

Jantar

ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ ГАЗОВОЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

HGT 60 BL CTF



25

CE ISO

UA Газова варильна поверхня
EN Gas cooking hob

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 поверхні, а також перевірку роботи електрозапалювання.

ШАНОВНИЙ ПОКУПЦЮ!

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

1. ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ

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

УВАГА!

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

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

УВАГА!

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

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

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

1.5. Варильна поверхня має бути встановлена тільки кваліфікованим спеціалістом з офіційним дозволом місцевого газопостачального підприємства або спеціалістом авторизованого сервісного центру відповідно до рекомендацій виробника з дотриманням усіх норм і законодавства в даній сфері, а також вимог місцевих газо- та електропостачальних компаній.

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

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

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

2. ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

УВАГА!

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

2.2. 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 або персоналом служби газопостачання.

УВАГА!

ЯКЩО КАБЕЛЬ ЖИВЛЕННЯ ПОШКОДЖЕНИЙ, ДЛЯ ЗАПОБІГАННЯ УРАЖЕННЮ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ, ЙОГО ПОВИНЕН ЗАМІНИТИ ВИРОБНИК, ЙОГО ТЕХНІЧНИЙ ПРЕДСТАВНИК АБО СПЕЦІАЛІСТ АНАЛОГІЧНОЇ КВАЛІФІКАЦІЇ.

2.4. Не розміщуйте прилад під прямими сонячними променями та в місцях з температурою вище 50°C.

2.5. Не залишаєте працюючий прилад без нагляду.

2.6. Не розташовуйте сторонні предмети по периметру на відстані щонайменше 50 см від краю поверхні. Не накривайте працюючий прилад, оскільки це може призвести до перегріву та пожежі.

2.7. Не дозволяйте дітям гратися з приладом.

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

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

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

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

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

2.13. При довготривалій відсутності (відряджені, відпустці тощо) відключайте варильну поверхню від електричної мережі та системи газопостачання.

2.14. Заборонено розміщувати легкозаймисті речовини (алкоголь, бензин тощо) поряд з працюючою варильною поверхнею.

УВАГА!

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

2.15. 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).

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

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

2.18. Утримуйте поверхню в чистоті, залишки їжі можуть зайнятися і стати причиною пожежі.

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

2.20. Регулятор непрацюючої варильної поверхні повинен знаходитись в вимкненому положенні.

2.21. При виникненні нестандартної ситуації відключить варильну поверхню 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. Варильна поверхня нашого виробництва відповідає вимогам технічного регламенту приладів, що працюють на газоподібному паливі (ПКМУ від 24.09.2008 р. № 856), технічному регламенту низьковольтного електричного обладнання (ПКМУ від 16.12.2015 р. №1067), Технічному регламенту з електромагнітної сумісності обладнання (ПКМУ від 16.12.2015 р. №1077)

4.2. Будова приладу (зовнішній вигляд виробу може відрізнятися від зображень в інструкції):



- | | |
|---------------------|--------------------------|
| 1 – Корпус | 4 – Допоміжна конфорка |
| 2 – Ручки керування | 5 – Напівшвидка конфорка |
| 3 – Решітки | 6 – Швидка конфорка |

4.3. Основні технічні характеристики наведено в таблиці:

Параметри конфорок			Природний газ	Зріджений газ СНГ
			G20-20	G30-30 mbar
Швидка конфорка WOK	Інжектор	мм	1,15	0,75
	Потужність	кВт	2,30	2,30
	Розхід	м ³ /год; г/год	0,22	182
Напівшвидка конфорка	Інжектор	мм	0,95	0,6
	Потужність	кВт	1,65	1,65
	Розхід	м ³ /год; г/год	0,16	120
Допоміжна конфорка	Інжектор	мм	0,7	0,5
	Потужність	кВт	1,10	1,10
	Розхід	м ³ /год; г/год	0,11	80

5. КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

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

6. ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ ПОВЕРХНІ

УВАГА!

ПЕРЕД БУДЬ-ЯКИМИ РОБОТАМИ З НАЛАГОДЖЕННЯ, ОБСЛУГОВУВАННЯ ТОЩО ВІДКЛЮЧІТЬ ПОВЕРХНЮ ВІД ЕЛЕКТРИЧНОЇ ТА ГАЗОВОЇ МЕРЕЖІ.

УВАГА!

ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ ПОВИННА ВСТАНОВЛЮВАТИСЯ ТА ВИКОРИСТОВУВАТИСЯ В ПРИМІЩЕННЯХ З ПОСТІЙНОЮ ВЕНТИЛЯЦІЄЮ

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

6.2. Для забезпечення нормальної роботи поверхні, а також дотримання правил техніки безпеки потрібно, щоб дотримувалися наступні вимоги:

– Для належного згорання в приміщенні повинно надходити свіже повітря. Притік повітря повинен становити не менше 2 м³/год на кожний кіловат потужності обладнання, що встановлюється.

– Приміщення повинно мати вентиляційну систему, достатню для відведення продуктів згорання. Переконайтеся, що кухня добре провентильована: тримайте отвори природної вентиляції відкритими або встановіть витяжку і підключіть до повітропроводу.

– 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 витіку.

– 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.

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

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

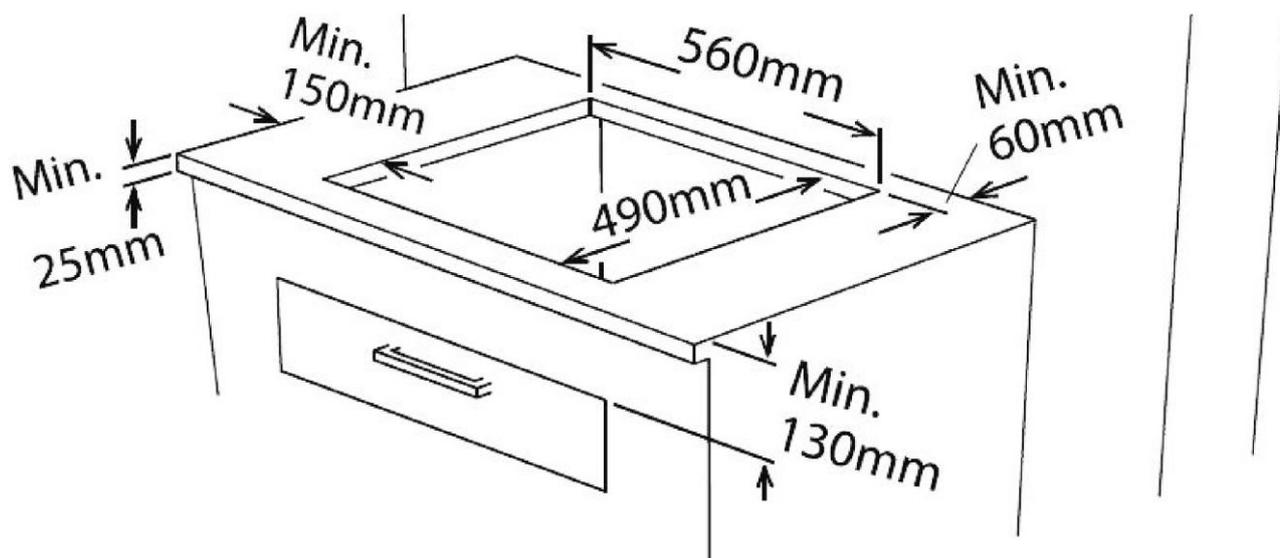
6.5. Стіна за газовою поверхнею повинна бути облицьована термостійким матеріалом (керамічною плиткою тощо).

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

6.7. Якщо відстань між корпусами настінних шафок рівна ширині варильної поверхні, то висота монтажу шафок повинна бути не менше 530 мм.

6.8. У випадку монтажу витяжки над варильною поверхнею потрібно дотримуватися рекомендованої висоти, вказаної в керівництві з експлуатації до витяжки.

6.9. Розміри для монтажу варильної поверхні вказані на малюнку:



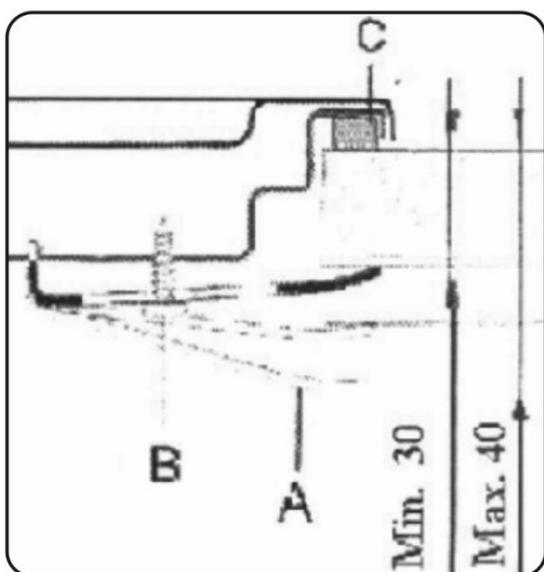
6.10. Якщо прилад встановлюється без духовки під ним, між дном приладу та корпусом меблів під ним необхідно розмістити захисну панель на мінімальній відстані 10 мм.

