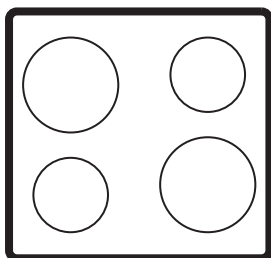




Electrolux



electrolux.com/register



KIS62453I

ET	Kasutusjuhend Pliidiplaat	4
LV	Lietošanas instrukcija Plīts	15
LT	Naudojimo instrukcija Kaitlentė	27
PL	Instrukcja obsługi Płyta grzejna	38

PAIGALDAMINE / UZSTĀDĪŠANA / MONTAVIMAS / INSTALACJA



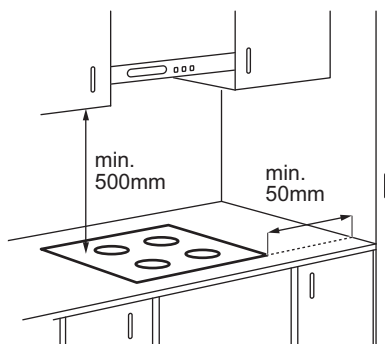
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

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

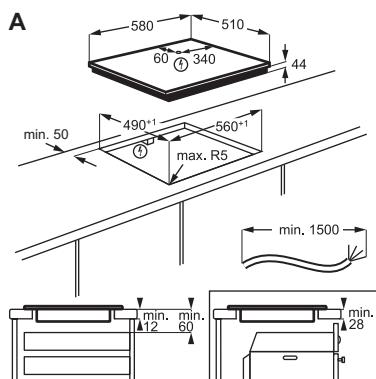


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

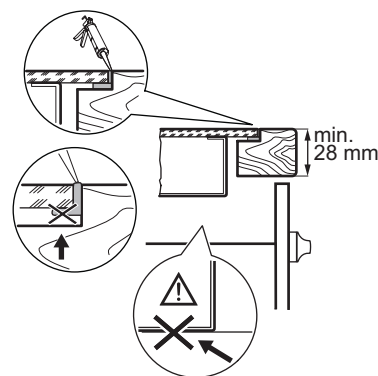
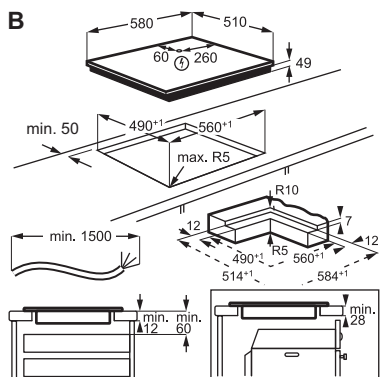
How to install your AEG/Electrolux
induction hob flush installation



A



B



EESTI

1. OHUTUSTEAVE.....	4
2. OHUTUSJUHISED.....	6
3. KOKKUPANEMINE.....	8
4. TOOTE KIRJELDUS.....	9
5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	10
6. TOIDUVALMISTUSJUHIS.....	12

7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS	13
8. TÕRKEOTSING.....	13
9. TEHNILISED ANDMED.....	14
10. ENERGIATÕHUSUS.....	14
11. KESKKONNAASPEKTID.....	15

Jäetakse õigus teha muutusi.

1. ⚠ OHUTUSTEAVE

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

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või

väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

- Jälgige, et lapsed ei mängiks seadmega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuete kohaselt.
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ja lemmikloomad kasutamise ja jahtumise ajal eemal.
- Aktiveerige laste kaitseseade, kui see on olemas.
- Lastel ei ole lubatud seadet iseseisvalt puhastada või hooldada.

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.

- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskooormusi.
- HOIATUS: Tuleoht: Ärge hoidke keeduväljadel mingeid esemeid.
- ETTEVAATUST! Toiduvalmistusprotsess (iseegi automaatsed toiduvalmistamise funktsioonid) peab toimuma järelevalve all. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- HOIATUS! Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma rasva või õli ja jätate pliidi järelvalveta, võib see olla ohtlik ja põhjustada tulekahju.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähivad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kuumutuselemente ei puutuks.
- Suits tähistab ülekuumene-mist. ärge kunagi kasutage toiduainetest põhjustatud tulekahju kustutamiseks vett. Lülitage seade välja ja katke leegid näiteks tuletõrjeteki või kaanega.
- HOIATUS: Seadet ei tohi kasutada välise lülitusseadme kaudu (nt taimer) ega ühendada vooluvõrku, mis regulaarselt sisse ja välja lülitub.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidi pinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks veepihustit ega aurupuhastit.
- Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidi element välja; ärge jääge lootma üksnes keedunõu detektorile.
- HOIATUS: Kui pind on mõranenud, lülitage võimaliku elektrilöögi vältimiseks seade välja. Juhul, kui seade on vooluvõrku ühendatud harukarbi abil, lülitage seade elektrivõrgust välja pealüli kaudu. Mõlemal juhul võtke ühendust teeninduskeskusega.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vaheta-

da tootja, selle volitatud teeninduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.

- **HOIATUS:** Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja poolt

valmistatud või tootja poolt heaks kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või siis seadmega kaasasolevaid pliidi kaitsevõresid. Ebasobiva kaitsevõre kasutamine võib kaasa tuua õnnetuse.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

HOIATUS!

Kehavigastuse või seadme kahjustamise oht.

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

2.2 Elektriühendus

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab tegema kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Enne mis tahes toimingut ühendage seade toiteallikast lahti.
- Kontrollige, kas andmesildil toodud parameetrid vastavad vooluvõrgu omadele.
- Lahtised või ebaõiged toitekaablid või pistikud võivad tuua kaasa klemmi ülekuumenemise.
- Kasutage õiget toitekaablit.
- Ärge laske toitekaabliil keerduda.
- Veenduge, et löögikaitse on paigaldatud.
- Paigaldage toitekaablile tõmbetõkise klamber.
- Veenduge, et toitekaabel või -pistik (kui on kohane) ei puutuks vastu kuumasid pindu.
- Ärge kasutage harupistikuid ega pikendusjuhtmeid.
- Vältige toitepistikute ja -kaabli kahjustamist. Kui tekib vajadus need välja vahetada, peab seda tegema ametlik teeninduskeskus või kvalifitseeritud elektrik.
- Isoleeritud ja pingestatud osad peavad olema kinnitatud kindlalt nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast seda, kui paigaldamine on lõpetatud. Veenduge, et toitepistikule säilib pärast paigaldamist juurdepääs.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge sisestage sellesse toitepistikut.
- Ärge eemaldage seadet vooluvõrgust kaablist tõmmates. Tõmmates hoidke alati kinni toitepistikust.

- Kasutage ainult nõuetekohaseid isolatsiooniseadmeid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), lekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Elektripaigaldisel peab olema eraldusseade, mis lahutab seadme toitevõrgu kõigist poolustest ja mille kontaktivahe on vähemalt 3 mm.
- Koodi E3 ilmutisel lahutage seade vooluvõrgust ning kontrollige elektriühendust ja toitepinget.

2.3 Kasutamine

⚠ HOIATUS!

Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

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

⚠ HOIATUS!

Tulekahju ja plahvatuse oht.

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Hoidke leegid ja kuumutatud objektid eemal.
- Kuumad õliaurud võivad spontaanselt süttida.

- Toidujääkidega kasutamata õli võib süttida madalamatel temperatuuridel.
- Ärge pange seadme lähedale süttivaid tooteid.

⚠ HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

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

2.4 Puhastamine ja hooldus

- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinna kahjustumist.
- Lülitage seade välja ja laske sel enne puhastamist jahtuda.
- Puhastage seadet niiske pehme lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, abrasiivseid puhastuslappe, lahusteid ega metallesemeid, kui pole märgitud teisiti.
- Kontrollige toodet regulaarselt kulumis- ja kahjustusmärkide suhtes, mis võivad muuta selle toiduga kokkupuuteks sobimatuks, nagu praod, mullid, delaminatsioon (kihtide eraldumine), kokkutõmbumine, kleepuvus, korrosioon või muud nähtavad muudatused tekstuuris või välimuses. Järgige toote halvenemise vältimiseks puhastus- ja hooldusjuhiseid.

2.5 Kõrvaldamine



HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

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

3. KOKKUPANEMINE

3.1 Enne paigaldamist

Leidke edaspidiseks kasutamiseks pliidiplaadi põhjal asuv andmeplaat ja kirjutage üles seerianumber

3.2 Pliidi kokkupanemine



Paigaldusmõõtmete ja piltjuhiste saamiseks vt kasutusjuhendi esimestel lehtedel asuvaid paigalduskeeme.

Tööpinnale paigaldamise kohta vt skeemi

A. Integreeritud paigaldamise kohta vt skeemi **B.**

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

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

3.3 Ühenduskaabel



HOIATUS!

Kõik vajalikud elektritööd peab tegema kvalifitseeritud elektrik.

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

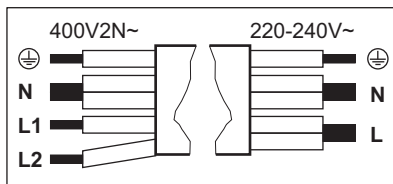
Ühefaasiline ühendus

1. Eemaldage mustalt, pruunilt ja siniselt juhtmetelt kaabliotsa muhv.

2. Eemaldage mustalt, pruunilt ja siniselt kaabliotsalt osa isolatsiooni.
3. Ühendage mustade ja pruunide kaabli otsad.
4. Paigaldage igale jagatud juhtmeotsale (vajalik on spetsiaalne tööriist) uus kaabliotsa muhv.
5. Ühendage kahe sinise kaabli otsad.
6. Paigaldage igale jagatud juhtmeotsale (vajalik on spetsiaalne tööriist) uus kaabliotsa muhv.

Kahefaasiline ühendus

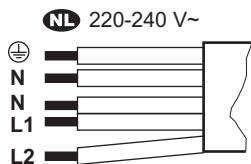
1. Eemaldage sinistelt juhtmetelt kaabliotsa muhv.
2. Eemaldage sinistelt kaabliotstelt osa isolatsiooni.
3. Ühendage kahe sinise kaabli otsad.
4. Paigaldage igale jagatud juhtmeotsale (vajalik on spetsiaalne tööriist) uus kaabliotsa muhv.



Kahefaasiline ühendus: 400 V2N~
(5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²)

Ühefaasiline ühendus: 220–240 V~
(5x1,5 mm² or 3x4 mm²)

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



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

	Roheline - kollane
N	Sinine ja sinine
L1	Must
L2	Pruun

3.4 Võimsuse piirang

Võimsuse piirang määratleb majapidamise elektrikaitsmete võimsuse piirides pliidiplaadi poolt kasutatava koguvõimsuse. Pliidiplaat on vaikimisi seatud võimalikult suurele võimsu-

sastmele. Veenduge, et valitud võimsus vastab maja elektrikaitsesele.

