



з нами краще

ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ ВАРИЛЬНИХ ПОВЕРХОНЬ

ELEYUS H2EBHG SE 30 BL I
ELEYUS H3EBHG SL 30 BL I
ELEYUS H4EBHG SL 30 BL BI
ELEYUS H2EBHG SE 45 BL I
ELEYUS H4EBHG SL 45 BL I
ELEYUS H2EBHG SE 60 BL I
ELEYUS H3EBHG SL 60 BL I
ELEYUS H4EBHG SL 60 BL BI



UA ІНДУКЦІЙНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

ENG INDUCTION COOKING HOB

UA ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ

ENG OPERATING MANUAL

ДО УВАГИ ПОКУПЦІВ!

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

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

ШАНОВНИЙ ПОКУПЦЮ!

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

1. ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ

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

УВАГА!

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ (ВКЛЮЧЕННЯМ), ПРИБАД 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 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 СУШИЛЬНОЇ МАШИНИ ДЛЯ ІНШИХ ЦІЛЕЙ ВИНИКАЄ РИЗИК 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. Люди з кардіостимулятором повинні проконсультуватися з лікарем перед використанням цього приладу.

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

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

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

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

2. ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАГА!

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

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

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

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

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

2.5. Не залишаєте працюючий прилад без нагляду.

2.6. Не дозволяйте дітям гратися з приладом.

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

2.8. Електричні частини не повинні бути доступні для користувача після встановлення.

2.9. Прилад слід під'єднувати через автоматичний вимикач відповідного номіналу.

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

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

УВАГА!

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

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

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

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

2.15. Ніколи не використовуйте прилад для обігріву приміщення.

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

2.17. Не кладіть на поверхню ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітись.

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

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

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

2.21. Переконайтесь, що кнопки керування приладу завжди знаходяться в положенні «0» (Вимкнено), коли прилад не використовується.

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

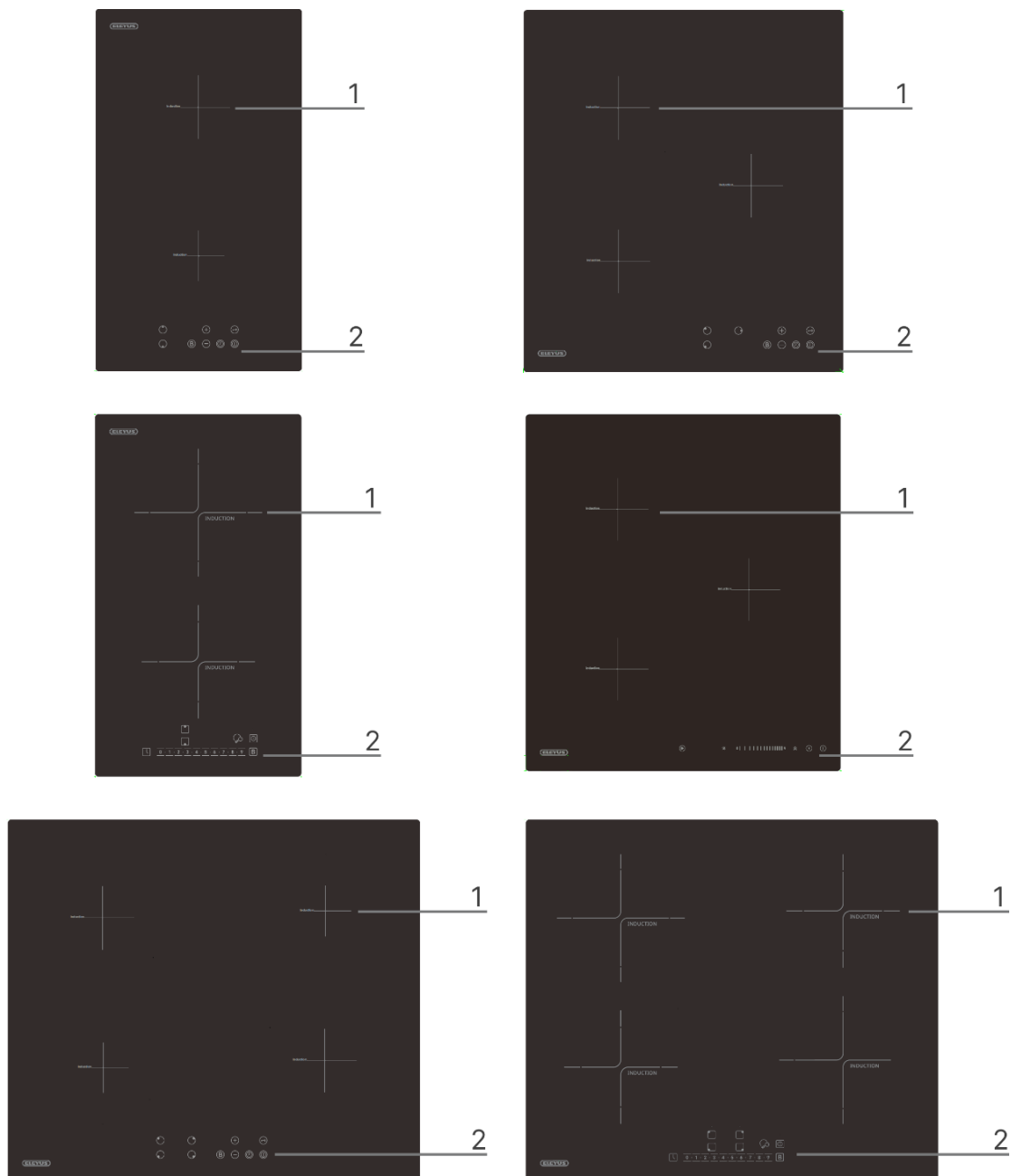
2.23. Прилад не призначений для роботи за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

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

3. ОСНОВНІ ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

3.1. Варильна поверхня нашого виробництва відповідає 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)

3.2. Будова приладів:





- 1 – індукційні нагрівальні елементи;
2 – панель керування.

3.3. Основні технічні характеристики:

Модель	H2EBHG SE 30 BL I H3EBHG SL 30 BL I H4EBHG SL 30 BL BI	H2EBHG SE 45 BL I H4EBHG SL 45 BL I	H2EBHG SE 60 BL I H3EBHG SL 60 BL I H4EBHG SL 60 BL BI
Зони нагрівання	2 зони	3 зони	4 зони
Напруга живлення (В)	220-240	220-240	220-240
Загальна потужність (Вт)	3500	5800	7000
Розміри поверхні (мм)	290 x 510 x 63	450 x 510 x 63	580 x 510 x 63
Розміри для вбудовування (мм)	270 x 480	430 x 480	560 x 480

3.4. Основні технічні характеристики вашої варильної поверхні наведено на етикетках приладу.



4. КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

В КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ ВХОДИТЬ	Варильна поверхня	1 шт
	Монтажний комплект	1 шт.
	Упаковка	1 шт
	Інструкція	1 шт
	Гарантійний талон	1 шт



5. ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ ПОВЕРХНІ

УВАГА!

ПЕРЕД БУДЬ-ЯКИМИ РОБОТАМИ З НАЛАГОДЖЕННЯ, ОБСЛУГОВУВАННЯ ТОЩО, НЕОБХІДНО ВІД'ЄДНАТИ ВАРИЛЬНУ ПОВЕРХНЮ ВІД ЕЛЕКТРИЧНОЇ МЕРЕЖІ

УВАГА!

НЕ КОРИСТУЙТЕСЬ ПРИЛАДОМ ДО ЙОГО ОСТАТОЧНОГО ВСТАНОВЛЕННЯ

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

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

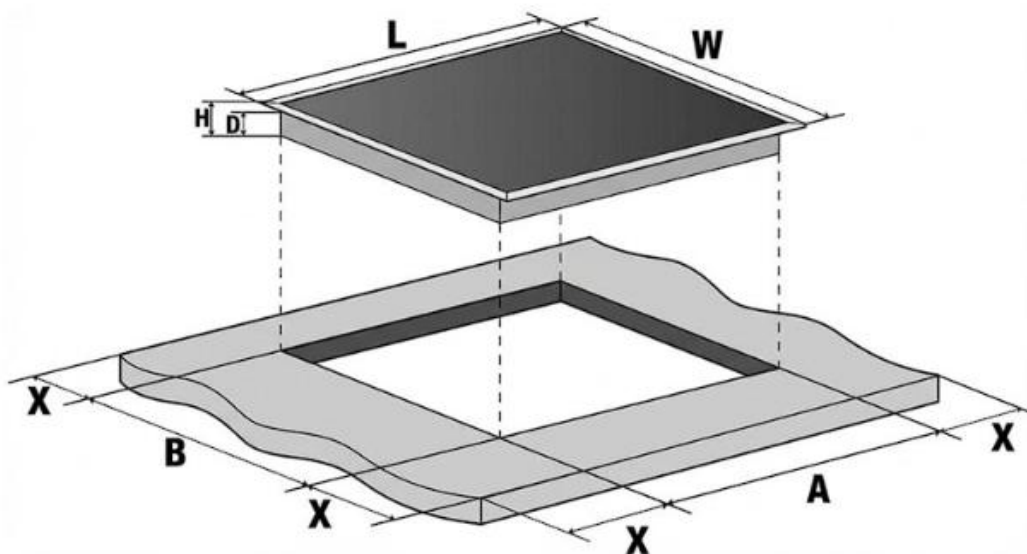
5.3. Прилад повинен бути захищений від можливого шкідливого впливу навколишнього середовища. Не встановлюйте прилад в місця можливого контакту з сонцем, дощем, снігом, пилом чи в приміщення з надлишковою вологістю.

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

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

5.6. Для встановлення та експлуатації варильної поверхні необхідно залишити мінімум 5 см вільного простору навколо монтажного отвору.

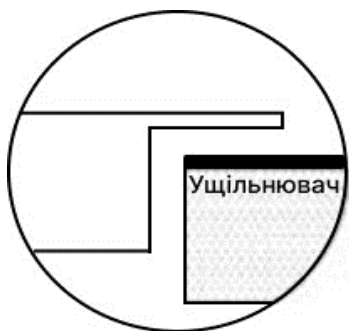
5.7. Розміри поверхонь і отвору для монтажу вказані на малюнку і в таблиці:



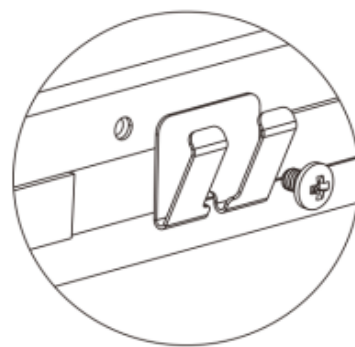
Модель	L	W	H	D	A	B	X
Індукційна поверхня 30 см	288	520	56	52	265+5 -0	495+5 -0	50 мін
Індукційна поверхня 45 см	450	520	56	52	430+5 -0	495+5 -0	50 мін
Індукційна поверхня 60 см	590	520	56	52	555+5 -0	495+5 -0	50 мін

УВАГА!

