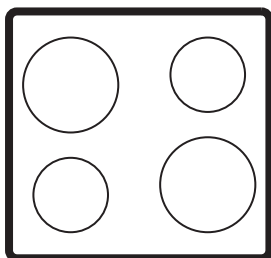




Electrolux



electrolux.com/register



KIS62453I

მონტაჟი / МОНТАЖ / ВСТАНОВЛЕНИЕ



YouTube

www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

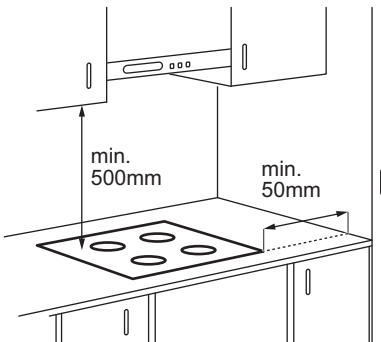
How to install your AEG/Electrolux
 Induction Hob - Worktop installation



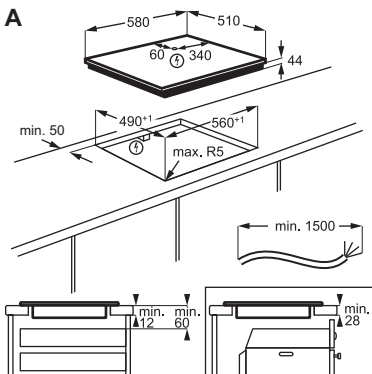
YouTube

www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

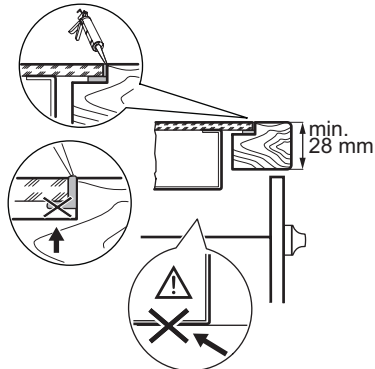
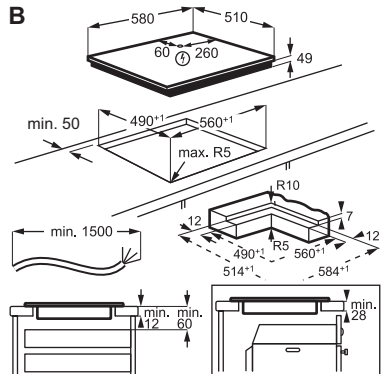
How to install your AEG/Electrolux
 induction hob flush installation



A



B



ქართული

1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....	3
2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები.....	6
3. აწყობა.....	8
4. პროდუქტის აღწერა.....	10
5. ყოველდღიური გამოყენება.....	10
6. საკვების მომზადების სახელმძღვანელო.....	13

7. მოვლა და დასუფთავება.....	ენ 14
8. ხარვეზების აღმოფხვრა.....	14
9. ტექნიკური მონაცემები.....	15
10. ენერგოეფექტურობა.....	16
11. გარემოსდაცვითი საკითხები.....	16

ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

მოწყობილობის დამონტაჟებამდე და გამოყენებამდე, ყურადღებით წაიკითხეთ მოწოდებული ინსტრუქციები. მწარმოებელი პასუხისმგებელი არ არის არასწორი მონტაჟის ან მოხმარების შედეგად მიყენებულ რაიმე ფიზიკურ ზიანზე ან ზარალზე. ყოველთვის იქონიეთ ინსტრუქციები უსაფრთხო და ხელმისაწვდომ ადგილზე სამომავლო გამოყენებისთვის.

1.1 ბავშვებისა და დაუცველი ადამიანების უსაფრთხოება

- ამ მოწყობილობის გამოყენება შეუძლიათ ბავშვებს 8 წლის ასაკიდან და

შეზღუდული ფიზიკური, გრძნობითი ან მენტალური შესაძლებლობის მქონე ან გამოუცდელ პიროვნებებს, თუ მათ მიეცემათ მითითებები მოწყობილობის გამოყენებასთან დაკავშირებით უსაფრთხო გზით და გაიაზრებენ დაკავშირებულ საფრთხეებს. 8 წლამდე ასაკის ბავშვები და მნიშვნელოვნად უნარშეზღუდული პირები უნდა მოერიდონ მოწყობილობასთან სიახლოვეს ან გამუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ იყვნენ.

- ბავშვები უნდა იყვნენ ზედამხედველობის ქვეშ, რათა არ ითამაშონ მოწყობილობით.

- შეფუთვა შეინახეთ ბავშვებისთვის მიუწვდომელ ადგილას და სწორად გადააგდეთ.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. გამოყენებისა და გაგრილების დროს ბავშვები და შინაური ცხოველები მოარიდეთ.
- თუ შესაძლებელია, ჩართეთ ბავშვის უსაფრთხოების მოწყობილობა.
- ბავშვებმა არ უნდა გაწმინდონ ან მოუარონ მოწყობილობას ზედამხედველობის გარეშე.

1.2 ზოგადი უსაფრთხოება

- ეს მოწყობილობა მხოლოდ საკვების მოსამზადებლად არის განკუთვნილი.
- ეს მოწყობილობა განკუთვნილია ერთი ოჯახის მიერ შინ გამოსაყენებლად დახურულ სივრცეში.
- ეს მოწყობილობა შეიძლება გამოიყენებოდეს ოფისებში, სასტუმროს

- ნომრებში, B&B-ს ნომრებში, საოჯახო ფერმის ტიპის სასტუმროებსა და სხვა მსგავს საცხოვრებლებში, სადაც ასეთი გამოყენება არ სცდება საშუალო საყოფაცხოვრებო მოხმარების დონეებს.
- გაფრთხილება: ხანძრის საფრთხე: არ შეინახოთ ნივთები სამზარეულო ზედაპირებზე.
 - გაფრთხილება: საჭიროა საჭმლის მომზადების პროცესის მეთვალყურეობა (საჭმლის მომზადების ავტომატური ფუნქციების შემთხვევაშიც კი). მოკლევადიანი მზადების პროცესი გამუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ უნდა იყოს.
 - გაფრთხილება: ღუმელზე უმეთვალყურეოდ დატოვებული, ცხიმით ან ზეთით საჭმლის მზადება შეიძლება საშიშვანო იყოს და ხანძარი გამოიწვიოს.
 - გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. საჭიროა სიფრთხილე გაცხელებულ

ელემენტებთან შეხების თავიდან ასაცილებლად.

- კვამლი გადახურებაზე მიუთითებს. არასოდეს გამოიყენოთ წყალი ცეცხლის ჩასაქრობად. გამორთეთ მოწყობილობა და დაფარეთ ალი, მაგ., ცეცხლის საფარით ან ხუფით.
- გაფრთხილება: მოწყობილობას დენი არ უნდა მიეწოდებოდეს გარე გადართვის მექანიზმით, როგორც არის ტაიმერი, ან არ უნდა იყოს დაკავშირებული სქემაზე, რომელიც რეგულარულად ირთვება ან ითიშება კომუნალური მოხმარების მიერ.
- მეტალის საგნები, როგორიცაა დანები, ჩანგლები, კოვზები და სახურავები არ უნდა განთავსდეს ღუმლის ზედაპირზე, რადგან შეიძლება გაცხელდეს.
- ნუ გამოიყენებთ მოწყობილობას ინსტალაციის ინსტალაციამდე.
- არ გამოიყენოთ წყლის სპრეი და ორთქლი მოწყობილობის გასაწმენდად.

- გამოყენების შემდეგ გამორთეთ ღუმლის ზედაპირი კონტროლით და ნუ დაეყრდნობით მხოლოდ დეტექტორს.
- გაფრთხილება: ზედაპირის გაფხაჭნის შემთხვევაში, გამორთეთ მოწყობილობა დენის შესაძლო დარტყმის თავიდან ასაცილებლად. თუ მოწყობილობა პირდაპირ არის დაკავშირებული დენთან გამანაწილებლის საშუალებით, მოხსენით მცველი მოწყობილობის დენის წყაროდან გამოსართავად. ნებისმიერ შემთხვევაში, დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
- თუ კვების სადენი დაზიანებულია, უნდა შეცვალოს მწარმოებელმა, ავტორიზებული მომსახურების ცენტრმა ან მსგავსი კვალიფიკაციის მქონე პირებმა, ელექტრობასთან დაკავშირებული საფრთხის თავიდან ასაცილებლად.
- გაფრთხილება: გამოიყენეთ მხოლოდ

ლუმლის მწარმოებლის
მიერ დამზადებული,
ინსტრუქციაში
რეკომენდებული,
საჭიროებისამებრ, ან
მოწყობილობას

მოყოლილი ლუმლის
მცველები. არასათანადო
მცველების გამოყენებამ
შეიძლება უბედური
შემთხვევები
გამოიწვიოს.

2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები

2.1 მონტაჟი

⚠ გარფთხილება!

ამ მოწყობილობის დამონტაჟება
მხოლოდ კვალიფიციურ ტექნიკოსს
შეუძლია.

⚠ გარფთხილება!

დაზიანების ან მოწყობილობის
გაფუჭების რისკი.

- მოხსენით ყველა შეფუთვა.
- არ დაამონტაჟოთ და არ გამოიყენოთ
დაზიანებული მოწყობილობა.
- დეტალური აწყობის
ინსტრუქციისთვის იხილეთ
ინსტალაციის ბუკლეტი.
- შეინარჩუნეთ მინიმალური დისტანცია
სხვა მოწყობილობებთან და
ხელსაწყოებთან.
- გამოიჩინეთ სიფრთხილე
მოწყობილობის გადატანისას, რადგან
მძიმეა. გამოიყენეთ დამცავი
ხელთათმანები და თანდართული
ფეხსაცმელი.
- ტენის შეღწევის თავიდან
ასაცილებლად, კარადის გახსნილი
ზედაპირები დალუქეთ ჰერმეტიკით,
რათა არ გამოიწვიოს დაბერვა.
- დაიცავით მოწყობილობის ქვედა
ნაწილი ორთქლისა და ტენისგან.
- არ დაამონტაჟოთ მოწყობილობა
კართან ან ფანჯრის ქვეშ, რათა
თავიდან აიცილოთ ცხელი ჭურჭლის
ჩამოვარდნა მოწყობილობიდან კარის
ან ფანჯრის გაღებისას.
- თითოეულ მოწყობილობას ქვემოდან
აქვს გამაგრებელი ვენტილატორები.
- თუ მოწყობილობა დამონტაჟებულია
უჯრის ზემოთ:
 - არ შეინახოთ პატარა ნივთები ან
ქაღალდი, რამაც შეიძლება
დააზიანოს გაგრილების

ვენტილატორები ან გააფუჭოს
გაგრილების სისტემა.

- მოწყობილობის ძირსა და უჯრის
შიგთავსს შორის მინიმუმ 2 სმ
მანძილი დაიცავით.
- მოაშორეთ ნებისმიერი გამყოფი
პანელი, რომელიც დამონტაჟებულია
კარადაში მოწყობილობის ქვემოთ.

2.2 ელექტრო კავშირი

⚠ გარფთხილება!

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

- ელექტრული შეერთებები უნდა
გაიყვანოს კვალიფიციერულმა
ელექტრიკოსმა.
- მოწყობილობა უნდა იყოს
დამიწებული.
- ნებისმიერი ოპერაციის დაწყებამდე
გამორთეთ მოწყობილობა დენის
წყაროდან.
- დარწმუნდით, რომ საცნობარო
ფირფიტაზე მითითებული
პარამეტრები თავსებადია ძირითადი
დენის წყაროს ელექტრულ
მნიშვნელობებთან.
- არასწორად დამაგრებულმა ან
მოშვებულმა ქსელის კაბელებმა ან
შტეფსელებმა შეიძლება გამოიწვიოს
ტერმინალის გადახურება.
- გამოიყენეთ სწორი დენის სადენი.
- არ გადახლართოთ ელექტროსადენი.
- დარწმუნდით, რომ დამონტაჟებულია
დარტყმისგან დაცვა.
- გამოიყენეთ სადენის დამჭერი.
- დარწმუნდით, რომ კვების კაბელი ან
შტეფსელი (ასეთის არსებობის
შემთხვევაში) არ ეხება ცხელ
ზედაპირებს.
- არ გამოიყენოთ
მარავალშესაერთებლიანი
გადამყვანები და დამაგრებლები.
- მოერიდეთ ქსელის შტეფსელისა და
კაბელის დაზიანებას. თუ ჩანაცვლებაა

- საჭირო, ეს უნდა გააკეთოს ჩვენმა ავტორიზებული სერვის ცენტრმა ან კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა.
- ძაბვისა და იზოლაციის მქონე ნაწილების დარტყმისგან დაცვა საიმედოდ უნდა იყოს დამაგრებული და არ უნდა იყოს მოხსნადი ხელსაწყოების გარეშე.
- ქსელის შტეფსელი როზეტში მხოლოდ საიმეტაჟის დასრულების შემდეგ შეაერთეთ. დამონტაჟების შემდეგ უზრუნველყავით ქსელის შტეფსელზე წვდომა.
- თუ როზეტი მოშვებულია, არ შეაერთოთ შტეფსელი.
- არ მოქაჩოთ კაბელი მოწყობილობის გამოსართავად. ყოველთვის მოქაჩეთ შტეფსელით.
- გამოიყენეთ მხოლოდ სწორი საიზოლაციო მოწყობილობები: ხაზის მცველები, მცველები (ბუდიდან ამოღებული ხრახნიანი მცველები), მიწაზე ჟონვის კვალი და კონტაქტორები.
- ელექტროგაყვანილობას უნდა ჰქონდეს იზოლაციის მოწყობილობა, რომელიც გამორთავს მოწყობილობას ქსელიდან ყველა პოლუსიდან, კონტაქტის ღიობის სიგანით მინიმუმ 3 მმ.
- თუ E3 კოდი გამოჩნდება, გამორთეთ მოწყობილობა და შეამოწმეთ ელექტრო შეერთება და ქსელის ძაბვა.

