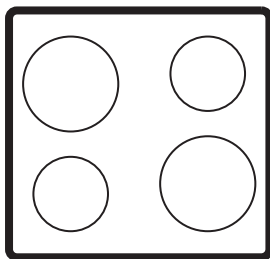


AEG

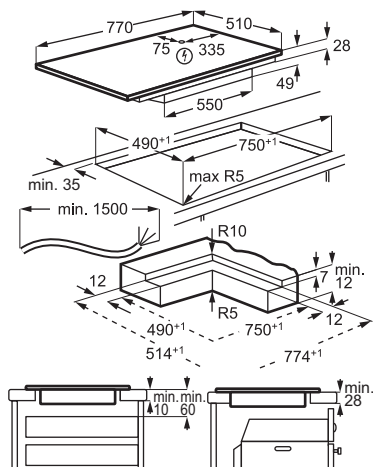
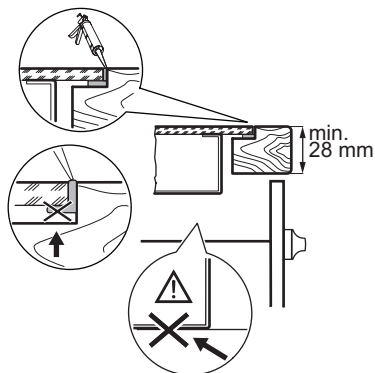
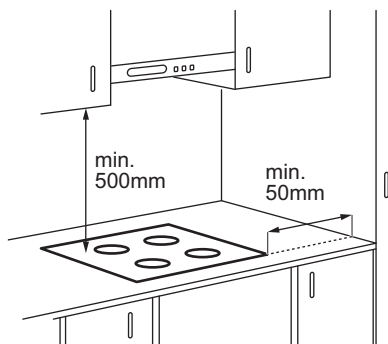


aeg.com/register



NIK85M301B

PAIGALDAMINE / UZSTĀDĪŠANA / MONTAVIMAS



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

How to install your AEG/Electrolux
 induction hob flush installation



Jāetakse õigus teha muutusi.

1. OHUTUSTEAVE.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	5
3. KOKKUPANEMINE.....	6
4. TOOTE KIRJELDUS.....	8
5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	8
6. TOIDUVALMISTUSJUHIŠ.....	11

7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS	12
8. TÕRKEOTSING.....	12
9. TEHNILISED ANDMED.....	13
10. ENERGIATÕHUSUS.....	13
11. KESKKONNAASPEKTID.....	14

1. ⚠ OHUTUSTEAVE

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei vastuta kehavigastuste ega varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldus- või kasutusnõuete eiramisest. Hoidke kasutusjuhendit kindlas ja kättesaadavas kohas, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Jälgige, et lapsed ei mängiks seadmega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas

ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.

- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ja lemmikloomad kasutamise ja jahtumise ajal eemal.
- Aktiveerige laste kaitseseade, kui see on olemas.
- Lastel ei ole lubatud seadet iseseisvalt puhastada või hooldada.

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormust.
- HOIATUS: Tuleoht: Ärge hoidke keeduväljadel minceid esemeid.
- ETTEVAATUST! Toiduvalmistusprotsess (isegi auto-

- maatsed toiduvalmistamise funktsioonid) peab toimuma järelevalve all. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- HOIATUS! Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma rasva või õli ja jätate pliidi järelvalveta, võib see olla ohtlik ja põhjustada tulekahju.
 - HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähivad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kuumutuselemente ei puutuks.
 - Suits tähistab ülekuumemist. ärge kunagi kasutage toiduainetest põhjustatud tulekahju kustutamiseks vett. Lülitage seade välja ja katke leegid näiteks tuletõrjeteki või kaanega.
 - HOIATUS: Seadet ei tohi kasutada välise lülitusseadme kaudu (nt taimer) ega ühendada vooluvõrku, mis regulaarselt sisse ja välja lülitub.
 - Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidi pinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
 - Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
 - Ärge kasutage seadme puhastamiseks veepihustit ega aurupuhastit.
 - Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidi element välja; ärge jääge lootma üksnes keedunõu detektorile.
 - HOIATUS: Kui pind on mõranenud, lülitage võimaliku elektrilöögi vältimiseks seade välja. Juhul, kui seade on vooluvõrku ühendatud harukarbi abil, lülitage seade elektrivõrgust välja pealüli kaudu. Mõlemal juhul võtke ühendust teeninduskeskusega.
 - Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud teeninduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
 - HOIATUS: Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja poolt valmistatud või tootja poolt heaks kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või siis seadmega kaasasolevaid pliidi kaitsevõresid. Ebasobiva kaitsevõre kasutamine võib kaasa tuua õnnetuse.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

HOIATUS!

Kehavigastuse või seadme kahjustamise oht.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Paigaldamise ajal tuleb järgida paigaldusjuhendit.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Olge seadme liigutamisel ettevaatlik, kuna see on raske. Kasutage alati kaitsekindaid ja kinniseid jalanõusid.
- Tihendage kapi löikepinnad hermeetikuga, et niiskust ei tekitaks pundumist.
- Kaitske seadme põhja auru ja niiskuse eest.
- Ärge paigaldage seadet ukse kõrvale ega akna alla, et vältida ukse või akna avamisel kuumade keedunõude seadmelt mahakukkumist.
- Kõigi seadmete põhjas on jahutusventilaator.
- Kui seade paigaldatakse sahtli kohale:
 - ärge hoidke väikseid esemeid või paberit, mis võiks jahutusventilaatorit kahjustada või halvendada jahutussüsteemi.
 - Hoidke seadme põhja ja sahtli sisu vahel vähemalt 2 cm vahemaad.
- Eemaldage kõik seadme alla kappi paigaldatud eralduspaneelid.

2.2 Elektriühendus

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab tegema kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Enne mis tahes toimingut ühendage seade toiteallikast lahti.

- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriparameetrid vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Lahtised või ebaõiged toitekaablid või pistikud võivad tuua kaasa klemmi ülekuumenemise.
- Kasutage õiget toitekaablit.
- Ärge laske toitekaabliil keerduda.
- Veenduge, et löögikaitse on paigaldatud.
- Paigaldage toitekaablile tõmbetõkise klamber.
- Veenduge, et toitekaabel või -pistik (kui on kohane) ei puutuks vastu kuumasid pindu.
- Ärge kasutage harupistikuid ega pikendusjuhtmeid.
- Vältige toitepistikute ja -kaabli kahjustamist. Kui tekib vajadus need välja vahetada, peab seda tegema ametlik teeninduskeskus või kvalifitseeritud elektrik.
- Isoleeritud ja pingestatud osad peavad olema kinnitatud kindlalt nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast seda, kui paigaldamine on lõpetatud. Veenduge, et toitepistikule säilib pärast paigaldamist juurdepääs.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge sisestage sellesse toitepistikut.
- Ärge eemaldage seadet vooluvõrgust kaablist tõmmates. Tõmmates hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult nõuetekohaseid isolatsiooniseadmeid: kaitseüliliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), lekkevoolu kaitsmeid ja kontakteid.
- Elektripaigaldisel peab olema eraldusseade, mis lahutab seadme toitevõrgu kõigist poolustest ja mille kontaktivahe on vähemalt 3 mm.
- Koodi E3 ilmulisel lahutage seade vooluvõrgust ning kontrollige elektriühendust ja toitepinget.

2.3 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

- Ärge muutke selle seadme tehnilisi omadusi.
- Enne esimest kasutamist eemaldage kogu pakend, sildid ja kaitsekile (kui on olemas).

- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Pärast iga kasutuskorda lülitage keeduvälja välja.
- Ärge pange keeduväljadele söögiriistu või panne, kuna need võivad muutuda kuumaks.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Kui seadme pinda peaks tekkima mõra, tuleb elektrilöögi ohu vältimiseks seade kohe vooluvõrgust eemaldada.
- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid hoiduma töötavatest induktsiooniväljadest vähemalt 30 cm kaugusele.
- Kui panete toidu kuuma õli sisse, võib see pritsida.
- Ärge kasutage alumiiniumfooliumi ega muid materjale toiduvalmistuspinna ja keedunõu vahel, välja arvatud juhul, kui selle seadme tootja on määranud teisiti.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks tootja poolt ettenähtud lisatarvikuid.

HOIATUS!

Tulekahju ja plahvatuse oht.

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Hoidke leegid ja kuumutatud objektid eemal.
- Kuumad õliaurud võivad spontaanselt süttida.
- Toidujääkidega kasutamata õli võib süttida madalamatel temperatuuridel.
- Ärge pange seadme lähedale süttivaid tooteid.

HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Põletuste vältimiseks ärge asetage tuliseid nõusid juhtpaneelile.
- Ärge pange kuuma panni katet pliidi klaaspinnale.

- Ärge laske nõul kuivaks keeda.
- Pinnakahjustuste vältimiseks ärge laske esemetel või kööginõudel seadmesse kukkuda.
- Ärge aktiveerige keeduväljasid tühjade keedunõudega ega ilma keedunõudeta.
- Valumalmist või kahjustatud põhjaga kööginõud võivad tekitada klaasile/ klaaskeraamikale kriimustusi. Tõstke alati esemed üles, kui peate neid keeduväljal liigutama.
- Teave selles seadmes oleva lambi (lampide) ja eraldi müüdavate varulampide kohta. Need lambid taluvad koduste majapidamisseadmete äärmuslikke keskkonningimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni ja niiskust, või on ette nähtud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole ette nähtud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. Kasutage ainult originaalvaruosi.

2.4 Puhastamine ja hooldus

- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinna kahjustumist.
- Lülitage seade välja ja laske sel enne puhastamist jahtuda.
- Puhastage seadet niiske pehme lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, abrasiivseid puhastuslappe, lahusteid ega metallsemeid, kui pole märgitud teisiti.

2.5 Kõrvaldamine

HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisohu.


- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Lahutage seade vooluvõrgust, seejärel lõigake elektrikaabel ära ja visake ära.

3. KOKKUPANEMINE

3.1 Enne paigaldamist

Leidke edaspidiseks kasutamiseks pliidiplaadi põhjal asuv andmeplaat ja kirjutage üles seerianumber

3.2 Pliidi kokkupanemine

-  Paigaldusmõõtmete ja piltjuhiste saamiseks vt kasutusjuhendi esimestel lehtedel asuvaid paigaldusskeeme.

Kui paigaldate pliidi õhupuhaсти alla, vaadake õhupuhaсти paigaldusjuhhistest, milline peab olema seadmete vaheline minimaalne kaugus.

Kui seade paigaldatakse sahtli kohale, võivad seal olevad esemed toiduvalmistamise ajal pliidi ventilatsiooni tõttu soojaks minna.

3.3 Tihendi kinnitamine

Integreeritud paigaldamine

1. Puhastage tööpinna valtsid.
2. Lõigake komplekti kuuluv 3x10 mm tihendiriba neljaks valtside pikkusele vastavaks ribaks.
3. Lõigake ribad otsad 45° nurga alla. Need peaksid mahtuma täpselt valtside nurkadesse.
4. Kinnitage ribad valtsidele. Ärge tihendiribasid venitage. Ühendamisel ärge seadke tihendiribade otsi teineteise peale.

Kui olete pliidiplaadi kohale asetanud, tihendage klaaskeraamilise plaadi ja tööpinna vahele jääv pilu silikooniga. Veenduge, et silikoon ei satuks klaaskeraamika alla.

3.4 Ühenduskaabel

⚠ HOIATUS!

Kõik vajalikud elektritööd peab tegema kvalifitseeritud elektrik.

- Pliit tarnitakse koos ühendusjuhtme.
- Kahjustatud toitekaabli vahetamiseks kasutage kaablitüüpi: H05V2V2-F mis suudab taluda temperatuuri 90 °C või rohkem. Ühel juhtmel peab olema minimaalne ristlõige vastavalt allolevale tabelile. Pöörduge lähimasse teeninduskeskusesse. Ühenduskaabli tohib välja vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik.
- Kontaktpistikute kaudu, juhtmeotsi puurides või jootes ning kaabli ühendamine ilma kaabliotsahülsita on keelatud.

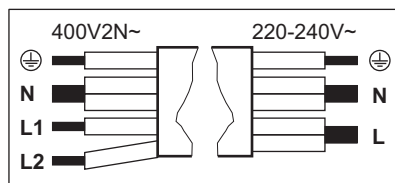
Ühefaasiline ühendus

1. Eemaldage mustalt, pruunilt ja siniselt juhtmetelt kaabliotsa muhv.
2. Eemaldage mustalt, pruunilt ja siniselt kaabliotsalt osa isolatsiooni.
3. Ühendage mustade ja pruunide kaablite otsad.

4. Paigaldage igale jagatud juhtmeotsale (vajalik on spetsiaalne tööriist) uus kaabliotsa muhv.
5. Ühendage kahe sinise kaabli otsad.
6. Paigaldage igale jagatud juhtmeotsale (vajalik on spetsiaalne tööriist) uus kaabliotsa muhv.

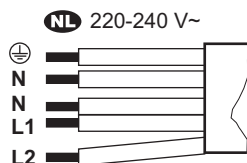
Kahefaasiline ühendus

1. Eemaldage sinistelt juhtmetelt kaabliotsa muhv.
2. Eemaldage sinistelt kaabliotstelt osa isolatsiooni.
3. Ühendage kahe sinise kaabli otsad.
4. Paigaldage igale jagatud juhtmeotsale (vajalik on spetsiaalne tööriist) uus kaabliotsa muhv.



