ELEYUS

з нами краще

ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ ВАРИЛЬНИХ ПОВЕРХОНЬ

ELEYUS G1EBHG SE 30 BL IN
ELEYUS G3EBHG SL 30 BL IN
ELEYUS G1EBHG SE 30 MBL IN

ELEYUS G1EBHG SE 45 BL IN

ELEYUS G1EBHG SE 60 BL IN
ELEYUS G3EBHG SL 60 BL IN
ELEYUS G2EBHG SE 60 MBL BIN
ELEYUS G3EBHG SL 60 MBL BIN

UA ІНДУКЦІЙНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ
ENG INDUCTION COOKING HOB

UA ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ
ENG OPERATING MANUAL

UA

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), ПРИЛАД 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. Особи з кардіостимулятором, або іншими електронними імплантами, повинні проконсультуватися з лікарем перед використанням цього приладу, щоб переконатися, що електромагнітне поле не впливатиме на їхню роботу.

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 відповідальність за збиток, викликаний відсутністю заземлення або його несправністю.

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

2.4. 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 залишайте дітей без нагляду поблизу працюючого приладу.

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

2.9. Не використовуйте варильну поверхню як робочу або складську поверхню. Не залишайте на ній сторонні предмети чи посуд.

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

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

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

2.13. Не торкайтеся нагрівальних елементів приладу під час і після використання, доки вона повністю не охолоне.

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.**

2.14. 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.

2.15. Не використовуйте варильну поверхню, якщо вона тріснула або пошкоджена. У разі появи тріщин негайно вимкніть прилад від мережі та зверніться до кваліфікованого спеціаліста.

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

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

2.18. Ніколи не використовуйте прилад для обігріву приміщення.

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

2.20. Не кладіть на поверхню ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітися.

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

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

2.23. Не використовуйте для очищення варильної поверхні пароочисники. Існує небезпека ураження електричним струмом.

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

2.25. Перед очищенням або обслуговуванням вимкніть варильну поверхню від мережі.

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

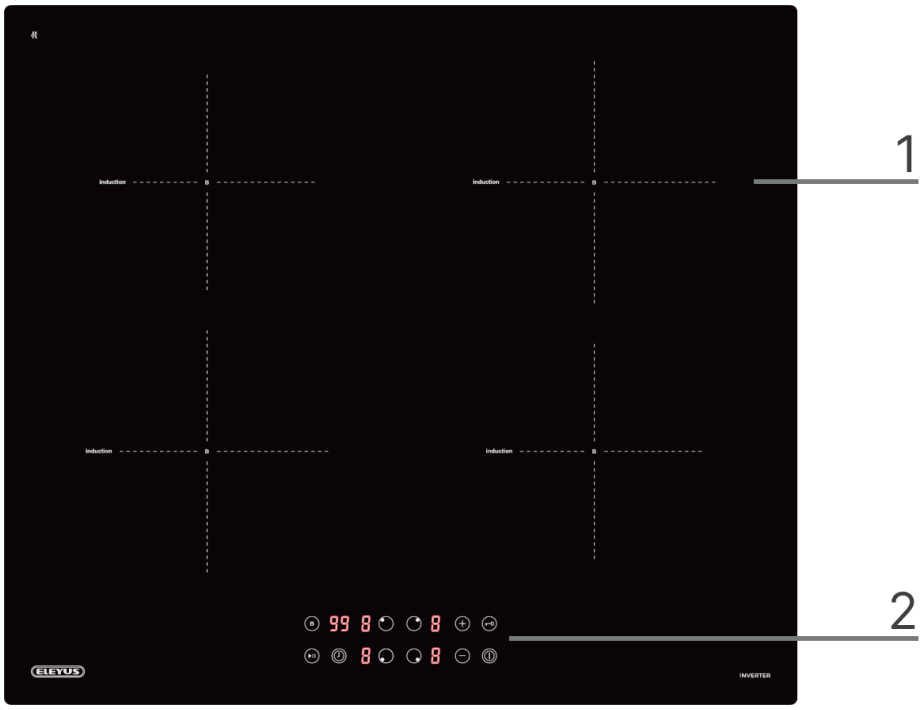
2.27. Прилад не призначений для роботи за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

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

3. ОСНОВНІ ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

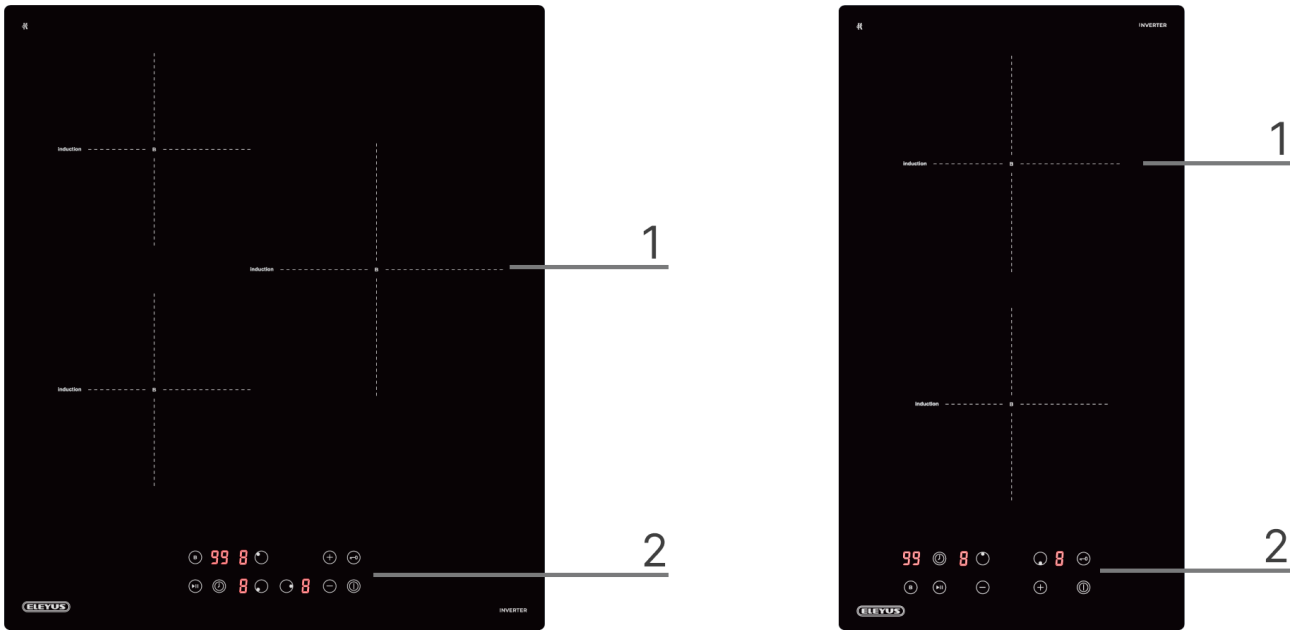
3.1. Варильна поверхня нашого виробництва відповідає технічному регламенту низьковольтного електричного обладнання (ПКМУ від 16.12.2015 р. №1067), Технічному регламенту з електромагнітної сумісності обладнання (ПКМУ від 16.12.2015 р. №1077)

3.2. Будова приладів (залежно від моделі, дизайн може відрізнятись):



1 – Індукційні нагрівальні елементи;

2 – Панель керування.



1 – Індукційні нагрівальні елементи;
2 – Панель керування.

3.3. Основні технічні характеристики вказані в таблиці та на етикетках приладу.

Характеристики /Модель	**G1EBHG SE 30 BL IN G3EBHG SL 30 BL IN G1EBHG SE 30 MBL IN**	**G1EBHG SE 45 BL IN**	**G1EBHG SE 60 BL IN G3EBHG SL 60 BL IN G2EBHG SE 60 MBL BIN G3EBHG SL 60 MBL BIN**
Зони нагрівання	2 зони	3 зони	4 зони
Напруга живлення (В)	220-240	220-240	220-240
Загальна потужність (Вт)	3600	5600	7200
Розміри поверхні (мм)	288 x 520 x 56	450 x 520 x 56	590 x 520 x 56
Розміри для вбудовування (мм)	265 x 495	430 x 495	560 x 490

4. КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

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

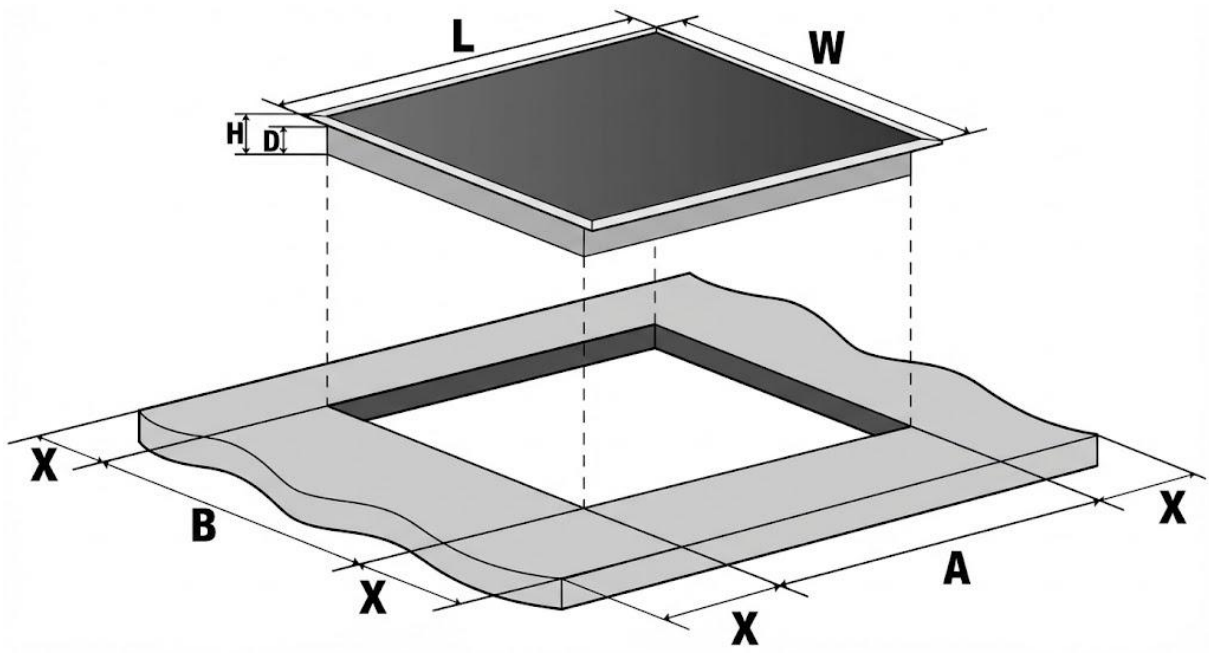
5.3. Прилад повинен бути захищений від можливого шкідливого впливу навколишнього середовища. Не встановлюйте прилад в місця можливого контакту з сонцем, дощем, снігом, пилом чи в приміщення з надлишковою вологістю.

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

5.5. Стільниця, на яку встановлена поверхня, повинна витримувати температуру 100 °C. Товщина стільниці має бути не менше 30 мм.

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:



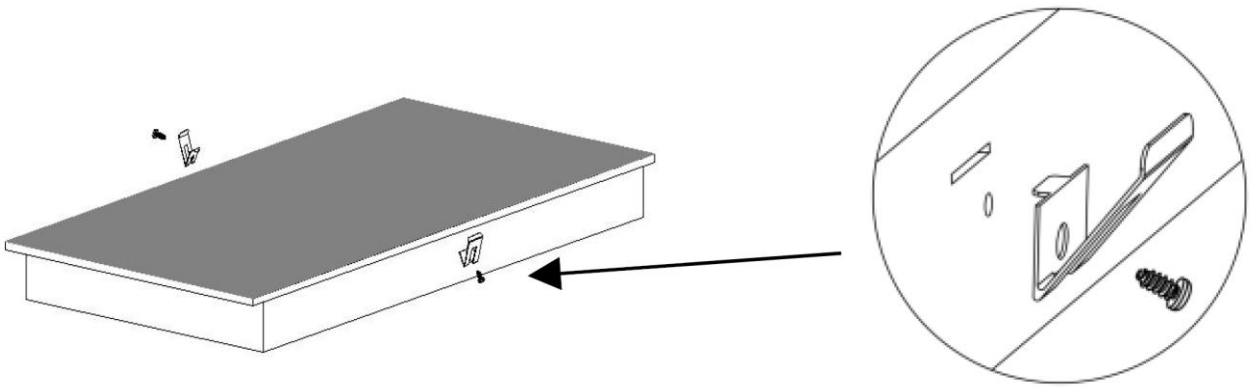
Модель	L	W	H	D	A	B	X
Індукційна поверхня 30 см	288	520	56	52	265+5 -0	495+5 -0	50 мін
Індукційна поверхня 45 см	450	520	56	52	430+5 -0	495+5 -0	50 мін
Індукційна поверхня 60 см	590	520	56	52	555+5 -0	495+5 -0	50 мін

УВАГА! **ЗАБОРОНЕНО ВСТАНОВЛЮВАТИ ВАРИЛЬНУ ПОВЕРХНЮ БЕЗ УЩІЛЬНЮВАЧА**

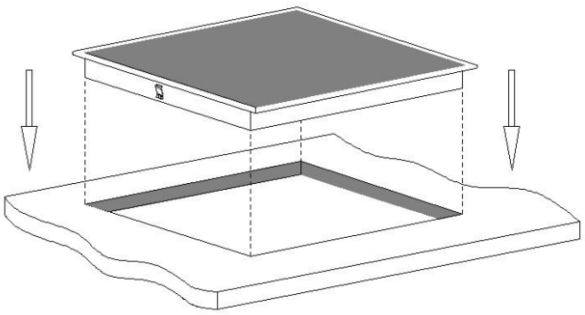
5.8. Прикріпіть ущільнювач з комплекту постачання на стільницю уздовж всього нижнього краю варильної поверхні. Стрічка повинна проходити по всій довжині без накладання в кутах. Не розтягуйте ущільнювач.