2.3 გამოყენება

⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, დაწვის და დენის დარტყმის რისკი.

- არ მოახდინოთ მოწყობილობის მდიფიკაცია.
- პირველ გამოყენებამდე მოაცილეთ მთელი შეფუთვა, იარაღები და დამცავი ფირი (ასეთის არსებობის შემთხვევაში).
- დარწმუნდით, რომ სავენტილაციო ღიობები არ არის დაბლოკილი.
- გრძელის მუშაობის დროს მოწყობილობა არ დატოვოთ უმეთვალყურეოდ.
- ყოველი გამოყენების შემდეგ მომზადების ზონა გამორთეთ.
- არ დადოთ დანა-ჩანგალი ან ქვაბის თავსახურები მომზადების ზონებზე, რადგან ისინი შეიძლება გაცხელდეს.
- არ აშუშაოთ მოწყობილობა სველი ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.

- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო ან შესანახ ზედაპირად.
- თუ მოწყობილობის ზედაპირი დაიბზარა, დაუყოვნებლივ გამორთეთ მოწყობილობა დენის წყაროდან, რათა თავიდან აიცილოთ დენის დარტყმა.
- კარდიოსტიმულატორის მქონე მომხმარებლებმა უნდა დაიცვან მინიმუმ 30 სმ-ის დისტანცია ინტელექტუალური სამზარეულო ზონიდან, როცა მოწყობილობა გამოყენების პროცესშია.
- საკვების პროდუქტის ცხელ ზეთში ჩაღებისას, ზეთი საკვები ფრთხილად მოათავსეთ ცხელ ზეთში, რადგან შეიძლება აშხვდეს.
- არ მოათავსოთ ალუმიინის ფოლგა ან სხვა მასალები საჭმარეო მომზადების ზედაპირსა და ჭურჭელს შორის, თუ სხვაგვარი მითითება არ არის გაცემული ამ მოწყობილობის მწარმოებლის მიერ.
- გამოიყენეთ მხოლოდ მწარმოებლის მიერ ამ მოწყობილობისთვის რეკომენდებული აქსესუარები.

⚠ გარფთხილება!

ხანძრისა და აფეთქების რისკი.

- გახურებულმა ცხიმმა და ზეთმა შეიძლება ააღებდი ორთქლი გამოუშვას. მოარიდეთ ცეცხლს და გაცხელებულ საგნებს.
- ცხელი ზეთის ორთქლმა შეიძლება გამოიწვიოს სპონტანური წვა.
- საკვების ნარჩენებით დამაბეზული გამოყენებული ზეთი შეიძლება დაბალ ტემპერატურაზე ააღდეს.
- არ მოათავსოთ აალებადი პროდუქტები მოწყობილობასთან ახლოს.

⚠ გარფთხილება!

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- დამწვრობის რისკის თავიდან ასარიდებლად, ნუ გააჩერებთ სამზარეულოს ცხელ ჭურჭელს მართვის პანელზე.
- ნუ დადებთ ტაფის ცხელ თავსახურს ჭურჭლის მინის ზედაპირზე.
- ნუ დაუშვებთ სამზარეულოს ჭურჭლის ამოშრობამდე დუღილს.
- ზედაპირის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად, მოერიდეთ საგნების ან სამზარეულოს ჭურჭლის მოწყობილობაზე ჩამოვარდნას.
- ნუ ჩართავთ კონფორებს ცარიელი სამზარეულოს ჭურჭლით ან მის გარეშე.

- თუჯის ან დაზიანებული ძირის მქონე ჭურჭელმა შეიძლება გამოიწვიოს ნაკაწრების გაჩენა შუშის / შუშის კერამიკულ ზედაპირზე. ყოველთვის ასწიეთ ეს ნივთები მათი ჭურის ზედაპირზე გადაადგილებისას.
- პროდუქტში არსებული ნათურა(ები) და სათადარიგო ნათურის ნაწილები დამოუკიდებლად უნდა შეიძინოთ: ეს ნათურები განკუთვნილია ექსტრემალური ფიზიკური პირობებისათვის საყოფაცხოვრებო დანადგარებში, როგორც არის ტემპერატურა, ვიბრაცია, ტენიანობა და ასევე იღებენ სასიგნალო ინფორმაციას დანადგარის საოპერაციო სტატუსის შესახებ. ისინი არ არის განკუთვნილი სხვა დანადგარებში გამოყენებისათვის და საყოფაცხოვრებო ოთახების გასანათებლად.
- მოწყობილობის შესაკეთებლად დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. გამოიყენეთ მხოლოდ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები.

2.4 მოვლა და გაწმენდა

- რეგულარულად გაწმენდეთ მოწყობილობა ზედაპირის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად.
- გაწმენდამდე, გამორთეთ მოწყობილობა და დააცადეთ რომ გაცივდეს.
- გაწმენდეთ მოწყობილობა რბილი სველი ტილოთი. გამოიყენეთ მხოლოდ

ნეიტრალური სარეცხი საშუალება. არ გამოიყენოთ აბრაზიული პროდუქტები, აბრაზიული საწმენდი ტილოები, გამსხნელები ან ლითონის ნივთები, თუ სხვაგვარი მითითება არ არის გაცემული.

• რეგულარულად შეამოწმეთ პროდუქტი გაუარესების ნიშნების აღმოსაჩენად, რამაც შეიძლება ის საკვებ პროდუქტებთან კონტაქტისთვის უვარგისი გახადოს, როგორცაა ბზარები, ბუშტუკები, დელამინაცია, შეკუმშვა, წებოვნება, კოროზია ან ტექსტურის ან გარეგნობის სხვა თვალსაჩინო ცვლილებები. დაზიანების თავიდან ასაცილებლად, დაიცავით დასუფთავებისა და მოვლის ინსტრუქციები.

2.5 განკარგვა

⚠ გარფთხილება!

დაზიანების ან დაზუთვის რისკი.

- იმის შესახებ, თუ როგორ უნდა მოახდინოთ მოწყობილობის სწორი უტილიზაცია ინფორმაციის მისაღებად, დაუკავშირდით თქვენს ადგილობრივ უწყებას.
- გათიშეთ მოწყობილობა ქსელისგან, შემდეგ გაჭირით და გადაადგეთ ელექტრო კაბელი.

3. აწყობა

3.1 დამონტაჟებამდე

მომავალი მითითებისთვის, იპოვეთ ჭურის ქვედა ნაწილში განთავსებული ტექნიკური მახასიათებლების ფირფიტა და ჩაიწერეთ სერიული ნომერი.

3.2 ჭურის აწყობა

① ინსტალაციის ზომებისა და ვიზუალური ინსტრუქციისთვის იხილეთ ინსტალაციის დიაგრამები, რომლებიც მოცემულია მომზადრებლის სახელმძღვანელოს პირველ გვერდებზე. ზედა მონტაჟისთვის იხილეთ დიაგრამა A. ინტეგრირებული ინსტალაციისთვის იხილეთ დიაგრამა B.

თუ ჭურას გამწოვის ქვეშ დაამონტაჟებთ, გათხოვთ, იხილოთ გამწოვის მონტაჟის

ინსტრუქციები, რათა დაიცვათ მოწყობილობებს შორის მინიმალური მანძილი.

თუ მოწყობილობა უჯრის ზემოთაა დაყენებული, ჭურის ვენტილაციამ საკვების მომზადების პროცესში შეიძლება გააცნელოს უჯრაში შენახული საგნები.

3.3 შემაერთებელი სადენი

⚠ გარფთხილება!

ელექტროშეერთების ყველა სამუშაო უნდა შეასრულოს კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა.

- ჭურას მოყვება დამაკავშირებელ კაბელი და.
- დაზიანებული ქსელის კაბელის შესაცვლელად გამოიყენეთ შემდეგი ტიპის კაბელი: H05V2V2-F რომელიც 90

გრადუს °C ან უფრო მაღალ ტემპერატურას უძლებს. ცალ კაბელს უნდა ჰქონდეს მინიმალური განივი კვეთი, რომელიც შეესაბამება ქვემოთ მოცემულ ცხრილს. დაუკავშირდით ადგილობრივ მომსახურების ცენტრს. შემაერთებელი სადენი შეიძლება შეცვალოს მხოლოდ კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა.

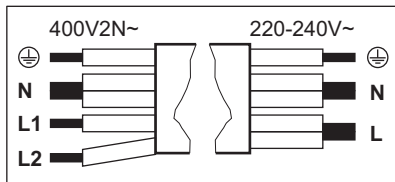
- აკრძალულია კონტაქტური შტეფსელებით შეერთება, მავთულის ბოლოების გაბურღვა ან შედუღება, ასევე კაბელის შეერთება კაბელის ბოლოების შემავსებლის გარეშე.

ერთფაზიანი კავშირი

1. შავი, ყავისფერი და ლურჯი კაბელებიდან მოხსენით კაბელის სახშობი.
2. მოაცილეთ იზოლაციის ნაწილი ყავისფერი, შავი და ლურჯი კაბელების ბოლოებს.
3. დააერთეთ შავი და ყავისფერი კაბელების ბოლოები.
4. დაამაგრეთ კაბელის ახალი სახშობი საერთო კაბელის ბოლოზე (საჭიროა სპეციალური ხელსაწყო).
5. დააერთეთ ორი ლურჯი კაბელის ბოლოები.
6. დაამაგრეთ კაბელის ახალი სახშობი საერთო კაბელის ბოლოზე (საჭიროა სპეციალური ხელსაწყო).

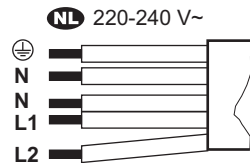
ორფაზიანი შეერთება

1. ლურჯი კაბელებიდან მოხსენით კაბელის სახშობი.
2. მოაცილეთ იზოლაციის ნაწილი ლურჯი კაბელების ბოლოებს.
3. დააერთეთ ორი ლურჯი კაბელის ბოლოები.
4. დაამაგრეთ კაბელის ახალი სახშობი საერთო კაბელის ბოლოზე (საჭიროა სპეციალური ხელსაწყო).



ორფაზიანი შეერთება: 400 ვ2N~ (5x1,5 მმ² or 4x2,5 მმ²)		ერთფაზიანი შეერთება: 220 - 240 ვ~ (5x1,5 მმ² or 3x4 მმ²)	
---	--	---	--

⊕	მწვანე - ყვითელი	მწვანე - ყვითელი	⊕
N	ლურჯი და ლურჯი	ლურჯი და ლურჯი	N
L1	შავი	შავი და ყავისფერი	L
L2	ყავისფერი		



NL 220 - 240 ვ~ (5x1,5 მმ²)	
-----------------------------	--

⊕	მწვანე - ყვითელი
N	ლურჯი და ლურჯი
L1	შავი
L2	ყავისფერი

3.4 ენერგიის შეზღუდვა

ენერგიის შეზღუდვა განსაზღვრავს, სახლში დამონტაჟებული დამცველების ზღვრულ დიპაზონში რა ოდენობის ენერგიას მოიხმარს ქურა ჯამურად. ნაგულისხმევად, ქურა სიმძლავრის შესაძლო უმაღლეს დონეზეა დაყენებული. დარწმუნდით, რომ შერჩეული სიმძლავრე სახლში დამონტაჟებულ დამცველებთან თავსებადია.

თუ სიმძლავრის დონე არის 2,000 ან უფრო დაბალი, ვტოქვენ ვერ გაააქტიურებთ SenseBoil®-ს.

სიმძლავრის დონის შესამცირებლად ან გასაზრდელად:

1. შედით მენიუში: ხანგრძლივად დააჭირეთ ①-ს 3 წამის განმავლობაში. შემდეგ, ხანგრძლივად დააჭირეთ ②-ს.
2. დააჭირეთ ③-ს წინა ტაიმერზე, სანამ P გამოჩნდება.

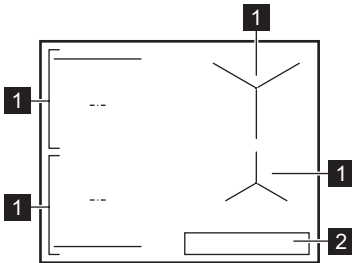
- პარამეტრებში ნავიგაციისთვის დააჭირეთ ღილაკს $\text{---} / \text{+}$ წინა ტაიმერზე.
- დააჭირეთ ①-ს გამოსასვლელად.

სიმძლავრის დონეები:

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

4. პროდუქტის აღწერა

4.1 საჭმლის მოსამზადებელი ზედაპირის განლაგება



- საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონა
- კონტროლის პანელი

4.2 სიმბოლოები მართვის პანელზე და ეკრანზე

სიმბოლო / ინდიკატორი	
①	ჩართვა / გამორთვა
	პაუზა
⌚, +, -	ტაიმერი
☼	SenseBoil®
⌂	Bridge
AUTO	Hob²Hood
P	PowerBoost
🔒	ჩაკეტვა/ბავშვის უსაფრთხოების მოწყობილობა
E + ციფრი	სახეზეა გაუმართაობა.
☰, ☲, ☱	OptiHeat Control

5. ყოველდღიური გამოყენება

5.1 ქურის გამოყენება

ქურის პანელის აქტივაციისთვის ან დეაქტივაციისთვის ხანგრძლივად დააჭირეთ ①-ს. მოათავსეთ ჭურჭელი მომზადების ზონაზე და დააყენეთ გათბობის პარამეტრი მართვის ზოლის გამოყენებით. საჭმლის მომზადების ზონის დეაქტივაციისთვის დააჭირეთ 0-ს.

