

ARDESTO

НАСТІЛЬНА ГАЗОВА ПЛИТА
НАСТІЛЬНА КОМБІНОВАНА ПЛИТА

Інструкція з експлуатації

TABLE TOP GAS COOKER
TABLE TOP COMBI COOKER

Instruction manual



GTC-NS1011W; GTC-NS2012W; GTC-NS3013W;
GTC-NS3013B; GTC-NS4014W; GTC-NS4014B; CTC-NS5015B

Спочатку уважно ознайомтеся з даною інструкцією!

Шановний покупець,

Ми б хотіли, щоб ви з максимальною ефективністю використовували даний прилад, вироблений на сучасному обладнанні з ретельним контролем якості.

Для цього уважно ознайомтеся з інструкцією і збережіть її в якості довідкового джерела. При передачі приладу в користування іншим особам разом з ним також слід передати і цю інструкцію.

Інструкція по експлуатації допоможе вам швидко і надійно використовувати прилад.

Перед установкою і використанням приладу ознайомтеся з інструкцією.

Обов'язково виконуйте вимоги безпеки. Зберігайте інструкцію в місці, де ви зможете її легко знайти при необхідності.

Також ознайомтеся і з іншими документами, що поставляються разом з приладом.

Пам'ятайте про те, що дана інструкція також може призначатися і для інших моделей. Різниця між моделями чітко вказана в інструкції.

Виробник: НАМСАН МЕТАЛ МЕДІКАЛ ТІДЖАРЕТ САНАЙІ А.Ш.

Адреса виробника: Баликесір Організе Санайі Болгесі 17. Джадде №:2, Алтиейлул, Баликесір, Туреччина.

Інформація про місяць і рік виготовлення приладу вказана на табличці з технічними даними, розташованій на нижній стороні приладу.

ОСНОВНІ ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

В даному розділі описуються вимоги безпеки, які допомагають запобігти заподіяння травм або матеріального збитку.

- Прилад призначений лише для домашнього використання. Не слід допускати використання даного приладу в комерційних цілях.
- **УВАГА:** даний прилад повинен використовуватися тільки для приготування їжі. Забороняється використання приладу в інших цілях, наприклад, для обігріву кімнати.
- Виробник не несе відповідальності за шкоду, завдану внаслідок неправильного використання або під час транспортування.
- Переконайтеся в придатності електричного і / або газового обладнання. При виявленні невідповідностей викличте електрика та монтажника для виконання необхідних операцій.
- Електричний та/або газовий монтаж місця, де буде використовуватися виріб, повинні бути виконані замовником.
- При установці приладу слід дотримуватися правил, зазначених в місцевих стандартах щодо електрики та/або газу.
- Перевірте прилад перед використанням на наявність будь-яких пошкоджень. Якщо виріб має будь-які пошкодження, не дозволяйте встановлення. Пошкоджені пристрої становлять ризик для вашої безпеки.
- Всі види робіт з газовим обладнанням та системами виконуються уповноваженими і кваліфікованими особами.
- На паспортній табличці, яка розташована на приладі, знаходяться необхідні відомості, пов'язані з потужністю та продуктивністю плити.
- Не використовуйте прилад, якщо він несправний або містить видимі пошкодження.
- Не ремонтуйте і не змінюйте прилад самостійно.
- **УВАГА:** Використання приладу для приготування їжі на

газу призводить до появи тепла і вологості в приміщенні встановлення. Приміщення повинно мати хорошу вентиляцію: для цього потрібно тримати відкритими вентиляційні отвори або встановлювати механічний вентиляційний пристрій (кухонну витяжку).

- Прилад не слід приєднувати до димоходу.
- Інтенсивне і тривале використання приладу може призводити до необхідності використання додаткової вентиляції; наприклад, відкриття вікна або інтенсивне провітрювання, наприклад, робота механічного вентилятора на більшому рівні потужності.
- **УВАГА:** Використання пристроїв безпеки, які не рекомендовані виробником, може спричинити нещасний випадок.
- Рекомендується перевіряти прилад фахівцем сервісного центру кожен рік. Дане технічне обслуговування продовжить термін служби приладу.
- Встановлення, монтаж та підключення плити повинен здійснювати лише вповноважений фахівець за наявності відповідної ліцензії, що має бути підтверджено в гарантійному талоні.
- **Небезпека пожежі:** не зберігайте будь-які матеріали або продукцію на поверхні приготування.
- **ОБЕРЕЖНО:** Процес приготування їжі потрібно контролювати. Нетривалий процес приготування їжі потрібно контролювати безперервно.
- **УВАГА:** Їжа, яка готується на плиті з олією чи жиром та знаходиться без постійного нагляду - небезпечна і може стати причиною пожежі.
- Під час та після використання відкриті частини приладу нагріваються, не слід допускати дітей до приладу до його повного охолодження.
- Не слід допускати дітей молодше 8 років до приладу.
- Цей прилад можуть використовувати діти у віці від 8 років та особи з обмеженими фізичними, чуттєвими або

розумовими можливостями або з недостатністю досвіду й знань, якщо вони перебувають під постійним наглядом або їх проінструктовано щодо безпечного використання приладу та вони зрозуміють можливі небезпеки. Діти не повинні бавитися з приладом. Очищення та обслуговування споживачем не повинні здійснювати діти без нагляду.

