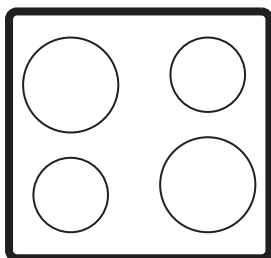


AEG

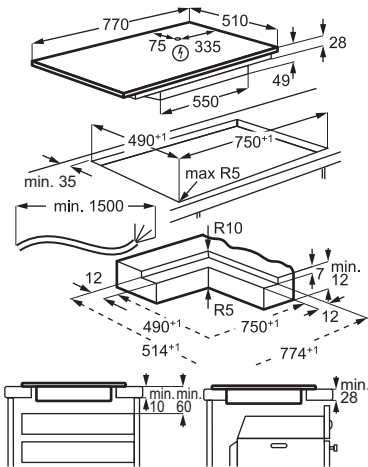
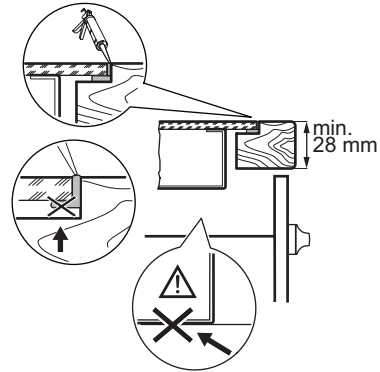
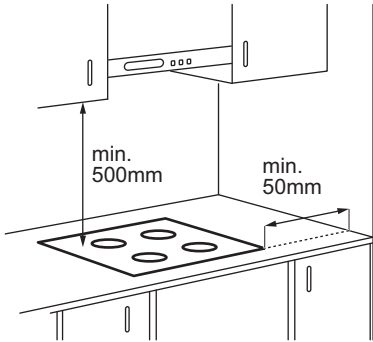


aeg.com/register



NIK85M30IB

მონტაჟი / МОНТАЖ / ВСТАНОВЛЕНИЕ



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

How to install your AEG/Electrolux
 induction hob flush installation



ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....	3
2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები.....	6
3. აწყობა.....	8
4. პროდუქტის აღწერა.....	10
5. ყოველდღიური გამოყენება.....	10
6. საკვების მომზადების სახელმძღვანელო	14

7. მოვლა და დასუფთავება.....	14
8. ხარვეზების აღმოფხვრა.....	15
9. ტექნიკური მონაცემები.....	16
10. ენერგოეფექტურობა.....	16
11. გარემოსდაცვითი საკითხები.....	17

1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

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

1.1 ბავშვებისა და დაუცველი ადამიანების უსაფრთხოება

- ამ მოწყობილობის
გამოყენება შეუძლიათ
ბავშვებს 8 წლის
ასაკიდან და
შეზღუდული ფიზიკური,
გრძნობითი ან
მენტალური

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

- ბავშვები უნდა იყვნენ
ზედამხედველობის ქვეშ,
რათა არ ითამაშონ
მოწყობილობით.
- შეფუთვა შეინახეთ
ბავშვებისთვის
მიუწვდომელ ადგილას
და სწორად გადააგდეთ.
- გაფრთხილება:
გამოყენების დროს

მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. გამოყენებისა და გაგრილების დროს ბავშვები და შინაური ცხოველები მოარიდეთ.

- თუ შესაძლებელია, ჩართეთ ბავშვის უსაფრთხოების მოწყობილობა.
- ბავშვებმა არ უნდა გაწმინდონ ან მოუარონ მოწყობილობას ზედამხედველობის გარეშე.

1.2 ზოგადი უსაფრთხოება

- ეს მოწყობილობა მხოლოდ საკვების მოსამზადებლად არის განკუთვნილი.
- ეს მოწყობილობა განკუთვნილია ერთი ოჯახის მიერ შინ გამოსაყენებლად დახურულ სივრცეში.
- ეს მოწყობილობა შეიძლება გამოიყენებოდეს ოფისებში, სასტუმროს ნომრებში, B&B-ს ნომრებში, საოჯახო ფერმის ტიპის სასტუმროებსა და სხვა მსგავს საცხოვრებლებში, სადაც ასეთი გამოყენება

არ სცდება საშუალო საყოფაცხოვრებო მოხმარების დონეებს.

- გაფრთხილება: ხანძრის საფრთხე: არ შეინახოთ ნივთები სამზარეულო ზედაპირებზე.
- გაფრთხილება: საჭიროა საჭმლის მომზადების პროცესის მეთვალყურეობა (საჭმლის მომზადების ავტომატური ფუნქციების შემთხვევაშიც კი). მოკლევადიანი მზადების პროცესი გამუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ უნდა იყოს.
- გაფრთხილება: ღუმელზე უმეთვალყურეოდ დატოვებული, ცხიმით ან ზეთით საჭმლის მზადება შეიძლება საშიშვანო იყოს და ხანძარი გამოიწვიოს.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. საჭიროა სიფრთხილე გაცხელებულ ელემენტებთან შეხების თავიდან ასაცილებლად.
- კვამლი გადახურებაზე მიუთითებს. არასოდეს გამოიყენოთ წყალი ცეცხლის ჩასაქრობად.

გამორთეთ მოწყობილობა და დაფარეთ ალი, მაგ., ცეცხლის საფარით ან ხუფით.

- გაფრთხილება: მოწყობილობას დენი არ უნდა მიეწოდებოდეს გარე გადართვის მექანიზმით, როგორც არის ტაიმერი, ან არ უნდა იყოს დაკავშირებული სქემაზე, რომელიც რეგულარულად ირთვება ან ითიშება კომუნალური მოხმარების მიერ.
- მეტალის საგნები, როგორიცაა დანები, ჩანგლები, კოვზები და სახურავები არ უნდა განთავსდეს ღუმლის ზედაპირზე, რადგან შეიძლება გაცხელდეს.
- ნუ გამოიყენებთ მოწყობილობას ინსტალაციის ინსტალაციამდე.
- არ გამოიყენოთ წყლის სპრეი და ორთქლი მოწყობილობის გასაწმენდად.
- გამოყენების შემდეგ გამორთეთ ღუმლის ზედაპირი კონტროლით და ნუ დაეყრდნობით მხოლოდ დეტექტორს.
- გაფრთხილება: ზედაპირის გაფხაჭნის

შემთხვევაში, გამორთეთ მოწყობილობა დენის შესაძლო დარტყმის თავიდან ასაცილებლად. თუ მოწყობილობა პირდაპირ არის დაკავშირებული დენთან გამანაწილებლის საშუალებით, მოხსენით მცველი მოწყობილობის დენის წყაროდან გამოსართავად. ნებისმიერ შემთხვევაში, დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.

- თუ კვების სადენი დაზიანებულია, უნდა შეცვალოს მწარმოებელმა, ავტორიზებული მომსახურების ცენტრმა ან მსგავსი კვალიფიკაციის მქონე პირებმა, ელექტრობასთან დაკავშირებული საფრთხის თავიდან ასაცილებლად.
- გაფრთხილება: გამოიყენეთ მხოლოდ ღუმლის მწარმოებლის მიერ დამზადებული, ინსტრუქციაში რეკომენდებული, საჭიროებისამებრ, ან მოწყობილობას მოყოლილი ღუმლის

2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები

2.1 მონტაჟი

⚠ გარფთხილება!

ამ მოწყობილობის დამონტაჟება
მხოლოდ კვალიფიციურ ტექნიკოსს
შეუძლია.

⚠ გარფთხილება!

დაზიანების ან მოწყობილობის
გაფუჭების რისკი.

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

- მოწყობილობის ძირსა და უჯრის შიგთავსს შორის მინიმუმ 2 სმ მანძილი დაიცავით.

- მოაშორეთ ნებისმიერი გამყოფი პანელი, რომელიც დამონტაჟებულია კარადაში მოწყობილობის ქვემოთ.

2.2 ელექტრო კავშირი

⚠ გარფთხილება!

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

- ელექტრული შეერთებები უნდა გაიყვანოს კვალიფიციერებულმა ელექტრიკოსმა.
- მოწყობილობა უნდა იყოს დამიწებული.
- ნებისმიერი ოპერაციის დაწყებამდე გამორთეთ მოწყობილობა დენის წყაროდან.
- დარწმუნდით, რომ სპეციფიკაციის იარაღიწე მითითებული პარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრო სპეციფიკაციებთან.
- არასწორად დამაგრებულმა ან მოშვებულმა ქსელის კაბელებმა ან შტეფსელებმა შეიძლება გამოიწვიოს ტერმინალის გადახურება.
- გამოიყენეთ სწორი დენის სადენი.
- არ გადახლოდით ელექტროსადენი.
- დარწმუნდით, რომ დამონტაჟებულია დარტყმისგან დაცვა.
- გამოიყენეთ სადენის დამჭერი.
- დარწმუნდით, რომ კვების კაბელი ან შტეფსელი (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) არ ეხება ცხელ ზედაპირებს.
- არ გამოიყენოთ მარავალმესაერთებლიანი გადამყვანები და დამაგრებლები.
- მოერიდეთ ქსელის შტეფსელისა და კაბელის დაზიანებას. თუ ჩანაცვლებაა საჭირო, ეს უნდა გააკეთოს ჩვენმა ავტორიზებული სერვის ცენტრმა ან კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა.
- ძაბვისა და იზოლაციის მქონე ნაწილების დარტყმისგან დაცვა საიმედოდ უნდა იყოს დამაგრებული და არ უნდა იყოს მოხსნადი ხელსაწყოების გარეშე.

