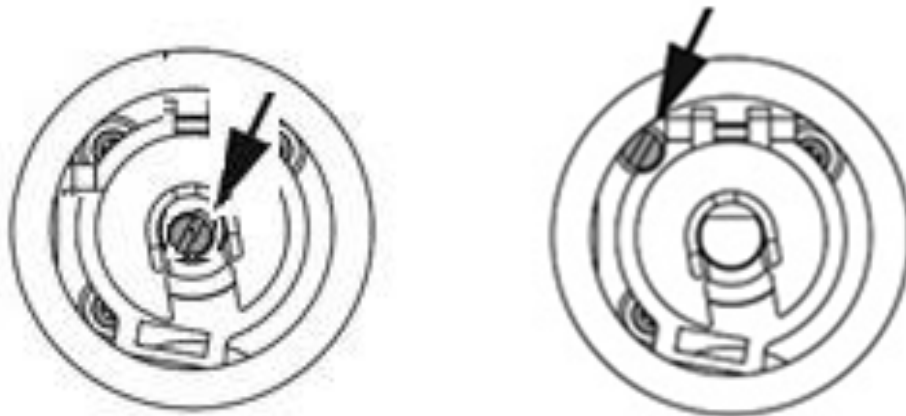
УВАГА!

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. ПОРАДИ ЩОДО ЕКОНОМІЇ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

10.1 Перелічені нижче поради допоможуть використовувати вашу плиту екологічно безпечним способом і з економією електроенергії:

10.1.1 У духовій шафі для кращої передачі тепла використовується емальоване кухонне начиння темного кольору.

10.1.2 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.

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

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

10.1.5 Заморожені продукти необхідно розморозити перед приготуванням .

10.1.6 Відключити духову шафу за кілька хвилин до кінця приготування їжі або розрахувати час установки таймера так, щоб закінчення приготування відбувалося за рахунок залишкового тепла.



11. ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ПЛИТИ

УВАГА!

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

11.1.1 Витягніть всі дека та решітки духової шафи.

11.1.2 Встановіть максимальний рівень режиму «Налаштування температури».

11.1.3 Встановіть перемикач на Верхній і Нижній режими обігріву.

11.1.4 Залиште духову шафу в цьому стані на 30 хвилин.

УВАГА!

ОСКІЛЬКИ ПІСЛЯ ПРИГОТУВАННЯ З ДУХОВКИ МОЖЕ ВИЙТИ ПАРА, ВІДКРИВАЮЧИ ДВЕРЦЯТА ДУХОВКИ, ЗАВЖДИ СТІЙТЕ ОСТОРОНЬ.

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

11.1.6 Повторіть операцію з решіткою.

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

УВАГА!

ВІДКРИВАЮЧИ ДВЕРЦЯТА ПЛИТИ, ЗАВЖДИ БЕРІТЬСЯ ЗА РУЧКУ ПО ЦЕНТРУ.

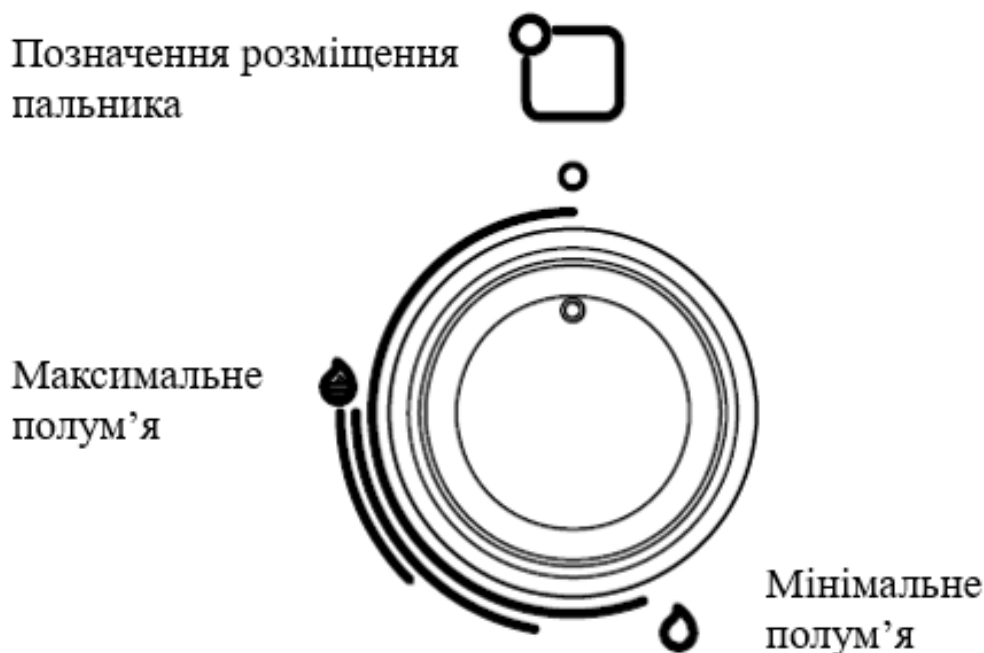


12. ІНСТРУКЦІЯ З КОРИСТУВАННЯ ПЛИТОЮ

12.1. Біля кожної з ручок управління вказується позиція відповідного газового пальника, а також символи мінімального і максимального полум'я або

позиція відповідного нагрівального елемента, а також символи шести положень нагріву.

12.2. Полум'я пальника чи інтенсивність нагріву регулюється ручкою управління, що відповідає їй.



12.3. Варильна поверхня обладнана системою електрозапалювання. 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).

12.4. Щоб вимкнути пальник, слід обернути ручку за годинниковою стрілкою до упору.

12.5. У випадку згасання полум'я пальника потрібно повернути ручку у положення «Вимкнено» і повторити операцію не раніше, ніж через 1 хвилину.

12.6. 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.
- коли вміст посуду починає кипіти, поверніть регулятор пальника у положення мінімуму.

УВАГА!

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

12.7. Перед початком очищення або будь-якими іншими операціями з догляду за плитою слід відключити її від електромережі і перекрити газ.

12.8. 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.

12.9. 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.

12.10. Після очищення варильної поверхні плити 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 ТА ПРИ ВИЯВЛЕННІ БУДЬ-ЯКИХ ДЕФЕКТІВ ПЕРЕКРИЙТЕ ВХІДНИЙ ГАЗОВИЙ ВЕНТИЛЬ ТА ЗВЕРНІТЬСЯ У ВІДПОВІДНІ СЛУЖБИ.



13. ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

13.1. Загальна чистота

13.1.1 Після кожного використання теплої духовки слід витерти легкою вологою наміленою ганчіркою, не можна залишати в духовці залишки їжі та жиру. Тому, що ці залишки можуть привести 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 АБРАЗИВНІ ЗАСОБИ.

13.2. Очищення скла

13.2.1 При очищенні скла використовуйте відповідні засоби для чищення скла.

13.3. Догляд за ущільнювачем

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



14. ЗАМІНА ЛАМПИ ДУХОВКИ

УВАГА!

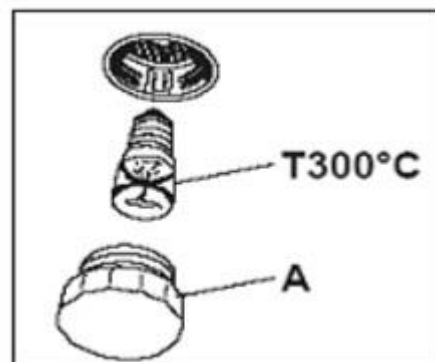
ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЗАМІНИ ЛАМПИ ВІД'ЄДНАЙТЕ ПЛИТУ ВІД МЕРЕЖІ ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ.

14.1. Лампочка духовки повинна відповідати наступним параметрам:

- Висока теплостійкість – до 300 °С
- Електричні параметри: 220-240 V AC 50 Hz
- Потужність: 15 W

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!

НІ В ЯКОМУ РАЗІ НЕ НАМАГАЙТЕСЯ ВІДРЕМОНТУВАТИ ПЛИТУ САМІ. РЕМОНТ ПРИЛАДУ НЕОБХІДНО ПРОВОДИТИ ТІЛЬКИ В АВТОРИЗОВАНОМУ СЕРВІСНОМУ ЦЕНТРІ.

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

Несправності	Можливі причини/Методи усунення:
Духовка плити не нагрівається	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - При нагріванні металевих предметів вони можуть видавати звуки внаслідок розширення. Це не є поломкою.
При роботі духовки з неї виходить пара	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - У пальнику забиті отвори для виходу газу. - Всі частини пальника не коректно встановлені. - Протяги поблизу варильної поверхні.
Пальник в положенні мінімуму гасне	<ul style="list-style-type: none"> - Забиті отвори для виходу газу. - Протяги поблизу варильної поверхні. - Помилкове регулювання мінімального рівня.



16. ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

12.1. 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.

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

12.3. 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.

12.4. При зверненні в сервісний центр слід повідомити:

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

12.5. Термін служби плити 10 років.

ВНИМАНИЮ ПОКУПАТЕЛЕЙ!

Для подтверждения права на гарантийное обслуживание просим вас сохранять товарный чек вместе с гарантийным талоном, который должен быть полностью заполнен с обязательным указанием даты продажи, подписью и штампом магазина. Невыполнение этого требования лишает вас права на гарантийное обслуживание.

При покупке требуйте провести в вашем присутствии осмотр плиты!

УВАЖАЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛИ!

Мы благодарны вам за выбор продукции торговой марки ELEYUS. Мы приложили все усилия, чтобы вы были довольны нашим изделием.