**ЗАБОРОНЕНО ВСТАНОВЛЮВАТИ ВАРИЛЬНУ
ПОВЕРХНЮ БЕЗ УЩІЛЬНЮВАЧА**



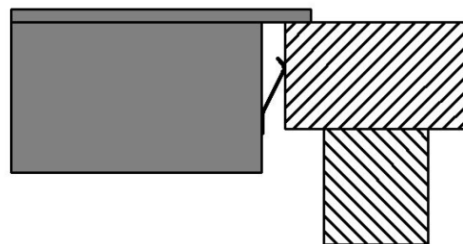
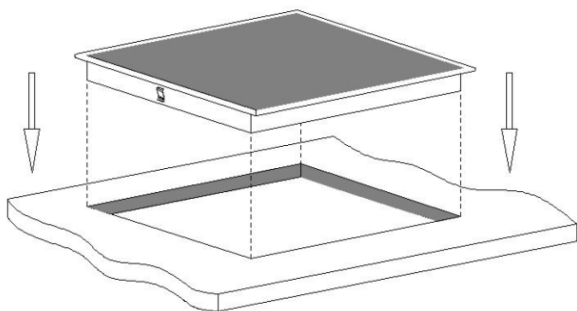
5.8. Прикріпіть ущільнювач з комплекту постачання на стільницю уздовж всього нижнього краю варильної поверхні. Стрічка повинна проходити по всій довжині без накладання в кутах. Не розтягуйте ущільнювач.



5.9. Для надійного кріплення варильної поверхні до стільниці, слід використовувати фіксатори, що входять в комплект постачання.

Кріплення кліпс:

- Вставте кліпси у спеціальні отвори з обох боків корпусу.
- Закріпіть кліпси гвинтами.
- Після цього вставте варильну поверхню в отвір стільниці.



Фіксація варильної поверхні:

- Встановіть поверхню в отвір відповідно до схеми. Закріплені кліпси надійно зафіксують прилад.

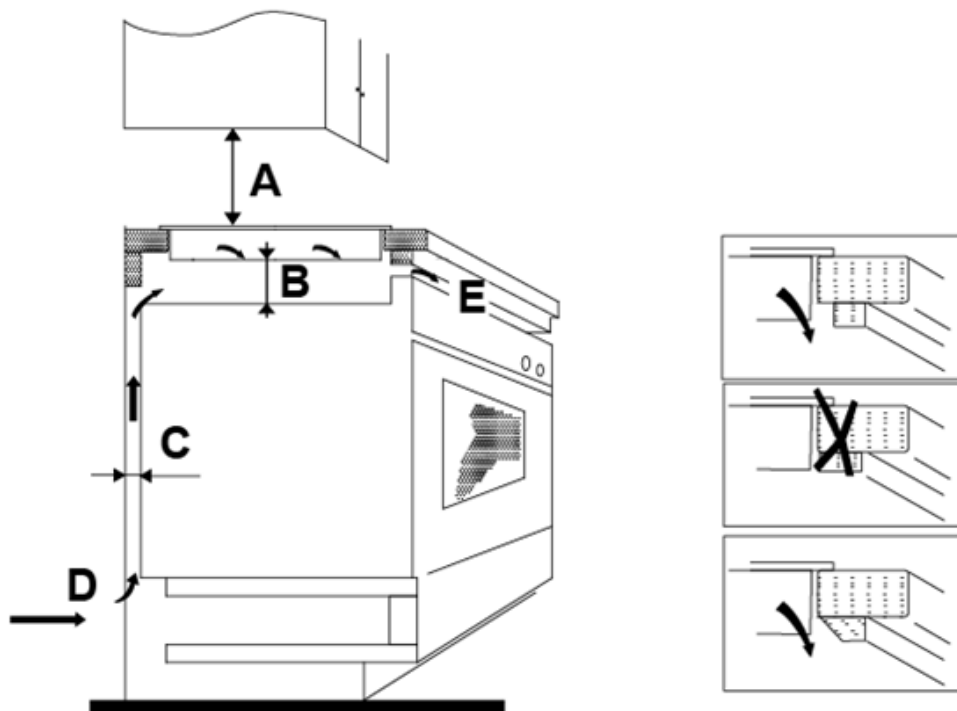
5.10. Якщо відстань між корпусами бічних настінних шафок дорівнює або перевищує ширину варильної поверхні, мінімальна відстань від варильної поверхні до нижнього краю шаф повинна становити 420 мм.



5.11. У випадку монтажу витяжки над варильною поверхнею потрібно дотримуватися рекомендованої висоти, вказаної в інструкції експлуатації до витяжки.

5.12. Мінімальна відстань між варильною поверхнею та навісною шафою над нею повинна становити не менше 760 мм.

A	B	C	D	E
760	50 мін	20 мін	Вхід повітря	Вихід повітря 5 мм



5.13. Заборонено встановлювати прилад безпосередньо над посудомийною машиною, холодильником, морозильною камерою, пральною чи сушильною машинами.

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

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

5.16. Щоб забезпечити правильну роботу виробу, не перекривайте мінімально необхідний зазор (мінімум 20 мм) на робочій поверхні для виходу повітря.

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

5.18. Якщо під варильною поверхнею встановлена духовка шафа, переконайтеся, що вона обладнана системою охолодження.



6. ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО МЕРЕЖІ ЖИВЛЕННЯ

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

УВАГА!

**ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ МАЄ ОBOB'ЯЗKОВО БУТИ
ЗАЗЕМЛЕНОЮ.**

УВАГА!

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

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

УВАГА!

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

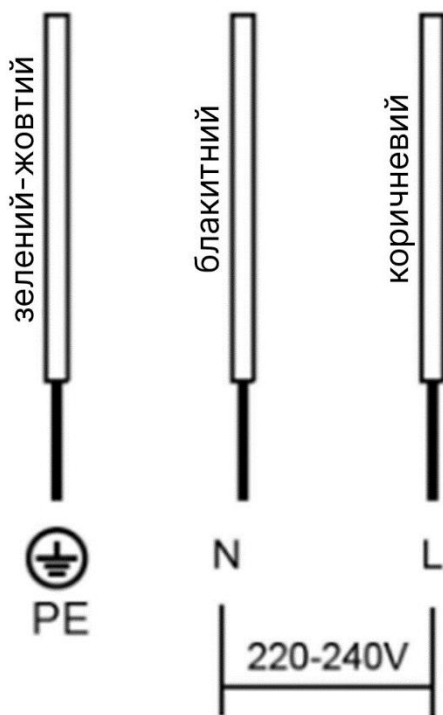
6.3. Варильна поверхня має І клас електричної безпеки та розрахована на підключення до джерела живлення 220-240 В, 50-60 Гц.

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

6.5. Варильна поверхня має бути під'єднана через запобіжний пристрій з відповідними параметрами.

6.6 Якщо прилад не під'єднано за допомогою вилки до електромережі, для дотримання нормативних положень з правил техніки безпеки таке під'єднання необхідно забезпечити за допомогою роз'єднувача всіх полюсів (з кроком між контактами такого з'єднання не менше 3 мм). Вмикач повинен знаходитись в легкодоступному місці.

6.7. Джерело живлення повинно бути підключено відповідно до діючих стандартів або однополюсним автоматичним вимикачем. Спосіб підключення показаний нижче:



6.8. Кабель живлення не повинен торкатися будь-яких гарячих частин і повинен бути розташований так, щоб його температура не перевищувала 75 °С.

6.9. Кабель не повинен бути зігнутим або стиснутим.

6.10. Якщо прилад не використовується тривалий час, від'єднуйте його від мережі.



7. ВИКОРИСТАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

УВАГА!

НЕ ВМИКАЙТЕ ВАРИЛЬНУ ПОВЕРХНЮ, ЯКЩО НА НІЙ НЕМАЄ ПОСУДУ.

7.1. Посуд для готування

1. Для приготування їжі на індукційній поверхні потрібно використовувати посуд з феромагнітним дном (яке притягується магнітом). На такому посуді є етикетка або позначення зі спіраллю, які вказують на сумісність з індукційною поверхнею.



2. Використовуйте посуд із плоским дном, яке повністю прилягає до всієї зони нагріву.

3. Зони нагріву не вмикаються, якщо діаметр основи посуду менший 10 см.

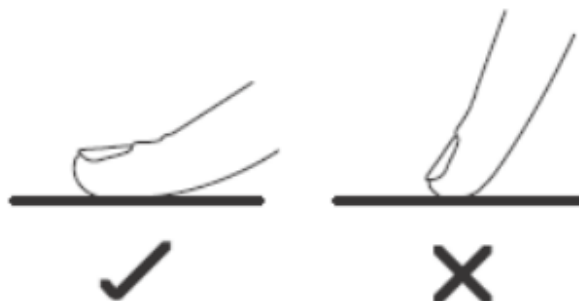
4. Завжди розташовуйте посуд по центру зони нагріву.

5. Ніколи не ставте гарячий посуд на панель керування, оскільки це може призвести до пошкодження.

6. Заборонено використовувати посуд з опуклою або увігнутою основою, металевий посуд з емальованим дном, а також алюмінієвий, мідний, латунний, скляний, керамічний, порцеляновий посуд.

7.2. Користування сенсорним керуванням

1. Сенсорні кнопки керування реагують на дотик на них не потрібно натискати. Для керування використовуйте велику площину пальця.