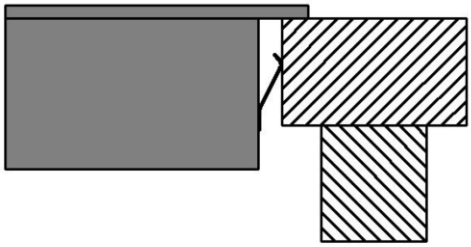


5.9. Для надійного кріплення варильної поверхні до стільниці, слід використовувати фіксатори, шо входять в комплект постачання.



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

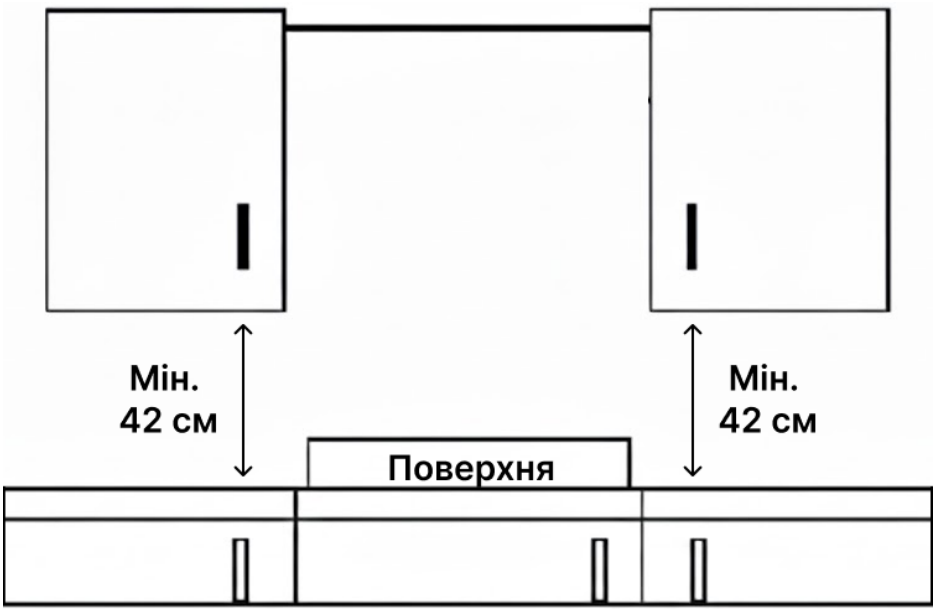




Фіксація варильної поверхні:

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

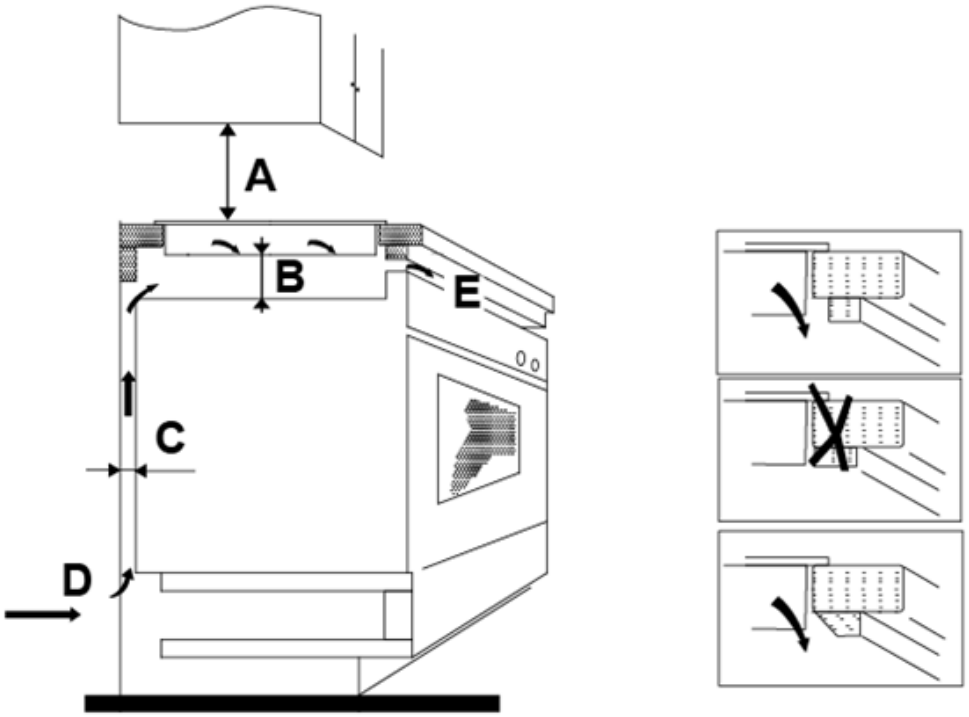
5.10. Якщо відстань між корпусами бічних настінних шафок дорівнює або перевищує ширину варильної поверхні, мінімальна відстань від варильної поверхні до нижнього краю шаф повинна становити 420 мм.



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 машиною.

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 духова шафа була правильно встановлена. Слід чітко дотримуватись інструкції монтажу духової шафи і дотримуватись рекомендованих вентиляційних зазорів.

5.18. Якщо під варильною поверхнею встановлена духова 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 ОБОВ'ЯЗКОВО 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 I 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 Для дотримання нормативних положень з правил техніки безпеки 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.

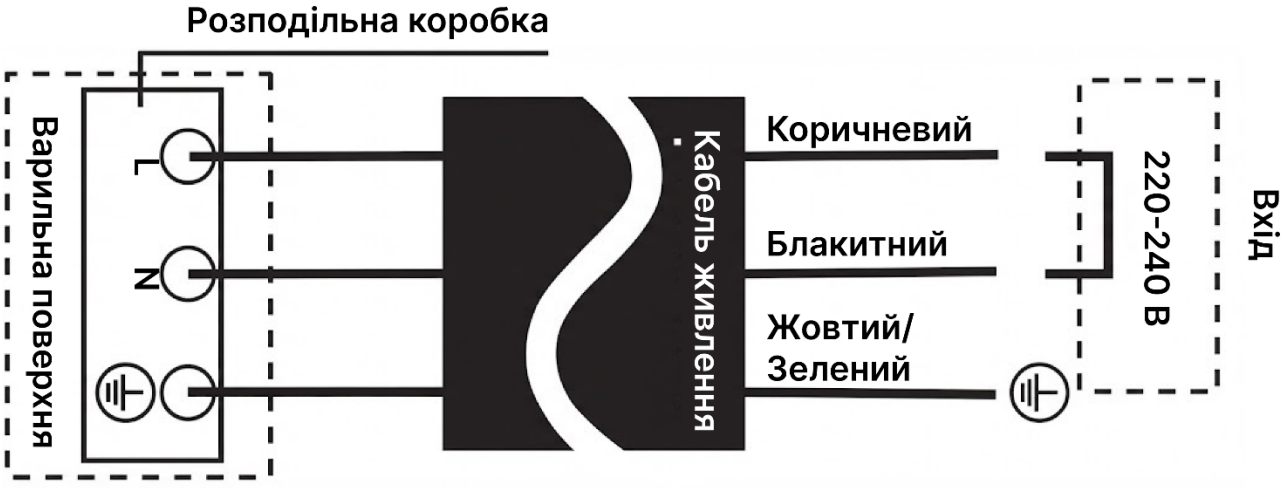
6.7. Джерело живлення повинно бути підключено відповідно до діючих стандартів або однополюсним автоматичним вимикачем. Спосіб підключення показаний на малюнку на наступній сторінці.

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

6.9. Кабель не повинен бути зігнутим або стиснутим.

6.10. Якщо кабель живлення пошкоджений або потребує заміни, це має виконувати тільки кваліфікований спеціаліст із використанням відповідних інструментів.

6.11. Якщо прилад не використовується тривалий час, від’єднуйте його від мережі.







7. ВИКОРИСТАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

7.1. Індукційна варильна поверхня виготовлена зі склокераміки. Нагрівання відбувається завдяки магнітній індукційній котушці, яка нагріває посуд, а не саму поверхню. Тепло передається їжі через нагріте дно посуду.

7.2. Зніміть захисну плівку та наклейки з нової варильної поверхні.

УВАГА! **НЕ ВМИКАЙТЕ ВАРИЛЬНУ ПОВЕРХНЮ, ЯКЩО НА НІЙ НЕМАЄ ПОСУДУ.**

7.3. 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. Перевірити посуд можна за допомогою магніту. Якщо магніт притягується – посуд підходить для індукційної поверхні

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

3. Завжди розташовуйте посуд по центру зони нагріву.

4. Зони нагрівання автоматично адаптуються (у певних межах) до діаметра дна посуду. Для максимальної ефективності використовуйте посуд із рекомендованим діаметром дна та встановлюйте його по центру зони нагрівання.

Зона нагріву	Мінімальний розмір дна посуду (мм)	Максимальний розмір дна посуду (мм)
160 мм	140	160
180 мм	140	180
210 мм	160	210
Об’єднана (адаптивна) зона	220	380 x 200

5. Розмір дна посуду має відповідати розміру зони нагрівання. Використання посуду меншого діаметра може знизити ефективність нагрівання.

6. Зони нагріву можуть вимикатися, якщо діаметр основи посуду менший 14 см.

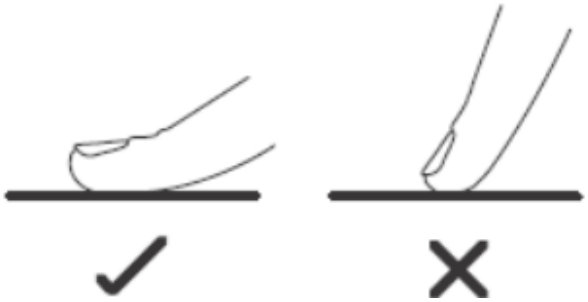
7. Знімайте посуд, піднімаючи його вгору. Не пересувайте по поверхні, щоб уникнути подряпин.

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

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

7.4. Користування сенсорним керуванням

1. Сенсорні кнопки керування реагують на дотик на них не потрібно натискати. Для керування використовуйте подушечку пальця, а не кінчик.

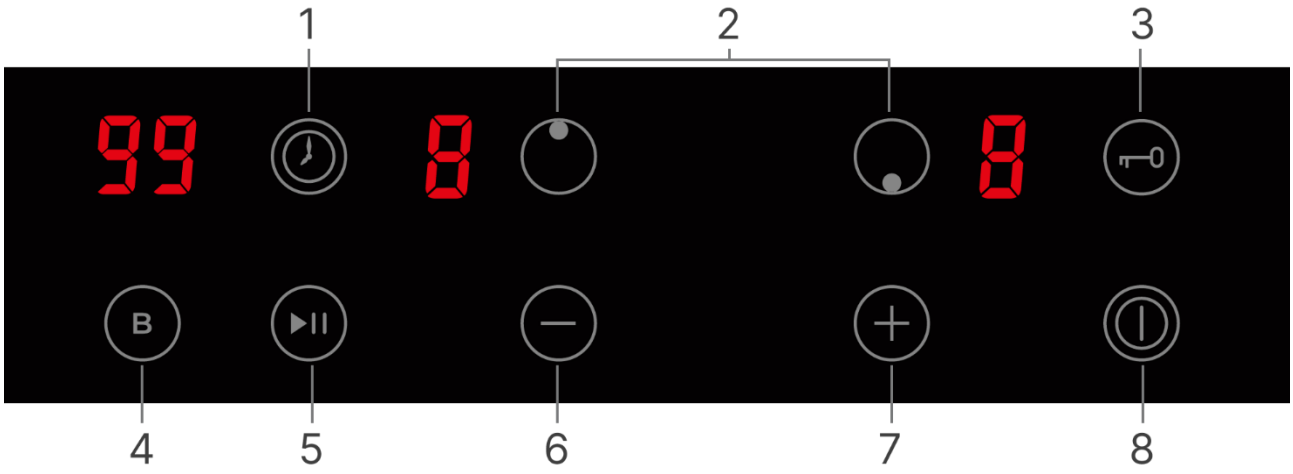


2. Після кожного успішного дотику лунає звуковий сигнал.
3. Слідкуйте, щоб панель керування була чистою та сухою.

7.5. Будова панелі керування

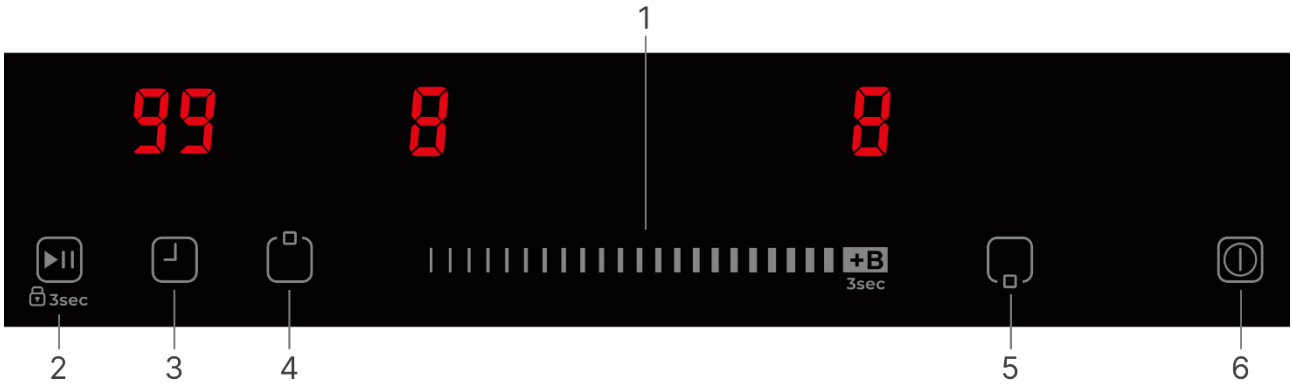
1. В індукційних поверхнях використовується керування типу «сенсор» або «сенсор-слайдер». Тип керування залежить від моделі варильної поверхні.

