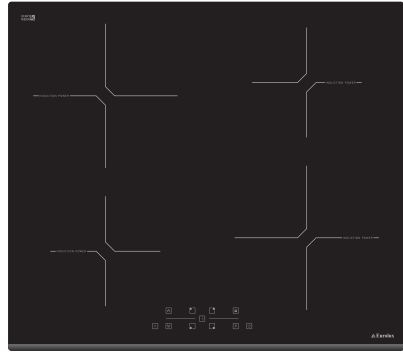
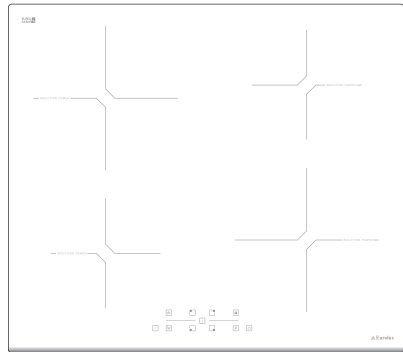


Eurolux

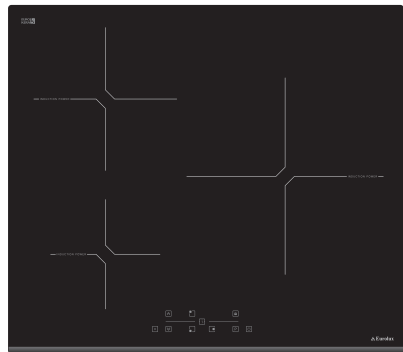
THE EXPERT IN BUILT-IN APPLIANCES



EIH6 TC4B FV



EIH6 TC4B FVW



EIH6 TC3B FV

BG ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

SRB UPUTSTVO ZA UPOTREBU

МК УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА

AL UDHËZUES PËR PËRDORIM

EN INSTALLATION MANUAL






RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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”.

Икона	Тип	Значение
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Риск от сериозно нараняване или смърт
	ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР	Риск от високо напрежение
	ПОЖАР	Предупреждение; Риск от пожар/запалими материали
	ВНИМАНИЕ	Риск от нараняване или повреждане на имуществото
	ВАЖНО / ЗАБЕЛЕЖКА	Правилна работа със системата

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ	4
1.1 Общи предупреждения за безопасност	4
1.2 Предупреждения при монтажа	6
1.3 По време на употреба	7
1.4 По време на почистване и поддръжка	7
2. МОНТАЖ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА	9
2.1 Инструкции за безопасност към лицето, извършващо монтажа	9
2.2 Монтаж	9
2.3 Свързване към електрическата мрежа и безопасност	11
3. ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОДУКТА	12
4. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРОДУКТА	12
4.1 Прибори за управление	12
4.2 Аксесоари	19
5. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА	20
5.1 Почистване	20
5.2 Поддръжка	21
6. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ И ТРАНСПОРТИРАНЕ	22
6.1 Отстраняване на неизправности	22
6.2 Транспортиране	22
7. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ	23
7.1. Таблица с енергийната ефективност	23

1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Внимателно прочетете всички инструкции преди да използвате уреда и ги запазете на удобно място за справка при необходимост.
- Настоящото ръководство е подготвено за повече от един модел и вашият уред е възможно да няма някои от описаните тук функции. Поради тази причина е важно да обърнете особено внимание на фигурите и списъка с фигури при четене на ръководството за работа.

1.1 Общи предупреждения за безопасност

- Този уред може да се използва от деца на възраст 8 години и повече и от лица с намалени физически, сензорни и умствени способности или липса на опит и познания, ако бъдат наблюдавани или инструктирани относно употребата на уреда по безопасен начин и разбират свързаните с него опасности. Децата не трябва да играят

с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца без наблюдение.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и достъпните му части стават горещи по време на употреба. Необходимо е да бъдете внимателни, за да избегнете докосването на горещите части. Пазете децата под 8 години далеч, освен ако не ги наблюдавате непрекъснато.

⚠⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Готвенето без наблюдение с мазнина или масло на котлона може да бъде опасно и да доведе до пожар. НИКОГА не правете опити да гасите пожар с вода, а изключете уреда и покрийте пламъците с капак или противопожарно одеяло.

⚠ ВНИМАНИЕ: Процесът на готвене трябва да се наблюдава. При готвене за

кратко време процесът трябва да се наблюдава постоянно.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху готварските повърхности.




ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете възможен токов удар.

- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да бъдат поставяни върху повърхността на плота, тъй като е възможно да се нагорещят.
- След работа с индукционния плот изключвайте нагревателите чрез прибора за управление. Не разчитайте на детектора за съдове.
- За моделите с включен капак на котлона почиствайте разливите от капа-

ка преди да го използвате и оставете котлона да се охлади, преди да затворите капака.

- Не работете с уреда посредством външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Не използвайте силни абразивни почистващи препарати или тел за почистване на повърхностите на котлона. Възможно е повърхностите да се надраскат, което да доведе до счупване на стъклото или повреда на повърхностите.
- Не използвайте парочистачки за почистване на уреда.
- Уредът е произведен в съответствие с приложимите местни и международни стандарти и разпоредби.
- Поддръжката и ремонта трябва да се извършват само от упълномощени сервизни техници.

- Монтажните и ремонтни работи, които се извършват от неупълномощени техници, могат да бъдат опасни. Не променяйте и не модифицирайте спецификациите на уреда по никакъв начин. Неподходящите предпазители за котлони могат да причинят инциденти.
- Преди да свържете уреда се уверете, че местното захранване (електрическо напрежение и честота) и спецификациите на уреда са в съответствие. Спецификациите на уреда са посочени на етикета.

 **ВНИМАНИЕ:** Този уред е създаден само за приготвяне на храна и е предназначен за използване само в домашни условия. Не трябва да се използва за други цели или други приложения, като промишлена употреба в търговска среда или за затопляне на помещения.

- Необходимо е да вземете всички предпазни мерки, за да гарантирате безопасността си.

Тъй като е възможно стъклото да се счупи, е необходимо да бъдете внимателни при почистване, за да не го надраскате. Не удряйте стъклото с принадлежностите.

- Уверете се, че захранващият кабел не е захванат или повреден по време на монтажа. Ако захранващият кабел е повреден, е необходимо да бъде сменен от производителя, техен сервизен агент или лице с подобна квалификация, за да се избегнат опасностите.
- Пазете децата и животните далеч от уреда.
- Докато използвате индукционния плот, внимавайте в близост да няма предмети, чувствителни към магнитно поле (напр. кредитни и дебитни карти, часовници и др.). Силно се препоръчва лицата с пейсмейкър на сърцето да се консултират с кардиолог преди да използват нагревател с индукционно действие.

1.2 Предупреждения при монтажа

- Не работете с уреда преди да го монтирате напълно.
- Уредът трябва да бъде монтиран от упълномощен техник. Производителят не е отговорен за повреди, които могат да бъдат причинени от дефектно разполагане и монтаж от неупълномощени лица.

- При разопаковане на уреда се уверете, че няма транспортни повреди. В случай на дефект не използвайте уреда и се свържете с квалифициран сервизен агент незабавно. Използваните за опаковане на уреда материали (найлон, телбодове, стиропяна и др.) могат да бъдат вредни за децата и трябва да се събират и отстраняват незабавно.
- Защитете уреда от влиянията на атмосферата.
- Не излагайте на слънце, дъжд, сняг, прах или твърде голяма влажност.
- Материалите около уреда (шкафове) трябва да могат да издържат минимална температура от 100°C.
- Температурата на долната повърхност на котлона може да се повиши по време на работа и затова трябва да се монтира разделител под продукта.

1.3 По време на употреба

- Не поставяйте възпламеними или горими материали в или в близост до уреда, когато го използвате.



Не оставяйте котлона без наблюдение, когато готвите с твърди или течни масла. Те могат да се възпламенят при условия на висока температура.


Никога не изсипвайте вода върху пламъци, които са причинени от мазнини. Вместо това изключете котлона и покрийте съда с капак или противопожарно одеяло.

- Винаги разполагайте съда за готвене в центъра на готварската зона и разполагайте дръжките на съда в удобна позиция, за да избегнете преобръщане или инцидентно събаряне.
- Ако не предвиждате да използвате продукта за продължителен период от време, изключете от главния превключвател.
- Проверявайте дали бутоните за управление на уреда винаги са в позиция „0” (стоп), когато не използвате уреда.


1.4 По време на почистване и поддръжка

- Уверете се, че уредът е изключен от захранването преди да извършите операции по почистване или поддръжка.
- За да поддържате ефективността и безопасността на уреда, препоръчваме винаги да използвате оригинални резервни части или да се свързвате с упълномощен сервизен агент, когато е необходимо.

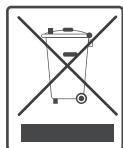
ЕО Декларация за съответствие

 Декларираме, че продуктите ни отговарят на приложимите европейски директиви, решения, регламенти и изискванията, изброени в посочените стандарти.

Този уред е проектиран да се използва само за домашно готвене. Всяка друга употреба (като отопление на стая) е неправилна и опасна.

 Инструкциите за работа се отнасят за различни модели. Възможно е да забележите разлики между тези инструкции и Вашия модел.

Изхвърляне на стария Ви уред



Този символ върху продукта или върху неговата опаковка показва, че този продукт не трябва да се третира като битов отпадък. Вместо това, той трябва да бъде предаден в подходящо място за събиране и рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Като се погрижите този продукт да бъде депониран по подходящ начин, Вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последствия за околната среда и човешкото здраве, които в противен случай могат да се случат при неправилното изхвърляне на този

продукт. За повече подробна информация относно рециклирането на този продукт, моля свържете се с местния градски съвет, службите за изхвърляне на отпадъци или търговеца, от когото е закупен.

2. МОНТАЖ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Монтажът на този уред трябва да бъде изпълнен от упълномощен сервизен служител или квалифицирано техническо лице, в съответствие с инструкциите от настоящия наръчник при спазване на местните разпоредби.

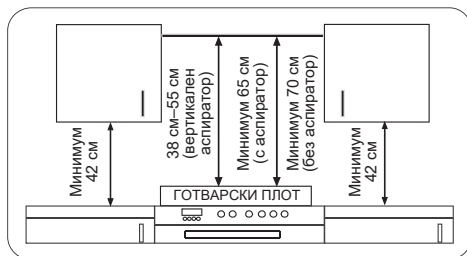
- При неправилен монтаж съществува опасност от физическо нараняване и повреда на имущество, за които производителят не поема отговорност. В този случай гаранцията няма да бъде валидна.
- Преди пристъпване към монтаж се уверете, че местните условия за разпространение на енергия (силата и честотата на подаваното напрежение) и спецификациите на уреда са в съответствие. Спецификациите на уреда са посочени на етикета.
- Местните закони, наредби, директиви и стандарти, които са в сила, трябва да бъдат спазвани (разпоредби за безопасност, правилно рециклиране в съответствие с нормативните изисквания, и т.н.).

2.1 Инструкции за безопасност към лицето, извършващо монтажа

Общи инструкции

- След като свалите опаковката от уреда и прилежащите аксесоари се уверете, че няма повреди. Ако подозирате за наличието на такива, се свържете незабавно с упълномощен сервизен служител или квалифициран техник, без да използвате котлона.

- Уверете се, че наоколо няма леснозапалими или експлозивни материали, като завеси, газови бутилки и т.н.
- Кухненският плот и останалите мебели около уреда трябва да бъдат устойчиви на температури от 100°C и повече.
- При монтаж на аспиратор или кухненски шкаф над котлона, е необходимо да бъдат спазени безопасните отстояния, посочени по-долу.

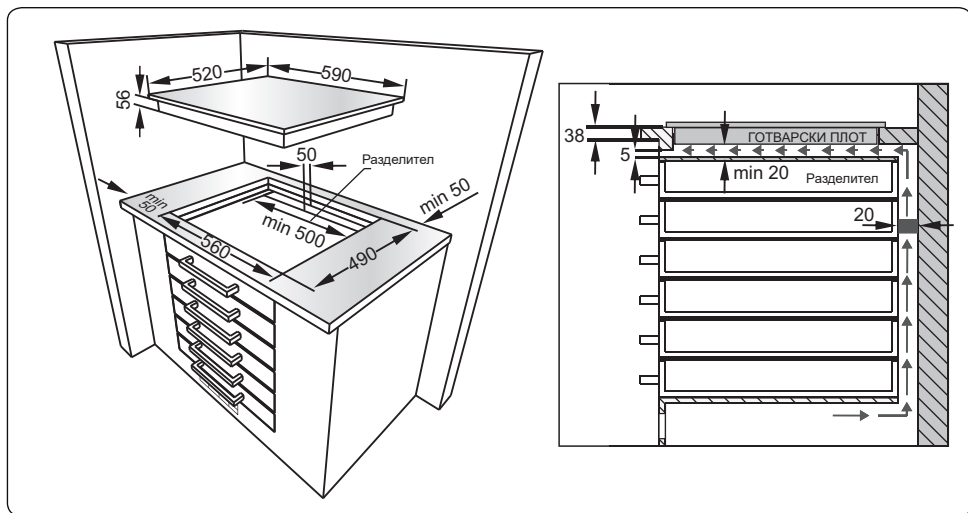
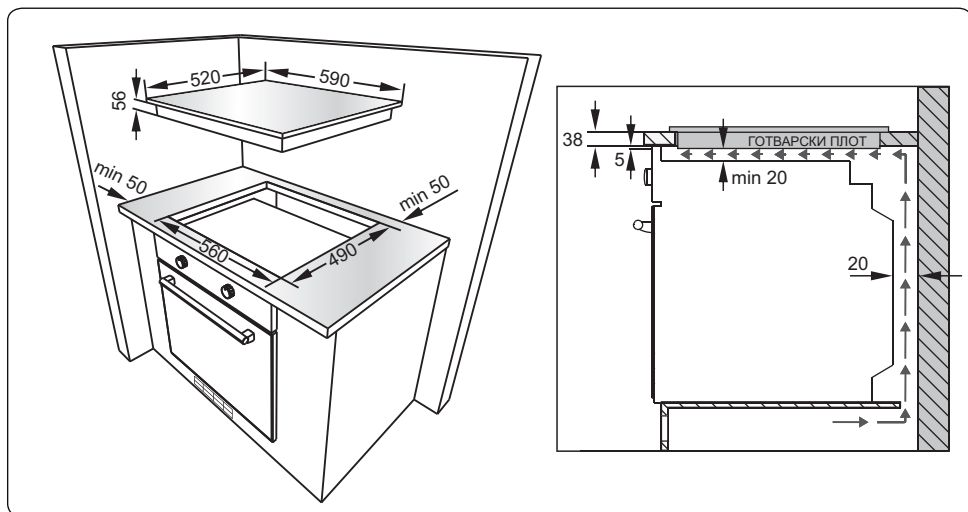


- Уредът не трябва да бъде монтиран непосредствено върху съдомиялна машина, хладилник, фризер, пералня или сушилня.
- В случай че дъното на уреда може да бъде достигнато с ръка, е необходимо да бъде поставена преграда от подходящ материал, така че достъпът до него да бъде ограничен.

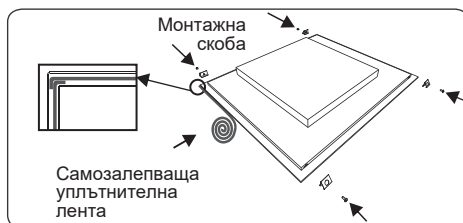
2.2 Монтаж

Уредът е снабден с комплект за монтаж, включващ самозалепващо уплътнение, фиксиращи скоби и винтове.

- Изрежете отвор с размери, посочени в изображението. Отворът трябва да бъде разположен върху кухненския плот така, че след като монтажът бъде изпълнен, да са спазени посочените изисквания.



- Залепете предоставената лента за уплътнение около цялата дължина на долната страна на плота. Не разтягайте лентата.
- Завийте трите монтажни скоби в страните на продукта.
- Вкарайте уреда в отвора.



2.3 Свързване към електрическата мрежа и безопасност

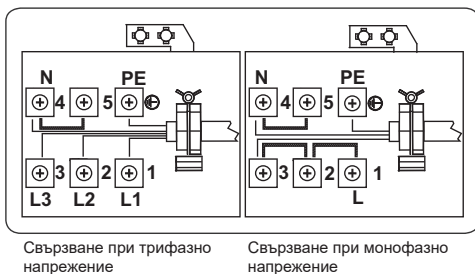
! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Свързването към електрическата мрежа трябва да бъде изпълнено от упълномощен сервизен служител или квалифициран електротехник, в съответствие с инструкциите от настоящия наръчник при спазване на местните разпоредби.

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: УРЕДЪТ ТРЯБВА ДА БЪДЕ ЗАЗЕМЕН.

- Преди да пристъпите към свързване на уреда, проверете дали номиналното напрежение, посочено върху идентификационната табелка съответства с входящото напрежение на мрежата и се уверете, че окабеляването в дома Ви може да издържи посочената за уреда мощност (върху същата табелка).
- По време на монтажа трябва да бъдат използвани единствено изолирани проводници. При неправилно свързване уредът може да бъде повреден. Ако захранващият кабел е неизправен и се нуждае от замяна, се обърнете към лице, притежаващо съответната квалификация.
- Не използвайте адаптери, разклонители и/или удължители.
- Захранващият кабел не трябва да се доближава до горещите части на уреда, да се прегъва и да се притиска. В противен случай е възможно да бъде повреден, което би породило опасност от късо съединение.
- Ако уредът не е свързан към електрическата мрежа със щепсел, е

необходимо да бъде изпълнено свързване посредством прекъсвачи на всички полюси, с минимален отвор за контакт от 3 мм, при спазване на всички изисквания за безопасност.

- Превключвателят с предпазител трябва да е лесно достъпен, след като уредът бъде монтиран.
- Проверете дали всички свързващи елементи са затегнати добре.
- Фиксирайте захранващия кабел с помощта на скобата, след което затворете капака.
- Схемата на електрическото свързване е поставена върху клемната кутия.



Трябва да се използва захранващ кабел тип 3 x 4 мм², HO5V V-F. Заземяващият проводник трябва да се свърже към винт със символа \oplus .

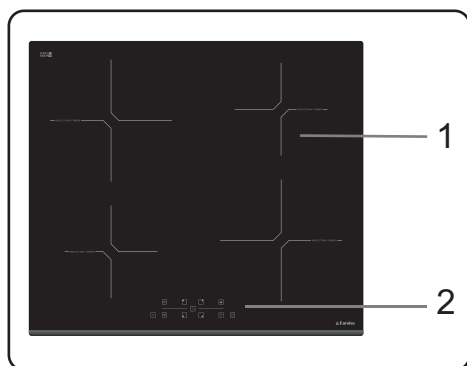
3. ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОДУКТА

Важно: Спецификациите на продукта могат да се различават, а външният му вид да не съвпада с показаното в изображенията по-долу.

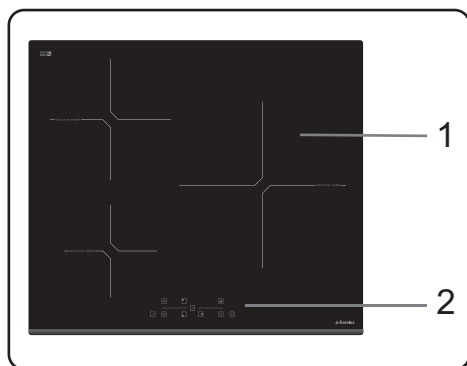
Списък на компонентите

EIN6 TC4B FV

EIN6 TC4B FVW



EIN6 TC3B FV



1. Индукционна зона
2. Панел за управление

4. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРОДУКТА

4.1 Прибори за управление

Индукционна зона



Данните, показани в таблицата по-долу служат само за информация.

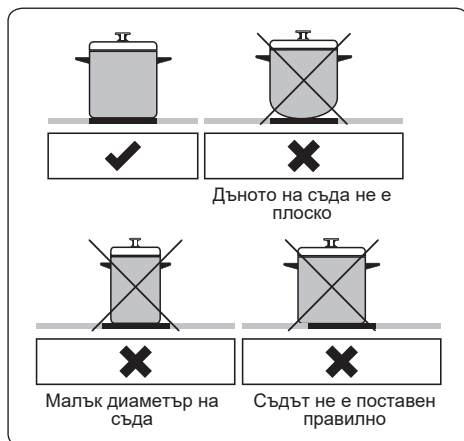
Настройки	Използва се за
0	Изключване на елемент
1-3	Деликатно затопляне
4-5	Леко къкрене, бавно затопляне
6-7	Бързо затопляне, варене
8	Варене, сотиране и изпичане на коричка
9	Максимална топлинна стойност
P	Функция усилване

Съдове за готвене

- Използвайте съдове за готвене с дебело, плоско и гладко дъно с добро качество, изработени от емайлирана стомана, чугун или неръждаема стомана. Качеството и съставът на използваните съдове оказват пряко въздействие върху ефективността на приготвяне на храната.
- Не използвайте съдове с изпъкнало или вдлъбнато дъно. Съдове от алуминий, неръждаема стомана с неферомагнитно дъно, стъкло, мед, месинг, керамика и порцелан не са подходящи за индукционно нагряване.
- За да проверите дали даден съд може да бъде използван за индукционно готвене, поставете магнит на неговото дъно. Ако магнитът залепне, съдът обикновено е под-

ходящ. Можете да поставите малко вода в него върху нагревателната зона, като зададете максимална мощност. Водата трябва да се затопли за няколко секунди.

- Възможно е при използване на някои съдове да чуete определени шумове.
- Това се дължи на техния дизайн и не се отразява върху работата или безопасността на плота.
- За постигане на най-висока ефективност, съдът трябва да бъде поставен в центъра на нагревателната зона.
- Ако след задаване на ниво на мощност, поставеният съд е неподходящ или върху нагревателната зона няма съд за готвене, символът  премигва върху дисплея. Нагревателната зона ще бъде изключена автоматично след 2 минути.
- Ако върху нагревателната зона бъде поставен подходящ съд, символът  ще изчезне, а процесът на готвене ще продължи при избраното ниво на мощност.
- За оптимална енергийна ефективност, диаметърът на основата на съда за готвене трябва да съвпада с нагревателната зона.
- Минималният диаметър на съда за нагревателни зони от 160 мм трябва да бъде 120 мм, за нагревателни зони от 210 мм – 140 мм и за нагревателни зони от 290 мм – 160 мм.

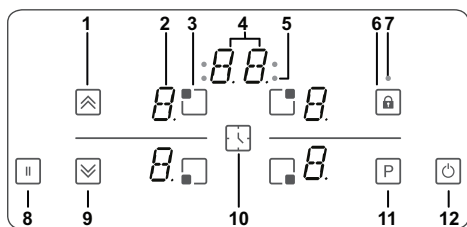


Този уред се управлява чрез натискане на бутони, а успешното задаване на функции се потвърждава върху дисплея или чрез аудио сигнали.

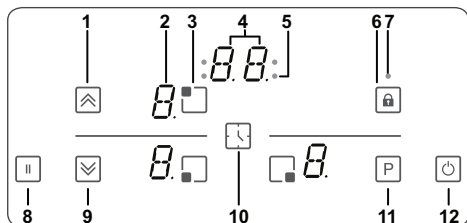
Сензорен модул за управление

EIH6 TC4B FV

EIH6 TC4B FVW



EIH6 TC3B FV



1. Увеличаване на стойността на температурата/таймера
2. Дисплей на нагревател
3. Избор на нагревател
4. Дисплей на таймера
5. Индикатори за функция таймер и нагревателни зони
6. Заклучване на бутоните
7. Индикатор за заклучване на бутоните
8. Сمارт пауза
9. Намаляване на стойността на температурата/таймера
10. Избор на таймер
11. Усилване
12. Вкл./Изкл.

Използвайте подходящи съдове върху индукционните нагревателни зони.

При включване в електрическата мрежа, всички дисплеи светват за кратко. След това плотът преминава в режим на готовност за работа.

Плотът се управлява посредством натискане на подходящия електронен бутон. Всяко натискане на бутон е последвано от аудио сигнал.

Включване

Уредът се включва с помощта на бутон ВКЛ./ИЗКЛ. . Върху дисплеите на всички нагревателни зони ще бъде показан статичен символ "0" с премигваща точка долу вдясно. Ако в рамките на 20 секунди не бъде избрана нагревателна зона, плотът ще се изключи автоматично.

Изключване

Плотът може да бъде изключен по всяко време с натискане на .

Бутон ВКЛ./ИЗКЛ. винаги е с приоритет при изключването на уреда.



Включване на нагревателните зони

Натиснете бутона за нагревателната зона, която желаете да използвате. Върху дисплея на избрания нагревател ще светне точка, а премигващите точки на всички останали нагреватели ще изгаснат.

Топлинната стойност може да бъде зададена чрез бутона за увеличаване или намаляване на температурата . Елементът е готов за работа. За най-бързо загряване на течност изберете желаната топлинна стойност, след което натиснете бутон „P“ за активиране на функцията за топлинно усилване.


Изключване на нагревателните зони

Изберете елемента, който желаете да изключите с помощта на съответния бутон за избор на нагревател за готвене. Намалете температурата до „0“, като използвате бутон . Освен това, при едновременно натискане на

бутони  и , топлинната стойност се намалява до „0“.

Ако нагревателната зона е нагорещена, вместо „0“, ще бъде изписано „Н“.

Изключване на всички нагревателни зони

За едновременно изключване на всички нагревателни зони, натиснете бутон .

Докато уредът се намира в режим на готовност, всички нагорещени нагревателни зони са обозначени със символ „Н“.

Индикатор за остатъчна топлина

Индикаторът за остатъчна топлина показва, че стъклокерамичното покритие е нагорещено и е опасно да бъде докосвано.


След изключване на нагревателната зона, съответният дисплей продължава да показва „Н“, докато температурата на нейната повърхност стане безопасна за докосване.


Смарт пауза

Активирането на тази функция намалява мощността на всички включени нагреватели.

При деактивиране на функцията смарт пауза, нагревателите автоматично се връщат към предишната си температурна настройка.

В случай че функцията не бъде деактивирана, плотът ще се изключи автоматично след 30 минути.

За активиране на смарт пауза натиснете . Мощността на всички активирани нагреватели ще бъде намалена до ниво 1 и върху всички дисплеи ще бъде изписано „II“.




Натиснете  още веднъж за деактивиране на функцията. Символът „II“ ще изчезне и всички нагреватели ще продължат да работят на предишния режим на работа.

Функция за изключване с цел безопасност




Нагревателните зони ще бъдат изключени автоматично след определен времеви период, ако настройката не бъде променена. Всяка промяна в съответната нагревателна зона връща времетраенето до първоначалната му стойност. Същата се определя от избраната температурна настройка, както е показано по-долу.

Температурна настройка	Изключване с цел безопасност след
1-2	6 часа
3-4	5 часа
5	4 часа
6-9	1,5 часа

Заклучване против деца

Функцията за заклучване против деца може да бъде активирана, след като уредът бъде включен. За да направите това, натиснете едновременно бутоните за увеличаване  и намаляване  на температурната стойност, след което отново натиснете бутона за увеличаване на температурата . При визуализиране на символа „L“ (ЗАКЛЮЧЕН) върху дисплеите, температурните настройки на нагревателите не могат да бъдат променени. Ако някоя от нагревателните зони е нагорещена, символите „L“ и „Н“ ще се редуват.

Плотът ще остане в това положение, докато не бъде отключен, дори и ако уредът е рестартиран.

За деактивиране на заключването против деца включете плота. Натиснете едновременно бутоните за увеличаване  и намаляване  на температурна стойност, след което отново натиснете бутона за намаляване на температурата . Символът „L“ ще изчезне и уредът ще се изключи.

Заклучване на бутоните

Функцията за заключване на бутоните се използва като „безопасен режим“ по време на работа с уреда. След като бъде активирана, няма да могат да се правят никакви корекции с помощта на бутоните (напр. на топлинна стойност).

Единственото действие, което може да бъде предприето, е изключване на уреда.



Функцията за заключване на бутоните се активира при натискане и задържане на бутон Заклучване на бутоните за поне 2 секунди. Действието се потвърждава чрез звуков сигнал. При успешно изпълнение Индикаторът за заключване на бутоните премигва, след което уредът е заключен.

Функция таймер

Функцията таймер е налична в два варианта:




Таймер за минутно напомняне (1 – 99 мин)

Таймерът за минутно напомняне може да бъде активиран при изключени зони за готвене. Дисплеят на таймера показва „00“ с премигваща точка.

Натиснете бутона за увеличаване  или намаляване  стойността на таймера. Диапазонът за задаване на


настройката е между 0 и 99 минути. Ако в следващите 10 секунди не бъде извършена никаква корекция в показаното времетраене, таймерът за минутно напомняне ще бъде активиран, а премигващата точка ще изчезне. След като таймерът бъде зададен, ще започне отброяване.

След достигане на нула, прозвучава аудио сигнал и дисплеят на таймера започва да премигва. Аудио сигналът се изключва автоматично след 2 минути или при натискане на някой от бутоните.

Таймерът за минутно напомняне може да бъде променен или изключен по всяко време чрез натискане на бутона за настройка на таймера  и/или бутона за намаляване  на неговата стойност. Изключването на плота чрез докосване на  ще изключи и таймера за минутно напомняне.

Таймер на нагревателна зона (1 - 99 мин):

При включен плот, за всяка от нагревателните зони може да бъде програмиран отделен таймер.

Изберете нагревателна зона, след това задайте температурната настройка и накрая активирайте бутона за настройка на таймера . Таймерът може да бъде програмиран за изключване на определена нагревателна зона.

Около таймера са разположени 4 LED индикатора, служещи за обозначаване на нагревателните зони, за които има активиран таймер.

10 секунди след последното действие дисплеят на таймера преминава към следващия таймер, който изтича (в случай че е програмирана повече от една нагревателна зона).

След изтичане на зададеното времетраене прозвучава сигнал, върху дисплея на таймера се изписва „00“, а LED индикаторът на програмираната нагревателна зона започва да премигва. Съответната зона се изключва, а ако е нагорещена върху дисплея се изписва „H“.

Звуковият сигнал и премигващият LED индикатор се изключват автоматично след 2 минути или при натискане на някой от бутоните.

Звукова сигнализация

При включен плот следните действия се обозначават със звуков сигнал:

- Стандартно активиране на бутон – къс звуков сигнал.
- Непрекъснато въздействие върху бутоните за продължителен период от време (10 секунди) – продължителен прекъснат звуков сигнал.

Функция усилване

За да използвате тази функция, изберете нагревателна зона и задайте желаната температурна стойност, след което натиснете бутон „P“ (усилване). Функция усилване може да бъде активирана единствено ако е приложена за избраната нагревателна зона. Когато това стане, върху съответния дисплей се изписва символът „P“.

При активирането на функцията е възможно надхвърлянето на максималната мощност. В този случай вграденото управление на мощността ще бъде задействано.

Необходимостта от намаляване на мощността се означава чрез премигване на дисплея на съответната нагревателна зона. То продължава 3

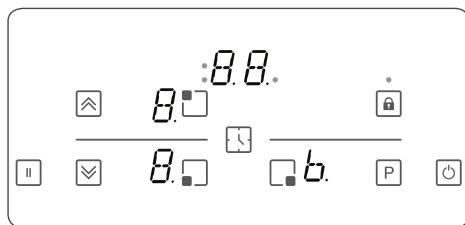
секунди и позволява промени в настройките преди активиране на намаляването на мощността.

Специални режими на готвене (налични само при модел EIH6 TC3B FV)

С неколкократно натискане на бутона за избор на нагревател можете да превключвате между различните специални функция за готвене – варене, пържене, поддържане на храната топла и разтопяване на шоколад. Те могат да бъдат използвани единствено върху дясната страна на плота. Функциите варене и пържене не могат да бъдат избирани едновременно, докато не прозвучи еднократен звуков сигнал.

