



з нами краще

ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ ВАРИЛЬНИХ ПОВЕРХОНЬ

ELEYUS H1EBHG SE 30 BL V
ELEYUS H2EBHG SE 30 BL V
ELEYUS H1EBHG SE 30 BL V1
ELEYUS H2EBHG SE 45 BL V
ELEYUS H2EBHG SE 60 BL V
ELEYUS H3EBHG SL 60 BL V



UA СКЛОКЕРАМІЧНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ
ENG CERAMIC COOKING HOV

UA ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ
ENG OPERATING MANUAL

ДО УВАГИ ПОКУПЦІВ!

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

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

ШАНОВНИЙ ПОКУПЦЮ!

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

1. ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ

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

УВАГА!

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

1.2. Поверхня призначена для приготування їжі, використовується виключно в домашньому господарстві і відповідає вимогам технічного регламенту низьковольтного електричного обладнання (ПКМУ від 16.12.2015 р. №1067), Технічному регламенту з електромагнітної сумісності обладнання (ПКМУ від 16.12.2015 р. №1077)

УВАГА!

ЗАСТОСУВАННЯ ВИРОБУ В ЦІЛЯХ, ЩО ВІДРІЗНЯЮТЬСЯ ВІД ПОБУТОВИХ, НЕПРИПУСТИМЕ! ПРИ ВИКОРИСТАННІ СУШИЛЬНОЇ МАШИНИ ДЛЯ ІНШИХ ЦІЛЕЙ ВИНИКАЄ РИЗИК ПОШКОДЖЕННЯ МАЙНА, А НА ВИРІБ НЕ БУДЕ РОЗПОВСЮДЖЕНА ГАРАНТІЯ!

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

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

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

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

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

2.5. Не залишайте працюючий прилад без нагляду.

2.6. Не дозволяйте дітям гратися з приладом.

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

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

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

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

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

УВАГА!

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

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

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

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

2.15. Ніколи не використовуйте прилад для обігріву приміщення.

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

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

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

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

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

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

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

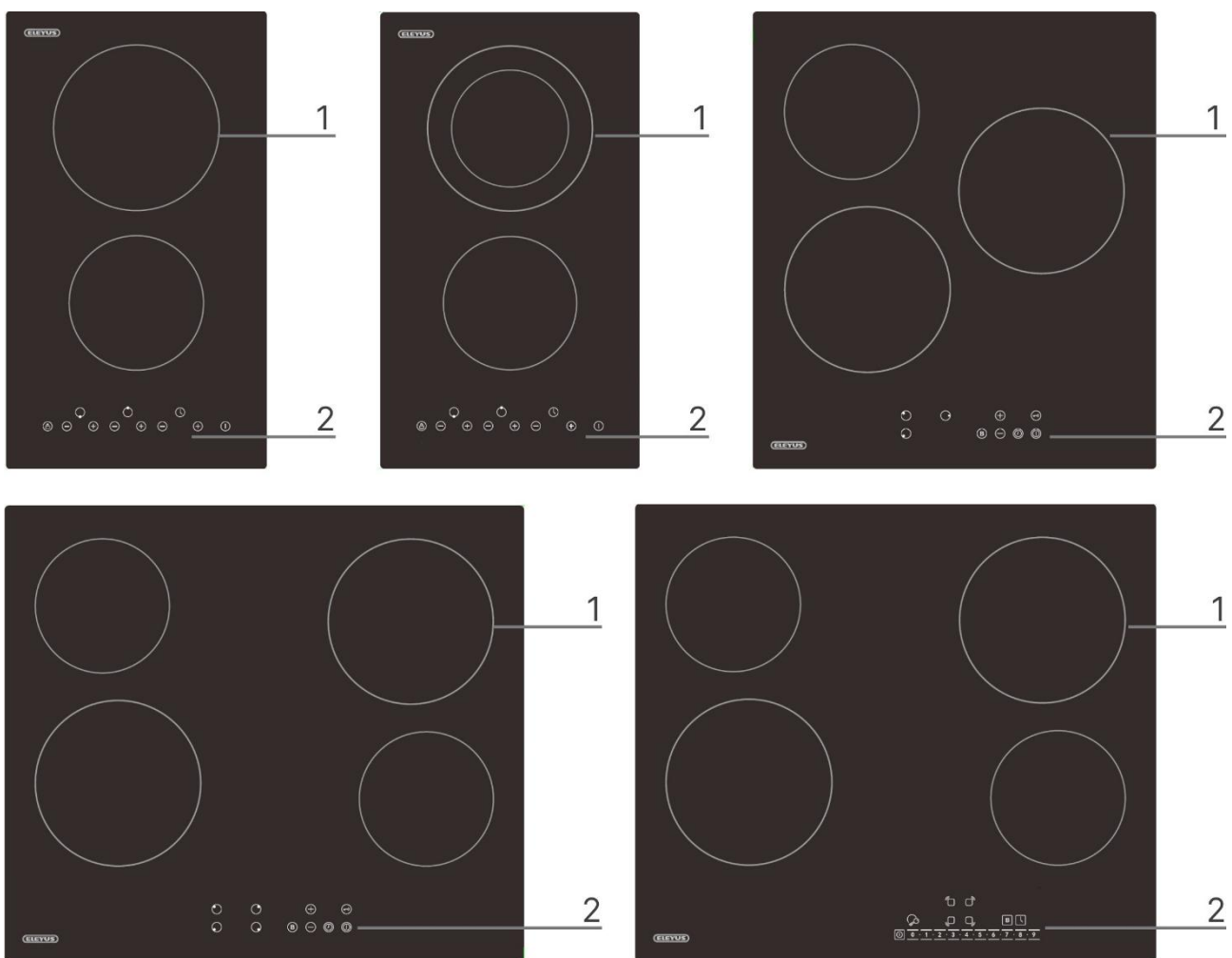
2.23. Прилад не призначений для роботи за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

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

3. ОСНОВНІ ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

3.2. Будова приладів:



- 1 – Електричні нагрівальні елементи**
2 – Панель керування

3.3. Основні технічні характеристики:

Модель	H1EBHG SE 30 BL V H2EBHG SE 30 BL V H1EBHG SE 30 BL V1	H2EBHG SE 45 BL V	H2EBHG SE 60 BL V H3EBHG SL 60 BL V
Зони нагрівання	2 зони	3 зони	4 зони
Напруга живлення (В)	220-240	220-240	220-240
Загальна потужність (Вт)	3000	4800	6000
Розміри поверхні (мм)	290 x 510 x 55	450 x 510 x 55	580 x 510 x 55
Розміри для вбудовування (мм)	270 x 480	430 x 480	560 x 480

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



4. КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

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



5. ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ ПОВЕРХНІ

УВАГА!