6.11. Якщо прилад встановлюється над духовкою, розмістіть захисну панель на мінімальній відстані 15 мм та дотримуйтесь інструкцій виробника духовки, забезпечуючи достатню вентиляцію, як показано на малюнку.

6.12. При монтажі варильної поверхні над вбудованою духовою шафою важливо, щоб духовка була правильно встановлена. Слід чітко дотримуватись інструкції монтажу духової шафи і дотримуватись рекомендованих вентиляційних проміжків.

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

6.14. Для надійного кріплення варильної поверхні до стільниці потрібно:



Приклейте до стільниці спеціальний ущільнювач, що входить в комплект, по зовнішньому периметру поверхні, дотримуючись схеми на малюнку вгорі, так, щоб кінці ущільнювача точно сходилися без накладання один на одного.

Встановити прилад у стільницю, переконавшись, що він розміщений точно по центру. Закріпити прилад до стільниці за допомогою спеціальних кріпильних кронштейнів, що входять в комплект, як показано на малюнку. Правильне встановлення ущільнювача забезпечує повний захист від проникнення рідин.

7. ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ГАЗОВОЇ МЕРЕЖІ

УВАГА!

ПІДКЛЮЧЕННЯ ПОВЕРХНІ МАЄ ПРОВОДИТИСЬ ВІДПОВІДНИМИ СПЕЦІАЛІСТАМИ ГАЗОВОЇ СЛУЖБИ.

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

УВАГА!

САМОВІЛЬНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ ПРИЛАДУ ДО ГАЗОВОЇ МЕРЕЖІ ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ!

7.2. Перед підключенням необхідно перевірити відповідність типу і тиску газу варильної поверхні (необхідні дані вказані на заводській етикетці приладу) до джерела газопостачання.

7.3. 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.

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

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

- притримуючи ключем коліно відкрутити повністю гайку яка фіксує коліно.
- перевірити стан прокладки при необхідності замінити її.
- встановивши коліно в необхідне положення затягнути гайку притримуючи коліно ключем

УВАГА!

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

7.6. Для підключення гнучким газовим шлангом до балона із скрапленим газом, до вихідного штуцера газової поверхні необхідно під'єднати штуцер-коліно. Газовий шланг з'єднується з штуцером тільки за допомогою спеціальних кріпильних хомутів.

УВАГА!

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

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

8. ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО МЕРЕЖІ ЖИВЛЕННЯ

УВАГА!

ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ МАЄ ОБОВ'ЯЗКОВО БУТИ ЗАЗЕМЛЕНОЮ.

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

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

УВАГА!

**ВЕЛИЧИНА СТРУМУ ДЛЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ
НОРМАЛЬНОЇ РОБОТИ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ
ПОВИННА БУТИ НЕ МЕНШЕ 16А.
ЯКЩО ВЕЛИЧИНА СТРУМУ МЕНШЕ 16А, НЕОБХІДНО
ВИКЛИКАТИ КОМПЕТЕНТНОГО ЕЛЕКТРИКА ДЛЯ
ЗАМІНИ ЕЛЕКТРОПРОВОДКИ.**

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

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

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

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

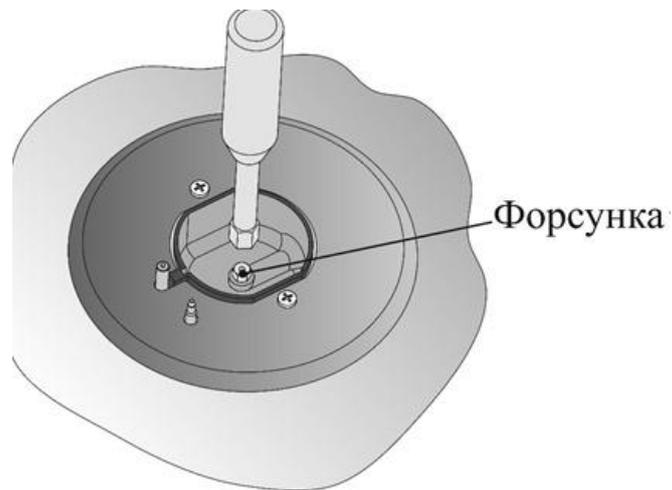
9. ПЕРЕНАЛАШТУВАННЯ НА ІНШИЙ ТИП ГАЗУ

УВАГА!

