



з нами краще

ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ ВАРИЛЬНИХ ПОВЕРХОНЬ

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



UA ІНДУКЦІЙНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

ENG INDUCTION COOKING HOB

UA ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ

ENG OPERATING MANUAL

ДО УВАГИ ПОКУПЦІВ!

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

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

ШАНОВНИЙ ПОКУПЦЮ!

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

1. ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ

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

УВАГА!

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ (ВКЛЮЧЕННЯМ), ПРИБЛД 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 розмішувати 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 розмішуйте 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.

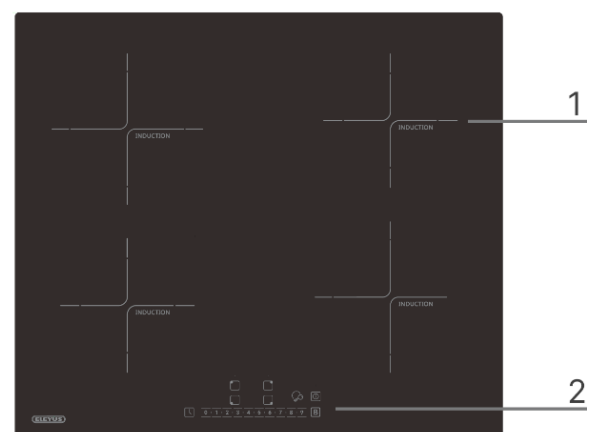
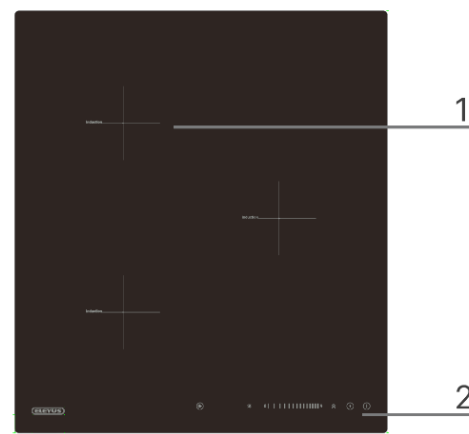
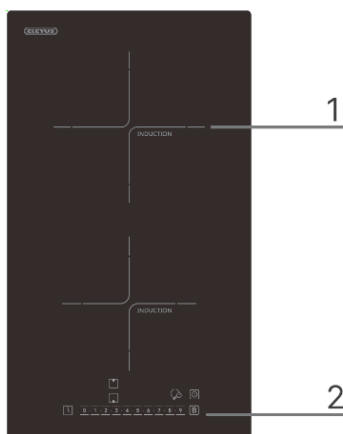
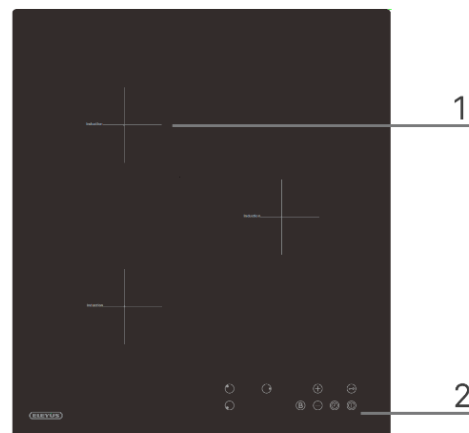
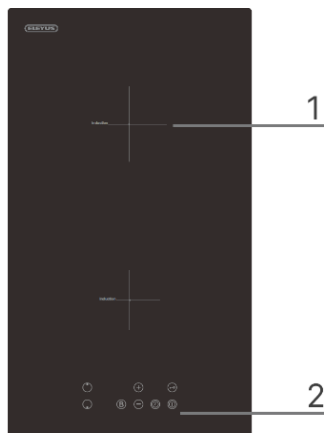
2.23. Прилад не призначений для роботи за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

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 – індукційні нагрівальні елементи;
2 – панель керування.

3.3. Основні технічні характеристики:

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

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



4. КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

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



5. ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ ПОВЕРХНІ

УВАГА!

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

УВАГА!

НЕ КОРИСТУЙТЕСЬ ПРИЛАДОМ ДО ЙОГО ОСТАТОЧНОГО ВСТАНОВЛЕННЯ

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

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

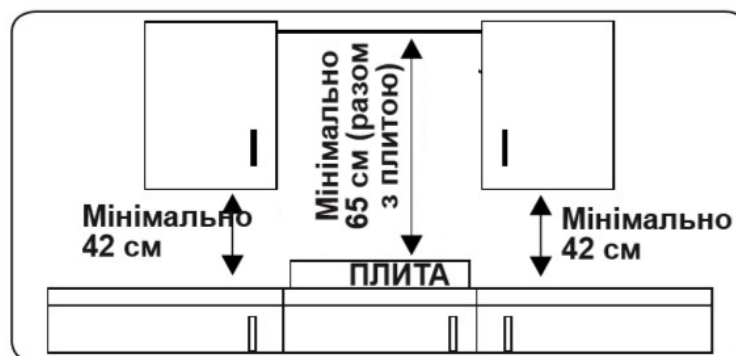
5.3. Прилад повинен бути захищений від можливого шкідливого впливу навколишнього середовища. Не встановлюйте прилад в місця можливого контакту з сонцем, дощем, снігом, пилом чи в приміщення з надлишковою вологістю.