- Пакувальні матеріали можуть становити небезпеку для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці.
- Цей пристрій не призначений для роботи від зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Вимикайте прилад від мережі під час установки, догляду, чищення та ремонту.
- Процедури установки і монтажу завжди повинні виконуватися співробітниками центру обслуговування.
- Не нагрівайте закриті консервні і скляні банки. Утворене тиск може стати причиною вибуху банки.
- Перед тим, як почати використовувати прилад, приберіть подалі такі легкозаймисті предмети як штори, папір або тому подібні предмети. Не тримайте поблизу приладу горючі або займисті речовини.
- Не використовуйте прилад в потенційно вибухонебезпечних місцях.
- Після кожного використання переконайтеся в тому, що прилад вимкнений.
- Виріб і доступні частини виробу гарячі під час роботи. Не торкайтеся до них, коли виріб працює.
- Не використовуйте для чищення гострі і ріжучі предмети, так як вони можуть пошкодити прилад.
- Не використовуйте пароочищувач.
- Забороняється миття приладу шляхом розбризкування на нього води або поливання його водою!
- Не розміщуйте виріб на легкозаймистих і чутливих до тепла матеріалах.

- Розміщені на конфорках каstrулі повинні бути відповідного розміру.
- Перед використанням переконайтеся, що система постачання газу герметична. Відкрийте клапан і нанесіть на місце з'єднання мильну піну, таким чином, переконайтеся у відсутності витоку. Забороняється виконувати перевірку полум'ям. Це дуже небезпечно та може спричинити пошкодження та травми.
- Не переміщуйте прилад під час його роботи.
- Після використання приладу закрийте клапан.
- Використовуйте гнучкий шланг для LPG максимальною довжиною 1,5 м. Потрібно міняти шланг щороку. Не перегинайте шланг.
- Перед використанням обережно зніміть пакування та розмістіть прилад на рівній і надійній поверхні.
- Закрийте газ перед відкриттям кришки.
- Не підносьте вогонь до приладу.
- Перед тим, як опустити кришку, вимкніть всі конфорки плити (поверхня конфорочної панелі повинна охолонути перед закриттям кришки). Всі підтікання повинні бути вичищені перед тим, як відкриєте кришку.

Для моделей з електричною конфоркою:

- Цей прилад повинен бути заземлений! Заземлення повинен виконувати кваліфікований електрик.
- Використовуйте розетку живлення 220-240 В (~), захищену запобіжником на 16 А та контактом заземлення.
- Тримайте електричний кабель подалі від нагрітих частин, не торкайтеся до нього.
- Перед чищенням плити вийміть вилку з розетки та зачекайте, поки плита охолоне.
- Витягуючи вилку з розетки ніколи не тягніть за кабель живлення, беріться лише за вилку.
- Не використовуйте виріб у сирому, вологому та легкозаймистому середовищі.

- У разі пошкодження шнура живлення його заміну, щоб уникнути небезпеки, має проводити виробник, сервісна служба чи аналогічний кваліфікований персонал.
- Тримайте електричний кабель подалі від гарячих зон, не дозволяйте контактувати кабелям з приладом. Тримайте подалі від ріжучих країв та нагрітих поверхонь.
- Всі види робіт з електричним обладнанням та системами виконуються уповноваженими і кваліфікованими особами.
- При будь-якої несправності вимкніть пристрій і від'єднайте від мережу живлення.

КОМПЛЕКТАЦІЯ

Настільна плита – 1 шт.

Інструкція з експлуатації (містить гарантійний талон) – 1 шт.

Номінальні характеристики приладів за категоріями газу

		Допоміжний пальник	Напівшвидкий пальник	Швидкий пальник
G30-30 мбар Інжектор \varnothing	Потужність	0,90 кВт	1,45 кВт	2 кВт
	Діаметр	0,50 мм	0,60 мм	0,75 мм
	Розхід	65 г/год	105 г/год	135 г/год
G31-37 мбар Інжектор \varnothing	Потужність	0,90 кВт	1,45 кВт	2 кВт
	Діаметр	0,50 мм	0,60 мм	0,75 мм
	Розхід	65 г/год	105 г/год	135 г/год

Категорія: I3B/P

Номінальні характеристики електричної конфорки

Напруга: 220-240 В~

Частота: 50-60 Гц

Потужність: 1000 Вт

Діаметр: \varnothing 145 мм

ПІДГОТОВКА ДО ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Ви повинні прочитати дану інформацію, щоб уникнути проблем при експлуатації плити і досягти бажаних результатів її використання.

Наступна інформація необхідна для правильної установки та обслуговування приладу.

Для установки приладу зв'яжіться з авторизованим сервісним центром або організацією, що має ліцензію на даний вид діяльності.

