ELEYUS

з нами краще

ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

H0CBHG SLME 60 BL I2 CF
H1CBHG SLME 60 BL I2 CF
H1CBHG SLME 60 MBL IN2 CF
H8CBHG SLME 60 BL IN2 CF

UA КОМБІНОВАНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

ENG COMBINED 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 ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ 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. 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.

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

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

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

2. ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

2.3. 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.

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

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

2.6. Не залишаєте без нагляду прилад, який працює.

2.7. Не дозволяйте дітям гратися з приладом.

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

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

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 з 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. Якщо одна із ручок не обертається, не намагайтеся прикласти до неї зусиль, негайно зверніться до сервісного відділу для ремонту.

2.18. При випадковому згасанні газової конфорки вимкніть її і повторно ввімкніть через 1-2 хвилини, переконавшись, що вона правильно зібрана.

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

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

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

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

2.23. Переконайтесь, що ручки керування приладу завжди знаходяться в положенні вимкнено, коли прилад не використовується.

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

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

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

3. ДІЇ ПРИ ПОЯВІ ЗАПАХУ ГАЗУ

3.1. Перекрийте газовий вентиль.

3.2. Не намагайтесь ввімкнути будь-які прилади.

3.3. Не торкайтесь жодних електричних вимикачів.

3.4. Не користуйтесь телефоном в цьому приміщенні.

3.5. Одразу подзвоніть в службу газопостачання з телефону, що знаходиться в сусідньому приміщені. Виконуйте вказівки, отримані від спеціалістів служби газопостачання;

3.6. Якщо неможливо додзвонитись в службу газопостачання, подзвоніть в пожежну службу.

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

4. КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

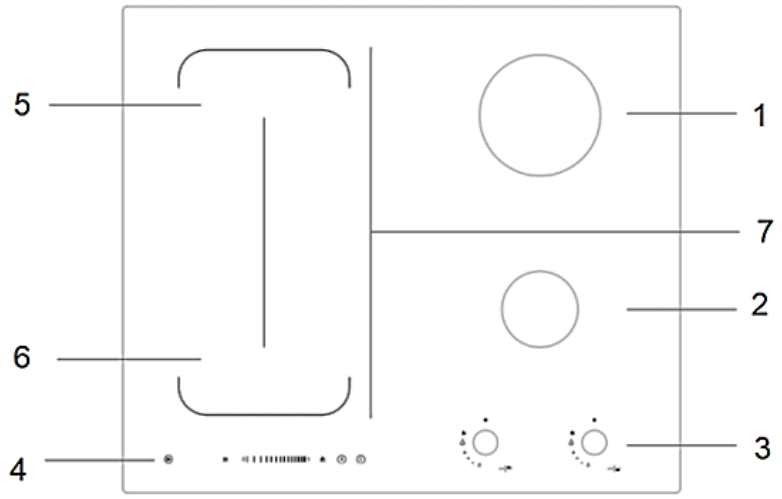
В КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ ВХОДИТЬ	Варильна поверхня	1 шт
	Монтажний комплект	1 шт.
	Упаковка	1 шт
	Інструкція	1 шт
	Гарантійний талон	1 шт

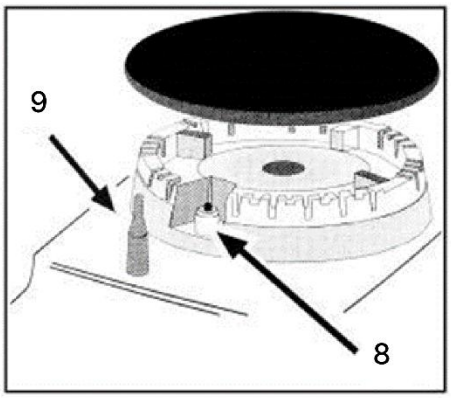
5. ОСНОВНІ ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

5.1. Варильна поверхня призначена для приготування їжі, використовується виключно в домашньому господарстві і 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)

5.2. Будова приладу:





1 – Швидка газова конфорка
2 – Допоміжна газова конфорка
3 – Керування газовими конфорками
4 – Керування індукційними зонами нагріву
5 – Передня індукційна зона нагріву
6 – Задня індукційна зона нагріву
7 – Гнучка індукційна зона нагріву
8 – Електрозапалювання газової конфорки
9 – Газ-контроль газової конфорки

5.3. Основні технічні характеристики:

Параметри газових конфорок			**Природний газ**	**Зріджений газ СНГ (LPG)**
			G20-20 mbar	**G30-30 mbar**
Швидка конфорка	Потужність	кВт	**2.4**	**2.4**
	Розхід	$м^3$ / год	**0,175**	**0,226**
Допоміжна конфорка	Потужність	KW	**1.0**	**1.0**
	Розхід	$м^3$ / год	**0,073**	**0,094**

Параметри індукційних нагрівальних елементів			
Передня зона нагріву	Діаметр	мм	**180**
	Потужність	Вт	**2000 / 2300 (boost)**
Задня зона нагріву	Діаметр	мм	**180**
	Потужність	Вт	**1500 / 1800 (boost)**
Гнучка зона	Потужність	Вт	**2500 / 2800 (boost)**

5.4. Основні технічні характеристики варильної поверхні вказані на етикетці знизу приладу.

6. ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ ПОВЕРХНІ

УВАГА!	**ПЕРЕД БУДЬ-ЯКИМИ РОБОТАМИ З НАЛАГОДЖЕННЯ, ОБСЛУГОВУВАННЯ ТОЩО ВІДКЛЮЧІТЬ ПОВЕРХНЮ ВІД ЕЛЕКТРИЧНОЇ МЕРЕЖІ.**
УВАГА!	**ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ ПОВИННА ВСТАНОВЛЮВАТИСЯ ТА ВИКОРИСТОВУВАТИСЯ В ПРИМІЩЕННЯХ З ПОСТІЙНОЮ ВЕНТИЛЯЦІЄЮ**

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

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

6.3. Для забезпечення нормальної роботи поверхні, а також дотримання правил техніки безпеки потрібно дотримуватися наступних вимог:

– приміщення повинно мати вентиляційну систему, достатню для відведення продуктів згорання;

– для належного згоряння в приміщення повинно надходити свіже повітря. Притік повітря повинен становити не менше 2 $м^3$/год на кожний кіловат потужності обладнання, що встановлюється;

– зріджений газ важчий за повітря і тому накопичується внизу. Приміщення, в яких встановлюються балони із зрідженим газом, повинні бути оснащенні зовнішньою вентиляцією, щоб через неї міг виходити газ у випадку його витоку;

– не можна встановлювати та зберігати балони з газом у приміщеннях, розташованих нижче рівня підлоги (у підвалах та напівпідвалах);

– рекомендуємо тримати в кухні тільки балон, що використовується, та встановлювати його подалі від джерел тепла (духовок, камінів, печей тощо), здатних нагріти балон до температури вище 50 ºС.

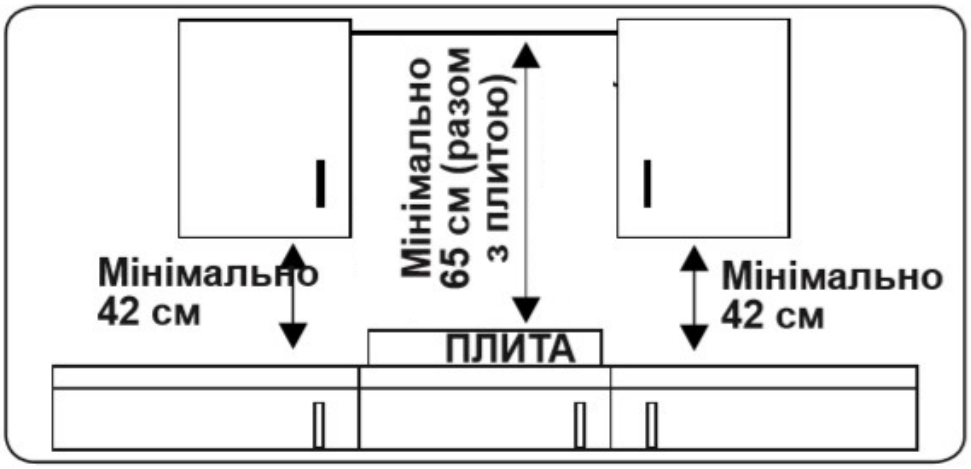
6.4. Газові варильні поверхні мають відповідний ступінь захисту від перегріву типу X, тому їх можна встановлювати поруч з меблями, висота яких не перевищує висоту робочої поверхні.

