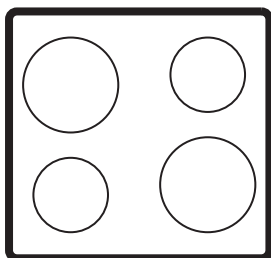




Electrolux



electrolux.com/register



KIS62453I

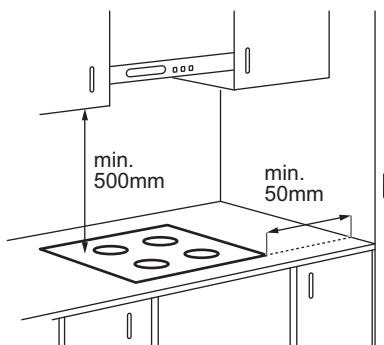
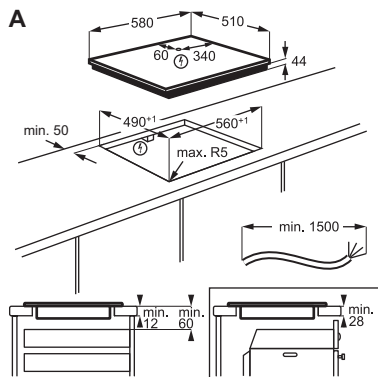
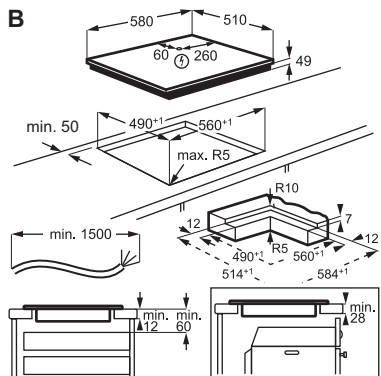
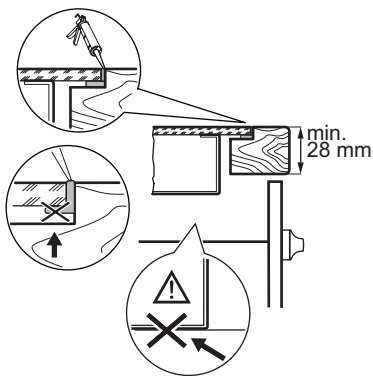
INSTALIMI / INSTALLATION / MONTAGE / МОНТАЖА



How to install your AEG/Electrolux
Induction Hob - Worktop installation



How to install your AEG/Electrolux
induction hob flush installation



SHQIP

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	3
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	5
3. MONTIMI.....	7
4. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT.....	8
5. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	9
6. UDHËZUESI I GATIMIT.....	11

7. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	12
8. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	12
9. TË DHËNAT TEKNIKE.....	13
10. EFIKASITET ENERGJIE.....	13
11. SHQETËSIME MJEDISORE.....	14

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

Përpara instalimit dhe përdorimit të kësaj pajisjeje, lexoni me kujdes udhëzimet e dhëna. Prodhuesi nuk është përgjegjës për lëndimet apo dëmet si rezultat i instalimit apo përdorimit të pasaktë. Gjithmonë mbajini udhëzimet në një vend të sigurt dhe ku mund të arrihen lehtë për t'iu referuar në të ardhmen.

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave vulnerabël

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijimesh ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse këta mbahen nën mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe i kuptojnë rreziqet e

përdorimit. Fëmijët nga nën 8 vjeç dhe personat me aftësi të kufizuara shumë të theksuara dhe komplekse duhet të mbahen larg nga pajisja, përveçse kur mbahen nën monitorim të vazhdueshëm.

- Fëmijët duhet të mbikëqyren për tu siguruar që ata të mos luajnë me pajisjen.
- Mbajeni paketimin larg fëmijëve dhe hidheni siç duhet.
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg gjatë përdorimit dhe ftohjes.
- Aktivizoni pajisjen e sigurisë për fëmijë, nëse ofrohet.

- Fëmijët nuk duhet ta pastrojnë apo mirëmbajnë pajisjen pa mbikëqyrje.

1.2 Siguria e përgjithshme

- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim.
- Kjo pajisje është krijuar për përdorim shtëpiak në ambient të brendshëm.
- Kjo pajisje mund të përdoret në zyra, dhoma hoteli, dhoma bujtine, dhoma hoteli rural, si dhe në vende të ngjashme ku përdorimi nuk tejkalon (mesatarisht) nivelet e përdorimit shtëpiak.
- PARALAJMËRIM: Rrezik zjarri: Mos ruani artikuj mbi sipërfaqet e gatimit.
- KUJDES: Procesi i gatimit duhet të mbikëqyret (duke përfshirë funksionet automatike të gatimit). Proceset e shkurtra të gatimit duhet të mbikëqyren vazhdimisht.
- PARALAJMËRIM: Gatimi i pamonitoruar me yndyrë ose vaj mbi pianurë mund të jetë i rrezikshëm dhe mund të shkaktojë zjarr.
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet të keni

- kujdes që të shmangni prekjen e rezistencave.
- Tymi tregon mbinxehje. Mos përdorni kurrë ujë për të shuar zjarrin nga gatimi. Fikeni pajisjen dhe mbuloni flakët me p.sh. një batanije zjarri ose një kapak.
- PARALAJMËRIM: Pajisja nuk duhet të furnizohet përmes një pajisjeje të jashtme ndezëse, si p.sh. kohëmatës, apo të lidhet me një qark që ndizet dhe fiket rregullisht nga një mjet.
- Objektet metalike si thikat, pirunët, lugët dhe kapakët nuk duhet të vendosen mbi sipërfaqen e pianurës, sepse mund të nxehen.
- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.
- Mos përdorni spërkatësin e ujit dhe avullin për të pastruar pajisjen.
- Pas përdorimit, fikni elementin e pianurës me çelësin e kontrollit dhe mos u mbështetni te funksionimi i detektorit të tiganit.
- PARALAJMËRIM: Nëse sipërfaqja kriset, fikeni pajisjen për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike. Në rast se pajisja është e lidhur me rrymën

elektrike direkt duke përdorur kuti lidhëse, hiqeni siguresën për të shkëputur pajisjen nga furnizimi me rrymë. Në çdo rast, kontaktoni me Qendrën e Autorizuar të Shërbimit.

- Nëse kordoni i energjisë elektrike është i dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, qendra e autorizuar e shërbimit e tij ose persona me kualifikim të ngjashëm për të shmangur një rrezik elektrik.

- **PARALAJMËRIM:** Përdorni vetëm mbrojtëset e pianurës të përcaktuara nga prodhuesi i pajisjes së gatimit ose të cilësuar si të përshtatshme nga ky i fundit në udhëzimet e përdorimit, ose mbrojtëset e pianurës të integruara në pajisje. Përdorimi i mbrojtëseve të papërshtatshme mund të shkaktojë aksidente.

2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

2.1 Instalimi

PARALAJMËRIM!

Vetëm një teknik i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje ose dëmtim i pajisjes.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisje të dëmtuar.
- Shihni broshurën e instalimit për udhëzime të hollësishme të montimit.
- Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësitë e tjera.
- Kini kujdes kur lëvizni pajisjen pasi është e rëndë. Përdorni doreza sigurie dhe këpucë të mbyllura.
- Izoloni sipërfaqet e prera të mobilies me një izolues për të parandaluar ënjtjen nga lagështia.
- Mbroni pjesën e poshtme të pajisjes nga avulli dhe lagështira.
- Mos e instaloni pajisjen pranë një dërraje ose nën një dritare për të parandaluar rënien e enëve të nxehta të gatimit nga pajisja kur dera ose dritarja është e hapur.

- Çdo pajisje ka poshtë ventilatorë ftohjeje.
- Nëse pajisja është e instaluar mbi një sirtar:
 - Mos ruani sende të vogla ose letra që mund të dëmtojnë ventilatorët e ftohjes ose të dëmtojnë sistemin e ftohjes.
 - Mbani një distancë prej së paku 2 cm midis fundit të pajisjes dhe përmbajtjes së sirtarit.
- Hiqni çdo panel ndarës të instaluar në kabinet nën pajisje.

2.2 Lidhja elektrike

PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhet të bëhen nga një elektrikist i kualifikuar.
- Pajisja duhet të jetë e tokëzuar.
- Shkëputeni pajisjen nga ushqimi elektrik përpara çdo veprimi.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të jenë në përputhje me specifikimet elektrike të rrjetit elektrik.
- Kabllot ose prizat elektrike të lirshme ose të pasakta mund të çojnë në mbinxehje të kontaktit.

- Përdorni kabllon e duhur elektrike.
- Mos e lini kabllon elektrike të ngatërrohet.
- Sigurohuni që të jetë instaluar mbrojtja nga goditja elektrike.
- Përdorni kapësen lehtësuese të tendosjes në kabllon elektrike.
- Sigurohuni që kabloja elektrike ose spina (nëse ka) të mos prekë sipërfaqet e nxehta.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablo zgjatuese.
- Shmangni dëmtimin e spinës dhe kabllot të rrjetit. Nëse nevojitet zëvendësim, ai duhet të bëhet nga qendra jonë e autorizuar e shërbimit ose nga një elektricist i kualifikuar.
- Mbrojtja nga goditja elektrike e pjesëve me korrent dhe të izoluar duhet të fiksohet në mënyrë të sigurt dhe nuk duhet të hiqet pa mjete.
- Lidhni spinën e linjës në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që të keni akses në spinën e linjës pas instalimit.
- Nëse priza është lirshme, mos e futni aty spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen duke tërhequr kabllon elektrike. Tërhiqeni gjithmonë nga spina.
- Përdorni vetëm pajisjet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje izoluese që shkëput pajisjen nga rrjeti elektrik në të gjitha polet, me një gjerësi hapeje kontakti prej të paktën 3 mm.
- Nëse shfaqet kodi E3, shkëputeni pajisjen nga priza dhe kontrolloni lidhjen elektrike dhe tensionin e rrjetit.

2.3 Përdorimi

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike.

- Mos e modifikoni këtë pajisje.
- Hiqni të gjithë paketimin, etiketimin dhe filmin mbrojtës (nëse ka) para përdorimit për herë të parë.
- Sigurohuni që vrimat e ajrimit të mos jenë bllokuar.
- Mos e lini pajisjen pa mbikëqyrje gjatë funksionimit.
- Fikeni zonën e gatimit pas çdo përdorimi.
- Mos vendosni servise apo kapakë tenxheresh mbi zonat e gatimit, pasi mund të nxehen.

- Mos e ndizni pajisjen me duar të lagura ose kur bie në kontakt me ujin.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- Nëse sipërfaqja e pajisjes është e krisur, shkëputeni menjëherë pajisjen nga ushqimi elektrik për të parandaluar goditjen elektrike.
- Përdoruesit me stimulues kardiak duhet të mbajnë një distancë prej të paktën 30 cm nga zonat e gatimit me induksion kur pajisja është në përdorim.
- Vendoseni me kujdes ushqimin në vaj të nxehtë, pasi mund të spërkatet.
- Mos përdorni fletë alumini apo materiale të tjera midis sipërfaqes së gatimit dhe enëve të gatimit, përveç rasteve kur specifikohet ndryshe nga prodhuesi i kësaj pajisjeje.
- Përdorni vetëm aksesorët e rekomanduar nga prodhuesi për këtë pajisje.

PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe shpërthimi.

- Yndyrat dhe vajrat e nxehta mund të lëshojnë avuj të ndezshëm. Mbajini larg flakët dhe objektet e nxehta.
- Avujt e vajt të nxehtë mund të shkaktojnë djegie spontane.
- Vaji i përdorur me mbetje ushqimore mund të ndizet në temperatura më të ulëta.
- Mos vendosni produkte të ndezshme pranë pajisjes.

PARALAJMËRIM!

Rrezik i dëmtimit të pajisjes.

- Mos vendosni enë gatimi të nxehta mbi panelin e kontrollit për të shmangur rrezikun e djegieve.
- Mos i vendosni kapakët e nxehtë të tenxhereve mbi sipërfaqen prej xhami të pajisjes.
- Mos i lini enët e gatimit të thahen duke zier.
- Mos lejoni që sendet ose enët e gatimit të bien mbi pajisje për të shmangur dëmtimin e sipërfaqes.
- Mos i aktivizoni zonat e gatimit me enë bosh apo pa enë fare.
- Enët e gatimit prej gize apo me fund të dëmtuar mund të shkaktojnë gërvishtje në xham / qeramikën e xhamit. Ngrini gjithmonë enët e gatimit lart kur duhet t'i lëvizni mbi sipërfaqen e gatimit.
- Në lidhje me llambat brenda produktit dhe llambat e pjesëve të këmbimit të shitura veçmas: Këto llamba janë prodhuar për

kushte ekstreme fizike në pajisjet elektroshtëpiake, si p.sh. temperaturë, dridhje, lagështirë, ose janë prodhuar për të sinjalizuar informacion rreth statusit të përdorimit të pajisjes. Ato nuk janë prodhuar për t'u përdorur në aplikacione të tjera dhe nuk janë të përshtatshme për ndriçim në ambiente shtëpiake.

- Për të riparuar pajisjen kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit. Përdorni vetëm pjesë rezervë origjinale.

2.4 Kujdesi dhe pastrimi

- Pastrojeni pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.
- Fikeni pajisjen dhe lëreni të ftohet para se ta pastroni.
- Pastroni pajisjen me një leckë të butë të njomë. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese,

tako pastruese gërryese, solucione apo sende metalike, përveç nëse specifikohet ndryshe.

- Kontrollojeni produktin rregullisht për shenja përqekësimi që mund ta bëjnë të papërshtatshëm për kontakt me ushqimin, si p.sh. çarje, fluska, delaminim, tkurrje, ngjyjtje, korrozion ose ndryshime të tjera të dukshme në strukturë ose pamje. Ndiqui udhëzimet e pastrimit dhe mirëmbajtjes për të parandaluar përqekësimin.

2.5 Hedhja

PARALAJMËRIM!

Rreziku i lëndimit ose mbytjes.

- Kontaktoni autoritetin tuaj vendor për informacion se si ta hidhni pajisjen.
- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik, pastaj pritni dhe hidhni kabllon elektrike.

3. MONTIMI

3.1 Para instalimit

Për referencë në të ardhmen, gjeni pllakën e specifikimeve në pjesën e poshtme të sobës dhe shkruani numrin serial.

3.2 Montimi i pianurës

 Për përmasat e instalimit dhe udhëzimet vizuale, shihni skemat e instalimit që ndodhen në faqet e para të manualit të përdorimit.