УСТАНОВКА ПЛИТИ

Прилад має бути встановлений на стійкій сухій горизонтальній поверхні (столі) в добре провітрюваному приміщенні.

Прилад повинен мати відстань від інших предметів та стін не менше 10 см збоків та 75 см зверху для циркуляції повітря.

Під час роботи газова плита спалює кисень, у результаті чого утворюються шкідливі продукти згоряння, тому повинно бути забезпечене виконання всіх вище зазначених в даній інструкції пунктів заходів безпеки.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗОВОГО ШЛАНГА

- Газ повинен бути підведений у відповідності зі стандартами.
- Тип і тиск газу повинні відповідати типу, для якого пристосована плита.
- Для подачі зрідженого газу (LPG) до плити має бути приєднаний пластиковий шланг, що фіксується на «вхід» газу за допомогою фіксуючого хомута.
- Потримайте кінець газового шланга 1 хвилину в теплій воді, після чого приєднайте його до штуцера плити і зафіксуйте хомутом.
- Другий кінець газового шланга підключіть до балону зі зрідженим газом.

ПРАВИЛА ПІД'ЄДНАННЯ ШЛАНГА

- Шланг не повинен торкатися жодного місця, що має температуру понад 50 °С.
- Довжина шланга не повинна бути більше 1,5 м
- Шланг не повинен перегинатися або пережиматися.
- Перед установкою шланга перевірте його на наявність заводських дефектів.

ПЕРЕВІРКА НА ГЕРМЕТИЧНІСТЬ ПІДКЛЮЧЕННЯ

- Після підключення до джерела зрідженого газу обов'язково перевіряються всі з'єднання на герметичність.
- Перевіряючи, чи немає витoku газу, необхідно переконатися, що газові пальники закриті, а впускний кран відкритий.
- Змочіть з'єднання мильною водою. Якщо є витік, то на місці з'єднання з'являються мильні бульбашки. У цьому випадку ретельно перевірте всі з'єднання та усуньте недоліки.

УВАГА! Ніколи не перевіряйте герметичність за допомогою вогню.

ВИКОРИСТАННЯ ПЛИТИ

- Перш ніж використовувати плиту, увімкніть її на максимальний рівень на півгодини, щоб усунути запахи з ізоляційних матеріалів.
- Не ставте плиту біля стіни. Розташуйте її на відстані принаймні 10 см від стіни.
- Виробник не несе відповідальності за несправності, спричинені внаслідок використання плити без дотримання вищезазначених пунктів і заходів безпеки.
- Плита нагрівається до високих температур. Не торкайтеся металевих поверхонь плити під час її роботи. Не допускайте дітей до кухонної плити.

Використання газових пальників



1. Щоб відкрити газ, натисніть на регулятор і поверніть його проти годинникової стрілки.
2. Коли газ відкритий, запаліть його сірником.
3. Щоб зменшити потужність, натисніть регулятор ще раз і поверніть його проти годинникової стрілки до кінцевої точки.
4. Для максимальної ефективності плити використовуйте відповідний посуд:
 - Для допоміжного пальника посуд діаметром 10-16 см;
 - Для напівшвидкого пальника посуд діаметром 15-22 см;
 - Для швидкого пальника посуд діаметром 20-26 см.

Розмір посуду для приготування страви повинен відповідати розміру полум'я. Полум'я не повинно виходити за межі посуду. Посуд повинне знаходитися посередині решітки. Не використовуйте посуд з увігнутим або опуклим дном.

ПІСЛЯ КОРИСТУВАННЯ ЗАВЖДИ ПЕРЕКРИВАЙТЕ ВЕНТИЛЬ ПОДАЧІ ГАЗУ ДО ПРИЛАДУ

Використання електричної конфорки (для моделей з електричною конфоркою)

1. Підключіть пристрій до відповідної розетки з необхідною системою безпечного заземлення та запобіжником на 16 А.
2. Поверніть ручку за годинниковою стрілкою. Кнопка підключається до регульованого термостата. Ви можете регулювати рівень робочої потужності від мінімальної до максимальної точки, повертаючи ручку.
3. Після використання плити вимкніть прилад із розетки та дочекайтесь, поки він охолоне.

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

1. Перед чищенням завжди перекривайте вентиль подачі газу в прилад і дочекайтесь, щоб прилад повністю охолонув.
2. Очищуйте прилад губкою. Коли прилад гарячий, не торкайтесь гарячих поверхонь руками. Не використовуйте хімічні речовини або розчинники для чищення приладу.
3. Прилад не можна мити водою і не можна використовувати тверді речовини для очищення.
4. Не наносьте воду на поверхню та задню частину приладу під час очищення.
5. Щонайменше раз на рік необхідно проводити періодичне технічне обслуговування цього приладу. Зверніться за допомогою до спеціаліста.

Даний прилад повинен зберігатися подалі від легкозаймистих матеріалів.

ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ ПРИЛАДУ



Це маркування вказує на те, що цей продукт не можна викидати разом з іншими побутовими відходами. Щоб запобігти можливій шкоді навколишньому середовищу або здоров'ю людини через неконтрольовану утилізацію відходів, переробляйте їх відповідально, щоб сприяти сталому повторному використанню матеріальних ресурсів. Щоб повернути використаний пристрій, скористайтеся системами повернення та збору або зверніться до продавця, у якого було придбано продукт. Вони можуть взяти цей продукт на екологічно безпечну переробку.

Пакувальні матеріали виготовлені з матеріалів, що можуть бути утилізовані. Розсортуйте сміття відповідно до рекомендацій і викиньте. Не викидайте разом із побутовим сміттям.

ПАРАМЕТРИ ЗГІДНО ЕКОДИЗАЙНУ

Інформація для побутових варильних поверхонь з газовим підігрівом

	Символ	Значення	Одиниця вимірювання
Позначення моделі		GTC-NS1011W	
Тип варильної поверхні		Газова варильна поверхня	
Кількість газових пальників		1	
Показник енергоефективності газового пальника	EE _{gas burner}	Напівшвидкий пальник: 56	
Показник енергоефективності газової варильної поверхні	EE _{gas hob}	56	

	Символ	Значення	Одиниця вимірювання
Позначення моделі		GTC-NS2012W	
Тип варильної поверхні		Газова варильна поверхня	
Кількість газових пальників		2	
Показник енергоефективності газового пальника	EE _{gas burner}	Швидкий пальник: 64 Напівшвидкий пальник: 56	
Показник енергоефективності газової варильної поверхні	EE _{gas hob}	60	

	Символ	Значення	Одиниця вимірювання
Позначення моделі		GTC-NS3013B GTC-NS3013W	
Тип варильної поверхні		Газова варильна поверхня	
Кількість газових пальників		3	
Показник енергоефективності газового пальника	EE _{gas burner}	Швидкий пальник: 64 Напівшвидкий пальник: 56 Допоміжний пальник: н/з	
Показник енергоефективності газової варильної поверхні	EE _{gas hob}	60	

	Символ	Значення	Одиниця вимірювання
Позначення моделі		GTC-NS4014B GTC-NS4014W	
Тип варильної поверхні		Газова варильна поверхня	
Кількість газових пальників		4	
Показник енергоефективності газового пальника	EE _{gas burner}	Швидкий пальник: 64 Напівшвидкий пальник: 56 Допоміжний пальник: н/з	
Показник енергоефективності газової варильної поверхні	EE _{gas hob}	58,7	

Інформація для побутових варильних поверхонь із змішаним підігрівом

	Символ	Значення	Одиниця вимірювання
Позначення моделі		CTC-NS5015B	
Тип варильної поверхні		Комбінована варильна поверхня	
Кількість зон та/або площин для приготування їжі		1	
Технологія нагріву (індукційні зони та площини для приготування їжі, променеві зони для приготування їжі, суцільні поверхні (плити) на зону та/або площу для приготування їжі		суцільна плита на зону для приготування їжі	
Для круглих зон або площин для приготування їжі з електропідігрівом: діаметр корисної площі поверхні на зону приготування їжі з електропідігрівом округлюється до найближчих 5 міліметрів	Ø	14,5	сантиметрів
Для некруглих зон або площин для приготування їжі з електропідігрівом: довжина і ширина корисної площі поверхні на зону приготування їжі з електропідігрівом округлюється до найближчих 5 міліметрів	L W	н/з	сантиметрів
Споживання енергії на зону або площину для приготування їжі з розрахунку на кілограм	EElectric cooking	193,2	Вт*год на кілограм
Кількість газових пальників		3	
Енергоефективність кожного газового пальника	EEgas burner	Швидкий пальник: 64 Напівшвидкий пальник: 56 Допоміжний пальник: н/з	

Інформація в таблицях для побутових варильних поверхонь із газовим і змішаним підігрівом відповідає вимогам Технічного регламенту щодо вимог до екодизайну для побутових духових шаф, варильних поверхонь та кухонних витяжок, затвердженого Постановою КМУ № 742 від 14 серпня 2019 р.

Please read this manual first!

Dear Customer,

We wish you get the most out of our products which are produced at modern facilities and subject to meticulous quality control procedures.

For this reason, please read this manual thoroughly prior to use of the product and keep it as a reference. If you transfer this product anybody else, give this manual along with it well.

User manual helps you use the product quickly and safely.

Read the manual first prior to installation and operation of the product.

Always observe the instructions related to safety.

Keep the manual handy so that you may refer to it when it is required subsequently.

Read other documents given together with the product as well.

Remember this user manual may also apply for other versions.

Differences between the versions are clearly indicated.

Producer: NAMSAN METAL MEDİKAL TİCARET SANAYİ A.Ş.

Producer address: Balıkesir Organize Sanayi Bölgesi 17. Cadde No:2, Altieylül, Balıkesir, Türkiye.

Information about the month and year of manufacture of the device is indicated on the technical data plate located on the lower side of the device.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

This section contains safety instructions that may help prevent risks of personal injury or property damage.