ეკო ტაიმერი

ენერგიის დაზოგვის მიზნით, მომზადების ზონა ტაიმერის გაჩერებამდე ცოტა ხნით ადრე გამოირთვება.

5.2 სამზარეულოს ჭურჭელი

ჭურჭლის ძირი რაც შეიძლება სქელი და ბრტყელი უნდა იყოს. გაწმინდეთ და

გააშრეთ, სანამ სამზარეულოს ჭურჭელს ქურაზე მოათავსებთ. არ გადაასრიალოთ და არ გახეხოთ ჭურჭელი მიწის კიდეებსა და კუთხეებზე, რათა თავიდან აიცილოთ ზედაპირის დაზარალება ან დაზიანება. ელექტრონული ნაწილების დაზიანების თავიდან ასაცილებლად, მართვის პანელზე ცხელი ჭურჭელი არ მოათავსოთ.

დარწმუნდით, რომ ჭურჭელი ინდუქციურ ჭურჭელს შეესაბამება (ანუ მაგნიტი მის ძირზეა მიმაგრებული). ოპტიმალური სითბოს გადაცემისთვის გამოიყენეთ ჭურჭელი, რომლის ძირის დიამეტრი სამზარეულოს ზონის ზომის მსგავსია. უფრო პატარა დიამეტრის ჭურჭელი შეიძლება უფრო ნელა გაცხელდეს, ხოლო უფრო დიდი დიამეტრის ჭურჭელი შეიძლება

გადაზურდეს და მართვის პანელი დააზიანოს.

სამზარეულოს ჭურჭლის მასალა

- **სწორი:** თუჯი, ფოლადი, ემალირებული ფოლადი, უჟანგავი ფოლადი, მრავალშრიანი ძირი (მწარმოებლის მიერ გაკეთებული სწორი ნიშნულებით).
- **არასწორი:** ალუმინი, სპილენძი, თითბერი, შუშა, კერამიკა, ფაიფური.

ხმაური მუშაობის დროს

ხმაური შეიძლება განსხვავდებოდეს სამზარეულოს ჭურჭლის მასალისა და მიმდინარე სითბოს პარამეტრების მიხედვით. ისინი ნორმალურია და არ მიუთითებს რაიმე სახის გაუმართაობაზე.

- გაბზარვის ხმა: ჭურჭელი დამზადებულია სხვადასხვა მასალისგან (სენდვიჩის ტიპის კონსტრუქცია).
- სტვენის ხმა: ჩართულია მაღალი ტემპერატურის რეჟიმი და ჭურჭელი დამზადებულია სხვადასხვა მასალისგან (სენდვიჩის კონსტრუქცია).
- ზუზუნის: გააქტიურებულია მაღალი ტემპერატურის რეჟიმი.
- ტკაცუნის: ელექტრო გადართვა სრულდება.
- შიშინი, ზუზუნის: მუშაობს გამაგრლებელი ვენტილატორი.
- რიტმული ხმა: დაფიქსირდა საკვების მოსამზადებელი ჭურჭელი.

5.3 ქვების აღმოჩენა

ეს ფუნქცია მიუთითებს ქურაზე სამზარეულოს ჭურჭლის არსებობაზე და გამორთავს მომზადების ზონებს, თუ 120 წმ-ში სამზარეულოს ჭურჭელი არ არის აღმოჩენილი.

5.4 ავტომატური გამორთვა

უსაფრთხოების ღონისძიების სახით, ქურა გარკვეულ პირობებში ავტომატურად გამორთვება. (მაგ. როდესაც ყველა მოსამზადებელი ზონა გამორთულია, როდესაც გაცხელების პარამეტრი არის არჩეული ჩართვის შემდეგ, ან როდესაც ჭურჭელი მშრალად დუღს).

5.5 OptiHeat Control (3 ნაბიჯი ნარჩენი სითბოს ინდიკატორი)

ინდიკატორი მიუთითებს, რომ მომზადების ზონა კვლავ ცხელია. მანამ, სანამ ინდიკატორი ჩართულია, არსებობს ნარჩენი სითბოსგან დამწვრობის რისკი.

ინდიკატორი ითიშება, როდესაც საჭმლის მომზადების ზონა გრილდება.

5.6 სიმძლავრის მართვა

თუ ქურა მაქსიმალური სიმძლავრის ლიმიტს მიაღწევს, მომზადების ზონების სიმძლავრე ავტომატურად შემცირდება სახლის ინსტალაციის მცველების დასაცავად. საკვების მომზადების შემცირებული სიმძლავრის მქონე ზონების შემთხვევაში, მართვის ზოლი დაიწყებს ციმციმს და აჩვენებს გაცხელების მაქსიმალურ დასაშვებ პარამეტრებს.

5.7 P PowerBoost

მაქსიმალური გაცხელების პარამეტრის შეზღუდული დროით გასააქტიურებლად. მისი გამოყენება შეგიძლიათ წყლის უფრო სწრაფად აღუდების მიზნით.

დააჭირეთ ღილაკს **P** ჩართვისთვის. დროის ამოწურვის შემდეგ, მომზადების ზონა უბრუნდება ყველაზე მაღალ ტემპერატურას. ამ ფუნქციის გამოსართავად შეცვალეთ გაცხელების პარამეტრი.

5.8 ტაიმერი

იმის დასადგენად, თუ რამდენ ხანს უნდა იმუშაოს მომზადების ზონამ.

დააყენეთ გაცხელების რეჟიმი მომზადების ზონაზე და დააჭირეთ .

დააყენეთ დრო $+$ / $-$ -ის გამოყენებით, შემდეგ დაადასტურეთ -ით. როდესაც დაყენებული დრო ამოიწურება, მომზადების ზონა გამოირთვება.

ტაიმერის გასაუქმებლად დააჭირეთ -ს შემდეგ $-$ -ს სანამ 00 არ გამოჩნდება ეკრანზე.

ასევე შეგიძლიათ გამოიყენოთ ფუნქცია წუთების დამთვლელობის სახით, როდესაც ქურა ჩართულია, მაგრამ არცერთი მომზადების ზონა არ მუშაობს. დააჭირეთ -ს და დააყენეთ დრო $+$ / $-$ -ის გამოყენებით.

5.9 პაუზა

ფუნქცია ყველა აქტიურ მომზადების ზონას ყველაზე დაბალ ტემპერატურაზე აყენებს.

ფუნქცია არ აჩერებს აქტიურ ტაიმერებს.

ჩასართავად/გამოსართავად დააჭირეთ **II**-ს.

5.10 ჩაკეტვა/ბავშვის უსაფრთხოების მოწყობილობა

საჭიროებისამებრ მართვის პანელის დაბლოკვა / განბლოკვა.

მომზადების დროს მართვის პანელის ხანმოკლე დაბლოკვისთვის: დააჭირეთ

-ს ერთხელ. განბლოკვისთვის კვლავ დააჭირეთ.

ჭურის შემთხვევითი ჩართვის თავიდან ასაცილებლად: ხანგრძლივად დააჭირეთ

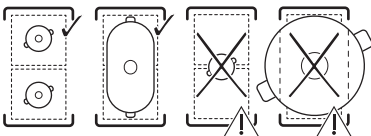
-ს 3 წმ-სთვის სანამ ყველა ზონა გამოირთვება, შემდეგ გამორთეთ ჭურა. ჭურის პანელის დეაქტივაციისას ფუნქცია აქტიური რჩება. ფუნქციის გამოსართავად, ჩართეთ ჭურა, ხანგრძლივად დააჭირეთ -ს 3 წმ-ის განმავლობაში, და გამორთეთ ჭურა.

5.11 Bridge

საჭმლის მომზადების ორი გვერდითი ზონის დასაკავშირებლად, რათა მათ ერთ მთლიან ზონად შეძლონ მუშაობა. მისი გამოყენება შეგიძლიათ დიდი ზომის ჭურჭელში (მაგ. პლანჩა) საჭმლის მოსამზადებლად. დარწმუნდით, რომ სამზარეულოს ჭურჭელი ორივე მომზადების ზონის ცენტრს ფარავს. თუ ჭურჭელი ზონების ორ ცენტრს შორის მდებარეობს, ფუნქცია არ ჩაირთვება.

1. თავიდან დააყენეთ გაცხელების პარამეტრი ერთერთი ზონისთვის.
2. დააჭირეთ ღილაკს  ჩართვისთვის.
3. შეცვალეთ გაცხელების პარამეტრი საჭიროებისამებრ.

ფუნქციის გამორთვისთვის დააჭირეთ ღილაკს .



5.12 SenseBoil®

წყლის ტემპერატურის ავტომატურად დარეგულირება, რათა დუღილის წერტილის მიღწევის შემდეგ ის არ გადადუღდეს.

1. ცივი წყლით სავსე ქვაბი მოათავსეთ მომზადების ზონაზე ნარჩენი სითბოს გარეშე.

2. დააჭირეთ ღილაკს .

როგორც კი წყალი ადუღების წერტილს მიაღწევს, ტემპერატურა ავტომატურად მცირდება.

ფუნქციის დეაქტივირებისთვის:

დააჭირეთ ღილაკს  ან 0.

მინიშნებები და რჩევები:

- ფუნქცია ყველაზე კარგად წყლის ასადუღებლად და მთელი, გაუთოელი კარტოფილის მოსამზადებლად მუშაობს.
- გადადუღების თავიდან ასარიდებლად, 4 სმ დატოვეთ ცარიელი ქვაბის კიდიდან.
- გამოიყენეთ 1 დან 5 ლ-მდე წყალი.
- მარილი მხოლოდ დუღილის წერტილის მიღწევისას დაამატეთ.
- არ გამოიყენოთ ფუნქცია ცარიელი ჭურჭლის შემთხვევაში.
- ფუნქცია არ მუშაობს მიწვის საწინააღმდეგო ჭურჭლის შემთხვევაში.
- ფუნქციის მუშაობის დროს Bridge-ის ჩართვა შეუძლებელია.

5.13 Hob²Hood

ფუნქცია აკავშირებს ჭურას გამწოვთან ინფრაწითელი სიგნალის კომუნიკატორის საშუალებით. გამწოვი ვენტილატორის სიჩქარეს არეგულირებს მომზადების ზონის ტემპერატურის მიხედვით. ასევე, შეგიძლიათ მანუალურად მართოთ ვენტილატორი.

 გამწოვების უმეტესობისთვის ფუნქცია სტანდარტულად გააქტიურებულია. დამატებითი ინფორმაციისათვის, იხილეთ გამწოვის მომხმარებლის სახელმძღვანელო.

ავტომატური რეჟიმი

ავტომატური რეჟიმი გთავაზობთ სიჩქარის რამდენიმე ვარიანტს (H0 - გამორთულიდან H6 - ინტენსიურამდე). ავტომატური ვარიანტის შესაცვლელად (H5) შეიყვანეთ მომხმარებლის პარამეტრები. იხილეთ „მენიუს სტრუქტურა“.

H1 – H6 ვარიანტებისთვის, გამწოვის განათება ავტომატურად აქტიურდება ჭურის ჩართვისას და ითიშება ჭურის გამორთვიდან 2 წთ-ის შემდეგ.

როდესაც ჭურას გამორთავთ, გამწოვის ვენტილატორმა შეიძლება გარკვეული დროის განმავლობაში იმუშაოს, რათა

მოაშოროს მომზადების შემდეგ დარჩენილი სუნი. ამ დროის შემდეგ, ვენტილატორი ავტომატურად გამოირთვება.

ხელის რეჟიმი

ჩართეთ ჭურა და დააჭირეთ -ს. ავტომატური რეჟიმი გამოირთვება. ვენტილატორის სიჩქარე შეცვალეთ -ის განმეორებით დაჭერით. ავტომატური რეჟიმის ჩასართავად, გამოირთეთ ჭურა და ხელახლა ჩართეთ.

მინიშნებები და რჩევები

- არ შეწყვიტოთ სიგნალი ჭურასა და გამწოვს შორის (მაგალითად, ჭურის მართვის პანელის დაფარვით).
- მოარიდეთ გამწოვის პანელი მზის პირდაპირ სხივებსა და ჰალოგენურ განათებას.
- ფუნქციის მუშაობისას არ გამოიყენოთ სხვა დისტანციურად მართვადი მოწყობილობები, რადგან მათ შეიძლება დაბლოკონ სიგნალი.

5.14 მენიუს სტრუქტურა

სიმბოლო	პარამეტრი
b	ხმა
P	ენერგიის შეზღუდვა
H	ვენტილატორის ავტომატური რეჟიმი

სიმბოლო	პარამეტრი
E	გამაფრთხილებელი სიგნალების / შეცდომების ისტორია

მომხმარებლის პარამეტრებზე გადასასვლელად: ხანგრძლივად დააჭირეთ -ს 3 წმ-ის განმავლობაში. შემდეგ, ხანგრძლივად დააჭირეთ -ს. **მენიუში ნავიგაცია:** მენიუ შედგება პარამეტრის სიმბოლოსა და მნიშვნელობისგან. პარამეტრებში ნავიგაციისთვის დააჭირეთ ღილაკს -ს წინა ტაიმერზე. პარამეტრის მნიშვნელობის შესაცვლელად დააჭირეთ ღილაკს  ან  წინა ტაიმერზე. **მენიუდან გასასვლელად:** დააჭირეთ ღილაკს .

5.15 ოპტიმიზაციის რჩევები

- როდესაც წყალს აცხელებთ, გამოიყენეთ მხოლოდ საჭირო ოდენობა.
 - თუ შესაძლებელია, ყოველთვის დაახურეთ თავსახური ჭურჭელს.
 - ნარჩენი სითბო გამოიყენეთ საკმლისთვის ტემპერატურის შესაწარმუნებლად ან გასაღნობად.
- დამატებითი ინფორმაციისათვის იხილეთ "ენერგოეფექტურობა".