- ქსელის მტევსელი როზეტში მხოლოდ მონტაჟის დასრულების შემდეგ შეაერთეთ. დამონტაჟების შემდეგ უზრუნველყავით ქსელის მტევსელზე წვდომა.
- თუ როზეტი მოშვებულია, არ შეაერთოთ მტევსელი.
- არ მოქაჩოთ კაბელი მოწყობილობის გამოსართავად. ყოველთვის მოქაჩეთ მტევსელით.
- გამოიყენეთ მხოლოდ სწორი საიზოლაციო მოწყობილობები: ხაზის მცველები, მცველები (ბუნიდან ამოღებული ნრახნიანი მცველები), მიწაზე ჟონვის კვალი და კონტაქტორები.
- ელექტროგაყვანილობას უნდა ჰქონდეს იზოლაციის მოწყობილობა, რომელიც გამორთავს მოწყობილობას ქსელიდან ყველა პოლუსიდან, კონტაქტის ღიობის სიგანით მინიმუმ 3 მმ.
- თუ E3 კოდი გამოჩნდება, გამორთეთ მოწყობილობა და შეამოწმეთ ელექტრო შეერთება და ქსელის ძაბვა.

2.3 გამოყენება

⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, დაწვის და დენის დარტყმის რისკი.

- არ შეცვალოთ ამ მოწყობილობის სპეციფიკაცია.
- პირველ გამოყენებამდე მოაცილეთ მთელი შეფუთვა, იარაღები და დამცავი ფირი (ასეთის არსებობის შემთხვევაში).
- დარწმუნდით, რომ სავენტილაციო ღიობები არ არის დაბლოკილი.
- გრილის მუშაობის დროს მოწყობილობა არ დატოვოთ უმეთვალყურედ.
- ყოველი გამოყენების შემდეგ მომზადების ზონა გამორთეთ.
- არ დადოთ დანა-ჩანგალი ან ქვაბის თავსახურები მომზადების ზონებზე, რადგან ისინი შეიძლება გაცხელდეს.
- არ აბუშაოთ მოწყობილობა სველი ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო ან შესანახ ზედაპირად.
- თუ მოწყობილობის ზედაპირი დაიბზარა, დაუყოვნებლივ გამორთეთ მოწყობილობა დენის წყაროდან, რათა თავიდან აიცილოთ დენის დარტყმა.
- კარდიოსტიმულატორის მქონე მომხმარებლებმა უნდა დაიცვან მინიმუმ 30 სმ-ის დისტანცია

ინდუქციური სამზარეულო ზონიდან, როცა მოწყობილობა გამოყენების პროცესშია.

- საკვები პროდუქტის ცხელ ზეთში ჩაღებისას, ზეთი საკვები ფრთხილად მოათავსეთ ცხელ ზეთში, რადგან შეიძლება აშენფდეს.
- არ მოათავსოთ ალუმინის ფოლგა ან სხვა მასალები საჭმლის მომზადების ზედაპირსა და ჭურჭელს შორის, თუ სხვაგვარი მითითება არ არის გაცემული ამ მოწყობილობის მწარმოებლის მიერ.
- გამოიყენეთ მხოლოდ მწარმოებლის მიერ ამ მოწყობილობისთვის რეკომენდებული აქსესუარები.

⚠ გარფთხილება!

ხანძრისა და აფეთქების რისკი.

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

⚠ გარფთხილება!

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- დამწვრობის რისკის თავიდან ასარიდებლად, ნუ გააჩერებთ სამზარეულოს ცხელ ჭურჭელს მართვის პანელზე.
- ნუ დადებთ ტაფის ცხელ თავსახურს ჭურის მინის ზედაპირზე.
- ნუ დაუშვებთ სამზარეულოს ჭურჭლის ამოშრობამდე დუღილს.
- ზედაპირის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად, მოერიდეთ საგნების ან სამზარეულოს ჭურჭლის მოწყობილობაზე ჩამოვარდნას.
- ნუ წართავთ კონფორებს ცარიელი სამზარეულოს ჭურჭლით ან მის გარეშე.
- თუჯის ან დაზიანებული ძირის მქონე ჭურჭლებს შეიძლება გამოიწვიოს ნაკაწრების გაჩენა შუშის / შუშის კერამიკულ ზედაპირზე. ყოველთვის ასწიეთ ეს ნივთები მათი ჭურის ზედაპირზე გადაადგილებისას.
- პროდუქტში არსებული ნათურა(ები) და სათადარიგო ნათურის ნაწილები დამოუკიდებლად უნდა შეიძინოთ: ეს

- ნათურები განკუთვნილია ექსტრემალური ფიზიკური პირობებისათვის საყოფაცხოვრებო დანადგარებში, როგორც არის ტემპერატურა, ვიბრაცია, ტენიანობა და ასევე იღებენ სასიგნალო ინფორმაციას დანადგარის საოპერაციო სტატუსის შესახებ. ისინი არ არის განკუთვნილი სხვა დანადგარებში გამოყენებისათვის და საყოფაცხოვრებო ოთახების გასანათებლად.
- მოწყობილობის შესაკეთებლად დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. გამოიყენეთ მხოლოდ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები.

2.4 მოვლა და გაწმენდა

- რეგულარულად გაწმინდეთ მოწყობილობა ზედაპირის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად.
- გაწმენდამდე, გამორთეთ მოწყობილობა და დააცადეთ რომ გაცივდეს.

- გაწმინდეთ მოწყობილობა რბილი სველი ტილოთი. გამოიყენეთ მხოლოდ ნეიტრალური სარეცხი საშუალება. არ გამოიყენოთ აბრაზიული პროდუქტები, აბრაზიული საწმენდი ტილოები, გამხსნელები ან ლითონის ნივთები, თუ სხვაგვარი მითითება არ არის გაცემული.

2.5 განკარგვა

⚠ გარფთხილება!

დაზიანების ან დაზუთვის რისკი.

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

3. აწყობა

3.1 დამონტაჟებამდე

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

3.2 ქურის აწყობა

❗ ინსტალაციის ზომებისა და ვიზუალური ინსტრუქციისთვის იხილეთ ინსტალაციის დიაგრამები, რომლებიც მოცემულია მომხმარებლის სახელმძღვანელოს პირველ გვერდებზე.

თუ ქურას გამწოვის ქვეშ დაამონტაჟებთ, გთხოვთ, იხილოთ გამწოვის მონტაჟის ინსტრუქციები, რათა დაიცვათ მოწყობილობების შორის მინიმალური მანძილი.

თუ მოწყობილობა უჯრის ზემოთაა დაყენებული, ქურის ვენტილაციამ საკვების მომზადების პროცესში შეიძლება გააცხელოს უჯრაში შენახული საგნები.

3.3 პლომბის მიხმა

ინტეგრირებული დაყენება

1. სამუშაო ზედაპირზე ნარანდების გაწმენდა.

2. მოწოდებული 3x10 მმ დალუქვის ზოლი ოთხ ზოლად გაჭერთ, რომლებიც ნარანდების სიგრძის შესაბამისი იქნება.

3. მოჭერთ ზოლების ბოლოები 45° კუთხით. ისინი ნარანდების კუთხეებში ზუსტად უნდა ჯდებადეს.

4. ზოლები დაამაგრეთ შპუნტებზე. ზოლები არ დაჭიმეთ. ზოლების ბოლოები ერთმანეთზე არ მიაბათ.

ქურის აწყობის შემდეგ, მინაკერამიკას და სამუშაო მაგიდას შორის არსებული ღრმული ამოავსეთ სილიკონით. სილიკონი მინაკერამიკის ქვემოთ არ უნდა გადავიდეს.

3.4 შემაერთებელი სადენი

⚠ გარფთხილება!

ელექტროშემერთების ყველა სამუშაო უნდა შეასრულოს კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა.

- ქურას მოყვება დამაკავშირებელ კაბელი და.
- დაზიანებული ქსელის კაბელის შესაცვლელად გამოიყენეთ შემდეგი ტიპის კაბელი: H05V2V2-F რომელიც 90 გრადუს °C ან უფრო მაღალ ტემპერატურას უძლებს. ცალ კაბელს

უნდა ჰქონდეს მინიმალური განივი კვეთი, რომელიც შეესაბამება ქვემოთ მოცემულ ცხრილს. დაუკავშირდით ადგილობრივ მომსახურების ცენტრს. შემაერთებელი სადენი შეიძლება შეცვალოს მხოლოდ კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა.