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

УВАГА!

НЕ КОРИСТУЙТЕСЬ ПРИЛАДОМ ДО ЙОГО ОСТАТОЧНОГО ВСТАНОВЛЕННЯ

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

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

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

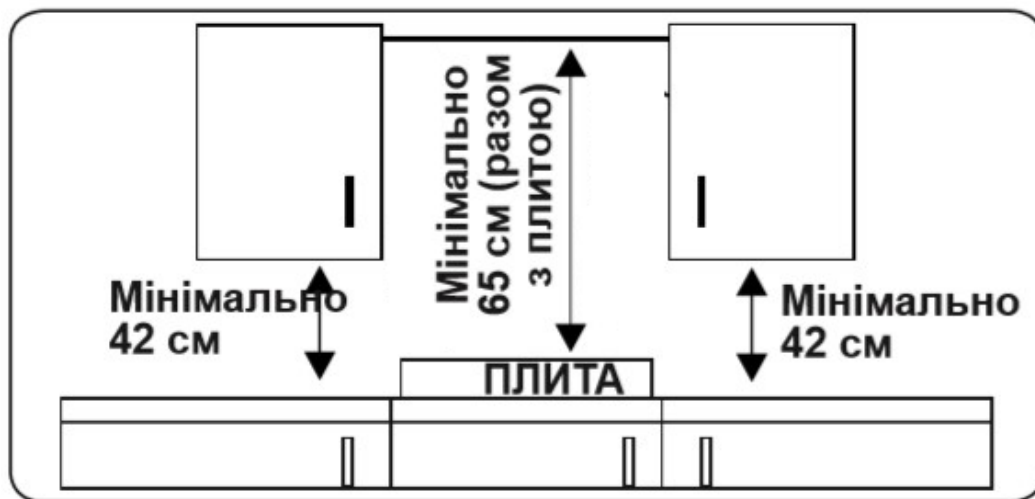
5.4. Стіна за поверхнею повинна бути облицьована термостійким матеріалом (керамічною плиткою тощо).

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

5.6. Переконайтеся, що товщина стільниці не менше 30 мм.

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

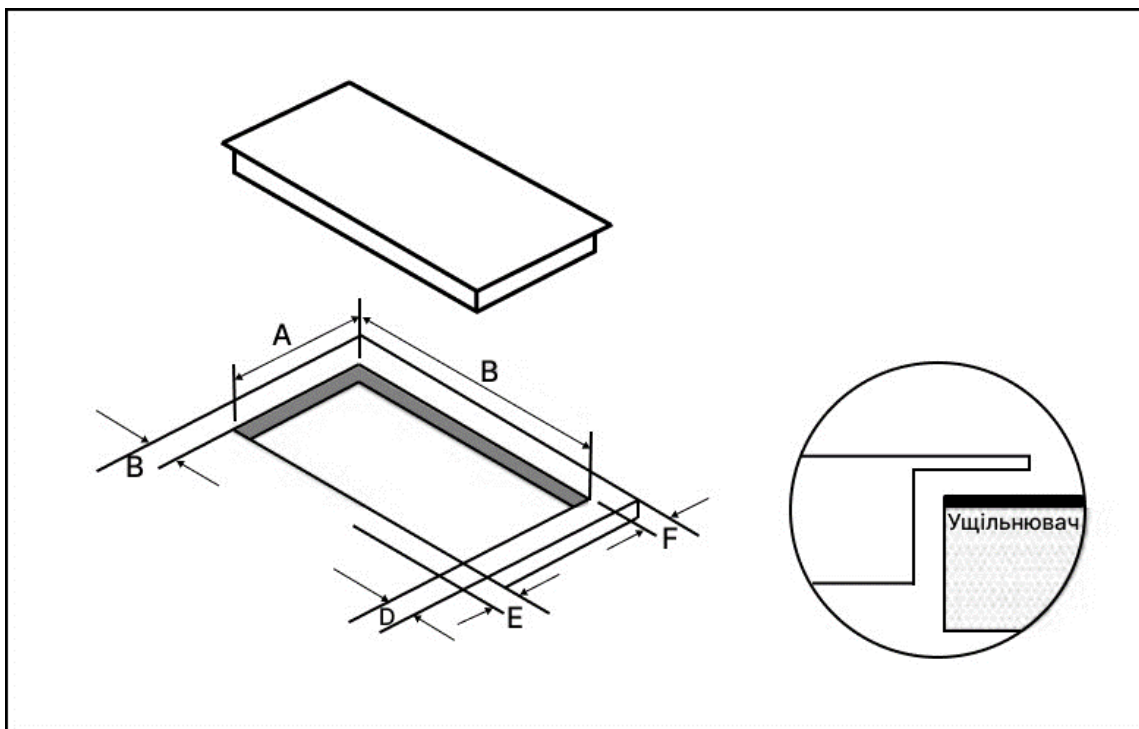
5.8. У випадку монтажу витяжки над варильною поверхнею потрібно дотримуватися рекомендованої висоти, вказаної в керівництві з експлуатації до витяжки, але не менша ніж вказана на малюнку.



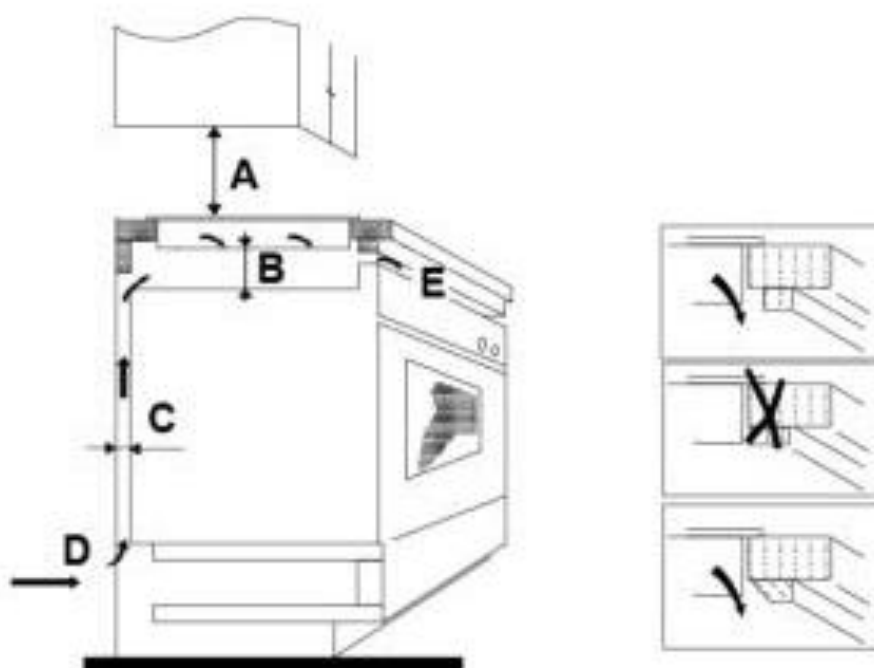
5.9. Не слід встановлювати прилад безпосередньо над посудомийною машиною, холодильником, морозильною камерою, пральною машиною чи сушкою для одягу.