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

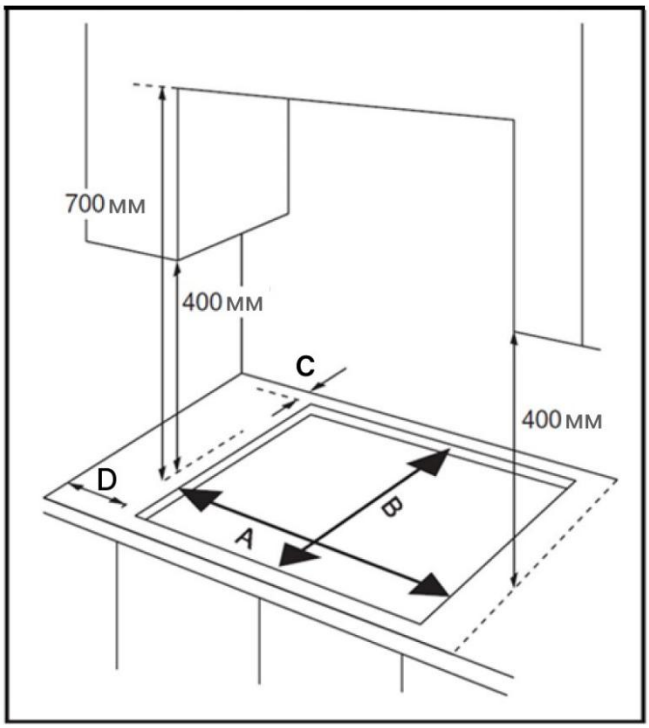
6.6. Стільниця, на яку встановлена поверхня, повинна витримувати температуру 100 °С.

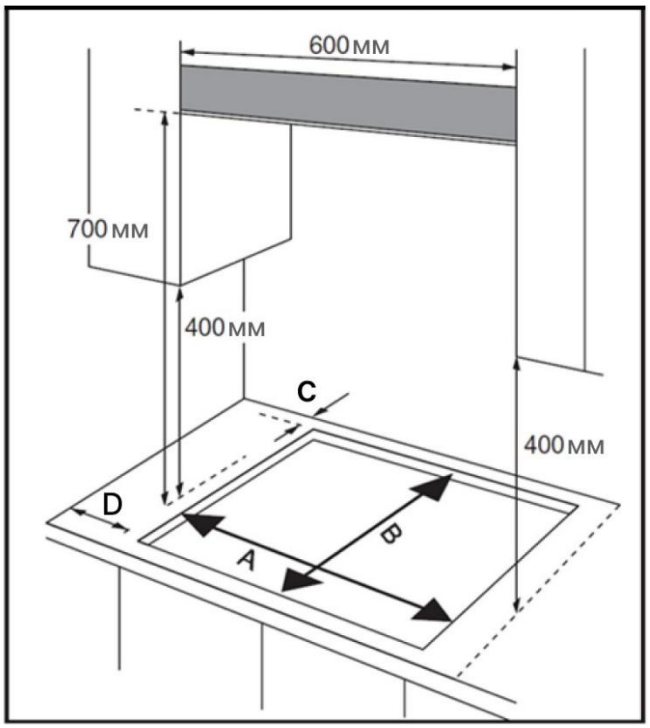
6.7. Якщо відстань між корпусами настінних шафок більша або рівна за ширину варильної поверхні, то висота монтажу шафок повинна бути не менше 420 мм.

6.8. У випадку монтажу витяжки над варильною поверхнею потрібно дотримуватися рекомендованої висоти, вказаної в керівництві з експлуатації до витяжки, але не менша ніж вказана на малюнку:

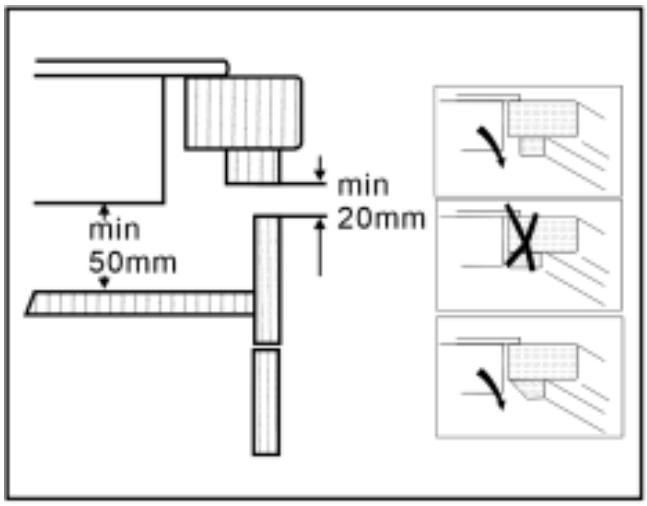


6.9. Монтажні розміри вказані на малюнках і в таблиці нижче:





A (мм)	B (мм)	C (мм)	D (мм)
560	480	60	150 мін.





6.10. Не слід встановлювати прилад безпосередньо над посудомийною машиною, холодильником, морозильною камерою, пральною машиною чи сушкою для одягу.

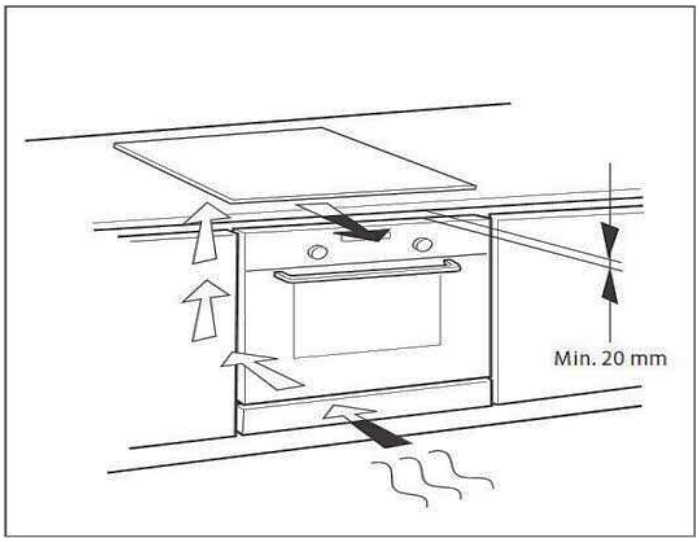
6.11. Якщо до нижньої частини приладу є прямий доступ, під такою нижньою частиною приладу необхідно встановити спеціальний бар'єр (відокремлювач) так, щоб закрити доступ, але зберегти циркуляцію повітря.

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

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

6.14. Прикріпіть ущільнювач з комплекту постачання на стільницю уздовж всього нижнього краю варильної поверхні. Не розтягуйте ущільнювач.

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



6.16. 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.

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

7. ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ГАЗОВОЇ МЕРЕЖІ

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

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

7.2. При підключені до газової мережі використовуйте перехідні коліна, штуцери, шланги і прокладки, призначенні для підключення газових приладів. Дані вироби обов'язково повинні відповідати технічним регламентам та мати документ, який вказує дату виготовлення, термін служби та заміни.

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

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

– притримуючи ключем коліно відкрутити повністю гайку, яка фіксує коліно;

– перевірити стан прокладки при необхідності замінити її;

– встановивши коліно в необхідне положення затягнути гайку притримуючи коліно ключем

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

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

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

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

8. ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО МЕРЕЖІ ЖИВЛЕННЯ

8.1. 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!	**ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ МАЄ ОБОВ'ЯЗКОВО БУТИ ЗАЗЕМЛЕНОЮ.**

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

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

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

8.3. Варильна поверхня має I клас електричної безпеки та розрахована на підключення до джерела живлення 220/380 В, 50 Гц.

8.4. Перед підключенням необхідно перевірити відповідність електричних параметрів варильної поверхні (необхідні дані вказані на заводській табличці, розміщеній внизу приладу) до електромережі.

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

8.6. 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.

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

9. ПЕРЕНАЛАШТУВАННЯ НА ІНШИЙ ТИП ГАЗУ

УВАГА!