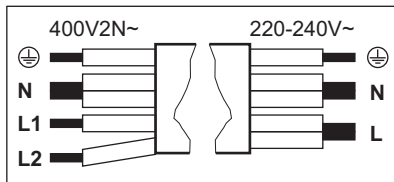
- აკრძალულია კონტაქტური შტეფსლებით შეერთება, მავთულის ბოლოების გაბურღვა ან შედუღება, ასევე კაბელის შეერთება კაბელის ბოლოების შემავსებლის გარეშე.

ერთფაზიანი კავშირი

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

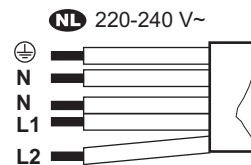
ორფაზიანი შეერთება

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



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

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



NL 220 - 240 ვ~ (5x1,5 მმ²)

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

3.5 ენერგიის შეზღუდვა

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

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

სიმძლავრის დონის შესამცირებლად ან გასაზრდელად:

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

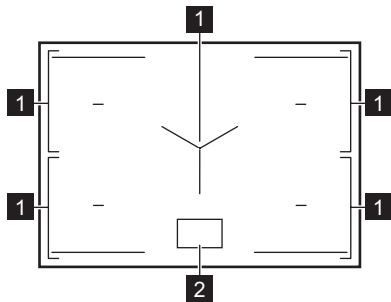
- პარამეტრებში ნავიგაციისთვის დააჭირეთ ღილაკს $- / +$ წინა ტაიმერზე.
- დააჭირეთ ①-ს გამოსასვლელად.

სიმძლავრის დონეები:

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

4. პროდუქტის აღწერა

4.1 საჭმლის მოსამზადებელი ზედაპირის განლაგება



- საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონა
- კონტროლის პანელი

4.2 სიმბოლოები მართვის პანელზე და ეკრანზე

სიმბოლო / ინდიკატორი

- | | |
|---|-------------------|
| ① | ჩართვა / გამორთვა |
|---|-------------------|

სიმბოლო / ინდიკატორი

	პაუზა
⌚, + / -	ტაიმერი
☼	SenseFry
🍲	SenseBoil®
🌉	Bridge
☼	Hob²Hood
P	PowerBoost
🔒	ჩაკეტვა/ბავშვის უსაფრთხოების მოწყობილობა
⏸ + ციფრი	საჩეხვა გაუმართაობა.
☼ / ☼ / ☼	OptiHeat Control

5. ყოველდღიური გამოყენება

5.1 ჭურის გამოყენება

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

ეკო ტაიმერი

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

5.2 სამზარეულოს ჭურჭელი

ჭურჭლის ძირი რაც შეიძლება სქელი და ბრტყელი უნდა იყოს. გაწმინდეთ და გააშრეთ, სანამ სამზარეულოს ჭურჭელს ჭურაზე მოათავსებთ. არ გადაასრიალოთ და არ გახეხოთ ჭურჭელი მინის კიდეებსა და კუთხეებზე, რათა თავიდან აიცილოთ ზედაპირის დაზარადა ან დაზიანება.

ელექტრონული ნაწილების დაზიანების თავიდან ასაცილებლად, მართვის პანელზე ცხელი ჭურჭელი არ მოათავსოთ.

დარწმუნდით, რომ ჭურჭელი ინდუქციურ ჭურჭელს შეესაბამება (ანუ მაგნიტი მის ძირზე მიმაგრებული). ოპტიმალური სითბოს გადაცემისთვის გამოიყენეთ ჭურჭელი, რომლის ძირის

დიაგნოტიკის სამზარეულოს ზონის ზომის მსგავსია. უფრო პატარა დიაგნოტიკის ჭურჭელი შეიძლება უფრო ნელა გაცხელდეს, ხოლო უფრო დიდი დიაგნოტიკის ჭურჭელი შეიძლება გადახურდეს და მართვის პანელი დააზიანოს.

სამზარეულოს ჭურჭლის მასალა

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

ხმაური მუშაობის დროს

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

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

5.3 ქვაბის აღმოჩენა

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

5.4 ავტომატური გამორთვა

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

5.5 OptiHeat Control (ნარჩენი სითბოს 3 საფეხურიანი ინდიკატორი)

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

5.6 სიმძლავრის მართვა

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

5.7 P PowerBoost

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

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

5.8 ტაიმერი

იმის დასადგენად, თუ რამდენ ხანს უნდა იმუშაოს მომზადების ზონამ.

დააყენეთ გაცხელების რეჟიმი

მომზადების ზონაზე და დააჭირეთ .

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

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

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

5.9 || პაუზა

ფუნქცია ყველა აქტიურ მომზადების ზონას ყველაზე დაბალ ტემპერატურაზე აყენებს.

ფუნქცია არ აჩერებს აქტიურ ტაიმერებს.

ჩასართავად/გამოსართავად დააჭირეთ || - ს.

5.10 □ ჩაკეტვა/ბავშვის უსაფრთხოების მოწყობილობა

საჭიროებისამებრ მართვის პანელის დაბლოკვა / განბლოკვა.

მომზადების დროს მართვის პანელის ხანმოკლე დაბლოკვისთვის: დააჭირეთ

□-ს ერთხელ. განბლოკვისთვის კვლავ დააჭირეთ.

ჭურის შემთხვევითი ჩართვის თავიდან ასაცილებლად: ხანგრძლივად დააჭირეთ

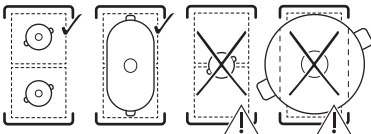
□-ს 3 წმ-სთვის სანამ ყველა ზონა გამოირთვება, შემდეგ გამორთეთ ჭურა. ჭურის პანელის დეაქტივაციისას ფუნქცია აქტიური რჩება. ფუნქციის გამოსართავად, ჩართეთ ჭურა, ხანგრძლივად დააჭირეთ □-ს 3 წმ-ის განმავლობაში, და გამორთეთ ჭურა.

5.11 ▢ Bridge

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

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

ფუნქციის გამორთვისთვის დააჭირეთ ღილაკს ▢.



5.12 ☼ SenseBoil®

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

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

2. დააჭირეთ ღილაკს ☼.

როგორც კი წყალი ადუღების წერტილს მიაღწევს, ტემპერატურა ავტომატურად მცირდება.

ფუნქციის დეაქტივირებისთვის:

დააჭირეთ ღილაკს ☼ ან 0.

მინიმუმები და რჩევები:

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

5.13 ☼ SenseFry

სიმზურვალის ავტომატურად კონტროლირებული დონეებით შესაწავად, რომლებიც განკუთვნილია სწავდასხვა ტიპის საკვებისთვის. ჭურა ინარჩუნებს ტემპერატურას მთელი მომზადების პროცესის განმავლობაში ხელით რეგულირების გარეშე, რაც ხელს უშლის საკვების გადაწურებას და დაწვას.

1. დააჭირეთ ღილაკს ☼.

2. შეცვალეთ ნაგულისხმევი გაცხელების დონე ☼ ღილაკზე განმეორებით დაჭირებით.

3. ტაფაში ზეთი და საკვები მხოლოდ მას შემდეგ ჩაყარეთ, რაც ჭურა აჩვენებს სიგნალს, რომ ტაფამ სასურველ ტემპერატურას მიაღწია. გამოიყენეთ მხოლოდ ცივი ჭურჭელი სქელი, ბრტყელი ფსკერით.

გამორთვისთვის, დააჭირეთ Ctrl -ს.
მინიშნებები:

- დაბალი დონე: ომლეტი, შემწვარი კვერცხი, შემწვარი კარტოფილი (უმი)
- საშუალო დონე: ათქვეფილი კვერცხი, თევზის ფილე, თევზის ჩხირები, ზღვის პროდუქტები, ჰამბურგერი, ხორცის ბურთულები, კატლეტი, ქათმის მკერდი, ინდაურის მკერდი, ესკალოპი, ფილე, სტიკი (საშუალო/კარგად შემწვარი), შემწვარი ძეხვეული, შემწვარი კარტოფილის კატლეტები, ბოსტნეული
- მაღალი დონე: სტიკი (ნაკლებად შემწვარი), ფარში.

იმის შესაძლებლად, შესაფერისა თუ არა ტაფა, გადააბრუნეთ იგი. ტაფის ძირზე სახაზავი დადეთ და ეცადეთ, 1, 2, ან 5 ევროცენტის მონეტა ჩააწყოთ (ან მსგავსი სისქის ნებისმიერი მონეტა) სახაზავსა და ტაფას შორის. ტაფა შესაფერისია, თუ მონეტას სახაზავსა და ტაფას შორის ვერ მოათავსებთ.