1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

1.1. Перед установкой плиты и ее эксплуатацией необходимо внимательно ознакомиться с нашими рекомендациями, соблюдение которых обеспечит надежную работу устройства. Не выбрасывайте данную инструкцию, поскольку она может дать ответы на вопросы, которые возникнут.

ВНИМАНИЕ!

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ (ВКЛЮЧЕНИЕМ) ПРИБОР ДОЛЖЕН НАХОДИТЬСЯ ПРИ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ЧАСОВ.

1.2. Плита предназначена для приготовления пищи, используется исключительно в домашнем хозяйстве и соответствует требованиям технического регламента низковольтного электрооборудования (ПКМУ от 16.12.2015 г.. №1067), Техническому регламенту по электромагнитной совместимости оборудования (ПКМУ от 16.12.2015 г.. №1077)

ВНИМАНИЕ!

ПРИМЕНЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ В ЦЕЛЯХ, ОТЛИЧАЮЩИХСЯ ОТ БЫТОВЫХ, НЕДОПУСТИМО! ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПЛИТЫ ДЛЯ ДРУГИХ ЦЕЛЕЙ ВОЗНИКАЕТ РИСК ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМЫ И ПОВРЕЖДЕНИЯ ИМУЩЕСТВА, А НА ИЗДЕЛИЕ НЕ БУДЕТ РАСПРОСТРАНЯТСЯ ГАРАНТИЯ!

1.3. Распакуйте и осмотрите изделие. В случае обнаружения транспортных повреждений не подключайте плиту и обратитесь в торговую организацию, где вы приобрели прибор.

1.4. Дети до 8 лет и лица с психическими, сенсорными или ментальными нарушениями, или с недостатком опыта, могут пользоваться прибором только под наблюдением, или если они прошли подготовку по пользованию прибором и понимают возможные опасности.

1.5. Плита должна быть установлена только квалифицированным специалистом или специалистом авторизованного сервисного центра в соответствии с рекомендациями производителя с соблюдением всех норм законодательства в данной сфере, а также требований местных электро- и газоснабжающих компаний.

1.6. Производитель не несет ответственности за любые повреждения и поломки, связанные с неправильной установкой, эксплуатацией и ремонтом изделия.

1.7. Производитель оставляет за собой право модификации изделия с целью улучшения его качества и технических параметров.

1.8. Технические характеристики плиты указаны в данной инструкции и на этикетке, закрепленной на корпусе.

2. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАНИЕ!

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ ПЛИТЫ РОЗЕТКИ БЕЗ ЗАЗЕМЛЯЮЩЕГО КОНТАКТА. ЗАЩИЩАЙТЕ ШНУР ОТ МЕХАНИЧЕСКИХ И ТЕРМИЧЕСКИХ ПОВРЕЖДЕНИЙ.

2.1. Прибор может использоваться только в хорошо вентилируемых помещениях.

2.2. Электрическая безопасность гарантирована только при наличии эффективного заземления, выполненного в соответствии с правилами электрической безопасности. Это требование обязательно должно соблюдаться. Если возникли сомнения, свяжитесь со специалистом по установке, который проверит вашу систему заземления. Производитель не несет ответственность за ущерб, вызванный отсутствием заземления или его неисправностью.

2.3. Установка прибора и его техобслуживание должно выполняться квалифицированным специалистом по монтажу или персоналом технической службы.

2.4. Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

2.5. Не позволяйте детям играть с прибором.

2.6. Не позволяйте лицам, не знакомым с этой инструкцией, пользоваться плитой без вашего присмотра.

2.7. Запрещается изменение конструкции изделия и ремонт лицами, не уполномоченными производителем на обслуживание.

2.8. Если одна из ручек не вращается, не пытайтесь приложить к ней усилия, немедленно обратитесь в сервисный центр для проведения ремонта.

2.9. Регуляторы неработающей плиты должны находиться в выключенном положении.

2.10. Не используйте для очистки плиты пароочистители. Существует опасность поражения электрическим током.

2.11. При использовании других кухонных электроприборов рядом с плитой проследите, чтобы их кабели питания не касались горячих частей прибора.

2.12. При долговременном отсутствии (командировке, отпуске и т.д.) отключайте плиту от электрической сети.

2.13. Запрещено размещать легковоспламеняющиеся вещества (алкоголь, бензин и т.д.) рядом с работающей плитой.

ВНИМАНИЕ!

ОТДЕЛЬНЫЕ ЧАСТИ ПЛИТЫ СИЛЬНО НАГРЕВАЮТСЯ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ И ОСТАЮТСЯ ГОРЯЧИМИ ЕЩЕ ДОЛГО. НЕ ЗАБЫВАЙТЕ ОБ ЭТОМ И СЛЕДИТЕ, ЧТОБЫ ДЕТИ НЕ ИГРАЛИ У ПЛИТЫ ДАЖЕ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ.

2.14. При возникновении пожара не заливайте огонь водой. Существует опасность получения ожогов! Накройте очаг пламени плотной тканью, чтобы перекрыть доступ кислорода к огню, и выключите прибор (от электрической сети).

2.15. При первом использовании духового шкафа изоляционные материалы и нагревательные элементы выделяют запах. Поэтому при первом включении духового шкафа не кладите в него еду. Сначала включите духовой шкаф на максимальную температуру и ждите до тех пор, пока не исчезнет запах, затем приступайте к приготовлению.

2.16. Всегда пользуйтесь теплозащитными перчатками, когда кладете блюда в духовой шкаф или вынимаете их оттуда.

2.17. Ни в коем случае не готовьте либо не жарьте на крышке нижнего тена духового шкафа. Не ставьте протвень прямо на дно духового шкафа.

2.18. Не отходите от варочной поверхности при нагревании жира или масла, так как перегретые жир и масло быстро воспламеняются. Если они воспламенились, не заливайте огонь водой. Существует опасность получения ожогов! Закройте посуду крышкой, чтобы перекрыть доступ кислорода к огню и выключите прибор (от электрической сети и системы газоснабжения).

2.19. Размещайте посуду так, чтобы было невозможно перевернуть посуду, случайно задев рукой за ручки.

2.15. Не ставьте на одну конфорку посуду весом более 5 кг, на плите посуду общим весом не более 10 кг.

2.20. При случайном затухании горелки выключите ее и повторно включите через одну-две минуты предварительно убедившись, что она правильно собрана.

2.21. Удерживайте плиту в чистоте, остатки пищи могут загореться и стать причиной пожара.

2.22. При возникновении нестандартной ситуации отключите плиту от сети, позвоните в сервисный центр, телефон которого указан в гарантийном документе.

3. ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ ПРИ ПОЯВЛЕНИИ ЗАПАХА ГАЗА

3.1. Перекройте газовый вентиль.

3.2. Не пытайтесь включить любые приборы.

3.3. Не прикасайтесь ни к каким электрическим выключателям.

3.4. Не пользуйтесь телефоном в данном помещении.

3.5. Сразу же позвоните в службу газоснабжения с телефона, находящегося в соседнем помещении. Следуйте инструкциям, полученным от специалистов службы газоснабжения.

3.6. При невозможности дозвониться в службу газоснабжения, позвоните в пожарную службу.

3.7. Установка прибора и его техобслуживание должно выполняться квалифицированным специалистом по монтажу, персоналом технической службы или персоналом службы газоснабжения.



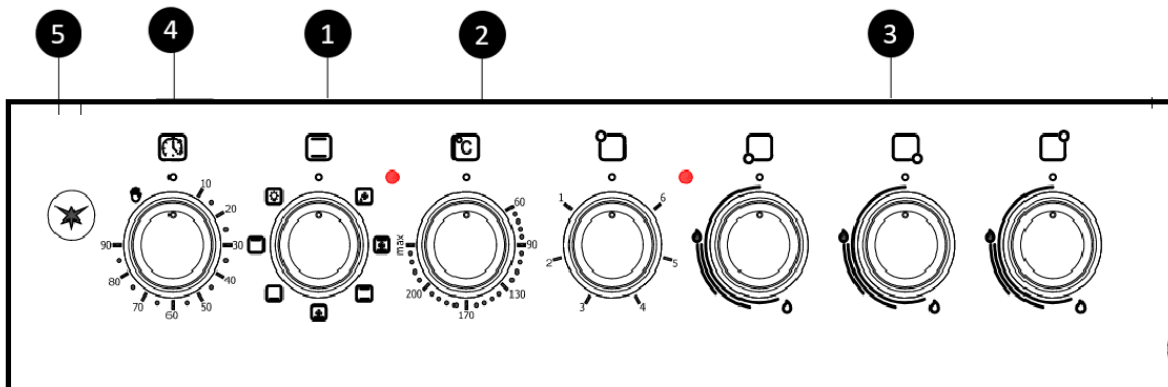
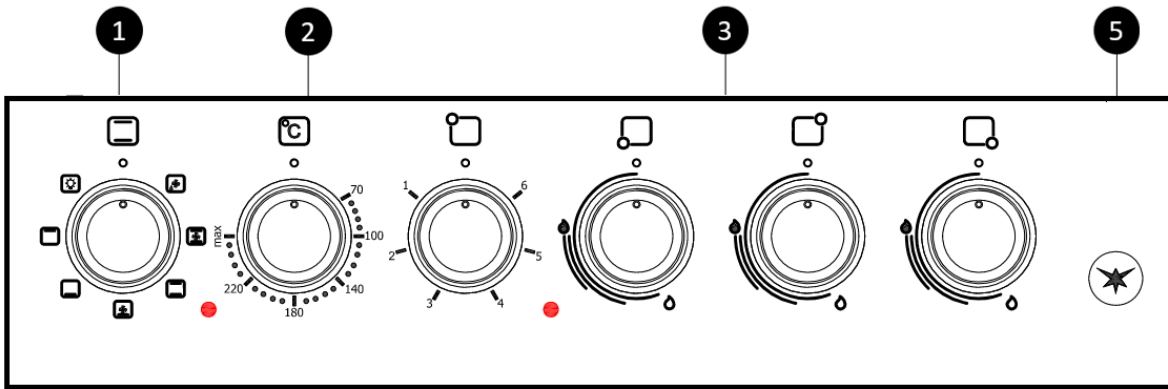
4. ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

4.1. Плита предназначена для приготовления пищи, используется исключительно в домашнем хозяйстве и соответствует требованиям технического регламента низковольтного электрооборудования (ПКМУ от 16.12.2015 г. №1067), Техническому регламенту по электромагнитной совместимости оборудования (ПКМУ от 16.12.2015 г. №1077).