6. საკვების მომზადების სახელმძღვანელო

ცხრილში მოცემული მონაცემები მხოლოდ სახელმძღვანელოა.

პარამეტრი	გამოიყენეთ რათა:	დრო (წთ)
1	შეინარჩუნეთ მომზადებული საკვების სითბო. დაახურეთ ჭურჭელს თავსახური.	საჭიროებისამებრ
1 - 2	ჰოლანდიური სოუსი: გააღწეთ კარაქი, შოკოლადი, ქელატინი. დრო და დრო მოურიეთ.	5 - 25
2	გამყარეთ ფუმფულა ომლეტები, გამომცხვარი კვერცხი. მოამზადეთ დაგებული სახურავით.	10 - 40
2 - 3	ბრინჯი და რძეზე დამზადებული კერძები ნელ ცეცხლზე მოხარშეთ, მზა კერძები გააცხელეთ. დაამატეთ ბრინჯზე მინიმუმ ორჯერ მეტი სითხე, რძის კერძები კი შუა გზაზე აურიეთ.	25 - 50
3 - 4	მოშუშული ბოსტნეული, თევზი, ხორცი. დაამატეთ რამდენიმე სუფრის კოვზი წყალი. მომზადების დროს შეამოწმეთ წყლის რაოდენობა.	20 - 45

პარამეტრი	გამოიყენეთ რათა:	დრო (წთ)
4 - 5	ორთქლზე მოხარშეთ კარტოფილი და სხვა ბოსტნეულები. ქილა 1-2 სმ წყლით შეავსეთ. ამ პროცესის დროს შეამოწმეთ წყლის დონე. ქვაბს თავსახური არ მოხსნათ.	20 - 60
4 - 5	მოამზადეთ უფრო დიდი რაოდენობით საჭმელი, მომუშაული ზორცი და სუფები. 3 ლ-მდე სითხე და სხვა ინგრედიენტები.	60 - 150
6 - 7	ნაზად შეწვით ესკალოპები, ხბოს კორდონ ბლუ, კატლეტები, რისოლები, ძეხვეული, ღვიძლი, რუ, კვერცხი, ბლინები, დონატები. საჭიროებისამებრ გადააბრუნეთ.	საჭიროებისამებრ
7 - 8	ღრმად შემწვარი კარტოფილი ფრი, ფილე სტეიკები, სტეიკები. საჭიროებისამებრ გადააბრუნეთ.	5 - 15
9	ადუღეთ წყალი, მოამზადეთ პასტა, მოწვით ზორცი (გულიაში, ქოთნის მწვადი), ღრმად შემწვარი ჩიფსები.	
P	ადუღეთ დიდი რაოდენობით წყალი. PowerBoost ჩაირთვება.	

7. მოვლა და დასუფთავება

7.1 გაასუფთავეთ ჭურის პანელის

- გაწმინდეთ ჭურა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- ყოველთვის გამოიყენეთ სუფთა ძირის მქონე სამზარეულოს ჭურჭელი.
- არ მიიყვანოთ საჭმლის მოსამზადებელი ჭურჭელი სითხის ამოდულებამდე ან მეტისმეტად მაღალ ტემპერატურამდე.
- არ გამოიყენოთ ინდუქციასთან შეუთავსებელი საჭმლის მოსამზადებელი ჭურჭელი. ასეთმა მასალამ შეიძლება გაკაწროს ან დალაქოს ჭურის ზედაპირი.
- მინის ზედაპირზე არსებული ნაკაწრები ან მუქი ლაქები არ ახდენენ ზემოქმედებას ჭურის ზედაპირზე.
- დანები ან ლითონის სხვა ნებისმიერი ბასრი ხელსაწყო მინის ზედაპირის გასაწმენდად არ გამოიყენოთ.
- გამოიყენეთ მხოლოდ რეკომენდებული ასაფხეკი

- დამატებითი ხელსაწყო სახით სტანდარტული გაწმენდის შემდეგ.
- დაელოდეთ ჭურის გაგრილებას და გაწმინდეთ ზედაპირი სველი ჩვრით და არააბრაზიულო სარეცხი საშუალებით. გაწმენდის შემდეგ ჭურა რბილი ჩვრით გაამშრალეთ.
- **დაუყოვნებლივ მოაცილეთ:** გამდნარი პლასტმასი, პლასტიკური ფირი, მარილი, შაქარი და შაქრის შემცველი საჭმელი. გამოიყენეთ საფხეკი და გამოიჩინეთ, სიფრთხილე, რომ არ მიიღოთ დამწვრობა.
- **მოაცილეთ, როდესაც ჭურა საკმარისად გაგრილდება:** კირის ნადების ლაქები, წყლის რგოლის ფორმის ლაქები, ცხიმის ლაქები, მზინვარე ლითონზე გაუფერულებული ადგილები. გაწმინდეთ ზედაპირი ისე, როგორც ზემოთაა აღწერილი. მზინავი ლითონისებრი ლაქის მოსაცილებლად, გამოიყენეთ რბილი ჩვარი და წყლისა და ძმრის ნაზავი.

8. ხარვეზების აღმოფხვრა

❗ თუ ქვემოთ მოცემული პრობლემის გადაჭრის გზას ვერ პოულობთ, დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.

თქვენ არ შეგიძლიათ ჭურის ჩართვა/ მართვა.

- დარწმუნდით რომ ჭურა სწორად არის დაკავშირებული ელექტროქსელთან.
- დარწმუნდით, რომ გაუმართაობის მიზეზს მცველი წარმოადგენს. თუ მცველი განმეორებით ქრება ან თუ გამუდმებით ისმის სიგნალი, დაუკავშირდით კვალიფიციურ

ელექტრიკოსის ინსტალაციის შესამოწმებლად.

- დარწმუნდით, რომ მართვის პანელი სუფთაა და არ არის დაბლოკილი ჭურჭლით/უცხო საგნებით.

ჭურა გარკვეული დროის შემდეგ თავისით გამოირთვება.

- ეს გაუმართაობა არ არის. გარკვეულ სიტუაციებში, უსაფრთხოების უზრუნველსაყოფად, ჭურა ავტომატურად გამოირთვება. იხილეთ „ავტომატური გამორთვა“.

ერთ-ერთი მომზადების ზონის მაქსიმალური სიმძლავრე მიუწვდომელია ან ის გამუდმებით იცვლება ორ დონეს შორის.

- ეს გაუმართაობა არ არის. იხილეთ „სიმძლავრის მართვა“.
- შეამცირეთ იმავე ფაზასთან მიერთებული საჭმლის მომზადების დანარჩენი ზონების ტემპერატურული რეჟიმი.

Hob®Hood არ მუშაობს.

- დარწმუნდით, რომ არაფერი ფარავს მართვის პანელს ან არ ბლოკავს სიგნალს.
- გადაიტანეთ ჭურჭელი სხვა მომზადების ზონაში ან გადართეთ გამწოვი მექანიკურ რეჟიმში.

SenseBoil®ფუნქცია არ მუშაობს.

- გამოიყენეთ ცივი ჭურჭელი მომზადების ზონაზე ნარჩენი სითბოს გარეშე.

- ჭურის სიმძლავრის დონე უფრო მაღალ მნიშვნელობაზე დააყენეთ. დარწმუნდით, რომ შერჩეული სიმძლავრე სახლში დამონტაჟებულ დამცველებთან თავსებადია. იხილეთ „ენერგიის შეზღუდვა“.

E და ციფრი გამოჩნდება.

- გამორთეთ ჭურა, დაელოდეთ რამდენიმე წუთი და შემდეგ ხელახლა ჩართეთ. პრობლემის გაგრძელების შემთხვევაში დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.

მართვის პანელი ციმციმებს.

- გამოიყენეთ სამზარეულოს ჭურჭელი, რომლის ძირის დიამეტრიც მომზადების ზონის ზომის მსგავსია.
- დარწმუნდით, რომ სამზარეულოს ჭურჭელი ინდუქციურ ღუმელთან თავსებადია.

F და 1/2/3 ჩნდება ერთდროულად.

- დარწმუნდით, რომ სამზარეულოს ჭურჭელი შეესაბამება ფუნქციის მოთხოვნებს. იხილეთ „SenseBoil®“.
- დარწმუნდით, რომ სამზარეულოს ჭურჭელი წყლი სწორი რაოდენობითაა სავსე.
- მოერიდეთ ამ ფუნქციის გამოყენებას წყლის გარდა სხვა სითხეებთან.

9. ტექნიკური მონაცემები

9.1 ქარხნული პასპორტი

მოდელი KIS62453I

ტიპი 61 B4A 01 AA

ინდუქცია

სერიული ნომერი

ELECTROLUX

პროდუქტის რეცხობრივი კოდი (PNC) 949 599 321

ML 00

220 - 240 ვ / 400 ვ 2N, 50 ჰც

მწარმოებელი ქვეყანა:: გერმანია

7.35 კვტ



9.2 საკვების მომზადების ზონის სპეციფიკაცია

მომზადების ზონების სიმძლავრე შეიძლება ოდნავ განსხვავდებოდეს ქვემოთ მოცემული მონაცემებისგან, რაც დამოკიდებულია ჭურჭლის მასალასა და ზომებზე.

საკვების მომზადების ზონა	ნომინალური სიმძლავრე (მაქსიმალური გაცხელების პარამეტრი) [ვტ]	PowerBoost [ვტ]	PowerBoost მაქსიმალური ხანგრძლივობა [წთ]	სამზარეულოს ჭურჭლის დიამეტრი [მმ]
მარცხენა წინა	2300	3200	10	125 - 210
მარცხენა უკანა	2300	3200	10	125 - 210
მარჯვენა წინა	1400	2500	4	125 - 145
მარჯვენა უკანა	1800	2800	10	145 - 180

10. ენერგოეფექტურობა

10.1 ინფორმაცია პროდუქტის შესახებ (EU) No 66/2014-ის მიხედვით

მოდელის იდენტიფიკაცია		KIS62453I
სახურავის ტიპი		ჩაშენებული ბრტყელი სახურავი
საჭმლის მოსამზადებელი ზონების რაოდენობა		4
გათბობის ტექნოლოგია		ინდუქცია
საჭმლის მოსამზადებელი წრიული ზონების დიამეტრი (Ø)	მარჯვენა წინა მარჯვენა უკანა	14.5 სმ 18.0 სმ
საჭმლის მოსამზადებელი წრიული ზონის სიგრძე (L) და სიგანე (W)	მარცხენა წინა	L 22.1 სმ W 21.8 სმ
საჭმლის მოსამზადებელი წრიული ზონის სიგრძე (L) და სიგანე (W)	მარცხენა უკანა	L 22.1 სმ W 21.8 სმ
საჭმლის მოსამზადებელი ერთი ზონის ენერგომომხმარება (EC electric cooking)	მარცხენა წინა	188.9 ვტსთ/კგ
	მარცხენა უკანა	188.9 ვტსთ/კგ
	მარჯვენა წინა	180.8 ვტსთ/კგ
	მარჯვენა უკანა	176.9 ვტსთ/კგ
სახურავის ენერგომომხმარება (EC electric hob)		183.9 ვტსთ/კგ

მოწყობილობამ გაიარა შემდეგი ტესტები: EN IEC 60350-2.

10.2 ინფორმაციის მოთხოვნები (EU) No 2023/826-ის მიხედვით

ენერგიის მოხმარება გამორთულ რეჟიმში	0.3 ვტ
მაქსიმალური დრო, რომელიც საჭიროა იმისთვის, რომ მოწყობილობა ავტომატურად გადავიდეს დაბალი ენერგომომხმარების შესაბამის რეჟიმში	2 წთ

მოწყობილობამ გაიარა შემდეგი ტესტები: EN 50564.

11. გარემოსდაცვითი საკითხები

საჭიროა მასალების გადამუშავება, თუ პროდუქტზე გამოსახულია სიმბოლო . გადამუშავებისთვის შესაფუთი მასალა მოათავსეთ შესაბამის კონტეინერში.

დაგვეხმარეთ გარემოს და ადამიანის ჯანმრთელობის დაცვაში ელექტრონიკის და ელექტრონული მოწყობილობების ნარჩენების გადამუშავებით. მოწყობილობა, რომელზეც გამოსახულია

სიმბოლო  არ უნდა გადაადგოთ საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად. დააბრუნეთ პროდუქტი თქვენს

ადგილობრივ გადასამუშავებელ ობიექტში ან დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ სამსახურს.

РУССКИЙ

1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ...	17
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	20
3. СБОРКА.....	22
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	24
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	24
6. РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	27

7. УХОД И ОЧИСТКА.....	28
8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	28
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	29
10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ	29
11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	30

Право на изменения сохраняется.

1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с прилагаемой к нему инструкцией. Изготовитель не несет ответственности за любые травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту инструкцию в безопасном и доступном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными

или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.

- Дети должны находиться под присмотром, чтобы не допустить игр с прибором.

- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к устройству во время его использования и охлаждения.
- Включите устройство защиты от детей, при его наличии.
- Детям запрещено чистить или обслуживать прибор без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских гостевых домах и других аналогичных помещениях, где такое использование не превышает (сред-

него) уровня бытового использования.

- **ВНИМАНИЕ!** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления (в том числе в автоматическом режиме). Короткий процесс приготовления необходимо контролировать постоянно.
- **ВНИМАНИЕ!** Оставлять без присмотра готовые блюда на жире или масле достаточно опасно, поскольку это может привести к пожару.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Соблюдайте осторожность! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Дым указывает на перегрев. Никогда не тушите огонь на варочной панели водой. Выключите прибор и накройте пламя, например, противопожарным одеялом или крышкой.
- **ВНИМАНИЕ!** Подключение прибора к электросе-

ти не должно выполняться через внешние переключющие устройства, например, таймеры, а также через электрические цепи, регулярно включае-мые и выключаемые поставщиком электроэнергии.