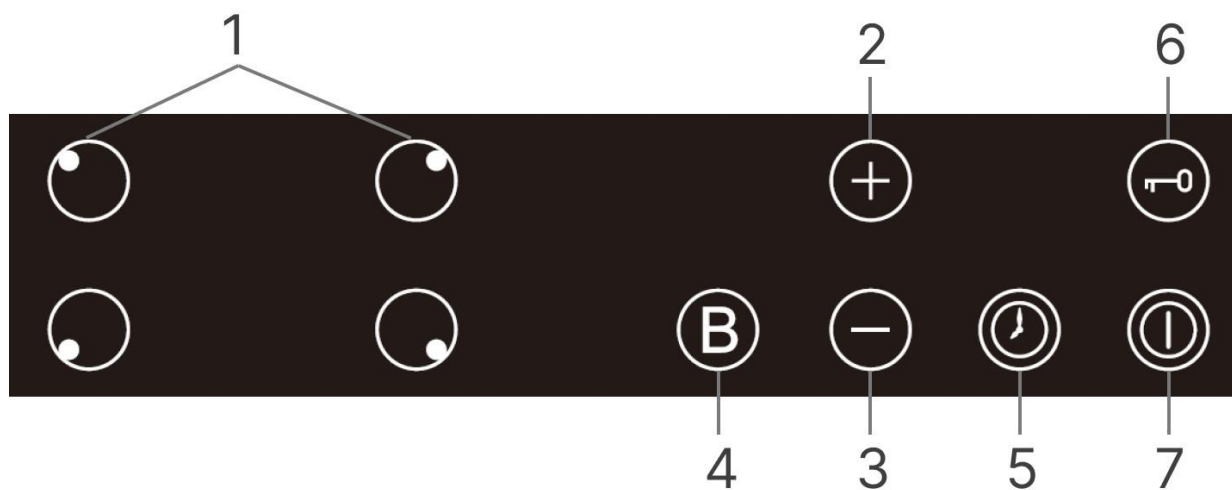


7.3. Сенсорне керування

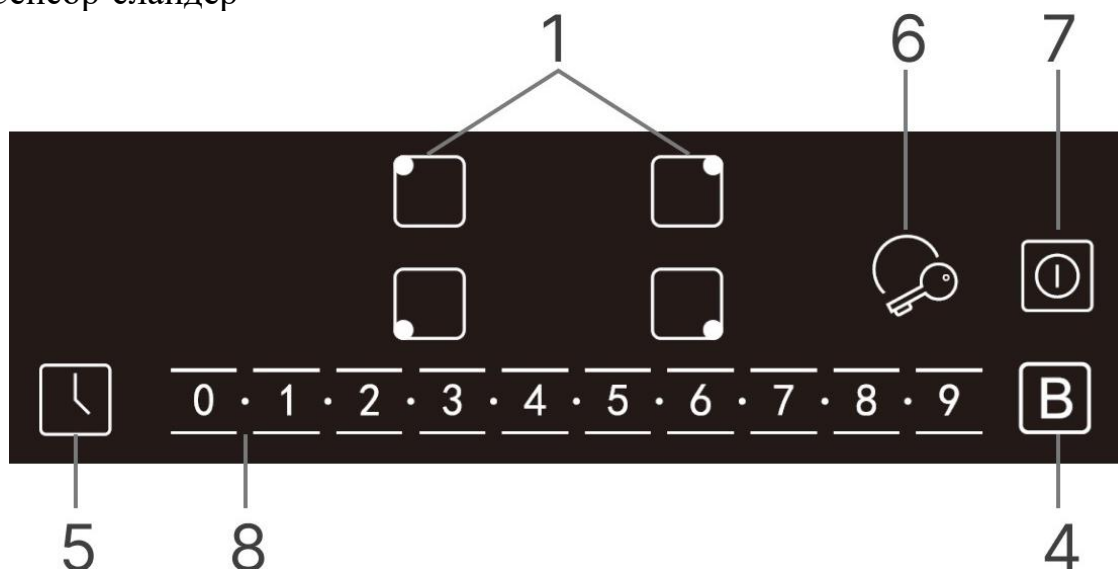
1. В індукційних поверхнях використовується керування типу «сенсор» або «сенсор-слайдер». Тип керування залежить від моделі варильної поверхні.

2. Будова панелі керування типу «сенсор»

Сенсорна панель керування



Сенсор-слайдер



1. Нагрівальний елемент
2. Збільшення рівня нагрівання
3. Зменшення рівня нагрівання
4. Boost – збільшення потужності нагрівання
5. Таймер
6. Блокування панелі управління
7. Старт/пауза
8. Слайдер вибору рівня нагрівання
9. Підтримання тепла
10. Смарт-пауза Stop&Go

УВАГА!

ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ ПОВЕРХНІ, ДЕЯКІ КНОПКИ ТА ІНДИКАТОРИ МОЖУТЬ БУТИ ВІДСУТНІ

7.4. Ввімкнення та вибір рівня нагрівання

1. Щоб ввімкнути варильну поверхню, натисніть кнопку «Старт/Пауза». Засвітяться всі символи зон нагрівання.

2. Якщо не вибрати жодну зону нагріву через 60 с після ввімкнення, варильна поверхня автоматично вимкнеться.

3. Після ввімкнення варильної панелі та встановлення посуду на вибрану конфорку, на відповідному дисплеї відображається рівень нагріву 0.

4. Кожна зона нагріву має різні рівні потужності, які регулюються кнопками збільшення/зменшення рівня нагрівання, або слайдером у відповідних поверхнях. Вибирати потужність можна від 1 до 9.

7.5. Блокування клавіш

Функція призначена для блокування панелі керування, щоб запобігти випадковому ввімкненню плити (наприклад, щоб діти випадково не ввімкнули конфорки).

7.5.1. Активація блокування

1. Увімкніть варильну поверхню.

2. Торкніться кнопки блокування і утримуйте кнопку 6 протягом 3 секунд, на дисплеї таймера з'явиться напис «Lo», панель управління блокується.

7.5.2. Скасування блокування

1. Увімкніть варильну поверхню.

2. Торкніться кнопки блокування і утримуйте протягом 3 секунд, на дисплеї таймера згасне напис «Lo», панель керування знову активна.

7.6. Встановлення таймера

1. Виберіть конфорку, для якої потрібно встановити таймер. Натисніть кнопку 5, а потім встановіть бажаний час приготування кнопками збільшення/зменшення рівня нагрівання, або слайдером у відповідних поверхнях. Через кілька секунд таймер почне зворотний відлік.

2. Максимальний час таймера, який можна встановити для всіх конфорок – 99 хвилин.

3. Після закінчення встановленого часу пролунають три звукові сигнали, і варильна панель автоматично вимкнеться.

4. Щоб вимкнути таймер натисніть кнопку 5, встановіть час приготування на «00» за допомогою кнопки зменшення рівня нагрівання, або слайдером у відповідних поверхнях.

7.7. Функція швидкого нагріву Booster

Торкніться регулятора вибору зони нагріву та кнопки «Booster», індикатор зони покаже «b», потужність зони нагріву досягне максимуму.

7.8. Функція підтримання страв у теплому стані Keep warm

Торкніться регулятора вибору зони нагріву та кнопки «Підтримання тепла», індикатор зони покаже «с», це означає вибір функції підігріву та підтримки тепла (приблизно $55\pm 15^{\circ}\text{C}$) з розрахунком на 2 л води.

7.9. Функція паузи

1. Щоб скористатися паузою під час приготування, торкніться кнопки паузи «Stop&Go», коли конфорки працюють. На всіх дисплеях відобразиться «Р» і нагрівання припиниться.

2. Коли активована пауза, можна керувати лише кнопками «Stop&Go», «Ввімкнення/вимкнення» та «Блокування клавіш».

3. Щоб продовжити приготування, знову торкніться кнопки паузи «Stop&Go», на дисплеях відобразяться початкові налаштування, а конфорки продовжать нагріватися.

7.10. Індикатор залишкового тепла H

1. Варильна поверхня має індикатор залишкового тепла для кожної зони нагріву.

2. Якщо на дисплеї відображається «Н», індикатор попереджає користувача, що зона нагріву все ще гаряча. Коли зона нагріву охолоне, індикатор згасне

3. Доки горить індикатор залишкового тепла певної зони нагріву, цю зону можна використовувати, наприклад, для підтримання страви теплою або для розтоплення масла.

УВАГА!

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

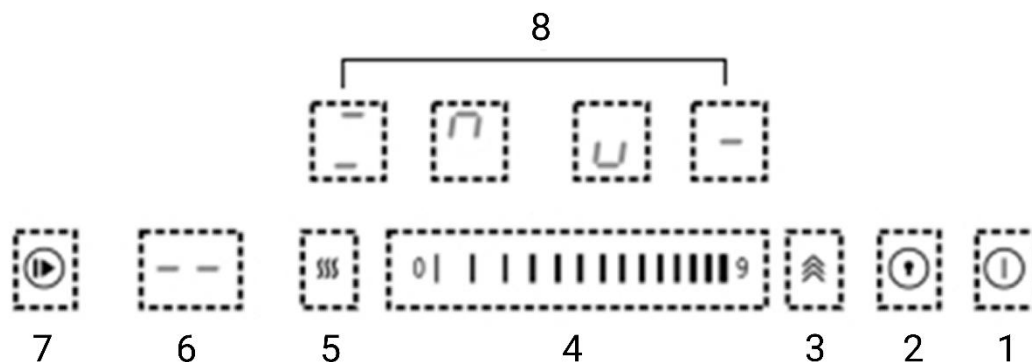
7.11. Індикатор присутності та відповідності посуду

1. Якщо встановити на зону нагрівання посуд, який не підходить, неправильно розташований або має невідповідні розміри, на дисплеї з'явиться повідомлення «No Pot» (немає каструлі).

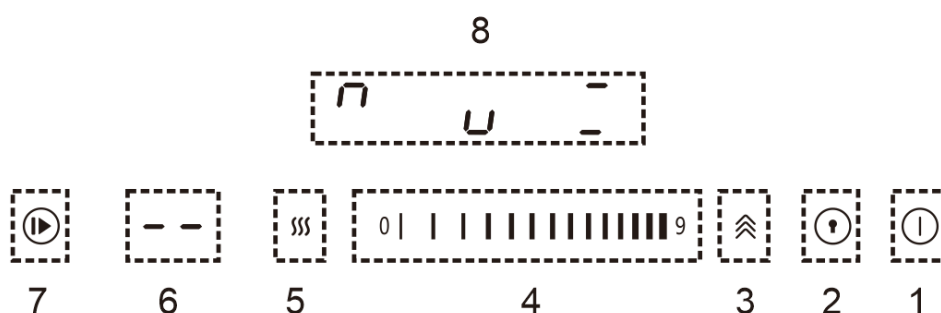
2. Якщо протягом 120 секунд не буде виявлено посуд, варильна поверхня автоматично вимкнеться.

7.12. Будова панелі керування «сенсор-слайдер»

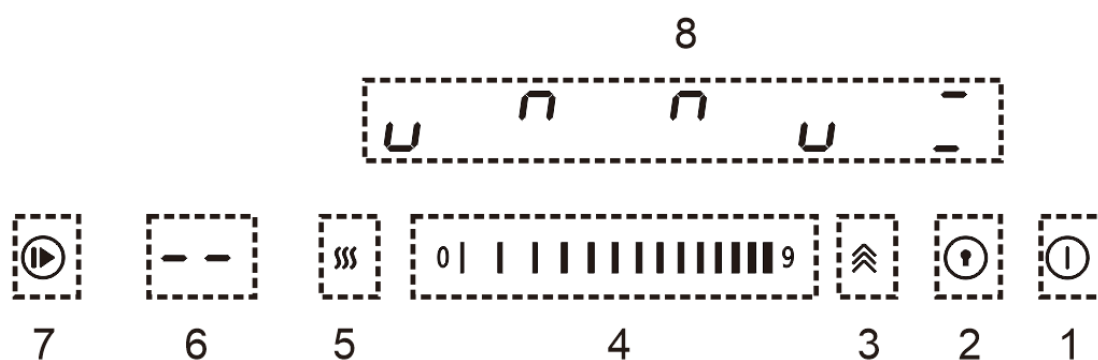
Панель керування H4EBHG SL 45 BL I



Панель керування H4EBHG SL 30 BL BI



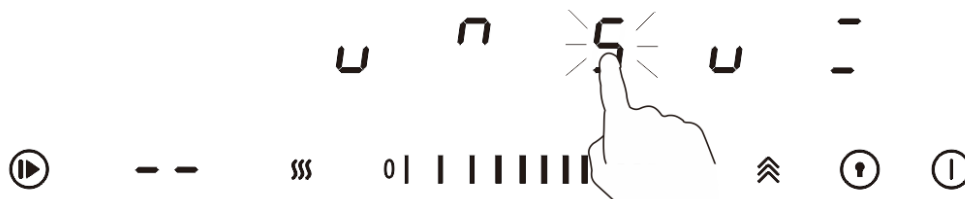
Панель керування H4EBHG SL 60 BL BI



1. Увімкнути/Вимкнути
2. Блокування панелі управління
3. Boost – збільшення потужності нагрівання
4. Слайдер для вибору потужності конфорки / часу таймера
5. Підтримання тепла
6. Таймер
7. Смарт-пауза Stop&Go
8. Нагрівальний елемент

УВАГА!**ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ ПОВЕРХНІ, ДЕЯКІ КНОПКИ ТА ІНДИКАТОРИ МОЖУТЬ БУТИ ВІДСУТНІ****7.13. Ввімкнення та вибір рівня нагрівання**

1. Щоб ввімкнути варильну поверхню, натисніть кнопку «Увімкнути/Вимкнути» на 3 секунди. Один раз прозвучить звуковий сигнал, засвітяться всі символи нагрівальних елементів.
2. Поставте відповідний посуд на конфорку, яку ви хочете використовувати.
3. Торкніться кнопки вибору нагрівального елемента, індикатор, якого ви торкнулися, почне блимати.