Për instalimin përsipër, shihni skemën **A**.
Për instalimin inkaso, shihni skemën **B**.

Nëse e instaloni pianurën nën një aspirator, shihni udhëzimet e instalimit të aspiratorit për distancën minimale midis pajisjeve.

Nëse pajisja instalohet mbi një sirtar, ventilimi i pianurës mund të ngrohë artikujt që ruhen brenda në sirtar gjatë procesit të gatimit.

3.3 Kablloja e linjës

PARALAJMËRIM!

Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një elektrikist i kualifikuar.

- Pianura vjen me një kablo elektrike.
- Për të zëvendësuar kabllon elektrike të dëmtuar, përdorni llojin e kabllos: H05V2V2-F e cila i reziston një temperaturë prej 90 °C e lart. Një tel i

vetëm duhet të ketë një seksion kryq minimal në përputhje me tabelën e mëposhtme. Flisni me qendrën lokale të shërbimit. Kablloja elektrike duhet zëvendësuar vetëm nga një elektrikist i kualifikuar.

- Lidhjet nëpërmjet prizave të kontaktit, shpimi ose saldimi i skajeve të telave, si dhe lidhja e kabllot pa mbështjellësen e skajit të kabllot janë të ndaluara.

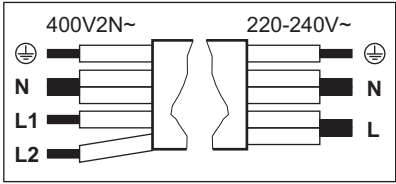
Lidhja me një fazë

1. Hiqni fashetën e fundit të kabllot nga teli i zi dhe ai blu.
2. Hiqni një pjesë të izolimit të skajeve të kablilit kafe, të zi dhe blu.
3. Lidhni skajet e kabllotve të zeza dhe kafe.
4. Aplikoni një fashetë të re në fundin e përbashkët të kabllot (nevojitet vegël e posaçme).
5. Lidhni skajet e dy kabllotve blu.
6. Aplikoni një fashetë të re në fundin e përbashkët të kabllot (nevojitet vegël e posaçme).

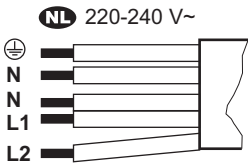
Lidhja me dy faza

1. Hiqni fashetën e fundit të kabllot nga telat blu.
2. Hiqni një pjesë të izolimit të skajeve të kablilit blu.
3. Lidhni skajet e dy kabllotve blu.

4. Aplikoni një fashetë të re në fundin e përbashkët të kablos (nevojitet vegël e posaçme).



Lidhja me dy faza: 400 V2N~ (5x1,5 mm ² or 4x2,5 mm ²)		Lidhja me një fazë: 220 - 240 V~ (5x1,5 mm ² or 3x4 mm ²)	
	E gjelbër - e verdhë		E gjelbër - e verdhë
N	Blu dhe blu	Blu dhe blu	N
L1	E zezë	E zezë dhe kafe	L
L2	Kafe		



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm ²)	
	E gjelbër - e verdhë

NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm ²)	
N	Blu dhe blu
L1	E zezë
L2	Kafe

3.4 Kufizimi i fuqisë

Kufizimi i fuqisë përcakton sesa energji përdoret nga pianura gjithsej, brenda kufijve të siguresave të instalimit në shtëpi. Pianura vjen e programuar në nivelin më të lartë të disponueshëm të energjisë. Sigurohuni që fuqia e zgjedhur të përputhet me siguresat e instalimeve në shtëpi.

Nëse kapaciteti është më i ulët ose i barabartë me 2000 W, nuk mund ta aktivizoni SenseBoil®.

Për të ulur ose ngritur fuqinë:

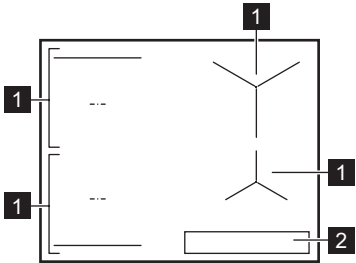
1. Hyni në meny: shtypni dhe mbani për 3 sekonda. Pastaj, shtypni dhe mbani .
2. Shtypni në kohëmatësin përpara derisa të shfaqet P.
3. Shtypni / në kohëmatësin e përparmë për të lëvizur midis cilësimeve.
4. Shtypni për të dalë.

Nivelet e fuqisë:

P73 - 7,350 W, P15 - 1,500 W, P20 - 2,000 W, P25 - 2,500 W, P30 - 3,000 W, P35 - 3,500 W, P40 - 4,000 W, P45 - 4,500 W, P50 - 5,000 W, P60 - 6,000 W

4. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT

4.1 Skema e sipërfaqes së gatimit



1 Zona e gatimit me induksion

2 Paneli i kontrollit

4.2 Simbolet në panelin e kontrollit dhe në ekran

Simboli/treguesi	
	Ndezur / Fikur
	Pauzë
	Kohëmatësi
	SenseBoil®

Simboli/treguesi



Bridge



Hob²Hood



PowerBoost

Simboli/treguesi



Lock/Pajisja për sigurinë e fëmijës



Ka një keqfunksionim.



OptiHeat Control

5. PËRDORIMI I PËRDITSHËM

5.1 Përdorimi i pianurës

Shtypni e mbani ① për të aktivizuar ose çaktivizuar pianurën. Vendosni enën e gatimit në zonën e gatimit dhe caktoni një cilësim nxehtësie duke përdorur shiritin e kontrollit. Për të çaktivizuar zonën e gatimit, shtypni 0.

Kohëmatësi Eco

Për të kursyer energji, zona e gatimit çaktivizohet pak para se të ndalojë kohëmatësi.

5.2 Enë gatimi

Baza e enës së gatimit duhet të jetë sa më e trashë dhe e sheshtë të jetë e mundur. Pastroni dhe thajeni përpara se të vendosni enët e gatimit në pianurë. Mos e rrëshqitni apo fërkoni enën e gatimit në skajet dhe cepat e xhamit për të shmangur çarjen ose dëmtimin e sipërfaqes. Mos vendosni enë gatimi të nxehta mbi panelin e kontrollit për të shmangur dëmtimin e pjesëve elektronike.

Sigurohuni që ena e gatimit të jetë e përputhshme me induksionin (domethënë magneti të ngjitet në bazën e saj). Për transferim optimal të nxehtësisë, përdorni enë gatimi me diametër të fundit të ngjashëm me madhësinë e zonës së gatimit. Enët e gatimit me diametër më të vogël mund të nxehen më ngadalë, ndërsa ato me diametër më të madh mund të mbinxehen dhe të dëmtojnë panelin e kontrollit.

Materiali i enës

- **të sakta:** giza, çeliku, çeliku i emaluar, inoksi, bazamenti me shumë shtresa (me shënimin e duhur nga prodhuesi).
- **të gabuara:** alumini, bakri, tunxhi, qelqi, qeramika, porcelani.

Zhurma gjatë përdorimit

Zhurmat mund të ndryshojnë në varësi të materialit të enës së gatimit dhe cilësimit aktual të nxehtësisë. Ato janë normale dhe nuk tregojnë ndonjë avari.

- zhurmë kërcitëse: enët janë të përbëra nga materiale të ndryshme (strukturë sandviç).
- tingull fishkëllime: aktivizohet një temperaturë e lartë dhe ena e gatimit është bërë nga materiale të ndryshme (konstruktion sandviç).
- gumëzhitje: aktivizohet një cilësim i lartë nxehtësie.
- klikim: ndodh shkëmbim elektrik.
- fërshëllimë, zukatje: ventilatori i ftohjes është në punë.
- tingull ritmik: zbulohet ena e gatimit.

5.3 Zbulimi i tenxheres

Kjo veçori tregon praninë e enëve të gatimit në pianurë dhe çaktivizon zonat e gatimit nëse nuk zbulohet asnjë enë gatimi brenda 120 sek.

5.4 Fikja automatike

Si masë sigurie, pianura fiket automatikisht në kushte të caktuara (p.sh. kur të gjitha zonat e gatimit janë joaktive, kur nuk është zgjedhur asnjë cilësim nxehtësie pas aktivizimit apo kur ena e gatimit thahet me vlim).

5.5 OptiHeat Control (Treguesi i nxehtësisë së mbetur me 3 hapa)

Treguesi sinjalizon që një zonë gatimi është ende e nxehtë. Për sa kohë që treguesi është i dukshëm, ka rrezik djegieje nga nxehtësia e mbetur. Treguesi shuhet kur zona e gatimit është ftohur.

5.6 Menaxhimi i energjisë

Nëse pianura arrin limitin e kapacitetit maksimal të disponueshëm, fuqia e zonave të gatimit do të reduktohet automatikisht për të mbrojtur siguresat e instalimit të shtëpisë. Për zonat e gatimit që kanë fuqi të reduktuar, paneli i kontrollit pulson dhe tregon cilësimet maksimale të mundshme të nxehtësisë.

5.7 P PowerBoost

Për të aktivizuar cilësimin maksimal të nxehtësisë për një kohë të kufizuar. Mund ta përdorni për ta zier ujin më shpejt.

Shtypni: **P** për ta aktivizuar. Pasi të mbarojë koha, zona e gatimit kthehet në cilësimin më të lartë të nxehtësisë. Për të çaktivizuar funksionin, ndryshoni cilësimin e nxehtësisë.

5.8 ☹ Kohëmatësi

Për të specifikuar se sa kohë duhet të funksionojë një zonë gatimi.

Vendosni një cilësim nxehtësie në zonën e gatimit dhe shtypni ☹. Vendosni kohën duke përdorur **+/—**, pastaj konfirmoni me ☹. Kur koha e caktuar mbaron, zona e gatimit çaktivizohet. Për të anuluar kohëmatësin, shtypni ☹, pastaj shtypni **—** derisa 00 të shfaqet në ekran.

Mund ta përdorni funksionin edhe si tregues minutash kur pianura është ndezur, por asnjë nga zonat e gatimit nuk funksionon. Shtypni ☹ dhe caktojeni kohën duke përdorur **+/—**.

5.9 || Pauzë

Funksioni i vendos të gjitha zonat aktive të gatimit në cilësimin më të ulët të nxehtësisë. Funksioni nuk ndalon asnjë kronometër aktiv.

Për të aktivizuar/çaktivizuar, shtypni **||**.

5.10 Lock/Pajisja për sigurinë e fëmijës

Për të kyçur/shkyçur panelin e kontrollit sipas nevojës.

Për të kyçur panelin e kontrollit shkurtimisht gjatë gatimit: shtypni një herë . Shtypni sërish për ta shkyçur.

Për të parandaluar funksionimin

aksidental të pianurës: shtypni e mbani  për 3 sek ndërsa të gjitha zonat janë joaktive, pastaj fiken pianurën. Kur çaktivizoni pianurën, funksioni është ende aktiv. Për të çaktivizuar funksionin, ndizni pianurën, shtypni e mbani  për 3 sek dhe fiken pianurën.

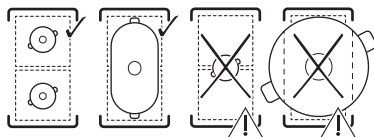
5.11 Bridge

Për të lidhur dy zona gatimi anash në mënyrë që të funksionojnë si një e vetme. Mund ta

përdorni për të gatuar me enë të mëdha gatimi (p.sh. tava). Sigurohuni që ena e gatimit të mbulojë qendrat e të dy zonave të gatimit. Nëse ena e gatimit vendoset midis qendrave të zonave, funksioni nuk do të aktivizohet.

1. Vendosni cilësimin e nxehtësisë për njërën nga zonat.
2. Shtypni  për ta aktivizuar.
3. Ndryshoni cilësimin e nxehtësisë sipas nevojës.

Për të çaktivizuar funksionin, shtypni .



5.12 SenseBoil®

Për të rregulluar automatikisht temperaturën e ujit në mënyrë që të mos vlojë sapo të arrijë pikën e vlimit.

1. Vendosni një tenxhere të mbushur me ujë të ftohtë në një zonë gatimi pa nxehtësi të mbetur.

2. Shtypni .

Sapo uji të arrijë pikën e vlimit, temperatura ulet automatikisht.

Për të çaktivizuar funksionin, shtypni  ose 0.

Udhëzime dhe këshilla:

- Funksioni është më i përshtatshmi për zierjen e ujit dhe gatimin e patateve të plota, të paqëruara.
- Për të parandaluar vlimin e tepruar, lërimi bosh 4 cm nga buza e tenxheres.
- Përdoreni midis 1 dhe 5 l ujë.
- Shtoni kripë vetëm kur të arrihet pika e vlimit.
- Mos e përdorni funksionin me enë gatimi bosh.
- Funksioni nuk punon me enë gatimi kundër ngjijtes.
- Nuk është e mundur të aktivizohet Bridge ndërsa funksioni është në veprim.

5.13 Hob²Hood

Funksioni lidh pianurën me aspiratorin nëpërmjet një komunikuesi sinjali infra të kuqe. Aspiratori rregullon shpejtësinë e ventilatorit bazuar në temperaturën e zonës

së gatimit. Mund ta përdorni ventilatorin e aspiratorit edhe manualisht.

❗ Për shumicën e aspiratorëve, funksioni aktivizohet si parazgjedhje. Për informacion të mëtejshëm, shihni manualin e përdorimit të aspiratorit.

Modaliteti automatik

Modaliteti automatik ofron disa opsione shpejtësie (H0 - fikur në H6 - intensiv). Për të ndryshuar opsionin bazë (H5), futni cilësimet e përdoruesit. Shihni "Struktura e menysë".

Për opsionet H1 – H6 drita e aspiratorit ndizet automatikisht kur ndizni pianurën, dhe çaktivizohet 2 min pasi të fikni pianurën.

Kur e fikni pianurën, ventilatori i aspiratorit mund të vazhdojë të funksionojë për një periudhë të caktuar për të hequr çdo aromë të mbetur pas gatimit. Pas kësaj kohe, ventilatori çaktivizohet automatikisht.

Regjimi manual

Ndizni pianurën dhe shtypni . Modaliteti automatik çaktivizohet. Ndryshoni shpejtësinë e ventilatorit duke shtypur  disa herë.

Për të aktivizuar modalitetin automatik, fiken pianurën dhe rindizeni.