Kahefaasiline ühendus: 400 V2N~ (5x1,5 mm ² or 4x2,5 mm ²)	Ühefaasiline ühendus: 220-240 V~ (5x1,5 mm ² or 3x4 mm ²)
---	--

⊕	Roheline - kollane	Roheline - kollane	⊕
N	Sinine ja sinine	Sinine ja sinine	N
L1	Must	Must ja pruun	L
L2	Pruun		





⊕	Roheline - kollane
N	Sinine ja sinine
L1	Must
L2	Pruun





3.5 Võimsuse piirang

Võimsuse piirang määratleb majapidamise elektrikaitsmete võimsuse piirides pliidiplaadi poolt kasutatava koguvõimsuse. Pliidiplaat on vaikumisi seatud võimalikult suurele võimsustasemele. Veenduge, et valitud võimsus vastab maja elektrikaitsesele.

Kui võimsustase on 2000 W või sellest madalam, ei saa te aktiveerida SenseBoil® / SenseFry.

Võimsustaseme vähendamine ja suurendamine:

1. Avage menüü: vajutage 3 sekundit nuppu . Seejärel vajutage pikalt nuppu .

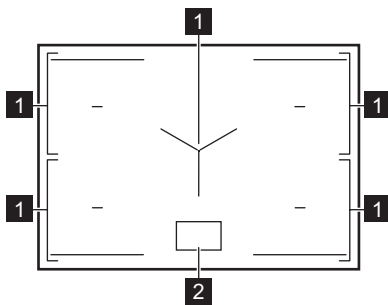
2. Vajutage esikülje taimeril , kuni ilmub P.
3. Seadete vahel navigeerimiseks vajutage eesmisel taimeril  / .
4. Väljumiseks vajutage .

Võimsustasemed:

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

4. TOOTE KIRJELDUS


4.1 Keeduala paigutus



- 1 Induksioonkeeduväli
- 2 Juhtpaneel

4.2 Sümbolid juhtpaneelil ja ekraanil

Sümbol/indikaator

 Sees / Väljas

Sümbol/indikaator

 Pause

 ,  /  Taimer

 SenseFry

 SenseBoil®

 Bridge

 Hob²Hood

 PowerBoost


 Lukk/Lapselukk

 Ilmnes tõrge.

 OptiHeat Control

5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

5.1 Õhupuhasti kasutamine

Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks vajutage ja hoidke nuppu . Seadke kööginõu keeduväljale ja seadke juhtriba abil kuumusseadistus. Keeduvälja väljalülitamiseks vajutage 0.

Õkotaimer

Energia säästmiseks lülitub keeduväli välja enne, kui taimer lõppu jõuab.

5.2 Kööginõud

Kööginõude põhi peaks olema võimalikult paks ja tasane. Enne kööginõude pliidile asetamist puhastage ja kuivatage see. Ärge libistage ega hõõruge kööginõusid klaasi servade ja nurkade vastu, et vältida pinna purunemist

või kahjustamist. Elektrooniliste osade kahjustamise vältimiseks ärge asetage juhtpaneelile kuumi kööginõusid.

Veenduge, et kööginõud sobivad induktsioonpliidiga (st et magnet kleepub nende põhja külge). Optimaalse soojusülekanne tagamiseks kasutage kööginõusid, mille põhja läbimõõt on sarnane keeduala läbimõõduga. Väiksema läbimõõduga kööginõud võivad kuumeneda aeglasemalt, samas kui suurema läbimõõduga nõud võivad üle kuumeneda ja juhtpaneeli kahjustada.

Kööginõu materjal

- **õige:** malm, teras, emailitud teras, rooste- vaba teras, mitmekihiline põhi (tootja õige märgistusega).
- **mittesobiv:** alumiinium, vask, messing, klaas, keraamika, portselan.

Müra töötamise ajal

Müra võib erineda olenevalt köögitarvete materjalist ja valitud kuumusastmest. Need on normaalsed ega viita ühelegi rikkele.

- praksumishelid: kööginõud on valmistatud erinevatest materjalidest (mitmekihiline konstruktsioon).
- vilisev heli: aktiveeritud on kõrge kuumus ja kööginõud on valmistatud erinevatest materjalidest (mitmekihiline konstruktsioon).
- sumin: aktiveeritud on kõrge kuumuse seadistus.
- klõpsamine: toimub elektriline lülitus.
- sisin, sumin: jahutusventilaator töötab.
- rütmiline heli: kööginõu on tuvastatud.

5.3 Kööginõu tuvastamine

See funktsioon näitab pliidil olevate kööginõude olemasolu ja lülitab välja küpsetusalad, kui seal ei tuvastata 120 s jooksul kööginõusid.

5.4 Automaatne väljalülitus

Ohutusmeetmena lülitub pliit teatud tingimustes automaatselt välja (nt kui kõik keeduväljad on välja lülitatud, kui pärast aktiveerimist ei ole valitud ühtegi kuumusseadistust või kui kööginõu keeb kuivaks).

5.5 OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator)

Indikaator näitab, et keeduväli on endiselt kuum. Kuni indikaator on nähtav, kaasneb põletusohu jääkkuumuse tõttu. Indikaator kaob, kui keeduala on jahtunud.


5.6 Toitehaldus

Kui pliit saavutab maksimaalse saadaoleva võimsuse, vähendatakse automaatselt kee-

duväljade võimsust, et kaitsta koduse vooluvõrgu kaitsmeid. Vähendatud võimsusega keedualade puhul hakkab juhtriiba vilkuma ja näitab maksimaalseid võimalikke kuumusastmeid.







5.7 PowerBoost




Maksimaalse kuumusseadistuse piiratud ajaks aktiveerimiseks. Võite kasutada seda vee kiiremini keema ajamiseks.

Sisselülitamiseks vajutage . Aja lõppedes naaseb keeduväli tagasi kõrgeima kuumusseadistuse juurde. Funktsiooni väljalülitamiseks muutke kuumusseadistust.

5.8 Taimer

Määramaks, kui kaua keeduväli peab töötama.


Seadistage kõigepealt keeduvälja kuumusseadistus ja vajutage . Valige aeg, kasutades  / , ja kinnitage seejärel, vajutades . Aja lõppedes lülitub keeduväli välja. Taimeri tühistamiseks vajutage , seejärel vajutage , kuni 00 kustub ekraanil.

Samuti saate kasutada funktsiooni köögitaimerina, kui pliit töötab, kuid ühtegi keeduvälja ei kasutata. Vajutage  ja valige nuppudega  /  aeg.

5.9 Pause

See funktsioon seab kõik aktiivsed keeduväljad madalaimale kuumusastmele.



Funktsioon ei peata ühtegi aktiivsetest taime- ritest.

Vajutage aktiveerimiseks/deaktiveerimiseks .

5.10 Lukk/Lapselukk


Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks vastavalt vajadusele.

Juhtpaneeli lühiajaliseks lukustamiseks toiduvalmistamise ajal: vajutage üks kord . Avamiseks vajutage uuesti.

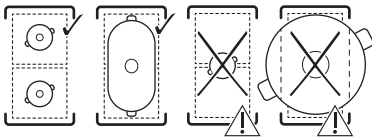
Pliidi juhusliku käima hakkamise vältimiseks: vajutage  ja hoidke 3 s, kui kõik keeduväljad on välja lülitatud; seejärel lülitage pliit välja. Pliidiplaadi väljalülitamisel jääb funktsioon sisselülitatuks. Funktsiooni deaktiveerimiseks lülitage pliit sisse, vajutage  ja hoidke 3 s ning lülitage pliit välja.

5.11 Bridge

Kahe külgmise keeduala ühendamiseks, et kasutada neid ühe alana. Saate seda kasutada suurte kööginõudega (näiteks küpsetusplaadiga) toiduvalmistamiseks. Veenduge, et kööginõu kataks mõlema keeduala keskosad. Kui kööginõu jääb keeduvälja keskosade vahele, ei lülitu funktsioon sisse.


1. Määrake esmalt ühe keeduvälja kuumusseadistus.
2. Sisselülitamiseks vajutage .
3. Muutke vastavalt vajadusele kuumusseadistust.

Funktsiooni väljalülitamiseks vajutage .




5.12 SenseBoil®

Funktsioon reguleerib automaatselt vee temperatuuri, et see ei keeks pärast keemistemperatuurini jõudmist üle.

1. Asetage külma veega täidetud pott jääkuumusega keeduväljale.
2. Vajutage .

Kui vesi on saavutanud keemispunkti, vähe-
neb kuumusseadistus automaatselt.

Funktsiooni deaktiveerimiseks vajutage 
või 0.



Nõuanded ja soovitused:

- Funktsioon sobib kõige paremini vee ja tervete, koorimata kartulite keetmiseks.
- Ülekeemise vältimiseks jätke poti servas 4 cm vaba ruumi.
- Kasutage 1 kuni 5 l vett.
- Lisage soola alles siis, kui keemistemperatuur on saavutatud.
- Ärge kasutage funktsiooni tühjade kööginõudega.
- See funktsioon ei tööta mittenakkuva pealispinnaga kööginõudega.
- Funktsiooni töötamise ajal ei ole võimalik Bridge aktiveerida.

5.13 SenseFry

Erinevat tüüpi toiduainete praadimiseks automaatselt juhitud kuumusastmetega. Pliit säilib temperatuuri kogu toiduvalmistamise aja

ilma, et oleks vaja käsitsi reguleerida, vältides sellega toidu ülekuumenemist ja kõrgema hakkamist.

1. Vajutage .
2. Muutke vaikimisi kuumustaset, vajutades mitu korda .
3. Pange õli ja toiduained pannile alles siis, kui pliit selleks märku annab ja pann on saavutanud ettenähtud temperatuuri. Kasutage ainult paksu ja lameda põhjaga külma kööginõud.

Väljalülitamiseks vajutage .


Näpunäited:

- Madal tase: omllett, praemuna, praetud kartulid (toored)
- Keskmine tase: munapuder, kalafilée, kalapulgad, mereannid, hamburger, lihapallid, kotletid, kana rinnaosa, kalkuni rinnaosa, eskalopp, filee, steik (meedium, küps), praetud vorstid, praetud kartulipannkoogid, köögiviljad
- Kõrge tase: steik (väheküps), hakliha.

Kontrollimaks panni sobivust pöörake pann tagurpidi. Asetage panni põhja alla juonlaud ja proovige panna panni ja juonlaua vahele 1, 2 või 5 eurosendine münt (või mistahes muu sama paks münt). Pann on sobiv, kui te ei saa münti juonlaua ja panni vahele panna.

5.14 Hob²Hood

Funktsioon ühendab pliidi infrapuna side-
seadme abil õhupuha-
stiga. Õhupuha-
stiga regu-
leerib ventilaatori kiirust keeduvälja temperatuuri järgi. Ventilaatorit saate käitada ka käsitsi.

 Enamike õhupuha-
stite puhul on funktsioon vaikimisi aktiveeritud. Lisateavet leiate õhupuha-
stite kasutusjuhendist.



Automaatrežiim

Automaatrežiimil on mitu kiirusvalikut (H0 - välja lülitatud H6 - intensiivne). Vaikimisivaliku (H5) muutmiseks sisestage kasutaja seaded. Vaadake „Menüü struktuur“.

Valikute H1 – H6 korral lülitub õhupuha-
stite tuli pliidi sisselülitamisel automaatselt sisse ja lülitab pliidi väljalülitamisel 2 min välja.

Kui te pliidi välja lülitate, võib õhupuha-
stite ventilaator teatud aja vältel veel edasi töötada, et eemaldada veel õhus leiduda võivad söögilõhnad. Pärast seda aega lülitub ventilaator automaatselt välja.

Käsitsirežiim

Lülitage pliit sisse ja vajutage . Automaatrežiim lülitub välja. Reguleerige mitu korda  vajutades ventilaatori kiirust.

Automaatrežiimi aktiveerimiseks lülitage pliit välja ja seejärel uuesti sisse.

Nõuanded ja soovitus




- Ärge katkestage pliidi ja õhupuhasti vahelist signaali (näiteks pliidi juhtpaneeli kinni kattes).
- Kaitske õhupuhasti paneeli otsese päikesevalguse ja halogeenvalguse eest.
- Ärge kasutage selle funktsiooni toimimise ajal teisi kaugjuhitavaid seadmeid, kuna nad võivad signaali blokeerida.

5.15 Menüü struktuur

Sümbol	Seadistus
b	Heli
P	Võimsuse piirang

Sümbol	Seadistus
H	Ventilaatori automaatrežiim
E	Häirete/rikete ajalugu

Kasutajaseadete sisestamiseks: vajutage ja hoidke  3 s. Seejärel vajutage pikalt .

Menüüs navigeerimine: menüü koosneb seadistussümbolist ja väärtusest. Seadete vahel navigeerimiseks vajutage eesmisel taimeril nuppu . Seade väärtuse muutmiseks vajutage eesmisel taimeril nuppu  või .

Menüüst väljumiseks: vajutage .

5.16 Energiasäästu näpunäited

- Kui kuumutate vett, kasutage ainult vajalikku kogust.
- Võimalusel pange nõule alati kaas peale.
- Kasutage toiduainete soojashoidmiseks või sulatamiseks jääkuumust.

Lisateavet vt jaotisest „Energiaõhusus“.

6. TOIDUVALMISTUSJUHIS

Tabelis olevad andmed on üksnes suunavad.

