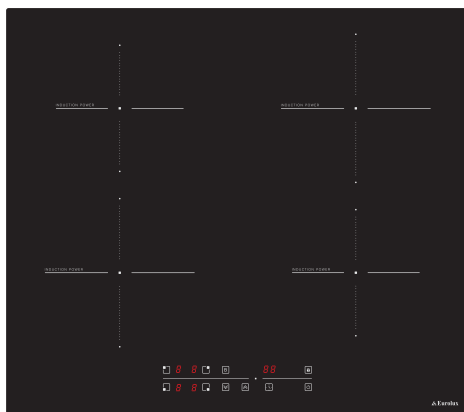




THE EXPERT IN BUILT-IN APPLIANCES



EIH6 TC4B SF

BG ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

SRB UPUTSTVO ZA UPOTREBU

МК УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА

AL UDHËZUES PËR PËRDORIM

EN USE AND INSTALLATION MANUAL

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

BG	ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ	3
SRB	УПУТСТВО ЗА УПОТРЕБУ	18
МК	УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА	32
AL	UDHËZUES PËR PËRDORIM	47
EN	USE AND INSTALLATION MANUAL	62
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	76

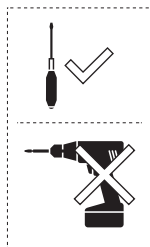
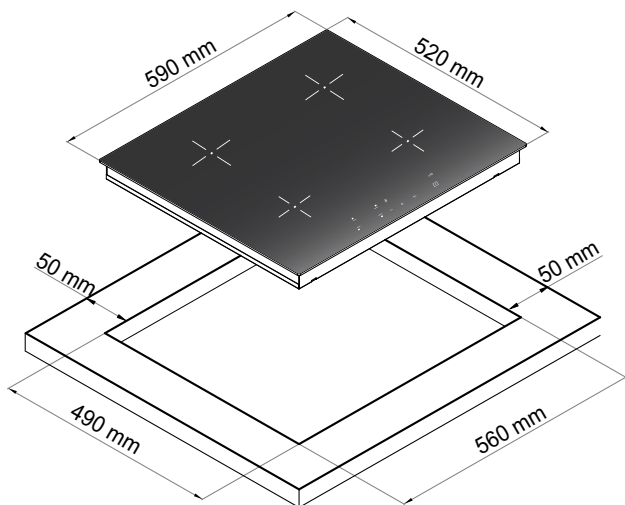
Уважаеми Клиенти,

Благодарим Ви, че избрахте нашия продукт. Надяваме се, че той ще отговори на Вашите изисквания.

Внимателно следвайте препоръките, изложени в тази книжка и така Вашият уред ще работи ефикасно.

Не се колебайте да ни търсите при необходимост. Ние винаги ще бъдем до Вас, за да Ви сътрудним при нужда и за да Ви даваме полезна информация за всички продукти с марката „Eurolux”.

1a



1b

Ø160 mm

Ниво на
мощност 9: 1300W
Booster: 1500W

Ø180 mm

Ниво на
мощност 9: 1500W
Booster: 2000W

Ø180 mm

Ниво на
мощност 9: 2000W
Booster: 2600W

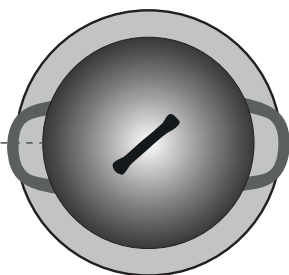
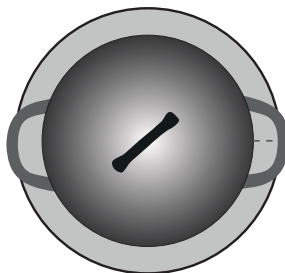
Ø160 mm

Ниво на
мощност 9: 1500W
Booster: 2000W

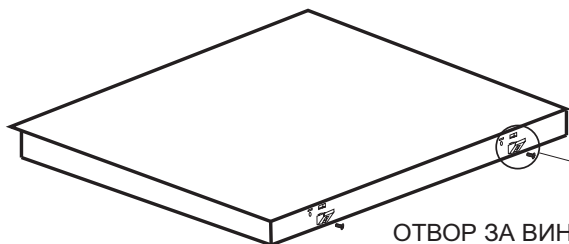
Максимална мощност: 7,2 kW

1c


 $\leq \varnothing 60 \text{ mm}$

 $\geq \varnothing 100 \text{ mm}$
 $\leq \varnothing 280 \text{ mm}$


2a

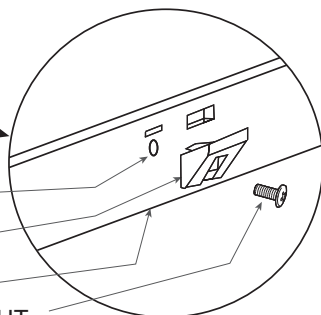


ОТВОР ЗА ВИНТ

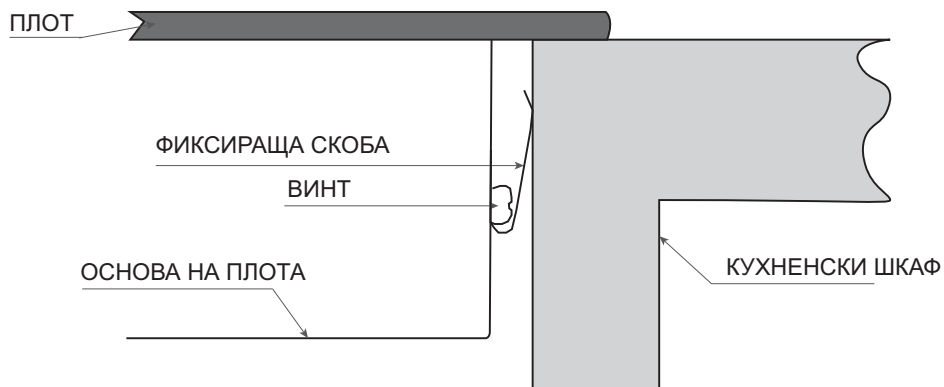
СКОБА

ОСНОВА

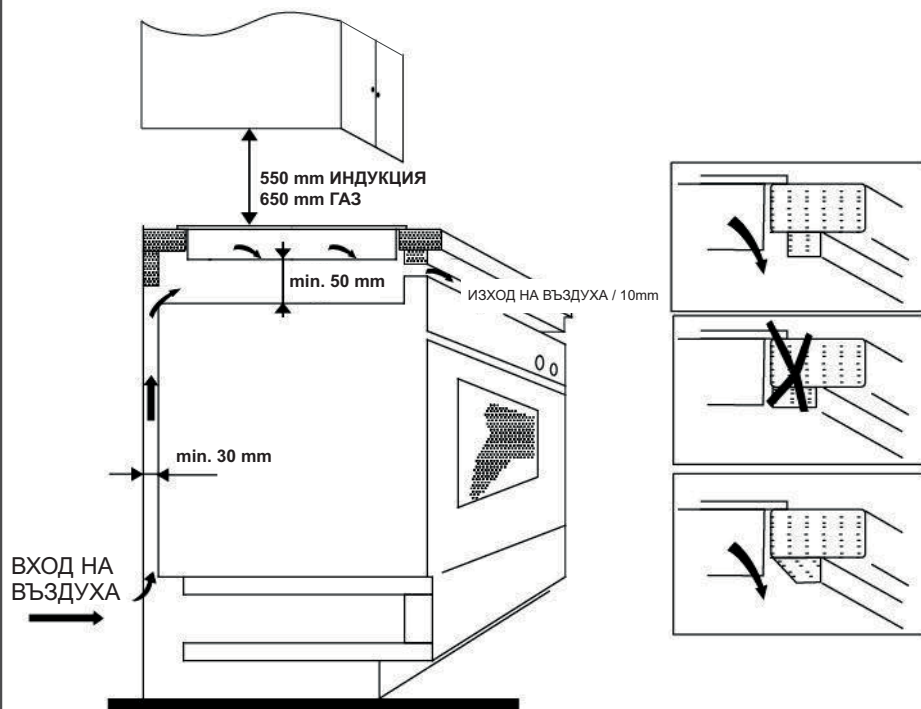
ВИНТ



2b



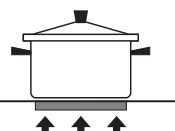
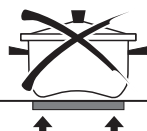
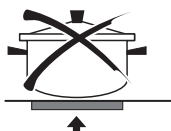
3



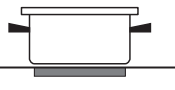
4



A



B



5

J

H

F

B



I

G

E

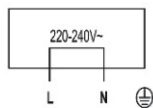
D

C

A

6

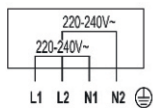
Вход



Черен
Кафяв
Сив
Син
Жълт/Зелен

Захранващ
кабел

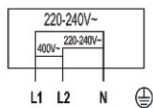
Вход



Черен
Кафяв
Сив
Син
Жълт/Зелен

Захранващ
кабел

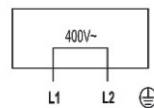
Вход



Черен
Кафяв
Сив
Син
Жълт/Зелен

Захранващ
кабел

Вход



Черен
Кафяв
Сив
Син
Жълт/Зелен

Захранващ
кабел

Внимателно прочетете съдържанието на това ръководство за експлоатация, тъй като то предоставя важни инструкции относно безопасността при монтаж, употреба и поддръжка. Запазете листовката за евентуални бъдещи справки.

Всички операции, свързани с монтажа (електрическо свързване), трябва да се извършват от специализиран персонал в съответствие с действащите разпоредби.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

⚠ Използвайте плота само в битови ситуации за приготвяне и затопляне на храна. Всички други видове употреба не са разрешени.

⚠ Лица, които не са в състояние да използват уреда безопасно поради своите физически, сензорни или умствени способности или липса на опит или знания, не трябва да използват този уред без надзор или инструкции от отговорно лице.

⚠ Деца под 8 години трябва да се държат далеч от плота, освен ако не са под постоянен надзор.

⚠ Деца на 8 и повече години трябва да имат право да използват плота само, ако са били под надзор или са получили инструкции относно употребата на уреда по безопасен начин и разбират свързаните с това опасности.

⚠ Децата не трябва да играят с уреда.

⚠ Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършват от деца без надзор.

⚠ Монтаж, ремонт и поддръжка трябва да се извършват само от оторизиран сервизен техник. Работата от неквалифицирани лица може да бъде опасна за потребителя.

⚠ **РИСК ОТ ТОКОВ УДАР!** Ако плотът е дефектен или нащърбен, напукан или счупен по някакъв начин, незабавно го изключете и не го използвайте повече. Изключете го от електрическото захранване.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако захранващият кабел на уреда е повреден, той трябва да бъде подменен от производителя, неговия сервизен агент или лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и достъпните му части се нагряват по време на употреба. Внимавайте да не докосвате нагревателни елементи.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Готвенето без надзор на плота с мазнина или олио може да бъде опасно и може да доведе до пожар. НИКОГА не се опитвайте да гасите огъня с вода, а изключете уреда и след това покрийте пламъка, например с капак или противопожарно одеяло.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Плотът е горещ по време на употреба и остава такъв известно време след изключване. Рискът от изгаряния остава, докато

индикаторите за остатъчна топлина не изгаснат.

⚠ ВНИМАНИЕ: Процесът на готвене трябва да се наблюдава. Краткосрочният процес на готвене трябва да се наблюдава непрекъснато.

⚠ ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР: Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене! Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху повърхността на плота, тъй като могат да се нагряят.

⚠ Винаги изключвайте зоните за готвене след употреба!

⚠ Уредът не е предназначен за работа с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

ИНСТРУКЦИИ ЗА МОНТАЖ

Тези инструкции са за специализиран монтажник и са ръководство за процеса на монтаж, разпоредбите и поддръжката в съответствие със закона и действащите стандарти. За да закрепите индукционния плот към кухненския плот, първо трябва да монтирате скобите, като използвате предоставените винтове (други винтове не трябва да се използват, тъй като биха могли да повредят вътрешността на индукционния плот). В случай на вградена фурна или друг уред, генериращ топлина, тя трябва да се монтира директно под стъклокерамичния плот и да се осигури адекватна изолация между фурната и плота, за да се гарантира, че температурата от фурната не надвишава 60°C.

Неспазването на тази предпазна мярка може да доведе до неизправност в системата на СЕНЗОРНИЯ контрол.

ПОЗИЦИОНИРАНЕ

Домакинският уред е конструиран така, че да бъде поставен върху работна повърхност, както е показано на графиката (фиг. 1a). Поставете плота в предназначения за него отвор, завинтете и фиксирайте уреда към работния плот, като използвате 4-те скоби и винтовете, включени в опаковката, след което затегнете. (Фиг. 2a - 2b).

ВЕНТИЛАЦИЯ

Разстоянието между плота и вградените кухненски мебели или готварски

уреди трябва да гарантира достатъчна вентилация на въздуха. Не използвайте плота, ако във фурната протича процес на пиролиза.

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ СВЪРЗВАНИЯ

Преди да извършите електрическите връзки, проверете:

- дали характеристиките на Вашата електрическа система отговарят на характеристиките, посочени на идентификационната табелка, залепена върху долната повърхност на индукционния плот;

- дали Вашата електрическа система е снабдена с ефективни заземителни проводници в съответствие със законите и действащите стандарти.

Заземяването е задължително по закон. Ако домакинският уред не е снабден с кабел и/или подходящ щепсел, използвайте материал, подходящ за стойностите на електрическите показатели, посочени на идентификационната табелка, и работната температура.

ГОТВЕНЕ С ИНДУКЦИЯ

Основната характеристика на индукционната система е директното предаване на топлина от генератора към съда за готвене.

Предимства:

- Преносът на енергия се осъществява само когато съдът е поставен върху зоната за готвене.

- Топлината се генерира само в основата на съда и се предава директно към храната, която ще се готви.

- Намалено време за нагряване и ниска консумация на енергия в началото на готвенето, което позволява цялостна

икономия на енергия.

- Повърхността от фибростъкло остава студена, топлината, усещана върху плота за готвене, е тази, отразена от основата на съда.

НИВА НА ГОТВЕНЕ

НИВО НА МОЩНОСТ	ПОДХОДЯЩО ЗА
1 - 2	- Леко нагряване за малки количества храна; - Топене на шоколад, масло и храни, които бързо изгарят; - Готвене на слаб огън; - Бавно нагряване;
3 - 4	- Загряване; - Бързо готвене на слаб огън;
5 - 6	- Приготвяне на палачинки
7 - 8	- Сотиране; - Готвене на паста;
9	- Пържене; - Бързо готвене; - Варене на супа; - Завиране на вода;

ГОТВАРСКИ СЪДОВЕ

Използването на подходящи готварски съдове е съществен фактор за индукционно готвене. Проверете дали Вашите съдове са подходящи за индукционната система. Само феромагнитни съдове за готвене, изработени от следните материали, са подходящи за индукционни плотове:

- Емайлирана стомана
- Чугун
- Съдове за готвене от неръждаема стомана, подходящи за индукция.

За да определите дали съдът за готвене е подходящ, проверете дали дъното на тенджерата или тигана

привлича магнит (фиг. 4).

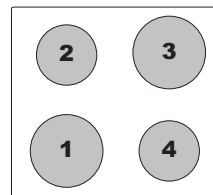
Има и други тенджери и тигани, подходящи за индукция, чиито дъна не са напълно феромагнитни. За да получите добри резултати при готвене, препоръчваме размерът на феромагнитната зона на съда за готвене да съответства на размера на нагревателната зона.

Препоръчваме съдове с плоско дъно (фиг. 4A). По този начин можете да използвате мощността оптимално.

Не използвайте съдове с грапаво дъно, за да избегнете надраскване на термичната повърхност на плота.

Един много важен фактор при индукционното готвене е размерът на съда в сравнение с използваната нагревателна зона (фиг. 4B). Зоните за готвене позволяват използването на съдове с дъна с различен диаметър.

Зона за готвене	Диаметър на зона за готвене
1	Ø 180 mm
2	Ø 160 mm
3	Ø 180 mm
4	Ø 160 mm

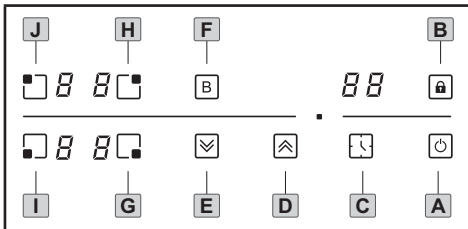


ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПЛОТА

Уредът се управлява с помощта на сензорните бутони на контролния панел.

Функциите се управляват чрез докосване на сензорните бутони и се потвърждават от дисплеи и звукови сигнали. Докоснете сензорните бутони отгоре, без да покривате други сензорни бутони.

СЕНЗОРНО УПРАВЛЕНИЕ (Фиг. 5)



A. Сензорен бутон „Вкл./Изкл.“ /

B. Сензорен бутон за заключване на контролния панел „Lock“ /

C. Сензорен бутон за функция „Таймер“

D. Сензорен бутон (увеличаване на мощността/времетраенето на таймера)

E. Сензорен бутон (намаляване на мощността/времетраенето на таймера)

F. Сензорен бутон „Booster“ / усилване на мощността /

G. Сензорен бутон за избор на зона

H. Сензорен бутон за избор на зона

I. Сензорен бутон за избор на зона

J. Сензорен бутон за избор на зона

ВКЛЮЧВАНЕ НА УРЕДА

Натиснете сензорния бутон „Вкл./Изкл.“, за да включите плота.

Четири зони и таймерът ще светнат. Дисплеят се изключва след 10 секунди.

ВКЛЮЧВАНЕ НА ЗОНА ЗА ГОТВЕНЕ

Изберете желаната зона за готвене, като натиснете съответния сензорен бутон за избор на зона. В рамките на 6 секунди задайте нивото на мощност на зоната за готвене, като натиснете сензорния бутон или . Дисплеят ще покаже ниво на мощност 5.

Мощността на единичната зона за готвене може да се регулира в различни позиции 9 + Booster и ще бъде показана на съответния светещ дисплей с ниво от «1» до «9» или «b» (booster).

BOOSTER «B»

Тази функция позволява на зоната за готвене да достигне изключително висока мощност; всъщност Booster е ниво на мощност, което надхвърля нивото „9“.

ЗАКЛЮЧВАНЕ НА СЕНЗОРНИЯ ПАНЕЛ «Lock»

Контролите могат да бъдат заключени, за да се избегне риск от неволни промени в настройките (поради деца, почистване и др.). За да активирате тази функция, натиснете и задръжте сензорния бутон за заключване (Lock) / . Дисплеят на таймера ще покаже мигащия символ „Lo“, за да покаже, че функцията е активна. Когато заключването на управлението е активно, все още е възможно да изключите плота. За да деактивирате функцията за заключване на управлението, натиснете и задръжте сензорния бутон за заключване за 2 секунди.

ОТКРИВАНЕ НА ПОСТАВЕН СЪД ЗА ГОТВЕНЕ ВЪРХУ ПЛОТА «»

Този плот е оборудван със система за откриване на съдове за готвене. Всяка индукционна зона за готвене има минимална граница за откриване на съдове за готвене, която варира в зависимост от материала на използваните съдове за готвене. Поради тази причина трябва да се използва най-подходящата нагревателна зона за диаметъра на Вашите готварски съдове (фиг. 1с).

Ако на дисплея на зона за готвене се появяват редуващи се символи «» и «», това означава, че:

- използваните съдове за готвене не са подходящи за индукционно готвене.
- диаметърът на използваните съдове за готвене е по-малък от допустимия за уреда.
- няма поставен готварски съд върху зоната за готвене.

ОСТАТЪЧНА ТОПЛИНА «Н»

Ако температурата на зоната за готвене е все още висока (над 50°) след изключването ѝ, съответният дисплей ще покаже символа «Н» (остатъчна топлина). Символът ще се изключи само когато вече няма риск от изгаряне.

ТАЙМЕР

Тази функция позволява задаване на времето (от 1 до 99 минути) за автоматично изключване на избраната зона за готвене.

За да активирате таймера на зона за готвене:

изберете зоната, регулирайте мощно-

стта и натиснете сензорния бутон „Таймер“ /  в рамките на 6 секунди. Дисплеят на таймера показва стойността по подразбиране «30» (30 минути). Регулирайте стойността на зоните в рамките на 6 секунди, като използвате бутоните  и  Натиснете бутоните  и  в рамките на 6 секунди, за да регулирате стойността на мерните единици. Зоната за готвене, на която е активиран таймерът, се обозначава с постоянно светещ светодиод в ъгъла на дисплея на зоната. Звуков сигнал ще покаже изтичането на настроеното време на таймера и съответната зона за готвене ще се изключи автоматично.

