



KIS62443

RU Руководство пользователя | Варочная панель

Оглавление

1. ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	2
2. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	3
3. УСТАНОВКА	5
4. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА	7
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	8
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	9
7. СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ	14
8. УХОД И ЧИСТКА	16
9. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	16
10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	18
11. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ	18
12. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ	19

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим вас за приобретение техники Electrolux. Вы выбрали продукт, в котором сочетаются десятилетия профессионального опыта и инноваций. Оригинальный и стильный, он был разработан специально для вас. Поэтому всякий раз, когда вы его используете, вы можете быть уверены, что каждый раз получите отличные результаты. Добро пожаловать в Electrolux.

ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ

Всегда используйте оригинальные запасные части.

При обращении в наш авторизованный сервисный центр убедитесь, что у вас есть следующие данные: модель, PNC, серийный номер. Информацию можно найти на паспортной табличке.

 Предупреждение/Внимание: информация по технике безопасности

 Общая информация и советы

 Экологическая информация

Возможны изменения без предварительного уведомления.

1. ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и использованием прибора внимательно прочтите прилагаемую инструкцию. Производитель не несет ответственности за любые травмы или повреждения, возникшие в результате неправильной установки или использования. Всегда храните инструкции в безопасном и доступном месте для дальнейшего использования.

1.1 Безопасность детей и уязвимых групп населения

- Этот прибор могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности. Детей младше 8 лет и лиц с очень тяжелыми и сложными нарушениями следует держать подальше от прибора без постоянного присмотра.
- Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- Храните упаковку в недоступном для детей месте и утилизируйте ее соответствующим образом.
- ВНИМАНИЕ: Прибор и его доступные части во время использования нагреваются. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования и во время остывания.
- Если прибор оснащен устройством безопасности для детей, его следует активировать.
- Дети не должны выполнять чистку и техническое обслуживание прибора без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Этот прибор предназначен только для приготовления пищи.
- Этот прибор предназначен для индивидуального домашнего использования в помещении.
- Этот прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, номерах типа «постель и завтрак», фермерских гостевых домах и других подобных помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня домашнего использования.

- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные части во время использования нагреваются. Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам.
- **ВНИМАНИЕ:** приготовление пищи на плите с жиром или маслом без присмотра может быть опасным и привести к возгоранию.
- Никогда не используйте воду для тушения огня при приготовлении пищи. Выключите прибор и прикройте пламя, например, противопожарное одеяло или крышка.
- **ВНИМАНИЕ:** прибор нельзя подавать через внешнее коммутационное устройство, например, таймер, или подключать к цепи, которая регулярно включается и выключается с помощью электросети.
- **ВНИМАНИЕ:** За процессом приготовления необходимо следить. Кратковременный процесс приготовления должен постоянно контролироваться.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность возгорания: Не храните предметы на варочных поверхностях.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не следует ставить на поверхность варочной панели, поскольку они могут нагреться.
- Не используйте прибор до его установки во встраиваемую конструкцию.
- Не используйте пароочиститель для чистки прибора.
- После использования выключите варочную панель с помощью ее переключателя и не полагайтесь на детектор посуды.
- Если стеклокерамическая/стеклянная поверхность треснула, выключите прибор и отсоедините его от сети. Если прибор подключен к сети напрямую через распределительную коробку, извлеките предохранитель, чтобы отключить прибор от электропитания. В любом случае обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Если шнур питания поврежден, во избежание опасности он должен быть заменен производителем, авторизованным сервисным центром или лицом с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только защитные ограждения, разработанные производителем кухонного прибора или указанные производителем прибора в инструкции по эксплуатации как подходящие, или защитные ограждения, встроенные в прибор. Использование неподходящих средств защиты может привести к несчастным случаям.

2. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Устанавливать данное устройство должен только квалифицированный специалист.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасность травмирования или повреждения прибора.

- Снимите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не используйте поврежденный прибор.
- Следуйте инструкциям по установке, прилагаемым к устройству.
- Соблюдайте минимальное расстояние от других приборов и агрегатов.
- Всегда соблюдайте осторожность при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- Герметизируйте разрезанные поверхности шкафа герметиком, чтобы влага не вызвала разбухание.
- Защищайте нижнюю часть прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор рядом с дверью или под окном. Это предотвращает выпадение горячей посуды из прибора при открытии дверцы или окна.
- В нижней части каждого прибора имеются охлаждающие вентиляторы.
- Если прибор установлен над выдвижным ящиком:
 - Не храните мелкие кусочки или листы бумаги, которые можно затянуть, так как они могут повредить охлаждающие вентиляторы или ухудшить работу системы охлаждения.
 - Соблюдайте расстояние минимум 2 см между нижней частью прибора и деталями, хранящимися в ящике.
- Снимите все разделительные панели, установленные в шкафу под устройством.

2.2 Электрическое подключение

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Риск возгорания и поражения электрическим током.

- Все электрические соединения должны выполняться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.

- Перед выполнением каких-либо операций убедитесь, что прибор отключен от электропитания.
- Убедитесь, что параметры на паспортной табличке соответствуют электрическим характеристикам источника питания.
- Убедитесь, что прибор установлен правильно. Незакрепленный и неправильный сетевой кабель или вилка (если применимо) могут привести к перегреву.
- Используйте правильный сетевой кабель.
- Не позволяйте сетевому кабелю запутываться.
- Убедитесь, что установлена защита от ударов.
- Используйте зажим для снятия натяжения на кабеле.
- Убедитесь, что сетевой кабель или вилка (если применимо) не касается горячего прибора или горячей посуды, когда вы подключаете прибор к розетке.
- Не используйте адаптеры с несколькими разъемами и удлинительные кабели.
- Следите за тем, чтобы не повредить сетевую вилку (если применимо) или сетевой кабель. Свяжитесь с нашим авторизованным сервисным центром или электриком, чтобы заменить поврежденный сетевой кабель.
- Защита от ударов токоведущих и изолированных частей должна быть закреплена таким образом, чтобы ее нельзя было снять без инструментов.
- Подключайте вилку сетевого шнура к сетевой розетке только в конце установки. После установки убедитесь, что к сетевой вилке имеется доступ.
- Если сетевая розетка не закреплена, не подключайте вилку.
- Не тяните за сетевой кабель, чтобы отключить прибор. Всегда выдергивайте вилку из сети.
- Используйте только правильные изолирующие устройства: защитные выключатели линии, предохранители (предохранители винтового типа извлекаются из держателя), устройства защиты от утечки на землю и контакторы.
- Электрическая установка должна иметь изолирующее устройство, позволяющее отключить прибор от сети на всех полюсах. Изолирующее устройство должно иметь ширину контактного отверстия минимум 3 мм.