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

9.1. Вибір форсунки пальника відповідно до необхідного типу газу

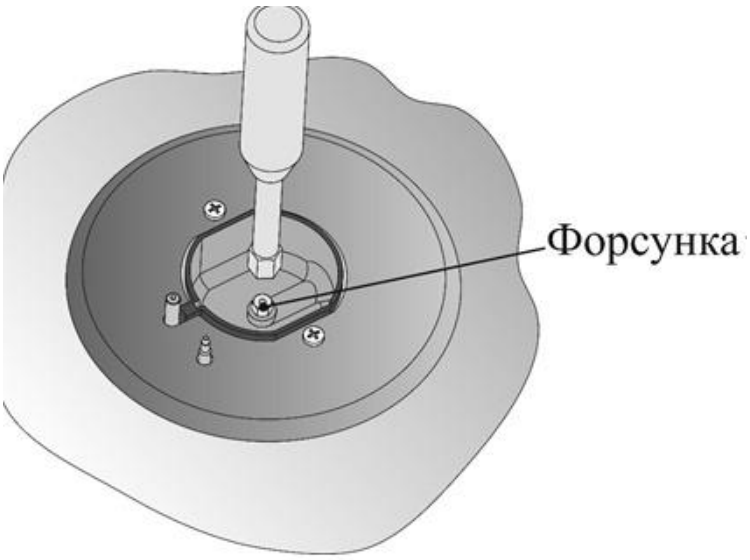
	Природний газ (NG G20 20 mbar)		**Зріджений газ (PG G30 30 mbar)**	
Конфорка	Потужність, кВт	Форсунка 1/100, мм	Потужність, кВт	Форсунка 1/100, мм
Допоміжна	**1.0**	**71**	**1.0**	**52**
Швидка	**2.40**	**110**	**2.40**	**77**

9.2. Щоб налаштувати варильну поверхню на тип газу, відмінний від заданого (і вказаного на етикетці варильної поверхні) необхідно змінити форсунки пальника. Для цього потрібно виконати наступні дії:

– зняти решітки;

– зняти конфорки разом з кришками;

– відкрутити форсунки за допомогою відповідного торцевого трубчастого ключа і замінити їх на відповідні форсунки для нового типу газу;



– встановіть на місце всі частини, виконуючи наведені вище дії у зворотному порядку.

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

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

10. РЕГУЛЮВАННЯ МІНІМАЛЬНИХ ВИТРАТ ГАЗУ

УВАГА!

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

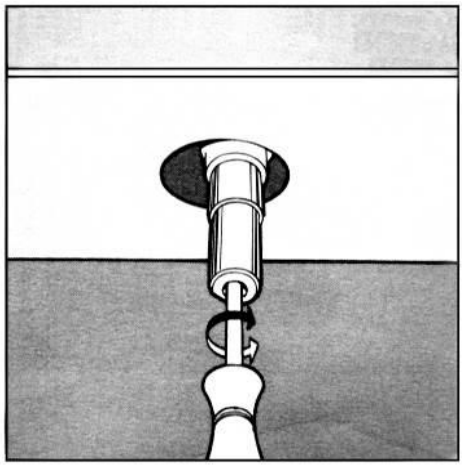
10.1. Щоб правильно відрегулювати мінімальну подачу газу необхідно:

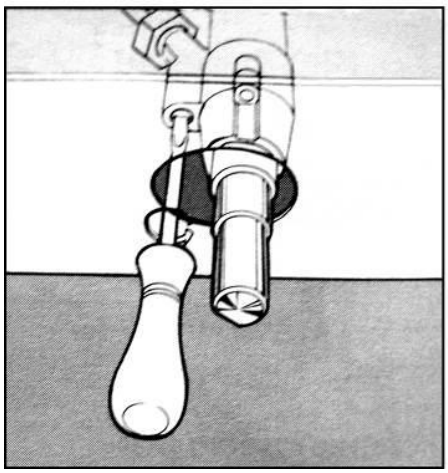
– запалити пальник;

– повернути кран в положення мінімуму;

– зняти ручку і за допомогою регулювального гвинта, розташованого збоку стрижня крана, або в стрижні налаштувати пальник на невеличке стабільне полум'я;

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





10.2. При використанні зрідженого нафтового газу регулювальний гвинт має бути закрученим до упору. Основне повітря пальника не потребує регулювання.

11. ВИКОРИСТАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

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

11.1. Посуд для готування

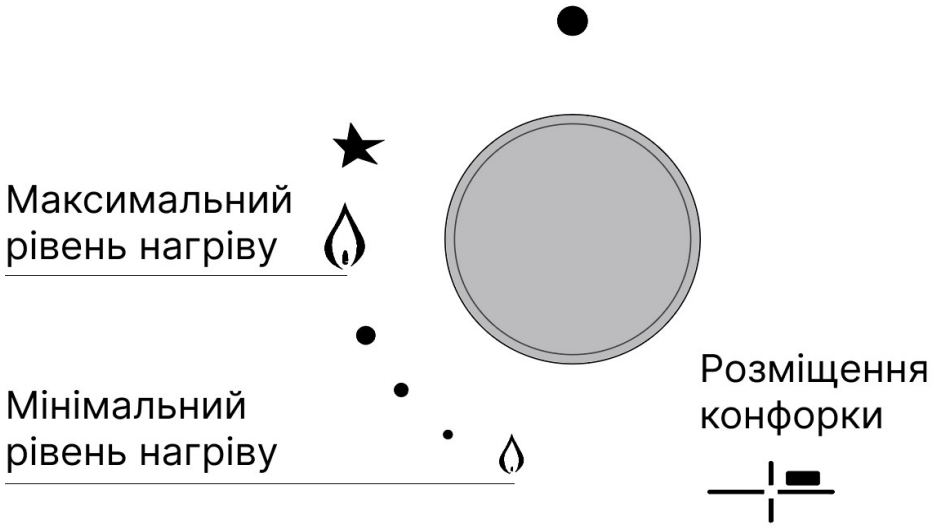
1. Для приготування їжі на індукційній поверхні потрібно використовувати посуд з феромагнітним дном (яке притягується магнітом). На такому посуді є етикетка або позначення зі спіраллю, які вказують на сумісність з індукційною поверхнею.



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.

11.2. Керування газовими конфорками

1. Газові конфорки варильної поверхні регулюються поворотними ручками.
2. Біля кожної ручки управління вказується позиція відповідної газової конфорки, а також символи мінімального і максимального полум’я:
3. **Полум’я газової конфорки** регулюється ручкою, яка їй відповідає.



4. Газові конфорки оснащені системою газ-контролю. Щоб ввімкнути полум’я газової конфорки, потрібно натиснути приблизно на 6 секунд на ручку керування, поки полум’я не розгориться.

5. Газові конфорки оснащені системою електрозапалювання. Щоб увімкнути конфорку, потрібно натиснути на ручку керування та обернути її проти годинникової стрілки у положення максимального полум’я і потримати кілька секунд.

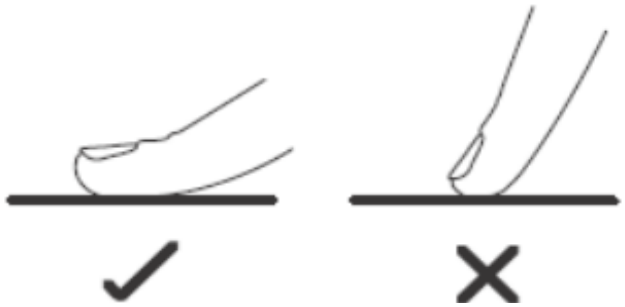
6. Якщо полум’я випадково згасне, поверніть ручку керування в положення «Вимкнено» та повторно ввімкніть конфорку принаймні через 1 хвилину.

7. Щоб вимкнути газову конфорку, потрібно обернути ручку за годинниковою стрілкою в положення «Вимкнено».

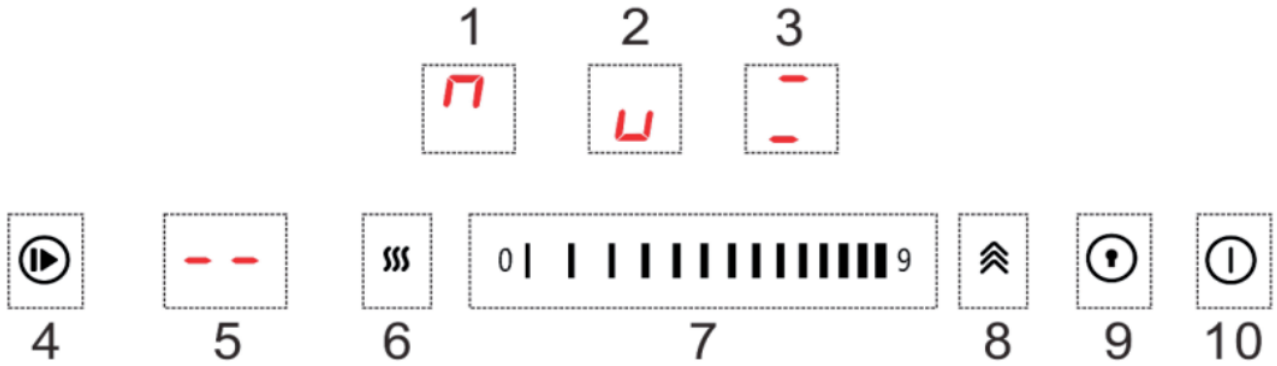
11.3. Користування сенсорним керуванням

1. В поверхнях використовується керування типу «сенсор-слайдер».