Натиснете който и да е от сензорните бутони, за да спрете звуковия сигнал.

За да деактивирате таймера на зона за готвене, изберете я, натиснете сензорния бутон „Таймер“ / , за да влезете във функцията на таймера, след което натискайте сензорния бутон  докато достигнете позиция «00». Натиснете сензорния бутон „Таймер“ / , за да потвърдите.

АВТОМАТИЧНО ИЗКЛЮЧВАНЕ

Уредът е оборудван със система за безопасност, която автоматично изключва зоните за готвене след изтичане на ограниченото време за включване при дадена мощност.

НАСТРОЙКА НА УПРАВЛЕНИЕ НА МОЩНОСТТА

Плотът е оборудван с функция за управление на мощността, която ограничава общата максимална мощност.

Има 5 нива на мощност: 2.5kW, 3.5kW, 4.5 kW, 5.5 kW, 7.2 kW.

ПРОЦЕДУРА ЗА НАСТРОЙКА НА МОЩНОСТТА:

Не е необходимо да поставяте съдове за готвене върху зоните за нагриване. Препоръчително е да започнете процедурата по настройка в рамките на 5 секунди след свързване на плота към захранването. Режимът на процес на въвеждане на настройка се активира чрез задържане сензора на таймера и натискане сензора за заключване три пъти.

Мигащият символ Po ще се появи над таймера и числата за мощност ще бъдат показани в двете зони.

Настройките на мощността могат да се регулират с помощта на сензорите  или , както следва: 2,5 kW или 3,5 kW или 4,5 kW или 5,5 kW или 7,2 kW. При превишаване на ограничението на мощността ще се чуят 3 звукови сигнала за напомняне и ще се блокира по-нататъшно увеличение на мощността.

ИЗКЛЮЧВАНЕ НА НАГРЕВАТЕЛНА ЗОНА

За да изключите една нагревателна зона, изберете я, след което натиснете едновременно сензорите  и  или

натиснете сензора , докато достигнете позицията «0».

ИЗКЛЮЧВАНЕ НА УРЕДА

За да изключите напълно плота за готвене, задръжте натиснат сензора „Вкл./Изкл.“ .

ПРЕДПАЗЕН ПРЕВКЛЮЧВАТЕЛ

Уредът има предпазен превключвател, който автоматично изключва зоните за готвене, когато работят определено време на дадено ниво на мощност.

Ниво на мощност	Време за работа
6 - b	90 минути
5	4 часа
3 - 4	5 часа
1 - 2	6 часа

ДИСПЛЕЙ НА ГРЕШКИ

ГРЕШКА	ЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДЛОЖЕНИЕ
E1	Напрежението е по-ниско от 85 V	Проверете напрежението
E2	Напрежението е по-високо от 285 V	Проверете напрежението
E3	Сензорът за температура на плота не работи.	Намалете мощността или изключете плота
E4	Сензорът IGBT (вътрешен) не работи	Намалете мощността или изключете плота
E5	Температурата на плота е по-висока от 280°C	Автоматично изключване след 1 минута
E6	Температурата на сензора IGBT е твърде висока	Изключете и спрете нагриването
Er	Неуспешна комуникация между плота и дънната платка.	Изключете и спрете нагриването
Et	Има излишна течност по сензорите на контролния панел	Почистете и подсушете контролния панел

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Отстранете всички остатъци от храна и капки мазнини от повърхността за готвене, като използвате специалната шпатула, предоставяна срещу закупуване.

Почистете нагрятата зона възможно най-старателно, като използвате подходящи продукти и кърпа/хартия, след което изплакнете с вода и подсушете с чиста кърпа.

С помощта на специалната шпатула незабавно отстранете всички фрагменти от алуминиев и пластмасов материал, които случайно са се разтопили върху нагрятата повърхност за готвене, или остатъци от захар или храна с високо съдържание на захар.

По този начин може да се предотврати всякакво увреждане на повърхността на плота. При никакви обстоятелства не трябва да се използват абразивни гъби или корозивни химически препарати, като спрейове за фурни или препарати за премахване на петна.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
НЕ ТРЯБВА ДА СЕ ИЗПОЛЗВАТ ПАРПОЧИСТВАЩИ УРЕДИ.

АКСЕСОАРИ

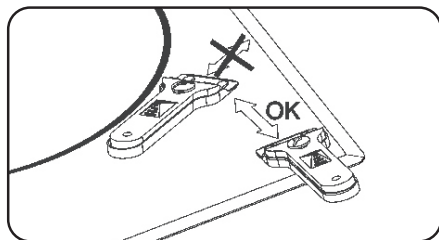
Шпатула за витрокерамично стъкло (опция за допълнително закупуване)

Винаги използвайте шпатула за премахване на разлети вещества или налепи от котлона, преди да почистите с химически почистващи препарати. Това е идеалният метод за отстраняване на дори най-малките налепи от котлона и за премахване на разлети вещества от горещи зони за готвене, преди да загорят по котлона.

ВНИМАНИЕ:

⚠ Бъдете внимателни при употребата на шпатулата. Острието ѝ може да причини наранявания!

⚠ Ако използвате шпатулата неправилно, острието може да се счупи. Ако това се случи, не се опитвайте да премахнете парчето с ръце, внимателно използвайте клещи или нож с тънко острие. (Виж фиг. 7)



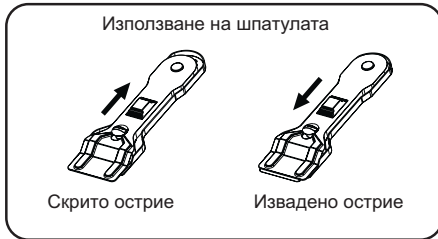
фиг. 7

⚠ Използвайте само острието на шпатулата върху керамичната повърхност, избягвайте корпуса ѝ да влиза в контакт с повърхността, тъй като може да я надраска.

⚠ Използвайте острието на шпатулата само ако е в идеално състояние.

Незабавно сменете острието, ако е нарушена цялостта му по какъв-то и да било начин.

⚠ След като сте приключили с шпатулата, приберете острието и го заключете. (Виж фиг. 8)



фиг. 8

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА СТАРИ ЕЛЕКТРИЧЕСКИ УРЕДИ



Европейската директива 2002/96/ЕО относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО) изисква старите домакински електрически уреди да не се изхвърлят в нормалния поток от несортирани битови отпадъци. Старите уреди трябва да се събират отделно, за да се оптимизира оползотворяването и рециклирането на материалите, които съдържат, и да се намали въздействието върху човешкото здраве и околната среда.

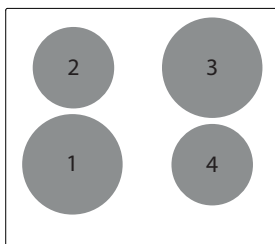
Символът на зачеркнат кош за боклук върху продукта Ви напомня за Вашето задължение относно отделното събиране на отпадъци.

Потребителите трябва да се свържат с местната обществена служба или с местния си търговец за повече информация относно правилното изхвърляне на излезли от употреба домакински уреди.

ПРОИЗВОДИТЕЛЯТ ОТХВЪРЛЯ ВСЯКАКВА ОТГОВОРНОСТ ЗА ЕВЕНТУАЛНИ ЩЕТИ, ПРИЧИНЕНИ ОТ НАРУШАВАНЕ НА ГОРЕПОСОЧЕНИТЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ. ГАРАНЦИЯТА НЕ Е ВАЛИДНА В СЛУЧАЙ НА ЩЕТИ, ПРИЧИНЕНИ ОТ НЕСПАЗВАНЕ НА ГОРЕПОСОЧЕНИТЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ.

Информация за домакински електрически плотове в съответствие с Директива (EU) 66 2014

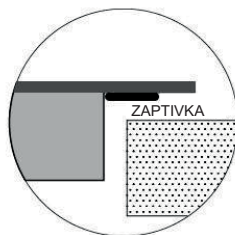
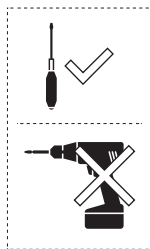
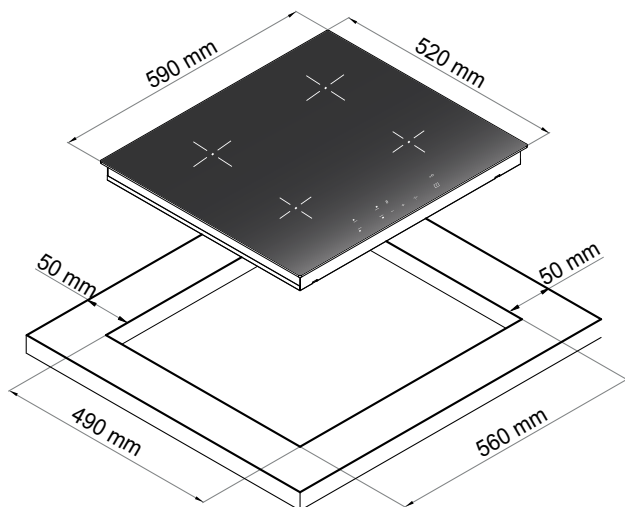
Име на модела / идентификация	EICH6 TC4 SF
Тип на плота	Вграден
Брой на нагревателните зони	4
Технология на нагряване Индукционни нагревателни зони и зони за готвене, лъчисти нагревателни зони	1. = индукция 2. = индукция 3. = индукция 4. = индукция
За кръгли нагревателни зони: диаметър на полезната повърхност на зона / мм на нагревателната зона	1. = Ø180 2. = Ø160 3. = Ø180 4. = Ø160
Енергийна консумация на нагревателна зона или зона, изчислена за кг (ЕС _{електрическо готвене})	1. = 200 2. = 181 3. = 190 4. = 180
Енергийна консумация на плота, изчислена за кг (ЕС _{електрическо готвене})	187,75



Poštovani korisnici

Zahvaljujemo Vam što ste izabrali naš proizvod, sinonim za kvalitet i sigurnost. Nadamo se da će isti da odgovori Vašim potrebama i zahtevima. Kada god smo Vam potrebni ne dvoumite se, potražite nas. Mi ćemo uvek biti uz Vas kada god Vam je to potrebno. Tu smo za saradnju i za pružanje svih potrebnih informacija vezanih za proizvode „Eurolux“.

1a



1b

Ø160 mm

Stepen
snage 9: 1300W
Pojačivač: 1500W

Ø180 mm

Stepen
snage 9: 1500W
Pojačivač: 2000W

Ø180 mm

Stepen
snage 9: 2000W
Pojačivač: 2600W

Ø160 mm

Stepen
snage 9: 1500W
Pojačivač: 2000W

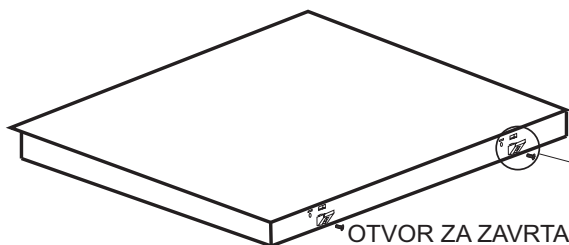
Mkas. snaga: 7,2 kW

1c


 $\leq \varnothing 60 \text{ mm}$

 $\geq \varnothing 100 \text{ mm}$
 $\leq \varnothing 280 \text{ mm}$


2a

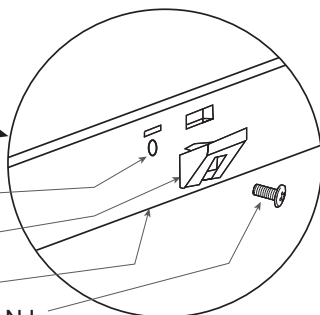


OTVOR ZA ZAVRTANJ

NOSAČ

BAZA

ZAVRTANJ

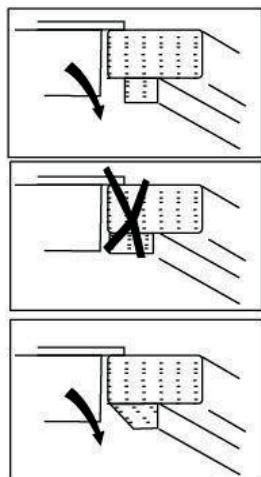
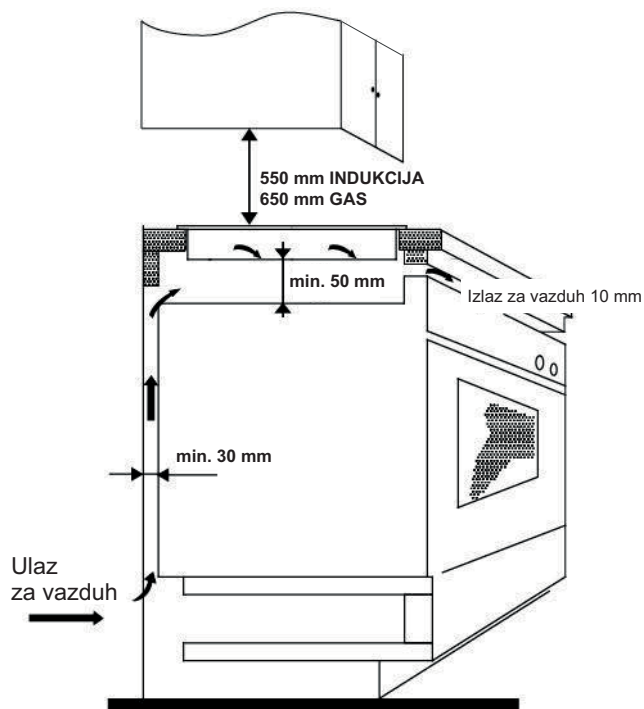


2b

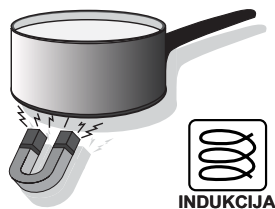
PLOČA ZA KUVANJE



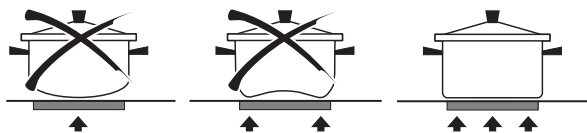
3



4



A



B



5

J

H

F

B



B



I

G

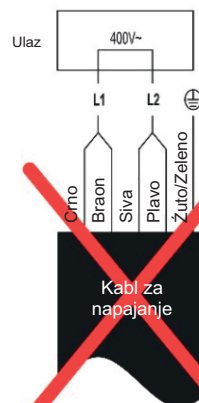
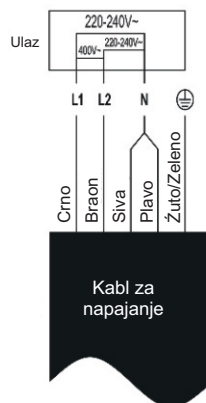
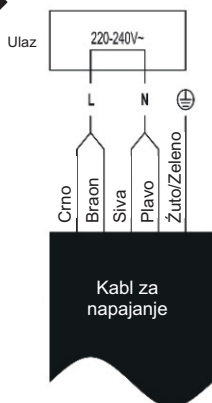
E

D

C

A

6



Pažljivo pročitajte sadržaj ove knjižice jer ona pruža važne informacije o bezbednoj montaži, upotrebi i održavanju. Sačuvajte ovu knjižicu za buduće potrebe.

Sve radnje vezane za montažu (električne veze) mora da obavlja stručno osoblje u skladu sa važećim propisima.

UPOZORENJA U VEZI BEZBEDNOSTI

⚠ Ploča za kuvanje uvek mora da se koristi u granicama normalne kućne upotrebe za pripremu i održavanje hrane toplom. Bilo koja druga upotreba nije dozvoljena.

⚠ Osobe koje, zbog svojih fizičkih, senzornih ili mentalnih sposobnosti ili zbog neiskustva ili nedostatka znanja, nisu u mogućnosti da bezbedno koriste ploču za kuvanje, ne smeju da je koriste bez nadzora i smernica odgovorne osobe.

⚠ Deca mlađa od 8 godina moraju da se drže podalje od ploče za kuvanje, osim ako nisu pod stalnim nadzorom odrasle osobe.

⚠ Deca uzrasta od 8 godina i više mogu sama da koriste

uređaj ako su u stanju da ga pravilno koriste. Važno je da znaju kako da prepoznaju opasnosti koje mogu nastati zbog nepravilne upotrebe.

⚠ Ne dozvolite deci da se igraju uređajem.

⚠ Deca ne smeju da čiste ili održavaju ploču za kuvanje osim ako ih ne nadgleda odrasla osoba.

⚠ Radnje montaže i održavanja, kao i popravke, mora da obavlja specijalizovano osoblje. Nepravilno izvršene radnje ili popravke mogu da dovedu do ozbiljnih opasnosti za korisnika.

⚠ O P A S N O S T O D STRUJNOG UDARA!

Ne uključivati ili odmah isključivati ploču za kuvanje ako je staklokeramička ploča oštećena ili napukla. Isključiti uređaj iz mreže.

⚠ PAŽNJA: Ako je kabl za napajanje uređaja oštećen, mora ga zameniti proizvođač, ovlašćeni servisni centar ili kvalifikovana osoba, kako bi se izbegla opasnost.

⚠ PAŽNJA: Uređaj i njegovi dostupni delovi se zagrevaju tokom upotrebe. Mora se voditi računa da se ne dodiruju grejni elementi.

⚠ PAŽNJA: Kuvanje uz upotrebu ulja ili masnoće može da bude opasno i može da izazove požar. NIKADA se ne sme koristiti voda kako bi se pokušalo gašenje požara. Ugasiti plamen, npr. poklopcem, vlažnom kuhinjskom krpom ili nečim sličnim.

⚠ PAŽNJA: Ploča za kuvanje je veoma vruća tokom upotrebe i ostaje vruća još neko vreme nakon što se isključi. Rizik od opekotina prestaje da postoji samo kada se lampice za preostalu toplotu isključe.

⚠ PAŽNJA: Normalan proces kuvanja mora da se prati. Kratak proces kuvanja mora da se kontinuirano prati. Posude iz kojih tečnosti potpuno isparavaju mogu da oštete staklokeramičku ploču za kuvanje. Pregrejana mast ili ulje mogu početi da gore i mogu izazvati požar.

⚠ OPASNOST OD POŽARA!
Ne držati predmete na površinama za kuvanje! Metalni predmeti poput noževa, viljušaka, kašika i poklopaca ne smeju da se stavljaju na površinu ploče za kuvanje jer mogu da se zagreju.

⚠ Uvek isključiti zone za kuvanje nakon upotrebe!

⚠ Uređaj nije namenjen za rad pomoću spoljašnjeg tajmera ili posebnog sistema daljinskog upravljanja.

MONTAŽA

Ova uputstva su namenjena specijalizovanom montažu i služe kao vodič za montažu, podešavanje i održavanje u skladu sa važećim zakonima i propisima. Da bi se pričvrstila indukciona ploča na ploču za kuvanje, prvo moraju da se postave nosači za pričvršćivanje, upotrebom priloženih zavrtnja (ne koristiti druge zavrtnje jer bi mogli da oštete unutrašnjost indukciono ploče za kuvanje). Ako se ugradna rerna ili bilo koji drugi uređaj koji generiše toplotu postavlja direktno ispod staklokeramičke ploče za kuvanje, mora postojati odgovarajuća izolacija.

Razmak između rerne i ploče za kuvanje mora da obezbedi da temperatura rerne ne bude već od 60°C. Nepoštovanje ove mere predostrožnosti može da dovede do toga da sistem TOUCH CONTROL ne funkcioniše pravilno.

POSTAVLJANJE

Uređaj je dizajniran za ugradnju u radnu ploču, kao što je prikazano na slici (Sl. 1a). Postavite ploču za kuvanje u odgovarajući otvor, pričvrstite je zavrtnjima i osigurajte je na radnoj površini koristeći 4 nosača i zavrtnja koji se nalaze u pakovanju, a zatim zavrnite (Sl.2a - 2b).

VENTILACIJA

Rastojanje između ploče za kuvanje i kuhinjskog nameštaja ili ugrađenih aparata mora da bude dovoljno da se obezbedi dovoljna ventilacija i odvod

vazduha. Ne koristiti ploču za kuvanje ako je u rerni u toku proces pirolize.

ELEKTRIČNI PRIKLJUČCI (Sl. 6)

Pre nego što se izvrše električni priključci, uveriti se da:

- karakteristike sistema zadovoljavaju ono što je navedeno na identifikacionoj pločici koja se nalazi na donjem delu radne ploče;
- je sistem opremljen efikasnim sistemom uzemljenja koji je u skladu sa važećim standardima i zakonskim odredbama. Uzemljenje je propisano zakonom.