Udhëzime dhe këshilla

- Mos e ndërprisni sinjalin midis pianurës dhe aspiratorit (p.sh. duke mbuluar panelin e kontrollit të pianurës).
- Mbrojeni panelin e aspiratorit nga rrezet e drejtpërdrejta të diellit dhe drita halogjene.
- Mos përdorni pajisje të tjera të kontrolluara nga distanca ndërsa funksioni është në punë, pasi ato mund të bllokojnë sinjalin.

5.14 Struktura e menysë

Simboli	Cilësim
b	Tingulli
P	Kufizimi i fuqisë
H	Modaliteti automatik i ventilatorit
E	Historiku i sinjalizimeve/gabimeve

Për të futur cilësimet e përdoruesit: shtypni e mbani ① për 3 sek. Pastaj, shtypni e mbani .

Kalimi përmes menysë: menyja përbëhet nga simboli i cilësimit dhe një vlerë. Për të kaluar përmes cilësimeve, shtypni  në kohëmatësin përpara. Për të ndryshuar vlerën e cilësimit shtypni  ose  në kohëmatësin përpara. **Për të dalë nga menyja:** shtypni ①.

5.15 Këshilla për optimizimin

- Kur ngrohni ujë, përdorni vetëm aq ujë sa ju nevojitet.
- Vendosni gjithmonë kapakë mbi enët e gatimit, nëse është e mundur.
- Përdorni nxehtësinë e mbetur për ta mbajtur ushqimin ngrohtë ose për ta shkrirë.

Për informacion të mëtejshëm, shihni "Efikasitetin e energjisë".

6. UDHËZUESI I GATIMIT

Të dhënat në tabelë janë vetëm orientuese.

Cilësim	Përdorni që të:	Koha (minuta)
1	Mbajeni ushqimin e gatuar të ngrohtë. Vendosni kapakun mbi enën e gatimit.	sipas nevojës
1 - 2	Përgatitni salcë holandeze; shkrini gjalpin, çokollatën dhe xhelatinën. Përziejini herë pas here.	5 - 25
2	Mpiksnit omëlet të shkrifëta, vezë të pjekura. Gatuni me kapakun të vendosur.	10 - 40
2 - 3	Zieni oriz dhe gatime me bazë qumështi dhe nxehti ushqimet e gatshme. Shtoni të paktën dy herë lëng sa orizi, trazojini gatimet me qumësht në mes të kohës së gatimit.	25 - 50
3 - 4	Zieni zarzavatet, peshkun, mishin. Shtoni disa lugë ujë. Kontrolloni sasinë e ujit gjatë gatimit.	20 - 45

Cilësim	Përdorni që të:	Koha (minuta)
4 - 5	Zieni patate dhe zarzavate të tjera. Mbusheni tenxheren me 1-2 cm ujë. Kontrolloni nivelin e ujit gjatë gatimit. Mbajeni kapakun të vendosur.	20 - 60
4 - 5	Gatuani sasi më të mëdha ushqimesh, gjellërash dhe supash. Deri në 3 l lëng plus përbërësit.	60 - 150
6 - 7	Skuqni lehtë eskallop, copa mishi me djathë e proshutë, kotëleta, qofte, salsicë, mëlçi, brumë salcash, vezë, petulla, petulla të ëmbla. Kthejeni kur është e nevojshme.	sipas nevojës
7 - 8	Skuqni mirë qoftet e patateve, filetat e mishit, biftekët. Kthejeni kur është e nevojshme.	5 - 15
9	Zierje e ujit, gatimi i makaronave, përcëllimi i mishit (gulash, rosto e majme, patate të pjekura mirë.	
P	Zieni sasi të mëdha uji. PowerBoost është aktivizuar.	

7. KUJDESI DHE PASTRIMI

7.1 Pastrimi të pllakës së gatimit

- Pastrojeni pianurën pas çdo përdorimi.
- Përdorni gjithmonë enë me bazament të pastër.
- Mos i lini enët e gatimit të thahen apo të arrijnë temperatura tepër të larta.
- Mos përdorni enë gatimi nga materiale të papajtueshme me induksionin. Materiale të tilla mund të gërvishtin ose të njollosin sipërfaqen e pianurës.
- Gërvishtjet ose njollat e errëta në sipërfaqen e qelqit nuk ndikojnë në performancën e pianurës.
- Mos përdorni thika apo mjete të tjera të mprehta metalike për të pastruar sipërfaqen e xhamit.
- Përdorni një kruajtëse të rekomanduar vetëm si mjet shtesë pas pastrimit standard.

- Prisni derisa pianura të ftohet dhe pastrojeni sipërfaqen me një leckë të lagur dhe një detergjent jogërryes. Pas pastrimit, fshijeni sipërfaqen deri në tharje me një leckë të butë.
- **Hiqni menjëherë:** plastikën e shkrirë, celofanin, sheqerin dhe ushqimet me sheqer, ndryshe pllaka e gatimit mund të dëmtohet nga papastërtia. Përdorni një kruajtëse dhe kini kujdes që të shmangni djegiet.
- **Hiqeni kur pianura të jetë ftohur**
mjaftueshëm: unaza çmërsi, unaza uji, njolla yndyre, mbetje ushqimi të djegura, njollosje metalike me shkëlqim. Pastroni sipërfaqen siç përshkruhet më sipër. Për të hequr njollat metalike me shkëlqim, përdorni një leckë të butë dhe një tretësirë uji dhe uthulle.

8. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

❗ Nëse nuk mund të gjeni një zgjidhje për problemin më poshtë, kontaktoni me një qendër shërbimi të autorizuar.

Nuk mund ta aktivizoni/përdorni pianurën.

- Sigurohuni që pianura të jetë e lidhur siç duhet me ushqimin elektrik.
- Sigurohuni që siguresa të ketë shkaktuar keqfunksionimin. Nëse siguresa digjet vazhdimisht ose nëse dëgjoni një bip të vazhdueshëm, kontaktoni me një elektrikist të kualifikuar për të inspektuar instalimin.

- Sigurohuni që paneli i kontrollit të jetë i pastër dhe i papenguar nga enë gatimi/objekte të huaja.

Pianura fiket vetë pas një farë kohe.

- Ky nuk është defekt. Në situata të caktuara, pianura fiket automatikisht për të ruajtur sigurinë. Referojuni "Fikja automatike".

Cilësimi maksimal i nxehtësisë për njërën nga zonat e gatimit nuk ofrohet apo ndryshon vazhdimisht midis dy niveleve.

- Ky nuk është defekt. Referojuni "Menaxhimi i energjisë".

- Reduktoni cilësimin e nxehtësisë të zonave të tjera të gatimit të lidhura me të njëjtën fazë.

Hob²Hood nuk punon.

- Sigurohuni që asgjë të mos e mbulojë panelin e kontrollit apo të mos e bllokojë sinjalin.
- Zhvendosni enën e gatimit në një zonë tjetër gatimi ose kaloni aspiratorin në modalitetin manual.

Funksioni SenseBoil® nuk punon.

- Përdorni enë gatimi të ftohta në një zonë gatimi pa nxehtësi të mbetur.
- Vendosni kapacitetin e pianurës në një vlerë më të lartë. Sigurohuni që fuqia e zgjedhur të përputhet me siguresat e instalimeve në shtëpi. Referojuni "Kufizimi i fuqisë".

Shfaqet **E** dhe një shifër.

- Fikeni pianurën, prisni disa minuta dhe pastaj rindizeni. Nëse problemi vazhdon, kontaktoni me një qendër shërbimi të autorizuar.

Paneli i kontrollit pulson.

- Përdorni enë gatimi me diametër të fundit të ngjashëm me madhësinë e zonës së gatimit.
- Sigurohuni që ena e gatimit është e përputhshme me induksionin.

F dhe 1/2/3 shfaqen njëherësh.

- Sigurohuni që ena e gatimit i përshtatet kërkesave të funksionit. Referojuni "SenseBoil®".
- Sigurohuni që ena e gatimit të jetë e mbushur me sasinë e duhur të ujit.
- Shmangni përdorimin e funksionit me lëngje të ndryshme nga uji.

9. TË DHËNAT TEKNIKE

9.1 Tabela e parametrave

Modeli KIS62453I
Lloji 61 B4A 01 AA
Induksion
Numri serial
ELECTROLUX

PNC 949 599 321 ML 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Prodhuar në: Gjermani
7.35 kW



9.2 Specifikimi i zonës së gatimit

Fuqia e zonave të gatimit mund të ndryshojë pak nga të dhënat më poshtë, në varësi të materialit dhe dimensioneve të enëve të gatimit.

Zona e gatimit	Fuqia nominale (cilësimi maksimal i nxehtësisë) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost kohëzgjatja maksimale [min]	Diametri i enës së gatimit [mm]
Majtas përpara	2300	3200	10	125 - 210
Majtas mbrapa	2300	3200	10	125 - 210
Djathtas përpara	1400	2500	4	125 - 145
Djathtas mbrapa	1800	2800	10	145 - 180

10. EFIKASITET ENERGJIE

10.1 Informacion i produktit sipas (BE) Nr. 66/2014

Identifikimi i modelit	KIS62453I
Lloji i pianurës	Pianurë inkaso

Numri i zonave të gatimit		4
Teknologji ngrohjeje		Induksion
Diametri i zonave rrethore të gatimit (Ø)	Djathtas përpara Djathtas mbrapa	14.5 cm 18.0 cm
Gjatësia (L) dhe gjerësia (W) e zonës jorrethore të gatimit	Majtas përpara	L 22.1 cm W 21.8 cm
Gjatësia (L) dhe gjerësia (W) e zonës jorrethore të gatimit	Majtas mbrapa	L 22.1 cm W 21.8 cm
Konsumi i energjisë për zonë gatimi (EC electric cooking)	Majtas përpara	188.9 Wh/kg
	Majtas mbrapa	188.9 Wh/kg
	Djathtas përpara	180.8 Wh/kg
	Djathtas mbrapa	176.9 Wh/kg
Konsumi i energjisë i pianurës (EC electric hob)		183.9 Wh/kg

Pajisja e testuar sipas: EN IEC 60350-2.

10.2 Kërkesat për informacion sipas (BE) Nr. 2023/826

Konsumi i energjisë në regjimin fikur	0.3 W
Koha maksimale e nevojshme që pajisja të arrijë automatikisht regjimin e zbatueshëm të fuqisë së ulët	2 min

Pajisja e testuar sipas: EN 50564.

11. SHQETËSIME MJEDISORE

Ricikloni materialet me simbolin .
Vendoseni paketimin në kutitë përkatëse për riciklim. Ndihimoni në mbrojtjen e mjedisit dhe të shëndetit të njeriut duke ricikluar mbeturinat e pajisjeve elektrike dhe

elektronike. Mos i hidhni pajisjet e shënuara me simbolin  me mbeturinat shtëpiake. Kthejeni produktin në qendrën tuaj lokale të riciklimit ose kontaktoni zyrën tuaj komunale.

ENGLISH

1. SAFETY INFORMATION.....	14	7. CARE AND CLEANING.....	23
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	17	8. TROUBLESHOOTING.....	24
3. ASSEMBLY.....	19	9. TECHNICAL DATA.....	24
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	20	10. ENERGY EFFICIENCY.....	25
5. DAILY USE.....	20	11. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	25
6. COOKING GUIDE.....	23		

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance read the supplied instructions careful-

ly. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that result from in-

correct installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep packaging away from children and dispose of it properly.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away during use and cooling.
- Activate the child safety device, if available.

- Children must not clean or maintain the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses, and other similar accommodation where such use does not exceed average domestic usage levels.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised (including the automatic cooking functions). A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid

touching the heating elements.

- Smoke indicates overheating. Never use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or a lid.
- **WARNING:** The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the ap-

pliance to avoid the possibility of electric shock. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance, or those indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable, or hob guards that are incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified technician must install this appliance.

WARNING!

Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Refer to the installation booklet for detailed assembly instructions.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Be careful when moving the appliance, as it is heavy. Use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces of the cabinet with a sealant to prevent moisture swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance next to a door or under a window to prevent hot cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.
- Each appliance has cooling fans on the bottom.
- If the appliance is installed above a drawer:
 - Do not store small items or paper that could damage the cooling fans or impair the cooling system.
 - Keep a minimum 2 cm distance between the appliance bottom and drawer contents.
- Remove any separator panels installed in the cabinet below the appliance.

2.2 Electrical Connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Disconnect the appliance from the power supply before any operation.

- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains.
- Loose or incorrect mains cables or plugs may lead to overheating of the terminal.
- Use the correct mains cable.
- Do not let the mains cable tangle.
- Ensure shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the mains cable.
- Ensure the mains cable or plug (if applicable) do not touch hot surfaces.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Avoid damaging the mains plug and cable. If replacement is needed, it must be done by our Authorised Service Centre or a qualified electrician.
- Shock protection of live and insulated parts must be fastened securely and should not be removable without tools.
- Connect the mains plug to the socket only at the end of installation. Ensure access to the mains plug after installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not disconnect the appliance by pulling on the mains cable. Always pull on the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device that disconnects the appliance from the mains at all poles, with a contact opening width of at least 3 mm.
- If the E3 code appears, disconnect the appliance and check the electrical connection and mains voltage.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock.

- Do not modify this appliance.
- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Ensure ventilation openings are not blocked.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Turn off the cooking zone after each use.

- Do not place cutlery or saucepan lids on cooking zones, as they can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, immediately disconnect the appliance from the power supply to prevent the electric shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in use.
- Place food into hot oil carefully as it may splash.
- Do not use aluminum foil or other materials between the cooking surface and the cookware, unless otherwise specified by the manufacturer of this appliance.
- Use only accessories recommended for this appliance by the manufacturer.
- Cookware made of cast iron or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift cookware up when you have to move it on the cooking surface.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.

WARNING!

Risk of fire and explosion.

- Heated fats and oils can release flammable vapors. Keep flames and heated objects away.
- Hot oil vapors can cause spontaneous combustion.
- Used oil with food remnants can ignite at lower temperatures.
- Do not place flammable products near the appliance.

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- Do not place hot cookware on the control panel to avoid the risk of burns.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the appliance.
- Do not let cookware boil dry.
- Prevent objects or cookware from falling onto the appliance to avoid the surface damage.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.

2.4 Care and cleaning

- Clean the appliance regularly to prevent surface deterioration.
- Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects, unless otherwise specified.
- Check the product regularly for signs of deterioration that may make it unsuitable for food contact, such as cracks, blisters, delamination, shrinkage, stickiness, corrosion, or other visible changes in texture or appearance. Follow cleaning and care instructions to prevent deterioration.