5.10. 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.

5.11. Розміри поверхонь і отвору для монтажу вказані на малюнках і в таблиці.



A	B	C	D	E	F
480 мм	560 мм	50 мм мін.	50 мм мін.	50 мм мін.	50 мм мін.



A	B	C	D	E
760 мм	50 мм мін.	30 мм мін.	Притік повітря	Вихід повітря 10 мм

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

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

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

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



6. ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО МЕРЕЖІ ЖИВЛЕННЯ

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

УВАГА!

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

УВАГА!

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

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

УВАГА!

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

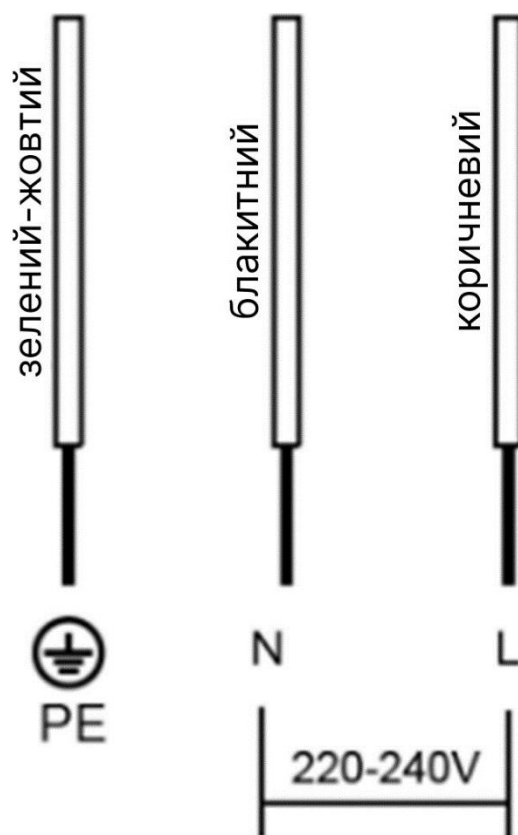
6.3. Варильна поверхня має I клас електричної безпеки та розрахована на підключення до джерела живлення 220-240 В, 50-60 Гц.

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

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



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

6.9. Кабель не повинен бути зігнутим або стиснутим.

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



7. ВИКОРИСТАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

УВАГА!

НЕ ВМИКАЙТЕ ВАРИЛЬНУ ПОВЕРХНЮ, ЯКЩО НА НІЙ НЕМАЄ ПОСУДУ.

7.1. Посуд для готування

1. Використовуйте посуд із плоским дном, яке повністю прилягає до всієї зони нагріву. Переконайтеся, що дно посуду має той самий розмір, що й зона нагріву.

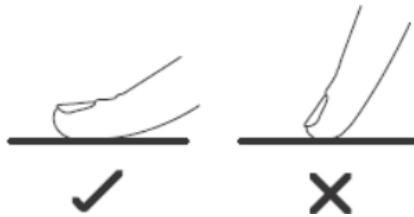
2. Завжди розташовуйте посуд по центру зони нагріву.

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

4. Ніколи ковзайте посудом по скляній поверхні, оскільки її можна подряпати.

7.2. Користування сенсорним керуванням

1. Сенсорні кнопки керування реагують на дотик на них не потрібно натискати. Для керування використовуйте велику площину пальця.
2. Щоразу при дотику до сенсорної кнопки, лунає звуковий сигнал варильної поверхні.
3. Переконайтеся, що кнопки керування завжди чисті, сухі та їх не закриває жодний предмет (наприклад, посуд або тканина). Навіть невелика кількість води може ускладнити роботу панелі керування.