Ako uređaj nije opremljen kablom i/ili odgovarajućim utikačem, koristiti materijal pogodan za apsorpciju navedenu na identifikacionoj pločici i za radnu temperaturu.

INDUKCIONO KUVANJE

U indukcionom sistemu kuvanja toplota se generiše direktno na dnu posude, zbog čega ima niz prednosti:

- Ušteda vremena prilikom kuvanja ili prženja hrane, zahvaljujući zagrevanju direktno iz posude.

- Ušteda struje.
- Lakše održavanje i čišćenje. Prosuta hrana ne gori brzo.
- Kontrola temperature i povećana bezbednost. Induktor odmah reaguje na promene temperature, tako da se snaga može precizno dozirati. Indukciona zona za kuvanje prestaje da proizvodi toplotu čim se posuda ukloni, čak i ako je induktor još uvek uključen.

NIVOI KUVANJA

Nivo	POGODNO ZA
1 - 2	- Blago zagrevanje za male količine hrane; - Topljenje čokolade, putera i hrane koja može brzo da zagori; - Sporo kuvanje; - Sporo zagrevanje;
3 - 4	- Zagrevanje; - Brzo kuvanje na blagoj vatri;
5 - 6	- Američke palačinke;
7 - 8	- Dinstanje; - Kuvanje testenine;
9	- Prženje; - Brzo kuvanje; - Dovođenje supe do ključanja; - Prokuvavanje vode;

dnom, kako bi se izbeglo grebanje površine ploče za kuvanje.

Konačno, značajan faktor kod indukcionog kuvanja je veličina posude u odnosu na korišćenu ploču (Sl. 4B). Zone za kuvanje omogućavaju upotrebu posuda sa dnom različitih prečnika. Međutim, poželjno je koristiti zonu za kuvanje koja odgovara prečniku posude koju želite da koristite.

Zona	Prečnik zone za kuvanje
1	Ø 180 mm
2	Ø 160 mm
3	Ø 180 mm
4	Ø 160 mm

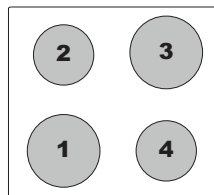
POSUDE ZA KUVANJE

Upotreba odgovarajućeg posuđa je neophodna za kuvanje na indukciji. Samo feromagnetne posude/šerpe su pogodni za indukciono kuvanje i mogu da budu izrađeni od:

- emajliranog čelika
- livenog gvožđa
- specijalne indukcione posude/šerpe od nerđajućeg čelika.

Da biste znali da li su posude pogodne, proverite da li ih privlači magnet. (Sl. 4). Na tržištu postoje neke specijalne indukcione posude čije dno nije u potpunosti feromagnetno. Da bi se postigli dobri rezultati kuvanja, preporučujemo upotrebu posuda čija je feromagnetna zona iste veličine kao i posuda.

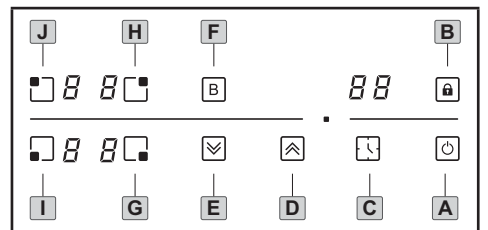
Preporučuju se posude sa ravnim dnom (Sl. 4A). Ne koristiti posude sa hrapavim



KORIŠĆENJE POVRŠINE ZA KUVANJE

Ovaj uređaj koristi elektronski sistem programiranja „touch control“ u kome se funkcije aktiviraju dodirom senzorskih dugmadi i potvrđuju se indikacijama na prikazivačima i zvučnim signalima. Dodirnuti dugmad odozgo bez prekrivanja.

KOMANDNA TABLA (SI. 5)



- A. Dugme On/Off
- B. Dugme za zaključavanje
- C. Dugme tajmera
- D. Dugme  (povećava snagu ili vrednost tajmera)
- E. Tajmer  (smanjuje snagu ili vrednost tajmera)
- F. Dugme za pojačavanje
- G. Dugme za izbor zone
- H. Dugme za izbor zone
- I. Dugme za izbor zone
- J. Dugme za izbor zone

UKLJUČIVANJE POVRŠINE ZA KUVANJE

Pritisnuti dugme On/Off da bi se uključila ploču za kuvanje. Dve zone za kuvanje i tajmer će se uključiti. Prikazivač se isključuje nakon 10 sekundi.

UKLUČIVANJE ZONA ZA KUVANJE

Izabrati željenu zonu za kuvanje pritiskom na jedno od dugmadi za izbor zone. Podesiti snagu kuvanja pritiskom na dugmad  I  u roku od 6 sekundi. Nivo snage 5 će se pojaviti na prikazivaču. Snaga svake pojedinačne zone može da se podesi na 9 različitih nivoa + pojačivač i biće prikazana na odgovarajućem prikazivaču brojem od «1» do «9» ili «b» (pojačivač).

POJAČIVAČ «b»

Ova funkcija omogućava zoni za kuvanje da koristi maksimalnu snagu; u stvari, pojačivač je nivo snage koji prevazilazi nivo «9».

ZAKLJUČAVANJE KOMANDI «Lock»

Moguće je zaključati komande kako bi se izbegao rizik od nenamernih promena podešavanja (deca, čišćenje itd.). Da bi se aktivirala ova funkciju, pritisnuti i držati dugme za zaključavanje. Na prikazivaču tajmera će se prikazati trepereći simbol «Lo», što ukazuje da je funkcija aktivna. Kada je zaključavanje komandi aktivno, dalje je moguće isključiti ploču za kuvanje. Da bi se deaktivirala komanda za zaključavanje, pritisnuti i držati dugme za zaključavanje 2 sekunde.

PREPOZNAVANJE POSUDA «U»

Ova ploča za kuvanje je opremljena sistemom za prepoznavanje posuda. Svaka indukciona zona za kuvanje ima minimalnu granicu detekcije posude koja varira u zavisnosti od materijala posude koja se koristi. Zbog toga se mora koristiti zona za kuvanje koja najviše odgovara prečniku posude (Sl. 1c). Ako se na prikazivaču zone za kuvanje naizmenično pojavljuju simboli «U» i «U», to znači da:

- posuda koja se koristi nije pogodna za indukciono kuvanje.
- je prečnik korišćene posude je manji od onog koji dozvoljava uređaj.
- nema posude na ploči.

PREOSTALA TOPLOTA «H»

Ako je temperatura zone za kuvanje visoka (iznad 50°), čak i nakon što je isključena, prikazivač za tu zonu će prikazivati simbol «H» (preostala toplota). Oznaka nestaje tek kada više ne postoji rizik od opekotina.

TIMER

Ova funkcija omogućava podešavanje vremena od «01» (1 minut) do «99» (99 minuta) za automatsko isključivanje zone za kuvanje. Da bi se aktivirao tajmer na zoni za kuvanje: izabrati zonu, podesiti snagu i pritisnuti dugme Tajmer  u roku od 6 sekundi. Prikazivač tajmera će prikazati podrazumevanu vrednost «30» (30 minuta). Podesiti vrednost desetica u roku od 6 sekundi pritiskom na tastere  ili . Zona za kuvanje sa aktiviranim tajmerom biće označena LED lampicom u jednom od uglova prikazivača. Kada vreme na tajmeru istekne, zona za kuvanje će se automatski isključiti i oglašiće se zvučni signal. Da bi se deaktivirao tajmer za zonu za kuvanje, izabrati je, pritisnuti dugme Tajmer, a zatim resetovati vrednost na «00».

AUTOMATSKO ISKLJUČIVANJE

Uređaj je opremljen bezbednosnim sistemom koji automatski isključuje zone za kuvanje nakon isteka vremenskog ograničenja za uključivanje na dato j snazi.

PODEŠAVANJE MAKSIMALNE APSORPCIJE

Ploča za kuvanje dolazi sa funkcijom upravljanja snagom koja ograničava ukupnu maksimalnu snagu. Postoji 5 nivoa snage napajanja: 2,5 kW, 3,5 kW, 4,5 kW, 5,5 kW, 7,2 kW.

PROCES PODEŠAVANJA APSORPCIJE:

Nije potrebno stavljati posude na grejne zone.

Preporučuje se da podešavanje počne u roku od 5 sekundi nakon povezivanja napajanja. Držanje pritisnutog dugmeta tajmera i trostruki pritisak na dugme za zaključavanje aktivira režim podešavanja apsorpcije.

Trepereći simbol Po će se pojaviti iznad tajmera i brojeva koji označavaju stepen snage u obe zone.

Pomoću komandi  ili  snaga može da se podesi: 2,5 kW ili 3,5 kW ili 4,5 kW ili 5,5 kW ili 7,2 kW. Kada se snaga prekorači, emituju se 3 zvučna signala koja upozoravaju i zaustavljaju dodavanje dodatnih radnih nivoa.

ISKLUČIVANJE POVRŠINE ZA KUVANJE

Za potpuno isključivanje uređaja, pritisnuti i držati dugme On/Off.

BEZBEDNO ISKLJUČIVANJE

Uređaj je opremljen bezbednosnim sistemom koji automatski isključuje zone za kuvanje nakon isteka vremenskog ograničenja za uključivanje na datoj snazi. U ovom slučaju, indikator preostale toplote «H» se prikazuje na prikazivaču zone.

Nivo	Vreme rada
6 - b	90 minuta
5	4 sata
3 - 4	5 sata
1 - 2	6 sata

GREŠKA NA PRIKAZIVAČU

GREŠKA	ZNAČENJE	PREDLOG
E1	Napon je niži od 85 V.	Proveriti napon
E2	Napon je viši od 285 V.	Proveriti napon
E3	Senzor temperature ploče za kuvanje ne radi.	Smanjiti snagu ili isključiti
E4	IGBT (unutrašnji) senzor ne radi.	Smanjiti snagu ili isključiti
E5	Temperatura ploče je viša od 280 °C.	Automatsko isključivanje nakon 1 minuta
E6	IGBT (unutrašnji) temperatura je previsoka	Isključiti i zaustaviti zagrevanje
Er	Komunikacija između matične ploče i ploče za kuvanje nije uspela.	Isključiti i zaustaviti zagrevanje
Et	Na dugmadima komandne table ima viška tečnosti	Očistiti i osušiti komandu

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Ukloniti sve ostatke hrane i kapljice masnoće sa površine za kuvanje koristeći poseban strugač koji se isporučuje na zahtev.

Očistiti zagrejano područje što je bolje moguće koristeći odgovarajuće proizvode i papirni ubrus, zatim isprati vodom i osušiti čistom krpom. Pomoću specijalnog strugača odmah ukloniti sve fragmente aluminijumske folije i/ili plastičnog materijala koji su se možda slučajno istopili, ili ostatke šećera ili hrane sa visokim sadržajem šećera, sa površine za kuvanje. Na ovaj način će se izbeći bilo kakvo moguće oštećenje površine stola. Ni pod kojim uslovima ne smeju se koristiti abrazivni sušeri ili iritirajuća hemijska sredstva za čišćenje, kao što su sprejevi za rernu ili sredstva za uklanjanje mrlja.

PAŽNJA: Ne koristiti parne čistače.

DODATNA OPREMA

Vitrokeramička spatula (Dodatna kupovina kao opcija)

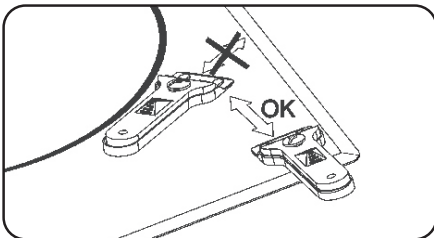
Uvek koristite spatulu da uklonite prosuto ili naslage sa ploče pre nego što isprobate rastvore za hemijsko čišćenje.

Ovo je idealna metoda za uklanjanje čak i najmanjih naslaga sa ploče i za uklanjanje prosutog sa zoni vrućeg kuvanja pre nego što se upeku na ploči.

PAŽNJA:

⚠ Budite pažljivi kada koristite špatulu. Njene oštrice mogu uzrokovati povrede!

⚠ Ako nepravilno koristite špatulu, oštrica se može polomiti. Ako se to desi, nemojte pokušavati da uklonite komad rukama, pažljivo koristite klešta ili nož sa tankom oštricom. (Vidi sliku 7)

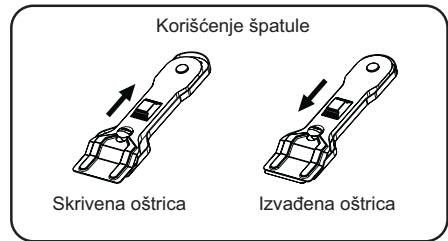


Sl. 7

⚠ Koristite samo oštricu špatule na keramičkoj podlozi, izbegavajte da ostatak njenog tela dođe u kontakt sa površinom jer je može izgrebati.

⚠ Koristite oštrice špatule na keramičkoj ploči samo ako su u savršenom stanju. Odmah promenite sečivo ako je njegova celovitost na bilo koji način oštećena.

⚠ Kada završite sa lopaticom, vratite oštricu i zaključajte je. (Vidi sliku 8)



Sl. 8

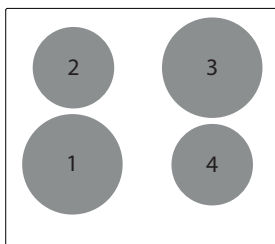
ODLAGANJE KUĆNIH APARATA



Evropska direktiva 2002/96/EZ o otpadnoj električnoj i elektronskoj opremi (WEEE) predviđa da kućni aparati ne sme se odlagati u uobičajeni tok čvrstog komunalnog otpada. Korišćeni uređaji moraju se sakupljati odvojeno kako bi se optimizovala stopa oporavka i reciklaže materijala koje sadrže i sprečila potencijalna šteta po zdravlje i životnu sredinu. Simbol precrtane kante za smeće je prikazan na svim proizvodima kako bi vas podsetio na obaveze odvojenog sakupljanja. Za dodatne informacije o pravilnom odlaganju kućnih aparata, vlasnici mogu kontaktirati nadležnu javnu službu ili prodavce.

**Informacije o električnim pločama za kuvanje za kućnu upotrebu
u skladu sa Uredbom (EU) br. 66/2014**

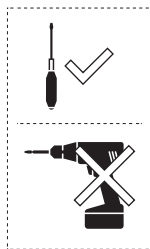
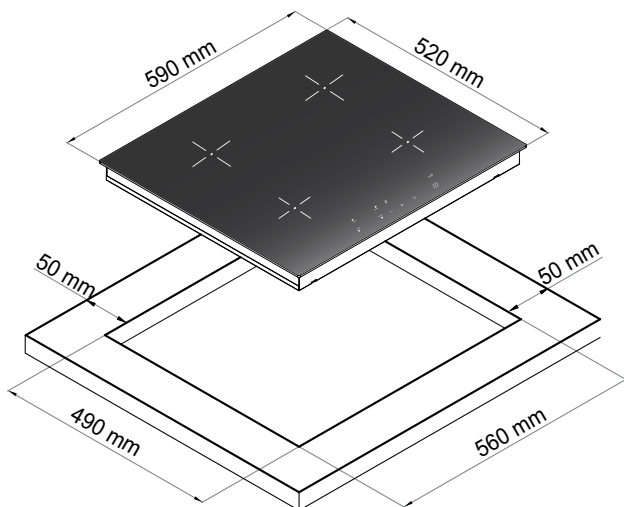
Identifikaciona oznaka modela	EICH6 TC4 SF
Tip ploče za kuvanje	Ugradna
Broj zona i/ili područja za kuvanje	4
Tehnologija zagrevanja Indukcione zone za kuvanje i područja za kuvanje, zone za kuvanje sa zračenjem	1. = Indukcija 2. = Indukcija 3. = Indukcija 4. = Indukcija
Za okrugle električne zone za kuvanje: prečnik upotrebljive površine. Za zone ili područja za kuvanje koja nisu kružnog oblika: dužina /širina upotrebljive površine/zona za kuvanje. mm	1. = Ø180 2. = Ø160 3. = Ø180 4. = Ø160
Potrošnja energije po zoni za kuvanje ili površini izračunata po kg (EC) (EC _{električno kuvanje}) Wh/Kg	1. = 200 2. = 181 3. = 190 4. = 180
Potrošnja energije ploče za kuvanje izračunata po kg (EC _{električno kuvanje}) Wh/Kg	187,75



Почитувани Клиенти

Ви благодариме што го одбравте нашиот производ од Eurolux, престижен бренд кој е синоним за квалитет и безбедност. Се надеваме дека производот ќе ги задоволи вашите потреби. Внимателно следете ги препораките од ова упатството за вашиот уред да работи ефикасно. Не се двоумете да ни се обратите доколку имате потреба. Ние секогаш ќе бидеме покрај вас за да ви помогнеме кога ви е потребно и за да ви дадеме корисна информација за сите производи на брендот Eurolux.

1a



1b

Ø160 mm

Ниво на
мо́кно́ст 9: 1300W
Заси́лувач: 1500W

Ø180 mm

Ниво на
мо́кно́ст 9: 1500W
Заси́лувач: 2000W

Ø180 mm

Ниво на
мо́кно́ст 9: 2000W
Заси́лувач: 2600W

Ø160 mm

Ниво на
мо́кно́ст 9: 1500W
Заси́лувач: 2000W

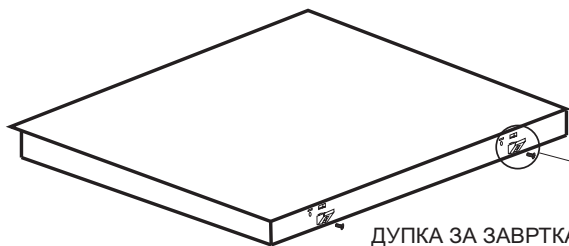
Максимальная мощность: 7,2 kW

1c


 $\leq \varnothing 60 \text{ mm}$

 $\geq \varnothing 100 \text{ mm}$
 $\leq \varnothing 280 \text{ mm}$


2a

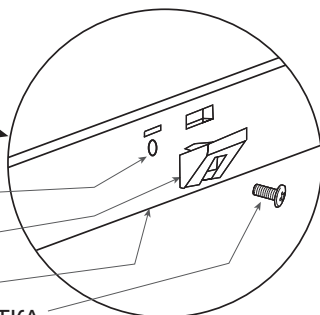


ДУПКА ЗА ЗАВРТКА

ДРЖАЧ

ОСНОВА

ЗАВРТКА



2b

ПЛОТНА ЗА
ГОТВЕЊЕ

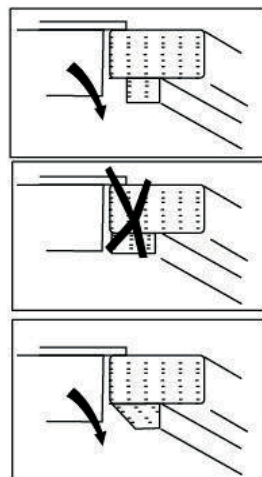
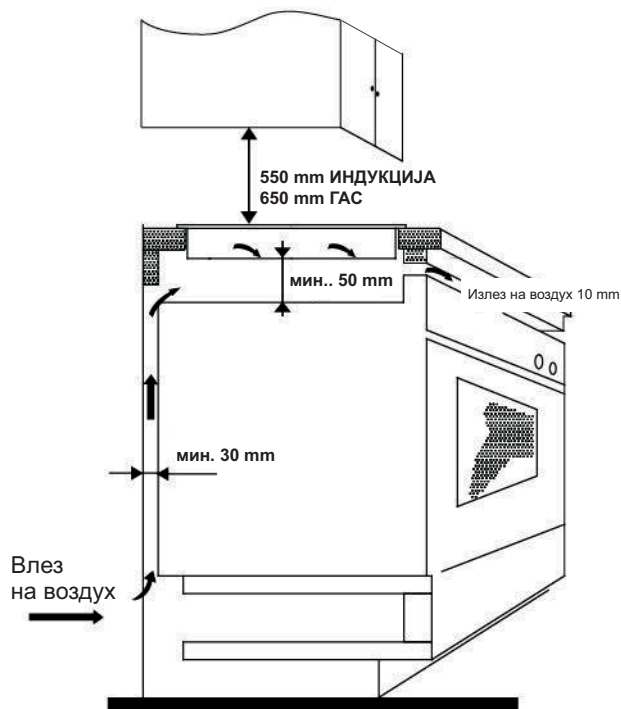
ДРЖАЧ ЗА ФИКСИРАЊЕ

