



з нами краще

ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ ВАРИЛЬНИХ ПОВЕРХОНЬ

DINA 30 BL V
LIDA 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 відповідальність за збиток, викликаний відсутністю заземлення або його несправністю.

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

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

2.5. Не 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.

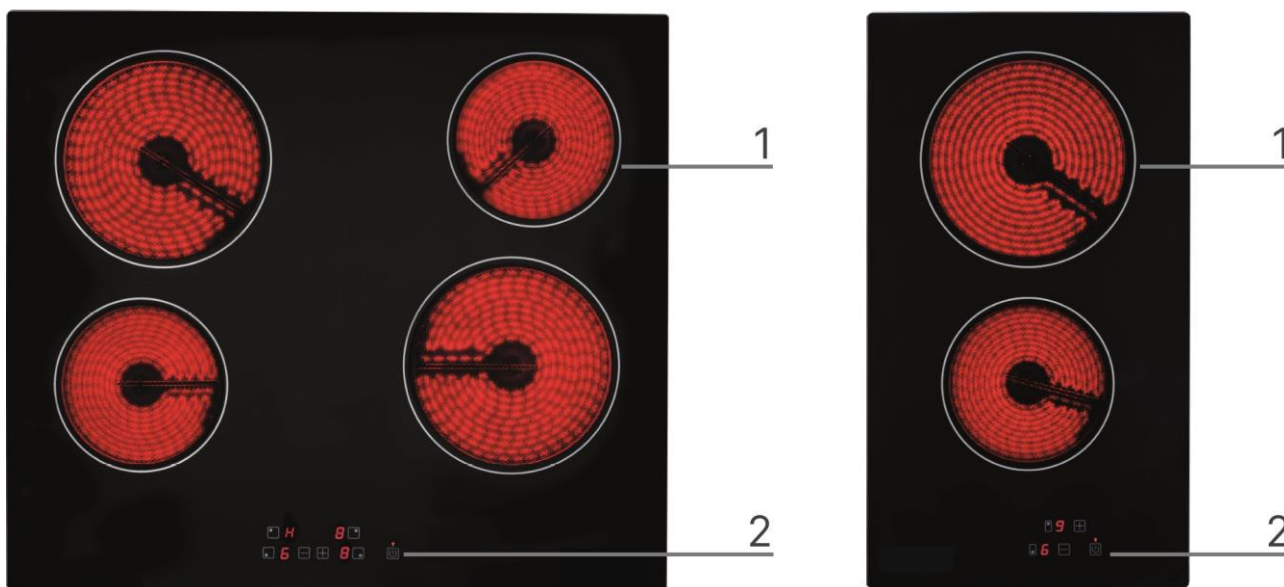
2.23. Прилад не призначений для роботи за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

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 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.

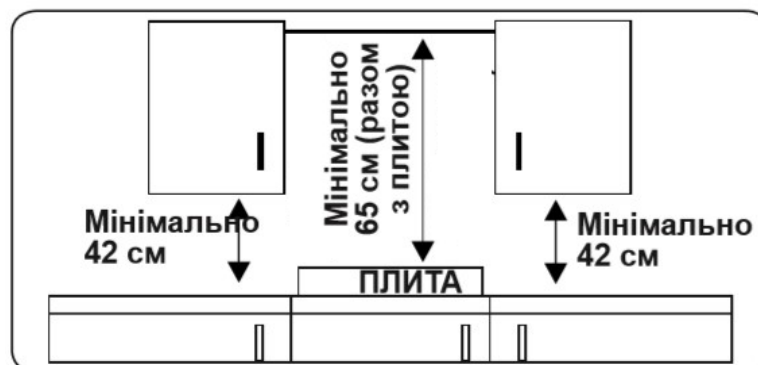
5.3. Прилад повинен бути захищений від можливого шкідливого впливу навколишнього середовища. Не встановлюйте прилад в місця можливого контакту з сонцем, дощем, снігом, пилом чи в приміщення з надлишковою вологістю.

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 настінних 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.