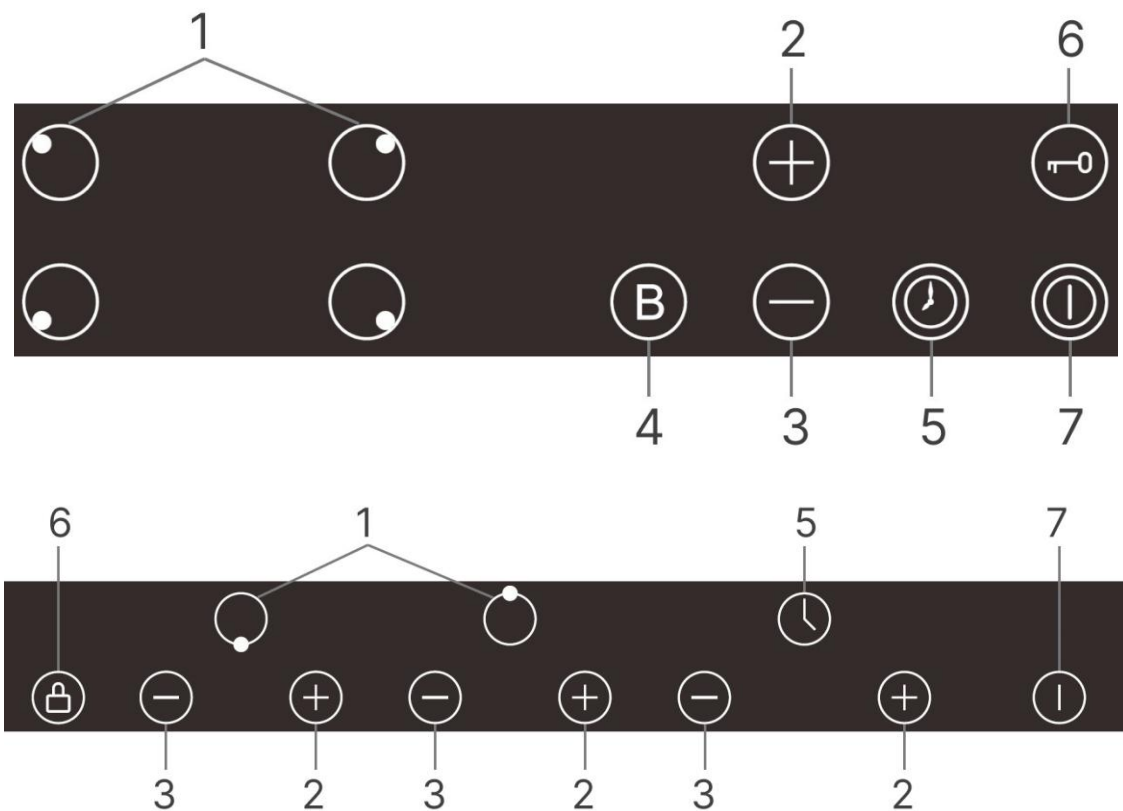


7.3. Сенсорне керування

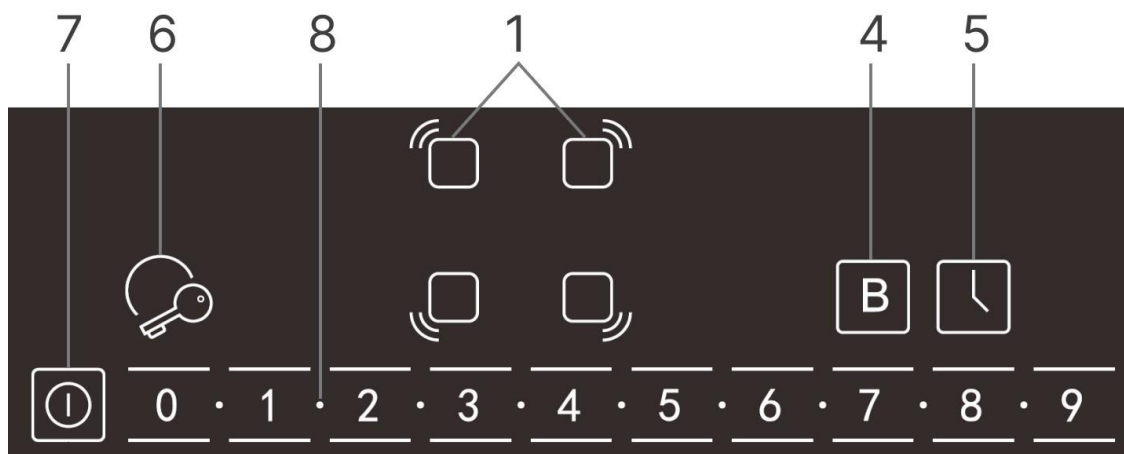
В склокерамічних поверхнях використовується керування типу «сенсор» або «сенсор-слайдер». Тип керування залежить від моделі варильної поверхні.

2. Будова панелі керування:

Сенсорні панелі керування



Сенсор-слайдер



1. Нагрівальний елемент
2. Збільшення рівня нагрівання (+)
3. Зменшення рівня нагрівання (-)
4. Boost – збільшення потужності нагрівання
5. Таймер
6. Блокування панелі управління
7. Старт/Стоп
8. Слайдер вибору рівня нагрівання

УВАГА!

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

7.4. Ввімкнення та вибір рівня нагрівання

1. Щоб увімкнути варильну панель, натисніть кнопку Старт/Стоп. Після ввімкнення пролунає один звуковий сигнал, на всіх дисплеях відображається «0», що означає, що склокерамічна поверхня перейшла в режим очікування.
2. Поставте посуд на конфорку, яку будете використовувати. Переконайтеся, що дно посуду та зона нагріву чисті та сухі.
3. Торкніться кнопки вибору зони нагріву.
4. Виберіть ступінь нагріву за допомогою кнопок «-» або «+» або за допомогою сенсорного слайдера.
5. Якщо натиснути і утримувати кнопку «-» або «+», рівень нагріву буде зменшуватися/збільшуватися.
4. Ви можете змінити рівень нагрівання будь-коли під час приготування.
5. Якщо ви не виберете рівень нагріву протягом 5 секунд, варильна поверхня автоматично вимкнеться та перейде в режим очікування.

7.5. Блокування клавіш

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

2. Щоб активувати функцію блокування, торкніться кнопки Блокування панелі керування. Панель керування заблокована.

3. Коли панель заблокована, всі кнопки неактивні, окрім кнопки Старт/Стоп.

4. Щоб вимкнути функцію блокування, натисніть і утримуйте кнопку Блокування панелі керування протягом 3 секунд. Панель керування знову активна.

7.6. Встановлення таймера

1. Використовувати таймер можна двома способами:

– Налаштувати таймер з вимкненням зони нагріву після закінчення встановленого часу.

– Встановити таймер до 99 хвилин.

2. Таймер з вимкненням зони нагріву:

2.1. Торкніться кнопки вибору зони нагріву.

2.2. Торкніться кнопки Старт/Стоп, індикатор таймера покаже «00».

2.3. Встановіть час слайдером або за допомогою кнопок «-» або «+».

2.4. Натисніть один раз кнопку «-» або «+», щоб зменшити або збільшити час таймера на 1 хвилину.

2.5. Натисніть і утримуйте кнопку «-» або «+», щоб зменшити або збільшити час таймера на 10 хвилин.

2.6. Коли час встановлено, починається зворотний відлік, який відображається на дисплеї.

2.7. Коли зворотний відлік закінчиться, відповідна конфорка автоматично вимкнеться.

2.8. Якщо ви хочете змінити час після встановлення таймера, вам потрібно почати з кроку 2.1.

3. Налаштування таймера:

3.1. Встановіть час таймера за допомогою кнопок «-» або «+». На дисплеї з'явиться індикатор таймера.

3.2. Натисніть один раз кнопки «-» або «+», щоб зменшити або збільшити час таймера на 1 хвилину.

3.3. Натисніть і утримуйте кнопки «-» або «+», щоб зменшити або збільшити час таймера на 10 хвилин.

3.4. Коли час встановлено, зворотний відлік, який відображається на дисплеї.

3.5. Відповідний індикатор зони нагрівання показує «Н», коли зворотний відлік закінчиться.