2.5 Disposal

WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your local authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply, then cut off and dispose of the electrical cable.

3. ASSEMBLY

3.1 Before the installation

For future reference, find the rating plate located on the bottom of the hob and write down the serial number

3.2 Assembling the hob

i For installation dimensions and visual guidance, refer to the installation diagrams located on the first pages of the user manual.
For on-top installation refer to diagram A.
For integrated installation refer to diagram B.

If you install the hob under a hood, see the installation instructions of the hood for the minimum distance between the appliances.

If the appliance is installed above a drawer, the hob ventilation can warm up the items stored in the drawer during the cooking process.

3.3 Connection cable

⚠ WARNING!

All electrical connections must be made by a qualified electrician.

- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F which withstands a temperature of 90 °C or higher. A single wire must have a minimal cross section in accordance with the table below. Speak to your local Service Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.
- Connections via contact plugs, drilling or soldering the wire ends, and connecting the cable without cable end sleeve are forbidden.

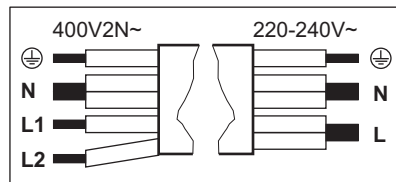
One-phase connection

1. Remove the cable end sleeve from black, brown and blue wires.
2. Remove a part of the insulation of the brown, black and blue cable ends.
3. Connect the ends of black and brown cables.
4. Apply a new wire end sleeve on the shared wire's end (special tool required).

5. Connect the ends of two blue cables.
6. Apply a new wire end sleeve on the shared wire's end (special tool required).

Two-phase connection

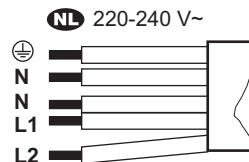
1. Remove the cable end sleeve from blue wires.
2. Remove a part of the insulation of the blue cable ends.
3. Connect the ends of two blue cables.
4. Apply a new end wire sleeve on the shared wire's end (special tool required).



Two-phase connection: 400 V2N~ (5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²)

One-phase connection: 220 - 240 V~ (5x1,5 mm² or 3x4 mm²)

	Green - yellow	Green - yellow	
N	Blue and blue	Blue and blue	N
L1	Black	Black and brown	L
L2	Brown		



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

	Green - yellow
N	Blue and blue
L1	Black
L2	Brown

3.4 Power limitation

Power limitation defines how much power is used by the hob in total, within the limits of the house installation fuses. The hob is set to its highest possible power level by default. Make sure that the selected power fits the house installation fuses.

If the power level is lower than or equal to 2,000 W you cannot activate SenseBoil®.

To decrease or increase the power level:

1. Enter the menu: press and hold ① for 3 seconds. Then, press and hold .

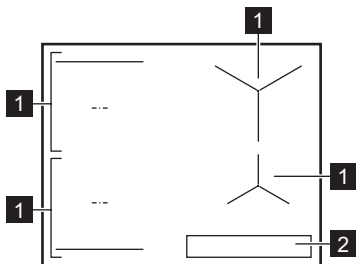
2. Press  on the front timer until P appears.
3. Press  /  on the front timer to navigate between the settings.
4. Press ① to exit.

Power levels:

P73 - 7,350 W, P15 - 1,500 W, P20 - 2,000 W, P25 - 2,500 W, P30 - 3,000 W, P35 - 3,500 W, P40 - 4,000 W, P45 - 4,500 W, P50 - 5,000 W, P60 - 6,000 W

4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 Cooking surface layout



- 1 Induction cooking zone
2 Control panel

4.2 Symbols on the control panel and the display

Symbol / indicator

① On / Off

Symbol / indicator

|| Pause

 , + / - Timer

 SenseBoil®

 Bridge

 Hob²Hood

P PowerBoost

 Lock/Child Safety Device

 There is a malfunction.

 OptiHeat Control

5. DAILY USE

5.1 Using the hob

Press and hold ① to activate or deactivate the hob. Put the cookware on the cooking zone and set a heat setting using the control bar. To deactivate the cooking zone, press 0.

Eco Timer

To save energy, the cooking zone deactivates shortly before the timer stops.

5.2 Cookware

The base of the cookware should be as thick and flat as possible. Clean and dry it before placing cookware on the hob. Do not slide or rub the cookware on the edges and corners of the glass to avoid chipping or damaging the surface. Do not place hot cookware on the control panel to avoid damage to the electronic parts.

Ensure that the cookware is induction compatible (i.e. a magnet sticks to its base). For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone. Cookware with a smaller diameter might heat up slower, while one with a larger diameter might overheat and damage the control panel.

Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, multi-layer bottom (with a correct marking from the manufacturer).
- **incorrect:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Noises during operation

Noises may vary depending on the cookware material and the current heat setting. They are normal and do not indicate any malfunction.

- cracking noise: cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- whistling sound: a high heat setting is activated and the cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- humming: a high heat setting is activated.
- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the cooling fan operates.
- rhythmic sound: cookware is detected.

5.3 Pot detection

This feature indicates the presence of cookware on the hob and deactivates the cooking zones if no cookware is detected within 120 sec.

5.4 Automatic Switch Off

As a safety measure, the hob switches off automatically in certain conditions (e.g. when all cooking zones are deactivated, when no heat setting is selected after activation, or when cookware boils dry).

5.5 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)

The indicator signals that a cooking zone is still hot. As long as the indicator is visible, there is a risk of burns from residual heat. The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.

5.6 Power management

If the hob reaches the limit of maximum available power, the power of the cooking zones will be automatically reduced in order to protect the fuses of the house installation. For cooking zones that have a reduced power,

the control bar blinks and shows the maximum possible heat settings.

5.7 P PowerBoost

To activate the maximum heat setting for a limited time. You can use it to boil water faster.

Press **P** to activate. Once the time runs out the cooking zone returns to the highest heat setting. To deactivate the function, change the heat setting.

5.8 Timer

To specify how long a cooking zone should operate.

Set a heat setting on the cooking zone and press . Set the time using **+** / **-**, then confirm with . When the set time runs out, the cooking zone deactivates. To cancel the timer, press , then press **-** until 00 appears on the display.

You can also use the function as a minute minder when the hob is on but none of the cooking zones operate. Press  and set the time using **+** / **-**.

5.9 Pause

The function sets all active cooking zones to the lowest heat setting.

The function does not stop any active timers.

To activate/deactivate, press **II**.

5.10 Lock/Child Safety Device

To lock/unlock the control panel as needed.

To lock the control panel briefly while

cooking: press  once. Press again to unlock.

To prevent accidental operation of the

hob: press and hold  for 3 sec while all the zones are deactivated, then switch off the hob. The function stays active when you deactivate the hob. To deactivate the function, switch on the hob, press and hold  for 3 sec, and switch off the hob.

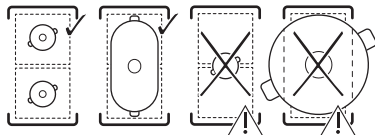
5.11 Bridge

To connect two side cooking zones so that they operate as one. You can use it to cook with large cookware (e.g. plancha). Make sure the cookware covers the centres of both cooking zones. If the cookware is placed be-

tween the centres of the zones, the function will not be activated.

1. Set the heat setting for one of the zones.
2. Press  to activate.
3. Change the heat setting as needed.

To deactivate the function, press .



5.12 SenseBoil®

To automatically adjust the temperature of water so that it does not boil over once it reaches the boiling point.

1. Place a pot filled with cold water on a cooking zone without any residual heat.

2. Press .

Once the water reaches the boiling point the heat setting automatically decreases.

To deactivate the function, press  or 0.

Hints and tips:

- The function is best suited for boiling water and cooking whole, unpeeled potatoes.
- To prevent overboiling, leave 4 cm from the rim of the pot empty.
- Use between 1 and 5 l of water.
- Add salt only when the boiling point is reached.
- Do not use the function with empty cookware.
- The function does not work with non-stick cookware.
- It is not possible to activate Bridge while the function operates.

5.13 Hob²Hood

The function connects the hob with the hood via an infrared signal communicator. The hood adjusts the fan speed based on the temperature of the cooking zone. You can also operate the hood fan manually.

 For most hoods the function is activated by default. For more information refer to the user manual for the hood.

Automatic mode

The automatic mode offers several speed options (H0 - off to H6 - intense). To change the

default option (H5) enter the user settings. Refer to "Menu structure".

For options H1 – H6 the hood light activates automatically when you switch on the hob, and deactivates 2 min after you switch off the hob.

When you switch off the hob, the hood fan may still operate for a certain period of time to remove any lingering smells after cooking. After that time the fan deactivates automatically.

Manual mode

Switch on the hob and press  AUTO. The automatic mode deactivates. Change the fan speed by pressing  AUTO repeatedly.

To activate the automatic mode, switch off the hob and switch it on again.

Hints and tips

- Do not interrupt the signal between the hob and the hood (e.g. by covering the hob control panel).
- Protect the hood panel from direct sunlight and halogen light.
- Do not use other remotely controlled appliances while the function operates as they may block the signal.

5.14 Menu structure

Symbol	Setting
b	Sound
P	Power limitation
H	Automatic mode of the fan
E	Alarm/error history

To enter the user settings: press and hold  for 3 sec. Then, press and hold .

Navigating the menu: the menu consists of the setting symbol and a value. To navigate between the settings, press  on the front timer. To change the setting value press  or  on the front timer. **To exit the menu:** press .

5.15 Optimization tips

- When you heat up water, use only the amount you need.
- Always put lids on the cookware, if possible.
- Use the residual heat to keep food warm or to melt it.

For more information refer to "Energy efficiency".

6. COOKING GUIDE

The data in the table is for guidance only.

Setting	Use to:	Time (min)
1	Keep cooked food warm. Put a lid on the cookware.	as necessary
1 - 2	Make hollandaise sauce; melt butter, chocolate, gelatine. Mix from time to time.	5 - 25
2	Solidify fluffy omelettes, baked eggs. Cook with a lid on.	10 - 40
2 - 3	Simmer rice and milk-based dishes, heat up ready-made meals. Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through.	25 - 50
3 - 4	Stew vegetables, fish, meat. Add a few tablespoons of water. Check the water amount during cooking.	20 - 45
4 - 5	Steam potatoes and other vegetables. Fill the pot with 1-2 cm of water. Check the water level during cooking. Keep the lid on.	20 - 60
4 - 5	Cook larger quantities of food, stews, and soups. Up to 3 l of liquid plus ingredients.	60 - 150
6 - 7	Gently fry escalopes, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts. Turn over when needed.	as necessary
7 - 8	Deep-fry hash browns, loin steaks, steaks. Turn over when needed.	5 - 15
9	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.	
P	Boil large quantities of water. PowerBoost is activated.	

7. CARE AND CLEANING

7.1 Cleaning the hob

- Clean the hob after each use.
 - Always use cookware with a clean base.
 - Do not let cookware boil dry or reach excessively high temperatures.
 - Do not use cookware made of induction-incompatible materials. Such materials may scratch or stain the hob surface.
 - Scratches or dark stains on the glass surface do not affect the performance of the hob.
 - Do not use knives or any other sharp, metal tools to clean the glass surface.
 - Use a recommended scraper only as an additional tool after standard cleaning.
- Wait until the hob cools down and clean the surface with a moist cloth and a non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the surface dry with a soft cloth.
 - **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, salt, sugar, and food with sugar. Use a scraper and take care to avoid burns.
 - **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, burnt food remains, shiny metallic discolouration. Clean the surface as described above. To remove shiny metallic discolouration use a soft cloth and a solution of water and vinegar.

8. TROUBLESHOOTING

❗ If you cannot find a solution to the problem below, contact an Authorised Service Centre.

You cannot activate/operate the hob.

- Make sure the hob is correctly connected to the electrical supply.
- Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse blows repeatedly or if you can hear a constant beep noise, contact a qualified electrician to inspect the installation.
- Make sure the control panel is clean and unobstructed by cookware/foreign objects.

The hob switches off by itself after some time.

- This is not a malfunction. In certain situations the hob switches off automatically to maintain safety. Refer to "Automatic Switch Off".

The maximum heat setting for one of the cooking zones is not available or it keeps changing between two levels.

- This is not a malfunction. Refer to "Power management".
- Reduce the heat setting of the other cooking zones connected to the same phase.

Hob²Hood does not work.

- Make sure nothing covers the control panel or blocks the signal.

- Move the cookware to a different cooking zone or switch the hood to manual mode.

SenseBoil® function does not work.

- Use cold cookware on a cooking zone without any residual heat.
- Set the power level of the hob to a higher value. Make sure that the selected power fits the house installation fuses. Refer to "Power limitation".

E and a digit appear.

- Switch off the hob, wait a few minutes, then switch it back on. If the problem continues, contact an Authorised Service Centre.

The control panel blinks.

- Use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone.
- Make sure the cookware is induction-compatible.

F and 1/2/3 appear simultaneously.

- Make sure the cookware fits the requirements of the function. Refer to "SenseBoil®".
- Make sure the cookware is filled with the right amount of water.
- Avoid using the function with liquids other than water.

9. TECHNICAL DATA

9.1 Rating plate

Model KIS62453I
Typ 61 B4A 01 AA
Induction
Serial number
ELECTROLUX

PNC 949 599 321 ML 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Made in: Germany
7.35 kW



9.2 Cooking zones specification

The power of the cooking zones might slightly differ from the data below, depending on the material and the dimensions of the cookware.

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximum duration [min]	Cookware diameter [mm]
Left front	2300	3200	10	125 - 210
Left rear	2300	3200	10	125 - 210
Right front	1400	2500	4	125 - 145
Right rear	1800	2800	10	145 - 180

10. ENERGY EFFICIENCY

10.1 Product Information according to (EU) No 66/2014

Model identification	KIS62453I		
Type of hob	Built-In Hob		
Number of cooking zones	4		
Heating technology	Induction		
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Right front Right rear	14.5 cm 18.0 cm	
Length (L) and width (W) of non circular cooking zone	Left front	L 22.1 cm W 21.8 cm	
Length (L) and width (W) of non circular cooking zone	Left rear	L 22.1 cm W 21.8 cm	
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left front Left rear Right front Right rear	188.9 Wh/kg 188.9 Wh/kg 180.8 Wh/kg 176.9 Wh/kg	
Energy consumption of the hob (EC electric hob)	183.9 Wh/kg		

Appliance tested according to: EN IEC 60350-2.