2.3 Использование



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск травм, ожогов и поражения электрическим током.

- Не изменяйте технические характеристики этого прибора.
- Перед первым использованием удалите всю упаковку, маркировку и защитную пленку (если применимо).
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.
- После каждого использования устанавливайте зону приготовления пищи на «выкл.».
- Не ставьте столовые приборы или крышки кастрюль на конфорки. Они могут стать горячими.
- Не пользуйтесь прибором мокрыми руками или при контакте с водой.
- Не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или поверхности для хранения вещей.
- Если на поверхности прибора имеются трещины, немедленно отключите его от электросети. Это необходимо для предотвращения поражения электрическим током.
- Пользователи с кардиостимулятором должны соблюдать расстояние не менее 30 см от зон индукционной готовки во время работы прибора.
- Когда вы кладете продукты в горячее масло, оно может разбрызгиваться.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск возгорания и взрыва

- Жиры и масла при нагревании могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Держите огонь или нагретые предметы вдали от жиров и масел, когда вы готовите с ними.
- Пары, выделяемые очень горячим маслом, могут вызвать самовозгорание.
- Отработанное масло, содержащее остатки пищи, может стать причиной возгорания при более низкой температуре, чем масло, использованное впервые.
- Не кладите легковоспламеняющиеся продукты или предметы, пропитанные легковоспламеняющимися продуктами, внутри, рядом или на приборе.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск повреждения прибора.

- Не держите горячую посуду на панели управления.
- Не кладите горячую крышку на стеклянную поверхность варочной панели.

- Не допускайте выкипания воды из посуды.
- Будьте осторожны, не допускайте падения предметов или посуды на прибор. Поверхность может быть повреждена.
- Не включайте конфорки с пустой посудой или без нее.
- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- Посуда из чугуна или с поврежденным дном может привести к появлению царапин на стекле/стеклокерамике. Всегда поднимайте эти предметы, когда вам нужно переместить их по варочной поверхности.

2.4 Уход и очистка

- Регулярно очищайте прибор, чтобы предотвратить ухудшение материала поверхности.
- Перед чисткой выключите прибор и дайте ему остыть.
- Не используйте водяной распылитель и пар для чистки прибора.
- Очищайте прибор влажной мягкой тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные материалы, абразивные чистящие салфетки, растворители или металлические предметы.

2.5 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Используйте только оригинальные запасные части.
- Относительно лампы(-й) внутри этого продукта и ламп запасных частей, продаваемых отдельно: эти лампы предназначены для того, чтобы выдерживать экстремальные физические условия в бытовых приборах, такие как температура, вибрация, влажность, или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии устройства. прибор. Они не предназначены для использования в других целях и не подходят для освещения бытовых помещений.

2.6 Утилизация



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск травмы или удушья.

- Обратитесь в местные органы власти за информацией о том, как утилизировать прибор.
- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте сетевой кабель рядом с прибором и утилизируйте его.

3. УСТАНОВКА



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! См. главы «Безопасность».

3.1 Перед установкой

Перед установкой варочной панели запишите приведенную ниже информацию с паспортной таблички. Табличка с техническими данными находится на нижней части варочной панели.

Серийный номер

3.2 Встроенные варочные панели

Используйте встраиваемые варочные панели только после того, как вы соберете варочную панель в правильные встроенные блоки и рабочие поверхности, соответствующие стандартам.

3.3 Соединительный кабель

- Варочная панель поставляется с соединительным кабелем.
- Для замены поврежденного сетевого кабеля используйте кабель типа H05V2V2-F, выдерживающий температуру 90 °C или выше. Одиночный провод должен иметь диаметр минимум 1,5 мм². Обратитесь в местный сервисный центр. Замена соединительного кабеля может производиться только квалифицированным электриком.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Все электрические соединения должны выполняться квалифицированным электриком.



ОСТОРОЖНО! Подключения через контактные разъемы запрещены.



ОСТОРОЖНО! Не сверлите и не паяйте концы проводов. Запрещено.

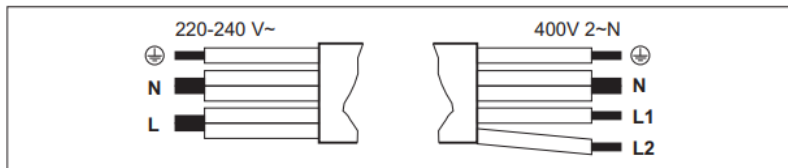


ОСТОРОЖНО! Не подключайте кабель без концевой втулки.

Однофазное подключение

1. Снимите концевую втулку с черного и коричневого проводов.
2. Снимите изоляцию с коричневого и черного концов кабеля.
3. Соедините черный и коричневый концы кабеля.
4. Наденьте новую концевую втулку на общий конец кабеля (требуется специальный инструмент).