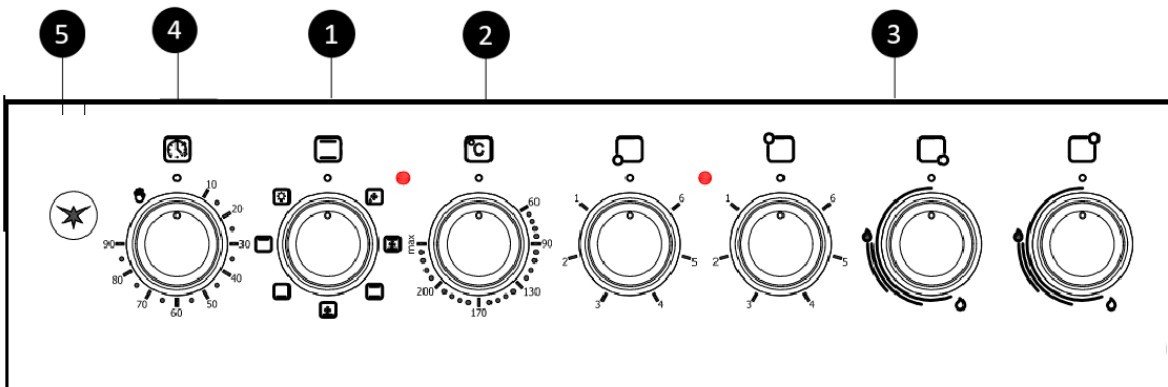
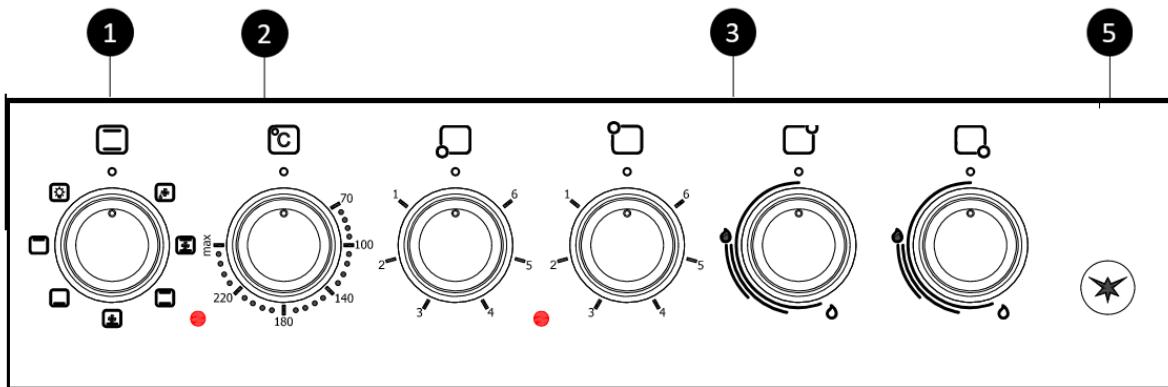
4.2. Строение панели управления (в зависимости от модели)

1. Ручка выбора режима
2. Ручка регулировки температуры
3. Ручки управления конфорками
4. Ручка управления таймера
5. Кнопка электроподжига

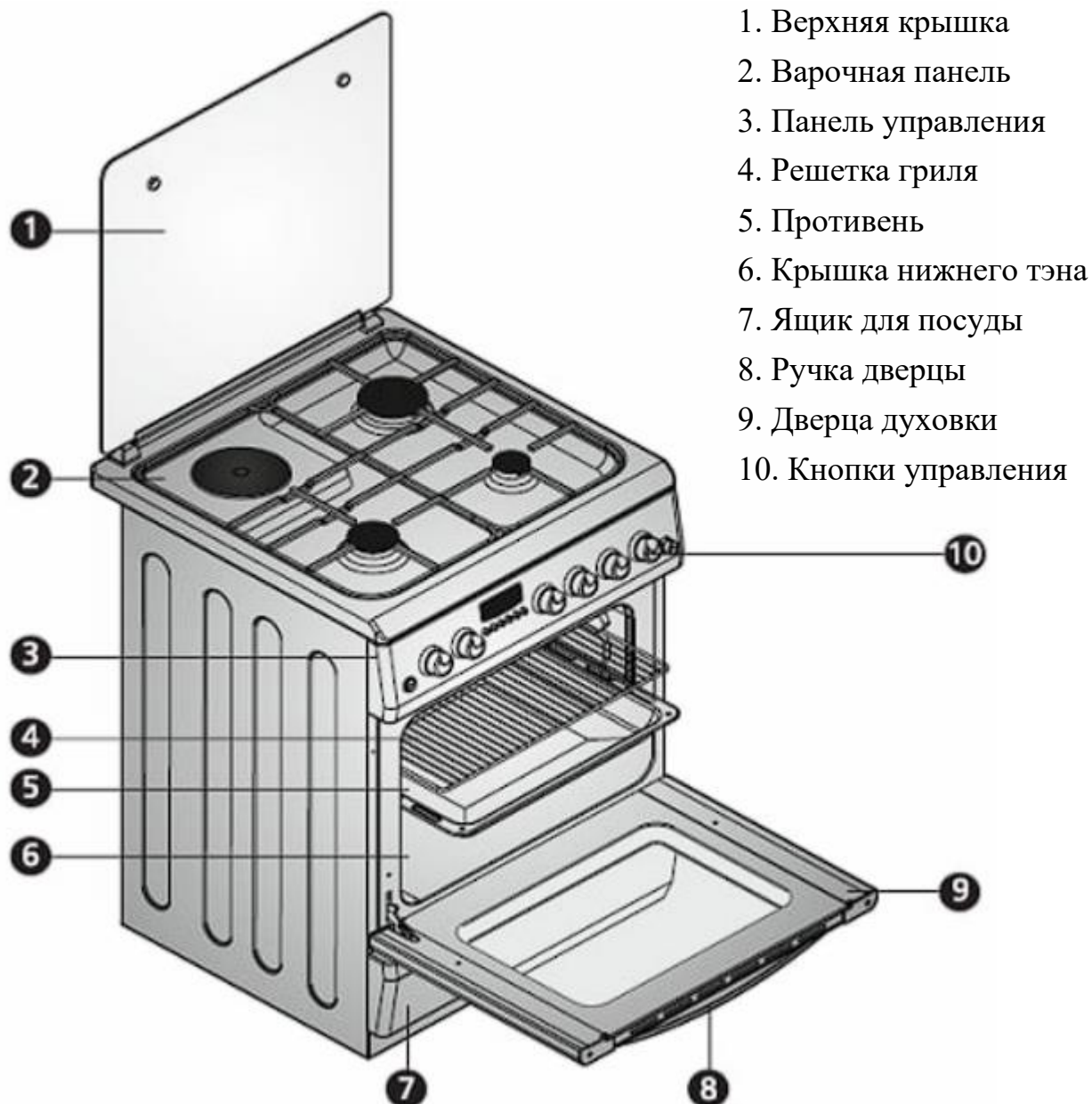
CORUS



TWINGO



4.3. Строение прибора



4.4. Основные технические характеристики конфорок варочной поверхности.






Параметры конфорок			Природный газ	Сжиженный газ СНГ (LPG)
			G20-20 mbar	G30-30 mbar
Быстрая конфорка	Мощность	кВт	2,5	2,5
	Расход	м ³ /ч, гр/ч	182	0.234
Полубыстрая конфорка	Мощность	кВт	1.7	1.7
	Расход	м ³ /ч, гр/ч	124	0.170
Вспомогательная конфорка	Мощность	кВт	0.90	0.90
	Расход	м ³ /ч, гр/ч	65	0.085

Электрические конфорки				
Электрические конфорки	Диаметр	мм	180	145
	Мощность	кВт	1,5+0,5	1,0+0,5

4.5. Таблица функций духового шкафа:

ВНИМАНИЕ!	<p>ВСЕ ФУНКЦИИ ВКЛЮЧАЮТСЯ ПОСЛЕ РЕГУЛИРОВАНИЯ РЕЖИМА «НАСТРОЙКИ ТЕМПЕРАТУРЫ» НА НЕОБХОДИМЫЙ УРОВЕНЬ. ОЧЕРЕДНОСТЬ УКАЗАННЫХ В ТАБЛИЦЕ РЕЖИМОВ РАБОТЫ МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ РАСПОЛОЖЕНИЯ В ИЗДЕЛИИ.</p>
------------------	--

РЕЖИМ	ТЕМПЕРАТУРА	НАЗВАНИЕ И ОПИСАНИЕ ФУНКЦИИ
«0»	НАГРЕВ НЕ ПРОИСХОДИТ	Духовка приведена в нерабочий режим. Для отключения духовки установите все переключатели в это исходное положение.
	—	Освещение Работает только освещение
	50-200 ° C	Размораживание: Включается только турбовентилятор. Эта функция предназначена для размораживания путем создания вокруг замороженной пищи комнатной температуры с сохранением качества пищи, а также для охлаждения горячей пищи
	50-200 ° C	Нижний нагреватель: Включается только нижний нагреватель. Функция предназначена для блюд, которые необходимо поджаривать снизу, для подогрева пищи, для еды, которая, как и во время приготовления в глиняном горшке, готовится при низкой температуре в течение длительного времени, а также для пищи, которую необходимо подрумянить снизу.
	50-200 ° C	Верхний нагреватель: Включается только верхний нагреватель. Функция предназначена для разогрева ранее приготовленной пищи, а также для пищи, которую необходимо подрумянить сверху.