5.14 Hob^2Hood

ფუნქცია აკავშირებს ქურას გამწვოვან ინფრაწითელი სიგნალის კომუნიკატორის საშუალებით. გამწვოვი ვენტილატორის სიჩქარეს არეგულირებს მომზადების ზონის ტემპერატურის მიხედვით. ასევე, შეგიძლიათ მანუალურად მართოთ ვენტილატორი.

i გამწვოების უმეტესობისთვის ფუნქცია სტანდარტულად გააქტიურებულია. დამატებითი ინფორმაციისათვის, იხილეთ გამწვოვის მომხმარებლის სახელმძღვანელო.

ავტომატური რეჟიმი

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

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

როდესაც ქურას გამორთავთ, გამწვოვის ვენტილატორმა შეიძლება გარკვეული დროის განმავლობაში იმუშაოს, რათა მოაშროს მომზადების შემდეგ დარჩენილი სუნი. ამ დროის შემდეგ,

ვენტილატორი ავტომატურად გამოირთვება.

ხელის რეჟიმი

ჩართეთ ქურა და დააჭირეთ Ctrl -ს. ავტომატური რეჟიმი გამოირთვება.

ვენტილატორის სიჩქარე შეცვალეთ Ctrl -ის განმეორებით დაჭერით.

ავტომატური რეჟიმის ჩასართავად, გამორთეთ ქურა და ხელახლა ჩართეთ.

მინიშნებები და რჩევები

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

5.15 მენიუს სტრუქტურა

სიმბოლო	პარამეტრი
b	ხმა
P	ენერგიის შეზღუდვა
H	ვენტილატორის ავტომატური რეჟიმი
E	გამაფრთხილებელი სიგნალების / შეცდომების ისტორია

მომხმარებლის პარამეტრებზე

გადასასვლელად: ხანგრძლივად

დააჭირეთ Ctrl -ს 3 წმ-ის განმავლობაში.

შემდეგ, ხანგრძლივად დააჭირეთ Ctrl -ს.

მენიუში ნავიგაცია: მენიუ შედგება

პარამეტრის სიმბოლოსა და მნიშვნელობისგან. პარამეტრებში

ნავიგაციისთვის დააჭირეთ ღილაკს Left -ს წინა ტაიმერზე. პარამეტრის მნიშვნელობის შესაცვლელად დააჭირეთ

ღილაკს Right ან Up/Down წინა ტაიმერზე.

მენიუდან გასასვლელად: დააჭირეთ ღილაკს Exit .

5.16 Energy ენერგიის დაზოგვის რჩევები

- როდესაც წყალს აცხელებთ, გამოიყენეთ მხოლოდ საჭირო ოდენობა.

- თუ შესაძლებელია, ყოველთვის დაახურეთ თავსახური ჭურჭელს.
- ნარჩენი სითბო გამოიყენეთ საჭმლისთვის ტემპერატურის შესანარჩუნებლად ან გასადნობად.

დამატებითი ინფორმაციისათვის იხილეთ "ენერგოეფექტურობა".

6. საკვების მომზადების სახელმძღვანელო

ცხრილში მოცემული მონაცემები მხოლოდ სახელმძღვანელოა.

პარამეტრი	გამოიყენეთ რათა:	დრო (წთ)
1	შენარჩუნეთ მომზადებული საკვების სითბო. დაახურეთ ჭურჭელს თავსახური.	საჭიროებისა მებრ
1 - 2	ჰოლანდიური სოუსი: გააძნეთ კარაქი, შოკოლადი, ქელატინი. დრო და დრო მოურიეთ.	5 - 25
2	გაამყარეთ ფუმფულა ომლეტები, გამომცხვარი კვერცხი. მოამზადეთ დაგებული სახურავით.	10 - 40
2 - 3	ბრინჯი და რძეზე დამზადებული კერძები ნელ ცეცხლზე მოხარშეთ, მზა კერძები გააცხელეთ. დაამატეთ ბრინჯზე მინიმუმ ორჯერ მეტი სითხე, რძის კერძები კი შუა გზაზე აურიეთ.	25 - 50
3 - 4	მოშუშული ბოსტნეული, თევზი, ხორცი. დაამატეთ რამდენიმე სუფრის კოვზი წყალი. მომზადების დროს შეამოწმეთ წყლის რაოდენობა.	20 - 45
4 - 5	ორთქლზე მოხარშეთ კარტოფილი და სხვა ბოსტნეულები. ქილა 1-2 სმ წყლით შეავსეთ. ამ პროცესის დროს შეამოწმეთ წყლის დონე. ქვაბს თავსახური არ მოხსნათ.	20 - 60
4 - 5	მოამზადეთ უფრო დიდი რაოდენობით საჭმელი, მოშუშული ხორცი და სუფები. 3 ლ-მდე სითხე და სხვა ინგრედიენტები.	60 - 150
6 - 7	ნაზად შეწვით ესკალოპები, ზბოს კორდონ ბლუ, კატლეტები, რისოლები, ძეხვეული, ღვიძლი, რუ, კვერცხი, ბლინები, დონატები. საჭიროებისამებრ გადააბრუნეთ.	საჭიროებისა მებრ
7 - 8	ღრმად შემწვარი კარტოფილი ფრი, ფილე სტეიკები, სტეიკები. საჭიროებისამებრ გადააბრუნეთ.	5 - 15
9	აადუღეთ წყალი, მოამზადეთ პასტა, მოწვით ხორცი (გულიაში, ქოთნის მწვადი), ღრმად შემწვარი ჩიფსები.	
P	აადუღეთ დიდი რაოდენობით წყალი. PowerBoost ჩაირთვება.	

7. მოვლა და დასუფთავება

7.1 გაასუფთავეთ ჭურის პანელის

- გაწმინდეთ ჭურა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- ყოველთვის გამოიყენეთ სუფთა ძირის მქონე სამზარეულოს ჭურჭელი.
- არ მიიყვანოთ საჭმლის მოსამზადებელი ჭურჭელი სითხის ამოდულებამდე ან მეტისმეტად მაღალ ტემპერატურამდე.

- არ გამოიყენოთ ინდუქციასთან შეუთავსებელი საჭმლის მოსამზადებელი ჭურჭელი. ასეთმა მასალამ შეიძლება გაკაწროს ან დალაქოს ჭურის ზედაპირი.
- მინის ზედაპირზე არსებული ნაკაწრები ან მუქი ლაქები არ ახდენენ ზემოქმედებას ჭურის ზედაპირზე.
- დანები ან ლითონის სხვა ნებისმიერი ბასრი ხელსაწყო მინის ზედაპირის გასაწმენდად არ გამოიყენოთ.

- გამოიყენეთ მხოლოდ რეკომენდებული ასაფხეკი დამატებითი ხელსაწყო სახით სტანდარტული გაწმენდის შემდეგ.
- დაელოდეთ ქურის გაგრილებას და გაწმენდით ზედაპირი სველი ჩვრით და არააბრაზიული სარეცხი საშუალებით. გაწმენდის შემდეგ ქურა რბილი ჩვრით გაამშრალეთ.
- **დაუყოვნებლივ მოაცილეთ:** გამდნარი პლასტიკი, პლასტიკური ფირი, მარილი, შაქარი და შაქრის შემცველი საკმელი. გამოიყენეთ საფხეკი და

გამოიჩინეთ, სიფრთხილე, რომ არ მიიღოთ დამწვრობა.

- **მოაცილეთ, როდესაც ქურა საკმარისად გაგრილდება:** კირის ნაღების ლაქები, წყლის რგოლის ფორმის ლაქები, ცნიმის ლაქები, მზინვარე ლითონზე გაუფერულებული ადგილები. გაწმენდით ზედაპირი ისე, როგორც ზემოთაა აღწერილი. მზინავი ლითონისებრი ლაქის მოსაცილებლად, გამოიყენეთ რბილი ჩვარი და წყლისა და ძმრის ნახავი.

8. ხარვეზების აღმოფხვრა

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

თქვენ არ შეგიძლიათ ქურის ჩართვა/ მართვა.

- დარწმუნდით რომ ქურა სწორად არის დაკავშირებული ელექტროქსელთან.
- დარწმუნდით, რომ გაუმართაობის მიზეზს მცველი წარმოადგენს. თუ მცველი განმეორებით ქრება ან თუ გაუდმებით ისმის სიგნალი, დაუკავშირდით კვალიფიციურ ელექტრიკოსს ინსტალაციის შესამოწმებლად.
- დარწმუნდით, რომ მართვის პანელი სუფთაა და არ არის დაბლოკილი ჭურჭლით/უცხო საგნებით.

ქურა გარკვეული დროის შემდეგ თავისით გამოირთვება.

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

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

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

Hob®Hood არ მუშაობს.

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

SenseBoil®/SenseFry არ მუშაობს.