- This product is designed for domestic use. it is not allowed for commercial use.
- **CAUTION:** This product may be used only for cooking. it should not be used to heat the room or any other purpose.
- The manufacturer may not be held responsible for any damage that may occur as result of improper use or during handling.
- Make sure the electric and/or gas installation is proper. If not, call a qualified electrician and installer for the required operations.
- Electric and/or gas installation of the place where the product will be used should be done by the customer.
- Observe the local standards related to electric and/gas during installation of the product.
- Control the product prior to use for any damage on it. If the product has any damage, do not allow installation.
- Damaged products would cause risk for your safety.
- Any operations on the gas equipment and systems should be performed by qualified and authorized persons.
- Please find required information as power and ratings for your cooker from rating label which is located on the appliance.
- If the product is damaged or has any visible defect, do not operate the product.
- Do not perform any repair or modification on the product by yourself.
- **ATTENTION:** Using a gas cooking appliance leads to the appearance of heat and humidity in the installation room. The room must have good ventilation: for this, you need to keep the ventilation holes open or install a mechanical ventilation unit (kitchen hood).

- The device should not be connected to a chimney.
- Intensive and long-term use of the device may lead to the need to use additional ventilation; for example, opening a window or intensive ventilation, such as running a mechanical fan at a higher power level.
- CAUTION: Use of safety devices not recommended by the manufacturer may cause an accident.
- It is recommended to have the device checked by a service center specialist every year. This maintenance will extend the service life of the device.
- Installation, assembly and connection should be carried out only by an authorized specialist with the appropriate license, which must be confirmed in the warranty card.
- Fire hazard: Do not store any materials or products on the cooking surface.
- CAUTION: The cooking process must be monitored. The short cooking process must be continuously monitored.
- ATTENTION: Food that is cooked on the hob with oil or fat and is without permanent supervision - it is dangerous and can cause a fire.
- During and after operation of the product, the exposed parts of the product will remain hot until it gets cool; keep the children away from it.
- Do not allow children under 8 years of age to access the device.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Packaging materials can be dangerous for children. Keep the packaging materials out of the reach of children.

- This appliance is not designed to operate from an external timer or separate remote control system.
- Disconnect the product during installation, maintenance, cleaning and repair operations.
- Always call authorized service center for installation and repair operations.
- Do not heat the closed tin cans and glass jars. Pressure to develop may cause burst of the jar.
- Before starting to use your appliance, keep curtains, paper or inflammable things away from your appliance. Do not keep combustible or inflammable things in or near the appliance.
- Do not use appliance in potentially explosive atmospheres.
- Make sure the product is switch off after each use.
- Product and accessible parts of the product is hot during operation. Do not touch it when product operates.
- Do not use sharp and piercing materials to clean the product; such materials may give damage to your product.
- Do not use steam cleaning agent.
- Never wash the product by spraying or pouring water on the product!
- Do not place the product on any flammable and heat sensitive materials.
- Pans to be placed on the heaters should be in proper size.
- Prior to use, make sure the gas supply system is leakage proof. Open the valve and control with highly foamed soap water for any gas leakage on the connection you have made. Do not attend to make gas leakage control with an open flame. This is very dangerous and cause to several damages and injuries.
- Do not move the appliance when the appliance working.
- Close the valve after using the appliance.
- Must use flexible hose for LPG with maximum length of

- 1.5m. Must change hose every year. Do not bent the hose.
- Before use remove packaging carefully from appliance and place it on flat and robust structure.
- Close gas supply before opening covers.
- Do not reach the appliance with fire.
- Before closing the lid, turn off all burners on the cooker (the hob surface must cool before closing the lid). All spills must be cleaned before opening the lid.

For the models with electric hotplate:

- This appliance must be earthed! It must be done by a qualified electrician.
- Use 220-240 V (~) supply socket protected with a 16A fuse and a ground contact.
- Keep the electrical cable away from the heated parts, do not touch it.
- Before cleaning your cooker, unplug it from the socket and wait for it to cool.
- When pulling out the plug from the outlet, never pull on the power cord, only hold the plug.
- Do not use your product in wet, humid and flammable environments.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its services agent or similar qualified persons in order to avoid hazard.
- Keep the electrical cable away from the hot areas; do not let them touch the appliance. Keep them away from sharp sides and heated surfaces.
- All operations on the electric equipment and systems should be performed by the authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect the power.

EQUIPMENT:

Table top cooker – 1 pc

Instruction manual (warranty card is included) – 1 pc

Appliance ratings according to gas categories

		Auxiliary burner	Semi-rapid burner	Rapid burner
G30-30 mbar Injector Ⓢ	Power	0,90 kW	1,45 kW	2 kW
	Diameter	0,50 mm	0,60 mm	0,75 mm
	Consumption	65 g/h	105 g/h	135 g/h
G31-37 mbar Injector Ⓢ	Power	0,90 kW	1,45 kW	2 kW
	Diameter	0,50 mm	0,60 mm	0,75 mm
	Consumption	65 g/h	105 g/h	135 g/h

Category: I3B/P

Electric hotplate ratings

Voltage: 220-240 V~

Frequency: 50-60 Hz

Power: 1000 W

Diameter: Ⓢ145 mm

PREPARATION FOR OPERATION

You should read this information to avoid problems when operating the cooker and to achieve the desired results of its use.