ЗАВРТКА

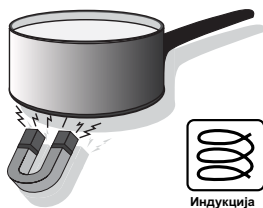
ОСНОВА НА ПЛОЧАТА

РАБОТНА ПОВРШИНА

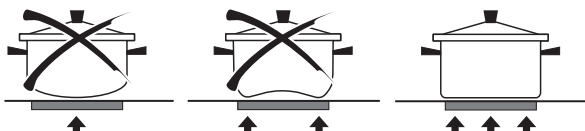
3



4



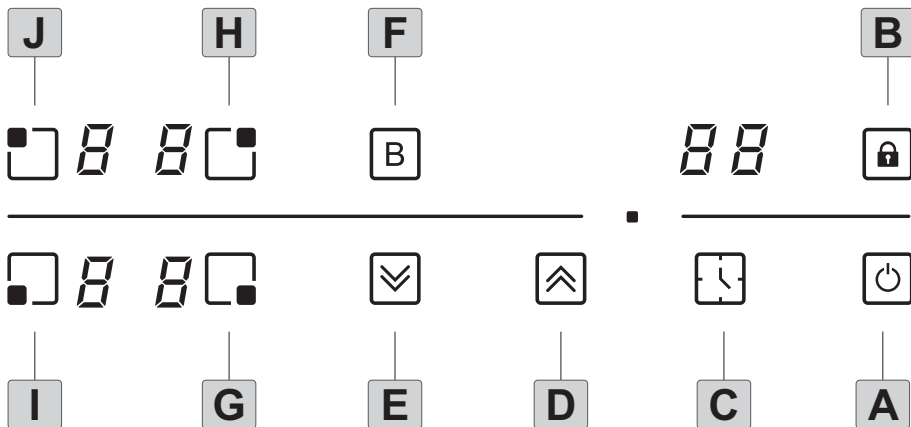
A



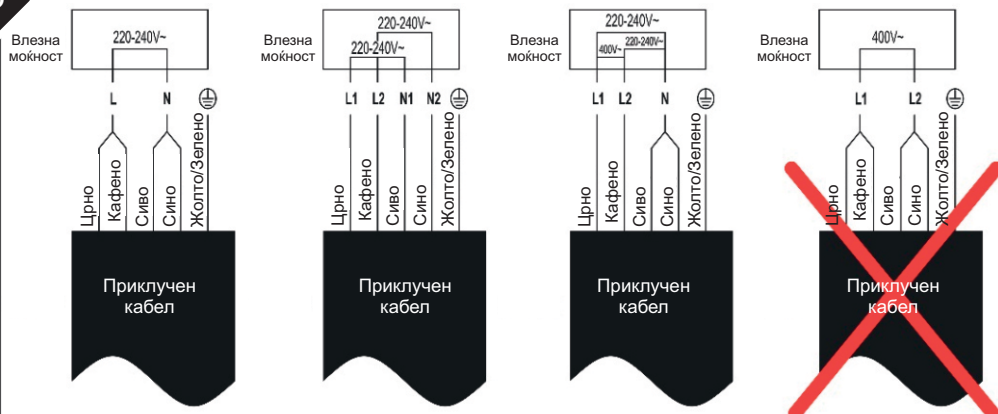
B



5



6



Внимателно прочитајте ја содржината на овој прирачник, бидејќи содржи важни упатства во врска со безбедноста при инсталација, употреба и одржување на уредот. Зачувајте го прирачникот за можни идни консултации.

Сите активности поврзани со инсталацијата (електрични приклучоци) мора да бидат извршени од страна на стручно лице, во согласност со важечките прописи.

БЕЗБЕДНОСНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА

⚠ Користете ја плотната за готвење исклучиво во домашни услови, за подготовка и затоплување храна. Секоја друга употреба не е дозволена.

⚠ Лица кои не се способни безбедно да ракуваат со уредот, поради физички, сензорни или ментални ограничувања, или поради недостиг на искуство и знаење, не смеат да го користат овој уред без надзор или упатства од одговорно лице.

⚠ Деца помлади од 8 години мора да се држат настрана од плотната за готвење освен ако не се под

постојан надзор.

⚠ Деца на возраст од 8 години и постари смеат да ја користат плотната за готвење само ако се под надзор или им се дадат упатства за безбедно користење на уредот и ако ги разбираат поврзаните опасности.

⚠ Деца не смеат да си играат со уредот.

⚠ Чистењето и одржувањето не смеат да ги вршат деца без надзор.

⚠ Инсталација, поправка и одржување треба да извршува исклучиво овластен сервисер. Работа од нестручни лица може да биде опасна за корисникот.

⚠ **ОПАСНОСТ ОД ЕЛЕКТРИЧЕН УДАР!** Доколку плотната за готвење е неисправна или оштетена, напукната, или скршена на кој било начин, веднаш исклучете ја и прекинете ја и не продолжувајте со користење.

Исклучете ја од напојување со електрична енергија.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Доколку е оштетен приклучниот кабел, мора да се замени од страна на производителот, овластен сервис или друго стручно лице, за да се избегне опасност.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки за време на употреба. Внимавајте да не ги допираат грејните елементи.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Готвење без надзор на плотна со масло или маст може да биде опасно и може да предизвика пожар. НИКОГАШ не обидувајте се да го изгаснете пожарот со вода, туку исклучете го уредот, а потоа покријте го пламенот, на пример со капак или противпожарно ќебе.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Плотната за готвење е жешка за време на употреба

и останува жешка и по исклучување. Ризик од изгореници постои сè додека индикаторите за преостаната топлина не се изгаснат.

⚠ ВНИМАНИЕ: Процесот на готвење мора да се надгледува. Краткотрајните процеси мора да се следат постојано.

⚠ ОПАСНОСТ ОД ПОЖАР: Не оставајте предмети на површините за готвење! Метални предмети, како што се ножеви, виљушки, лажици и капаци, не смеат да се оставаат на површината, бидејќи можат да се загреат.

⚠ Секогаш исклучувајте ги зоните за готвење по употреба!

⚠ Уредот не е наменет за управување преку надворешен тајмер или далечински управувач.

ИНСТРУКЦИИ ЗА ИНСТАЛАЦИЈА

Овие упатства се наменети за специјализиран инсталатер и претставуваат водич за процесот на инсталација, регулативите и одржувањето во согласност со законот и важечките стандарди. За да се прицврстите индукциската плотна на површината за готвење, најпрво треба да се монтираат држачите за прицврстување со користење на приложените завртки (не треба да се користат други завртки, бидејќи можат да предизвикаат оштетување на внатрешноста на индукциската плотна). Во случај на вградена рерна или друг апарат што генерира топлина, истиот мора да биде поставен директно под стаклокерамичката плотна и мора да се обезбеди соодветна изолација помеѓу рерната и плотната, со цел да се осигура дека температурата на рерната не надминува 60°C. Непочитувањето на оваа мерка на претпазливост може да предизвика неправилно функционирање на системот за контролата на допир (TOUCH CONTROL).

ПОСТАВУВАЊЕ

Домашниот апарат е дизајниран да се вгради во работна површина, како што е прикажано на графиконот (Сл.1а). Поставете ја плотната во соодветниот отвор, зашрафете ја и фиксирајте ја на работната површина со помош на 4-те држачи и завртките вклучени во пакувањето, па потоа затегнете (Сл.2а-2в).

ВЕНТИЛАЦИЈА

Растојанието помеѓу плотната за готвење и вградените кујнски елементи или апарати за готвење мора да гарантира доволна вентилација на воздухот. Не ја користете плотната доколку во рерната е во тек процесот на пиролиза.

ЕЛЕКТРИЧНИ ПРИКЛУЧОЦИ

Пред да се направат електричните приклучоци, проверете дали:

- вредностите на системот одговараат на оние наведени на идентификациската плочка поставена на долниот дел од работната површина;
- системот е опремен со ефикасно заземјување во согласност со законските прописи и важечките стандарди. Заземјувањето е задолжително според закон. Доколку апаратот не е испорачан со кабел и/или соодветен приклучок, мора да се користи материјал соодветен за вредноста на апсорпција наведена на идентификациската плочка и работната температура.

ИНДУКЦИСКО ГОТВЕЊЕ

Основна карактеристика на индукцискиот систем е директното пренесување на топлина од генераторот до садот за готвење.

Предности:

- Преносот на енергија се одвива само кога садот е поставен на зоната за готвење.
- Топлината се генерира само во основата на садот и се пренесува директно на храната што треба да се готви.
- Намалено време на загревање и мала потрошувачка на енергија за време на

почетокот на готвењето, што овозможува глобално заштедување на енергија.

- Површината на фибергласот останува ладна, топлината што се чувствува на плотната за готвење е онаа што се рефлектира од основата на садот.

НИВОА НА ГОТВЕЊЕ

ниво	СООДВЕТНО ЗА
1 - 2	- Благо загревање за мали количини храна; - Топење чоколадо, путер и други лесно запаливи намирници; - Готвење на ниска температура; - Бавно загревање;
3 - 4	- Одржување топлина (загревање); - Брзо готвење на ниска температура;
5 - 6	- Палачинки;
7 - 8	- Брзо пржење со мешање; - Готвење тестенини;
9	- Пржење; - Брзо готвење; - Вареење супа; - Вриење вода;

САДОВИ ЗА ГОТВЕЊЕ

Употребата на соодветни садови е клучен фактор за индуциско готвење. Проверете дали вашите садови се погодни за индуцискиот систем. Само феромагнетни садови за готвење изработени од следниве материјали се соодветни за индуциски плотни за готвење:

- Емајлиран челик
- Леано железо
- Садови за готвење од не'рѓосувачки челик погоден за индукција.

За да утврдите дали садот за готвење е соодветен, проверете дали дното

(основата) на тенџерето или тавата привлекува магнет (сл. 4).

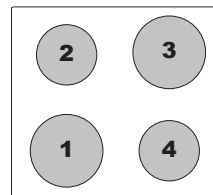
Постојат и други тенџериња и тави со индуциска моќност чии основи не се целосно феромагнетни. За добри резултати, се препорачува феромагнетниот дел на садот да одговара на големината на грејната зона.

Препорачуваме садовите да имаат рамно дно (сл. 4А). На овој начин можете оптимално да ја искористите моќноста.

Не користете садови со грубо дно за да избегнете гребеење на термичката површина на горниот дел.

Многу важен фактор при индуциското готвење е димензијата на садот во споредба со користената грејна зона (сл. 4В). Зоните за готвење овозможуваат употреба на садови со основи со различни дијаметри.

Зона за готвење	Дијаметар на зоната за готвење
1	Ø 180 mm
2	Ø 160 mm
3	Ø 180 mm
4	Ø 160 mm

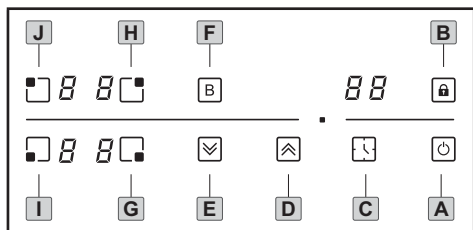


КОРИСТЕЊЕ НА ПЛОТНАТА ЗА ГОТВЕЊЕ

Уредот се управува со помош на сензорските копчиња на контролната табла.

Функциите се контролираат со допирање на сензорските копчиња и се потврдуваат со екрани и звучни сигнали. Допрете ги сензорските копчиња одозгора, без да ги покривате другите сензорски копчиња.

КОНТРОЛА НА ДОПИР (Сл. 5)



- A. Копче за вклучување / исклучување
- B. Копче за заклучување /
- C. Копче за тајмер
- D. Копче (зголемување на моќноста/ времетраење)
- E. Копче (намалување на моќноста/ времетраење)
- F. Засилувач (Бустер)
- G. Копче за избор на зона
- H. Копче за избор на зона
- I. Копче за избор на зона
- J. Копче за избор на зона

ВКЛУЧУВАЊЕ НА УРЕДОТ

Притиснете го копчето за вклучување/исклучување за да ја вклучите плотната за готвење. Двете зони и тајмерот ќе светнат. Екранот се исклучува по 10 секунди.

чува по 10 секунди.

ВКЛУЧУВАЊЕ НА ЗОНА ЗА ГОТВЕЊЕ

Изберете ја саканата зона за готвење со притискање на соодветното копче за избор на зона. Во рок од 6 секунди, поставете го нивото на моќност на зоната за готвење со притискање на копчето или . На екранот ќе се прикаже ниво на моќност 5. Моќноста на единечната зона за готвење може да се прилагоди на 9 нивоа + Засилувач, различни позиции и ќе биде прикажана на соодветниот светлечки дисплеј со ниво од «1» до «9» или «b» (бустер).

БУСТЕР «b»

Оваа функција овозможува зоната за готвење да достигне екстремно висока моќност; всушност, Бустерот е ниво на моќност кое оди над нивото „9“.

ЗАКЛУЧУВАЊЕ НА КОПЧИЊАТА ЗА КОНТРОЛА «Заклучи (Lock)»

Копчињата за контрола можат да се заклучат за да се избегне ризик од ненамерно менување на поставките (од страна на деца, при чистење итн.). За да ја активирате оваа функција, притиснете и задржете го копчето Заклучи (Lock) / . На екранот за тајмерот ќе се прикаже трепкачкиот симбол „Lo“ за да означи дека функцијата е активна. Кога заклучувањето на копчињата за контрола е активно, сè уште е можно да се исклучи плотната за готвење. За да ја деактивирате функцијата за заклучување на копчињата за контрола, притиснете и задржете го копчето Заклучи (Lock) 2 секунди.

ДЕТЕКЦИЈА НА САДОВИТЕ ЗА ГОТВЕЊЕ «»

Оваа плотна е опремена со систем за детекција на садови за готвење. Секоја индукциска зона за готвење има минимална граница за детекција на садови за готвење, која варира во зависност од материјалот на садовите за готвење што се користат. Поради оваа причина, мора да се користи најсоодветната зона за готвење според дијаметарот на вашиот сад за готвење (Сл. 1с).

Ако на екранот на зоната за готвење се појават наизменично симболите «» и «», тоа значи дека:

- садот што се користи за готвење не е погоден за индукциско готвење.
- дијаметарот на садот за готвење што се користи е помал од оној што го дозволува апаратот.
- нема садови за готвење на зоната за готвење.

ПРЕОСТАНАТА ТОПЛИНА «Н»

Доколку температурата на зоната за готвење е сè уште висока (над 50°) откако ќе се исклучи, на соодветниот дисплеј ќе се прикаже симболот «Н» (преостаната топлина). Симболот ќе се исклучи само кога повеќе нема да има ризик од изгореници

ТАЈМЕР

Оваа функција овозможува поставување на времето (од 1 до 99 минути) за автоматско исклучување на избраната зона за готвење.

За да го активирате тајмерот на зона за готвење: изберете ја зоната, прилагодете ја јачината и притиснете го копчето за тајмер  во рок од 6

секунди. Дисплејот на тајмерот ќе ја прикаже основната вредност «30» (30 минути). Прилагодете ја вредноста на зоната во рок од 6 секунди со помош на копчињата  и . Притискајте ги копчињата  и  во рок од 6 секунди за да ја прилагодите вредноста на единиците. Зоната за готвење на која е активиран тајмерот е означена со постојано светло во аголот на дисплејот.

Звучен сигнал ќе го означи истекот на времето и соодветната зона за готвење автоматски ќе се исклучи. Притиснете кое било од копчињата за да го исклучите звучниот сигнал.

За да го исклучите тајмерот на зона за готвење: изберете ја зоната, притиснете го копчето за тајмер за да влезете во функцијата тајмер, потоа притискајте го копчето  сè додека не стигнете до позицијата «00». Притиснете го копчето за тајмер / , за да потврдите.

АВТОМАТСКО ИСКЛУЧУВАЊЕ

Уредот е опремен со безбедносен систем што автоматски ги исклучува зоните за готвење по истекот на максималното дозволено време за работа на дадено ниво на моќност.

ПОСТАВУВАЊЕ НА УПРАВУВАЊЕ СО МОЌНОСТА

Плотната за готвење е опремена со функција за управување со моќноста, со која се ограничува вкупната максимална моќност.

Постојат 5 нивоа на напојување: 2.5 kW, 3.5 kW, 4.5 kW, 5.5 kW и 7.2 kW.

ПОСТАВУВАЊЕ НА ВЛЕЗНА МОЌНОСТ:

Не е потребно да се поставуваат садови за готвење на грејните зони.

Се препорачува постапка за поставување да се започне во рок од 5 секунди по поврзувањето на плочата со електрично напојување. Режимот за поставување на влезната моќност се активира со притискање и задржување на копчето за тајмер и три пати притискање на копчето за заклучување. Ќе се појави трепкачкиот симбол «Ро» над тајмерот, а бројките за моќност ќе се прикажат на двете зони.

Поставките за моќност може да се прилагодуваат со помош на копчињата  или , на следниов начин: 2.5 kW или 3.5 Kw ИЛИ 4.5 Kw или 5.5 kW или 7.2 kW. Ако се надмине дозволената граница за напојување, ќе се огласат 3 звучни сигнали за потсетување и нема да може да се додадат дополнителни нивоа на работа.

ИСКЛУЧУВАЊЕ НА ЗОНА ЗА ГОТВЕЊЕ

За да се исклучи зона за готвење, изберете ја и потоа истовремено притиснете ги копчињата  и  или

притискајте го копчето , сè додека не се достигне позицијата «0».

ИСКЛУЧУВАЊЕ НА УРЕДОТ

За целосно да ја исклучите плотната за готвење, задржете го копчето за вклучување/исклучување / .

БЕЗБЕДНОСНО ИСКЛУЧУВАЊЕ

Уредот има безбедносна функција која автоматски ги исклучува зоните за готвење доколку тие работат подолго време на одредено ниво на моќност.

Ниво	ВРЕМЕ НА РАБОТА
6 - b	90 минути
5	4 часа
3 - 4	5 часа
1 - 2	6 часа

ПРИКАЗ НА ГРЕШКИ

ГРЕШКА	ЗНАЧЕЊЕ	ПРЕДЛОГ
E1	Напонот е понизок од 85 V.	Проверете го напонот.
E2	Напонот е повисок од 285 V.	Проверете го напонот.
E3	Сензорот за температура на плотната не функционира.	Намалете ја моќноста или исклучете го уредот.
E4	(Внатрешниот) IGBT сензор не функционира.	Намалете ја моќноста или исклучете го уредот.
E5	Температурата на плотната е повисока од 280 °C.	Автоматско исклучување по 1 минута.
E6	Температурата на (внатрешниот) IGBT е премногу висока.	Исклучете го уредот и прекинете со готвење.
Er	Неуспешна комуникација меѓу плотната и матичната плоча.	Исклучете го уредот и прекинете со готвење.
Et	Има излишна течност по сензорите на контролниот панел	Исчистете ја и избришете ја контролната табла.

ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

Отстранете ги сите остатоци од храна и капки маснотија од површината за готвење со помош на специјалната стругалка што се испорачува по барање.

Исчистете ја загреаната површина што е можно потемелно со соодветни средства и крпа/хартија, а потоа исплакнете со вода и избришете со чиста крпа.

Со помош на специјалната стругалка веднаш отстранете ги сите парчиња алуминиум и пластика кои ненамерно се истопиле на загреаната површина за готвење или остатоци од шеќер или храна со висока содржина на шеќер.

На овој начин ќе се спречи оштетување на површината на плотната за готвење. Во никој случај не користете абразивни сунѓери или корозивни хемиски детергенти, како што се спрејови за рерни или средства за отстранување дамки.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:
НЕ СМЕАТ ДА СЕ КОРИСТАТ
ЧИСТАЧИ НА ПАРЕА.

ДОДАТОЦИ

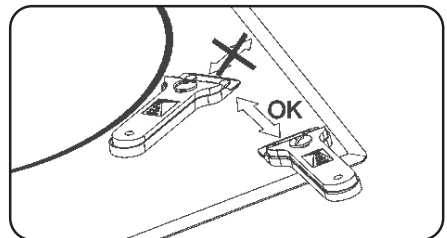
Шпатула за витро-керамичкото стакло
(Дополнителна набавка како опција)

Секогаш користете ја шпатулата за стакло за да ги отстранувате истекувањата или наслагите од плочата пред да се обидете со хемиски средства за чистење. Ова е идеален метод за отстранување дури и на најмалите наслагите од плочата и за отстранување на истекувањата од жешките зони за готвење пред да изгорат на плочата.

ВНИМАНИЕ:

⚠ Бидете внимателни при користење на шпатулата. Нејзиното сечиво може да предизвика повреда!