- გამოიყენეთ ცივი ჭურჭელი მომზადების ზონაზე ნარჩენი სითბოს გარეშე.
- ქურის სიმძლავრის დონე უფრო მაღალ მნიშვნელობაზე დააყენეთ. დარწმუნდით, რომ შერჩეული სიმძლავრე სახლში დამონტაჟებულ დამცველებთან თავსებადია. იხილეთ „ენერგიის შეზღუდვა“.

E და ციფრი გამოჩნდება.

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

მართვის პანელი ციმციმებს.

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

F და 1/2/3 ჩნდება ერთდროულად.

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

9. ტექნიკური მონაცემები

9.1 ქარხნული პასპორტი

მოდელი NIK85M30IB

ტიპი 62 D5A 01 AA

ინდუქცია

სერიული ნომერი

AEG

პროდუქტის რიცხობრივი კოდი (PNC) 949 598 055 01

220 - 240 ვ / 400 ვ 2N, 50 ჰც

მწარმოებელი ქვეყანა: გერმანია

7.35 კვტ



9.2 საკვების მომზადების ზონის სპეციფიკაცია

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

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

10. ენერგოეფექტურობა

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

საჭმლის მოსამზადებელ ზონაში ენერგიის გაზომვის იდენტიფიცირება ხდება შესაბამისი მოსამზადებელი ზონების მარკირებით.

მოდელის იდენტიფიკაცია	NIK85M30IB	
სახურავის ტიპი	ჩაშენებული ბრტყელი სახურავი	
საჭმლის მოსამზადებელი ზონების რაოდენობა	5	
გათბობის ტექნოლოგია	ინდუქცია	
საჭმლის მოსამზადებელი წრიული ზონების დიამეტრი (Ø)	მარცხენა წინა	21.0 სმ
	მარცხენა უკანა	21.0 სმ
	შუა უკანა	21.0 სმ
	მარჯვენა წინა	21.0 სმ
	მარჯვენა უკანა	21.0 სმ
საჭმლის მოსამზადებელი ერთი ზონის ენერგომოხმარება (EC electric cooking)	მარცხენა წინა	180.8 ვტს/კვ
	მარცხენა უკანა	175.4 ვტს/კვ
	შუა უკანა	184.4 ვტს/კვ
	მარჯვენა წინა	189.4 ვტს/კვ
	მარჯვენა უკანა	184.4 ვტს/კვ
სახურავის ენერგომოხმარება (EC electric hob)	182.9 ვტს/კვ	

მოწყობილობამ გაიარა შემდეგი ტესტები: EN IEC 60350-2.

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

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

მოწყობილობამ გაიარა შემდეგი ტესტები: EN 50564.

11. გარემოსდაცვითი საკითხები

საჭიროა მასალების გადამუშავება, თუ პროდუქტზე გამოსახულია სიმბოლო . გადამუშავებისთვის შესაფუთი მასალა მოათავსეთ შესაბამის კონტეინერში. დაგვეხმარეთ გარემოს და ადამიანის ჯანმრთელობის დაცვაში ელექტრონული და ელექტრონული მოწყობილობების ნარჩენების გადამუშავებით.

მოწყობილობა, რომელზეც გამოსახულია სიმბოლო  არ უნდა გადაადგოთ საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად. დააბრუნეთ პროდუქტი თქვენს ადგილობრივ გადასამუშავებელ ობიექტში ან დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ სამსახურს.

1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ...	18
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	21
3. СБОРКА.....	23
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	25
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	25
6. РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	28

7. УХОД И ОЧИСТКА.....	29
8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	30
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	30
10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ	31
11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	32

1. ⚠ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или зна-

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

- Дети должны находиться под присмотром, чтобы не допустить игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.

- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к устройству во время его использования и охлаждения.
- Включите устройство защиты от детей, при его наличии.
- Детям запрещено чистить или обслуживать прибор без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских гостевых домах и других аналогичных помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- **ВНИМАНИЕ!** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности

для хранения каких-либо предметов.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления (в том числе в автоматическом режиме). Короткий процесс приготовления необходимо контролировать постоянно.
- **ВНИМАНИЕ!** Оставлять без присмотра готовые блюда на жире или масле достаточно опасно, поскольку это может привести к пожару.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Соблюдайте осторожность! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Дым указывает на перегрев. Никогда не тушите огонь на варочной панели водой. Выключите прибор и накройте пламя, например, противопожарным одеялом или крышкой.
- **ВНИМАНИЕ!** Подключение прибора к электросети не должно выполняться через внешние переключающие устройства, например, таймеры, а также через электрические

цепи, регулярно включае-
мые и выключаемые по-
ставщиком электроэнер-
гии.

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

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

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

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!

Установку прибора должен выполнять только квалифицированный специалист.

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора или получения травмы.

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

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

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

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

2.3 Воспользуйтесь

ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

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

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

ВНИМАНИЕ!

Риск возгорания и взрыва.

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

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

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

2.4 Уход и очистка

- Регулярно очищайте прибор во избежание ухудшения состояния его поверхности.
- Перед каждой очисткой выключайте прибор и дайте ему остыть.
- Очистите прибор мягкой салфеткой, смоченной в . Используйте только нейтральные средства для очистки. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы, если не указано иное.

2.5 Утилизация

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удущья.

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

3. СБОРКА

3.1 Перед установкой

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

3.2 Сборка варочной панели

- ① Размеры для установки и визуальные инструкции приводятся на схемах монтажа на первых страницах руководства пользователя.

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

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

3.3 Установка уплотнителя

Встраивание

1. Очистите выемки в столешнице.
2. Разрежьте входящую в комплект уплотнительную ленту 3x10 мм на четыре части по длине выемок.
3. Обрежьте концы полосок под углом 45°. Они должны точно помещаться в углы выемок.
4. Закрепите полоски в выемках. Не растягивайте полоски. Концы полосок не должны перекрывать друг друга.

После сборки варочной панели заполните остающиеся пустоты между стеклокерами-

кой и столешницей силиконовым герметиком. Следите за тем, чтобы силикон не попал под стеклокерамическую поверхность.

3.4 Соединительный кабель

⚠ ВНИМАНИЕ!

Все электрические подключения должны выполнять квалифицированный электрик.

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

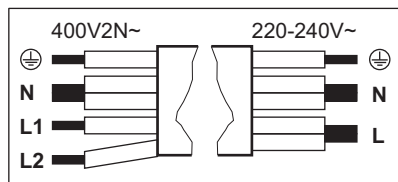
Однофазное подключение

1. Снимите муфты с концов проводов черного, коричневого и синего цвета.
2. Снимите часть изоляции с концов проводов черного, коричневого и синего цвета.
3. Подсоедините концы проводов черного и коричневого цвета.

- Наденьте новую муфту на конец общего провода (требуется специальный инструмент).
- Подсоедините концы двух синих проводов.
- Наденьте новую муфту на конец общего провода (требуется специальный инструмент).

Двухфазное подключение

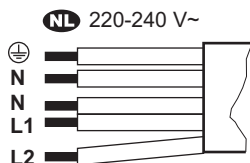
- Снимите концевые муфты с проводов синего цвета.
- Снимите часть изоляции с концов проводов синего цвета.
- Подсоедините концы двух синих проводов.
- Наденьте новую муфту на конец общего провода (требуется специальный инструмент).



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

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

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



NL 220 - 240 В~ (5x1,5 мм²)

	Зеленый – желтый
N	Синий и синий
L1	Черный
L2	Коричневый

3.5 Ограничение мощности

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

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

Уменьшение или увеличение уровня мощности:

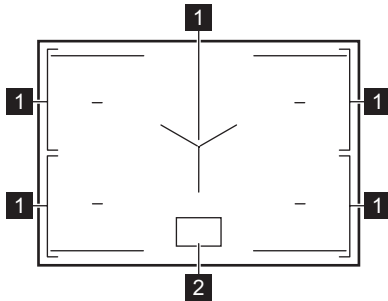
- Войдите в меню, нажмите и удерживайте в течение 3 секунд. Затем нажмите и удерживайте .
- Нажмите и удерживайте на переднем таймере, пока не появится P.
- Для переключения между настройками нажмите — / + на переднем таймере.
- Нажмите , чтобы выйти.

Уровни мощности:

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

4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Функциональные элементы варочной панели



- 1** Индукционные конфорки
- 2** Панель управления

4.2 Символы на панели управления и на дисплее

Символ / индикатор	
	Пауза
⌚, +, -	Таймер
🍲	SenseFry
🍲	SenseBoil®
🔌	Bridge
🌀	Hob²Hood
P	PowerBoost
🔒	Блокировка кнопок/Защита от детей
⚠ + цифра	Возникла неисправность.
📏, 🔍, 🔍	OptiHeat Control

- | | |
|---|------------|
| Ⓜ | Вкл / Выкл |
|---|------------|

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

5.1 Использование варочной панели

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

Таймер режима Eco

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

5.2 Посуда

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

те горячую посуду на панель управления во избежание повреждения электронных компонентов.