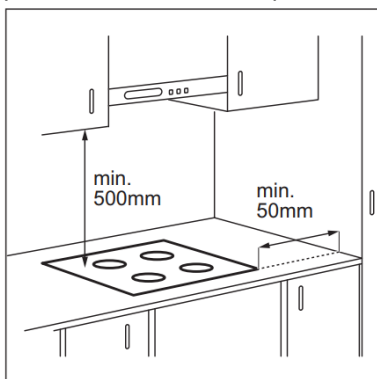
Сечение кабеля 2 x 1,5 мм²



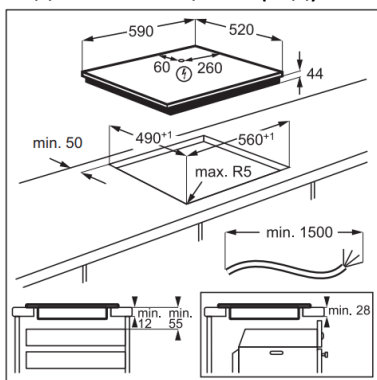
Однофазное подключение: 220–240 В~.		Двухфазное подключение: 400 В 2 ~ N	
	Желто-зеленый	Желто-зеленый	
N	Синий и голубоватый	Синий и голубоватый	N
L	Черный и коричневый	Черный	L1
		Коричневый	L2

3.4 Сборка

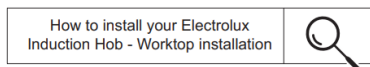
Если вы устанавливаете варочную панель под вытяжку, ознакомьтесь с инструкцией по установке вытяжки, чтобы узнать минимальное расстояние между приборами.



Если прибор установлен над выдвижным ящиком, вентиляция варочной панели может подогреть хранящиеся в выдвижном ящике продукты в процессе приготовления.



Найдите видеоруководство «Как установить индукционную варочную панель Electrolux — установка на столешницу», введя полное имя, указанное на рисунке ниже.



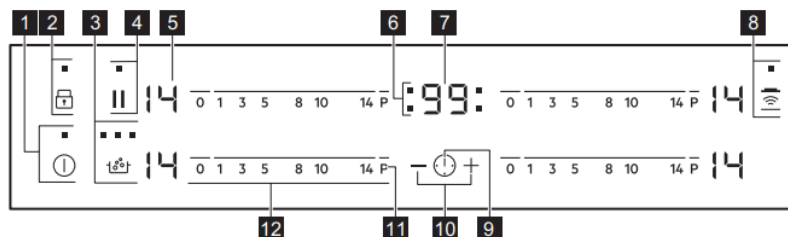
4. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

4.1 Расположение варочной поверхности



i Подробную информацию о размерах варочных зон смотрите в разделе «Технические данные».

4.2 Расположение панели управления



Используйте сенсорные поля для управления прибором. Дисплеи, индикаторы и звуковые сигналы сообщают, какие функции работают.

	Поле датчика	Функция	Комментарий
1	ⓘ	Вкл/Выкл	Для активации и деактивации варочной панели.
2	🔒	Замок / Устройство безопасности детей	Для блокировки/разблокировки панели управления.
3	🔥	SenseBoil®	Для активации и деактивации функции. Индикаторы над символом показывают ход выполнения функции.
4		Пауза	Для активации и деактивации функции.
5	-	Дисплей настройки нагрева	Для отображения режима нагрева.
6	-	Индикаторы таймера конфорок	Для отображения зоны, для которой вы устанавливаете время.
7	-	Дисплей таймера	Для отображения времени в минутах.
8	📶	Hob²Hood	Для активации и деактивации ручного режима функции.
9	🕒	-	Выбор зоны приготовления пищи.
10	+/-	-	Для увеличения или уменьшения времени.
11	P	PowerBoost	Для активации функции.
12	-	Панель управления	Для установки режима нагрева.

4.3 Индикация настроек нагрева

Дисплей	Описание
0	Зона приготовления отключена.
1 - 14	Зона приготовления работает.
	Работает Пауза.
u	Работает SenseBoil®.
P	Работает Автоматический нагрев.

Дисплей	Описание
	Работает PowerBoost.
+ цифра	Возникла неисправность.
	OptiHeat Control (3-ступенчатый индикатор остаточного тепла): продолжение приготовления/поддержание тепла/остаточное тепло.
	Работает Замок / Устройство безопасности для детей.
	Неправильная посуда или слишком маленькая посуда, либо посуда отсутствует на конфорке.
	Срабатывает автоматическое выключение.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! См. главы «Безопасность».

5.1 Ограничение мощности

Изначально варочная панель работает на максимально возможном уровне мощности.

Чтобы уменьшить или увеличить уровень мощности:

1. Выключите варочную панель.
2. Нажмите и удерживайте 3 секунды. Дисплей включается и гаснет.
3. Нажмите и удерживайте 3 секунды. или загорается.
4. Нажмите . Загорится P 72.
5. Нажмите Таймера, чтобы установить уровень мощности.

Уровни мощности

См. главу «Технические данные».

- P 72 — 7200 Вт
- P 15 — 1500 Вт
- P 20 — 2000 Вт
- P 25 — 2500 Вт
- P 30 — 3000 Вт
- P 35 — 3500 Вт
- P 40 — 4000 Вт
- P 45 — 4500 Вт
- P 50 — 5000 Вт
- P 60 — 6000 Вт

ОСТОРОЖНО! Убедитесь, что выбранная мощность соответствует предохранителям домашней установки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Если вы выберете один из самых низких уровней мощности, функция SenseBoil® может не работать. См. таблицу ниже.

✓ - функция работает, X - функция не работает.

Уровни мощности	Зона приготовления			
	Левая передняя	Левая задняя	Правая передняя	Правая задняя
	210 мм	180 мм	145 мм	180 мм
P 72	✓	✓	✓	✓
P 15	X	X	X	X
P 20	X	X	X	X
P 25	X	X	✓	X
P 30	✓ ¹⁾	✓	✓	✓

Уровни мощности	Зона приготовления			
	Левая передняя	Левая задняя	Правая передняя	Правая задняя
	210 мм	180 мм	145 мм	180 мм
P 35	✓	✓	✓	✓
P 40	✓	✓	✓	✓
P 45	✓	✓	✓	✓
P 50	✓	✓	✓	✓
P 60	✓	✓	✓	✓

¹⁾ Не используйте более 3,5 л воды.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! См. главы «Безопасность».