Функция варене

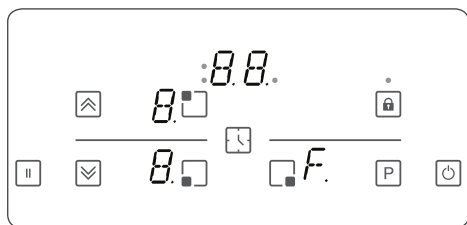
Служи за кипване на вода, както и за поддържане на температура, близка до точката на кипене. За активиране на функция варене, натиснете бутона за избор на нагревател два пъти. След като функцията бъде активирана, върху съответния дисплей ще бъде изписано „b“. Звуков сигнал ще обозначи кипването на водата, след което нейната температура ще бъде поддържана близка до точката на кипене.



На изображението по-горе е показана индикацията на функцията варене върху дисплея на предния десен на нагревател.

Функция пържене

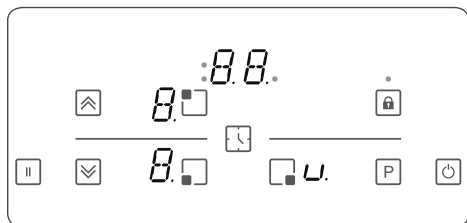
Използва се за пържене при около 160°C. За активиране на тази функция, натиснете бутона за избор на нагревател три пъти. След като функция пържене бъде активирана, върху съответния дисплей ще бъде изписан символът „F“. Когато мазнината е готова за пържене, ще прозвучи аудио сигнал.



На изображението по-горе е показана индикацията на функцията пържене върху дисплея на предния десен на нагревател.

Функцията за поддържане на храната топла

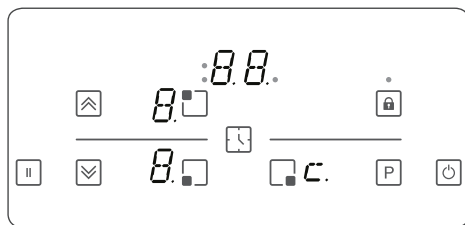
Тази функция позволява температурата на храната да бъде поддържана около 50°C. За да я активирате, натиснете бутона за избор на нагревател четири пъти. След като функцията бъде активирана, върху съответния дисплей ще бъде изписан символът „U“.




На изображението по-горе е показана индикацията на функцията за поддържане на храната топла върху дисплея на предния десен на нагревател.



Функция за разтопяване на шоколад








Тази функция може да бъде използвана за разтопяване на шоколад или други подобни храни при температура около 40°C. За да я активирате, натиснете бутона за избор на нагревател пет пъти. След като функцията бъде активирана, върху съответния дисплей ще бъде изписан символът „C“.



На изображението по-горе е показана индикацията на функцията за разтопяване на шоколад върху дисплея на предния десен на нагревател.

 Времетраенето и изпълнението на тази функция могат да се различават в зависимост от количеството храна и качеството на тигана. Най-добри резултати се постигат при 1,5 литра вода или 0,5 литра мазнина.

Кодове за грешка	
При възникване на грешка, върху дисплеите на нагревателите се изписват изброените кодове.	
E1	Вентилаторът за охлаждане не се включва. Свържете се с упълномощен сервизен представител.
E3	Захранващото напрежение се различава от посочените стойности. Изключете плота чрез докосване на бутон  , изчакайте докато символът „H“ излезне от дисплеите на всички нагревателни зони, включете отново плота с бутон  , след което продължете използването на уреда. При повторна поява на същия код за грешка, се свържете с упълномощен сервизен представител.

Кодове за грешка	
При възникване на грешка, върху дисплеите на нагревателите се изписват изброените кодове.	
E4	Честотата на подаваното захранване се различава от посочените стойности. Изключете плота чрез докосване на бутон  , изчакайте докато символът „H“ изчезне от дисплеите на всички нагревателни зони, включете отново плота с бутон  , след което продължете използването на уреда. При повторна поява на същия код за грешка, изключете уреда от електрическата мрежа, след което го включете отново. Включете плота чрез бутон  и продължете с използването на уреда. При повторна поява на същия код за грешка, се свържете с упълномощен сервизен представител.
E5	Вътрешната температура на плота е прекалено висока. Изключете уреда чрез бутон  и изчакайте, докато нагревателите изстинат.
E6	Грешка при предаването на командите от панела за управление към нагревателите. Свържете се с упълномощен сервизен представител.
E7	Температурният сензор на бобината не функционира. Свържете се с упълномощен сервизен представител.
E8	Температурният сензор на охладителя не функционира. Свържете се с упълномощен сервизен представител.
EA	Грешка от пренасищане на бобината. Изключете, след което включете повторно уреда чрез бутон  и продължете работата с него. При повторна поява на същия код за грешка, се свържете с упълномощен сервизен представител.
EC	Грешка от захранващото напрежение. Изключете, след което включете повторно уреда чрез бутон  и продължете работата с него. При повторна поява на същия код за грешка, се свържете с упълномощен сервизен представител.
C1-C8	Предупредителен сигнал за микропроцесора. Изключете, след което включете повторно уреда чрез бутон  и продължете работата с него. При повторна поява на същия код за грешка, се свържете с упълномощен сервизен представител.

4.2 Аксесоари

Шпатула за почистване на керамичното стъкло

Винаги използвайте шпатула за премахване на разлети вещества или налепи от котлона, преди да почиствате 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.

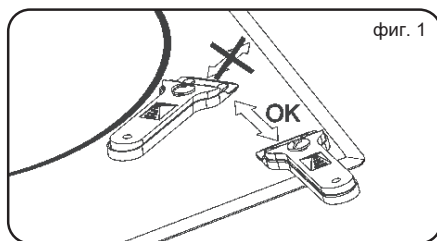


ВНИМАНИЕ:

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. 1)

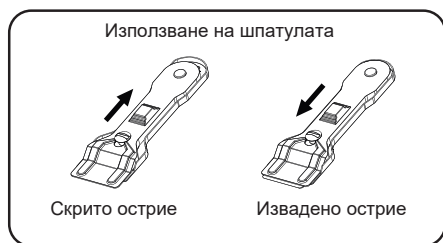


Използвайте само острието на шпатулата върху керамичната повърхност, избягвайте корпуса ѝ да влиза в контакт с повърхността, тъй като може да я надраска.



Използвайте острието на шпатулата само ако е в идеално състояние. Незабавно сменете острието, ако е нарушена цялостта му по какъвто и да било начин.


 След като сте приключили с шпатулата, приберете острието и го заключете. (Виж фиг. 2)



фиг. 2


5. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

5.1 Почистване


 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Изключете уреда и го оставете да се охлади преди почистване.

Общи инструкции

- Преди да използвате почистващи материали за уреда, проверете дали те са подходящи и дали се препоръчват от производителя.
- Използвайте кремообразни или течни почистващи препарати, които не съдържат частици. Не използвайте съдържащи сода каустик кремове (корозивни), абразивни почистващи пудри, груби телчета или твърди инструменти, тъй като това може да повреди готварските повърхности.


 Не използвайте почистващи препарати, които съдържат частици, тъй като могат да надраскат стъклото на уреда.

- Ако има разлив на течности, почистете незабавно, за да избегнете повреда в частите.

 Не използвайте парочистачки за почистване на части от уреда.

Почистване на керамичното стъкло

Керамичното стъкло може да издържи тежки прибори, но може да се счупи, ако се удари с остър предмет.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Керамични готварски котлони – ако повърхността е напукана, за да избегнете възможен токов удар, изключете

уреда и се обадете за сервизно обслужване.

- Използвайте кремообразен или течен почистващ препарат за почистване на витрокерамичното стъкло. След това изплакнете добре и подсушете със суха кърпа.



Не използвайте почистващи материали, предназначени за стомана, тъй като те може да повредят стъклото.

- Ако за дъното или покритието на готварски съдове се използват вещества с ниска точка на топене, те може да повредят стъклокерамичния котлон. Ако върху стъклокерамичния плот падне пластмаса, алуминиево фолио, захар или захарни храни, изстържете ги от горещата повърхност възможно най-бързо и най-безопасно. Ако тези вещества се разтопят, могат да увредят стъклокерамичния котлон. Когато готвите продукти с голямо съдържание на захар, като сладко, предварително нанесете слой от подходящо защитно средство, ако е възможно.
- Прахът по повърхността може да се почисти с мокра кърпа.
- Промените в цвета на керамичното стъкло няма да засегнат структурата или издръжливостта на керамиката и не се дължат на промяна в материала.

Промените в цвета на керамичното стъкло може да се дължат на редица причини:

1. Разлята храна не е била почистена от повърхността.
2. Използването на неподходящи съдове върху котлона ще наруши по-

върхността и може да доведе до спукване на стъклото.

3. Използване на неподходящи почистващи материали.

5.2 Поддръжка



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Поддръжката на уреда трябва да се извършва от упълномощен сервизен техник или квалифициран техник.

Други контроли

- Ако откриете дефект докато работите с контролите на уреда, се обърнете към упълномощен сервиз.

6. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ И ТРАНСПОРТИРАНЕ

6.1 Отстраняване на неизправности

Ако след проверката на всички посочени стъпки все още имате проблеми с уреда, е необходимо да се свържете с упълномощен сервизен служител или квалифицирано техническо лице.

Проблем	Възможна причина	Решение
Дисплеят на картата за управление на плота не показва нищо. Плотът или нагревателните зони не се включват.	Няма захранване.	Проверете предпазителя. Проверете дали електрозахранването не е прекъснато, като опитате да включите други електронни устройства.
Плотът се изключва по време на работа и върху всеки от дисплеите започва да премигва символът „F“.	Приборите за управление са мокри или върху тях има предмет.	Подсушете приборите за управление и отстранете предмета.
Плотът се изключва по време на работа.	Някоя от нагревателните зони е била включена за твърде продължителен период.	Можете да използвате нагревателната зона отново, като просто я включите.
Приборите за управление на плота не функционират и светлинният индикатор за заключване против деца е активиран.	Функцията за заключване против деца е активирана.	Изключете функцията за заключване против деца.
По време на готвене съдовете издават звуци или от плота се чува звук, наподобяващ почукване.	Това е нещо обичайно за процеса на готвене с индукция. Причината за звуците е прехвърлянето на енергия от плота към съдовете.	Това е нормално. Не съществува опасност нито за плота, нито за готварските съдове.
Символът „U“ светва върху дисплея на някоя от нагревателните зони.	Върху нагревателната зона няма поставен съд или съдът е неподходящ.	Използвайте подходящ съд.
Ниво на мощност 9 или „P“ е намалено автоматично. Това се случва ако изберете едновременно ниво на мощност „P“ или 9 за 2 нагревателни зони, от една и съща страна.	Максималното ниво на мощност за двете зони е достигнато.	При едновременна работа с ниво на мощност „P“ или 9, допустимата максимална мощност за двете зони би била надвишена.


6.2 Транспортиране

В случай на необходимост продуктът да бъде транспортиран, използвайте оригиналната опаковка. Спазвайте символите за транспортиране върху опаковката. Залепете всички подвижни части към продукта, за да предотвратите повреда по време на транспортиране.

Ако не разполагате с оригиналната опаковка, подгответе кутия, в която продуктът може да бъде транспортиран без повърхностите му да бъдат изложени на външни въздействия.





7. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

7.1. Таблица с енергийната ефективност

Марка			
Модел		ЕИH6 TC4B FV ЕИH6 TC4B FVW	ЕИH6 TC3B FV
Тип на котлона		Електричество	Електричество
Брой на зоните за готвене		4	3
Нагревателна технология - 1		Индукция	Индукция
Размер -1	cm	Ø16,0	Ø16,0
Енергоконсумация - 1	Wh/kg	182,0	182,0
Нагревателна технология - 2		Индукция	Индукция
Размер -2	cm	Ø16,0	Ø21,0
Енергоконсумация - 2	Wh/kg	182,0	182,0
Нагревателна технология - 3		Индукция	Индукция
Размер -3	cm	Ø21,0	Ø29,0
Енергоконсумация - 3	Wh/kg	182,0	182,0
Нагревателна технология - 4		Индукция	
Размер - 4	cm	Ø21,0	
Енергоконсумация - 4	Wh/kg	182,0	
Енергоконсумация на котлона	Wh/kg	182,0	182,0
Котлонът съответства на EN 60350-2			
Съвети за спестяване на енергия			
<p>Котлон</p> <ul style="list-style-type: none"> – Използвайте домакински съдове с плоска основа. – Използвайте домакински съдове с подходящ размер. – Използвайте домакински съдове с капак. – Минимизирайте количеството на течностите или мазнините. – При завиране на течността намалете настройката. 			

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“.

Simbol	Tip	Značenje
	UPOZORENJE	Rizik od ozbiljne povrede ili smrti
	RIZIK OD ELEKTRIČNOG UDARA	Rizik od visokog napona
	POŽAR	Upozorenje: Rizik od požara / zapaljivi materijali
	PAŽNJA	Rizik od povrede ili štete
	VAŽNA NAPOMENA	Pravilno rukovanje sistemom

SADRŽAJ

1. BEZBEDNOSNA UPUTSTVA.....	26
1.1 Opšta bezbednosna upozorenja.....	26
1.2 Instalaciona upozorenja.....	28
1.3 U toku korišćenja	28
1.4 U toku čišćenja i održavanja	29
2. INSTALACIJA I PRIPREMA ZA KORIŠĆENJE	30
2.1 Uputstva za instaliranje	30
2.2 Instaliranje ploče	30
2.3 Električno povezivanje i bezbednost	32
3. KARAKTERISTIKE PROIZVODA	33
4. KORIŠĆENJE PROIZVODA.....	33
4.1 Kontrole ploče	33
4.2 Dodatna oprema	39
5. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	40
5.1 Čišćenje	40
5.2 Održavanje	40
6. REŠAVANJE PROBLEMA & TRANSPORT.....	41
6.1 Rešavanje problema	41
6.2 Transport	41
7. TEHNIČKE SPECIFIKACIJE.....	42
7.1 Tabela energetske efikasnosti	42


1. BEZBEDNOSNA UPUTSTVA



Pažljivo pročitajte sva uputstva pre korišćenja uređaja i držite ih na pristupačnom mestu zarad reference kada je to neophodno.


Ovo uputstvo je pripremljeno za više od jednog modela, zato vaš uređaj možda neće imati neke funkcije koje su ovde opisane. Zbog toga, važno je obratiti naročitu pažnju na sve slike dok čitate uputstvo za rukovanje.



1.1 Opšta bezbednosna upozorenja



- Ovaj uređaj mogu da koriste deca od 8 godina i starija i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim mogućnostima ili ona bez iskustva i znanja ako im je pruženo nadgledanje ili instrukcija u vezi sa korišćenjem uređaja na bezbedan način i ako razumeju opasnosti koje postoje. Deca ne treba da se igraju sa uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne treba da se izvrši od strane dece bez nadgledanja.

 **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi pristupni delovi postaju topli u toku korišćenja. Treba voditi računa da se izbegne dodirivanje elemenata koji greju. Držite decu mlađu od 8 godina podalje osim ako nisu pod stalnim nadzorom.

  **UPOZORENJE:** Kuvanje na ulju ili masti bez nadzora može da bude opasno i može da dovede do požara. NIKADA ne pokušavajte da ugasite takav požar vodom, već isključite uređaj i zatim pokrijte plamen sa poklopcem ili ćebetom za požar.

 **OPREZ:** Proces kuvanja treba da se nadgleda. Kratak proces kuvanja treba stalno da se nadgleda

  **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Ne čuvajte stvari na površini za kuvanje.

  **UPOZORENJE:** Ako je površina napukla, isključite uređaj da biste izbegli mogućnost strujnog udara.

- Za indukcijske ploče: Metalne predmete kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci, ne treba postavljati na površinu ploče jer se mogu pregrijati.
- Za indukcijske ploče, nakon upotrebe isključite element ploče dugmetom za kontrolu. Ne oslanjajte se na detektor posuđa.
- Za modele koji imaju poklopac za ploču, očistite bilo šta što se prosulo sa poklopca pre korišćenja i dozvolite ploči da se ohladi pre nego što zatvorite poklopac.
- Ne rukujte uređajem putem eksternog tajmera ili odvojenog sistema daljinske kontrole.
- Ne koristite jake abrazivne čistače ili podmetače za ribanje da čistite površine ploče. Oni mogu da ogrebu površinu što može da dovede do lomljenja stakla ili druge štete na površini uređaja.
- Ne koristite paročistače za čišćenje uređaja.
- Vaš uređaj je proizveden u skladu sa primenjivim lokalnim i internacionalnim standardima i propisima.
- Održavanje i popravka moraju se obavljati samo od strane ovlašćenih servisnih tehničara. Instalacija i popravka koja je izvršena od strane neovlašćenih tehničara može da vas dovede u opasnost. Opasno je menjati ili modifikovati specifikacije uređaja na bilo koji način. Upotreba neodgovarajućih štitnika za ploče može dovesti do nesrećnog slučaja.
- Pre povezivanja uređaja, postarajte se da lokalni distributivni uslovi (napon struje i frekvencija) i specifikacije uređaja budu kom-

patibilni. Specifikacije ovog uređaja su navedene na etiketi.



OPREZ: Ovaj uređaj je dizajniran samo za kuvanje hrane i samo za unutrašnju upotrebu u domaćinstvima. Ne treba ga koristiti u druge svrhe ili primene, kao što su korišćenje van domaćinstva, u komercijalnom okruženju ili za grejanje sobe.

- Sve moguće mere su preuzete da bi se obezbedila vaša bezbednost. Pošto staklo može da se polomi, treba da budete pažljivi kada čistite kako biste izbegli ogrebotine. Izbegavajte udaranje ili lupanje stakla sa dodacima.
- Postarajte se da napojni kabl ne bude presavijen ili oštećen u toku instalacije. Ako se napojni kabl ošteti, mora biti zamenjen od strane proizvođača, njegovog servisnog osoblja ili slično kvalifikovanih osoba kako bi se sprečila opasnost.
- Držite decu i životinje podalje od ovog uređaja.
- Kad je ploča u upotrebi, ne približavajte ploči predmete osetljive na magnetna polja (kao što su kreditne kartice, bankarske kartice, časovnici i slični predmeti). Preporučuje se da se lica sa pejsmejkerom konsultuju sa kardiologom pre korišćenja indukcijske ploče.

1.2 Instalaciona upozorenja

- Ne rukujte uređajem pre nego što je u potpunosti instaliran.
- Uređaj mora da se instalira od strane ovlašćenog tehničara. Proizvođač ne odgovara za bilo kakve štete koje mogu da se izazovu pogrešnim postavljanjem i instalacijom od strane neovlašćenih osoba.
- Prilikom otpakivanja uređaja, proverite da li je on oštećen tokom transporta. U slučaju bilo kakvog defekta ne koristite uređaj i odmah kontaktirajte kvalifikovanog servisnog agenta. S obzirom na to da materijali koji se koriste za pakovanje (najlon, spajalice, stiropor i td) mogu biti opasni za decu, treba ih sakupiti i odmah ukloniti.
- Zaštitite svoj uređaj od atmosferskih efekata. Ne izlažite ga suncu, kiši, snegu, prašini ili preteranoj vlazi.
- Materijali oko uređaja (kuhinjski elementi) moraju biti u stanju da izdrže minimalnu temperaturu od 100°C.
- Temperatura donje površine ploče može da poraste u toku rada, zato drvena ploča mora da se instalira ispod proizvoda.

1.3 U toku korišćenja

- Ne stavljajte zapaljive ili sagorive materijale na ili u blizinu uređaja kada on radi.



Ne ostavljajte ploču bez nadzora kada kuvate sa čvrstim ili tečnim uljem. Ono može da se zapali u uslovima ekstremne toplote. Nikada ne sipajte vodu na plamen koji je izazvan uljem, umesto toga isključite ploču i pokrijte šerpu poklopcem ili protivpožarnim ćebetom.

- Uvek postavljajte tiganj preko centra zone za kuvanje i okrenite ručke na bezbednu poziciju tako da ne mogu da se udare ili uhvate.
- Ako se proizvod neće koristiti duži vremenski period, isključite glavni prekidač.
- Postarajte se da kontrolna dugmad uređaja uvek budu na poziciji „0“ (stop) kada se uređaj ne koristi.

1.4 U toku čišćenja i održavanja

- Postarajte se da uređaj bude isključen iz napajanja pre nego što izvršite bilo kakvo čišćenje ili održavanje.
- Da biste održali efikasnost i bezbednost vašeg uređaja, preporučujemo da uvek koristite originalne rezervne delove i da pozovete ovlašćene servisne agente kada je to potrebno.

CE izjava o usklađenosti

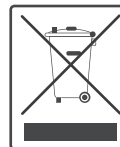
CE Izjavljujemo da naši proizvodi zadovoljavaju primenljive evropske direktive, odluke i propise, kao i zahteve navedene u naznačenim standardima.

Ovaj uređaj je projektovan za korišćenje samo u svrhe kuvanja kod kuće. Svaka druga upotreba (kao što je zagrevanje prostorije) je nepravilna i opasna.



Uputstvo za upotrebu važi za nekoliko modela. Možda ćete primetiti razlike između ovog uputstva i vašeg modela.

Odlaganje vaše stare ploče



Ovaj simbol na proizvodu ili na njegovom pakovanju ukazuje na to da se ovaj proizvod ne može smatrati kućnim otpadom.

Umesto toga, treba da se preda na sabirno mesto za reciklažu električne i elektronske opreme.

Pravilnim odlaganjem ovog proizvoda pomažete u sprečavanju mogućih negativnih posledica po životnu okolinu i zdravlje ljudi, do kojih bi došlo usled neodgovarajuće obrade otpada ovog proizvoda. Detaljnije informacije o reciklaži ovog proizvoda potražite u vašoj opštini, komunalnoj službi ili u prodavnici u kojoj ste kupili ovaj proizvod.

2. INSTALACIJA I PRIPREMA ZA KORIŠĆENJE

! UPOZORENJE: Ovaj uređaj mora da instalira ovlašćeni servisni predstavnik ili kvalifikovani tehničar, u skladu sa instrukcijama u ovom priručniku i u skladu sa važećim lokalnim propisima.

- Nepravilna instalacija može da izazove štetu i kvar, za šta proizvođač ne prihvata nikakvu odgovornost i garancija neće biti važeća.
- Pre instalacije, postarajte se da uslovi lokalne distribucije (napon struje i frekvencija) i podešavanja uređaja budu kompatibilni. Uslovi podešavanja ovog uređaja su navedeni na etiketi.
- Zakoni, ukazi, direktive i standardi na snazi u zemlji korišćenja treba da se poštuju (bezbednosne regulative, pravilno recikliranje u skladu sa propisima, itd.)

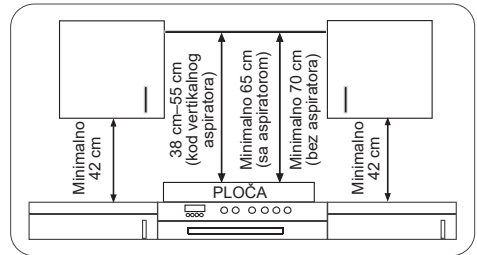
2.1 Uputstva za instaliranje

Opšta uputstva

- Nakon uklanjanja materijala za pakovanje sa uređaja i njegovih dodataka, proverite da uređaj nije oštećen. Ako sumnjate na oštećenje, ne koristite uređaj i odmah kontaktirajte ovlašćenog servisnog predstavnika ili kvalifikovanog tehničara.
- Vodite računa da u neposrednoj blizini nema nikakvih zapaljivih ili eksplozivnih materijala, kao što su zavese, ulje, krpe ili slični predmeti koji se mogu zapaliti.
- Radna površina i nameštaj oko uređaja moraju da budu napravljeni

od materijala koji su otporni na temperature iznad 100°C.

- Ako su aspirator ili viseći element kuhinje instalirani iznad uređaja, bezbednosno rastojanje između ploče za kuvanje i aspiratora ili visećeg elementa treba da bude onako kako je prikazano na slici ispod.

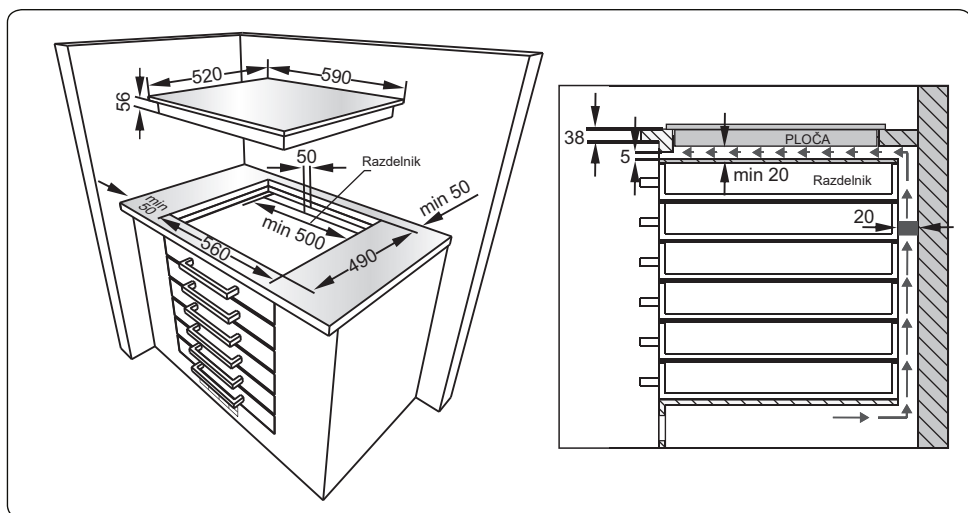
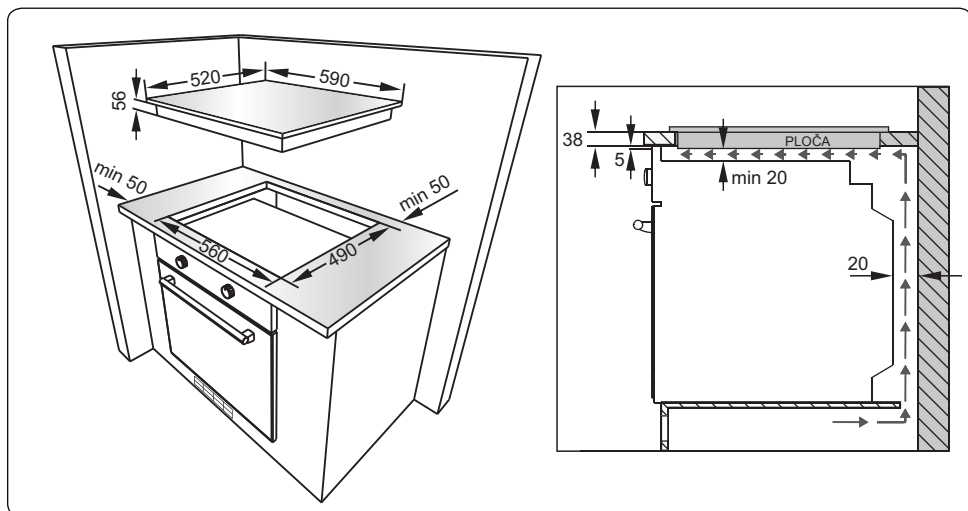


- Uređaj ne treba da se instalira direktno iznad mašine za pranje posuđa, frižidera, zamrzivača, mašine za pranje veša ili uređaja za sušenje veša.
- Ako je osnova uređaja dohvatljiva rukom, barijera napravljena od odgovarajućeg materijala mora da se uglavi ispod osnove uređaja, starajući se da nema pristupa osnovi uređaja.

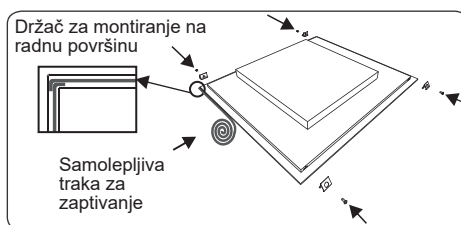
2.2 Instaliranje ploče

Uređaj je dostavljen sa kompletom za instaliranje uključujući samolepljiv zaptivni materijal, fiksne nosače i šrafove.

- Isecite dimenzije otvora kao što je navedeno na slici. Locirajte otvor na radnom delu tako da, nakon što se ploča instalira, sledeći zahtevi budu poštovani.



- Primenite dostavljenu jednostranu samolepljivu traku skroz oko donje ivice ploče. Ne teglite traku.
- Zašrafite 4 držača za montiranje na radnu površinu na bočne zidove uređaja.
- Ubacite uređaj u otvor.



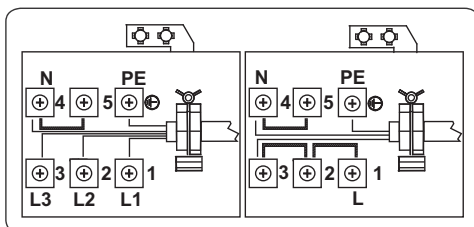
2.3 Električno povezivanje i bezbednost

⚠ UPOZORENJE: Električno povezivanje ovog uređaja treba da se izvrši od strane ovlašćenog servisnog predstavnika ili kvalifikovanog električara, u skladu sa instrukcijama u ovom uputstvu i u skladu sa trenutnim lokalnim propisima.

⚠ UPOZORENJE: OVAJ UREĐAJ MORA DA SE UZEMLJI.

- Pre povezivanja uređaja na dovod napajanja, nivo napona struje uređaja (naveden na ploči identifikacije uređaja) mora da se proveri da li odgovara dostupnim dovodima napona, te da električna instalacija može da izdrži električnu snagu uređaja (takođe je navedena na ploči identifikacije).
- U toku instalacije, molimo vas da se uverite da se koriste izolirani kablovi. Nepravilno povezivanje može da ošteti vaš uređaj. Ako je glavni kabl oštećen i treba da se zameni, ovo treba da izvrši kvalifikovana osoba.
- Ne koristite adaptere, višestruke utičnice i/ili produžne kablove.
- Napojni kabl treba da se čuva podalje od vrelih delova uređaja i ne sme da se savije ili kompresuje. U suprotnom će kabl biti oštećen, što će dovesti do kratkog spoja.
- Ako uređaj nije povezan na izvor napajanja utikačem, mora se koristiti osigurač (sa najmanje 3 mm prostora za kontakt) da bi se ispunili sigurnosni propisi.
- Osigurač mora da bude lako dohvatljiv kada se jednom uređaj instalira.
- Postarajte se da sva povezivanja budu adekvatno zavrnutu.

- Fiksirajte napojni kabl u stezniku za kabl a zatim zatvorite poklopac.
- Povezivanje kutije za izvod se nalazi na kutiji za izvod.




Povezivanje na trofazni priključak

Povezivanje na monofazni priključak

3 x 4 mm², HO5V V-F – tip kabla koji se mora koristiti. Žica uzemljenja mora biti povezana na \oplus simbol.