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

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

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

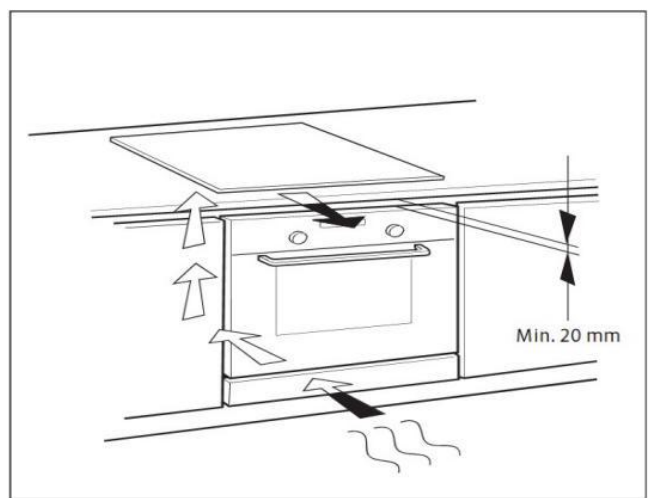
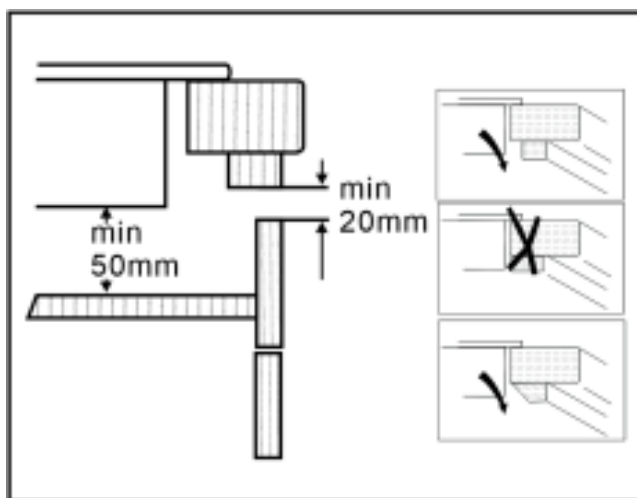
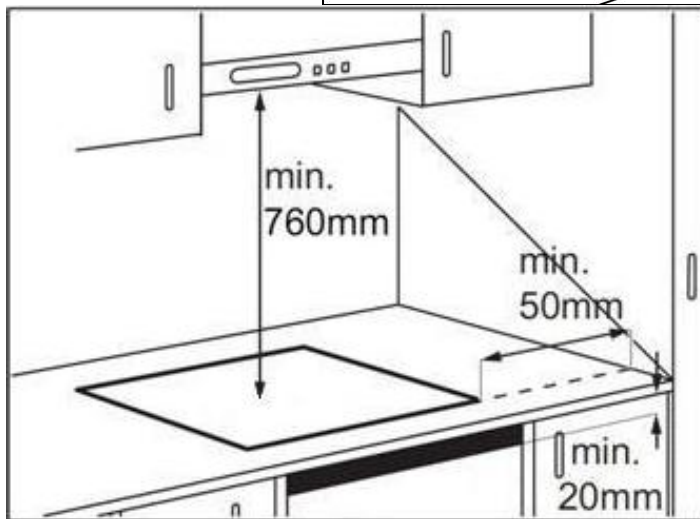
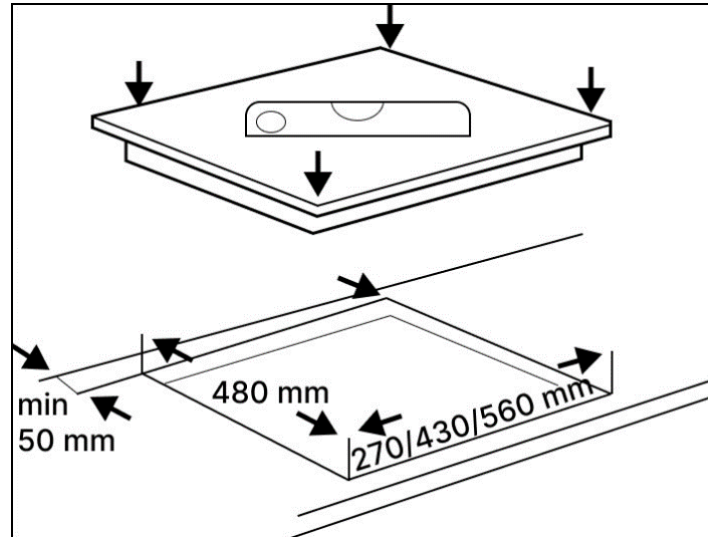
5.7. У випадку монтажу витяжки над варильною поверхнею потрібно дотримуватися рекомендованої висоти, вказаної в керівництві з експлуатації до витяжки, але не менша ніж вказана на малюнку.



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

5.9. 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.

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



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

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

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

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

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

5.16. Якщо під варильною поверхнею встановлена духовка, 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'ЯЗKOBО 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.**

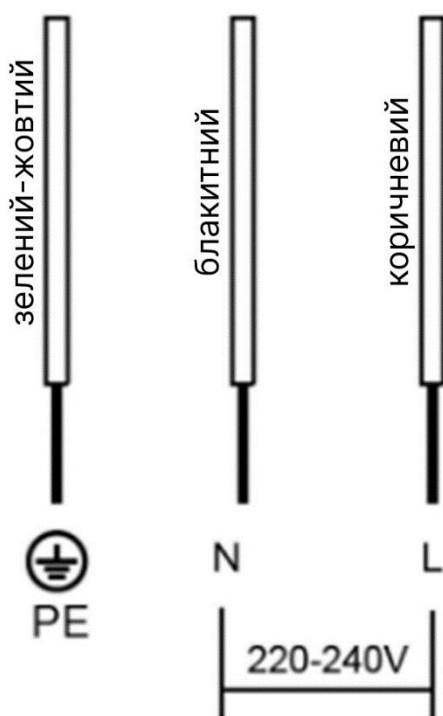
6.3. Варильна поверхня має I клас електричної безпеки та розрахована на підключення до джерела живлення 220-240 В, 50-60 Гц.