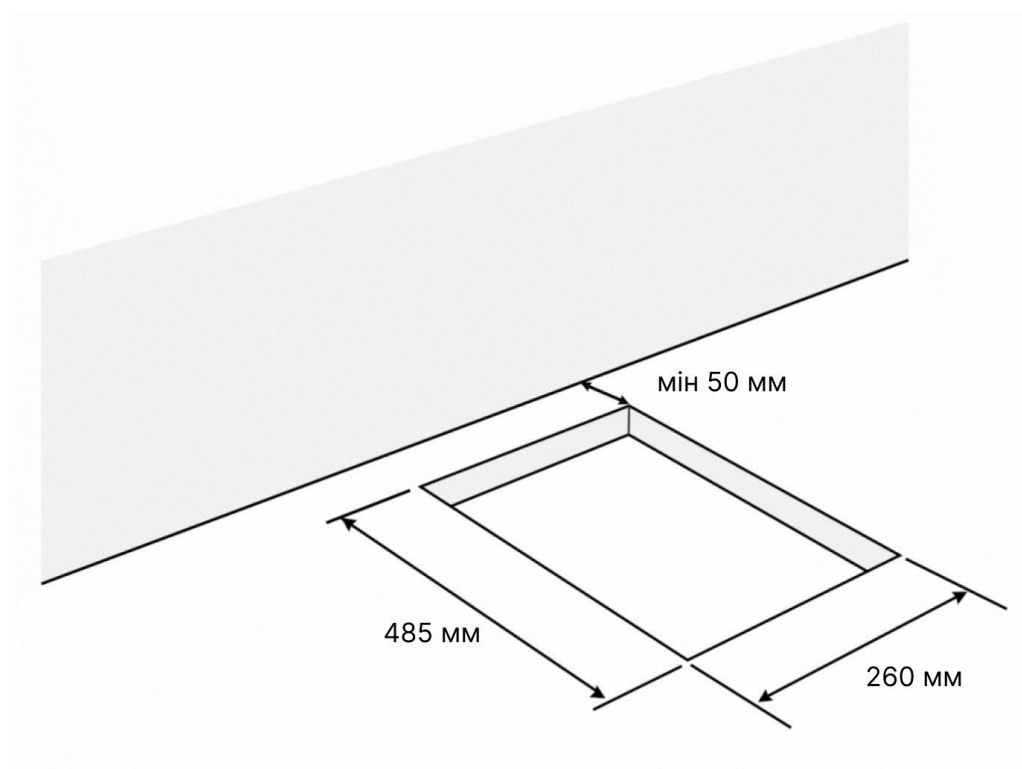
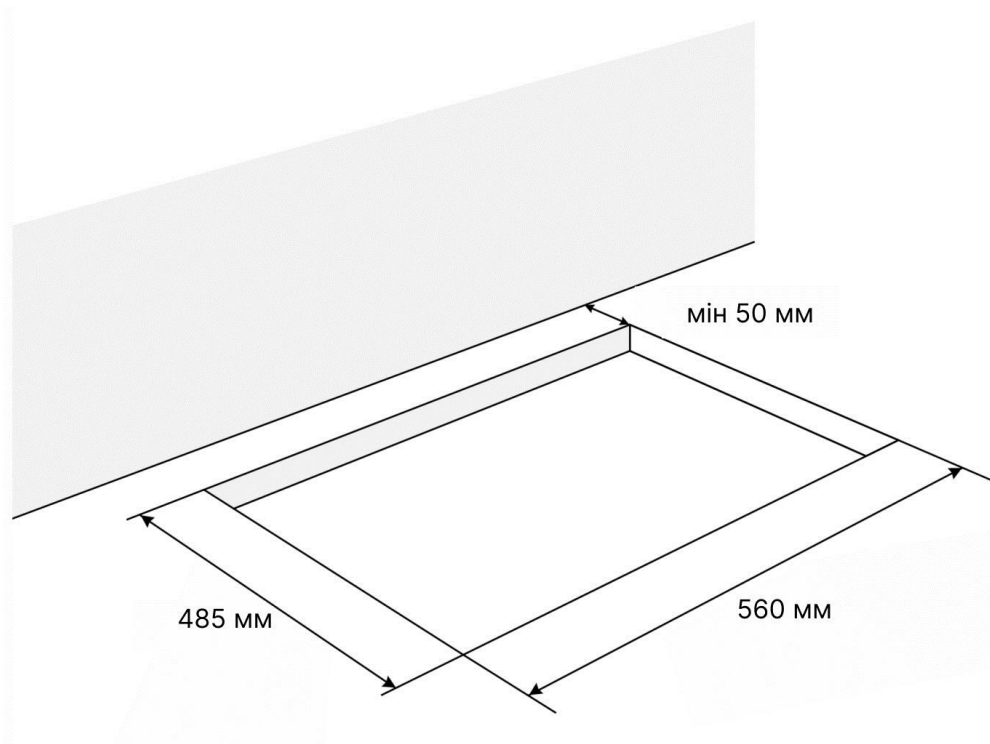
5.8. Не слід встановлювати прилад безпосередньо над посудомийною машиною, холодильником, морозильною камерою, пральною машиною чи сушкою для одягу.

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. Відстань між поверхнею і духовою шафою повинна бути щонайменше 5 см.

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

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

5.12. Розміри отвору для монтажу вказані на малюнках.



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

5.14. Якщо під варильною поверхнею встановлена духові 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'ЯЗКОВО БУТИ ЗАЗЕМЛЕНОЮ.

УВАГА!

НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ АДАПТЕРИ, РОЗГАЛУЖУВАЧІ ТА/АБО ПОДОВЖУВАЧІ.

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

УВАГА!

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

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

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

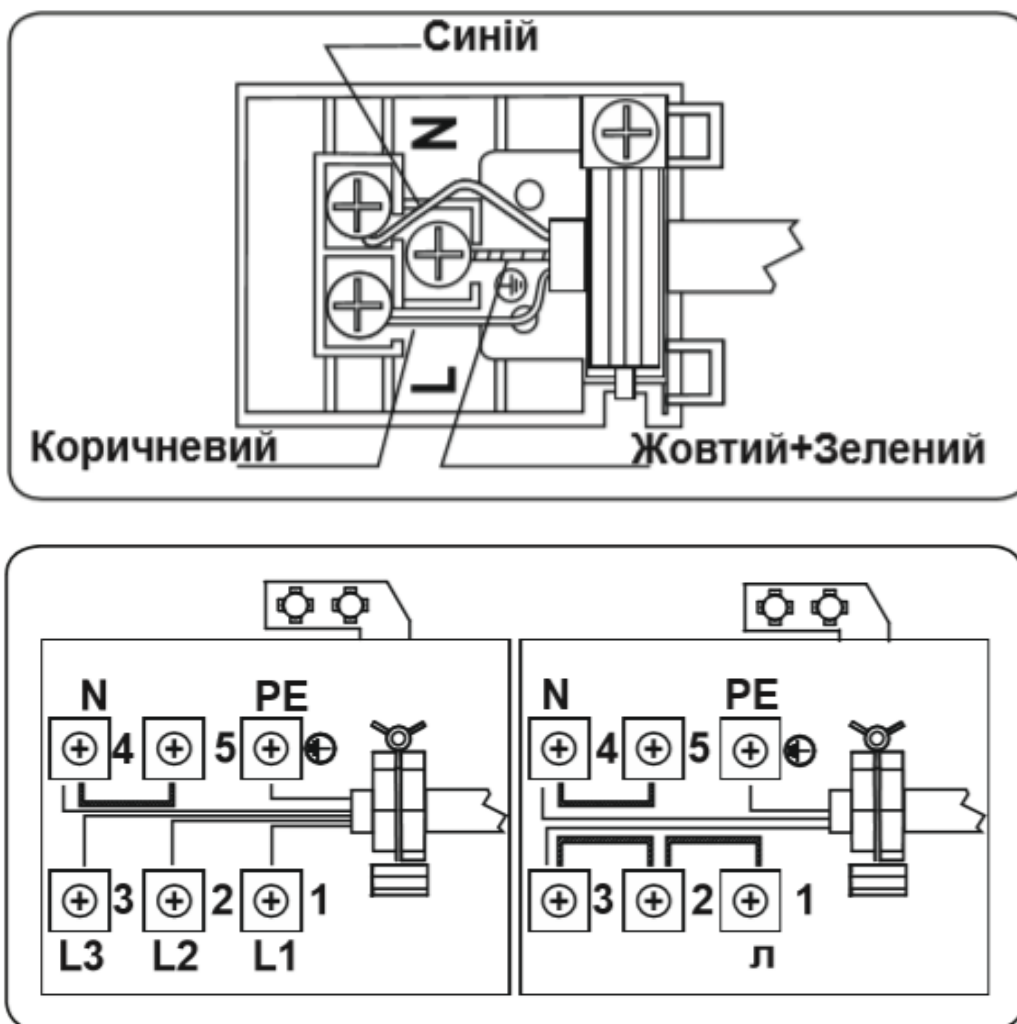
6.5. Варильна поверхня має бути під'єднана через запобіжний пристрій з відповідними параметрами.