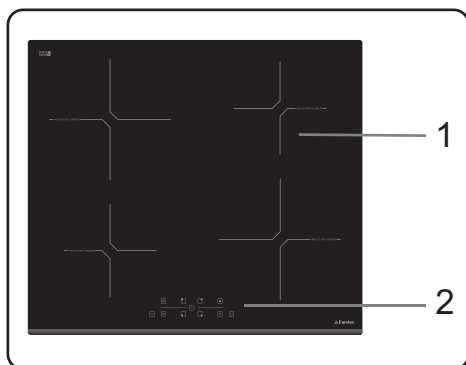
3. KARAKTERISTIKE PROIZVODA

 **Važno:** Specifikacije proizvoda variraju i izgled vašeg uređaja može se razlikovati od uređaja na slikama.

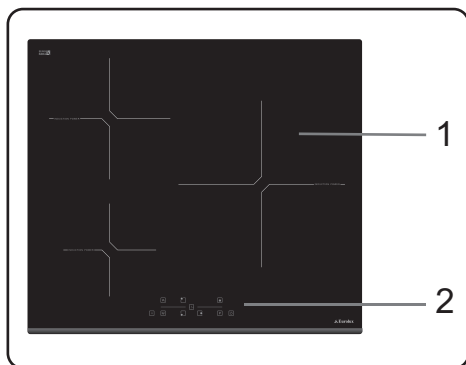
Spisak komponenti

EIH6 TC4B FV

EIH6 TC4B FVW



EIH6 TC3B FV



1. Indukcijska zona

2. Kontrolna tabla

4. KORIŠĆENJE PROIZVODA

4.1 Kontrole ploče



Zona indukcije

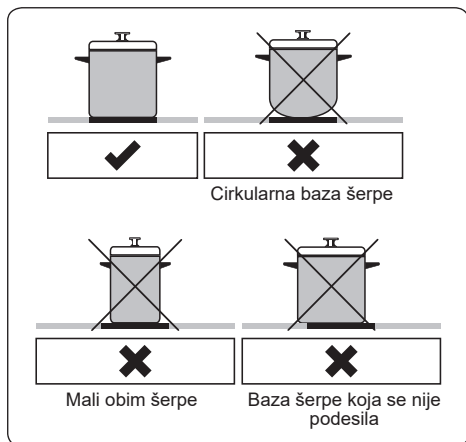
Informacije koje su date u sledećoj tabeli su samo zarad vođenja.

Podešavanja	Koristite za
0	Element isključen
1-3	Delikatno zagrevanje
4-5	Nežno krčkanje, sporo zagrevanje
6-7	Podgrevanje i brzo krčkanje
8	Ključanje, vrenje i prženje
9	Maksimalna toplota
P	Booster funkcija

Posuđe

- Koristite debelo, ravno, posuđe sa glatkim dnom napravljenim od čelika, emajliranog čelika, gvožđa ili nerđajućeg čelika. Kvalitet i sastav posuđa ima direktan uticaj na učinak kuvanja.
- Ne koristite posuđe koje ima konkavno ili konveksno dno. Posuđe napravljeno od aluminijuma ili nerđajućeg čelika sa ne-feromagnetnim dnom, staklom, bakrom, mesingom, keramikom, porcelanom nije pogodno za indukcijsko zagrevanje.
- Da bi se proverilo da li posuđe odgovara indukcijskom kuvanju možete da držite magnet na osnovi posuđa. Ako se magnet zalepi, posuđe je generalno odgovarajuće ili možete da stavite malo vode u posuđe na zoni kuvanja podešeno na maksimalni nivo. Voda mora da se greje nekoliko sekundi.

- Kada koristite određene tiganje, razna buka može da se čuje, to je zbog dizajna tiganja i ne utiče na učinak ili bezbednost ploče.
- Da biste postigli najbolji učinak kuvanja, tiganj treba da je postavljen na centar zone za kuvanje.
-  simbol blješti kada je nivo napajanja izabran za zonu kuvanja ako je nepogodan tiganj ili nijedan tiganj nije postavljen na zonu kuvanja. Zona kuvanja će se automatski isključiti nakon 2 minuta.
- Ako je odgovarajući tiganj postavljen na zonu kuvanja  simbol će nestati a kuvanje će se nastaviti pri izabranom nivou kuvanja.
- Da biste dobili najbolji prenos energije prečnik osnove posuđa treba da odgovara zoni kuvanja.
- Minimalni prečnik posuđa treba da bude D120 mm za 160 mm zone kuvanja, D140 mm za 210 mm zone kuvanja i D160 mm za 290 mm zone kuvanja.

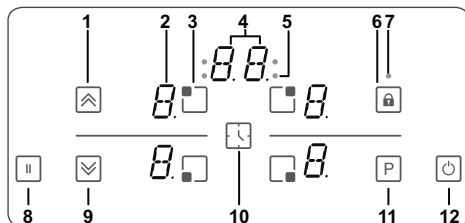


Ovim uređajem se rukuje dirajući dugmad a funkcije su potvrđene od strane prikaza i zvučnih signala.

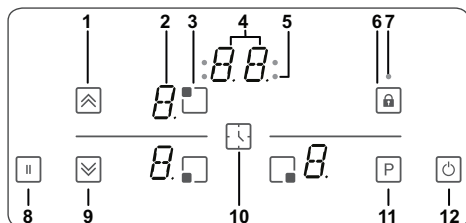
Kontrolna jedinica na dodir

EIH6 TC4B FV

EIH6 TC4B FVW



EIH6 TC3B FV




1. Povećavanje podešavanja toplote/tajmer
 2. Prikaz grejača
 3. Izbor grejača
 4. Prikaz tajmera
 5. Indikatori zone kuvanja funkcije tajmera
 6. Zaključavanje dugmadi
 7. Indikator zaključavanja dugmadi
 8. Pametna pauza
 9. Smanjenje podešavanja toplote/tajmer
 10. Izbor tajmera
 11. Booster
 12. Uključeno/Isključeno
- Koristite zone indukcionog kuvanja sa odgovarajućim posuđem.


Kada se primeni glavni napon, svi prikazi će se na kratko osvetleti. Nakon ovoga, ploča je u režimu pripravnosti i spremna je za rukovanje.


Ploča se kontroliše pritiskajući odgovarajuće elektronsko dugme. Svako dugme koje se pritisne ima zvučni signal.

Uključivanje uređaja

Uključite ploču pritiskajući dugme UKLJUČENO/ISKLJUČENO . Svi prikazi grejača će pokazivati statičko „0“ a donje desne tačke trepere. (Ako se nijedna zona kuvanja ne izabere u roku od 20 sekundi, ploča će se automatski isključiti).



Isključivanje uređaja

Isključivanje ploče u bilo koje vreme dodirivanjem .




Dugme UKLJUČENO/ISKLJUČENO  uvek ima prioritet u funkciji isključivanja.

Uključivanje zona za kuvanje

Pritisnite dugme za biranje grejača koji odgovara grejaču koji želite da koristite. Statička tačka će se prikazati na prikazu grejača a trepćuće tačke na svim drugim prikazima grejača više neće biti osvetljene.


Izaberite podešavanje temperature koristeći dugme za podešavanje povećanja grejanja  ili dugme za podešavanje smanjenja grejanja . Element je spreman za korišćenje. Za najbrža vremena ključanja, izaberite željeni nivo kuvanja a zatim dodirnite „P“ dugme da biste aktivirali booster funkciju.

Isključivanje zona za kuvanje

Izaberite elemenat koji želite da isključite pritiskajući dugme za izbor grejača. Koristeći  dugme, smanjite temperaturu na „0“. (Simultano pritisnjanje dugmadi  i  takođe uključuje temperaturu na „0“).

Ako je zona kuvanja vruća, „H“ će se prikazati umesto „0“.

Isključivanje svih zona za kuvanje

Da biste u isto vreme isključili sve zone za kuvanje, pritisnite  dugme.

U režimu pripravnosti, „H“ se pojavljuje na svim zonama kuvanja koje su vruće.

Indikator zaostale toplote

Indikator zaostale toplote ukazuje na to da područje staklene keramike ima temperaturu koja je opasna za dodir.


Nakon isključivanja zone kuvanja, odgovarajući prikaz pokazuje „H“ dok je dodeljena temperatura zone kuvanja iznad bezbednog nivoa.


Pametna pauza

Pametna pauza, kada se aktivira, smanjuje napajanje svih grejača koji su uključeni.

Ako zatim deaktivirate pametnu pauzu, grejači će se automatski vratiti na prethodni nivo temperature.

Ako pametna pauza nije deaktivirana, ploča za kuvanje će se isključiti nakon 30 minuta.

Pritisnite  da biste aktivirali pametnu pauzu. Napajanje aktiviranih grejača će smanjiti nivo na 1 i „II“ će se pojaviti na svim prikazima.

Pritisnite  ponovo da biste deaktivirali pametnu pauzu. „II“ će nestati i grejači će sada raditi na prethodno podešenom nivou.




Funkcija bezbednosnog isključivanja

Zona kuvanja će se automatski isključiti ako podešavanje toplote nije promenjeno tokom određenog vremenskog perioda. Promena u podešavanju toplote zone kuvanja će ponovo podesiti vreme trajanja na početnu vrednost. Početna vrednost vremena trajanja zavisi od




izabranog nivoa temperature, kao što je ispod prikazano.

Podešavanje toplote	Bezbednosno isključivanje nakon
1-2	6 sati
3-4	5 sati
5	4 sata
6-9	1,5 sati

Zaključavanje za decu


Nakon uključivanja uređaja, funkcija zaključavanja za decu može da se aktivira. Da biste aktivirali zaključavanje za decu, simultano rukujte prednjim dugmetom podešavanja povećanja toplote  i dugmetom podešavanja smanjenja toplote  a zatim ponovo rukujte dugmetom podešavanja povećanja toplote . „L“ koje znači ZAKLJUČANO će se pojaviti na prikazima grejača i kontrola ne može da se koristi. (Ako je zona kuvanja pod uslovima toplote, „L“ i „H“ će se naizmenično prikazivati).

Ploča će ostati zaključana dok se ne otključa, čak i ako je uređaj isključen i uključen.

Da biste deaktivirali zaključavanje za decu, prvo uključite ploču. Simultano pritisnite dugme za povećanje toplote  i dugme za smanjivanje toplote  a zatim pritisnite dugme za smanjenje toplote  ponovo. „L“ će nestati na prikazu a ploča će se isključiti.

Zaključavanje dugmadi



Funkcija zaključavanja dugmadi koristi se za „bezbedan režim“ na uređaju u toku rada. Neće biti moguće načiniti bilo kakva podešavanja pritiskajući dugmad (na primer podešavanja toplote). Moguće je samo isključiti uređaj.

Funkcija zaključavanja postaje aktivna ako je dugme za zaključavanje  pritisnuto najmanje 2 sekunde. Ovo rukovanje je naglašeno od strane zvučnog signala. Nakon uspešnog rukovanja, indikator zaključavanja dugmeta će blještati a grejač će se zaključati.




Funkcija tajmera

Funkcija tajmera se realizuje u dve verzije, kao što sledi.

Tajmer minutnog podsetnika (1 - 99 min.)

Tajmerom minutnog podsećanja može da se rukuje ako su zone kuvanja isključene. Tajmer pokazuje „00“ sa tačkom koja trepće. Pritisnite  da biste povećali vreme ili pritisnite  da biste smanjili vreme. Raspon je između 0 i 99 minuta. Ako nema prilagođavanja vremena u roku od 10 sekundi, tajmer minutnog podsetnika će se podesiti a tačka koja trepće će nestati. Kada je tajmer podešen, počinje da odbrojava.


Kada tajmer dođe do nule, zvučni signal se čuje i prikaz tajmera blješti. Zvučni signal će se automatski zaustaviti nakon 2 minuta i/ili rukovanjem bilo kojeg dugmeta.

Tajmer minutnog podsetnika može da se promeni ili isključi bilo kada rukovanjem dugmeta za povećanje tajmera  i/ili dugmetom za smanjenje tajmera . Isključivanje ploče dodirivanjem  u bilo koje vreme će takođe isključiti tajmer minutnog podsetnika.

Tajmer zone kuvanja (1 - 99 min.)

Kada je ploča uključena, nezavisni tajmer može da se programira za svaku zonu kuvanja.

Izaberite zonu kuvanja, zatim izaberite podešavanje temperature i, konačno, ak-

tivirajte dugme za podešavanje tajmera , tajmer može da se programira za isključivanje zone kuvanja. Četiri LED svetla su aranžirana oko tajmera koja ukazuju na to za koju zonu kuvanja je tajmer podešen.

10 sekundi nakon poslednjeg rukovanja, prikaz tajmera se menja na tajmer koji će sledeći isteći (u slučaju kada je tajmer podešen na više od jedne zone kuvanja).

Kada je tajmer istekao, signal se čuje i prikaz tajmera pokazuje „00“ a dodeljeni LED tajmer zone za kuvanje blješti. Programirana zona kuvanja će se isključiti i „H“ će se prikazati ako je zona kuvanja vruća.

Zvučni signal i blještanje tajmera LED će se automatski zaustaviti nakon 2 minuta i/ili rukovanjem bilo kojeg dugmeta.

Zvučni signal

Dok ploča radi, sledeće aktivnosti će biti signalizirane putem zvučnog signala:

- Normalna aktivacija dugmeta će biti praćena kratkim zvučnim signalom.
- Neprekidno rukovanje dugmetom tokom dužeg vremenskog perioda (10 sekundi) će biti praćeno sa dužim, naizmeničnim zvučnim signalom.

Booster funkcija

Za korišćenje ove funkcije, izaberite zonu kuvanja i podesite željeni nivo kuvanja, zatim pritisnite „P“ (booster) dugme.

Funkcija boostera može da se aktivira samo ako je primenljiva sa izabranom zonom kuvanja. Ako je funkcija boostera aktivna, „P“ je prikazano na odgovarajućem prikazu.

Aktiviranje bustera može da prevaziđe maksimalnu snagu, u tom slučaju će se integrisano upravljanje električnom snagom aktivirati.

Neophodno smanjenje napajanja je prikazano blještanjem odgovarajuće zone prikaza kuvanja. Blještanje je aktivno 3 sekunde i dopušta dalja prilagođavanja podešavanja pre smanjenja napajanja.

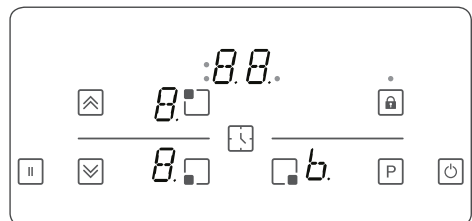
Specijalni režimi kuvanja (samo za EI6 TC3B FV)

Pritisnite i otpustite dugme za izbor grejača da biste prošli kroz specijalne režime kuvanja (ključanje, prženje, održavanje toplote i topljenje čokolade). Funkcije specijalnog kuvanja su dostupne samo desnoj strani ploče. Ključanje i prženje ne mogu simultano da se izaberu dok se jedan zvuk ne čuje sa ploče.

Funkcija ključanja

Ova funkcija se koristi za ključanje vode i držanje temperature blizu tačke ključanja.

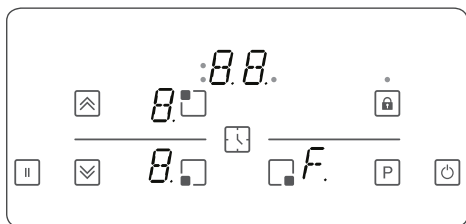
Da biste aktivirali funkciju ključanja, dodirnite dugme za izbor grejača dva puta. Kada je funkcija ključanja aktivirana, odgovarajući prikaz će pokazati „b“. Ploča će pustiti zvučni signal da ukaže na to kada je voda proključala a voda će se onda krčkati.



Slika iznad pokazuje prikaz prednjeg desnog grejača koji ukazuje na funkciju ključanja.

Funkcija prženja

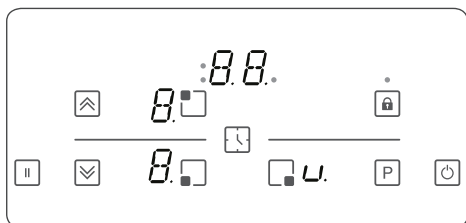
Ova funkcija će pržiti ulje na oko 160°C. Da biste aktivirali ovu funkciju, pritisnite izbor dugmeta grejača tri puta. Kada je funkcija prženja aktivirana, odgovarajući prikaz će pokazati „F“. Ploča će se čuti kada je ulje spremno za prženje.



Na gornjoj slici, prikaz prednjeg desnog grejača navodi funkciju prženja.

Funkcija održavanja toplote

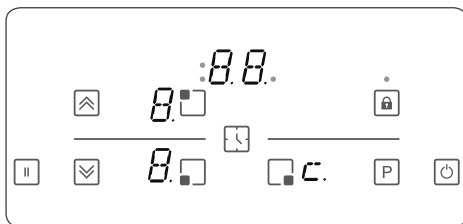
Ova funkcija omogućava održavanje toplote hrane na oko 50°C. Da biste aktivirali funkciju održavanja toplote, pritisnite dugme birača grejača četiri puta. Kada je aktivirana funkcija održavanja toplote, odgovarajući prikaz će pokazati „u“.




Slika iznad pokazuje prikaz prednjeg desnog grejača koji ukazuje na funkciju održavanja toplote.







Funkcija topljenja čokolade

Ova funkcija topi čokoladu ili sličnu hranu na oko 40°C. Da biste aktivirali funkciju topljenja čokolade, pritisnite dugme birača grejača pet puta. Kada se aktivira funkcija topljenja čokolade, odgovarajući prikaz će pokazati „c“.



Na gornjoj slici, prikaz prednjeg desnog grejača navodi funkciju topljenja čokolade.

 Učinak i vreme mogu da se razlikuju u zavisnosti od kvantiteta hrane u tiganju i kvaliteta tiganja. 1,5 litara vode ili 0,5 litara ulja daju najbolji kuvarski učinak sa ovim funkcijama.

Kodovi greške	
Ako postoji greška, kod greške će se prikazati na prikazima grejača.	
E1	Ventilator za hlađenje je onemogućen. Pozovite ovlašćenog servisnog agenta.
E3	Napon je veći od rangiranih vrednosti. Isključite ploču pritiskajući  , sačekajte dok „H“ ne nestane za sve zone, uključite ploču pritiskajući  i nastavite da koristite. Ako se pojavi ista greška, pozovite ovlašćenog servisnog agenta.
E4	Frekvencija napona se razlikuje od rangiranih vrednosti. Isključite ploču pritiskajući  , sačekajte dok „H“ ne nestane za sve zone, uključite ploču pritiskajući  i nastavite da koristite. Ako se ponovo pojavi ista greška, isključite uređaj iz utikača i uključite ga. Uključite ploču dodirujući  i nastavite sa korišćenjem. Ako se pojavi ista greška, pozovite ovlašćenog servisnog agenta.
E5	Interna temperatura ploče je previsoka, isključite ploču pritiskajući  i ostavite da se grejači ohlade.

Kodovi greške	
Ako postoji greška, kod greške će se prikazati na prikazima grejača.	
E6	Greška u komunikaciji između kontrole na dodir i grejača. Pozovite ovlašćenog servisnog agenta.
E7	Senzor temperature kalema je onemogućen. Pozovite ovlašćenog servisnog agenta.
E8	Senzor temperature hlađenja je onemogućen. Pozovite ovlašćenog servisnog agenta.
EA	Greška saturacije velikog kalema. Isključite ploču pritiskajući dugme uključeno/isključeno, uključite ploču pritiskajući dugme uključeno/isključeno i nastavite da ga koristite. Ako se pojavi ista greška, pozovite ovlašćenog servisnog agenta.
EC	Greška u dovodu napona. Isključite ploču pritiskajući dugme uključeno/isključeno, uključite ploču pritiskajući dugme uključeno/isključeno i nastavite da ga koristite. Ako se pojavi ista greška, pozovite ovlašćenog servisnog agenta.
C1-C8	Upozorenje mikroprocesora. Isključite ploču pritiskajući dugme uključeno/isključeno, uključite ploču pritiskajući dugme uključeno/isključeno i nastavite da ga koristite. Ako se pojavi ista greška, pozovite ovlašćenog servisnog agenta.


4.2 Dodatna oprema

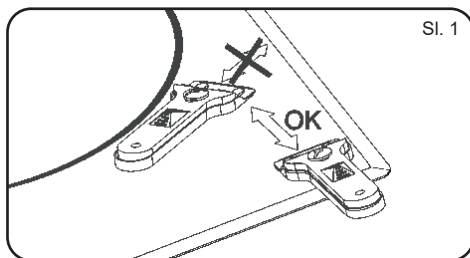
Spatula


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 vrućih zona za kuvanje pre nego što se upeku na ploči.


PAŽNJA:


Budite pažljivi kada koristite spatulu. Njene oštrice mogu uzrokovati povrede!

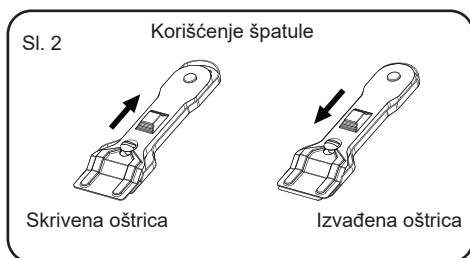
 Ako nepravilno koristite špatulu, oštrica se može polomiti. Ako se to desi, nemojte pokušavati da uklonite komad rukama, pažljivo koristite klešta ili nož sa tankom oštricom. (Vidi sliku 1)



 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 2)



5. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

5.1 Čišćenje

! **UPOZORENJE:** Isključite uređaj i ostavite da se ohladi pre čišćenja.

Opšta uputstva

- Pre nego što počnete da koristite sredstvo za čišćenje vašeg uređaja, proverite da li je prikladno i da li ga je preporučio proizvođač.
- Koristite kremasta ili tečna sredstva za čišćenje koja ne sadrže čestice. Ne koristite kaustične (korozivne) paste, abrazivna sredstva u prahu, čeličnu žicu ili tvrde alate za čišćenje jer mogu da oštete površine uređaja.

! Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže čestice zato što mogu oštetiti površine od stakla na vašem uređaju.

- U slučaju da vam isteče bilo kakva tečnost, odmah očistite da ne bi došlo do oštećenja delova.

! Ne koristite paračistače za čišćenje bilo kog dela ovog uređaja.

Čišćenje keramičkog stakla

Keramičko staklo može držati teško posuđe ali se može slomiti ako je udareno oštrim predmetom.

! **UPOZORENJE:** Keramička ploča za kuvanje – ako je površina naprsila, isključite uređaj da biste izbegli mogućnost strujnog udara i pozovite servis.

- Koristite kremasta ili tečna sredstva za čišćenje vitrokeramičkog stakla. Zatim, isplaknite ih i osušite temeljno suvom krpom.

! Nemojte koristiti materijale za čišćenje čelika jer mogu oštetiti staklo.

- Ako su u osnovi ili premazu posuđa korišćene površine sa niskom tačkom topljenja, iste mogu oštetiti staklokeramičku ploču za kuvanje. Ako plastika, aluminijumska folija, šećer ili šećerna hrana padnu na vruću staklokeramičku ploču za kuvanje, molimo da je što pre i što bezbednije ostružete sa vruće površine. Ako se ove supstance istope mogu oštetiti staklokeramičku ploču za kuvanje. Kada kuvate stvari sa puno šećera kao džem, ako je moguće stavite odgovarajuću posrednu zaštitnu podlogu.
- Prašina na površini mora biti očišćena vlažnom krpom.
- Bilo kakve promene boje keramičkog stakla neće uticati na strukturu ili trajnost keramike i iste nisu rezultat promene materijala.

Promene boje keramičkog stakla mogu se javiti iz brojnih razloga:

1. Delovi hrane nisu očišćeni sa površine.
2. Upotreba neodgovarajućeg posuđa na ploči za kuvanje može oštetiti njenu površinu i uzrokovati pucanje stakla.
3. Upotreba pogrešnih materijala za čišćenje.

5.2 Održavanje

! **UPOZORENJE:** Održavanje ovog uređaja treba vršiti samo ovlašćeni serviser ili kvalifikovani električar.

- Ako otkrijete defekt prilikom rukovanja kontrolnim dugmetom, pozovite ovlašćeni servis.

6. REŠAVANJE PROBLEMA & TRANSPORT

6.1 Rešavanje problema

Ako i dalje imate problem nakon što pređete ove osnovne korake za rešavanje problema, molimo vas da stupite u kontakt sa ovlašćenim serviserom ili kvalifikovanim električarom.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Displej kontrolne kartice ploče je crn. Ne uključuje se ploča ili zona za kuvanje.	Nema napajanja.	Proverite osigurač uređaja u domaćinstvu. Proverite da li postoji prekid u napajanju tako što ćete priključiti neki drugi uređaj.
Ploča se isključuje dok se koristi i „F“ treperi na displeju.	Kontrole su vlažne ili je predmet je ostavljen na njima.	Osušite kontrole ili uklonite predmet.
Ploča se isključuje dok se koristi.	Jedna od zona za kuvanje je predugo uključena.	Možete ponovno koristiti zonu za kuvanje tako što ćete je ponovo uključiti.
Kontrole ploče ne rade i uključeno je LED svetlo za zaštitu za decu.	Uključena je zaštita za decu.	Isključite zaštitu za decu.
Sudovi prave buku tokom kuvanja ili ploča proizvodi zvuk klikanja tokom kuvanja.	Ovo je normalno za sudove na indukcijskoj ploči. Zvuci su prouzrokovani prenosom energije sa ploče na sud za kuvanje.	To je normalno. Ne postoji rizik ni za ploču ni za sudove.
„U“ simbol svetli na displeju jedne od zona za kuvanje.	Na zoni za kuvanje nema posude ili sud ne odgovara.	Koristite odgovarajuću posudu za kuvanje.
Nivo jačine 9 ili „P“ automatski se smanjuje. Ako istovremeno izaberete nivo jačine „P“ ili 9 na dve zone za kuvanje koje se nalaze na istoj strani.	Dostignut je maksimalni nivo jačine za dve zone.	Ako obe zone rade na nivou jačine „P“ ili 9 prešle bi maksimalni dozvoljeni nivo jačine za dve zone.


6.2 Transport

Ako je potrebno da izvršite transport proizvoda, koristite originalnu ambalažu i nosite ga u originalnom pakovanju. Pratite oznake za transport na ambalaži. Zalepite trakom sve posebne delove za proizvod da ne bi došlo do oštećenja prilikom transporta.

Ako ne čuvate originalnu ambalažu, pripremite kutiju za transport tako da uređaj, a posebno njegove spoljašnje površine, bude zaštićen od spoljašnjih oštećenja.






7. TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

7.1 Tabela energetske efikasnosti

Marka			
Model		EIH6 TC4B FV EIH6 TC4B FVW	EIH6 TC3B FV
Vrsta ploče		Električna	Električna
Broj grejnih zona		4	3
Tehnologija grejanja – 1		Indukcija	Indukcija
Dimenzije zone za kuvanje – 1	cm	Ø16,0	Ø16,0
Potrošnja energije – 1	Wh/kg	182,0	182,0
Tehnologija grejanja – 2		Indukcija	Indukcija
Dimenzije zone za kuvanje – 2	cm	Ø16,0	Ø21,0
Potrošnja energije – 2	Wh/kg	182,0	182,0
Tehnologija grejanja – 3		Indukcija	Indukcija
Dimenzije zone za kuvanje – 3	cm	Ø21,0	Ø29,0
Potrošnja energije – 3	Wh/kg	182,0	182,0
Tehnologija grejanja – 4		Indukcija	
Dimenzije zone za kuvanje – 4	cm	Ø21,0	
Potrošnja energije – 4	Wh/kg	182,0	
Potrošnja energije ploče	Wh/kg	182,0	182,0
Ploča odgovara standardu EN 60350-2			
Saveti za uštedu energije			
Ploča – Koristite sudove sa ravnom osnovom. – Koristite sudove odgovarajućih dimenzija. – Koristite sudove sa poklopcem. – Minimalizujte količinu tečnosti i masnoća. – Pri isparavanju tečnosti smanjite temperaturu.			

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.

Слика	Тип	Значење
	ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ	Ризик од сериозна повреда или смрт
	ОПАСНОСТ ОД ЕЛЕКТРИЧЕН УДАР	Опасност од висок напон
	ПОЖАР	Предупредување; Ризик од пожар / запаливи материјали
	ВНИМАНИЕ	Ризик од повреда или оштетување на имот
	ВАЖНО / НАПОМЕНА	Правилно ракување со системот

СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА	45
1.1 Општи безбедносни предупредувања.....	45
1.2 Предупредувања за инсталацијата	47
1.3 За време на употребата	48
1.4 За време на чистењето и одржувањето.....	48
2. ИНСТАЛАЦИЈА И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА	50
2.1 Упатства за монтажерот	50
2.2 Инсталација на плочата	50
2.3 Електрично поврзување и безбедност	52
3. КАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОИЗВОДОТ.....	53
4. УПОТРЕБА НА ПРОИЗВОДОТ	53
4.1 Контроли на плочата	53
4.2 Додатоци	60
5. ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ	61
5.1 Чистење.....	61
5.2 Одржување	62
6. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ И ТРАНСПОРТ	62
6.1 Решавање проблеми	62
6.2 Транспорт	63
7. ТЕХНИЧКИ СПЕЦИФИКАЦИИ	63
7.1. Табела со енергетска ефикасност.....	63

1. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

- Внимателно прочитајте ги сите упатства пред да го користите уредот и чувајте ги на практично место за да се посоветувате кога е тоа потребно.
- Ова упатство е подготвено за повеќе од еден модел, па затоа вашиот уред може да ги нема некои од карактеристиките што се опишани во него. Поради таа причина, важно е да обрнете посебно внимание на сите слики додека го читате упатството за работење.

1.1 Општи безбедносни предупредувања

- Овој уред може да се користи од деца на возраст од 8 години па нагоре, како и од лица со намалени физички, сетилни или умствени способности или со недостаток на искуство и знаење, ако се под надзор или се обучени како да го користат уредот на безбеден начин и ги разбираат вклучените ризици. Децата не треба да си играат со

уредот. Чистењето и одржувањето не треба да го прават деца без надзор.

! ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови се загреваат за време на употребата. Треба да се внимава да не се допрат грејачите. Држете ги подалеку децата помали од 8 години, освен ако не се под постојан надзор.

! ! ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Готвењето без надзор на плочата со маст или масло може да биде опасно и може да заврши со пожар. НИКОГАШ не се обидувајте да го гаснете таквиот оган со вода, туку исклучете го уредот и покријте го пламенот со капак или ќебе.

! ВНИМАНИЕ: Процесот на готвење треба да се надгледува. Краткотрајниот процес на готвење мора да се надгледува постојано



ПРЕДУПРЕДУ-

ВАЊЕ: Опасност од пожар: Не чувајте предмети на површините за готвење.



ПРЕДУПРЕДУ-

ВАЊЕ: Ако површината е напукната, исклучете го уредот за да се избегне можноста од струен удар.


- За индукциски плочи, метални предмети како што се ножеви, вилушки, лажици и капацы не треба да се оставаат на површината на плочата затоа што може да станат жешки.
- За индукциски плочи, по употребата исклучете го елементот на плочата со копчето за контрола. Не се потпирајте на детекторот за тави.
- За моделите кои вклучуваат капак на плочата, исчистете ги сите истекувања од капакот пред употребата и оставете го шпоретот да се излади

пред да го затворите капакот.

- Не ракувајте со уредот со помош на надворешен тајмер или посебен систем со далечинско управување.
- Не користете груби абразивни средства или жици за чистење на површините на плочата. Тие можат да ги изгребат површините што може да резултира со кршење на стаклото на вратата или оштетување на површините.
- Не користете средства на пара за чистење на уредот.
- Вашиот уредот е произведен во согласност со сите важечки локални и меѓународни стандарди и прописи.
- Одржувањето и поправката треба да се извршуваат само од страна на овластени сервисери. Инсталацијата и поправката кои се извршени од

неовластени мајстори може да бидат опасни. Не преправувајте ги или модификувајте ги спецификациите на на уредотна каков било начин. Несодветните штитници за плочата може да предизвикаат несреќи.

- Пред да го поврзете уредот, осигурајте се дека локалните услови за дистрибуција (волтажата и фреквенцијата на електричната енергија) и спецификациите на уредот се компатибилни. Спецификациите за овој уред се наведени на етикетата.

 **ВНИМАНИЕ:** Овој уред е дизајниран само за готвење храна и е наменет само за внатрешна употреба во домаќинството. Не треба да секористи за друга намена или за каква било друга примена, како што е употребата вон домот, во комерцијална средина или за заоплување на соба.