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

Võimsustaseme vähendamine ja suurendamine:

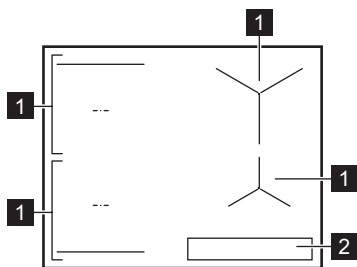
1. Avage menüü: vajutage 3 sekundit nuppu . Seejärel vajutage pikalt nuppu .
2. Vajutage esikülje taimeril , kuni ilmub P.
3. Seadete vahel navigeerimiseks vajutage eesmisel taimeril / .
4. Väljumiseks vajutage .

Võimsustasemed:

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

4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Keeduala paigutus



- 1 Induktsioonkeeduväli
- 2 Juhtpaneel

4.2 Sümbolid juhtpaneelil ja ekraanil

Sümbol/indikaator

- | | |
|--|---------------|
| | Sees / Väljas |
|--|---------------|

Sümbol/indikaator

- | | |
|--|-----------------------|
| | Pause |
| | Taimer |
| | SenseBoil® |
| | Bridge |
| | Hob ² Hood |
| | PowerBoost |
| | Lukk/Lapselukk |
| | Ilmnes tõrge. |
| | OptiHeat Control |

5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

5.1 Õhupuhasti kasutamine

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

Eco timer

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

5.2 Kööginõud

Kööginõude põhi peaks olema võimalikult paks ja tasane. Enne kööginõude pliidi ase- tamist puhastage ja kuivatage see. Ärge libis- tage ega hõõruge kööginõusid klaasi servade ja nurkade vastu, et vältida pinna purunemist või kahjustamist. Elektrooniliste osade kah- justamise vältimiseks ärge asetage juhtpa- neelile kuumi kööginõusid.

Veenduge, et kööginõud sobivad induksioon- pliidiga (st et magnet kleepub nende põhja külge). Optimaalse soojusülekande tagami- seks kasutage kööginõusid, mille põhja läbi- mõõt on sarnane keeduala läbimõõduga. Väiksema läbimõõduga kööginõud võivad kuumeneda aeglasemalt, samas kui suurema läbimõõduga nõud võivad üle kuumeneda ja juhtpaneeli kahjustada.

Kööginõu materjal

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

Müra töötamise ajal

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

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

5.3 Kööginõu tuvastamine

See funktsioon näitab pliidiil olevate kööginõu- de olemasolu ja lülitab välja küpsetusalad, kui seal ei tuvastata 120 s jooksul kööginõusid.

5.4 Automaatne väljalülitus

Ohutusmeetmena lülitub pliit teatud tingimus- tes automaatselt välja (nt kui kõik keeduväl- jad on välja lülitatud, kui pärast aktiveerimist ei ole valitud ühtegi kuumusseadistust või kui kööginõu keeb kuivaks).

5.5 OptiHeat Control (3- astmeline jääkkuumuse indikaator)

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

5.6 Toitehaldus

Kui pliit saavutab maksimaalse saadaoleva võimsuse, vähendatakse automaatselt kee- duväljale võimsust, et kaitsta koduse voolu- võrgu kaitsmeid. Vähendatud võimsusega keedualade puhul hakkab juhtriabi vilkuma ja näitab maksimaalseid võimalikke kuumusast- meid.

5.7 P PowerBoost

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

Sisselülitamiseks vajutage **P**. Aja lõppedes naaseb keeduväli tagasi kõrgeima kuumus- seadistuse juurde. Funktsiooni väljalülitami- seks muutke kuumusseadistust.

5.8 Taimer

Määramaks, kui kaua keeduväli peab tööta- ma.

Seadistage kõigepealt keeduvälja kuumus- seadistus ja vajutage . Valige aeg, kasuta- des  / , ja kinnitage seejärel, vajutades . Aja lõppedes lülitub keeduväli välja. Tai- meri tühistamiseks vajutage , seejärel vaju- tage , kuni 00 kustub ekraanil.

Samuti saate kasutada funktsiooni köögitari- merina, kui pliit töötab, kuid ühtegi keeduvälja

ei kasutada. Vajutage  ja valige nuppudega  /  aeg.

5.9 II Pause

See funktsioon seab kõik aktiivsed keeduväljad madalaimale kuumusastmele.

Funktsioon ei peata ühtegi aktiivsetest taime-ristest.

Vajutage aktiveerimiseks/deaktiveerimiseks II.

5.10 Lukk/Lapselukk

Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks vastavalt vajadusele.

Juhtpaneeli lühiajaliseks lukustamiseks toiduvalmistamise ajal: vajutage üks kord .

Avamiseks vajutage uuesti.

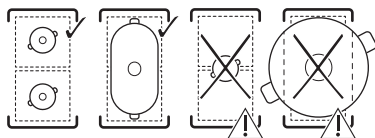
Pliidi juhusliku käima hakkamise vältimiseks: vajutage  ja hoidke 3 s ajal, kui kõik keeduväljad on välja lülitatud; seejärel lülitage pliiit välja. Pliidiplaadi väljalülitamisel jääb funktsioon sisselülitatuks. Funktsiooni deaktiveerimiseks lülitage pliiit sisse, vajutage  ja hoidke 3 s ning lülitage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

5.11 Bridge

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

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

Funktsiooni väljalülitamiseks vajutage .



5.12 SenseBoil®

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

1. Asetage külma veega täidetud pott jääkuumusega keeduväljale.

2. Vajutage .

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

Funktsiooni deaktiveerimiseks vajutage  või 0.

Nõuanded ja soovitused:

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

5.13 Hob²Hood

Funktsioon ühendab pliidi infrapuna side-
seadme abil õhupuhas-
tiga. Õhupuhas-
ti regu-
leerib ventilaatori kiirust keeduvälja tempera-
tuuri järgi. Ventilaatorit saate käitada ka käsit-
si.

 Enamike õhupuhas-
tiste puhul on funktsi-
oon vaikimisi aktiveeritud. Lisateavet leiate
õhupuhas-
ti kasutusjuhendist.

Automaatrežiim

Automaatrežiimil on mitu kiirusvalikut (H0 -
välja lülitatud H6 - intensiivne). Vaikimisvali-
ku (H5) muutmiseks sisestage kasutaja sea-
ded. Vaadake „Menüü struktuur“.

Valikute H1 – H6 korral lülitub õhupuhas-
ti pliidi sisselülitamisel automaatselt sisse ja lü-
litab pliidi väljalülitamisel 2 min välja.

Kui te pliidi välja lülitate, võib õhupuhas-
ti ven-
tilaator teatud aja vältel veel edasi töötada, et
eemaldada veel õhus leiduda võivad söögi-
lõhnad. Pärast seda aega lülitub ventilaator
automaatselt välja.

Käsitsirežiim

Lülitage pliiit sisse ja vajutage . Automaat-
trežiim lülitub välja. Reguleerige mitu korda
 vajutades ventilaatori kiirust.

Automaatrežiimi aktiveerimiseks lülitage pliiit
välja ja seejärel uuesti sisse.

Nõuanded ja soovitused

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

5.14 Menüü struktuur

Sümbol	Seadistus
b	Heli
P	Võimsuse piirang
H	Ventilaatori automaatrežiim
E	Häirete/rikete ajalugu

Kasutajaseadete sisestamiseks: vajutage ja hoidke ① 3 s. Seejärel vajutage pikalt ②.

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

Menüüst väljumiseks: vajutage ①.

5.15 Optimeerimisnõuanded

- Kui kuumutate vett, kasutage ainult vajalikku kogust.
 - Võimalusel pange nõule alati kaas peale.
 - Kasutage toiduainete soojashoidmiseks või sulatamiseks jääkkuumust.
- Lisateavet vt jaotisest „Energiaõhusus“.

6. TOIDUVALMISTUSJUHIS

Tabelis olevad andmed on üksnes suunavad.

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

7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS

7.1 Pliidi puhastamine

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

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

8. TÕRKEOTSING

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

Pliidiplaati ei saa käivitada või kasutada.

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

Pliit lülitub mõne aja möödudes ise välja.

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

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

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

Hob²Hood ei tööta.

- Veenduge, et miski ei kata juhtpaneeli ega blokeeri signaali.

- Liigutage kööginõu mõnele muule keeduväljale või lülitage õhupuhasti käsirežiimile.

SenseBoil® funktsioon ei tööta.

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

⚡ Ja ilmuvad number.

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

Juhtpaneel vilgub.

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

F ja 1/2/3 ilmuvad samaaegselt.

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

9. TEHNILISED ANDMED

9.1 Andmesilt

Mudel KIS62453I
Tüüp 61 B4A 01 AA
Induktsioon
Seerianumber
ELECTROLUX

Tootekood (PNC) 949 599 321 ML 00
220–240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Valmistatud: Saksamaa
7.35 kW



9.2 Keeduväljade tehnilised näitajad

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

Keeduväli	Nimivõimsus (maksimaalne kuumus-seadistus) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimaalne kestus [min]	Kööginõu läbimõõt [mm]
Vasak eesmine	2300	3200	10	125 - 210
Vasak tagumine	2300	3200	10	125 - 210
Parem eesmine	1400	2500	4	125 - 145
Parem tagumine	1800	2800	10	145 - 180

10. ENERGIATÕHUSUS

10.1 Tooteteave vastavalt (EL) nr 66/2014

Mudeli tunnus	KIS62453I	
Pliidi tüüp	Sisseehitatud pliit	
Toidukuumtöötlemisvõõndite arv	4	
Kuumutustehnoloogia	Induktsioon	
Ringikujuliste toidukuumtöötlemisvõõndite läbimõõt (Ø)	Parem eesmine Parem tagumine	14.5 cm 18.0 cm
Mitte-ringikujulise toidukuumtöötlemisvõõndi pikkus (P) ja laius (L)	Vasak eesmine	P 22.1 cm L 21.8 cm
Mitte-ringikujulise toidukuumtöötlemisvõõndi pikkus (P) ja laius (L)	Vasak tagumine	P 22.1 cm L 21.8 cm
Toidukuumtöötlemisvõõndi energiatarbimine (EC electric cooking)	Vasak eesmine	188.9 Wh/kg
	Vasak tagumine	188.9 Wh/kg
	Parem eesmine	180.8 Wh/kg
	Parem tagumine	176.9 Wh/kg
Pliidi energiatarbimine (EC electric hob)	183.9 Wh/kg	

Seadet on testitud vastavalt: EN IEC 60350-2.

10.2 Teabenõuded vastavalt (EL) nr 2023/826

Väljalülitatud režiimis tarbitav võimsus

0,3 W

Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energia-
tarbega režiimini jõudmiseks

2 min

Seadet on testitud vastaval: EN 50564.