⚠ Ако неправилно ја употребувате шпатулата, сечилото може да се скрши. Ако тоа се случи, не обидувајте се да го отстраните парчето со рацете, внимателно користете клешти или тенок нож. (Видете на сл. 7)

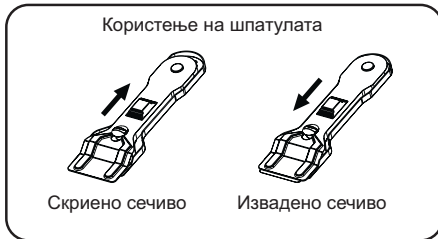


сл. 7

⚠ Користете го само сечилото на шпатулата за керамичката површина, избегнувајте телото на шпатулата да влегува во контакт со површината, бидејќи може да ја изгребе.

⚠ Користете го сечилото на шпатулата само ако е во совршена состојба. Веднаш менувајте го сечилото ако е оштетено на било кој начин.

⚠ Откако ќе завршите со шпатулата, соберете го сечилото и заклучете го. (Види сл. 8)



сл. 8

ОТСТРАНУВАЊЕ НА СТАРИ ЕЛЕКТРИЧНИ УРЕДИ

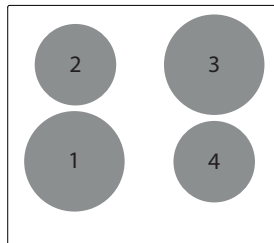


Европската директива 2002/96/ЕС за отпадна електрична и електронска опрема (WEEE) бара старите електрични апарати од домаќинствата да не се фрлаат со обичниот несортиран комунален отпад. Старите апарати мора да се собираат одделно со цел да се овозможи нивно рециклирање и повторна употреба на материјалите, како и да се намали влијанието врз здравјето на луѓето и животната средина.

Симболот со прецртана корпа за отпадоци на производот ве потсетува на обврската за одвоено собирање на ваков отпад. Потрошувачите треба да се обратат во својата локална комунална служба или кај локалниот продавач за информации околу правилното отстранување на стари апарати.

ПРОИЗВОДИТЕЛОТ СЕ ОГРАДУВА ОД СЕКАКВА ОДГОВОРНОСТ ЗА ЕВЕНТУАЛНИ ШТЕТИ ПРЕДИЗВИКАНИ ОД НЕПОЧИТУВАЊЕ НА ГОРЕНАВЕДЕНИТЕ ПРЕДУПРЕДУВАЊА. ГАРАНЦИЈАТА НЕ ВАЖИ ВО СЛУЧАЈ НА ОШТЕТУВАЊА ПРЕДИЗВИКАНИ ОД НЕПОЧИТУВАЊЕ НА ОВИЕ ПРЕДУПРЕДУВАЊА.

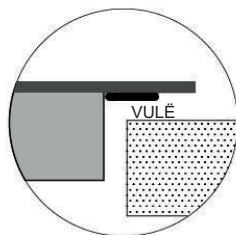
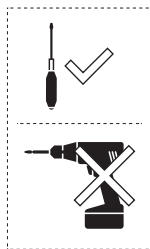
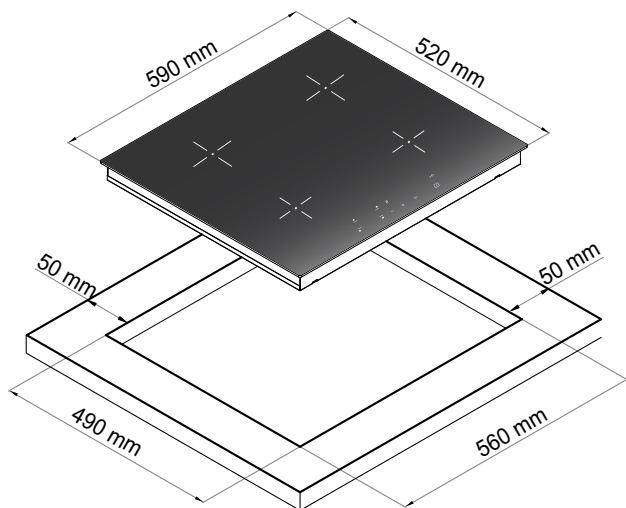
Информации за вградни електрични плотни за домаќинство во согласност со Регулативата (ЕУ) бр. 66/2014	
Име/ознака на моделот	EICH6 TC4 SF
Тип на плотна за готвење	Вградена
Број на зони за готвење и/или површини	4
Технологија на греење Индукциски зони за готвење и површини за готвење, зони за готвење со зрачење на топлината	1. = Индукциска 2. = Индукциска 3. = Индукциска 4. = Индукциска
За кружни зони за готвење: дијаметар на искористлива површина/во mm по зона за готвење:	1. = Ø180 2. = Ø160 3. = Ø180 4. = Ø160
Потрошувачка на енергија по зона или површина за готвење, пресметана по kg (ЕС електрично готвење): Wh/Kg	1. = 200 2. = 181 3. = 190 4. = 180
Потрошувачка на енергија на плотната за готвење, пресметана по kg (ЕС електрично готвење): Wh/Kg	187,75



Të nderuar klient!

Ju falenderojmë që zgjedhët produktin tonë, sinonim i cilësisë dhe sigurisë. Shpresojmë se i njëjti do ti përgjigjet nevojave dhe kërkesave të juaja. Sa herë që keni nevojë për ne, mos hezitoni dhe na kontaktoni. Ne do të jemi gjithmonë me ju, sa herë që ju keni nevojë për bashkëpunim dhe për dhënjen e të gjitha informatave të nevojshme në lidhje me produktet „Eurolux“.

1a



1b

Ø160 mm

Nuveli i
fuqisë 9: 1300W
Përforcuesi: 1500W

Ø180 mm

Nuveli i
fuqisë 9: 1500W
Përforcuesi: 2000W

Ø180 mm

Nuveli i
fuqisë 9: 2000W
Përforcuesi: 2600W

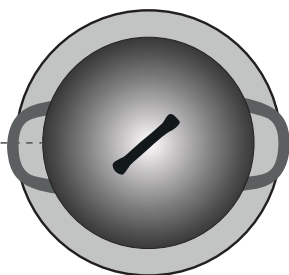
Ø160 mm

Nuveli i
fuqisë 9: 1500W
Përforcuesi: 2000W

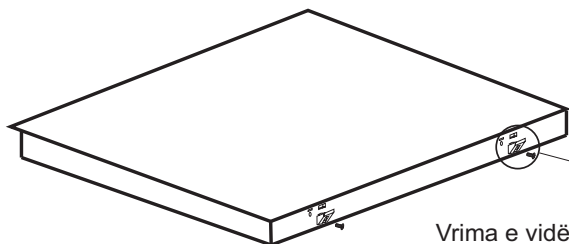
Fuqia maksimale: 7.2kW

1c


 $\leq \varnothing 60 \text{ mm}$

 $\geq \varnothing 100 \text{ mm}$
 $\leq \varnothing 280 \text{ mm}$


2a

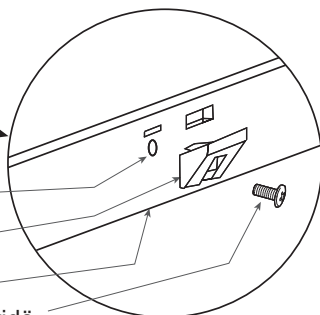


Vrima e vidës

mbështetëse

baza

vidë



2b

Pllakë
gatimi

mbështetëse fiksuese

vidë

baza e pllakës

sipërfaqe pune

3

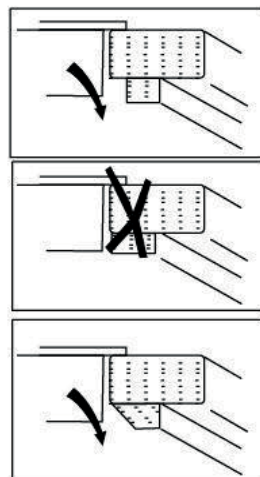
550 mm INDUKSION
650 mm GAS

min. 50 mm

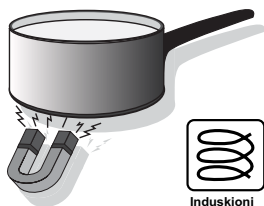
Dalja e ajrit 10 mm

min. 30 mm

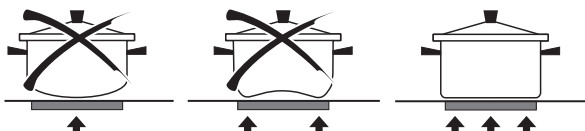
Hyrja
e ajrit



4



A



B



5

J

H

F

B



I

G

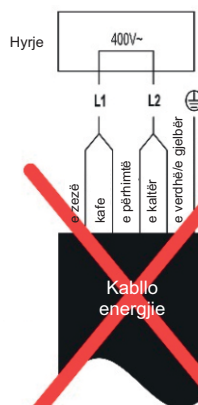
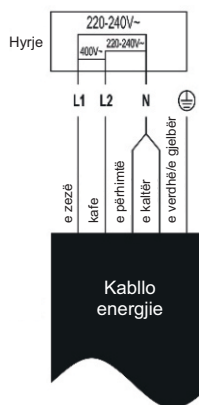
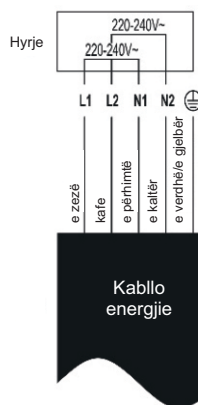
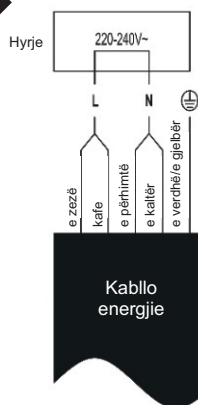
E

D

C

A

6



Lexoni me kujdes përmbajtjen e kësaj fletëpalosjeje, sepse ajo ofron udhëzime të rëndësishme lidhur me sigurinë e instalimit, përdorimin dhe mirëmbajtjen. Ruajeni fletëpalosjen për konsultime të mundshme në të ardhmen.

Të gjitha operacionet lidhur me instalimin (lidhjet elektrike) duhet të kryhen nga personeli i specializuar në përputhje me rregulloret aktuale.

PARALAJMËRIMET E SIGURISË

⚠ Përdoren i pllakën e gatimit në shtëpi vetëm për përgatitjen dhe ngrohjen e ushqimit. Asnjë lloj tjetër përdorimi nuk lejohet.

⚠ Individët që nuk janë në gjendje ta përdorin pajisjen në mënyrë të sigurt për shkak të aftësive të tyre fizike, shqisore ose mendore, mungesës së përvojës ose njohurive nuk duhet ta përdorin këtë pajisje pa mbikëqyrje ose udhëzime nga një personi përgjegjës.

⚠ Fëmijët nën moshën 8 vjeçe duhet të rmbahen larg pllakës së gatimit përveç nëse janë nën mbikëqyrje të vazhdueshme.

⚠ Fëmijëve në dhe mbi moshën 8 vjeçe duhet t'u lejohet përdorimi i pllakës së gatimit vetëm nëse janë mbikëqyrur ose kanë udhëzime lidhur me përdorimin e pajisjes në mënyrë të sigurt dhe nëse i kuptojnë rreziqet e përfshira.

⚠ Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen në fjalë.

⚠ Pastrimi dhe mirëmbajtja e përdorimit nuk duhet të bëhen nga fëmijët pa mbikëqyrje.

⚠ Punimet e instalimit, riparimit dhe mirëmbajtjes duhet të kryhen vetëm nga shërbimi i autorizuar teknik.

⚠ Puna nga persona të pakualifikuar mund të jetë e rrezikshme për përdoruesin.

⚠ **RREZIKU NGA GODITJA ELEKTRIKE!** Nëse pllaka e gatimit është e çarë ose me defekt, e plasaritur ose e thyer në çfarëdo mënyre, fiken menjëherë dhe mos

vazhdoni ta përdorni. Shkyçni nga furnizimi me energji elektrike.

⚠ **KUJDES:** Nëse kabloja e furnizimit me energji e pajisjes është e dëmtuar, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i tij i shërbimit ose persona të kualifikuar në mënyrë të ngjashme për të shmangur rrezukin mundshëm.

⚠ **KUJDES:** Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet të kihet kujdes me qëllim shmangien e prekjes së elementeve ngrohëse.

⚠ **KUJDES:** Gatimi pa mbikëqyrje në pllakë me yndyrë ose vaj mund të jetë i rrezikshëm dhe mund të rezultojë me zjarr. **ASNJËHERË** mos u përpiqni ta shuani zjarrin me ujë, por fikeni pajisjen dhe pastaj mbulojeni flakën, p.sh.Ë me një kapak ose batanije kundër zjarrit.

⚠ **KUJDES:** Pllaka e gatimit është e nxehtë gjatë përdorimit dhe mbetet e tillë për një kohe të caktuar pas shkyçjes. Rreziku i djegieve mbetet derisa treguesit e nxehtësisë së mbetur të zhduken.

⚠ **KUJDES:** Procesi i gatimit duhet të mbikëqyret. Procesi i afatshkurtër i gatimit duhet të mbikëqyret vazhdimisht.

⚠ **RREZIK NGA ZJARRI:** Mos ruani sende mbi sipërfaqet e gatimit! Objektet metalike si thikat, pirunët, lugët dhe kapakët nuk duhet të vendosen mbi sipërfaqen e pllakës, pasi ato mund të nxehen.

⚠ Gjithmonë fikni zonat e gatimit pas përdorimit!

⚠ Pajisja nuk është krijuar që të operohet me anë të një kohëmatësi të jashtëm ose një sistemi të veçantë me telekomandë.

UDHËZIMET E INSTALIMIT

Këto udhëzime janë për instalues të specializuar dhe paraqesin udhëzues për procesin e instalimit, rregulloret dhe mirëmbajtjen në përputhje me ligjin dhe standardet aktuale. Për të fiksuar pllakën e induksionit, duhet të vendosni më parë kllapat e fiksimit, duke përdorur vidat e dhëna (nuk duhet të përdoren vida të tjera pasi ato mund të dëmtojnë pjesën e brendshme të pllakës së induksionit). Në rastin e një furre të integruar, ose çdo pajisjeje tjetër që gjeneron nxehtësi, ajo duhet të instalohet drejtpërdrejt nën pllakën vitro-qeramike dhe duhet të sigurohet izolim i përshtatshëm midis furrës dhe pllakës së gatimit, në mënyrë që të sigurohet që furra të mos kalojë 60°C. Mosrespektimi i kësaj mase paraprake mund të shkaktojë mosfunksionimin e sistemit të kontrollit me prekje (TOUCH CONTROL).

POZICIONIMI

Pajisja shtëpiake është prodhuar në mënyrë që të mbështetet në sipërfaqe pune, siç është ilustruar në grafikun (Fig. 1a). Vendosni pllakën e gatimit në vrimën e saj specifike, vidhosni dhe fiksoni pajisjen në sipërfaqen e punës duke përdorur 4 kllapat dhe vidat e përfshira në paketim, pastaj shtrëngoni. (Fig. 2a - 2b).

VENTILIMI

Distanca midis pllakës së gatimit dhe mobiljeve të integruara të kuzhinës ose pajisjeve të gatimit duhet të garantojë ventilimin e mjaftueshëm të ajrit. Mos e përdorni pllakën e gatimit nëse në furrën zhvillohet procesi i pirolizës.

LIDHJET ELEKTRIKE

Para se të bëni lidhjet elektrike, kontrolloni që:

- vlerësimet e sistemit të përputhen me vlerësimet e treguara në pllakën e identifikimit të fiksuar në pjesën e poshtme të sipërfaqes së punës;
- sistemi është i pajisur me tela tokëzimi efikasë në përputhje me ligjet dhe standardet aktuale.

Tokëzimi është i detyrueshëm me ligj. Nëse pajisja shtëpiake nuk furnizohet me kabllo dhe/ose spinë të përshtatshme, përdorni materialin e përshtatshëm për vlerën e thithjes të treguar në pllakën e identifikimit dhe temperaturën e funksionimit.

GATIMI ME INDUKSION

Karakteristika themelore e sistemit të induksionit është transferimi i drejtpërdrejtë i nxehtësisë nga gjeneratori te enët e gatimit.

Përparësitë:

- Transferimi i energjisë ndodhet vetëm kur enët vendosen në zonën e gatimit.
- Nxehtësia gjenerohet vetëm në bazën e enës dhe transferohet në mënyrë të drejtpërdrejtë te ushqimi që do të gatuhet.
- Koha e reduktuar e ngrohjes dhe konsum i ulët i energjisë në fillim të procesit të gatimit, duke mundësuar kursim global të energjisë.
- Sipërfaqja e fibrave të qelqit mbetet e ftohtë, nxehtësia që ndihet në sipërfaqen e gatimit është ajo që reflektohet nga baza e enës.

NIVELET E GATIMIT

NIVELI	PËRSHTATSHME PËR
1 - 2	- Ngrohje të lehtë për sasi të vogla ushqimi; - Shkrijen e çokollatës, gjalpiti dhe ushqimeve që digjen shpejt; - Gatimin në temperaturë të ulët; - Ngrohjen e ngadaltë;
3 - 4	- Ngrohjen; - Gatimin e shpejtë në temperaturë të ulët;
5 - 6	- Palaçinkat;
7 - 8	- Skuqjen; - Gatimin e makaronave;
9	- Skuqjen; - Gatimin e shpejtë; - Zierjen e supës; - Ujin e valuar;

ferromagnetike të enës së gatimit të përputhet me madhësinë e djegësit. Ne këshillojmë që enët të kenë një bazë të sheshtë (Fig. 4A). Në këtë mënyrë ju mund ta përdorni fuqinë në mënyrë optimale.

Mos përdorni enë me bazë të ashpër për të shmangur gërvishtjen e sipërfaqes termike të sipërfaqes.

Një faktor shumë i rëndësishëm për gatimin me induksion paraqet dimensionin i tenxheres, në krahasim me pllakën e përdorur (Fig. 4B). Zonat e gatimit mundësojnë përdorimin e enëve me baza me diametra të ndryshme.

Zona e gatimit	Diametri i zonës së gatimit
1	Ø 180 mm
2	Ø 160 mm
3	Ø 180 mm
4	Ø 160 mm

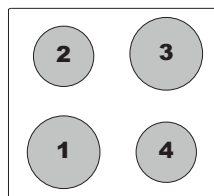
PËRSHTATJA E ENEVE TË GATIMIT

Përdorimi i enëve të përshtatshme paraqet faktor thelbësor për gatim me induksion. Kontrolloni që tenxheret tuaja të jenë të përshtatshme për sistemin e induksionit. Vetëm enët ferromagnetike të prodhuara nga materialet e mëposhtme janë të përshtatshme për pllakat e gatimit me induksion:

- Çeliki emaluar
- Gizë
- Enët e gatimit prej çelikut të pandryshkshëm të përshtatshme për induksion.

Për të përcaktuar nëse ena e gatimit është e përshtatshme, kontrolloni nëse baza e tenxheres ose e tiganit tërheq magnet (Fig. 4).

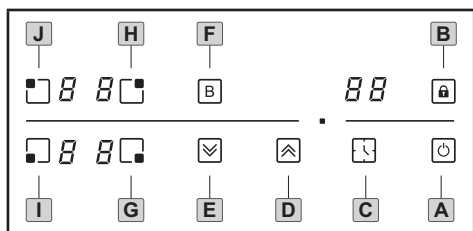
Ekzistojnë edhe tenxhere dhe tiganë të tjerë me induksion, bazat e të cilëve nuk janë plotësisht ferromagnetike. Për të marrë rezultate të mira gjatë gatimit, ne rekomandojmë që dimensionin i pjesës



PËRDORIMI I PLLAKËS SË GATIMIT

Pajisja operohet duke përdorur butonat me sensorë të panelit të kontrollit. Funksonet kontrollohen duke prekur butonat me sensorë dhe konfirmohen nga ekranet dhe sinjalet akustike. Prekni butonat me sensorë nga sipër, pa mbuluar butonat e tjera me sensorë.

KONTROLLI ME PREKJE (Fig. 5)



- A. Butoni i kyçjes/shkyçjes /
- B. Butoni i mbylljes /
- C. Butoni i kohëmatjes
- D. Butoni (rritet fuqia/kohëgjatja)
- E. Butono (ulet fuqia/kohëgjatja)
- F. Butoni i përforcuesit /
- G. Butoni i përzgjidhjes së zonës
- H. Butoni i përzgjidhjes së zonës
- I. Butoni i përzgjidhjes së zonës
- J. Butoni i përzgjidhjes së zonës

KYÇJAE PAJISJES

Shtypni butonin On-Off për të kyçur pllakën. Dy zonat dhe kohëmatësi do të ndriçojnë. Ekranin fiket pas 10 sekondave.