6.1 Активация и деактивация

Нажмите **ⓘ** и удерживайте в течение 1 секунды, чтобы активировать или деактивировать варочную панель.

6.2 Автоматическое выключение

Функция автоматически отключает варочную панель, если:

- все зоны приготовления отключены,
 - вы не установили степень нагрева после включения варочной панели,
 - вы что-то пролили или положили на панель управления более чем на 10 секунд (кастрюлю, тряпку и т.п.).
- Раздается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Удалите предмет или очистите панель управления.
- варочная панель становится слишком горячей (например, когда кастрюля выкипает). Прежде чем снова использовать варочную панель, дайте варочной зоне остыть.
 - вы используете неподходящую посуду. Загорается символ **F**, и конфорка автоматически выключается через 2 минуты.

- вы не выключаете конфорку и не меняете уровень нагрева. Через некоторое время загорается **-** и варочная панель выключается.

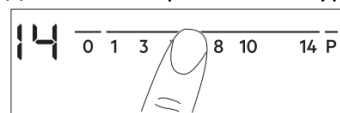
Зависимость между степенью нагрева и временем, по истечении которого варочная панель выключается:

Настройка нагрева	Варочная панель выключается после
II , 1 - 3	6 ч
4 - 7	5 ч
8 - 9	4 ч
10 - 14	1.5 ч

6.3 Настройка нагрева

Чтобы установить или изменить настройку нагрева:

Коснитесь панели управления на нужном уровне нагрева или перемещайте палец по панели управления, пока не достигнете правильного уровня нагрева.



6.4 Управление OptiHeat (3-ступенчатый индикатор остаточного тепла)

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Пока индикатор **III**, **II**, **I** горит, существует опасность ожога остаточным теплом.

Индукционные варочные зоны производят необходимое для процесса приготовления тепло непосредственно на дне посуды. Стеклокерамика нагревается от тепла посуды.

Индикаторы появляются, когда конфорка горячая. Они показывают уровень остаточного тепла для конфорок, которые вы используете в данный момент:

III - продолжение приготовления,

II - поддержание тепла,

 - остаточное тепло.

Индикатор также может появиться:

- для соседних варочных зон, даже если вы ими не пользуетесь,
- когда горячая посуда ставится на холодную конфорку,
- когда варочная панель выключена, но конфорка все еще горячая.

Индикатор исчезает, когда конфорка остынет.

6.5 Использование конфорок

Поместите посуду в центр выбранной зоны. Индукционные варочные зоны автоматически адаптируются к размеру дна посуды.

6.6 Автоматический нагрев

Используйте эту функцию, чтобы получить желаемый уровень нагрева за более короткое время. Когда эта функция включена, зона приготовления пищи вначале работает на самой высокой ступени нагрева, а затем продолжает работать на желаемой ступени нагрева.

 Для активации этой функции зона приготовления должна быть холодной.

Чтобы активировать функцию для конфорки: коснитесь **P** ( загорится). Немедленно коснитесь желаемого уровня нагрева. Через 3 секунды загорается .

Чтобы отключить функцию: измените настройку нагрева.

6.7 PowerBoost

Эта функция позволяет увеличить мощность индукционных варочных зон. Функцию можно активировать для индукционной варочной зоны только на ограниченный период времени. По истечении этого времени индукционная варочная зона автоматически переключается на самый высокий уровень нагрева.

 См. главу «Технические данные».

Чтобы активировать функцию для конфорки: коснитесь **P**.  загорается.

Чтобы отключить функцию: измените настройку нагрева.

6.8 SenseBoil®

Функция автоматически регулирует температуру воды, чтобы она не выкипала после достижения точки кипения.

 Если на конфорке, которую вы хотите использовать, остается остаточное тепло ( /  / ), раздается звуковой сигнал и функция не запускается.

1. Нажмите , чтобы активировать варочную панель.

2. Нажмите , чтобы активировать функцию.

Мигание  отображается для конфорок, на которых в данный момент можно использовать эту функцию.

3. Коснитесь панели управления любой доступной конфорки, для которой вы хотите активировать функцию (между ступенью нагрева 1–14).

Функция запускается.

Если вы не выберете ни одну конфорку в течение 5 секунд, функция не активируется.

 После запуска функции индикаторы над символом  загораются один за другим, пока вода не достигнет точки кипения.

Когда функция определяет точку кипения, варочная панель издает звуковой сигнал, и уровень нагрева автоматически изменяется на 8.

 Если все конфорки уже используются или на всех имеется остаточное тепло, варочная панель издает звуковой сигнал, индикаторы выше  мигают, и функция не запускается.

Чтобы отключить функцию, коснитесь  (функция отключится, и уровень нагрева уменьшится до 0) или коснитесь панели управления и отрегулируйте уровень нагрева вручную.

 Функция «Пауза» и поднятие кастрюли деактивируют SenseBoil®.

6.9 Таймер

• Таймер Count Down

Эту функцию можно использовать для установки продолжительности одного сеанса приготовления. Сначала установите уровень нагрева конфорки, затем настройте функцию.

Чтобы установить зону приготовления: нажимайте  несколько раз, пока не появится индикатор зоны приготовления.

Чтобы активировать функцию: коснитесь  таймера, чтобы установить время (00–99 минут). Когда индикатор конфорки начнет мигать, время начнет обратный отсчет.

Чтобы увидеть оставшееся время: коснитесь , чтобы установить зону приготовления. Индикатор конфорки начнет мигать. На дисплее отображается оставшееся время.

Чтобы изменить время: коснитесь , чтобы установить зону приготовления. Нажмите  или .