The following information is necessary for correct installation and maintenance of the device.

To install the device, contact an authorized service center or an organization that has a license for this type of activity.

INSTALLATION OF THE COOKER

The device must be installed on a stable, dry horizontal surface (table) in a well-ventilated room.

The device must have a distance from other objects and walls of at

least 10 cm on the sides and 75 cm on top for air circulation. During operation, the gas cooker burns oxygen, as a result of which harmful combustion products are formed, so it is necessary to ensure the fulfillment of all the safety measures mentioned above in this manual.

GAS HOSE CONNECTION

- Gas must be supplied in accordance with standards.
- The type and pressure of the gas must correspond to the type for which the cooker is designed.
- To supply LPG, a plastic hose must be connected to the cooker, fixed to the gas «inlet» with the help of a fixing clamp.
- Keep the end of the gas hose in warm water for 1 minute, then connect it to the cooker connection and fix it with a clamp.
- Connect the second end of the gas hose to the LPG cylinder.

HOSE CONNECTION RULES

- The hose must not touch any place with a temperature above 50 °C.
- The length of the hose should not be more than 1.5 m
- The hose must not be kinked or pinched.
- Before installing the hose, check it for factory defects.

CHECK FOR HERMETIC CONNECTION

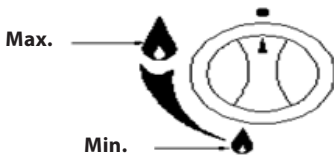
- After connecting to the liquefied gas source, all connections must be checked for tightness.
- When checking for gas leaks, ensure that the gas burners are closed and the inlet valve is open.
- Wet the joint with soapy water. If there is a leak, soap bubbles appear at the connection point. In this case, carefully check all connections and eliminate defects.

WARNING! Never test the tightness of the connection with fire.

USE OF THE COOKER

- Before using your cooker, turn it on for a maximum of half an hour to eliminate odors from insulation materials.
- Do not place the cooker near the wall. Locate it minimum 10 cm from the wall.
- The producer is not responsible for the failures which can be caused by using the cooker without above mentioned items and precautions.
- The cooker reaches to high temperatures. Do not touch the metal surfaces of the cooker while it is working. Keep children away from the cooker.

Gas burner operation



1. To open the gas, press the regulator and turn it counterclockwise.
2. When the gas is open, light it with a match.
3. To decrease the gas power, press the knob again and turn it counter-clockwise to the end point.
4. For the maximum efficiency of the cooker, use the appropriate cookware:
 - For the auxiliary burner, cookware with a diameter of 10-16 cm;
 - For the semi-rapid burner, cookware with a diameter of 15-22 cm;
 - For the rapid burner, cookware with a diameter of 20-26 cm.

The size of the cookware should correspond to the size of the flame. The flame should not go beyond the cookware. The cookware must be in the middle of the grid.

Do not use cookware with a concave or convex bottom.

ALWAYS CLOSE THE GAS SUPPLY VALVE TO THE APPLIANCE AFTER USE

Electric hotplate operation (for models with electric hotplate)

1. Plug in the device to a suitable socket with required safety ground system and 16A fuse.
2. Turn the knob clockwise. The button is connected to an adjustable thermostat. You can adjust the working power level from minimum to maximum point by turning the knob.
3. After using the cooker, plug out the device and wait for it to cool down.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before cleaning, always close the main gas supply tap to the appliance/ unplug from the socket and wait until cooker becomes cold.
2. It can be cleaned with a sponge. When the unit is hot, do not try to touch hot surfaces with bare hands. Do not use chemicals or solvents to clean the unit.
3. Appliance must not be washed with water and hard substances shouldn't be used for cleaning purposes.
4. Do not apply water to upper and rear covers of the appliance during cleaning.
5. At least once a year periodical maintenance must be done to this appliance. Contact specialist for the help.

This device should be stored away from flammable materials.

CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.

Packaging of the product is produced by recyclable materials. Sort them out according to the waste instructions and dispose. Do not throw them together with the domestic waste.

ECODESIGN PARAMETERS

Information for domestic gas-fired hobs

	Symbol	Value	Unit
Model identification		GTC-NS1011W	
Type of hob		Gas hob	
Number of gas burners		1	
Energy efficiency per gas burner	EE _{gas burner}	Semi rapid burner: 56	
Energy efficiency for the gas hob	EE _{gas hob}	56	

	Symbol	Value	Unit
Model identification		GTC-NS2012W	
Type of hob		Gas hob	
Number of gas burners		2	
Energy efficiency per gas burner	EE _{gas burner}	Rapid burner: 64 Semi rapid burner: 56	
Energy efficiency for the gas hob	EE _{gas hob}	60	

