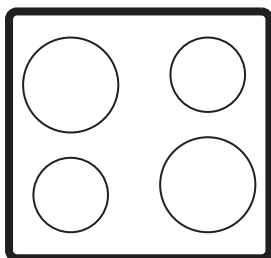


AEG

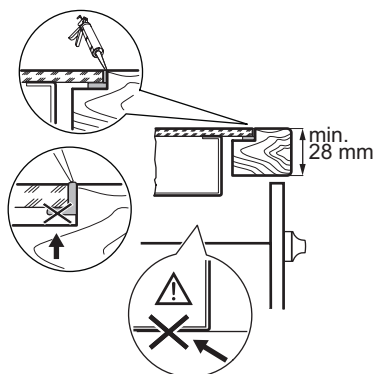
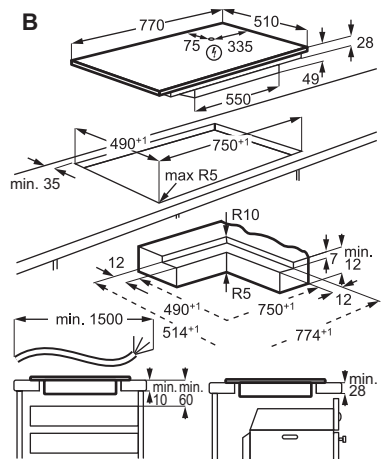
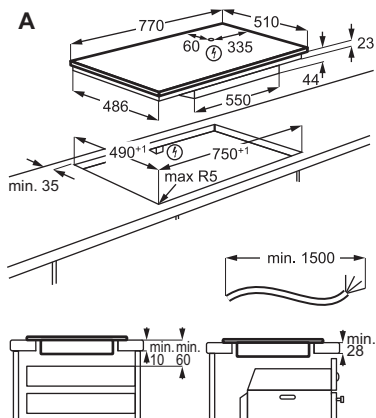
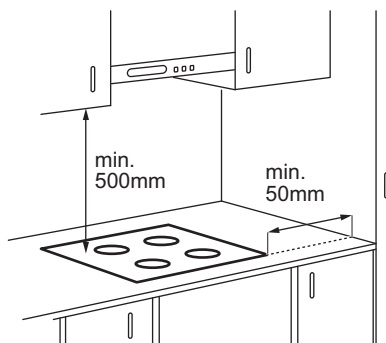


aeg.com/register



V84IIB30IB

INSTALACE / INSTALLATIE / INSTALLATION / MONTAGE / INŠTALÁCIA



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

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



**YouTube**www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aegHow to install your AEG/Electrolux
induction hob flush installation

Změny vyhrazeny.

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3	7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	12
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	5	8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	12
3. SESTAVA.....	7	9. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	13
4. POPIS VÝROBKU.....	8	10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	13
5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	9	11. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO	
6. PŘÍRUČKA K PEČENÍ.....	11	PROSTŘEDÍ.....	14

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozo-

rem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.

- Zabraňte dětem, aby si hrály se spotřebičem.
- Uchovávejte obal mimo dosah dětí a řádně jej zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chlazení držte děti a domácí zvířata v bezpečné vzdálenosti.

- Aktivujte dětskou bezpečnostní pojistku, pokud je k dispozici.
- Děti nesmí provádět čištění ani údržbu spotřebiče bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k použití v běžném domácím použití.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje průměrnou úroveň využití v domácnosti.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: Na varné plochy nepokládejte žádné předměty.
- UPOZORNĚNÍ: Je nutné dohlížet na proces vaření (včetně funkcí automatického vaření). U krátkodobého vaření je nutné vykonávat nepřetržitý dohled.
- VAROVÁNÍ: Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Kouř signalizuje přehřátí. K hašení ohně na vaření nikdy nepoužívejte vodu. Vypněte spotřebič a zakryjte plameny např. požární přikrývkou nebo víkem.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič nesmí být napájen přes externí spínací zařízení, jako je časovač, nebo připojován k okruhu, který je pravidelně zapínán a vypínán jiným nástrojem.
- Na povrch varné desky nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte proud vody ani páru.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehejte na detektor přítomnosti nádoby.
- VAROVÁNÍ: Je-li povrch prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili možnému

úrazu elektrickým proudem. Je-li spotřebič k elektrické síti připojen prostřednictvím rozvodné skříňky, odpojte spotřebič od napájení vyjmutím pojistky. V každém případě kontaktujte autorizované servisní středisko.

- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou přísluš-

nou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.

- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce kuchyňského spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Installation

VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat pouze kvalifikovaná osoba.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Podrobné pokyny k montáži naleznete v instalační příručce.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Při přemísťování spotřebiče buďte opatrní, protože je těžký. Používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Utěsněte řezané plochy skříně těsněním, aby nedošlo k otokům vlhkosti.
- Chraňte dno spotřebiče před párou a vlhkostí.
- Spotřebič neinstalujte vedle dveří nebo pod oknem, aby nedošlo k pádu horkého nádobí ze spotřebiče při otevření dveří nebo okna.
- Každý spotřebič má vespodu chladicí ventilátory.
- Je-li spotřebič nainstalován nad zásuvkou:

- Neskladujte malé předměty nebo papír, které by mohly poškodit chladicí ventilátory nebo poškodit chladicí systém.
- Udržujte minimální vzdálenost 2 cm mezi dolní stranou spotřebiče a obsahem zásuvky.

- Odstraňte jakékoliv dělicí panely nainstalované ve skřínce pod spotřebičem.

2.2 Připojení k elektrické síti

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Před jakoukoli manipulací se spotřebičem odpojte zdroj napájení.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Uvolněné nebo nesprávné napájecí kabely či zástrčky mohou vést k přehřátí svorky.
- Použijte správný síťový kabel.
- Nenechte síťový kabel zamotat se.
- Ujistěte se, že je nainstalována ochrana proti úrazu elektrickým proudem.
- Použijte svorku pro odlehčení tahu na síťovém kabelu.

- Ujistěte se, že se síťový kabel nebo zástrčka (pokud je k dispozici) nedotýkají horkých povrchů.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Zabraňte poškození síťové zástrčky a kabelu. Pokud je nutná výměna, musí ji provést naše autorizované servisní středisko nebo kvalifikovaný elektrikář.
- Ochrana proti úrazu elektrickým proudem u živých a izolovaných částí musí být bezpečně upevněna a neměla by být odnímatelná bez nářadí.
- Zapojte síťovou zástrčku do zásuvky až na konci instalace. Po instalaci zajistěte přístup k síťové zástrčce.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič tažením za síťový kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Elektrická instalace musí mít odpojovací zařízení, které odpojí spotřebič od sítě na všech pólech, s roztečí kontaktů alespoň 3 mm.
- Pokud se zobrazí kód E3, odpojte spotřebič a zkontrolujte elektrické připojení a síťové napětí.

2.3 Použijte

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Před prvním použitím odstraňte všechny obaly, značení a ochrannou fólii (pokud se používá).
- Zajistěte, aby větrací otvory nebyly blokovány.
- Nenechávejte spotřebič bez dozoru během provozu.
- Po každém použití varnou zónu vypněte.
- Na varné zóny nepokládejte přístroje nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na vysokou teplotu.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Je-li povrch spotřebiče prasklý, okamžitě spotřebič odpojte od elektrické sítě, abyste předešli úrazu elektrickým proudem.