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



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

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

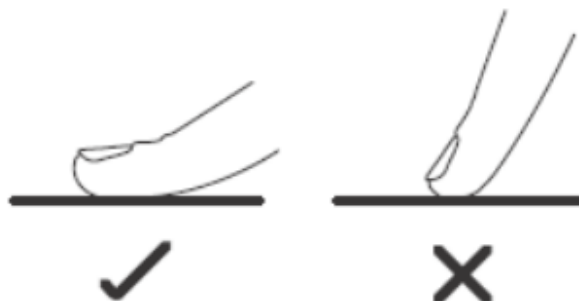
4. Завжди розташовуйте посуд по центру зони нагріву.

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

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

7.2. Користування сенсорним керуванням

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

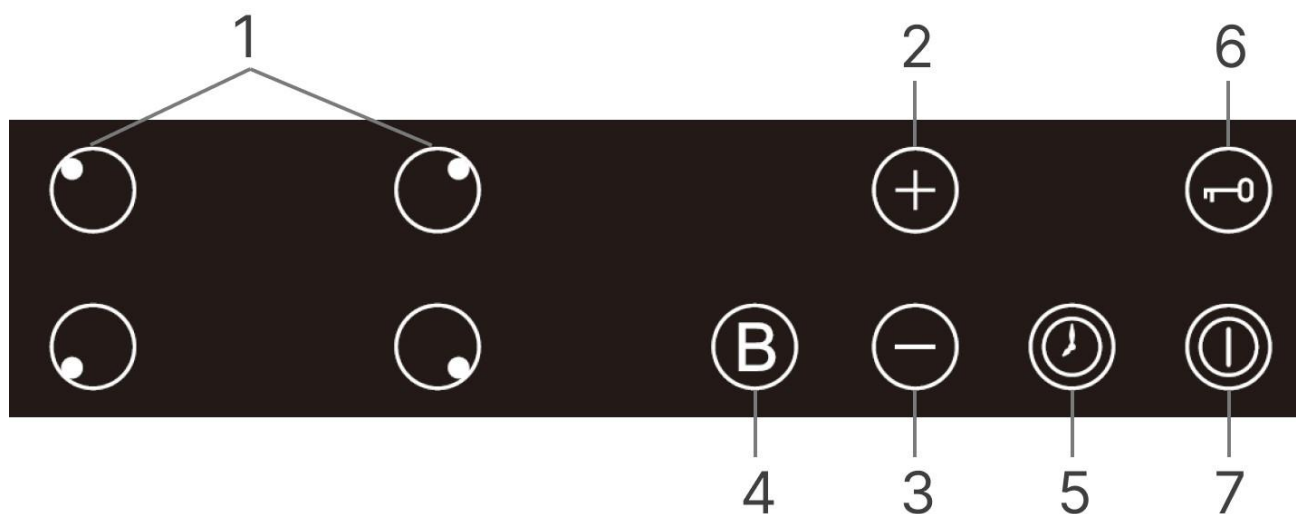


7.3. Сенсорне керування

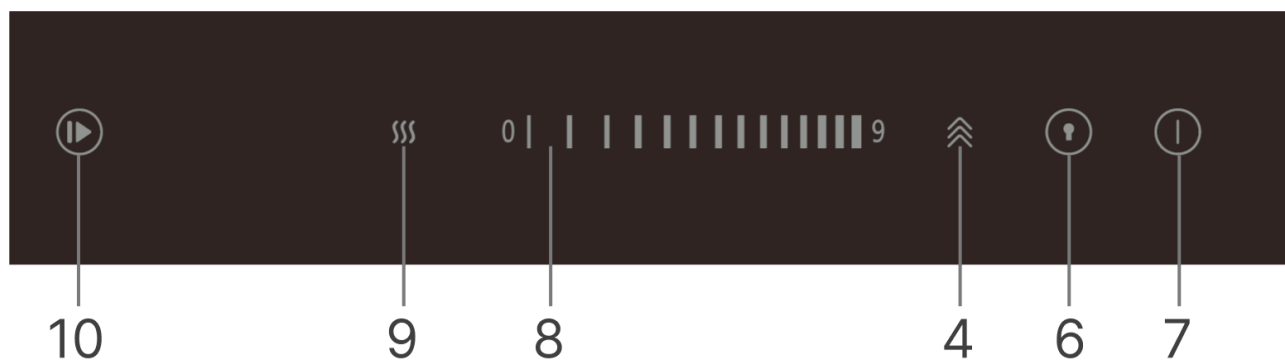
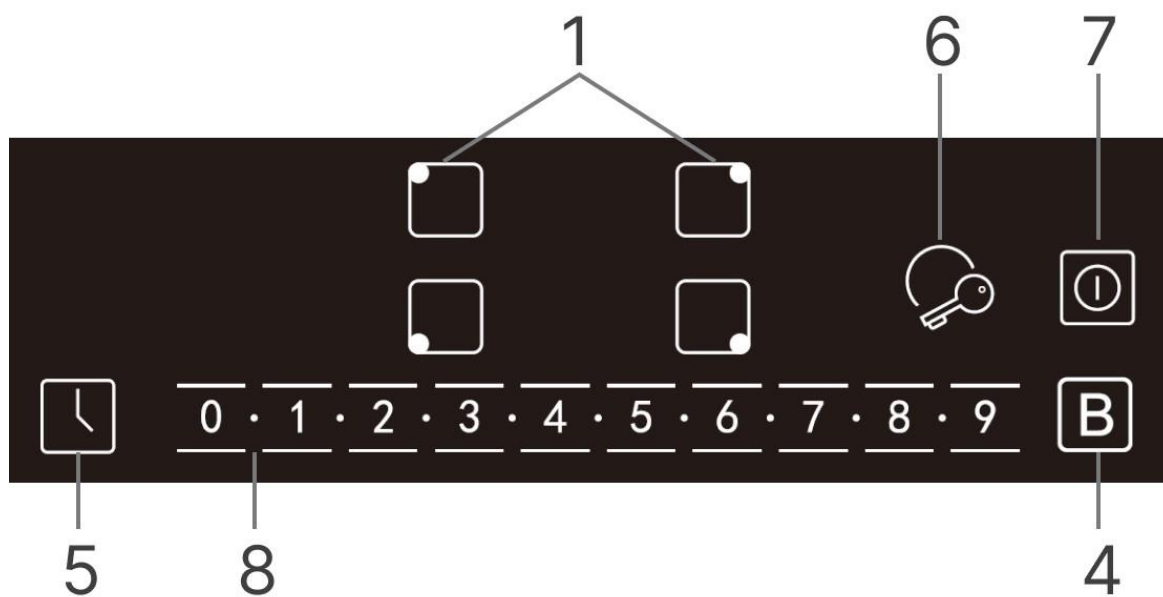
1. В індукційних поверхнях використовується керування типу «сенсор» або «сенсор-слайдер». Тип керування залежить від моделі варильної поверхні.