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



3. Будова панелі керування:



1-3. Елементи керування вибором зони нагріву
4. Функція паузи (Pause)
5. Таймер
6. Функція підтримання страв у теплому стані (Keep warm)
7. Сенсор слайдер для вибору рівня потужності/часу таймера
8. Функція швидкого нагріву (Booster)
9. Блокування клавіш
10. Увімкнення/вимкнення

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

4. Ввімкнення та вибір рівня нагрівання

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

2. Після ввімкнення варильної панелі та встановлення посуду на вибрану конфорку, почне блимати відповідний індикатор.

3. Виберіть потужність нагріву за допомогою слайдера. Вибирати потужність можна від 1 до 9.

5. Блокування клавіш

1. Ця функція призначена для блокування панелі керування, щоб запобігти випадковому ввімкненню плити.

2. Щоб активувати блокування від дітей, увімкніть варильну панель і натисніть кнопку 9. Дисплей покаже Lo, панель управління блокується.

3. Щоб вимкнути блокування від дітей, увімкніть варильну панель і утримуйте кнопку 9 протягом 3 секунд. Lo згасне і панель керування знову активна.

6. Встановлення таймера

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

2. Виберіть зону нагріву, для якої потрібно встановити таймер. Торкніться елемента керування таймером, на дисплеї таймера з’явиться «10» і почне блимати «0». Слайдером встановіть бажаний час таймера.

3. Знову торкніться елемента керування таймером, почне блимати «1». Слайдером встановіть бажаний час таймера.

4. Через кілька секунд таймер почне зворотний відлік.

5. Після закінчення встановленого часу пролунає один звуковий сигнал і варильна панель автоматично вимкнеться.

6. Щоб вимкнути таймер, виберіть зону нагріву, для якої потрібно деактивувати таймер, і торкніться елемента керування таймером. Слайдером встановіть час таймера на «00».

7. Функція швидкого нагріву Booster

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

8. Функція підтримання страв у теплому стані Keep warm

Торкніться регулятора вибору зони нагріву та кнопки «Keep warm», індикатор зони покаже «c», це означає вибір функції підігріву та підтримки тепла (приблизно 55±15°C) з розрахунком на 2 л води.

9. Функція паузи Pause

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

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

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

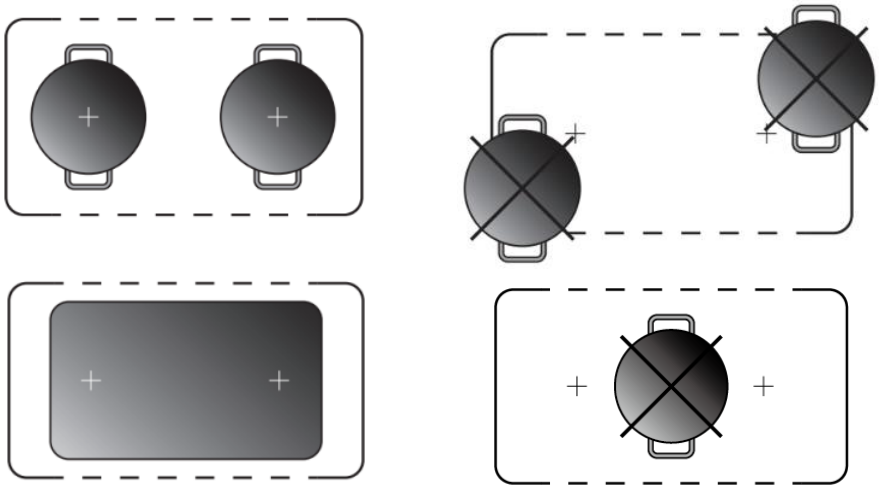
10. Адаптивна (об'єднана) зона приготування

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.

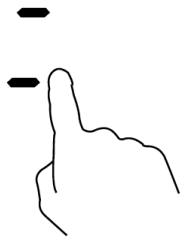
2. Якщо користуватися адвптивною зоною приготування, в її межах можна переміщувати посуд з однієї зони в іншу. При цьому зберігається той самий рівень потужності, як і в тій зоні, де спочатку був розміщений посуд. Та зона нагріву, на якій немає посуду, автоматично вимикається.

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:



10.1. 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.

10.2. 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.

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 символ « » (немає каструлі).

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

12. Індикатор залишкового тепла

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

2. Якщо на дисплеї відображається « », 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.

13. Захист від переливу

Варильна панель автоматично вимкнеться через 10 секунд, якщо вода пролиється на панель керування.

14. Автовимкнення

Варильна панель автоматично вимкнеться, якщо ви не встановили час приготування, забули вимкнути зону нагріву або взагалі не використовували варильну панель. Час роботи зони нагріву за замовчуванням залежить від вибраного рівня потужності.

Час роботи зони нагріву за замовчуванням

Рівень потужності	С	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.**

11.3. Для забезпечення оптимальної роботи варильної поверхні потрібно:

– використовувати посуд, відповідний до розмірів газової конфорки / зони нагріву згідно таблиці:

Газова конфорка / Зона нагріву	Діаметр посуду, мм
Швидка конфорка	220-240
Допоміжна конфорка	100-140
Зона нагріву ⌀ 180 мм	100-200
Гнучка зона нагріву	100-200 x 250-400

– щоб запобігти виходу полум’я за межі дна посуду, забороняється ставити посуд на два газові пальники одночасно;

– використовувати посуд з плоским дном та накривати його кришкою;

– коли вміст посуду починає кипіти, поверніть ручку керування або зменште потужність до мінімуму.

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

12. ОЧИЩЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

УВАГА!	ПЕРЕД ОЧИЩЕННЯМ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ, НЕОБХІДНО ВІД'ЄДНАТИ ЇЇ ВІД ЕЛЕКТРИЧНОЇ МЕРЕЖІ І ПЕРЕКРИТИ ГАЗ.

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

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

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

12.4. Рекомендовано очищувати варильну поверхню вологою ганчіркою або теплою водою і мийним засобом (крім абразивних), щоб видалити залишки їжі. Всі деталі повинні бути чисті та сухі, лише так буде забезпечена їх правильна робота.

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

12.6. Електропідпал слід регулярно акуратно чистити, щоб забезпечити його належну роботу.

12.7. Конфорки, кришки конфорок та решітки слід мити гарячою водою і мийними засобами (крім абразивних), ретельно видаляючи бруд та нагар.

12.8. Після очищення варильної поверхні перевірте, чи не забиті газові отвори, добре просушіть всі деталі, правильно встановіть їх на місце. Через неправильне встановлення деталей варильна поверхня може некоректно працювати.

12.9. Алюмінієва фольга, пластикові предмети, предмети з синтетичного матеріалу, цукор або продукти з високим вмістом цукру, які розплавилися на поверхні, необхідно якомога швидше очистити. Якщо варильна поверхня ще гаряча, очистіть її скребком, щоб захистити її від пошкоджень.

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

УВАГА!	ПЕРІОДИЧНО ПЕРЕВІРЯЙТЕ СТАН ГАЗОВОГО ШЛАНГА ТА ПРИ ВИЯВЛЕННІ БУДЬ-ЯКИХ ДЕФЕКТІВ ПЕРЕКРИЙТЕ ВХІДНИЙ ГАЗОВИЙ ВЕНТИЛЬ ТА ЗВЕРНІТЬСЯ У ВІДПОВІДНІ СЛУЖБИ.

13. МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ

13.1. Під час роботи варильної поверхні може виникати свист чи потріскування. Ці звуки спричинені каструлями і сковорідками, які мають нерівне дно.

13.2. Ці звуки також залежать від кількості їжі, що в них міститься, і не вказують на будь-який дефект.