KYÇJAE ZONËS SË GATIMIT

Zgjidhni zonën e dëshiruar të gatimit duke shtypur butonin përkatës të përzgjidhjes së zonës.

Brenda 6 sekondave, caktoni nivelin e fuqisë së zonës së gatimit duke shtypur butonin ose . Ekranin do ta tregojë nivelin e fuqisë 5. Fuqia e zonës së vetme të gatimit mund të rregullohet në 9 + Përforcuesi, pozicione të ndryshme dhe do të shfaqet në ekranin përkatës të ndriçuar me një nivel nga «1» në «9» ose «b» (përforcues).

PËRFORCUESI «b»

Kjo veçori i mundëson një zone gatimi të arrijë fuqi jashtëzakonisht të lartë; në fakt, Përforcuesi është një nivel fuqie që shkon përtej nivelit "9".

BLLOKIMI I KONTROLLIT «Blllokimi»

Kontrollet mund të bllokohen për të shmangur çdo risk të ndryshimeve të paqëllimshme të cilësimeve (për shkak të fëmijëve, operacioneve të pastrimit, etj.). Për të aktivizuar këtë funksion, shtypni dhe mbani shtypur butonin Lock/Blllokimi. Ekranin e kohëmatësit do të shfaqë simbolin "Lo" që pulson për të treguar se funksioni është aktiv. Kur blllokimi i kontrollit është aktive është ende e mundur ta shkyçni pllakën. Për të çaktivizuar funksionin e blllokimit të kontrollit, shtypni dhe mbani shtypur butonin Lock për 2 sekonda.

ZBULIMI I ENËVE TË GATIMIT «ㄱ»

Kjo pllakë gatimi është e pajisur me një sistem zbulimi të enëve të gatimit. Çdo zonë gatimi me induksion ka një kufi minimal zbulimi të enëve të gatimit, i cili ndryshohet në varësi të materialit të enëve të gatimit që përdoren. Për këtë arsye, duhet të përdoret zona e gatimit më e përshtatshme për diametrin e enës suaj të gatimit (Fig. 1c).

Nëse simbolet alternative «ㄴ» dhe «U» shfaqen në ekranin e një zone gatimi, kjo do të thotë se:

- ena e gatimit e përdorur nuk është e përshtatshme për.
- diametri i enës së gatimit të përdorur është më i ulët se ai i gatim me induksion i mundësuar nga pajisja.
- nuk ka enë gatimi mbi zonën e gatimit.

NXEHTËSIA E MBETUR «H»

Nëse temperatura e zonës së gatimit është ende e lartë (mbi 50°) pas shkyçjes, ekrani përkatës do të tregojë simbolin «H» (nxehhtësia e mbetur). Simboli do të fiket vetëm kur rreziku i djegies nuk është më i pranishëm.

KOHËMATËSI

Ky funksion mundëson përcaktimin e periudhës (nga 1 deri në 99 minuta) për shkyçjen automatike të zonës së zgjidhur të gatimit.

Për ta aktivizuar Kohëmatësin e një zonë gatimi:

zgjidhni zonën, rregulloni fuqinë dhe shtypni butonin e Kohëmatësit brenda 6 sekondave. Ekranin e kohëmatësit tregon vlerën e parazgjidhur «30» (30 minuta). Rregulloni vlerën e zonave brenda 6 sekondave duke përdorur butonat  dhe

 Butonat  dhe  brenda 6 sekondave për ta rregulluar vlerën e njësive. Zona e gatimit në të cilën është aktivizuar kohëmatësi tregohet nga një led i qëndrueshëm në kënd të ekranit. Një sinjal akustik do të tregojë skadimin e kohëmatësit dhe zona përkatëse e gatimit do të shkyçet automatikisht. Shtypni cilindro nga butonat për të ndaluar sinjalin akustik.

Për të çaktivizuar kohëmatësin e një zonë gatimi, zgjidhni atë, shtypni butonin e Kohëmatësit për të hyrë në funksionin e kohëmatësit, pastaj shtypni butonin  derisa të arrini pozicionin «00». Shtypni butonin e Kohëmatësit për të konfirmuar.

SHKYÇJA AUTOMATIKE

Pajisja është e pajisur me një sistem sigurie që i shkyç automatikisht zonat e gatimit pasi të ketë kaluar koha e kyçjes në një fuqi të caktuar.

CILËSIMET E MENAXHIMIT TË ENERGJISË

Pllaka e gatimit është e pajisur me një funksion menaxhimi të energjisë për ta kufizuar fuqinë totale maksimale të energjisë.

Ekzistojnë 5 nivele të furnizimit me energji: 2.5kW, 3.5kW, 4.5 kW, 5.5 kW, 7.2 kW.

PROCEDURA E CILËSIMEVE TË HYRJES:

Nuk ka nevojë të vendosni ndonjë enë gatimi në zonat e ngrohjes.

Rekomandohet që të filloni procedurën e caktimit brenda 5 sekondave pas lidhjes së pllakës së gatimit me furnizimin me energji. Modaliteti i procesit të caktimit të hyrjes aktivizohet duke mbajtur shtypur kontrollin e kohëmatësit dhe duke shtypur butonin e bllokimit tre herë.

Simboli Po që pulson do të shfaqet sipër kohëmatësit dhe numrat e fuqisë do të shfaqen në të dy zonat.

Cilësimet e fuqisë mund të rregullohen duke përdorur kontrollet  ose , si më poshtë: 2.5 kW ose 3.5 kW ose 4.5 kW ose 5.5 kW ose 7.2 kW. Mbi kufizimin e fuqisë, do të bjerë një bip 3 herë për të kujtuar dhe për të ndaluar që të shtohen nivelet e punës.

SHKYÇJA E NJË ZONE GATIM

Për të shkyçur një zonë gatimi, zgjidhjeni atë dhe më pas shtypni njëkohësisht butonin  dhe  ose shtypni butonin . derisa të arrini pozicionin «0».

SHKYÇJAE PAJISJES

Për ta shkyçur plotësisht sipërfaqen e gatimit, mbani shtypur butonin On-Off. / 

ÇELËSI I SIGURISË

Pajisja posedon çelës sigurie që shkyç automatikisht zonat e gatimit kur ato kanë qenë në funksionim për një kohë të caktuar në një nivel të caktuar të fuqisë.

Niveli	Periudha e funksionimit
6 - b	90 minuta
5	4 orë
3 - 4	5 orë
1 - 2	6 orë

SHFAQJA E GABIMIT

Gabimi	Kuptimi	Sugjerimi
E1	Tensioni është më i ulët se 85V.	Kontrolloni tensionin.
E2	Tensioni është më i lartë se 85V.	Kontrolloni tensionin.
E3	Sensori temperaturës së pllakës nuk funksionon.	Ulni ose shkyçni fuqinë.
E4	IGBT (Inner) sensorin nuk funksionon.	Ulni ose shkyçni fuqinë.
E5	Temperatura e pllakës është më e lartë se 280°C.	Shkyçja automatike pas 1 minute.
E6	IGBT (Inner) temperatura është shumë e lartë.	Shkyçni dhe ndaloni ngrohjen.
Er	Komunikimi i dështuar midis pllakës dhe pllakës amë.	Shkyçni dhe ndaloni ngrohjen.
Et	Ka lëng të shtuar mbi butonat e panelit të kontrollit.	Pastroni dhe thani kontrollin.

PASTRIMI DHE MIRËBAJTJA

Hiqni çdo mbetje ushqimi dhe pika yndyre nga sipërfaqja e pllakës së gatimit, duke përdorur kruajtësen speciale të ofruar sipas kërkesës.

Pastroni zonën e nxehtë sa më plotësisht të jetë e mundur, duke përdorur produkte të përshtatshme dhe një leckë/letër, pastaj shpëlajeni me ujë dhe thajeni me leckë të pastër.

Duke përdorur kruajtësen speciale, hiqni menjëherë çdo copë alumini dhe materiali plastik që është shkruar pa dashje mbi zonën e nxehtë të gatimit, ose mbetjet e sheqerit ose ushqimit me përmbajtje të lartë sheqeri.

Në këtë mënyrë, çdo dëmtim i sipërfaqes së pllakës mund të parandalohet. Në asnjë rrethanë nuk duhet të përdoren sfungjerë gërryes ose detergjentë kimikë gërryes, siç janë sprejet e furrës ose heqësit e njollave.

PARALAJMËRIM: NUK DUHET TË PËRDOREN PASTRUESIT ME AVULL.

AKSESORË

Shpatulla (Blerje shtesë si opcion)

Përdorni gjithmonë shpatull për të hequr derdhjet ose depozitat nga pllaka, përpara se të provoni agjentët e pastrimit kimik. Kjo është metoda ideale për të hequr edhe depozitat më të vogla nga pllaka, dhe për heqjen e derdhjeve nga zonat e nxehta të gatimit para se të digjen në pllakë.

KUJDES:

⚠ Bëhuni të kujdesshëm duke përdorur shpatullën. Prerësit e saj mund të shkaktojnë lëndime!

⚠ Nëse përdorni shpatullën në mënyrë të parregullt, prerësi mund të thyhet. Nëse ndodhë kjo, mos provoni për të larguar pjesën me duar, përdorni me kujdes pincat ose një thikë të hollë. (Shihni Fig. 7).

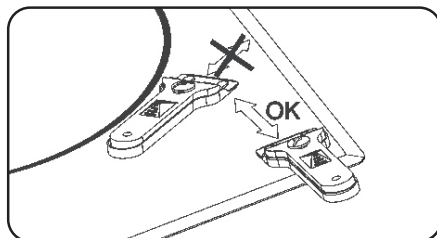


Fig. 7

⚠ Përdorni vetëm prerësin e shpatullës për sipërfaqen qeramike, shmangni trupin e shpatullës që të vijë në kontakt me sipërfaqen, sepse mund ta dëmtojë.

⚠ Përdorni prerësin e shpatullës vetëm nëse është në gjendje të përsosur. Menjëherë ndryshoni prerësin nëse është i dëmtuar në një farë mënyre.

⚠ Pasi do të përfundoni me shpatullën, mblidhni prerësin dhe mbyllni (shih Fig. 8).

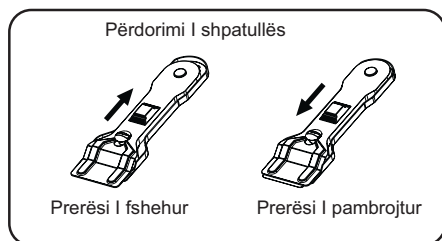


Fig. 8

HEDHJA E PAJISJEVE TË VJETRA ELEKTRIKE



Direktiva Europiane 2002/96/KE mbi Mbetjet e Pajisjeve Elektrike dhe Elektronike (WEEE), kërkon që pajisjet e vjetra elektrike shtëpiake nuk duhet të hidhen në rrjedhën normale të mbetjeve të paklasifikuara komunale. Pajisjet e vjetra duhet të mblidhen veçmas në mënyrë që të optimizohet rikuperimi dhe riciklimi

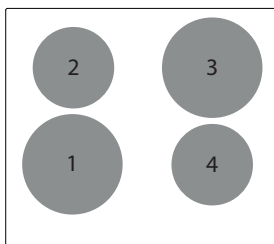
i materialeve që ato përmbajnë dhe të zvogëlohet ndikimi mbi shëndetin e njeriut dhe mjedisin jetësor.

Simboli i shportës së plehrave me kryq mbi produktin ju kujton detyrimin tuaj në lidhje me mbledhjen e ndarë të mbeturinave. Konsumatorët duhet të kontaktojnë shërbimin publik lokal ose shitësin e tyre lokal për më shumë informacione lidhur me hedhjen e saktë të pajisjeve shtëpiake të shkarkuara.

PRODHIUESI MOHON ÇDO PËRGJEGJËSI PËR DËMET EVENTUALE TË SHKAKTUARA NGA SHKELJA E PARALAJMËRIMEVE TË MËSIPËRME. GARANCIA NUK ËSHTË E VLEFSHME NË RAST TË DËMEVE TË SHKAKTUARA NGA MOSRESPEKTIMI I PARALAJMËRIMEVE TË LARTPËRMENDURA.

Informacione për pllakat elektrike shtëpiake
Në përputhje me rregulloren (BE) nr.66/2014

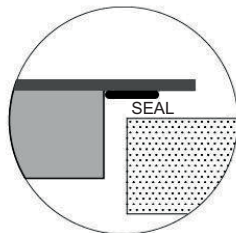
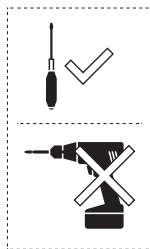
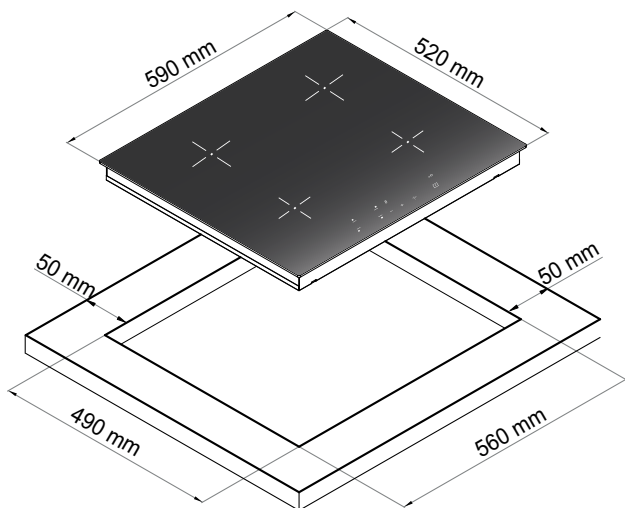
Emri i modelit / identifikuesi	EICH6 TC4 SF
Lloji i pllakës	e integruar
Numri i zonave të gatimit dhe/ose zonave	4
Teknologjia e ngrohjes Zonat e gatimit me induksion dhe zonat e gatimit, zonat e gatimit me rrezatim	1. = induksion 2. = induksion 3. = induksion 4. = induksion
Për zonat e gatimit rrethore: diametri i sipërfaqes së dobishme/mm e zonës së gatimit.	1. = Ø180 2. = Ø160 3. = Ø180 4. = Ø160
Konsumi i energjisë për zonë gatimi ose sipërfaqe e llogaritur për kg (EC / (GE) gatimi elektrik)	1. = 200 2. = 181 3. = 190 4. = 180
Konsumi i energjisë për pllakën e gatimit i llogaritur për kg (EC / (GE) gatimi elektrik)	187,75



Dear customers,

We thank you for choosing our product. We hope that it will reply to all your requirements. Carefully follow the recommendations specified in the following booklet and in this way your appliance will remain working efficiently. Do not hesitate to contact us if necessary. We will always be next to you in order to cooperate you when necessary and to provide you useful information for all products under the trademark Eurolux.

1a



1b

Ø160 mm

Power level 9: 1300W

Booster: 1500W

Ø180 mm

Power level 9: 1500W

Booster: 2000W

Ø180 mm

Power level 9: 2000W

Booster: 2600W

Ø160 mm

Power level 9: 1500W

Booster: 2000W

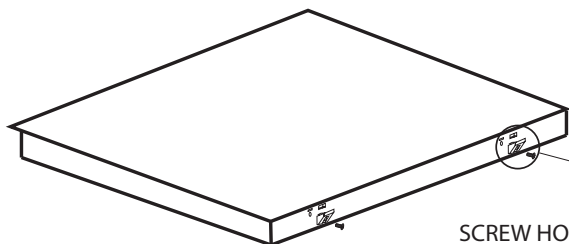
Max Power: 7,2 kW

1c


 $\leq \varnothing 60 \text{ mm}$

 $\geq \varnothing 100 \text{ mm}$
 $\leq \varnothing 280 \text{ mm}$


2a

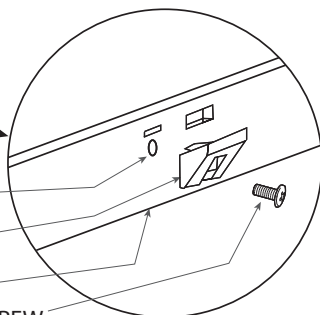


SCREW HOLE

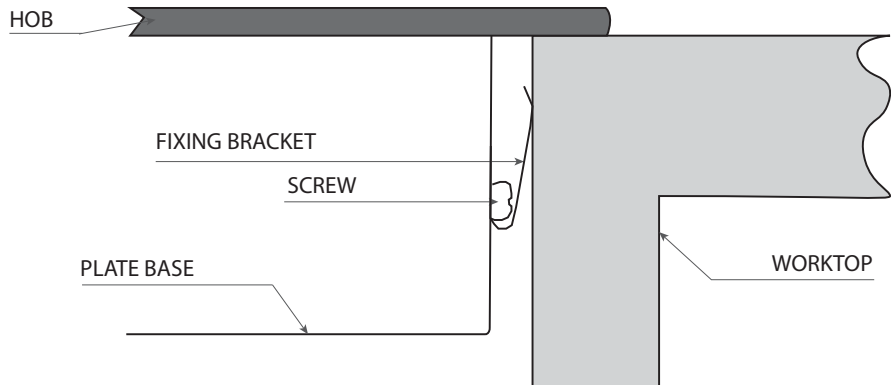
BRACKET

BASE

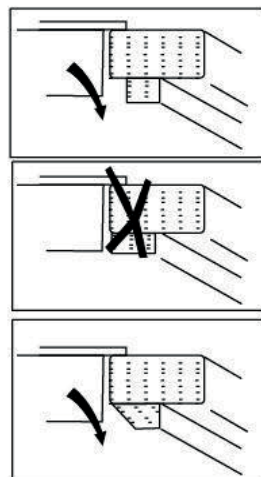
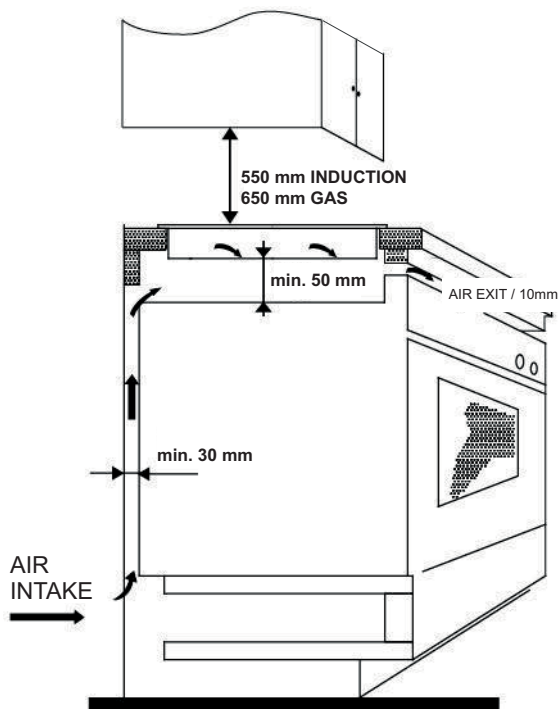
SCREW



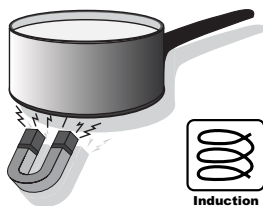
2b



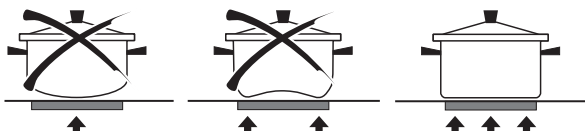
3



4



A



B



5

J

H

F

B



I

G

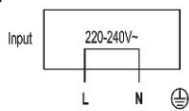
E

D

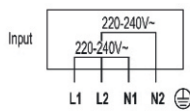
C

A

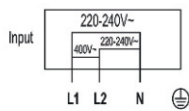
6



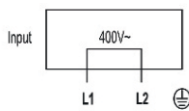
Power Cord



Power Cord



Power Cord



Power Cord

Carefully read the contents of this leaflet since it provides important instructions regarding safety of installation, use and maintenance. Keep the leaflet for possible future consultation. All the operations relating to installation (electrical connections) must be carried out by specialised personnel in accordance with current regulations.

SAFETY WARNINGS

⚠ Use the cooktop only in household type situations for the preparation and warming of food. All other types of use are not permitted.

⚠ Individuals who are incapable of using the appliance safely because of their physical, sensory or mental capabilities or their lack of experience or knowledge must not use this appliance without supervision or instruction by a responsible person.

⚠ Children under 8 years of age must be kept away from the cooktop unless they are under constant supervision.

⚠ Children 8 years and older must only be allowed to use the cooktop if they have been

given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

⚠ Children shall not play with the appliance.

⚠ Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

⚠ Installation, repair and maintenance work should only be performed by an authorized service technician. Work by unqualified persons could be dangerous for the user.