	50-200 ° C	<p>Верхний и нижний нагреватели: Одновременно включаются верхний и нижний нагреватели. Эта функция предназначена для приготовления кексов, пирогов, которые готовятся в формочках, пицци, блюда, которые готовятся в глиняном горшке. Рекомендуется готовить только в противне.</p>
	50-200 ° C	<p>Верхний и нижний нагрев + вентилятор: Одновременно включаются верхний и нижний нагреватели и вентилятор. Горячий воздух, нагретый верхним и нижним нагревателями, с помощью вентилятора равномерно и быстро распределяется в духовке. Эта функция предназначена для приготовления кексов, пирогов и тортов.</p>
	max ° C	<p>Гриль: Включается только гриль-нагреватель. Эта функция предназначена для обжаривания больших и средних порций мяса, а также различных видов рыб, которые помещают на верхний уровень. Для того, чтобы капли жира не испачкали духовку на нижний уровень помещают противень, в который наливают 1-2 стакана воды.</p>
	max ° C	<p>Гриль+Вентилятор: Одновременно включаются гриль-нагреватель и турбовентилятор. Горячий воздух, нагретый грилем-нагревателем, с помощью вентилятора равномерно и быстро распределяется в духовке. Данная функция предназначена для обжаривания при равномерном распределении тепла больших и средних порций мяса, а также разных видов рыб, пригодных для приготовления на решетке, которые помещают на верхний уровень. Для того, чтобы капли жира не испачкали духовку, на нижний уровень помещают противень, в который наливают 1-2 стакана воды.</p>
	50-200 ° C	<p>Нижний нагреватель+ вентилятор: Одновременно включаются нижний нагреватель и вентилятор. Горячий воздух, нагретый нижним нагревателем, с помощью вентилятора равномерно и быстро распределяется в духовке. Данная функция предназначена для приготовления еды, которую необходимо поджаривать снизу, при равномерном распределении тепла.</p>



5. ТАЙМЕР

ВНИМАНИЕ!

МЕХАНИЧЕСКИМ ТАЙМЕРОМ ОСНАЩЕНЫ ТОЛЬКО ПЛИТЫ ШИРИНОЙ 600 мм.



ВНИМАНИЕ!

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДУХОВОГО ШКАФА СЛЕДУЕТ ВКЛЮЧИТЬ МЕХАНИЧЕСКИМ ТАЙМЕР, ИНАЧЕ ДУХОВКА НЕ БУДЕТ РАБОТАТЬ.

5.1. Поворачивая минутный таймер по часовой стрелке, можно регулировать время до 90 минут. Таймер будет работать в течение установленного времени, а по его окончании автоматически отключается.

5.2. После того, как блюда поместили в духовку, настройте температуру и необходимую функцию приготовления с помощью ручки управления и поверните ручку минутного таймера на необходимую позицию. По истечении установленного времени раздастся звонок и духовка самостоятельно отключается.

5.3. Вследствие ограниченности периода времени, время работы духовки может быть настроено на не более чем 90 минут. Для длительного приготовления устанавливайте время вручную.

5.4. Для ручного регулирования выровняйте минутный таймер до отметки,  повернув его против часовой стрелки. При ручной установке для прекращения приготовления в любое время, по часовой стрелке поверните таймер с отметки  до отметки «0».



6. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

В КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ ВХОДИТ	Плита	1 шт
	Решетка	1 шт
	Противень	1 шт
	Глубокий противень (для модели ТЕКНА)	1 шт
	Набор для перехода на сжиженный газ	1 шт
	Руководство по эксплуатации	1 шт
	Гарантийный талон	1 шт
	Упаковка	1 шт



7. ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ

ВНИМАНИЕ!

ПЛИТА ДОЛЖНА УСТАНОВЛЯТЬСЯ И ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ В ПОМЕЩЕНИЯХ С ПОСТОЯННОЙ ВЕНТИЛЯЦИЕЙ. МОНТАЖ ПЛИТЫ ДОЛЖЕН ПРОВОДИТЬСЯ СООТВЕТСТВЕННЫМИ СПЕЦИАЛИСТАМИ ГАЗОВОЙ И ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЛУЖБ.

ВНИМАНИЕ!

ПЕРЕД ЛЮБЫМИ РАБОТАМИ ПО НАЛАДКЕ, ОБСЛУЖИВАНИЮ И Т.Д. ОТКЛЮЧИТЕ ПЛИТУ ОТ СЕТИ.

7.1. Этот раздел предназначен для квалифицированных техников и содержит инструкцию по установке и обслуживанию плиты в соответствии с действующими нормами безопасности.

ВНИМАНИЕ!

САМОСТОЯТЕЛЬНЫЙ РЕМОНТ И ИЗМЕНЕНИЕ КОНСТРУКЦИИ ПЛИТЫ ЗАПРЕЩАЕТСЯ!

ВНИМАНИЕ!

ПЛИТА ОБЯЗАТЕЛЬНО ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНА.

7.2. Присоединение прибора к сети должно выполняться квалифицированным специалистом при условии соблюдения действующих норм и правил.

7.3. Плита имеет I класс электробезопасности и рассчитана на подключение к источнику питания 220-240 В, 50 Гц.

ВНИМАНИЕ!

ВЕЛИЧИНА ТОКА ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ НОРМАЛЬНОЙ РАБОТЫ ПЛИТЫ С ГАЗОВЫМИ КОНФОРКАМИ ДОЛЖНА БЫТЬ НЕ МЕНЕЕ 16 А, С ОДНОЙ ЭЛЕКТРОКОНФОРКОЙ – 25 А, С ДВУМИ ЭЛЕКТРОКОНФОРКАМИ – 32 А. ЕСЛИ ВЕЛИЧИНА ТОКА МЕНЬШЕ УКАЗАННОЙ, НЕОБХОДИМО ВЫЗВАТЬ КОМПЕТЕНТНОГО ЭЛЕКТРИКА ДЛЯ ЗАМЕНЫ ЭЛЕКТРОПРОВОДКИ.

7.4. Перед подключением необходимо проверить соответствие электрических параметров плиты (необходимые данные указаны на заводской табличке, расположенной внизу прибора) к электросети.

7.5. Плита оборудована сетевым кабелем со штепсельной вилкой. Розетка должна соответствовать типоразмеру штепсельной вилки и иметь контакты заземления.

7.6. Розетка должна находиться в легкодоступном месте для обеспечения быстрого доступа к штепсельной вилке. Проследите, чтобы шнур питания находился как можно дальше от корпуса плиты.

7.7. Если прибор не используется длительное время, вынимайте вилку из розетки.

7.8. Не рекомендуется устанавливать прибор рядом с холодильными установками или морозильными аппаратами, так как тепло может вывести их из строя.

7.9. Для обеспечения нормальной работы плиты, а также соблюдение правил техники безопасности нужно, чтобы соблюдались следующие требования:

- помещение должно иметь вентиляционную систему, достаточную для отвода продуктов сгорания;
- для надлежащего сгорания в помещение должен поступать свежий воздух. Приток воздуха должен составлять не менее 2 м³/ч на каждый киловатт мощности оборудования, которое используется;
- сжиженный газ тяжелее воздуха и поэтому скапливается внизу. Помещения, в которых устанавливаются баллоны со сжиженным газом, должны быть оснащены наружной вентиляцией, чтобы через нее мог выходить газ в случае его утечки;
- нельзя устанавливать и сохранять баллоны с газом в помещениях, расположенных ниже уровня пола (в подвалах и полуподвалах);
- рекомендуем держать в кухне только баллон, используемый и устанавливать его подальше от источников тепла (духовок, каминов, печей и т.д.), способных нагреть баллон до температуры выше 50 °С.

7.10. Плиты имеют соответствующую степень защиты от перегрева типа Х, поэтому их можно устанавливать рядом с мебелью, высота которых не превышает высоту рабочей поверхности.

7.11. Стена за плитой должна быть облицована термостойким материалом (керамической плиткой и т.д.).

7.12. Если расстояние между корпусами настенных шкафчиков больше ширины плиты, то высота монтажа шкафчиков должна быть не менее 400 мм.

7.13. Если расстояние между корпусами настенных шкафчиков равно ширине плиты, то высота монтажа шкафчиков должна быть не менее 530 мм.

7.14. При установке вытяжки над плитой нужно придерживаться рекомендованной высоты, указанной в руководстве по эксплуатации к вытяжке.