10.2 Information requirements according to (EU) No 2023/826

Power consumption in off mode	0.3 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	2 min

Appliance tested according to: EN 50564.

11. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of ap-

pliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

DEUTSCH

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN	26
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	28
3. MONTAGE.....	30
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	32
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	32
6. GARANLEITUNG.....	35

7. REINIGUNG UND PFLEGE.....	36
8. FEHLERBEHEBUNG.....	36
9. TECHNISCHE DATEN.....	37
10. ENERGIEEFFIZIENZ.....	37
11. UMWELTBELANGE.....	38

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Installation und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferten Anweisungen durch. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicher-

heit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es sachgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Gerätetei-

le werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere während der Nutzung und Kühlung fern.

- Aktivieren Sie die Kinderschutzvorrichtung, falls verfügbar.
- Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder pflegen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- **WARNUNG: Brandgefahr:** Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- **VORSICHT:** Der Garvorgang muss überwacht werden (einschließlich der automatischen Koch-Funktionen). Ein kurzer Garvor-

gang muss kontinuierlich überwacht werden.

- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und könnte zu einem Brand führen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Rauchbildung deutet auf Überhitzung hin. Verwenden Sie niemals Wasser, um das Kochfeuer zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und löschen Sie Flammen beispielsweise mit einer Löschdecke oder einem Deckel.
- **WARNUNG:** Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der von einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.

- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche einen Sprung hat, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall das autorisierte Servicezentrum.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von dem Hersteller, seinem autorisierten Servicezentrum oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, diejenigen, die vom Hersteller in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlen werden, oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Installation

WARNUNG!

Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Techniker installiert werden.

WARNUNG!

Andernfalls besteht Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Ausführliche Montageanweisungen finden Sie in der Installationsbroschüre.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen, da es schwer ist. Tragen Sie Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten des Schrankes mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Stellen Sie das Gerät nicht neben einer Tür oder unter einem Fenster auf, um zu verhindern, dass heißes Kochgeschirr aus dem Gerät fällt, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.

- Jedes Gerät besitzt Kühlventilatoren auf seiner Unterseite.
- Ist das Gerät über einer Schublade installiert:
 - Lagern Sie keine kleinen Gegenstände oder Papier, die die Ventilatoren beschädigen oder das Kühlsystem beeinträchtigen könnten.
 - Zwischen der Unterseite des Geräts und dem Inhalt der Schublade muss ein Mindestabstand von 2 cm eingehalten werden.
- Entfernen Sie Trennplatten, die im Küchenmöbel unter dem Gerät installiert sind.

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sollten von einer qualifizierten Elektrofachkraft vorgenommen werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Trennen Sie das Gerät vor jeglichem Betrieb von der Stromversorgung.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Lose oder fehlerhafte Netzkabel oder Stecker können zu einer Überhitzung der Klemme führen.
- Verwenden Sie das richtige Netzkabel.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht verknoten.
- Stellen Sie sicher, dass ein Stoßschutz installiert ist.
- Verwenden Sie die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel oder der Stecker (falls zutreffend) keine heißen Oberflächen berührt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel.
- Vermeiden Sie es, den Netzstecker und das Kabel zu beschädigen. Falls ein Austausch erforderlich ist, muss dieser von unserem autorisierten Servicezentrum oder einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Der Stoßschutz von stromführenden und isolierten Teilen muss sicher befestigt werden und darf ohne Werkzeug nicht entfernbar sein.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose.

Stellen Sie nach der Installation den Zugang zum Netzstecker sicher.

- Wenn die Netzsteckdose locker ist, darf der Netzstecker nicht eingesteckt werden.
- Trennen Sie das Gerät nicht, indem Sie am Netzkabel ziehen. Ziehen Sie immer am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur korrekte Trennvorrichtungen: Leitungsschutzschalter, Sicherungen (aus der Halterung entfernte Schraubsicherungen), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann, mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm.
- Wenn der E3-Code erscheint, trennen Sie das Gerät und überprüfen Sie den elektrischen Anschluss sowie die Netzspannung.

2.3 Verwendung

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Führen Sie keine Änderungen am Gerät durch.
- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzone nach jedem Gebrauch aus.
- Stellen Sie kein Besteck oder Topfdeckel auf die Kochzonen, da diese heiß werden können.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es in Kontakt mit Wasser gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Ist die Oberfläche des Geräts gesprungen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung, um einen Stromschlag zu verhindern.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.

- Geben Sie die Lebensmittel vorsichtig in das heiße Öl, da es spritzen kann.
- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie oder andere Materialien zwischen der Kochfläche und dem Kochgeschirr, sofern vom Hersteller dieses Geräts nicht anders angegeben.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.

WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr.

- Erhitzte Fette und Öle können entzündliche Dämpfe freisetzen. Flammen und erhitzte Objekte fernhalten.
- Heißöldämpfe können eine Selbstentzündung verursachen.
- Gebrauchtes Öl mit Speiseresten kann sich bei niedrigeren Temperaturen entzünden.
- Stellen Sie keine entflammbare Produkte in die Nähe des Geräts.

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Lassen Sie heißes Kochgeschirr nicht auf dem Bedienfeld, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Legen Sie keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Geräts.
- Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Um Beschädigungen der Oberfläche zu vermeiden, achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochutensilien auf das Gerät fallen.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer an dem Glas / der Glaskeramik verursachen. Heben Sie das Kochgeschirr immer an, wenn Sie es auf der Kochfläche bewegen müssen.
- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen

physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z. B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbelichtung geeignet.

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an das autorisierte Servicezentrum. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

2.4 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten, weichen Lappen. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände, sofern nicht anders angegeben.
- Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Anzeichen von Abnutzung, die es für den Kontakt mit Lebensmitteln ungeeignet machen könnten, wie z. B. Risse, Blasenbildung, Ablösung, Schrumpfung, Klebrigkeit, Korrosion oder andere sichtbare Veränderungen der Textur oder des Aussehens. Um Abnutzungen vorzubeugen, befolgen Sie bitte die Reinigungs- und Pflegehinweise.

2.5 Entsorgung

WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Netzversorgung und entsorgen Sie anschließend das Stromkabel.

3. MONTAGE

3.1 Vor der Installation

Für zukünftige Referenzzwecke finden Sie bitte das Typenschild an der Unterseite des

Kochfeldes und notieren Sie die Seriennummer

3.2 Zusammenbau des Kochfelds

i Für Einbaumaße und visuelle Hinweise beachten Sie bitte die Installationsdiagramme auf den ersten Seiten der Bedienungsanleitung.
Für die aufliegende Montage siehe Diagramm **A**. Für die integrierte Montage siehe Diagramm **B**.

Wenn Sie das Kochfeld unter einer Dunstabzugshaube installieren, beachten Sie bitte die Montageanleitung der Dunstabzugshaube für den Mindestabstand zwischen den Geräten.
Ist das Gerät über einer Schublade installiert, kann die Kochfeldbelüftung die in der Schublade aufbewahrten Gegenstände während des Garvorgangs aufwärmen.

3.3 Anschlusskabel

⚠ WARNUNG!
Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel geliefert.
- Um das beschädigte Netzkabel zu ersetzen, verwenden Sie folgenden Kabeltyp: H05V2V2-F der einer Temperatur von 90 °C oder höher standhält. Ein einzelner Draht muss einen Mindestquerschnitt gemäß der nachstehenden Tabelle haben. Wenden Sie sich bitte an Ihr lokales Servicezentrum. Das Anschlusskabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.
- Verbindungen über Kontaktstecker, durch Anbohren oder Löten der Drahtenden sowie das Anschließen des Kabels ohne Aderendhülse sind verboten.

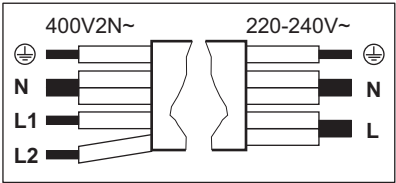
Einphasiger Anschluss

1. Entfernen Sie die Aderendhülse des schwarzen, braunen und blauen Drahts.
2. Entfernen Sie einen Teil der Isolierung der braunen, schwarzen und blauen Kabelenden.
3. Verbinden Sie die Enden der schwarzen und braunen Kabel.
4. Bringen Sie eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).
5. Verbinden Sie die Enden zweier blauer Kabel.

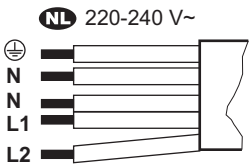
6. Bringen Sie eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).

Zweiphasiger Anschluss

1. Entfernen Sie die Aderendhülse von den blauen Drähten.
2. Entfernen Sie einen Teil der Isolierung der blauen Kabelenden.
3. Verbinden Sie die Enden zweier blauer Kabel.
4. Bringen Sie eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).



Zweiphasige Verbindung: 400 V2N~ (5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²)		Einphasige Verbindung: 220 - 240 V~ (5x1,5 mm² or 3x4 mm²)	
	Grün – gelb	Grün – gelb	
N	Blau und blau	Blau und blau	N
L1	Schwarz	Schwarz und braun	L
L2	Braun		



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)	
	Grün – gelb
N	Blau und blau
L1	Schwarz
L2	Braun

3.4 Leistungsbegrenzung

Leistungsbegrenzung definiert, wie viel Strom das Kochfeld insgesamt verbraucht, innerhalb der Grenzen der Hausinstallationssicherheit.

gen. Das Kochfeld ist standardmäßig auf die höchste verfügbare Leistungsstufe eingestellt. Achten Sie darauf, dass die gewählte Leistungsstufe für die Sicherungen in der Hausinstallation geeignet ist.

Wenn die Leistungsstufe unter oder bei 2,000 W liegt, können Sie SenseBoil® nicht aktivieren.

Verringern oder Erhöhen der Leistungsstufe:

1. Öffnen Sie das Menü: Halten Sie ① 3 Sekunden lang gedrückt. Danach halten Sie  gedrückt.

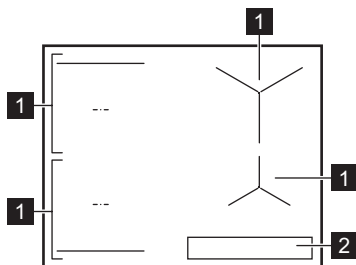
2.  auf dem vorderen Timer drücken, bis P angezeigt wird.
3. Um zwischen den Einstellungen zu navigieren, drücken Sie  /  auf dem vorderen Timer.
4. ① zum Beenden drücken.

Leistungsstufen:

P73 - 7,350 W, P15 - 1,500 W, P20 - 2,000 W, P25 - 2,500 W, P30 - 3,000 W, P35 - 3,500 W, P40 - 4,000 W, P45 - 4,500 W, P50 - 5,000 W, P60 - 6,000 W

4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Anordnung der Kochflächen



- 1** Induktionskochzone
2 Bedienfeld

4.2 Symbole auf dem Bedienfeld und im Display

Symbol / Anzeige

 Ein / Aus

Symbol / Anzeige

 Pause

 ,  ,  Timer

 SenseBoil®

 Bridge

 Hob²Hood

 PowerBoost

 Verriegelung/Kindersicherung

 + Ziffer Es ist eine Störung aufgetreten.

 /  /  OptiHeat Control

5. TÄGLICHER GEBRAUCH

5.1 Gebrauch des Kochfeldes

Halten Sie ① gedrückt, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone und wählen Sie mit der Bedienleiste die gewünschte Kochstufe. Um eine Kochzone auszuschalten, drücken Sie 0.

Eco Timer

Um Energie zu sparen, deaktiviert sich die Kochzone kurz vor Ablauf des Timers.

5.2 Kochgeschirr

Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein. Reinigen und trocknen Sie es, bevor Sie Kochgeschirr auf das Kochfeld stellen. Schieben oder reiben Sie das Kochgeschirr nicht an den Kanten und Ecken des Glases, um ein Absplittern

oder eine Beschädigung der Glasoberfläche zu vermeiden. Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld, um Schäden an den elektronischen Teilen zu vermeiden.

Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr induktionskompatibel ist (d. h. ein Magnet klebt an seiner Basis). Verwenden Sie für eine optimale Wärmeübertragung Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzone entspricht. Kochgeschirr mit kleinerem Durchmesser erwärmt sich möglicherweise langsamer, während Kochgeschirr mit größerem Durchmesser überhitzen und das Bedienfeld beschädigen kann.

Kochgeschirrmaterial

- **Korrekt:** Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, Boden aus mehreren Schichten verschiedener Materialien (vom Hersteller als geeignet gekennzeichnet).
- **Falsch:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Geräusche während des Betriebs

Je nach Material des Kochgeschirrs und der aktuellen Kochstufe können die Geräusche variieren. Sie sind normal und weisen nicht auf eine Fehlfunktion hin.

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifgeräusch: Es ist eine hohe Kochstufe aktiviert und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Eine hohe Heizstufe ist aktiviert.
- Klicken: elektrisches Schalten erfolgt.
- Zischen, Summen: Der kühlende Ventilator arbeitet.
- Rhythmischer Geräusch: Kochgeschirr wird erkannt.

5.3 Topferkennung

Diese Funktion zeigt an, dass Kochgeschirr auf dem Kochfeld vorhanden ist, und deaktiviert die Kochzonen, wenn innerhalb von 120 Sek kein Kochgeschirr erkannt wird.

5.4 Automatische Abschaltung

Als Sicherheitsmaßnahme schaltet sich das Kochfeld unter bestimmten Bedingungen automatisch aus (z. B. wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind, nach dem Einschalten keine Kochzone gewählt wurde oder wenn Kochgeschirr leerkocht).

5.5 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige)

Die Anzeige signalisiert, dass eine Kochzone immer noch heiß ist. Solange die Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme. Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

5.6 Leistung

Wenn das Kochfeld die maximale verfügbare Leistung erreicht, wird die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert, um die Sicherungen der Hausinstallation zu schützen. Bei Kochzonen, deren Leistung reduziert ist, blinkt die Bedienleiste und zeigt die maximal möglichen Heizstufen an.

5.7 P PowerBoost

Um die maximale Kochstufe für eine begrenzte Zeit zu aktivieren. Damit können Sie Wasser schneller zum Kochen bringen.

Zum Aktivieren **P** drücken. Nach Ablauf der begrenzten Zeit kehrt die Kochzone zur höchsten Kochstufe zurück. Ausschalten der Funktion: Ändern Sie die Kochstufe.

5.8 Timer

Zur Festlegung der Betriebszeit einer Kochzone.