11. KESKKONNAASPEKTID

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

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

LATVIEŠU

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	15
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	17
3. MONTĀŽA.....	19
4. PRODUKTA APRAKSTS.....	21
5. IKDIENAS LIETOŠANA.....	21
6. GATAVOŠANAS CĒĻVEDIS.....	24

7. APKOPE UN TĪRĪŠANA.....	24
8. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA.....	25
9. TEHNISKIE DATI.....	25
10. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	26
11. AR VIDI SAISTĪTI APSVĒRUMI.....	26

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

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

cumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.

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

1.2 Vispārējā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojā, viesnīcu numuros, naktsmītnēs, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kur tā netiek lietota intensīvāk kā parastā mājdomniecībā.
- **BRĪDINĀJUMS!** Aizdegšanās risks: neuzglabā

priekšmetus uz gatavošanas virsmām.

- **UZMANĪBU!** Gatavošanas process ir jāuzrauga (arī izmantojot automātiskās gatavošanas funkcijas). Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- **BRĪDINĀJUMS!** Gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- **BRĪDINĀJUMS!** Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Dūmi norāda uz pārkaršanu. Gatavošanas laikā izcēlušos uguni nekādā gadījumā nedzēsiet ar ūdeni. Izslēdziet ierīci un noslāpējiet liesmu, piemēram, ar ugunsdzēsības segu vai vāku.
- **BRĪDINĀJUMS!** Ierīci nedrīkst barot caur ārējo komutācijas ierīci, piemēram, taimerī, vai pievienot to sistēmai, kuru regulāri ieslēdz un izslēdz inženiertehniskā nodrošinājuma sistēma.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.

- Netīriet ierīci ar ūdens strūklu un tvaiku.
- Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmas sildelementu, izmantojot tā vadības slēdzi, un nepaļaujieties uz gatavošanas trauka noteicēju.
- **BRĪDINĀJUMS!** Ja stikla keramikas virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai novērstu iespējamo elektrības triecienu. Ja ierīce ir pieslēgta strāvas padeves avotam tiešā veidā, izmantojot savienojuma kārbu, noņemiet drošinātāju, lai atvienotu ierīci no strāvas padeves avota. Jebkurā gadī-

- jumā sazinieties ar Pilnvarotu servisa centru.
- Ja bojāts elektrības vads, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam, lai izvairītos no elektrības trieciena riska.
- **BRĪDINĀJUMS!** Izmantojiet tikai tādus plīts aizsargus, kurus ir izgatavojis ierīces ražotājs vai kurus ierīces ražotājs lietošanas instrukcijā norādījis kā lietošanai piemērotus, vai kuri ir iestrādāti ierīcē. Nepiemērotu plīts aizsargu lietošana var izraisīt negadījumus.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana

BRĪDINĀJUMS!

Šo ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēts tehniķis.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un ierīces bojājumu risks.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Detalizētus uzstādīšanas norādījumus skatiet uzstādīšanas bukletā.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pārvietojiet ierīci uzmanīgi, jo tā ir smaga. Izmantojiet aizsargcimdus un slēgtus apavus.
- Apstrādājiet nozāgētās skapīša virsmas ar hermetizējošu līdzekli, lai novērstu to piebriešanu mitruma ietekmē.
- Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaika un mitruma.

- Neuzstādiet ierīci blakus durvīm vai zem loga, lai novērstu karstu ēdiena gatavošanas trauku nokrišanu, atverot durvis vai logu.
- Katras ierīces apakšā ir dzesēšanas ventilatori.
- Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilktnes:
 - Neglabājiet mazus priekšmetus vai papīru, kas varētu sabojāt dzesēšanas ventilatorus vai pasliktināt dzesēšanas sistēmas darbību.
 - Nodrošiniet vismaz 2 cm attālumu starp ierīces apakšu un atvilktnes saturu.
- Noņemiet visus atdalītājpaneļus, kas uzstādīti skapīti zem ierīces.

2.2 Elektriskais savienojums

BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Visi elektriskie savienojumi būtu jāizveido kvalificētam elektriķim.

- .
- Pirms jebkuras darbības atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Valīgi vai nepareizi strāvas kabeli vai spraudni var izraisīt spaiļes pārkaršanu.
- Izmantojiet pareizo strāvas kabeli.
- Neļaujiet strāvas kabelim savīties.
- Pārliecinieties, ka ir nodrošināta triecienaizsardzība.
- Izmantojiet strāvas kabeļa sprieguma mazināšanas skavu.
- Pārliecinieties, vai strāvas kabelis vai spraudnis (attiecīgā gadījumā) nepieskaras karstām virsmām.
- Neizmantojiet vairāku kontaktspraudņu adapterus un pagarinātājus.
- Nebojājiet strāvas kabeli un spraudni. Ja kabelis vai spraudnis jānomaina, tas jādarā mūsu pilnvarotajam servisa centram vai kvalificētam elektriķim.
- Spriegumvadošo un izolēto detaļu triecienaizsardzības sistēmā ir jābūt droši nostiprinātai, un to nav iespējams noņemt bez instrumentiem.
- Ievietojiet strāvas spraudni kontaktligzdā tikai uzstādīšanas beigās. Nodrošiniet, ka pēc uzstādīšanas strāvas kontaktdakšai var piekļūt.
- Ja kontaktligzdai ir valīgs savienojums, nepieslēdziet tai kontaktspraudni.
- Neatvienojiet ierīci, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr turiet strāvas kontaktdakšu.
- Izmantojiet tikai atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdzus, drošinātājus (no turētājiem izskrūvējamus drošinātājus), zemējuma noplūdes automātslēdzus un savienotājus.
- Elektroinstalācijā jābūt uzstādītai izolācijas ierīcei, kas atslēdz ierīci no elektrotīkla visos polos; kontaktu atvēruma platumam jābūt vismaz 3 mm.
- Ja parādās kods "E3", atvienojiet ierīci un pārbaudiet elektrisko savienojumu un tīkla spriegumu.

2.3 Lietošana

BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Nepārveidojiet šo ierīci.
- Pirms ierīces lietošanas noņemiet no tās visu iepakojumu, uzlīmes un aizsargplēvi (ja tādi ir).

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

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka un sprādziena risks.

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

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai izvairītos no apdegumiem, nelieciet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneli.
- Nelieciet karstu pannas vāku uz ierīces stikla virsmas.
- Neļaujiet no ēdiena gatavošanas traukiem izvārties visam šķidrumam.
- Lai izvairītos no virsmas bojājumiem, neļaujiet priekšmetiem vai ēdiena gatavošanas traukiem uzkrīst uz ierīces.
- Neieslēdziet gatavošanas zonas, uz kurām atrodas tukši ēdiena gatavošanas trauki vai uz kurām nav trauku.

- Ēdiena gatavošanas trauki, kas izgatavoti no čuguna vai kam ir bojāta apakša, var saskrāpēt stikla / stikla keramikas virsmu. Ja ēdiena gatavošanas trauki jāpārvieto pa gatavošanas virsmu, vienmēr tos paceliet.
- Attiecībā uz lampu(-ām), kas atrodas šī izstrādājuma iekšpusē, un rezerves daļu lampām, ko pārdod atsevišķi: šīs lampas ir izstrādātas, lai izturētu ārkārtējus fiziskus apstākļus sadzīves tehnikā, piemēram, temperatūru, vibrāciju, mitrumu, vai ir paredzētas informācijas signalizēšanai par ierīces darbības stāvokli. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājāsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

2.4 Apkope un tīrīšana

- Regulāri tīriet ierīci, lai nepasliktinātās tās virsmas stāvoklis.
- Pirms tīrīšanas izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.

- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus tīrīšanas sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus, ja vien nav norādīts citādi.
- Regulāri pārbaudiet, vai ierīcei nav nolietošanās pazīmju, kas to varētu padarīt nepiemērotu saskarei ar pārtiku, piemēram, plaisu, pūslīšu, materiālu atslāņošanās, saraušanās, lipīguma, korozijas vai citu redzamu izmaiņu tekstūrā vai izskatā. Lai novērstu bojājumus, ievērojiet tīrīšanas un kopšanas norādījumus.

2.5 Utilizācija

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

- Lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci, sazinieties ar vietējo iestādi.
- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, pēc tam nogrieziet elektrības kabeli un to izmetiet.

3. MONTĀŽA

3.1 Pirms uzstādīšanas

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

3.2 Plīts virsmas salikšana

- ❗ Informāciju par uzstādīšanas izmēriem un attēlus skatiet uzstādīšanas shēmās, kas atrodamas lietotāja rokasgrāmatas pirmajās lappusēs.
- Uzstādīšana uz virsmas ir parādīta shēmā **A**. Integrētā uzstādīšana ir parādīta shēmā **B**.

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

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

3.3 Pieslēgkabelis

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Visus elektriskos pieslēgumus drīkst izveidot tikai kvalificēts elektriķis.

- Plīts virsma ir aprīkota ar pieslēgkabeli.
- Bojāto strāvas kabeli nomainiet pret H05V2V2-F kas iztur 90 °C vai augstāku temperatūru. Atsevišķa vada minimālajam šķērsgriezumam jāatbilst tālāk esošajā tabulā norādītajām vērtībām. Sazinieties ar vietējo servisa centru. Pieslēgkabeli drīkst nomainīt tikai kvalificēts elektriķis.
- Aizliegti pieslēgumi, izmantojot kontakttapas, vadu galu urbšana vai lodēšana un kabeļa pieslēgšana bez kabeļa gala uzmavas.

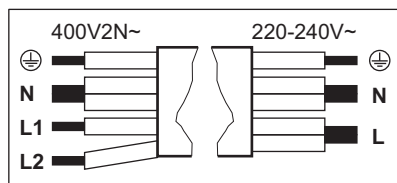
Vienfāzes pieslēgums

1. Noņemiet kabeļa gala uzmavu no melnās, brūnās un zilās krāsas vadiem.
2. Noņemiet daļu izolācijas no brūnās, melnās un zilās krāsas vadu galiem.
3. Savienojiet melnās un brūnās krāsas vadu galus.

- Uzlieciet jaunu vada gala uznavu savienotā vada galā (jāizmanto īpašs instruments).
- Savienojiet divu zilo vadu galus.
- Uzlieciet jaunu vada gala uznavu savienotā vada galā (jāizmanto īpašs instruments).

Divfāžu pieslēgums

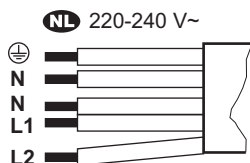
- Atvienojiet kabeļa gala uznavu no zilajiem vadiem.
- Noņemiet daļu izolācijas no zilo vadu galiem.
- Savienojiet divu zilo vadu galus.
- Uzlieciet jaunu vada gala uznavu savienotā vada galā (jāizmanto īpašs instruments).