Панель керування варильної поверхні G1EBHG SE 30 BL IN/ G1EBHG SE 30 MBL IN



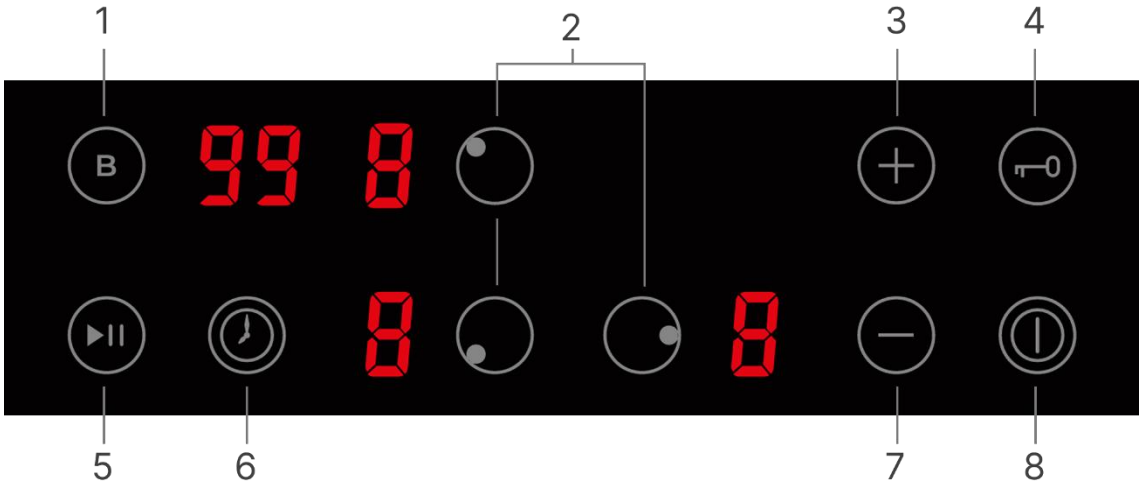
1. Таймер
2. Нагрівальні елементи
3. Блокування панелі управління
4. Boost – збільшення потужності нагрівання
5. Старт/пауза Stop & Go
6. Зменшення рівня нагрівання/часу таймера
7. Збільшення рівня нагрівання/часу таймера
8. Ввімкнення/Вимкнення

Панель керування варильної поверхні G3EBHG SL 30 BL IN



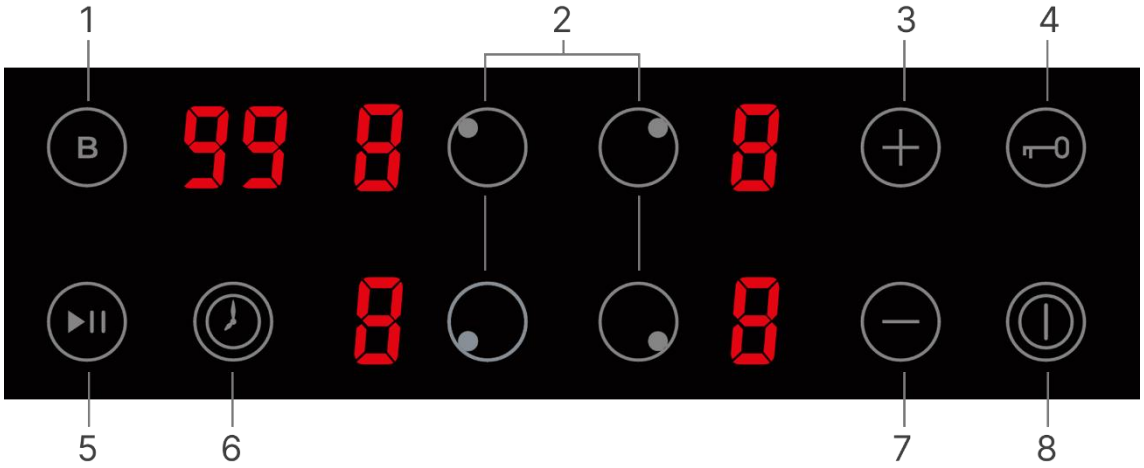
1. Слайдер вибору рівня нагрівання
2. Старт/пауза Stop & Go / Блокування панелі управління
3. Таймер
4/5. Нагрівальні елементи
8. Ввімкнення/Вимкнення

Панель керування варильної поверхні G1EBHG SE 45 BL IN



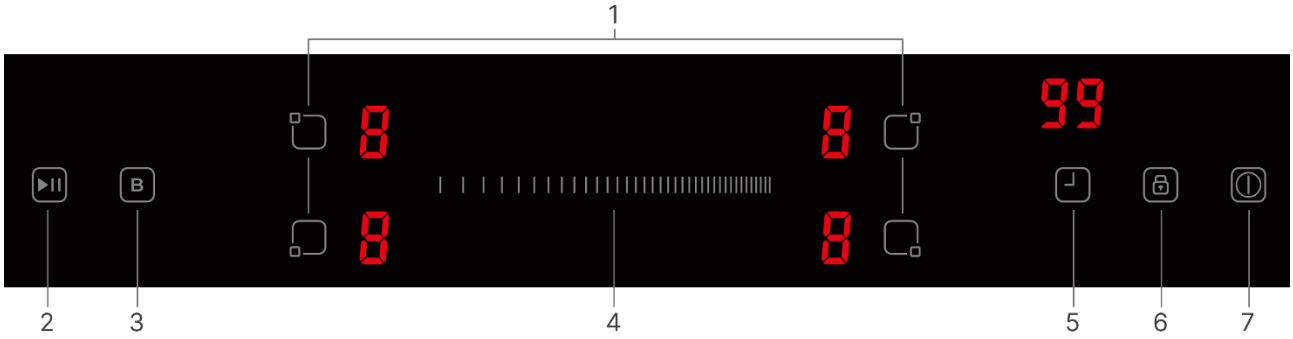
1. Boost – збільшення потужності нагрівання
2. Нагрівальні елементи
3. Збільшення рівня нагрівання/часу таймера
4. Блокування панелі управління
5. Старт/пауза Stop & Go
6. Таймер
7. Зменшення рівня нагрівання/часу таймера
8. Ввімкнення/Вимкнення

Панель керування варильної поверхні G1EBHG SE 60 BL IN



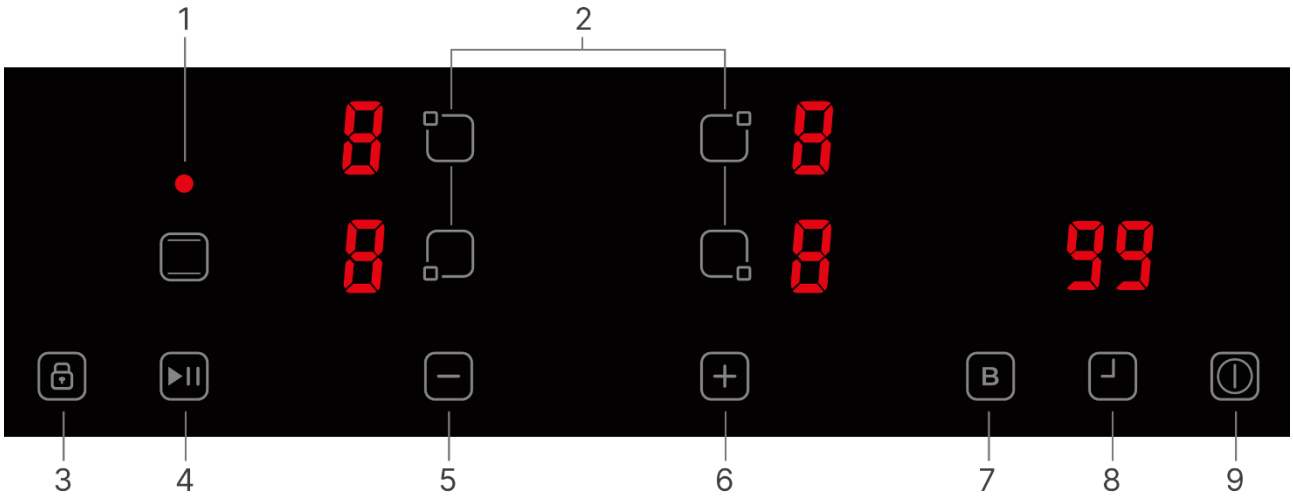
1. Boost – збільшення потужності нагрівання
2. Нагрівальні елементи
3. Збільшення рівня нагрівання/часу таймера
4. Блокування панелі управління
5. Старт/пауза Stop & Go
6. Таймер
7. Зменшення рівня нагрівання/часу таймера
8. Ввімкнення/Вимкнення

Панель керування варильної поверхні G3EBHG SL 60 BL IN



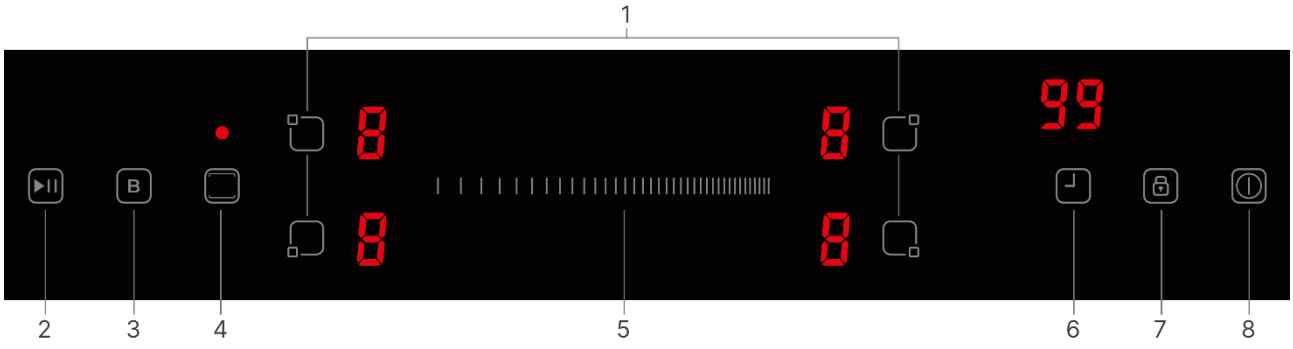
1. Нагрівальні елементи
2. Старт/пауза Stop & Go
3. Boost – збільшення потужності нагрівання
4. Слайдер вибору рівня нагрівання
5. Таймер
6. Блокування панелі управління
7. Ввімкнення/Вимкнення

Панель керування варильної поверхні G2EBHG SE 60 MBL BIN



1. Об’єднана (адаптивна) зона приготування
2. Нагрівальні елементи
3. Блокування панелі управління
4. Старт/пауза Stop & Go
5. Зменшення рівня нагрівання/часу таймера
6. Збільшення рівня нагрівання/часу таймера
7. Boost – збільшення потужності нагрівання
8. Таймер
9. Ввімкнення/Вимкнення

Панель керування варильної поверхні G3EBHG SL 60 MBL BIN



1. Нагрівальні елементи
2. Старт/пауза Stop & Go
3. Boost – збільшення потужності нагрівання
4. Об’єднана (адаптивна) зона приготування
5.Слайдер вибору рівня нагрівання
6. Таймер
7. Блокування панелі управління
8. Ввімкнення/Вимкнення

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

7.6. Увімкнення варильної поверхні

1. Після підключення до електромережі натисніть і утримуйте кнопку «Ввімкнення/Вимкнення» приблизно 3 секунди, доки не пролунає звуковий сигнал.

2. Після підключення до електромережі та ввімкнення варильна поверхня подає звуковий сигнал, усі індикатори засвічуються на 1 секунду, після чого гаснуть.

3. Варильна поверхня перейде в режим очікування. На індикаторах рівня нагрівання та таймера відображатиметься символ «–».

4. Поставте відповідний посуд на потрібну зону нагрівання. Переконайтеся, що дно посуду чисте та сухе, поверхня зони нагрівання чиста та суха.

5. Рівень потужності можна встановлювати від 0 до 9.

6. Під час налаштування індикатор вибраної зони блимає. Після встановлення значення воно блиматиме ще 5 секунд, після чого збережеться автоматично.

7. Якщо в режимі очікування протягом 1 хвилини не виконувати жодних дій, варильна поверхня автоматично вимкнеться, пролунає звуковий сигнал.

7.7. Встановлення рівня нагрівання

1. Перед регулюванням рівня нагрівання необхідно:

– торкнутися кнопки вибору зони нагрівання, щоб активувати потрібну конфорку;

– почне блимати індикатор вибраної зони.

2. Для моделей із кнопковим сенсорним керуванням:

– встановіть рівень нагрівання, натискаючи кнопку «+» або «–»;

– якщо натиснути та утримувати одну з кнопок, значення швидко змінюватиметься від 0 до 9 по колу.