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

6.8. Кабель не повинен бути зігнутий або стиснутим.

6.9 Схеми електричних з'єднань показані на малюнку.



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



7. ВИКОРИСТАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

УВАГА!

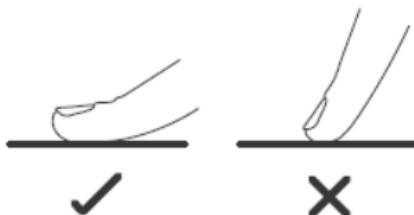
НЕ ВМИКАЙТЕ ВАРИЛЬНУ ПОВЕРХНЮ, ЯКЩО НА НІЙ НЕМАЄ ПОСУДУ.

7.1. Посуд для готування

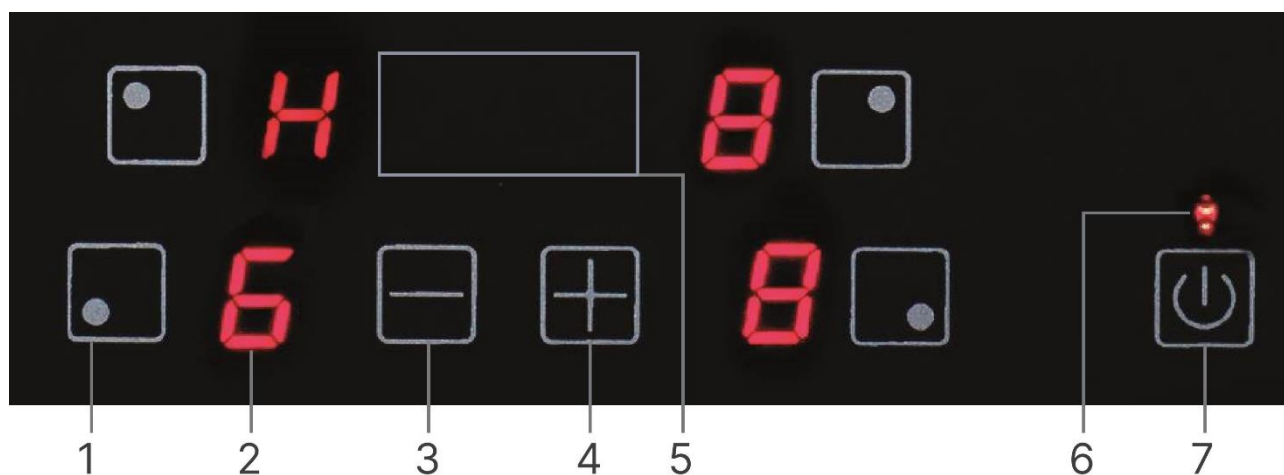
1. Використовуйте посуд із плоским дном, яке повністю прилягає до всієї зони нагріву. Переконайтеся, що дно посуду має той самий розмір, що й зона нагріву.
2. Завжди розташовуйте посуд по центру зони нагріву.
3. Ніколи не ставте гарячий посуд на панель керування, оскільки це може призвести до пошкодження.
4. Ніколи ковзайте посудом по скляній поверхні, оскільки її можна подряпати.

7.2. Користування сенсорним керуванням

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



2. Будова панелі керування:



1. Вибір нагрівального елемента
2. Дисплей нагрівального елемента
3. Зменшення рівня нагрівання (-)
4. Збільшення рівня нагрівання (+)
5. Дисплей таймера
6. Індикатор увімкнення
7. Старт/Стоп

УВАГА!

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

7.3. Ввімкнення / вимкнення варильної поверхні

1. Панель керування готова до роботи через 1 секунду після підключення до електромережі.

2. Натисніть клавішу Старт/Стоп, щоб активувати панель керування. Дисплеї нагрівальних елементів показують «0».

3. Якщо не вибрати рівень нагріву протягом 20 секунд, варильна поверхня перейде в режим очікування, видаючи звуковий сигнал.

4. Натисніть кнопку Старт/Стоп, щоб вимкнути варильну поверхню.

7.4. Ввімкнення / вимкнення зони нагріву

1. Ввімкніть панель керування і виберіть потрібну зону нагріву, доторкнувшись до клавіши відповідного нагрівального елемента.
2. Виберіть ступінь нагріву за допомогою кнопок «->» або «+».
3. Нагрівальний елемент можна налаштувати на потужність від 1 до 9.
4. Якщо одночасно натиснути кнопки «->» і кнопку вибору відповідної зони нагріву, то потужність нагрівального елемента зменшується до «0».
5. Якщо не вибрати рівень нагріву протягом 10 секунд, вибір зони нагріву буде дезактивований.
6. Натисніть кнопку Старт/Стоп, щоб вимкнути одразу всі зони нагріву. Якщо конфорка гаряча, на дисплеї з'явиться індикатор залишкового тепла «Н».

7.5. Індикатор залишкового тепла

1. Варильна поверхня оснащена індикатором залишкового тепла для кожної зони нагріву.
2. Якщо на дисплеї відображається «Н», індикатор попереджає користувача, що температура нагрівальної зони більша 60 °С. Коли зона нагріву охолоне, індикатор згасне.
3. Доки горить індикатор залишкового тепла для певної зони нагріву, цю зону можна використовувати, наприклад, для підтримання страви теплою або для розтоплення масла.

7.6. Інтенсивний нагрів

1. Якщо для конфорки використовується інтенсивний нагрів, то на дисплеї буде відображатись «А». Коли активний інтенсивний нагрів активний, потужність зони нагріву перемикається на 100 % на певний проміжок часу.
2. Щоб активувати інтенсивний нагрів, виберіть потрібну зону нагрів і встановіть її потужність на 9, відпустіть кнопку «->», а потім знову натисніть її.