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

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

- 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:



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

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

10. РЕГУЛЮВАННЯ МІНІМАЛЬНИХ ВИТРАТ ГАЗУ

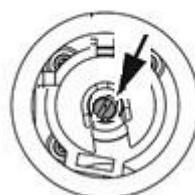
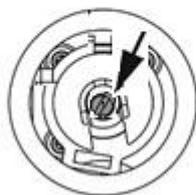
УВАГА!

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

10.1. Щоб правильно відрегулювати мінімальну подачу газу необхідно:

- запалити пальник;
- повернути кран в положення мінімуму;
- зняти ручку і за допомогою регулювального гвинта, розташованого збоку стрижня крана, або в стрижні налаштувати пальник на невеличке стабільне полум'я;

Регулювальний гвинт



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

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

– Основне повітря пальника не потребує регулювання.

11. ІНСТРУКЦІЯ З КОРИСТУВАННЯ І ДОГЛЯДУ ЗА ПОВЕРХНЕЮ

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

11.2. Полум'я пальника регулюється ручкою управління, що відповідає їй.



11.3. Усі варильні поверхні обладнані 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. Потім відрегулюйте полум'я, повертаючи ручку для досягнення бажаної інтенсивності.

11.4. Усі варильні поверхні обладнані системою газ-контролю, яка автоматично перекриває подачу газу у разі згасання конфорки.

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

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

11.7. Для забезпечення оптимальної роботи варильної поверхні необхідно:

- ставити посуд на конфорку перед увімкненням і знімати його тільки після вимкнення;
- використовувати посуд, відповідний до розмірів пальників згідно таблиці (полум'я не повинно перевищувати діаметр дна посуду):

Тип пальника	Діаметр посуду, мм
Швидкої дії	220
Напівшвидкої дії	150
Допоміжний	120

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

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

11.9. Для підтримання пристрою в оптимальному стані, очищуйте його регулярно після кожного використання. Перед цим переконайтеся, що варильна поверхня охолонула.

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

11.11. 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.

11.12. Решітки можна мити в посудомийній машині.

11.13. 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 ТА ПРИ ВИЯВЛЕННІ БУДЬ-ЯКИХ ДЕФЕКТІВ ПЕРЕКРИЙТЕ ВХІДНИЙ ГАЗОВИЙ ВЕНТИЛЬ ТА ЗВЕРНІТЬСЯ У ВІДПОВІДНІ СЛУЖБИ.

12. ТРАНСПОРТУВАННЯ

- 12.1. Збережіть оригінальну коробку для перевезення приладу.
- 12.2. Прикріпіть конфорки та їх кришки до корпусу скотчем.
- 12.3. Перед транспортуванням покладіть картон між кришкою і решітками.

13. МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ

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

Несправності	Можливі причини/Методи усунення:
Пальник не запалюється або полум'я нерівномірне	<ul style="list-style-type: none">– У пальнику забиті отвори для виходу газу.– Частини пальника некоректно 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.

14. ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

14.1. Виробник гарантує нормальну роботу поверхні протягом **12 місяців** з дня продажу через роздрібну торгову мережу за умови дотримання споживачем правил транспортування, зберігання, монтажу та експлуатації.

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

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

14.4. При зверненні в сервісний центр слід повідомити:

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

14.5. Термін служби поверхні 10 років.

ATTENTION TO BUYERS!

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

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

DEAR BUYER!

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

1. GENERAL INSTRUCTIONS

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

ATTENTION!

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

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

ATTENTION!

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

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

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

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

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

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

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

2. SAFETY INSTRUCTIONS

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

ATTENTION!

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

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

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

ATTENTION!

IF THE POWER CORD OF THE FREEZER IS DAMAGED, IT MUST BE REPLACED BY THE MANUFACTURER, A SERVICE AGENT OR SIMILARLY QUALIFIED PERSONS IN ORDER TO PREVENT DAMAGES

2.4. Do not place your device direct under sunlight and the zones with the temperature higher than 50°C.

2.5. Do not leave the operating appliance unattended.

2.6. Keep a distance of 50 cm free, all around the appliance. The appliance must not be covered up, otherwise this could lead to over-heating which could result in a fire.