2. Будова панелі керування:

Сенсорна панель керування



Сенсор-слайдер



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

УВАГА!

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

7.4. Ввімкнення та вибір рівня нагрівання

1. Щоб ввімкнути варильну поверхню, натисніть кнопку «Старт/Пауза». Засвітяться всі символи зон нагрівання.
2. Якщо не вибрати жодну зону нагріву через 60 с після ввімкнення, варильна поверхня автоматично вимкнеться.
3. Після ввімкнення варильної панелі та встановлення посуду на вибрану конфорку, на відповідному дисплеї відображається рівень нагріву 0.
4. Кожна зона нагріву має різні рівні потужності, які регулюються кнопками збільшення/зменшення рівня нагрівання, або слайдером у відповідних поверхнях. Вибирати потужність можна від 1 до 9.

7.5. Блокування клавіш

1. Ця функція призначена для блокування панелі керування, щоб запобігти випадковому ввімкненню плити.
2. Щоб активувати блокування від дітей, увімкніть варильну панель і утримуйте кнопку 6 протягом 3 секунд. Дисплей покаже Lo, панель управління блокується.
3. Щоб вимкнути блокування від дітей, повторіть попередні кроки. Lo згасне, і панель керування знову активна.

7.6. Встановлення таймера

1. Виберіть конфорку, для якої потрібно встановити таймер. Натисніть кнопку 5, а потім встановіть бажаний час приготування кнопками збільшення/зменшення рівня нагрівання, або слайдером у відповідних поверхнях. Через кілька секунд таймер почне зворотний відлік.
2. Максимальний час таймера, який можна встановити для всіх конфорок – 99 хвилин.
3. Після закінчення встановленого часу пролунають три звукові сигнали, і варильна панель автоматично вимкнеться.

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

7.7. Функція швидкого нагріву Booster

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

7.8. Функція підтримання страв у теплому стані Keep warm

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

7.9. Функція паузи

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

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

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

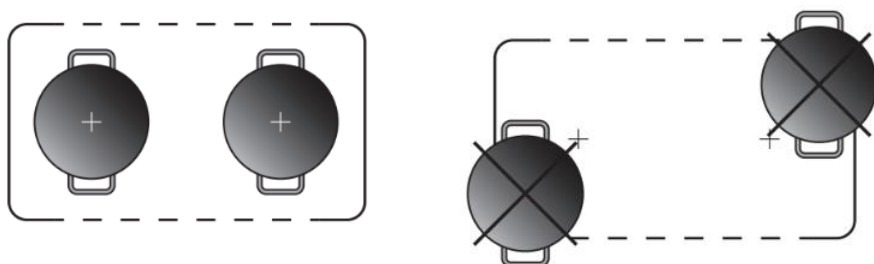
7.10. Гнучка зона приготування

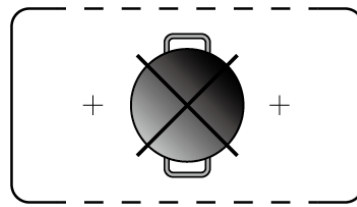
1. Гнучка зона складається з двох незалежних індукційних нагрівальних елементів, якими можна керувати окремо. Гнучку зону можна використовувати як одну зону або як дві різні зони, відповідно до потреб приготування їжі в будь-який час.

2. Якщо користуватися гнучкою 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 гнучкій зоні приготування:





7.11. 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.

7.12. Індикатор присутності та відповідності посуду

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

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

7.13. Автовимкнення

Варильна панель автоматично вимкнеться, якщо ви не встановили час приготування, забули вимкнути зону нагріву або взагалі не використовували варильну панель.

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.

7.14. 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 каструлі кришками під час приготування, коли це можливо;
- коли вміст посуду починає кипіти, зменшуйте рівень нагрівання відповідної зони індукційної 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. Очищуйте варильну поверхню після кожного використання. Зачекайте, доки вона охолоне, щоб видалити плями та залишки їжі.

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

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



9. МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ

УВАГА!