- Не кладите металличе-ские предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверх-ность, так как возможно их сильное нагревание.
- Не включайте прибор до его установки в кухонном шкафе.
- Не используйте для очистки прибора подавае-мую под давлением воду и пар.
- После использования вы-ключите конфорку, уста-новив ее ручку управле-ния в соответствующее положение. Не полагай-тесь на датчик обнаруже-ния посуды.
- **ВНИМАНИЕ!** При обнару-жении трещин на поверх-ности выключите прибор во избежание поражения электрическим током.

Если прибор подключен к электросети напрямую с помощью клеммной ко-лодки, извлеките плавкий предохранитель, чтобы отсоединить прибор от сети. В любом случае не-обходимо обратиться в авторизованный сервис-ный центр.

- Во избежание несчастно-го случая, замену повре-жденного кабеля питания должен выполнять изгото-витель, авторизованный сервисный центр или спе-циалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Используйте только ту защиту вароч-ной поверхности, которая была разработана произ-водителем прибора для приготовления пищи, ука-зана производителем прибора в инструкциях как пригодная для исполь-зования с данным прибо-ром или встроена в при-бор. Использование не-надлежащей защиты мо-жет стать причиной не-счастливого случая.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!

Установку прибора должен выполнять только квалифицированный специалист.

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора или получения травмы.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Подробные инструкции по сборке приводятся в брошюре по установке.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Соблюдайте осторожность при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда пользуйтесь защитными перчатками и закрытой обувью.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор рядом с дверью или под окном, чтобы исключить падение посуды с прибора при открывании двери или окна.
- В нижней части каждого прибора установлены вентиляторы охлаждения.
- При установке прибора над выдвижным ящиком:
 - Не храните в ящике мелкие предметы или бумагу, которые могут повредить вентиляторы охлаждения или нарушить систему охлаждения.
 - Минимальное расстояние между нижней частью прибора и содержимым ящика должно составлять 2 см.
- Уберите все разделительные панели в шкафу под прибором.

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны выполняться квалифицированным электриком.
- .
- Перед выполнением любых операций отключите прибор от сети.
- Убедитесь, что параметры, указанные в табличке с техническими данными, соответствуют параметрам вашей электросети.
- Ослабленные или неправильные сетевые подключения или вилки могут привести к перегреву на контактах.
- Используйте правильный сетевой кабель.
- Не допускайте спутывания проводов.
- Проверьте наличие защиты от поражения электрическим током.
- Используйте кабельные зажимы для сетевого шнура.
- Убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если применимо) не касаются горячих поверхностей.
- Не используйте разветвители и удлинители кабелей.
- Не допускайте повреждения сетевой вилки и шнура. Замену, при ее необходимости, должен выполнять наш авторизованный сервисный центр или квалифицированный электрик.
- Защита от поражения электрическим током на изолированных частях под напряжением должна быть закреплена таким образом, чтобы снять ее без инструментов было невозможно.
- Вставляйте вилку шнура питания в розетку только в конце установки прибора. После установки обеспечьте доступ к сетевой вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- При отключении прибора не тяните за кабель питания. Тяните только за вилку.
- Используйте только подходящие изолирующие устройства: защитные автоматические выключатели, плавкие

- предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от токов утечки на землю и замыкатели.
- Электроустановка должна быть оснащена разъединительным устройством, отключающим прибор от сети на всех полюсах, с шириной размыкания контактов не менее 3 мм.
- При появлении кода ошибки E3, отключите прибор и проверьте электрическое подключение и напряжение в сети.

2.3 Воспользуйтесь

ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

- Не вносите изменений в этот прибор.
- Перед первым использованием снимите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если применимо).
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.
- Выключайте конфорки после каждого использования.
- Не кладите столовые приборы или крышки кастрюль на конфорки, так как они могут нагреться.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания во избежание поражения электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе, чем на 30 см.
- Выкладывая продукты на сковороду с горячим маслом, соблюдайте осторожность, так как масло может разбрызгаться.
- Не используйте алюминиевую фольгу или другие материалы между варочной поверхностью и кухонной посудой, если иное не указано производителем этого прибора.

- Используйте только те аксессуары, которые рекомендованы производителем для этого прибора.

ВНИМАНИЕ!

Риск возгорания и взрыва.

- Нагретые жиры и масло могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не размещайте нагретые предметы рядом с открытым огнем.
- Горячие пары масла могут самовоспламениться.
- Использованное масло с остатками пищи может воспламениться при более низких температурах.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся предметы вблизи прибора.

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Во избежание ожогов не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не кладите на стеклянную поверхность варочной панели горячие крышки.
- Не допускайте полного выкипания жидкости в посуде.
- Не допускайте падения предметов или посуды на прибор, чтобы избежать повреждения поверхности.
- Не включайте конфорки без посуды или с пустой посудой.
- Посуда, изготовленная из чугуна или с поврежденным дном, может привести к появлению царапин на стеклянной или стеклокерамической поверхности. Всегда приподнимайте посуду при перемещении ее по варочной панели.
- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: эти лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в условиях экстремально высокой температуры, вибрации и влажности или предназначены для отображения информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Используйте только оригинальные запасные части.

2.4 Уход и очистка

- Регулярно очищайте прибор во избежание ухудшения состояния его поверхности.
- Перед каждой очисткой выключайте прибор и дайте ему остыть.
- Очистите прибор мягкой салфеткой, смоченной в . Используйте только нейтральные средства для очистки. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы, если не указано иное.
- Регулярно проверяйте прибор на наличие признаков ухудшения характеристик, которые могут сделать его непригодным для контакта с пищевыми продуктами, в частности

трещин, вздутий, расслоения, усадки, липкости, коррозии или других видимых изменений текстуры или внешнего вида. Соблюдайте инструкции по очистке и уходу, чтобы избежать ухудшения характеристик.

2.5 Утилизация

ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

- За информацией о надлежащей утилизации прибора обращайтесь в местные органы управления.
- Отключите прибор от электросети, затем отрежьте и утилизируйте электрический шнур.

3. СБОРКА

3.1 Перед установкой

Найдите табличку с техническими данными в нижней части варочной панели и запишите для справки в дальнейшем серийный номер

3.2 Сборка варочной панели

 Размеры для установки и визуальные инструкции приводятся на схемах монтажа на первых страницах руководства пользователя.

При установке сверху руководствуйтесь схемой **A**. При встроенном монтаже пользуйтесь схемой **B**.

При установке варочной панели под вытяжкой ознакомьтесь с инструкциями по установке вытяжки, в которых приведены данные о минимальном расстоянии между приборами.

В случае установки прибора над выдвижным ящиком система вентиляции варочной панели может во время приготовления нагревать предметы, хранящиеся в ящике.

3.3 Соединительный кабель

ВНИМАНИЕ!

Все электрические подключения должен выполнять квалифицированный электрик.

- Варочная панель поставляется со шнуром питания.

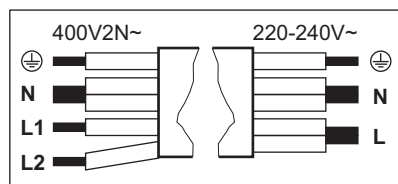
- При замене поврежденного шнура питания используйте кабель типа H05V2V2-F который выдерживает температуру 90°C и выше. Минимальное сечение каждого провода в шнуре должно соответствовать сечению, указанному в таблице ниже. Обратитесь в местный сервисный центр. Замену шнура питания должен выполнять только квалифицированный электрик.
- Запрещается подключать провода через контактные вилки, сверлить или паять концы проводов, а также подсоединять кабель без концевой муфты.

Однофазное подключение

1. Снимите муфты с концов проводов черного, коричневого и синего цвета.
2. Снимите часть изоляции с концов проводов черного, коричневого и синего цвета.
3. Подсоедините концы проводов черного и коричневого цвета.
4. Наденьте новую муфту на конец общего провода (требуется специальный инструмент).
5. Подсоедините концы двух синих проводов.
6. Наденьте новую муфту на конец общего провода (требуется специальный инструмент).

Двухфазное подключение

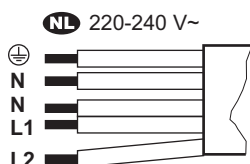
1. Снимите концевые муфты с проводов синего цвета.
2. Снимите часть изоляции с концов проводов синего цвета.
3. Подсоедините концы двух синих проводов.
4. Наденьте новую муфту на конец общего провода (требуется специальный инструмент).



Двухфазное подключение: 400 В2N~
(5x1,5 мм² or 4x2,5 мм²)

Однофазное подключение: 220–240 В~
(5x1,5 мм² or 3x4 мм²)

	Зеленый – желтый	Зеленый – желтый	
N	Синий и синий	Синий и синий	N
L1	Черный	Черный и коричневый	L
L2	Коричневый		



NL 220 - 240 В~ (5x1,5 мм²)

	Зеленый – желтый
--	------------------

NL 220 - 240 В~ (5x1,5 мм²)

N	Синий и синий
L1	Черный
L2	Коричневый

3.4 Ограничение мощности

Ограничение мощности определяет общий уровень используемой варочной панелью мощности в пределах установленных в доме предохранителей. По умолчанию на варочной панели задана максимально допустимая мощность. Убедитесь, что выбранный уровень мощности соответствует номиналу предохранителей, установленных на домашнем электрощите.

Если уровень мощности ниже 2000 Вт, активировать программу SenseBoil® невозможно.

Уменьшение или увеличение уровня мощности:

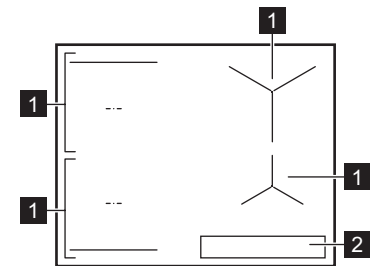
1. Войдите в меню, нажмите и удерживайте в течение 3 секунд. Затем нажмите и удерживайте .
2. Нажмите и удерживайте на переднем таймере, пока не появится P.
3. Для переключения между настройками нажмите — / + на переднем таймере.
4. Нажмите , чтобы выйти.

Уровни мощности:

P73 - 7350 Вт, P15 - 1500 Вт, P20 - 2000 Вт, P25 - 2500 Вт, P30 - 3000 Вт, P35 - 3500 Вт, P40 - 4000 Вт, P45 - 4500 Вт, P50 - 5000 Вт, P60 - 6000 Вт

4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Функциональные элементы варочной панели



- 1 Индукционные конфорки
- 2 Панель управления

4.2 Символы на панели управления и на дисплее

Символ / индикатор	
ⓘ	Вкл / Выкл

Символ / индикатор	
	Пауза
⌚, +, -	Таймер
⌚, °C	SenseBoil®
⌚	Bridge
Y AUTO	Hob2Hood
P	PowerBoost
🔒	Блокировка кнопок/Защита от детей
E + цифра	Возникла неисправность.
🔍, 🔍, 🔍	OptiHeat Control

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

5.1 Использование варочной панели

Нажмите и удерживайте ⓘ, чтобы включить или выключить варочную поверхность. Поставьте посуду на конфорку и установите уровень нагрева на панели управления. Для выключения конфорки нажмите 0.

Таймер Есо

В целях экономии энергии конфорка отключается незадолго перед передачей звукового сигнала завершения отсчета времени на таймере.

5.2 Посуда

Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским. Перед размещением посуды на варочной панели вымойте и высушите ее. Не перетягивайте посуду по поверхности и краям и углам стекла во избежание сколов или повреждений. Не ставьте горячую посуду на панель управления

- во избежание повреждения электронных компонентов.
- Проверьте, подходит ли посуда для индукционного режима (например, притягивается ли к дну магнит). Для оптимального переноса тепла используйте посуду с диаметром дна, близким к размеру конфорки. Посуда меньшего диаметра может нагреваться медленнее, тогда как посуда большего диаметра может перегреться и повредить панель управления.
- Материал посуды**
- **правильно:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (с соответствующей маркировкой производителя).
 - **неправильно:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.
- Шум во время работы**
- Создаваемый шум зависит от материала посуды и текущего уровня нагрева. Это

нормально и не указывает на неисправность.

- потрескивание: посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: включается высокий уровень нагрева для посуды, изготовленной из нескольких материалов (многослойное дно).
- гудение: включается высокий уровень нагрева.
- пощелкивание: звук электрического переключателя при .
- шипение, жужжание: работает вентилятор охлаждения.
- ритмичный звук: посуда обнаружена.

5.3 Обнаружение посуды

Данная функция указывает на наличие посуды на варочной панели и выключает конфорки, если в течение 120сек наличие посуды не подтверждается.

5.4 Автоматическое выключение

В качестве меры безопасности варочная панель автоматически отключается при определенных условиях (например, когда выключены все конфорки, когда после включения не установлена ни одна настройка нагрева или когда полностью выпадает вода в кастрюле).

5.5 OptiHeat Control (трехступенчатый индикатор остаточного тепла)

Индикатор показывает, что конфорка еще не остыла. Пока горит индикатор, существует опасность ожога ввиду остаточного тепла. Индикатор исчезает после полного остывания конфорки.

5.6 Система управления мощностью

Если варочная панель достигает максимальной располагаемой мощности, мощность конфорок автоматически снижается для защиты предохранителей, установленных в домашнем электрощите. Для конфорки с пониженной мощностью линейка управления мигает и отображает максимально доступные для них уровни нагрева.