13.3. Індукційна поверхня оснащена внутрішньою системою охолодження для контролю температури електронних частин. Під час роботи та протягом кількох хвилин після вимкнення варильної панелі чутно шум охолоджуючого вентилятора.

13.4. Ці звуки – нормальне явище під час роботи варильної поверхні.

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	**Вирішення проблеми**
Варильна поверхня не вмикається.	Перевірте мережу живлення; Перевірте, чи не відключене електроживлення, увімкнувши інші електроприлади. Якщо живлення є, але варильна поверхня не працює, зверніться до сервісного відділу виробника.
Газова конфорка не запалюється або полум’я навколо конфорки нерівномірне.	Перевірте, чи не забруднені газові отвори на пальнику; чи правильно закріплені всі рухомі частини пальників; чи немає потоку повітря навколо варильної поверхні.
Полум’я газової конфорки гасне, коли ручка в положенні мінімального нагріву.	Перевірте, чи не забруднені газові отвори на пальнику, чи немає потоку повітря навколо варильної поверхні.
Посуд не стоїть стійко.	Перевірте, чи посуд має рівне дно; чи посуд розташований по центру конфорки; чи решітки правильно встановлені.
Індикатор залишкового тепла не працює.	Якщо температура зони нагріву перевищує 60°C, а індикатор залишкового тепла не світиться, слід зателефонувати до сервісного відділу.

Код проблеми	**Можлива причина**	**Вирішення проблеми**
E1	Висока напруга	Перевірте мережу живлення. Повторно ввімкніть варильну поверхню, коли мережа живлення матиме належні параметри.
E2	Низька напруга	

E3- E4	Висока температура датчика керамічної плити	Зачекайте, доки температура керамічної плити нормалізується. Торкніться кнопки «Ввімкнути/Вимкнути», щоб повторно ввімкнути варильну поверхню.
F3~F5 F9~FA	Проблема з терморезисторами	Зверніться до сервісного відділу виробника.
E0, EA	Плата дисплея не може отримувати сигнал від плати живлення.	Зверніться до сервісного відділу виробника.

14. ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

14.1. 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.

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

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

14.4. При звернені в сервісний центр слід повідомити:

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

14.5. Термін служби поверхні 10 років.

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. 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.

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

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

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

2. SAFETY INSTRUCTIONS

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 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.

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

2.3. 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.

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

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

2.6. Do not leave the operating appliance unattended.

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

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

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

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

2.18. When accidentally dying the burner, turn off the burner and turn on repeatedly in one or two minutes, after making sure that it is properly assembled.

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

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

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

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

2.23. Make sure the appliance control buttons are always in the «Off» position when the appliance is not in use.

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

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

2.26. 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. WHAT SHOULD BE DONE IN CASE OF GAS SMELL?

3.1. Close off the gas control valve.

3.2. Do not try to enable any appliances.

3.3. Do not touch any electrical switches.

3.4. Do not use the phone in this room.

3.5. Immediately call the gas service from the phone in the adjacent room. Follow instructions, received from the gas supply service specialists.

3.6. If it is impossible to call the gas service, call the fire service.

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

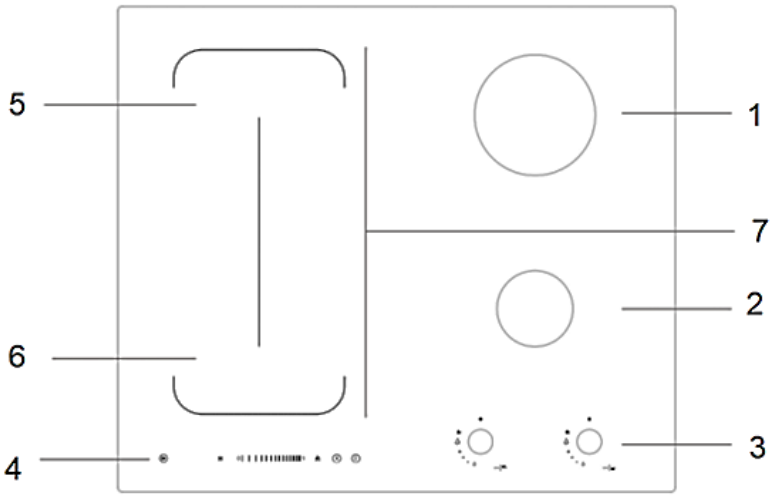
4. SUPPLY SET

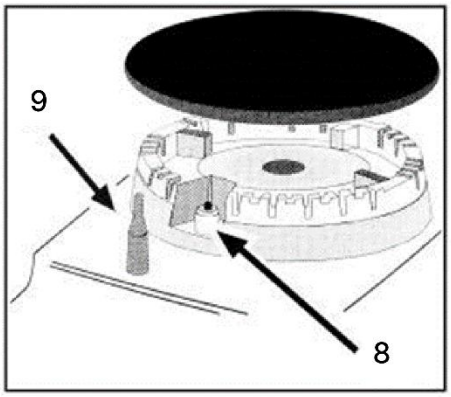
SUPPLY SET INCLUDES	Cooking hob	1 pcs.
	Mounting kit	1 pcs.
	Packaging	1 pcs.
	Operating manual	1 pcs.
	Warranty card	1 pcs.

5. MAIN TECHNICAL CHARACTERISTICS

5.1. 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)

5.2. Structure of appliance:





1 – Rapid burner
2 – Auxiliary burner
3 – Control knobs for gas burners
4 – Control panel for induction cooking zones
5 – Cooking zone: rear left
6 – Cooking zone: front left
7 – Freezone
8 – Electric ignition
9 – Flame failure device

5.3. The main specifications are given below:

Gas burners parameters			Natural gas G20-20 mbar	LPG G30-30 mbar
Rapid burner	Power	kW	**2.4**	**2.4**
	Discharge	gr / h	**0,175**	**0,226**
Auxiliary burner	Power	kW	**1.0**	**1.0**
	Discharge	gr / h	**0,073**	**0,094**

Induction zones parameters			
Rear left zone	Diameter	mm	**180**
	Power	W	**2000 / 2300 (boost)**
Front left zone	Diameter	mm	**180**
	Power	W	**1500 / 1800 (boost)**
Freezone	Power	W	**2500 / 2800 (boost)**

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

6. 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**

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

6.2. 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.

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

– Room must have ventilation system, sufficient for the removal of combustion products.

– Fresh air must be in the room for proper combustion. The inflow of air must be at least 2 m^3/hour per kilowatt of installed equipment.

– Liquefied gas is heavier than air and therefore accumulates below. Rooms, in which liquefied gas cylinders are installed, must be equipped with external ventilation so that gas can flow through it in case of leakage.

– It is not possible to install and store cylinders with gas in premises below the floor level (in basements and semi-basements).

– It is recommended to keep in the kitchen only the used cylinder and install it away from sources of heat (ovens, fireplaces, stoves, etc.) that can heat the cylinder to a temperature above 50 ºC.

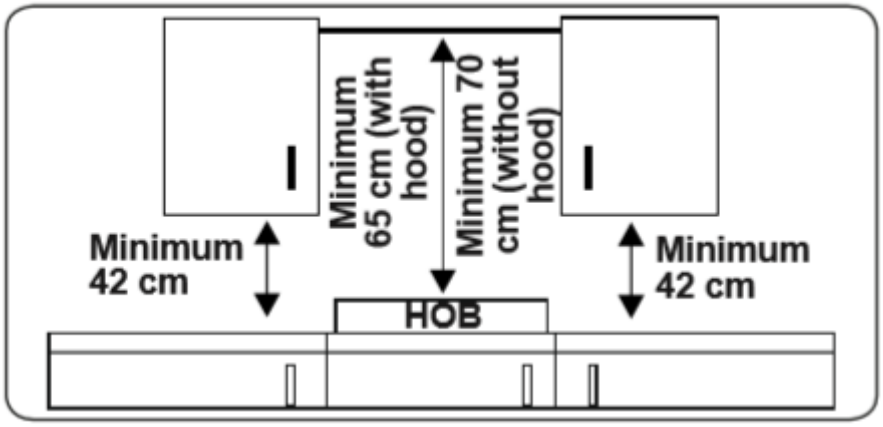
6.4. Gas hobs have an appropriate degree of protection against overheating of type X, so they can be installed next to furniture, the height of which does not exceed the height of the working surface.