- Když je spotřebič zapnutý, uživatelé s kardiostimulátory se nesmějí přiblížit k indukčním varným zónám blíže než na 30 cm.
- Vkládejte jídlo do horkého oleje opatrně, protože by olej mohl stříkat.
- Mezi varnou plochu a nádoby nekládejte hliníkovou fólii ani jiné materiály, pokud výrobce tohoto spotřebiče nestanovil jinak.
- Používejte pouze příslušenství určené výrobcem pro tento spotřebič.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru a výbuchu.

- Zahřáté tuky a oleje mohou uvolnit hořlavé páry. Udržujte plameny a zahřáté předměty mimo dosah.
- Výpary horkého oleje mohou způsobit samovznícení.
- Použitý olej se zbytky potravin se může vznítit při nižších teplotách.
- V blízkosti spotřebiče nepokládejte hořlavé výrobky.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel, abyste předešli riziku popálení.
- Na skleněný povrch spotřebiče nepokládejte víko horké pánve.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Zabraňte pádu předmětů nebo nádobí na spotřebič, aby nedošlo k poškození povrchu.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo bez nádob.
- Nádoby vyrobené z litiny nebo s poškozeným dnem mohou poškrábat skleněný/sklokeramický povrch. Nádobí při přesouvání na varné desce vždy zdvihněte.
- Pro osvětlení uvnitř spotřebiče a samostatně prodávané náhradní díly pro osvětlení platí: osvětlení je navrženo, aby vydrželo extrémní fyzikální podmínky v domácích spotřebičích, jako jsou teplota, vibrace a vlhkost nebo je určeno k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Není určeno k použití v jiných spotřebičích a není vhodné k osvětlení místností v domácnosti.
- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko. Používejte pouze originální náhradní díly.

2.4 Čištění a údržba

- Spotřebič pravidelně čistěte, abyste zabránili poškození povrchu.
- Před čištěním spotřebič vypněte a nechte ho vychladnout.
- Spotřebič čistěte vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty, pokud není uvedeno jinak.

2.5 Likvidace

⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od hlavního napájení, poté elektrický kabel odřízněte a zlikvidujte.

3. SESTAVA

3.1 Před instalací

Pro budoucí použití vyhledejte typový štítek umístěný na spodní straně varné desky a poznamenejte si sériové číslo

3.2 Sestavení varné desky

❗ Pro rozměry instalace a vizuální doporučení se podívejte na instalační schémata na prvních stránkách uživatelského návodu.

Pro instalaci na horní desce viz schéma A.
Pro integrovanou instalaci viz schéma B.

Pokud instalujete varnou desku pod odsavač par, přečtěte si pokyny k instalaci odsavače par, kde je uvedena minimální vzdálenost mezi spotřebiči.

Je-li spotřebič nainstalován nad zásuvku, ventilace varné desky může během vaření ohřát předměty uložené v zásuvce.

3.3 Nasazení těsnění

Instalace na horní desce

1. Očistěte pracovní desku kolem místa výřezu.
2. Dodaný těsnicí proužek 2x6 mm nalepte na spodní stranu varné desky podél vnějšího okraje sklokeramického povrchu. Nenatahujte jej. Konce těsnicího proužku musí být umístěny uprostřed na jedné straně varné desky.
3. Při řezání těsnicího proužku přidejte k délce několik milimetrů. Oba konce těsnicího proužku spojte k sobě.

Vestavná instalace

1. Odstraňte polodrážky v kuchyňské desce.

2. Ořízněte dodaný těsnicí pás 3x10 mm na čtyři proužky, které odpovídají délce drážek.
3. Konce proužků zakratěte pod úhlem 45°. Musí přesně padnout do rohů polodrážek.
4. Nasaďte proužky do polodrážek. Těsnicí proužky nenatahujte. Konce proužků nespojujte jeden přes druhý.

Po sestavení varné desky utěsněte pomocí silikonu zbývající mezeru mezi pracovní deskou a sklokeramikou. Zabraňte potřísnění sklokeramické desky silikonem.

3.4 Připojovací kabel

⚠ VAROVÁNÍ!

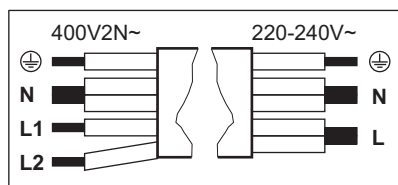
Veškerá elektrická připojení musí být provedena kvalifikovaným elektrikářem.

- Varná deska se dodává s připojovacím kabelem.
- Pro výměnu poškozeného síťového kabelu použijte typ kabelu: H05V2V2-F které vydrží teplotu 90 °C nebo vyšší. Jeden vodič musí mít minimální průřez v souladu s níže uvedenou tabulkou. Obratě se na místní servisní středisko. Výměnu připojovacího kabelu smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Připojení přes kontaktní zástrčky, vrtání nebo pájení konců vodičů a připojení kabelu bez kabelové koncové objímky je zakázáno.

Jednofázové zapojení

1. Odstraňte kabelovou izolační koncovku z černého a hnědého vodiče.
2. Odstraňte část izolace z konců hnědého a černého kabelu.
3. Připojte konce černých a hnědých kabelů.

4. Na každý konec sdíleného drátu nasadíte novou koncovku (je zapotřebí speciální nástroj).



Dvoufázové zapojení: 400 V2N~ (5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²) **Jednofázové zapojení: 220 - 240 V~ (5x1,5 mm² or 3x4 mm²)**

	Zelený – žlutý	Zelený – žlutý	
N	Modrý a modrý	Modrý a modrý	N
L1	Černý	Černý a hnědý	L
L2	Hnědý		

3.5 Omezení výkonu

Omezení výkonu definuje celkový výkon varné desky v mezích pojistek domácí instalace.

Ve výchozím nastavení je varná deska nastavena na nejvyšší možný výkon. Ujistěte se, že zvolený výkon odpovídá jističům v domácnosti.

Pokud je výkon nižší nebo roven 2000 W, nelze aktivovat SenseBoil® / SenseFry.

Chcete-li výkon snížit nebo zvýšit:

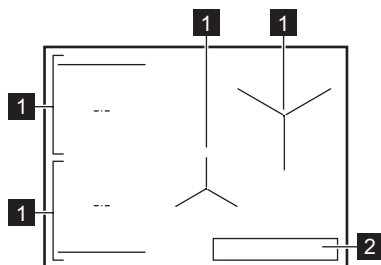
1. Přejděte do nabídky: stiskněte a podržte po dobu 3 sekund. Poté stiskněte a podržte .
2. Stiskněte tlačítko na předním časovači, dokud se nezobrazí .
3. Pro pohyb mezi nastaveními stiskněte tlačítko na předním časovači.
4. Stisknutím tlačítka ukončíte operaci.

Stupně výkonu:

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. POPIS VÝROBKU

4.1 Uspořádání varné plochy



- 1** Indukční varná zóna
2 Ovládací panel

4.2 Symboly na ovládacím panelu a displeji

Symbol / ukazatel	
	Zap / Vyp

Symbol / ukazatel	
	Pauza
	Časovač
	SenseFry
	SenseBoil®
	Bridge
	Hob ² Hood
	PowerBoost
	Zámek/Dětská bezpečnostní pojistka
	Došlo k poruše.
	OptiHeat Control

5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

5.1 Používání varné desky

Stisknutím a podržením  varnou desku zapnete nebo vypnete. Umístěte nádobí na varnou zónu a nastavte nastavení tepla pomocí ovládací lišty. Chcete-li varnou zónu deaktivovat, stiskněte tlačítko 0.

Ekologický časový spínač

Pro úsporu energie se varná zóna deaktivuje krátce před zastavením časovače.