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

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

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

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

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

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

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

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

ATTENTION!

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

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

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

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

2.18. Keep the surface clean, food debris can flash and cause fire.

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

2.21. The non-operating hob regulator must be in the off position.

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. MAIN TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

4.2. **Structure of the appliance** (the physical product may differ):



1– Body

2– Cooktop grates

3 – Control knobs

4 – Auxiliary burner

5 – Half-fast burner

6 – Fast burner

4.3. Main technical characteristics are given in the table.

Parameters of burners			Natural gas	LPG
			G20-20 mbar	G30-30 mbar
WOK burner	Injector	mm	1.15	0.75
	Power	kW	2.30	2.30
	Discharge	gr / h	0.22	182
Half-fast burner	Injector	mm	0.95	0.6
	Power	kW	1.65	1.65
	Discharge	gr / h	0.16	120
Auxiliary burner	Injector	mm	0.7	0.5
	Power	kW	1.10	1.10
	Discharge	gr / h	0.11	80

5. SUPPLY SET

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

6. INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION OF THE HOB

ATTENTION!

DISCONNECT THE HOB FROM ELECTRIC AND GAS NETWORKS BEFORE CHECKOUT, MAINTENANCE, ETC.

ATTENTION!

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

6.1. This section is intended for skilled technicians and contains instructions for installing and servicing the hob according to the current safety regulations.

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

- Fresh air must be in the room for proper combustion. The inflow of air must be at least 2 m³/hour per kilowatt of installed equipment.
- Room must have ventilation system, sufficient for the removal of combustion products. Ensure the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation openings open, or install a mechanical ventilation device (extractor hood with exhaust duct).
- 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.

6.3. Gas hobs 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.

6.4. The tabletop, on which the hob is installed, must withstand a temperature of 100 °C.

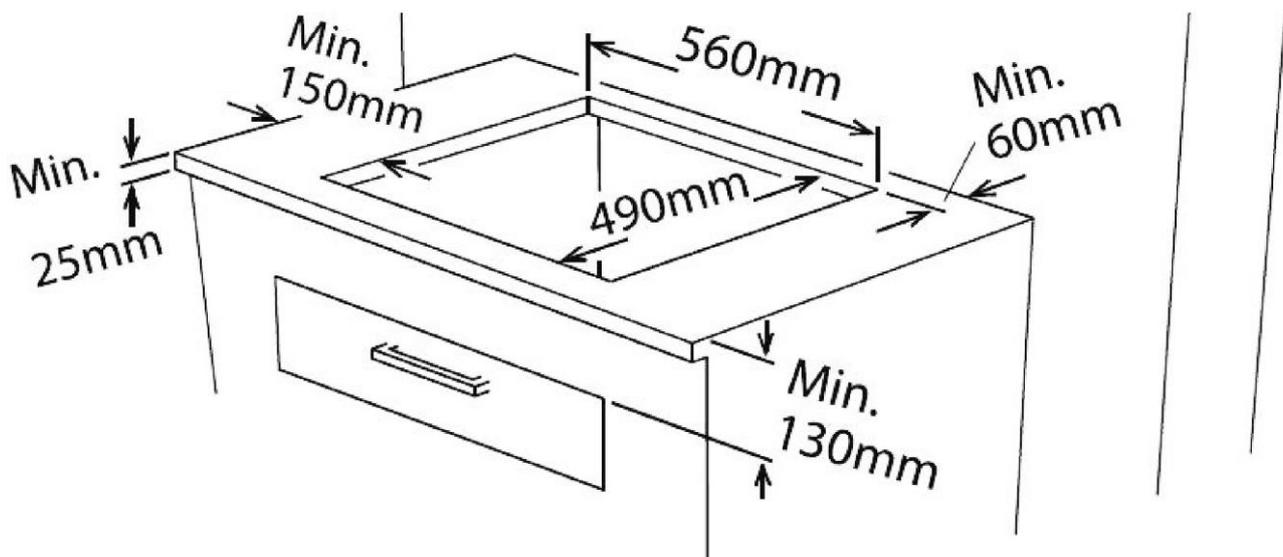
6.5. The wall behind the gas hob must be lined with heat-resistant material (ceramic tile, etc.).