3. Для моделей зі слайдерним керуванням:

– відрегулюйте рівень нагрівання, провівши пальцем по слайдеру.

4. Нижче наведені орієнтовні рекомендації щодо підбору рівня потужності. Точний вибір залежить від типу посуду та кількості продуктів.

Рівень потужності	Рекомендоване застосування
1 - 2	підігрівання невеликої кількості їжі розтоплення шоколаду, масла та продуктів, що легко підгорають повільне томління повільне розігрівання
3 - 4	розігрівання інтенсивне томління приготування рису
5 - 6	приготування млинців

Рівень потужності	Рекомендоване застосування
7 - 8	обсмажування приготування пасти
9	швидке обсмажування доведення супу до кипіння кип’ятіння води

7.8. Функція Booster (підсилення потужності)

1. Деякі моделі індукційних варильних поверхонь оснащені зонами нагрівання з функцією Booster. Ця функція дозволяє тимчасово збільшити потужність вибраної зони до максимального рівня на період до 5 хвилин, що скорочує час приготування.

2. Увімкнення функції Booster:

– Торкніться кнопки вибору зони нагріву, для якої потрібно увімкнути Booster.

– Натисніть кнопку Booster. На індикаторі зони з’явиться символ «b», який блиматиме протягом 5 секунд, після чого світитиметься постійно, доки функцію активовано.

3. Увімкнення функції Booster для моделі G3EBHG SL 30 BL IN:

– Перемістіть слайдер до позначки «+B» та утримуйте 3 секунди, функцію Booster буде активовано.

4. Після завершення роботи функції Booster, зона нагрівання автоматично повернеться до попередньо встановленого рівня потужності.

5. Вимкнення функції Booster:

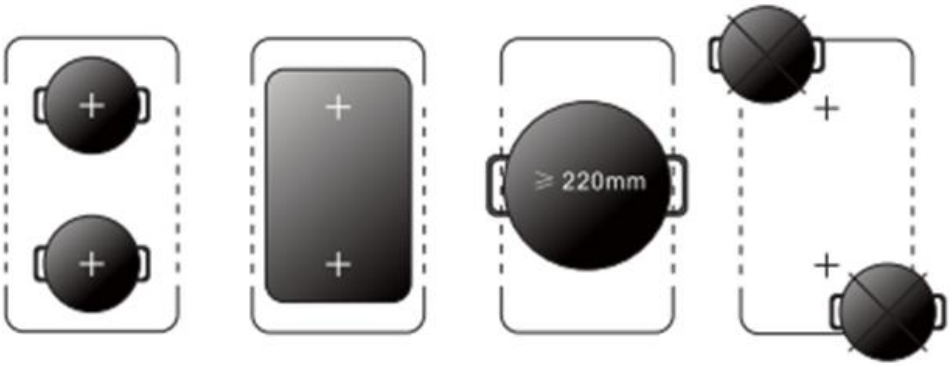
– Щоб скасувати функцію Booster, повторно виконайте дії з її активації.

– Також функцію можна вимкнути, змінивши рівень потужності зони нагрівання.

7.9. Об’єднані (адаптивні) зони нагрівання (Flexible Area)

1. Деякі моделі індукційних варильних поверхонь оснащені об’єднаною (адаптивною) зоною нагрівання. Адаптивну зону можна використовувати як одну зону або як дві різні зони, відповідно до потреб приготування їжі в будь-який час.

2. Обов’язково розмістіть посуд по центру зони нагріву. Якщо посуд великий, має овальну, прямокутну чи подовжену форму, переконайтеся, що він розміщений по центру та перекриває обидва хрестоподібні символи.



3. Увімкнення об’єднаної зони приготування

– Натисніть одну з кнопок вибору зони нагріву, що входять до об’єднаної зони.

– Натисніть кнопку керування об’єднаною зоною.

– Після активації засвітиться індикатор над кнопкою об’єднаної зони.

– Почне блимати індикатор рівня потужності. Встановіть потрібний рівень потужності об’єднаної зони за допомогою слайдера.

4. Вимкнення об’єднаної зони приготування

– Натисніть одну з кнопок вибору зони нагріву, що входять до об’єднаної зони.

– Коли індикатор рівня потужності блимає, натисніть кнопку керування об’єднаною зоною.

– Після вимкнення об’єднаної зони індикатор згасне.

7.10. Функція блокування клавіш

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

2. У режимі блокування всі кнопки керування неактивні, окрім «Ввімкнення/Вимкнення» та кнопки «Блокування клавіш».

3. Увімкнення блокування

– Натисніть кнопку «Блокування клавіш» один раз.

– На індикаторі таймера з’явиться напис «Lo» – функцію блокування активовано.

4. Вимкнення блокування

– Переконайтеся, що варильна поверхня увімкнена.

– Натисніть і утримуйте кнопку «Блокування клавіш» приблизно 3 секунди.

– Пролунає звуковий сигнал, а напис «Lo» зникне з індикатора таймера – блокування вимкнено.

5. Завжди можна вимкнути поверхню кнопкою «Ввімкнення/Вимкнення», навіть якщо активовано блокування.

6. Якщо вимкнути поверхню, не деактивувавши функцію блокування клавіш, після повторного ввімкнення блокування залишиться активним.

7.11. Функція паузи Stop & Go

1. Функція паузи Stop & Go дозволяє тимчасово призупинити процес приготування, не скасовуючи налаштувань. Функція вимикає всі зони нагрівання, а після повторного натискання кнопки відновлює роботу з попередніми налаштуваннями.

2. Увімкнення функції Stop & Go

– Натисніть кнопку «Старт/пауза Stop & Go» один раз.

– Нагрівання зупиниться, всі поточні налаштування буде призупинено, на індикаторах рівня потужності з’явиться символ «P».

3. Вимкнення функції Stop & Go

– Натисніть кнопку «Старт/пауза Stop & Go» один раз.

– Попередні налаштування буде відновлено, символ «Р» зникне з індикаторів.

– Варильна поверхня продовжить роботу з раніше встановленими параметрами.

4. У режимі паузи всі кнопки керування неактивні, окрім «Ввімкнення/Вимкнення» та «Старт/пауза Stop & Go».

5. Якщо функція паузи активна понад 10 хвилин, варильна поверхня автоматично вимкнеться.

7.12. Використання таймера

Таймер можна використовувати двома різними способами:

1. Таймер зворотного відліку – не вимикатиме жоден нагрівальний елемент після закінчення встановленого часу.

2. Таймер автоматичного вимкнення однієї або кількох зон нагрівання – для вимкнення нагрівального елемента після закінчення встановленого часу.

3. Таймер можна встановити на час до 99 хвилин.

7.12.1. Таймер зворотного відліку

1. Переконайтеся, що варильна поверхня увімкнена.

2. Натисніть кнопку таймера. Індикатор таймера почне блимати.

3. Встановіть час:

3.1. Для моделей із кнопковим сенсорним керуванням:

– встановіть значення кнопками «+» або «–»;

– якщо натиснути та утримувати кнопку, значення змінюватиметься швидко по колу.

3.2. Для моделей зі слайдерним керуванням:

– натисніть кнопку таймера – почне блимати розряд одиниць;

– встановіть значення одиниць, провівши пальцем по слайдеру;

– натисніть кнопку таймера ще раз – почне блимати розряд десятків;

– встановіть значення десятків за допомогою слайдера.

3.2.1 Послідовне натискання кнопки таймера перемикає режими:

«Одиниці → Десятки → Підтвердження → Одиниці → …»

4. Після встановлення часу зворотний відлік розпочнеться автоматично. На дисплеї відображатиметься залишок часу.

5. Після завершення встановленого часу звуковий сигнал лунатиме протягом 30 секунд, а на дисплеї з’явиться «– –». Натискання будь-якої кнопки припинить звуковий сигнал.

7.12.2. Таймер автоматичного вимкнення зони нагріву

1. Натисніть кнопку вибору відповідної зони нагрівання.

2. Встановіть час таймера:

2.1. Для моделей із кнопковим сенсорним керуванням:

– встановіть час кнопками «+» або «–»;

– якщо натиснути та утримувати кнопку, значення змінюватиметься швидко по колу;

– під час блимання індикатора повторне натискання кнопки таймера дозволяє швидко підтвердити встановлене значення.

2.2. Для моделей зі слайдерним керуванням:

– натисніть кнопку таймера – блимає розряд одиниць;

– встановіть значення одиниць слайдером;

– натисніть кнопку таймера ще раз – блимає розряд десятків;

– встановіть значення десятків слайдером.

2.2.1 Послідовне натискання кнопки таймера перемикає режими:

«Одиниці → Десятки → Підтвердження → Одиниці → …»

3. Після встановлення часу відлік почнеться автоматично. На дисплеї відображатиметься залишковий час.

4. Червона крапка біля індикатора потужності вказує, що для цієї зони встановлено таймер.

5. Щоб перевірити залишковий час таймера конкретної зони, активуйте її.

6. Якщо таймер встановлено на декілька конфорок одночасно, на дисплеї таймера відображається мінімальний час, крапка відповідної зони блимає.

7. Після завершення відліку відповідна зона нагрівання автоматично вимкнеться.

7.12.3. За замовчуванням значення таймера зворотного відліку та таймера автоматичного вимкнення зони нагріву становить 30 хвилин.

7.12.4. Після встановлення часу таймера індикатор блиматиме 5 секунд, після чого налаштування буде автоматично підтверджене.

7.12.5. Таймер зворотного відліку та таймер автоматичного вимкнення зони нагріву можуть працювати одночасно. В такому разі на дисплеї відображається найменше встановлене значення. Якщо найменше значення – це таймер зворотного відліку, блиматиме червона крапка біля таймера. Якщо найменше значення – це таймер автоматичного вимкнення зони нагріву, блиматиме червона крапка відповідної зони.

7.12.6. Якщо на дисплеї відображається таймер зони нагрівання і потрібно перевірити таймер зворотного відліку, натисніть кнопку таймера – на дисплеї відобразиться його значення.

7.13. Індикатор присутності та відповідності посуду

1. Якщо на дисплеї поперемінно блимає індикатор відсутності посуду  та встановлений рівень нагрівання, це означає, що:

– на зону нагрівання не встановлено посуд;

– використовується посуд, непридатний для приготування на індукційній варильній поверхні;

– діаметр посуду занадто малий, або він розташований не по центру зони нагрівання.

2. Нагрівання не розпочнеться, якщо на зоні нагрівання немає відповідного посуду.

3. Якщо протягом 2 хвилин не встановити придатний посуд, індикатор автоматично вимкнеться.

4. Якщо на поверхні залишити посуд невідповідного розміру або матеріалу, а також невеликі металеві предмети (ніж, виделка, ключ тощо), відповідна зона нагрівання автоматично вимкнеться через 1 хвилину.

7.14. Індикатор залишкового тепла

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

2. Після роботи варильної поверхні певний час зберігається залишкове тепло. На індикаторі рівня потужності з'являється символ H, який попереджає про те, що зона нагрівання ще гаряча.

3. Доки горить індикатор залишкового тепла певної зони нагріву, цю зону можна використовувати для економії енергії. Наприклад, використовуйте зону із залишковим теплом для підігрівання іншого посуду.

7.15. Вимкнення варильної поверхні

1. Щоб вимкнути окрему зону нагрівання, встановіть рівень потужності на «0». На індикаторі відобразиться «–».

2. Щоб вимкнути всю варильну поверхню, натисніть кнопку «Ввімкнення/ Вимкнення».

3. У разі відключення електроенергії під час приготування всі налаштування буде скасовано.

4. Після вимкнення індукційної варильної поверхні охолоджувальний вентилятор може працювати ще приблизно 1 хвилину.

7.16. Автовимкнення

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

2. Функцією автоматичного вимкнення спрацьовує, якщо зона нагрівання не була вимкнена вручну. Час роботи зони нагріву перед автовимкненням залежить від встановленого рівня потужності:

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

7.17. Захист від перегрівання

1. Варильна поверхня оснащена датчиком, який контролює внутрішню температуру приладу.

2. У разі перевищення допустимої температури поверхня автоматично припиняє роботу.

7.18. Захист від переливу рідини

1. З метою безпеки електронний модуль автоматично вимикає живлення, якщо:

– на панель керування потрапила рідина (наприклад, під час закипання),

– на сенсорну панель покладено вологу ганчірку.

2. У цьому випадку всі кнопки керування стають неактивними, окрім «Ввімкнення/Вимкнення» та кнопки «Блокування клавіш», доки панель керування не буде очищена та висушена.

7.19. Рекомендації з приготування

Для забезпечення оптимальної роботи варильної поверхні необхідно:

– використовувати посуд з шириною дна, що відповідає ширині нагрівального елемента;

– починайте готувати на високому рівні потужності, а після прогрівання страви зменшити нагрівання;

– накривати каструлі кришками під час приготування, коли це можливо;

– після закипання зменшити рівень потужності відповідної зони індукційної варильної поверхні.

8. ОЧИЩЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХІ

УВАГА!	**ПЕРЕД ОЧИЩЕННЯМ АБО ОБСЛУГОВУВАННЯМ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ, НЕОБХІДНО ВІД'ЄДНАТИ ЇЇ ВІД ЕЛЕКТРИЧНОЇ МЕРЕЖІ**

УВАГА!	**ПЕРЕД ОЧИЩЕННЯМ АБО ОБСЛУГОВУВАННЯМ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ, ПЕРЕКОНАЙТЕСЯ, ЩО ВОНА ПОВНІСТЮ ОХОЛОНУЛА**

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

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. Цукор і продукти, що його містять (желе, карамель, сиропи тощо), а також розплавлений пластик можуть пошкодити поверхню варильної панелі.