5.2 Nádobí

Dno nádoby musí být co nejsilnější a zcela ploché (rovné). Před umístěním nádoby na varnou desku jej vyčistěte a osušte. Neposuvejte ani netřete nádobí po okrajích a rozích skla, abyste předešli odlupování nebo poškození povrchu. Nepokládejte horké nádobí na ovládací panel, abyste předešli poškození elektronických částí.

Ujistěte se, že nádoby jsou kompatibilní s indukcí (tj. magnet se přilepí k základně). Pro optimální přenos tepla používejte nádoby s průměrem dna podobným velikosti varné zóny. Nádobí s menším průměrem se může zahřívat pomaleji, zatímco nádobí s větším průměrem se může přehřát a poškodit ovládací panel.

Materiál nádobí

- **správný:** litina, ocel, smaltovaná ocel, nerezová ocel, vícevrstvé dno (se správným označením od výrobce).
- **nesprávný:** hliník, měď, mosaz, sklo, keramika, porcelán.

Hluk během provozu

Hluk se může lišit v závislosti na materiálu nádobí a aktuálním nastavení teploty. Je to normální a nenaznačuje to žádnou poruchu.

- praskání: nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- pískání: aktivuje se nastavení vysoké teploty a nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- bzučení: aktivuje se nastavení vysoké teploty.
- cvakání: dochází k elektrickému přepínání.
- syčení, bzučení: chladicí ventilátor pracuje.
- rytmický zvuk: je detekována nádoba.

5.3 Detekce nádobí

Tato funkce označuje přítomnost nádobí na varné desce a deaktivuje varné zóny, pokud na nich není zjištěno žádné nádobí do 120 sek.

5.4 Automatické vypnutí

Z bezpečnostního důvodu se varná deska za určitých podmínek automaticky vypne (např. když jsou vypnuty všechny varné zóny, když po aktivaci není zvolena žádná teplota nebo když se nádoba vyvaří).

5.5 OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla)

Kontrolka signalizuje, že je varná zóna stále horká. Pokud je indikátor viditelný, existuje riziko popálení zbytkovým teplem. Kontrolka se přestane zobrazovat, když varná zóna vychladne.

5.6 Řízení výkonu

Pokud varná deska dosáhne limitu maximálního dostupného napájení, napájení varných zón se automaticky sníží, aby se chránily pojistky instalace v domě. U varných zón, které mají snížený výkon, ovládací panel blikne a zobrazí maximální možné tepelné výkony.

5.7 P PowerBoost

Pro aktivaci maximálního nastavení teploty na omezenou dobu. Můžete jej použít k vaření vody rychleji.

Stisknutím **P** aktivujete. Po uplynutí zadaného času se varná zóna vrátí na nejvyšší teplotu. Funkci vypnete změnou nastavení teploty.

5.8 Časovač

Chcete-li určit, jak dlouho má varná zóna pracovat.

Zadejte nastavení teploty na varné zóně a stiskněte . Zadejte čas pomocí $+$ / $-$, poté potvrďte s . Po uplynutí nastaveného času se varná zóna deaktivuje. Chcete-li zrušit časovač, stiskněte tlačítko , poté stiskněte $-$ až se 00 zobrazí na displeji.

Funkci můžete použít také jako minutku, když je varná deska zapnutá, ale žádná z varných

zón nepracuje. Stiskněte tlačítko  a nastavte čas pomocí $+$ / $-$.

5.9 || Pauza

Funkce nastaví všechny aktivní varné zóny na nejnižší teplotu.

Funkce nezastaví žádné aktivní časovače.

Chcete-li aktivovat/deaktivovat, stiskněte tlačítko .

5.10 Zámek/Dětská bezpečnostní pojistka

Slouží k uzamčení a odemčení ovládacího panelu podle potřeby.

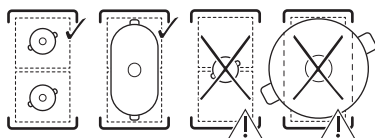
Krátké zamknutí ovládacího panelu během vaření: jednou stiskněte . Opětovným stisknutím odemknete. Aby se zabránilo náhodnému použití varné desky: stiskněte a podržte tlačítko  na 3 sek, dokud jsou všechny zóny deaktivovány, poté varnou desku vypněte. Funkce zůstane zapnutá i po vypnutí varné desky. Chcete-li funkci vypnout, zapněte varnou desku, stiskněte a podržte tlačítko  na 3 sek a vypněte varnou desku.

5.11 Bridge

Slouží ke spojení obou varných zón na straně, které pak fungují jako jediná. Můžete ji použít k přípravě pokrmů na velkých varných nádobách (např. grill plancha). Ujistěte se, že varná nádoba pokrývá středy obou varných zón. Pokud je varná nádoba umístěna mezi středy zón, funkce nebude aktivována.

1. Nastavte úroveň tepla pro jednu z zón.
2. Stiskněte tlačítko .
3. Změňte úroveň tepla podle potřeby.

Vypnutí funkce – stiskněte .



5.12 SenseBoil®

Slouží k automatickému přizpůsobení teploty vody tak, aby nepřekypěla z hrnce, jakmile dosáhne bodu varu.

1. Umístěte hrnec naplněný studenou vodou na varnou zónu bez zbytkového tepla.

2. Stiskněte tlačítko .

Jakmile voda dosáhne bodu varu, nastavení teploty se automaticky sníží.

Vypnutí funkce – stiskněte  nebo 0.

Tipy a rady:

- Tato funkce se nejlépe hodí pro vaření vody a vaření celých, neoloupaných brambor.
- Abyste zabránili převaření, nechte 4 cm od okraje nádoby prázdné.
- Použijte mezi 1 a 5 l vody.
- Osolíme pouze po dosažení bodu varu.
- Funkci nepoužívejte s prázdnými nádobami.
- Tato funkce nefunguje s nepřilnavým nádobím.
- Když je funkce zapnutá, není možné aktivovat funkci Bridge.

5.13 SenseFry

Slouží ke smažení s automaticky ovládaným nastavením tepla podle druhu jídla. Varná deska udržuje teplotu během vaření bez nutnosti návodu nastavení, čímž zabraňuje přehřátí a spálení jídla.

1. Stiskněte tlačítko .
2. Změňte výchozí teplotu opakovaným stisknutím .
3. Olej a jídlo do pánve přidávejte jen tehdy, když varná deska signalizuje, že pánve dosáhla požadované teploty. Používejte pouze studené nádobí s tlustou rovnou plochou dna.

Pro deaktivaci stiskněte .

Tipy:

- Nízká úroveň: omeleta, volená vejce, smažené brambory (syrové)
- Střední úroveň: míchaná vejce, rybí filet, rybí prsty, mořské plody, hamburger, masové kuličky, řízek, kuřecí prsa, krutí prsa, mušle, filet, steak (středně propečený), smažené klobásky, smažené bramborové placky, zelenina
- Vysoká úroveň: steak (krvavý), mleté maso.

Pro ověření, jestli je pánve vhodná, dejte ji vzhůru nohama. Položte pravítko na základnu pánve a zkuste do vložit minci 1, 2 nebo 5 Euro cent (nebo jakákoli mince podobné tloušťky) mezi pravítkem a pánví. Pánve je vhodná, pokud nemůžete minci vméstnat mezi pravítko a pánve.

5.14 Hob²Hood

Funkce spojuje varnou desku s digestoří prostřednictvím infračerveného signálového komunikátoru. Digestoř reguluje otáčky ventilátoru na základě teploty varné zóny. Ventilátor digestoře můžete ovládat i ručně.

 U většiny digestořů je tato funkce aktivována ve výchozím nastavení. Více informací naleznete v uživatelské příručce k digestoři.