4. Налаштуйте рівень нагріву, торкаючись слайдера. Вибирати потужність можна від 1 до 9:
 - пересувайте палець праворуч для збільшення нагріву;
 - пересувайте палець ліворуч для зменшення нагріву.Рівень нагріву можна змінювати в будь-який момент під час готування.
5. Якщо не вибрати рівень нагріву через 60 с після ввімкнення, варильна поверхня автоматично вимкнеться.

7.14. Індикатор присутності та відповідності посуду

1. Якщо встановити на зону нагрівання посуд, який не підходить для приготування на індукційній поверхні, неправильно розташований на конфорці або має невідповідні розміри, на дисплеї почергово блимати індикатор присутності та відповідності посуду і налаштування нагріву.
2. Якщо протягом 60 секунд не буде виявлено відповідний посуд, варильна поверхня автоматично вимкнеться.

7.15. Вимкнення варильної поверхні

1. Торкніться кнопки вибору нагрівального елемента, який ви хочете вимкнути.
2. Вимкніть конфорку, пересунувши палець на слайдері ліворуч. Переконайтеся, що на дисплеї відображається «0».
3. Вимкніть варильну панель, торкнувшись кнопки «Увімкнути/Вимкнути».

УВАГА!

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

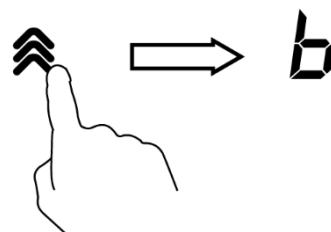
7.16. Індикатор залишкового тепла **H**

1. Варильна поверхня має індикатор залишкового тепла для кожної зони нагріву.
2. Якщо на дисплеї відображається «H», індикатор попереджає користувача, що зона нагріву все ще гаряча. Коли зона нагріву охолоне, індикатор згасне.
3. Доки горить індикатор залишкового тепла певної зони нагріву, цю зону можна використовувати, наприклад, для підтримання страви теплою або для розтоплення масла.

7.17. Функція швидкого нагріву **Boost**

7.17.1. Активація функції швидкого нагріву

1. Торкніться кнопки вибору нагрівального елемента.
2. Торкніться кнопки Boost, індикатор зони покаже «b», потужність досягне максимуму.



7.17.2. Скасування функції швидкого нагріву

1. Торкніться кнопки вибору нагрівального елемента, для якої ви хочете скасувати функцію швидкого нагріву.
2. Торкніться кнопки Boost, тоді зона нагріву повернеться до початкового налаштування. Або торкніться слайдера, тоді зона нагріву повернеться до того рівня, який ви оберете.

7.17.3. Функція швидкого нагріву Boost працює на всіх конфорках.

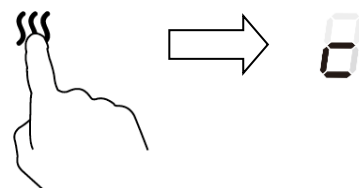
7.17.4. Конфорка повертається до початкового налаштування через 5 хвилин.

7.17.5. Коли активована функція швидкого нагріву 1-ї конфорки, 2-га конфорка автоматично обмежується рівнем 2 і навпаки.

7.17.6. Якщо початкове налаштування нагріву дорівнює 0, він перейде до 9 через 5 хвилин.

7.18. Функція підтримання страв у теплому стані **Keep warm**

«Підтримання тепла» – вибір функції підігріву та підтримки тепла (приблизно $55\pm 15^{\circ}\text{C}$) з розрахунком на 2 л води.



7.18.1. Активація функції підтримання тепла

1. Торкніться кнопки вибору нагрівального елемента.
2. Торкніться кнопки підтримання тепла Keep warm, індикатор зони покаже «c».

7.18.2. Скасування функції підтримання тепла

Торкніться кнопки підтримання тепла Keep warm, тоді зона нагріву повернеться до початкового налаштування. Або торкніться слайдера, тоді зона нагріву повернеться до рівня, який ви оберете.

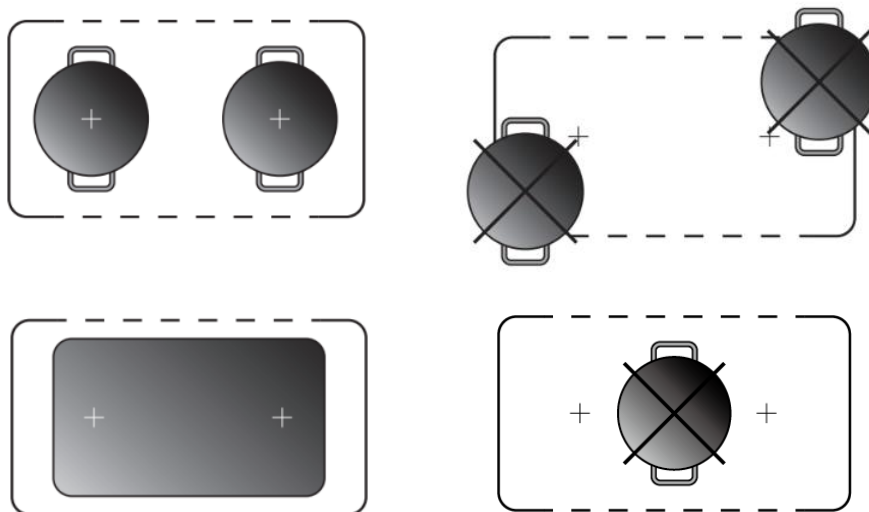
7.19. Адаптивна (об'єднана) зона приготування

1. Адаптивна зона складається з двох незалежних індукційних нагрівальних елементів, якими можна керувати окремо. Адаптивну зону можна використовувати як одну зону або як дві різні зони, відповідно до потреб приготування їжі в будь-який час.

2. Якщо користуватися адаптивною зоною приготування, в її межах можна переміщувати посуд з однієї зони в іншу. При цьому зберігається той самий рівень потужності, як і в тій зоні, де спочатку був розміщений посуд. Та зона нагріву, на якій немає посуду, автоматично вимикається через 60 секунд.

3. Обов'язково розмістіть посуд по центру зони нагріву. Якщо посуд великий, має овальну, прямокутну чи подовжену форму, обов'язково розташуйте його по центру зон нагріву, перекриваючи обидва хрестоподібні символи.

4. Приклади коректного та некоректного розміщення посуду у адаптивній зоні приготування:



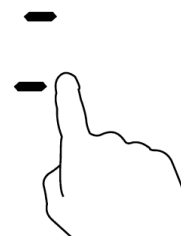
7.19.1. Активація адаптивної зони приготування

1. Торкніться кнопки вибору адаптивної зони приготування.

2. Налаштування потужності працює так, як і на будь-якій звичайній конфорці.

3. Якщо каструлю перемістити з передньої частини в задню (або навпаки), адаптивна зона автоматично визначить нове розташування, зберігаючи ту саму потужність.

4. Щоб додати ще один посуд, натисніть ще раз кнопки вибору адаптивної зони приготування для розпізнавання посуду.



7.19.2. Індикатор присутності та відповідності посуду адаптивної зони

1. Обов'язково встановіть відповідний посуд на адаптивну зону приготування для початку приготування на індукційній варильній поверхні.

2. Якщо зняти посуд з адаптивної зони, варильна поверхня визначає стан «немає посуду», з'являється індикатор присутності та відповідності посуду. У такому випадку користувач повинен виконати одну з дій:

- довго натиснути кнопки вибору адаптивної зони, щоб вимкнути її;
- зачекати приблизно 60 секунд, після чого зона нагріву вимкнеться автоматично.

3. Не натискайте кнопку «Увімкнути/Вимкнути», якщо активний індикатор присутності та відповідності посуду. Примусове вимкнення варильної поверхні за відсутності посуду може призвести до того, що адаптивна зона не активується одразу після повторного ввімкнення.

4. Якщо після примусового вимкнення адаптивна зона не активується, від'єднайте варильну поверхню від мережі, зачекайте кілька секунд, під'єднайте пристрій знову та продовжуйте користування.

7.20. Блокування клавіш

Функція призначена для блокування панелі керування, щоб запобігти випадковому ввімкненню плити (наприклад, щоб діти випадково не ввімкнули конфорки).

7.20.1. Активація блокування

1. Увімкніть варильну поверхню.
2. Торкніться кнопки блокування, на дисплеї таймера з'явиться напис «Lo», панель управління блокується.

7.20.2. Скасування блокування

1. Увімкніть варильну поверхню.
2. Торкніться кнопки блокування і утримуйте протягом 3 секунд, на дисплеї таймера згасне напис «Lo», панель керування знову активна.

7.21. Використання таймера

Таймер можна використовувати двома різними способами:

1. Таймер зворотного відліку – не вимикатиме жодну конфорку після закінчення встановленого часу.
2. Таймер для вимкнення вибраної конфорки – для вимкнення конфорок після закінчення встановленого часу.

Таймер можна встановити на час до 99 хвилин.

7.21.1. Таймер зворотного відліку

1. Переконайтеся, що варильна панель увімкнена.
2. Торкніться кнопки таймера, на дисплеї таймера з'явиться «10» і «0» блиматиме.
3. Встановіть час, торкаючись слайдера (наприклад, 6).

4. Торкніться кнопки таймера ще раз, «1» почне блимати.
5. Встановіть час, торкаючись слайдера (наприклад, 9), тепер встановлений таймер – 96 хвилин.



96



6. Коли встановлений час закінчиться, лунатиме звуковий сигнал протягом 30 секунд, індикатор таймера покаже «00».

7.21.2. Таймер для вимкнення вибраної конфорки

7.21.2.1. Якщо таймер встановлено на одну конфорку:

1. Торкніться кнопки вибору нагрівального елемента, для якого ви хочете встановити таймер.
2. Торкніться кнопки таймера, на дисплеї таймера з'явиться «10» і «0» блиматиме.
3. Встановіть час, торкаючись слайдера (наприклад, 6).
4. Торкніться кнопки таймера ще раз, «1» почне блимати.
5. Встановіть час, торкаючись слайдера (наприклад, 9), тепер встановлений таймер – 96 хвилин.
6. Після встановлення часу одразу почнеться зворотний відлік. На дисплеї відобразиться час, що залишився, а індикатор таймера блиматиме протягом 5 секунд.
7. Біля рівня потужності нагрівального елемента засвітиться червона крапка, вказуючи, що зону вибрано.
8. Коли встановлений час закінчиться, відповідна конфорка автоматично вимкнеться.
9. Інші конфорки продовжать працювати, якщо вони були ввімкнені раніше.

7.21.2.2. Якщо таймер встановлено на декілька конфорок:

1. Коли ви встановлюєте таймер для декількох конфорок одночасно, біля кожної з них світяться червоні крапки. На дисплеї таймера відображається мінімальний час, крапка відповідної зони блимає.
2. Після закінчення зворотного відліку відповідна зона вимкнеться. Потім на дисплеї з'явиться новий мінімальний таймер, а крапка відповідної зони блиматиме.
3. Торкніться кнопки вибору нагрівального елемента, відповідний таймер відобразиться на індикаторі таймера.