Stellen Sie eine Kochstufe auf der Kochzone ein und drücken Sie . Stellen Sie die Zeit mit **+** / **-** ein, dann bestätigen Sie mit . Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird die Kochzone ausgeschaltet. Um den Timer abubrechen, drücken Sie , dann drücken Sie **-** bis 00 auf dem Display angezeigt wird.

Sie können die Funktion auch als Kurzzeitwecker verwenden, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, aber keine der Kochzonen funktioniert.  drücken und die Zeit mit **+** / **-** einstellen.

5.9 **II** Pause

Die Funktion stellt alle aktiven Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe ein.

Die Funktion stoppt keine aktiven Timer.

Zum Ein- und Ausschalten drücken Sie **II**.

5.10 Verriegelung/ Kindersicherung

Zum Verriegeln / Entriegeln des Bedienfelds nach Bedarf.

Um das Bedienfeld während des Kochens

kurz zu sperren: drücken Sie  einmal.
Zum Entsperren erneut drücken.

Um einen versehentlichen Betrieb des

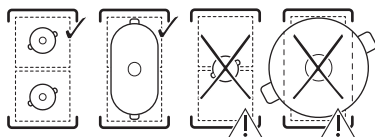
Kochfelds zu verhindern: Halten Sie  für 3 Sek gedrückt, während alle Zonen deaktiviert sind, und schalten Sie dann das Kochfeld aus. Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, bleibt die Funktion weiterhin aktiv. Um die Funktion auszuschalten, schalten Sie das Kochfeld ein, halten Sie  für 3 Sek gedrückt und schalten Sie das Kochfeld aus.

5.11 Bridge

Um zwei seitliche Kochzonen miteinander zu verbinden, damit sie wie eine funktionieren. Sie können damit mit großem Kochgeschirr (z. B. Plancha) kochen. Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr die Mitte beider Kochzonen bedeckt. Wenn das Kochgeschirr zwischen den Mitten der Zonen platziert wird, wird die Funktion nicht aktiviert.

1. Stellen Sie die Kochstufe für eine der Zonen ein.
2. Zum Aktivieren  drücken.
3. Ändern Sie die Kochstufe nach Bedarf.

Zum Ausschalten der Funktion  drücken.



5.12 SenseBoil®

Mit dieser Funktion wird die Temperatur des Wassers automatisch angepasst, so dass es nicht überkocht, sobald es den Siedepunkt erreicht.

1. Stellen Sie einen Topf mit kaltem Wasser auf eine Kochzone ohne Restwärme.
2.  drücken.

Sobald das Wasser den Siedepunkt erreicht hat, wird die Kochstufe automatisch reduziert.

Um die Funktion zu deaktivieren, drücken Sie  oder 0.

Hinweise und Tipps:

- Die Funktion eignet sich am besten zum Kochen von Wasser und zum Garen ganzer, ungeschälter Kartoffeln.
- Um ein Überkochen zu verhindern, lassen Sie 4cm vom Topf bis zum Rand leer.
- Zwischen 1 und 5 l Wasser verwenden.
- Salz erst dann hinzufügen, wenn der Siedepunkt erreicht ist.
- Verwenden Sie die Funktion nicht mit leerem Kochgeschirr.
- Die Funktion funktioniert nicht mit antihafbeschichtetem Kochgeschirr.
- Es ist nicht möglich, Bridge zu aktivieren, während die Funktion arbeitet.

5.13 Hob²Hood

Die Funktion verbindet das Kochfeld über einen Infrarot-Signalgeber mit der Dunstabzugshaube. Die Haube passt die Lüftergeschwindigkeit an die Temperatur der Kochzone an. Sie können den Lüfter für die Dunstabzugshaube auch manuell bedienen.

 Bei den meisten Hauben ist die Funktion standardmäßig aktiviert. Weitere Informationen entnehmen Sie bitte der Bedienungsanleitung der Abzugshaube.

Automatikmodus

Der Automatikmodus bietet mehrere Geschwindigkeitsoptionen (H0 - aus bis zu H6 - intensiv). Um die Standardoption zu ändern (H5), geben Sie die Benutzereinstellungen ein. Siehe „Menü-Struktur“.

Für Optionen H1 – H6 schaltet sich die Beleuchtung der Dunstabzugshaube automatisch ein, wenn Sie das Kochfeld einschalten, und schaltet 2 Min aus, nachdem Sie das Kochfeld ausgeschaltet haben.

Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, kann der Lüfter der Dunstabzugshaube noch eine gewisse Zeit weiterlaufen, um eventuell verbliebene Kochgerüche zu beseitigen. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet sich der Ventilator automatisch ab.

Manueller Modus

Schalten Sie das Kochfeld ein und drücken Sie . Der Automatikmodus wird deaktiviert. Stellen Sie die Lüftergeschwindigkeit durch wiederholtes Drücken von  ein.

Um den Automatikmodus zu aktivieren, schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.

Hinweise und Tipps

- Unterbrechen Sie nicht das Signal zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube (z. B. durch Abdecken des Bedienfelds des Kochfelds).
- Schützen Sie die Dunstabzugshaube vor direkter Sonneneinstrahlung und Halogenlicht.
- Verwenden Sie während der Aktivierung dieser Funktion keine anderen ferngesteuerten Geräte, da diese das Signal blockieren könnten.

5.14 Menü-Struktur

Symbol	Einstellung
b	Ton
P	Leistungsbegrenzung
H	Automatikbetrieb des Ventilators
E	Alarm / Fehlerhistorie

Zur Eingabe der Benutzereinstellungen:

Halten Sie die Taste  3 Sek lang gedrückt. Danach halten Sie  gedrückt.

Navigieren im Menü: Das Menü besteht aus dem Einstellungssymbol und einem Wert. Um zwischen den Einstellungen zu navigieren, drücken Sie  auf dem vorderen Timer. Um den Einstellungswert zu ändern, drücken Sie  oder  auf dem vorderen Timer. **Um das Menü zu verlassen:** drücken Sie .

5.15 Optimierungstipps

- Wenn Sie Wasser erhitzen, verwenden Sie nur die Menge, die Sie benötigen.
- Wenn möglich, verschließen Sie das Kochgeschirr immer mit einem Deckel.
- Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

Weitere Informationen finden Sie unter „Energieeffizienz“.

6. GARANLEITUNG

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

Einstellung	Verwendung:	Dauer (Min.)
1	Warmhalten von gekochten Speisen. Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.	nach Bedarf
1 - 2	Sauce Hollandaise herstellen, Butter, Schokolade, Gelatine schmelzen. Von Zeit zu Zeit rühren.	5 - 25
2	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier. Mit einem Deckel garen.	10 - 40
2 - 3	Reis- und Milchgerichte köcheln lassen, Fertiggerichte aufwärmen. Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.	25 - 50
3 - 4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch. Geben Sie ein paar Esslöffel Wasser hinzu. Überprüfen Sie die Wassermenge während des Prozesses.	20 - 45
4 - 5	Kartoffeln und anderes Gemüse dämpfen. Den Topf mit 1-2cm Wasser füllen. Überprüfen Sie während des Prozesses den Wasserstand. Lassen Sie den Deckel auf dem Topf.	20 - 60
4 - 5	Kochen Sie größere Mengen an Lebensmitteln, Eintopfgerichten und Suppen. Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.	60 - 150
6 - 7	Sanftes Braten von Schnitzel, Cordon bleu vom Kalb, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Krapfen. Bei Bedarf umdrehen.	nach Bedarf
7 - 8	Scharfes Braten von Röstli, Lendenstücke, Steaks. Bei Bedarf umdrehen.	5 - 15

Einstellung	Verwendung:	Dauer (Min.)
9	Wasser kochen, Nudeln kochen, Fleisch anbraten (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.	
P	Aufkochen großer Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet.	

7. REINIGUNG UND PFLEGE

7.1 Reinigen der Kochfelds

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen und nicht zu heiß werden.
- Bitte verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Materialien, die nicht für Induktionsherde geeignet sind. Solche Materialien können die Oberfläche des Kochfeldes zerkratzen oder verschmutzen.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Glasoberfläche beeinträchtigen die Funktion des Kochfeldes nicht.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Glasoberfläche keine Messer oder andere scharfe Metallwerkzeuge.
- Verwenden Sie einen empfohlenen Schaber ausschließlich als zusätzliches Werkzeug nach der Standardreinigung.

- Bitte warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist, und führen Sie die Reinigung der Oberfläche mit einem feuchten Tuch und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel durch. Wischen Sie die Oberfläche nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- **Sofort entfernen:** geschmolzenen Kunststoff, Kunststoffolie, Salz, Zucker und Lebensmittel mit Zucker. Verwenden Sie einen Schaber und achten Sie darauf, Verbrennungen zu vermeiden.
- **Entfernen, wenn das Kochfeld ausreichend kühl ist:** Kalksteinringe, Wasserringe, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbung. Reinigen Sie die Oberfläche wie oben beschrieben. Um glänzende, metallische Verfärbungen zu entfernen, verwenden Sie ein weiches Tuch und eine Lösung aus Wasser und Essig.

8. FEHLERBEHEBUNG

❗ Falls Sie unten keine Lösung für das Problem finden, wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes Servicezentrum.

Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.

- Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
- Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Wenn die Sicherung wiederholt durchbrennt oder ein anhaltender Piepton zu hören ist, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, um die Installation überprüfen zu lassen.
- Stellen Sie sicher, dass das Bedienfeld sauber und nicht durch Kochgeschirr oder Fremdkörper blockiert ist.

Das Kochfeld schaltet sich nach einiger Zeit von selbst aus.

- Dies ist keine Fehlfunktion. In bestimmten Situationen schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen automatisch ab. Siehe „Automatische Abschaltung“.

Die maximale Kochstufe für eine der Kochzonen ist nicht verfügbar oder sie wechselt ständig zwischen zwei Stufen.

- Dies ist keine Fehlfunktion. Siehe „Leistung“.
- Reduzieren Sie die Leistung der anderen Kochzonen, die an dieselbe Phase angeschlossen sind.

Hob®Hood funktioniert nicht.

- Achten Sie darauf, dass nichts das Bedienfeld verdeckt oder das Signal blockiert.

- Stellen Sie das Kochgeschirr auf eine andere Kochzone oder schalten Sie die Abzugshaube in den manuellen Modus.

Die **SenseBoil® Funktion wird nicht ausgeführt.**

- Verwenden Sie kaltes Kochgeschirr auf einer Kochzone ohne Restwärme.
- Stellen Sie die Leistungsstufe des Kochfelds auf einen höheren Wert ein. Achten Sie darauf, dass die gewählte Leistungsstufe für die Sicherungen in der Hausinstallation geeignet ist. Siehe „Leistungsbegrenzung“.

E und eine Ziffer wird angezeigt.

- Schalten Sie das Kochfeld aus, warten Sie ein paar Minuten und schalten Sie es dann wieder ein. Tritt das Problem weiter-

hin auf, dann wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum.

Das Bedienfeld blinkt.

- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der annähernd der Größe der Kochzone entspricht.
- Vergewissern Sie sich, dass das Kochgeschirr induktionsgeeignet ist.

F und 1/2/3 erscheinen gleichzeitig.

- Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr den Anforderungen der Funktion entspricht. Siehe „SenseBoil®“.
- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr mit der richtigen Wassermenge gefüllt ist.
- Verwenden Sie die Funktion nicht mit anderen Flüssigkeiten als Wasser.

9. TECHNISCHE DATEN

9.1 Typenschild

Modell KIS62453I
 Typ 61 B4A 01 AA
 Induktion
 Seriennummer
 ELECTROLUX

Produkt-Nummer (PNC) 949 599 321 ML 00
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
 Hergestellt in: Deutschland
 7.35 kW



9.2 Technische Daten der Kochzonen

Je nach Material und Abmessungen des Kochgeschirrs kann die Leistung der Kochzonen geringfügig von den unten angegebenen Daten abweichen.

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale Dauer [Min]	Kochgeschirrdurchmesser [mm]
Vorne links	2300	3200	10	125 - 210
Hinten links	2300	3200	10	125 - 210
Vorne rechts	1400	2500	4	125 - 145
Hinten rechts	1800	2800	10	145 - 180

10. ENERGIEEFFIZIENZ

10.1 Produktinformationen gemäß (EU) Nr. 66/2014

Modellbezeichnung	KIS62453I
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld
Anzahl der Kochzonen	4
Heiztechnik	Induktion

Диаметър на кръговите кухиони (Ø)	Вorne rechts Hinten rechts	14.5 cm 18.0 cm
Дължина (L) и Ширина (B) на некръговите кухиони	Вorne links	L 22.1 cm B 21.8 cm
Дължина (L) и Ширина (B) на некръговите кухиони	Hinten links	L 22.1 cm B 21.8 cm
Енергийно потребление на кухион (EC electric cooking)	Вorne links Hinten links Вorne rechts Hinten rechts	188.9 Wh/kg 188.9 Wh/kg 180.8 Wh/kg 176.9 Wh/kg
Енергийно потребление на кухини (EC electric hob)		183.9 Wh/kg

Горелник тестван съгласно: EN IEC 60350-2.

10.2 Informationsanforderungen gemäß (EU) Nr. 2023/826

Входна мощност в изключено състояние	0,3 W
Максимално време, за което горелникът трябва автоматично да достигне съответния енергийно спестяващ режим	2 Min

Горелник тестван съгласно: EN 50564.

11. UMWELTBELANGE

Recycle ги материалите с символа . Изхвърляйте ги в съответните рециклиращи контейнери. Recycle ги до екологични и здравеопазващи електрически и електронни устройства. Изхвърляйте ги

устройства, които са маркирани със символа , не ги изхвърляйте с битовите отпадъци. Вземете ги до местните събирателни станции или се обърнете към местната община.

МАКЕДОНСКИ

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	38
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	41
3. СКЛОПУВАЊЕ.....	43
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	45
5. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	45
6. ВОДИЧ ЗА ГОТВЕЊЕ.....	48

7. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	49
8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....	49
9. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ.....	50
10. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	50
11. ГРИЖА ЗА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА.....	51

Возможност за промена е задржана.

1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред инсталацијата и употребата на овој апарат, внимателно прочитајте ги приложените упатства. Производителот не сноси

одговорност за повреда или штета кои се резултат на неправилна инсталација или употреба. Секогаш чувајте ги упатствата на сигурно и

безбедно место за подоцнежна употреба.

1.1 Безбедност на деца и ранливи лица

- Овој апарат може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или доколку им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот, и доколку ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде на дофат на деца помали од 8 години и лица со многу обемни и сложени пречки во развојот, освен ако не се под постојан надзор.
- Децата треба да бидат под надзор да не играат со апаратот.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Држете ги децата и домашните миленици подалеку за

време на употреба и ладење.