5.7 P PowerBoost

Применяется для активации режима максимального нагрева на ограниченное время. Помогает быстрее вскипятить воду.

Нажмите **P** для включения. По истечении заданного времени конфорка возвращается на настройку наибольшего уровня нагрева. Чтобы выключить эту функцию, измените уровень нагрева.

5.8 Таймер

Определяет продолжительность работы конфорки.

Установите уровень нагрева конфорки и нажмите . Установите время с помощью **+** / **-**, затем подтвердите с помощью . По истечении заданного времени конфорка отключается. Чтобы отменить таймер, нажмите , затем нажмите **—** и удерживайте, пока на дисплее не появится 00.

Также можно использовать эту функцию для контроля времени, когда варочная панель включена, но ни одна из конфорок не работает. Нажмите  и установите время с помощью **+** / **-**.

5.9 Пауза

Функция устанавливает все активные конфорки на минимальный уровень нагрева. Эта функция не отключает никаких активных таймеров.

Для включения/выключения нажмите **II**.

5.10 Блокировка кнопок/Защита от детей

Блокировка / разблокировка панели управления при необходимости.

Для кратковременной блокировки панели управления во время приготовления

нажмите  один раз. Нажмите еще раз для разблокировки.

Во избежание случайного использования варочной панели нажмите и удерживайте  в течение 3 сек, пока все конфорки выключены, а затем выключите варочную панель. После выключения варочной панели данная функция продолжает работать. Для выключения функции включите варочную панель, нажмите и удерживайте  в течение 3 сек и выключите варочную панель.

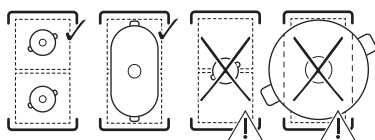
5.11 Bridge

Объединение двух левых конфорок, в результате чего они работают как одна. Данную функцию можно использовать для

приготовления в большой посуде (например, на планче). Убедитесь, что посуда покрывает центры обеих конфорок. Если посуда стоит между центрами конфорок, функция не запускается.

1. Установите уровень нагрева одной из конфорок.
2. Нажмите  для включения.
3. Меняйте уровень нагрева по мере необходимости.

Для выключения функции нажмите .



5.12 SenseBoil®

Автоматически регулирует температуру воды, чтобы она не выплескивалась при достижении точки кипения.

1. Поставьте кастрюлю с холодной водой на конфорку без остаточного тепла.
2. Нажмите .

Как только вода достигнет точки кипения, уровень нагрева автоматически снизится.

Для выключения функции нажмите  или 0.

Указания и рекомендации

- Эта функция лучше всего подходит для кипячения воды и варки целого неочищенного картофеля.
- Чтобы вода не выплескивалась при кипении, заполнять кастрюлю следует на 4 см ниже края.
- Заливайте от 1 до 5 л воды.
- Добавляйте соль, только когда вода закипит.
- Не используйте эту функцию с пустой посудой.
- Эта функция не работает с посудой с антипригарным покрытием.
- Включение Bridge во время работы функции невозможно.

5.13 Hob²Hood

Данная функция связывает варочную панель с вытяжкой с помощью коммутатора инфракрасных сигналов. Вытяжка регулирует скорость вентилятора в зависимости от температуры конфорки. Управлять вен-

тилятором вытяжки также можно в ручном режиме.

 Для большинства вытяжек эта функция включена по умолчанию. Более подробная информация приводится в руководстве пользователя к вытяжке.

Автоматический режим

Автоматический режим предлагает несколько настроек скорости (от H0 – выключено до H6 – интенсивно). Чтобы изменить настройки по умолчанию (H5), введите пользовательские настройки. Подробнее в разделе «Структура меню».

Для настроек H1 – H6 освещение вытяжки включается автоматически при включении варочной панели и отключается через 2 мин после ее выключения.

При выключении варочной панели вентилятор вытяжки может продолжать работать в течение определенного времени для удаления запахов, оставшихся после приготовления. По истечении этого времени вентилятор автоматически выключается.

Ручной режим

Включите варочную панель и нажмите . Автоматический режим выключается. Измените скорость вентилятора, нажав несколько раз .

Для включения автоматического режима выключите варочную панель и снова включите ее.

Указания и рекомендации

- Не перекрывайте сигнал между варочной панелью и вытяжкой (например, накрывая панель управления варочной панелью).
- Обеспечьте защиту панели вытяжки от прямого солнечного излучения и воздействия галогенового света.
- Не используйте другие приборы с дистанционным управлением во время работы функции, так как они могут блокировать сигнал.

5.14 Структура меню

Символ	Установка
b	Звук
P	Ограничение мощности

Символ	Установка
H	Автоматический режим вентилятора
E	Журнал сигналов тревоги/ошибок

Для ввода пользовательских параметров: нажмите и удерживайте ① в течение 3 сек. Затем нажмите и удерживайте 1.

Навигация по меню: меню состоит из символа настройки и значения. Для переключения между настройками нажмите ② на переднем таймере. Для изменения за-

данного значения нажмите + или — на переднем таймере. Для выхода из меню нажмите ①.

5.15 Советы по оптимизации

- При нагреве воды используйте только необходимое количество.
- По возможности всегда накрывайте посуду крышками.
- Для поддержания блюда в теплом состоянии и для растапливания продуктов используйте остаточное тепло.

Подробнее в разделе «Энергоэффективность».

6. РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Данные, приведенные в таблице, предназначены исключительно для ознакомления.

Установка	Используйте для:	Время (мин)
1	Сохранения приготовленных блюд теплыми. Накройте кухонную посуду крышкой.	при необходимости
1 - 2	Голландский соус; растапливание: сливочное масло, шоколад, желатин. Время от времени перемешивайте.	5 - 25
2	Загустение: пышный омлет, запеченные яйца. Приготовление под крышкой.	10 - 40
2 - 3	Рис, сваренный на медленном огне, и молочные блюда, разогрев готовых блюд. Добавьте как минимум вдвое больше воды, чем количество риса. Перемешайте молочные блюда на середине приготовления.	25 - 50
3 - 4	Тушение овощей, рыбы, мяса. Добавьте несколько столовых ложек воды. Проверьте количество воды во время приготовления.	20 - 45
4 - 5	Приготовление картофеля и других овощей на пару. Залейте в кастрюлю 1-2 см воды. Проверьте уровень воды в процессе приготовления. Не снимайте крышку.	20 - 60
4 - 5	Приготовление значительного количества продуктов, рагу и супов. До 3 л жидкости плюс ингредиенты.	60 - 150
6 - 7	Обжаривание на слабом огне: эскалоп, телятина кордон блю, котлеты, рубленые котлеты, сосиски, печень, заправка для соуса, яйца, блины, пирожки. Переверните при необходимости.	при необходимости
7 - 8	Сильная обжарка: картофельные биточки, стейки из филе говядины, стейки. Переверните при необходимости.	5 - 15
9	Кипячение воды, приготовление пасты, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.	
P	Кипячение большого количества воды. PowerBoost включено.	

7. УХОД И ОЧИСТКА

7.1 Очистка варочной панели

- Очищайте варочную панель после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Не допускайте выкипания воды в посуде или ее нагревания до слишком высокой температуры.
- Не используйте посуду из материалов, не совместимых с индукционными плитами. Такие материалы могут поцарапать или загрязнить поверхность варочной панели.
- Царапины или темные пятна на стеклянной поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Не используйте ножи и другие острые металлические инструменты для очистки стеклянной поверхности.
- Пользуйтесь рекомендуемым скребком только как дополнительным инструментом после стандартной очистки.

- Подождите, пока варочная панель остынет, и протрите поверхность влажной салфеткой с неабразивным чистящим средством. После очистки насухо вытрите варочную панель мягкой салфеткой.
- **Удаляйте незамедлительно:** расплавленный пластик, пластиковую пленку, соль, сахар и продукты с сахаром. Пользуйтесь скребком и соблюдайте осторожность, чтобы избежать ожогов.
- **Удаление следующих загрязнений следует выполнять, только если поверхность варочной панели достаточно остыла:** известковый налет, круги от воды, пятна жира, пригоревшие остатки пищи, пятна с металлическим отливом, изменяющие первоначальный цвет поверхности. Очистите поверхность, как описано выше. Для удаления металлического отлива используйте мягкую салфетку, смоченную в растворе воды с уксусом.

8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

❗ Если вы не можете найти решение проблемы ниже, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Варочная панель не включается или не работает.

- Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжения в сети.
- Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель часто перегорает или вы слышите постоянный звуковой сигнал, обратитесь к квалифицированному электрику для осмотра установки.
- Панель управления должна быть чистой, и на нее не следует ставить посуду и посторонние предметы.

Через некоторое время варочная панель отключается сама по себе.

- Это не является неисправностью. В некоторых ситуациях варочная панель отключается автоматически для обеспечения безопасности. Подробнее в разделе «Автоматическое выключение».

Максимальная настройка нагрева для одной из конфорок недоступна или она постоянно меняется между двумя уровнями.

- Это не является неисправностью. Подробнее в разделе «Система управления мощностью».
- Уменьшите мощность, подводимую к двум конфоркам, подключенным к той же фазе.

Hob²Hood не работает.

- Убедитесь, что панель управления не закрыта посторонними предметами и ничто не блокирует сигнал.
- Переставьте посуду на другую конфорку или переведите вытяжку в ручной режим.

Функция SenseBoil® не работает.

- Ставьте на конфорку холодную посуду без остаточного тепла.
- Установите уровень мощности варочной панели на более высокое значение. Убедитесь, что выбранный уровень мощности соответствует номиналу предохранителей, установленных на

домашнем электрошите. См. раздел «Ограничение мощности».

Появляется **E** и **цифра**.

- Выключите варочную панель, подождите несколько минут, затем снова включите ее. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Появляется **Панель управления мигает**.

- Используйте посуду, диаметр дна которой соответствует размеру конфорки.

- Убедитесь, что посуда подходит для индукционной панели.

Одновременно появляются **F** и **1/2/3**.

- Убедитесь, что посуда соответствует выбранному режиму. Подробнее в разделе «SenseBoil®».
- Убедитесь, что посуда заполнена правильным количеством воды.
- Не рекомендуется использовать данную функции с другими жидкостями, кроме воды.

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

9.1 Табличка с техническими данными

Модель KIS62453I
Тип 61 B4A 01 AA
Индукция
Серийный номер
ELECTROLUX

Продуктовый номер (PNC) 949 599 321 ML 00
220–240 В / 400 В 2N, 50 Гц
Изготовлено в: Германия
7.35 кВт



9.2 Спецификация конфорок

Мощность конфорок может несколько отличаться от приведенных ниже данных в зависимости от материала и размера посуды.

Конфорка	Номинальная мощность (максимальный уровень нагрева) [Вт]	PowerBoost [Вт]	Максимальная продолжительность PowerBoost [мин]	Диаметр посуды [мм]
Левая передняя	2300	3200	10	125 - 210
Левая задняя	2300	3200	10	125 - 210
Правая передняя	1400	2500	4	125 - 145
Задняя правая	1800	2800	10	145 - 180

10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

10.1 Технические данные согласно (EU) № 66/2014

Модель	KIS62453I
Тип конфорочной (варочной) панели	Встраиваемая варочная панель
Количество рабочих зон	4
Технология нагревания	Индукция

Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны (Ø)	Правая передняя Задняя правая	14.5 см 18.0 см
Длина и ширина полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны или участка (длина L; ширина W)	Левая передняя	L 22.1 см W 21.8 см
Длина и ширина полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны или участка (длина L; ширина W)	Левая задняя	L 22.1 см W 21.8 см
Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм (EC electric cooking, E _{cw})	Левая передняя Левая задняя Правая передняя Задняя правая	188.9 Вт·ч/кг 188.9 Вт·ч/кг 180.8 Вт·ч/кг 176.9 Вт·ч/кг
Потребление энергии конфорочной (варочной) панели на килограмм (EC electric hob, E _{Chob})		183.9 Вт·ч/кг

Прибор протестирован согласно: EN IEC 60350-2.

10.2 Требования к информации согласно (EU) № 2023/826

Потребляемая мощность в выключенном состоянии	0,3 Вт
Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления	2 мин

Прибор протестирован согласно: EN 50564.

11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом следует сдавать на переработку  Поместите элементы упаковки в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Сдавая электрические и электронные приборы на переработку, вы вносите свой вклад в защиту окружающей среды и здоровья челове-

ка. Не утилизируйте приборы, помеченные символом  с бытовыми отходами. Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

УКРАЇНСЬКА

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ.....	31
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	33
3. ЗБИРАННЯ.....	35
4. ОПИС ВИРОБУ.....	37
5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	37
6. КУЛІНАРНИЙ ПОРАДНИК.....	40

7. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ.....	40
8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....	41
9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	42
10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	42
11. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	43

Може змінитися без оповіщення.

1. ⚠️ ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу уважно ознайомтеся з наданими інструкціями. Виробник не несе відповідальності за травми чи збитки, спричинені неправильним установленням або використанням. Інструкції слід зберігати в безпечному й доступному місці для використання в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.

- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися із цим приладом.
- Тримайте пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слідкуйте за тим, щоб під час використання та охолодження діти та домашні тварини не підходили близько до приладу.
- Увімкніть пристрій захисту від доступу дітей (за наявності).
- Діти не повинні виконувати роботи з очищення або обслуговування приладу без нагляду.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, пансіо-

натах, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека займання: Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- **ОБЕРЕЖНО:** Процес готування потребує контролю (навіть у разі застосування автоматичної функції). Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Готування з використанням жиру чи олії без нагляду створює ризик пожежі.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, так щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Дим свідчить про перегрів. Ніколи не використовуйте воду для гасіння вогню. Вимкніть прилад і накрийте полум'я, наприклад, протипожежним покривалом або кришкою.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад не повинен бути під-

ключеним через зовнішній перемикач, наприклад таймер, або підключений до мережі, що регулярно вмикається та вимикається службовим пристроєм.