7.7. Використання розширених зон нагріву

Щоб увімкнути розширену зону нагріву, одночасно натисніть кнопки «-» та «+», розширена зона активована.

7.8. Індикатор залишкового тепла

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

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

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

7.9. Автовимкнення

1. Сенсор температури контролює температуру всередині склокерамічної варильної поверхні. Коли він виявить надмірну температуру, склокерамічна варильна поверхня автоматично вимкнеться.

2. Варильна поверхня автоматично вимкнеться, якщо ви не встановили час приготування, або забули вимкнути зону нагріву. Час роботи зони нагріву за замовчуванням залежить від вибраного 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

7.10. Вимкнення зони нагріву / варильної поверхні

1. Торкніться кнопки вибору зони нагріву, яку потрібно вимкнути.

2. Вимкніть зону нагріву, натиснувши кілька разів кнопку «-», доки рівень нагріву не стане «0», або одночасно торкнувшись кнопок «-» і «+».

3. Вимкніть всю варильну поверхню, натиснувши кнопку Пуск/Стоп.

УВАГА!

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

7.11. Для забезпечення оптимальної роботи варильної поверхні необхідно:

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

– використовувати посуд з плоским дном;

– забороняється ставити одну каструлю чи сковорідку на 2-а нагрівні елементи одночасно;

– накривайте посуд кришками під час приготування, коли це можливо;

– коли вміст посуду починає кипіти, зменшуйте рівень нагрівання відповідної зони варильної поверхні.

УВАГА!

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



8. ОЧИЩЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

УВАГА!

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

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

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

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

Забруднення	Очищення	Важливо пам'ятати
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 кипляча, розплавлена їжа 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.

Забруднення	Очищення	Важливо пам'ятати
Переливання на сенсорне керування	1. Вимкніть варильну поверхню від мережі живлення. 2. Витріть проливу рідини. 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.

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
Варильна поверхня не вмикається.	Немає живлення.	Перевірте мережу живлення. Перевірте, чи не відключене електроживлення, увімкнувши інші електроприлади. Якщо живлення є, але варильна поверхня не працює, зверніться до сервісного відділу виробника.
Кнопки керування не реагують.	Панель керування заблокована.	Розблокуйте кнопки керування (див. розділ «Користування варильною поверхнею»).
Важко керувати варильною поверхнею.	Невелика кількість води на панелі керування, або ви натискаєте на кнопки кінчиком пальця.	Переконайтеся, що панель керування суха і доторкайтеся до кнопок керування більшою площиною пальця.
Скляна поверхня подряпана.	Використовується невідповідний посуд або невідповідні мийні засоби.	Використовуйте посуд з плоским і рівним дном. Поверніться до розділу «Використання варильної поверхні» та «Очищення варильної поверхні».
Під час роботи варильної поверхні може виникати свист чи потріскування.	Ці звуки спричинені каструлями і сковорідками, які мають нерівне дно, і також залежать від кількості їжі, що в них міститься.	Ці звуки – нормальне явище під час роботи варильної поверхні.



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 провини виробника протягом гарантійного терміну споживач має право гарантійного ремонту в сервісних центрах, адреси яких вказані в гарантійному талоні та на сайті торгової марки.

10.4. При зверненні в сервісний центр слід повідомити:

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

10.5. Термін служби поверхні 10 років.

ATTENTION TO BUYERS!

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

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

DEAR BUYER!

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

1. GENERAL INSTRUCTIONS

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

ATTENTION!

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

1.2. The surface is intended for cooking, is used exclusively in the household and meets the requirements of the technical regulation of low-voltage electrical equipment (PCMU dated December 16, 2015, No. 1067), the Technical Regulation on Equipment Electromagnetic Compatibility (PCMU dated 16.12.2015, No. 10777)

ATTENTION!

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

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

1.4. Children under the age of 8 and persons with psychological, 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 can only be used in well-ventilated rooms. At the same time, avoid drafts, as the draft can extinguish the flame.

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

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

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

2.5. Do not leave the operating appliance unattended.

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

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

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

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

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

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

ATTENTION!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

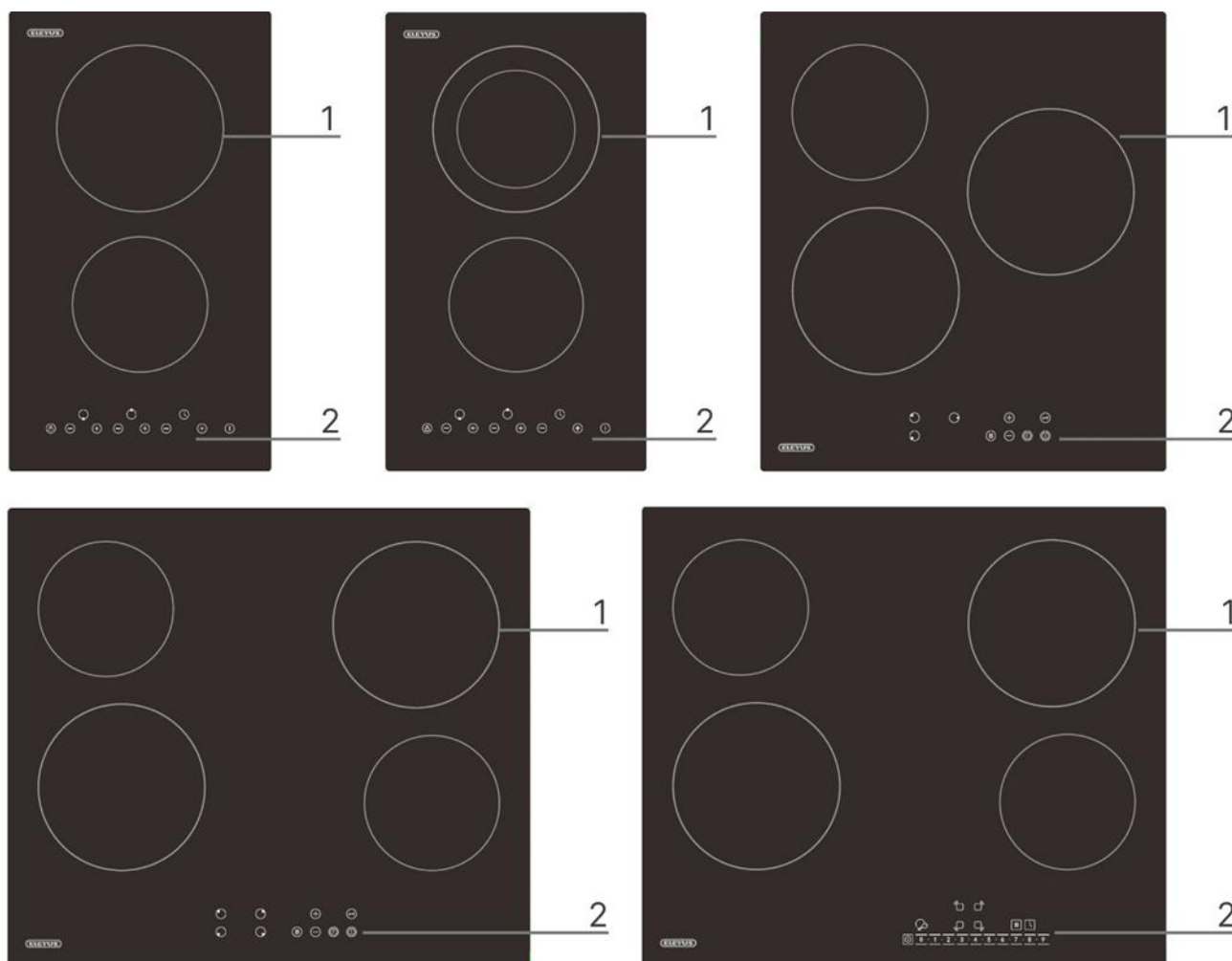
2.23. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