	Symbol	Value	Unit
Model identification		GTC-NS3013B GTC-NS3013W	
Type of hob		Gas hob	
Number of gas burners		3	
Energy efficiency per gas burner	EE _{gas burner}	Rapid burner: 64 Semi rapid burner: 56 Auxiliary burner: N/A	
Energy efficiency for the gas hob	EE _{gas hob}	60	

	Symbol	Value	Unit
Model identification		GTC-NS4014B GTC-NS4014W	
Type of hob		Gas hob	
Number of gas burners		4	
Energy efficiency per gas burner	EE _{gas burner}	Rapid burner: 64 Semi rapid burner: 56 Auxiliary burner: N/A	
Energy efficiency for the gas hob	EE _{gas hob}	58,7	

Information for domestic mixed hobs

	Symbol	Value	Unit
Model identification		CTC-NS5015B	
Type of hob		Mixed hob	
Number of electric cooking zones and/or areas		1	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) per electric cooking zone and/or area		Solid plates	
For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	14,5	cm
For non-circular electric cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W	N/A	cm
Energy consumption per electric cooking zone or area calculated per kg	EC ^{Electric cooking}	193,2	Wh/kg
Number of gas fired burners		3	
Energy efficiency per gas burner	EE ^{Gas burner}	Rapid burner: 64 Semi rapid burner: 56 Auxiliary burner: N/A	

Умови гарантії:

Завод гарантує нормальну роботу виробу протягом 12 місяців з моменту його продажу за умови дотримання споживачем правил експлуатації і догляду, передбачених цією інструкцією.

Термін служби виробу 5 років.

Щоб уникнути непорозумінь, переконливо просимо Вас уважно вивчити Інструкцію з експлуатації, умови гарантійних зобов'язань, перевірити правильність заповнення гарантійного талона. Гарантійний талон дійсний тільки за наявності правильно та чітко зазначених: моделі, серійного номера виробу, дати продажу, чітких відбитків печаток фірми-продавця, підпису покупця. Модель та серійний номер виробу повинні відповідати зазначеним у гарантійному талоні.

При порушенні цих умов, а також у випадку, коли дані, зазначені в гарантійному талоні змінені, стерті або переписані, гарантійний талон визнається недійсним.

Налаштування та установка (монтаж, підключення тощо) виробу, описані в документації, що додається до нього, можуть бути виконані як самим користувачем, так і фахівцями УСЦ відповідного профілю і фірм-продавців (на платній основі). При цьому особа (організація), що встановила виріб, несе відповідальність за правильність і якість установки (налаштування). Просимо Вас звернути увагу на важливість правильної установки виробу як для його надійної роботи, так і для отримання гарантійного та безкоштовного сервісного обслуговування. Вимагайте від спеціаліста з налаштування внести всі необхідні відомості про установку до гарантійного талона.

У разі виходу виробу з ладу протягом гарантійного терміну експлуатації з вини виробника, власник має право на безкоштовний гарантійний ремонт при пред'явленні правильно заповненого гарантійного талона, виробу в заводській комплектації та упаковці до гарантійної майстерні або до місця придбання. Задоволення претензій споживача через провину виробника проводиться відповідно до закону «Про захист прав споживачів». При гарантійному ремонті термін гарантії подовжується на час ремонту та пересилання.

Warranty conditions:

The plant guarantees normal operation of the product within 12 months from the date of the sale, provided that the consumer complies with the rules of operation and care provided by this Manual.

Service life of the product is 5 years.

In order to avoid any misunderstanding we kindly ask you to carefully study the Owner's Manual, the terms of warranty, and check the correctness of filling the Warranty Card. The Warranty Card is valid only if the following information is correctly and clearly stated: model, serial number of the product, date of sale, clear seals of the company-seller, signature of the buyer. The model and serial number of the product must correspond to those specified in the Warranty Card.

If these terms are violated, and if the information specified in the Warranty Card is changed, erased or rewritten, the Warranty Card is considered invalid. Setup and installation (assembly, connection, etc.) of the appliance are described in the attached documentation; they can be carried out both by the user, and by specialists having the necessary qualification sent by USC or selling companies (on a paid basis). In this case, the person (the institution) installing the appliance shall be responsible for the correctness and quality of installation (setup). Please pay attention to the importance of the correct installation of the appliance, both for its reliable operation, and for obtaining warranty and free service. Require the installation specialist to enter all the necessary information about the installation in the Warranty Card. In case of failure of the appliance during the warranty period by the fault of the manufacturer, the owner is entitled to free warranty repair upon presentation of the correctly filled Warranty Card together with the appliance in the factory configuration packed in the original packaging to the warranty workshop or the place of its purchase. Satisfaction of the customer's claim due to the fault of the manufacturer shall be made in accordance with the law «On Protection of Consumers' Rights». In the case of warranty repair the warranty period shall be extended for the period of repair and shipment.

Шановний Покупець! Вітаємо Вас з придбанням приладу торговельної марки ARDESTO, який був розроблений та виготовлений у відповідності до найвищих стандартів якості, та дякуємо Вам за те, що Ви обрали саме цей прилад.