- Не можна класти на прилад металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітися.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у відповідну конструкцію.
- Не використовуйте пару та водяні розпилювачі для очищення приладу.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор деко.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо поверхня трісне, вимкніть прилад, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом. Якщо прилад підключено до мережі живлення безпосередньо через розподільну коробку, вийміть запобіжник, щоб відключити прилад від джерела живлення. У будь-якому випадку, зверніться до ав-

торизованого сервісного центру.

- У разі пошкодження електричного кабелю заміну, задля уникнення ураження електричним струмом, має проводити виробник, його авторизований сервісний центр або інші особи, що мають аналогічну кваліфікацію.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовуйте лише запобіж-

ники варильної поверхні, розроблені виробником пристрою для приготування, визнані придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника або вбудовані у пристрій. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Монтаж

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад може лише кваліфікований фахівець.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування або пошкодження приладу.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- За детальною інформацією щодо збирання приладу зверніться до інструкцій з монтажу.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та закриті взуття.
- Ущільніть зрізані поверхні шафи, щоб запобігти проникненню вологи, яка може призвести до набухання.
- Захистіть дно приладу від пари та вологи.
- Не встановлюйте прилад поруч із дверми або під вікном, щоб уникнути падіння гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.

- В нижній частині кожного приладу знаходяться охолоджувальні вентилятори.
- Якщо прилад встановлено над шухлядою, дотримуйтеся правил нижче.
 - Не зберігайте дрібні предмети або папір — вони можуть пошкодити вентилятори охолодження або погіршити роботу системи охолодження.
 - Між дном приладу та вмістом шухляди має бути відстань не менше 2 см.
- Зніміть розділювальні перегородки, встановлені в шафі під приладом.

2.2 Підключення до електромережі

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі електричні з'єднання має виконувати кваліфікований електрик.
- Прилад необхідно заземлити.
- Перед початком роботи відключіть прилад від електромережі.
- Переконайтеся в тому, що параметри на таблиці з технічними даними відповідають електричним параметрам електромережі.

- Ослаблені або неправильно приєднані кабелі живлення або вилки можуть призвести до перегрівання контактів.
- Використовуйте правильний кабель живлення.
- Не допускайте сплутування кабелів живлення.
- Перевірте наявність захисту від ураження електричним струмом.
- Фіксуйте кабелі затискачами.
- Переконайтеся, що кабель живлення або вилка (за наявності) не торкаються гарячих поверхонь.
- Не використовуйте розгалужувачі та подовжувачі.
- Уникайте пошкодження вилки та кабелю живлення. За необхідності для заміни кабелю живлення слід звертатися до нашого авторизованого сервісного центру або кваліфікованого електрика.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, щоб їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте вилку в електричну розетку лише після закінчення установки. Забезпечте доступ до вилки після встановлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення для відключення приладу. Завжди тягніть за вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники, викручені з патрона), реле захисту від витoku струму та землю та контактори.
- Електрична установка повинна мати ізолюючий пристрій, який від'єднує прилад від мережі на всіх полюсах, з шириною розмикання контактів не менше 3 мм.
- За появи на дисплеї коду E3 від'єднайте прилад і перевірте електричне з'єднання та напругу в мережі.

2.3 Користування

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека травмування, опіків і ураження електричним струмом.

- Не змінюйте цей прилад.
- Перед першим використанням зніміть всю упаковку, маркування та захисну плівку (якщо вони є).

- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Не залишайте прилад без нагляду під час роботи.
- Вимикайте зони готування після кожного використання.
- Не ставте столові прибори або кришки від каструль на конфорки, оскільки вони можуть нагрітися.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Якщо на поверхні приладу з'явилися тріщини, негайно від'єднайте його від джерела живлення, щоб запобігти ураженню електричним струмом.
- Користувачі з кардіостимуляторами мають дотримуватися мінімальної відстані 30 см від індукційних зон нагрівання під час роботи приладу.
- Обережно кладіть продукти в гарячу олію, оскільки при цьому можуть утворюватися бризки.
- Не використовуйте алюмінієву фольгу або інші матеріали між варильною поверхнею та посудом, якщо інше не вказано виробником цього приладу.
- Використовуйте лише аксесуари, рекомендовані виробником для цього приладу.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та вибуху.

- Нагрітий жир та олія можуть виділяти легкозаймисті пари. Тримайтесь подалі від вогню та нагрітих предметів.
- Гарячі пари олії можуть несподівано спалахнути.
- Використана олія із залишками їжі може спалахнути за нижчої температури.
- Не розміщуйте легкозаймисті матеріали поблизу приладу.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Не тримайте гарячий посуд на панелі керування, щоб уникнути ризику отримання опіків.
- Не кладіть гарячу кришку від каструлі на скляну варильну поверхню.
- Не нагрівайте пустий посуд.
- Уникайте падіння предметів або посуду на прилад, щоб не допустити пошкодження поверхні.

- Не вмикайте зони готування, якщо на них немає посуду або посуд порожній.
- Посуд із чавуну або з пошкодженим дном може подряпати скло/склокераміку. Завжди піднімайте посуд, коли вам потрібно перемістити його на варильній поверхні.
- Щодо ламп у цьому приладі та запасних ламп, що продаються окремо: ці лампи витримують екстремальні умови в побутових приладах, як-от температуру, вібрацію, вологість, або призначені для подання сигналу про робочий стан приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру. Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.4 Догляд та очищення

- Регулярно очищайте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Перед очищенням вимкніть прилад і дайте йому охолонути.
- Очистьте прилад м'якою ганчіркою, змоченою в . Застосовуйте лише нейтральні мийні засоби. Не використовуйте абразивні засоби,

абразивні серветки для очищення, розчинники або металеві предмети, якщо не вказано інше.

- Регулярно перевіряйте виріб на наявність ознак погіршення, які можуть зробити його непридатним для контакту з їжею, як-от тріщин, здуття, розшарування, скручування, липкості, корозії або інших видимих змін текстури або зовнішнього вигляду. Дотримуйтесь інструкцій з очищення та догляду, щоб запобігти погіршенню.

2.5 Утилізація

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування або задусання.

- По інформацію з належної утилізації приладу звертайтеся до місцевих органів влади.
- Від'єднайте прилад від мережі живлення, потім відріжте та утилізуйте електричний кабель.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. ЗБИРАННЯ

3.1 Перед монтажем

Знайдіть табличку з технічними даними, що розташована в нижній частині варильної поверхні, і запишіть для довідки в подальшому серійний номер

3.2 Збирання варильної поверхні

- ❗ Розміри для встановлення та візуальні інструкції дивіться на схемах монтажу на перших сторінках посібника користувача.
- Щодо встановлення зверху зверніться до схеми **А**. Щодо вбудованого встановлення зверніться до схеми **В**.

Якщо варильна поверхня встановлюється під витяжку, зверніться до інструкції з монтажу витяжки, щоб дізнатися мінімальну відстань між приладами.

Якщо прилад встановлено над шухлядою, вентиляція варильної поверхні під час про-

цесу готування може нагрівати речі, що зберігаються в шухляді.

3.3 З'єднувальний кабель

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Усі підключення до електромережі має виконувати кваліфікований електрик.

- Варильну поверхню оснащено з'єднувальним кабелем .
- Для заміни пошкодженого кабелю живлення використовуйте кабель типу H05V2V2-F який витримує температуру 90°C або вище. Окремі дроти повинні мати мінімальний поперечний переріз відповідно до таблиці нижче. Зверніться до місцевого сервісного центру. З'єднувальний кабель має замінювати лише кваліфікований електрик.
- Забороняється підключення за допомогою контактних штекерів,

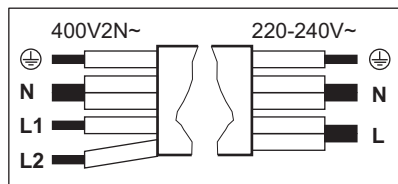
свердління або паяння кінців дротів, а також з'єднання кабелю без кінцевої муфти.

Однофазне підключення

1. Зніміть кінцеву кабельну муфту з чорного, коричневого та синього дротів.
2. Зніміть частину ізоляції з кінців коричневого, чорного та синього кабелів.
3. З'єднайте кінці чорного та коричневого кабелів.
4. Установіть нову кінцеву муфту дроту на спільний кінець дроту (потрібен спеціальний інструмент).
5. З'єднайте кінці двох синіх кабелів.
6. Установіть нову кінцеву муфту дроту на спільний кінець дроту (потрібен спеціальний інструмент).

Двофазне підключення

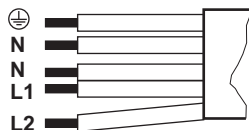
1. Зніміть кінцеву кабельну муфту з синіх дротів.
2. Зніміть частину ізоляції з кінців синіх кабелів.
3. З'єднайте кінці двох синіх кабелів.
4. Установіть нову кінцеву муфту дроту на спільний кінець дроту (потрібен спеціальний інструмент).



Двофазне підключення: 400 В2N~ (5x1,5 мм² or 4x2,5 мм²)

	Зелений — жовтий	Зелений — жовтий	
N	Синій і синій	Синій і синій	N
L1	Чорний	Чорний і коричневий	L
L2	Коричневий		

NL 220-240 V~



NL 220 - 240 В~ (5x1,5 мм²)

	Зелений — жовтий
N	Синій і синій
L1	Чорний
L2	Коричневий

3.4 Обмеження потужності

Обмеження потужності визначає загальну потужність варильної поверхні, яка відповідає обмеженням запобіжників у будинку. Стандартним налаштуванням приладу є найвищий можливий рівень потужності. Переконайтеся, що вибрана потужність відповідає потужності встановлених запобіжників.

Якщо рівень потужності нижче або дорівнює 2000 Вт, ви не зможете активувати SenseBoil®.

Щоб підвищити або зменшити рівень потужності, виконайте такі дії:

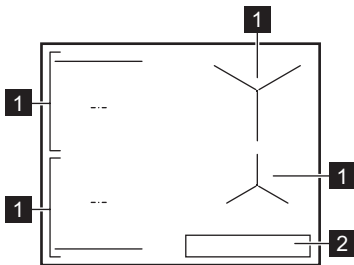
1. Увійдіть в меню: натисніть і утримуйте протягом 3 секунд. Потім натисніть і утримуйте .
2. Натисніть і утримуйте на передньому таймері, доки не з'явиться Р.
3. Для переходу між налаштуваннями натискайте / на передньому таймері.
4. Натисніть , щоб вийти.

Рівні потужності:

P73 - 7350 Вт, P15 - 1500 Вт, P20 - 2000 Вт, P25 - 2500 Вт, P30 - 3000 Вт, P35 - 3500 Вт, P40 - 4000 Вт, P45 - 4500 Вт, P50 - 5000 Вт, P60 - 6000 Вт

4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Оснащення варильної поверхні



- 1** Індукційна зона нагрівання
2 Панель керування

4.2 Символи на панелі керування та дисплеї

Символ / індикатор	
--------------------	--

- | | |
|---|--------------|
| ⓘ | Увімк / Вимк |
|---|--------------|

Символ / індикатор	
--------------------	--

- | | |
|-----------|-------------------------------------|
| | Пауза |
| ⌚, +, - | Таймер |
| ⌚, °C | SenseBoil® |
| ⌚ | Bridge |
| Y AUTO | Hob2Hood |
| P | PowerBoost |
| 🔒 | Блокування/Захист від доступу дітей |
| ⚠ + цифра | Виникла несправність. |
| 🔥, 🔥, 🔥 | OptiHeat Control |

5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

5.1 Користування варильною поверхнею

Натисніть і утримуйте ⓘ, щоб увімкнути або вимкнути варильну поверхню. Поставте посуд на зону готування та задайте ступінь нагрівання за допомогою панелі керування. Щоб вимкнути зону готування, натисніть 0.

Есо Timer

З метою збереження енергії, зона готування вимикається незадовго до зупинки таймера.

5.2 Посуд

Дно посуду має бути товстим і рівним, наскільки це можливо. Очистьте і висушіть його перед тим, як помістити посуд на варильну поверхню. Не тягніть посуд по краях і кутах скла, щоб уникнути сколювання або пошкодження поверхні. Не ставте гарячий посуд на панель керування, щоб

уникнути пошкодження електронних компонентів.

Перевірте, чи сумісний посуд з індукційною технологією (тобто магніт прилипає до його основи). Для оптимальної передачі тепла використовуйте посуд з діаметром дна, аналогічним розмірам зони готування. Посуд з меншим діаметром може нагріватися повільніше, в той час як посуд з більшим діаметром може перегрітися і пошкодити панель керування.

Матеріал посуду

- **рекомендовано:** чавун, сталь, емальована сталь, нержавіюча сталь, посуд з багат шаровим дном (з відповідним маркуванням виробника).
- **не рекомендовано:** алюміній, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна.

Шум під час роботи

Шум може відрізнятися залежно від матеріалу посуду та поточного ступеню нагрі-

вання. Такий шум — це нормально, він не свідчить про несправність.

- потрiскування: посуд виготовлено з рiзних матерiалiв (конструкцiя «сендвич»).
- свист: увiмкнено високий ступiнь нагрiвання, при цьому посуд виготовлений з рiзних матерiалiв (конструкцiя «сендвич»).
- гудiння: встановлено високу температуру.
- клацання: відбувається електричне перемикання.
- шипiння, гул: працює вентилятор охолодження.
- ритмiчний звук: посуд визначено.

5.3 Виявлення посуду

Ця функція вказує на наявність посуду на варильній поверхні та вимикає зони готування, якщо протягом 120 сек не виявлено посуду.