7.22. Функція паузи

1. Щоб скористатися паузою під час приготування, торкніться кнопки паузи «Stop&Go», коли конфорки працюють. На всіх дисплеях відобразиться «P» і нагрівання припиниться.

2. Коли активована пауза, можна керувати лише кнопками «Stop&Go», «Ввімкнення/вимкнення» та «Блокування клавіш».

3. Щоб продовжити приготування, знову торкніться кнопки паузи «Stop&Go», на дисплеях відобразяться початкові налаштування, а конфорки продовжать нагріватися.

7.23. Автовимкнення

1. Варильна панель автоматично вимкнеться, якщо вона не використовувалась, не встановлена потужність нагріву, не встановлений відповідний посуд, відповідний посуд встановлений неправильно.

2. Встановлений датчик температури контролює температуру всередині індукційної поверхні. Коли фіксується надмірна температура, поверхня автоматично припиняє роботу.

3. Час роботи зони нагріву перед автовимкненням залежить від встановленого рівня потужності:

Рівень потужності	Підтримка тепла	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Час роботи за замовчуванням (год)	8	8	8	8	4	4	4	2	2	2

УВАГА!

КОЛИ ПОВЕРХНІ ПРАЦЮЮТЬ ПРИ ВИСОКИХ ТЕМПЕРАТУРАХ, НАГРІВАЛЬНІ ЕЛЕМЕНТИ МОЖУТЬ ВКЛЮЧАТИСЬ ТА ВИКЛЮЧАТИСЬ. ЦЕ ВІДБУВАЄТЬСЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ПРИСТРОЮ БЕЗПЕКИ, ЯКИЙ ЗАХИЩАЄ СКЛО ВІД ПЕРЕГРІВАННЯ. ЦЕ НОРМАЛЬНО ДЛЯ РОБОТИ ПРИ ВИСОКИХ ТЕМПЕРАТУРАХ ТА НЕ СПРИЧИНЯЄ ПОШКОДЖЕННЯ ПОВЕРХНІ.

7.24. Для забезпечення оптимальної роботи варильної поверхні необхідно:

- використовувати посуд з шириною дна, що дорівнює ширині нагрівального елемента;
- використовувати посуд з плоским дном;
- накривайте каструлі кришками під час приготування, коли це можливо;
- коли вміст посуду починає кипіти, зменшуйте рівень нагрівання відповідної зони індукційної варильної поверхні.



8. ОЧИЩЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХІ

УВАГА!

ПЕРЕД ОЧИЩЕННЯМ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ, НЕОБХІДНО ВІД'ЄДНАТИ ЇЇ ВІД ЕЛЕКТРИЧНОЇ МЕРЕЖІ

8.1. Перед очищенням переконайтеся, що конфорки вимкнені, та не відображається індикатор залишкового тепла «Н».

8.2. Не допускається використання абразивних мийних засобів, порошкових мийних засобів або губок з абразивною поверхнею: вони можуть нанести непоправну шкоду поверхні.

8.3. Очищуйте варильну поверхню після кожного використання. Зачекайте, доки вона охолоне, щоб видалити плями та залишки їжі.

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

8.5. Не використовуйте для очищення варильної поверхні пароочишувачі. Існує небезпека ураження електричним струмом.



9. МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ

УВАГА!

ЯКЩО ПОВЕРХНЯ НЕ ПРАЦЮЄ ПІСЛЯ ПЕРЕВІРКИ НЕСПРАВНОСТЕЙ ЗА ОСНОВНИМИ КРОКАМИ НИЖЧЕ, ЗВ'ЯЖІТЬСЯ З СЕРВІСНИМ ВІДДІЛОМ ВИРОБНИКА. ЙОГО КОНТАКТИ ВКАЗАНІ В ГАРАНТІЙНОМУ ТАЛОНІ.

Проблема	Можлива причина	Вирішення проблеми
U	Немає посуду або поверхня не розпізнає посуд.	Поставте посуд на поверхню.
E1	Висока напруга	Перевірте мережу живлення
E2	Низька напруга	Перевірте мережу живлення
E3~E4	Надмірна температура	Огляньте посуд. Повторно увімкніть варильну поверхню, коли зона нагріву охолоне.
Затемнена панель керування. Варильна поверхня не вмикається.	Немає електричного струму.	Перевірте запобіжник приладу. Перевірте, чи не відключено електроживлення, увімкнувши інші електроприлади.

Проблема	Можлива причина	Вирішення проблеми
Під час роботи варильної поверхні може виникати свист чи потріскування.	Ці звуки спричинені каструлями і сковорідками, які мають нерівне дно, і також залежать від кількості їжі, що в них міститься.	Ці звуки – нормальне явище під час роботи варильної поверхні.
Під час роботи та протягом кількох хвилин після вимкнення варильної панелі чутно шум охолоджуючого вентилятора.	Індукційна поверхня оснащена внутрішньою системою охолодження для контролю температури електронних частин.	Ці звуки – нормальне явище під час роботи варильної поверхні.



10. ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

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

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

10.3. 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.

10.4. При зверненні в сервісний центр слід повідомити:

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

10.5. 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.

DEAR BUYER!

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

1. GENERAL INSTRUCTIONS

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

ATTENTION!

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

1.2. The surface is intended for cooking, is used exclusively in the household and meets the requirements of the technical regulation of low-voltage electrical equipment (PCMU dated December 16, 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. People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

1.6. 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 electricity companies.

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

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

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

2. SAFETY INSTRUCTIONS

ATTENTION!

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

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.

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.

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

2.5. Do not leave the operating appliance unattended.

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

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

2.8. The electrical parts must not be accessible to the user after installation.

2.9. An air switch or circuit breaker should be installed in the compartment under the appliance.

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

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

ATTENTION!

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

2.12. 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).

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

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

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

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

2.17. Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

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

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

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

2.21. Make sure the appliance control buttons are always in the «0» (Off) position when the appliance is not in use.

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

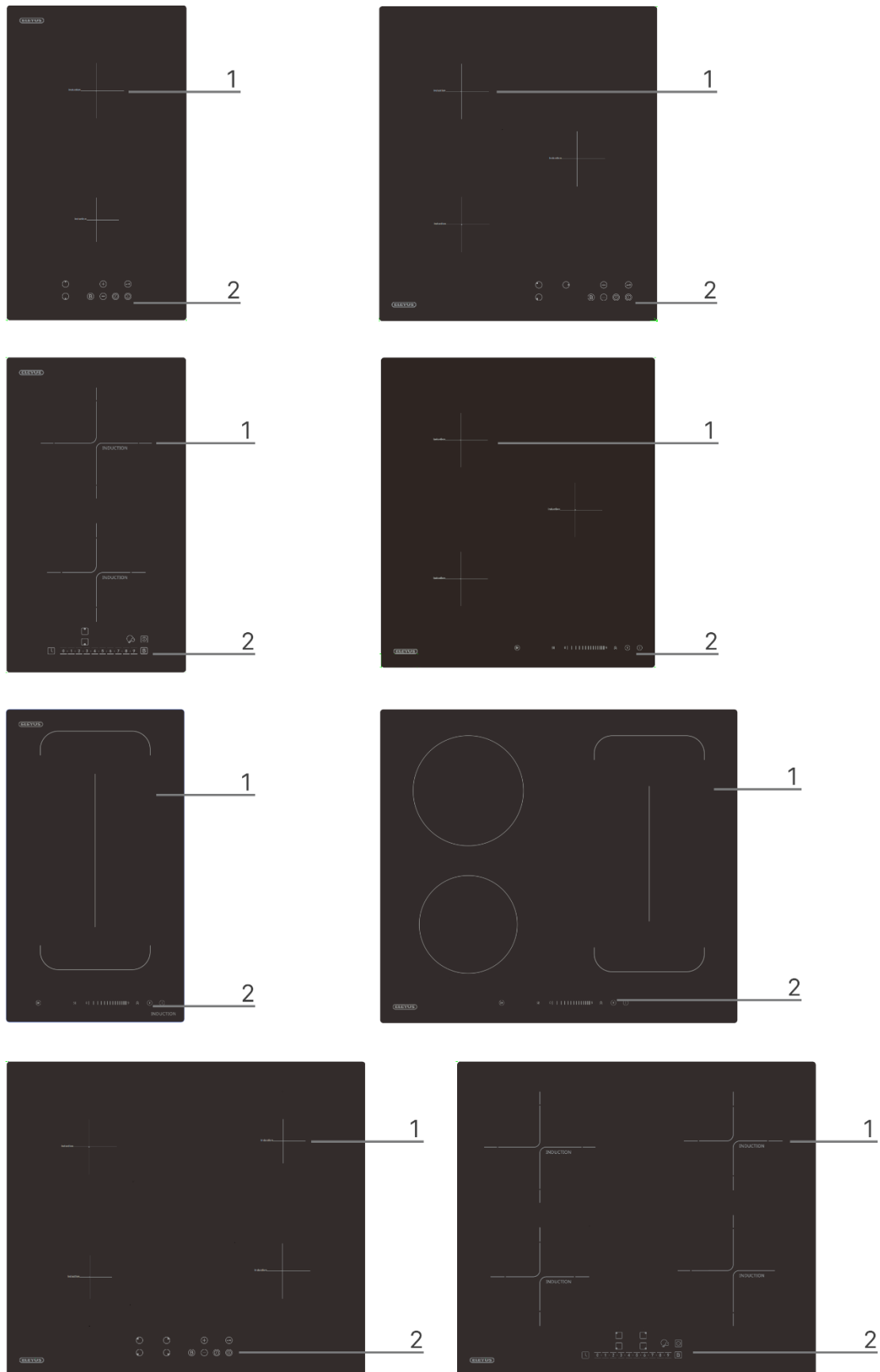
2.23. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

2.24. 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.

3. MAIN TECHNICAL CHARACTERISTICS

3.1. The hob of our production meets the requirements of 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)

3.2. Construction of the induction hobs:



1 – Induction heating element
2 – Control panel

3.3. The main specifications are below:

Cooking Hob	H2EBHG SE 30 BL I H3EBHG SL 30 BL I H4EBHG SL 30 BL BI	H2EBHG SE 45 BL I H4EBHG SL 45 BL I	H2EBHG SE 60 BL I H3EBHG SL 60 BL I H4EBHG SL 60 BL BI
Cooking Zones	2 zones	3 zones	4 zones
Supply Voltage	220-240	220-240	220-240
Total Power	3500	5800	7000
Product Size (mm)	290 x 510 x 63	450 x 510 x 63	580 x 510 x 63
Built-in Size (mm)	270 x 480	430 x 480	560 x 480

3.4. The main specifications are given on the rating label of your cooking hob.



4. SUPPLY SET

SUPPLY SET INCLUDES	Cooking hob	1 pcs.
	Mounting kit	1 pcs.
	Packaging	1 pcs.
	Operating manual	1 pcs.
	Warranty card	1 pcs.



5. INSTRUCTIONS FOR HOB INSTALLATION

ATTENTION!

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

ATTENTION!