7.15. Подключение плиты к газовой сети должно производиться только квалифицированным персоналом (а именно специалистом организации, имеющей лицензию на право установки и обслуживания газовых приборов) в

соответствии с действующими стандартами и местными нормами, после проверки соответствия типа газа тому, на который настроена плита (типа газа на котором работает прибор указан на табличке, зафиксированной внизу варочной поверхности).

ВНИМАНИЕ!

**САМОВОЛЬНОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА
К ГАЗОВОЙ СЕТИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ!**

7.16. При подключении к газовой сети используйте переходные колена, штуцеры, шланги и прокладки, предназначенные для подключения газовых приборов. Данные изделия обязательно должны соответствовать техническим регламентам и иметь документ, указывающий дату изготовления, срок службы и замены.

7.17. Подключение через жесткую трубу (стальную или медную) должно выполняться таким образом, чтобы исключить механическое воздействие или давление в любой части плиты.

7.18. Для подключения гибким газовым шлангом к баллону со сжиженным газом, к выходному штуцеру газовой поверхности необходимо подсоединить штуцер-колено (**штуцер-колено входит в комплект поставки**). Газовый шланг соединяется со штуцером только с помощью специальных крепежных хомутов.

7.19. После подключения плиты к газовой сети необходимо проверить все соединения на наличие утечки газа, замочив соединения мыльным раствором (пузырьки на поверхности укажут на место утечки).

ВНИМАНИЕ!

**НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ ПРОВЕРКИ
СПИЧКИ ИЛИ ОТКРЫТОЕ ПЛАМЯ – ЭТО ОЧЕНЬ
ОПАСНО!**



8. ПЕРЕНАСТРОЙКА НА ДРУГОЙ ТИП ГАЗА

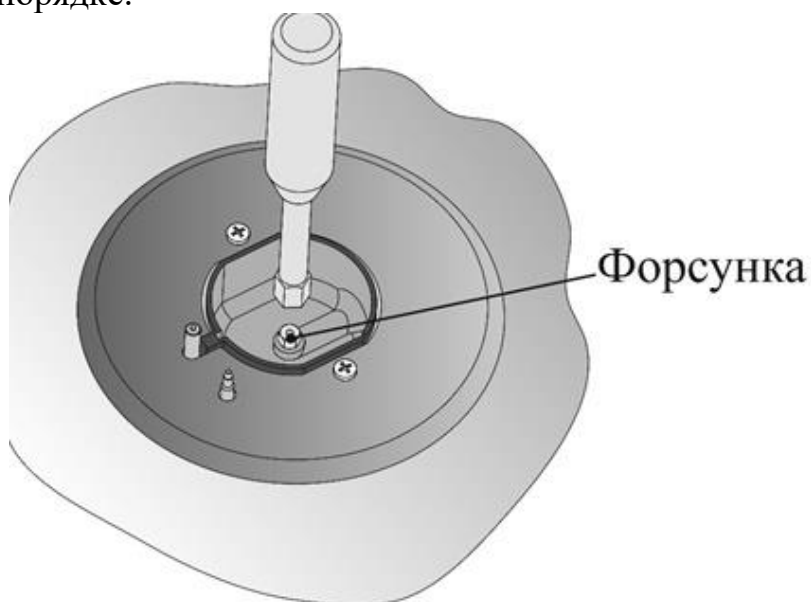
ВНИМАНИЕ!

**ДАННАЯ ОПЕРАЦИЯ ОБЯЗАТЕЛЬНО ДОЛЖНА
ВЫПОЛНЯТЬСЯ ТОЛЬКО КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ
ПЕРСОНАЛОМ, ИМЕЮЩИМ РАЗРЕШЕНИЕ НА
ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО НАСТРОЙКЕ ГАЗОВОГО
ОБОРУДОВАНИЯ.**

8.1. Чтобы настроить варочную поверхность на тип газа, отличающийся от заданного (и указанного внизу варочной поверхности) необходимо изменить форсунки горелки, для этого:

- снимите решетки;
- снимите крышку рассекателя и рассекатель пламени;

- открутите форсунки с помощью соответствующего торцевого трубчатого ключа и замените их на соответствующие форсунки для нового типа газа (входят в комплект);
- установите на место все части, выполняя приведенные выше действия в обратном порядке.



8.2. По завершению выполнения операций с перенастройки необходимо изменить на этикетке снизу устройства тип газа на соответствующий.

8.3. Если давление используемого газа отличается (или меняется) от указанного на заводской табличке, необходимо установить соответствующий регулятор давления в соответствии с местными стандартами использования газовой сети.



9. РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОГО ПЛАМЕНИ

ВНИМАНИЕ!

ДАННАЯ ОПЕРАЦИЯ ОБЯЗАТЕЛЬНО ДОЛЖНА ВЫПОЛНЯТЬСЯ ТОЛЬКО КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ, ИМЕЮЩИМ РАЗРЕШЕНИЕ НА ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО НАСТРОЙКЕ ГАЗОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ.

9.1. Чтобы правильно отрегулировать минимальную подачу газа необходимо:

- зажечь горелку;
- повернуть кран в положение минимума;
- снять ручку и с помощью регулировочного винта, расположенного сбоку или внутри стержня крана, настроить горелку на небольшое стабильное пламя;
- проверить, не гаснет ли горелка при быстром вращении крана с максимальной в минимальное положение.

Регулировочный винт



9.2 При использовании сжиженного нефтяного газа регулировочный винт должен быть закрученным до упора.

9.3 Количество воздуха горелки не требует регулирования.



10. СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

10.1 Перечисленные ниже советы помогут Вам использовать вашу духовку экологически безопасным способом и с экономией электроэнергии:

10.1.1 В духовом шкафу лучшей передачи тепла используется эмалированная кухонная утварь темного цвета.

10.1.2 При частом открывании дверцы духовки во время приготовления пищи внутрь поступает воздух, что приводит к потере электроэнергии. Поэтому не рекомендуется часто открывать дверцу духовки.

10.1.3 Тепло, оставшееся в духовом шкафу после процесса приготовления пищи, можно использовать для приготовления очередного блюда.

10.1.4 Перед каждым приготовлением пищи на предварительный прогрев духового шкафа нужно не менее 10 минут.

10.1.5 Замороженные продукты питания необходимо разморозить перед приготовлением пищи.

10.1.6 Отключить духовой шкаф за несколько минут до конца приготовления пищи или рассчитать время установки таймера так, чтобы окончания приготовления происходило за счет остаточного тепла.



11. ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЛИТИ

ВНИМАНИЕ!

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ТЩАТЕЛЬНО ВЫМОЙТЕ АКСЕССУАРЫ ДУХОВОГО ШКАФА (ПРОТИВЕНЬ И РЕШЕТКУ).

- 11.1.1 Извлеките противни и решетки духовки.
- 11.1.2 Установите максимальный уровень режима «Настройка температуры»
- 11.1.3 Установите переключатель на Верхний и Нижний режимы обогрева.
- 11.1.4 Оставьте духовой шкаф в этом состоянии на 30 минут.

ВНИМАНИЕ!

ПОСКОЛЬКУ ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗ ДУХОВКИ МОЖЕТ ВЫЙТИ ПАР, ОТКРЫВАЯ ДВЕРЦУ ДУХОВКИ ВСЕГДА СТОЙТЕ В СТОРОНЕ.

11.1.5 За это время подогрываются все элементы плиты и теплоизоляционные материалы, поэтому может появиться запах гари. В случае повторного выделения запаха гари, перед приготовлением пищи в духовом шкафу тщательно проветрите его.

11.1.6 Повторите операцию с решеткой.

11.1.7 При выполнении этих операций рекомендуется протереть духовой шкаф изнутри влажной, а затем сухой мягкой тряпкой.

ВНИМАНИЕ!

ОТКРЫВАЯ ДВЕРЦУ ПЛИТЫ, ВСЕГДА БЕРИТЕСЬ ЗА ЦЕНТР РУЧКИ.



12. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПЛИТЫ

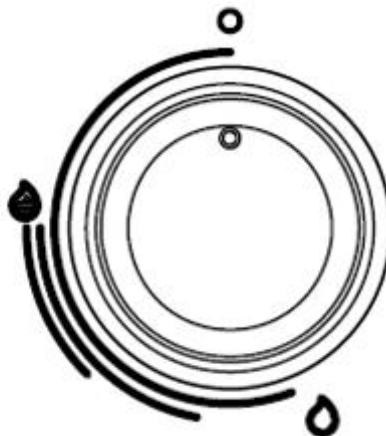
12.1. У каждой из ручек управления указывается позиция соответствующей газовой горелки, также символы минимального и максимального пламени или позиция соответствующего нагревательного элемента, а также символы шести положений нагрева.

12.2. Пламя горелки или интенсивность нагрева регулируется соответствующей ей ручкой управления.

Обозначение размещения горелки



Максимальное пламя



Минимальное пламя

12.3. Варочная поверхность оборудована системой электроподжига. Чтобы включить выбранную горелку, нужно нажать на ручку управления, повернуть ее против часовой стрелки в положение максимальной мощности и подержать несколько секунд, или нажать на отдельную кнопку электроподжига (в зависимости от модели).

12.4. Чтобы выключить горелку следует повернуть ручку по часовой стрелке до упора.