5.4 Автоматичне вимикання

Як запобіжний захід, варильна поверхня автоматично вимикається за певних умов (наприклад, коли всі зони готування вимкнені, коли після активації не вибрано ступеню нагрівання або коли в посуді повністю википає вода).

5.5 OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла)

Індикатор сигналізує про те, що зона готування ще гаряча. Поки індикатор видно, існує ризик отримання опіків через залишкове тепло. Індикатор зникає, коли зона нагрівання охолоне.

5.6 Управління потужністю

Якщо варильна поверхня досягає граничного значення максимальної доступної потужності, потужність зон готування автоматично зменшується, щоб захистити запобіжники електроустановки будинку. Для зон готування, які мають зменшену потужність, сектор керування блимає та показує максимально можливі ступені нагрівання.

5.7 P PowerBoost

Увімкнення максимального ступеню нагрівання на обмежений час. Користуйтеся для пришвидшення кип'ятіння води.

Натисніть **P**, щоб активувати. Після закінчення часу зона приготування повертається до найвищого ступеню нагрівання. Щоб

вимкнути функцію, змініть ступінь нагрівання.

5.8 Таймер

Визначення тривалості роботи зона готування.

Встановіть ступінь нагрівання зон готування та натисніть . Встановіть час за допомогою **+** / **-**, а потім натисніть  для підтвердження. Коли закінчиться встановлений час, зона готування вимкнеться. Щоб скасувати таймер, натисніть , потім натисніть і утримуйте **—**, доки на дисплеї не з'явиться 00.

Ви також можете використовувати цю функцію як таймер, коли варильна панель увімкнена, але жодна із зон готування не працює. Натисніть  і визначте час за допомогою **+** / **-**.

5.9 **II** Пауза

Ця функція встановлює найнижчий рівень нагрівання для всіх активних зон готування.

Ця функція не зупиняє жодного активного таймера.

Натисніть **II**, щоб увімкнути/вимкнути.

5.10 Блокування/Захист від доступу дітей

Блокування/розблокування панелі керування за потреби.

Щоб короткочасно заблокувати панель керування під час приготування, натисніть  один раз. Натисніть ще раз, щоб розблокувати.

Щоб запобігти випадковому увімкненню варильної поверхні, натисніть і утримуйте  протягом 3 сек поки всі зони вимкнені, потім вимкніть варильну поверхню. Функція залишається увімкненою після вимкнення варильної поверхні. Щоб вимкнути функцію, увімкніть варильну поверхню, натисніть і утримуйте  протягом 3 сек, і вимкніть варильну поверхню.

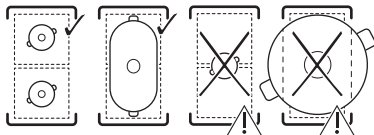
5.11 Bridge

Поєднання двох зон готування, щоб вони працювали, як одна. Цю функцію можна використовувати для готування у великому посуді (як-от у планчі). Переконайтеся, що посуд закриває центри обох зон готування.

Якщо посуд розміщено між центрами зон, функція не вмикається.

1. Установіть ступінь нагрівання для однієї із зон.
2. Натисніть , щоб активувати.
3. Змініть ступінь нагрівання за потреби.

Щоб вимкнути функцію, натисніть .



5.12 SenseBoil®

Автоматичне регулювання температури води для запобігання розпліскуванню після досягнення точки кипіння.

1. Поставте каструлю, наповнену холодною водою, на зону готування без залишкового тепла.

2. Натисніть .

Коли вода досягне точки кипіння, налаштування нагрівання автоматично зменшиться.

Щоби вимкнути функцію, натисніть  або 0.

Поради та рекомендації:

- Функція найкраще підходить для кип'ятіння води та приготування цілої неочищеної картоплі.
- Щоб уникнути розпліскування під час кипіння, заповнюйте посуд на 4 см від краю.
- Заливайте від 1 до 5 л води.
- Додавайте сіль тільки після досягнення точки кипіння.
- Не використовуйте функцію з порожнім посудом.
- Функція не працює з посудом з антипригарним покриттям.
- Під час роботи цієї функції неможливо активувати Bridge.

5.13 Hob²Hood

Функція з'єднує варильну поверхню з витяжкою за допомогою передачі інфрачервоного сигналу. Витяжка регулює швидкість вентилятора залежно від температури зони готування. Керувати вентилятором також можна вручну.

 Для більшості витяжок ця функція ввімкнена за стандартним налаштуванням. По додаткову інформацію звертайтеся до інструкції з експлуатації витяжки.

Автоматичний режим

Автоматичний режим працює з кількома варіантами швидкості (від H0 «вимкнено» до H6 «інтенсивно»). Щоб змінити стандартне налаштування (H5) введіть власне налаштування. Докладніше в розділі «Структура меню».

Для опцій H1 – H6 підсвічування витяжки вмикається автоматично разом із вмиканням варильної поверхні й вимикається через 2 хв після вимикання варильної поверхні.

Після вимкнення варильної поверхні вентилятор витяжки може працювати ще певний час, щоб усунути всі залишкові запахи після приготування. Після цього вентилятор вимикається автоматично.

Ручний режим

Увімкніть варильну поверхню та натисніть . Автоматичний режим вимикається. Змініть швидкість вентилятора, кілька разів натиснувши .

Щоб активувати автоматичний режим, вимкніть варильну поверхню та знову увімкніть її.

Поради та рекомендації

- Не переривайте сигнал між варильною поверхнею та витяжкою (наприклад, закриваючи панель керування варильної поверхні).
- Бережіть панель витяжки від прямих сонячних променів та впливу галогенних ламп.
- Не використовуйте інші прилади з дистанційним керуванням, поки працює ця функція, оскільки вони можуть блокувати сигнал.

5.14 Структура меню

Символ	Налаштування
b	Звук
P	Обмеження потужності
H	Автоматичний режим вентилятора
E	Історія попереджень / помилок

Щоб увійти в налаштування користувача: натисніть і утримуйте ① протягом 3 сек. Потім натисніть і утримуйте ②.

Навігація в меню: меню складається із символу налаштування та значення. Для переходу між налаштуваннями натисніть ③ на передньому таймері. Щоби змінити значення налаштування, натисніть + або - на передньому таймері. **Щоби вийти з меню,** натисніть ①.

5.15 Поради щодо оптимізації

- Підігрівачи воду, наливайте лише потрібний об'єм.
- За можливості завжди накривайте посуд кришками.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплення продуктів.

Докладніше в розділі «Енергоефективність».

6. КУЛІНАРНИЙ ПОРАДНИК

Дані в таблиці є орієнтовними.

Налаштуван- Використовуйте для:		Час (хв)
1	Підтримання готової страви теплою. Накрийте посуд кришкою.	у разі необхідності
1 - 2	Голландський соус, розтоплення: масло, шоколад, желатин. Час від часу перемішуйте.	5 - 25
2	Ущільнення: ніжний омлет, запечені яйця. Готуйте з кришкою.	10 - 40
2 - 3	Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв. Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, перемішайте молочні страви через половину часу готування.	25 - 50
3 - 4	Тушкування овочів, риби, м'яса. Додайте кілька столових ложок води. Перевіряйте кількість води під час готування.	20 - 45
4 - 5	Готування картоплі й інших овочів на парі. Наповніть каструлю 1-2 см води. Перевіряйте рівень води під час готування. Тримайте кришку закритою.	20 - 60
4 - 5	Приготування більшої кількості їжі, рагу та супів. До 3 л рідини плюс інгредієнти.	60 - 150
6 - 7	Легідне смаження: шніцелі, кордон блю, відбивні, фрикадельки, ковбаски, печінка, ру, яйця, млинці, пончики. За потреби перевертайте продукти.	у разі необхідності
7 - 8	Інтенсивне смаження дерунів, філе, стейків. За потреби перевертайте продукти.	5 - 15
9	Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фри.	
P	Кип'ятіння великої кількості води. Ввімкнено PowerBoost.	

7. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

7.1 Очищення варильної поверхні

- Очищуйте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.

- Не допускайте википання води в посуді або його надмірного нагрівання.
- Не використовуйте посуд, виготовлений з матеріалів, несумісних з індукційною технологією. Такі матеріали можуть

- подряпати або забруднити поверхню варильної панелі.
- Подряпини або темні плями на склі не впливають на роботу варильної поверхні.
- Не використовуйте ножі або будь-які інші гострі металеві інструменти для очищення скляної поверхні.
- Використовуйте рекомендований шкребок лише як додатковий інструмент після стандартного очищення.
- Зачекайте, поки варильна поверхня охолоне, і очистьте її вологою ганчіркою з неабразивним мийним засобом. Після очищення витріть поверхню м'якою ганчіркою.

- **Видаляйте негайно:** розплавлений пластик, поліетиленову плівку, сіль, цукор і продукти з цукром. Користуйтеся шкребок і слідкуйте за тим, щоб не обпектися.
- **Видаляйте, коли варильна поверхня достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, плями жиру та блискуче металеве знебарвлення. Очистьте поверхню, як описано вище. Для видалення металевих блисків використовуйте м'яку ганчірку, змочену в розчині води й оцту.

8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

і Якщо ви не можете знайти рішення проблеми, зверніться до авторизованого сервісного центру.

Варильна поверхня не вмикається або не працює.

- Перевірте, чи правильно під'єднано варильну поверхню до електричної мережі.
- Перевірте, чи не є запобіжник причиною несправності. Якщо запобіжник часто перегорає або ви чуєте постійний звуковий сигнал, зверніться до кваліфікованого електрика для перевірки установки.
- Переконайтеся, що панель керування чиста й не заблокована кухонним приладдям чи іншими предметами.

Варильна поверхня вимикається сама через деякий час.

- Це не несправність. У певних ситуаціях варильна поверхня вимикається автоматично задля безпеки. Докладніше в розділі «Автоматичне вимикання».

Максимальна температура нагрівання в одній із зон готування не встановлюється або постійно змінюється між двома рівнями.

- Це не несправність. Докладніше в розділі «Управління потужністю».
- Зменште ступінь нагрівання інших зон готування, підключених до однієї фази.

Hot2Hood не працює.

- Перевірте, чи не закривають сторонні предмети панель керування й чи не заблоковано сигнал.

- Переставте посуд на іншу зону готування або переведіть витяжку в ручний режим.

Функція SenseBoil® не працює.

- Ставте холодний посуд на зону готування без залишкового тепла.
- Установіть рівень потужності варильної поверхні на більш високе значення. Переконайтеся, що вибрана потужність відповідає потужності встановлених запобіжників. Докладніше в розділі «Обмеження потужності».

З'являється E і цифра.

- Вимкніть варильну поверхню, зачекайте кілька хвилин, а потім увімкніть її знову. Якщо проблема продовжиться, зверніться до авторизованого сервісного центру.

З'являється Панель керування блимає.

- Використовуйте посуд із діаметром дна, подібним до розміру зони готування.
- Переконайтеся, що посуд сумісний з індукційною технологією.

F та 1/2/3 з'являються одночасно.

- Переконайтеся, що посуд відповідає вимогам функції. Докладніше в розділі «SenseBoil®».
- Переконайтеся, що посуд заповнений правильною кількістю води.
- Не використовуйте цю функцію з іншими рідинками, окрім води.

9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

9.1 Табличка з технічними даними

Модель KIS62453I

Тип 61 B4A 01 AA

Індукційна поверхня

Серійний номер

ELECTROLUX

Номер виробу (PNC) 949 599 321 ML 00

220–240 В / 400 В 2N, 50 Гц

Вироблено в. Німеччина

7.35 кВт



9.2 Специфікація зон готування

Потужність зон готування може дещо відрізнятись від наведених нижче даних залежно від матеріалу та розмірів посуду.

Зона готування	Номінальна потужність (макс. ступінь нагрівання) [Вт]	PowerBoost [Вт]	PowerBoost максимальна тривалість [хв]	Діаметр посуду [мм]
Передня ліва	2300	3200	10	125 - 210
Задня ліва	2300	3200	10	125 - 210
Передня права	1400	2500	4	125 - 145
Задня права	1800	2800	10	145 - 180

10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

10.1 Інформація про виріб відповідно до (ЄС) № 66/2014

Ідентифікатор моделі	KIS62453I	
Тип варильної поверхні	Вбудована варильна поверхня	
Кількість зон для готування	4	
Технологія підігріву	Індукція	
Діаметр круглих зон для готування (Ø)	Передня права	14.5 см
	Задня права	18.0 см
Довжина (Д) та ширина (Ш) некруглої зони для готування	Передня ліва	Д 22.1 см Ш 21.8 см
	Задня ліва	Д 22.1 см Ш 21.8 см
Споживання електроенергії однією зоною для готування (EC electric cooking)	Передня ліва	188.9 Вт•год/кг
	Задня ліва	188.9 Вт•год/кг
	Передня права	180.8 Вт•год/кг
	Задня права	176.9 Вт•год/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)	183.9 Вт•год/кг	

Прилад пройшов випробування відповідно до EN IEC 60350-2.

10.2 Вимоги до інформації відповідно до (ЄС) № 2023/826

Споживання енергії у вимкненому стані	0,3 Вт
Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення за- стосовного режиму низької потужності	2 хв

Прилад пройшов випробування відповідно до EN 50564.

11. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріа-
ли, позначені символом . Викидайте уп-
аковку у відповідні контейнери для її пере-
робки. Зробіть свій внесок у захист довкіл-
ля і здоров'я людей шляхом здачі на пере-
робку електричних та електронних прила-

дів. Не викидайте прилади, позначені сим-
волом  разом із побутовими відходами.
Передайте виріб на підприємство для по-
вторної переробки або зверніться до міс-
цевої влади.



701142490-C-362026