- Активирајте го безбедносниот уред за деца, доколку е достапен.
- Децата не смеат да го чистат или одржуваат апаратот без надзор.

1.2 Општа безбедност

- Овој апарат е наменет само за готвење.
- Уредот е наменет да го користи едно домаќинство во домашни услови во затворен простор.
- Уредот може да се користи во канцеларии, хотелски соби, гостилници, фарми со гостилници и други слични сместувања каде неговото користење не надминува (просечно) ниво на користење во домаќинство.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од оган: Не чувајте предмети на површините за готвење.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Процесот на готвење мора да виде надгледуван (вклучувајќи ги функциите за автоматско готвење). Кратките процеси на

готвење мора да бидат постојано надгледувани.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**

Готвењето на површина за готвење со маст или масло без надзор може да биде опасно и да доведе до пожар.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**

Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да се внимава да не се допираат грејачите.

- Чадот укажува на прегревање. Никогаш не користете вода за гаснење на пожар од готвење. Исклучете го уредот и покријте го пламенот со на пример огноотпорна покривка или капак.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**

Апаратот не смее да биде доставен преку надворешен уред за прекинување, како на пример тајмер или да биде поврзан на струја кога се гаси и пали постојано со помош на уред.

- Металните предмети, како што се ножеви, вилушки, лажици и капаци, не треба да се

оставаат на површината за готвење бидејќи може да се вжештат.

- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Не користете чистач со воден спреј и пареа за чистење на апаратот.
- По користењето, исклучете ја ринглата на површината за готвење преку соодветната контрола и не потпирајте се на уредот за откривање тенџере.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да избегнете можност од струен удар. Во случај апаратот да е поврзан со штекерот со разводна кутија, извадете ја спојката за да го исклучите апаратот од струја. Во секој случај контактирајте го Овластениот сервисен центар.
- Доколку се оштети кабелот за напојување, тој мора да биде заменет од страна на производителот, негов овластен центар за сервисирање или слично квалификувани лица за

да се избегне електрична опасност.

• ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:

Користете само заштитници за површина за готвење направени од страна на производителот на апаратот за готвење или оние коишто се наведени во упатствата

за користење како погодни или заштитници за површина за готвење коишто се дел од самиот апарат. Користењето на несоодветни заштитници за површина за готвење може да предизвика незгода.

2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

2.1 Монтажа

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да биде монтиран само од квалификувано лице.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреда или оштетување на апаратот.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Погледнете ја брошурата за монтажа за детални упатства за склопување.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Бидете внимателни кога го пренесувате апаратот, бидејќи е тежок. Користете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Зачепете ги засечените површини на плакарот со заптивач за да спречите надигнување од влага.
- Заштитете го дното на апаратот од пареа и влага.
- Не го инсталирајте апаратот до врата или под прозорец за да спречите паѓање на жешки садови за готвење од апаратот кога вратата или прозорецот се отворени.
- Секој апарат има вентилатори за ладење на дното.
- Ако апаратот е инсталиран над фиоката:
 - Не чувајте мали предмети или хартија што би можеле да ги

оштетат вентилаторите за ладење или да го нарушат системот за ладење.

- Оставете растојание од најмалку 2 см помеѓу дното на апаратот и содржината на фиоката.

- Извадете било кој разделувач на плочи монтиран во плакарот под апаратот.

2.2 Поврзување на струја

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Сите електрични врски треба да ги изврши квалификуван електричар.
- Апаратот мора да е заземјен.
- Пред каква било работа, исклучете го апаратот од струја.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на напојувањето.
- Лабавите или неправилните кабли или приклучоци за напојување може да доведат до прегревање на терминалот.
- Користете го соодветниот кабел за напојување.
- Не дозволувајте кабелот за напојување да се заплетка.
- Погрижете се да биде инсталирана заштита од електричен шок.
- Користете стегач за затегнување на кабелот за струја.
- Осигурајте се дека кабелот за струја или приклучокот (доколку е применливо) не допираат до жешки површини.

- Не користете адаптери со повеќе приклучници и продолжителни кабли.
- Избегнувајте оштетување на приклучокот и кабелот за струја. Доколку е потребна замена, таа мора да ја изврши нашиот овластен сервисен центар или квалификуван електричар.
- Заштитата од струјни удари на неизолирани и изолирани делови мора да биде безбедно прицврстена и не треба да се отстрани без алат.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот само на крајот на монтажата. Обезбедете пристап до приклучокот за струја по монтажата.
- Ако главниот штекер е лабав, не поврзувајте го приклучокот за струја.
- Не исклучувајте го уредот влечејќи го кабелот за напојување. Секогаш влечете го приклучокот за струја.
- Користете само правилни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), прекинувачи за заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред којшто ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови, со ширина на отворот за контакт од најмалку 3 mm.
- Ако се појави кодот E3, исклучете го апаратот од струја и проверете го електричното поврзување и напонот во мрежата.

2.3 Употреба

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда, изгореници, и струен удар.

- Не модифицирајте го овој апарат.
- Отстранете ја целата амбалажа, етикети и заштитниот филм (доколку е применливо) пред првата употреба.
- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор.
- Исклучете ја ринглата по секоја употреба.
- Не ставајте прибор за јадење или капаци од тенџериња на ринглите, бидејќи можат да се загреат.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога е во контакт со вода.

- Не употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Ако површината на апаратот е пукната, веднаш исклучете го апаратот од напојување за да спречите струен удар.
- Корисниците со пејсмејкер мора да се држат на растојание од минимум 30 cm од индуктивните рингли кога апаратот работи.
- Ставајте храна во врело масло внимателно, бидејќи може да се распрсне.
- Не користете алуминиумска фолија или други материјали помеѓу површината за готвење и садот за готвење, освен ако поинаку не е наведено од производителот на овој апарат.
- Користете само додатоци препорачани за овој апарат од производителот.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од пожар и експлозија.

- Загреаните маснотии и масла можат да испуштаат запаливи пареи. Држете ги подалеку од пламен и загреани предмети.
- Пареата од врело масло може да предизвика спонтанно согорување.
- Користеното масло со остатоци од храна може да се запали на пониски температури.
- Не ставајте запаливи производи во близина на апаратот.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- Не ставајте жешки садови за готвење на контролната плоча за да избегнете ризик од изгореници.
- Не го ставајте капакот на жешка тава врз стаклената површина на апаратот.
- Не оставајте садови за готвење да вријат без вода.
- Спречете паѓање на предмети или садови за готвење врз апаратот за да избегнете оштетување на површината.
- Не ги вклучувајте зоните за готвење со празни садови или без садови.
- Садовите направени од лиено железо или со оштетено дно може да предизвикаат гребаници на стаклото / стаклокерамиката. Секогаш подигнувајте ги овие садови за готвење нагоре кога треба да ги поместите на површината за готвење.

- Во однос на светлото (светлата) во внатрешноста на овој производ и резервните светилки кои се продаваат посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.
- За да го поправите апаратот, контактирајте со овластениот сервисен центар. Користете само оригинални резервни делови.

2.4 Нега и чистење

- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површината.
- Исклучете го апаратот и оставете го да се олади пред чистењето.
- Чистете го апаратот со влажна мека крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни

производи, абразивни сунѓери за чистење, растворувачи или метални предмети, освен ако не е поинаку наведено.

- Редовно проверувајте го производот за знаци на оштетување што може да го направат несоодветен за контакт со храна, како што се пукнатини, меури, раслојување, собирање, лепливост, корозија или други видливи промени во текстурата или изгледот. Следете ги упатствата за чистење и нега за да спречите влошување.

2.5 Отстранување

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

- Контактирајте со вашите локални органи за да добиете информации за тоа како да се ослободите од апаратот.
- Исклучете го апаратот од електричната мрежа, потоа исечете го и фрлете го електричниот кабел.

3. СКЛОПУВАЊЕ

3.1 Пред монтажа

За идна референца, пронајдете ја плочката со спецификации што се наоѓа на долната страна од плочата за готвење и запишете го серискиот број

3.2 Склопување на плочата за готвење

- ① За димензиите на монтажата и визуелните упатства, погледнете ги дијаграмите за инсталација што се наоѓаат на првите страници од упатството за употреба.
- За монтажа одозгора, видете ја шемата **A**. За интегрирана монтажа, видете ја шемата **B**.

Ако ја поставувате плочата за готвење под аспиратор, проверете ги упатствата за монтирање на аспираторот за минималното растојание помеѓу апаратите.

Ако апаратот е монтиран над фиоката, вентилацијата на површината за готвење може да ги затопли предметите кои се чуваат во фиоката за време на процесот на готвење.

3.3 Кабел за поврзување

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Сите електрични поврзувања мора да бидат извршени од квалификуван електричар.

- Плочата за готвење има кабел за поврзување.
- За да го замените оштетениот главен кабел, користете тип кабел: H05V2V2-F кој ја издржува температура од 90 °C или повисока. Една жица мора да има минимален пресек во согласност со табелата подолу. Обратете се во локалниот сервисен центар. Кабелот за поврзување смее да биде заменет само од квалификуван електричар.
- Поврзувањата преку контактни приклучоци, дупчење или лемење на краевите на проводниците, како и поврзувањето на кабелот без завршна чаура се забранети.

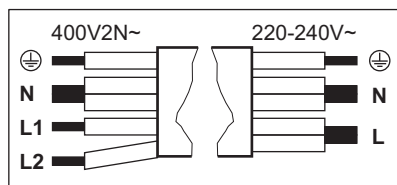
Еднофазно поврзување

1. Изавадете го завршетокот на кабелот од црната, кафеавата и сината жица.

- Извадете ја изолацијата од краевите на црниот, кафеавиот и синиот кабел.
- Поврзете ги краевите на црните и кафените кабли.
- Ставете нов завршеток за жица на завршеток на споделениот кабел (потребен е специјален алат).
- Поврзете ги краевите на два сини кабли.
- Ставете нов завршеток за жица на завршеток на споделениот кабел (потребен е специјален алат).

Двофазно поврзување

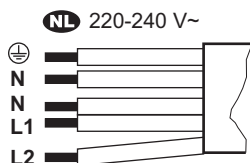
- Извадете го завршетокот на кабелот од сината жица.
- Отстранете дел од изолацијата на краевите од синиот кабел.
- Поврзете ги краевите на два сини кабли.
- Ставете нов завршеток за жица на завршеток на споделениот кабел (потребен е специјален алат).



Двофазно поврзување: 400 V2N~ (5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²)

Еднофазно поврзување: 220 - 240 V~ (5x1,5 mm² or 3x4 mm²)

	Зелена - жолта	Зелена - жолта	
N	Сина и сина	Сина и сина	N
L1	Црна	Црна и кафеава	L
L2	Кафеава		



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

	Зелена - жолта
N	Сина и сина
L1	Црна
L2	Кафеава

3.4 Ограничување на јачината

Ограничување на јачината дефинира колку енергија троши вкупно плочата за готвење, во границите на осигурувачите за инсталација на куќата. Плочата за готвење стандардно е поставена на највисокото ниво на јачина. Проверете дали одбраната моќност одговара на осигурувачите во куќата.

Ако нивото на јачина е пониско или еднакво на 2,000 W, не можете да вклучите SenseBoil®.

За да го намалите или зголемите нивото на моќност:

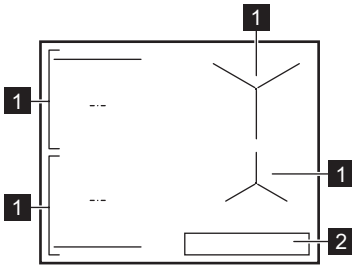
- Влезете во менито: притиснете и задржете 3 секунди. Потоа, притиснете и држете .
- Притискајте го на предниот тајмер сè додека не се појави .
- За да се движите низ поставките, притиснете го на предниот тајмер.
- Притиснете за да излезете.

Нивоа на моќност:

P73 - 7,350 W, P15 - 1,500 W, P20 - 2,000 W, P25 - 2,500 W, P30 - 3,000 W, P35 - 3,500 W, P40 - 4,000 W, P45 - 4,500 W, P50 - 5,000 W, P60 - 6,000 W

4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

4.1 Шема на површината за готвење



- 1 Индукциска ринглата
- 2 Контролна плоча

4.2 Символи на контролната плоча и на екранот

Симбол / показател

- | | |
|---|------------------|
| ⓘ | Вклучи / Исклучи |
|---|------------------|

Симбол / показател

	Пауза
⌚, +, -	Тајмер
⌚, °C	SenseBoil®
⌚	Bridge
⌚ AUTO	Hob2Hood
P	PowerBoost
🔒	Lock/Уред за безбедност на деца
⌚ + цифра	Има дефект.
⌚, ⌚, ⌚	OptiHeat Control

5. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

5.1 Користење на плочата за готвење

Притиснете го и држете го ⓘ за да ја вклучите или исклучите плочата за готвење. Ставете го садот за готвење на ринглата и поставете поставка за топлина користејќи ја контролната лента. За да ја исклучите ринглата, притиснете 0.

Еко тајмер

За да заштедите енергија, ринглата се деактивира пред да престане тајмерот.

5.2 Садови за готвење

Дното на садите за готвење треба да биде колку што може подебело и порамно. Исклучете го и исушете го пред да ставите садови за готвење на шпоретот. Не лизгајте го или тријте го садот за готвење по рабовите и аглиите на стаклото за да избегнете кршење или оштетување на површината. Не ставајте жешки садови за готвење на контролната табла за да

избегнете оштетување на електронските делови.

Уверете се дека садите за готвење се компатибилни со индукција (т.е. магнет се лепи на нивната основа). За оптимален пренос на топлина, користете садови за готвење со дијаметар на дното сличен на големината на ринглата. Садите за готвење со помал дијаметар може да се загреваат побавно, додека оние со поголем дијаметар може да се прегреат и да ја оштетат контролната табла.

Материјал на садите за готвење

- **погоден:** лиено железо, челик, емајлиран челик, челик што не `рѓосува, повеќеслојно дно (означено како погодно од производителот).
- **непогоден:** алуминиум, бакар, бронза, стакло, керамика, порцелан.

Звуци за време на работата

Звуците на садите за готвење може да се разликуваат во зависност од

материјалот на садовите за готвење и моменталната поставка за топлина. Звучите се нормални и не се знак за неисправност.