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

Проблема	Можлива причина	Вирішення проблеми
U	Немає посуду або поверхня не розпізнає посуд.	Поставте посуд на поверхню.
E1	Висока напруга	Перевірте мережу живлення
E2	Низька напруга	Перевірте мережу живлення

Проблема	Можлива причина	Вирішення проблеми
E3~E4	Надмірна температура	Огляньте посуд. Повторно ввімкніть варильну поверхню, коли зона нагріву охолоне.
Затемнена панель керування. Варильна поверхня не вмикається.	Немає електричного струму.	Перевірте запобіжник приладу. Перевірте, чи не відключено електроживлення, увімкнувши інші електроприлади.
Під час роботи варильної поверхні може виникати свист чи потріскування.	Ці звуки спричинені каструлями і сковорідками, які мають нерівне дно, і також залежать від кількості їжі, що в них міститься.	Ці звуки – нормальне явище під час роботи варильної поверхні.
Під час роботи та протягом кількох хвилин після вимкнення варильної панелі чути шум охолоджуючого вентилятора.	Індукційна поверхня оснащена внутрішньою системою охолодження для контролю температури електронних частин.	Ці звуки – нормальне явище під час роботи варильної поверхні.



10. ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

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

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

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

10.4. При зверненні в сервісний центр слід повідомити:

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

10.5. Термін служби поверхні 10 років.

ATTENTION TO BUYERS!

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

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

DEAR BUYER!

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

1. GENERAL INSTRUCTIONS

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

ATTENTION!

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

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

ATTENTION!

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

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

1.4. Children under the age of 8 and persons with psychical, sensory or mental defects or lack of experience can use the appliance only under supervision, or if they are trained to use the appliance and understand the danger.

1.5. 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.

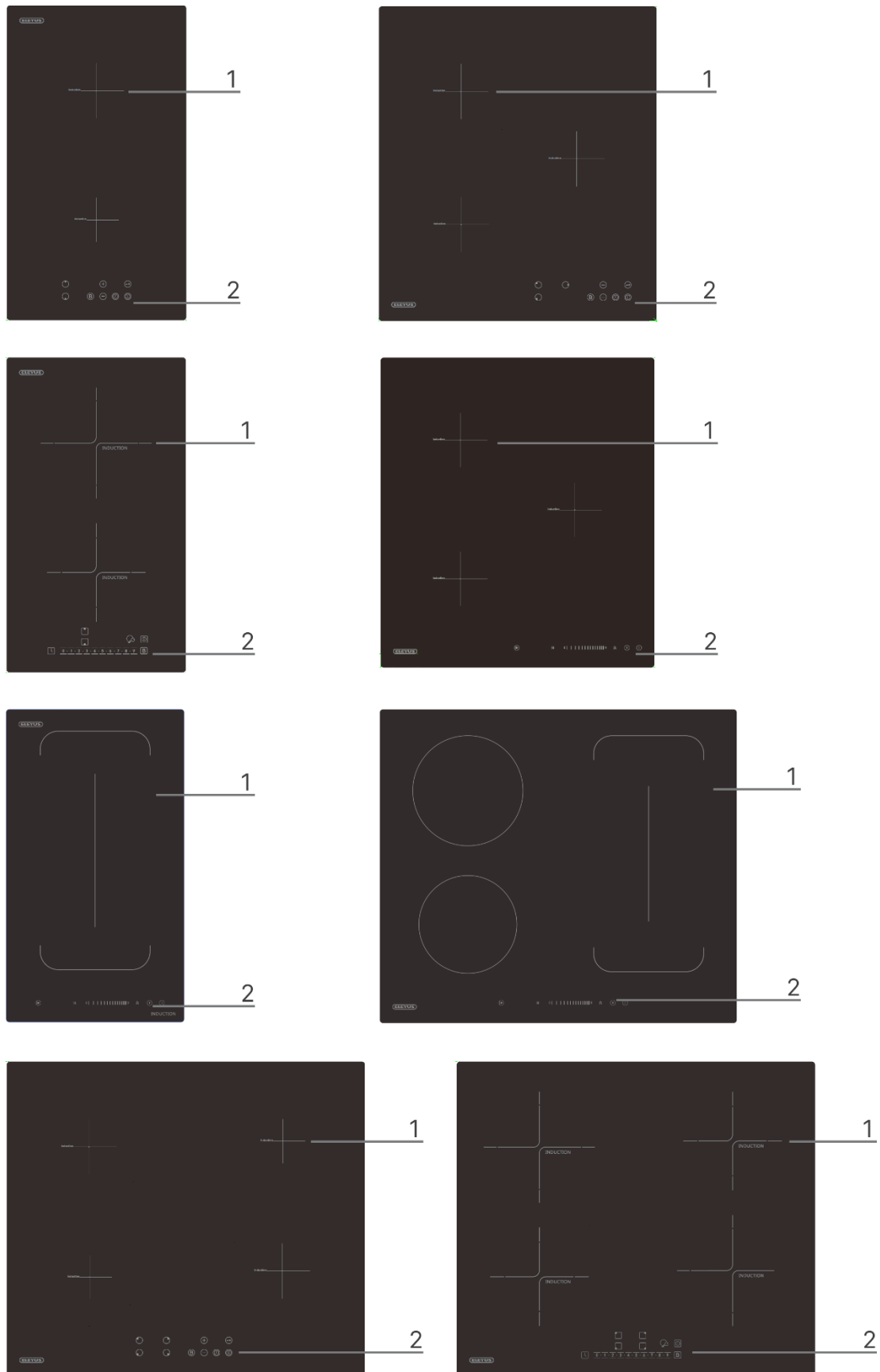
2.23. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

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 induction hobs:



1 – Induction heating element
2 – Control panel

3.3. The main specifications are below:

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

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



4. SUPPLY SET

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



5. INSTRUCTIONS FOR HOB INSTALLATION

ATTENTION!

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

ATTENTION!