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

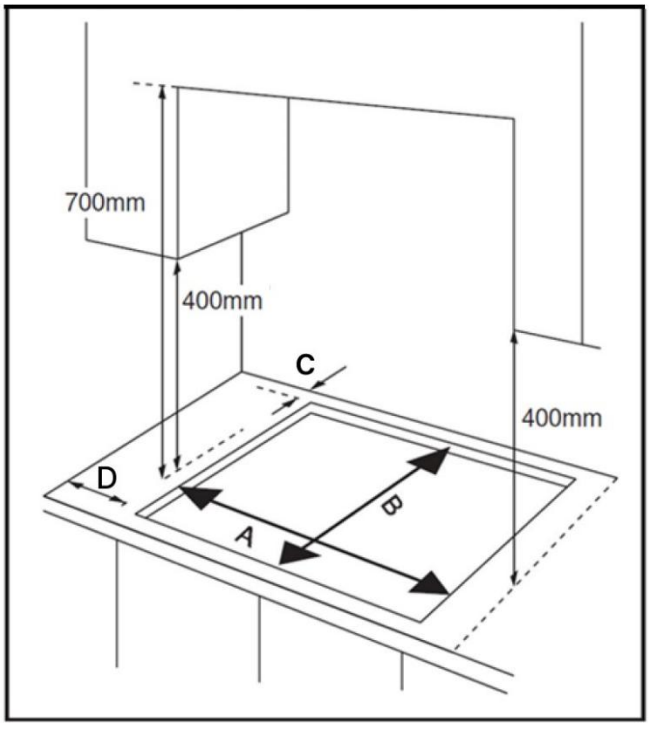
6.6. The table top on which the surface is mounted must withstand a temperature of 100°C.

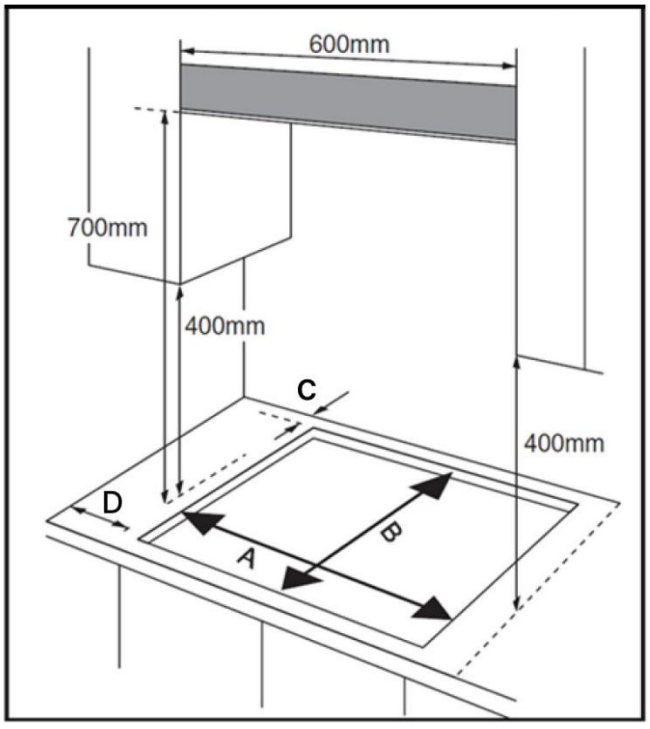
6.7. If the distance between the enclosures of wall cabinets is greater than or equal to the width of the cooking hob, then the height of mounting of the cabinets must be at least 420 mm.

6.8. 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.

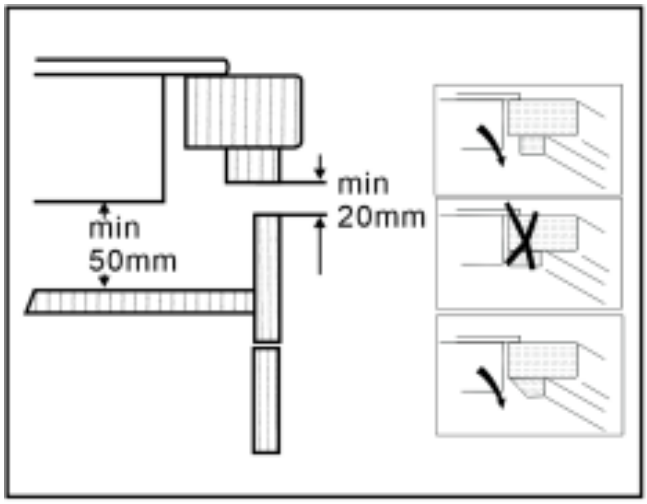


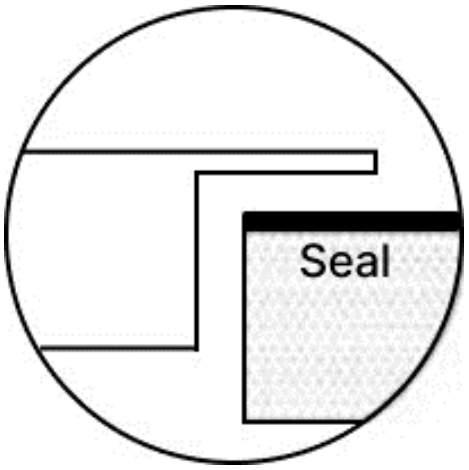
6.9. Dimensions of mounting holes are shown at the pictures and table below.





A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
560	480	60	150 min





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

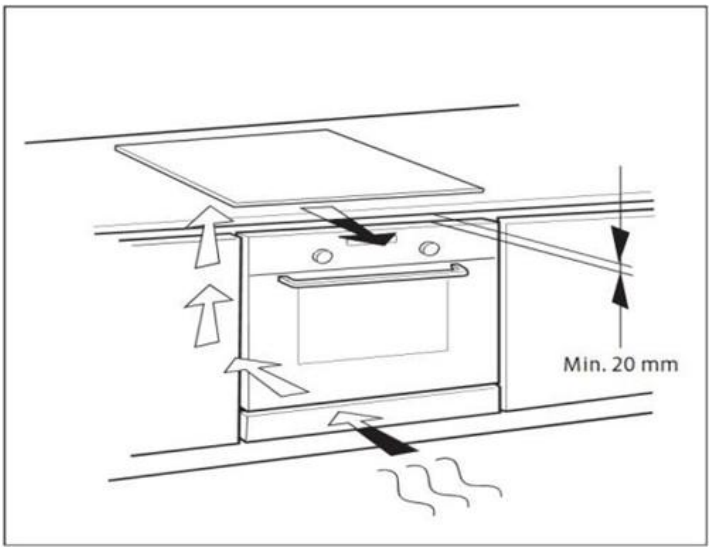
6.11. If there is direct access to the underside of the appliance, a special barrier (separator) must be installed under such underside of the appliance so as to close the access but maintain air circulation.

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

6.13. 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.

6.14. Attach the supplied adhesive tape along the entire bottom edge of the hob. Do not stretch the adhesive tape.

6.15. For secure mounting to table tops hob should use latches matched surface are included.



6.16. 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.

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

7. CONNECTION TO THE GAS NETWORK

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

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

7.2. When connected to the gas network, use transitive knees, fittings, hoses and gaskets intended for connecting gas appliances. These products must comply with the technical regulations and have a document indicating the date of manufacture, service life and replacement.

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

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

– holding the key of the elbow to unscrew completely the nut that fixes the knee;

– check the condition of the gasket if necessary, replace it;

– having set the elbow in necessary position to tighten a nut holding a knee with a spanner.

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

7.5. For connection with the use of flexible gas hose to cylinder with liquefied gas, it is necessary to connect the fitting-elbow to the output fitting of the hob. The gas hose is connected to the nozzle only with the help of special fastening clamps.

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

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

8. CONNECTION TO THE POWER NETWORK

8.1. 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!	**THE HOB MUST BE NECESSARILY GROUNDED.**

ATTENTION!	**DO NOT USE ADAPTERS, SPLITTERS, AND/OR EXTENDERS.**

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

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.**

8.3. The hob is of the I class of electrical safety and is designed to be connected to the power supply 220/380 V, 50 Hz.

8.4. 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.

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

8.6. 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.