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

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

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

6.9. The dimensions of the hole to be made in the worktop and the min. distances between rear and side walls and those above the appliance are shown in pictures.



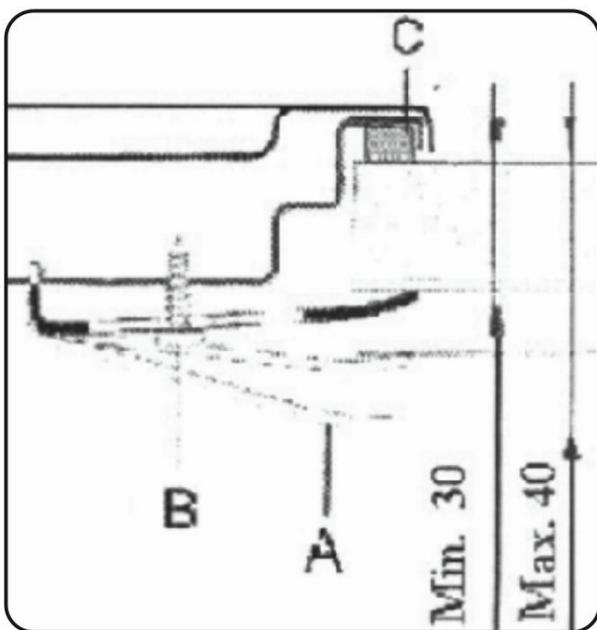
6.10. If the device is installed without an oven below it, a separator panel must be placed between the bottom of the device and housing below it, at a minimum distance of 10mm.

6.11. If the device is installed over an oven place a separator panel at a min, distance of 15 mm and follow the oven manufacturer's instructions, ensuring nonetheless sufficient aeration as specified the picture.

6.12. When installing the hob over built-in oven, it is important that the oven is properly installed. Follow the instructions for mounting of the oven and observe the recommended ventilation clearances.

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

6.14. For secure mounting of the hob to the tabletop follow next steps:



Position the special gasket supplied along the outer perimeter of the worktop, following the diagram shown in the picture upside, so that the ends of the gasket meet exactly without overlapping.

Position the device into the worktop, taking care to ensure it is placed exactly in the center. Fix the device to the worktop using the special brackets supplied, as shown in the picture. Correct installation of the sealing gasket ensures complete protection against infiltration of liquids.

7. CONNECTION TO THE POWER NETWORK

ATTENTION!

THE HOB MUST NECESSARILY BE GROUNDED.

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

ATTENTION!

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

7.2. Before the installation, make sure the type and pressure of the local gas supply are compatible with the device settings (required data is indicated on the factory nameplate placed below the appliance).

7.3. 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.

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

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

- holding the key of the elbow to unscrew completely the nut that fixes the knee.
- check the condition of the gasket if necessary, replace it.
- having set the elbow in necessary position to tighten a nut holding a knee with a spanner.

ATTENTION!

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

7.6. 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.

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

ATTENTION!

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

8. CONNECTION TO THE POWER NETWORK

ATTENTION! THE HOB MUST NECESSARILY BE GROUNDED.

8.1. The connection of appliance to the power supply must be carried out by a qualified specialist, subject to the rules and regulations in force.

8.2. The hob has I class of electrical safety, and is designed for connecting to 220-240 V power supply, 50-60 Hz.

ATTENTION!

INTENSITY OF CURRENT TO ENSURE THE NORMAL OPERATION OF THE HOB SHOULD BE AT LEAST 16 A. IF THE CURRENT VALUE IS LESS THAN 16 A, IT IS NECESSARY TO CALL A QUALIFIED ELECTRICIAN TO REPLACE THE WIRING.

8.3. Before connecting, it is necessary to check the conformity of electrical parameters of the hob (required data is indicated on the factory nameplate placed below the appliance) to the electric network.