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

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

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

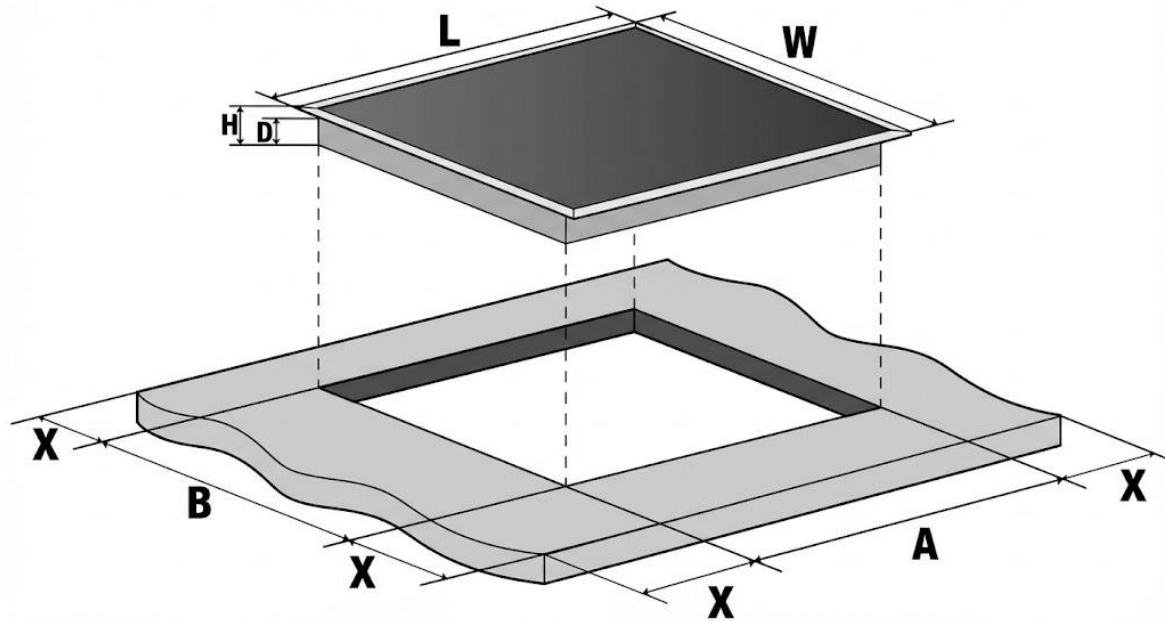
5.3. The appliance must be protected from the possible harmful effects of the environment. Do not place the appliance in contact with the sun, rain, snow, dust or humidity.

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

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

5.6. For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

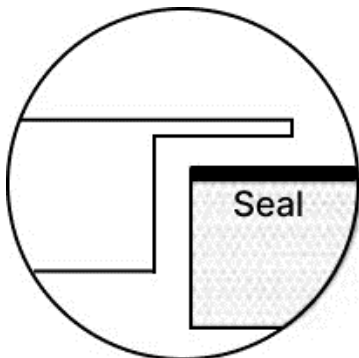
5.7. Dimensions of hobs and mounting holes are shown at the pictures below.



Model	L	W	H	D	A	B	X
30cm induction hob	288	520	56	52	265 ⁺⁵ ₋₀	495 ⁺⁵ ₋₀	50 min
45cm induction hob	450	520	56	52	430 ⁺⁵ ₋₀	495 ⁺⁵ ₋₀	50 min
60cm induction hob	590	520	56	52	555 ⁺⁵ ₋₀	495 ⁺⁵ ₋₀	50 min

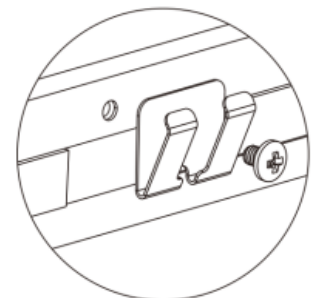
ATTENTION!

DO NOT INSTALL THE HOB WITHOUT THE FOAM GASKET.



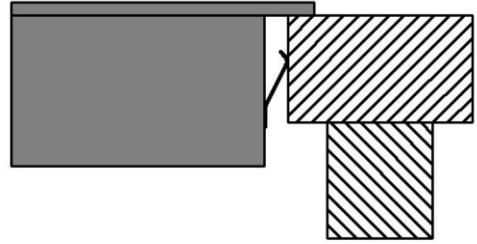
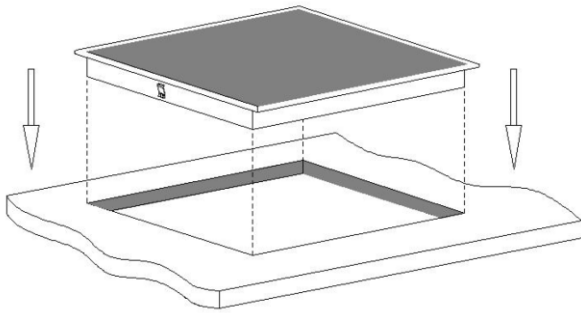
5.8. Attach the supplied gasket along the entire bottom edge of the hob. The gasket must be attached along the entire length of the glass edge and should not overlap at the corners. Do not stretch the adhesive tape.

5.9. For secure mounting to table tops hob should use fixing clips and screws are included.



Fix clips to hob:

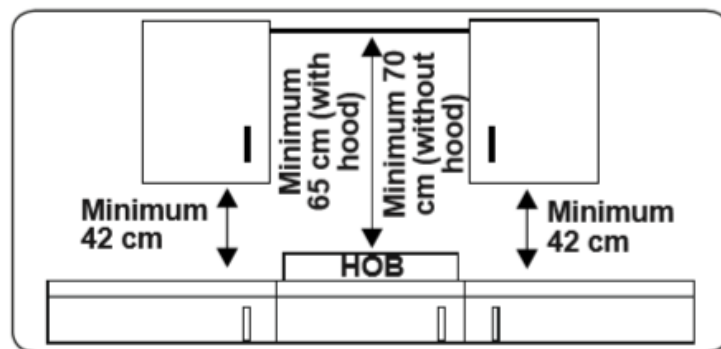
Insert the fixing clips into fixing holes reserved on 2 sides of housing, fix clip to housing with screw, then insert hob into cabinet/work surface.



Fix hob to cabinet:

Insert the hob into the cabinet/work surface as below diagrams, the mounted clips on the sides can secure your hob sturdily.

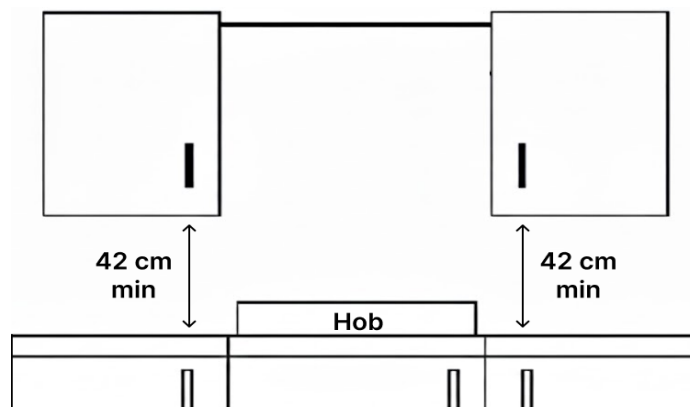
5.7. When mounting the hood above the hob, the recommended height indicated in the operating manual must be followed, but not less than the figure shown.



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

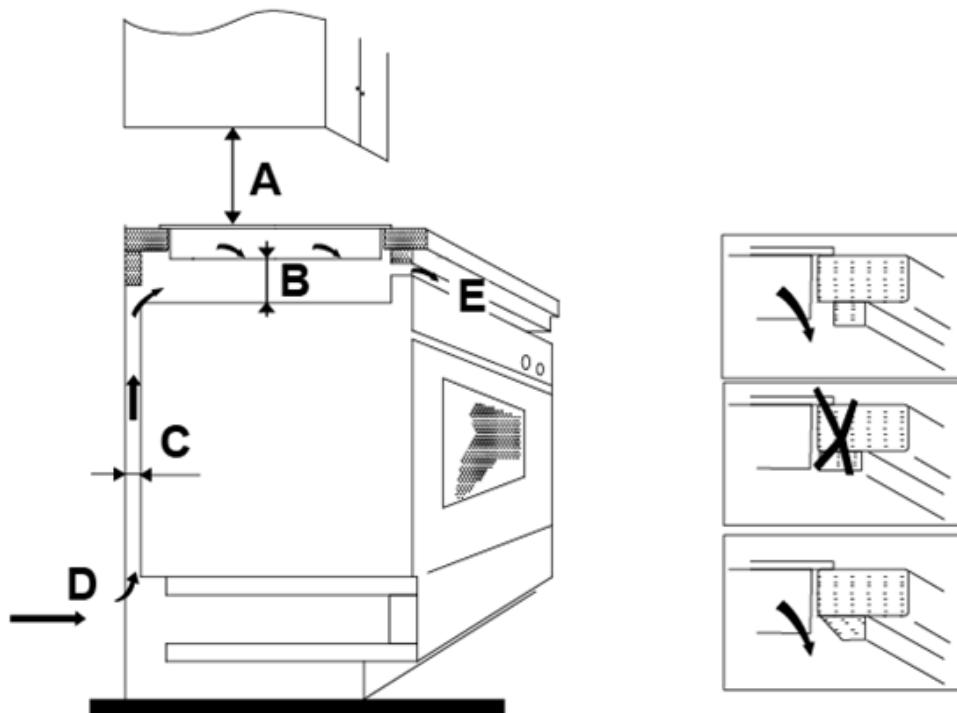
5.9. If there is direct access to the underside of the appliance, a special barrier (separator) must be installed under such underside of the appliance so as to close the access but maintain air circulation.

5.10. If the distance between the enclosures of wall cabinets is greater than or equal to the width of the cooking hob, then the height of mounting of the cabinets must be at least 420 mm.



5.11. When mounting the hood above the hob, the recommended height indicated in the operating manual must be followed.

5.12. The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



A	B	C	D	E
760 mm	50 mm min	20 mm	Air intake	Air exit 5 mm

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

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

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

5.16. In order to ensure the correct operation of the product, do not obstruct the minimum required clearance (min. 20 mm) on the worktop for air flow out.

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

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



6. CONNECTION TO THE POWER NETWORK.

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

ATTENTION!**THE HOB MUST BE NECESSARILY GROUNDED.****ATTENTION!****DO NOT USE ADAPTERS, SPLITTERS, AND/OR
EXTENDERS.**

6.2. Hob connecting to the mains supply must only be carried out by qualified personnel (namely a specialist of the organization licensed for the right to install and maintain electrical appliances) in accordance with current standards and local regulations.

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

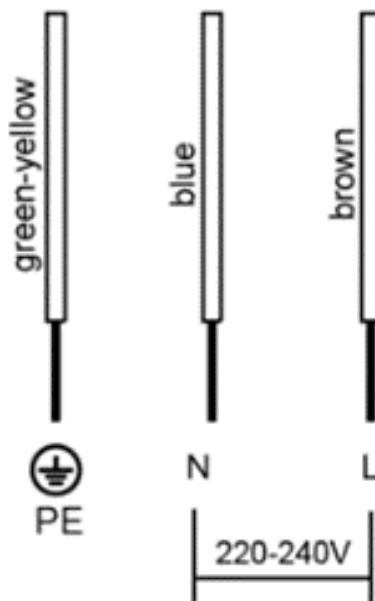
6.3. The hob is of the I class of electrical safety and is designed to be connected to the power supply 220-240 V, 50-60 Hz.

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

6.5. The cooking surface must be connected via a safety device with the appropriate parameters.

6.6. If the appliance is not connected to the mains by a plug, in order to comply with the safety regulations, this connection must be ensured by means of a disconnector of all poles (with a distance of at least 3 mm between the contacts of this appliance). The switch must be in an easily accessible place.