Чтобы отключить функцию: коснитесь , чтобы установить зону приготовления, а затем коснитесь . Оставшееся время отсчитывается до 00. Индикатор конфорки гаснет.

 Когда обратный отсчет закончится, раздастся звуковой сигнал и замигает цифра 00. Зона приготовления выключается.

Чтобы остановить звук: коснитесь .

• Таймер CountUp

Эту функцию можно использовать для контроля продолжительности работы варочной зоны.

Чтобы установить зону приготовления: нажимайте  несколько раз, пока не появится индикатор зоны приготовления.

Для активации функции: коснитесь  таймера. Появляется . Когда индикатор конфорки начнет мигать, время отсчитывается. На дисплее переключается индикация и отсчитанное время (в минутах).

Чтобы узнать, как долго работает зона приготовления: коснитесь , чтобы настроить зону приготовления. Индикатор конфорки начнет мигать. На дисплее отображается  и время работы зоны.

Чтобы отключить функцию: нажмите , а затем нажмите  или . Индикатор зоны приготовления пропадает.

• Счетчик минут

Вы можете использовать эту функцию, когда варочная панель включена, а конфорки не работают. На дисплее режима нагрева отображается .

Чтобы активировать функцию: нажмите , а затем нажмите  или  таймера, чтобы установить время. По истечении времени раздастся звуковой сигнал и мигает цифра 00.

Чтобы остановить звук: коснитесь .

 Функция не влияет на работу зон приготовления.

6.10 Пауза

Эта функция устанавливает для всех работающих конфорок минимальный уровень нагрева.

При работе функции все остальные символы на панели управления блокируются.

Функция не останавливает функции таймера.

Нажмите , чтобы активировать функцию.  загорается. Уровень нагрева снижается до 1.

Чтобы отключить функцию, коснитесь . Включится предыдущий уровень нагрева.

6.11 Замок

Вы можете заблокировать панель управления во время работы конфорок. Это предотвращает случайное изменение режима нагрева.

Сначала установите уровень нагрева.

Чтобы активировать функцию: коснитесь .  загорается на 4 секунды. Таймер остается включенным.

Чтобы отключить функцию: коснитесь . Включится предыдущий уровень нагрева.

 Выключая варочную панель, вы также выключаете эту функцию.

6.12 Устройство безопасности детей

Эта функция предотвращает случайное включение варочной панели.

Чтобы активировать функцию: активируйте варочную панель с помощью . Не устанавливайте никаких настроек нагрева. Нажмите  и удерживайте 4 секунды.  загорается. Выключите варочную панель с помощью .

Чтобы отключить функцию: активируйте варочную панель с помощью . Не устанавливайте никаких настроек нагрева. Нажмите  и удерживайте 4 секунды.  загорается. Выключите варочную панель с помощью .

Чтобы отключить функцию только на один период приготовления: активируйте варочную панель с помощью .  загорается. Нажмите  и удерживайте 4 секунды. **Установите уровень нагрева через 10 секунд.** Вы можете управлять варочной панелью. При отключении варочной панели  функция снова заработает.

6.13 OffSound Control (Отключение и включение звуков)

Выключите варочную панель. Нажмите  и удерживайте 3 секунды.

Дисплей включается и гаснет. Нажмите  и удерживайте 3 секунды.  или  загорается. Коснитесь  таймера, чтобы выбрать один из следующих вариантов:

-  - звуки выключены
-  - звуки включены

Чтобы подтвердить свой выбор, подождите, пока варочная панель автоматически выключится.

Если для этой функции установлено значение , вы сможете слышать звуки только в следующих случаях:

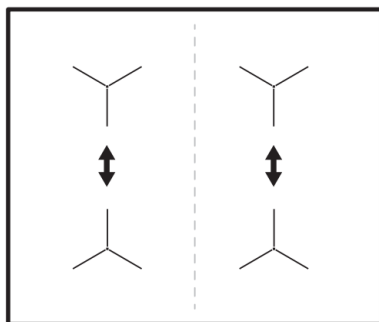
- Вы касаетесь 
- Счетчик минут отключается
- Сработал Таймер обратного отсчета
- Вы положили что-то на панель управления

6.14 Управление питанием

Если активны несколько зон и потребляемая мощность превышает ограничение электропитания, эта функция делит доступную мощность между всеми конфорками (подключенными к одной фазе). Варочная панель контролирует настройки нагрева, чтобы защитить предохранители домашней электроустановки.

- Конфорки сгруппированы в соответствии с расположением и количеством фаз варочной панели. Каждая фаза имеет максимальную электрическую нагрузку (3700 Вт). Если варочная панель достигает предела максимальной доступной мощности в течение одной фазы, мощность конфорок автоматически снижается.
- Уровень нагрева конфорки, выбранной последней, всегда имеет приоритет. Оставшаяся мощность будет разделена между ранее активированными конфорками в порядке, обратном выбору.
- Индикация мощности пониженного нагрева меняется между первоначально выбранной степенью нагрева и пониженной степенью нагрева.
- Подождите, пока дисплей перестанет мигать, или уменьшите мощность нагрева конфорки, выбранной последней. Конфорки продолжают работать с пониженным уровнем нагрева. При необходимости измените настройки нагрева конфорок вручную.

На рисунке показаны возможные комбинации распределения мощности между конфорками.



6.15 Hob²Hood

Это усовершенствованная автоматическая функция, которая подключает варочную панель к специальной вытяжке. И варочная панель, и вытяжка оснащены коммуникатором инфракрасного сигнала. Скорость вентилятора определяется автоматически на основе установленного режима и температуры самой горячей посуды на варочной панели. Вы также можете управлять вентилятором с варочной панели вручную.

 Для большинства вытяжек дистанционная система изначально деактивирована. Активируйте ее, прежде чем использовать функцию. Дополнительную информацию см. в руководстве пользователя вытяжки.