Проверьте, подходит ли посуда для индукционного режима (например, притягивается ли к дну магнит). Для оптимального переноса тепла используйте посуду с диаметром дна, близким к размеру конфорки. Посуда меньшего диаметра может нагреваться медленнее, тогда как посуда большего диаметра может перегреться и повредить панель управления.

Материал посуды

- **правильно:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (с соответствующей маркировкой производителя).
- **неправильно:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Шум во время работы

Создаваемый шум зависит от материала посуды и текущего уровня нагрева. Это

нормально и не указывает на неисправность.

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

5.3 Обнаружение посуды

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

5.4 Автоматическое выключение

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

5.5 OptiHeat Control (Трехступенчатый индикатор остаточного тепла)

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

5.6 Система управления мощностью

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

5.7 P PowerBoost

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

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

5.8 Таймер

Определяет продолжительность работы конфорки.

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

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

5.9 Пауза

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

Для включения/выключения нажмите .

5.10 Блокировка кнопок/Защита от детей

Блокировка / разблокировка панели управления при необходимости.

Для кратковременной блокировки панели управления во время приготовления

нажмите  один раз. Нажмите еще раз для разблокировки.

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

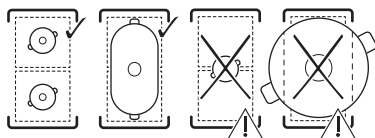
5.11 Bridge

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

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

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

Для выключения функции нажмите .



5.12 SenseBoil®

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

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

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

Для выключения функции нажмите  или 0.

Указания и рекомендации

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

5.13 SenseFry

Жарка продуктов с автоматическим контролем уровней нагрева для приготовления различных видов блюд. Варочная панель поддерживает температуру в процессе всего приготовления без необходимости

ручной регулировки, предотвращая перегрев и пригорание.

1. Нажмите .
2. Измените уровень нагрева по умолчанию, нажав  несколько раз.
3. Наливайте масло и кладите продукты в сковороду только после сигнала о достижении ею заданной температуры. Ставьте на панель только холодную посуду с толстым плоским дном.

Для выключения нажмите .

Советы

- Низкий уровень: омлет, жареные яйца, жареный картофель (сырой)
- Средний уровень: яичница-скрембл, рыбное филе, рыбные палочки, морепродукты, гамбургер, фрикадельки, котлета, куриная грудка, грудка индейки, эскалоп, филе, стейк (средний/хорошо прожаренный), жареные колбаски, жареные картофельные котлеты, овощи
- Высокий уровень: стейк (с кровью), мясной фарш.

Чтобы проверить, подходит ли сковорода, поставьте ее вверх дном. Положите линейку на основание сковороды и постарайтесь вставить между линейкой и сковородой монету достоинством 1, 2 или 5 евроцентов (или любую другую монету аналогичной толщины). Сковорода подходит для варочной панели, если монета не проходит между линейкой и сковородой.

5.14 Hob²Hood

Данная функция связывает варочную панель с вытяжкой с помощью коммутатора инфракрасных сигналов. Вытяжка регулирует скорость вентилятора в зависимости от температуры конфорки. Управлять вентилятором вытяжки также можно в ручном режиме.

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

Автоматический режим

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

Для настроек Н1 – Н6 освещение вытяжки включается автоматически при включении варочной панели и отключается через 2 мин после ее выключения.

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

Ручной режим

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

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

Указания и рекомендации

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

5.15 Структура меню

Символ	Установка
b	Звук

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

Для ввода пользовательских

параметров: нажмите и удерживайте  в течение 3 сек. Затем нажмите и удерживайте .

Навигация по меню: меню состоит из символа настройки и значения. Для переключения между настройками нажмите  на переднем таймере. Для изменения заданного значения нажмите  или  на переднем таймере. **Для выхода из меню** нажмите .

5.16 Советы по энергосбережению

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

Подробнее в разделе «Энергоэффективность».

6. РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Данные, приведенные в таблице, предназначены исключительно для ознакомления.

Установка	Используйте для:	Время (мин)
1	Сохранения приготовленных блюд теплыми. Накройте кухонную посуду крышкой.	при необходимости
1 - 2	Голландский соус; растапливание: сливочное масло, шоколад, желе-тин. Время от времени перемешивайте.	5 - 25
2	Загустение: пышный омлет, запеченные яйца. Приготовление под крышкой.	10 - 40

Установ- ка	Используйте для:	Время (мин)
2 - 3	Рис, сваренный на медленном огне, и молочные блюда, разогрев готовых блюд. Добавьте как минимум вдвое больше воды, чем количество риса. Перемешайте молочные блюда на середине приготовления.	25 - 50
3 - 4	Тушение овощей, рыбы, мяса. Добавьте несколько столовых ложек воды. Проверяйте количество воды во время приготовления.	20 - 45
4 - 5	Приготовление картофеля и других овощей на пару. Залейте в кастрюлю 1-2 см воды. Проверяйте уровень воды в процессе приготовления. Не снимайте крышку.	20 - 60
4 - 5	Приготовление значительного количества продуктов, рагу и супов. До 3 л жидкости плюс ингредиенты.	60 - 150
6 - 7	Обжаривание на слабом огне: эскалоп, телятина кордон блю, котлеты, рубленые котлеты, сосиски, печень, заправка для соуса, яйца, блины, пирожки. Переверните при необходимости.	при необходимости
7 - 8	Сильная обжарка: картофельные биточки, стейки из филе говядины, стейки. Переверните при необходимости.	5 - 15
9	Кипячение воды, приготовление пасты, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.	
P	Кипячение большого количества воды. PowerBoost включено.	

7. УХОД И ОЧИСТКА

7.1 Очистка варочной панели

- Очищайте варочную панель после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Не допускайте выкипания воды в посуде или ее нагревания до слишком высокой температуры.
- Не используйте посуду из материалов, не совместимых с индукционными плитами. Такие материалы могут поцарапать или загрязнить поверхность варочной панели.
- Царапины или темные пятна на стеклянной поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Не используйте ножи и другие острые металлические инструменты для очистки стеклянной поверхности.
- Пользуйтесь рекомендуемым скребком только как дополнительным инструментом после стандартной очистки.
- Подождите, пока варочная панель остынет, и протрите поверхность влажной салфеткой с неабразивным чистящим средством. После очистки насухо вытрите варочную панель мягкой салфеткой.
- Удаляйте незамедлительно:** расплавленный пластик, пластиковую пленку, соль, сахар и продукты с сахаром. Пользуйтесь скребком и соблюдайте осторожность, чтобы избежать ожогов.
- Удаление следующих загрязнений следует выполнять, только если поверхность варочной панели достаточно остыла:** известковый налет, круги от воды, пятна жира, пригоревшие остатки пищи, пятна с металлическим отливом, изменяющие первоначальный цвет поверхности. Очистите поверхность, как описано выше. Для удаления металлического отлива используйте мягкую салфетку, смоченную в растворе воды с уксусом.

8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

Варочная панель не включается или не работает.

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

Через некоторое время варочная панель отключается сама по себе.

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

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

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

Hob²Hood не работает.

- Убедитесь, что панель управления не закрыта посторонними предметами и ничто не блокирует сигнал.

- Переставьте посуду на другую конфорку или переведите вытяжку в ручной режим.

SenseBoil®/SenseFry не работает.

- Ставьте на конфорку холодную посуду без остаточного тепла.
- Установите уровень мощности варочной панели на более высокое значение. Убедитесь, что выбранный уровень мощности соответствует номиналу предохранителей, установленных на домашнем электрощите. Подробнее в разделе «Ограничение мощности».

Появляется E и цифра.

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

Появляется Панель управления мигает.

- Используйте посуду, диаметр дна которой соответствует размеру конфорки.
- Убедитесь, что посуда подходит для индукционной панели.

Одновременно появляются F и 1/2/3.

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

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

9.1 Табличка с техническими данными

Модель NIK85M301B

Тип 62 D5A 01 AA

Индукция

Серийный номер

AEG

Продуктовый номер (PNC) 949 598 055 01

220–240 В / 400 В 2N, 50 Гц

Изготовлено в: Германия

7.35 кВт



9.2 Спецификация конфорок

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

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

10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

10.1 Технические данные согласно (EU) № 66/2014

Данные энергопотребления относятся к зонам нагрева, которые идентифицируются по отметкам соответствующих конфорок.

Модель	NIK85M30IB	
Тип конфорочной (варочной) панели	Встраиваемая варочная панель	
Количество рабочих зон	5	
Технология нагрева	Индукция	
Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны (Ø)	Левая передняя	21.0 см
	Левая задняя	21.0 см
	Задняя средняя	21.0 см
	Правая передняя	21.0 см
	Задняя правая	21.0 см
Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм (EC electric cooking, E _{cw})	Левая передняя	180.8 Вт·ч/кг
	Левая задняя	175.4 Вт·ч/кг
	Задняя средняя	184.4 Вт·ч/кг
	Правая передняя	189.4 Вт·ч/кг
	Задняя правая	184.4 Вт·ч/кг
Потребление энергии конфорочной (варочной) панели на килограмм (EC electric hob, E _{Chob})	182.9 Вт·ч/кг	

Прибор протестирован согласно: EN IEC 60350-2.