Divfāžu pieslēgums: 400 V 2N~
(5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²)

Vienfāzes pieslēgums: 220–240 V~
(5x1,5 mm² or 3x4 mm²)

	Dzeltens – zaļš	Dzeltens – zaļš	
N	Zils un zils	Zils un zils	N
L1	Melns	Melns un brūns	L
L2	Brūns		



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

	Dzeltens – zaļš
N	Zils un zils
L1	Melns
L2	Brūns

3.4 Jaudas ierobežojums

Jaudas ierobežojums nosaka, cik jaudas pavisam virsma patērē, ievērojot mājas elektroinstalācijas drošinātāju ierobežojumus. Plīts virsma pēc noklusējuma ir iestatīta uz augstāko iespējamo jaudas līmeni. Pārļiecinieties, ka mājokļa drošinātāji spēj izturēt izvēlēto jaudu.

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

Lai pazeminātu vai paaugstinātu jaudas līmeni:

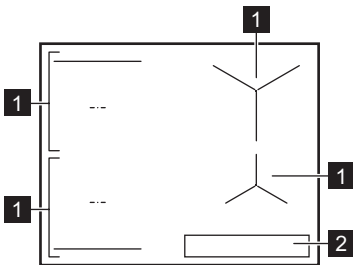
- Izvēlnē nospiediet un turiet to nospiestu 3 sekundes. Pēc tam nospiediet un turiet .
- Spiediet priekšējā taimerī, līdz parādās P.
- Lai pārslēgtos starp iestatījumiem, priekšējā taimerī spiediet / .
- Spiediet , lai izietu.

Jaudas līmeņi:

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

4. PRODUKTA APRAKSTS

4.1 Gatavošanas virsmas izkārtojums



- 1 Indukcijas gatavošanas zona
- 2 Vadības panelis

4.2 Simboli vadības panelī un displejā

Simbols / indikators

- | | |
|---|---------------------|
| ① | Ieslēgts / Izslēgts |
|---|---------------------|

Simbols / indikators

	Pauze
⌚, +, -,	Taimeris
⌚, °C	SenseBoil®
⌚	Bridge
Y AUTO	Hob²Hood
P	PowerBoost
🔒	Blokēšana/Bērnu drošības sistēma
£ + cipars	Radušies darbības traucējumi.
🔧, 🔧, 🔧	OptiHeat Control

5. IKDIENAS LIETOŠANA

5.1 Plīts virsmas lietošana

Lai ieslēgtu vai izslēgtu plīts virsmu, turiet nospiešu ①. Novietojiet ēdiena gatavošanas traukus gatavošanas zonā un vadības joslā izvēlieties karsēšanas iestatījumu. Lai izslēgtu gatavošanas zonu, nospiediet 0.

Eco Timer

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

5.2 Ēdiena gatavošanas trauki

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

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

Ēdiena gatavošanas trauku materiāls

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

Trokšņi darbības laikā

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

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

5.3 Katlu noteikšana

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

5.4 Automātiskā izslēgšanās

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

5.5 OptiHeat Control (3 pakāpju atlikušā siltuma indikators)

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

5.6 Jaudas pārvaldība

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

5.7 P PowerBoost

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

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

5.8 Taimeris

Gatavošanas zonas darbības ilguma noteikšana.

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

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

5.9 Pauze

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

Funkcija neaptur nevienu aktīvo taimerī.

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

5.10 Bloķēšana/Bērnu drošības sistēma

Vadības paneļa bloķēšana/atbloķēšana pēc vajadzības.

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

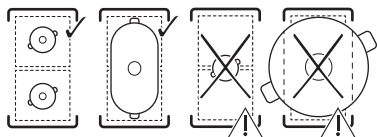
Lai novērstu nejaušu plīts virsmas ieslēgšanu, nospiediet  un paturiet 3 s, kamēr visas zonas tiek izslēgtas, un pēc tam izslēdziet plīts virsmu. Šī funkcija darbojas arī tad, kad plīts virsma tiek izslēgta. Lai šo funkciju izslēgtu, ieslēdziet plīts virsmu, nospiediet  un paturiet 3 s, un izslēdziet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

5.11 Bridge

Divu vienas puses gatavošanas zonu apvienošana, lai tās darbotos kā viena. To var izmantot ēdiena gatavošanai lielos traukos (piem. plātēs). Pārliecinieties, vai ēdiena gatavošanas trauks nosedz abu gatavošanas zonu centrus. Ja ēdiena gatavošanas trauks novietots starp zonu centriem, funkcija netiks aktivizēta.

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

Lai šo funkciju izslēgtu, nospiediet .



5.12 SenseBoil®

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

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

Kad ūdens sasniedzis vārīšanās temperatūru, karsēšanas iestatījums automātiski samazinās.

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

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

5.13 Hob²Hood

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

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

Automātiskais režīms

Automātiskais režīms nodrošina vairākas darbības ātruma iespējas (H0 – izslēgts līdz H6 – liels ātrums). Pēc noklusējuma iestatīto vērti-

bu (H5) var nomainīt lietotāja iestatījumos. Skatiet sadaļu "Izvēlnes struktūra".

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

Izslēdzot plīts virsmu, tvaika nosūcēja ventilators var vēl noteiktu laiku darboties, lai izvadītu atlikušos aromātus pēc gatavošanas. Pēc šī laika ventilators automātiski izslēdzas.

Manuālais režīms

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

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

Ieteikumi un padomi

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

5.14 Izvēlnes struktūra

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

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

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

5.15 Optimizācijas padomi

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

Vairāk informācijas skatiet sadaļā “Energofektivitāte”.

6. GATAVOŠANAS CEĻVEDIS

Tabulā dotajiem datiem ir tikai informatīvs raksturs.

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

7. APKOPE UN TĪRĪŠANA

7.1 Plīts tīrīšana

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

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

8. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA

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

Plīts virsmu nevar ieslēgt / tā nedarbojas.

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

Plīts pēc kāda laika pati izslēdzas.

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

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

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

Hob²Hood nedarbojas.

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

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

SenseBoil® funkcija nedarbojas.

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

Parādās E un cipars.

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

Vadības panelis mirgo.

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

F un 1/2/3 vienlaikus redzami.

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

9. TEHNISKIE DATI

9.1 Tehnisko datu plāksnīte

Modelis KIS62453I
Veids 61 B4A 01 AA
Indukcija
Sērijas numurs
ELECTROLUX

Izstrādājuma Nr. (PNC) 949 599 321 ML 00
220–240V/400 V 2N, 50 Hz
Ražots: Vācija
7.35 kW



9.2 Gatavošanas zonu specifikācija

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

Gatavošanas zona	Nominālā jauda (maksimālais karsēšanas iestātijums) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimālais darbības laiks [min]	Ēdiena gatavošanas trauka diametrs [mm]
Kreisā priekšā	2300	3200	10	125 - 210
Kreisā aizmugurē	2300	3200	10	125 - 210
Labā priekšā	1400	2500	4	125 - 145
Labā aizmugurē	1800	2800	10	145 - 180

10. ENERGOEFEKTIVITĀTE

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

Modeļa identifikācija	KIS62453I		
Plīts virsmas veids	Iebūvētā plīts virsma		
Gatavošanas zonu skaits	4		
Karsēšanas tehnoloģija	Indukcija		
Apaļo gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Labā priekšā Labā aizmugurē	14.5 cm 18.0 cm	
Gatavošanas zonu, kas nav apaļas garums (G) un platums (P)	Kreisā priekšā	G 22.1 cm P 21.8 cm	
Gatavošanas zonu, kas nav apaļas garums (G) un platums (P)	Kreisā aizmugurē	G 22.1 cm P 21.8 cm	
Enerģijas patēriņš pa gatavošanas zonām (EC electric cooking)	Kreisā priekšā Kreisā aizmugurē Labā priekšā Labā aizmugurē	188.9 Wh/kg 188.9 Wh/kg 180.8 Wh/kg 176.9 Wh/kg	
Plīts enerģijas patēriņš (EC electric hob)	183.9 Wh/kg		

Ierīce pārbaudīta saskaņā ar: EN IEC 60350-2.

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

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

Ierīce pārbaudīta saskaņā ar: EN 50564.

11. AR VIDI SAISTĪTI APSVĒRUMI

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt vidi un cilvēku veselību, nododot elektrisko un elektronisko ie-

kārtu atkritumus pārstrādei. Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar simbolu  kopā ar māsasaimniecības atkritumiem. Nododiet ierīci vietējā pārstrādes uzņēmumā vai sazinieties ar savu pašvaldību.

LIETUVIŲ

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	27
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	29
3. SURINKIMAS.....	31
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	32
5. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	33
6. GAMINIMO VADOVAS.....	35

7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	36
8. GEDIMŲ ŠALINIMAS.....	36
9. TECHNINIAI DUOMENYS.....	37
10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	37
11. APLINKOS APSAUGA.....	38

Galimi pakeitimai.

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

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

turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.

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

1.2 Bendroji sauga

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.

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

buotojai arba atitinkamos kvalifikacijos specialistai – kitu atveju gali kilti elektros smūgio pavojus.

- ĮSPĖJIMAS: Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba

prietaiso gamintojo instrukcijoje nurodytas tinkamas naudoti arba prietaise jau integruotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingus atsitikimus.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Montavimas

ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą turi montuoti tik kvalifikuotas technikas.

ĮSPĖJIMAS!

Galite susižeisti arba sugadinti prietaisą.

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

2.2 Elektros instaliacijos prijungimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

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

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

2.3 Naudojimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

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

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir sprogo pavojaus.

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

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

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

2.4 Valymas ir priežiūra

- Reguliariai valykite prietaisą siekiant išvengti paviršiaus sugadinimo.
- Prieš pradėdami valyti, išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti
- Prietaisą valykite drėgna minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.
- Reguliariai tikrinkite gaminį, ar nėra nusidėvėjimo požymių, dėl kurių gaminys gali tapti netinkamas liestis su maistu,

tokių kaip įtrūkimai, pūslės, medžiagos sluoksnių atsiskyrimas, susitraukimas, lipnumas, korozija ar kiti matomi tekstūros ar išvaizdos pokyčiai. Laikykitės valymo ir priežiūros instrukcijų, kad išvengtumėte pernelyg ankstyvo nusidėvėjimo.

2.5 Šalinimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai pašalinti prietaisą, susisiekite su vietine valdžios institucija.
- Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, tada nupjaukite ir išmeskite elektros kabelį.

3. SURINKIMAS

3.1 Prieš įrengimą

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

3.2 Kaitlentės surinkimas

- ① Montavimo matmenis ir vaizdinius nurodymus rasite montavimo schemose, esančiose pirmuosiuose naudojimo instrukcijos puslapiuose.
- Norėdami montuoti ant stalviršio, žiūrėkite schemą **A**. Norėdami atlikti integruotą montavimą, žiūrėkite schemą **B**.

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

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

3.3 Jungiamasis kabelis

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Visus elektros instaliacijos darbus turi atlikti kvalifikuotas elektrikas.