Автоматическое управление функцией

Для автоматического управления функцией установите автоматический режим Н1 – Н6. Изначально на варочной панели установлен режим Н5. Вытяжка реагирует всякий раз, когда вы включаете варочную панель. Варочная панель автоматически распознает температуру посуды и регулирует скорость вентилятора.

Автоматические режимы

	Автоматическое освещение	Кипение ¹⁾	Жарка ²⁾
Режим Н0	Выкл.	Выкл.	Выкл.
Режим Н1	Вкл.	Выкл.	Выкл.
Режим Н2 ³⁾	Вкл.	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 1
Режим Н3	Вкл.	Выкл.	Скорость вентилятора 1
Режим Н4	Вкл.	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 1
Режим Н5	Вкл.	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 2
Режим Н6	Вкл.	Скорость вентилятора 2	Скорость вентилятора 3

¹⁾ Варочная панель определяет процесс кипения и включает скорость вентилятора в соответствии с автоматическим режимом.

²⁾ Варочная панель определяет процесс жарки и включает скорость вентилятора в соответствии с автоматическим режимом.

³⁾ Этот режим включает вентилятор и освещение и не зависит от температуры.

Изменение автоматического режима

1. Выключите варочную панель.
2. Нажмите  и удерживайте 3 секунды. Дисплей включается и гаснет.
3. Нажмите  и удерживайте 3 секунды.
4. Нажмите  несколько раз, пока не загорится .
5. Нажмите  таймера, чтобы выбрать автоматический режим.

 Для управления вытяжкой непосредственно на панели вытяжки отключите автоматический режим функции.

 Когда вы закончите готовить и выключите варочную панель, вентилятор вытяжки может еще работать в течение определенного периода времени. По истечении этого времени система автоматически отключит вентилятор и предотвратит случайное включение вентилятора в течение следующих 30 секунд.

Ручное управление скоростью вентилятора

Вы также можете управлять этой функцией вручную.

Для этого нажмите , когда варочная панель активна.

Это деактивирует автоматическую работу функции и позволяет изменять скорость вентилятора вручную. При нажатии  вы увеличиваете скорость вентилятора на единицу. Когда вы достигнете интенсивного уровня и нажмете  еще раз, вы установите скорость вентилятора на 0, что отключит вентилятор вытяжки. Чтобы снова запустить вентилятор на скорости 1, нажмите .

 Чтобы активировать автоматическую работу функции, выключите варочную панель и снова включите ее.

Включение освещения

Вы можете настроить варочную панель на автоматическое включение света при каждом включении варочной панели. Для этого установите автоматический режим Н1 – Н6.

 Освещение на вытяжке гаснет через 2 минуты после выключения варочной панели.

7. СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** См. главы «Безопасность».

7.1 Кухонная посуда

 В индукционных варочных зонах сильное электромагнитное поле очень быстро нагревает посуду. Используйте индукционные конфорки с подходящей посудой.

- Дно посуды должно быть, как можно более толстым и плоским.
- Прежде чем ставить посуду на поверхность варочной панели, убедитесь, что дно чистое и сухое.
- Во избежание царапин не скользите и не трите посуду по керамическому стеклу.

Материал посуды

- **правильный:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, многослойное дно (с правильной маркировкой производителя).
- **неправильный:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Посуда подходит для индукционной плиты, если:

- Вода закипает очень быстро на зоне, установленной на максимальную температуру.
- Магнит притягивается ко дну посуды.

Размеры посуды

- Индукционные варочные зоны автоматически адаптируются к размеру дна посуды.
- Эффективность варочной зоны зависит от диаметра посуды. Посуда диаметром меньше минимального получает только часть мощности, вырабатываемой варочной зоной.
- В целях безопасности и достижения оптимальных результатов приготовления не используйте посуду большего размера, чем указано в «Спецификациях конфорок». Не держите посуду рядом с панелью управления во время приготовления пищи. Это может повлиять на работу панели управления или случайно активировать функции варочной панели.

 См. «Технические данные».

7.2 Шумы во время работы

Если вы слышите:

- треск: посуда изготовлена из разных материалов (сэндвич-конструкция).
- свист: вы используете конфорку с высокой мощностью, посуда изготовлена из разных материалов (сэндвич-конструкция).
- гудение: вы используете высокий уровень мощности.
- щелчок: происходит электрическое переключение.
- шипение, жужжание: вентилятор работает.

Шумы являются нормальными и не указывают на какую-либо неисправность.

7.3 Советы и рекомендации по использованию SenseBoil®

Эта функция лучше всего подходит для кипячения воды и приготовления картофеля.

 Она не работает с чугунной посудой и посудой с антипригарным покрытием, например, с керамическим покрытием. Для достижения наилучших результатов при варке картофеля рекомендуется использовать эмалированную стальную кастрюлю.

Проверьте, подходит ли выбранная вами кастрюля для SenseBoil®, наблюдая за первым сеансом приготовления. Чтобы эффективно использовать SenseBoil®, следуйте приведенным ниже советам:

- Наполните кастрюлю от половины до трех четвертей холодной водопроводной водой, оставив 4 см от края кастрюли пустыми. Не используйте менее 1 и более 5 литров воды. Убедитесь, что общий вес воды (или воды и картофеля) составляет 1–5 кг.
- Если вы хотите приготовить картофель, убедитесь, что он полностью покрыт водой, но не забудьте оставить как минимум четверть кастрюли пустой.
- Для достижения наилучших результатов готовьте только целый, неочищенный картофель среднего размера.
- Убедитесь, что вы не упаковываете картофель слишком плотно.

- Избегайте внешних вибраций (например, от использования блендера или размещения мобильного телефона рядом с прибором) во время работы функции.
- Если вы хотите использовать соль, добавляйте ее после того, как вода достигнет точки кипения.
- Эта функция может не работать должным образом для чайников и кофеварок для эспresso.