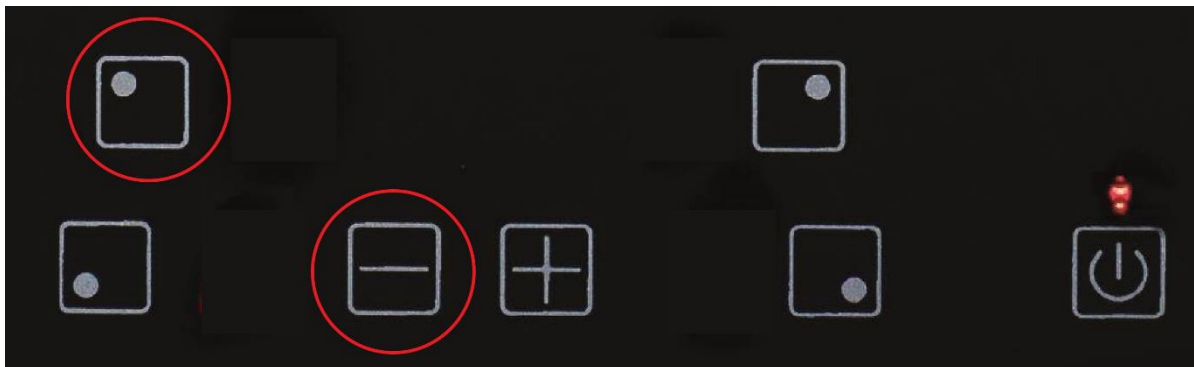
7.7. Підігрів

1. Функція підігріву «и» – це можливий рівень нагріву між рівнями «0» і «1» (з фіксованим рівнем потужності 1,5%).
2. Коли ви вперше вмикаєте конфорку, активується бажаний рівень приготування. Якщо натиснути кнопку «->», можна встановити функцію підігріву.
3. Якщо активована зона нагріву встановлена на рівень нагрівання 0, функція нагріву буде встановлена натисканням кнопки «+», як перший рівень нагрівання.

7.8. Блокування клавіш

1. Ця функція призначена для блокування панелі керування, щоб запобігти випадковому ввімкненню плити.
2. Увімкнути функцію блокування клавіш можна лише в режимі очікування, якщо не вибрана зона нагріву або не встановлений таймер зони нагріву. Якщо ввімкнений загальний таймер, блокування клавіш можна активувати.
3. Щоб активувати функцію блокування клавіш, потрібно ввімкнути панель керування, натиснути та утримувати кнопку «->» і натиснути кнопку

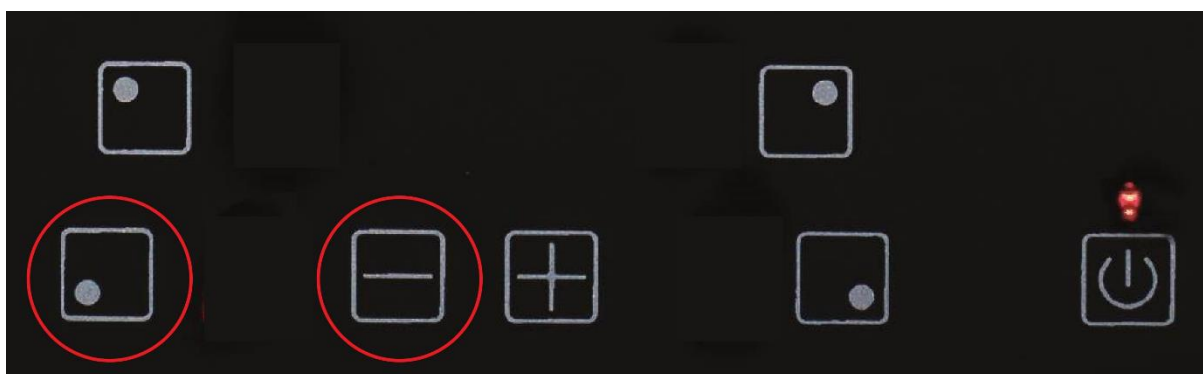
вибору задньої лівої зони нагріву. На всіх дисплеях відобразатиметься «L» (заблоковано). Якщо конфорка гаряча, на дисплеї по чергово з'являються «L» і «H».



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

5. Функція блокування залишається активною, навіть якщо вимкнути та знову увімкнути панель керування. Відключення від джерела живлення не деактивує функцію блокування клавіш.

6. Щоб вимкнути функцію блокування, потрібно натиснути та утримувати кнопку «->» і натиснути кнопку вибору передньої лівої зони нагріву. Панель керування знову активна.



7.9. Встановлення таймера

1. Використовувати таймер можна двома способами:

- Налаштувати таймер для кожної зони нагріву.
- Встановити загальний таймер: коли зворотний відлік закінчиться, з'являється звуковий сигнал та оптична індикація; жодна зона нагріву не буде вимкнена.

2. Таймер можна встановити від 1 до 99 хвилин.

3. Якщо одночасно активовані декілька таймерів, можна перемикатися між ними за допомогою кнопок «->» або «+». Усі активні таймери будуть перемикатися за годинниковою стрілкою (загальний таймер, передня ліва зона нагріву, задня ліва зона нагріву, задня права зона нагріву, передня права зона нагріву).

7.9.1. Таймер з вимкненням зони нагріву:

1. Торкніться кнопки вибору зони нагріву.
2. Одночасно натисніть кнопки «-» та «+», щоб активувати функцію таймера. (Якщо немає подальших налаштувань, таймер вимикається через 10 секунд).
3. Встановіть час за допомогою кнопок «-» або «+». (Якщо натиснути кнопку «+», налаштування починаються від 1 до 99, якщо натиснути кнопку «-» налаштування починаються від 30 до 1).
4. Натисніть один раз кнопку «-» або «+», щоб зменшити або збільшити час таймера на 1 хвилину. Натисніть і утримуйте кнопку «-» або «+», щоб пришвидшити вибір часу.
5. Коли час встановлено, починається зворотний відлік, який відображається на дисплеї.
6. Таймер можна вимкнути, встановивши для нього значення «00». Зона нагріву залишається активною.
7. Коли зворотний відлік закінчується, лунає звуковий сигнал, вимикається зона нагріву, для якої був встановлений таймер. На дисплеї зони нагріву відображається «0» або «Н», якщо конфорка має залишкове тепло. На дисплеї таймера блимає «00». Звуковий сигнал лунає протягом 2 хвилин, якщо не натиснути жодну кнопку.