- Преземени се сите можни мерки за да се осигура вашата безбедност. Бидејќи стаклото може да се скрши, треба да се внимава

при чистењето за да се избегне гребење. Избегнувајте удирање или тропање на стаклото со додатоци.

- Осигурајте се дека кабелот за напојување со струја не е заглавен или оштетен за време на инсталацијата. Ако кабелот за напојување со струја е оштетен, мора да биде заменет од страна на производителот, неговиот сервисер или други квалификувани лица за да се спречи опасност.
- Држете ги децата и животните подалеку од овој уред.
- Кога се користи индукциската плоча, не доближувајте предмети што се чувствителни на магнетни полиња (како што се кредитни картички, банкарски картички, часовници и слични предмети) до плочата. Се препорачува лица со пејсмејкер да се консултираат со кардиолог пред да ја користат индукциската плоча.

1.2 Предупредувања за инсталацијата

- Не ракувајте со уредот пред да биде целосно инсталиран.
- Уредот мора да биде инсталиран од страна на овластен мајстор. Производителот не е одговорен за каква било штета која може да биде предизвикана од неисправно поставување и инсталација од страна на неовластени лица.

- Кога ќе се отпакува уредот, осигурајте се дека не бил оштетен за време на транспортот.

Во случај на дефект, не го користете уредот и веднаш контактирајте го квалификуваниот сервисер. Материјалите кои се користат за пакување (најлон, хефталици, стиropop... итн.)

може да бидат штетни за децата и истите треба веднаш да се соберат и да се отстранат.

- Заштитете го уредот од атмосферата. Не го изложувајте на сонце, дожд, снег, прашина или прекумерна влажност.
- Материјалите околу уредот (т.е. витрините) мора да бидат способни да издржат минимална температура од 100°C.
- Температурата на долната површина на плочата може да се зголеми за време на работењето, па затоа мора да се инсталира табла под производот.

1.3 За време на употребата

- Не ставајте запаливи или експлозивни материјали во или близу уредот додека тој работи.



Не го оставајте шпоретот без надзор кога готвите со цврсти или течни масла. Тие можат да се запалат при услови на прекумерно загревање.

Никогаш не ставајте вода на пламенот кои се предизвикани од масло, наместо тоа исклучете го

шпоретот и покријте ја тавата со нејзиниот капак или ќебе.

- Секогаш позиционирајте ги тавите над центарот на зоната за готвење и свртете ги рачките во безбедна позиција за да не можат да бидат турнати или дофатени.
- Ако производот нема да се користи подолг временски период, исклучете го главното копче.
- Осигурајте се дека копчињата за регулирање на уредот се секогаш во позиција „0“ (стоп) кога уредот не е во употреба.

1.4 За време на чистењето и одржувањето

- Осигурајте се дека уредот е исклучен од електричната мрежа пред да вршите операции за чистење или одржување.
- За да се задржи ефикасноста и безбедноста на вашиот уред, ви препорачуваме секогаш да користите оригинални резервни делови и да ги повикате нашите овластени сервисери кога е потребно.

Декларација за усогласеност на ЕУ



Изјавуваме дека нашите производи ги исполнуваат важечките европски директиви, одлуки и регулативи, како и барањата наведени во посочените стандарди.

Овој уред е дизајниран да се користи само за готвење во домашни услови. Секоја друга употреба (како што е загревање на просторија) е несоодветна и опасна.

Упатствата за ракување со уредот се однесуваат на неколку модели. Можеби ќе забележите разлики помеѓу овие упатства и вашиот модел.

Одлагање на стар уред



Овој симбол на производот или на неговото пакување значи дека овој производ не треба да се третира како отпад од домаќинство. Наместо тоа, треба да се однесе во соодветен собирен центар за рециклирање на електрична и електронска опрема. Производот треба да се фрли правилно. На тој начин ќе спречите појава на потенцијални негативни последици за животната средина и здравјето на луѓето кои би можеле да настанат поради несоодветно одлагање на овој производ. За подетални информации околу рециклирањето на овој производ,

контактирајте со локалните овластени институции, службата за собирање отпад од домаќинствата или продавницата каде што го купивте производот.

2. ИНСТАЛАЦИЈА И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

! ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Овој уред мора да биде инсталиран од страна на овластено лице за сервисирање или квалификуван мајстор, во согласност со инструкциите од овој водич и во согласност со постојните локални прописи.

- Неправилната инсталација може да предизвика штета и оштетувања за кои производителот нема да сноси одговорност и гаранцијата нема да важи.
- Пред инсталацијата, осигурајте се дека локалните услови за дистрибуција волтажата и фреквенцијата на електричната енергија и прилагодувањата на уредот се компатибилни. Условите за прилагодување на овој уред се наведени на етикетата.
- Треба да се следат законите, регулативите, директивите и стандардите кои се во сила во земјата на употреба (прописите за безбедност, соодветно рециклирање во согласност со прописите итн.).

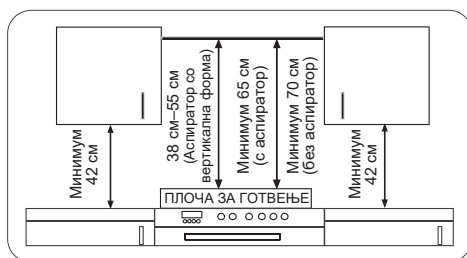
2.1 Упатства за монтажерот

Општи упатства

- По отстранувањето на материјалот за пакување од уредот и додатоците осигурајте се дека уредот не е оштетен. Ако се сомневате на каква било штета, не го користете и веднаш контактирајте го овластеното лице за сервисирање или квалификуван мајстор.
- Осигурајте се дека нема запаливи или експлозивни материјали во непосредна близина, како завеси,

масло, ткаенини итн. кои може да се запалат.

- Работната површина и мебелот што се наоѓаат околу уредот мора да бидат изработени од материјали отпорни на температури повисоки од 100°C.
- Ако над уредот треба да се инсталира аспиратор или долап, безбедносното растојание помеѓу плочата за готвење и долапот/ аспираторот треба да биде онолку колку што е прикажано подолу.



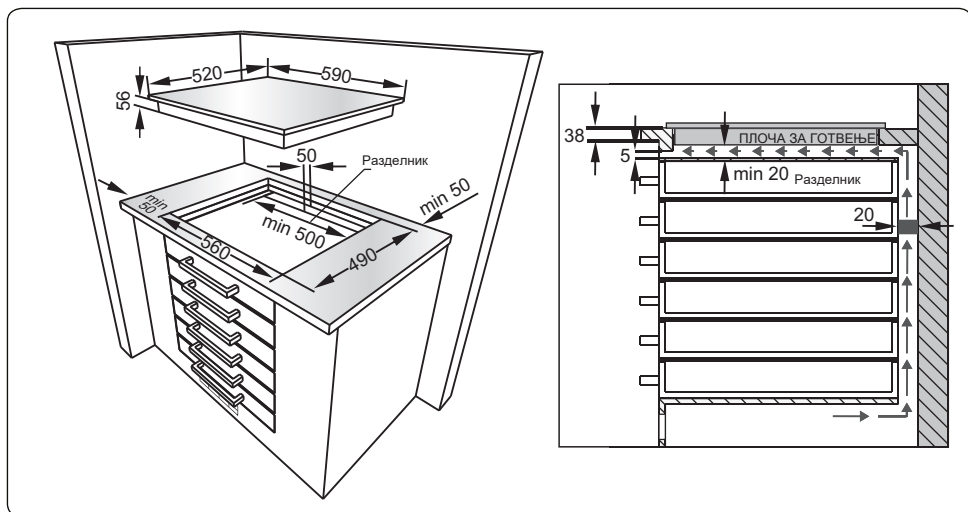
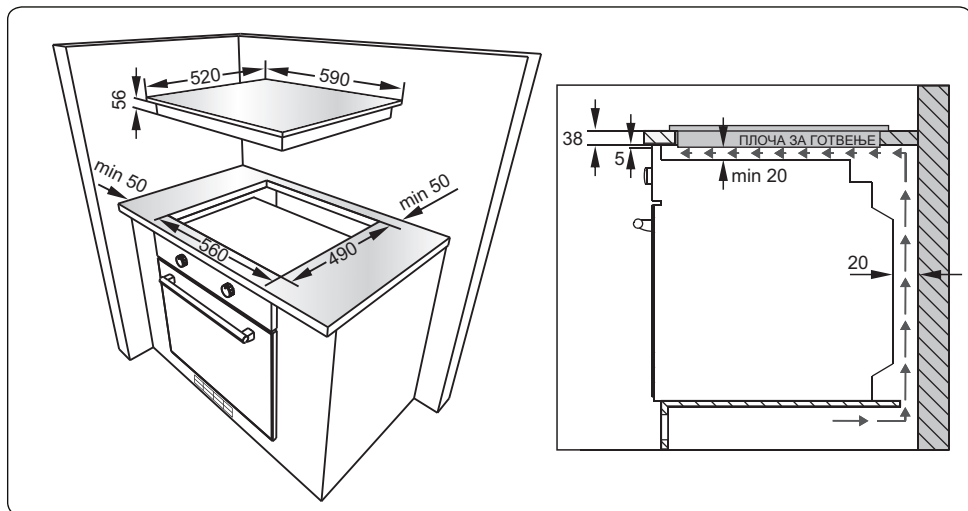
- Уредот не треба да се инсталира директно над машина за миење садови, фрижидер, замрзнувач, машина за перење или машина за сушење алишта.
- Ако основата на уредот е достижна со рака, под основата на уредот мора да се монтира преграда изработена од соодветен материјал, осигурувајќи дека нема пристап до основата на уредот

2.2 Инсталација на плочата

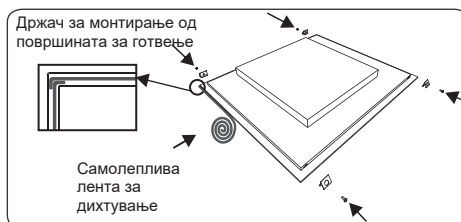
Уредот е доставен со комплет за инсталација вклучувајќи и заптивни материјали, држачи за монтирање и шрафови.

- Исечете ги димензиите на отворот како што е прикажано на сликата. Наместете го отворот на работната

површина така што, откако ќе се инсталира плочата, да се исполнат следни-
ве барања.



- Нанесете ја доставената едностранна самолеплива лента за дихтување околу долниот раб на плочата за готвење. Не ја растегнувајте лентата.
- Зашрафете ги 3-те држачи за монтирање од површината за готвење на страничните ѕидови на уредот.
- Вметнете го уредот во отворот.



2.3 Електрично поврзување и безбедност

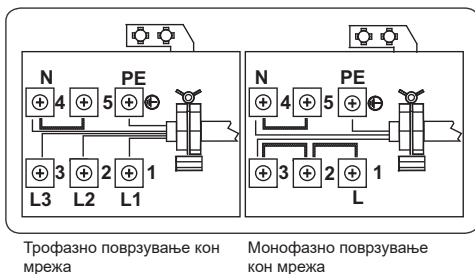
⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Електричните поврзување на овој уред треба да се изврши од страна на овластено лице за сервисирање или квалификуван електричар, во согласност со инструкциите од овој водич и во согласност со постојните локални прописи.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: УРЕДОТ МОРА ДА БИДЕ ЗАЗЕМЈЕН.

- Пред да го поврзете уредот се напојувањето, мора да се провери дали номиналниот напон на уредот (втиснат на идентификациската плочка на уредот) соодветствува со напонот на достапните напојување и дали електричната инсталација е способна да управува се моќноста на уредот (исто така наведена на идентификациската плочка).
- За време на инсталацијата, осигурајте се дека се користат изолирани кабли. Неправилното поврзување би можеле да го оштети вашиот уред. Ако кабелот за напојување е оштетен и треба да се замени, тоа треба да го направи квалификуван кадар.
- Не користете адаптери, повеќекратни штекери или продолжени кабли.
- Кабелот за напојување со струја треба да се чува подалеку од жешките делови на уредот и не смее да се витка или притиска. Во спротивно, кабелот може да се оштети, предизвикувајќи краток спој.
- Ако уредот не е поврзан на електричната мрежа со приклучок, мора да се користи мултиполарен преки-


нувач (со контактне растојание од најмалку 3 мм) за да се исполнат прописите за безбедност.

- Осигураниот прекинувач мора да биде лесно достапен штом ќе се инсталира уредот.
- Осигурајте се дека сите поврзувања се соодветно затегнати.
- Фиксирајте го кабелот за напојување ве штипалката за кабли, а потоа затворете ге капакот.
- Поврзувањето на терминалната кутија е поставено на терминалната кутија.



3 x 4 mm², H05V V-F – треба да се користи ваков тип на кабел. Заземјувањето треба да се поврзе со гвинт со ⊕ симбол.

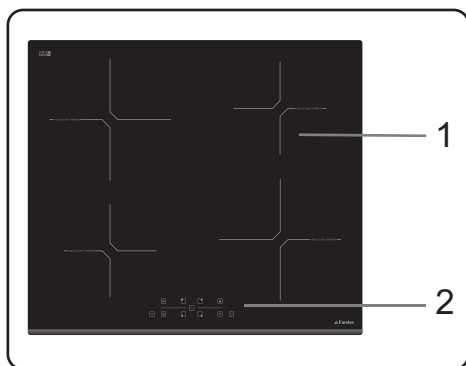
3. КАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОИЗВОДОТ

 **Важно:** Спецификациите за овој производ се разликуваат и изгледот на Вашиот уред може да се разликува од оној покажан на сликите подолу.

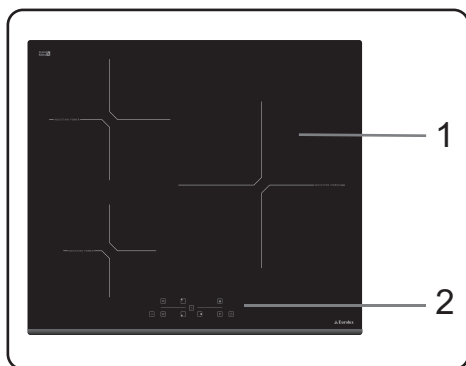
Листа на делови

EIN6 TC4B FV

EIN6 TC4B FVW



EIN6 TC3B FV



1. Индукциска зона
2. Контролна табла

4. УПОТРЕБА НА ПРОИЗВОДОТ

4.1 Контроли на плочата

Индукциска зона



Информациите дадени во следнава табела се само ориентациони.

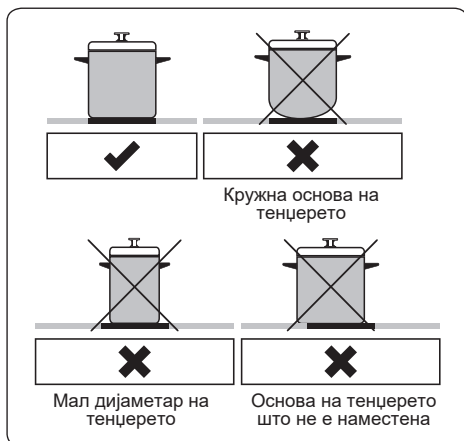
Поставки	Се користат за
0	Исклучен грејач
1-3	Слабо загревање
4-5	Благо крчкање, бавно загревање
6-7	Подгревање и посилно крчкање
8	Вриење, потпржување и карамелизирање до крчкава форма
9	Максимална топлина
P	Функција за зголемување на моќта

Садови

- Користете квалитетни садови со дебело, рамно и мазно дно што се изработени од челик, емајлиран челик, лиено железо или нерѓосувачки челик. Квалитетот и составот на садовите имаат директно влијание на резултатите од готвењето.
- Не користете садови со конкавно или конвексно дно. Садовите што се изработени од алуминиум и нерѓосувачки челик со неферромагнетно дно, стакло, бакар, месинг, керамика, порцелан не се погодни за индукциско загревање.
- За да проверите дали садовите се погодни за индукциско готвење, можете да држите магнет до основата на садовите. Ако магнетот се лепи, садовите генерално се погодни или можете да ставите малку вода во садовите на зоната за готвење по-

ставена на максимално ниво. Водата мора да се загрева неколку секунди.

- Кога користите одредени тави, може да слушнете различни звуци кои доаѓаат од нив, што се должи на дизајнот на тавите и не влијае на ефикасноста или безбедноста на плочата.
- За да се постигнат најдобри резултати за готвење, тавата треба да се постави на средината на зоната за готвење.
- Символот  трепка кога на екранот на зоната за готвење е избрано нивото на моќност ако на зоната за готвење е поставена несоодветна тава или нема поставено тава. Зоната за готвење автоматски ќе се исклучи по 2 минути.
- Ако на зоната за готвење е поставена соодветна тава, символот  ќе исчезне и готвењето ќе продолжи со избраното ниво на моќност.
- За да се добие најдобар пренос на енергијата, дијаметарот од основата на садовите треба да се совпаѓа со тој од зоната за готвење.
- Минималниот дијаметар на садовите треба да биде D120 мм за зоните за готвење од 160 мм, D140 мм за зоните за готвење од 210 мм и D160 мм за зоните за готвење од 290 мм.

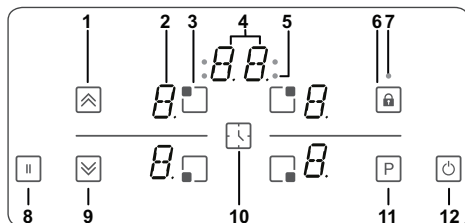


Уредот работи со притискање на копчиња, а функциите се потврдуваат со екрани и чујни звуци.

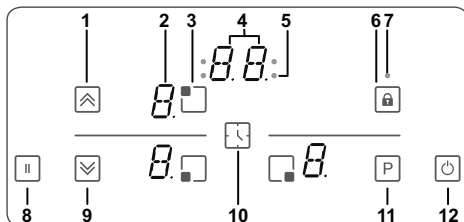
Контролна единица на допир

EI16 TC4B FV

EI16 TC4B FVW



EI16 TC3B FV



1. Зголемување на поставката за топлина/тајмер
2. Екран на грејач
3. Избор на грејач


4. Екран на тајмер
5. Тајмер функција за индикаторите на зоната на готвење
6. Копче за заклучување
7. Индикатор на копчето за заклучување
8. Паметно паузирање
9. Намалување на поставката за топлина/тајмер
10. Избор на тајмер
11. Зголемување на моќта
12. Вклучено/Исклучено

Користете ги индукциските зони за готвење со соодветни садови.

Откако ќе се примени мрежниот напон, сите екрани накратко се осветлуваат. По ова, плочата се наоѓа во режим на мирување и е подготвена за работење.

Плочата се контролира со притискање на соодветното електронско копче. Секое притискање на копчињата е проследено со звучен сигнал.


Вклучување на уредот

Вклучете ја плочата со притискање на копчето ВКЛУЧЕНО/ИСКЛУЧЕНО .

Сите екрани на грејачите ќе покажат статично „0“, а точките во долниот десен дел трепкаат. (Ако не е избрана ниту една зона за готвење во рок од 20 секунди, плочата автоматски ќе се исклучи).

Исклучување на уредот



Исклучете ја плочата кога сакате со притискање на .

Копчето ВКЛУЧЕНО/ИСКЛУЧЕНО  секогаш има предност пред функцијата за исклучување.




Вклучување на зоните за готвење

Притиснете го копчето за избор на грејач што одговара на грејачот што

сакате да го користите. Статична точка ќе се прикаже на екранот на избраниот грејач, а точките што трепкаат на сите други екрани на грејачите повеќе нема да светат.


Изберете ја температурната поставка со помош на копчето за зголемување на поставката за топлина  или копчето за намалување на поставката за топлина . Сега грејачот е подготвен за употреба. За брзо време на вриење, изберете го посакуваното ниво за готвење, потоа притиснете на копчето „P“ за да се активира функцијата за зголемување на моќта.

Исклучување на зоните за готвење

Изберете го грејачот што сакате да го исклучите со притискање на копчето за избор на грејач. Со користење на копчето , намалете ја температурата на „0“. (Со истовремено притискање на копчињата  и , исто така, температурата се намалува на „0“).

Ако зоната за готвење е жешка, ќе се прикаже „H“ наместо „0“.

Исклучување на сите зони за готвење

За да ги исклучите сите зони за готвење наеднаш, притиснете го копчето .

Во режим на мирување, ќе се појави „H“ на сите зони за готвење што е жешки.

Индикатор на преостаната топлина

Индикаторот на преостаната топлина укажува на тоа дека површината на стакло-керамиката има температура што е опасна на допир.


По исклучувањето на зоната за готвење, соодветниот екран ќе покаже „Н“ сè додека температурата на соодветната зона за готвење не е на безбедно ниво.


Паметно паузирање

Паметното паузирање, кога ќе се активира, ја намалува јачината на сите рингли кои биле вклучени.

Ако потоа го деактивирате паметното паузирање, грејачите автоматски ќе се вратат на претходното ниво на температура.

Ако паметното паузирање не се деактивира, плочата за готвење ќе се исклучи по 30 минути.

Притиснете на  за да се активира паметното паузирање. Јачината за активираниот грејач(и) ќе се намали на ниво 1 и ќе се појави „II“ на сите екрани.




Повторно притиснете на  за да се деактивира паметното паузирање. „II“ ќе исчезне, а грејачите сега ќе работат на претходно наместеното ниво.

Функција за безбедно исклучување




Зоната за готвење автоматски ќе се исклучи ако поставката за топлина не е променета одреден период. Промената на поставката за топлина на зоната за готвење ќе го ресетира времетраењето на почетната вредност. Оваа почетна вредност зависи од избраното ниво на температурата, како што е прикажано подолу.

Поставка за топлина	Безбедно исклучување по
1-2	6 часа
3-4	5 часа
5	4 часа
6-9	1,5 часа

Заштита на деца

По вклучувањето на уредот, функцијата за заштита на деца може да се активира. За да се активира заштитата на деца, истовремено притиснете ги копчето за зголемување на поставката за топлина  и копчето за намалување на поставката за топлина , а потоа повторно притиснете го копчето за зголемување на поставката за топлина . „L“ што означува ЗАКЛУЧЕНО ќе се појави на сите екрани на грејачите, а контролите нема да може да се користат. (Ако зоната за готвење е во жешка состојба, „L“ и „H“ ќе се прикажуваат наизменично).


Плочата ќе остане во заклучена позиција додека не се отклучи, дури и ако уредот бил исклучен, па вклучен.

За да ја деактивирате заштитата на деца, прво вклучете ја плочата. Истовремено притиснете ги копчето за зголемување на поставката за топлина  и копчето за намалување на поставката за топлина , а потоа повторно притиснете го копчето за намалување на поставката за топлина . „L“ повеќе нема да се прикажува, а плочата ќе се исклучи.

Копче за заклучување

Функцијата за заклучување на копчињата се користи за да се постави „безбеден режим“ на уредот за време на работењето. Нема да биде можно

да се вршат никакви прилагодувања со притискање на копчињата (на пример, поставките за топлина). Можно ќе биде само да се исклучи уредот.



Функцијата за заклучување е активна ако копчето за заклучување  е притиснато барем 2 секунди. Оваа операција е потврдена со звучен сигнал. По успешната операција, индикаторот на копчето за заклучување ќе трепне и грејачот ќе се заклучи.

Функција за тајмер




Функцијата за тајмер е достапна во две верзии, како што следи.

Тајмер со аларм (1 - 99 мин.)

Тајмерот со аларм може да се управува ако зоните за готвење се исклучени. Екранот на тајмерот ќе покаже „00“ со точка што трепка.


Притиснете на  за да се зголеми времето или притиснете на  за да се намали времето. Опсегот е помеѓу 0 и 99 минути. Ако нема никакво прилагодување на прикажаното време во рок од 10 секунди, ќе биде поставен тајмерот со аларм, а точката што трепка ќе исчезне. Штом ќе се постави тајмерот, тој почнува да одбројува.

Кога тајмерот ќе достигне нула, ќе се огласи сигнал и екранот на тајмерот ќе трепне. Звучниот сигнал автоматски ќе запре по 2 минути и/или со притискање на кое било копче.

Тајмерот со аларм може да се промени или исклучи во кое било време со користење на копчето за поставување на тајмерот  и/или копчето за намалување на тајмерот . Со исклучување на плочата допирајќи на  во кое било време, исто така ќе се исклучи и тајмерот со аларм.

Тајмер на зоната за готвење (1 - 99 мин.)

Кога плочата е вклучена, може да се програмира независен тајмер за секоја зона за готвење.

Изберете зона за готвење, потоа изберете ја поставката за температура и, на крај, активирајте го копчето за поставување на тајмер , тајмерот може да се програмира за да ја исклучи зоната за готвење. Четири LED сијалички се распоредени околу тајмерот што покажуваат за која зона за готвење е поставен тајмерот.

10 секунди по последната операција, екранот на тајмерот ќе се смени во тајмерот кој ќе истече следен (во случај каде е поставен тајмер за повеќе од една зона за готвење).

Кога тајмерот ќе престане, ќе се огласи сигнал, екранот на тајмерот ќе покаже „00“ и LED сијаличката на тајмерот за назначената зона за готвење ќе трепне. Програмираната зона за готвење ќе се исклучи и ќе се прикаже „Н“ ако зоната за готвење е жешка.

Звучниот сигнал и трепкањето на LED сијаличката на тајмерот автоматски ќе запрат по 2 минути и/или со притискање на било кое копче.

Звучен сигнал

Додека работи плочата, следниве активности ќе бидат означени од звучниот сигнал.

- Нормалното активирање на копчињата ќе биде придружено со краток звучен сигнал.
- Постојаното работење на копчињата во текот на подолг временски период (10 секунди) ќе биде придружено со подолг, повремен звучен сигнал.

Функција за зголемување на моќта

За да ја користите оваа функција, изберете зона за готвење и поставете го посакуваното ниво за готвење, а потоа притиснете го копчето „P“ (Зголемување на моќта).

Функцијата за зголемување на моќта може да се активира само ако е соодветна со избраната зона за готвење. Ако функцијата за зголемување на моќта е активна, „P“ ќе се покаже на соодветниот екран.

Со активирање на засилувачот може да се надмине максималната јачина, а во тој случај ќе се активира интегрирано управување со јачината.

Потребното намалување на јачината се покажува со трепкање на екранот на соодветната зона за готвење. Трепкањето ќе биде активно околу 3 секунди за да дозволи дополнителни приспособувања на поставките пред намалувањето на јачината.

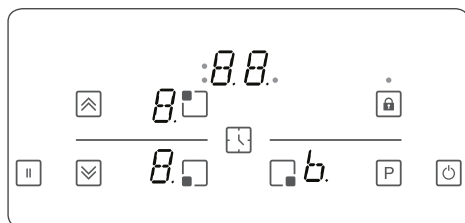
Посебни режими за готвење (само за E1H6 TC3B FV)

Притиснете го и отпуштете го копчето за избор на грејач за да се движите низ посебните функции за готвење како што се вриење, пржење, задржување на топлината и топење на чоколадо. Посебните функции за готвење се достапни само на десната страна од плочата. Вриењето и пржењето не можат да се изберат истовремено додека не се слушне едно бипкање од плочата.

Функција за вриење

Оваа функција се користи за да се врие вода и за да се задржи температурата блиску до точка на вриење. За да ја активирате функцијата за вриење, двапати притиснете го копче-

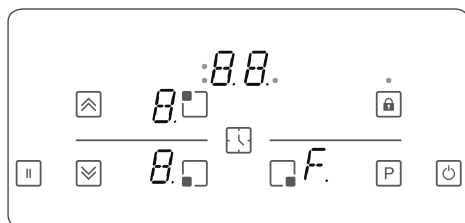
то за избор на грејач. Кога функцијата за вриење е активирана, соодветниот екран ќе покаже „b“. Плочата ќе бипне за да покаже кога има зовриено водата, а водата потоа ќе закрчка.



Сликата погоре го прикажува екранот на предниот десен грејач кој ја покажува функцијата за вриење.

Функција за пржење

Оваа функција ќе го испржи маслото на околу 160°C. За да ја активирате оваа функција, трипати притиснете го копчето за избор на грејач. Кога функцијата за пржење е активирана, соодветниот екран ќе покаже „F“. Плочата ќе бипне кога маслото е подготвено за пржење.

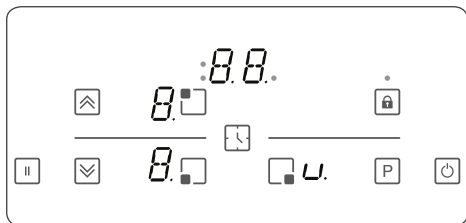


На сликата погоре, екранот на предниот десен грејач ја покажува функцијата за пржење.

Функција за задржување на топлината

Оваа функција овозможува температурата на храната да се чува на околу 50°C. За да ја активирате функцијата за задржување на топлината, четири-

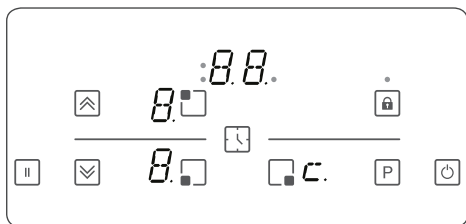
пати притиснете го копчето за избор на грејач. Кога функцијата за задржување на топлината е активирана, соодветниот екран ќе покаже „u“.




Сликата погоре го прикажува екранот на предниот десен грејач кој ја покажува функцијата за задржување на топлината.







Функција за топење на чоколадо

Оваа функција го топи чоколадото или сличната храна на околу 40°C. За да ја активирате функцијата за топење на чоколадо, петпати притиснете го копчето за избор на грејач. Кога функцијата за топење на чоколадо е активирана, соодветниот екран ќе покаже „c“.

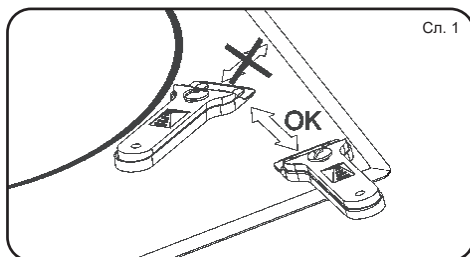


На сликата погоре, екранот на предниот десен грејач ја покажува функцијата за топење на чоколадо.

 Перформансите и времето може да се разликуваат во зависност од количеството храна во тавата и квалитетот на тавата. 1,5 литри вода или 0,5 литри масло дава најдобри резултати за готвење со овие функции.

Кодове за грешка	
Кога ќе се појави грешка на дисплеите на грејачите, ќе се прикажат наведените кодови.	
E1	Вентилаторот за ладење е оневозможен. Повикајте овластен сервисер.
E3	Напонот на напојувањето е различен од оценетите вредности. Исклучете ја плочата со притискање на  , почекајте додека не исчезне „H“ за сите зони, вклучете ја плочата со притискање на  и продолжете да ја користите. Ако повторно се прикаже истата грешка, повикајте овластен сервисер.
E4	Фреквенцијата на напојувањето е различна од оценетите вредности. Исклучете ја плочата со притискање на  , почекајте додека не исчезне „H“ од сите зони, вклучете ја плочата со притискање на  и продолжете да ја користите. Ако повторно се прикаже истата грешка, исклучете го и вклучете го приклучокот за уредот. Вклучете ја плочата со притискање на  и продолжете да ја користите. Ако повторно се прикаже истата грешка, повикајте овластен сервисер.
E5	Внатрешната температура на плочата е previsoka, исклучете ја плочата со притискање на  и оставете ги грејачите да се изладат.
E6	Грешка при воспоставување врска помеѓу контролата на допир и грејачот. Повикајте овластен сервисер.
E7	Сензорот за температура на калемот е оневозможен. Повикајте овластен сервисер.
E8	Сензорот за температура на ладилникот е оневозможен. Повикајте овластен сервисер.
EA	Грешка при заситеност на големиот калем. Исклучете ја плочата со притискање на копчето за вклучување/исклучување, вклучете ја плочата со притискање на копчето за вклучување/исклучување и продолжете да ја користите. Ако повторно се прикаже истата грешка, повикајте овластен сервисер.