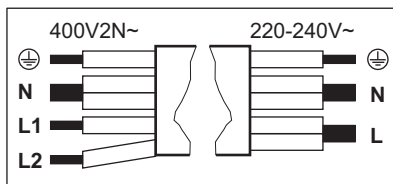
- Kaitlentė tiekiamas su jungiamuoju kabeliu.
- Norėdami pakeisti sugadintą maitinimo kabelį, naudokite H05V2V2-F kuris atlaiko 90 °C arba aukštesnę temperatūrą. Vienagyslis laidas turi būti ne mažesnio kaip toliau lentelėje nurodyto skerspjūvio. Kreipkitės į vietinį techninės priežiūros centrą. Jungiamąjį kabelį pakeisti gali tik kvalifikuotas elektrikas.
- Draudžiama jungti per kontaktinius kištukus, gręžti ar lituoti laidų galus ir jungti kabelį be kabelio antgalio.

Vienfazė jungtis

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

Dvifazė jungtis

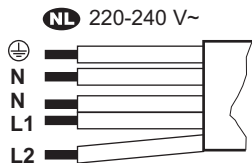
1. Nuo mėlynų laidų nuimkite kabelio antgalius.
2. Nuimkite dalį mėlynų kabelių galų izoliacijos.
3. Prijunkite dviejų mėlynų kabelių galus.
4. Ant bendro laido galo uždėkite naujus laido antgalius (reikalingas specialus įrankis).



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

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

	Žalias ir geltonas	Žalias ir geltonas	
N	Mėlynas ir mėlynas	Mėlynas ir mėlynas	N
L1	Juodas	Juodas ir rudas	L
L2	Rudas		



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

	Žalias ir geltonas
N	Mėlynas ir mėlynas
L1	Juodas
L2	Rudas

3.4 Galios apribojimas

Galios apribojimas nustato, kiek kaitlentė su-
naudoja energijos neviršijant namų instaliaci-
jos saugiklių galimybių ribų. Pagal numatyta-
sias nuostatas nustatyta didžiausia įmanoma
kaitlentės galia. Įsitinkite, kad pasirinkta ga-
lia atitinka namų elektros instaliacijos saugik-
lius.

Jei galios lygis yra 2000 W arba mažesnis,
negalėsite aktyvinti SenseBoil®.

Galimai sumažinti arba padidinti:

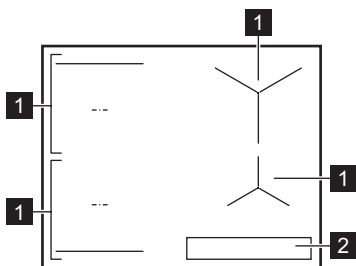
- Atidarykite meniu: paspauskite ir 3
sekundes palaikykite nuspaudę . Tada
paspauskite ir palaikykite nuspaudę .
- Priekiniame laikmatyje spauskite , kol
atsiras .
- Priekiniame laikmatyje paspauskite  /
, kad galėtumėte rinktis nuostatas.
- Paspauskite  norėdami išeiti.

Galios lygiai:

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

4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Kaitinimo paviršių planas



- 1** Indukcinė kaitvietė
2 Valdymo skydelis

4.2 Simboliai valdymo skydelyje ir ekrane

Simolis / indikatorius	
	Ijungta / Išjungta
	Pauzė
	Laikmatis
	SenseBoil®
	Bridge
	Hob ² Hood
	PowerBoost
	Užraktas/Apsaugos nuo vaikų įtaisas

Simbolis / indikatorius

 + skaitmuo Yra gedimas.

Simbolis / indikatorius

   OptiHeat Control

5. KASDIENIS NAUDOJIMAS

5.1 Kaitlentės naudojimas

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

Eco laikmatis

Siekiant sutaupyti energijos, kaitvietė išjungama prieš sustojant laikmačiui.

5.2 Indai

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

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

Indų tipai ir jų medžiagos

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

Veikiant girdimi garsai

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

- traškėjimas: gaminimo indai pagaminti iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu);
- švilpimo garsas: įjungiamas didelis kaitinimo lygis, o gaminimo indai pagaminti iš

skirtingų medžiagų (sumuštinio tipo konstrukcija).

- dūzgimas: įjungtas didelio kaitinimo lygis.
- spragsėjimas: įvyksta elektrinis perjungimas.
- šnypštimas, zvimbimas: veikia aušinimo ventiliatorius.
- ritmingas garsas: aptiktas indas.

5.3 Gaminimo indo aptikimas

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

5.4 Automatinis išsijungimas

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

5.5 OptiHeat Control (3 lygių liekamojo karščio indikatorius)

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

5.6 Galios valdymas

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

5.7 P PowerBoost

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

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

5.8 ☹ Laikmatis

Ši funkcija nurodo, kiek laiko turi veikti kaitvietė.

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

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

5.9 II Pauzė

Ši funkcija nustato visas aktyvias kaitvieses į mažiausią kaitinimo lygį.

Funkcija nesustabdo jokių aktyvių laikmačių.

Norėdami įjungti arba išjungti, paspauskite II.

5.10 📄 Užraktas/Apsaugos nuo vaikų įtaisas

Užrakinti arba atrakinti valdymo skydelį pagal poreikį.

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

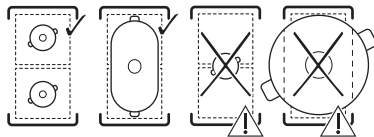
Tam, kad išvengtumėte atsitiktinio kaitlentės įjungimo, paspauskite ir palaikykite nuspaudę 📄 3 sek, kol visos kaitvietės bus išjungtos, tada išjunkite kaitlentę. Kai išjungsitė viryklę, funkcija išliks aktyvi. Norėdami išjungti funkciją, įjunkite kaitlentę, paspauskite ir palaikykite nuspaudę 📄 3 sek,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

5.11 🍷 Bridge

Sujungti dvi šonines kaitvieses taip, kad veiktų kaip viena. Šią funkciją galite naudoti gaminami maistą dideliuose induose (pvz., „Plancha“ grilyje). Įsitikinkite, kad gaminimo indai uždengia abiejų kaitviečių centrus. Jei gaminimo indas bus padėtas tarp kaitviečių centrų, funkcija nebus įjungta.

1. Nustatykite vienos iš kaitviečių kaitros parinktį.
2. Norėdami įjungti paspauskite 🍷.
3. Prireikus pakeiskite kaitros parinktį.

Norėdami funkciją išjungti, paspauskite 🍷.



5.12 🌡 SenseBoil®

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

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

Kai pasiekama vandens virimo temperatūra, kaitinimo lygis automatiškai sumažėja.

Norėdami funkciją išjungti, paspauskite 🌡 arba 0.

Naudingi patarimai:

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

5.13 🍷 Hob²Hood

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

① Daugelyje gartraukių ši funkcija įjungta pagal numatytuosius nustatymus. Daugiau informacijos rasite gartraukio naudotojo vadove.

Automatinis režimas

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

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

Išjungus kaitlentę, gartraukio ventiliatorius dar gali veikti tam tikrą laiką, kad pašalintų po gaminimo likusius kvapus. Po šio laiko ventiliatorius automatiškai išsijungia.

Rankinis režimas

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

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

Naudingi patarimai

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

5.14 Meniu struktūra

Simbolis	Nustatymai
b	Garsas

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

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

Naršymas meniu: meniu sudaro nustatymo simbolis ir reikšmė. Norėdami rinktis nuostatas, priekiniame laikmatyje paspauskite . Norėdami pakeisti nuostatos reikšmę, priekiniame laikmatyje paspauskite **+** arba **–**.

Išėjimas iš meniu: paspauskite .

5.15 Optimizavimo patarimai

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

Daugiau informacijos žr. „Energijos vartojimo efektyvumas“.

6. GAMINIMO VADOVAS

Lentelėje pateikti duomenys yra tik orientaciniai.

Nustatymai	Naudojama:	Laikas (min.)
1	Išsaugoti maistą šiltą. Uždenkite prikaistuvį.	pagal poreikį
1 - 2	Paruoškite olandišką padažą: ištirpinkite sviestą, šokoladą, želatiną. Reguliariai pamaišykite.	5 - 25
2	Sutvirtinkite purius omletus, keptus kiaušinius. Ruoškite uždenę dangčiu.	10 - 40
2 - 3	Troškinkite ryžius ir pieno pagrindu pagamintus patiekalus, pašildykite paruoštus patiekalus. Įpilkite bent dvigubai daugiau skysčio nei ryžių, pieno patiekalus pamaišykite gaminimui įpusėjus.	25 - 50
3 - 4	Garuose ruoškite daržoves, žuvį, mėsą. Pridėkite kelis šaukštus vandens. Gamindami stebėkite vandens kiekį.	20 - 45
4 - 5	Garuose ruoškite bulves ir kitas daržoves. Įpilkite į puodą 1-2 cm vandens. Gamindami patikrinkite vandens lygį. Laikykite dangtį uždarytą.	20 - 60
4 - 5	Paruoškite didesnį maisto, troškinio ar sriubos kiekį. Iki 3 l skysčio ir ingredientai.	60 - 150

Nustatymai	Naudojama:	Laikas (min.)
6 - 7	Švelniai kepkite eskalopus, veršienos kepsnius „Cordon Bleu“, kotletus, frikadeles, dešreles, kepenėles, padažą, kiaušinius, blynus, spurgas. Prireikus apverskite.	pagal poreikį
7 - 8	Gruzdinkite bulvių paplotėlius, nugarinės kepsnius, kepsnius. Prireikus apverskite.	5 - 15
9	Užvirinti vandenį, išvirti makaronus, kepinti mėsą (guliašui, troškiniui), gruzdinti bulvytes.	
P	Tinka virti didelį kiekį vandens. PowerBoost suaktyvinta.	

7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

7.1 Kaitlentės valymas

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

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

8. GEDIMŲ ŠALINIMAS

① Jei nerandate toliau nurodytos problemos sprendimo, kreipkitės į įgaliojantį techninės priežiūros centrą.

Negalite įjungti / valdyti kaitlentės.

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

Kaitlentė po kurio laiko išsijungia pati.

- Tai nėra sutrikimas. Tam tikrais atvejais kaitlentė automatiškai išsijungia, kad būtų

užtikrintas saugumas. Žr. „Automatinis išsijungimas“.

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

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

Hob*Hood neveikia.

- Įsitikinkite, kad niekas neuždengia valdymo skydelio ir neblokuoja signalo.
- Perkelkite gaminimo indus ant kitos kaitvietės arba perjunkite gartraukį į rankinį režimą.

SenseBoil® funkcija neveikia.

- Šaltus gaminimo indus naudokite ant kaitvietės, kurioje nėra liekamosios kaitros.
- Kaitlentės galios lygį nustatykite į didesnę vertę. Įsitikinkite, kad pasirinkta galia ati-

tinka namų elektros instaliacijos saugiklius. Žr. „Galios apribojimas“.