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

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

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

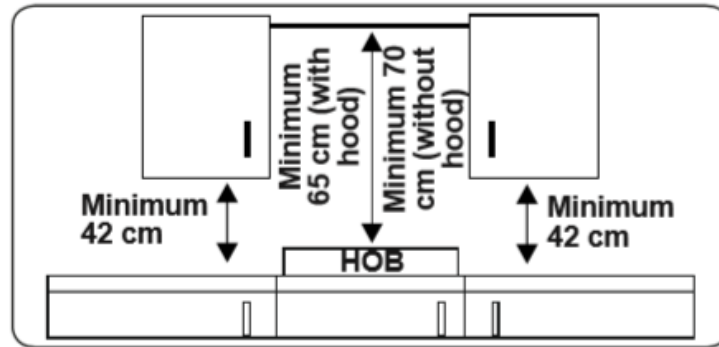
5.3. The appliance must be protected from the possible harmful effects of the environment. Do not place the appliance in contact with the sun, rain, snow, dust or humidity.

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

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

5.6. 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.

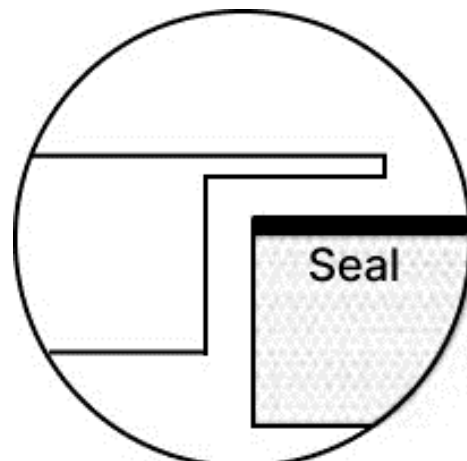
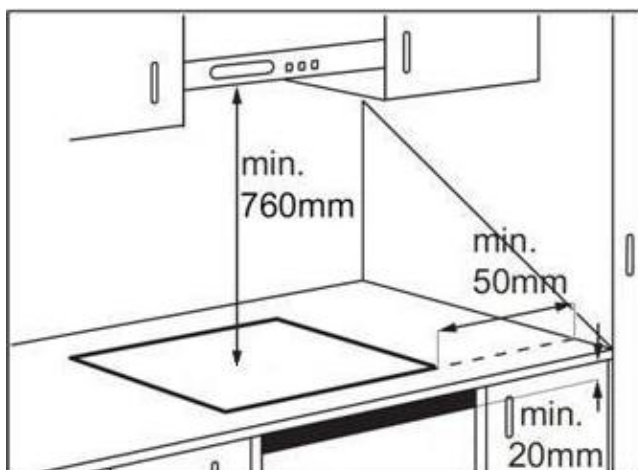
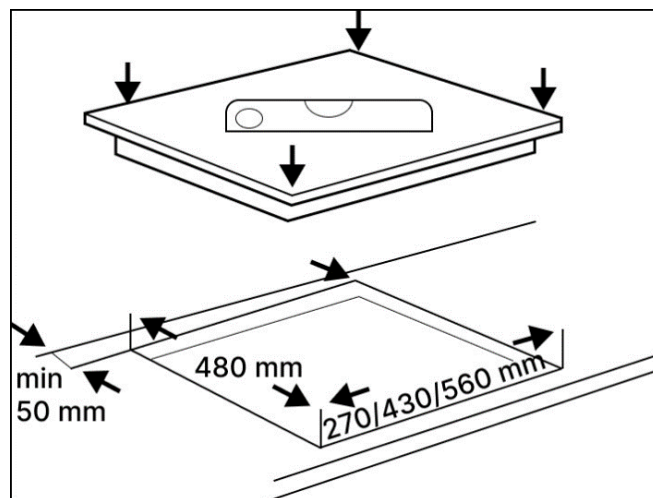
5.7. When mounting the hood above the hob, the recommended height indicated in the operating manual must be followed, but not less than the figure shown.

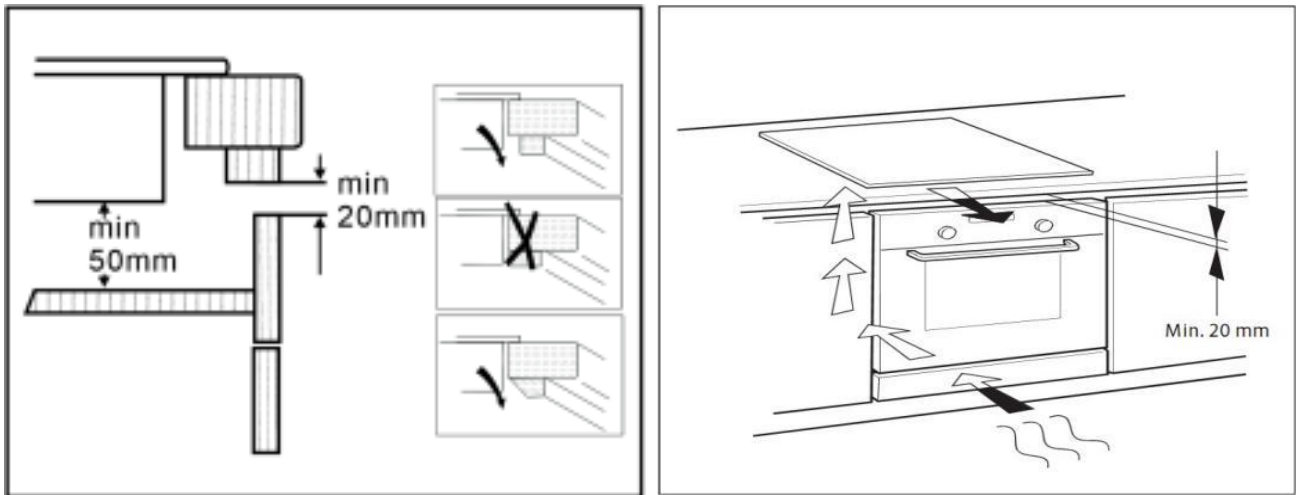


5.8. Do not place the appliance directly above the dishwasher, refrigerator, freezer, washing machine or clothes dryer.

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

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





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

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

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

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

5.15. 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.