Кодове за грешка	
ЕС	Грешка со напонот на напојувањето. Исклучете ја плочата со притискање на копчето за вклучување/исклучување, вклучете ја плочата со притискање на копчето за вклучување/исклучување и продолжете да ја користите. Ако повторно се прикаже истата грешка, повикајте овластен сервисер.
С1-С8	Предупредување за микропроцесорот. Исклучете ја плочата со притискање на копчето за вклучување/исклучување, вклучете ја плочата со притискање на копчето за вклучување/исклучување и продолжете да ја користите. Ако повторно се прикаже истата грешка, повикајте овластен сервисер.



Сл. 1

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

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

ВНИМАНИЕ:
 Откако ќе завршите со шпатулата, соберете го сечилото и заклучете го. (Види сл. 2)

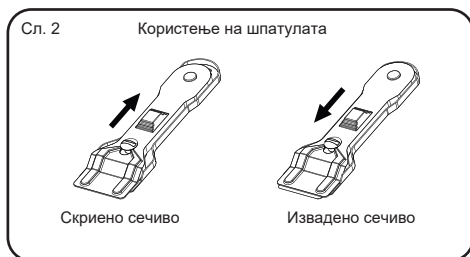
4.2 Додатоци

Шпатула за витро-керамичкото стакло

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 наслаги 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 повреди!

ВНИМАНИЕ:
 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. 1)



Сл. 2

Користење на шпатулата

Скриено сечиво

Извадено сечиво

5. ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

5.1 Чистење

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Пред чистење, исклучете го уредот и оставете го да се излади.

Општи упатства

- Пред да ги употребите средствата за чистење на уредот, проверете дали се соодветни и препорачани од производителот.

- Користете кремасти или течни средства за чистење кои не содржат честички. Не употребувајте каустични (корозивни) средства, абразивни прашоци, метална жица или тврди алати затоа што може да ги оштетат површините на шпоретот.

🚫 Не употребувајте средства за чистење кои содржат честички, бидејќи може да го изгребат стаклото на уредот.

- Доколку дојде до прелевање на течност, веднаш избришете за да спречите оштетување.

🚫 Не употребувајте чистачи на пара за чистење на деловите на уредот.

Чистење на керамичкото стакло

Керамичкото стакло може да издржи тешки садови, но доколку го удриете со остар предмет може да се скрши.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Керамичка плоча - ако површината е напукната, исклучете го уредот за да избегнете електричен удар и повикајте сервисер.

- За чистење на витрокерамичкото стакло, употребувајте кремасти или течни средства за чистење. Потоа, исплакнете ги и добро исушете ги со сува крпа.

🚫 Не употребувајте средства за чистење кои се наменети за челик, бидејќи може да го оштетат стаклото.

- Ако дното или надворешниот слој на садот за готвење е изработено од супстанции со ниска точка на топење, тие може да ја оштетат стаклената-керамичката површина за готвење. Ако на жешка стаклена-керамичка површина за готвење падне пластика, фолија, шеќер или храна што содржи шеќер, веднаш изгребете ја од жешката површина, најбрзо и најбезбедно што можете. Ако овие супстанции се стопат може да ја оштетат стаклената-керамичката површина за готвење. Кога готвите храна која содржи многу шеќер, како на пример, мармалад, претходно нанесете слој од соодветно заштитно средство, доколку е можно.

- Прашината на површината мора да се исчисти со мокра крпа.

- Промена во бојата на керамичкото стакло нема да влијае на структурата или трајноста на керамиката и истата не настанува поради промена во материјалот.

Промени во бојата на керамичкото стакло може да настанат од повеќе причини:

1. Истурена храна не е исчистена од површината.
2. Користењето на несоодветни садови на плочата за готвење може да ја

оштети површината и да предизвика пукање на стаклото.

3. Употреба на погрешни средства за чистење.

5.2 Одржување

! **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Одржувањето на овој уредот треба да го врши само овластен сервисер или квалификуван техничар.

Други контроли

- Доколку откриете дефект при ракување со контролните копчиња на уредот, контактирајте со овластен сервисер.

6. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ И ТРАНСПОРТ

6.1 Решавање проблеми

Ако сè уште имате проблем со уредот по проверката на овие основни чекори за решавање проблеми, контактирајте со овластен сервисер или квалификуван техничар.

Проблем	Можна причина	Решение
Дисплејот на контролната картичка за плочата е црн. Плочата за готвење или зоните за готвење не можат да се вклучат.	Нема напојување со електрична енергија.	Проверете го домашниот осигурувач за уредот. Проверете дали има струја со вклучување на други електронски уреди.
Плочата се исклучува кога се користи и „F“ трепка на секој дисплеј.	Контролите се влажни или предмет се потпира на нив.	Исушете ги контролите или отстранете го предметот.
Плочата се исклучува кога се користи.	Една од зоните за готвење е предолго вклучена.	Повторно можете да ја користите зоната за готвење ако пак ја вклучите.
Контролите на плочата не работат и LED за заштита од деца е вклучен.	Вклучена е заштитата од деца.	Исклучете ја заштитата од деца.
Садовите испуштаат звуци во текот на готвењето или плочата прави звук на кликање при готвењето.	Ова е нормално за садови за готвење на индукциски плочи. Причината за звукот е преносот на енергијата од плочата на садот за готвење.	Тоа е нормално. Не постои никаков ризик ниту за плочата ниту за садот.
Симболот „U“ свети на дисплејот за една од зоните за готвење.	Нема никаква тава во зоната за готвење, или тавата е несоодветна.	Користете соодветна тава.
Нивото на јачина 9 или „P“ автоматски се намалува. Ако истовремено изберете ниво на јачина „P“ или 9 на две зони за готвење кои се на иста страна.	Постигнато е максимално ниво на јачина за двете зони.	Доколку двете зони би работеле на ниво на јачина „P“ или 9 тоа би ја надминало максимално дозволената јачина за тие две зони.

6.2 Транспорт


Ако треба да го транспортирате производот, користете го оригиналното пакување на производот и пренесувајте го во оригиналната кутија. Следете ги ознаките за транспорт на пакувањето. Залепете ги сите посебни делови за производот за да спречите оштетување на производот за време на транспортот.

Ако го немате оригиналното пакување, подгответе кутија за носење,

така ште уредот, особено надворешната површина, да биде заштитена од надворешни влијанија.



7. ТЕХНИЧКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

7.1. Табела со енергетска ефикасност

Марка			
Модел		EIN6 TC4B FV EIN6 TC4B FVW	EIN6 TC3B FV
Тип на плочата		Електрична	Електрична
Број на зоните за готвење		4	3
Технологија со загревање – 1		Индукција	Индукција
Размер – 1	cm	Ø16,0	Ø16,0
Енергетска потршувачка – 1	Wh/kg	182,0	182,0
Технологија со загревање – 2		Индукција	Индукција
Размер – 2	cm	Ø16,0	Ø21,0
Енергетска потршувачка – 2	Wh/kg	182,0	182,0
Технологија со загревање – 3		Индукција	Индукција
Размер – 3	cm	Ø21,0	Ø29,0
Енергетска потршувачка – 3	Wh/kg	182,0	182,0
Технологија со загревање – 4		Индукција	
Размер – 4	cm	Ø21,0	
Енергетска потршувачка – 4	Wh/kg	182,0	
Енергетска потршувачка на плочата	Wh/kg	182,0	182,0
Плочата е во согласност на EN 60350-2			
Совети за заштеда на енергија			
Плоча			
– Користете домаќински садови со рамна основа.			
– Користете домаќински садови со правилен размер.			
– Користете домаќински садови со капак.			
– Минимизирајте го количеството на течностите или мастите.			
– При истекување на течноста намалете ја температурата			

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 dhënjën e të gjitha informatave të nevojshme në lidhje me produktet „Eurolux“.

Ikona	Lloji	Kuptimi
	PARALAJMËRIM	Lëndim serioz ose rrezik vdekjeje
	RREZIK GODITJEJE ELEKTRIKE	Rrezik tensioni të rrezikshëm
	ZJARRI	Paralajmërim; Rrezik zjarri / materiale të djegshme
	KUJDES	Rrezik lëndimi ose dëmtimi të pronës
	E RËNDËSISHME / SHËNIM	Përdorimi i sistemit në mënyrën e duhur

PËRMBAJTJA

1. UDHËZIME SIGURIE	66
1.1 Paralajmërime të përgjithshme sigurie	66
1.2 Paralajmërimet e instalimit.....	68
1.3 Gjatë përdorimit	69
1.4 Gjatë pastrimit dhe mirëmbajtjes	69
2. INSTALIMI DHE PËRGATITJET PËR PËRDORIM	71
2.1 Udhëzime për instaluesin	71
2.2 Instalimi i pllakës.....	71
2.3 Lidhja Elektrike dhe Siguria	73
3. KARAKTERISTIKAT E PRODUKTIT	74
4. PËRDORIMI I PRODUKTIT	74
4.1 Kontrolluesit e pllakës	74
4.2 Aksesorë	80
5. PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA	81
5.1 Pastrimi.....	81
5.2 Mirëmbajtje	82
6. DIAGNOSTIKIMI I PROBLEMEVE& TRANSPORTI.....	83
6.1 Mënjanimi i problemeve	83
6.2 Transporti	83
7. Specifikimet funksionale	84
7.1 Tabela e Efikasitetit të Energjisë.....	84

1. UDHËZIME SIGURIE

- Lexoni me kujdes dhe plotësisht këto udhëzime para se ta përdorni pajisjen dhe mbajini në një vend që t'i merrni me lehtësi për t'i parë kur është e nevojshme.
- Ky manual është përgatitur për më shumë se një model. Pajisja juaj mund të mos i ketë disa veçori që tregohen në këtë manual. Kushtojini vëmendje të veçantë çdo figure përderisa lexoni manualin e përdorimit.

1.1 Paralajmërimet të përgjithshme sigurie

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e lart dhe personat me aftësi të kufizuara fizike, ose mungesë të përvojës vetëm nën mbikëqyrje ose nëse u janë dhënë udhëzime në lidhje me përdorimin e sigurtë të pajisjes në mënyrë që ti kuptojnë rreziqet që përfshihen. Fëmijët nuk duhet të luajnë me këtë pajisje. Pastrimi dhe mirëmbajtja nuk duhet të bëhen nga fëmijët pa mbikëqyrje.

⚠ PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të qasshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet bërë kujdes kur preken elementet e nxehjes. Mbajini fëmijët nën moshën 8 vjeç larg pajisjes, përveç nëse janë vazhdimisht nën mbikëqyrje.

⚠⚠ PARALAJMËRIM: Gatimi i pakontrolluar në një zonë me yndyrë apo vaj mund të jetë i rrezikshëm dhe mund të rezultojë në zjarr. ASNJËHERË mos provoni ta fikni zjarrin me ujë, mirëpo e fikni pajisjen dhe pastaj e mbuloni flakën p.sh. me ndonjë kapak apo me ndonjë batanije kundër zjarrit.

⚠ KUJDES: Procesi i gatimit duhet të mbikëqyret. Madje edhe procesi i gatimit me kohëzgjatje të shkurtër duhet të mbikëqyret vazhdimisht

⚠⚠ PARALAJMËRIM: Rrezik nga zjarri: mos i lini gjësendet mbi sipërfaqet e gatimit.



PARALAJMËRIM:

Në rastë se sipërfaqja është plasaritur, e fikni pajisjen për të mënjeluar mundësinë e goditjes elektrike.

- Për pllaka me induksion, objektet metalike të tilla si thika, pirunë, lugë dhe kapak nuk duhet të lihen mbi sipërfaqet e pllakave, pasi ato mund të nxehen.
- Në pllakat induksion, pas përdorimit të sajë fikeni pllakën në butonin e kontrollit. Mos lini ndonjë enë mbi butonat e kontrollit.
- Për modelet e pllakave me kapak, pastroni të gjitha spërkatjet para se ta përdorni, ndërsa pas përdorimit lëreni pllaken të ftohet para se ta mbyllni kapakun.
- Mos e përdorni pajisjen me anë të një kohëmatësi të jashtëm ose sistem të veçantë kontrolli në distancë.
- Mos përdorni pastrues metalik të fortë për të pastruar xhamin e pllakës dhe sipërfaqet e tjera. Ato mund ta gërvishtin sipërfaqen duke shkaktuar plasaritje të xhamit.
- Mos përdorni pastrues me avull për pastrimin e pajisjes.
- Pajisja juaj është prodhuar në pajtim me të gjitha standardet dhe rregulloret vendore dhe ndërkombëtare.
- Punët e mirëmbajtjes dhe riparimit duhet të bëhen vetëm nga teknikët e autorizuar të servisit. Puna e instalimit dhe mirëmbajtjes që bëhet nga teknikët e paautorizuar mund të jetë e rrezikshme. Mos ndryshoni ose modifikoni specifikimet e pajisjes në asnjë mënyrë. Mbrojtëset e papërshtatshme të pllakës mund të shkaktojnë aksidente.

- Para se ta lidhni pajisjen, sigurohuni që kushtet e shpërndarjes lokale (tensioni i energjisë elektrike) dhe specifikimet e pajisjes të jenë në përputhshmëri me njëra tjetrën.
- Specifikimet për këtë pajisje mund t'i gjeni në etiketë.



KUJDES: Kjo pajisje është bërë vetëm për të gatuar ushqim dhe për përdorim të brendshëm familjar. Nuk duhet të përdoret për asnjë qëllim tjetër, si për shembull për përdorim jo-familjar ose në një ambient tregtar apo për ngrohje të dhomës.

- Duhet të merren të gjitha masat e mundshme për të garantuar si gurinë tuaj. Duhet të bëhet kujdes kur pastroni për të shmangur gërvishtjet.
- Sigurohuni që kabli i energjisë të mos ngecet ose dëmtohet gjatë instalimit. Nëse kablo e furnizimit të rrymës dëmtohet, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i servisit apo personat me kualifikim të ngjashëm me qëllim të shmangies së rrezikut.
- Mbajini fëmijët dhe kafshët larg nga kjo pajisje.
- Kur pllaka e induksionit është në përdorim, mbajni objektet që

janë të ndjeshme ndaj fushave magnetike (të tilla si kartat e kreditit, kartat bankare, orët dhe sendet e ngjashme) larg nga pllaka. Sugjerohet që kushdo që ka sëmundje kardiake, duhet të konsultohet me kardiologun e tyre përpara se të përdorë pllakën e induksionit.

1.2 Paralajmërimet e instalimit

- Mos përdorni pajisjen para se ajo të instalohet plotësisht.
- Pajisja duhet të instalohet nga një teknik i autorizuar.
- Prodhuesi nuk mban përgjegjësi për asnjë dëmtim që mund të shkaktohet nga vendosja dhe instalimi i gabuar nga njerëz të paautorizuar.
- Kur shpaketoni pajisjen, sigurohuni që të mos jetë dëmtuar gjatë transportit. Në rast të ndonjë defekti, mos e përdorni pajisjen dhe kontaktoni menjëherë me një agjent shërbimi të kualifikuar. Materialet e përdorura për paketime (najlon, kapëse, stiropor, etj.) mund të jenë të dëmshme për fëmijët ato duhet të grumbullohen dhe të hiqen menjëherë.
- Mbroni pajisjen tuaj nga kushtet atmosferike. Mos e ekspozoni ndaj efekteve të tilla si dielli, shiu, bora, lagështia e tepërt, etj.
- Materialet rrotull pajisjes (kabinetit) duhet të jenë në gjendje t'i rezistojnë një temperature minimale prej 100°C.

- Temperatura në sipërfaqen e poshtme të pllakës mund të rritet gjatë përdorimit. Prandaj, duhet të montohet një dërrasë poshtë produktit.

1.3 Gjatë përdorimit

- Mos vendosni materiale të djegshme apo që u vihet flaka afër pajisjes kur ajo është në punë.




Mos e lini pllakën pa përkujdesje derisa zieni me vajra të ngurt apo të lëngshme. Ato mund të marrin flakë në kushte nxehtësie ekstreme. Asnjëherë mos hidhni ujë në flakët që shkaktohen nga vaji por fiken i pllakën dhe mbulojeni tenxheren me kapak ose ma batanije kundër zjarrit..

- Gjithmonë poziciononi tiganët mbi qendrën e zonës së gatimit, dhe i ktheni dorezat në një pozicion të sigurt ashtu që ato të mos mund të goditen apo nxehen.
- Nëse produkti nuk do të përdoret për kohë të gjatë, fiken i çelësin kryesor të kontrollit. Gjithashtu, nëse nuk përdorni pajisje gazi, mbylleni valvulën e gazit.
- Sigurohuni që pajisjet e kontrollit të kësaj pajisje të jenë gjithnjë në pozicionin zero “0” (stop) kur nuk përdoret.


1.4 Gjatë pastrimit dhe mirëmbajtjes

- Sigurohuni që pajisja juaj të jetë e fikur në prizë para se të bëni punë pastrimi ose mirëmbajtjeje.
- Për të ruajtur efikasitetin dhe sigurinë e pajisjes, rekomandojmë që të përdorni gjithmonë pjesë origjinale dhe të thërrisni agjentët tanë të autorizuar të servisit në rast nevoje.

Deklarata e konformitetit të CE

 Ne deklarojmë se produktet tona përmbushin direktivat e aplikueshme Evropiane, vendimet dhe rregulloret si dhe kërkesat e renditura në standardet e referuara.

Kjo pajisje është prodhuar për t'u përdorur vetëm për gatim në shtëpi. Çdo përdorim tjetër (si për shembull ngrohja e dhomës) është i papërshtatshëm dhe i rrezikshëm.

 Udhëzimet e përdorimit zbatohen për disa modele. Mund të vini re ndryshime midis këtyre udhëzimeve dhe modelit tuaj.

Hedhja e pajisjes së vjetër



Simboli mbi produkt ose mbi paketim tregon që ky produkt mund të mos trajtohet si mbeturina shtëpiake. Por në vend të kësaj duhet dorëzuar pikës së caktuar të mbledhjes për riciklimin e pajisjeve elektrike dhe elektronike. Me sigurimin se ky produkt hidhet në mënyrë të duhur, ju do të ndihmoni në parandalimin e pasojave të mundshme negative për mjedisin dhe shëndetin njerëzor, të cilat ndryshe do të mund të shkaktoheshin nga trajtimi joadekuat i mbeturinave të këtij produkti. Për informacione më të hollësishme në lidhje me riciklimin e këtij produkti, ju lutem kontaktoni zyrën tuaj lokale në qytetin tuaj,

shërbimin e mbeturinave të shtëpisë suaj apo shitoren ku e keni blerë produktin.

2. INSTALIMI DHE PËRGATITJET PËR PËRDORIM

⚠ PARALAJMËRIM: Kjo pajisje duhet të instalohet nga një servis i autorizuar ose teknik i kualifikuar sipas udhëzimeve në këtë manual dhe në përputhje me rregullat aktuale lokale.

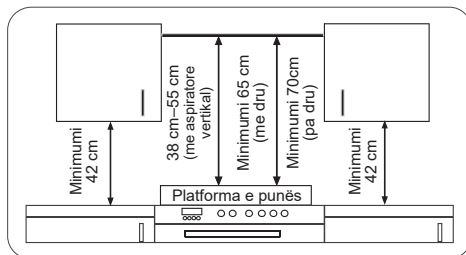
- Instalimi i gabuar mund të shkaktojë lëndime dhe dëmtime për të cilat prodhuesi nuk pranon asnjë përgjegjësi dhe garancioni do të jetë i pavlefshëm.
- Para instalimit, sigurohuni që kushtet e shpërndarjes lokale (tension i energjisë) dhe rregullimet e pajisjes të jenë në përputhshmëri me njëra tjetrën. Kërkesat për këtë pajisje janë të deklaruara në etiketë.
- Ligjet, urdhrat, direktivat dhe standardet në fuqi në vendin e përdorimit duhen zbatuar (rregullat e sigurisë, riciklimi i duhur në përputhje me rregullat, etj.).

2.1 Udhëzime për instaluesin

Udhëzime të përgjithshme

- Pasi të keni hequr materialin e paketimit nga pajisja dhe aksesorët, sigurohuni që pajisja të mos jetë dëmtuar. Nëse vëreni ndonjë dëmtim, mos e përdorni dhe kontaktoni servisin e autorizuar ose teknik të kualifikuar menjëherë.
- Sigurohuni që afer pajisjes të mos ketë materiale që marrin flakë të tilla si perde, vaj, lecka, etj.
- Banaku dhe mobilet pranë pajisjes duhet të jenë prej materialesh rezistente ndaj temperaturave mbi 100°C.

- Nëse duhet të instalohet një aspirator ose dollap sipër pajisjes, distanca e sigurisë midis banakut dhe dollapit/aspiratorit duhet të jetë siç tregohet më poshtë.

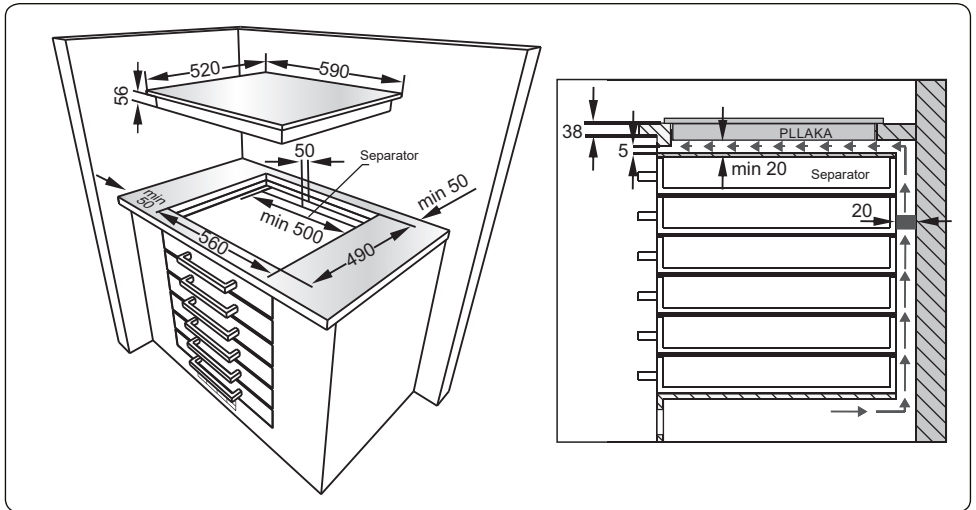
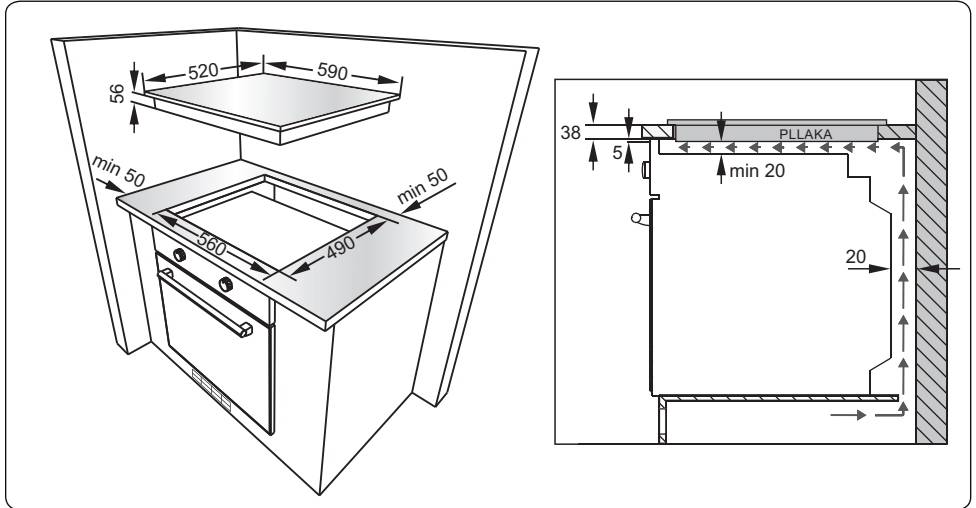


- Pajisja nuk duhet të instalohet direkt mbi enëlarëse, frigorifer, friz, lavatriçe ose tharëse rrobash.
- Nëse baza e pajisjes nuk arrihet me dorë, duhet të montohet një barrierë nga një material i përshtatshëm poshtë bazës së pajisjes duke u siguruar që të mos ketë akses në bazën e pajisjes.

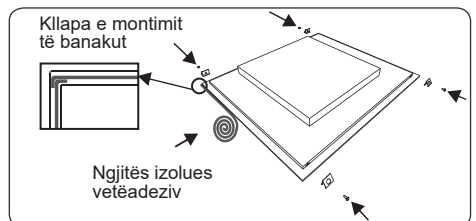
2.2 Instalimi i pllakës

Brenda në pako ka një kit instalimi që përfshin material adeziv izolimi, kllapa fiksimit dhe vida.

- Pritni dimensionet e hapjes siç tregohet në figurë. Gjени aperturën në tavolinën e punës në mënyrë të tillë që, pasi të instalohet pllaka, të ndiqen kërkesat e mëposhtme.



- Ngjitni shiritin ngjitës njëanësh në të gjithë anën e pjesës së poshtme të banakut. Mos e tendosni.
- Vidhosni 4 kllapat e montimit të banakut në muret anësore të pajisjes.
- Vendoseni pajisjen në hapësirë.



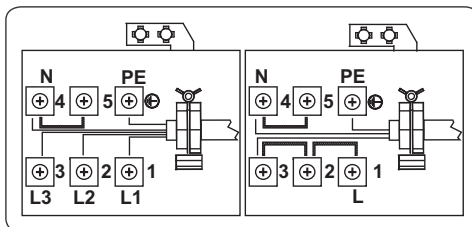
2.3 Lidhja Elektrike dhe Siguria

! PARALAJMËRIM: Lidhja elektrike e kësaj pajisje duhet të bëhet nga një person i autorizuar i shërbimit ose elektrikist i kualifikuar, sipas udhëzimeve në këtë udhëzues dhe në përputhje me rregulloret aktuale lokale.

! PARALAJMËRIM: PAJISJA DUHET TOKËZUAR.

- Para se të lidhni pajisjen në furnizimin me energji elektrike, vlerësimi i tensionit të pajisjes (vulosur në pllakën e identifikimit të pajisjes) duhet të kontrollohet për korrespondencë me tensionin e furnizimit të rrjetit në dispozicion, në mënyrë që të jenë në përputhshmëri me njëra tjetren.
- Gjatë instalimit, ju lutemi sigurohuni që përdoren kablo të izoluar. Një lidhje e gabuar mund të dëmtojë pajisjen tuaj. Nëse kabloja e rrjetit është e dëmtuar dhe duhet të zëvendësohet, kjo duhet të bëhet nga një personel i kualifikuar.
- Mos përdorni adaptorë, siguresa të shumëfishta dhe/ose kablo të vazhduar.
- Kablli i furnizimit duhet të mbahet larg pjesëve të nxehta të pajisjes dhe nuk duhet të jetë i përkulur ose i ngjeshur.
- Përndryshe kablo mund të dëmtohet, duke shkaktuar qark të shkurtër.
- Nëse pajisja nuk është e lidhur me rrjetin me një prizë, duhet të përdoret një çelës gjithëpolsh (me të paktën 3 mm largësi kontakti) për të përmbushur rregullat e sigurisë.
- Çelësi i siguresës duhet të jetë lehtësisht i arritshëm pasi të jetë instaluar pajisja.

- Sigurohuni që të gjitha lidhjet të jenë shtërnguar në mënyrë të duhur.
- Fiksoni kabllon e furnizimit në pircun e kablove dhe më pas mbyllni kapakun.
- Lidhja e kutisë së terminalit vendoset në kutinë e terminalit.




Lidhja në tension trefazor

Lidhja në tensionin njëfazor

Duhet të përdoret një kablo furnizimi 3 x 4 mm² HO5V V-F, Tokëzimi duhet të lidhet me vidhen e shënuar me simbolin ⊕.

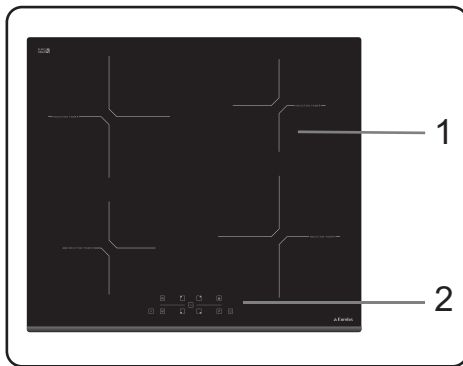
3. KARAKTERISTIKAT E PRODUKTIT

 **E rëndësishme:** Specifikimet për produktin ndryshojnë dhe pamja e pajisjes suaj mund të ndryshojë nga ajo e treguar në figurat më poshtë.

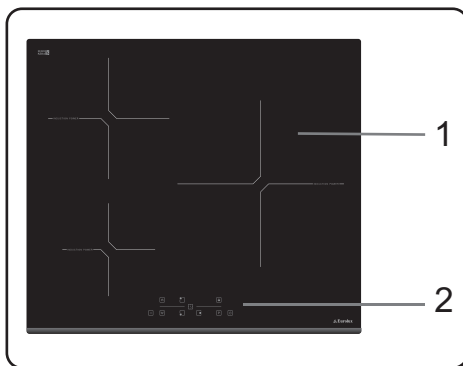
Lista e komponentëve

EIH6 TC4B FV

EIH6 TC4B FVW



EIH6 TC3B FV



1. Zona e Induksionit

2. Paneli i kontrollit

4. PËRDORIMI I PRODUKTIT

4.1 Kontrolluesit e pllakës



Zona e Induksionit Informacioni i dhënë në tabelën e mëposhtme është vetëm për udhëzim.

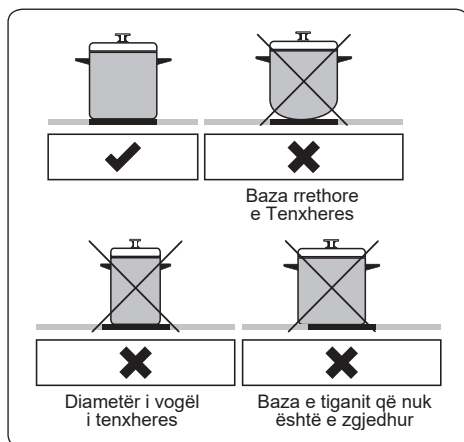
Regjistrime	Përdorimi për
0	Elementi fikur
1-3	Ngrohja delikate
4-5	Ngrohja e lehtë, ngrohja e ngadaltë Ringrohje dhe zuktatje e shpejtë Zierje, mpiksje dhe pjekje
6-7	Nxehje maksimale
8	Funksioni i shpejtë
9	Nxehje maksimale
P	Funksioni i shpejtë

Enët e gatimit

- Përdorni enë gatimi të një cilësie të mirë të trasha, të sheshta, të lëmuara, prej çeliku, çelik i emaluar, gize ose çelik inoks. Cilësia dhe përbërja e enëve të gatimit ka një ndikim të drejtpërdrejtë në performancën e gatimit.
- Mos përdorni enë gatimi konkave ose konveks. Enë gatimi të bëra nga alumini dhe çeliku inoks me fund jo-ferromagnetik, qelqi, bakri, bronzi, qeramika, porcelani janë të papërshtatshme për ngrohje me induksion.
- Për të kontrolluar nëse ena e gatimit është e përshtatshme për gatimin me induksion, mund të mbani një magnet në bazën e enës së gatimit. Nëse magneti ngjitet, ena e gatimit zakonisht është e përshtatshme ose mund të vendosni pak ujë në enën e gatimit në një zonë gatimi të vendosur

në nivelin maksimal. Uji duhet të ngrohet në disa sekonda.