12.5. В случае угасания пламени горелки нужно повернуть ручку в положение «Выключено» и повторить операцию не ранее, чем через 1 минуту

12.6. Для обеспечения оптимальной работы варочной поверхности необходимо:

- использовать посуду, соответствующую размерам горелок согласно таблице;

Тип горелки	Диаметр посуды, мм
Быстрого действия	220-260
Полубыстрого действия	180-220
Вспомогательная	120-180

- чтобы предотвратить выход пламени за пределы днища посуды запрещается ставить посуду на две горелки одновременно;
- использовать посуду с крышками и ровным дном;
- когда содержимое посуды начинает кипеть, поверните регулятор горелки в положение минимума.

ВНИМАНИЕ!

ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ЧАСТИ ПОВЕРХНОСТИ СИЛЬНО НАГРЕВАЮТСЯ, А ВЫСОКАЯ ТЕМПЕРАТУРА МОЖЕТ СОХРАНЯТЬСЯ ЕЩЕ ДЛИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ ПОСЛЕ ВЫКЛЮЧЕНИЯ ПОВЕРХНОСТИ.

12.7. Перед началом очистки или любыми другими операциями по уходу за плитой следует отключить ее от электросети и перекрыть газ.

12.8. Не допускается использование абразивных моющих средств (например средств против ржавчины и т.п.), порошковых моющих средств или губок с абразивной поверхностью: они могут нанести непоправимый вред плите.

12.9. Рассекатели пламени, крышки рассекателей и решетки следует мыть горячей водой и моющими средствами (кроме абразивных), тщательно удаляя грязь и нагар. Электроподжиг следует чистить аккуратно и регулярно. Эти детали должны быть чистые и сухие, только так обеспечится правильность их работы.

12.10. После очистки варочной поверхности плиты проверьте, не забиты ли газовые отверстия, хорошо просушите все детали, правильно установите их на

место. Из-за неправильного установления деталей варочная поверхность может некорректно работать.

ВНИМАНИЕ!

ПЕРИОДИЧЕСКИ ПРОВЕРЯЙТЕ СОСТОЯНИЕ ГАЗОВОГО ШЛАНГА И ПРИ ОБНАРУЖЕНИИ КАКИХ-ЛИБО ДЕФЕКТОВ ПЕРЕКРОЙТЕ ВХОДНОЙ ГАЗОВЫЙ ВЕНТИЛЬ И ОБРАТИТЕСЬ В СООТВЕТСТВУЮЩИЕ СЛУЖБЫ.



13. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

13.1 Общая чистота

13.1.1 После каждого использования теплую духовку следует вытереть мягкой влажной намыленной тряпкой, нельзя оставлять в духовке остатки пищи и жира. Эти остатки могут привести к коррозии наружной и внутренней поверхности, а также стать причиной пожара.

13.1.2 Для проведения очистки подождите, чтобы духовка остыла.

ВНИМАНИЕ!

НЕЛЬЗЯ ЧИСТИТЬ ЭМАЛЬ РЕЖУЩИМИ ПРЕДМЕТАМИ (НАПРИМЕР, НОЖОМ) А ТАКЖЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПОРОШОК ИЛИ АБРАЗИВНЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА.

13.2. Очистка стекла

13.2.1 При очистке стекла используйте соответствующие средства для чистки стекла.

13. 3. Уход за уплотнителями

13.3.1 Уплотнитель духовки – необходимый атрибут, обеспечивающий производительность духовки. Со временем уплотнитель может загрязняться. В этом случае его можно почистить влажной тряпкой. Нельзя чистить уплотнитель абразивными средствами. В случае, если уплотнитель изнашивается или рвется нужно обратиться в компетентный сервисный центр.



14. ЗАМЕНА ЛАМПЫ ДУХОВКИ

ВНИМАНИЕ!

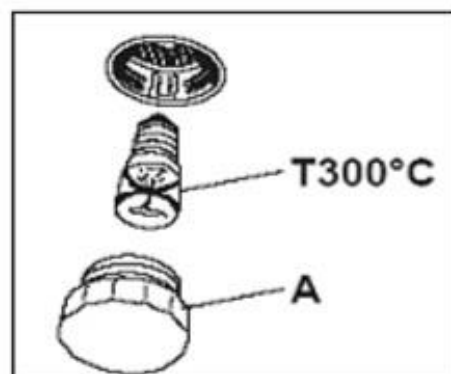
ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЗАМЕНЫ ЛАМПЫ ОТСОЕДИНИТЕ ПЛИТУ ОТ СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ.

14.1. Лампочка духовки должна соответствовать следующим параметрам:

- Высокая теплостойкость – до 300 °С
- Электрические параметры: 220-240 V AC 50 Hz
- Мощность: 15 W.

14.2. Замена лампы:

- Снять стеклянную защитную крышку (А), повернув ее против часовой стрелки.
- Снять лампочку, вернув ее против часовой стрелки, или потянув на себя в зависимости от типа лампы.
- Установка лампы проводится в обратном порядке.



15. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

ВНИМАНИЕ!

НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ОТРЕМОНТИРОВАТЬ ДУХОВОЙ ШКАФ САМИ. РЕМОНТ ОБОРУДОВАНИЯ НЕОБХОДИМО ПРОВОДИТЬ ТОЛЬКО В АВТОРИЗОВАННЫХ СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРАХ.

Прежде чем позвонить в сервисный центр, проверьте возможность легкого решения проблемы с помощью ниже приведенного списка.

Неисправности	Возможные причины/Методы устранения:
Духовка не нагревается	<ul style="list-style-type: none">- Проверьте наличие тока в розетке, при необходимости включите или замените предохранители.- Не включены поворотные выключатели режима работы или температуры.- Не включен таймер.
Не работает подсветка	<ul style="list-style-type: none">- Проверьте наличие тока в розетке, при необходимости включите или замените предохранители.- Неисправна лампа, при необходимости замените лампу.- Духовой шкаф не включен.

При нагревании и охлаждении духовки слышатся металлические звуки.	- При нагревании металлических предметов они могут издавать звуки вследствие расширения. Это не является поломкой.
При работе духовки из нее выходит пар.	- При нагревании готовящейся пищи может образовываться пар, он будет выходить наружу. Рекомендуется включить вытяжку или обеспечить проветривание помещения. Выделение пара не является поломкой.
Горелка не зажигается или пламя неравномерное	- В горелке забиты отверстия для выхода газа. - Все части горелки некорректно установлены. - Сквозняки поблизости от варочной поверхности.
Горелка в положении минимума гаснет	- Забитые отверстия для выхода газа. - Сквозняки поблизости от варочной поверхности. - Ошибочное регулирования минимального уровня.



16. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

16.1. Производитель гарантирует нормальную работу плиты в течение 60 месяцев со дня продажи через розничную торговую сеть при условии соблюдения потребителем правил транспортирования, хранения, монтажа и эксплуатации.

16.2. При отсутствии отметки о дате продажи гарантийный срок исчисляется с момента изготовления.

16.3. В случае некорректной работы духового шкафа по вине производителя в течение гарантийного срока потребитель имеет право гарантийного ремонта в сервисных центрах, адреса которых указаны в гарантийном талоне и на сайте торговой марки.

16.4. При обращении в сервисный центр следует сообщить:

- Тип неисправности.
- Модель прибора.
- Серийный номер (данная информация размещена на заводской табличке внизу прибора).

16.5. Срок службы духового шкафа 10 лет.

TO THE BUYERS` ATTENTION!

In 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.



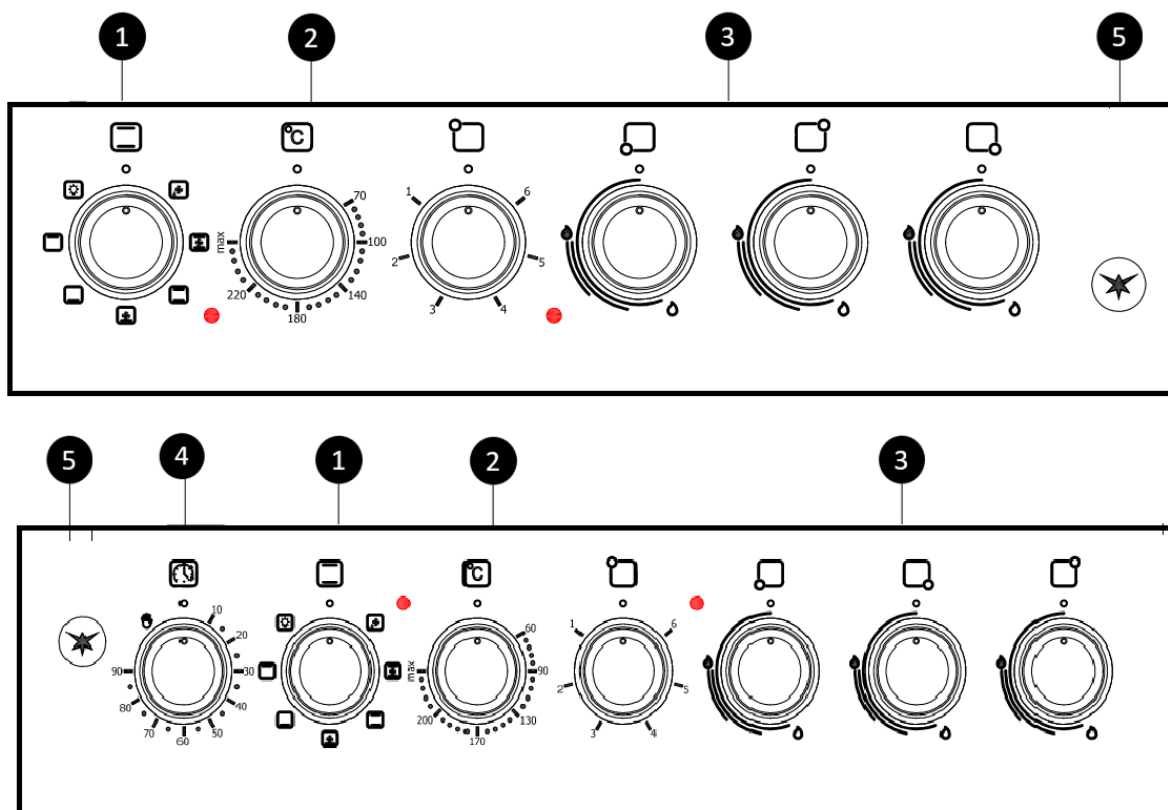
4. BASIC TECHNICAL SPECIFICATIONS

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).