Якщо не видалити їх одразу, поки вони гарячі, на поверхні можуть залишитися незворотні дефекти. Такі пошкодження не підлягають гарантійному обслуговуванню. Будьте особливо обережні при видаленні гарячих забруднень!

8.6. Не використовуйте для очищення варильної поверхні пароочисники. 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
E1/E2	Нестабільна напруга живлення	Перевірте мережу живлення. Після відновлення нормального живлення повторно увімкніть прилад.
E3	Перегрів датчика температури посуду	Переконайтеся, що в посуді є рідина. Додайте рідину та повторно ввімкніть варильну поверхню.
E5	Перегрів датчика температури силового транзистора	Дочекайтеся охолодження індукційної поверхні, після чого повторно увімкніть прилад.
Варильна поверхня не вмикається.	Немає електричного струму.	Перевірте запобіжник приладу. Перевірте, чи не відключено електроживлення, увімкнувши інші електроприлади. Переконайтеся, що прилад правильно підключений до електромережі. Перевірте, чи не завершився встановлений таймер. Перевірте, чи не досягнуто максимально допустимого часу роботи з автоматичним вимкненням. Переконайтеся, що на сенсорну панель керування не потрапила рідина, внаслідок чого могла спрацювати система захисту від переливу.
Сенсорні кнопки панелі керування не реагують	Активована функція «Блокування клавіш». На сенсорну панель потрапила рідини.	Перевірте, чи не активована функція «Блокування клавіш» (на дисплеї таймера відображається «Lo»). Переконайтеся, що на сенсорній панелі немає рідини або вологої тканини, через що могла спрацювати система захисту від переливу.

Проблема	Можлива причина	Вирішення проблеми
Щоденні забруднення на склі (відбитки пальців, плями, залишені їжею або несолодкі залишки на склі)	1. Вимкніть варильну поверхню від мережі живлення. 2. Нанесіть засіб для очищення, доки скло ще тепле (але не гаряче). 3. Промийте та витріть насухо чистою тканиною або паперовим рушником. 4. Знову ввімкніть живлення варильної поверхні.	Після вимкнення живлення не буде відображатися індикатор гарячої поверхні, але конфорка все ще може бути гарячою. Будьте обережні! Ніколи не залишайте залишки мийного засобу на варильній поверхні, адже на склі можуть залишитися плями.
На поверхню потрапила киплячі, розплавлені речовини або частинки розтопленого цукру	Якомога швидше видаліть залишки їжі скребком, придатним для склокерамічних варильних поверхонь, але остерігайтеся гарячих зон нагріву. 1. Вимкніть варильну поверхню від мережі живлення. 2. Тримайте скребок під кутом 30° і перемістіть забруднення на холодну частину варильної поверхні. 3. Очистьте холодну частину варильної поверхні ганчіркою або паперовим рушником. 4. Виконайте кроки 2–4 з розділу вище.	Якомога швидше видаліть такі плями та залишки їжі. Якщо залишити їх остигати, то згодом буде важко очистити або вони можуть навіть пошкодити скляну поверхню. Обережно використовуйте скребок та завжди зберігайте його в безпечному та недоступному для дітей місці.
Переливання на сенсорне керування	1. Вимкніть варильну поверхню від мережі живлення. 2. Витріть пролиту рідину. 3. Протріть сенсорне керування чистою вологою губкою або тканиною. 4. Витріть ділянку насухо паперовим рушником. 5. Знову ввімкніть живлення варильної поверхні.	Варильна поверхня може видати звуковий сигнал і вимкнутися, а сенсорні кнопки можуть не працювати, якщо на них є рідина. Переконайтеся, що ви витерли зону сенсорного керування перед тим, як знову ввімкнути поверхню.
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.

Проблема	Можлива причина	Вирішення проблеми
Під час роботи варильної поверхні можуть виникати сторонні звуки.	Тріск або потріскування - зазвичай пов’язані з матеріалами, з яких виготовлено посуд. Дно посуду може складатися з різних матеріалів, що по-різному розширюються під час нагрівання. Клацання - спричинене роботою електронних компонентів, які періодично вмикаються та вимикаються. Свист - може виникати при роботі однієї або кількох зон нагріву на високому рівні потужності, особливо якщо посуд виготовлений із багатошарових матеріалів. Гул або дзижчання. Може з’являтися при використанні високого рівня потужності (наприклад, функції Boost). Після нагрівання посуду та зменшення потужності рівень шуму зменшується.	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.

ENG

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. Persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.

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 leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.

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

2.9. Never use your appliance as a work or storage surface.

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

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

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

2.13. Do not touch the appliance heating elements during and after use until the surface is cool.

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.**

2.14. 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).

2.15. Do not cook on a broken or cracked hob. If the hob surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply and contact a qualified technician.

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

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

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

2.19. 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.

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

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

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

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

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

2.25. Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.

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

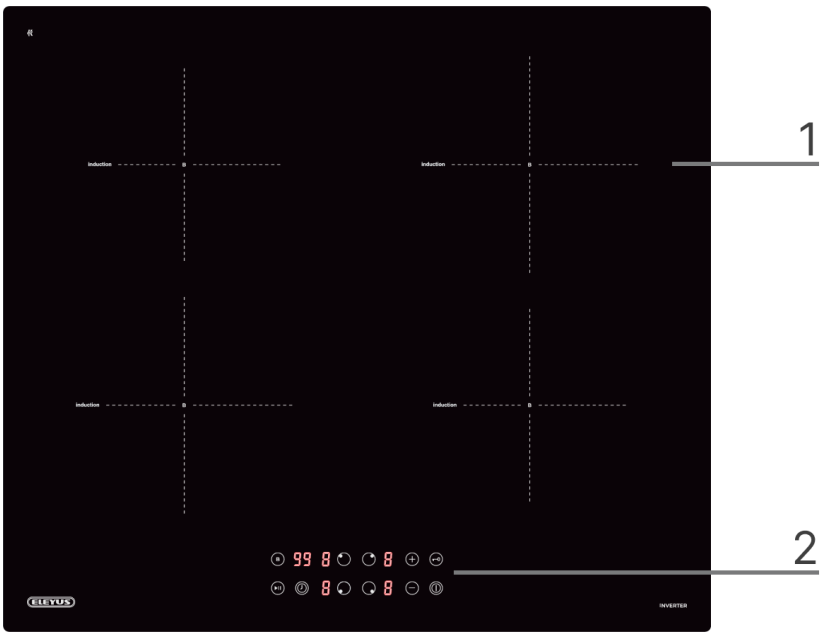
2.27. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

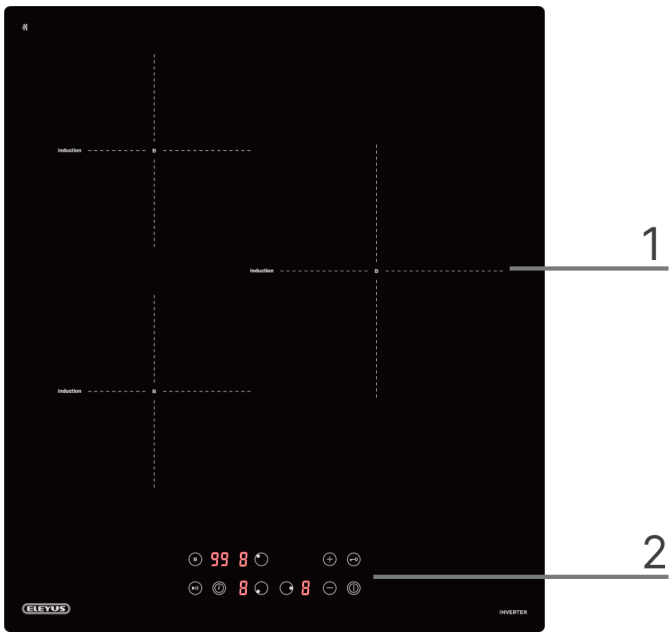
2.28. If there is a non-standard situation, turn off the hob from the network, call the service centre, whose telephone is specified in the warranty document.

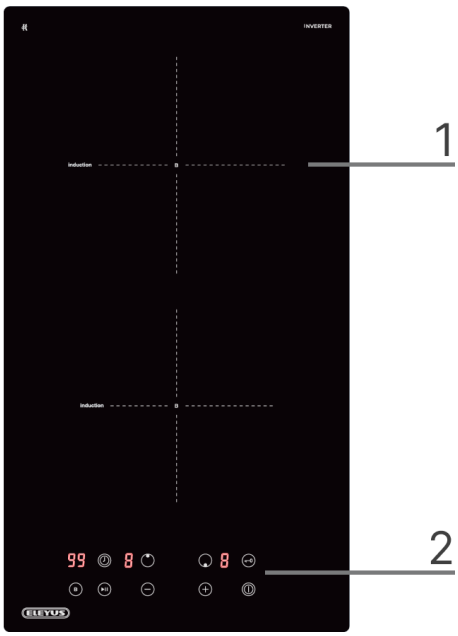
3. MAIN TECHNICAL CHARACTERISTICS

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 cooking hobs (design may vary depending on the model):







1 – Induction heating element
2 – Control panel

3.3. The main technical specifications are provided in the table and on the appliance rating label:

Cooking Hob	**G1EBHG SE 30 BL IN G3EBHG SL 30 BL IN G1EBHG SE 30 MBL IN**	**G1EBHG SE 45 BL IN**	**G1EBHG SE 60 BL IN G3EBHG SL 60 BL IN G2EBHG SE 60 MBL BIN G3EBHG SL 60 MBL BIN**
Cooking Zones	2 zones	3 zones	4 zones
Supply Voltage	220-240	220-240	220-240
Total Power	3600	5600	7200
Product Size (mm)	288 x 520 x 56	450 x 520 x 56	590 x 520 x 56
Built-in Size (mm)	265 x 495	430 x 495	560 x 490

4. SUPPLY SET

SUPPLY SET INCLUDES	Cooking hob	1 pcs.
	Mounting kit	1 pcs.
	Foam gasket	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.

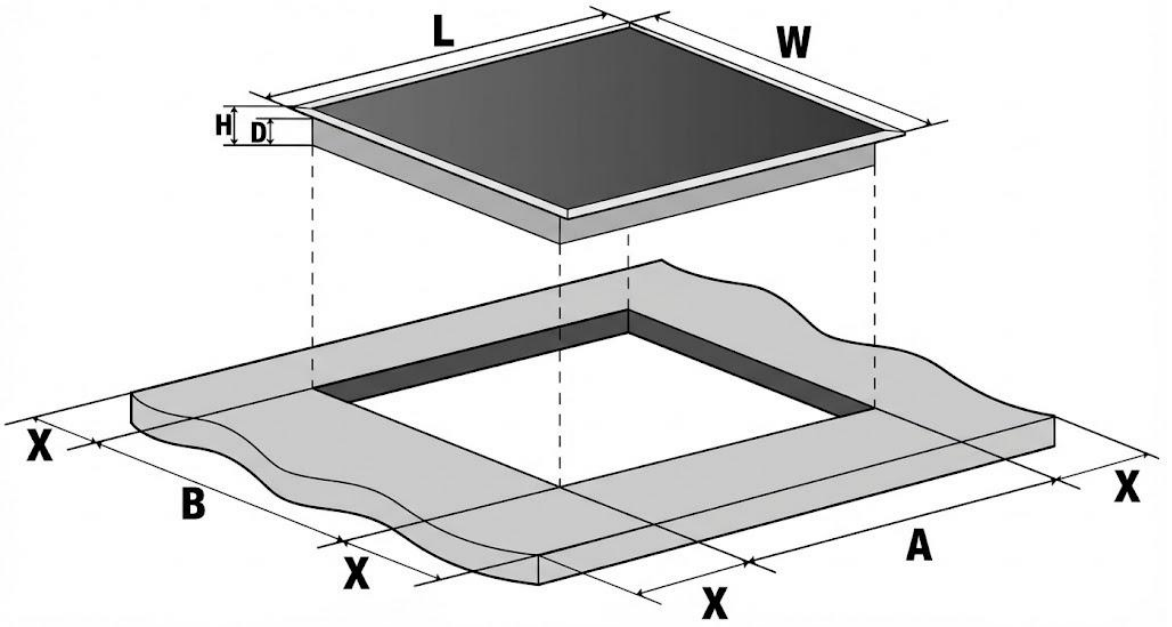
5.3. The appliance must be protected from the possible harmful effects of the environment. Do not place the appliance in contact with the sun, rain, snow, dust or humidity.

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. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm.

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

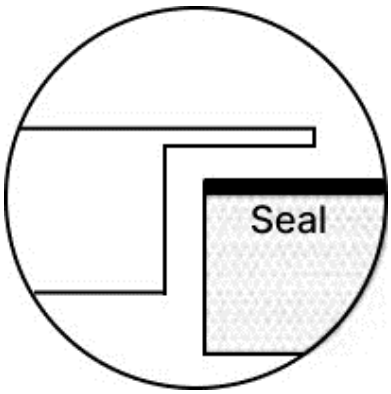
5.7. Dimensions of hobs and mounting holes are shown at the pictures below.