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

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

Прибор протестирован согласно: EN 50564.

11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ.....	33	7. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ.....	43
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	35	8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....	44
3. ЗБИРАННЯ.....	37	9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	44
4. ОПИС ВИРОБУ.....	39	10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	45
5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	39	11. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	45
6. КУЛІНАРНИЙ ПОРАДНИК.....	42		

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

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

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з

цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.

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

- Діти не повинні виконувати роботи з очищення або обслуговування приладу без нагляду.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, пансіонатах, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека займання: Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- **ОБЕРЕЖНО:** Процес готування потребує контролю (навіть у разі застосування автоматичної функції). Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Готування з використанням жиру чи олії без нагляду створює ризик пожежі.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, так щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Дим свідчить про перегрів. Ніколи не використовуйте воду для гасіння вогню. Вимкніть прилад і накрийте полум'я, наприклад, протипожежним покривалом або кришкою.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад не повинен бути підключеним через зовнішній перемикач, наприклад таймер, або підключений до мережі, що регулярно вмикається та вимикається службовим пристроєм.
- Не можна класти на прилад металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітися.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у відповідну конструкцію.
- Не використовуйте пару та водяні розпилювачі для очищення приладу.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки.

Не покладайтеся на детектор деко.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо поверхня трісне, вимкніть прилад, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом. Якщо прилад підключено до мережі живлення безпосередньо через розподільну коробку, вийміть запобіжник, щоб відключити прилад від джерела живлення. У будь-якому випадку, зверніться до авторизованого сервісного центру.
- У разі пошкодження електричного кабелю заміну, задля уникнення уражен-

ня електричним струмом, має проводити виробник, його авторизований сервісний центр або інші особи, що мають аналогічну кваліфікацію.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені виробником пристрою для приготування, визнані придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника або вбудовані у пристрій. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Монтаж

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад може лише кваліфікований фахівець.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування або пошкодження приладу.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- За детальною інформацією щодо збирання приладу зверніться до інструкцій з монтажу.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий.

Використовуйте захисні рукавички та закриті взуття.

- Ущільніть зрізані поверхні шафи, щоб запобігти проникненню вологи, яка може призвести до набухання.
- Захистіть дно приладу від пари та вологи.
- Не встановлюйте прилад поруч із дверми або під вікном, щоб уникнути падіння гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.
- В нижній частині кожного приладу знаходяться охолоджувальні вентилятори.
- Якщо прилад встановлено над шухлядою, дотримуйтеся правил нижче.
 - Не зберігайте дрібні предмети або папір — вони можуть пошкодити вентилятори охолодження або погіршити роботу системи охолодження.

- Між дном приладу та вмістом шухляди має бути відстань не менше 2 см.
- Зніміть розділювальні перегородки, встановлені в шафі під приладом.

2.2 Підключення до електромережі

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі електричні з'єднання має виконувати кваліфікований електрик.
- Прилад необхідно заземлити,.
- Перед початком роботи відключіть прилад від електромережі.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Ослаблені або неправильно присдані кабелі живлення або вилки можуть призвести до перегрівання контактів.
- Використовуйте правильний кабель живлення.
- Не допускайте сплутування кабелів живлення.
- Перевірте наявність захисту від ураження електричним струмом.
- Фіксуйте кабелі затискачами.
- Переконайтеся, що кабель живлення або вилка (за наявності) не торкаються гарячих поверхонь.
- Не використовуйте розгалужувачі та подовжувачі.
- Уникайте пошкодження вилки та кабелю живлення. За необхідності для заміни кабелю живлення слід звертатися до нашого авторизованого сервісного центру або кваліфікованого електрика.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, щоб їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте вилку в електричну розетку лише після закінчення установки. Забезпечте доступ до вилки після встановлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення для відключення приладу. Завжди тягніть за вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники,

викручені з патрона), реле захисту від витоку струму на землю та контактори.

- Електрична установка повинна мати ізолюючий пристрій, який від'єднує прилад від мережі на всіх полюсах, з шириною розмикання контактів не менше 3 мм.
- За появи на дисплеї коду E3 від'єднайте прилад і перевірте електричне з'єднання та напругу в мережі.

2.3 Користування

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека травмування, опіків і ураження електричним струмом.

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та вибуху.

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Не тримайте гарячий посуд на панелі керування, щоб уникнути ризику отримання опіків.
- Не кладіть гарячу кришку від каструлі на скляну варильну поверхню.
- Не нагрівайте пустий посуд.
- Уникайте падіння предметів або посуду на прилад, щоб не допустити пошкодження поверхні.
- Не вмикайте зони готування, якщо на них немає посуду або посуд порожній.
- Посуд із чавуну або з пошкодженим дном може подрпати скло/склокераміку. Завжди піднімайте посуд, коли вам потрібно перемістити його на варильній поверхні.
- Щодо ламп у цьому приладі та запасних ламп, що продаються окремо: ці лампи витримують екстремальні умови в побутових приладах, як-от температуру, вібрацію, вологість, або призначені для подання сигналу про робочий стан приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру. Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.4 Догляд та очищення

- Регулярно очищайте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Перед очищенням вимкніть прилад і дайте йому охолонути.
- Очистьте прилад м'якою ганчіркою, змоченою в . Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, абразивні серветки для очищення, розчинники або металеві предмети, якщо не вказано інше.

2.5 Утилізація

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування або задусання.

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

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

3. ЗБИРАННЯ

3.1 Перед монтажем

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

3.2 Збирання варильної поверхні

-  Розміри для встановлення та візуальні інструкції дивіться на схемах монтажу на перших сторінках посібника користувача.

Якщо варильна поверхня встановлюється під витяжкою, зверніться до інструкції з

монтажу витяжки, щоб дізнатися мінімальну відстань між приладами.

Якщо прилад встановлено над шухлядою, вентиляція варильної поверхні під час процесу готування може нагрівати речі, що зберігаються в шухляді.

3.3 Приєднання ущільнювача

Вбудовуване встановлення

1. Очистьте жолобки на робочій поверхні.
2. Розріжте ущільнювальну стрічку 3x10 мм, що входить у комплект, на чотири частини відповідно до довжини жолобків.

- Зріжте кінці стрічок під кутом 45°. Вони повинні точно прилягати до кутів жолобків.
- Прикріпіть стрічки до жолобків. Не розтягуйте стрічки. На накладайте кінці стрічок один на одного.

Після збирання варильної поверхні ущільніть проміжок між склокерамічною поверхнею та робочою поверхнею силіконом. Впевніться, що силікон не потрапляє під склокераміку.

3.4 З'єднувальний кабель

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Усі підключення до електромережі має виконувати кваліфікований електрик.

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

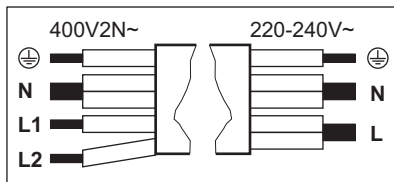
Однофазне підключення

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

Двофазне підключення

- Зніміть кінцеву кабельну муфту з синіх дротів.
- Зніміть частину ізоляції з кінців синіх кабелів.

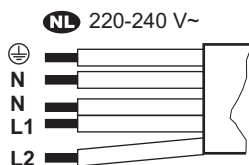
- З'єднайте кінці двох синіх кабелів.
- Установіть нову кінцеву муфту дроту на спільний кінець дроту (потрібен спеціальний інструмент).



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

Однофазне підключення: 220–240 В~ (5x1,5 мм² or 3x4 мм²)

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



NL 220 - 240 В~ (5x1,5 мм²)

	Зелений — жовтий
N	Синій і синій
L1	Чорний
L2	Коричневий

3.5 Обмеження потужності

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

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

Щоб підвищити або зменшити рівень потужності, виконайте такі дії:

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

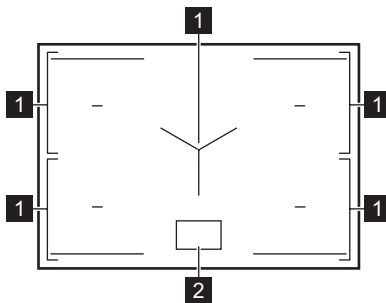
4. Натисніть , щоб вийти.

Рівні потужності:

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

4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Оснащення варильної поверхні



- 1 Індукційна зона нагрівання
- 2 Панель керування

4.2 Символи на панелі керування та дисплеї

Символ / індикатор

 Увімк / Вимк

Символ / індикатор

 Пауза

 ,  ,  Таймер

 SenseFry

 SenseBoil®

 Bridge

 Hob²Hood

 PowerBoost

 Блокування/Захист від доступу дітей

 + цифра Виникла несправність.