Seadistus	Kasutage:	Aeg (min.)
1	Toidu soojashoidmiseks. Pange kööginõule kaas peale.	vastavalt vajadusele
1 - 2	Hollandi kastme valmistamine; või, šokolaadi, želatiini sulatamine. Segage aeg-ajalt.	5 - 25
2	Kohevate omllettide, küpsetatud munade tahkemaks muutmine. Valmistage kaanega kaetult.	10 - 40
2 - 3	Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt, valmistoidu soojendamise. Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoitude tuleb poole valmistamise järel segada.	25 - 50
3 - 4	Köögiviljade, kala, liha hautamine. Lisage paar supilusikatäit vett. Kontrollige protsessi ajal vee kogust.	20 - 45
4 - 5	Kartulite ja muude köögiviljade aurutamine. Täitke pott 1-2 cm veega. Kontrollige protsessi ajal veetaset. Hoidke potil kaas peal.	20 - 60
4 - 5	Suurema koguse toidu, hautiste ja suppide valmistamine. Kuni 3 l vedeliku koos koostisosadega.	60 - 150
6 - 7	Kerge praadimine: eskalopid, vasikalihast cordon bleu, kotletid, karbonaad, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud. Vajadusel keerake ümber.	vastavalt vajadusele
7 - 8	Fritüürimine: kartulipannkoogid, seljatükid, steigid. Vajadusel keerake ümber.	5 - 15

Seadistus	Kasutage:	Aeg (min.)
9	Keetke vesi, keetke pasta, pruunistage liha (guljašš, hautatud liha, frittige friikartulid).	
P	Suure koguse vee keetmine. PowerBoost on sisse lülitatud.	

7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS

7.1 Pliidi puhastamine

- Puhastage pliiti iga kord pärast kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Ärge laske kööginõudel kuivaks keeda ega saavutada liiga kõrget temperatuuri.
- Ärge kasutage induksiooniga kokkubimatutest materjalidest valmistatud kööginõusid. Sellised materjalid võivad pliidiplaadi pinda kriimustada või seda määrada.
- Kriimustused või tumedad plekid klaaspinnal ei mõjuta pliidiplaadi tööd.
- Ärge kasutage klaaspinna puhastamiseks nuge ega muid teravaid metalltööriistu.
- Pärast tavalist puhastamist kasutage soovitatud kaabitsat vaid lisatööriistana.

- Oodake, kuni pliidiplaat maha jahtub, ja puhastage pind niiske lapi ja mitteabrsiivse pesuvahendiga. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga.
- **Eemaldage kohe:** sulanud plastik, plastfoolium, sool, suhkur ja suhkrut sisaldav toit. Kasutage kaabitsat ja olge ettevaatlik, et vältida põletusi.
- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviringid, veeringid, rasvaplekid, sisse kõrbunud toidujäägid, metalse läikega plekid. Puhastage pind ülalkirjeldatud viisil. Lääkiva metallilise värvimuutuse eemaldamiseks kasutage pehmet lappi ning vee ja äädika lahust.

8. TÕRKEOTSING

i Kui te ei suuda all toodud probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust teeninduskeskusega.

Pliidiplaati ei saa käivitada või kasutada.

- Kontrollige, kas pliidiplaat on õigesti elektrivõrku ühendatud.
- Veenduge, et tõrke põhjuseks on kaitse. Kui kaitse põleb korduvalt läbi või kui te kuulete pidevat piiksumisheli, võtke installatsiooni kontrollimiseks ühendust kvalifitseeritud elektrikuga.
- Veenduge, et juhtpaneel on puhas ja sellel pole kööginõusid / kõrvalisi esemeid.

Pliit lülitub mõne aja möödudes ise välja.

- Tegemist ei ole rikkega. Teatud olukordades lülitub pliit ohutuse tagamiseks automaatselt välja. Vt jaotist „Automaatne väljalülitus“.

Ühe keeduväljadest maksimaalne kuumusseadistus pole saadaval või see lülitub pidevalt kahe taseme vahel.

- Tegemist ei ole rikkega. Vt jaotist „Toitehaldus“.
- Vähendage samasse faasi ühendatud teiste keedualade võimsust.

Hob[®]Hood ei tööta.

- Veenduge, et miski ei kata juhtpaneeli ega blokeeri signaali.
- Liigutage kööginõu mõnele muule keeduväljale või lülitage õhupuhasti käsirežiimile.

SenseBoil[®]/SenseFry ei tööta.

- Kasutage külma kööginõud ilma jääkkuumuseta keeduväljal.
- Seadke võimsustase kõrgemale väärtusele. Veenduge, et valitud võimsus vastab maja elektrikaitsele. Vt jaotist „Võimsuse piirang“.

E Ja ilmuvad number.

- Lülitage pliit välja, oodake mõni minu ja lülitage seejärel tagasi sisse. Kui probleem ei kao, pöörduge volitatud teeninduskeskuse.

Juhtpaneel vilgub.

- Kasutage kööginõud, mille põhja läbimõõt vastab keeduvälja suurusele.
- Veenduge, et kööginõu põhi sobib kasutamiseks induktioonpliidil.

F ja 1/2/3 ilmuvad samaaegselt.

- Veenduge, et kööginõu vastab funktsiooni nõudmistele. Vt jaotist „SenseBoil®“.
- Veenduge, et kööginõu on täidetud õige koguse veega.
- Vältige funktsiooni kasutamist muude vedelikega peale vee.

9. TEHNILISED ANDMED

9.1 Andmesilt

Mudel NIK85M30IB
Tüüp 62 D5A 01 AA
Induktsioon
Seerianumber
AEG

Tootekood (PNC) 949 598 055 01
220–240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Valmistatud: Saksamaa
7.35 kW



9.2 Keeduväljade tehnilised näitajad

Keeduvälja võimsus võib kööginõu materjalist ja mõõtmetest olenevalt järgnevatest andmetest veidi erineda.

Keeduväli	Nimivõimsus (maksimaalne kuumus-seadistus) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimaalne kestus [min]	Kööginõu läbimõõt [mm]
Vasak eesmine	2300	3200	10	125 - 180
Vasak tagumine	2300	3200	10	125 - 210
Keskmine tagaos	2300	3200	10	125 - 210
Parem eesmine	2300	3200	10	125 - 180
Parem tagumine	2300	3200	10	125 - 210

10. ENERGIATÕHUSUS

10.1 Tooteteave vastavalt (EL) nr 66/2014

Toidukuumtöötlemisala puudutavad energianäidud on märgitud vastavate toidukuumtöötlemisvõõndite tähistega.

Mudeli tunnus	NIK85M30IB	
Pliidi tüüp	Sisseehitatud pliit	
Toidukuumtöötlemisvõõndite arv	5	
Kuumutustehnoloogia	Induktsioon	
Ringikujuliste toidukuumtöötlemisvõõndite läbimõõt (Ø)	Vasak eesmine	21.0 cm
	Vasak tagumine	21.0 cm
	Keskmine tagaos	21.0 cm
	Parem eesmine	21.0 cm
	Parem tagumine	21.0 cm

Toidukuumtöötlemisvõõndi energiatarbimine (EC electric cooking)	Vasak eesmine	180.8 Wh/kg
	Vasak tagumine	175.4 Wh/kg
	Keskmine tagaosa	184.4 Wh/kg
	Parem eesmine	189.4 Wh/kg
	Parem tagumine	184.4 Wh/kg
Pliidi energiatarbimine (EC electric hob)		182.9 Wh/kg


Seadet on testitud vastavalt: EN IEC 60350-2.


10.2 Teabenõuded vastavalt (EL) nr 2023/826

Väljalülitatud režiimis tarbitav võimsus	0,3 W
Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikesele energiatarbega režiimini jõudmiseks	2 min

Seadet on testitud vastaval: EN 50564.

11. KESKKONNAASPEKTID

Ringlussevõttu tuleb saata materjalid, millel on sümbol . Ringlussevõtuks pange pakend vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ning suunake elektri- ja elektroonikaseadmete jäät-

med ringlusse. Ärge visake ära seadmeid, mis on tähistatud sümboliga  majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohaliku jäätmesortimispunkti või pöörduge abi saamiseks kohaliku omavalitsusse.

1. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	15	7. APKOPE UN TĪRĪŠANA.....	24
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	17	8. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA.....	25
3. MONTĀŽA.....	19	9. TEHNISKIE DATI.....	25
4. PRODUKTA APRAKSTS.....	20	10. ENERGOEFEKTIVĪTĀTE.....	26
5. IKDIENAS LIETOŠANA.....	21	11. AR VIDI SAISTĪTI APSVĒRUMI.....	26
6. GATAVOŠANAS CEĻVEDIS.....	24		

1. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai lietošanas rezultātā. Vienmēr glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti

plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.

- Būtu jāuzrauga, lai bērni nerotaļātos ne ar šo ierīci.
- Sargiet no bērniem iepakojumu un utilizējiet to pareizi.
- **BRĪDINĀJUMS!** Ierīce un tās piekļūstamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Lietošanas un atdzišanas laikā neļaujiet ierīces tuvumā atrasties bērniem un mājdzīvniekiem.
- Ieslēdziet bērnu drošības sistēmu, ja tāda ir pieejama.
- Bērni nedrīkst tīrīt vai apkopt ierīci bez uzraudzības.

1.2 Vispārējā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.

- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu numuros, naktsmītnēs, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kur tā netiek lietota intensīvāk kā parastā mājsaimniecībā.
- **BRĪDINĀJUMS!** Aizdegšanās risks: neuzglabājiet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.
- **UZMANĪBU!** Gatavošanas process ir jāuzrauga (arī izmantojot automātiskās gatavošanas funkcijas). Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- **BRĪDINĀJUMS!** Gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- **BRĪDINĀJUMS!** Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Dūmi norāda uz pārkaršanu. Gatavošanas laikā izcēlušos uguni nekādā gadījumā nedzēsiet ar ūdeni. Izslēdziet ierīci un noslāpējiet liesmu, piemēram, ar ugunsdzēsības segu vai vāku.
- **BRĪDINĀJUMS!** Ierīci nedrīkst barot caur ārējo komutācijas ierīci, piemēram, taimerī, vai pievienot to sistēmai, kuru regulāri ieslēdz un izslēdz inženiertehniskā nodrošinājuma sistēma.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Netīriet ierīci ar ūdens strūklu un tvaiku.
- Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmas sildelementu, izmantojot tā vadības slēdzi, un nepaļaujieties uz gatavošanas trauka noteicēju.
- **BRĪDINĀJUMS!** Ja stikla keramikas virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai novērstu iespējamo elektrības triecienu. Ja ierīce ir pieslēgta strāvas padeves avotam tiešā veidā, izmantojot savienojuma kārbu, noņemiet drošinātāju, lai atvienotu ierīci no strāvas padeves avota. Jebkurā gadījumā sazinieties ar Pilnvarotu servisa centru.
- Ja bojāts elektrības vads, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam, lai izvairītos no elektrības trieciena riska.

- **BRĪDINĀJUMS!** Izmantojiet tikai tādus plīts aizsargus, kurus ir izgatavojis ierīces ražotājs vai kurus ierīces ražotājs lietošanas instruk-

cijā norādījis kā lietošanai piemērotus, vai kuri ir ies-trādāti ierīcē. Nepiemērotu plīts aizsargu lietošana var izraisīt negadījumus.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**

Šo ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēts tehniķis.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv traumu un ierīces bojājumu risks.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiēt un nelietojiet bojātu ierīci.
- Detalizētus uzstādīšanas norādījumus skatiet uzstādīšanas bukletā.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pārvietojiet ierīci uzmanīgi, jo tā ir smaga. Izmantojiet aizsargcimdus un slēgtus apavus.
- Apstrādājiet nozāgētās skapīša virsmas ar hermetizējošu līdzekli, lai novērstu to piebriešanu mitruma ietekmē.
- Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaika un mitruma.
- Neuzstādiēt ierīci blakus durvīm vai zem loga, lai novērstu karstu ēdiena gatavošanas trauku nokrišanu, atverot durvis vai logu.
- Katras ierīces apakšā ir dzesēšanas ventilatori.
- Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilktnes:
 - Neglabājiet mazus priekšmetus vai papīru, kas varētu sabojāt dzesēšanas ventilatorus vai pasliktināt dzesēšanas sistēmas darbību.
 - Nodrošiniet vismaz 2 cm attālumu starp ierīces apakšu un atvilktnes saturu.
- Noņemiet visus atdalītājpaneļus, kas uzstādīti skapītī zem ierīces.

2.2 Elektriskais savienojums

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Visi elektriskie savienojumi būtu jāizveido kvalificētam elektriķim.
- Pirms jebkuras darbības atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Pārlicinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vaļīgi vai nepareizi strāvas kabeli vai spraudņi var izraisīt spaiļes pārkaršanu.
- Izmantojiet pareizo strāvas kabeli.
- Neļaujiet strāvas kabelim savīties.
- Pārlicinieties, ka ir nodrošināta triecienaizsardzība.
- Izmantojiet strāvas kabeļa sprieguma mazināšanas skavu.
- Pārlicinieties, vai strāvas kabelis vai spraudnis (attiecīgā gadījumā) nepieskaras karstām virsmām.
- Neizmantojiet vairāku kontaktspraudņu adapterus un pagarinātājus.
- Nebojājiet strāvas kabeli un spraudni. Ja kabelis vai spraudnis jānomaina, tas jādara mūsu pilnvarotajam servisa centram vai kvalificētam elektriķim.
- Spriegumvadošo un izolēto detaļu triecienaizsardzības sistēmai ir jābūt droši nostiprinātai, un to nav iespējams noņemt bez instrumentiem.
- Ievietojiet strāvas spraudni kontaktlīgzdā tikai uzstādīšanas beigās. Nodrošiniet, ka pēc uzstādīšanas strāvas kontaktdakšai var piekļūt.
- Ja kontaktlīgzdai ir vaļīgs savienojums, nepieslēdziet tai kontaktspraudni.
- Neatvienojiet ierīci, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr turiet strāvas kontaktdakšu.
- Izmantojiet tikai atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdzus, drošinātājus (no turētājiem izskrūvējamus drošinātājus),

zemējuma noplūdes automātslēdžus un savienotājus.