6.7. The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



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

6.9. The cable must not be bent or compressed.

6.10. If the appliance has not been used for a long time, unplug it.



7. USING THE COOKING HOB

ATTENTION!

DO NOT TURN ON THE OVEN SURFACE WITH NO DISHES

7.1. Before use

1. Only use pots bearing the symbol «induction system» (figure below).



2. Make sure pots have a smooth bottom.

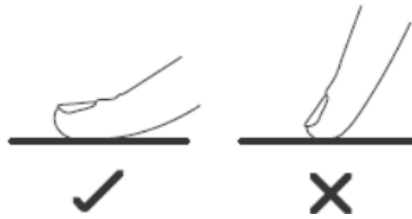
3. The cooking zones will not switch on if the pots bottom diameter is not at least 10 cm.

4. Never place hot pots or pans on the surface of the hob's control panel. This could result in damage.

5. Never use pots with bottoms that are not perfectly flat, metal pots with enameled bottom, as well as aluminum, copper, brass, glass, ceramic, porcelain pots.

7.2. Using the Touch Controls

The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure. Use the ball of your finger, not its tip.

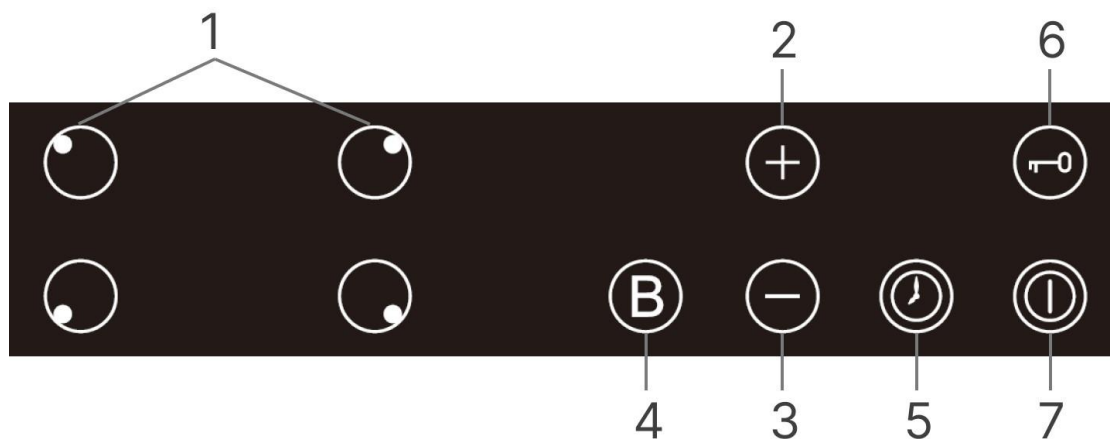


7.3. Touch control

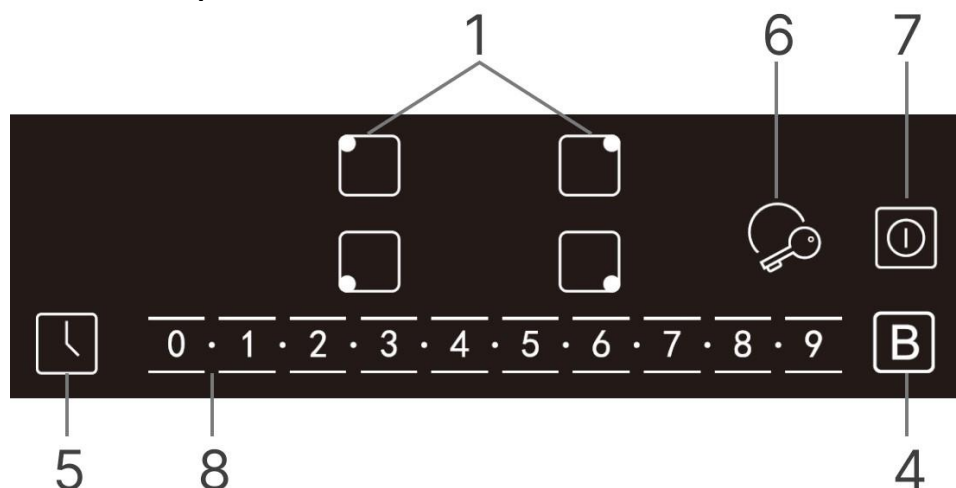
1. Induction cooking hobs use «sensor» or «sensor-slider» control. The control type depends on the cooking hob model.

2. Sensor Control Panel Structure:

Sensor control panel



Sensor-slider control panel



1. Heating element
2. Heating capacity increasing button
3. Heating capacity reduction button
4. Boost function button

5. Timer function button
6. Child lock function button
7. Start/Stop button
8. Sensor-slider
9. Keep Warm
10. Stop&Go

ATTENTION!

**DEPENDING OF THE HOBS MODEL
SOME BUTTONS AND INDICATORS MAY BE ABSENT
AT THE CONTROL PANEL.**

7.4. Switching On and Adjusting Cooking Level

1. To switch the hob on, press the Start/Stop button and the cooking zone displays light up.
2. If within 60 seconds of switching on, no heating zone is selected, the hob switches off automatically.
3. Once the hob is switched on and the pan is positioned on the chosen cooking zone, corresponding button: the display shows level 0.
4. Each cooking zone has various power levels, adjustable with Sensor-slider, or the Heating capacity increasing / reduction buttons. You can adjust power level from 1 to 9.

7.5. Child Lock

1. This function locks the controls to prevent accidental switching on of the hob.
2. To activate the Child lock function, switch on the hob and hold Child lock button for 3 seconds; the timer shows Lo. Then the control panel is locked.
3. To deactivate the control panel lock, repeat the activation procedure. The Lo goes off and the hob is active again.

7.6. Timer

1. Select the cooking zone to be used with the timer, press the Timer function button, then set the desired cooking time using Sensor-slider, or the Heating capacity increasing / reduction buttons. After a few seconds, the timer begins the countdown.
2. The timer can be used to set cooking time for a maximum of 99 minutes for all cooking zones.
3. Once the set time has elapsed, three acoustic signal sounds and the hob switch off automatically.
4. To deactivate the timer, press the Timer function button, and set the desired cooking time to «00» using Sensor-slider, or the Heating capacity increasing / reduction buttons.

7.7. Boost Function

Touching the heating zone selection control, and touching the button «Boost control», the zone indicator shows «b» and the power reach Max.

7.8. Keep Warm Function

Touching the heating zone selection control, and touching the «Keep warm» control , the zone indicator shows «c», this means choosing the heating level for warming up and keeping warm (about $55\pm 15^{\circ}\text{C}$) with 2L of water.

7.9. Pause Control

1. When the cooking zones are running, touch the button «Pause control», all the displays will show «P» and stop heating.

2. At this moment only «Pause control» and «ON/OFF control», «Child lock» can be operated.

3. Touch the button «Pause control» again, the displays show the original setting, and the cooking zones keep on heating.

7.10. Residual Heat Indicator

1. The hob is fitted with a residual heat indicator for each cooking zone.

2. These indicators alert the user when cooking zones are still hot. If the display shows «H», the cooking zone is still hot. When the cooking zone cools down, the display goes off.

3. If the residual heat indicator of a given cooking zone is lit, that zone can be used, for example, to keep a dish warm or to melt butter.

ATTENTION!

DURING THE USING PARTS OF THE HOB ARE HIGHLY HEATING, AND THE HIGH TEMPERATURE MAY BE STORED FOR A LONG TIME AFTER THE HOB OFF.

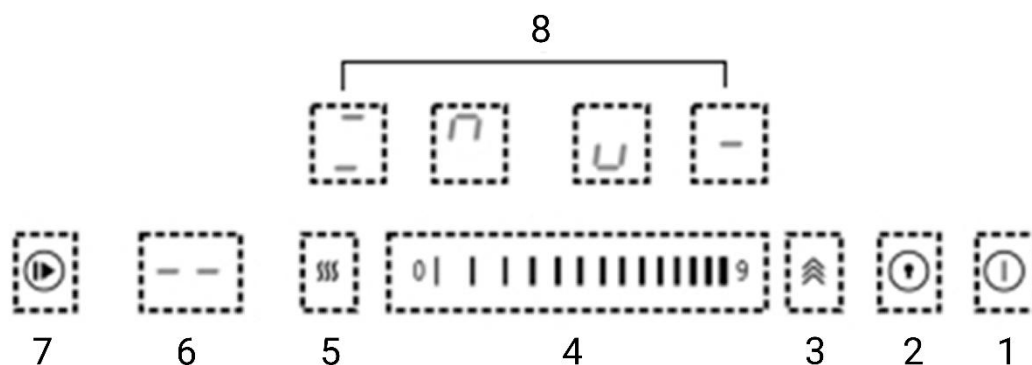
7.11. Incorrect or Missing Pot Indicator

1. If you are using a pot that is not suitable, not correctly positioned or not of the correct dimensions for your induction hob, the message «No Pot» will appear in the display.

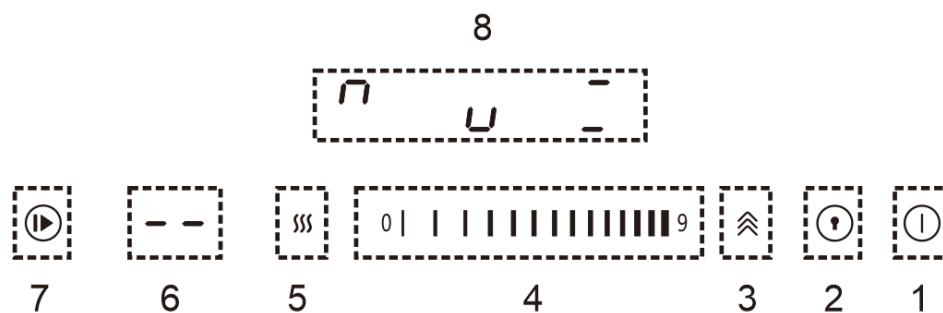
2. If no pot is detected within 120 seconds, the hob switches off.

7.12. Sensor-Slider Control Panel Structure:

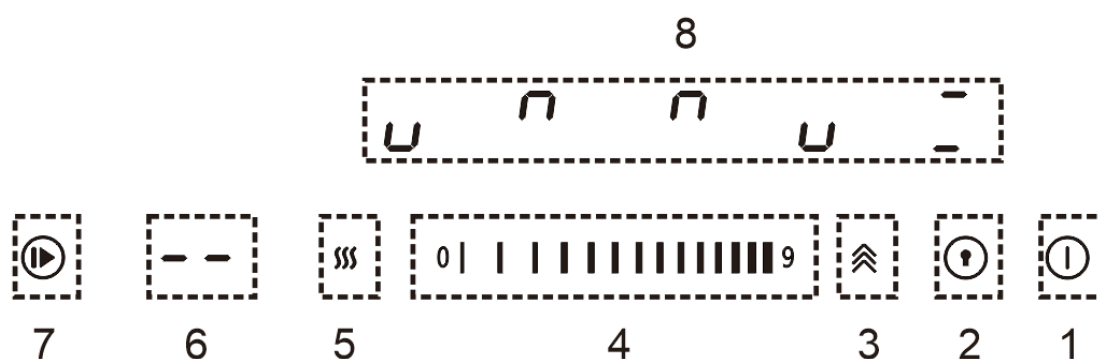
H4EBHG SL 45 BL I control panel



H4EBHG SL 30 BL BI control panel



H4EBHG SL 60 BL BI control panel



- | | |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| 1. ON/OFF button | 5. Keep warm control |
| 2. Keylock function button | 6. Timer function button |
| 3. Boost function button | 7. Pause control Stop&Go |
| 4. Power / Timer slider touch control | 8. Heating zone selection controls |

ATTENTION! **DEPENDENT OF THE HOBS MODEL**
SOME BUTTONS AND INDICATORS MAY BE ABSENT
AT THE CONTROL PANEL.