Automatický režim

Automatický režim nabízí několik možností otáček (H0 – vypnuto až do H6 – intenzivní). Chcete-li změnit výchozí možnost (H5), zadejte uživatelská nastavení. Viz „Struktura nabídky“.

Pro možnosti H1 – H6 se osvětlení digestoře automaticky aktivuje po zapnutí varné desky.

I když vypnete varnou desku, může ventilátor digestoře ještě nějakou dobu pracovat, aby odstranil případné přetrvávající pachy po vaření. Po uplynutí této doby se ventilátor automaticky vypne.

Manuální režim

Zapněte varnou desku a stiskněte . Automatický režim se deaktivuje. Změňte otáčky ventilátoru opakovaným stisknutím .

 Chcete-li aktivovat automatický režim, vypněte varnou desku a znovu ji zapněte.

Tipy a rady

- Nepřerušujte signál mezi varnou deskou a digestoří (např. zakrýváním ovládacího panelu varné desky).

- Chraňte panel digestoře před přímým slunečním zářením a halogenovým osvětlením.
- Nepoužívejte jiné dálkově ovládané spotřebiče, dokud je funkce zapnutá, protože by mohly blokovat signál.

5.15 Struktura nabídky

Symbol	Nastavení
b	Zvuk
P	Omezení výkonu
H	Automatický režim ventilátoru
E	Historie výstrah / chyb

Pro vstup do uživatelského nastavení: stiskněte a podržte  pro 3 sek. Poté stiskněte a podržte .

Pohyb v nabídce: nabídka se skládá ze symbolu nastavení a hodnoty. Pro pohyb mezi nastaveními stiskněte tlačítko  na předním časovači. Chcete-li změnit hodnotu nastavení, stiskněte tlačítko  nebo  na předním časovači. **Opuštění nabídky:** stiskněte tlačítko .

5.16 Tipy pro úsporu energie

- Při ohřívání vody použijte jen potřebné množství.
- Pokud je to možné, vždy pokládejte poklice na nádobí.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídle nebo k jeho rozpouštění.

Další informace naleznete v části „Energetická účinnost“.

6. PŘÍRUČKA K PEČENÍ

Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

Teplo- ta	Použití:	Čas (min)
1	Udržení teploty hotového jídla. Nádobu zakryjte pokličkou.	dle potřeby
1 - 2	Připravte holandskou omáčku; rozpust'te máslo, čokoládu, želatinu. Čas od času zamíchejte.	5 - 25
2	Nechte ztuhnout nadýchané omelety, pečená vejce. Připravujte zakryté pokličkou.	10 - 40
2 - 3	Vařte rýži a mléčné pokrmy, ohřívajte hotová jídla. Přidejte alespoň dvakrát více tekutiny než rýže, mléčné pokrmy promíchejte v polovině.	25 - 50

Teplo- ta	Použití:	Čas (min)
3 - 4	Dušení zeleniny, ryb a masa v páře. Přidejte několik lžic vody. Během vaře- ní kontrolujte množství vody.	20 - 45
4 - 5	Vaření brambor a jiné zeleniny. Naplňte hrnec 1-2 cm vody. Během vaření kontrolujte množství vody. Držte pokličku na místě.	20 - 60
4 - 5	Vaření většího množství jídel, dušeného masa se zeleninou a polévek. Až 3 l tekutiny plus přísady.	60 - 150
6 - 7	Pomalé smažení plátků masa a ryb, Cordon Bleu z telecího masa, kotlet, masových kroket, uzenin, jater, jíšky, vajec, palačinek a koblih Podle potře- by otočte.	dle potřeby
7 - 8	Prudké smažení, pečená bramborová kaše, silné řízky, steaky. Podle potře- by otočte.	5 - 15
9	Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso), fritování hranolků.	
P	Vaření velkého množství vody. Je aktivováno PowerBoost.	

7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

7.1 Čištění varné desky

- Varnou desku po každém použití vyčistěte.
- Varné náčiní používejte vždy s čistou spodní stranou.
- Nenechávejte nádobí vařit na sucho nebo dosahovat příliš vysokých teplot.
- Nepoužívejte nádoby vyrobené z materiálů nekompatibilních s indukci. Takové materiály mohou poškrábat nebo znečistit povrch varné desky.
- Škrábance nebo tmavé skvrny na povrchu skla neovlivňují výkon varné desky.
- K čištění skleněného povrchu nepoužívejte nože ani jiné ostré kovové nástroje.
- Doporučenou škrabku používejte pouze jako další nástroj po standardním čištění.

- Počkejte, až se varná deska ochladí, a povrch očistěte vlhkým hadříkem a neabrazivním čisticím prostředkem. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem.
- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou fólii, sůl, cukr a potraviny s obsahem cukru. Používejte škrabku a dávejte pozor, abyste se nepopálili.
- **Po vychladnutí varné desky odstraňte:** stopy vodního kamene, stopy vody, tukové skvrny, připálené zbytky jídla, kovové lesklé zbarvení. Vyčistěte povrch, jak je popsáno výše. K odstranění lesklého kovového zbarvení použijte měkký hadřík a roztok vody a octa.

8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

i Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na autorizované servisní středisko.

Varnou desku nelze zapnout ani používat.

- Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě.
- Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka opakovaně vypíná nebo pokud slyšíte neustálý zvuk píp-

nutí, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře, aby zkontroloval instalaci.

- Ujistěte se, že je ovládací panel čistý a není zakrytý varným nádobím/cizími předměty.

Varná deska se po nějaké době sama vypne.

- To není porucha. V určitých situacích se varná deska automaticky vypne, aby se zajistila bezpečnost. Viz část „Automatické vypnutí“.

Nejvyšší nastavení teploty pro jednu z varných zón není k dispozici nebo se neustále mění mezi dvěma úrovněmi.

- To není porucha. Viz část „Řízení výkonu“.
- Snižte tepelný výkon pro ostatní varné zóny zapojené do stejné fáze.

Hob²Hood nefunguje.

- Ujistěte se, že nic nezakrývá ovládací panel nebo neblokuje signál.
- Přesuňte varné nádobí do jiné varné zóny nebo přepněte digestoř do manuálního režimu.

SenseBoil®/SenseFry nefunguje.

- Používejte studené varné nádoby na varné zóně bez zbytkového tepla.
- Nastavte úroveň napájení varné desky na vyšší hodnotu. Ujistěte se, že zvolený výkon odpovídá jističům v domácnosti. Viz část „Omezení výkonu“.

E a objeví se číslice.

- Vypněte varnou desku, počkejte několik minut, a pak ji znovu zapněte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.

Ovládací panel bliká.

- Používejte nádoby s průměrem dna podobným velikosti varné zóny.
- Ujistěte se, že nádoby jsou kompatibilní s indukci.

F a 1/2/3 se zobrazí současně.

- Ujistěte se, že nádoby splňují požadavky funkce. Viz část „SenseBoil®“.
- Ujistěte se, že nádoby jsou naplněny správným množstvím vody.
- Funkci nepoužívejte s jinými tekutinami než s vodou.

9. TECHNICKÉ ÚDAJE

9.1 Typový štítek

Model V84IIB30IB
Typ 62 D4A 01 AA
Indukce
Sériové číslo
AEG

PNC 949 598 538 01
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Vyrobeno v: Německo
7.35 kW



9.2 Specifikace varných zón

Výkon varných zón se může mírně lišit od níže uvedených údajů, v závislosti na materiálu a rozměrech nádobí.