7.4 Œko Timer (Эко-таймер)

Для экономии энергии нагреватель конфорки выключается до того, как прозвучит таймер обратного отсчета. Разница во времени работы зависит от уровня нагрева и продолжительности приготовления.

7.5 Примеры применения в приготовлении пищи

Корреляция между температурным режимом зоны и ее энергопотреблением не является линейной. Увеличение мощности нагрева не пропорционально увеличению энергопотребления. Это означает, что конфорка со средней температурой потребляет менее половины своей мощности.

 Данные в таблице носят ознакомительный характер.

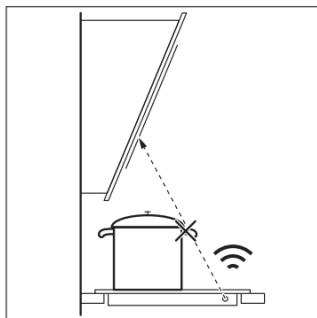
Настройка нагрева	Используйте для:	Время (мин)	Подсказки
- 1	Держите приготовленную еду в тепле.	по мере необходимости	Накройте посуду крышкой.
1 - 3	Голландский соус, растопите: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.
1 - 3	Для застывания: пышные омлеты, запеченные яйца.	10 - 40	Готовьте под крышкой.
3 - 5	Варите блюда на основе риса и молока, разогревайте готовые блюда.	25 - 50	Жидкости добавьте минимум в два раза больше, чем риса, в середине процедуры перемешайте молочные блюда.
5 - 7	Овощи на пару, рыбу, мясо.	20 - 45	Добавьте пару столовых ложек жидкости.
7 - 9	Картофель на пару.	20 - 60	Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля.
7 - 9	Готовьте большее количество еды, тушеных блюд и супов.	60 - 150	До 3 л жидкости плюс ингредиенты.
9 - 12	Нежное обжаривание: эскалоп, телятина кордон блю, котлеты, биточки, сосиски, печень, ру, яйца, блинчики, пончики.	по мере необходимости	Поверните по истечении половины времени.
12 - 13	Жаркое, оладьи, стейки из корейки, стейки.	5 - 15	Поверните по истечении половины времени.
14	Вскипятить воду, сварить макароны, обжарить мясо (гуляш, тушеное мясо), обжарить чипсы во фритюре.		
P	Вскипятите большое количество воды. PowerBoost активирован.		

7.6 Советы и рекомендации по использованию Hob²Hood

При использовании варочной панели с функцией:

- Защищайте панель от прямых солнечных лучей.
- Не размещайте галогенные лампы на панели.
- Не закрывайте панель управления варочной панелью.
- Не прерывайте сигнал между варочной панелью и вытяжкой (например, рукой, ручкой посуды или высокой кастрюлей). Смотрите картинку.

Изображение ниже, предназначено только для иллюстрации.



i Другие устройства с дистанционным управлением могут блокировать сигнал. Не используйте подобные приборы рядом с варочной панелью, когда Hob²Hood включен.

Вытяжки с функцией Hob²Hood

Полный ассортимент вытяжек, поддерживающих эту функцию, можно найти на веб-сайте для потребителей.

Вытяжки Electrolux, работающие с этой функцией, должны иметь символ .

8. УХОД И ЧИСТКА

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** См. главы «Безопасность».

8.1 Общая информация

- Очищайте варочную панель после каждого использования.
- Всегда используйте посуду с чистым дном.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Используйте специальное чистящее средство, подходящее для поверхности варочной панели.
- Используйте специальный скребок для стекла.

8.2 Очистка варочной панели

- **Немедленно убирайте:** расплавленный пластик, пластиковую фольгу, соль, сахар и продукты с сахаром, иначе грязь может привести к повреждению варочной панели. Будьте осторожны, чтобы избежать ожогов. Специальным скребком для варочной поверхности проведите по поверхности стекла под острым углом и перемещайте лезвие по поверхности.
- **Удалите, когда варочная панель достаточно остынет:** кольца известкового налета, водяные пятна, жирные пятна, блестящие металлические пятна. Очистите варочную панель влажной тканью и неабразивным моющим средством. После очистки протрите варочную панель насухо мягкой тканью.
- **Удалите блестящие металлические пятна:** используйте раствор воды с уксусом и очистите стеклянную поверхность тканью.

9. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** См. главы «Безопасность».

9.1 Что делать, если...

Проблема	Возможная причина	Средство
Вы не можете активировать или управлять варочной панелью.	Варочная панель не подключена к электросети или подключена неправильно.	Проверьте, правильно ли подключена варочная панель к электросети.
	Сгорел предохранитель.	Убедитесь, что предохранитель является причиной неисправности. Если предохранитель перегорает снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
	Вы не установили температуру нагрева в течение 10 секунд.	Снова включите варочную панель и установите уровень нагрева менее чем за 10 секунд.
	Вы коснулись двух или более сенсорных полей одновременно.	Касайтесь только одного сенсорного поля.