- Elektroinstalācijā jābūt uzstādītai izolācijas ierīcei, kas atslēdz ierīci no elektrotīkla visos polos; kontaktu atvēruma platumam jābūt vismaz 3 mm.
- Ja parādās kods "E3", atvienojiet ierīci un pārbaudiet elektrisko savienojumu un tīkla spriegumu.

2.3 Lietošana

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Nemainiet šīs ierīces specifikāciju.
- Pirms ierīces lietošanas noņemiet no tās visu iepakojumu, uzlīmes un aizsargplēvi (ja tādi ir).
- Pārliecinieties, ka ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Pēc katras lietošanas izslēdziet gatavošanas zonu.
- Nelieciet virtuves piederumus vai katlu vākus gatavošanas zonās, jo tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce saskārusies ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Ja ierīces virsma ir ieplaisājusi, nekavējoties atvienojiet ierīci no strāvas padeves, lai novērstu elektriskās strāvas triecienu.
- Ierīces lietošanas laikā lietotājiem ar elektrokardiosimulatoru jāturas vismaz 30 cm attālumā no indukcijas gatavošanas zonām.
- Pārtikas produktus karstā eļļā lieciet uzmanīgi, jo tā var šļakstīties.
- Starp gatavošanas virsmu un ēdiena gatavošanas traukiem neizmantojiet alumīnija foliju vai citus materiālus, ja vien ierīces ražotājs nav norādījis citādi.
- Izmantojiet tikai šai ierīcei piemērotus ražotāja ieteiktos papildpiederumus.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka un sprādziena risks.

- Karsti tauki un eļļas var izdalīt uzliesmojošus tvaikus. Neizmantojiet to tuvumā liesmu un uzkaršus priekšmetus.
- Karsti eļļas tvaiki var uzliesmot.
- Lietota eļļa ar ēdiena atliekām var uzliesmot zemākā temperatūrā.

- Nelietojiet uzliesmojošus produktus ierīces tuvumā.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai izvairītos no apdegumiem, nelieciet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības panela.
- Nelieciet karstu pannas vāku uz ierīces stikla virsmas.
- Neļaujiet no ēdiena gatavošanas traukiem izvārtīties visam šķidrums.
- Lai izvairītos no virsmas bojājumiem, neļaujiet priekšmetiem vai ēdiena gatavošanas traukiem uzkrīst uz ierīces.
- Neieslēdziet gatavošanas zonas, uz kurām atrodas tukši ēdiena gatavošanas trauki vai uz kurām nav trauku.
- Ēdiena gatavošanas trauki, kas izgatavoti no čuguna vai kam ir bojāta apakša, var saskrāpēt stikla / stikla keramikas virsmu. Ja ēdiena gatavošanas trauki jāpārvieta pa gatavošanas virsmu, vienmēr tos paceliet.
- Attiecībā uz lampu(-ām), kas atrodas šī izstrādājuma iekšpusē, un rezerves daļu lampām, ko pārdod atsevišķi: šīs lampas ir izstrādātas, lai izturētu ārkārtējus fiziskus apstākļus sadzīves tehnikā, piemēram, temperatūru, vibrāciju, mitrumu, vai ir paredzētas informācijas signalizēšanai par ierīces darbības stāvokli. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

2.4 Apkope un tīrīšana

- Regulāri tīriet ierīci, lai nepasliktinātos tās virsmas stāvoklis.
- Pirms tīrīšanas izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus tīrīšanas sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus, ja vien nav norādīts citādi.

2.5 Utilizācija

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

- Lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci, sazinieties ar vietējo iestādi.

- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, pēc tam nogrieziet elektrības kabeli un to izmetiet.

3. MONTĀŽA

3.1 Pirms uzstādīšanas

Atrodiet plīts virsmas apakšā esošo tehnisko datu plāksnīti un pierakstiet sērijas numuru

3.2 Plīts virsmas salikšana

i Informāciju par uzstādīšanas izmēriem un attēlus skatiet uzstādīšanas shēmās, kas atrodamas lietotāja rokasgrāmatas pirmajās lappusēs.

Uzstādot plīts virsmu zem tvaika nosūcēja, skatiet minimālo nepieciešamo attālumu starp ierīcēm tvaika nosūcēja uzstādīšanas norādījumos.

Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilktnes, plīts virsmas ventilācija gatavošanas procesa laikā var uzsildīt atvilktnē glabātos priekšmetus.

3.3 Blīvējuma uzstādīšana

Integrētā uzstādīšana

1. Notīriet gropes uz darba virsmas.
2. Sagrieziet komplektā iekļauto 3x10 mm blīvējuma loksni četrās daļās, kas atbilst gropju garumam.
3. Nogrieziet lokšņu galus 45° grādu leņķī. Galiem precīzi jāiegulst gropju stūros.
4. Piestipriniet loksnes gropēm. Nestiepiet loksnes. Nenostipriniet lokšņu galus vienu virs otra.

Pēc plīts virsmas uzstādīšanas tukšo vietu starp stikla keramikas virsmu un darba virsmu aizpildiet ar silikonu. Pārlicinieties, ka silikons neiekļūst zem stikla keramikas virsmas.

3.4 Pieslēgkabelis

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Visus elektriskos pieslēgumus drīkst izveidot tikai kvalificēts elektriķis.

- Plīts virsma ir aprīkota ar pieslēgkabeli.
- Bojāto strāvas kabeli nomainiet pret H05V2V2-F kas iztur 90 °C vai augstāku temperatūru. Atsevišķa vada minimālajam šķērsgriezumam jāatbilst tālāk esošajā tabulā norādītajām vērtībām. Sazinieties ar

vietējo servisa centru. Pieslēgkabeli drīkst nomainīt tikai kvalificēts elektriķis.

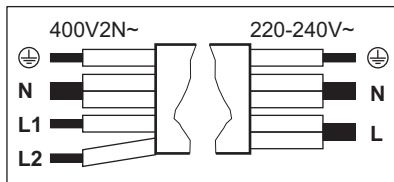
- Aizliegti pieslēgumi, izmantojot kontakttapas, vadu galu urbšana vai lodēšana un kabeļa pieslēgšana bez kabeļa gala uznavas.

Vienfāzes pieslēgums

1. Noņemiet kabeļa gala uznavu no melnās, brūnās un zilās krāsas vadiem.
2. Noņemiet daļu izolācijas no brūnās, melnās un zilās krāsas vadu galiem.
3. Savienojiet melnās un brūnās krāsas vadu galus.
4. Uzlieciet jaunu vada gala uznavu savienotā vada galā (jāizmanto īpašs instruments).
5. Savienojiet divu zilo vadu galus.
6. Uzlieciet jaunu vada gala uznavu savienotā vada galā (jāizmanto īpašs instruments).

Divfāžu pieslēgums

1. Atvienojiet kabeļa gala uznavu no zilajiem vadiem.
2. Noņemiet daļu izolācijas no zilo vadu galiem.
3. Savienojiet divu zilo vadu galus.
4. Uzlieciet jaunu vada gala uznavu savienotā vada galā (jāizmanto īpašs instruments).

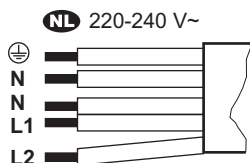


Divfāžu pieslēgums: 400 V2N~ (5x1,5 mm ² or 4x2,5 mm ²)	Vienfāzes pieslēgums: 220–240 V~ (5x1,5 mm ² or 3x4 mm ²)
--	--

⊕	Dzeltens – zaļš	Dzeltens – zaļš	⊕
N	Zils un zils	Zils un zils	N

Divfāzu pieslēgums: 400 V2N~ (5x1,5 mm ² or 4x2,5 mm ²)	Vienfāzes pieslēgums: 220–240 V~ (5x1,5 mm ² or 3x4 mm ²)
---	---

L1	Melns	Melns un brūns	L
L2	Brūns		



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

⊕	Dzeltens – zaļš
N	Zils un zils
L1	Melns
L2	Brūns

3.5 Jaudas ierobežojums

Jaudas ierobežojums nosaka, cik jaudas pavisam virsma patērē, ievērojot mājas elektro-

instalācijas drošinātāju ierobežojumus. Plīts virsma pēc noklusējuma ir iestatīta uz augstāko iespējamo jaudas līmeni. Pārlicinieties, ka mājokļa drošinātāji spēj izturēt izvēlēto jaudu.

Ja jaudas līmenis ir 2,000 W vai zemāks, jūs nevarat aktivizēt SenseBoil® / SenseFry.

Lai pazeminātu vai paaugstinātu jaudas līmeni:

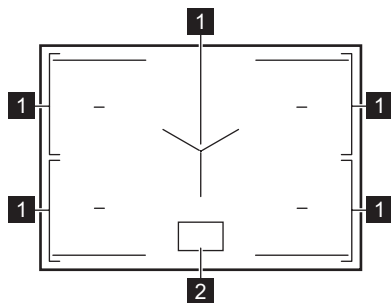
1. Izvēlnē nospiediet un turiet to nospiestu 3 sekundes. Pēc tam nospiediet un turiet .
2. Spiediet priekšējā taimerī, līdz parādās .
3. Lai pārslēgtos starp iestatījumiem, priekšējā taimerī spiediet / .
4. Spiediet , lai izietu.

Jaudas līmeņi:

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

4. PRODUKTA APRAKSTS

4.1 Gatavošanas virsmas izkārtojums



- 1** Indukcijas gatavošanas zona
2 Vadības panelis

4.2 Simboli vadības panelī un displejā

Simbols / indikators	
	Ieslēgts / Izslēgts
	Pauze
, /	Taimeris
	SenseFry
	SenseBoil®
	Bridge
	Hob ² Hood
	PowerBoost

Simbols / indikators

 Bloķēšana/Bērnu drošības sistēma


 + cipars Radušies darbības traucējumi.

Simbols / indikators

 OptiHeat Control

5. IKDIENAS LIETOŠANA

5.1 Plīts virsmas lietošana

Lai ieslēgtu vai izslēgtu plīts virsmu, turiet nospiestu . Novietojiet ēdiena gatavošanas traukus gatavošanas zonā un vadības joslā izvēlieties karsēšanas iestatījumu. Lai izslēgtu gatavošanas zonu, nospiediet 0.

Eko taimeris

Lai taupītu enerģiju, gatavošanas zona izslēdzas īsi pirms taimera apstāšanās.

5.2 Ēdiena gatavošanas trauki

Ēdiena gatavošanas trauku pamatnei jābūt pēc iespējas biežākai un plakanākai. Pirms ēdiena gatavošanas trauku novietošanas uz plīts virsmas tos nofīriet un nosusiniet. Neslīdiniet un nevelciet ēdiena gatavošanas traukus uz stikla malām un stūriem, lai tos neieplēstu vai nesabojātu virsmu. Nenovietojiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa, lai nesabojātu elektroniskās daļas.

Pārbaudiet, vai ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijai (t.i., pie trauku pamatnes turas magnēts). Optimālai siltuma pārnesei izmantojiet tādus ēdiena gatavošanas traukus, kuru pamatnes diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas izmēram. Ēdiena gatavošanas trauki ar mazāku diametru var uzkarst lēnāk, savukārt trauki ar lielāku diametru var pārkarst un sabojāt vadības paneli.

Ēdiena gatavošanas trauku materiāls

- **Piemērots:** čuguns, tērauds, emaljēts tērauds, nerūsējošais tērauds, daudzslāņu pamatne (ar atbilstīgu ražotāja marķējumu).
- **Nepiemērots:** alumīnijs, varš, misiņš, stikls, keramika, porcelāns.

Trokšņi darbības laikā

Trokšņi var būt dažādi atkarībā no ēdiena gatavošanas trauku materiāla un karsēšanas iestatījuma. Tie ir parasta parādība un nenorāda uz nekādu darbības traucējumu.

- Krakšķi: ēdiena gatavošanas trauks izgatavots no dažādiem materiāliem ("sviestmaizes" konstrukcija).
- Svilpojoša skaņa: ieslēgts augsts karsēšanas iestatījums, un ēdiena gatavošanas trauks ir izgatavots no dažādiem materiāliem ("sviestmaizes" konstrukcija).
- Dūkoņa: ieslēgts augsta karsēšanas iestatījums.
- Klikšķēšana: notiek elektriskā pārslēgšanās.
- Šņākšana, sanēšana: darbojas dzesēšanas ventilators.
- Ritmiska skaņa: tiek noteikti ēdiena gatavošanas trauki.

5.3 Katlu noteikšana

Šī funkcija nosaka gatavošanas trauku atrašanos uz plīts virsmas un deaktivizē gatavošanas zonas, ja 120 s laikā ēdiena gatavošanas trauks nav atrasts.

5.4 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkā plīts virsma noteiktos apstākļos automātiski izslēdzas (piem., kad visas gatavošanas zonas ir izslēgti, kad pēc ieslēgšanas nav izvēlēts karsēšanas iestatījums vai kad no ēdiena gatavošanas trauka ir izvārtījies viss šķidrums).

5.5 OptiHeat Control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators)

Indikators signalizē, ka gatavošanas zona vēl ir karsta. Kamēr indikators deg, pastāv risks apdedzināties, pieskaroties karstajām zonām. Indikators nodziest, kad gatavošanas zona ir atdzisusi.

5.6 Jaudas pārvaldība

Ja plīts virsma sasniedz maksimāli pieejamo jaudu, gatavošanas zonu jauda tiek automātiski samazināta, lai aizsargātu mājas elektroinstalācijas drošinātājus. Gatavošanas zonām ar samazinātu jaudu vadības josla mirgo un rāda maksimālos iespējamus karsēšanas iestatījumus.