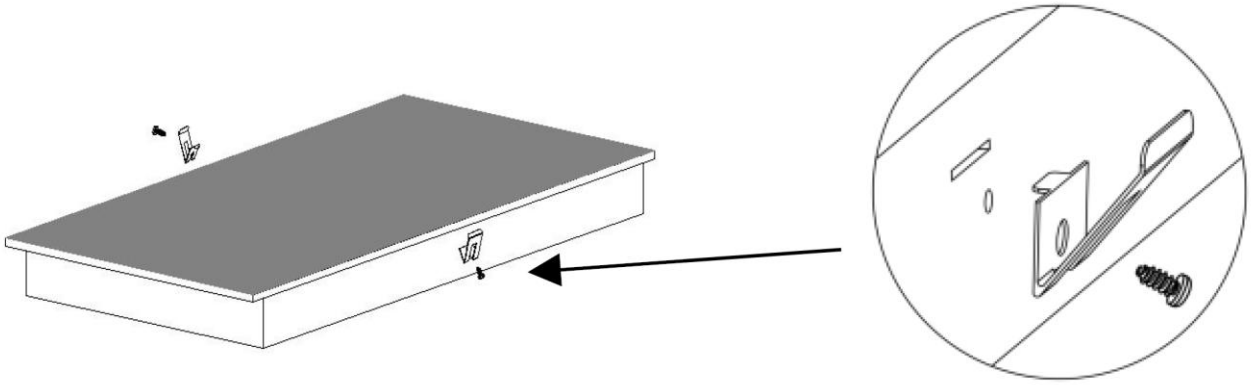
Model	L	W	H	D	A	B	X
30cm induction hob	288	520	56	52	265 +5 -0	495 +5 -0	50 min
45cm induction hob	450	520	56	52	430 +5 -0	495 +5 -0	50 min
60cm induction hob	590	520	56	52	555 +5 -0	495 +5 -0	50 min

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.

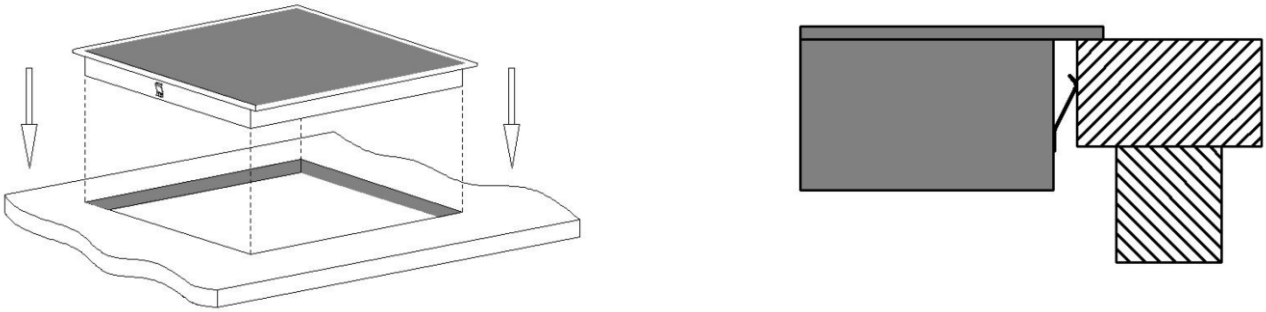


5.9. For secure mounting to table tops hob should use fixing clips and screws are included.



Fix clips to hob:

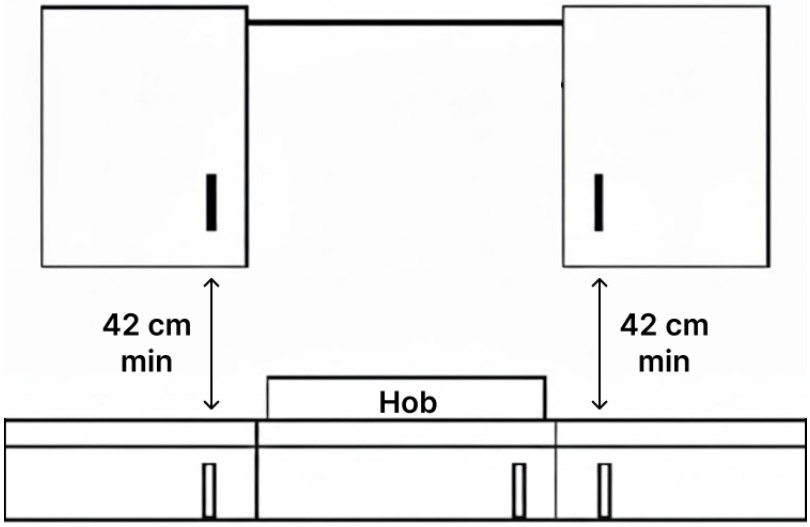
Insert the fixing clips into fixing holes reserved on 2 sides of housing, fix clip to housing with screw, then insert hob into cabinet/work surface.



Fix hob to cabinet:

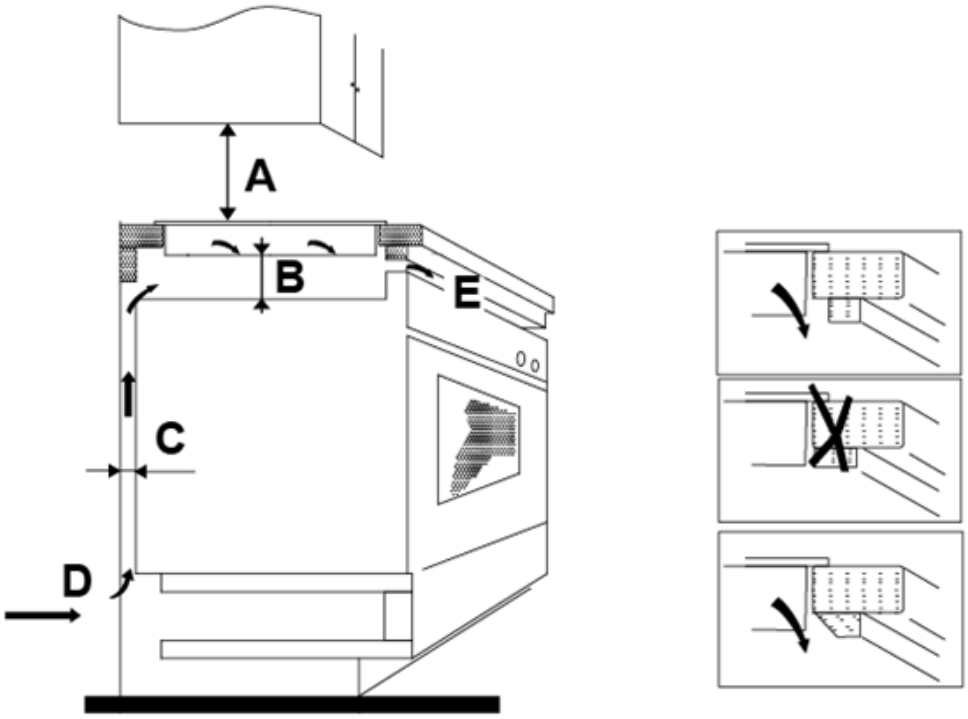
Insert the hob into the cabinet/work surface as below diagrams, the mounted clips on the sides can secure your hob sturdily.

5.10. 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 min	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.

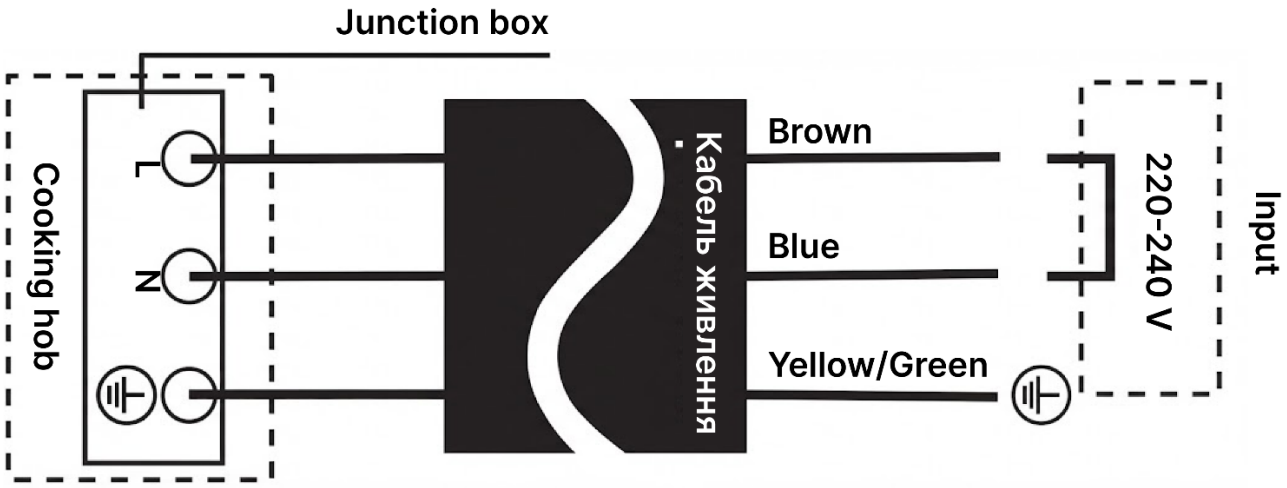
6.7. The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.

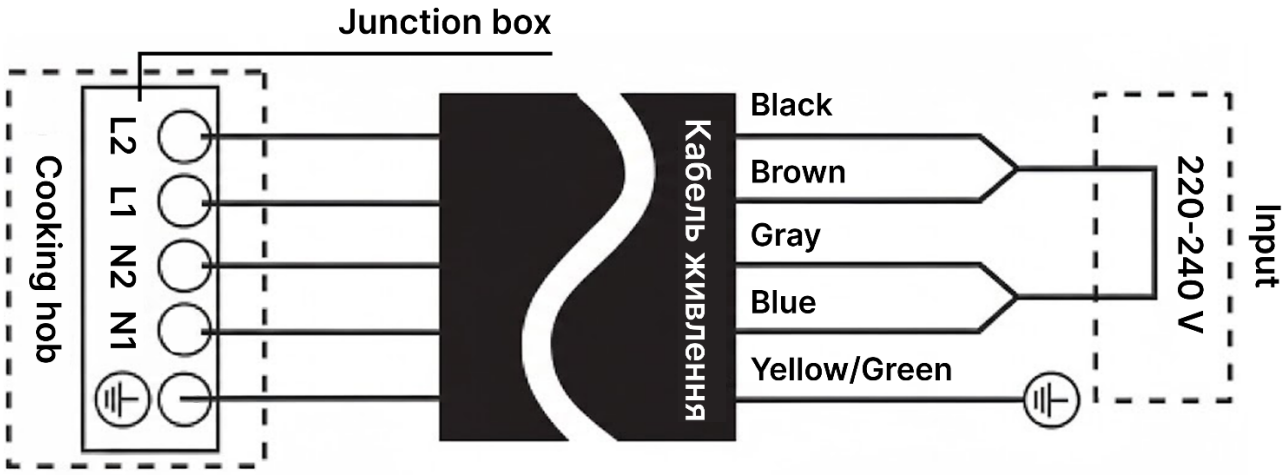
6.8. The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

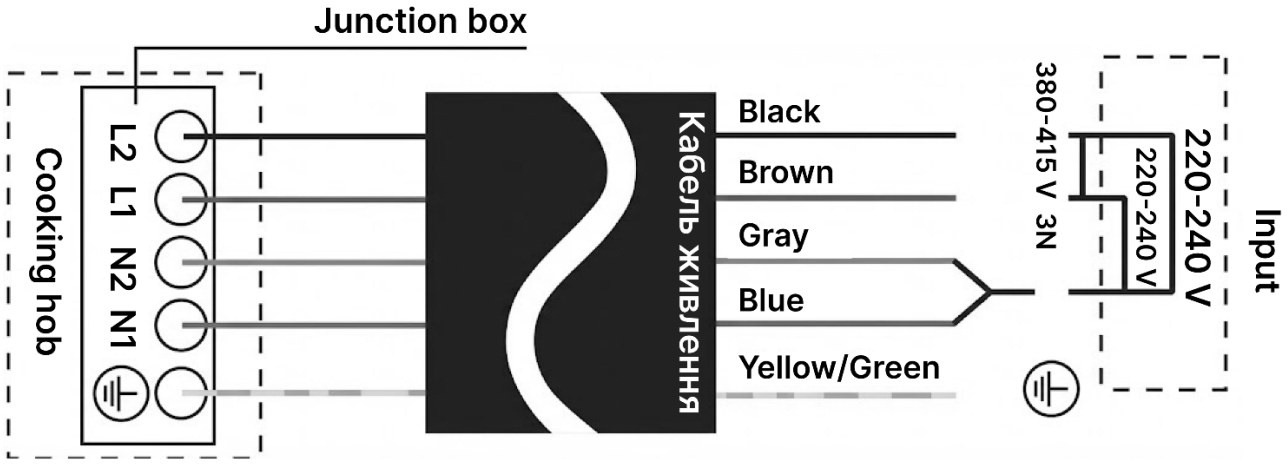
6.9. The cable must not be bent or compressed.

If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.

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


Junction box
Cooking hob
L
N
Кабель живлення
Brown
Blue
Yellow/Green
220-240 V
Input


Junction box
Cooking hob
L2 L1 N2 N1
Кабель живлення
Black
Brown
Gray
Blue
Yellow/Green
220-240 V
Input


Junction box
Cooking hob
L2 L1 N2 N1
Кабель живлення
Black
Brown
Gray
Blue
Yellow/Green
380-415 V 3N
220-240 V
220-240 V
Input

7. USING THE COOKING HOB

7.1. Induction hobs are made from smooth, ceramic glass, the heat comes from a magnetic induction coil which heats the cookware but not the cooking surface. The heat from the cookware is transferred to the food.