⚠ **RISK OF ELECTRIC SHOCK!** if the cooktop is defective or chipped, cracked or broken in any way, immediately switch it off and do not continue to use it. Disconnect it from the electrical power supply.

⚠ **WARNING:** If the supply cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its

service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

⚠ WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

⚠ WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

⚠ WARNING: The cooktop is hot during use and remains so for some time after being switched off. The risk of burns remains until the residual heat indicators have gone out.

⚠ CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

⚠ DANGER OF FIRE: Do not store items on the cooking surfaces! Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can become hot.

⚠ Always switch the cooking zones off after use!

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

INSTALLATION INSTRUCTIONS

These instructions are for a specialized installer and are a guide for the installation process, regulations and maintenance in accordance with the law and current standards. To fix the induction hob onto the cooktop, you need to fit the fixing brackets first, by using the screws provided (other screws shall not be used as they could damage the inside of the induction hob). In the case of a built-in oven, or any other appliance generating heat, it shall be installed directly under the vitro-ceramic hob and an adequate insulation between the oven and the hob shall be provided, in order to ensure that the oven does not exceed 60°C. Failure to follow this precaution, could cause a malfunction in the TOUCH CONTROL system.

POSITIONING

The domestic appliance was built in order to be encased on a work surface, the way it is illustrated in the graph (Fig.1a). Place the hob in its specific hole, screw and lock the appliance on the worktop using the 4 brackets and screws included in the packaging, then tighten. (Fig.2a - 2b).

VENTILATION

The distance between the cooktop and built-in kitchen's furnitures or cooking apparatuses must guarantee sufficient ventilation of the air. Not to use the cooktop if in the oven is in course the pyrolysis process.

ELECTRICAL CONNECTIONS

Before making the electrical connections, check that:- the system ratings meet the ratings indicated on the identification plate fixed on the lower part of the worktop;

- the system is fitted with efficient ground wires in accordance with the laws and current standards. Grounding is mandatory by law. If the domestic appliance is not supplied with a cable and/or suitable plug, use material suitable for the absorption value indicated on the identification plate and the operating temperature.

INDUCTION COOKING

The fundamental characteristic of the induction system is the direct transference of heat from the generator to the cooking recipient.

Advantages:

- The transference of power takes place only when the recipient is placed on the cooking zone.
- The heat is generated only at the base of the recipient and transferred directly to the food to be cooked.
- Reduced heating time and low consumption of power during the beginning of cooking, allowing a global saving of power.
- The fibreglass top remains cold, the heat felt on the cooking top is that reflected from the base of the recipient.

COOKING LEVELS

LEVEL	SUITABLE FOR
1 - 2	- Mild heating for small quantities of food; - Melting of chocolate, butter and foods that burn quickly; - Low heat cooking; - Slow heating;
3 - 4	- Warming up; - Fast low heat cooking;
5 - 6	- Pancakes;
7 - 8	- Saut��ing; - Cooking pasta;
9	- Frying; - Fast cooking; - Boiling up the soup; - Boiling water;

power optimally. Do not use recipients with a rough base to avoid scratching the thermal surface of the top. A very important factor in induction cooking is the dimension of the pot compared to the plate used (Fig.4B). The cooking zones allow the use of recipients with bases of various diameters.

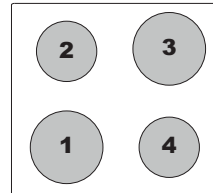
Cooking zone	Cooking zone diameter
1	� 180 mm
2	� 160 mm
3	� 180 mm
4	� 160 mm

COOKING RECIPIENTS

The use of appropriate recipients is an essential factor for induction cooking. Check that your pots are suitable for the induction system. Only ferromagnetic cookware made of the following materials is suitable for induction cooktops:

- Enameled steel
- Cast iron
- Induction-capable cookware of stainless steel.

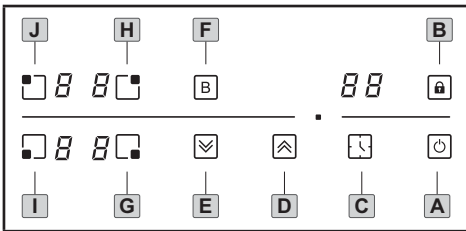
To determine whether the cookware is suitable, check whether the base of the pot or pan attracts a magnet (Fig.4). There are other induction-capable pots and pans whose bases are not completely ferromagnetic. To get good cooking results, we recommend that the dimension of the ferromagnetic area of the cookware match the size of the burner. We advise recipients having a flat base (Fig.4A). This way you can use the



USING THE COOKTOP

The appliance is operated using the control panel sensor keys. Functions are controlled by touching the sensor keys and confirmed by displays and acoustic signals. Touch the sensor keys from above, without covering other sensor keys.

TOUCH CONTROL (Fig. 5)



- A. On/Off key /
- B. Lock key /
- C. Timer Key
- D. key (increase power/timer duration)
- E. key (decrease power/timer duration)
- F. Booster key /
- G. Zone Selection key
- H. Zone Selection key
- I. Zone Selection key
- J. Zone Selection key

SWITCHING THE APPLIANCE ON

Press the On-Off key to switch the hob on. The two zones and the timer will light up. The display turns off after 10 seconds.

SWITCHING A COOKING ZONE ON

Select the desired cooking zone by pressing the corresponding Zone Selection key. Within 6 seconds, set the cooking zone power level by pressing the or key. The display will show power

level 5. The power of the single cooking zone can be adjusted in 9 + Booster, different positions and will be shown on the relative luminous display with a level from «1» to «9» or «b» (booster).

BOOSTER «b»

This feature enables a cooking zone to reach extremely high power; in fact, the Booster is a power level that goes beyond the “9” level.

CONTROL LOCK «Lock»

Controls can be locked in order to avoid any risk of unintentional setting changes (due to children, cleaning operations, etc.). To activate this function, press and hold the Lock key . The Timer display will show the flashing “Lo” symbol to indicate that the function is active. When the control lock is active, it is still possible to switch the hob off. To deactivate the control lock function, press and hold the Lock key for 2 seconds.

COOKWARE DETECTION «U»

This hob is equipped with a cookware detection system. Each induction cooking zone has a cookware detection minimum limit, which varies according to the material of cookware being used. For this reason, the most suitable cooking zone for the diameter of your cookware must be used (Fig. 1c). If the alternating symbols «U» and «U», appear on the display of a cooking zone, this means that:

- the cookware used is not suitable for induction cooking.
- the diameter of the cookware used is lower than the one allowed by the appliance.

- there is no cookware on the cooking zone.

RESIDUAL HEAT «H»

If the temperature of the cooking zone is still high (over 50°) after it has been switched off, the relative display will indicate the «H» symbol (residual heat). The symbol will only switch off when the burn risk is no longer present.

TIMER

This function allows establishing the time (from 1 to 99 minutes) for automatically switching the selected cooking zone off. To activate the Timer on a cooking zone: select the zone, adjust the power and press the Timer key  within 6 seconds. The timer display shows the default value «30» (30 minutes). Adjust the zones value within 6 seconds using the  and  keys. Keys  and  within 6 seconds to adjust the units value. The cooking zone on which the timer has been activated is indicated by a steady led at the corner of the Display. An acoustic signal will indicate the timer expiration and the relative cooking zone will automatically switch off. Press any of the keys to stop the acoustic signal. In order to disable the timer on a cooking zone, select it, press the Timer key to enter the timer function then press the  key until reaching position «00». Press the Timer key to confirm.

AUTOMATIC SWITCHING OFF

The appliance is equipped with a safety system that automatically switches off the cooking zones after the switch-on limit time at a given power, has elapsed.

POWER MANAGEMENT SETTING

The hob is equipped with a power management function to limit the total maximum power. There are 5 power supply levels: 2.5kW, 3.5kW, 4.5 kW, 5.5 kW, 7.2 kW.

INPUT SETTING PROCEDURE:

It is not necessary to place any cookware on the heating zones. It is recommended to start the setting procedure within 5 seconds after connecting the hob to power supply. The input setting process mode is activated by holding down the timer control and pressing the Lock control three times.

The flashing Po symbol will appear above the timer and the power numbers will be displayed in the two zones. Power settings can be adjusted using the  or  controls, as follows : 2.5 kW or 3.5 kW or 4.5 kW or 5.5 kW or 7.2 kW. Over the power limitation, it will be beep 3 times for reminding and stop to add the working levels.

SWITCHING A COOKING ZONE OFF

To switch a cooking zone off, select it then press simultaneously the  and  key or press the  key until reaching position «0».

SWITCHING THE APPLIANCE OFF

To turn off the cooking top entirely hold down the On-Off key. .

SAFETY SWITCH

The appliance has a safety switch that automatically switches off the cooking zones when they have been operating for a certain amount of time at a given power level.

Level	WORKTIME
6 - b	90 minutes
5	4 hours
3 - 4	5 hours
1 - 2	6 hours

ERROR DISPLAY

ERROR	MEANING	SUGGESTION
E1	The voltage is lower than 85 V.	Check voltage
E2	The voltage is higher than 285 V.	Check voltage
E3	The hob temperature sensor does not work.	Reduce power or switch off
E4	IGBT (Inner) the sensor does not work.	Reduce power or switch off
E5	The hob temperature is higher than 280 °C.	Automatic switching off after 1 minute
E6	IGBT (Inner) temperature is too high.	Switch off and stop heating
Er	Failed communication between the hob and the motherboard.	Switch off and stop heating
Et	There is excess liquid on the control panel buttons	Clean and dry the control

CLEANING AND MAINTENANCE

Remove any residues of food and drops of grease from the cooking surface by using the special scraper supplied on request. Clean the heated area as thoroughly as possible using suitable products, and a cloth/paper, then rinse with water and dry with a clean cloth. Using the special scraper immediately remove any fragments of aluminium and plastic material that have unintentionally melted on the heated cooking area, or residues of sugar or food with a high sugar content. In this way, any damage to the cooktop surface can be prevented. Under no circumstances should abrasive sponges, or corrosive chemical detergents, such as oven sprays or stain removers, be used.

WARNING: STEAM CLEANERS MUST NOT BE USED.

ACCESSORIES

The Vitroceramic Spatula
(Option to be purchased additionally)

Always use the spatula to remove spillages or deposits from the hob before trying chemical cleaning agents. This is the ideal method for removing even the smallest deposits from the hob, and for removing spillages from hot cooking zones before they burn onto the hob.

CAUTION:

⚠ Be careful when using the spatula. Its blade can cause injuries!

⚠ If you use the spatula incorrectly, the blade may break. If this happens, do not try to remove the piece with your hands, use pliers or a knife with a thin blade carefully. (See Fig. 7)

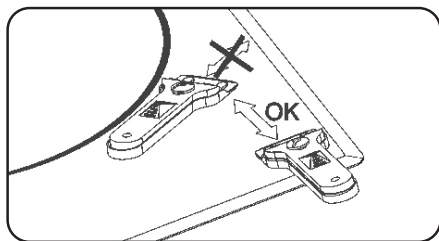


Fig. 7

⚠ Use only the spatula blade on the ceramic surface avoiding its body coming into contact with the surface as it may scratch it.

⚠ Use the spatula blade only if it is in perfect condition. Replace the blade immediately if its integrity is damaged in any way.

⚠ Once you are done with the spatula, retract the blade and lock it. (See Fig. 8)

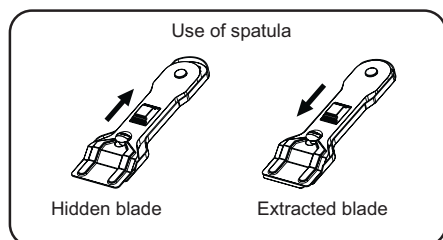


Fig. 8

DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



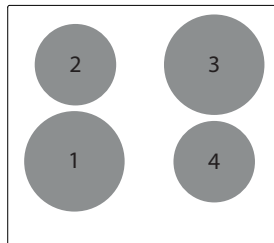
The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed-out dustbin symbol on the product reminds you of your obligation regarding separated waste collection. Consumers should contact their local public service or their local dealer for more information on the correct disposal of exhausted household appliances.

THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR EVENTUAL DAMAGES CAUSED BY BREAKING THE ABOVE WARNINGS. THE WARRANTY IS NOT VALID IN THE CASE OF DAMAGE CAUSED BY FAILURE TO COMPLY WITH THE ABOVE-MENTIONED WARNINGS.

Information for household electric hobs

In acc. with regulation (EU) No. 66/2014

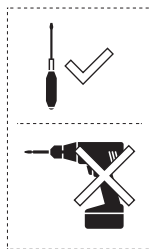
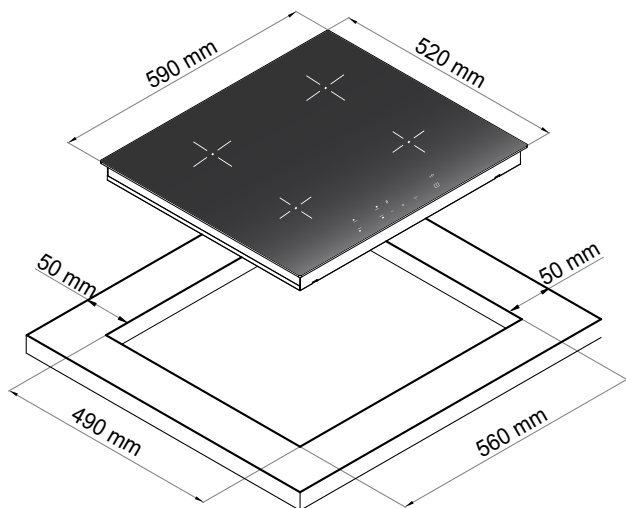
<i>Model name/ identifier</i>	FC 64 B
Type of hob	built-in
Number of cooking zones and/or areas	4
Heating technology Induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones	1. = Induction 2. = Induction 3. = Induction 4. = Induction
For circular cooking zones: diameter of useful surface area/mm cooking zone. For non-circular cooking zones or areas: lenght and width ^m of useful surface area per electric cooking zone or area	1. = Ø180 2. = Ø160 3. = Ø180 4. = Ø160
Energy consumption per cooking zone or area calculated per Kg (EC _{electric cooking}) Wh/Kg	1. = 200 2. = 181 3. = 190 4. = 180
Energy consumption for the hob calculated per kg (EC _{electric cooking}) Wh/Kg	187,75



Уважаемые клиенты!

Благодарим Вас за то, что выбрали нашей продукции. Надеемся, что она будет соответствовать Вашим требованиям. Внимательно следуйте рекомендациям, изложенным в данном руководстве, и Ваш продукт останется эффективной. Не стесняйтесь обращаться к нам в случае необходимости. Мы всегда будем рядом с Вами, чтобы сотрудничать и давать Вам полезную информацию о всех продуктах бренда Eurolux.

1a



1b

Ø160 mm

Уровень
мощности 9: 1300W
Booster: 1500W

Ø180 mm

Уровень
мощности 9: 1500W
Booster: 2000W

Ø180 mm

Уровень
мощности 9: 2000W
Booster: 2600W

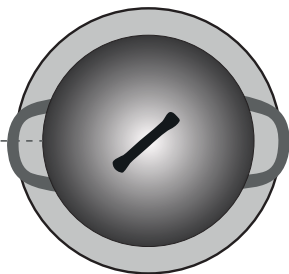
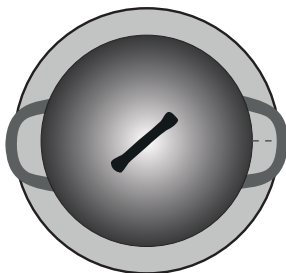
Ø160 mm

Уровень
мощности 9: 1500W
Booster: 2000W

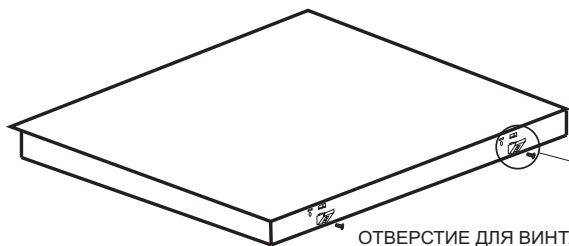
Макс. мощность: 7,2 kW

1c


 $\leq \varnothing 60 \text{ mm}$

 $\geq \varnothing 100 \text{ mm}$
 $\leq \varnothing 280 \text{ mm}$


2a

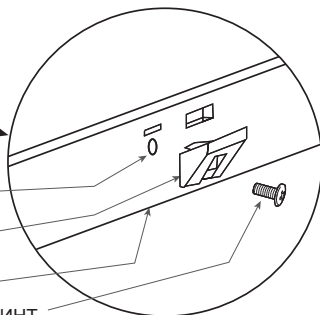


ОТВЕРСТИЕ ДЛЯ ВИНТА

МОНТАЖНАЯ СКОБА

БАЗА

ВИНТ



2b

Варочная панель

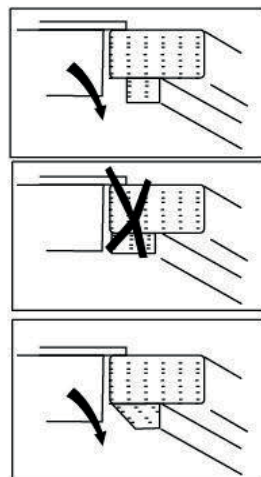
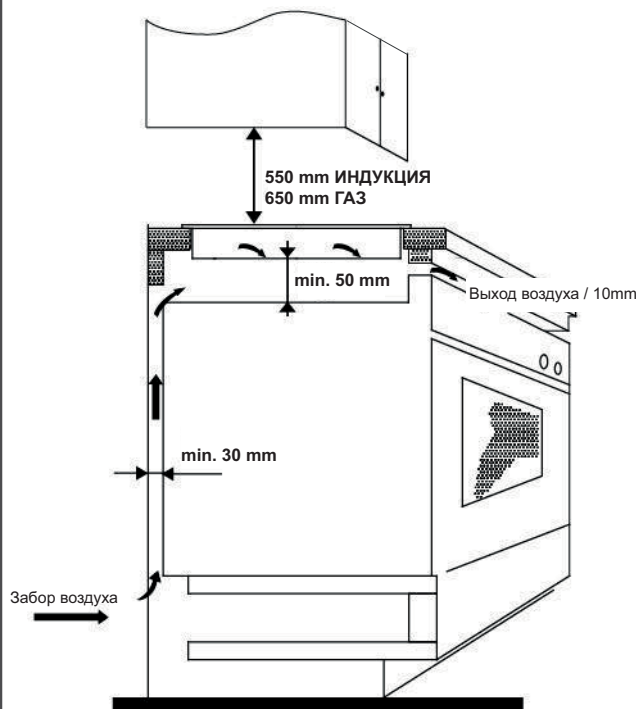
Монтажная скоба

Винт

Основание плиты

Кухонная столешница

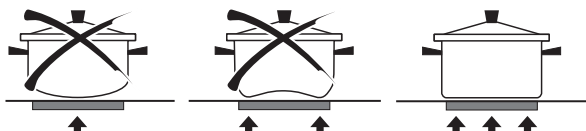
3



4



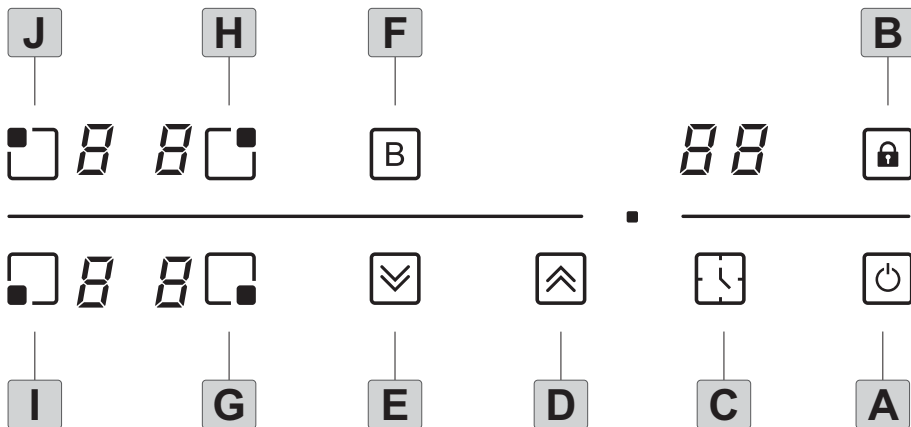
A



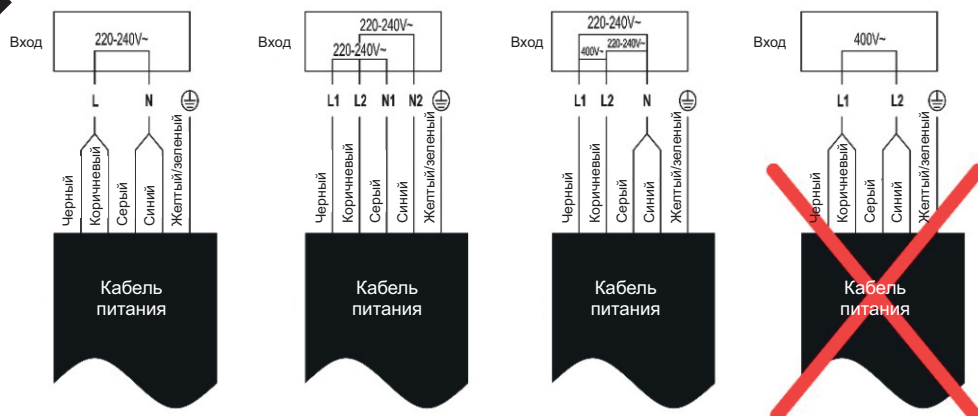
B



5



6



Внимательно ознакомьтесь с содержанием данной брошюры, поскольку она содержит важные инструкции по безопасности установки, эксплуатации и обслуживания.