7.9.2. Налаштування загального таймера:

1. Одночасно натисніть кнопки «-» та «+», щоб активувати функцію таймера. (Якщо немає подальших налаштувань, таймер вимикається через 10 секунд).
2. Встановіть час за допомогою кнопок «-» або «+». (Якщо натиснути кнопку «+», налаштування починаються від 1 до 99, якщо натиснути кнопку «-» налаштування починаються від 30 до 1).
3. Натисніть один раз кнопку «-» або «+», щоб зменшити або збільшити час таймера на 1 хвилину. Натисніть і утримуйте кнопку «-» або «+», щоб пришвидшити вибір часу.
4. Коли час встановлено, починається зворотний відлік, який відображається на дисплеї.
5. Таймер можна вимкнути, встановивши для нього значення «00».
6. Коли зворотний відлік закінчується, лунає звуковий сигнал і з'являється оптична індикація; жодна зона нагріву не буде вимкнена.

7.10. Автовимкнення

1. Якщо не вибрати жодну зону нагріву чи не натиснути жодну кнопку – варильна поверхня автоматично вимкнеться протягом 20 секунд.
2. Якщо не вибрати рівень нагріву – варильна поверхня автоматично вимкнеться протягом 10 секунд.
3. Якщо таймер активований, але не вибрана зона нагріву – варильна поверхня автоматично вимкнеться протягом 10 секунд.
4. Варильна поверхня автоматично відключається у разі виявлення постійного використання клавіш протягом 10 секунд.

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.

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 пароочищувачі. 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
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»).
ER03	Вода або посуд на панелі керування	Очистьте панель керування
ER21	Панель керування вмикається через надто високу температуру, щоб уникнути пошкоджень електроніки.	Залиште варильну поверхню охолонути. Перевірте термоізоляцію блоку керування.
ER22	Коротке замикання. Блок управління відключається через 3,5-7,5 сек.	Зверніться в сервісний відділ виробника.
U400	Блок керування неправильно підключений. Вторинна напруга блоку живлення надвисока. Блок управління відключається через 1 секунду, лунає постійний звуковий сигнал.	Потрібно підключити варильну поверхню до правильної напруги.
ER36	Коротке замикання або відключення терморезисторів.	Зверніться в сервісний відділ виробника.
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 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 physical, 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.

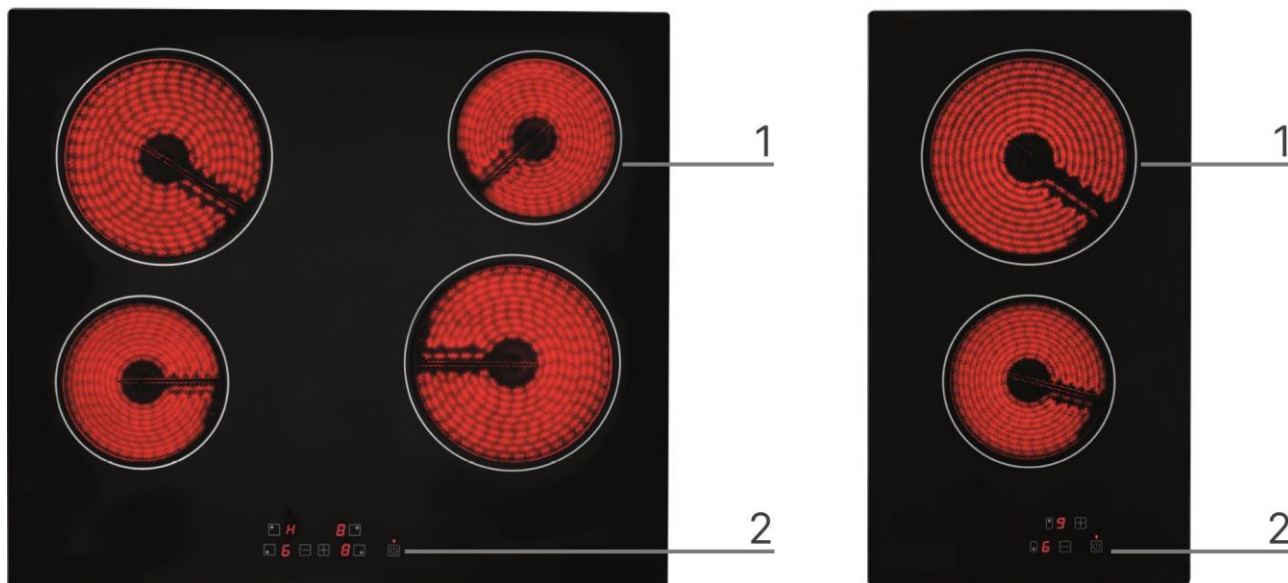
2.23. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

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 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.

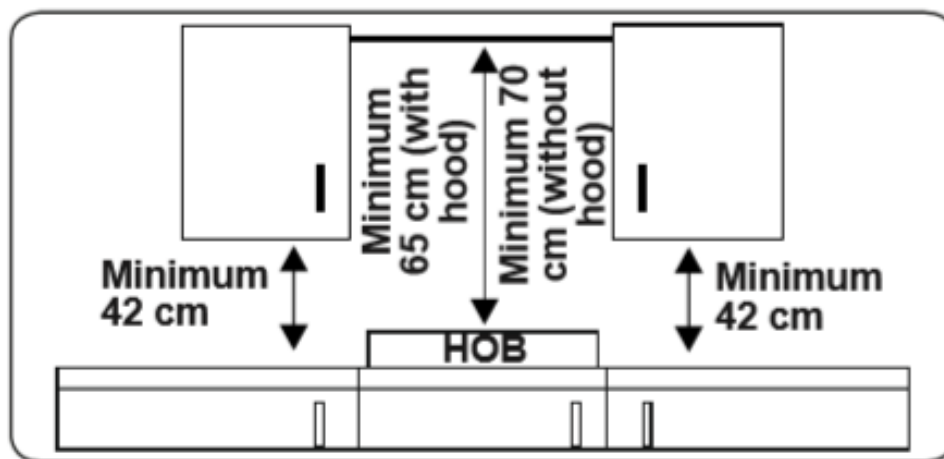
5.3. The appliance must be protected from the possible harmful effects of the environment. Do not place the appliance in contact with the sun, rain, snow, dust or humidity.