Varná zóna	Nominální výkon (maximální tepelný výkon) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximální délka [min]	Průměr varné nádoby [mm]
Levá přední	2300	3200	10	125 - 210
Levá zadní	2300	3200	10	125 - 210
Prostřední přední	1400	2500	4	125 - 145
Pravá zadní	2300	3600	10	205 - 240

10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

10.1 Informace o výrobku podle (EU) č 66/2014

Energetické hodnoty vztahující se k dané varné ploše jsou označeny značkami daných varných zón.

Označení modelu	V84IIB30IB
Typ varné desky	Vestavná varná deska

Počet varných zón	4	
Technologie ohřevu	Indukce	
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Levá přední	21.0 cm
	Levá zadní	21.0 cm
	Prostřední přední	14.5 cm
	Pravá zadní	24.0 cm
Spotřeba energie na varnou zónu (EC electric cooking)	Levá přední	180.8 Wh/kg
	Levá zadní	184.4 Wh/kg
	Prostřední přední	180.2 Wh/kg
	Pravá zadní	187.4 Wh/kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)	183.2 Wh/kg	

Spotřebič byl testován v souladu s následujícími normami: EN IEC 60350-2.

10.2 Požadavky na informace podle (EU) č 2023/826

Spotřeba energie v režimu vypnuto	0,3 W
Maximální doba potřebná k tomu, aby zařízení automaticky dosáhlo příslušného režimu nízké spotřeby energie	2 min

Spotřebič byl testován v souladu s následujícími normami: EN 50564.

11. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly k recyklaci uložte do příslušných odpadních kontejnerů. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotřebičů.

Spotřebiče označené symbolem  nelikvidujte s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	15	7. ONDERHOUD EN REINIGING.....	25
2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....	17	8. PROBLEEMOPLOSSING.....	25
3. MONTAGE.....	19	9. TECHNISCHE GEGEVENS.....	26
4. PRODUCTBESCHRIJVING.....	21	10. ENERGIEVERBRUIK.....	26
5. DAGELIJKS GEBRUIK.....	21	11. HET MILIEUPERSPECTIEF.....	27
6. KOOKGIDS.....	24		

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees de meegeleverde instructies voordat je het apparaat installeert en gebruikt zorgvuldig. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeien uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige en toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het

veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

- Houd toezicht op kinderen, om te voorkomen dat zij gaan spelen met het apparaat.
- Houd de verpakking uit de buurt van kinderen en gooi deze op de juiste manier weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt tijdens gebruik en afkoeling.

- Activeer altijd de kinderbeveiliging, indien beschikbaar.
- Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.

1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de gemiddelde huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- **WAARSCHUWING: Brandgevaar:** Bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- **LET OP!** Het kookproces moet in de gaten worden gehouden (inclusief de automatische kookfuncties). Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- **WAARSCHUWING: Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand.**
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Let erop de verwarmingselementen niet aan te raken.
- Rook duidt op oververhitting. Gebruik nooit water om een kookvuur te doven. Schakel het apparaat uit en dek de vlammen af met bijvoorbeeld een branddeken of een deksel.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat mag niet van stroom worden voorzien door een extern schakelapparaat, zoals een tijdklok, of aangesloten worden op een circuit dat door het elektriciteitsbedrijf regelmatig aan en uit wordt geschakeld.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Gebruik het apparaat niet voordat je het in de ingebouwde constructie installeert.
- Gebruik geen waterstralen en stoom om het apparaat te reinigen.

- Schakel het kookplaat-element na elk gebruik uit met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandetector.
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om de kans op elektrische schokken te vermijden. In het geval het apparaat rechtstreeks op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijder je de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem altijd contact op met de erkende servicedienst.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze vervangen ten einde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen, of die door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven, of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

2.1 Installation

WAARSCHUWING!

Alleen een gekwalificeerde technicus mag dit apparaat installeren.

WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of schade aan het apparaat.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Raadpleeg het installatieboekje voor gedetailleerde montage-instructies.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Wees voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat, omdat het zwaar is. Gebruik

veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.

- Dicht de gesneden oppervlakken van de kast af met een afdichtmiddel om zwellingen door vocht te voorkomen.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam om te voorkomen dat heet kookgerei uit het apparaat valt wanneer de deur of het raam wordt geopend.
- Elk apparaat heeft koelventilatoren op de bodem.
- Als het apparaat gemonteerd wordt boven een lade:
 - Bewaar er geen kleine voorwerpen of papier in die de koelventilatoren kunnen beschadigen of het koelsysteem kunnen aantasten.

- Houd minimaal 2 cm afstand tussen de onderkant van het apparaat en de inhoud van de lade.
- Verwijder de afscheidingspanelen die in de kast onder het apparaat zijn geïnstalleerd.

2.2 Elektrische aansluiting

WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.
- Het apparaat moet is afgedrukt.
- Koppel het apparaat los van de stroomtoevoer vóór elke interventie.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met het elektrische vermogen van de netstroom.
- Losse of onjuiste netsnoeren of stekkers kunnen leiden tot oververhitting van de aansluiting.
- Gebruik het juiste netsnoer.
- Laat het netsnoer niet in de war raken.
- Zie erop toe dat een elektrocutiebescherming is geïnstalleerd.
- Installeer een trekontlastingsklem op het netsnoer.
- Zorg ervoor dat het netsnoer of de stekker (indien van toepassing) geen hete oppervlakken kan raken.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Voorkom beschadiging van de stekker en het snoer. Als vervanging nodig is, moet dit worden gedaan door ons geautoriseerde servicecentrum of een gekwalificeerde elektricien.
- Elektrocutiebescherming van onder spanning staande en geïsoleerde onderdelen moet stevig worden bevestigd en mag niet zonder gereedschap kunnen worden verwijderd.
- Sluit de stekker pas aan op het stopcontact aan het einde van de installatie. Zorg voor toegang tot de stekker na installatie.
- Sluit de stekker niet aan als het stopcontact loszit.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker zelf.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder

worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.

- De elektrische installatie moet over een isolatie-apparaat beschikken dat het apparaat op alle polen loskoppelt van het elektriciteitsnet, met een contact-openingsafstand van ten minste 3 mm.
- Als de E3-code verschijnt, koppelt u het apparaat los en controleert u de elektrische aansluiting en de netspanning.

2.3 Gebruik

WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- Wijzig de specificaties van dit apparaat niet.
- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen, etiketten en beschermfolie (indien van toepassing).
- Zie erop toe dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens de werking ervan.
- Schakel de kookzones na elk gebruik uit.
- Plaats geen bestek of pannendeksels op de kookzones, omdat deze dan heet kunnen worden.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Als het oppervlak van het apparaat gebarsten is, koppel het dan onmiddellijk los van de stroomtoevoer om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm aanhouden tot de inductiekookzones wanneer het apparaat in werking is.
- Plaats het voedsel voorzichtig in de hete olie, omdat dit spatten kan veroorzaken.
- Gebruik geen aluminiumfolie of andere materialen tussen het kookoppervlak en het kookgerei, tenzij anders aangegeven door de fabrikant van dit apparaat.
- Gebruik alleen accessoires die door de fabrikant voor dit apparaat worden aanbevolen.

WAARSCHUWING!

Risico op brand en explosie.

- Hete vetten en oliën kunnen brandbare dampen afgeven. Houd vlammen en hete voorwerpen uit de buurt.

- Hete oliedampen kunnen zelfontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie met voedselresten kan zelfs bij lagere temperaturen ontbranden.
- Plaats geen brandbare producten in de buurt van het apparaat.

WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Plaats geen heet kookgerei op het bedieningspaneel om het risico op brandwonden te voorkomen.
- Plaats geen hete pannen op het glazen oppervlak van het apparaat.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Voorkom dat voorwerpen of kookgerei op het apparaat vallen om schade aan het oppervlak te vermijden.
- Schakel de kookzones niet terwijl er leeg kookgerei of geen kookgerei op geplaatst is.
- Kookgerei gemaakt van gietijzer of met een beschadigde bodem kan krassen op het glas/glaskeramik veroorzaken. Til het kookgerei altijd op wanneer u het op het kookoppervlak moet verplaatsen.
- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie

te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

2.4 Onderhoud en reiniging

- Reinig het apparaat regelmatig om beschadiging van het oppervlak te voorkomen.
- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat je het schoonmaakt.
- Reinig het apparaat met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schurende producten, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen, tenzij anders aangegeven.

2.5 Verwijdering

WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met je plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Koppel het apparaat los van de netvoeding, knip vervolgens het elektrische snoer af en gooi het weg.

3. MONTAGE

3.1 Vóór de installatie

Zoek voor toekomstig gebruik het typeplaatje aan de onderkant van de kookplaat en noteer het serienummer.....

3.2 De kookplaat monteren

 Voor installatieafmetingen en visuele begeleiding, zie de installatieschema's op de eerste pagina's van de gebruikershandleiding.

Voor oppervlakte-installatie, zie diagram A. Voor geïntegreerde installatie, zie diagram B.

Als u de kookplaat onder een afzuigkap installeert, raadpleegt u de installatie-instructies van de afzuigkap voor de minimale afstand tussen de apparaten.

Als het apparaat boven een lade wordt geïnstalleerd, kan de ventilatie van de kookplaat de artikelen die zich in de lade bevinden tijdens het bereidingsproces opwarmen.

3.3 De afdichting bevestigen

Installatie aan bovenkant

1. Reinig het werkblad rond het uitgesneden gebied.
2. Bevestig de meegeleverde 2x6 mm afdichtstrip tegen de onderrand van de kookplaat langs de buitenrand van de keramische plaat. Rek deze niet uit. Zorg dat de uiteinden van de afdichtstrip zich in het midden van een van de zijden van de kookplaat bevinden.
3. Tel een paar millimeter op bij de af te knippen lengte van de afdichtstrip. Duw

de twee uiteinden van de afdichtstrip samen.

Geïntegreerde installatie

1. Reinig de sponningen in het werkblad.
2. Snijd de meegeleverde 3x10 mm afdichtingsstrip in vier stroken die overeenkomen met de lengte van de sponningen.
3. Knip de uiteinden van de strepen in een hoek van 45°. Ze moeten nauwkeurig in de hoeken van de sponningen passen.
4. Bevestig de strips aan de sponningen. Rek de strips niet uit. Plak de uiteinden van de strips niet over elkaar heen.

Dicht na plaatsing van de kookplaat de kier tussen het werkblad en het glaskeramiek met siliconenkit. Zorg ervoor dat de siliconen niet onder het glaskeramiek komen.

3.4 Aansluitsnoer

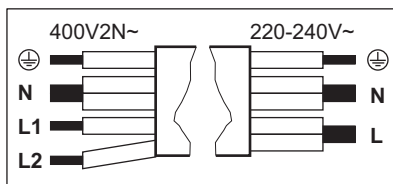
⚠ WAARSCHUWING!

Alle elektrische aansluitingen moeten door een gekwalificeerde elektricien worden aangelegd.

- De kookplaat wordt geleverd met een aansluitkabel
- Om een beschadigd netsnoer te vervangen, gebruikt u het kabeltype: H05V2V2-F dat bestand is tegen een temperatuur van 90 °C of hoger. Een enkele draad moet een minimale doorsnede hebben volgens de onderstaande tabel. Neem contact op met onze serviceafdeling. Het vervangen van de verbindingenkabel mag alleen worden gedaan door een gekwalificeerde elektricien.
- Aansluitingen via contactstekkers, het boren of solderen van de draadeinden en het aansluiten van de kabel zonder kabelhuls zijn verboden.

Eenfasige aansluiting

1. Verwijder de huls voor het kabeluiteinde van de zwarte en bruine draden.
2. Verwijder een deel van de isolatie van de bruine en zwarte kabeluiteinden.
3. Sluit de uiteinden van de zwarte en bruine kabels aan.
4. Breng een nieuwe draadeindhuls aan op het uiteinde van de gedeelde draad (speciaal gereedschap vereist).



Twefasige aansluiting: 400 V2N~ (5x1,5 mm ² or 4x2,5 mm ²)	Eenfasige aansluiting: 220 - 240 V~ (5x1,5 mm ² or 3x4 mm ²)
--	--

	Groen - geel	Groen - geel	
N	Blauw en blauw	Blauw en blauw	N
L1	Zwart	Zwart en bruin	L
L2	Bruin		

3.5 Energiebeperking

Energiebeperking bepaalt hoeveel stroom de kookplaat in totaal gebruikt, binnen de grenzen van de zekeringscapaciteit van de huisinstallatie. De kookplaat is standaard op het hoogst mogelijke vermogensniveau ingesteld. Zorg ervoor dat het gekozen vermogen aansluit op de zekeringenkast in huis.

Als het vermogensniveau lager is dan of gelijk is aan 2.000 W, kunt u SenseBoil® / SenseFry niet activeren.

Om het vermogensniveau te verlagen of verhogen:

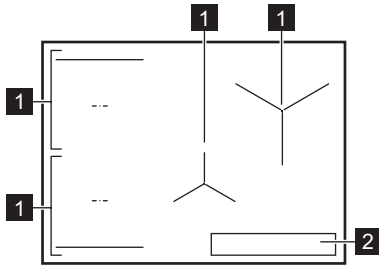
1. Open het menu: houd ① gedurende 3 seconden ingedrukt. Houd vervolgens ingedrukt.
2. Druk op op de voorste timer totdat P verschijnt.
3. Druk op op de voorste timer om door de instellingen te bladeren.
4. Druk op ① om af te sluiten.

Vermogensniveaus:

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. PRODUCTBESCHRIJVING

4.1 Indeling van het kookoppervlak



- 1 Inductie kookzone
- 2 Bedieningspaneel

4.2 Symbolen op het bedieningspaneel en het display

Symbol / indicatielampje

- | | |
|---|-----------|
| ⓘ | Aan / Uit |
|---|-----------|

Symbol / indicatielampje

	Pauzeren
⌚, +, -	Timer
🍲	SenseFry
🍲	SenseBoil®
🔌	Bridge
🌀	Hob®Hood
P	PowerBoost
🔒	Blokkering/Kinderbeveiligingsinrichting
⚠ + cijfer	Er is een storing.
🔌, 🔌, 🔌	OptiHeat Control

5. DAGELIJKS GEBRUIK

5.1 Gebruik van de kookplaat

Houd ⓘ ingedrukt om de kookplaat te activeren of te deactiveren. Zet het kookgerei op de kookzone en stel een warmteinstelling in met behulp van de instellingsbalk. Druk op 0 om de kookzone te deactiveren.

Eco-timer

Om energie te besparen, wordt de kookzone gedeactiveerd kort voordat de timer stopt.

5.2 Pannen

De basis van het kookgerei moet zo dik en plat mogelijk zijn. Reinig en droog het kookgerei voordat u het op de kookplaat zet. Schuif of sleep het kookgerei niet op de randen en hoeken van het glas om te voorkomen dat het oppervlak afbrokkelt of beschadigd raakt. Plaats geen heet kookgerei op het bedieningspaneel om schade aan de elektronische onderdelen te voorkomen.