 OptiHeat Control

5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

5.1 Користування варильною поверхнею

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

Таймер режиму Eco

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

5.2 Посуд

Дно посуду має бути товстим і рівним, наскільки це можливо. Очистьте і висушіть його перед тим, як помістити посуд на ва-

рильну поверхню. Не тягніть посуд по краях і кутах скла, щоб уникнути сколювання або пошкодження поверхні. Не ставте гарячий посуд на панель керування, щоб уникнути пошкодження електронних компонентів.

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

Матеріал посуду

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

Шум під час роботи

Шум може відрізнятися залежно від матеріалу посуду та поточного ступеню нагрівання. Такий шум — це нормально, він не свідчить про несправність.

- потріскування: посуд виготовлено з різних матеріалів (конструкція «сендвіч»).
- свист: увімкнено високий ступінь нагрівання, при цьому посуд виготовлений з різних матеріалів (конструкція «сендвіч»).
- гудіння: встановлено високу температуру.
- клацання: відбувається електричне перемикання.
- шипіння, гул: працює вентилятор охолодження.
- ритмічний звук: посуд визначено.

5.3 Виявлення посуду

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

5.4 Автоматичне вимикання

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

5.5 OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла)

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

5.6 Управління потужністю

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

5.7 P PowerBoost

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

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

5.8 Таймер

Визначення тривалості роботи зона готування.

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

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

5.9 || Пауза

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

Ця функція не зупиняє жодного активного таймера.

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

5.10 Блокування/Захист від доступу дітей

Блокування/розблокування панелі керування за потреби.

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

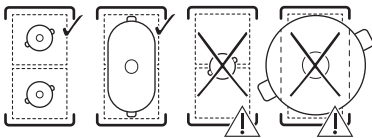
Щоб запобігти випадковому ввімкненню варильної поверхні, натисніть і утримуйте  протягом 3 сек поки всі зони вимкнені, потім вимкніть варильну поверхню. Функція залишається ввімкненою після вимкнення варильної поверхні. Щоб вимкнути функцію, увімкніть варильну поверхню, натисніть і утримуйте  протягом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

5.11 Bridge

Поеднання двох зон готування, щоб вони працювали, як одна. Цю функцію можна використовувати для готування у великому посуді (як-от у планчі). Переконайтеся, що посуд закриває центри обох зон готування. Якщо посуд розміщено між центрами зон, функція не вмикається.

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

Щоб вимкнути функцію, натисніть .



5.12 SenseBoil®

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

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

Коли вода досягне точки кипіння, налаштування нагрівання автоматично зменшиться.

Щоби вимкнути функцію, натисніть  або 0.

Поради та рекомендації:

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

5.13 SenseFry

Смаження з автоматичним контролем рівня нагрівання для різних типів страв. Варильна поверхня підтримує температуру під час приготування без необхідності ручного налаштування, що запобігає перегріванню та пригоряння їжі.

1. Натисніть .
2. Змініть стандартний рівень нагрівання, натиснувши кілька разів .
3. Наливайте олію та кладіть страви на сковороду лише після отримання сигналу про нагрівання сковороди до потрібної температури. Використовуйте лише холодний посуд з товстим, плоским дном.

Щоб вимкнути, натисніть .

Поради:

- Низький рівень: омлет, смажені яйця, смажена картопля (сира)
- Середній рівень: яєчня-скрембл, філе риби, рибні пальчики, морепродукти, гамбургер, фрикадельки, відбивна, куряча грудка, індича грудка, ескалоп, філе, стейк (середнє / добре просмажений), смажені ковбаски, смажені картопляні оладки, овочі
- Високий рівень: стейк (з кров'ю), фарш.

Щоб перевірити, чи підходить сковорода для варильної поверхні, переверніть її донизу. Покладіть лінійку на основу сковороди й спробуйте вставити монету номіналом 1, 2, або 5 євроцентів (або іншу монету подібної товщини) між лінійкою та сковородою. Сковорода підходить, якщо ви не

можете вставити монету між лінійкою та сковородою.

5.14 Hob²Hood

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

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

Автоматичний режим

Автоматичний режим працює з кількома варіантами швидкості (від Н0 «вимкнено» до Н6 «інтенсивно»). Щоб змінити стандартне налаштування (Н5) введіть власне налаштування. Докладніше в розділі «Структура меню».

Для опцій Н1 – Н6 підсвічування витяжки вмикається автоматично разом із вмиканням варильної поверхні й вимикається через 2 хв після вимикання варильної поверхні.

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

Ручний режим

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

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

Поради та рекомендації

- Не переривайте сигнал між варильною поверхню та витяжкою (наприклад,

закриваючи панель керування варильної поверхні).

- Бережіть панель витяжки від прямих сонячних променів та впливу галогенних ламп.
- Не використовуйте інші прилади з дистанційним керуванням, поки працює ця функція, оскільки вони можуть блокувати сигнал.

5.15 Структура меню

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

Щоб увійти в налаштування

користувача: натисніть і утримуйте  протягом 3 сек. Потім натисніть і утримуйте .

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

5.16 Поради щодо енергозбереження

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

Докладніше в розділі «Енергоефективність».

6. КУЛІНАРНИЙ ПОРАДНИК

Дані в таблиці є орієнтовними.

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

7. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

7.1 Очищення варильної поверхні

- Очищуйте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.
- Не допускайте випиання води в посуді або його надмірного нагрівання.
- Не використовуйте посуд, виготовлений з матеріалів, несумісних з індукційною технологією. Такі матеріали можуть подряпати або забруднити поверхню варильної панелі.
- Подряпини або темні плями на склі не впливають на роботу варильної поверхні.
- Не використовуйте ножі або будь-які інші гострі металеві інструменти для очищення скляної поверхні.
- Використовуйте рекомендований шкребок лише як додатковий інструмент після стандартного очищення.
- Зачекайте, поки варильна поверхня охолоне, і очистьте її вологою ганчіркою з неабразивним мийним засобом. Після очищення витріть поверхню м'якою ганчіркою.
- **Видаляйте негайно:** розплавлений пластик, поліетиленову плівку, сіль, цукор і продукти з цукром. Користуйтеся шкребком і слідкуйте за тим, щоб не обпектись.
- **Видаляйте, коли варильна поверхня достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, плями жиру та блискуче металеве знебарвлення. Очистьте поверхню, як описано вище. Для видалення металевого блиску використовуйте м'яку ганчірку, змочену в розчині води й оцту.

8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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

Варильна поверхня не вмикається або не працює.

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

Варильна поверхня вимикається сама через деякий час.

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

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

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

Hob²Hood не працює.

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

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

SenseBoil®/SenseFry не працює.

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

З'являється E і цифра.

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

З'являється Панель керування блимає.

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

F та 1/2/3 з'являються одночасно.

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

9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

9.1 Табличка з технічними даними

Модель NIK85M30IB
Тип 62 D5A 01 AA
Індукційна поверхня
Серійний номер
AEG

Номер виробу (PNC) 949 598 055 01
220–240 В / 400 В 2N, 50 Гц
Вироблено в. Німеччина
7.35 кВт



9.2 Специфікація зон готування

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

Зона готування	Номінальна потужність (макс. ступінь нагрівання) [Вт]	PowerBoost [Вт]	PowerBoost максимальна тривалість [хв]	Діаметр посуду [мм]
Передня ліва	2300	3200	10	125 - 180
Задня ліва	2300	3200	10	125 - 210
Середня задня	2300	3200	10	125 - 210
Передня права	2300	3200	10	125 - 180
Задня права	2300	3200	10	125 - 210

10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

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

Показники споживання електроенергії, пов'язані із зоною для готування, позначено позначками для відповідних зон нагрівання.

Ідентифікатор моделі	NIK85M30IB	
Тип варильної поверхні	Вбудована варильна поверхня	
Кількість зон для готування	5	
Технологія підігріву	Індукція	
Діаметр круглих зон для готування (Ø)	Передня ліва	21.0 см
	Задня ліва	21.0 см
	Середня задня	21.0 см
	Передня права	21.0 см
	Задня права	21.0 см
Споживання електроенергії однією зоною для готування (EC electric cooking)	Передня ліва	180.8 Вт•год/кг
	Задня ліва	175.4 Вт•год/кг
	Середня задня	184.4 Вт•год/кг
	Передня права	189.4 Вт•год/кг
	Задня права	184.4 Вт•год/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)	182.9 Вт•год/кг	

Прилад пройшов випробування відповідно до EN IEC 60350-2.

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

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

Прилад пройшов випробування відповідно до EN 50564.

11. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для її переробки. Зробіть свій внесок у захист довкілля.

ля і здоров'я людей шляхом здачі на переробку електричних та електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені символом  разом із побутовими відходами.

Передайте виріб на підприємство для повторної переробки або зверніться до місцевої влади.