Rodomas **E** ir skaitmuo.

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

Pasirodo **Valdymo skydelis mirksi**.

- Naudokite gaminimo indus, kurių dugno skersmuo yra panašus į kaitvietės dydį.

- Įsitikinkite, kad gaminimo indai yra tinkami indukcinei viryklei.

Vienu metu atsiranda **F** ir 1/2/3.

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

9. TECHNINIAI DUOMENYS

9.1 Vardinė lentelė

Modelis KIS62453I
Tipas 61 B4A 01 AA
Indukcinė kaitlentė
Serijos numeris
ELECTROLUX

PNC 949 599 321 ML 00
220–240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Pagaminta: Vokietija
7.35 kW



9.2 Kaitviečių specifikacija

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

Kaitvietė	Vardinė galia (didžiausias kaitinimo lygis) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost didžiausia trukmė [min]	Gaminimo indo skersmuo [mm]
Kairioji priekinė	2300	3200	10	125 - 210
Kairioji galinė	2300	3200	10	125 - 210
Dešinioji priekinė	1400	2500	4	125 - 145
Dešinioji galinė	1800	2800	10	145 - 180

10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

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

Modelio identifikatorius	KIS62453I		
Kaitlentės tipas	Integruojama viryklė		
Kaitviečių skaičius	4		
Kaitinimo technologija	Indukcija		
Apskritų kaitviečių skersmuo (Ø)	Dešinioji priekinė	14.5 cm	
	Dešinioji galinė	18.0 cm	
Neapskritų kaitviečių ilgis (I) ir plotis (P)	Kairioji priekinė	I 22.1 cm P 21.8 cm	
Neapskritų kaitviečių ilgis (I) ir plotis (P)	Kairioji galinė	I 22.1 cm P 21.8 cm	

Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairioji priekinė	188.9 Wh/kg
	Kairioji galinė	188.9 Wh/kg
	Dešinioji priekinė	180.8 Wh/kg
	Dešinioji galinė	176.9 Wh/kg
Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob)		183.9 Wh/kg

Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN IEC 60350-2.

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

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

Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN 50564.

11. APLINKOS APSAUGA

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

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

POLSKI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	38
2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	41
3. MONTAŻ.....	43
4. OPIS PRODUKTU.....	45
5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	45
6. INSTRUKCJA GOTOWANIA.....	48
7. PIELEGNACJA I CZYSZCZENIE.....	48
8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	49
9. DANE TECHNICZNE.....	49
10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	50
11. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	50

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i użyciem urządzenia należy dokładnie przeczytać dołączoną instrukcję. Producent nie odpowiada za obrażenia ani szkody wynikające z nieprawidłowej instalacji lub użytkowania. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym i łatwo

dostępnym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je odpowiedni sposób.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej

temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe należy trzymać z dala od urządzenia i chłodzenia.

- Włączyć zabezpieczenie przed dziećmi, jeśli jest dostępne.
- Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdy intensywność użytkowania nie wykracza poza typowe użytkowanie w gospodarstwie domowym.
- OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać przedmiotów na powierzchni gotowania.
- UWAGA: Proces gotowania musi być nadzorowany (na-

- wet funkcje pieczenia automatycznego). Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
 - **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
 - Dym wskazuje na przegrzanie. Nigdy nie używać wody do gaszenia ognia w kuchni. Wyłączyć urządzenie i przykryć płomień np. kocem przeciwpożarowym lub pokrywą.
 - **OSTRZEŻENIE:** Urządzenia nie wolno zasiląć przez zewnętrzny wyłącznik, np. programator czasowy, ani ze źródła zasilania często wyłączanego przez zakład energetyczny.
 - Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, jak sztućce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
 - Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
 - Urządzenia nie wolno czyścić myjką parową ani wodą pod ciśnieniem.
 - Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
 - **OSTRZEŻENIE:** Jeśli na powierzchni pojawiają się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki przyłączowej, należy wyłączyć bezpiecznik, aby odłączyć zasilanie urządzenia. W obu przypadkach należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
 - Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, należy zlecić jego wymianę producentowi urządzenia, autoryzowanemu centrum serwisowemu lub też innej kompetentnej osobie, aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem.
 - **OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon do płyty

grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych jako odpowiednie przez producenta urządzenia w instruk-

cji obsługi, lub dostarczonych razem z urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Tylko wykwalifikowany technik może za-
instalować to urządzenie.

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem ob-
rażeń lub uszkodzeniem urządzenia.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Szczegółowe instrukcje montażu znajdują się w instrukcji instalacji.
- Zachować minimalne odstępny od innych urządzeń i mebli.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Zabezpieczyć krawędzie szafki przed pęcznieniem od wilgoci za pomocą odpowiedniego uszczelnacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia obok drzwi lub pod oknem, aby otwierając drzwi lub okno nie zrzucić gorącego naczynia z urządzenia.
- W dolnej części każdego urządzenia znajdują się wentylatory chłodzące.
- Jeśli urządzenie zainstalowano nad szufladą:
 - Nie przechowywać drobnych przedmiotów ani papieru, które mogłyby uszkodzić wentylatory chłodzące lub układ chłodzenia.
 - Utrzymywać co najmniej 2 cm odległości między spodem urządzenia a zawartością szuflady.
- Usunąć wszystkie przegrody zamontowane w szafce pod urządzeniem.

2.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie należy uziemić.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym zasilania sieciowego.
- Obłuzowane lub nieprawidłowe przewody zasilające lub wtyczki mogą prowadzić do przegrzania zacisku.
- Użyć odpowiedniego kabla zasilającego.
- Nie dopuszczać do splątania kabla zasilającego.
- Upewnić się, że zainstalowano zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Użyć zacisku odciażającego na przewodzie.
- Upewnić się, że kabel zasilający lub wtyczka (jeśli dotyczy) nie dotyka gorących powierzchni.
- Nie stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Unikać uszkodzenia wtyczki i kabla zasilającego. W razie potrzeby wymiany urządzenia musi go gotowe autoryzowane centrum serwis lub wykwalifikowany elektryk.
- Zabezpieczenie przed porażeniem żywych i izolowanych części musi być bezpiecznie zamocowane i nie powinno być zdejmowane bez narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Zapewnić dostęp do wtyczki po zainstalowaniu.

- Jeśli gniazdko jest poluzowane, nie należy podłączać wtyczki przewodu zasilającego.
- Nie odłączać urządzenia, ciągnąc za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania, jak wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcane) – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowoprądowe oraz styczniki.
- Instalacja elektryczna musi być wyposażona w wyłącznik odłączający urządzenie od zasilania we wszystkich biegunach, o szerokości otworu styku co najmniej 3 mm.
- Jeśli widoczny jest kod E3, należy odłączyć urządzenie i sprawdzić połączenie elektryczne oraz napięcie sieciowe.

2.3 Sposób użytkowania

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Urządzenia nie należy modyfikować.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne nie są zablokowane.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć pole grzejne po każdym użyciu.
- Nie należy kłaść sztućców ani pokrywek garnków na polach grzejnych, gdyż mogą się one nagrzać.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Jeśli powierzchnia urządzenia jest pęknięta, należy natychmiast odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżać się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.
- Ostrożnie wkładać jedzenie do gorącego oleju, gdyż może on przyskać.
- Nie używać folii aluminiowej ani innych materiałów między powierzchnią gotowania a naczyniami, chyba że producent urządzenia określił inaczej.

- Należy stosować wyłącznie akcesoria zalecane do tego urządzenia przez producenta.

OSTRZEŻENIE!

Ryzyko pożaru i wybuchu.

- Podgrzane tłuszcze i oleje mogą wydzielać łatwopalne opary. Trzymać z dala od ognia i gorących przedmiotów.
- Gorące opary oleju mogą spowodować samozapłon.
- Zużyty olej z resztkami jedzenia może zapalić się w niższych temperaturach.
- Nie umieszczać w pobliżu urządzenia produktów łatwopalnych.

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby uniknąć poparzenia, nie należy stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie kłaść gorących pokrywek na szklanej powierzchni płyty grzejnej.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.
- Aby uniknąć uszkodzenia powierzchni urządzenia, należy chronić je przed upadkiem przedmiotów lub naczyń kuchennych.
- Nie włączać pól grzejnych z pustym naczyniem lub bez naczynia.
- Naczynia z żeliwa lub z uszkodzonym dnem mogą zarysować powierzchnie szklane/ceramiczne. Zawsze podnosić naczynie kuchenne, gdy trzeba je przesunąć na powierzchnię gotowania.
- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Lampy te są przeznaczone do pracy w ekstremalnych warunkach panujących w urządzeniach gospodarstwa domowego, jak temperatura, drgania, wilgotność, lub są przeznaczone do sygnalizowania informacji o stanie pracy urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.4 Pielęgnacja i czyszczenie

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy je regularnie czyścić.

- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i poczekać, aż ostygnie.
- Wyczyścić urządzenie wilgotną, miękką ściereczką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów, chyba że określono inaczej.
- Należy regularnie sprawdzać, czy w produkcie wystąpiły pęknięcia, pęcherze, rozwarstwienie, kurczenie się, lepkość, korozja lub inne widoczne zmiany tekstury lub wyglądu, które mogłyby uniemożliwić jego dopuszczenie do kontaktu z żywnością. Aby zapobiec takiemu pogorszeniu jakości, należy

przestrzegać instrukcji czyszczenia i pielęgnacji.

2.5 Utylizacja

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji tego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego, a następnie odciąć i zutylizować kabel.

3. MONTAŻ

3.1 Przed instalacją

Dla przyszłych odniesień, znaleźć tabliczkę znamionową umieszczoną na dole płyty grzejnej i zapisać numer seryjny

3.2 Montaż płyty grzejnej

❗ Wymiary montażowe i wskazówki obrazowe można znaleźć na schematach montażowych znajdujących się na pierwszych stronach instrukcji obsługi.

W przypadku montażu na górze należy zapoznać się ze schematem **A**. W przypadku instalacji zintegrowanej należy zapoznać się ze schematem **B**.

Gdy montuje się płytę grzejną pod okapem należy zapoznać się z informacjami w instrukcji instalacji okapu na temat minimalnej odległości między urządzeniami.

Jeśli urządzenie jest zainstalowane nad szufladą, to podczas gotowania wentylator płyty grzejnej może nagrzewać przedmioty w szufladzie.

3.3 Przewód zasilający

⚠ OSTRZEŻENIE!

Wszystkie połączenia elektryczne muszą być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.

- Płyta grzejna jest wyposażona w przewód zasilający.
- Aby wymienić uszkodzony kabel zasilający, należy użyć kabla typu:

H05V2V2-F które wytrzymują temperaturę 90 °C lub wyższą. Pojedynczy przewód musi mieć minimalny przekrój zgodnie z poniższą tabelą. Skontaktować się z miejscowym punktem serwisowym. Przewód zasilający może wymienić wyłącznie wykwalifikowany elektryk.