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

3. MAIN TECHNICAL CHARACTERISTICS

3.1. The hob of our production meets the requirements of the technical regulation of low-voltage electrical equipment (PCMU from 16.12.2015. No. 1067), the Technical Regulation on Equipment Electromagnetic Compatibility (PCMU dated 16.12.2015, No. 10777)

3.2. Construction of the ceramic cooking hobs:



1 – Electronic heating elements

2 – Control panel

3.3. The main specifications are below:

Cooking Hob	H1EBHG SE 30 BL V H2EBHG SE 30 BL V H1EBHG SE 30 BL V1	H2EBHG SE 45 BL V	H2EBHG SE 60 BL V H3EBHG SL 60 BL V
Cooking Zones	2 zones	3 zones	4 zones
Supply Voltage	220-240 V	220-240 V	220-240 V
Total Power	3000 W	4800 W	6000 W
Product Size (mm)	290 x 510 x 55	450 x 510 x 55	580 x 510 x 55
Built-in Size (mm)	270 x 480	430 x 480	560 x 480

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



4. SUPPLY SET

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



5. INSTRUCTIONS FOR HOB INSTALLATION

ATTENTION!

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

ATTENTION!

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

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

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

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

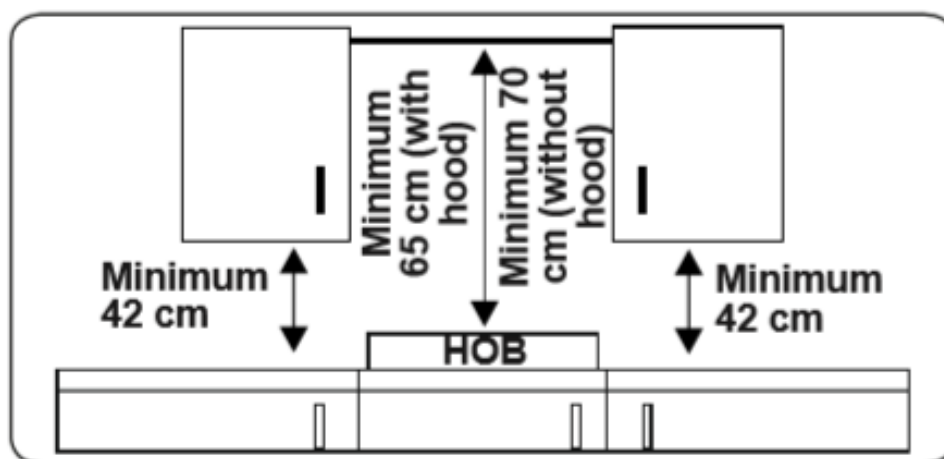
5.4. The wall behind the hob must be lined with heat-resistant material (ceramic tile, etc.).

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

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

5.7. 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.

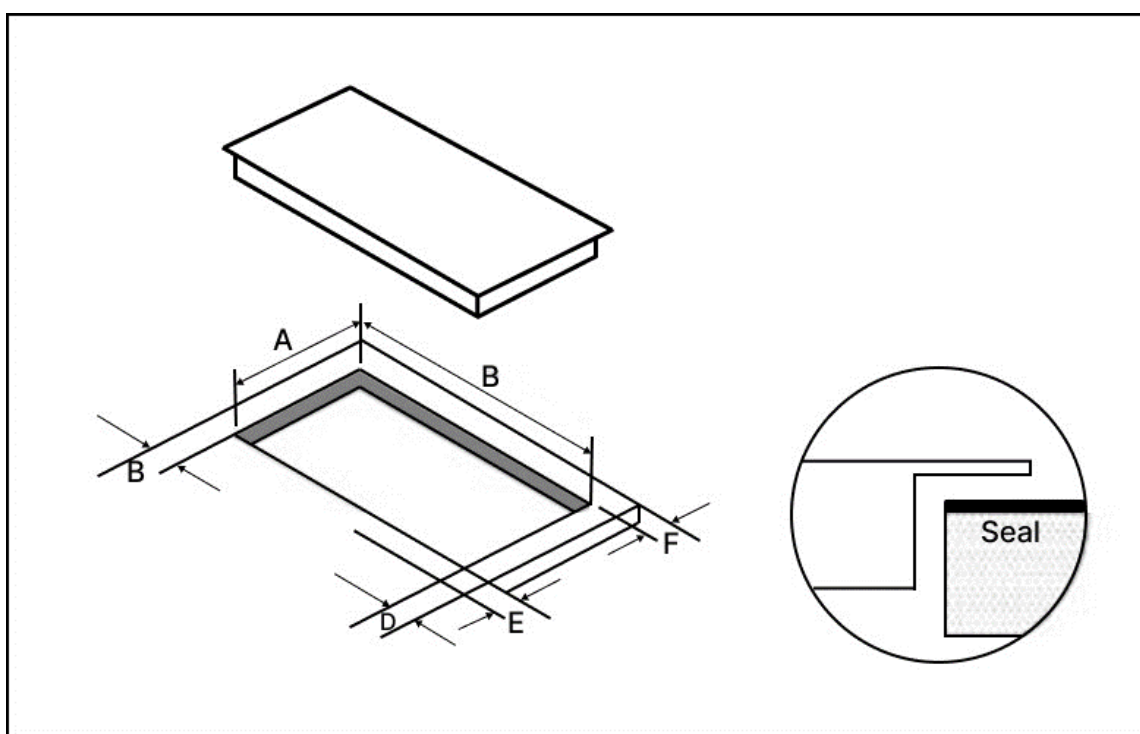
5.8. When mounting the hood above the hob, the recommended height indicated in the operating manual must be followed, but not less than the figure shown.