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.



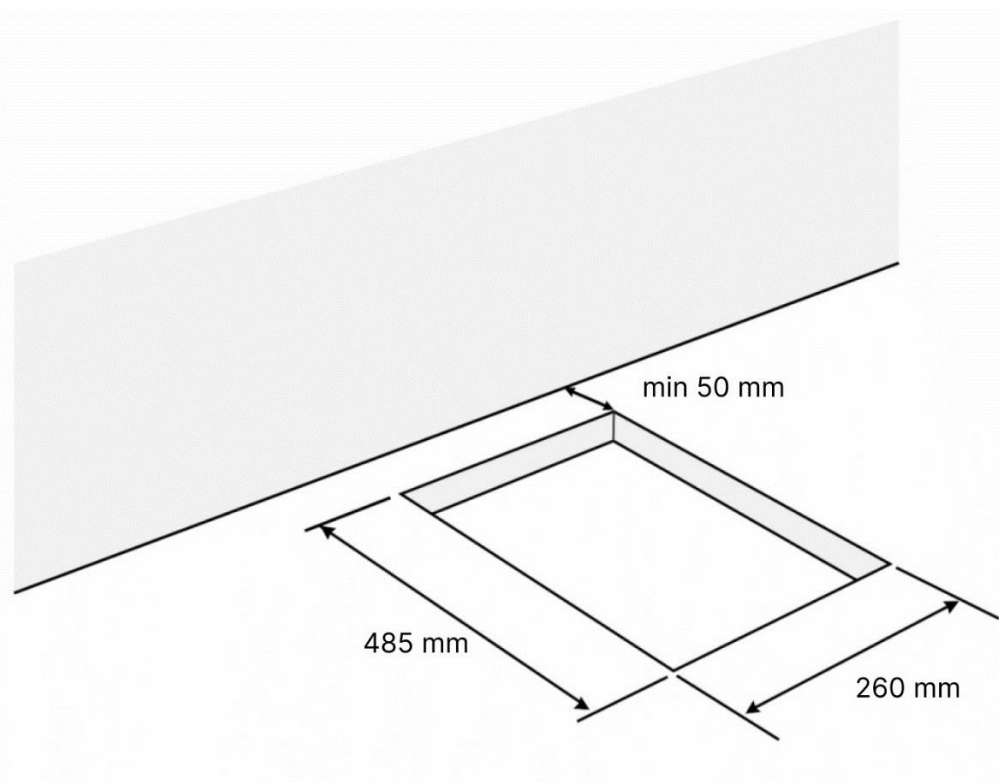
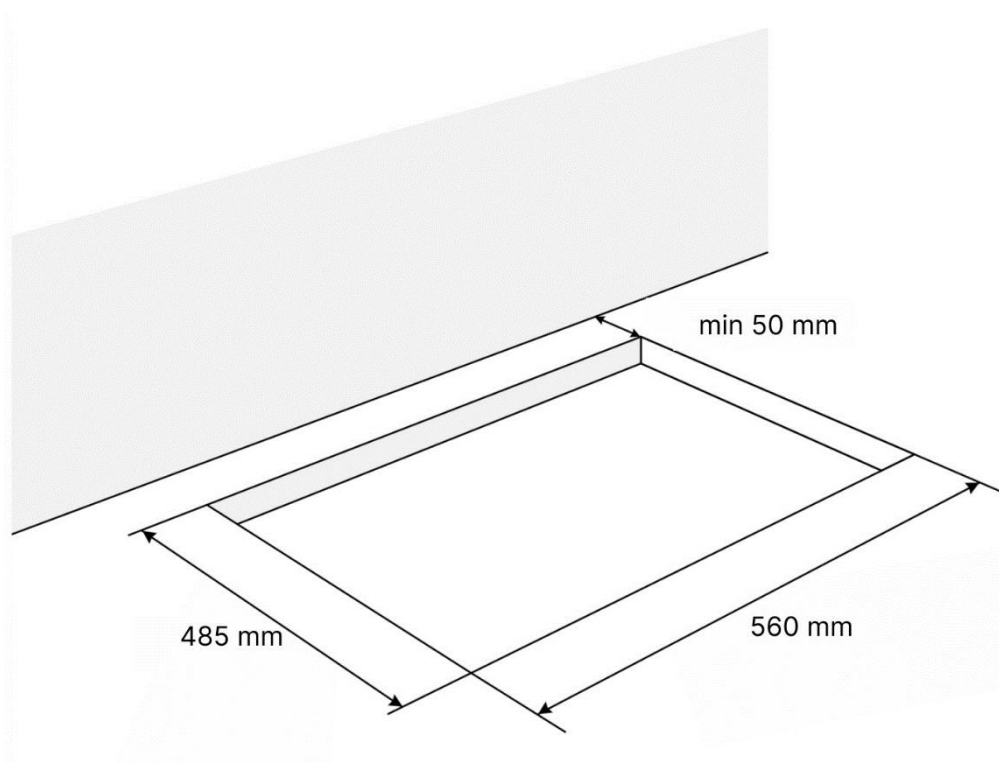
5.5. Do not place the appliance directly above the dishwasher, refrigerator, freezer, washing machine or clothes dryer.

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. The distance between the cooking hob and the oven should be at least 5 cm.

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

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

5.12. Dimensions of mounting holes are shown at the pictures below.



5.13. 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.

5.14. 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.