- Kur përdorni tiganë të caktuar, ju mund të dëgjoni zhurma të ndryshme nga tiganët, kjo është për shkak të dizajnit të tiganëve dhe nuk ndikon në performancën apo sigurinë e pllakës.
- Për të arritur performancën më të mirë të gatimit, tiganin duhet të vendoset në qendër të zonës së gatimit.
-  ky simbol ndizet në ekranin e zonës së gatimit nëse është zgjedhur ndonjë nivel i energjisë dhe në zonën e gatimit është vendosur tigan i papërshtatshëm ose asnjë tigan. Zona e gatimit do të fi ket automatikisht pas 2 minutash.
- Nëse vendoset një tigan i përshtatshëm në zonën  e gatimit simboli do të zhduket dhe gatimi vazhdon në nivelin e zgjedhur të energjisë.
- Për të marrë energji më të mirë që transferon diametrin e bazës së gatimit duhet të përputhet me atë të zonës së gatimit.
- Diametri minimal i gatimit duhet të jetë D120 mm për zona gatimi 160 mm, D140 mm për zonat gatim 210 mm dhe D160 mm për zonat e gatimit 290 mm.

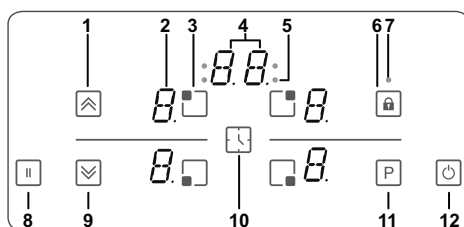


Pajisja vepron me butona me prekje dhe funksionet konfirmohen nga treguesit dhe sinjalet akustike.

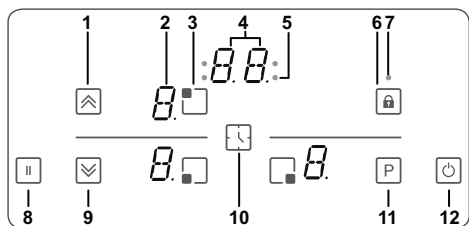
Njësi Kontrolli me Prekje

EIH6 TC4B FV

EIH6 TC4B FVW



EIH6 TC3B FV



1. Ngritja e regjistrimit të pllakave/kohëmatësi
2. Ekranin e pllakës
3. Selektimi i zonës
4. Treguesi i kohë matësit


5. Treguesit e zonës së gatimit të funksionit të kohëmatësit
6. Bllokuesi i çelësit
7. Treguesi i bllokuesit të çelësit
8. Pushimi Smart
9. Zbritja e regjistrimit të pllakës/kohëmatësi
10. Zgjedhja e kohëmatësit
11. Ruajtja
12. Ndezur/Fikur

Përdorni zonat e gatimit me induksion me enë gatimi të përshtatshme.


Pas aplikimit të rrjetit, të gjitha ekranet ndizen shkurtimisht. Pas kësaj, pllaka është në modalitetin e gatishmërisë dhe është gati për përdorim.


Pllaka kontrollohet duke shtypur butonin e duhur elektronik. Çdo buton i shtypur ndiqet nga një tingull me zë.

Ndezja e Pajisjes

Ndizni pllakën duke shtypur butonin NDEZUR/FIKUR . Të gjitha ekranet e ngrohjes tregojnë një “0” statike dhe pikat pulsojnë në të djathtën e poshtme. (Nëse nuk është zgjedhur ndonjë zonë gatimi, brenda 20 sekondave, pllaka do të fiket automatikisht.)



Fikja e Pajisjes

Fikni pllakën në çdo kohë duke shtypur .




Butoni NDEZUR/FIKUR  ka gjithmonë prioritet në funksionin e fikjes.

Ndezja e zonave të gatimit


Shtypni butonin e zgjedhjes së zonës që korrespondon me zonën që dëshironi të përdorni. Një pikë statike do të shfaqet në ekranin e zonës së zgjedhur dhe pikat e ndezura në ekranet e tjera të zonave nuk do të ndriçohen më.

Zgjidhni rregullatorin e temperaturës duke përdorur butonin e regjistrimit të nxehtësisë në rritje  ose butonin e regjistrimit të nxehtësisë në zbritje . Dhe pllaka do të jetë gati për gatim ose zierje. Për kohë më të shpejtë të zierjes, zgjidhni nivelin më të lartë të nxehtësisë duke shtypur butonin “P” për të aktivizuar funksionin e rritjes.

Fikja e zonave të gatimit

Zgjidhni zonën që dëshironi të fikni duke shtypur butonin e lidhur me regjistrimin e nxehtësisë në rritje. Duke përdorur butonin , zbrisni temperaturën tek “0”. (Për ta kthyer temperaturën në “0” shtypni njëkohësisht butonat  dhe ). Nëse zona e gatimit është e nxehtë, do të shfaqet në ekran “H” në vend të “0”.

Fikja e të gjitha zonave të gatimit

Për të fikur të gjitha zonat e gatimit në të njëjtën kohë, prekni çelësin .

Në modalitetin stand-by, shfaqet një “H” në të gjitha zonat e gatimit që janë të nxehta.

Treguesi i nxehtësisë së mbetur


Treguesi i nxehtësisë së mbetur tregon se zona e qeramikës prej xhami ka një temperaturë që është e rrezikshme për t'u prekur.


Pas fikjes së zonës së gatimit, ekrani përkatës tregon “H” derisa temperatura e zonës së caktuar të gatimit është në një nivel jo-kritik.

Pushimi Smart

Pushimi Smart kur aktivizohet, zvogëlon fuqinë e të gjitha pllakave që janë ndezur. Nëse ju më pas çaktivizoni Pushimin Smart, zonat do të rikthehen automatikisht në nivelin e mëparshëm.

Nëse Pushimi Smart nuk është çaktivizuar, pllaka e gatimit do të fiket pas 30 minutash.

Shtypni  për të aktivizuar Pushimin Smart. Fuqia për pllakën (pllakat) e aktivizuara do të reduktohet në nivelin 1 dhe “II” do të shfaqet në të gjitha ekranet.




Shtypni  sërish për të çaktivizuar Pushimin Smart. “II” do të zhduket dhe pllakat tani do të punojnë në nivelin e përcaktuar më parë.

Funksioni i sigurisë së fikjes




Një zonë gatimi do të fiket automatikisht nëse vendosja e nxehtësisë nuk është ndryshuar për një kohë të gjatë. Një ndryshim në vendosjen e nxehtësisë të zonës së gatimit do të rivendosë zgjatjen e kohës në vlerën fillestare. Kjo vlerë fillestare varet nga niveli i zgjedhur i temperaturës, siç tregohet më poshtë.

Regjistrimi i vatrave	Siguria e fikjes më pas
1-2	6 orë
3-4	5 orë
5	4 orë
6-9	1,5 orë

Blokuesi për fëmijët

Për të aktivizuar bllokuesin e fëmijëve duhet të shtypen njëkohësisht butoni i rritjes së nxehtësisë  dhe butoni i uljes së nxehtësisë  dhe pastaj shtypeni përseri butonin e rritjes së nxehtësisë . “L” që nënkupton BLOKUAR do të shfaqet në të gjitha ekranet e zonave dhe kontrolli nuk mund të ndryshohet. (Në qoftë se një zonë gatimi është në gjendje të nxehtë, “L” dhe “H” do të shfaqen të alternuara.)

Pllaka do të mbetet në një gjendje të mbyllur derisa ajo të zhblokohet, edhe nëse kontrolli ka qenë i fikur ose i ndezur.

Për të çaktivizuar bllokuesin për fëmijët, së pari aktivizoni pllakën pastaj njëkohësisht shtypni butonin  dhe  pasi t'i keni shtypur të dy butonat, shtypeni  përseri, “L” nuk do të shfaqet më në ekran dhe pllaka do të fiket.

Blokuesi për çelësin

Funksioni i bllokuesit për çelësin përdoret për të vendosur „modalitetin e sigurt“ në pajisje gjatë funksionimit. Nuk do të jetë i mundur të bëni ndonjë veprim duke shtypur butonat (për shembull, cilësimet e nxehtësisë). Kjo është e mundur vetëm për të fikur pajisjen.



Funksioni i bllokimit mund të aktivizohet nëse butoni i çelësit bllokues shtypet të paktën për 2 sekonda. Ky funksion do të bëhet i ditur me një sinjal. Pas funksionimit të suksesshëm, treguesi i kyçit të çelësit do të ndizet dhe ngrohësi do të kyçet.

Funksioni i kohëmatësit

Funksioni i kohëmatësit realizohet në dy versione.

Kohëmatës me kujtesë minutash (1 - 99 min.)

Kohëmatësi me kujtesë minutash mund të aktivizohet nëse zonat e gatimit janë të fikura. Ekranin e kohëmatësit do të pulsojë “00” me një pikë të ndezur.

Prekni  për të rritur kohën apo prekni  për të ulur kohën. Gama e rregullimit është mes 0 dhe 99 minuta. Nëse nuk ka rregullim në kohën e shfaqur brenda 10 sekondave, do të vendoset kohëmatësi me kujtesë minutë dhe pika e dritës do të

anulohet. Pasi të vendoset kohëmatësi, ai fillon të llogaritet.

Kur kohëmatësi arrin zero, një sinjal tingëllon dhe ekrani i kohëmatësit ndizet. Sinjali zanor do të ndalet automatikisht pas 2 sekondash dhe/ose duke shtypur çfarëdo butoni.

Kohëmatësi me kujtesë minutash mund të ndryshohet ose të fiket në çdo kohë duke aktivizuar butonin e rritjes së kohës dhe/ose butonin e uljes së kohës . Fikja e pllakës duke prekur në çdo kohë do të fik gjithashtu kohëmatësin me kujtesë minutash.

Kohë matësi i zonës së gatimit (1 - 99 min.)

Kur pllaka është e ndezur, një kohë matës i pavarur mund të programohet për çdo zonë gatimi.

Zgjidhni një zonë gatimi, pastaj zgjidhni cilësimin e temperaturës dhe, në fund, aktivizoni butonin e cilësimit të kohës , kohëmatësi mund të programohet për të fikur një zonë gatimi. Katër shenja LED janë rregulluar rreth kohës që tregojnë se cilës zonë gatimi i është caktuar kohëmatësi.

10 sekonda pas aktivizimit të fundit, ekrani i kohëmatësit ndryshon tek kohëmatësi që përfundon në vijim (në rast të programimit për më shumë se 1 zonë gatimi).

Kur koha ka skaduar, tingëllon një sinjal, ekrani i kohëmatësit tregon "00" dhe LED i kohëmatësit të caktuar për zonën e gatimit ndizet. Zona e programuar gatimit do të fiket dhe "H" do të shfaqet në ekran nëse zona e gatimit është e nxehtë.

Sinjali zanor dhe pulsimi LED në kohëmatës do të ndalet automatikisht pas

2 sekondash dhe/ose duke shtypur çfarëdo butoni.

Sinjalizues

Përderisa zona është e ndezur, aktivitetet në vijim do të sinjalizohen me anë të një zileje.

- Aktivizimi normal i butonave do të shoqërohet me një sinjal të shkurtër të tingullit.
- Funksionimi i vazhdueshëm i butonave gjatë një periudhe më të gjatë kohore (10 sekonda) do të shoqërohet me një sinjal më të gjatë, me ndërprerje të tingullit.

Rritja e Funksionit

Për të përdorur këtë funksion, zgjidhni një zonë gatim dhe vendosni nivelin e dëshiruar të gatimit, më pas shtypni butonin „P“ (Rritje).

Funksioni e Rritjes mund të aktivizohet vetëm nëse është i aplikueshëm me zonën e zgjedhur të gatimit. Nëse funksioni i Rritjes është aktiv, në ekranin përkatës shfaqet një "P".

Duke aktivizuar Rritjen mund të tejkalohet fuqia maksimale dhe do të aktivizohet menaxhimi i integruar i energjisë.

Reduktimi i nevojshëm i energjisë tregohet nga ekrani përkatës i zonës së gatimit. Pulsimi është aktiv për 3 sekonda dhe lejon përshtatje të mëtejshme të regjistrimeve para reduktimit të energjisë.

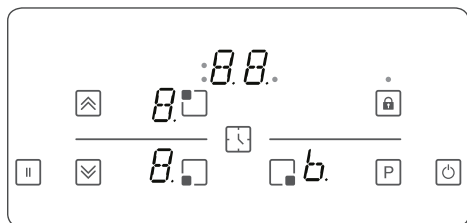
Mënyrat e veçanta të gatimit (janë të mundura vetëm në modelin EI6H6TC3B FV)

Shtypni dhe lëshoni butonin e zgjedhjes së zonës për një cikël të funksioneve të veçanta të zierjes, tiganisjes, mbajtjes së ngrohtë dhe shkrirjes së çokollatës.

Funksionet speciale të gatimit janë në dispozicion vetëm në anën e djathtë të pllakës. Gatimi dhe pjekja nuk mund të zgjidhen në të njëjtën kohë.

Funksioni i zierjes

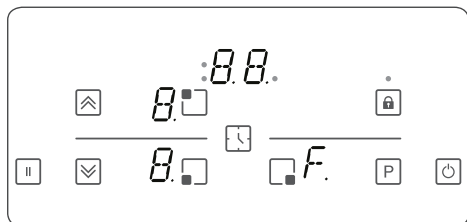
Ky funksion përdoret për të vluar ujin dhe për ta mbajtur temperaturën afër pikës së vlimit. Për të aktivizuar funksionin e pllakave shtypni dy herë butonin përzgjedhës të zonës. Kur është aktivizuar funksioni i gatimit, ekrani përkatës tregon "b". Pllaka e nxehtë do të tregojë kur uji është vluar dhe uji më pas vazhdon të vlojë ngadalë.



Imazhi i mësipërm tregon ekranin e ngrohës qendror që tregon funksionin e zierjes.

Funksioni i tiganisjes

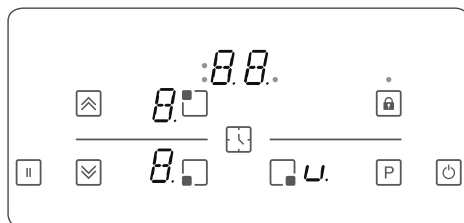
Me këtë funksion skuqet vaji në rreth 160°C. Për të aktivizuar këtë funksion, shtypni butonin e zgjedhjes së zonës tre herë. Kur të aktivizohet funksioni i tiganisjes, ekrani përkatës do të tregojë "F". Pllaka do të lëshojë sinjal akustik kur vaji të jetë gati për tiganisje.



Në imazhin e mësipërm, ekranin e përparëm i zonës së djathtë tregon funksionin e tiganisjes.

Funksioni i ruajtjes së ngrohtësisë

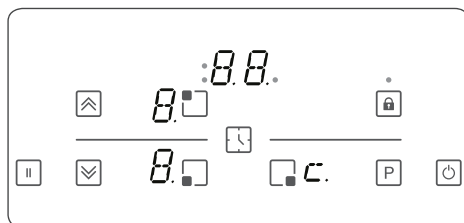
Ky funksion lejon që temperatura e ushqimit të mbahet në rreth 50°C. Për të aktivizuar funksionin e ruajtjes së nxehtësisë, shtypni butonin e funksionit të ruajtjes së ngrohjes katër herë. Kur funksioni i ruajtjes së nxehtësisë është aktivizuar, ekrani përkatës do të tregojë "u".




Imazhi i mësipërm tregon ekranin e zonës qendrore që tregon funksionin e ruajtjes së ngrohtësisë







Funksioni i shkrirjes së çokollatës

Ky funksion shkrin çokollatë ose ushqime të ngjashme në rreth 40°C. Për të aktivizuar funksionin e shkrirjes së çokollatës, shtypni butonin e funksionit të shkrirjes së çokollatës pesë herë. Kur funksioni i shkrirjes së çokollatës është aktivizuar, ekrani përkatës do të tregojë "c".



Në figurën e mësipërme, ekrani i përparëm i zonës së djathtë tregon funksionin e shkrijës së çokolletës.

 Performanca dhe koha mund të ndryshojnë në varësi të sasisë së ushqimit në tigan dhe cilësisë së tiganit. 1,5 litër ujë dhe 0,5 litër vaj japin performancën më të mirë të gatimit me këto funksione.

Kodet e defektit	
Nëse ka ndonjë defekt, kodi i defektit do të shfaqet në ekranet e zonave.	
E1	Ventilatori i ftohjes është çaktivizuar. Kontaktoni një agjent të autorizuar të shërbimit.
E3	Tensioni i furnizimit është i ndryshëm nga vlerat e vlerësuara. Fikni pllakën duke shtypur  , prisni derisa „H“ të zhduket nga të gjitha zonat, ndizeni pllakën përsëri duke  shtypur dhe vazhdoni të përdorni. Nëse shfaqet i njëjti defekt, kontaktoni agjentin e shërbimit të autorizuar.
E4	Frekuenca e furnizimit është e ndryshme nga vlerat e vlerësuara. Fikni pllakën duke shtypur  , prisni derisa „H“ të zhduket nga të gjitha zonat, ndizeni pllakën përsëri duke  shtypur dhe vazhdoni të përdorni. Nëse shfaqet sërisht i njëjti gabim, hiqeni pajisjen nga priza dhe futeni përsëri. Ndizeni përsëri pajisjen duke shtypur  dhe vazhdoni të përdorni. Nëse shfaqet i njëjti defekt, kontaktoni agjentin e shërbimit të autorizuar.
E5	Temperatura e brendshme e pllakës është shumë e lartë, ndaleni pllakën duke shtypur  dhe lini zonat të ftohen.
E6	Defekti i komunikimit në mes të kontrollit të prekjes dhe zonës. Kontaktoni një agjent të autorizuar të shërbimit.
E7	Sensori i temperaturës së spirales është çaktivizuar. Kontaktoni një agjent të autorizuar të shërbimit.
E8	Sensori i temperaturës së ftohjes është çaktivizuar. Kontaktoni një agjent të autorizuar të shërbimit.
EA	Defekt i mbinxhjes së pllakës. Fikni ose hiqeni nga priza duke shtypur butonin e ndezjes/fikjes, ndizeni pllakën duke shtypur butonin e ndezjes/fikjes dhe vazhdoni të përdorni. Nëse shfaqet i njëjti defekt, kontaktoni agjentin e shërbimit të autorizuar.

Kodet e defektit	
Nëse ka ndonjë defekt, kodi i defektit do të shfaqet në ekranet e zonave.	
EC	Hiqeni nga priza ose fikni pajisjen duke shtypur butonin e ndezjes/fikjes, ndizeni pllakën përsëri duke shtypur butonin e ndezjes/fikjes dhe vazhdoni të përdorni. Nëse shfaqet i njëjti defekt, kontaktoni agjentin e shërbimit të autorizuar.
C1-C8	Microprocessor alert. Hiqeni nga priza ose fikni pajisjen duke shtypur butonin e ndezjes/fikjes, ndizeni përsëri duke shtypur butonin e ndezjes/fikjes dhe vazhdoni të përdorni. Nëse shfaqet i njëjti defekt, kontaktoni agjentin e shërbimit të autorizuar.

4.2 Aksesorë

Shpatulla

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:

Bëni kujdes duke përdorur shpatullën. Prerësit e saj mund të shkaktojnë lëndime!



KUJDES:

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. 1).

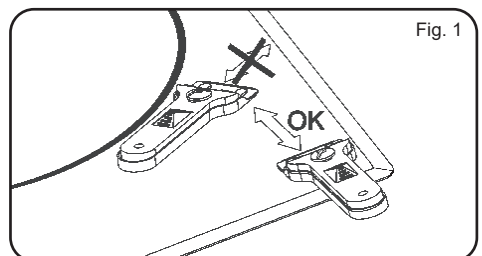


Fig. 1

! KUJDES:

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

! KUJDES:

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

! KUJDES:

Pasi do të përfundoni me shpatullën, mblidhni prerësin dhe mbyllni (shih Fig. 2).

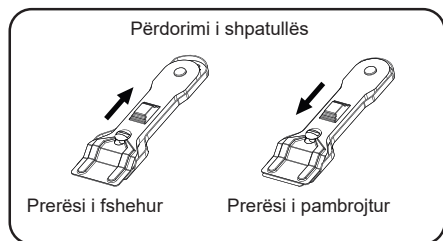


Fig. 2

5. PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA

5.1 Pastrimi

! PARALAJMËRIM: Fikeni pajisjen dhe lëreni të ftohet para se ta pastroni.

Udhëzime të përgjithshme

- Kontrolloni nëse materialet e pastrimit janë të përshtatshme dhe të rekomanduara nga prodhuesi para se t'i përdorni në pajisje.
- Përdorni pastrues të lëngshëm që nuk përmbajnë grimca.
- Mos përdorni kremra (gërryes), pluhur, tel të ashpër ose mjete të forta pasi ato mund t'i dëmtojnë sipërfaqet e pllakës.
- Nëse derdhen lëngje, pastrojini menjëherë për të shmangur dëmtimin e pjesëve.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar ndonjë pjesë të pajisjes.

Pastrimi i xhamit qeramik

Xhami qeramik mund të mbajë enë të rënda por mund të thyhet nëse goditet me objekt të mprehtë.

! PARALAJMËRIM: Pllakat qeramike - nëse sipërfaqja plasaritet, për të shmangur mundësinë e ndonjë goditjeje elektrike, fikeni pajisjen dhe kërkoni servis.


- Përdorni pastrues krem ose të lëngshëm për të pastruar xhamin qeramik, pastaj shpëlajeni dhe thajeni mirë me leckë të thatë.
- Mos përdorni materiale pastrimi që janë bërë për çelik pasi ato mund ta dëmtojnë xhamin.

- Nëse në bazën ose në veshjen e enëve të gatimit janë përdorur substanca me pikë shkrirjeje të ulët, ato mund të dëmtojnë pllakën prej qelqi-qeramike. Nëse mbi pllaken e nxehtë prej qelqi-qeramike bien sende plastike, letër alumini, sheqer ose ushqime me sheqer, largojeni atë nga sipërfaqja e nxehtë sa më shpejt dhe në mënyrë sa më të sigurt. Nëse këto substanca shkrihen, mund të dëmtojnë pllaken prej qelqi. Kur gatvani produkte me shumë sheqer si reçel, nëse është e mundur, përdorni paraprakisht një shtresë mbrojtëse të përshtatshme.
- Pluhuri në sipërfaqe duhet të pastrohet me leckë të njomë.
- Nëse ka ndryshim në ngjyrën e xhamit qeramik kjo nuk ndikon në strukturën ose rezistencën e qeramikës dhe nuk është për shkak të ndonjë ndryshimi në material.

Ndryshimet e ngjyrës në xhamin qeramik mund të jenë për një numër arsyesh:

1. Ushqimi i derdhur nuk është pastruar nga sipërfaqja.
2. Përdorimi i enëve të papërshtatshme në pllakë do të dëmtojë sipërfaqen dhe mund të shkaktojë plasaritje të qelqit.
3. Përdorimi i materialeve të gabuara për pastrim.

5.2 Mirëmbajtje

 **PARALAJMËRIM:** Mirëmbajtja e kësaj pajisje duhet të bëhet nga një person i autorizuar i shërbimit ose teknik i kualifikuar.

Kontrollet e tjera

- Nëse shfaqet ndonjë defekt gjatë përdorimit të butonave të kontrollit

të pajisjes, kontaktoni një ofrues të autorizuar të shërbimit.

6. DIAGNOSTIKIMI I PROBLEMEVE & TRANSPORTI

6.1 Mënjanimi i problemeve

Nëse ende keni probleme me pajisjen tuaj pasi të keni kontrolluar këto hapa themelorë të zgjidhjes së problemeve, ju lutemi kontaktoni një person të shërbimit të autorizuar ose një teknik të kualifikuar.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Ekrani i kartës së kontrollit të pllakës është errësuar. Pllaka e gatimit ose zonat e gatimit nuk mund të ndizen.	Nuk ka furnizim me energji elektrike.	Kontrolloni siguresën shtëpiake për pajisjen. Kontrolloni nëse ka një ndërprerje të energjisë duke provuar pajisje të tjera elektronike.
Pllaka fiket ndërsa është në përdorim dhe një „F“ pulson në çdo ekran.	Kontrollet janë të lagura ose ka një objekt mbi to.	Thani kontrollet ose hiqni objektin.
Pllaka fiket ndërsa është në përdorim.	Një nga zonat e gatimit ka vazhduar të funksionojë për shumë kohë.	Mund ta përdorni përsëri zonën e gatimit duke e aktivizuar përsëri.
Kontrollet e pllakës nuk funksionojnë dhe LED-i i bllokuesit për fëmijët është i ndezur.	Blokuesi i fëmijëve është aktiv.	Fikni bllokuesin për fëmijët.
Pjatat e salcës bëjnë zhurmë gjatë gatimit ose pllaka juaj bën një tingull me klik gjatë gatimit.	Kjo është normale me enët e gatimit mbi pllakë induksioni. Kjo është shkaktuar nga transferimi i energjisë nga pllaka në enë gatimi.	Kjo është normale. Nuk ka asnjë rrezik, as për plakën as për enët tuaja të gatimit.
Simboli “U” ndizet në ekranin e njëjës prej zonave të gatimit.	Në zonën e gatimit nuk ka tigan, ose tigani është i papërshtatshëm.	Përdorni një tigan të përshtatshëm.
Niveli i energjisë 9 ose “P” zvogëlohet automatikisht. Nëse zgjidhni nivelin e energjisë “P” ose 9 në dy zona gatimi, të cilat janë në të njëjtën anë, në të njëjtën kohë.	Është arritur niveli maksimal i energjisë për të dy zonat.	Funksionimi i të dy zonave në nivelin e energjisë “P” ose 9 do të tejkalonte nivelin maksimal të lejuar të energjisë për të dy zonat.


6.2 Transporti

Nëse keni nevojë për të transportuar produktin, përdorni paketimin origjinal të produktit dhe mbajeni atë duke përdorur kutinë e tij origjinale. Ndiqni shenjat e transportit në paketim. Ngjithni të gjitha pjesët e pavarura mbi produkt për të shmangur dmtimin e produktit gjatë transportit.

Nëse nuk keni paketimin origjinal, përgatitni një kuti transporti në mënyrë që pajisja, veçanërisht sipërfaqet e jashtme të produktit, të mbrohen nga kërcënimet e jashtme.






7. SPECIFIKIMET FUNKSIONALE

7.1 Tabela e Efikasitetit të Energjisë

Marka		 Eurolux	
Modeli		EIH6 TC4B FV EIH6 TC4B FVW	EIH6 TC3B FV
Lloji I Pllakës		Energji Elektrike	Energji Elektrike
Nr I zonave të gatimit		4	3
Funksionimi I ngrohjes 1		Induksion	Induksion
Diametri I zonës së gatimit 1	cm	Ø16,0	Ø16,0
Konsumi I Energjisë 1	Wh/kg	182,0	182,0
Funksionimi I ngrohjes 2		Induksion	Induksion
Diametri I zonës së gatimit 2	cm	Ø16,0	Ø21,0
Konsumi I Energjisë 2	Wh/kg	182,0	182,0
Funksionimi I ngrohjes 3		Induksion	Induksion
Diametri I zonës së gatimit 3	cm	Ø21,0	Ø29,0
Konsumi I Energjisë 3	Wh/kg	182,0	182,0
Funksionimi I ngrohjes 4		Induksion	
Diametri I zonës së gatimit 4	cm	Ø21,0	
Konsumi I Energjisë 4	Wh/kg	182,0	
Konsumi I Energjisë së pllakës	Wh/kg	182,0	182,0
Pllaka në pajtueshmëri me EN 60350-2			
Këshilla për kursimin e energjisë			
Pllaka – Përdorni enë gatimi me një bazë të sheshtë. – Përdorni enë gatimi me madhësi të përshtatshme. – Përdorni enë me kapak – Përdorni sasi minimale të lëngjeve ose yndyrnave. – Kur lëngu është zier, zvogëloni cilësimin e energjisë.			

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.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS

1. SAFETY INSTRUCTIONS	87
1.1 General Safety Warnings	87
1.2 Installation Warnings	89
1.3 During Use	89
1.4 During Cleaning and Maintenance	90
2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE	91
2.1 Instructions for the Installer General instructions	91
2.2 Installation of the Hob	91
2.3 Electrical Connection and Safety	93
3. PRODUCT FEATURES.....	94
4. USE OF PRODUCT	94
4.1 Hob controls.....	94
4.2 Accessories	100
5. CLEANING AND MAINTENANCE	101
5.1 Cleaning	101
5.2 Maintenance	101
6. TROUBLESHOOTING & TRANSPORT	102
6.1 Troubleshooting	102
6.2 Transport	102
7. TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	103
7.1. Table of energy effectiveness	103


1. SAFETY INSTRUCTIONS



- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.


1.1 General Safety Warnings



- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made

by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.

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

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

  **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.



WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- For induction hobs, metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface because they can get hot.
- For induction hobs, after use switch off the hob element using the control knob. Do not rely on the pan detector.
- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the hob to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scouring pads to clean hob surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.



CAUTION: This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken when cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Please keep children and animals away from this appliance.
- When the induction hob is in use, keep the objects that are sensitive to magnetic fields (such as credit cards, bank cards, watches, and similar items) away from the hob. It is strongly suggested that anyone with a pacemaker should consult their cardiologist before using the induction hob.

1.2 Installation Warnings

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The

manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.

- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation.
- In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The temperature of the bottom surface of the hob may rise during operation, therefore a board must be installed underneath the product.

1.3 During Use

- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance while it is operating.



Do not leave the hob unattended when cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the


cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when the appliance is not in use.


1.4 During Cleaning and Maintenance

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents when needed.

CE Declaration of conformity

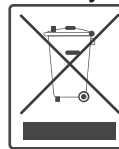
 We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

Disposal of your old hob

This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.



2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

WARNING: This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

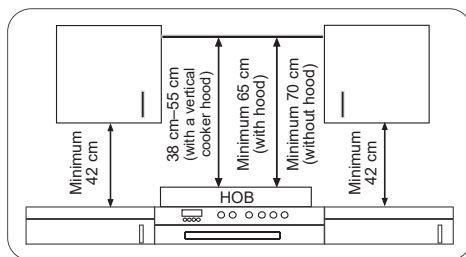
- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

2.1 Instructions for the Installer

General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.

- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.