7.2. Remove any protective film or sticker that may still be on your new electric hob.

ATTENTION! **DO NOT TURN ON THE COOKING HOB WITH NO DISHES**

7.3. Before use



1. Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan. You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction hob.

2. Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone.

3. Always centre your pan on the cooking zone.

4. The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

Cooking zone	Minimum (mm)	Maximum (mm)
160mm	140	160
180mm	140	180
210mm	160	210
Flexible zones	220	380 x 200

5. The bottom of this pan is suggested to have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone.

6. The cooking zones will not switch on if the pots bottom diameter is not at least 14 cm.

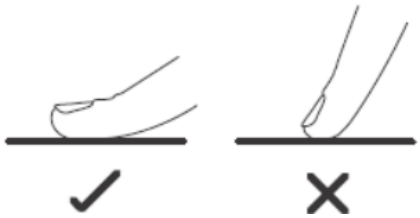
7. Always lift pans off the hob – do not slide, or they may scratch the glass.

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

9. 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.

7.4. Using the Touch Controls

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

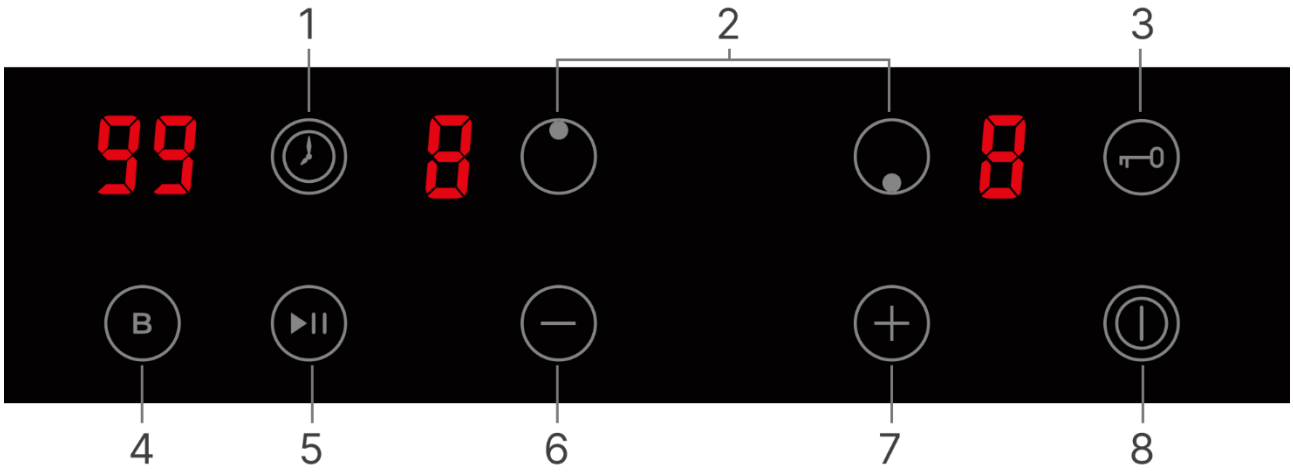


2. You will hear a beep each time a touch is registered.
3. Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object covering them.

7.5. Control Panel Structure

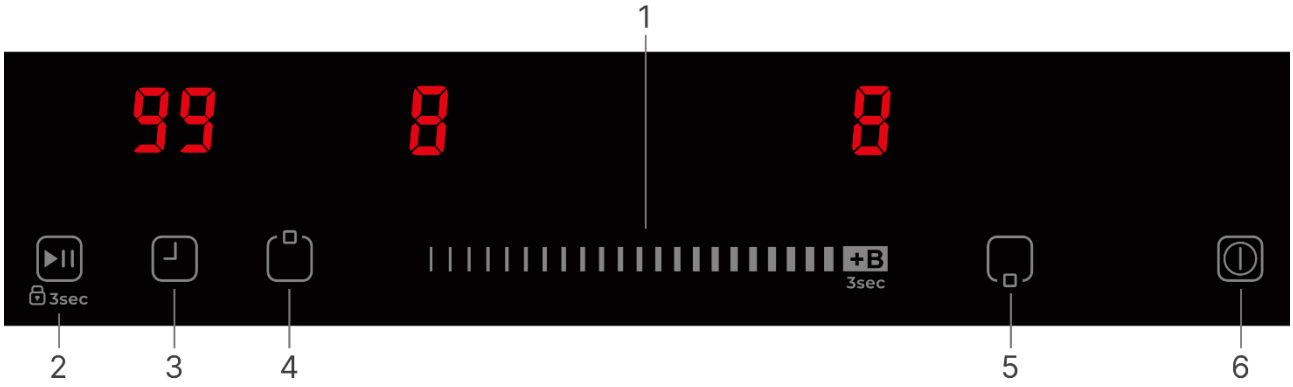
1. Induction cooking hobs use «sensor» or «sensor-slider» control. The control type depends on the cooking hob model.

G1EBHG SE 30 BL IN/ G1EBHG SE 30 MBL IN Hobs Control Panel



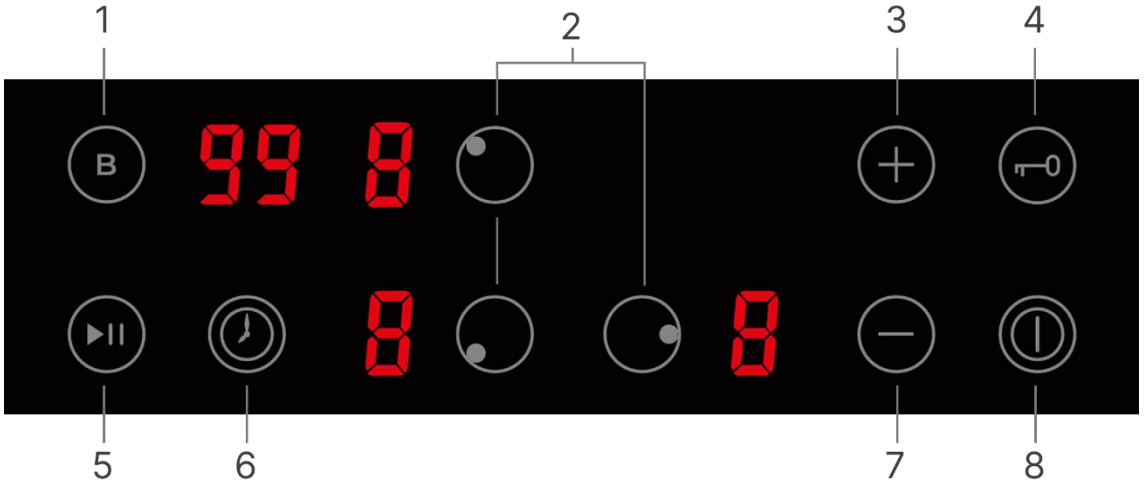
1. Timer control button
2. Cooking Zone selection button
3. Child Lock control button
4. Booster function button
5. Stop&Go function button
6. Heating level/Timer "-" button
7. Heating level/Timer "+" button
8. ON/OFF button

G3EBHG SL 30 BL IN Hob Control Panel



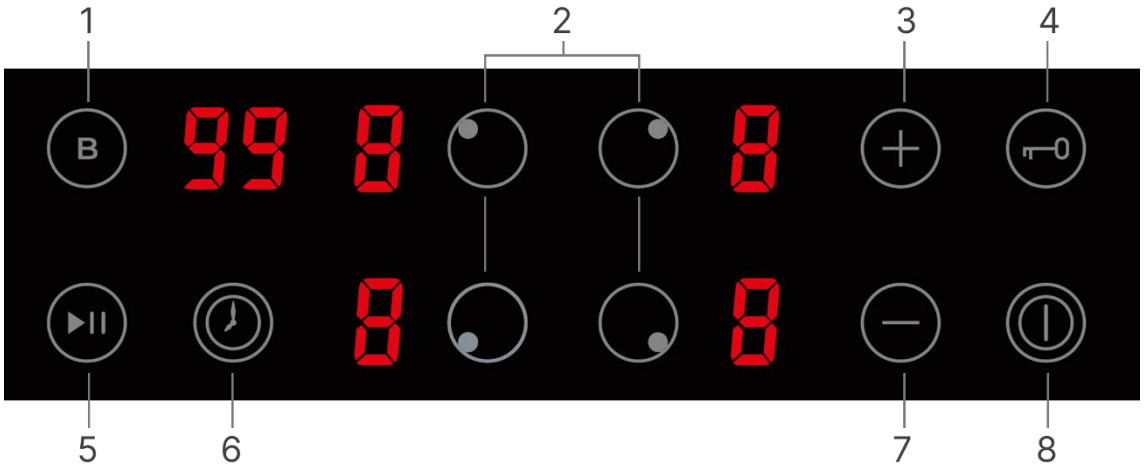
1. Heating level/Timer slider control
2. Stop & Go/Child Lock control button
3. Timer control button
4/5. Cooking Zone selection button
6. ON/OFF button

G1EBHG SE 45 BL IN Hob Control Panel



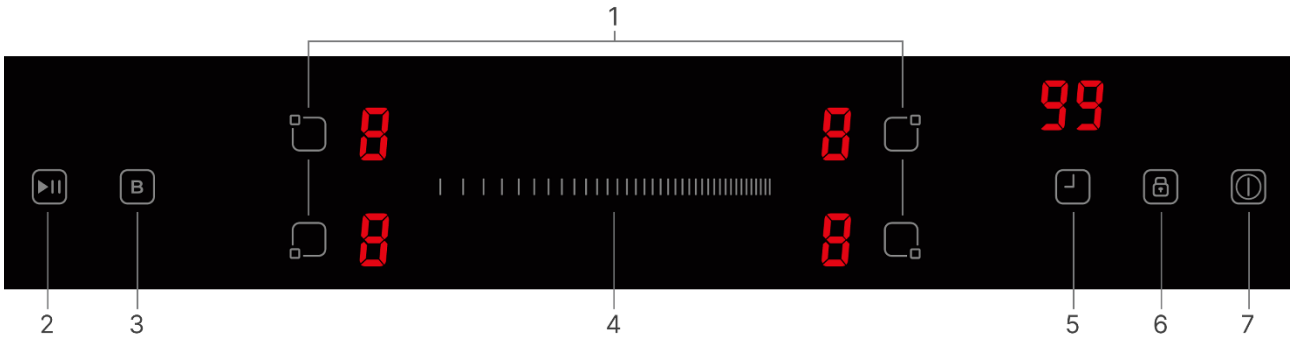
1.Booster function control button
2. Cooking Zone selection button
3.Heating level/Timer “+” button
4.Child Lock control button
5. Stop & Go control button
6.Timer control button
7.Heating level/Timer “-” button
8. ON/OFF button

G1EBHG SE 60 BL IN Hob Control Panel



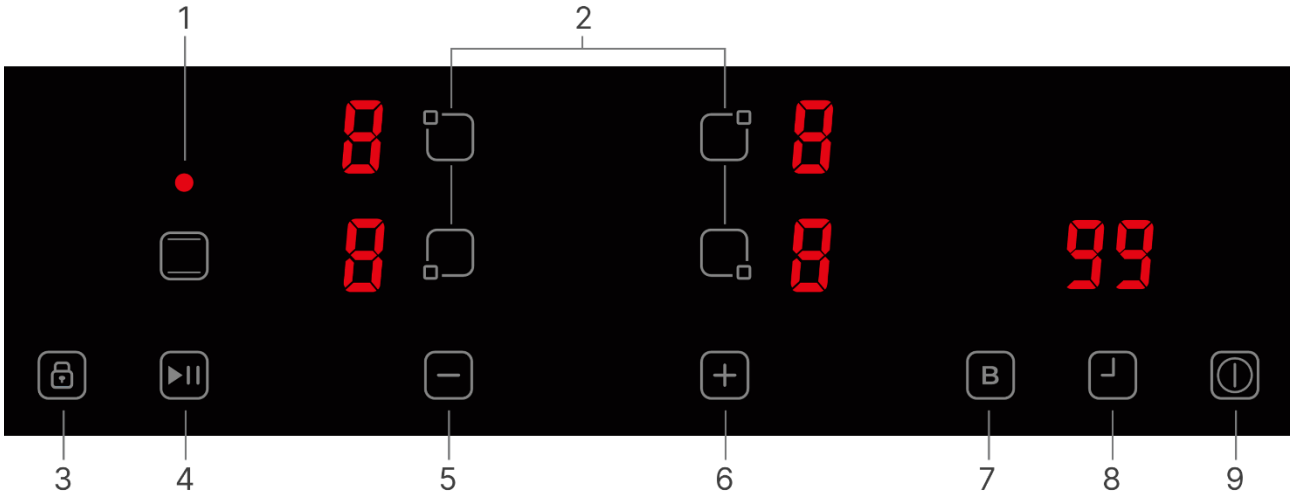
1.Booster function control button
2. Cooking Zone selection button
3.Heating level/Timer “+” button
4.Child Lock control button
5. Stop & Go control button
6.Timer control button
7.Heating level/Timer “-” button
8. ON/OFF button