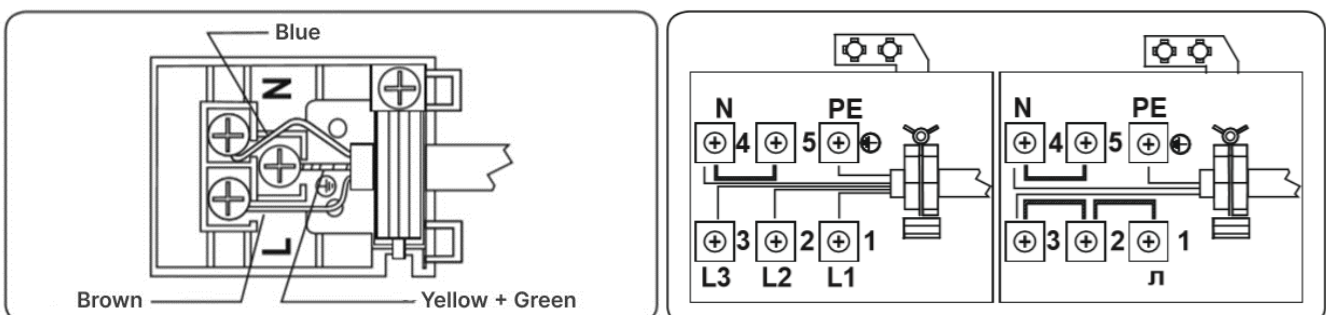
6.5. The cooking surface must be connected via a safety device with the appropriate parameters.

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

6.8. The cable must not be bent or compressed.

6.9. Wiring diagrams are shown in the picture:



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



7. USING THE COOKING HOB

ATTENTION!

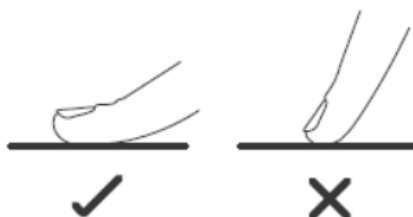
DO NOT TURN ON THE OVEN SURFACE WITH NO DISHES

7.1. Choosing the right Cookware

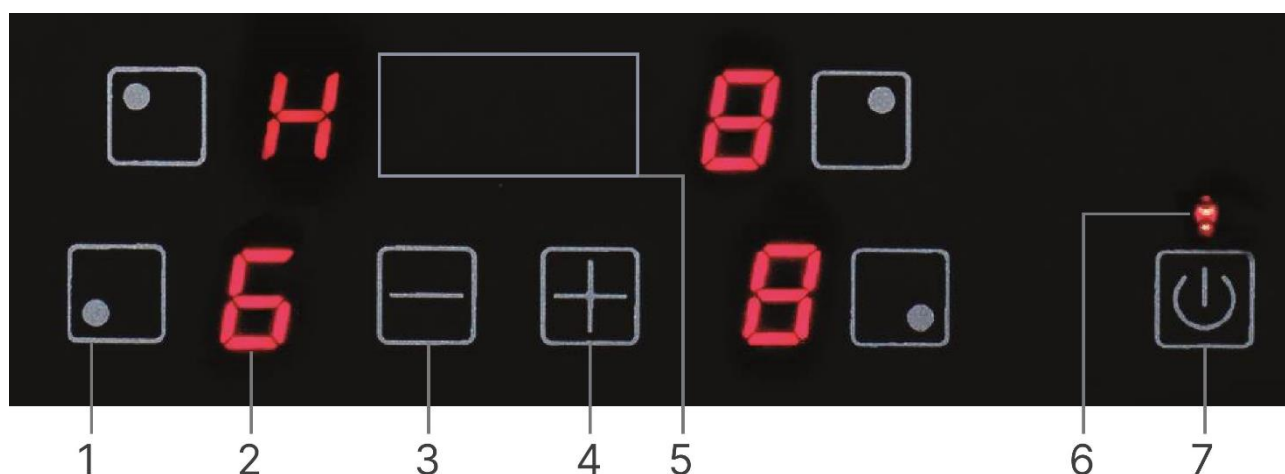
1. Make sure that the bottom of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone.
2. Always center your pan on the cooking zone.
3. Never place hot pots or pans on the surface of the hob's control panel. This could result in damage.
4. Always lift pans off the 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. Control panel structure:



1. Heating zone indicator
2. Heating zone display
3. Heating capacity reduction button (-)
4. Heating capacity increasing button (+)

5. Timer display function button
6. Power indicator
7. Start/Stop button

ATTENTION!

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

7.3. Switching on/ off touch control

1. After connecting to main voltage, the control unit takes 1 second to prepare for operation.
2. The control unit may be switched on by pressing the Start/Stop button. The displays show a steady «0».
3. The electronic remains activated for 20 seconds. If there is no selection of cooktop during that time, the electronic automatically switches to the stand-by mode releasing a signal tone.
4. Turn the whole cooktop off by touching the Start/Stop button.

7.4. Switching on/ off a cooking zone

1. If the control unit is switched on, the required cooking zone can be selected by pressing a cooking zone select button.
2. Select a heat setting touching «-» or «+» buttons.
3. The power of the cooking zones can be adjusted by 9 different stages and is displayed by the digits «1» to «9».
4. By simultaneously pressing the «-» button and the respective cooking zone selection key, the selected cooking zone is switched directly to cooking level «0».
5. If there is no the cooking zones power selection, the cooking zone selection is deactivated 10 seconds later.
6. Immediately switching off all cooking zones is always possible by using the Start/Stop button. If a cooking zone has the status hot an «H» will be displayed.

7.5. 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 temperature reaches a 60 °C. 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.

7.6. Automatic parboiling

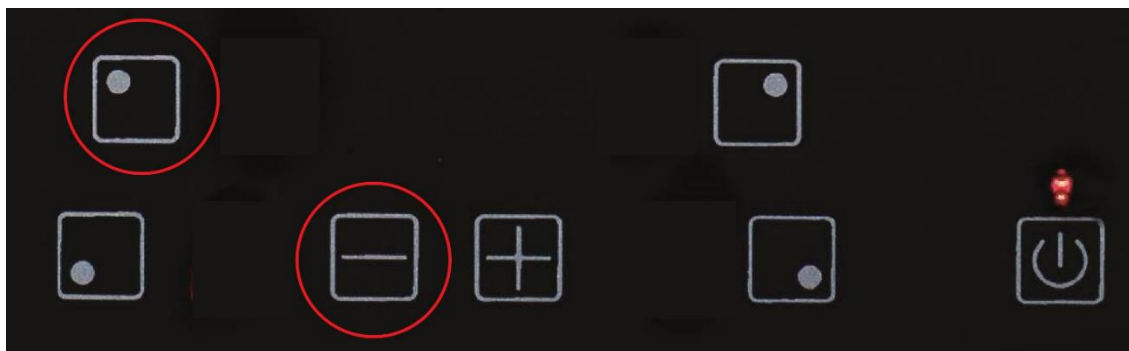
1. When automatic parboiling is activated for the cooking zone, the display will show «A». When automatic parboiling is activated, the power of the cooking zone is switched to 100 % for a period of time depending on the selected onboiling stage.
2. The automatic parboiling is activated after setting the power level 9, the «+» button is released and then pressed again.