Просимо Вас зберігати талон протягом гарантійного періоду. При купівлі виробу вимагайте повного заповнення гарантійного талону.

1. Гарантійне обслуговування здійснюється лише за наявності правильно і чітко заповненого оригінального гарантійного талону, у якому вказані: модель виробу, дата продажу, серійний номер, термін гарантійного обслуговування, та печатки фірми-продавця.*
2. Строк служби побутової техніки складає 5 років.
3. Виріб призначений для використання у споживчих цілях. У разі використання виробу в комерційній діяльності продавець/виробник не несуть гарантійних зобов'язань, сервіс-не обслуговування виконується на платній основі.
4. Гарантійний ремонт виконується впродовж терміну, вказаного в гарантійному талоні на виріб, в уповноваженому сервіс-центрі на умовах та в строки, визначені чинним законодавством України.
5. Виріб знімається з гарантії у випадку порушення споживачем правил експлуатації, викладених в інструкції з виробу.
6. Виріб знімається з гарантійного обслуговування у випадках:
 - використання не за призначенням та не у споживчих цілях;
 - механічні пошкодження;
 - пошкодження, що виникли у наслідок потрапляння всередину виробу сторонніх предметів, речовин, рідин, комах;
 - пошкодження, що викликані стихійними лихами (дощем, вітром, блискавкою та ін.), пожежею, побутовими факторами (надмірна вологість, запиленість, агресивне середовище та ін.);
 - пошкодження, що викликані невідповідністю параметрів живлення, кабельних мереж державним стандартам та інших подібних факторів;
 - при експлуатації обладнання в електромережі з відсутнім єдиним контуром заземлення;
 - при порушенні пломб встановлених на виробі;
 - відсутності серійного номера пристрою, або неможливості його ідентифікувати.
7. Гарантія не розповсюджується на витратні матеріали та аксесуари, а також фільтри, полиці, ящики, підставки та інші ємності для зберігання продуктів.
8. Термін гарантійного обслуговування складає 12 місяців з дня продажу.

* Відривні талони на технічне обслуговування надаються авторизованим сервісним центром.

Комплектність виробу перевірено. Із умовами гарантійного обслуговування ознайомлений, претензій не маю.

Підпис покупця _____

Авторизований сервісний центр ІП «І-АР-СІ»

Адреса: вул. Марка Вовчка, 18-А, Київ, 04073, Україна

Тел.: 0 800 300 345; (044) 230 34 84; 390 55 12

www.erc.ua/service

WARRANTY CARD



Dear Buyer! Congratulations on your purchase of the ARDESTO brand appliance, which was designed and manufactured in accordance with the highest quality standards, and we thank you for choosing this particular instrument.

We ask you to keep the coupon during the warranty period. When purchasing a product, require a full warranty card.

1. Warranty service is carried out only if there is a correctly and clearly filled original warranty card, which indicates: product model, date of sale, serial number, warranty service period, and the seller's seal. *
2. The service life of household appliances is 5 years.
3. The product is intended for consumer use. When using the product in commercial activities, the seller / manufacturer does not bear warranty obligations, after-sales service is performed on a paid basis.
4. Warranty repair is carried out within the period specified in the warranty card for the product in an authorized service center on the conditions and terms determined by applicable law.
5. The product is withdrawn from the warranty in case of violation by the consumer of the operating rules set forth in the instruction manual.
6. The product is removed from warranty service in the following cases:
 - misuse and non-consumer use;
 - mechanical damage;
 - damage caused by the ingress of foreign objects, substances, liquids, insects;
 - damage caused by natural disasters (rain, wind, lightning, etc.), fire, domestic factors (excessive humidity, dust, aggressive environment, etc.)
 - damage caused by non-compliance of power and cable network parameters with state standards and other similar factors;
 - when operating equipment in the power supply network with a missing single ground loop;
 - in case of violation of seals installed on the product;
 - lack of serial number of the device, or inability to identify it.
7. The warranty does not cover consumables and accessories, as well as filters, shelves, drawers, stands and other containers for storing products.
8. The warranty period is 12 months from the date of sale.

* Tear-off maintenance tickets are provided by an authorized service center.

The completeness of the product is checked. I have read the terms of the warranty service, no complaints.

Customer Signature _____

Warranty card/Гарантійний талон

Product information/Інформація про виріб

Product/Виріб

Model

Serial number/Серійний номер

Seller Information/Інформація про продавця

Trade organization name/Назва торгової організації

The address/Адреса

Date of sale/Дата продажу

Seller stamp/Штамп продавця

Соупон/Талон № 3

Seller stamp/

Штамп продавця/

Date of application/Дата звернення

Cause of damage/Причина пошкодження

Date of completion/Дата виконання

Соупон/Талон № 2

Seller stamp/

Штамп продавця/

Date of application/Дата звернення

Cause of damage/Причина пошкодження

Date of completion/Дата виконання

Соупон/Талон № 1

Seller stamp/

Штамп продавця/

Date of the application/Дата звернення

Cause of damage/Причина пошкодження

Date of completion/Дата виконання