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

9. RECONFIGURATION TO ANOTHER TYPE OF GAS

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

9.1. Adapting the gas hob for different types of gas

	G20 20mbar		G30 30mbar	
Burner	Thermal power (kW)	Nozzle 1/100 (mm)	Thermal power (kW)	Nozzle 1/100 (mm)
Auxiliary	**1.0**	**71**	**1.0**	**52**
Rapid	**2.40**	**110**	**2.40**	**77**

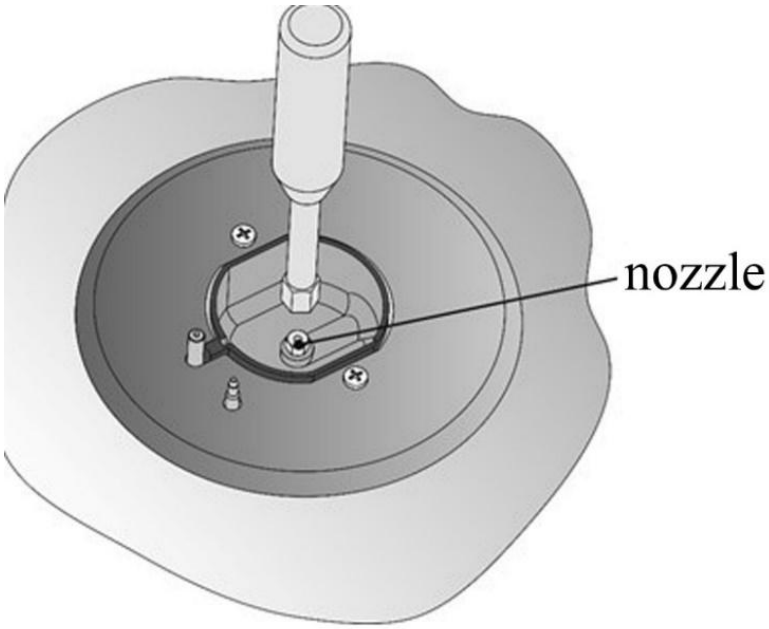
9.2. To adjust the hob to the type of gas other than the prescribed one (and indicated below the hob), you need to change the burner nozzles, for this:

– remove the grate;

– remove the cutting deck and the cutter of flame;

– unscrew nozzles, using the appropriate end-piece tubular key and replace them with appropriate nozzles for a new type of gas;

– place all parts in place by performing the abovementioned steps in reverse order.



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

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

10. REGULATION OF MINIMUM GAS CONSUMPTION

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

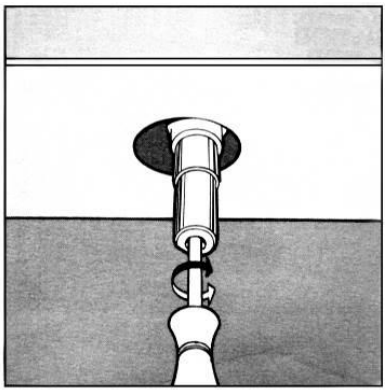
10.1. In order to correctly regulate the minimum flow of gas, it is necessary to:

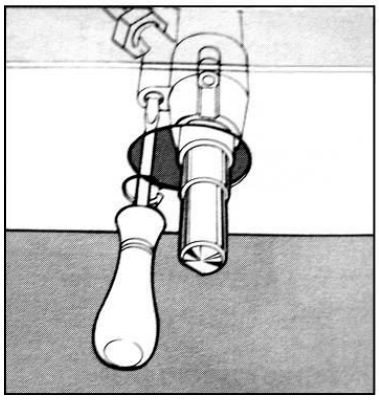
– burn the burner;

– turn the crane to the minimum position;

– remove the knob and adjust the burner on a small stable flame with the help of adjusting screw, located on the side of the crane rod;

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





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

11. USING THE COOKING HOB

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

11.1. 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. Always center your pan on the cooking zone.

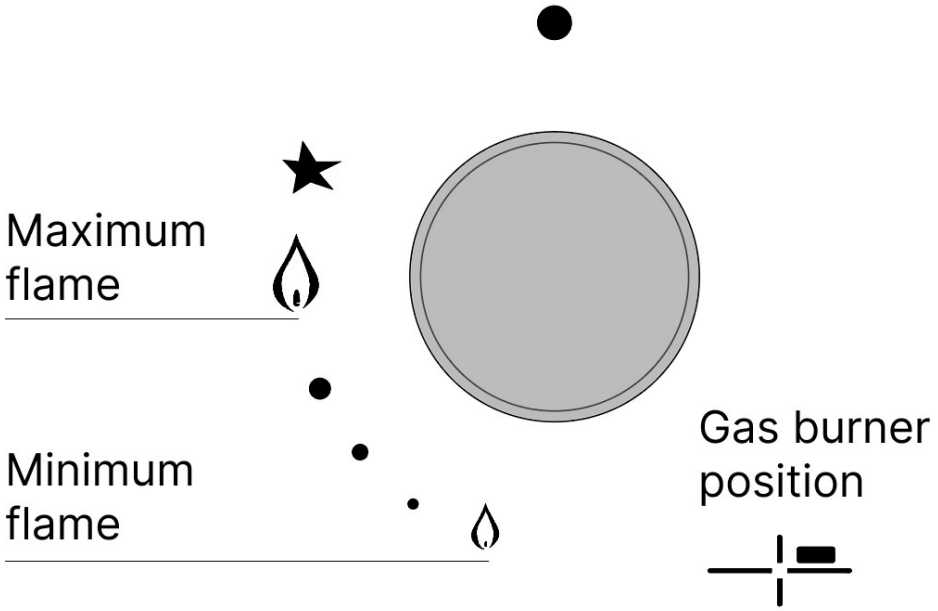
5. Never place hot pots or pans on the surface of the hob’s control panel. This could result in damage.

6. 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.

11.2. Gas Burner Control

1. Gas burners of the cooking hob are regulated by rotary knobs.

2. The position of the corresponding gas burner is indicated on each control knob, as well as the symbols of minimum and maximum flame.



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

4. The cooking hob is fitted with a safety device. The knob must be pressed for about 6 seconds until the flame is lighted and warmed up.

5. The cooking hob is fitted with an electric ignition. To light a burner: Simply press the corresponding knob and turn it in the counter-clockwise direction to the High setting, keep press until the burner is lighted.

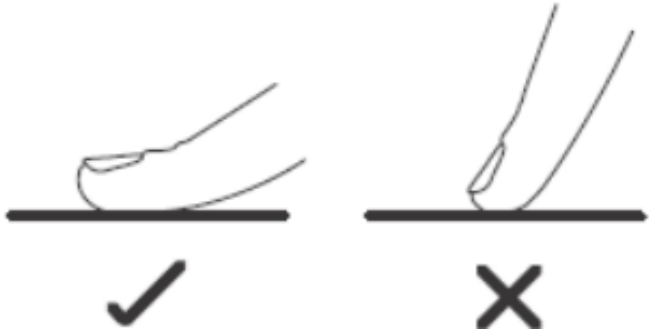
6. If the flame goes out accidentally, turn off the gas with the control knob and try to light it again at least 1 minute later.

7. Turn the knob in the clockwise direction until it is stopped to turn off a burner.

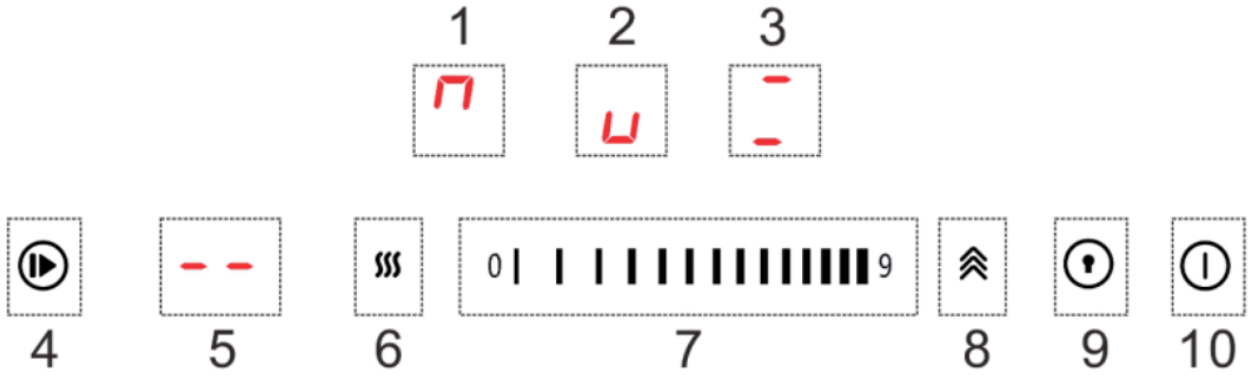
11.2. Using the Touch Controls

1. Induction cooking hobs use «sensor-slider» control.

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



3. Control panel structure:



1-3. Heating zone selection controls
4. Pause control
5. Timer control
6. Keep warm control
7. Power / Timer slider touch controls
8. Boost control
9. Child lock
10. ON/OFF control

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

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. Once the hob is switched on and the pan is positioned on the chosen cooking zone corresponding button, and an indicator where you touched will flash.