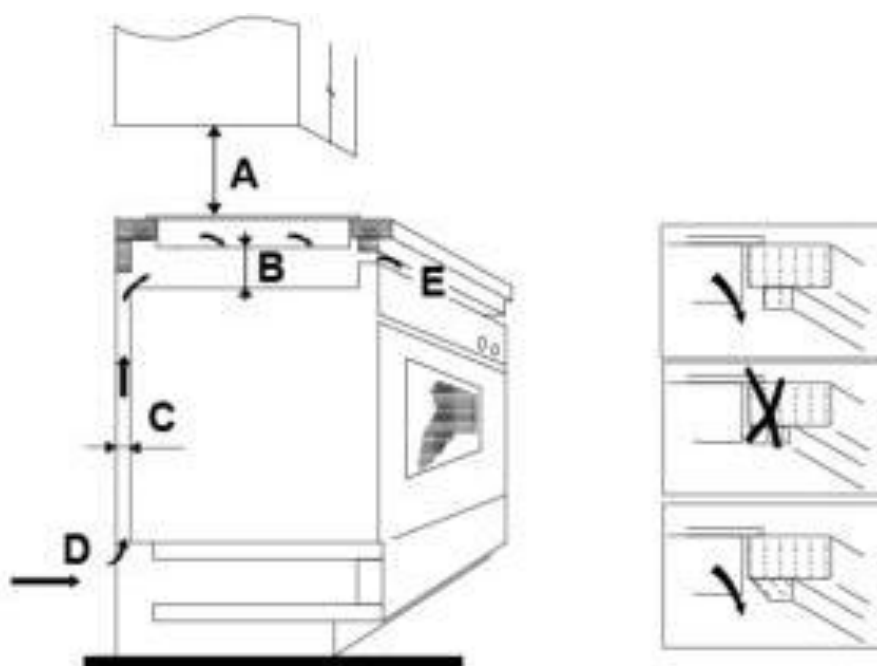
5.9. Do not place the appliance directly above the dishwasher, refrigerator, freezer, washing machine or clothes dryer.

5.10. 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.

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



A	B	C	D	E	F
480 mm	560 mm	50 mm min	50 mm min	50 mm min	50 mm mini



A	B	C	D	E
760 mm	50 mm min	30 mm min	Air intake	Air exit 10 mm

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

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

5.14. 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.

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



6. CONNECTION TO THE POWER NETWORK.

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

ATTENTION!

THE HOB MUST BE NECESSARILY GROUNDED.

ATTENTION!

DO NOT USE ADAPTERS, SPLITTERS, AND/OR EXTENDERS.

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

ATTENTION!

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

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

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

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

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

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



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

6.9. The cable must not be bent or compressed.

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



7. USING THE COOKING HOB

ATTENTION!

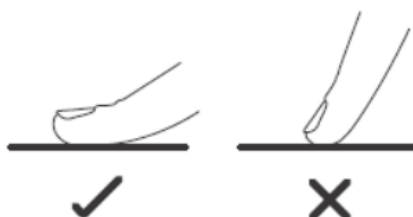
DO NOT TURN ON THE OVEN SURFACE WITH NO DISHES

7.1. Choosing the right Cookware

1. Make sure that the bottom of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone.
2. Always center your pan on the cooking zone.
3. Never place hot pots or pans on the surface of the hob's control panel. This could result in damage.
4. Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.

7.2. 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.
4. Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

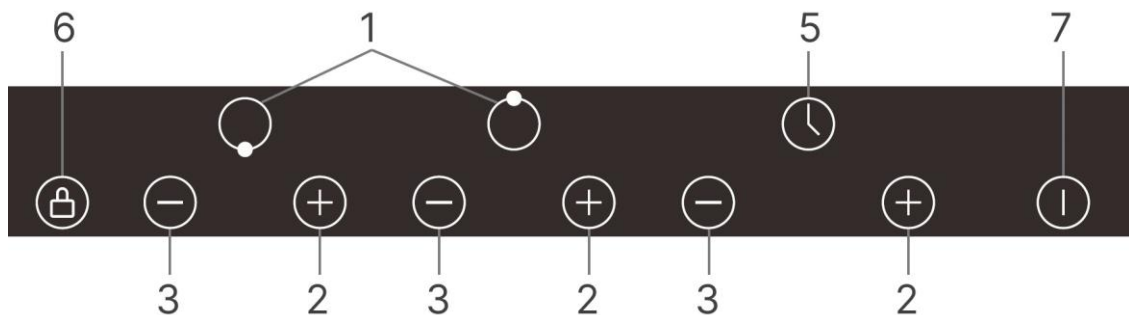
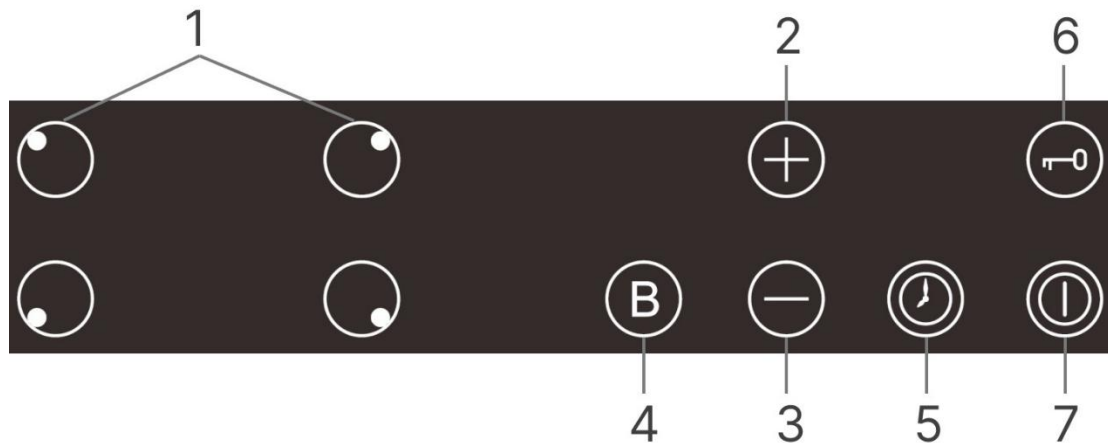