5.7 P PowerBoost

Maksimālā karsēšanas iestatījuma ieslēgšana uz ierobežotu laiku. Šo funkciju varat izmantot, lai ātrāk uzvārītu ūdeni.

Nospiediet **P**, lai ieslēgtu. Kad laiks ir beidzies, gatavošanas zona pārslēdzas uz augstāko karsēšanas iestatījumu. Lai šo funkciju izslēgtu, nomainiet karsēšanas iestatījumu.

5.8 Taimeris

Gatavošanas zonas darbības ilguma noteikšana.

Izvēlieties gatavošanas zonas karsēšanas iestatījumu un nospiediet **T**. Iestatiet laiku, izmantojot **+** / **-**, pēc tam apstipriniet ar **✓**. Kad iestatītais laiks ir beidzies, gatavošanas zona izslēdzas. Lai taimerī atceltu, nospiediet **T**, pēc tam spiediet **-**, līdz displejā parādās 00.

Šo funkciju varat izmantot arī kā laika atgādinājumu, kad plīts virsma ir ieslēgta, bet neviena no gatavošanas zonām nedarbojas. Nospiediet **T** un iestatiet laiku, izmantojot **+** / **-**.

5.9 || Pauze

Šī funkcija visas aktīvās gatavošanas zonas iestata uz zemāko karsēšanas iestatījumu.

Funkcija neaptur nevienu aktīvo taimerī.

Lai izslēgtu/ieslēgtu, nospiediet **||**.

5.10 Bloķēšana/Bērnu drošības sistēma

Vadības panela bloķēšana/atbloķēšana pēc vajadzības.

Lai gatavošanas laikā īslaicīgi bloķētu vadības paneli, vienreiz nospiediet **☐**. Nospiediet vēlreiz, lai atbloķētu.

Lai novērstu nejaušu plīts virsmas ieslēgšanu, nospiediet **☐** un paturiet 3 s, kamēr visas zonas tiek izslēgtas, un pēc tam izslēdziet plīts virsmu. Šī funkcija darbojas arī tad, kad plīts virsma tiek izslēgta. Lai šo funkciju izslēgtu, ieslēdziet plīts virsmu, nospiediet **☐** un paturiet 3 s, un izslēdziet plīts virsmu.

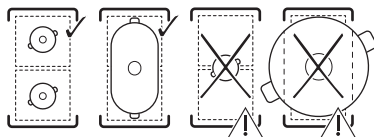
5.11 Bridge

Divu vienas puses gatavošanas zonu apvienošana, lai tās darbotos kā viena. To var izmantot ēdiena gatavošanai lielos traukos

(piem, plātēs). Pārliecinieties, vai ēdiena gatavošanas trauks nosedz abu gatavošanas zonu centrus. Ja ēdiena gatavošanas trauks novietots starp zonu centriem, funkcija netiks aktivizēta.

1. Iestatiet karstumu vienai no zonām.
2. Nospiediet **☐**, lai ieslēgtu.
3. Mainiet siltuma iestatījumu pēc vajadzības.

Lai šo funkciju izslēgtu, nospiediet **☐**.



5.12 SenseBoil®

Automātiska ūdens temperatūras noregulēšana, lai tas nepārvāriņtos pāri katla malām, kad sasniegta vārīšanās temperatūra.

1. Ar aukstu ūdeni piepildītu katlu novietojiet gatavošanas zonā bez atlikušā siltuma.
2. Nospiediet **☐**.



Kad ūdens sasniedzis vārīšanās temperatūru, karsēšanas iestatījums automātiski samazinās.


Lai šo funkciju izslēgtu, nospiediet **☐** vai 0. Ieteikumi un padomi

- Šī funkcija ir vislabāk piemērota ūdens uzvārīšanai un veselu, nemizotu kartupeļu vārīšanai.
- Lai novērstu pārvārīšanos, atstājiet brīvus 4 cm no katla augšas.
- Izmantojiet 1–5 l ūdens.
- Sāli pievienojiet tikai tad, kad ūdens sācis vārīties.
- Neizmantojiet šo funkciju ar tukšiem ēdiena gatavošanas traukiem.
- Šī funkcija nedarbojas ar nepiedegošiem ēdiena gatavošanas traukiem.
- Funkcijas darbības laikā nevar aktivizēt Bridge.

5.13 SenseFry

Cepšana ar automātiski kontrolētām karstuma pakāpēm, kas paredzētas dažādu veidu ēdienam. Plīts virsma visā gatavošanas laikā pati uztur temperatūru bez nepieciešamības to manuāli regulēt, tādējādi novēršot ēdiena pārcepšanos un piedegšanu.

1. Nospiediet .
2. Mainiet noklusējuma karsēšanas pakāpi, atkārtoti spiežot .
3. Ielejiet eļļu un ievietojiet ēdienu pannā tikai tad, kad plīts virsma signalizē, ka panna ir sasniegusi paredzēto temperatūru. Izmantojiet tikai aukstus ēdiena gatavošanas traukus ar biezu, plakānu pamatni.

Lai ieslēgtu, spiediet .


Padomi

- Zema pakāpe: omlete, ceptas olas, cepti kartupeļi (nevārīti)
- Vidēja pakāpe: olu kultenis, zivju fileja, zivju pirkstiņi, jūras veltes, hamburgers, kotletes, karbonāde, vistas fileja, tītara fileja, eskalops, fileja, steiks (vidēji/labi izcepts), ceptas desiņas, ceptas kartupeļu kotletes, dārzeņi
- Augsta pakāpe: steiks (jēls), malta gaļa.

Lai pārbaudītu, vai panna ir piemērota, apgrieziet to otrādi. Uz pannas pamatnes novietojiet lineālu un mēģiniet starp lineālu un pannu ievietot 1, 2 vai 5 eiro centa monētu (vai jebkuru citu līdzīga biezuma monētu). Panna ir piemērota, ja monētu starp lineālu un pannas pamatni nevar ievietot.

5.14 Hob²Hood

Šī funkcija savieno plīts virsmu ar tvaika nosūcēju, izmantojot infrasarkanu signālu komunikatoru. Tvaika nosūcējs regulē ventilatora darbības ātrumu atkarībā no gatavošanas zonas temperatūras. Tvaika nosūcēja ventilatoru var iedarbināt arī manuāli.

 Vairumam tvaika nosūcēju šī funkcija ir aktivizēta pēc noklusējuma. Vairāk informācijas skatiet tvaika nosūcēja lietotāja rokasgrāmatā.

Automātiskais režīms



Automātiskais režīms nodrošina vairākas darbības ātruma iespējas (H0 – izslēgts līdz H6 – liels ātrums). Pēc noklusējuma iestatīto vērtību (H5) var nomainīt lietotāja iestatījumos. Skatiet sadaļu “Izvēlnes struktūra”.

Attiecībā uz opcijām H1 – H6 nosūcēja gaisma automātiski ieslēdzas, kad ieslēdzat plīti, un izslēdzas 2 min, kad izslēdzat plīti.

Izslēdzot plīts virsmu, tvaika nosūcēja ventilators var vēl noteiktu laiku darboties, lai izvadītu

atlikušos aromātus pēc gatavošanas. Pēc šī laika ventilators automātiski izslēdzas.

Manuālais režīms

Ieslēdziet plīts virsmu un nospiediet . Automātiskais režīms izslēdzas. Mainiet ventilatora darbības ātrumu, vairākkārt spiežot .



Lai ieslēgtu automātisko režīmu, izslēdziet plīts virsmu un ieslēdziet to vēlreiz.





Ieteikumi un padomi

- Nepārtrauciet signālu starp plīts virsmu un tvaika nosūcēju (piem., aizsedzot plīts virsmas vadības paneli).
- Sargiet tvaika nosūcēja paneli no tiešiem saules stariem un halogēna spuldzēm.
- Funkcijas darbības laikā nelietojiet citas tālvadības ierīces, jo tās var bloķēt signālu.

5.15 Izvēlnes struktūra

Simbols	Iestatījums
b	Skaņa
P	Jaudas ierobežojums
H	Ventilatora automātiskais režīms
E	Brīdinājumu/kļūdu vēsture

Lai atvērtu lietotāja iestatījumus: nospiediet  un turiet 3 s. Pēc tam nospiediet un turiet .

Pārvietošanās izvēlnē: izvēlni veido iestatījumu simbols un vērtība. Lai pārslēgtos starp iestatījumiem, priekšējā taimerī spiediet . Lai mainītu iestatījuma vērtību, priekšējā taimerī spiediet  vai . **Lai izietu no izvēlnes:** spiediet .

5.16 Ieteikumi elektroenerģijas taupīšanai

- Karsējiet tikai tik daudz ūdens, cik vajadzīgs.
- Ja iespējams, ēdiena gatavošanas traukiem vienmēr uzlieciet vākus.
- Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu vai to kausētu.

Vairāk informācijas skatiet sadaļā “Energiefektivitāte”.

6. GATAVOŠANAS CEĻVEDIS

Tabulā dotajiem datiem ir tikai informatīvs raksturs.

Iestatījums	Izmantojiet šādiem nolūkiem:	Laiks (min.)
1	Uzturiet pagatavoto ēdienu siltu. Uzlieciet gatavošanas traukam vāku.	pēc nepieciešamības
1 - 2	Gatavojiet Holandes mērci;kausējiet sviestu, šokolādi, želaftīnu. Periodiski apmaisiet.	5 - 25
2	Gatavojiet gaisīgas omletes, ceptas olas. Gatavojiet traukā ar uzliktu vāku.	10 - 40
2 - 3	Vāriet uz lēnas uguns rīsu un piena ēdienus, uzkarsējiet gatavās maltītes. Pievienojiet vismaz divreiz vairāk šķidruma nekā rīsus, piena ēdienus gatavošanas laikā apmaisiet.	25 - 50
3 - 4	Sautējiet dārzeņus, zivis, gaļu. Pievienojiet dažas ēdamkarotes ūdens. Gatavošanas laikā pārbaudiet ūdens daudzumu.	20 - 45
4 - 5	Tvaicējiet kartupeļus un citus dārzeņus. Piepildiet katlu ar 1-2 cm ūdens. Gatavošanas laikā pārbaudiet ūdens daudzumu. Gatavojiet ar uzliktu vāku.	20 - 60
4 - 5	Gatavojiet lielāku ēdiena daudzumu, sautējumus un zupas. Līdz 3 l šķidruma, plus sastāvdaļas.	60 - 150
6 - 7	Viegli apcepjiet eskalopu, teļa gaļas šniceli, sīteņus, kotletes, desiņas, aknas, miltu mērces, olas, pankūkas, virtuļus. Apgrieziet, kad nepieciešams.	pēc nepieciešamības
7 - 8	Labi izcepjiet kartupeļu pankūkas, filejas, steikus. Apgrieziet, kad nepieciešams.	5 - 15
9	Vāriet ūdeni, gatavojiet makaronus, gaļu (gulašu, sautētu cepeti), fritējiet saldētus kartupeļus.	
P	Vārit lielu daudzumu ūdens. Aktivizēta funkcija PowerBoost.	

7. APKOPE UN TĪRĪŠANA

7.1 Plīts tīrīšana

- Notīriet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr izmantojiet ēdienu gatavošanas traukus ar tīru apakšu.
- Nepieļaujiet, ka no ēdiena gatavošanas traukiem izvārās viss šķidrums vai ka tie pārkarst.
- Nelietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas izgatavoti no materiāliem, kuri nav piemēroti indukcijas plītim. Šādi materiāli var saskrāpēt vai notraipīt plīts virsmu.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz stikla virsmas neietekmē plīts virsmas darbību.
- Stikla virsmas tīrīšanai neizmantojiet nažus vai citus asus metāla priekšmetus.

- Ieteikto skrāpi izmantojiet tikai kā papildrīku pēc parastas tīrīšanas.
- Nogaidiet, līdz plīts virsma ir atdzisusi, un notīriet virsmu ar mitru drānu un neabrazīvu tīrīšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet virsmu sausu ar mīkstu drānu.
- **Notīriet nekavējoties:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, sāli, cukuru un cukuru saturošu ēdienu paliekas. Izmantojiet skrāpi un rīkojieties piesardzīgi, lai negūtu apdegumus.
- **Notīriet, kad virsma ir pietiekami atdzisusi:** kaļķakmens, ūdens un tauku nosēdumus, piedeguša ēdiena paliekas, metāliska spīduma plankumus. Tīriet virsmu, kā aprakstīts iepriekš. Metāliska spīduma plankumu tīrīšanai izmantojiet mīkstu drānu un ūdens un etiķa šķīdumu.

8. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA

i Ja nevarat atrast tālāk norādītās problēmas risinājumu, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Plīts virsmu nevar ieslēgt / tā nedarbojas.

- Pārlicinieties, vai plīts virsma ir pienācīgi pieslēgta elektrotīklam.
- Pārlicinieties, vai darbības traucējumu cēlonis nav drošinātājs. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg vai dzirdat nepārtrauktu pīkstieni, sazinieties ar kvalificētu elektriķi, lai pārbaudītu instalāciju.
- Pārbaudiet, vai vadības panelis ir tīrs un uz tā neatrodas ēdiena gatavošanas trauki / svešķermeņi.

Plīts pēc kāda laika pati izslēdzas.

- Tas nav darbības traucējums. Dažās situācijās plīts virsma drošības labad automātiski izslēdzas. Skatiet sadaļu "Automātiskā izslēgšanās".