Проблема	Возможная причина	Средство
	Действует пауза.	См. «Пауза».
	На панели управления имеются пятна воды или жира.	Очистите панель управления.
Вы слышите постоянный звуковой сигнал.	Неправильное электрическое соединение.	Отключите варочную панель от электропитания. Попросите квалифицированного электрика проверить установку.
Раздается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Звуковой сигнал звучит, когда варочная панель выключена.	Вы кладете что-то на одно или несколько сенсорных полей.	Уберите объект из полей сенсора.
Варочная панель выключается.	Вы кладете что-то на сенсорное поле ①.	Удалите объект из поля датчика.
Не загорается индикатор остаточного тепла.	Зона не горячая, так как проработала недолго или поврежден датчик.	Если зона работала достаточно долго и нагрелась, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
	Вы используете очень высокий сосуд, который блокирует сигнал.	Используйте кастрюлю меньшего размера, смените зону приготовления пищи или включите вытяжку вручную.
Автоматический нагрев не работает.	Установлен максимальный уровень нагрева.	Максимальный уровень нагрева имеет ту же мощность, что и функция.
	Зона горячая.	Дайте зоне стать достаточно прохладной.
Уровень нагрева меняется между двумя уровнями.	Управление питанием работает.	См. раздел «Ежедневное использование».
Панель управления становится горячей на ощупь.	Посуда слишком велика или вы поставили ее слишком близко к панели управления.	Если есть возможность, поставьте большую посуду на задние зоны.
При прикосновении к сенсорным полям панели звук отсутствует.	Звуки отключены.	Активируйте звуки. См. раздел «Ежедневное использование».
 загорается.	Сработало устройство безопасности детей или замок.	См. раздел «Ежедневное использование».
 загорается.	На зоне нет посуды.	Поставьте посуду на зону.
	Посуда неподходящая.	Используйте посуду, подходящую для индукционных плит. Обратитесь к разделу «Советы и подсказки».
	Диаметр дна посуды слишком мал для данной зоны.	Используйте посуду правильных размеров. См. «Технические данные».
 и  появляются попеременно.	Мощность слишком низкая из-за неподходящей посуды или пустой кастрюли.	Используйте подходящий тип посуды. См. «Советы и подсказки» и «Технические данные». Не активируйте зону с пустым сосудом.
 и  появляются попеременно.	Кастрюля пуста или содержит другую жидкость, кроме воды, например масло.	Избегайте использования этой функции с другими жидкостями, кроме воды.
 и  появляются попеременно.	В кастрюле слишком много или слишком мало воды.	С помощью SenseBoil® кипятите только воду и картофель. Обратитесь к разделу «Советы и подсказки».

Проблема	Возможная причина	Средство
	Вы сварили какую-то еду, кроме воды и картофеля. Точка кипения была смещена во времени, и SenseBoil® не мог работать должным образом.	
Вы услышите звуковой сигнал, индикаторы над  начнут мигать, а SenseBoil® не запустится.	Ни одна из варочных зон не готова к использованию SenseBoil®. На конфорках, которые вы хотите выбрать, осталось остаточное тепло или они все еще используются.	Завершите предыдущие приготовления и выберите свободную зону приготовления пищи без остаточного тепла.
 и номер загорается.	Произошла ошибка в варочной панели.	Выключите варочную панель и включите ее снова через 30 секунд. Если  загорится снова, отключите варочную панель от электропитания. Через 30 секунд снова подключите варочную панель. Если проблема не исчезнет, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

9.2 Если вы не можете найти решение...

Если вы не можете найти решение проблемы самостоятельно, обратитесь к своему дилеру или в авторизованный сервисный центр. Приведите данные с паспортной таблички. Укажите также трехзначный буквенный код стеклокерамики (он находится в углу стеклянной поверхности) и появившееся сообщение об ошибке. Убедитесь, что вы правильно эксплуатируете варочную панель. В противном случае обслуживание техническим специалистом или дилером не будет бесплатным, даже в течение гарантийного периода. Информация о гарантийном сроке и авторизованных сервисных центрах находится в гарантийном буклете.

10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

10.1 Паспортная табличка

Модель KIS62443

Тип 61 B4A 00 AA

Индукция 7,2 кВт

Серийный №.

ELECTROLUX

PNC 949 599 261 00

220-240 В / 400 В 2N, 50-60 Гц

Сделано в Германии

7,2 кВт



10.2 Спецификация конфорок

Зона приготовления	Номинальная мощность (максимальный режим нагрева) [Вт]	PowerBoost [Вт]	PowerBoost максимальная продолжительность [мин]	Диаметр посуды [мм]
Левая передняя	2300	3700	10	125 - 210
Левая задняя	1800	2800	10	145 - 180
Правая передняя	1400	2500	4	125 - 145
Правая задняя	1800	2800	10	145 - 180

Мощность конфорок может отличаться в небольшом диапазоне от данных таблицы. Это зависит от материала и размеров посуды.

Для получения оптимальных результатов приготовления используйте посуду диаметром не больше указанного в таблице.

11. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

11.1 Информация о продукте

Идентификация модели		KIS62443
Тип варочной панели		Встраиваемая варочная панель
Количество варочных зон		4
Технология нагрева		Индукция
Диаметр круглых конфорок (Ø)	Левая передняя	21,0 см
	Левая задняя	18,0 см
	Правая передняя	14,5 см
	Правая задняя	18,0 см
Потребление энергии на конфорку (электрическое приготовление ЕС)	Левая передняя	178,4 Втч/кг
	Левая задняя	174,4 Втч/кг
	Правая передняя	183,2 Втч/кг
	Правая задняя	184,9 Втч/кг
Энергопотребление варочной панели (электрическая плита ЕС)		180,2 Втч/кг

ЕС / EN 60350-2 — Бытовые электроплиты. Часть 2. Варочные панели. Методы измерения производительности. Измерения энергии, относящиеся к зоне приготовления пищи, идентифицируются маркировкой соответствующих зон приготовления пищи.

11.2 Энергосбережение

Вы можете сэкономить электроэнергию во время повседневного приготовления пищи, если будете следовать приведенным ниже советам.

- При нагревании воды используйте только необходимое количество.
- Если есть возможность, всегда закрывайте посуду крышками.
- Ставьте посуду прямо в центр конфорки.
- Используйте остаточное тепло, чтобы сохранить пищу теплой или растопить ее.

12. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ

Перерабатывайте материалы, отмеченные символом . Поместите упаковку в соответствующие контейнеры для ее переработки. Помогите защитить окружающую среду и здоровье людей, перерабатывая отходы электрических и

электронных приборов. Не выбрасывайте приборы, отмеченные символом , вместе с бытовыми отходами. Верните изделие на местный пункт переработки или обратитесь в муниципальный офис.

Electrolux Appliances AB,
St. Göransgatan 143,
105 45 Stockholm, Sweden