- Podłączenia za pomocą wtyków kontaktowych, wiercenia lub lutowania końcówek przewodów oraz podłączanie kabla bez osłonki na końcu kabla są zabronione.

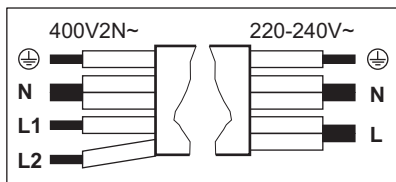
Połączenie jednofazowe

1. Zdjąć tulejki z końcówek z przewodów czarnego, brązowego i niebieskiego.
2. Usunąć część izolacji z końcówek przewodów czarnego, brązowego i niebieskiego.
3. Podłączyć końcówki przewodów czarnego i brązowego.
4. Założyć nową tulejkę na końcówkę wspólnego przewodu (wymagane specjalne narzędzie).
5. Połączyć końcówki dwóch przewodów niebieskich.
6. Założyć nową tulejkę na końcówkę wspólnego przewodu (wymagane specjalne narzędzie).

Połączenie dwufazowe

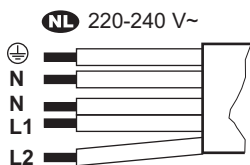
1. Zdjąć tulejkę z końcówki przewodów niebieskich.
2. Usunąć część izolacji z końcówek przewodu niebieskiego.

3. Połączyć końcówki dwóch przewodów niebieskich.
4. Założyć nową tulejkę na końcówkę wspólnego przewodu (wymagane specjalne narzędzie).



Połączenie dwufazowe: 400 V2N~ (5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²)

	Żółtozielony	Żółtozielony	
N	Niebieski i niebieski	Niebieski i niebieski	N
L1	Czarny	Czarny i brązowy	L
L2	Brązowy		



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

	Żółtozielony
--	--------------

NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

N	Niebieski i niebieski
L1	Czarny
L2	Brązowy

3.4 Ograniczenie mocy

Ograniczenie mocy określa całkowitą energię elektryczną zużywaną przez płytę grzejną w granicach zabezpieczeń instalacji domowej. Płyta grzejna jest domyślnie ustawiona na najwyższą możliwą moc. Należy upewnić się, że wybrana moc nie powoduje przekroczenia wartości prądu znamionowego bezpieczników w instalacji domowej.

Jeśli poziom mocy jest niższy niż lub równy 2000 W, nie można uruchomić SenseBoil®.

Aby zmniejszyć lub zwiększyć moc grzania:

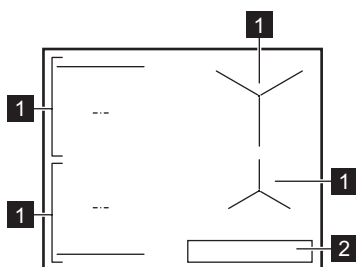
1. Wejść do menu: nacisnąć i przytrzymać ① przez 3 sekundy. Następnie nacisnąć i przytrzymać .
2. Naciskać przycisk  na przednim timerze, aż pojawi się P.
3. Aby przechodzić między ustawieniami, należy nacisnąć przycisk  na przednim timerze.
4. Aby wyjść, nacisnąć przycisk ①

Poziomy mocy:

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

4. OPIS PRODUKTU

4.1 Układ powierzchni gotowania



- 1 Indukcyjne pole grzejne
2 Panel sterowania

4.2 Symbole na panelu sterowania i wyświetlaczu

Symbol / wskaźnik

ⓘ Wł. / Wył.

Symbol / wskaźnik

|| Pauza

⌚, +, -, Timer

⌚, °C SenseBoil®

⌚ Bridge

Y AUTO Hob®Hood

P PowerBoost

⌚ Blokada/Blokada uruchomienia

⌚ + cyfra Wystąpiła usterka.

⌚, ⌚, ⌚ OptiHeat Control

5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

5.1 Korzystanie z płyty grzejnej

Nacisnąć i przytrzymać przycisk ⓘ, aby włączyć lub wyłączyć płytę grzejną. Umieścić naczynie na polu grzejnym i ustawić moc grzania za pomocą paska sterowania. Aby wyłączyć pole grzejne, nacisnąć 0.

Eco Timer

Aby oszczędzać energię, pole grzejne dezaktywuje się na krótko przed zatrzymaniem timera.

5.2 Naczynia

Dno naczynia powinno być jak najgrubsze i płaskie. Przed położeniem naczyń na płycie grzejnej należy je wyczyścić i osuszyć. Nie przesuwac ani nie pocierać naczyń kuchennych o krawędzie i rogi szkła, aby uniknąć odprysków lub uszkodzeń powierzchni. Aby uniknąć uszkodzenia części elektronicznych, nie należy stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.

Upewnić się, że naczynie nadaje się do użytku na indukcji (czyli że do jego podstawy przylega magnes). Aby zapewnić optymalną wymianę ciepła, należy używać naczyń, których średnica dna odpowiada rozmiarowi pola grzejnego. Naczynia o mniejszej średnicy mogą nagrzewać się wolniej, natomiast te o większej średnicy mogą się przegrzewać i uszkodzić panel sterowania.

Materiał naczyń

- **prawidłowe:** żeliwo, stal, stal emaliowana, stal nierdzewna, dno wielowarstwowe (z odpowiednim oznaczeniem producenta).
- **nieprawidłowe:** aluminium, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana.

Odgłosy podczas pracy

Hałasy mogą się różnić w zależności od materiału naczynia i ustawionej temperatury. Opisane odgłosy są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia.

- trzaski: naczynie wykonane jest z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).

- dźwięk gwizdania: włączono wysokie ustawienie temperatury, a naczynia wykonane są z różnych materiałów (konstrukcja warstwowa).
- buczenie: włączono wysoki poziom mocy grzania.
- klikanie: następuje przełączenie elektryczne.
- syczenie, brzęczenie: wentylator chłodzący pracuje.
- rytmiczny dźwięk: wykryto naczynie.

5.3 Wykrywanie naczyń

Ta funkcja wskazuje obecność naczynia na płycie grzejnej i wyłącza pola grzejne, jeśli podczas gotowania nie zostanie wykryte żadne naczynie 120 sek.

5.4 Samoczynne wyłączenie

Jako środek bezpieczeństwa, płyta grzejna wyłącza się automatycznie w określonych warunkach (np. gdy wszystkie pola grzejnego są dezaktywowane, gdy nie wybrano żadnego ustawienia grzania po aktywacji, lub gdy naczynia do gotowania się przypalają).

5.5 OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)

Wskaźnik ten sygnalizuje, że pole grzejne jest nadal gorące. Dopóki wskaźnik jest widoczny, występuje zagrożenie poparzeniem ciepłem resztkowym. Wskaźnik zniknie po ostygnięciu pola grzejnego.

5.6 Zarządzanie energią

Jeżeli płyta grzejna osiągnie limit maksymalnej dostępnej mocy, moc pól grzejnych zostanie automatycznie zmniejszona w celu ochrony bezpieczników instalacji domowej. W strefach grzejnych o zmniejszonej mocy pasek sterowania miga i pokazuje maksymalne możliwe ustawienie grzania.

5.7 P PowerBoost

Aby aktywować maksymalne ustawienie mocy grzania na ograniczony czas. Można go użyć, aby szybciej zagotować wodę.

Nacisnąć **P**, aby aktywować. Gdy czas się skończy, pole grzejne wraca do najwyższego ustawienia mocy grzania. Aby wyłączyć funkcję: zmienić ustawienie mocy grzania.

5.8 Timer

Aby określić, jak długo pole grzejne powinno działać.

Ustawić moc grzania na polu grzejnym i nacisnąć . Ustawić czas używając $+$ / $-$, a następnie potwierdzić przyciskiem . Gdy ustawiony czas się skończy, pole grzejne dezaktywuje się. Aby anulować timer, nacisnąć , a następnie nacisnąć $-$, aż na wyświetlaczu pojawi się 00.

Można również używać tej funkcji jako minutnika, gdy płyta grzejna jest włączona, ale żadne z pól grzejnych nie działa. Nacisnąć  i ustawić czas używając $+$ / $-$.

5.9 II Pauza

Funkcja ustawia wszystkie aktywne pola grzejne na najniższe grzanie.

Funkcja ta nie zatrzymuje żadnych aktywnych timerów.

Aby wyłączyć/wyłączyć funkcję, nacisnąć **II**.

5.10 Blokada/Blokada uruchomienia

Blokowanie / odblokowanie panelu sterowania.

Aby na krótko zablokować panel sterowania podczas gotowania: raz nacisnąć . Nacisnąć ponownie, aby odblokować.

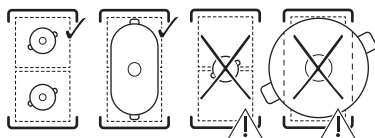
Aby zapobiec przypadkowemu uruchomieniu płyty grzejnej: nacisnąć i przytrzymać  przez 3 sek, gdy wszystkie pola są wyłączone, następnie wyłączyć płytę grzejną. Funkcja pozostaje aktywna po wyłączeniu płyty grzejnej. Aby dezaktywować funkcję, włączyć płytę grzejną, nacisnąć i przytrzymać  przez 3 sek, a następnie wyłączyć płytę grzejną.

5.11 Bridge

Połączenie obu bocznych pól grzejnych, aby działały jako jedno pole. Na połączonych polach grzejnych można gotować w dużych naczyniach kuchennych. Upewnić się, że naczynie przykrywa środki obu stref grzejnych. Jeśli naczynie jest umieszczone między środkami stref, funkcja nie zostanie aktywowana.

1. Ustawić ustawienie mocy grzania dla jednej ze stref.
2. Nacisnąć , aby aktywować.
3. W razie potrzeby zmienić ustawienie mocy grzania.

Aby wyłączyć funkcję nacisnąć .



5.12 SenseBoil®

Do automatycznego ograniczenia temperatury wody, aby nie wykipiła po osiągnięciu temperatury wrzenia.

1. Umieścić naczynie wypełnione zimną wodą na polu grzejnym bez ciepła reszkowego.
2. Nacisnąć .

Gdy woda osiągnie temp. wrzenia, ustawienie mocy grzania zostanie automatycznie zmniejszone.

Aby wyłączyć funkcję: nacisnąć  lub 0.

Wskazówki i porady:

- Funkcja ta najlepiej nadaje się do gotowania wody i gotowania całych, nieobránych ziemniaków.
- Aby zawartość naczynia nie wykipiła, należy je napełniać tylko do poziomu 4 cm od krawędzi pustego naczynia.
- Używać od 1 do 5 l wody.
- Sól dodaje się dopiero po osiągnięciu temperatury wrzenia.
- Nie używać tej funkcji z pustymi naczyniami.
- Funkcja ta nie działa z naczyniami nieprzywierającymi.
- Nie można włączyć funkcji Bridge podczas działania funkcji.