Maksimālais karsēšanas iestatījums vienai no gatavošanas zonām nav pieejams vai arī tas nepārtraukti mainās starp diviem līmeņiem.

- Tas nav darbības traucējums. Skatiet sadaļu "Jaudas pārvaldība".
- Samaziniet tai pašai fāzei pieslēgto pārējo gatavošanas zonu karsēšanas iestatījumu.

Hob²Hood nedarbojas.

- Pārlicinieties, ka nekas neaizsedz vadības paneli vai nebloķē signālu.

- Pārvietojiet ēdiena gatavošanas traukus uz citu gatavošanas zonu vai pārslēdziet tvaika nosūcēju manuālajā režīmā.

SenseBoil®/SenseFry nedarbojas.

- Izmantojiet aukstus ēdiena gatavošanas traukus gatavošanas zonā bez atlikušā siltuma.
- Iestatiet augstāku plīts virsmas jaudas līmeni. Pārlicinieties, ka mājokļa drošinātāji spēj izturēt izvēlēto jaudu. Skatiet sadaļu "Jaudas ierobežojums".

Parādās **E** un cipars.

- Izslēdziet plīts virsmu, nogaidiet dažas minūtes un pēc tam to atkal ieslēdziet. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Vadības panelis mirgo.

- Izmantojiet tādus ēdiena gatavošanas traukus, kuru apakšas diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas izmēram.
- Pārbaudiet, vai ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plītij.

Vienlaikus redzami **F** un $1/2/3$.

- Pārbaudiet, vai ēdiena gatavošanas trauki atbilst funkcijas prasībām. Skatiet sadaļu "SenseBoil®".
- Pārbaudiet, vai ēdiena gatavošanas trauki ir piepildīti ar pareizu ūdens daudzumu.
- Nelietojiet šo funkciju ar šķidrumiem, kas nav ūdens.

9. TEHNISKIE DATI

9.1 Tehnisko datu plāksnīte

Modelis NIK85M30IB
Veids 62 D5A 01 AA
Indukcija
Sērijas numurs
AEG

Izstrādājuma Nr. (PNC) 949 598 055 01
220–240V/400 V 2N, 50 Hz

Ražots: Vācijā
7.35 kW



9.2 Gatavošanas zonu specifikācija

Gatavošanas zonu jauda var nedaudz atšķirties no tālāk norādītajiem datiem atkarībā no materiāla un ēdiena gatavošanas trauku izmēriem.

Gatavošanas zona	Nominālā jauda (maksimālais karsēšanas iestatījums) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimālais darbības laiks [min]	Ēdiena gatavošanas trauka diametrs [mm]
Kreisā priekšā	2300	3200	10	125 - 180
Kreisā aizmugurē	2300	3200	10	125 - 210
Aizmugurējā vidējā	2300	3200	10	125 - 210
Labā priekšā	2300	3200	10	125 - 180
Labā aizmugurē	2300	3200	10	125 - 210

10. ENERGOEFEKTIVITĀTE

10.1 Produkta informācija saskaņā ar (ES) Nr. 66/2014

Gatavošanas zonai atbilstošie energoefektivitātes mērījumi tiek noteikti, pamatojoties uz atbilstošu gatavošanas zonu atzīmēm.

Modeļa identifikācija	NIK85M30IB		
Plīts virsmas veids	Iebūvētā plīts virsma		
Gatavošanas zonu skaits	5		
Karsēšanas tehnoloģija	Indukcija		
Apaļo gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Kreisā priekšā	21.0 cm	
	Kreisā aizmugurē	21.0 cm	
	Aizmugurējā vidējā	21.0 cm	
	Labā priekšā	21.0 cm	
	Labā aizmugurē	21.0 cm	
Energijas patēriņš pa gatavošanas zonām (EC electric cooking)	Kreisā priekšā	180.8 Wh/kg	
	Kreisā aizmugurē	175.4 Wh/kg	
	Aizmugurējā vidējā	184.4 Wh/kg	
	Labā priekšā	189.4 Wh/kg	
	Labā aizmugurē	184.4 Wh/kg	
Plīts enerģijas patēriņš (EC electric hob)	182.9 Wh/kg		


Ierīce pārbaudīta saskaņā ar: EN IEC 60350-2.


10.2 Informācijas prasības saskaņā ar (ES) Nr. 2023/826

Jaudas patēriņš izslēgtā režīmā	0,3 W
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu	2 min

Ierīce pārbaudīta saskaņā ar: EN 50564.

11. AR VIDI SAISTĪTI APSVĒRUMI

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt vidi un cilvēku ve-

selību, nododot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus pārstrādei. Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar simbolu  kopā ar majsaimniecības atkritumiem. Nododiet ierīci

vietējā pārstrādes uzņēmumā vai sazinieties ar savu pašvaldību.

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	28	7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	37
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	30	8. GEDIMŲ ŠALINIMAS.....	38
3. SURINKIMAS.....	32	9. TECHNINIAI DUOMENYS.....	38
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	33	10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	39
5. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	34	11. APLINKOS APSAUGA.....	39
6. GAMINIMO VADOVAS.....	37		

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar nuostolius, patirtus dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte ja pasinaudoti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jautiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir su-

dėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.

- Vaikai turėtų būti prižiūrimi, kad būtų užtikrinta, jog jie nežais su prietaisu.
- Pakuotę laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje ir tinkamai ją išmeskite.
- ĮSPĖJIMAS. Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojant įkaista. Naudojimo ir aušinimo metu laikykite vaikus ir naminius gyvūnus atokiau nuo jo.
- Įjunkite vaikų saugos įtaisą, jei toks yra.
- Vaikai neturi valyti ar prižiūrėti prietaiso be priežiūros.

1.2 Bendroji sauga

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai būtinas prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.

- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio.
- ĮSPĖJIMAS: Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gaminių paviršių.
- ATSARGIAI. Maisto gamimo procesą būtina prižiūrėti (taip pat, kai naudojamos automatinės funkcijos). Greitai paruošiamą maistą būtina prižiūrėti nuolat.
- ĮSPĖJIMAS. Maisto gamimas ant kaitlentės neprižiūrint, kai naudojami riebalai ar aliejus, gali būti pavojingas ir dėl to gali kilti gaisras.
- ĮSPĖJIMAS: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Dūmai rodo perkaitimą. Niekada nenaudokite vandens ugniai, kuri gali kilti gaminant, gesinti. Išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną, pvz., gesinimo antklode ar dangčiu.
- ĮSPĖJIMAS: Prietaiso negalima jungti prie maitinimo per išorinį įjungimo įtaisą, pavyzdžiui, laikmatį ar kitą elektros grandinę, kurią komunalinės tarnybos reguliariai įjungia ir išjungia.
- Niekada nedėkite dangčių, peilių, šaukštų ar kitų metalinių daiktų ant prietaiso viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Nesinaudokite prietaisu, kol jis nėra visiškai įmontuotas.
- Norėdami nuvalyti prietaisą nepurkškite vandens ir garų.
- Baigę naudotis kaitlentę išjunkite jos valdikliais. Nepasikliaukite vien keptuvės detektoriumi.
- ĮSPĖJIMAS: Jei paviršius įtrūktų, prietaisą išjunkite, kad išvengtumėte galimo elektros smūgio. Jeigu prietaisas prie maitinimo tinklo prijungtas per jungiamąją dėžutę, prietaisą nuo maitinimo tinklo atjungsitė ištraukę iš dėžutės saugiklį. Bet kuriuo atveju kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Pasirūpinkite, kad pažeistą maitinimo laidą pakeistų tik gamintojas, jo įgalioto techninės priežiūros centro darbuotojai arba atitinkamos kvalifikacijos specialistai – kitu atveju gali kilti elektros smūgio pavojus.

- **[SPĖJIMAS:** Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo instrukcijoje nurodytas tinkamas

naudoti arba prietaise jau integruotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingus atsitikimus.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Montavimas

⚠ [SPĖJIMAS!

Šį prietaisą turi montuoti tik kvalifikuotas technikas.

⚠ [SPĖJIMAS!

Galite susižeisti arba sugadinti prietaisą.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Išsamias surinkimo instrukcijas rasite montavimo brošiūroje.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelėlių.
- Būkite atsargūs perkeldami prietaisą, nes jis sunkus. Mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Spintelės išpjautus paviršius užsandarinkite sandarikliu, kad išvengtumėte išbrinkimo dėl drėgmės.
- Apsaugokite prietaiso apačią nuo garų ir drėgmės.
- Nemontuokite prietaiso šalia durų ar po langu, kad atidarius duris ar langą nuo prietaiso nenukristų karšti indai.
- Kiekvieno prietaiso apačioje yra aušinimo ventiliatoriai.
- Jeigu prietaisas įrengtas virš stalčiaus:
 - Nelaikykite smulkių daiktų ar popieriaus, kurie galėtų pažeisti aušinimo ventiliatorių arba galėtų pakenkti aušinimo sistemai.
 - Tarp prietaiso dugno ir stalčiaus turinio palikite bent 2 cm atstumą.
- Išimkite spintelėje po prietaisu įdėtas pertvaras.

2.2 Elektros instaliacijos prijungimas

⚠ [SPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros instaliacijos prijungimo darbus turi atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisas turi būti įžemintas.
- Prieš atlikdami bet kokius veiksmus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio.
- Įsitikinkite, kad techninių duomenų lentelėje nurodyti parametrai atitinka vardinis maitinimo tinklo parametrus.
- Palaiddi arba netinkami maitinimo kabeliai arba kištukai gali sukelti gnybto perkaitimą.
- Naudokite tinkamą maitinimo kabelį.
- Neleiskite, kad maitinimo kabelis susipainiotų.
- Įsitikinkite, kad yra įrengta apsauga nuo elektros smūgio.
- Maitinimo kabeliui naudokite įtampos mažinimo spaustuką.
- Įsitikinkite, kad maitinimo kabelis arba kištukas (jei taikoma) neliečia karštų paviršių.
- Nenaudokite daugiakanalių kištukų, jungiklių ir ilginimo laidų.
- Stenkitės nepažeisti maitinimo kištuko ir kabelio. Jei juos reikia pakeisti, tai turi atlikti mūsų įgalioto techninės priežiūros centro elektrikas arba kitas kvalifikuotas elektrikas.
- Įtampos turinčių ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgio turi būti tvirtai pritvirtinta ir negali būti nuimama be įrankių.
- Įkiškite maitinimo laido kištuką į lizdą tik kai montavimas baigtas. Po montavimo užtikrinkite prieigą prie maitinimo laido kištuko.
- Jeigu elektros lizdas nestabilus, neįjunkite elektros kištuko.

- Neatjunkite prietaiso traukdami už maitinimo kabelio. Visada traukite maitinimo kabelio kištuką.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo įtampos atjungiamuosius įtaisus ir kontaktus.
- Elektros instaliacija turi turėti izoliacijos įrenginį, kuris atjungia prietaisą nuo elektros tinklo visuose poliuose, o kontaktų atidarymo plotis turi būti ne mažesnis kaip 3 mm.
- Jei atsiranda kodas E3, atjunkite prietaisą ir patikrinkite elektros jungtį bei tinklo įtampą.

2.3 Naudojimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

- Nekeiskite prietaiso techninių savybių.
- Prieš naudodamiesi pirmą kartą pašalinkite visas pakuotės, ženklinimo medžiagas ir apsauginę plėvelę (jeigu yra).
- Įsitinkinkite, kad ventiliacijos sistemos angos nėra užblokuotos.
- Nepalikite prietaiso be priežiūros jam veikiant.
- Po kiekvieno naudojimo išjunkite kaitvietę.
- Nedėkite stalo įrankių ar puodų dangčių ant kaitviečių, nes jie gali įkaisti.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba, jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Įtrūkus prietaiso paviršiui, nedelsdami atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio, kad išvengtumėte elektros smūgio.
- Naudotojai, kuriems implantuotas širdies stimulatorius, neturėtų būti arčiau nei 30 cm atstumu nuo indukcinųjų kaitviečių, kai prietaisas yra naudojamas.
- Atsargiai dėkite maistą į karštą aliejų, nes jis gali taškytis.
- Nenaudokite aliuminio folijos ar kitų medžiagų tarp kepimo paviršiaus ir virtuvės indų, nebent šio prietaiso gamintojas nurodo kitaip.
- Naudokite tik prietaiso gamintojo rekomenduojamus priedus.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir sprogdimo pavojus.

- Įkaitę riebalai ir aliejus gali išskirti degius garus. Laikykite liepsną ir įkaitusius daiktus atokiai.
- Karšto aliejaus garai gali sukelti savaiminį užsidegimą.
- Panaudotas aliejus su maisto likučiais gali užsidegti ir žemesnėje temperatūroje.
- Nedėkite degių produktų šalia prietaiso.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Nedėkite karštų gaminimo indų ant valdymo skydelio, kad išvengtumėte nudegimų pavojaus.
- Nedėkite karštos keptuvės dangčio ant prietaiso stiklinio paviršiaus.
- Nepalikite tuščio gaminimo indo ant įkaitintos kaitvietės.
- Kad nepažeistumėte prietaiso paviršiaus, neleiskite daiktams ar virtuvės reikmenims nukristi ant jo.
- Nejunkite kaitviečių be gaminimo indų arba su tuščiais indais.
- Ketaus gaminimo indai arba indai pažeistu dugnu gali subraižyti stiklo / stiklo keramikos paviršius. Visada pakelkite gaminimo indus, kai juos reikia perkelti ant gaminimo paviršiaus.
- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias buitinių prietaisų sąlygas, pavyzdžiui, aukštą temperatūrą, vibraciją, drėgmę ir yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliojantį techninės priežiūros centrą. Naudokite tik originalias dalis.