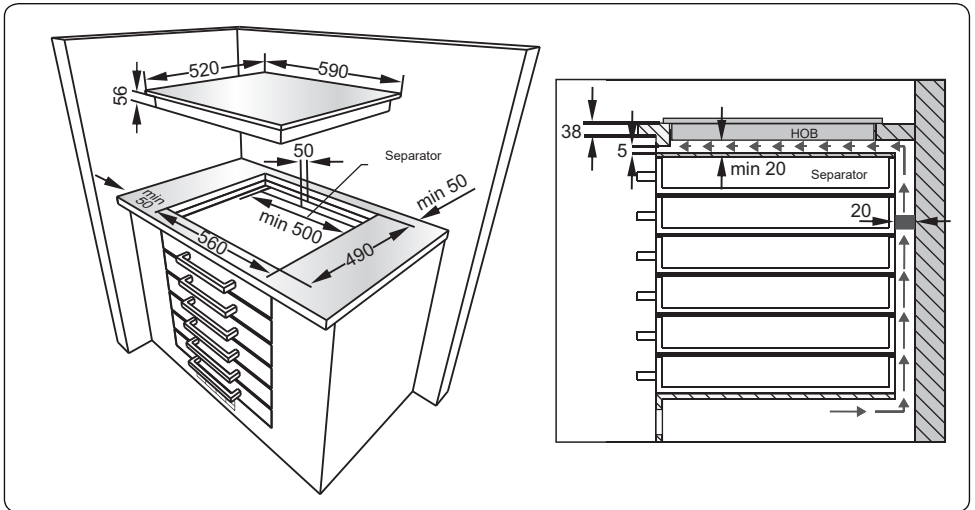
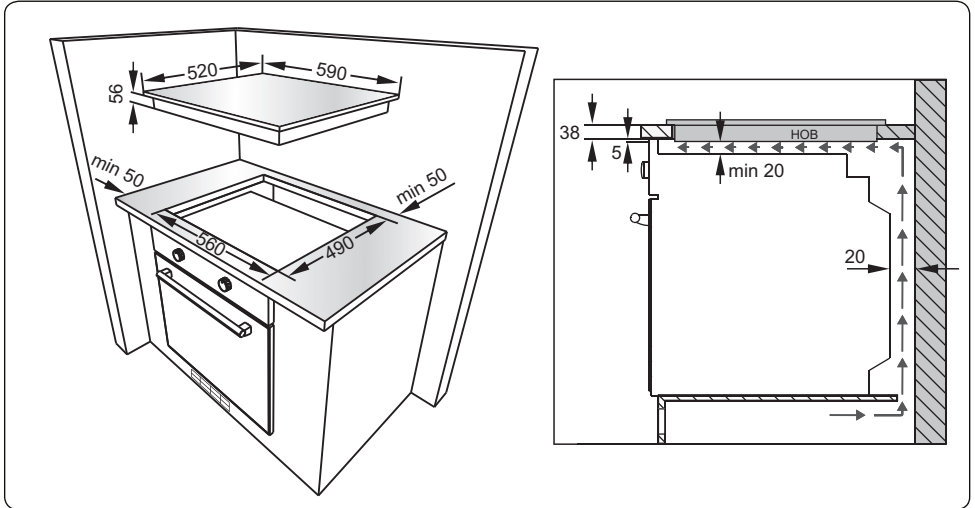


- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- If the base of the appliance is accessible by hand, a barrier made from a suitable material must be fitted below the base of the appliance, ensuring that there is no access to the base of the appliance.

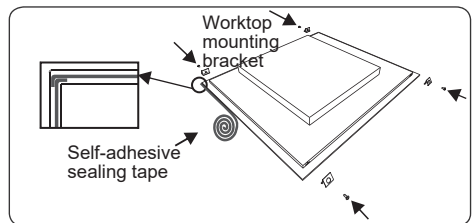
2.2 Installation of the Hob

The appliance is supplied with an installation kit including adhesive sealing material, fixing brackets and screws.

- Cut the aperture dimensions as indicated in the figure. Locate the aperture on the worktop so that, after the hob is installed, the following requirements are followed:



- Apply the supplied one-sided self-adhesive sealing tape all the way around the lower edge of the cooktop.
- Screw the 4 worktop mounting brackets on to the side walls of the appliance.
- Insert the appliance into the aperture.



2.3 Electrical Connection and Safety

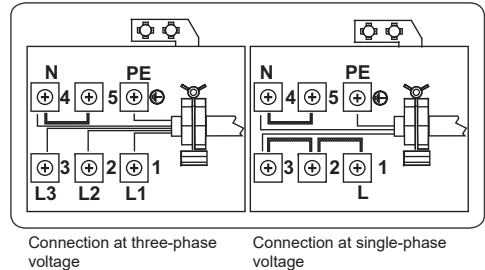
⚠ WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).


- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector switch (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.

- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.



A supply cable 3 x 4 mm², HO5V V-F, must be used. The ground wire must be connected to the ground marked with the symbol \oplus .

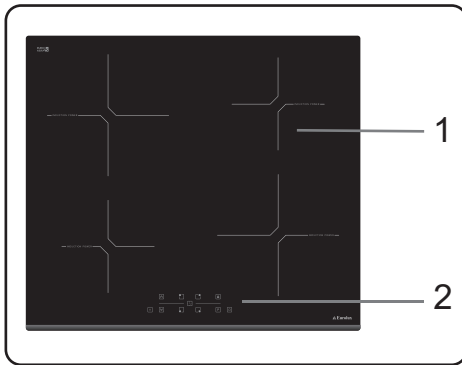
3. PRODUCT FEATURES

 **Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

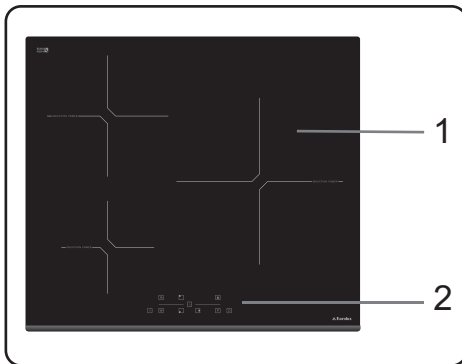
List of Components

EIH6 TC4B FV

EIH6 TC4B FVW



EIH6 TC3B FV



1. Induction zone
2. Control Panel

4. USE OF PRODUCT

4.1 Hob controls

Induction Zone



The information given in the following table is for guidance only.

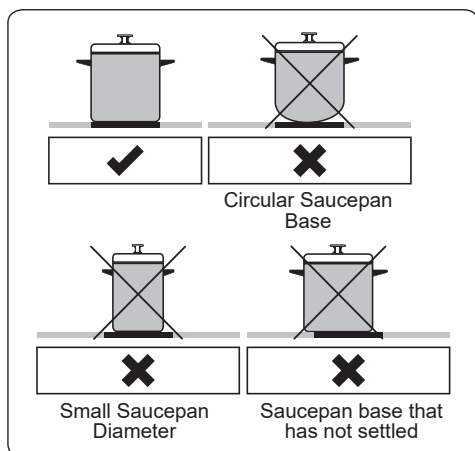
Settings	Use for
0	Element off
1-3	Delicate warming
4-5	Gentle simmering, slow warming
6-7	Reheating and rapid simmering
8	Boiling, saute and searing
9	Maximum heat
P	Boost function

Cookware

- Use thick, flat, smooth bottomed good quality cookware made of steel, enamelled steel, cast iron or stainless steel. The quality and composition of the cookware has a direct effect on cooking performance.
- Do not use concave or convex bottomed cookware. Cookware made from aluminium and stainless steel with nonferromagnetic bottom, glass, copper, brass, ceramic, porcelain are unsuitable for induction heating.
- To check if the cookware is suitable for induction cooking you can hold a magnet to the base of the cookware.
- If the magnet sticks, the cookware is generally suitable or you can put little water in the cookware on a cooking zone set at maximum level. The water must heating at a few seconds.
- When using certain pans, you may hear various noises coming from them, this is due to the design of

the pans and does not affect the performance or safety of the hob.

- To achieve the best cooking performance, the pan should be placed in the center of the cooking zone.
-  symbol flashes when the power level is selected in cooking zone display if unsuitable pan or no pan is placed on the cooking zone. The cooking zone will switch off automatically after 2 minutes.
- If a suitable pan is placed on the cooking zone  symbol will disappear and cooking continues at the selected power level.
- To obtain best energy transferring the diameter of the cookware base should match that of the cooking zone.
- The minimum cookware diameter should be D120 mm for 160 mm cooking zones, D140 mm for 210 mm cooking zones and D160 mm for 290 mm cooking zones.

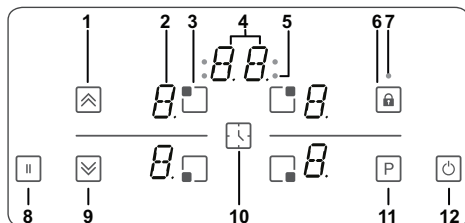


The appliance is operated by pressing buttons and the functions are confirmed by displays and audible sounds.

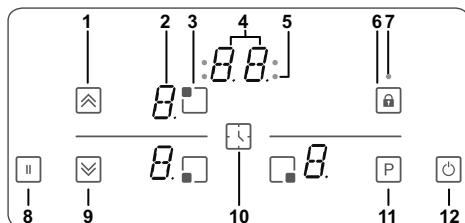
Touch Control Unit

EIH6 TC4B FV

EIH6 TC4B FVW



EIH6 TC3B FV



1. Increase heat setting/timer
2. Heater display
3. Heater selection
4. Timer display
5. Timer function cooking zone indicators
6. Key lock
7. Key lock indicator
8. Smart pause
9. Decrease heat setting/timer
10. Timer selection
11. Boost
12. On/Off


Use the induction cooking zones with suitable cookware.

After mains voltage is applied, all displays are illuminated briefly. After this, the hob is in stand-by mode and ready for operation.

The hob is controlled by pressing the appropriate electronic button. Each


button pressed is followed by a buzzer sound.

Switching the Appliance On

Switch the hob on by pressing the ON/OFF button . All heater displays will show a static “0” and the bottom right dots blink. (If a cooking zone is not selected within 20 seconds, the hob will automatically switch off).

Switching the Appliance Off



Switch the hob off at any time by pressing .

The ON/OFF button  always has priority over the switch-off function.




Switching the Cooking Zones On

Press the heater selection button that corresponds to the heater you wish to use.

A static dot will be shown on the selected heater display and the blinking dots on all other heater displays will no longer illuminate.


Select the temperature setting by using the increase heat setting button  or decrease heat setting button . The element is now ready to use. For fast boil times, select the desired cooking level, then press the “P” button to activate the Boost function.

Switching the Cooking Zones Off

Select the element you want to switch off by pressing the heater selection key. Using the  button, turn the temperature down to “0”. (Pressing the  and  buttons simultaneously also turns the temperature to “0”).

If the cooking zone is hot, “H” will be displayed instead of “0”.

Switching all Cooking Zones Off

To switch all the cooking zones off at once, press the key .

In stand-by mode, a “H” will appear on all cooking zones which are hot.

Residual Heat Indicator

The residual heat indicator indicates that the glass ceramic area has a temperature that is dangerous to touch.


After switching off the cooking zone, the respective display will show “H” until the corresponding cooking zone temperature is at a safe level.


Smart Pause

Smart Pause, when activated, reduces the power of all burners that have been switched on.

If you then deactivate the Smart Pause, the heaters will automatically return to the previous temperature level.

If the Smart Pause is not de-activated, the cooktop will switch off after 30 minutes.

Press  to activate Smart Pause. The power for the activated heater(s) will reduce to level 1 and “II” will appear at all displays.




Press  again to deactivate Smart Pause. “II” will disappear and the heaters will now run at the level previously set.

Safety Switch-Off Function




A cooking zone will automatically switch off if the heat setting has not been modified for a specified duration of time. A change in the heat setting of the cooking zone will reset the time duration to the initial value. This initial value depends on the selected temperature level, as shown below.

Heat setting	Safety switch off after
1-2	6 Hours
3-4	5 Hours
5	4 Hours
6-9	1.5 Hours

Child Lock

After switching on the appliance, the child lock function can be activated. To activate the child lock, simultaneously press the increase heat setting button  and decrease heat setting button  and then press the increase heat setting key  again. “L” indicating LOCKED will appear on all heater displays and the controls can not be used. (If a cooking zone is in the hot condition, “L” and “H” will display alternately).

The hob will remain in a locked condition until it is unlocked, even if the appliance has been switched off and on.

To deactivate the child lock, first switch on the hob. Simultaneously press the increase heat setting button  and decrease heat setting button  and then press the decrease heat setting button  again. “L” will no longer be displayed and the hob will switch off.

Key Lock

The key lock function is used to set “safe mode” on the appliance during operation. It will not be possible to make any adjustments by pressing the buttons (for example heat settings). It will only be possible to switch the appliance off.



The lock function is active if the key lock button is pressed for at least 2 seconds. This operation is acknowledged by a buzzer. After successful operation, the key lock indicator will flash and the heater will be locked.

Timer Function




The timer function is available in two versions, as follow.

Minute Minder Timer (1 - 99 min.)

The minute minder timer can be operated if the cooking zones are switched off. The timer display will show “00” with a blinking dot.


Press  to increase the time or press  to decrease the time. The range is between 0 and 99 minutes. If there is no adjustment to the displayed time within 10 seconds, the minute minder timer will be set and the blinking dot will disappear. Once the timer is set, it begins to count down.

When the timer reaches zero, a signal will sound and the timer display will blink. The sound signal will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

at any time by using the timer setting button  and/or the decrease timer button . Switching off the hob by touching  at any time will also switch off the minute minder timer.

Cooking Zone Timer (1 - 99 min.)

When the hob is switched on, an independent timer can be programmed for each cooking zone.

Select a cooking zone, then select the temperature setting and, finally, activate the timer setting button , the timer can be programmed to switch off a cooking zone. Four LEDs are arranged around the timer that indicate which cooking zone the timer has been set for.

10 seconds after the last operation, the timer display will change to the timer that will run out next (in cases where a timer is set for more than one cooking zone).

When the timer has run down, a signal will sound, the timer display will show “00” and the assigned cooking zone timer LED will blink. The programmed cooking zone will switch off and “H” will be displayed if the cooking zone is hot.

The sound signal and the blinking of the timer LED will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

Buzzer

While the hob is in operation, the following activities will be signalled by the buzzer.

- Normal button activation will be accompanied with a short sound signal.
- Continuous button operation over a longer period of time (10 seconds) will be accompanied with a longer, intermittent sound signal.

Boost Function

To use this function, select a cooking zone and set the desired cooking level, then press the “P” (Boost) button.

The Boost function can only be activated if it is applicable with the cooking zone selected. If the Boost Function is active, a “P” will be shown on the corresponding display.

Activating the booster can exceed the maximum power, in which case the integrated power management will be activated.

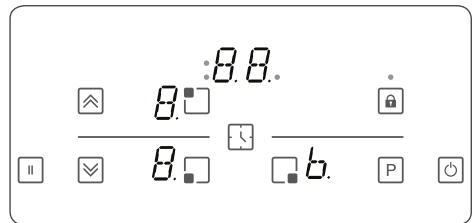
The necessary power reduction is shown by the corresponding cooking zone display blinking. Blinking will be active for 3 seconds to allow for further adaptations of the settings before power reduction.

Special Cooking Modes (available only for the model EIH6 TC3B FV)

Press and release the heater selection button to cycle through the boiling, frying, keep-warm and chocolate-melting special cooking functions. Special cooking functions are only available on the right side of the hob. Boiling and frying cannot be selected simultaneously until after one beep is heard from the hob.

Boiling Function

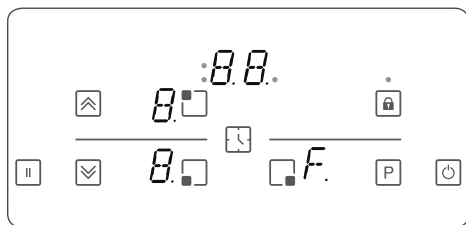
This function is used to boil water and keep the temperature close to boiling point. To activate the boiling function, press the heater selection button twice. When the boiling function has been activated, the corresponding display will show “b”. The hob will beep to indicate when the water has boiled and the water will then simmer.



The above image shows the front right heater display indicating the boiling function.

Frying Function

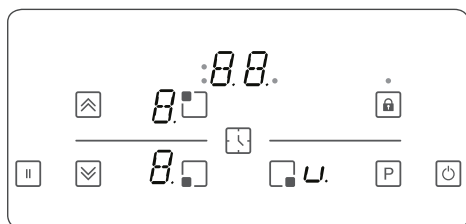
This function will fry oil at around 160°C. To activate this function, press the heater selection button three times. When the frying function has been activated, the corresponding display will show “F”. The hob will beep when the oil is ready for frying.



In the image above, the front right heater display is indicating the frying function.

Keep-Warm Function

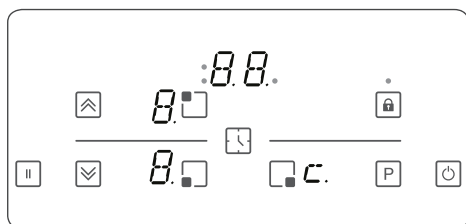
This function allows the temperature of food to be kept at around 50°C. To activate the keep-warm function, press the heater selection button four times. When the keep-warm function has been activated, the corresponding display will show “u”.



The above image shows the front right heater display indicating the keep-warm function.







Chocolate-Melting Function

This function melts chocolate or similar foods at around 40°C. To activate the chocolate-melting function, press the heater selection button five times. When the chocolate-melting function has been activated, the corresponding display will show “c”.



In the image above, the front right heater display is indicating the chocolate-melting function.

ⓘ Performance and time may vary according to the quantity of food in the pan and the quality of the pan. 1.5 litres of water or 0.5 litres of oil gives the best cooking performance with these functions.

Error Codes	
If there is an error, an error code will be shown on the heater displays.	
E1	Cooling Fan is disabled. Call an authorised service agent.
E3	Supply voltage is other than the rated values. Switch the hob off by pressing  , wait until “H” disappears for all zones, switch the hob on by pressing  and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
E4	Supply frequency is different from the rated values. Switch the hob off by pressing  , wait until “H” disappears from all zones, switch the hob on by pressing  and continue to use. If the same error is displayed again, switch the plug for the appliance off and on. Switch the hob on by pressing  and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
E5	Internal temperature of the hob is too high, switch the hob off by pressing  and let the heaters cool down.
E6	Communication error between the touch control and heater. Call an authorised service agent.
E7	Coil temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
E8	Cooler temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
EA	Large Coil Saturation Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.

Error Codes	
If there is an error, an error code will be shown on the heater displays.	
EC	Supply Voltage Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
C1-C8	Microprocessor alert. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.

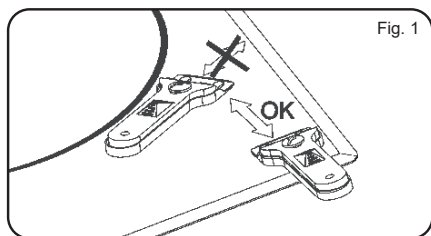
4.2 Accessories

The Vitroc ceramic Spatula

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. 1)



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. 2)

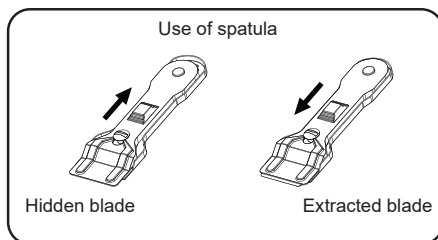


Fig. 2

5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 Cleaning

⚠ WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the hob surfaces.

🚫 Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

🚫 Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Ceramic Glass

Ceramic glass can hold heavy utensils but may be broken if it is hit with a sharp object.

⚠ WARNING: Ceramic Cooktops - if the surface is cracked, to avoid the possibility of an electric shock, switch off the appliance and call for service.

- Use a cream or liquid cleaner to clean the vitroceramic glass. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

🚫 Do not use cleaning materials meant for steel as they may damage the glass.

- If substances with a low melting point are used in the cookware's base or coatings, they can damage the vitroceramic cooktop. If plastic, tin foil, sugar or sugary foods have fallen on the hot vitroceramic cooktop, please scrape it off the hot surface as quickly and as safely as possible. If these substances melt, they can damage the vitroceramic cooktop. When you cook very sugary items like jam, apply a layer of a suitable protective agent beforehand if it is possible.
- Dust on the surface must be cleaned with a wet cloth.
- Any changes in colour to the ceramic glass will not affect the structure or durability of the ceramic and is not due to a change in the material.

Colour changes to the ceramic glass may be for a number of reasons:

1. Spilt food has not been cleaned off the surface.
2. Using inappropriate utensils on the hob will damage the surface and may cause the cracking of the glass.
3. Using the wrong cleaning materials.

5.2 Maintenance

⚠ WARNING: The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

Other Controls

- If a defect is found while operating the control knobs of the appliance, contact an authorised service provider.

6. TROUBLESHOOTING & TRANSPORT

6.1 Troubleshooting

If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Hob control card's display is blacked out. The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
The hob switches off while it is in use and an "F" flashes on each display.	The controls are damp or an object is resting on them.	Dry the controls or remove the object.
The hob switches off while it is in use.	One of the cooking zones has been on for too long.	You can use the cooking zone again by switching it back on.
The hob controls are not working and the child lock LED is on.	Child lock is active.	Switch off the child lock.
The saucepans make noise during cooking or your hob makes a clicking sound during cooking.	This is normal with induction hob cookware. This is caused by the transfer of energy from the hob to the cookware.	This is normal. There is no risk, neither to your hob nor to your cookware.
The "U" symbol lights up in the display of one of the cooking zones.	There is no pan on the cooking zone, or the pan is unsuitable.	Use a suitable pan.
Power level 9 or "P" is automatically reduced. If you select power level "P" or 9 on two cooking zones, which are on the same side, at the same time.	Maximum power level for the two zones is reached.	Operating both zones at power level "P" or 9 would exceed the permitted maximum power level for the two zones.


6.2 Transport

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS






7.1. Table of energy effectiveness

Brand		 Eurolux	
Model		EIH6 TC4B FV EIH6 TC4B FVW	EIH6 TC3B FV
Hob type		Electric	Electric
Number of cooking zones		4	3
Heating technology – 1		Induction	Induction
Diameter of the cooking zone – 1	cm	Ø16,0	Ø16,0
Energy consumption – 1	Wh/kg	182,0	182,0
Heating technology – 2		Induction	Induction
Diameter of the cooking zone – 2	cm	Ø16,0	Ø21,0
Energy consumption – 2	Wh/kg	182,0	182,0
Heating technology – 3		Induction	Induction
Diameter of the cooking zone – 3	cm	Ø21,0	Ø29,0
Energy consumption – 3	Wh/kg	182,0	182,0
Heating technology – 4		Induction	
Diameter of the cooking zone – 4	cm	Ø21,0	
Energy consumption – 4	Wh/kg	182,0	
Energy consumption of the hob		Wh/kg	182,0
The hob complies with EN 60350-2			
Energy saving tips			
<p>Use cooking pots with a flat base.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Use cooking pots with a flat base. – Use cooking pots with suitable sizes. – Use cooker pots with a lid. – Use minimal amount of liquids or fats. – When the liquid boiled reduce the power setting. 			

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.

Значок	Тип	Значение
	ВНИМАНИЕ!	Серьезная травма или риск смерти
	ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ	Опасное напряжение
	ВОСПЛАМЕНЕНИЯ	Предупреждение; Существует опасность возникновения пожара из-за наличия горючих материалов
	ОСТОРОЖНО!	Травма или риск повреждения имущества
	ВАЖНО! / Примечание	Правильная эксплуатация системы

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ.....	106
1.1. Общие меры предосторожности.....	106
1.2. Меры предосторожности при установке	109
1.3. При использовании.....	109
1.4. При чистке и обслуживании	109
2. УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ	111
2.1. Указания для мастера установщика	111
2.2. Установка варочной поверхности	111
2.3. Подключение к электросети и безопасность	113
3. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА	114
4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ.....	114
4.1. Элементы управления варочной панелью.....	114
4.2. Принадлежности	121
5. ЧИСТКА И УХОД	122
5.1. Чистка	122
5.2. Обслуживание	123
6. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ, ТРАНСПОРТИРОВКА.....	124
6.1. Поиск и устранение неисправностей	124
6.2. Транспортировка	125
7. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	125
7.1. Таблица энергоэффективности	125


1. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед использованием данного прибора изучите эту инструкцию внимательно и полностью; храните ее в удобном месте для справок при необходимости.
- Данное руководство подготовлено для нескольких моделей. Ваш бытовой прибор может не иметь некоторых функций, описанных в данном руководстве. При изучении данного руководства по эксплуатации обращайтесь особое внимание на рисунки.


1.1. Общие меры предосторожности



- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше и люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями либо люди, не обладающие опытом и знаниями по обращению с прибором, если они пользуются им под наблюдением или их проинструктировали, как безопасно пользоваться данным прибором, и они уяснили все связанные



с этим опасности. Дети не должны играть с прибором. Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.

 **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его внешние части при использовании могут нагреваться. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Дети до 8 лет не должны находиться вблизи прибора без постоянного присмотра.

  **ВНИМАНИЕ!** Приготовление пищи с жиром или маслом на варочной поверхности без присмотра может быть опасным и привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь потушить пожар водой, а отключите прибор, затем накройте пламя, например, крышкой или противопожарным покрывалом.

 **ВНИМАНИЕ:** Следить за процессом приготовления нужно обязательно. Нужно постоянно следить за краткосрочным процессом приготовления.

  **ВНИМАНИЕ!** Опасность возгорания: не храните предметы на варочных поверхностях.

  **ВНИМАНИЕ!** Если поверхность треснула, отключите прибор во избежание возможного поражения электрическим током.


- Не следует помещать на индукционные поверхности металлические предметы, такие как ножи, вилки и крышки, поскольку они могут нагреваться.
- Отключайте индукционные поверхности после использования. Не полагайтесь на детектор наличия посуды.
- На моделях, включающих в себя крышки конфорок, перед их использованием

очищайте с крышек потелки, а перед закрыванием крышками дайте поверхности остыть.

- Не управляйте прибором посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не используйте для чистки стекла дверцы духового шкафа и других поверхностей абразивные чистящие средства или металлические мочалки. Они могут оцарапать поверхность, вследствие чего возможно разрушение стекла или повреждение поверхности.
- Не пользуйтесь парочистителями для чистки прибора.
- Прибор изготовлен в соответствии со всеми действующими местными и международными стандартами и нормами.
- Техническое обслуживание и ремонт прибора

должен производить только уполномоченный обслуживающий персонал. Установка и ремонтные работы, выполненные неправомочными техническими специалистами, могут представлять для вас опасность. Не изменяйте технические характеристики прибора и не производите никаких его переделок. Нарушение защит в варочной поверхности может привести к несчастному случаю.

- Перед подключением бытового прибора убедитесь, что параметры местных распределительных сетей (электрическое напряжение и частота) соответствуют техническим данным прибора.
- Параметры работы данного прибора указаны на паспортной табличке.

 **ОСТОРОЖНО!** Данный прибор предназначен только для приготовления пищи исключительно в помещении в домашних условиях.

Он не должен использоваться для других целей или другим образом, например, запрещено использование вне домашних условий или в коммерческом помещении либо для обогрева комнаты.

- Для обеспечения вашей безопасности были приняты все возможные меры. Так как стекло может разбиться, соблюдайте осторожность при его чистке, старайтесь его не поцарапать. Не допускайте ударов и стуков по стеклу при обращении с принадлежностями.
- При установке убедитесь, что шнур питания не пережат и не поврежден. Если шнур питания поврежден, его должен заменить изготовитель, представитель фирменного сервисного центра или специалист, имеющий соответствующую квалификацию.
- Не позволяйте детям и животным приближаться к этому устройству.
- Во время работы индукционной варочной панели держите предметы, чувствительные к магнитным полям (например, кредитные и банковские карты, часы и т. д.), на удалении от этой варочной панели. Лицам с кардиостимуляторами перед использованием индукционной варочной панели настоятельно рекомендуется проконсультироваться с кардиологом.

1.2. Меры предосторожности при установке

- Не включайте бытовой прибор, пока он не будет полностью установлен.
- Прибор должен устанавливаться правомочный технический специалист. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный вследствие неправильного размещения или установки неквалифицированными специалистами.
- Во время распаковки прибора убедитесь, что он не был поврежден при транспортировке. В случае обнаружения дефектов не пользуйтесь прибором, а немедленно обратитесь к квалифицированному специалисту по обслуживанию. Поскольку используемые для упаковки материалы (нейлон, скобки, пенопласт и т. п.) могут представлять опасность для детей, эти материалы следует сразу же собрать и удалить.
- Защищайте прибор от атмосферных воздействий. Не допускайте воздействия солнца, дождя, снега, чрезмерной влажности и т. п.
- Материал вокруг прибора (корпуса прибора) должен выдерживать температуру не менее 100°C.

- Температура нижней поверхности варочной панели во время работы может повышаться.

Поэтому под изделием следует установить разъединитель..

1.3. При использовании

- Во время работы не кладите воспламеняющиеся или горючие материалы в прибор или рядом с ним.




Во время приготовления пищи с твердыми или жидкими маслами не оставляйте варочную поверхность без присмотра. В случае чрезмерного нагрева возможно их воспламенение. Никогда не лейте воду на пламя от горящего масла, а отключите варочную поверхность и накройте конфорку крышкой или противопожарным одеялом.

- Всегда размещайте сковородки по центру конфорки, а ручки поворачивайте в безопасное положение, так чтобы их не нельзя было ударить или зацепить.
- Если изделие не используется длительное время, отключите вводной выключатель.
- Убедитесь, что ручки управления прибором всегда в положении „0“ (стоп), когда вы его не используете.

1.4. При чистке и обслуживании


- Перед выполнением чистки или операций по обслуживанию удостоверьтесь, что ввод питания на бытовом прибор отключен.
- Для поддержания эффективности и безопасности прибора рекомендуется всегда использовать оригинальные запасные части, а при необходимости обращаться к нашим авторизованным сервисным специалистам.

Декларация о соответствии нормам ЕС

 Мы заявляем, что наша продукция соответствует действующим в Европейском союзе директивам, постановлениям, правилам и требованиям, перечисленным в стандартах, на которые делается ссылка.

Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в домашних условиях.

Любое иное применение (например, для обогрева помещения) является ненадлежащим и опасным.

 Руководство по эксплуатации применимо к нескольким моделям. Возможны различия между описанием в данном руководстве и вашей моделью.

Утилизация старого продукта



Этот символ на изделии или упаковочных материалах указывает на то, что изделие не должно утилизироваться с бытовыми отходами. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт сбора отходов по утилизации электрического и электронного оборудования. Обеспечивая надлежащую утилизацию данного изделия, вы способствуете предотвращению потенциальных негативных последствий для окружающей среды и здоровья людей, которые в противном случае могут наступить вследствие неправильного обращения с отходами от данного изделия. За более подробной информацией по утилизации данного изделия обратитесь в местную городскую администрацию, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.

2. УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВНИМАНИЕ! Электрическое подключение данного бытового прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик в соответствии с указаниями из данного руководства и действующими местными нормативами.

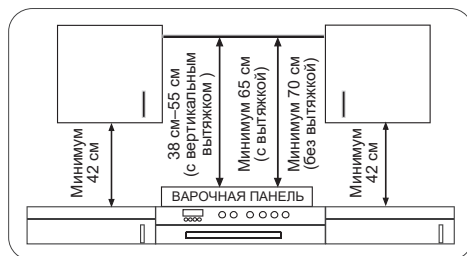
- Неправильный монтаж может привести к ущербу и повреждениям, за которые производитель не несет никакой ответственности, а также к прекращению действия гарантии.
- Перед установкой убедитесь, что параметры местных распределительных сетей (электрическое напряжение и его частота) соответствуют рабочим параметрам прибора. Рабочие параметры данного прибора указаны на паспортной табличке.
- Необходимо соблюдать законодательные акты, предписания, директивы и стандарты, действующие в стране применения прибора (правила техники безопасности, нормы по утилизации и т. п.).

2.1. Указания для мастера установщика

Общие указания

- После удаления с прибора и аксессуаров упаковочных материалов удостоверьтесь, что прибор не поврежден. Если предполагается какое-либо повреждение, не пользуйтесь прибором, а немедленно обратитесь в уполномоченный сервисный центр или к квалифицированному специалисту.

- Обратите внимание на то, чтобы в непосредственной близости не было воспламеняющихся и горючих материалов, таких как шторы, масло, одежда и т. п.
- Столешница и мебель вокруг бытового прибора должны быть изготовлены из материалов, выдерживающих температуры выше 100 °С.
- Если над бытовым устройством устанавливается вытяжной колпак или шкафчик, расстояние между варочной поверхностью и шкафчиком/вытяжкой должно быть таким, как показано ниже.