Zie erop toe dat het kookgerei compatibel is met inductie (dat wil zeggen dat een magneet aan de basis blijft kleven). Gebruik voor een

optimale warmteoverdracht kookgerei met een bodemdiameter die vergelijkbaar is met de grootte van de kookzone. Kookgerei met een kleinere diameter warmt mogelijk langzamer op, terwijl kookgerei een met een grotere diameter oververhit kan raken en het bedieningspaneel kan beschadigen.

Kookgereimateriaal

- **geschikt:** gietijzer, staal, geëmailleerd staal, roestvrij staal, meerlaagse bodem (met een markering van compatibiliteit van de fabrikant).
- **Niet geschikt:** aluminium, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

Geluiden tijdens bedrijf

De geluiden kunnen verschillen afhankelijk van het materiaal waar het kookgerei van gemaakt is en de huidige kookstand. Deze geluiden zijn normaal en hebben niets met een defect te maken.

- kraakgeluid: kookgerei is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie).

- fluitend geluid: er wordt een hoge kookstand geactiveerd en het kookgerei is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie).
- zoemen: er wordt een hoge kookstand geactiveerd.
- klikken: elektrische schakeling treedt op.
- sissend, zoemend: de koelventilator werkt.
- ritmisch geluid: kookgerei wordt gedetecteerd.

5.3 Pandetectie

Deze functie geeft de aanwezigheid van kookgerei op de kookplaat aan en deactiveert de kookzones als er geen kookgerei wordt gedetecteerd binnen 120 sec.

5.4 Automatische uitschakeling

Als veiligheidsmaatregel schakelt de kookplaat onder bepaalde omstandigheden automatisch uit (bijv. wanneer alle kookzones zijn gedeactiveerd, wanneer er geen warmteinstelling is geselecteerd na activering, of wanneer kookgerei droog kookt).

5.5 OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicator)

Het indicatielampje geeft aan dat een kookzone nog heet is. Zolang het indicatielampje zichtbaar is, bestaat er een risico op brandwonden door restwarmte. Het indicatielampje verdwijnt als de kookzone is afgekoeld.

5.6 Stroommanagement

Als de kookplaat de limiet van het maximaal beschikbare vermogen bereikt, wordt het vermogen van de kookzones automatisch verlaagd om de zekeringen van de huisinstallatie te beschermen. Voor kookzones met verminderd vermogen knippert het bedieningspaneel tweemaal en toont het de maximaal mogelijke warmte-instellingen.

5.7 P PowerBoost

Om de maximale kookstand voor een beperkte tijd te activeren. U kunt deze gebruiken om water sneller aan de kook te brengen.

Druk op **P** om te activeren. Zodra de tijd is verstreken, keert de kookzone terug naar de hoogste warmteinstelling. Om de functie uit te schakelen: wijzig de warmte-instelling.

5.8 Timer

Om aan te geven hoe lang een kookzone moet werken.

Stel een warmteinstelling in op de kookzone en druk op . Stel de tijd in met **+** / **-** en

bevestig met . Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, wordt de kookzone uitgeschakeld. Om de timer te annuleren, drukt u op  en vervolgens op **—** totdat 00 op het scherm verschijnt.

U kunt de functie ook gebruiken als kookwekker wanneer de kookplaat aanstaat, maar geen van de kookzones werkt. Druk op  en stel de tijd in met behulp van **+** / **-**.

5.9 Pauzeren

De functie stelt alle actieve kookzones in op de laagste warmteinstelling.

De functie stopt geen actieve timers.

Druk op  om te activeren/deactiveren.

5.10 Blokkering/ Kinderbeveiligingsinrichting

Om het bedieningspaneel indien nodig te vergrendelen/ontgrendelen.

Om het bedieningspaneel tijdens het koken

kort te vergrendelen: druk eenmaal op .

Druk er nogmaals op om te ontgrendelen.

Om onbedoelde werking van de kookplaat te

voorkomen: houd  gedurende 3 sec ingedrukt terwijl alle zones zijn gedeactiveerd en schakel de kookplaat vervolgens uit. Als je de kookplaat uitschakelt, is de functie nog steeds actief. Om de functie te deactiveren, schakelt u de kookplaat in, houdt u  gedurende 3 sec ingedrukt en schakelt u de kookplaat weer uit.

5.11 Bridge

Twee kookzones aan een kant met elkaar verbinden, zodat deze als één zone werken.

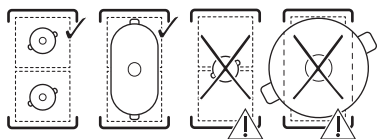
U kunt er gebruik van maken om met groot kookgerei te koken (bijv. plancha). Zorg ervoor dat het kookgerei het midden van beide kookzones bedekt. Als het kookgerei tussen het middelpunt van elke zone in wordt geplaatst, wordt de functie niet geactiveerd.

1. Stel de warmteinstelling in voor een van de zones.

2. Druk op .

3. Wijzig de kookstand indien nodig.

Druk op  om de functie te deactiveren.



5.12 SenseBoil®

Om de temperatuur van het water automatisch aan te passen, zodat het niet kookt zodra het kookpunt is bereikt.

1. Plaats een pot gevuld met koud water op een kookzone zonder restwarmte.

2. Druk op .

Zodra het water het kookpunt bereikt, neemt de warmteinstelling automatisch af.

Druk op  of 0 om de functie te deactiveren.

Aanwijzingen en tips:

- De functie is het meest geschikt voor het koken van water en het koken van hele, ongepelde aardappelen.
- Om overkoken te voorkomen laat u 4 cm vanaf de rand van de pot ongevuld.
- Gebruik tussen 1 en 5 l water.
- Voeg pas zout toe als het kookpunt is bereikt.
- Gebruik de functie niet met leeg kookgerei.
- De functie werkt niet met kookgerei met anti-aanbaklaag.
- Het is niet mogelijk om Bridge te activeren terwijl de functie in werking is.

5.13 SenseFry

Voor het bakken met automatisch geregelde warmteniveaus, speciaal voor verschillende soorten gerechten. De kookplaat handhaaft de temperatuur tijdens het koken zonder dat deze handmatig hoeft te worden aangepast, waardoor oververhitting en verbranding van voedsel wordt voorkomen.

1. Druk op .
2. Wijzig het standaard warmteniveau door herhaaldelijk op  te drukken.
3. Doe pas olie en voedsel in de pan als de kookplaat aangeeft dat de pan de beoogde temperatuur heeft bereikt. Gebruik alleen koud kookgerei met een dikke, platte bodem.

Druk op  om te deactiveren.

Hints:

- Laag niveau: omelet, gebakken eieren, gebakken aardappelen (rauw)
- Gemiddeld niveau: roerei, visfilet, vissticks, zeevruchten, hamburger, gehaktballen, kotelet, kipfilet, kalkoenfilet, escalope, filet, biefstuk (medium / goed gebakken), gebakken worstjes, gebakken aardappelpasteitjes, groenten
- Hoog niveau: biefstuk (bleu), gehakt.

Om te controleren of de pan geschikt is, zet u deze ondersteboven neer. Plaats een liniaal op de basis van de pan en probeer een munt van 1, 2 of 5 eurocent (of een munt van vergelijkbare dikte) tussen de liniaal en de pan te passen. De pan is geschikt als de munt niet tussen de liniaal en de pan past.

5.14 Hob²Hood

De functie verbindt de kookplaat met de afzuigkap via een infrarood-signaalcommunicator. De afzuigkap past de ventilatorsnelheid aan op basis van de temperatuur van de kookzone. U kunt de afzuigkapventilator ook handmatig bedienen.