2.4 Valymas ir priežiūra

- Reguliariai valykite prietaisą siekiant išvengti paviršiaus sugadinimo.
- Prieš pradėdami valyti, išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti
- Prietaisą valykite drėgna minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.

2.5 Šalinimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai pašalinti prietaisą, susisiekite su vietine valdžios institucija.

- Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, tada nupjaukite ir išmeskite elektros kabelį.

3. SURINKIMAS

3.1 Prieš įrengimą

Tam, kad galėtumėte pasinaudoti ateityje, suraskite duomenų lentelę, esančią kaitlentės apačioje, ir užsirašykite serijos numerį

3.2 Kaitlentės surinkimas

i Montavimo matmenis ir vaizdinius nurodymus rasite montavimo schemose, esančiose pirmuosiuose naudojimo instrukcijos puslapiuose.

Jei kaitlentę montuojate po gartraukiu, žiūrėkite gartraukio montavimo instrukciją, kad sužinotumėte minimalų atstumą tarp prietaisų.

Įrengus prietaisą virš stalčiaus, gaminant maistą kaitlentės ventiliacija gali sušildyti stalčiuje laikomus daiktus.

3.3 Sandariklio pritvirtinimas

Integruotasis montavimas

1. Nuvalykite stalviršio įlaidas.
2. Pateiktą 3x10 mm sandarinimo juostą sukarpykite į keturias juosteles, atitinkančias įlaidas.
3. Juostų galus nukirpkite 45° kampu. Jos turi tiksliai atitikti įlaidų kampus.
4. Priklijuokite juostas prie įlaidų. Netempkite juostų. Neklijuokite juostų galų vieno ant kito.

Surinkę kaitlentę, užsandarinkite likusį tarpą tarp stiklo keramikos ir stalviršio silikonu. Žiūrėkite, kad silikono nepatektų po stiklo keramika.

3.4 Jungiamasis kabelis

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Visus elektros instaliacijos darbus turi atlikti kvalifikuotas elektrikas.

- Kaitlentė tiekama su jungiamuoju kabeliu.
- Norėdami pakeisti sugadintą maitinimo kabelį, naudokite H05V2V2-F kuris atlaiko 90 °C arba aukštesnę temperatūrą. Vienagyslis laidas turi būti ne mažesnio kaip toliau lentelėje nurodyto skerspjūvio.

Kreipkitės į vietinį techninės priežiūros centrą. Jungiamąjį kabelį pakeisti gali tik kvalifikuotas elektrikas.

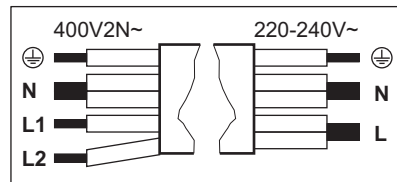
- Draudžiama jungti per kontaktinius kištukus, gręžti ar liuti laidų galus ir jungti kabelį be kabelio antgalio.

Vienfazė jungtis

1. Nuo juodo, rudo ir mėlyno laidų nuimkite kabelio antgalius.
2. Nuimkite dalį rudo, juodo ir mėlyno kabelių galų izoliacijos.
3. Prijunkite juodo ir rudo kabelių galus.
4. Ant bendro laido galo uždėkite naujus laido antgalius (reikalingas specialus įrankis).
5. Prijunkite dviejų mėlynų kabelių galus.
6. Ant bendro laido galo uždėkite naujus laido antgalius (reikalingas specialus įrankis).

Dvifazė jungtis

1. Nuo mėlynų laidų nuimkite kabelio antgalius.
2. Nuimkite dalį mėlynų kabelių galų izoliacijos.
3. Prijunkite dviejų mėlynų kabelių galus.
4. Ant bendro laido galo uždėkite naujus laido antgalius (reikalingas specialus įrankis).



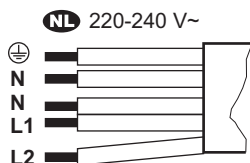
Dvifazė jungtis: 400 V2N~
(5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²)

Vienfazė jungtis: 220-240 V~
(5x1,5 mm² or 3x4 mm²)

	Žalias ir geltonas	Žalias ir geltonas	
N	Mėlynas ir mėlynas	Mėlynas ir mėlynas	N

Dvifazė jungtis: 400 V2N~ (5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²)	Vienfazė jungtis: 220-240 V~ (5x1,5 mm² or 3x4 mm²)
---	--

L1	Juodas	Juodas ir rudas	L
L2	Rudas		



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

⊕	Žalias ir geltonas
N	Mėlynas ir mėlynas
L1	Juodas
L2	Rudas

3.5 Galios apribojimas

Galios apribojimas nustato, kiek kaitlentė su-naudoja energijos neviršijant namų instaliaci-

jos saugiklių galimybių ribų. Pagal numatytą-sias nuostatas nustatyta didžiausia įmanoma kaitlentės galia. Įsitinkinkite, kad pasirinkta ga-lia atitinka namų elektros instaliacijos saugik-lius.

Jeį galios lygis yra 2000 W arba mažesnis, negalėsite aktyvinti SenseBoil® / SenseFry.

Galiam sumažinti arba padidinti:

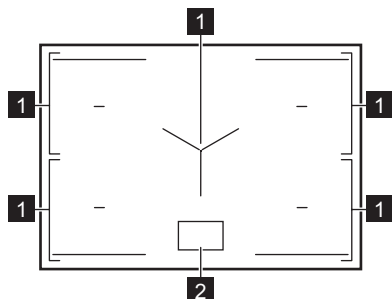
- Atidarykite meniu: paspauskite ir 3 sekundes palaikykite nuspaudę . Tada paspauskite ir palaikykite nuspaudę .
- Priekiniame laikmatyje spauskite , kol atsiras **P**.
- Priekiniame laikmatyje paspauskite / , kad galėtumėte rinktis nuostatas.
- Paspauskite norėdami išėiti.

Galios lygiai:

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

4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Kaitinimo paviršių planas



- 1** Indukcinė kaitvietė
2 Valdymo skydelis

4.2 Simboliai valdymo skydelyje ir ekrane

Simbolis / indikatorius

	Įjungta / Išjungta
	Pauzė
, /	Laikmatis
	SenseFry
	SenseBoil®
	Bridge
	Hob ² Hood
P	PowerBoost

Simbolis / indikatorius



Užraktas/Apsaugos nuo vaikų įtaisas

E + skaitmuo

Yra gedimas.

Simbolis / indikatorius



OptiHeat Control

5. KASDIENIS NAUDOJIMAS

5.1 Kaitlentės naudojimas

Norėdami įjungti arba išjungti kaitlentę, paspauskite ir palaikykite nuspaudę . Pastatykite gaminimo indą ant kaitvietės ir nustatykite kaitinimo lygį naudodami valdymo juosta. Norėdami išjungti kaitvietę, paspauskite 0.

Eco laikmatis

Siekiant sutaupyti energijos, kaitvietė išjungama prieš sustojant laikmačiui.

5.2 Indai

Gaminimo indų pagrindas turi būti kuo storesnis ir plokštesnis. Prieš statydami gaminimo indus ant kaitlentės, išvalykite ir nusauskite juos. Nestumkite gaminimo indų ant stiklo kraštų bei kampų ir neužkliudykite jų, kad neįsuktumėte ar nepažeistumėte paviršiaus. Nedėkite karštų gaminimo indų ant valdymo skydelio, kad nepažeistumėte elektroninių dalių.

Išitikinkite, kad gaminimo indai yra suderinami su indukcija (t. y. magnetas prilimpa prie jų pagrindo). Optimaliam kaitros perdavimui užtikrinti naudokite gaminimo indus su pagrindu, kurio skersmuo panašus į kaitvietės dydį. Mažesnio skersmens gaminimo indai gali kaisti lėčiau, o didesnio skersmens indai gali perkaisti ir sugadinti valdymo skydelį.

Indų tipai ir jų medžiagos

- **tinkamos:** ketus, plienas, emaliuotas plienas, nerūdijantysis plienas, daugiasluoksnis pagrindas (su tinkamu gamintojo ženklu).
- **netinkamos:** aliuminis, varis, žalvaris, stiklas, keramika, porcelianas.

Veikiant girdimi garsai

Triukšmas gali skirtis priklausomai nuo indų medžiagos ir esamo kaitinimo lygio. Šis triukšmas yra įprastas ir nereiškia jokio gedimo.

- traškėjimas: gaminimo indai pagaminti iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu);
- švilpimo garsas: įjungiamas didelis kaitinimo lygis, o gaminimo indai pagaminti iš skirtingų medžiagų (sumuštinio tipo konstrukcija).
- dūzgimas: įjungtas didelio kaitinimo lygis.
- spragsėjimas: įvyksta elektrinis perjungimas.
- šnypštimas, zvimbimas: veikia aušinimo ventiliatorius.
- ritmingas garsas: aptiktas indas.

5.3 Gaminimo indo aptikimas

Ši funkcija rodo, kad ant kaitlentės yra gaminimo indų, ir išjungia kaitvietes, jei jie neaptinkami. 120 sek.

5.4 Automatinis išsijungimas

Kaip saugos priemonė, kaitlentė automatiškai išsijungia tam tikromis sąlygomis (pvz., kai visos kaitvietės yra išjungti, kai po aktyvavimo nėra pasirinktas joks kaitinimo lygis, arba kai gaminimo indai verda į juos nieko neįpylus ir neįdėjus).

5.5 OptiHeat Control (3 lygių karščio indikatorius)

Indikatorius nurodo, kad kaitvietė vis dar įkaitusi. Kol indikatorius šviečia, kyla nusideginimo pavojus, nes atitinkamos kaitvietės dar nespėjo atvėsti. Indikatorius išsijungia kaitvietei atvėsus.

5.6 Galios valdymas

Jei kaitlentė pasieks didžiausios galimos galios ribą, kaitviečių galia bus automatiškai sumažinta, siekiant apsaugoti namų instaliacijos saugiklius. Sumažintos galios kaitviečių valdymo juosta sumirksi ir rodomas didžiausias galimas kaitinimo lygis.

5.7 P PowerBoost

Norint ribotam laikui įjungti didžiausią kaitinimo lygį. Šią funkciją galite naudoti, kad vanduo greičiau užvirytų.

Norėdami įjungti, paspauskite **P**. Pasibaigus laikui, kaitvietė grįžta į aukščiausią kaitinimo lygį. Norėdami išjungti šią funkciją pakeiskite kaitinimo lygį.

5.8 ☹ Laikmatis

Ši funkcija nurodo, kiek laiko turi veikti kaitvietė.

Nustatykite kaitvietės kaitros parinktį ir paspauskite ☹. Nustatykite laiką naudodami **+** / **-**, tada patvirtinkite su ☹. Kai nustatytas laikas baigiasi, kaitvietė išsijungia. Norėdami atšaukti laikmatį, paspauskite ☹, tada spauskite **-**, kol ekrane pasirodys 00.

Taip pat galite naudoti funkciją kaip laikmatį, kai kaitlentė yra įjungta, bet nė viena kaitvietė neveikia. Paspauskite ☹ ir nustatykite laiką naudodami **+** / **-**.

5.9 || Pauzė

Ši funkcija nustato visas aktyvias kaitvietes į mažiausią kaitinimo lygį.

Funkcija nesustabdo jokių aktyvių laikmačių. Norėdami įjungti arba išjungti, paspauskite **||**.

5.10 🗄 Užraktas/Apsaugos nuo vaikų įtaisai

Užrakinti arba atrakinti valdymo skydelį pagal poreikį.

Norėdami trumpam užrakinti valdymo skydelį gaminimo metu, vieną kartą paspauskite 🗄. Paspauskite dar kartą, kad atrakintumėte.

Kad išvengtumėte atsitiktinio kaitlentės įjungimo, paspauskite ir palaikykite nuspaudę 🗄 3 sek, kol visos kaitvietės bus išjungtos, tada išjunkite kaitlentę. Kai išjungsite viryklę, funkcija išliks aktyvi. Norėdami išjungti funkciją, įjunkite kaitlentę, paspauskite ir palaikykite nuspaudę 🗄 3 sek, tada išjunkite kaitlentę.

5.11 🗄 Bridge

Sujungti dvi šonines kaitvietes taip, kad veiktų kaip viena. Šią funkciją galite naudoti gamini-

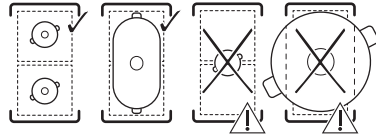
dami maistą dideliuose induose (pvz., „Plancha“ grilyje). Įsitikinkite, kad gaminimo indai uždengia abiejų kaitviečių centrus. Jei gaminimo indas bus padėtas tarp kaitviečių centrų, funkcija nebus įjungta.

1. Nustatykite vienos iš kaitviečių kaitros parinktį.

2. Norėdami įjungti paspauskite 🗄.

3. Prireikus pakeiskite kaitros parinktį.

Norėdami funkciją išjungti, paspauskite 🗄.



5.12 🗄 SenseBoil®

Skirta automatiškai reguliuoti vandens temperatūrą, kad jis neišbėgtų pasiekus virimo tašką.

1. Ant kaitvietės pastatykite puodą su šaltu vandeniu be likutinės kaitros.

2. Paspauskite 🗄.

Kai pasiekama vandens virimo temperatūra, kaitinimo lygis automatiškai sumažėja.

Norėdami funkciją išjungti, paspauskite 🗄 arba 0.