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



6. CONNECTION TO THE POWER NETWORK.

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

ATTENTION!

THE HOB MUST BE NECESSARILY GROUNDED.

ATTENTION!

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

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

ATTENTION!

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

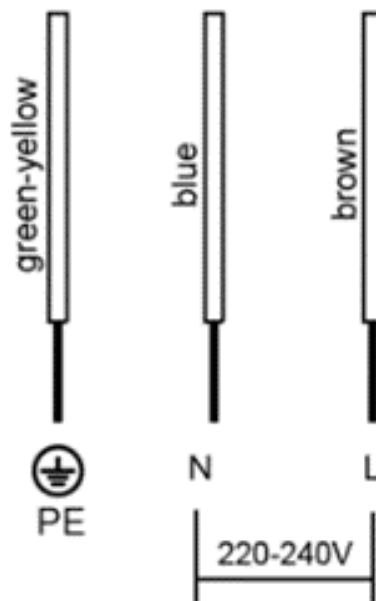
6.3. The hob is of the I class of electrical safety and is designed to be connected to the power supply 220-240 V, 50-60 Hz.

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

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

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

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



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

6.9. The cable must not be bent or compressed.

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



7. USING THE COOKING HOB

ATTENTION!

DO NOT TURN ON THE OVEN SURFACE WITH NO DISHES

7.1. Before use

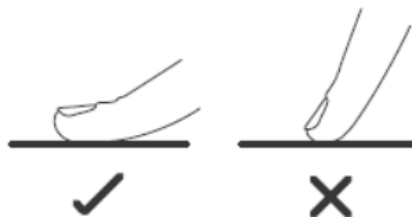
1. Only use pots bearing the symbol «induction system» (figure below).



2. Make sure pots have a smooth bottom.
3. The cooking zones will not switch on if the pots bottom diameter is not at least 10 cm.
4. Never place hot pots or pans on the surface of the hob's control panel. This could result in damage.
5. Never use pots with bottoms that are not perfectly flat, metal pots with enameled bottom, as well as aluminum, copper, brass, glass, ceramic, porcelain pots.

7.2. Using the Touch Controls

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

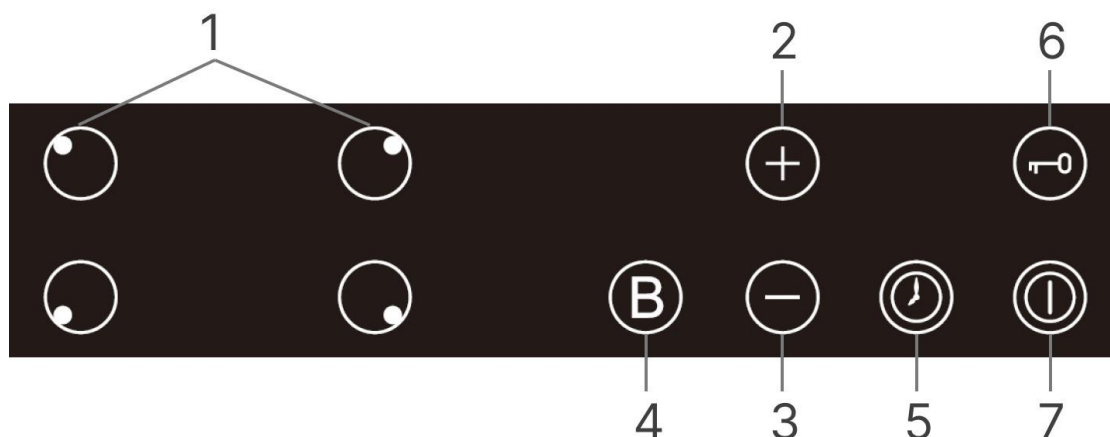


7.3. Touch control

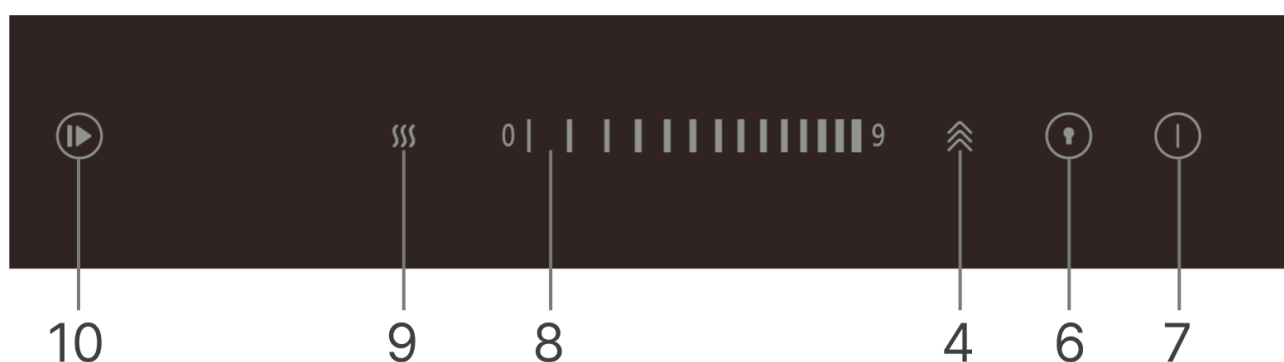
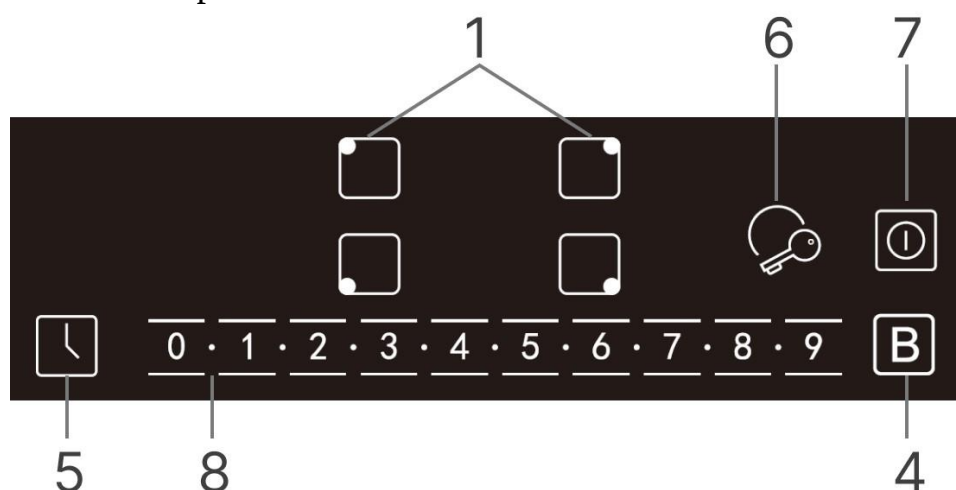
Induction cooking hobs use «sensor» or «sensor-slider» control. The control type depends on the cooking hob model.