7.3. Touch control

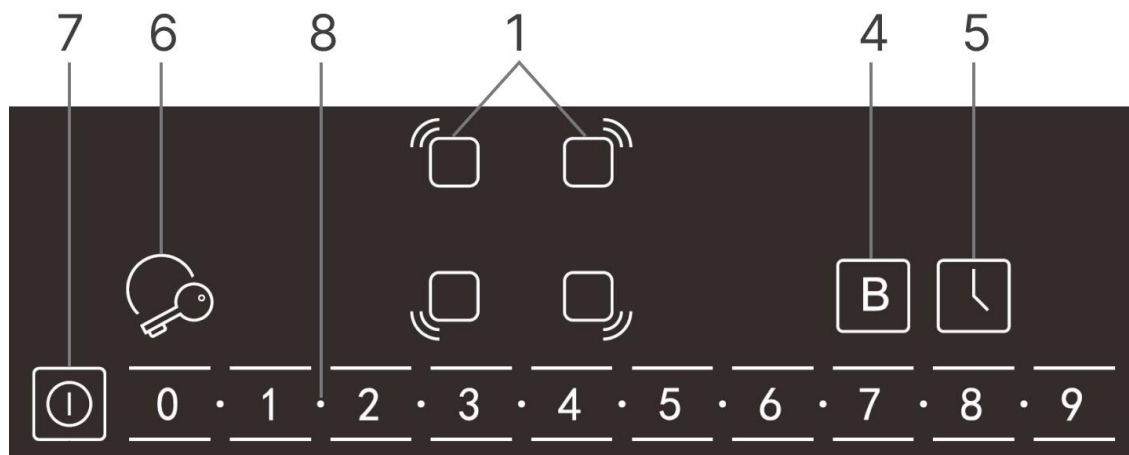
Ceramic cooking hobs have «sensor» or «sensor-slider» control. The control type depends on the cooking hob model.

2. Control panel structure:

Sensor control panels



Sensor-slider control panel



1. Heating zone indicator
2. Heating capacity increasing button (+)
3. Heating capacity reduction button (-)
4. Boost function button
5. Timer function button
6. Child lock function button
7. Start/Stop button
8. Sensor-slider

ATTENTION!

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

7.3. Switching on and adjusting cooking level

1. To switch the hob on, press the Start/Stop button. After power on, the buzzer beeps once, all displays show «0», indicating that the ceramic hob has entered the state of standby mode.
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
3. Touch the heating zone selection control.
4. Select a heat setting touching «-» or «+» buttons, or with Sensor-slider.
5. You can modify the heat setting at any time during cooking.
6. If you don't choose a heat setting within 5 seconds, the heating plate will automatically switch off and enter the state of standby mode.
7. By holding down either the «-» or «+» button, the value will adjust up or down.

7.4. Child lock

1. This function locks the controls to prevent accidental switching on of the hob.
2. To activate the Child lock function, touch the Child lock button. Then the control panel is locked.
3. When the controls are locked, all the controls except the Start/Stop button are disabled.
4. To deactivate the control panel lock, touch and hold the Child lock control for 3 seconds. You can now start using your ceramic hob.

7.5. Timer**1. You can use the timer in two different ways:**

- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer for up to 99 minutes.

2. Setting the timer to turn one cooking zone off:

- 2.1. Touch the heating zone selection control.
- 2.2. Touch the Start/Stop button, the timer indicator shows «00».
- 2.3. Set the time by touching the slider or the «-» or «+» buttons of the timer.
- 2.4. Touch the «-» or «+» buttons of the timer once to decrease or increase by 1 minute.
- 2.5. Touch and hold the «-» or «+» buttons of the timer to decrease or increase by 10 minutes.
- 2.6. When the time is set, it starts to count down immediately, the display shows the remaining time.
- 2.7. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.
- 2.8. If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 2.1.

3. Setting the timer:

3.1. Adjust the timer setting by touch the «-» or «+» buttons. The minute minder indicator will show in the timer display.

3.2. Touch the «-» or «+» buttons of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

3.3. Touch and hold the «-» or «+» buttons of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

3.4. When the time is set, it starts to count down immediately. The display shows the remaining time

3.5. The corresponding cooking zone indicator shows «H» when the setting time is be finished.

7.6. 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. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature.

3. It can also be used as an energy saving function, for example, to keep a dish warm or to melt butter.

7.7. Use of extended heating zones

To turn on the extended heating zone, press the "-" and "+" buttons at the same time. The extended zone is activated.

7.8. Auto switch off

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

2. The hob shuts down automatically when you did not set cooking time, or if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the table below:

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

7.9. Switching off

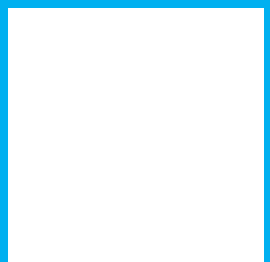
1. Touch the heating zone selection control that you wish to switch off.

2. Turn the cooking zone off by repeatedly pressing the «-» button to «0» or touching «-» and «+» buttons together.

3. Turn the whole cooktop off by touching the Start/Stop button.

ATTENTION!

WHEN COOKING HOBS WORK AT HIGH TEMPERATURES, HEATING ELEMENTS CAN BE TURNED ON AND OFF.



THIS COMES WITH THE HELPING OF A SAFETY PROTECTION TO PROTECT THE GLASS FROM OVERHEATING. THIS IS NORMAL FOR WORKING AT HIGH TEMPERATURES AND DOES NOT CAUSE DAMAGE, BUT ONLY SHORT DELAY OF PREPARATION.

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

- use utensils according to the size of the heating elements;
- do not use pots with bottoms that are not perfectly flat;
- it is forbidden to place dishes on 2 heating elements at the same time;
- 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.



ATTENTION!

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



8. CLEANING



ATTENTION!

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

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

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

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

What	How	Important
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. 4. 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.
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 towel. 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.



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 Causes	What To Do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switch on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using the cooking hob' for instruction.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Using the cooking hob' and 'Cleaning' sections.
Some pans make cracking or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.



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.