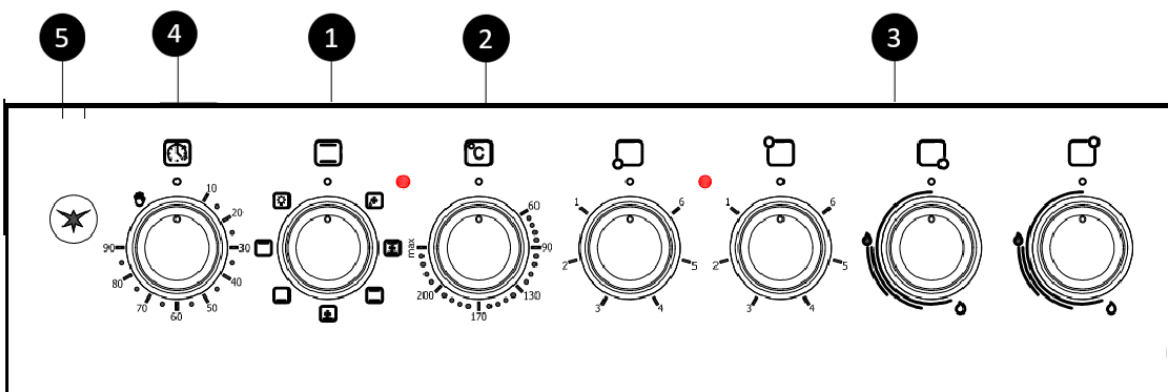
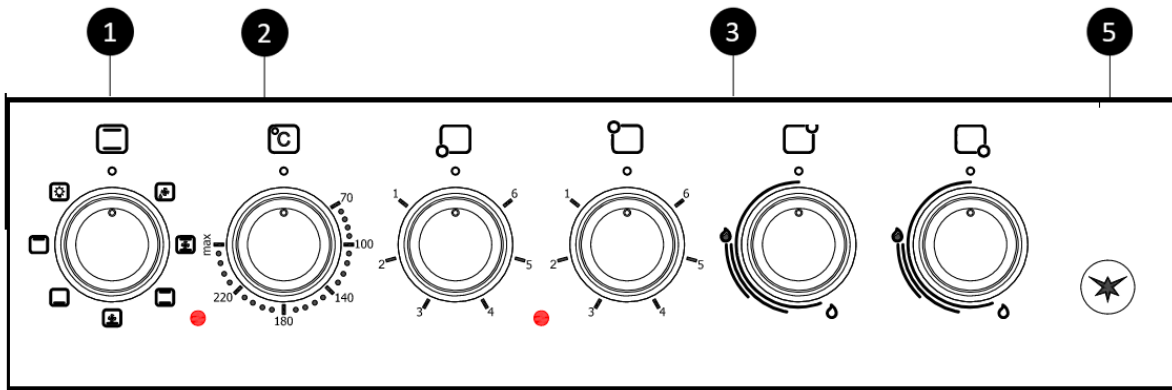
4.2. Construction of control panel (depends on the model)

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

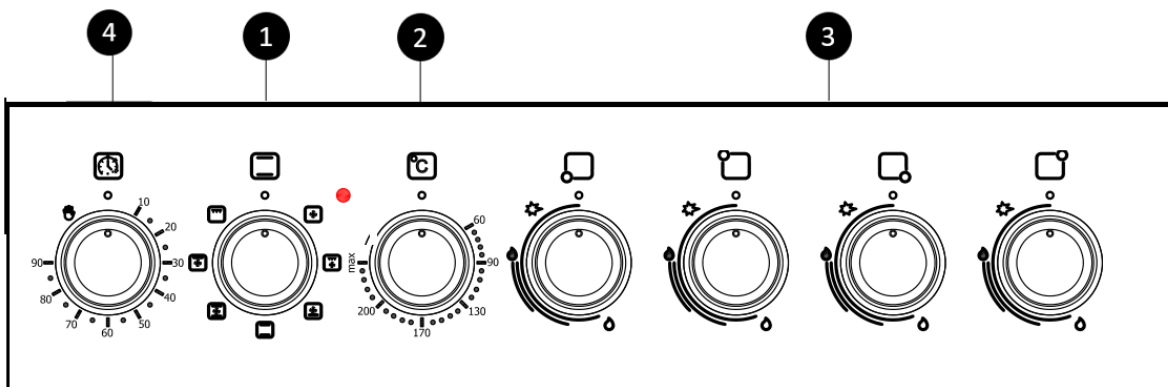
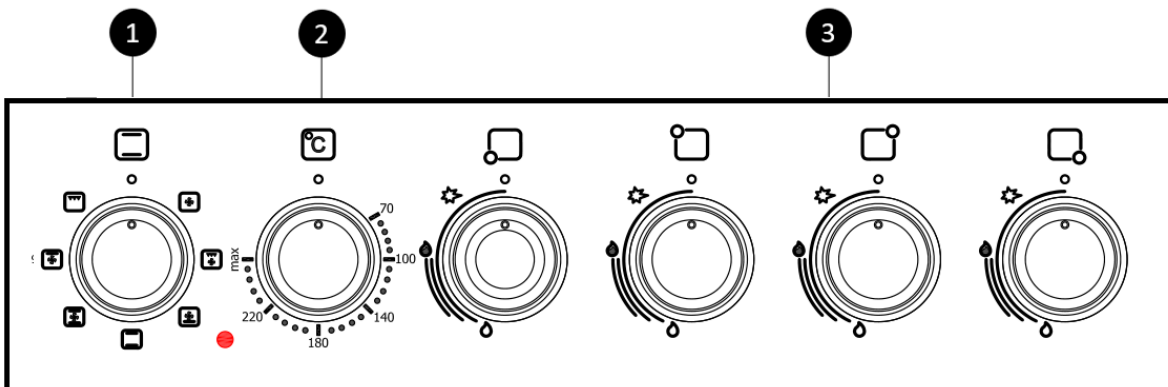
CORUS



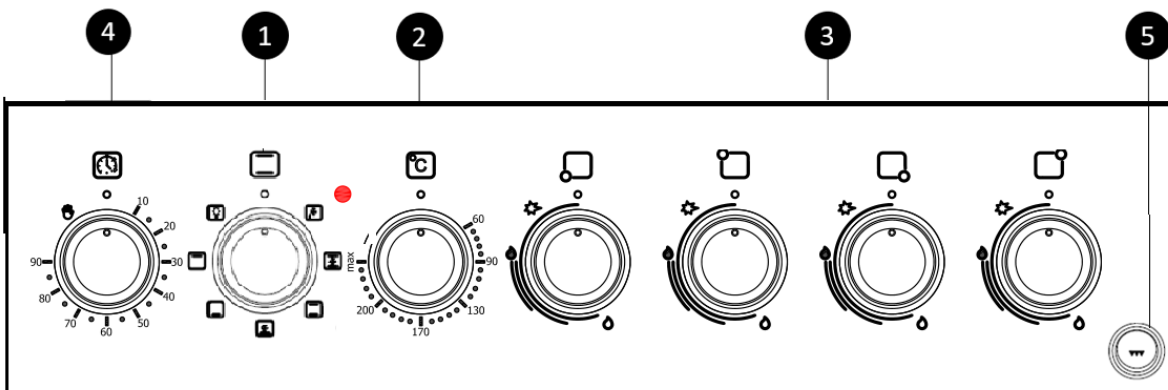
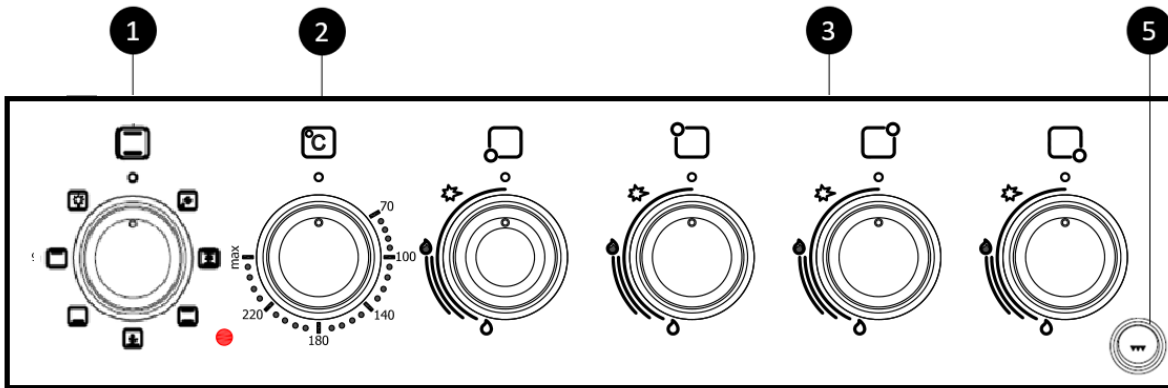
TWINGO