G3EBHG SL 60 BL IN Hob Control Panel



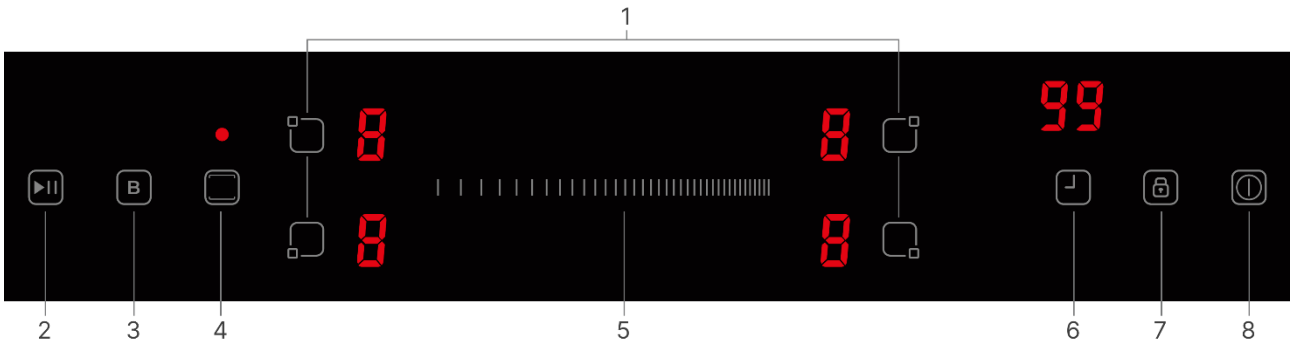
1. Cooking Zone selection button
2. Stop & Go control button
3.Booster function control button
4. Heating level/Timer slider control
5.Timer control button
6.Child Lock control button
7. ON/OFF button

G2EBHG SE 60 MBL BIN Hob Control Panel



1. Flexi zone control button
2. Cooking Zone selection button
3.Child Lock control button
4. Stop & Go control button
5.Heating level/Timer “-” button
6.Heating level/Timer “+” button
7.Booster function control button
8.Timer control button
9. ON/OFF button

G3EBHG SL 60 MBL BIN Hob Control Panel



1. Cooking Zone selection button
2. Stop & Go control button
3. Booster function control button
4. Flexi zone control button
5.Heating level/Timer slider control
6. Timer control button
7. Child Lock control button
8. ON/OFF button

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

7.6. Switching On the hob

1. After the hob, be connected to electricity and power on press and hold the ON/OFF control button for about 3 seconds till you hear a “beep” to turn the hob on.

2. After connect to electricity, when power on, the buzzer of hob beeps once, all indicators light up for 1 second then go out.

3. Now the hob enters into Standby mode, all heat setting indicators and Timer setting indicators shows “-”.

4. Place a suitable pan on the cooking zone you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

5. The power level can be adjusted from 0 to 9.

6. The heat setting indicator of the selected zone flashing when adjusting. After adjusting, the number flashing for 5 seconds then stop flashing, then the setting is be confirmed.

7. When the hob in Standby mode, if there is no practice within 1 minute, the electric hob will auto turn off, with buzzer beeps once.

7.7. Adjusting Cooking Level

1. Before adjust heating level:

– touch the heating zone selection control button to select and active the cooking zone you wish to use;

– the heat setting indicator of the selected zone flashing when be active, then you could adjust its heat level.

2. Touch control models:

– set heat setting by touching the “+” or “-” button;

– if press and hold either of the two buttons, the value will adjust down or up rapidly, from 0 to 9 in circle.

3. Slider Touch control models:

– adjust heat setting by sliding the slider control.

4. The heat settings below are guidelines only. The exact setting will depend on factors including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes

Heat setting	Suitability
7 - 8	• sauteing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

7.8. Booster Function

1. Some of induction hob models might have one or several cooking zones which has Booster function. You can use the Booster function to boost power of relevant cooking zone for a maximum power rating for 5 minutes. This function could reduce the cooking time, which convenience for cooking when in hurry!

2. To use booster function when hob is working, follows below:

– Touch the heating zone selection control button to select the cooking zone you want to use boost function.

– Touch the Booster function control button, the heating zone indicator will show “b” and flashing for 5 seconds then stop flashing, then Booster function be actived.

3. For model G3EBHG SL 30 BL IN, slider to the “+B” and touch for 3 seconds, the Booster function be actived.

4. After booster finish, the cooking zone will return to original setting.

5. Cancel the Booster function

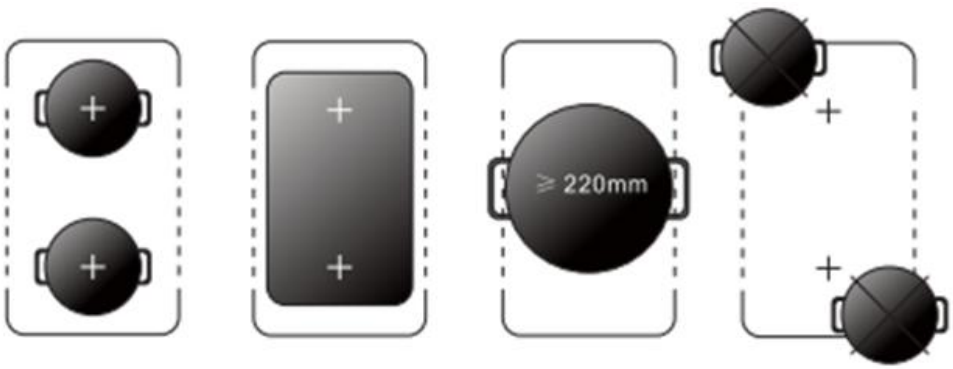
-Follow above practice of active Booster function one more time when Booster is working, could cancel the Booster function.

-You can also cancel Booster function by adjust power level setting.

7.9. Flexible Areas

1. Some of induction hob models have one Flexible cooking areas. These Flexible cooking areas can each be used as a single big zone or as two independent zones, accordingly to the cooking needs anytime.

2. 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.



3. Active the flexible induction area

To activate a flexible area as a single big zone, first press either of the two cooking zone selection buttons of this flexible area, then press the flexible area control button. When flexible area works, the indicator above corresponding flexible area control button lighting, the power level indicator flashing, you can adjust power level of the flexible area by slide the slider.

4. Inactive the flexible induction area

To in active the flexible area when it works, press either of the two cooking zone selection buttons of this flexible area, when power level indicator flashing, press the flexible control button again. The indicator will off after inactive it.

7.10. Child Lock Safety Control

1. You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on) by active Child Lock function.

2. When the controls are locked, except the ON/OFF control button and Child Lock control button, all other touch control buttons are disabled.

3. To lock the controls

Touch the Child Lock control button once. The timer indicator will show “Lo”, and Child Lock function be active.

4. To unlock the controls

– Make sure the electric hob is turned on.

– Touch and hold the Child Lock control button around 3 seconds, the buzzer beeps once and “Lo” disappears in timer indicator, the Child Lock be inactive.

– You can now start using your electric hob.

5. You can always turn the hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation

6. Under Child Lock function, if turn the hob off without inactive the Child Lock function. When turn on the hob later, the Child Lock function will still valid.

7.11. Stop & Go function

1. The Stop & Go function can turn off all zones. When you back, with one more touching of the button, hob restarts where they were, to carry on cooking.

2. Active Stop & Go function

To active Stop & Go function, you can press the Stop & Go function button once. Then all programmer setting be hold on and hob stop heating; all heat setting indicators show “P”.

3. Inactive Stop & Go function

To cancel Stop & Go function, you can press the Stop & Go function again, after come back. Then all programmer setting will return to what they were, Stop & Go indicator “P” disappear from all indicators.

4. When Stop & Go function active, all control buttons are disable except the ON/OFF and Stop & Go button.

5. The hob will auto turn off, if Stop & Go function last more than 10 minutes.

7.12. Using the Timer

When the hob is turned on, 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 either or more than one cooking zones off.

3. You can set the minute minder/timer for up to 99 minutes.

7.12.1. Using the Timer as a Minute Minder

1. Make sure the cooktop is turned on.

2. Touch the timer control button, the number in timer indicator flashing.

3. Then adjust Minute Minder setting follows below:

3.1. Touch control models

– Set heat setting by touching the "+" or "-" button.

– If press and hold either of the two buttons, the value will adjust down or up rapidly in circle.

3.2. Slider Touch control model

– Touch the timer control button once, the number of single digit in timer indicator flashing, then adjust single digit of minute minder setting by sliding the slider control.

– Press the timer control button again, the number of tens digit in timer indicator flashing, then adjust tens digit of minute minder setting by sliding the slider control.

3.2.1. By continuous touch the timer control button, the slider works at below consequence:

"Single Digit-Tens Digit-Confirm Setting-Single Digit-…"

4. When the minute minder is set, it will begin to count down immediately, the display will show the remaining time.

5. Buzzer will beep for 30 seconds and timer indicator shows "- -" when the setting time finished. Any efficient touching of control buttons during it, would end up the buzzer beeps.

7.12.2. Setting the timer to turn cooking zone off

1. Touch the heating zone selection control button to select the cooking zone you wish to set timer for.

2. Then adjust Timer setting

2.1. Touch control models:

– Set heat setting by touching the or button.

– If press and hold either of the two buttons, the value will adjust down or up rapidly in circle.

– When the timer indicator flashing, touch timer control button another time, can quick confirm the timer setting.

2.2. Slider Touch control models:

– Touch the timer control button once, the number of single digit in timer indicator flashing, then adjust single digit of minute minder setting by sliding the slider control.

– Press the timer control button again, the number of tens digit in timer indicator flashing, then adjust tens digit of minute minder setting by sliding the slider control.

2.2.1. By continuous touch the timer control button, the slider works at below consequence:

“Single Digit-Tens Digit-Confirm Setting -Single Digit-…”

3. When the timer is set, it will begin to count down immediately, the display will show the remaining time.

4. The red dot next to power level indicator will illuminate for those zones be set with timer.

5. You can check timer setting of different cooking zone which set with timer, by active this cooking zone.

6. If more than one heating zone has timer setting, the timer indicator will show the lowest time. The red dot next to power level indicator will flash.

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

7.12.3. The default setting of minute reminder and timer is 30 minutes.

7.12.4. After adjusting, the setting in timer indicator will flashing for 5 seconds and then stop flashing, then the setting be confirmed.

7.12.5. The minute reminder and timer can be use at same time, timer indicator shows the lowest time setting. If the lowest setting is minute reminder, the red dot next to timer indicator will flash. If the lowest setting is timer setting, the red dot of corresponding cooking zone power level indicator will flash.

7.12.6. If indicator shows timer setting of cooking zone. To check minute reminder setting, press the timer control button, the indicator will show minute reminder setting.

7.13. Detection of Pan and Small Articles

1. For induction hob, if display flashes “ ” alternately with heat setting.

– you have not placed a pan on the correct cooking zone or,

– the pan you’re using is not suitable for induction cooking or,

– the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

2. No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

3. The display will auto turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

4. When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminum), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the corresponding cooking zone will automatically turn off in 1 minute.

7.14. Residual Heat Warning

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

2. When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The “ H ” appears in power setting indicator to warn you to keep away from it.

3. It can also be used as an energy saving function: if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

7.15. Switching Off the hob

1. You can turn the cooking zone off by adjust heat setting to level 0, which indicator shows "-".

2. You can also turn the whole hob off by touching the ON/OFF control button.

3. If there is power cut off during cooking, all setting will be cancelled.

4. The cooling fan of induction hob will remain on for about 1 minute after the hob be turned off.

7.16. Auto Shutdown

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. Auto shutdown occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times as below table:

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

7.17. Over-heat Protection

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

7.18. Over-flow Protection

For your safety, the programmer will auto shut off the power if liquid boiling or wet cloth over touch control panel. All control buttons became invalid except ON/OFF and Child Lock button, unless you wipe the touch control area dry.

7.19. Cooking Tips

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

– use utensils according to the size of the heating elements;

– start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through;

– 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**

ATTENTION!	**BEFORE ANY MAINTENANCE OR CLEANING WORK IS CARRIED OUT, ENSURE THE APPLIANCES IS COMPLETELY COOL**

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. Sugary spillovers (such as jellies, fudge, candy, syrups) or melted plastics can cause pitting of the surface of your cooktop (not covered by the warranty) unless the spill is removed while still hot. Special care should be taken when removing hot substances.

8.6. 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
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please check whether power supply is normal, Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of the pan sensor	Check whether no liquid in pan, fill with liquid then restart.
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor	Please restart after the induction hob cools down.

Problem	Possible cause	Solution
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. Check whether the appliance be connected to electricity properly. Has the timer setting elapsed. Whether it reaches the longest cooking time setting and auto shut off. Whether there is liquid boiling over touch control panel and overflow protection devices auto shut off.
The touch control panel buttons can't be active	1. The "Child Lock" function is activated. 2. There is liquid on the touch control panel.	Whether it's under "Child Lock", which there is "Lo" shows in timer displayer. Whether liquid/wet cloth over touch control panel active overflow protection.
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the hob off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot). 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. Switch the power to the cooktop back on.	When the power to the hob is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boil-overs, melts and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30°angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on the glass' above.	Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

Problem	Possible cause	Solution
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill. 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper tower. Switch the power to the cooktop back on.	The hob may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area by before turning the hob back on.
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.
Induction hobs can make sounds during normal operation.	Crackling sounds. These noises can normally be attributed to the pans and the different materials used in their construction. The pan base will be a composition of different materials which will expand at different rates as the pan heats. Clicking noises. These are normally created by the electronic components within the appliance as they switch on and off. Whistling noises. These can be caused when one or more cooking zones are in operation at a high power level and as a result of the cookware being constructed of different materials. Humming noises. These noises can be created when a high power level is selected i.e. boost function. Noises related to high power levels will reduce as the pans heat to temperature and the power level is reduced. Hissing/humming noises. These noises can be normally heard when the hob's cooling fan is in operation.	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.