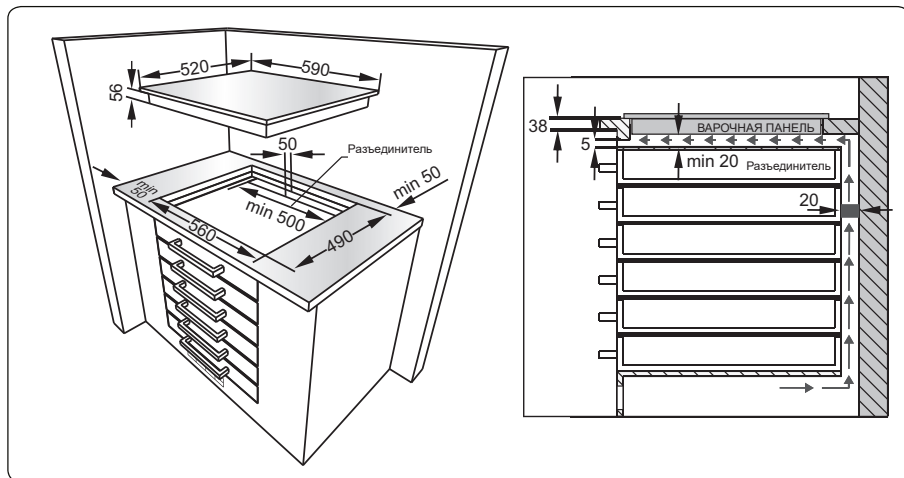
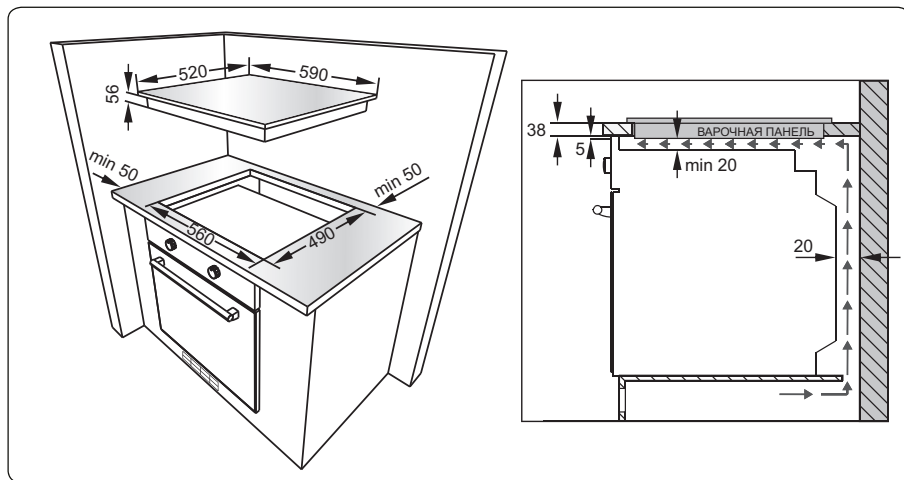


- Бытовой прибор не следует устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, стиральной машиной или сушилкой для одежды.
- Если до основания прибора можно дотянуться руками, под основанием прибора необходимо установить ограждение, выполненное из подходящего материала, и удостоверить, что доступ к основанию прибора прегражден.

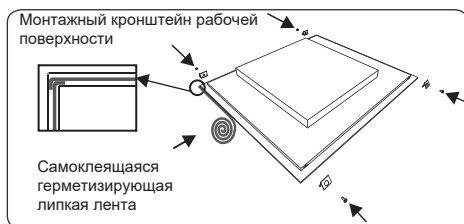
2.2. Установка варочной поверхности

Прибор поставляется вместе с комплектом для монтажа, включающим липкий материал для герметизации, крепежные кронштейны и винты.

Вырежьте проем по размерам, указанным на рисунке. Располагайте проем в столешнице так, чтобы после установки варочной поверхности выполнялись следующие требования:



- Наложите одностороннюю самоклеящуюся герметизирующую ленту по окружности нижнего края варочной поверхности. Не растягивайте ленту.
- Прикрутите 4 монтажных кронштейна рабочей поверхности на боковые стенки прибора.
- Вставьте прибор в проем.



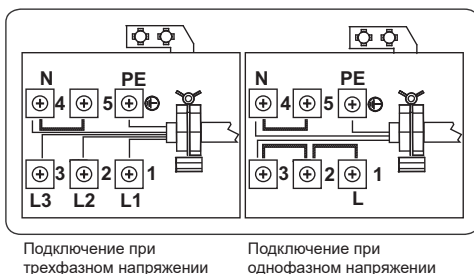
2.3. Подключение к электросети и безопасность

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Электрическое подключение прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик в соответствии с инструкциями данного руководства и действующими местными нормативами.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
ЭЛЕКТРОПРИБОР НЕОБХОДИМО ЗАЗЕМЛИТЬ.


- Перед подключением прибора к электропитанию необходимо проверить соответствие номинального напряжения прибора (отштампованного на паспортной табличке прибора) напряжению питающей электросети, а вводные электрические провода должны допускать подачу номинальной мощности (также указанной на паспортной табличке) к прибору.
- Во время установки убедитесь, что используются изолированные кабели. Неправильное подключение может привести к повреждению прибора. Если вводной кабель поврежден и необходимо его заменить, это должен делать квалифицированный персонал.
- Не используйте переходники, разветвители розеток и/или удлинители.
- Шнур питания не должен проходить вблизи нагревающихся частей прибора, подвергаться изгибу или сжатию. В противном случае шнур может быть поврежден, что приведет к короткому замыканию.

- Если устройство подключается к электросети не с помощью вилки, то в целях соблюдения норм безопасности необходимо использовать всеполюсный выключатель-разъединитель (с расстоянием между контактами не менее 3 мм).
- После установки варочной панели должен обеспечиваться удобный доступ к выключателю с плавким предохранителем.
- Удостоверьтесь, что все соединения затянуты надлежащим образом.
- Закрепите питающий кабель в кабельном зажиме, а затем закройте крышку.
- Клеммы подключения расположены в клеммной коробке.



Необходимо использовать кабель питания $3 \times 4 \text{ мм}^2$, HO5V V-F. Провод заземления должен быть подключен к винту с символом \perp .

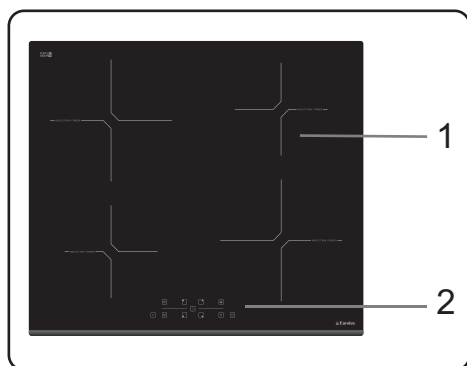
3. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА

 **Важно!** Технические данные изделия, а также внешний вид могут отличаться от приведенных на рисунках ниже.

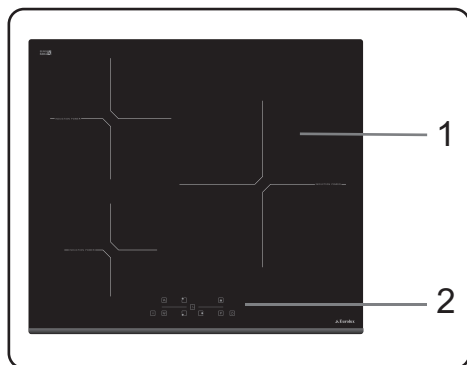
Перечень компонентов

ЕИ6 ТС4В FV

ЕИ6 ТС4В FVW



ЕИ6 ТС3В FV



1. Зона индукции
2. Панель управления

4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

4.1. Элементы управления варочной панелью



Индукционная зона

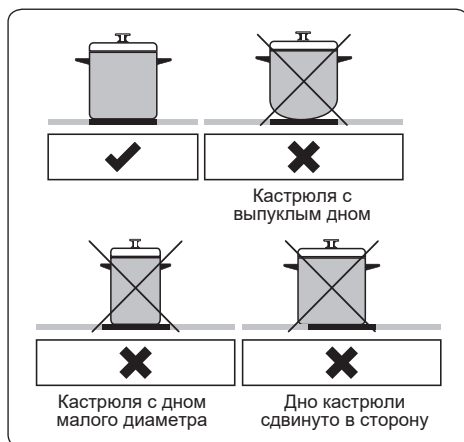
Информация, приведенная в следующей таблице, служит только для справки.

Настройки	Использование.
0	Элемент отключен..
1-3	Подогрев.
4-5	Варка на медленном огне, длительный нагрев.
6-7	Повторный разогрев и быстрая варка.
8	Доведение до кипения, пассерование и подрумянивание.
9	Максимальный нагрев.
P	Функция повышения мощности „Бустер“.

Кухонная посуда

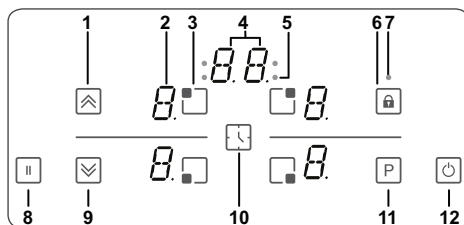
- Используйте толстостенную, плоскую посуду с гладким дном, изготовленную из стали, эмалированной стали, чугуна или нержавеющей стали. Качество и состав посуды непосредственным образом влияют на результат приготовления.
- Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном. Посуда из алюминия и нержавеющей стали с неферромагнитным дном, а также посуда из стекла, меди, латуни, керамики, фарфора не подходит для индукционного нагрева.
- Чтобы проверить, подходит ли посуда для индукционного нагрева, поднесите магнит к ее основанию.

- Если магнит притягивается, посуда подходит. Или же можно налить в емкость немного воды и поставить ее на конфорку, установив максимальную мощность. Вода должна нагреться за несколько секунд.
- При использовании некоторых типов кастрюль могут быть слышны различные звуки. Это связано с их дизайном и не влияет на производительность или безопасность варочной поверхности.
- Для получения наилучшего результата кастрюлю следует размещать в центре конфорки.
- Если на дисплее зоны приготовления выбран уровень мощности, но на конфорку установлена неподходящая посуда или же посуда отсутствует, мигает символ . Через 2 минут конфорка автоматически выключается.
- Если установить на конфорку подходящую посуду, символ  исчезает и продолжается приготовление на выбранном уровне мощности.
- Для оптимальной передачи энергии диаметр основания емкости должен соответствовать диаметру конфорки.
- Минимальный диаметр емкости должен составлять D120 мм для конфорок диаметром 160 мм, D140 мм для конфорок диаметром 210 мм и D160 мм для конфорок диаметром 290 мм.

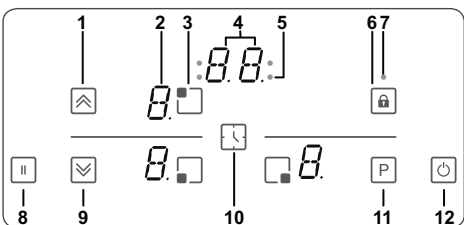


Блок сенсорного управления

EIH6 TC4B FV EIH6 TC4B FVW



EIH6 TC3B FV



1. Увеличение регулировки нагрева/ таймера
2. Индикатор нагревателя
3. Выбор нагревателя
4. Дисплей таймера
5. Индикаторы зоны приготовления / функции таймера
6. Блокировка кнопок
7. Индикатор блокировки кнопок


8. Интеллектуальная пауза
9. Уменьшение регулировки нагрева/ таймера
10. Выбор таймера
11. Ускорение
12. Вкл./Выкл.

Используйте соответствующую посуду для индукционных зон приготовления пищи.

После подачи напряжения питания все индикаторы кратковременно загорятся. После этого варочная поверхность перейдет в режим ожидания и будет готова к работе.


Варочная поверхность управляется нажатием соответствующей электронной кнопки. Каждое нажатие кнопки сопровождается звуковым сигналом.


Включение прибора

Варочная панель включается нажатием кнопки „Вкл/Откл“ . На всех дисплеях нагревателей постоянно отображается значок „0“; нижние правые точки мигают.

(Если в течение 20 секунд не будет выбрана зона приготовления пищи, варочная поверхность выключится автоматически.)

Выключение прибора



Варочную поверхность можно в любое время выключить нажатием .

Кнопка „Вкл/Откл“  имеет более высокий приоритет, чем функция выключения.




Включение зон приготовления

Нажмите кнопку выбора зоны нагрева, которую требуется использовать. На индикаторе выбранной зоны нагрева точка будет светиться постоянно, а ми-

гающие точки на индикаторах других зон на нагрева больше не будут светиться.


Выберите значение температуры с помощью соответствующей кнопки увеличения  или уменьшения регулировки нагрева . Теперь элемент готов к использованию. Для ускоренного доведения до кипения выберите желаемый уровень для приготовления пищи, затем нажмите кнопку „P“, чтобы включить функцию повышения мощности.

Выключение зон приготовления

Выберите элемент, который хотите отключить, нажав на кнопку выбора зоны нагрева. Кнопкой  уменьшите температуру до „0“. (Нажав одновременно кнопки  и , можно также уменьшить температуру до „0“.)

Если зона приготовления пищи горячая, вместо значения „0“ отобразится значок „H“.

Выключение всех зон приготовления

Чтобы одновременно выключить все зоны приготовления пищи, нажмите кнопку .

В режиме ожидания для всех горячих зон приготовления пищи будет отображаться значок „H“.

Индикатор остаточного тепла

Индикатор остаточного тепла указывает на то, что зона стеклокерамической поверхности имеет температуру, опасную для прикосновения.


После выключения зоны приготовления пищи на соответствующем дисплее будет отображаться значок „H“ до тех пор, пока температура зоны приготовления пищи не снизится до безопасного уровня.


Интеллектуальная пауза

Функция интеллектуальной паузы при активации позволяет уменьшить мощность всех включенных нагревателей.

После выключения интеллектуальной паузы зоны нагрева автоматически вернуться к предыдущему уровню температуры.

Если функция интеллектуальной паузы не отключена, по истечении 30 минут варочная поверхность выключится.

Чтобы включить функцию интеллектуальной паузы, нажмите . Мощность включенных зон нагрева уменьшится до уровня 1, а на всех дисплеях отобразится значок „II“.




Повторно нажмите кнопку , чтобы отключить функцию интеллектуальной паузы. Значок „II“ исчезнет, а для зон нагрева будет восстановлен ранее выбранный уровень.




Функция безопасного выключения

Зона нагрева будет автоматически выключена, если регулировка нагрева не была изменена в течение заданного периода. Любое изменение настройки нагрева, связанное с зоной приготовления пищи, возобновляет отсчет с первоначального значения. Это первоначальное значение зависит от выбранного уровня температуры, как показано ниже.

Регулировка нагрева	Безопасное выключение по истечении
1-2	6 часов
3-4	5 часов
5	4 часа
6-9	1,5 часа

Блокировка от детей

После включения прибора можно активировать функцию блокировки от детей. Чтобы активировать блокировку от детей, нажмите одновременно кнопку увеличения  и уменьшения  регулировки температуры, а затем повторно нажмите кнопку увеличения регулировки температуры . Значок „L“, который указывает на состояние БЛОКИРОВКИ, отобразится на всех дисплеях зон нагрева. После этого кнопки управления будут заблокированы. (Если зона приготовления пищи в нагретом состоянии, поочередно будут отображаться символы „L“ и „H“.) Варочная поверхность будет оставаться в заблокированном состоянии до ее разблокировки, даже если панель управления будет выключена и снова включена.

Чтобы отключить блокировку от детей, сначала включите варочную поверхность. Нажмите одновременно кнопку увеличения  и уменьшения  регулировки температуры, а затем повторно нажмите кнопку уменьшения регулировки температуры . Значок „L“ исчезнет и варочная поверхность выключится.

Блокировка кнопок

Функция блокировки кнопок используется для установки безопасного режима работы прибора. Выполнение каких-либо регулировок нажатием кнопок (например, установки уровня нагревания) будет невозможно. Можно будет только выключить прибор.

Функция блокировки будет активной после нажатия кнопки блокировки кнопок в течение более 2 секунд. Эта



операция подтверждается звуковым сигналом. После успешного выполнения блокировки будет мигать индикатор блокировки кнопок, а нагреватель будет заблокирован.

Функция таймера




Функция таймера доступна в двухследующих версиях.

Таймер обратного отсчета (1–99 мин)

Таймер обратного отсчета можно включить, если зоны приготовления пищи выключены. На дисплее таймера отобразится значение „00“ с мигающей точкой.


Нажмите кнопку , чтобы увеличить значение времени, или кнопку , чтобы уменьшить значение времени. Диапазон – от 0 до 99 минут. Если в течение 10 секунд значение времени не будет изменено, таймер обратного отсчета будет установлен и мигающая точка исчезнет. После установки значения таймера начнется обратный отчет.

Когда значение таймера достигнет нуля, раздастся звуковой сигнал, а дисплей таймера начнет мигать. Звуковой сигнал прекратится автоматически по прошествии 2 минут и/или после нажатия любой кнопки.

Таймер обратного отсчета можно в любое время переустановить или выключить с помощью кнопки установки таймера  и/или кнопки уменьшения значения таймера . Выключив варочную поверхность нажатием на кнопку , вы также выключите таймер обратного отсчета.

Таймер зоны приготовления пищи (1–99 мин)

Если варочная поверхность включена, для каждой зоны приготовления пищи можно запрограммировать отдельный таймер.

Выберите зону приготовления пищи, после этого выберите настройку температуры и нажмите кнопку  настройки таймера; таймер также можно запрограммировать для выключения зоны приготовления пищи. Вокруг таймера расположены четыре светодиода индикатора. Они показывают, для какой зоны приготовления пищи установлен таймер.

Через 10 секунд после последней операции индикатор таймера переключится на таймер, время отсчета которого является следующим в очереди (в случаях установки таймера для более чем одной зоны приготовления пищи).

По истечении времени раздастся звуковой сигнал и на дисплее таймера отобразится статический значок „00“, а светодиод таймера соответствующей зоны приготовления пищи начнет мигать. Запрограммированная зона приготовления пищи выключится и отобразится значок „Н“, если зона приготовления пищи горячая.

Звуковой сигнал и мигающий светодиод таймера автоматически отключатся через 2 минуты и/или при нажатии любой кнопки.

Звуковой сигнал

Во время работы варочной поверхности следующие действия будут сопровождаться звуковым сигналом.

- Нормальная активация кнопок будет сопровождаться кратковременным звуковым сигналом
- Продолжительное (дольше 10 секунд) нажатие кнопок будет сопровождаться более длительным, прерывистым звуковым сигналом.

Функция повышения мощности „УСКОРЕНИЕ“

Чтобы использовать эту функцию, выберите зону приготовления пищи и установите требуемый уровень нагрева, затем нажмите кнопку „P“ (Ускорение). Функцию ускорения можно активировать, только если она применяется к выбранной зоне нагрева. Если функция ускорения активна, на соответствующем дисплее будет отображаться значок „P“.

Включение бустера может привести к превышению максимальной мощности, и в этом случае включается встроенное управление мощностью. Необходимость уменьшения мощности отображается миганием соответствующего индикатора зоны приготовления пищи. Мигание длится 3 секунды, что позволяет настроить параметры до снижения мощности.

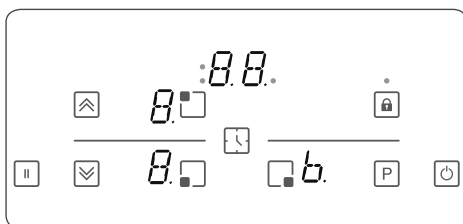
Специальные режимы приготовления (только для модели E1N6 TC3B FV)

Нажмите и отпустите кнопку выбора нагревателя, чтобы последовательно выбрать специальные режимы приготовления: кипячение, обжаривание во фритюре, поддержание в теплоте, расплавление шоколада. Специальные режимы приготовления доступны только в правой части варочной поверхности. Одновременный выбор кипячения и жарки возможен только

после подачи варочной поверхностью одного звукового сигнала.

Режим кипячения

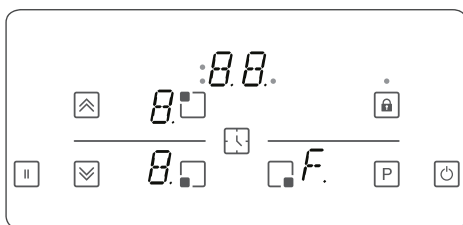
Этот режим используется для кипячения воды и поддержания температуры кипения. Чтобы выбрать режим кипячения, дважды нажмите кнопку выбора нагревателя. После выбора режима кипячения на соответствующем дисплее отобразится значок „b“. После того как вода закипит, варочная поверхность подаст звуковой сигнал и перейдет в режим медленного кипячения.



На приведенном выше рисунке на дисплее переднего правого нагревателя отображается режим кипячения.

Режим обжаривания во фритюре

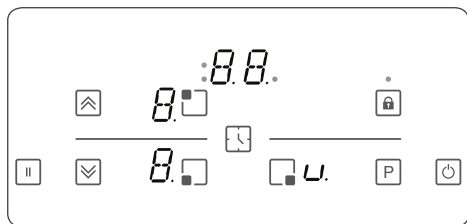
В этом режиме масло нагревается до температуры около 160°C. Чтобы выбрать этот режим, три раза нажмите кнопку выбора нагревателя. После выбора режима обжаривания во фритюре на соответствующем дисплее отобразится значок „F“. Когда масло будет готово для обжаривания, варочная поверхность подаст звуковой сигнал.



На приведенном выше рисунке на дисплее переднего правого нагревателя отображается режим обжаривания во фритюре.

Режим поддержания в теплоте

Этот режим позволяет поддерживать температуру блюда на уровне около 50°C. Чтобы выбрать режим поддержания в теплоте, четыре раза нажмите кнопку выбора нагревателя. После выбора режима поддержания в теплоте на соответствующем дисплее отобразится значок „u“.

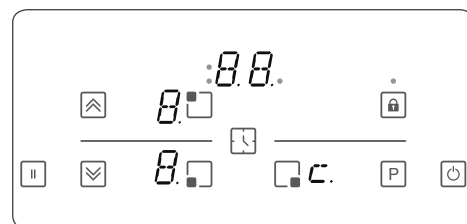


На приведенном выше рисунке на дисплее переднего правого нагревателя отображается режим поддержания в теплоте.


Режим расплавления шоколада







В этом режиме можно расплавлять шоколад или аналогичные продукты при температуре около 40°C. Чтобы выбрать режим расплавления шоколада, пять раз нажмите кнопку выбора нагревателя.

После выбора режима расплавления шоколада на соответствующем дисплее отобразится значок „c“.



На приведенном выше рисунке на дисплее переднего правого нагревателя отображается режим расплавления шоколада.

 Эффективность и время зависят от количества продуктов в сковороде и качества сковороды. Для наилучших результатов приготовления в этих режимах используйте 1,5 литра воды или 0,5 литра масла.

КОДЫ ОШИБОК	
При возникновении ошибки на индикаторах зон нагрева появляется код ошибки.	
E1	Вентилятор охлаждения не работает. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E3	Напряжение питания отличается от номинального значения. Выключите варочную поверхность, нажав кнопку  , дождитесь, пока значок „H“ исчезнет для всех зон, затем включите варочную поверхность, нажав кнопку  , и продолжайте пользоваться панелью. Если эта ошибка отобразится повторно, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E4	Частота питающего напряжения отличается от номинального значения. Выключите варочную поверхность, нажав кнопку  , дождитесь, пока значок „H“ исчезнет для всех зон, затем включите варочную поверхность, нажав кнопку  , и продолжайте пользоваться панелью. Если эта ошибка отобразится повторно, отсоедините и снова подсоедините вилку шнура питания для отключения и включения прибора. Включите варочную поверхность, нажав кнопку  , и продолжайте пользоваться панелью. Если эта ошибка отобразится повторно, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E5	Внутренняя температура варочной поверхности слишком высокая. Выключите варочную поверхность, нажав кнопку  , и дайте зонам нагрева остыть.

КОДЫ ОШИБОК	
При возникновении ошибки на индикаторах зон нагрева появляется код ошибки.	
E6	Ошибка связи между сенсорной панелью управления и зоной нагрева. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E7	Датчик температуры нагревательной индукционной катушки не работает. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E8	Датчик температуры вентилятора охлаждения не работает. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
EA	Ошибка насыщения крупногабаритной катушки. Выключите варочную поверхность, нажав кнопку „вкл/выкл“, затем включите варочную поверхность, нажав кнопку „вкл/выкл“, и продолжайте пользоваться панелью. Если эта ошибка отобразится повторно, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
EC	Ошибка питающего напряжения. Выключите варочную поверхность, нажав кнопку „вкл/выкл“, затем включите варочную поверхность, нажав кнопку „вкл/выкл“, и продолжайте пользоваться панелью. Если эта ошибка отобразится повторно, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
C1-C8	Предупреждение об ошибке микропроцессора. Выключите варочную поверхность, нажав кнопку „вкл/выкл“, затем включите варочную поверхность, нажав кнопку „вкл/выкл“, и продолжайте пользоваться панелью. Если эта ошибка отобразится повторно, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

4.2. Принадлежности

Скребок для стеклокерамической поверхности

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: 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. 1)

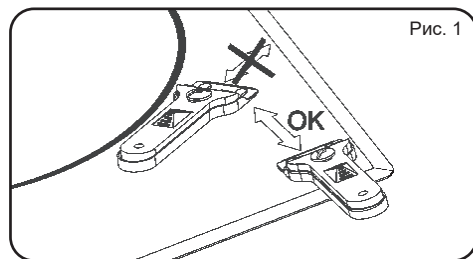



Рис. 1



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. 2)

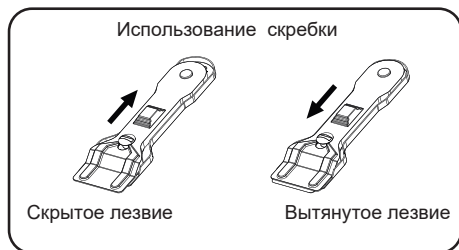



Рис. 2


5. ЧИСТКА И УХОД

5.1. Чистка


 **ВНИМАНИЕ!** Перед чисткой устройства отключите его и дайте ему остыть.

Общие указания

- Прежде чем использовать чистящие средства для чистки бытового прибора, проверьте, подходят ли они, и рекомендованы ли они производителем.
- Пользуйтесь эмульсионными или жидкими чистящими средствами, не содержащими твердых частиц. Не используйте щелочные (вызывающие коррозию) эмульсии, абразивные чистящие порошки, жесткие проволочные мочалки или острые инструменты, так как они могут повредить варочные поверхности.


 Не используйте чистящие вещества, содержащие абразивные частицы, которые могут поцарапать стеклянные вашего бытового прибора.

- Если какие-либо жидкости переливаются через край, немедленно очистите потеки во избежание повреждения деталей устройства.

 Не пользуйтесь пароочистителями для очистки частей прибора.


Чистка стеклокерамики

Стеклокерамика может выдерживать тяжелую посуду, но при ударе острым предметом может разбиться.

 **ВНИМАНИЕ!** Керамические варочные поверхности - если поверхность треснула, то во избежание

возможности поражения электрическим током отключите прибор и обратитесь в сервисную службу.

- Для очистки стеклокерамики используйте эмульсионные или жидкие моющие средства, после чего тщательно осушите поверхности, протерев их сухой тканью.

 Не применяйте чистящие средства, предназначенные для стальных поверхностей, поскольку они могут повредить стекло.


- Если в основании или покрытиях посуды используются вещества с низкой температурой плавления, то они могут повредить стеклокерамическую варочную панель. Если пластмасса, оловянная фольга, сахар или сладкие продукты попали на горячую стеклокерамическую варочную панель, то очистите горячую поверхность, как можно быстрее и безопаснее. Если эти вещества расплавятся, то они могут повредить стеклокерамическую варочную панель. Когда Вы готовите очень сладкие продукты, такие как варенье, то, по возможности, заблаговременно нанесите слой соответствующего защитного средства.
- Пыль на поверхности следует стирать влажной тканью.
- Какие-либо изменения цвета стеклокерамики не влияют на структуру или долговечность керамики и не вызваны изменениями в материале.

Изменения цвета стеклокерамики могут происходить по ряду причин:

1. Пролившаяся пища не счищена с поверхности.

2. Использование неподходящей посуды на варочной панели может повредить поверхность и привести к растрескиванию стекла.

5.2. Обслуживание

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Обслуживание прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик

Другие проверки

- Если вы обнаружили какую-то неисправность в работе ручекрегуляторов плиты, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

6. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ, ТРАНСПОРТИРОВКА

6.1. Поиск и устранение неисправностей

Если после проверки источников этих основных неисправностей проблема с вашим прибором по-прежнему остается, свяжитесь с лицом авторизованного сервисного персонала или квалифицированным техническим специалистом.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Индикация на панели управления варочной панели отсутствует. Варочная панель или зоны приготовления не включаются.	Отсутствует питание от источника.	Проверьте предохранитель в домашнем щитке, через который питается прибор. Проверьте, не отключилось ли питание, попытайтесь включить другие электронные приборы.
Варочная поверхность в работе, но ее выключатели не действуют; на всех индикаторах мигает „F“.	Кнопки управления залиты жидкостью или на них лежит какой-то предмет.	Просушите кнопки или уберите предмет.
Варочная поверхность в работе, но ее выключатели не действуют.	Одна из зон варки включена слишком долго.	Зоной варки можно пользоваться, включив ее снова.
Кнопки управления на варочной панели не работают, а светодиод блокировки от детей светится.	Включена блокировка от детей.	Отключите блокировку от детей.
Сковородки производят шум, либо варочная панель издает щелчки во время приготовления пищи.	Это нормально для посуды, предназначенной для индукционной поверхности. Это вызывается передачей энергии от варочной поверхности к посуде.	Такая работа нормальна. В этом не никакой опасности ни для варочной поверхности, ни для посуды.
На индикаторе одной из зон варки светится символ U.	На зоне приготовления нет сковороды, либо сковорода непригодна для индукционной поверхности.	Используйте подходящую посуду.
Уровень мощности 9 или P автоматически отключаются. Если выбран уровень мощности 9 или H на двух зонах приготовления на одной стороне одновременно.	Достигнут максимальный уровень мощности для двух зон.	При работе обеих зон с уровнем мощности P или 9 превышаете максимально допустимый уровень мощности для двух зон.


6.2. Транспортировка

Если необходимо транспортировать изделие, используйте оригинальную упаковку изделия и перевозите его в оригинальной таре. Соблюдайте требования знаков, нанесенных на упаковку. Во избежание повреждения при транспортировке обмотайте липкой лентой все отделенные части изделия.

Если у вас нет оригинальной упаковки, подготовьте коробку для транспортировки, чтобы прибор, особенно его внешние поверхности, был защищен от внешних опасных воздействий.

7. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

7.1. Таблица энергоэффективности

Бренд			
Модель		ЕИН6 TC4B FV ЕИН6 TC4B FVW	ЕИН6 TC3B FV
Тип варочной панели		Электричество	Электричество
Число варочных зон		4	3
Нагревательная технология – 1		Индукция	Индукционный
Диаметр варочной зоны – 1	cm	Ø16,0	Ø16,0
Потребление энергии – 1	Wh/kg	182,0	182,0
Нагревательная технология – 2		Индукция	Индукционный
Диаметр варочной зоны – 2	cm	Ø16,0	Ø21,0
Потребление энергии – 2	Wh/kg	182,0	182,0
Нагревательная технология – 3		Индукция	Индукционный
Диаметр варочной зоны – 3	cm	Ø21,0	Ø29,0
Потребление энергии – 3	Wh/kg	182,0	182,0
Нагревательная технология – 4		Индукция	
Диаметр варочной зоны – 4	cm	Ø21,0	
Потребление энергии – 4	Wh/kg	182,0	
Энергопотребление варочной панели		182,0	182,0
Варочная панель соответствует EN 60350-2			
Советы по энергосбережению			
Варочная панель – Используйте домашнюю утварь с плоским основанием. – Используйте домашнюю утварь подходящего размера. – Используйте домашнюю утварь с крышками. – Минимизируйте количество жидкостей или жиров. – Уменьшите настройку при кипячении жидкости.			

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, **Благовград:** 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 Čarnojevića 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: тел.: 038 60 22 02, Magjistrалja Prishtinë-Gjilan km 2-të