Сохраните брошюру для возможного использования в будущем.

Все операции, связанные с установкой (электрические подключения), должны выполняться специализированным персоналом в соответствии с действующими правилами.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

⚠ **Используйте варочную панель только в бытовых условиях для приготовления и разогрева пищи. Любое другое использование запрещено.**

⚠ **Лица, не способные безопасно пользоваться прибором в силу своих физических, сенсорных или умственных способностей, а также отсутствия опыта или знаний, не должны использовать этот прибор без присмотра или инструкций ответственного лица.**

⚠ **Дети младше 8 лет**

должны находиться вдали от варочной панели, если они не находятся под постоянным присмотром.

⚠ **Дети в возрасте 8 лет и старше могут**

пользоваться варочной панелью только под присмотром или после получения инструкций по безопасному

использованию прибора и понимания связанных с этим опасностей.

⚠ **Дети не должны играть с прибором.**

⚠ **Чистка и техническое обслуживание не должны выполняться детьми без присмотра.**

⚠ **Работы по установке, ремонту и техническому обслуживанию должны выполняться только авторизованным сервисным специалистом. Работа**

неквалифицированных лиц может быть опасна для пользователя.

⚠ **РИСК ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!**

Если варочная панель неисправна, имеет сколы, трещины или иные

повреждения, немедленно выключите её и не используйте. Отключите её от электросети.

⚠ ВНИМАНИЕ: Если кабель питания прибора повреждён, его должен заменить производитель, сервисный центр или квалифицированный персонал во избежание опасности.

⚠ ВНИМАНИЕ: Прибор и его доступные части нагреваются во время использования. Будьте осторожны, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам.

⚠ ВНИМАНИЕ: Приготовление пищи на варочной панели с использованием жира или масла без присмотра может быть опасным и привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь тушить огонь водой. Выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.

⚠ ВНИМАНИЕ: Варочная

панель горячая во время использования и остаётся горячей ещё некоторое время после выключения. Риск ожога сохраняется до тех пор, пока не погаснут индикаторы остаточного тепла.

⚠ ВНИМАНИЕ: Процесс приготовления пищи должен находиться под постоянным наблюдением. Кратковременное приготовление пищи должно осуществляться под постоянным наблюдением.

⚠ ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА: Не кладите предметы на варочных поверхностях! Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, нельзя класть на варочную поверхность, так как они могут перегреться.

⚠ После использования всегда отключайте зоны нагрева!

⚠ Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Эти инструкции предназначены для специализированного установщика и служат руководством по установке, нормативным требованиям и обслуживанию в соответствии с действующим законодательством и стандартами. Для закрепления индукционной варочной панели на столешнице сначала необходимо установить монтажные скобы, используя прилагаемые винты (использование других винтов не допускается, так как это может повредить внутренние части индукционной панели). В случае установки встроенной духовки или другого прибора, генерирующего тепло, он должен быть размещён непосредственно под стеклокерамической панелью, при этом необходимо обеспечить надлежащую теплоизоляцию между духовкой и панелью, чтобы температура духовки не превышала 60 °С. Несоблюдение этой меры предосторожности может привести к неисправности СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ.

РАСПОЛОЖЕНИЕ

Бытовой прибор разработан для встраивания в кухонную столешницу, как показано на схеме (рис. 1а). Установите варочную панель в предназначенное для неё отверстие, закрепите и зафиксируйте прибор на столешнице с помощью 4 монтажных скоб и винтов, входящих в комплект. Затем затяните крепления. (рис. 2а – 2б).

ВЕНТИЛЯЦИЯ

Расстояние между варочной панелью и встроенной кухонной мебелью или варочными приборами должно обеспечивать достаточную вентиляцию воздуха. Не используйте варочную панель, если в духовке происходит пиролиз.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ

Перед выполнением электрических подключений убедитесь:

- соответствуют ли номинальные характеристики вашей электрической сети номинальным характеристикам, указанным на идентификационной табличке, размещённой на нижней поверхности индукционной варочной панели;

- оснащена ли ваша электрическая система эффективными заземляющими проводниками в соответствии с действующим законодательством и стандартами.

Заземление является обязательным по закону. Если бытовой прибор не оснащен кабелем и/или подходящей вилкой, используйте материал, соответствующий значению поглощения, указанному на идентификационной табличке, и рабочей температуре.

ИНДУКЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Основной характеристикой индукционной системы является прямая передача тепла от генератора к посуде для приготовления пищи.

Преимущества:

- Передача энергии происходит только тогда, когда посуда размещена на зоне нагрева.

- Тепло генерируется исключительно в основании посуды и передаётся непосредственно пище.
- Сниженное время нагрева и низкое потребление энергии в начале приготовления обеспечивают общую экономию электроэнергии.
- Стеклокерамическая поверхность остаётся холодной — ощущаемое тепло на поверхности обусловлено отражением от дна посуды.

УРОВНИ НАГРЕВА

УРОВЕНЬ НАГРЕВА	ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ
1 - 2	- Лёгкий нагрев для небольшого количества пищи; - Плавление шоколада, масла и продуктов, которые быстро пригорают; - Приготовление на слабом огне; - Медленный нагрев;
3 - 4	- Подогрев; - Быстрое приготовление на низком огне.
5 - 6	- Приготовление блинов
7 - 8	-Обжаривание -Приготовление пасты
9	- Жарка; - Быстрое приготовление; - Доведение супа до кипения; - Кипячение воды;

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Использование подходящей посуды — важнейший фактор для индукционного приготовления. Убедитесь, что ваша посуда подходит для индукционной системы.

Для индукционных варочных панелей подходит только ферромагнитная посуда, изготовленная из следующих материалов:

- Эмалированная сталь

- Чугун
- Нержавеющая сталь, предназначенная для индукции

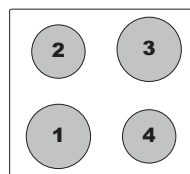
Чтобы определить, подходит ли посуда, проверьте, притягивает ли дно кастрюли или сковороды магнит (рис 4) Существуют и другие типы посуды с индукционными свойствами, чьи основания не полностью ферромагнитные. Для достижения хороших результатов приготовления рекомендуется, чтобы ферромагнитная зона дна соответствовала размеру используемой зоны нагрева..

Рекомендуется использовать посуду с плоским дном (рис. 4А), чтобы максимально эффективно использовать мощность варочной панели.

Не используйте посуду с шероховатым дном, чтобы избежать царапин на стеклокерамической поверхности.

Очень важным фактором при индукционном приготовлении является соотношение размеров посуды и используемой зоны нагрева (рис. 4В). Зоны нагрева допускают использование посуды с основаниями различных диаметров.

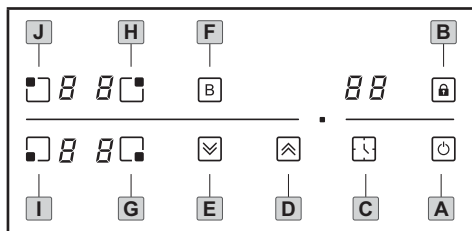
Зона нагрева	Диаметр зоны нагрева
1	Ø 180 mm
2	Ø 160 mm
3	Ø 180 mm
4	Ø 160 mm



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Управление прибором осуществляется посредством сенсорных кнопок, расположенных на панели управления. Активация функций производится при касании соответствующих сенсорных кнопок, что подтверждается отображением информации на дисплее и звуковыми сигналами. Рекомендуется прикасаться к сенсорным кнопкам строго сверху, избегая одновременного касания других кнопок.

СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ (Рис. 5)



- A.** Кнопка Вкл./Выкл. /
- B.** Кнопка блокировки панели управления (Lock) /
- C.** Кнопка таймера
- D.** Кнопка (увеличение мощности / продолжительности таймера)
- E.** Кнопка (уменьшение мощности / продолжительности таймера)
- F.** Кнопка для ускоренного нагрева „Booster“
- G.** Кнопка выбора зоны
- H.** Кнопка выбора зоны
- I.** Кнопка выбора зоны
- J.** Кнопка выбора зоны

ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

Нажмите кнопку «Вкл./Выкл.», чтобы активировать варочную панель. Загорятся четыре зоны и таймер. Дисплей автоматически выключится через 10 секунд, если не будет дальнейших действий.

ВКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ

Выберите нужную варочную зону, нажав соответствующую кнопку выбора зоны. В течение 6 секунд установите уровень мощности с помощью кнопок и . На дисплее отобразится уровень мощности 5. Мощность каждой варочной зоны может регулироваться в 9 ступенях, а также в режиме Booster.

Текущий уровень мощности отображается на соответствующем световом дисплее в виде цифр от «1» до «9» или буквы «b» (Booster).

РЕЖИМ BOOSTER «b»

Эта функция позволяет варочной зоне достигать очень высокой мощности; режим Booster — это уровень мощности, превышающий уровень «9».

БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИЯ «Lock»

Для предотвращения случайного изменения настроек (например, детьми или во время очистки) панель управления можно заблокировать. Для активации функции нажмите и удерживайте кнопку блокировки панели управления (Lock) / . На дисплее таймера начнёт мигать символ «Lo», указывающий на то, что блокировка активирована. При активной блокировке управление варочной

панелью недоступно, однако её можно выключить.

Для деактивации блокировки снова нажмите и удерживайте кнопку блокировки панели управления в течение 2 секунд.

ОБНАРУЖЕНИЕ ПОСУДЫ «»

Эта варочная панель оснащена системой обнаружения посуды. Каждая индукционная зона имеет минимальный порог обнаружения посуды, который зависит от материала посуды.

По этой причине необходимо использовать варочную зону, соответствующую диаметру вашей посуды (см. Рис. 1с). Если на дисплее варочной зоны появляются чередующиеся символы «» и «U», это означает, что:

- используемая посуда не подходит для индукционной варки;
- диаметр посуды меньше минимально допустимого для данного прибора;
- на варочной зоне отсутствует посуда.

ИНДИКАЦИЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА «H»

Если температура варочной зоны после отключения остается высокой (выше 50°), на дисплее появится символ «H» (остаточное тепло). Символ исчезнет только тогда, когда риск ожога пройдет.

ТАЙМЕР

Эта функция позволяет установить время (от 1 до 99 минут) для автоматического отключения выбранной варочной зоны. Чтобы активировать таймер на варочной зоне: выберите

зону, установите мощность и в течение 6 секунд нажмите кнопку таймера / .

На дисплее таймера появится значение по умолчанию — «30» (30 минут). В течение 6 секунд с помощью кнопок  и  отрегулируйте желаемое время. Варочная зона, для которой активирован таймер, отмечается постоянным индикатором в углу дисплея зоны. По истечении времени таймера раздастся звуковой сигнал, а соответствующая варочная зона автоматически отключится. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку. Для отключения таймера на варочной зоне выберите зону, нажмите кнопку таймера, затем с помощью кнопки  уменьшайте время до «00». Подтвердите нажатием кнопки таймера.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ

Прибор оснащён системой безопасности, которая автоматически отключает варочные зоны после достижения предельного времени работы на заданной мощности.

НАСТРОЙКА УПРАВЛЕНИЯ МОЩНОСТЬЮ

Варочная панель оснащена функцией управления мощностью для ограничения максимальной общей нагрузки. Доступно 5 уровней мощности: 2,5 кВт, 3,5 кВт, 4,5 кВт, 5,5 кВт и 7,2 кВт.

ПРОЦЕДУРА НАСТРОЙКИ ВХОДНОЙ МОЩНОСТИ:

Для настройки не требуется размещать посуду на зонах нагрева. Рекомендуется начинать процедуру настройки в течение 5 секунд после подключения варочной панели к электросети. Режим настройки мощности активируется одновременным нажатием и удержанием кнопки таймера и тройным нажатием кнопки блокировки панели управления. На дисплее таймера начнёт мигать символ «Ро», а уровни мощности отобразятся для двух зон. Настройку мощности можно изменять с помощью кнопок  и  на следующие значения: 2,5 кВт, 3,5 кВт, 4,5 кВт, 5,5 кВт или 7,2 кВт. При попытке превысить установленный лимит мощности прозвучит 3 сигнала, и дальнейшее увеличение мощности будет заблокировано.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ

Для отключения варочной зоны выберите её, затем либо нажмите одновременно кнопки  и  либо удерживайте кнопку  тех пор, пока уровень мощности не достигнет «0».

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

Для полного отключения варочной панели нажмите и удерживайте кнопку «Вкл./Выкл.» / 

АВАРИЙНОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ (ЗАЩИТНОЕ)

Прибор оснащён системой безопасности, которая автоматически отключает варочные зоны, если они работают в течение определённого времени на заданном уровне мощности.

Уровень мощности	Время работы
6 - b	90 минут
5	4 часа
3 - 4	5 часов
1 - 2	6 часов

ОТОБРАЖЕНИЕ ОШИБОК

КОД ОШИБКИ	ЗНАЧЕНИЕ	РЕКОМЕНДАЦИИ
E1	Напряжение ниже 85 В	Проверьте напряжение
E2	Напряжение выше 285 В	Проверьте напряжение
E3	Датчик температуры варочной панели не работает	Уменьшите мощность или выключите прибор
E4	Внутренний датчик IGBT не работает	Уменьшите мощность или выключите прибор
E5	Температура варочной панели превышает 280 °C	Автоматическое отключение через 1 минуту
E6	Температура внутреннего IGBT слишком высокая	Выключите прибор и прекратите нагрев
Er	Сбой связи между варочной панелью и основной платой	Выключите прибор и прекратите нагрев
Et	Избыток жидкости на сенсорных клавишах управления	Протрите и высушите панель управления

ОЧИСТКА И УХОД

Удаляйте остатки пищи и капли жира с поверхности варочной панели с помощью специального скребка (предоставляется по запросу).

Тщательно очищайте нагретые зоны, используя подходящие чистящие средства и мягкую ткань или бумажное полотенце, затем промойте водой и вытрите насухо чистой тканью.

Используйте специальный скребок, чтобы немедленно удалить фрагменты алюминия, пластмассы или остатки сахара и продуктов с высоким содержанием сахара, случайно расплавившиеся на горячей поверхности. Это поможет предотвратить повреждение поверхности варочной панели. Никогда не используйте абразивные губки, агрессивные химические средства, такие как спреи для духовок или пятновыводители.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВА-
НИЕ ПАРООЧИСТИТЕЛЕЙ!

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Скребок для стеклокерамической поверхности

(Дополнительная покупка как опция)

Всегда используйте скребок для очистки поверхности перед использованием химических чистящих средств. Это идеальный способ удаления даже самых маленьких загрязнений с поверхности, а также удаление загрязнений с горячей зоны нагрева до их горения.

ВНИМАНИЕ:

⚠ ВНИМАНИЕ: Будьте осторожны при использовании скребка. Его лезвие может привести к травмам!

⚠ Если вы используете скребок неправильно, лезвие может сломаться. Если это произойдет, не пытайтесь извлечь деталь руками, осторожно используйте плоскогубцы или нож с тонким лезвием. (См. Рис. 7)

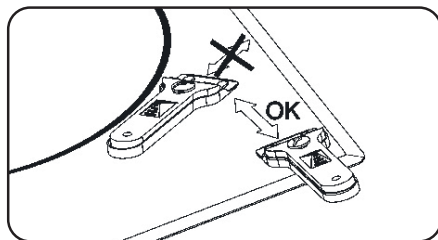


Рис. 7

⚠ Используйте только лезвие скребка на керамической поверхности, избегая контакта его тела с поверхностью, так как это может поцарапать ее.

⚠ Используйте лезвие скребка только если оно в идеальном состоянии.

Замените лезвие немедленно, если его целостность повреждена каким-либо образом.

⚠ Когда вы закончите с лезвием, уберите его и зафиксируйте его. (См. Рис. 8)

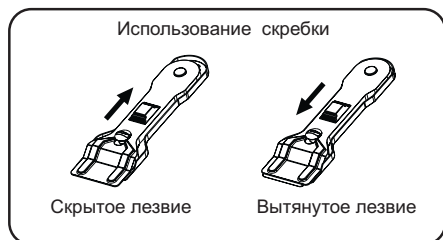


Рис. 8

УТИЛИЗАЦИЯ СТАРЫХ ЭЛЕКТРОПРИБОРОВ



В соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE), старые бытовые электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычными неотсортированными бытовыми отходами.

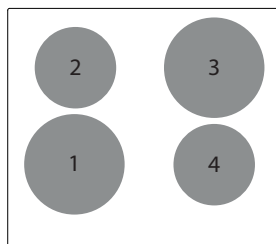
Такие приборы необходимо собирать отдельно, чтобы обеспечить максимально эффективную переработку и повторное использование содержащихся в них материалов, а также снизить негативное воздействие на здоровье человека и окружающую среду. Символ перечёркнутого мусорного бака на изделии напоминает о необходимости раздельного сбора отходов.

Потребителям рекомендуется обратиться в местные органы управления или к своему дилеру за информацией о правильной утилизации отслужившей бытовой техники.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЁТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ВОЗМОЖНЫЙ УЩЕРБ, ВОЗНИКШИЙ В РЕЗУЛЬТАТЕ НЕСОБЛЮЖДЕНИЯ ВЫШЕУКАЗАННЫХ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ. ГАРАНТИЯ НЕДЕЙСТВИТЕЛЬНА В СЛУЧАЕ ПОВРЕЖДЕНИЙ, ВЫЗВАННЫХ НАРУШЕНИЕМ ВЫШЕУКАЗАННЫХ УСЛОВИЙ И ТРЕБОВАНИЙ.

**Информация для бытовых электрических варочных панелей
В соответствии с Регламентом (ЕС) № 66/2014**

Модель / идентификатор:	EICH6 TC4 SF
Тип варочной панели	встраиваемая
Количество варочных зон и/или участков	4
Технология нагрева: Индукционные варочные зоны и участки, зоны с излучающим нагревом	1. = индукция 2. = индукция 3. = индукция 4. = индукция
Для круглых варочных зон: Диаметр полезной поверхности / мм варочной зоны Для некруглых варочных зон или участков: Длина и ширина полезной поверхности каждой электрической варочной зоны или участка mm	1. = Ø180 2. = Ø160 3. = Ø180 4. = Ø160
Потребление энергии на одну варочную зону или участок, рассчитанное на килограмм (ЕС электрический нагрев) Wh/Kg	1. = 200 2. = 181 3. = 190 4. = 180
Потребление энергии варочной панели, рассчитанное на килограмм (ЕС электрический нагрев) Wh/Kg	187,75



This image shows a single page of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

LEKS GROUP

BG

Централен офис – Ботевград: тел.: 0723/68 830, бул. Цар Освободител 28
София: 02/963 33 20, 963 33 80, ж.к. Сухата река, бл. 49, **Пловдив:** тел.: 032/633 778, ул. Цар Асен 32
Варна: тел.: 052/504 634, ул. Перла 10, **Бургас:** тел.: 056/700 103, к-с Славейков бл. 160, вх. А
Русе: тел.: 082/872 717, ул. Рила 40, **Благоевград:** тел.: 073/832 782, к-с Парангалица,
Видин: тел.: 094/600 209, ул. Цар Александър II, к-с Съединение, бл. 12

BEOLEKS

SRB

Novi Beograd: 011/ 31 33 598; 011/ 31 33 597
Bul. Arsenija Černojevića 66

SKOLEKS

MK

Општина Илинден: 02/ 32 39 777, ул. 36; бр. 20
Тетово: 044/ 337 919, Ул. Видое Смилевски Бато, бр. 21А, лок.1

PRILEKS

RKS

Prishtinë: tel.: 038 60 22 02, Magjistralja Prishtinë-Gjilan km 2-të