5.13 Hob²Hood

Funkcja ta łączy płytę grzejną z okapem za pomocą komunikatora sygnału podczerwieni. Okap dostosowuje obroty wentylatora w zależności od temperatury pola grzejnego. Wentylator można również obsługiwać ręcznie.

① W większości okapów funkcja ta jest domyślnie włączona. Więcej informacji znajduje się w instrukcji obsługi okapu.

Tryb automatyczny

Tryb automatyczny oferuje kilka opcji prędkości (od H0 - wyłączony do H6 - intensywny). Aby zmienić opcję domyślną (H5) wprowadzić ustawienia użytkownika. Patrz „Struktura menu”.

Dla opcji H1 – H6 oświetlenie okapu włącza się automatycznie po włączeniu płyty grzejnej i wyłącza się 2 min po wyłączeniu płyty grzejnej.

Po wyłączeniu płyty grzejnej wentylator okapu może jeszcze przez jakiś czas działać w celu usunięcia zapachów pozostałych po gotowaniu. Po tym czasie wentylator wyłączy się automatycznie.

Tryb ręczny

Włączyć płytę grzejną i nacisnąć . Tryb automatyczny wyłączy się. Zmienić prędkość wentylatora, wielokrotnie naciskając .

Aby aktywować tryb automatyczny należy wyłączyć płytę grzejną i włączyć ją ponownie.

Wskazówki i porady

- Nie należy zakłócać sygnału pomiędzy płytą grzejną a okapem, na przykład zakrywając panel sterowania płyty grzejnej.
- Chronić panel okapu przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych i światła halogenowego.
- Gdy funkcja ta jest włączona, nie należy używać innych zdalnie sterowanych urządzeń, gdyż mogą one zakłócać sygnał.

5.14 Struktura menu

Symbol	Ustawienie
b	Dźwięk
P	Ograniczenie mocy
H	Tryb automatyczny wentylatora
E	Historia alarmów/błędów

Aby wprowadzić ustawienia użytkownika:

nacisnąć i przytrzymać ① przez 3 sekundy. Następnie nacisnąć i przytrzymać .

Poruszanie się po menu: menu składa się z symbolu ustawienia i wartości. Aby przechodzić między ustawieniami, należy nacisnąć przycisk  na przednim timerze. Aby zmienić wartość ustawienia, nacisnąć  lub  na przednim timerze. **Aby wyjść z menu:** nacisnąć ①.

5.15 Wskazówki dotyczące optymalizacji

- Podczas podgrzewania wody używać tylko niezbędnej jej ilości.

- Jeśli to możliwe, zawsze zakładać pokrywki na naczynia.
- Wykorzystać ciepło resztkowe, aby utrzymać ciepło potrawy lub ją stopić.

Więcej informacji znajduje się w części „Efektywność energetyczna”.

6. INSTRUKCJA GOTOWANIA

Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Ustawienie	Zastosowanie:	Czas (min)
1	Podtrzymywanie temperatury potraw. Umieścić pokrywkę na naczyniu.	w razie potrzeby
1 - 2	Przygotować sos holenderski; roztopić masło, czekoladę, żelatynę. Zamieszać od czasu do czasu.	5 - 25
2	Ścinać puszyste omlety i jajka sadzone. Należy gotować z założoną pokrywką.	10 - 40
2 - 3	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw. Dodać co najmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu. Potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu.	25 - 50
3 - 4	Gulasz z warzyw, ryb, mięsa. Dodać kilka łyżek wody. Sprawdzać ilość wody w trakcie gotowania.	20 - 45
4 - 5	Gotowanie ziemniaków i innych warzyw na parze. Napęlić garnek ilością 1-2 cm wody. Sprawdzać poziom wody w trakcie gotowania. Trzymać pokrywkę na naczyniu,	20 - 60
4 - 5	Gotowanie większych ilości potraw, duszenie i zupy. Do 3 l płynu plus składniki.	60 - 150
6 - 7	Delikatne smażenie: eskalopki, cordon bleu, kotlety, kotleciki mielone, kielbasy, wątróbki, zasmażki, jajka, naleśniki, pączki. Odwracać w razie potrzeby.	w razie potrzeby
7 - 8	Głębokie smażenie, placki ziemniaczane, steki z polędwicy, steki Odwracać w razie potrzeby.	5 - 15
9	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.	
P	Gotowanie dużej ilości wody. Funkcja PowerBoost jest włączona.	

7. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

7.1 Czyszczenie płyty grzejnej

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.
- Zawsze gotować w naczyniach z czystym dnem.
- Nie dopuszczać do wygotowania się wody w naczyniu i nagrzania do zbyt wysokiej temperatury.
- Nie należy używać naczyń wykonanych z materiałów nieodpowiednich do kuchenek indukcyjnych. Tego typu materiały mogą porysować lub poplaścić powierzchnię płyty grzejnej.

- Zarysowania i ciemne plamy na powierzchni szkła nie mają wpływu na działanie płyty grzejnej.
- Do czyszczenia szklanej powierzchni nie wolno używać ani innych ostrych, metalowych narzędzi.
- Zalecanego skrobaka należy używać wyłącznie jako narzędzia dodatkowego po standardowym czyszczeniu.
- Odczekać, aż płyta grzejna ostygnie, a następnie wyczyścić jej powierzchnię wilgotną ściereczką i nieściernym detergentem. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką szmatką.

- **Natychmiast usunąć:** roztopiony plastik, folię plastikową, sól, cukier i produkty spożywcze zawierające cukier. Użyć skrobaczki i uważać, aby się nie poparzyć.
- **Wyjąć, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** ślady osadu kamienia i wody,

plamy tłuszczu, metaliczne odbarwienia. Przeprowadzić czyszczenie powierzchni zgodnie z powyższym opisem. Błyszczące metaliczne przebarwienia można usunąć miękką ściereczką i roztworem wody z octem.

8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

❗ Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.

Nie można uruchomić płyty grzejnej ani nią sterować.

- Sprawdzić, czy płytę grzejną podłączono prawidłowo do zasilania.
- Sprawdzić, czy bezpiecznik jest przyczyną usterki. Jeżeli bezpiecznik przepala się wielokrotnie lub słychać ciągły sygnał dźwiękowy, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem w celu sprawdzenia instalacji.
- Upewnić się, że panel sterowania jest czysty i nie ma na nim naczyń kuchennych ani obcych przedmiotów.

Płyta grzejna po pewnym czasie wyłącza się sama.

- Nie jest to usterka. W pewnych sytuacjach płyta grzejna wyłącza się automatycznie w celu zapewnienia bezpieczeństwa. Patrz punkt „Samoczynne wyłączenie”.

Maksymalna moc grzania dla jednego pola grzejnego jest niedostępna lub ciągle zmienia się między dwoma poziomami.

- Nie jest to usterka. Patrz punkt „Zarządzanie energią”.
- Zmniejszyć moc pozostałych pól grzejnych podłączonych do tej samej fazy.

Hob²Hood nie działa.

- Upewnić się, że nic nie zakrywa panelu sterowania ani nie blokuje sygnału.

- Przenieść naczynie do innego pola grzejnego lub przełączyć okap na tryb ręczny.

Funkcja SenseBoil® nie działa.

- Stawiać zimne naczynia na polu grzejnym, bez ciepła resztkowego.
- Ustawić wyższy poziom mocy płyty grzejnej. Należy upewnić się, że wybrana moc nie powoduje przekroczenia wartości prądu znamionowego bezpieczników w instalacji domowej. Patrz punkt „Ograniczenie mocy”.

E i pojawia się cyfra.

- Wyłączyć płytę grzejną, odczekać kilka minut, a następnie włączyć ją ponownie. Jeśli problem będzie występował nadal, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Panel sterowania miga.

- Stosować naczynia o średnicy dna podobnej do wielkości pola grzejnego.
- Upewnić się, że naczynia nadają się do użytkowania z płytą indukcyjną.

F i 1/2/3 pojawiają się jednocześnie.

- Upewnić się, że naczynia kuchenne odpowiadają wymaganiom danej funkcji. Patrz punkt „SenseBoil®”.
- Upewnić się, że naczynie jest napelnione odpowiednią ilością wody.
- Należy unikać używania tej funkcji do gotowania innych płynów niż woda.

9. DANE TECHNICZNE

9.1 Tabliczka znamionowa

Model KIS624531
Typ 61 B4A 01 AA
Płyta indukcyjna
Numer seryjny
ELECTROLUX

Numer produktu (PNC) 949 599 321 ML 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Wyprodukowano w: Niemcy
7.35 kW



9.2 Specyfikacja pól grzejnych

Moc pól grzejnych może nieznacznie różnić się od danych podanych poniżej, w zależności od materiału i wymiarów naczyń kuchennych.

Pole grzejne	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	PowerBoost [W]	Maksymalny czas funkcji PowerBoost [min]	Średnica naczyń [mm]
Lewe przednie	2300	3200	10	125 - 210
Lewe tylne	2300	3200	10	125 - 210
Prawe przednie	1400	2500	4	125 - 145
Prawe tylne	1800	2800	10	145 - 180

10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

10.1 Informacje o produkcie zgodnie z (UE) Nr 66/2014

Dane identyfikacyjne modelu	KIS62453I	
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna do zabudowy	
Liczba pól grzejnych	4	
Technologia grzania	Płyta indukcyjna	
Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Prawe przednie Prawe tylne	14.5 cm 18.0 cm
Długość (Dł.) i szerokość (Szer.) nieokrągłego pola grzejnego	Lewe przednie	Dł. 22.1 cm Szer. 21.8 cm
Długość (Dł.) i szerokość (Szer.) nieokrągłego pola grzejnego	Lewe tylne	Dł. 22.1 cm Szer. 21.8 cm
Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Lewe przednie	188.9 Wh/kg
	Lewe tylne	188.9 Wh/kg
	Prawe przednie	180.8 Wh/kg
	Prawe tylne	176.9 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)	183.9 Wh/kg	

Urządzenie testowane zgodnie z: EN IEC 60350-2.

10.2 Wymogi informacyjne Zgodnie z (UE) Nr 2023/826

Zużycie energii w trybie wyłączenia	0.3 W
Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	2 min

Urządzenie testowane zgodnie z: EN 50564.

11. OCHRONA ŚRODOWISKA

Segreguj materiały oznaczone symbolem .
Umieść opakowanie w odpowiednich pojemnikach do recyklingu. Chronić środowisko

i zdrowie ludzi poprzez recykling odpadów elektrycznych i elektronicznych. Nie wyrzucaj urządzeń oznaczonych symbolem  do od-

padów komunalnych. Należy oddać produkt do miejscowego zakładu przetwarzania odpa-

dów lub skontaktować się z miejscowym urzędem miasta.