2. Control panel structure:

Sensor control panel



Sensor-slider control panel



1. Heating element
2. Heating capacity increasing button
3. Heating capacity reduction button
4. Boost function button
5. Timer function button
6. Child lock function button
7. Start/Stop button
8. Sensor-slider
9. Keep Warm
10. Stop&Go

ATTENTION!

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

7.4. Switching on and adjusting cooking level

1. To switch the hob on, press the Start/Stop button and the cooking zone displays light up.
2. If within 60 seconds of switching on, no heating zone is selected, the hob switches off automatically.
3. Once the hob is switched on and the pan is positioned on the chosen cooking zone, corresponding button: the display shows level 0.

4. Each cooking zone has various power levels, adjustable with Sensor-slider, or the Heating capacity increasing / reduction buttons. You can adjust power level from 1 to 9.

7.5. Child lock

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

7.6. Timer

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

7.7. Boost function

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

7.8. Keep warm function

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

7.9. Pause control

1. When the cooking zones are running, touch the button «Pause control», all the displays will show «P» and stop heating.
2. At this moment only «Pause control» and «ON/OFF control», «Child lock» can be operated.
3. Touch the button «Pause control» again, the displays show the original setting, and the cooking zones keep on heating.

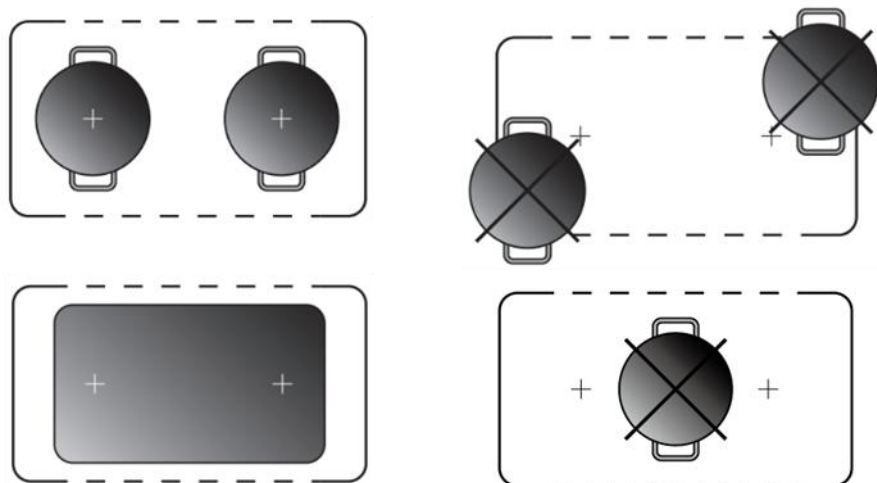
7.10. Flexible area

1. This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
2. Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to the

other one within the flexible area keeping the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not covered by cookware is automatically switched off.

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

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



7.11. Residual heat indicator

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

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

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

7.12. Incorrect or missing pot indicator

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

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

7.13. 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.

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.

ATTENTION!

THIS IS NORMAL FOR WORKING AT HIGH TEMPERATURES AND DOES NOT CAUSE DAMAGE, BUT ONLY SHORT DELAY OF PREPARATION.

7.14. 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 THE COOKING HOB

ATTENTION!

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

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

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

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

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

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



9. POSSIBLE MALFUNCTIONS AND WAYS OF THEIR ELIMINATION

ATTENTION!

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

Problem	Possible cause	Solution
U	No Pan or did not detect the pan	Put on the pan
E1	High voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E2	Low voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3~E4	Abnormal temperature.	Please inspect the pot. Please restart after the hotplate cools down.
Hob control display is blacked out. The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
Induction hobs can make whistling or crackling sounds during normal operation.	These noises vary depending on the pots and pans used and the amount of food they contain, and are not indicative of a defect of any kind.	These noises are normal during operation of the hob.
During operation and for several minutes after the hob has been switched off, the noise of the cooling fan will be audible.	The induction hob is equipped with an internal cooling system to control the temperature of electronic parts.	These noises are normal during operation of the hob.



10. MANUFACTURER WARRANTY

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

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

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

10.4. When contacting the service centre, please inform:

- Type of malfunction.
- Model of appliance.
- Serial number (this information is located on the nameplate at the bottom of the device).

10.5 The service life of the hob is 10 years.