7.13. Switching On and Adjusting Cooking Level

1. To switch the hob on, press the ON/OFF button for 3 seconds. After power on, the buzzer beeps once, the cooking zone displays light up.
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
3. Touching the heating zone selection control, and a indicator where you touched will flash.



4. Adjust heat setting by touching the slider control. You can adjust power level from 1 to 9.

5. If within 60 seconds of switching on, no heating zone is selected, the hob switches off automatically.

7.14. Incorrect or Missing Pot Indicator

1. If you are using a pot that is not suitable, not correctly positioned or not of the correct dimensions for your induction hob, the display flashes incorrect or missing pot indicator alternately with the heat setting.
2. If no pot is detected within 60 seconds, the hob switches off.

7.15. Switching Off the Hob

1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.
2. Turn the cooking zone off by touching the slider to the left. Make sure the display shows "0".
3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.

ATTENTION!

**DURING THE USING PARTS OF THE HOB
ARE HIGHLY HEATING, AND THE HIGH
TEMPERATURE MAY BE STORED FOR A LONG
TIME AFTER THE HOB OFF.**

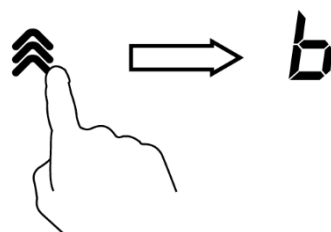
7.16. Residual Heat Indicator

1. The hob is fitted with a residual heat indicator for each cooking zone.
2. These indicators alert the user when cooking zones are still hot. If the display shows «H», the cooking zone is still hot. When the cooking zone cools down, the display goes off.
3. If the residual heat indicator of a given cooking zone is lit, that zone can be used, for example, to keep a dish warm or to melt butter.

7.17. Boost Function

7.17.1. Activated the boost function

1. Touching the heating zone selection control
2. Touching the boost control, the zone indicator show "b" and the power reach Max.



7.17.2. Cancel the Boost function

1. Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function.
2. Touching the boost control, then the cooking zone will revert to its original setting. Touching the slider control, then the cooking zone will revert to the level you select.

7.17.3. The function can work in all cooking zones

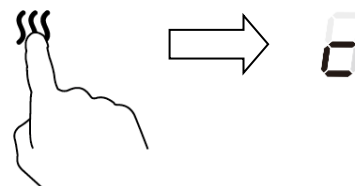
7.17.4. The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.

7.17.5. As the boost function of 1st cooking zone is activated, the 2nd cooking zone is limited under level 2 automatically. vice versa

7.17.6. If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

7.18. Keep Warm Function

The «Keep warm» means choosing the heating level for warm  g up and keeping warm (about $55 \pm 15^{\circ}\text{C}$) with 2L of water.



7.18.1. Activated the Keep warm function

1. Touching the heating zone selection control.
2. Touching the keep warm control, the zone indicator shows “c”.

7.18.2. Cancel the keep warm function

Touching the keep warm control, then the cooking zone will revert to its original setting. Touching the slider control, then the cooking zone will revert to the level you select.

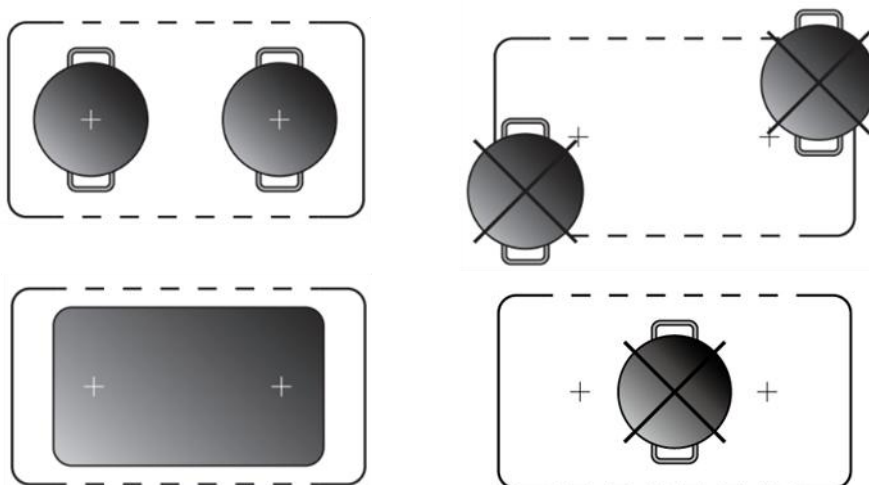
7.19. Flexible Area

1. This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.

2. Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible area keeping the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not covered by cookware is automatically switched off.

3. Make sure to place the cookware centered on the single cooking zone. In case of big pot, oval, rectangular and elongated pans make sure to place the pans centered on the cooking zone covering both cross.

4. Examples of good pot placement and bad pot placement.



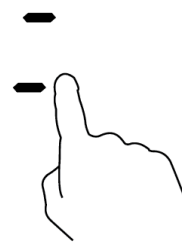
7.19.1. Activated the Flexible Area

1. To activate the flexible area as a single big zone, simply press the dedicated keys.

2. The power setting works as any other normal area.

3. If the pot is moved from the front to the rear part (or viceversa), the flexible area detects automatically the new position, keeping the same power.

4. To add a further pot, press again the dedicated keys, in order to detect the cookware.



7.19.2. Flexible Area Cookware Incorrect or Missing Pot Indicator

1. Always place suitable cookware on the flexible cooking zone before starting cooking on the induction hob.

2. If the cookware is removed from the flexible zone, the hob detects the “no pot” condition and the cookware incorrect or missing pot indicator appears. In this case, the user must perform one of the following actions:

- press and hold the flexible zone selection buttons to switch it off;
- wait approximately 60 seconds, after which the heating zone will switch off automatically.

3. Do not press the “On/Off” button while the “no pot” condition is active. Forcibly switching off the hob when no cookware is present may cause the flexible zone not to activate immediately after being switched on again.

4. If the flexible zone does not activate after a forced shutdown, disconnect the hob from the power supply, wait a few seconds, reconnect the appliance, and then continue using it.

7.20. Child Lock

This function locks the controls to prevent accidental switching on of the hob (for example children accidentally turning the cooking zones on).

7.20.1. To lock the controls

1. Switch on the hob.
2. Hold keylock button, the timer shows Lo. Then the control panel is locked.

7.20.2. To unlock the controls

1. Switch on the hob.
2. Hold keylock button for 3 seconds. The Lo goes off and the hob is active again.

7.21. Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

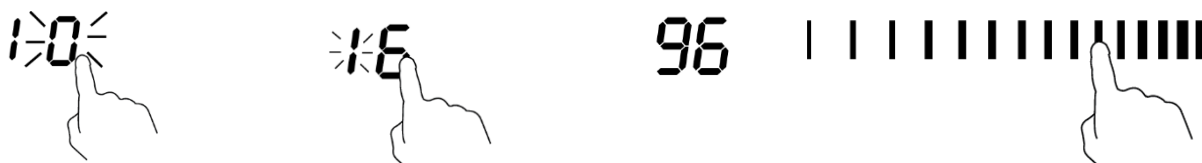
1. You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.

2. You can set it to turn cooking zones off after the set time is up.

You can set the timer for up to 99 minutes.

7.21.1. Using the Timer as a Minute Minder

1. Make sure the cooktop is turned on.
2. Touch timer control , the “10” will show in the timer display where touched. and the “0” flashes.
3. Set the time by touching the slider control. (e.g. 6)
4. Touch timer control again, the “1” will flash.
5. set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 96 minutes.



6. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows “00” when the setting time finished.

7.21.2. Setting the Timer to Turn Cooking Zones Off

7.21.2.1. If the timer is set on one zone:

1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.
2. Touch timer control, the “10” will show in the timer display. and the “0” flashes.
3. Set the time by touching the slider control. (e.g. 6)
4. Touch timer control again, the “1” will flash.
5. set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 96 minutes.

6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.

7. The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.

8. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.

9. Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

7.21.2.2. If the timer is set on more than one zone:

1. When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes.

2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.

3. Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

7.22. Pause Control

1. When the cooking zones are running, touch the button « Stop&Go », all the displays will show «P» and stop heating.

2. At this moment only « Stop&Go » and «ON/OFF control», «Child lock» can be operated.

3. Touch the button «Pause control» again, the displays show the original setting, and the cooking zones keep on heating.

7.23. Auto Switch Off

1. The hob will automatically switch off when you did not set cooking time, and did not operate the hob at all, the appropriate cookware is not placed on the hob, the appropriate cookware is placed on the hob incorrectly.

2. A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the Induction hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

3. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	Keep warm	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	8	4	4	4	2	2	2

ATTENTION!

WHEN COOKING HOBS WORK AT HIGH TEMPERATURES, HEATING ELEMENTS CAN BE TURNED ON AND OFF. THIS COMES WITH THE HELPING OF A SAFETY PROTECTION TO PROTECT THE GLASS FROM OVERHEATING.

7.24. For optimal operation of the cooking hob, it is necessary to:

- use utensils according to the size of the heating elements;
- do not use pots with bottoms that are not perfectly flat;
- use cookware with lids and a flat bottom;
- when the contents of the cookware begin to boil, turn the burner knob to the minimum position.



8. CLEANING THE COOKING HOB

ATTENTION!

DISCONNECT THE HOB FROM THE MAINS BEFORE CLEANING OR ANY OTHER CLEANING OPERATION

8.1. Make sure the cooking zones are switched off and that the residual heat indicator «H» is not displayed before cleaning.

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

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

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

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



9. POSSIBLE MALFUNCTIONS AND WAYS OF THEIR ELIMINATION

ATTENTION!

IF AFTER THE VERIFICATION OF THE MAIN STEPS FOR FAILURE DISCLOSURE, THE HOB DOES NOT WORK, CONTACT THE AUTHORIZED SERVICE CENTER OR THE COMPETENT TECHNICAL SPECIALIST.

Problem	Possible cause	Solution
U	No Pan or did not detect the pan	Put on the pan
E1	High voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E2	Low voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.

Problem	Possible cause	Solution
E3~E4	Abnormal temperature.	Please inspect the pot. Please restart after the hotplate cools down.
Hob control display is blacked out. The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
Induction hobs can make whistling or crackling sounds during normal operation.	These noises vary depending on the pots and pans used and the amount of food they contain, and are not indicative of a defect of any kind.	These noises are normal during operation of the hob.
During operation and for several minutes after the hob has been switched off, the noise of the cooling fan will be audible.	The induction hob is equipped with an internal cooling system to control the temperature of electronic parts.	These noises are normal during operation of the hob.



10. MANUFACTURER WARRANTY

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

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

10.3. 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.

10.4. 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).

10.5 The service life of the hob is 10 years.