3. Each cooking zone has various power levels, adjustable with Sensor-slider. You can adjust power level from 1 to 9.

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 button “Child lock”, the timer shows Lo. Then the control panel is locked.

3. To deactivate the control panel lock, switch on the hob and hold button “Child lock” for three seconds. The Lo goes off and the hob is active again.

6. Timer

1. The timer can be used to set cooking time for a maximum of 99 minutes for all cooking zones.

2. Select the cooking zone to be used with the timer, touch timer control, the “10” will show in the timer display. and the “0” flashes. Set the time by touching the slider control.

3. Touch timer control again, the “1” will flash. set the time by touching the slider control.

4. After a few seconds, the timer begins the countdown.

5. Once the set time has elapsed, one acoustic signal sound and the hob switch off automatically.

6. To deactivate the timer, select the cooking zone to be used with the timer, and touch the timer control, and set the desired cooking time to “00” by touching the slider control.

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.

8. Keep warm function

Touching the heating zone selection control, and touching the button “Keep warm control”, the zone indicator show “c“, this means choosing the heating level for warming up and keeping warm (about 55±15°C) with 2L of water.

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.

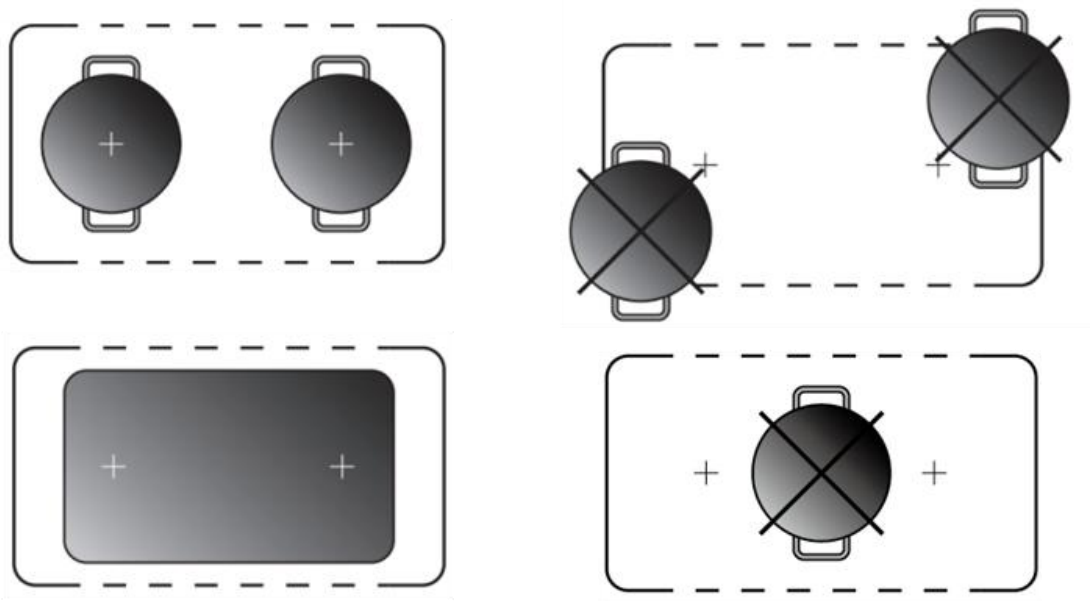
10. Flexible area

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

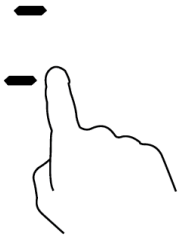
2. Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible area keeping the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not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

3. Make sure to place the cookwares 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.



10.1. Actived 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.

10.2. 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.

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 «U» will appear in the display.

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

12. 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.

13. Water overflow protection

The hob will automatically shut down within 10 seconds if water overflows the control panel.

14. Auto switch off

The hob will automatically switch off when you did not set cooking time, forgot to switch off the hob, and did not operate the hob at all. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	c	1	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	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.**
ATTENTION!	**THIS COMES WITH THE HELPING OF A SAFETY PROTECTION TO PROTECT THE GLASS FROM OVERHEATING. THIS IS NORMAL FOR WORKING AT HIGH TEMPERATURES AND DOES NOT CAUSE DAMAGE, BUT ONLY SHORT DELAY OF PREPARATION.**

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

– to use cookware according to the size of burners pursuant to the table:

Type of burner	Diameter of cookware, mm
Rapid burner	220-240
Auxiliary burner	100-140
Induction zone ⌀ 180 mm	100-200
Flexible area	100-200 x 250-400

– to prevent the flame from falling outside the bottom of the cookware (it is forbidden to place cookware on two burners at the same time);

– to use cookware with lids and even bottom;

– when the content in the cookware begins to boil, turn the burner control to the minimum position.

ATTENTION!	DURING OPERATION, PARTS OF THE HOB ARE HEAVILY HEATED AND HIGH TEMPERATURE CAN BE STORED FOR A LONG TIME AFTER SWITCHING OFF THE HOB.

12. CLEANING THE COOKING HOB

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

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

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

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

12.4. It is recommended to clean the cooking surface after each cooking with a damp cloth or warm water and a detergent (except for abrasive ones) to remove food residues. All parts must be clean and dry, this is the only way to ensure their correct operation.

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

12.6. Automatic igniter pin must be cleaned carefully and usually, make sure ignition keep working normally.

12.7. The removable parts of the burners should be washed usually with warm water and soap, make sure to remove caked-on substances.

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

12.9. Aluminum foil, plastic items, objects made of synthetic material, sugar or foods with a high sugar content that have been melted onto the surface, it must be removed immediately. While the cooking hob is still hot, clean it with a scraper which prevent to make more dirt.

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

ATTENTION!	DURING OPERATION, PARTS OF THE HOB ARE HEAVILY HEATED AND HIGH TEMPERATURE CAN

	BE STORED FOR A LONG TIME AFTER SWITCHING OFF THE HOB.

13. POSSIBLE MALFUNCTIONS AND WAYS OF THEIR ELIMINATION

13.1. Induction hobs can make whistling or crackling sounds during normal operation, these actually come from the pots and pans as a result of the characteristics of the bottoms (for example, bottoms made of several layers of material, or uneven bottoms).

13.2. 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.

13.3. In addition, the induction hob is equipped with an internal cooling system to control the temperature of electronic parts; as a result, during operation and for several minutes after the hob has been switched off, the noise of the cooling fan will be audible.

13.4. This is perfectly normal and indeed essential for proper functioning of the appliance.

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	What To Do
The cooktop cannot be turned on.	Check to make sure that: 1. The cooktop is connected to the power supply and that it is switch on. 2. Power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The burner cannot be lighted or the flame is not uniform around the burner.	Check to make sure that: 1. The gas holes on the burner are not clogged; 2. All of the movable parts of burners are fixed correctly; 3. There is no air flow around the cooking surface.
The flame goes out while turning knob to «Minimum flame» setting.	Check to make sure that: 1. The gas holes are not clogged. 2. There is no air flow around the cooking surface. 3. The minimum has been adjusted correctly (see the section entitled «Regulation of minimum gas consumption»).

The cookware is not stable.	Check to make sure that: 1. The bottom of the cookware is perfectly flat. 2. The cookware is centered correctly on the burner. 3. The support grids have not been inverted.
The residual heat indicator cannot work.	If the cooking zone does appear to be hotter than 60°C and the residual heat indicator has not come on, you should call the Service Department.

Failure code	Problem	Solution
E1	High voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E2	Low voltage	
E3- E4	High temperature of ceramic plate sensor	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch “ON/OFF” button to restart unit.
F3~F5 F9~FA	NTC short or open	Call the Service Department and specify the error code
E0, EA	The display board cannot receive the signal from the power board.	Call the Service Department and specify the error code

14. MANUFACTURER WARRANTY

14.1. 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.

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

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

14.4. When contacting the service centre, please inform:

– Type of malfunction.

– Model of appliance.

– Serial number (this information is located on the nameplate at the bottom of the device).

14.5 The service life of the hob is 10 years.