- звук на пукање: садот за готвење е направен од различни материјали (сендвич конструкција).
- звук на свиркање: вклучена е највисоката поставка за јачина на топлината и садовите за готвење се направени од различни материјали (сендвич конструкција).
- зуење: вклучена е највисоката поставка за јачина на топлината.
- кликање: се појавува електрично префрлување.
- пиштење, брмчење: вентилаторот за ладење работи.
- ритмички звук: откриени се садови за готвење.

5.3 Откривање тенцере

Оваа функција укажува на присуство на садови за готвење на плочата за готвење и ги деактивира ринглите ако не се откријат садови за готвење внатре. 120 сек

5.4 Автоматско исклучување

Како безбедносна мерка, плочата за готвење автоматски се исклучува во одредени услови (на пр. кога сите рингли се деактивирани, кога не е избрана температура по активирањето или кога садовите за готвење ќе вријат на исушено).

5.5 OptiHeat Control (Показател за преостаната топлина во 3 чекора)

Показателот сигнализира дека ринглата е сè уште жешка. Се додека показателот е видлив, постои ризик од изгореници од преостанатата топлина. Показателот исчезнува кога ринглата е изладена.

5.6 Управ. со енергијата

Ако плочата за готвење го достигне максимумот на максималната достапна јачина во една фаза, јачината на ринглите автоматски ќе се намали за да се заштитат осигурувачите на куќната инсталација. За ринглите кои имаат намалена јачина, контролната линија трепка и ги покажува само максималните можни поставки за подгревање.

5.7 P PowerBoost

За вклучување на максималната поставка за јачина на топлината за ограничено време. Можете да го користите за побрзо вриење на водата.

Притиснете **P** за да активирате. Откако ќе истече времето, ринглата се враќа на највисоката температура. За да ја исклучите функцијата сменете ја поставката за топлина.

5.8 Тајмер

За да се одреди колку долго треба да функционира една рингла.

Поставете ја јачината на топлината за ринглата и притиснете . Поставете го времето со **+** / **-**, потоа потврди со . Кога времето за постави истече, зоната за готвење се деактивира. За да го откажете тајмерот, притиснете , потоа притиснете **-** сè додека 00 не се појави на екран.

Можете исто така да ја користите функцијата како потсетник во минути кога плочата за готвење е вклучена, но ниту една од ринглите не работи. Притиснете на  и поставете го времето со **+** / **-**.

5.9 Пауза

Оваа функција ги поставува сите рингли на најмала јачина.

Функцијата не запира ниту еден активен тајмер.

Притиснете **II**, за да вклучите/исклучите.

5.10 Lock/Уред за безбедност на деца

За заклучување / отклучување на контролната плоча по потреба.

За кратко да ја заклучите контролната плоча додека готвите: притиснете еднаш на . Притиснете повторно за да го отклучите.

За да спречите случајно функционирање на плочата за готвење:

притиснете и држете  за 3 сек додека сите рингли се исклучени, а потоа исклучете ја плочата за готвење. Функцијата останува вклучена кога ќе ја исклучите плочата за готвење. За да ја исклучите функцијата, вклучете ја плочата

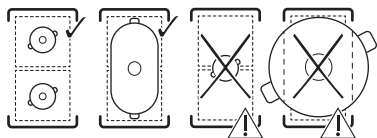
за готвење, притиснете и држете ја  за 3сек, и исклучете ја плочата за готвење.

5.11 Bridge

За поврзување две рингли за да може да работат како една. Можете да го користите за готвење со големи садови (на пример, планча). Проверете дали садовите за готвење ги покриваат центрите на двете рингли. Ако садот за готвење е ставен меѓу центрите на ринглите, функцијата нема да биде вклучена.

1. Прво поставете ја јачината на топлината за една од ринглите.
2. Притиснете  за да активирате.
3. Променете ја јачината на топлина по потреба.

За да ја деактивирате функцијата притиснете .



5.12 SenseBoil®

Функцијата автоматски ја прилагодува температурата на водата за да не прекипе откако ќе ја достигне точката на вриење.

1. Ставете тенџере наполнето со ладна вода на рингла без преостаната топлина.

2. Притиснете .

Штом водата ќе ја достигне точката на вриење, температурата автоматски се намалува.

За да ја деактивирате функцијата притиснете  или 0.

Напомени и корисни совети :

- Функцијата најдобро одговара за вриење на вода и за готвење цели, неизлупени компири.
- За да спречите превривање, оставете 4см од работ на тенџерето празни.
- Користете помеѓу 1 и 5 l вода.
- Додајте сол само кога ќе се достигне точката на вриење.
- Не користете ја функцијата со празни садови.
- Функцијата не работи со нелеплив сад за готвење.

- Не е можно да се активира Bridge додека функцијата работи.

5.13 Hob²Hood

Функцијата ја поврзува плочата за готвење со аспираторот преку инфрацрвен сигнален комуникатор. Аспираторот ја прилагодува брзината на вентилаторот врз основа на температурата на ринглата. Исто така, можете да работите со вентилаторот рачно.

 Кај повеќе аспиратори, функцијата вообичаено се вклучува стандардно. За повеќе информации видете во упатството за употреба за аспираторот.

Автоматски режим

Автоматскиот режим нуди четири опции за брзина (H0 - исклучено до H6 - интензивно). За да се промени стандардната опција (H5), внесете ги корисничките поставки. Погледнете во „Структура на менито“.

За опции H1 – H6, светлото на аспираторот се вклучува автоматски кога ќе ја вклучите плочата за готвење и се деактивира 2 мин откако ќе ја исклучите плочата за готвење.

Кога ќе ја исклучите плочата за готвење, вентилаторот на аспираторот може да работи одреден временски период за да ги отстрани сите преостанати мириси по готвењето. Потоа, вентилаторот автоматски се исклучува.

Мануелен режим

Вклучете ја плочата за готвење и

притиснете . Автоматскиот режим се исклучува. Прилагодете ја брзината на вентилаторот со притискање постојано на



За да го активирате автоматскиот режим, исклучете ја плочата за готвење и повторно вклучете ја.

Напомени и корисни совети

- Не го прекинувајте сигналот помеѓу плочата за готвење и аспираторот (на пр. со покривање на контролната табла на плочата за готвење).
- Заштитете ја плочата на аспираторот од директна светлина и халогено светло.
- Не користете други апарати со далечинско управување додека функцијата работи бидејќи тие може да го блокираат сигналот.

5.14 Структура на мени

Симбол	Поставка
б	Звук
Р	Ограничување на јачината
Н	Автоматски режим на вентилаторот
Е	Историја на аларми / грешки

За да влезете во корисничките поставки: притиснете и задржете ① за 3сек. Потоа, притиснете и држете .

Движење низ менито: менито се состои од симбол за поставување и вредност. За да се движите низ поставките, притиснете

го  на предниот тајмер. За да ја промените вредноста на поставката, притиснете  или  на предниот тајмер. **За да излезете од менито:** притиснете ①.

5.15 Совети за оптимизација

- Кога загревате вода, користете само колку што ви треба.
- Ако е можно, секогаш ставајте ги капациите на садовите за готвење.
- Користете ја преостанатата топлина за да ја задржите храната топла или да ја стопите.

За повеќе информации, видете во „Енергетска ефикасност“.

6. ВОДИЧ ЗА ГОТВЕЊЕ

Податоците во табелата се само насоки.

Поставка	Употребете за да:	Време (мин)
1	Чувајте ја зготвената храна топла. Ставете капак на садот за готвење.	како што е неопходно
1 - 2	Направете Hollandaise сос; топење путер, чоколадо, желатин. Промешувајте одвреме-навреме.	5 - 25
2	Зацврснете меки омлети, печени јајца. Готвење покриено со капак.	10 - 40
2 - 3	Крчкање ориз и јадења со млеко, подгревање готови јадења. Додајте најмалку двапати повеќе течност од количината на оризот, мешајте ги јадењата со млеко на половина од времето.	25 - 50
3 - 4	Варете зеленчук, риба, месо. Додадете неколку лажици вода. Проверете ја количината на вода за време на готвењето.	20 - 45
4 - 5	Гответе на пареа компири и друг зеленчук. Наполнете го тенџерето со 1-2 см од вода. Проверете го нивото на водата за време на готвењето. Држете го капакот затворен.	20 - 60
4 - 5	Гответе поголеми количини храна, чорби и супи. До 3l течност плус состојки.	60 - 150
6 - 7	Лесно пржете шницла, телешко кордон блу, котлети, ризоли, колбаси, црн дроб, запршка, јајца, палачинки, крофни. Превртете кога е потребно.	како што е неопходно
7 - 8	Интензивно пржете пржен рендан компир, шницли. Превртете кога е потребно.	5 - 15
9	Сварете вода, гответе тестенини, спржете месо (гулаш, печење), пржете компир во фритеза.	
Р	Варење големи количества вода. PowerBoost е активиран.	

7. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

7.1 Чистење на плочата за готвење

- Чистете ја површината за готвење по секоја употреба.
- Секогаш употребувајте садови за готвење со чисто дно.
- Не дозволувајте садовите да се варат на суво или да достигнат премногу високи температури.
- Не користете садови за готвење направени од материјали кои не се компатибилни со индукција. Таквите материјали може да ја изгребат или испрскаат површината на плочата.
- Гребнатини или темни дамки на површината на стаклото не влијаат на перформансите на плочата.
- Не користете ножеви или други остри метални алатки за чистење на стаклената површина.

- Користете препорачана стругалка само како дополнителна алатка по стандардното чистење.
- Чекајте додека плочата да се олади и исчистете ја површината со влажна крпа и неабразивен детергент. По чистењето, избришете ја плочата за готвење со мека крпа за да се исуши.
- **Веднаш отстранете:** стопена пластика, пластична фолија, сол, шеќер и храна со шеќер. Користете стругалка и внимавајте да избегнете изгореници.
- **Извадете ги откако плочата за готвење е доволно изладена:** прстени од бигор, вода, дамки од маснотии, остатоци од изгорена храна, светкави метални промени на бојата. И исчистете ја површината како што е опишано погоре. За отстранување на сјајна метална промена на бојата користете мека крпа и раствор од вода и оцет.

8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ

i Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај овластениот сервисен центар.

Не можете да ја вклучите или да ракувате со плочата за готвење.

- Уверете се дека плочата за готвење е правилно поврзана со електрично напојување.
- Уверете се дека осигурувачот е причината за неисправноста. Ако осигурувачот прегорува постојано или ако слушате постојан звучен сигнал, контактирајте квалификуван електричар за да ја провери инсталацијата.
- Проверете дали контролната плоча е чиста и без прибор за готвење/туѓи предмети.

Плочата за готвење се исклучува сама по некое време.

- Ова не е дефект. Во одредени ситуации, плочата за готвење автоматски се исклучува за да се одржи безбедноста. Погледнете во „Автоматско исклучување“.

Максималната поставка за топлина за една од ринглите не е достапна или постојано се менува помеѓу две нивоа.

- Ова не е дефект. Погледнете во „Управ. со енергијата“.
- Намалете ја поставката за јачина на топлината на другите рингли поврзани на истата фаза.

Hob®Hood не работи.

- Уверете се дека ништо не ја покрива контролната плоча или не го блокира сигналот.
- Преместете го садот за готвење на друга рингла или префрлете го аспираторот во рачен режим.

SenseBoil® функцијата не работи.

- Користете ладни садови за готвење на рингла без преостаната топлина.
- Поставете го нивото на јачина на плочата за готвење на повисока вредност. Проверете дали одбраната мокност одговара на осигурувачите во куќата. Погледнете во „Ограничување на јачината“.

E и се појавува цифра.

- Исклучете ја плочата за готвење, почекајте неколку минути, а потоа

- повторно вклучете ја. Ако проблемот продолжи, контактирајте со овластен сервисен центар.
- Контролната плоча трепка.**
- Користете садови за готвење со дијаметар на дното сличен на големината на ринглата.
 - Проверете дали садовите за готвење се компатибилни со индукција.

- F и 1/2/3 се појавуваат истовремено.**
- Проверете дали садовите за готвење одговараат на барањата на функцијата. Погледнете во „SenseBoil®“.
 - Проверете дали садот за готвење е наполнет со точната количина вода.
 - Избегнувајте да ја користите функцијата со течности што не се вода.

9. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ

9.1 Плочка со спецификации

Модел KIS62453I
 Тур 61 B4A 01 AA
 Индукција
 Сериски број
 ELECTROLUX

PNC 949 599 321 ML 00
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
 Произведено во: Германија
 7.35 kW



9.2 Спецификации за ринглите

Јачина на ринглите може малку да се разликува од податоците подолу, во зависност од материјалот и димензиите на садовите.

Рингла	Номинална моќност (поставка за максимална топлина) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost максимално траење [мин]	Дијаметар на сад за готвење [мм]
Лев преден	2300	3200	10	125 - 210
Лев заден	2300	3200	10	125 - 210
Десен преден	1400	2500	4	125 - 145
Десен заден	1800	2800	10	145 - 180

10. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

10.1 Информации за производ според (ЕУ) бр. 66/2014

Идентификација на модел		KIS62453I
Тип на плоча за готвење		Вградена плоча за готвење
Број на рингли		4
Технологија на подгревање		Индукција
Дијаметар на кружни рингли (Ø)	Десен преден Десен заден	14.5 см 18.0 см
Должина (L) и ширина (W) на нециркуларна рингла	Лев преден	L 22.1 см W 21.8 см
Должина (L) и ширина (W) на нециркуларна рингла	Лев заден	L 22.1 см W 21.8 см

Потрошувачка на енергија по рингла (EC electric cooking)	Лев преден	188.9 Wh/kg
	Лев заден	188.9 Wh/kg
	Десен преден	180.8 Wh/kg
	Десен заден	176.9 Wh/kg
Потрошувачка на енергија на плочата за готвење (EC electric hob)		183.9 Wh/kg

Апаратот е тестиран според: EN IEC 60350-2.

10.2 Барања за информации според (ЕУ) бр. 2023/826

Потрошувачка на енергија со исклучен режим	0,3 W
Максимално време потребно за опремата автоматски да го достигне применливиот режим со мала моќност	2 мин

Апаратот е тестиран според: EN 50564.

11. ГРИЖА ЗА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА

Рециклирајте материјали со симболот . Ставете го пакувањето во соодветни контејнери за да го рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и здравјето на луѓето со рециклирање на отпад од електрични и

електронски апарати. Не фрлајте ги апаратите означени со симболот  со отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален објект за рециклирање или контактирајте со општинската канцеларија.



701142486-C-362026