Naudingi patarimai:


- Ši funkcija geriausiai tinka vandeniui užvirinti ir išvirti nesmulkintas ir neluptas bulves.
- Tam, kad verdant vanduo neišbėgtų iš puodo, tarp vandens ir puodo viršaus palikite 4 cm tarpą.
- Naudokite nuo 1 iki 5 l litrų vandens.
- Druską berkite tik vandeniui užvirus.
- Nenaudokite funkcijos su tuščiais gamini- mo indais.
- Nenaudokite šios funkcijos su gaminimo indais nepridegančiais paviršiais.
- Veikiant funkcijai Bridge įjungti negalima.

5.13 🗄 SenseFry

Skirta ruošti įvairius patiekalus naudojant automatiškai valdomus kaitinimo lygius. Kaitlentė palaiko reikiamą temperatūrą viso maisto gaminimo metu, todėl jos nereikia reguliuoti rankiniu būdu. Taip maistas neperkaitinamas ir neprideginamas.

1. Paspauskite 🗄.

2. Pakeiskite numatytąjį kaitinimo lygį pakartotinai spausdami .
3. Aliejų į keptuvę pilkite ir maistą dėkite tik kai kaitlentė įspėja, kad keptuvė įkaito iki numatytos temperatūros. Naudokite tik šaltus gaminimo indus su storu, plokščiu dugnu.

Norėdami išjungti, paspauskite .


Patarimai.

- Žemas lygis: omletas, kepti kiaušiniai, keptos bulvės (žalios)
- Vidutinis lygis: plakti kiaušiniai, žuvies filė, žuvies piršteliai, jūros gėrybės, mėsainis, mėsos kukuliai, kotletai, vištienos krūtinėlė, kalakutienos krūtinėlė, eskalopas, filė, kepsnys (vidutiniškai iškeptas / gerai iškeptas), keptos dešrelės, kepti bulviniai blynai, daržovės
- Aukštas lygis: kepsnys (lengvai iškeptas), malta mėsa.

Norėdami patikrinti, ar keptuvė yra tinkama, apverskite ją. Padėkite liniuotę ant keptuvės dugno ir pabandykite dėti 1, 2 arba 5 euro centų monetą (arba bet kokią panašaus storio monetą) tarp liniuotės ir keptuvės. Keptuvė yra tinkama, jei moneta netelpa tarp liniuotės ir keptuvės.

5.14 Hob²Hood

Ši funkcija sujungia kaitlentę su gartraukiu per infraraudonųjų spindulių signalo perdavimo aparatą. Gartraukis reguliuoja ventiliatoriaus greitį pagal kaitvietės temperatūrą. Taip pat galite valdyti gartraukio ventiliatorių rankiniu būdu.

 Daugelyje gartraukių ši funkcija įjungta pagal numatytuosius nustatymus. Daugiau informacijos rasite gartraukio naudotojo vadove.

Automatinis režimas



Automatinis režimas siūlo keletą greičio parinkčių (nuo H0 – išjungti iki H6 – intensyvus). Norėdami pakeisti numatytąją parinktį (H5) įveskite naudotojo nustatymus. Žr. skyrių „Meniu struktūra“.

Parinkčių H1 – H6 atveju gartraukio apšvietimas įsijungia automatiškai, kai įjungiate kaitlentę, ir išjungiami 2 min, kai išjungiate kaitlentę.

Išjungus kaitlentę, gartraukio ventiliatorius dar gali veikti tam tikrą laiką, kad pašalintų po ga-

minimo likusius kvapus. Po šio laiko ventiliatorius automatiškai išsijungia.

Rankinis režimas

Įjunkite kaitlentę ir paspauskite . Automatinis režimas išsijungia. Pakeiskite ventiliatoriaus greitį pakartotinai spausdami .


Norėdami įjungti automatinį režimą, išjunkite kaitlentę ir vėl ją įjunkite.

Naudingi patarimai




- Nenutraukite signalo tarp kaitlentės ir gartraukio (pvz., uždengdami kaitlentės valdymo skydelį).
- Saugokite gartraukio plokštę nuo tiesioginių saulės spindulių ir halogeninių lempų.
- Nenaudokite kitų nuotoliniu būdu valdomų prietaisų, kai funkcija veikia, nes jie gali blokuoti signalą.


5.15 Meniu struktūra

Simbolis	Nustatymai
b	Garsas
P	Galios apribojimas
H	Automatinis ventiliatoriaus režimas
E	Signalų / klaidų istorija

Norėdami įvesti naudotojo nuostatas: paspauskite ir palaikykite nuspaudę  3 sek.

Tada paspauskite ir palaikykite nuspaudę .

Naršymas meniu: meniu sudaro nustatymo simbolis ir reikšmė. Norėdami rinkti nuostatas, priekiniame laikmatyje paspauskite . Norėdami pakeisti nuostatos reikšmę, priekiniame laikmatyje paspauskite  arba .

Išėjimas iš meniu: paspauskite .

5.16 Energijos taupymo patarimai

- Jei kaitinate vandenį, naudokite tik būtiną vandens kiekį.
- Jei įmanoma, ant gaminimo indų visada uždėkite dangčius.
- Maistui pašildyti arba atitirpinti naudokite likutinę kaitrą.

Daugiau informacijos žr. „Energijos vartojimo efektyvumas“.

6. GAMINIMO VADOVAS

Lentelėje pateikti duomenys yra tik orientaciniai.

Nustatymai	Naudojama:	Laikas (min.)
1	Išsaugoti maistą šiltą. Uždenkite prikaistuvį.	pagal poreikį
1 - 2	Paruoškite olandišką padažą: ištirpinkite sviestą, šokoladą, želatiną. Reguliariai pamaišykite.	5 - 25
2	Sutvirtinkite purius omletus, keptus kiaušinius. Ruoškite uždenę dangčiu.	10 - 40
2 - 3	Troškinkite ryžius ir pieno pagrindu pagamintus patiekalus, pašildykite paruoštus patiekalus. Įpilkite bent dvigubai daugiau skysčio nei ryžių, pieno patiekalus pamaišykite gaminimui įpusėjus.	25 - 50
3 - 4	Garuose ruoškite daržoves, žuvį, mėsą. Pridėkite kelis šaukštus vandens. Gamindami stebėkite vandens kiekį.	20 - 45
4 - 5	Garuose ruoškite bulves ir kitas daržoves. Įpilkite į puodą 1-2 cm vandens. Gamindami patikrinkite vandens lygį. Laikykite dangtį uždarytą.	20 - 60
4 - 5	Paruoškite didesnę maisto, troškinių ar sriubos kiekį. Iki 3 l skysčio ir ingredientai.	60 - 150
6 - 7	Švelniai kepkite eskalopus, veršienos kepsnius „Cordon Bleu“, kotletus, frikadeles, dešreles, kepenėles, padažą, kiaušinius, blynus, spurgas. Prireikus apverskite.	pagal poreikį
7 - 8	Gruzdinkite bulvių paplotėlius, nugarinės kepsnius, kepsnius. Prireikus apverskite.	5 - 15
9	Užvirinti vandenį, išvirti makaronus, kepinti mėsą (guliašui, troškiniui), gruzdinti bulvytes.	
P	Tinka virti didelį kiekį vandens. PowerBoost suaktyvinta.	

7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

7.1 Kaitlentės valymas

- Kiekvieną kartą pasinaudoję kaitlente nuvalykite ją.
- Visada naudokite gaminimo indus su švairiu dugnu.
- Nepalikite tuščio gaminimo indo ant įjungtos įkaitintos kaitvietės ir neleiskite pasiekti per didelę temperatūrą.
- Nenaudokite gaminimo indų, pagamintų iš indukcinei kaitlentei netinkamų medžiagų. Tokios medžiagos gali subraižyti arba palikti dėmių ant kaitlentės paviršių.
- Subraižymai ar tamsios dėmės ant stiklinio paviršiaus neturi įtakos kaitlentės veikimui.
- Stikliniam paviršiui valyti nenaudokite peilių ir kitų aštrių metalinių įrankių.
- Naudokite rekomenduojamą grandiklį tik kaip papildomą įrankį po įprasto valymo.

- Palaukite, kol kaitlentė atvės, ir nuvalykite paviršių drėgna šluoste ir neabrazyviniu plovikliu. Nuvalę nusauskite paviršių sausa šluoste.
- **Nedelsdami pašalinkite:** išsilydžiusias plastiko dalis, maistinę plėvelę, druską, cukrų ir maistą su cukrumi. Naudokite grandiklį ir būkite atsargūs, kad nenusidegintumėte.
- **Pašalinkite, kai kaitlentė bus pakankamai atvėsusi:** kalkių, vandens arba riebalų dėmes, pridegusius maisto likučius, pakitusią spalvą blizgiose metalinėse vietose. Nuvalykite paviršių, kaip aprašyta pirmiau. Norėdami pašalinti pakitusią spalvą blizgiose metalinėse vietose, naudokite minkštą šluostę ir vandens bei acto tirpalą.

8. GEDIMŲ ŠALINIMAS

ⓘ Jei nerandate toliau nurodytos problemos sprendimo, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Negalite įjungti / valdyti kaitlentės.

- Įsitikinkite, kad kaitlentė tinkamai prijungta prie elektros tinklo.
- Patikrinkite, ar sutrikimas atsirado dėl saugiklio. Jei saugiklis perdega pakartotinai arba girdite nuolatinį pypsėjimą, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką, kad patikrintų instaliaciją.
- Įsitikinkite, kad valdymo skydelis yra švarus ir neuždengtas gaminimo indais ir (arba) pašaliniais objektais.

Kaitlentė po kurio laiko išsijungia pati.

- Tai nėra sutrikimas. Tam tikrais atvejais kaitlentė automatiškai išsijungia, kad būtų užtikrintas saugumas. Žr. „Automatinis išsijungimas“.

Nepasiekiamas vienos iš kaitviečių didžiausias kaitinimo lygis arba jis nuolat keičiasi tarp dviejų lygių.

- Tai nėra sutrikimas. Žr. „Galios valdymas“.
- Sumažinkite kitų prie tos pačios fazės prijungtų kaitviečių kaitinimo lygį.

Hob²Hood neveikia.

- Įsitikinkite, kad niekas neuždengia valdymo skydelio ir neblokuoja signalo.

- Perkelkite gaminimo indus ant kitos kaitvietės arba perjunkite gartraukį į rankinį režimą.

SenseBoil®/SenseFry neveikia.

- Šaltus gaminimo indus naudokite ant kaitvietės, kurioje nėra liekamosios kaitros.
- Kaitlentės galios lygį nustatykite į didesnę vertę. Įsitikinkite, kad pasirinkta galia atitinka namų elektros instaliacijos saugiklius. Žr. „Galios apribojimas“.

Rodomas E ir skaitmuo.

- Išjunkite kaitlentę, palaukite kelias minutes ir vėl ją įjunkite. Jei problema išlieka, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Valdymo skydelis mirksi.

- Naudokite gaminimo indus, kurių dugno skersmuo yra panašus į kaitvietės dydį.
- Įsitikinkite, kad gaminimo indai yra tinkami indukcinei viryklei.

Vienu metu atsiranda F ir 1/2/3.

- Įsitikinkite, kad gaminimo indai atitinka funkcijos reikalavimus. Žr. „SenseBoil®“.
- Įsitikinkite, kad gaminimo induose yra tinkamas vandens kiekis.
- Venkite naudoti šią funkciją naudodami kitokius nei vanduo skysčius.

9. TECHNINIAI DUOMENYS

9.1 Vardinė lentelė

Modelis NIK85M30IB
Tipas 62 D5A 01 AA
Indukcinė kaitlentė
Serijos numeris
AEG

PNC 949 598 055 01
220–240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Pagaminta: Vokietija
7.35 kW



9.2 Kaitviečių specifikacija

Kaitviečių galia gali šiek tiek skirtis nuo toliau pateiktų duomenų, priklausomai nuo gaminimo indų medžiagos ir matmenų.

Kaitvietė	Vardinė galia (didžiausias kaitinimo lygis) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost didžiausia trukmė [min]	Gaminimo indo skersmuo [mm]
Kairioji priekinė	2300	3200	10	125 - 180
Kairioji galinė	2300	3200	10	125 - 210
Vidurinė galinė	2300	3200	10	125 - 210
Dešinioji priekinė	2300	3200	10	125 - 180
Dešinioji galinė	2300	3200	10	125 - 210

10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

10.1 Informacija apie gaminį pagal (ES) Nr. 66/2014

Kaitviečių srities energijos matavimai atitinkamose kaitvietėse nurodyti žymomis.

Modelio identifikatorius	NIK85M301B	
Kaitlentės tipas	Integruojama viryklė	
Kaitviečių skaičius	5	
Kaitinimo technologija	Indukcija	
Apskritų kaitviečių skersmuo (Ø)	Kairioji priekinė Kairioji galinė Vidurinė galinė Dešinioji priekinė Dešinioji galinė	21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm
Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairioji priekinė Kairioji galinė Vidurinė galinė Dešinioji priekinė Dešinioji galinė	180.8 Wh/kg 175.4 Wh/kg 184.4 Wh/kg 189.4 Wh/kg 184.4 Wh/kg
Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	


Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN IEC 60350-2.


10.2 Informacijos reikalavimai pagal (ES) Nr. 2023/826

Energijos sąnaudos esant išjungimo režimui	0,3 W
Laikas, per kurį automatiškai pasiekiamas taikomas mažos galios režimas	2 min

Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN 50564.

11. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas simboliu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Tausokite aplinką ir žmonių sveikatą – tinkamai rūšiuokite elektros ir elektronikos

prietaisų atliekas. Prietaisų nemeskite kartu su buitinėmis atliekomis, jei jie pažymėti ženklu . Priduokite šį gaminį vietiniame atliekų surinkimo punkte arba susisiekite su savivaldybės atstovais dėl papildomos informacijos.