7.7. Warming function

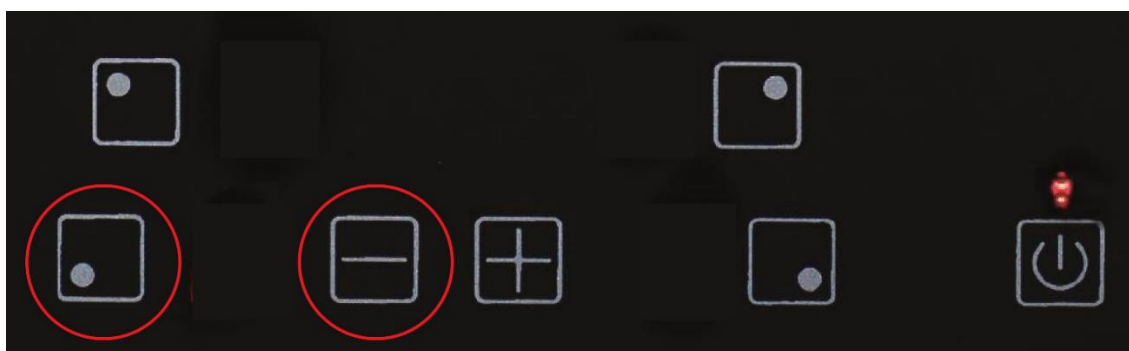
1. A warming level between level «0» and «1» (with fixed power level 1,5%) is optional possible.
2. When you first turn on a cooking zone the preferred cooking level is activated. By pressing the «-» button you can set the warming function.
3. If the warming function. Is an already activated cooking zone set on cooking level «0», the warming function would be set by pressing the «+» button as a first cooking level.

7.8. Child lock

1. This function locks the controls to prevent accidental switching on of the hob.
2. Activation of the Child Lock function is only possible in stand-by mode if no cooking zone or cooking zone timer had been selected. If a common timer is activated, it is possible to activate the child lock.
3. After turning on the control unit, the child lock mechanism can be activated. Therefore, it is necessary that the «-» button is pressed and held and the back left selection button is pressed. All displays show an «L» for Locked. If a cooking zone is at stage «hot», «L» and «H» appear alternately.



4. When the Child Lock function is active, all buttons are blocked except the Start/Stop button.
5. The control unit in a locked condition until its released, even if the control unit has been switched off and on again in the meantime. Resetting (disconnect from power supply) the control unit does not discontinue the locked condition.
6. It is necessary for releasing and preparing the control unit that the «-» button is pressed and held and the front left selection button is pressed. If all buttons were pressed in the right order, the looking is removed and the Touch Control is active again.



7.9. 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 common timer: after lapse of time an acoustic and optical indication happens. No cooking zones would be switched off.
2. All timers are count down timer. The possible adjustable range is between 1 and 99 minutes.
3. If more than one Timer is activated at the same time you can toggle between the active Timer with «-» and «+» buttons. All active Timers will be toggled clockwise (common timer, cooking zone front left, cooking zone rear left, cooking zone rear right, cooking zone front right).

7.9.1. The cooking zone timer:

1. Touch the cooking zone select button.
2. By pressing «-» and «+» buttons simultaneously the Timer function is selected. (If no further adjustment is made, the timer switches off after 10 seconds).
3. After a Timer has been activated you can change the timer value by using «-» and «+» buttons. (The setting is in increments of 1 on the «+» button starting with 1 up to 99 or «-» button starting at 30 down to 1).
4. Touch the «-» or «+» buttons once to decrease or increase timer by 1 minute. Touch and hold the «-» or «+» buttons to change the timer value faster.
5. When the time is set, it starts to count down immediately, the display shows the remaining time.
6. Any Timer can be switched off by setting his value to 00. For cooking timer the dedicated cooking zone remains active.
7. If the chosen time of the timer expires, the timer alarm is triggered, a possibly associated cooking zone is switched off immediately. The cooking zone display shows «0» or «H» if there is residual heat. The timer display flashes with «00». The corresponding decimal point also flashes. The signal is limited to 2 min., if no other key has been pressed meanwhile

7.9.2. The common timer:

1. By pressing «-» and «+» buttons simultaneously the Timer function is selected. (If no further adjustment is made, the timer switches off after 10 seconds).
2. After a Timer has been activated you can change the timer value by using «-» and «+» buttons. (The setting is in increments of 1 on the «+» button starting with 1 up to 99 or «-» button starting at 30 down to 1).
3. Touch the «-» or «+» buttons once to decrease or increase timer by 1 minute. Touch and hold the «-» or «+» buttons to change the timer value faster.
4. When the time is set, it starts to count down immediately, the display shows the remaining time.
5. Timer can be switched off by setting his value to «00».
6. After lapse of time an acoustic and optical indication happens. No cooking zones would be switched off.

7.10. Auto switch off

1. The control unit switches from power on to power off after 20 seconds, when during this time no cooking zone is activated or a select button is pressed during that time.

2. In case of a cooking zone selection, the Auto Power off time is composed of a 10 seconds deselecting time for one cooking zone which is a t cooking stage «0» and 10 seconds Power off time.

3. If a timer is activated, but no cooking zone was selected or a select key was pressed, the control unit switches off after 10 seconds.

4. The electronic system cuts off automatically in case of an identified permanent use of keys of about 10 seconds.

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.

7.11. 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. 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 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.
ER03	Water or cooking utensils on the glass above the control unit	Cleaning of the operational surface
ER21	Control unit cuts off due to overheating to avoid damage to electronics	Allow cavity to cool down. Check heat sealing-off of control unit.
ER22	Short-circuit. Control unit cuts off after 3.5 till 7.5 sec.	Contact the manufacturer's service department.
U400	Control unit is wrongly connected. Secondary voltage of the power unit to high. Control unit cuts off after 1 sec. releasing a permanent tone.	Connect to correct mains voltage.
ER36	Short-circuit or cut-off at NTC.	Contact the manufacturer's service department.

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.