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

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

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

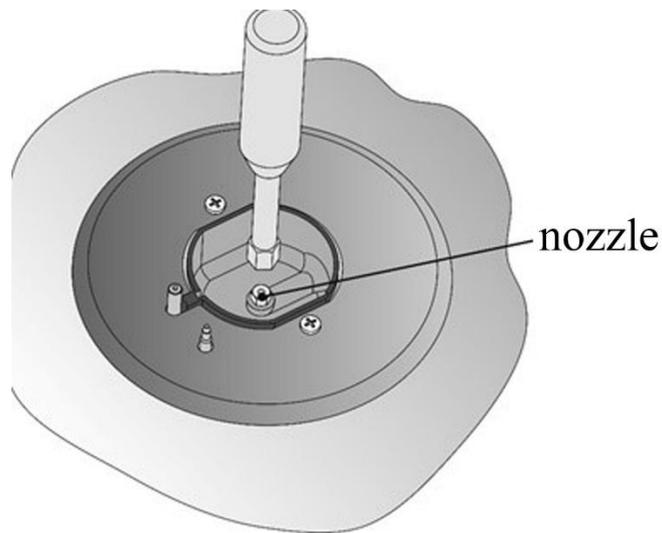
9. RECONFIGURATION TO ANOTHER TYPE OF GAS

ATTENTION!

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

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

- remove the grate;
- remove the cutting deck and the cutter of flame;
- unscrew nozzles, using the appropriate end-piece tubular key and replace them with appropriate nozzles for a new type of gas (included);
- place all parts in place by performing the abovementioned steps in reverse order:



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

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

10. REGULATION OF MINIMUM GAS CONSUMPTION

ATTENTION!

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

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

Adjusting screw



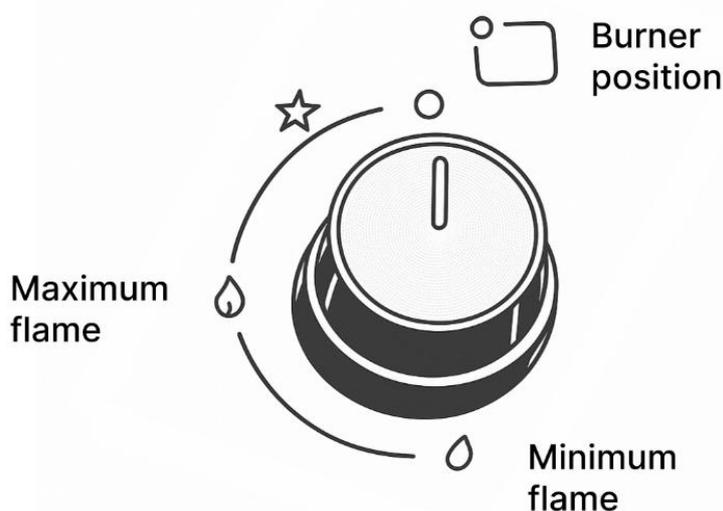
- check whether the burner does not fade when the crane is rotated from its maximum position to the minimum.

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

11. INSTRUCTIONS FOR USE AND CARE OF THE HOB

11.1. Near each control knobs the position of corresponding gas burner is indicated, as well as the symbols of minimum and maximum flame.

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



11.3. The cooking hobs 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. Then adjust the flame by turning the knob to obtain the desired intensity.

11.4. The cooking hobs are equipped with safety valves which automatically shut off the gas delivery in the event the burner should, for any reason, go out.

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

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

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

- to place the pot or pans on the cooking zone before switching on, and removal it only after switching off;
- to use cookware according to the size of burners pursuant to the table (the flame must fully touch the bottom of pot, and must not exceed the diameter of the bottom);

Type of burner	Diameter of cookware, mm
Speed action	220
Half-speed action	150
Auxiliary	120

- to prevent the flame from falling outside the bottom of the cookware (it is forbidden to place cookware on two burners at the same time);
- to use cookware with even bottom;
- use appropriate covers for the pots (when cooking is made without cover, it causes loss of energy and the cooking time gets longer);
- 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.

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

11.9. To maintain the device in optimum condition, clean it regularly after each use, allowing it to cool before cleaning.

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

11.11. 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.

11.12. The cooktop grates of the device are dishwasher safe.

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

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.

12. TRANSPORTATION

12.1. Keep the original carton box of the device in order to use during the carrying.

12.2. Fix the burners and burner covers on the body with sticky tape.

12.3. And place a paper between top cover and the grid before the carrying.

13. POSSIBLE MALFUNCTIONS AND WAYS OF THEIR ELIMINATION

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

Malfunctions	Possible causes/Ways of elimination:
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.

14. WARRANTY OF MANUFACTURER

14.1. The manufacturer guarantees the normal operation of the hob **within 12 months** from the date of sale through the retail network, provided the consumer complies with the rules of transportation, storage, installation and operation.

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

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

14.4. When contacting the service centre, please inform:

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

14.5 The service life of the hob is 10 years.