TEKNA

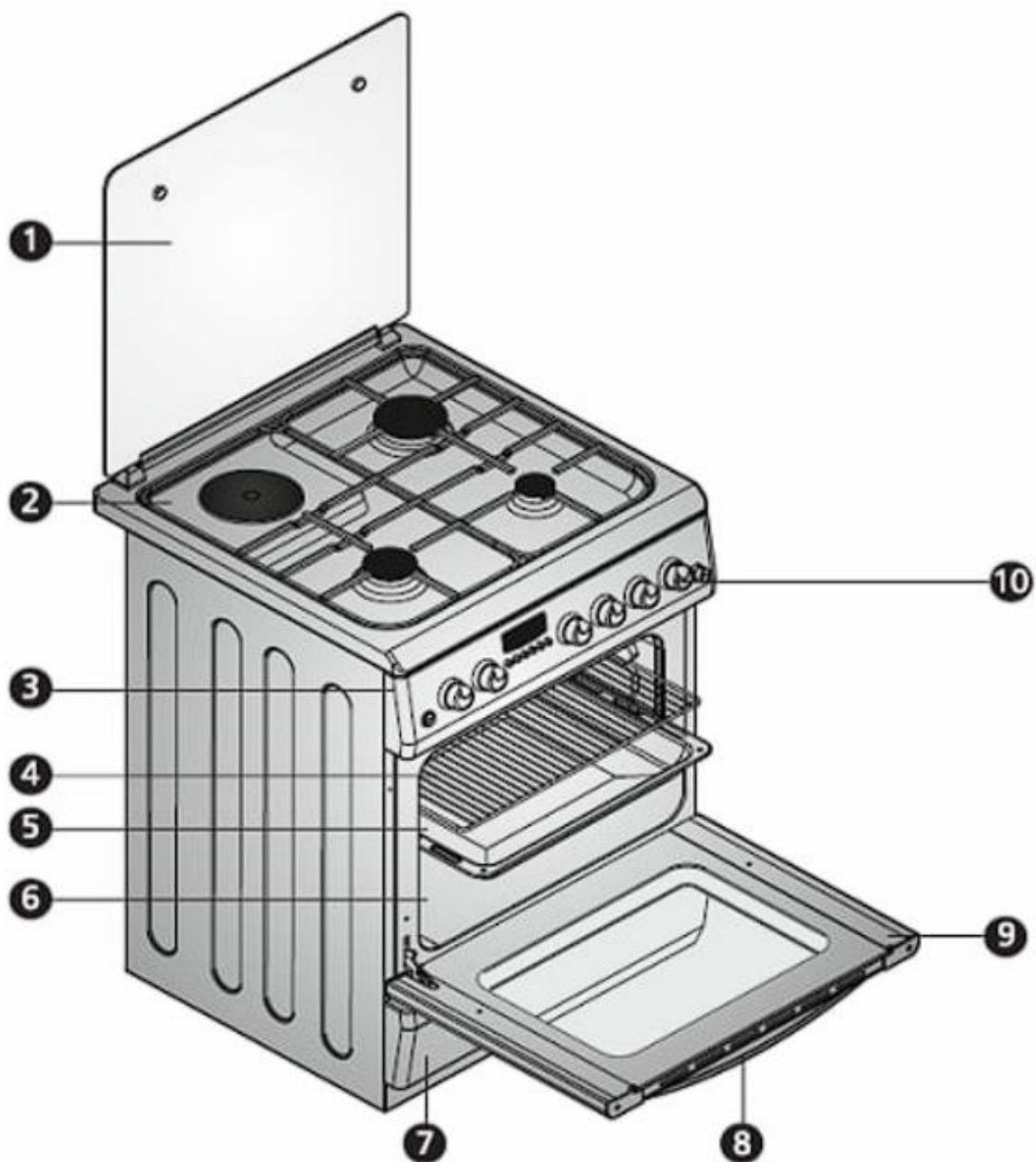


COMBO



4.3. Construction of the device

1. Top lid
2. Cooktop
3. Control pannel
4. Grid
5. Baking tray
6. Bottom cover of the lower heater
7. Dishwarmer drawer
8. Door handle
9. Oven door
10. Knobs








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!	<p>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.</p>
-------------------	---

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	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 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	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.



5. TIMER

ATTENTION!

ONLY 600-MM WIDTH COMBINED COOKERS ARE EQUIPPED WITH A MECHANICAL TIMER.



ATTENTION!

BEFORE USING THE OVEN, YOU SHOULD TURN ON AN ELECTRONIC OR 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.

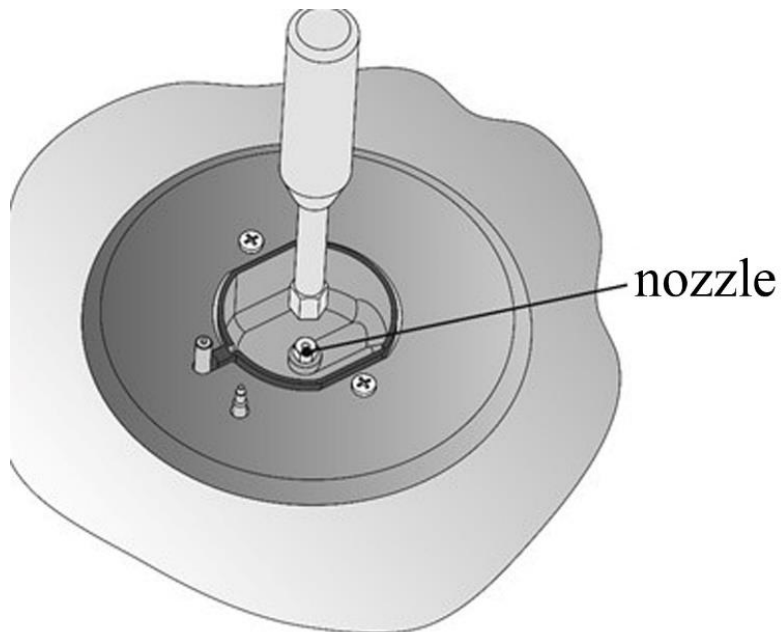
ATTENTION!

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.

Adjusting screw



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.



10. RECOMMENDATIONS ON POWER SAVING

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

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

10.1.2 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.

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

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

10.1.5 Frozen products need to be defrosted prior to cooking.

10.1.6 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.



11. THE FIRST USAGE OF THE OVEN

ATTENTION!

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

11.1.1 Remove all baking trays and grids from the oven.

11.1.2 Set the maximum level of the «Setting temperature» mode.

11.1.3 Set the knob at the Top and Bottom heating.

11.1.4 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.

11.1.5 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.

11.1.6 Repeat the action with a grid.

11.1.7 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.



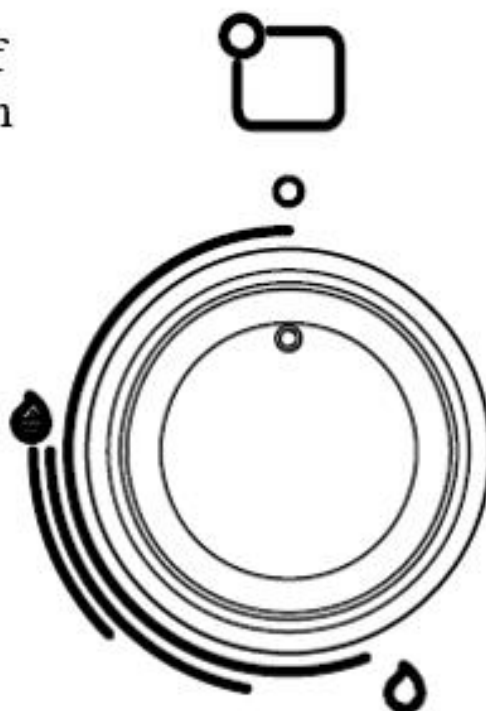
12. INSTRUCTIONS FOR USE OF THE COOKER

12.1. 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.

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

Notification of
burner position

Maximum
flame



Minimum
flame

12.3. All cooking surfaces are equipped with system of electric ignition. 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).

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

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

12.6. 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.

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

12.8. 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.

12.9. 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.

12.10. 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.



13. CARE AND SERVICE

13.1. General cleaning

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

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

13.3. Taking care of seal

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.



14. REPLACING THE LIGHT BULB IN THE OVEN

ATTENTION!

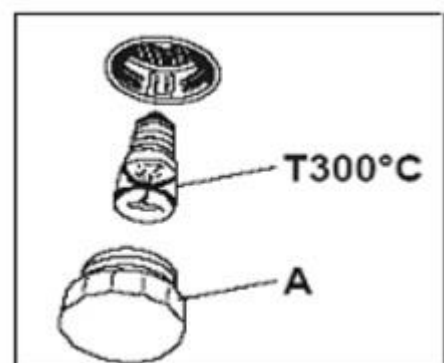
DISCONNECT THE OVEN FROM THE POWER SOURCE PRIOR TO REPLACING THE LIGHT BULB.

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	<ul style="list-style-type: none">- 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	<ul style="list-style-type: none">- 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.	<ul style="list-style-type: none">- When heated, metal objects may make sounds due to expansion. This is not a malfunction.
The steam is coming out of the working oven.	<ul style="list-style-type: none">- 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	<ul style="list-style-type: none">- 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	<ul style="list-style-type: none">- 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 oven – 10 years.