 Voor de meeste afzuigkappen is de functie standaard geactiveerd. Zie de gebruikershandleiding van de afzuigkap voor meer informatie.

Automatische modus

De automatische modus biedt verschillende snelheidsopties (H0 - Off tot H6 - Intens). Om de standaardoptie (H5) te wijzigen, gaat u naar de gebruikersinstellingen. Zie "Menu-structuur".

Voor opties H1 – H6 wordt de verlichting van de afzuigkap automatisch geactiveerd wanneer u de kookplaat inschakelt.

Wanneer u de kookplaat uitschakelt, kan de afzuigkapventilator gedurende een bepaalde tijd blijven werken om eventuele aanhoudende geuren na het koken weg te zuigen. Na die tijd schakelt de ventilator automatisch uit.

Handmatige modus

Schakel de kookplaat in en druk op . De automatische modus wordt uitgeschakeld. Wijzig de ventilatorsnelheid door herhaaldelijk op  te drukken.

 Om de automatische modus te activeren, schakelt u de kookplaat uit en weer in.

Aanwijzingen en tips

- Onderbreek het signaal tussen de kookplaat en de afzuigkap niet (bijv. door het bedieningspaneel van de kookplaat af te dekken).
- Bescherm het paneel van de afzuigkap tegen direct zonlicht en halogeenlicht.
- Gebruik geen andere op afstand bediende apparaten terwijl de functie werkt, omdat deze het signaal kunnen storen.

5.15 Menustructuur

Symbool	Instellingen
b	Geluid
P	Energiebeperking
H	Automatische modus van de ventilator
E	Alarm / foutgeschiedenis

Om de gebruikersinstellingen in te voeren: houd ① gedurende 3 sec ingedrukt. Houd vervolgens  ingedrukt.

Navigeren door het menu: het menu bestaat uit het instellingssymbool en een waarde. Om door de instellingen te bladeren, drukt u op  op de voorste timer. Om de instellingswaarde te wijzigen, drukt u op **+** of **-** op de voorste timer. **Om het menu te verlaten:** druk op ①.

5.16 Tips voor energiebesparing

- Gebruik bij het opwarmen van water alleen de hoeveelheid die je nodig hebt.
 - Plaats op kookgerei altijd een deksel, waar mogelijk.
 - Gebruik de restwarmte om het eten warm te houden of om het te laten smelten.
- Zie "Energie-efficiëntie" voor meer informatie.

6. KOOKGIDS

De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.

Warmte	Gebruik om het volgende te doen:	Tijd (min)
1	Houd gekookt voedsel warm. Doe een deksel op het kookgerei.	indien nodig
1 - 2	Hollandaisesaus bereiden; smelt boter, chocolade, gelatine. Roer af en toe.	5 - 25
2	Luchtige omeletten, gebakken eieren. Kook met een deksel erop.	10 - 40
2 - 3	Gerechten op basis van rijst en melk sudderen, kant-en-klare maaltijden opwarmen. Voeg ten minste twee keer zoveel vloeistof toe als rijst, meng melkgerechten tot halfweg de kooktijd.	25 - 50
3 - 4	Stoofgroenten, vis, vlees. Voeg een paar eetlepels water toe. Controleer de hoeveelheid water tijdens het koken.	20 - 45
4 - 5	Stoom aardappelen en andere groenten. Vul de pot met 1-2 cm water. Controleer het waterpeil tijdens het koken. Houd het deksel op de pot.	20 - 60
4 - 5	Grottere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen koken. Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten.	60 - 150
6 - 7	Escalopes, kalfs-cordonbleu, koteletten, stoofschotels, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts. Draai om wanneer nodig.	indien nodig
7 - 8	Röstli, gebraad, steaks frituren. Draai om wanneer nodig.	5 - 15
9	Kook water, kook pasta, schroei vlees (goulash, braadpan), frituur frietjes.	
P	Grote hoeveelheden water koken. PowerBoost is geactiveerd.	

7. ONDERHOUD EN REINIGING

7.1 Het kookplaat reinigen

- Reinig de kookplaat na elk gebruik.
 - Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.
 - Laat kookgerei niet droog koken of overmatige temperaturen bereiken.
 - Gebruik geen kookgerei dat is gemaakt van materialen die niet compatibel zijn met inductie. Dergelijke materialen kunnen krassen of vlekken op het oppervlak van de kookplaat veroorzaken.
 - Krassen of donkere vlekken op het glasoppervlak hebben geen invloed op de prestaties van de kookplaat.
 - Gebruik geen messen of ander scherp, metalen gereedschap om het glasoppervlak te reinigen.
 - Gebruik een aanbevolen schraper alleen als extra gereedschap na standaard reinigen.
- Wacht tot de kookplaat is afgekoeld en reinig het oppervlak met een vochtige doek en een niet-schurend vaatwasmiddel. Droog de oppervlakte na reiniging af met een zachte doek.
 - **Verwijder onmiddellijk:** gesmolten kunststof, plastic folie, zout, suiker en voedsel met suiker. Gebruik een schraper en wees voorzichtig om geen brandverwondingen op te lopen.
 - **Verwijderen wanneer de kookplaat voldoende koel is:** kalkringen, watterringen, vetvlekken, verbrande voedselresten, glanzende metaalverkleuring. Reinig het oppervlak zoals hierboven beschreven. Gebruik een zachte doek en een oplossing van water en azijn om glanzende metaalachtige verkleuringen te verwijderen.

8. PROBLEEMOPLOSSING

i Als u geen oplossing voor het onderstaande probleem kunt vinden, neem dan contact op met een geautoriseerd servicecentrum.

U kunt de kookplaat niet activeren/gebruiken.

- Controleer of de kookplaat correct is aangesloten op de elektrische voeding.
- Verzeker je ervan dat de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekering herhaaldelijk doorslaat of als u een constant piepgeluid hoort, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien om de installatie te inspecteren.
- Zorg ervoor dat het bedieningspaneel schoon is en niet wordt belemmerd door kookgerei/vreemde voorwerpen.

De kookplaat schakelt na enige tijd vanzelf uit.

- Dit is geen storing. In bepaalde situaties schakelt de kookplaat automatisch uit om de veiligheid te waarborgen. Zie "Automatische uitschakeling".

De maximale warmteinstelling voor een van de kookzones is niet beschikbaar of

deze blijft veranderen tussen twee niveaus.

- Dit is geen storing. Zie "Stroommanagement".
- Verlaag de warmtestand van de andere kookzones die op dezelfde fase zijn aangesloten.

Hob®Hood werkt niet.

- Zorg ervoor dat niets het bedieningspaneel bedekt of het signaal blokkeert.
- Verplaats het kookgerei naar een andere kookzone of schakel de afzuigkap in de handmatige modus.

SenseBoil®/SenseFry werkt niet.

- Gebruik koud kookgerei op een kookzone zonder restwarmte.
- Stel het vermogensniveau van de kookplaat in op een hogere waarde. Zorg ervoor dat het gekozen vermogen aansluit op de zekeringenkast in huis. Zie "Energiebeperking".

E en een cijfer verschijnen.

- Schakel de kookplaat uit, wacht enkele minuten en schakel ze dan weer in. Als het probleem aanhoudt, neem je contact op met een erkende servicedienst.

Het bedieningspaneel knippert.

- Gebruik kookgerei met een bodemdiameter die gelijk is aan de grootte van de kookzone.
 - Controleer dat het kookgerei geschikt is voor inductie.

F en 1/2/3 **verschijnen tegelijkertijd.**
- Controleer dat het kookgerei voldoet aan de vereisten van de functie. Zie "Sense-Boil®".
 - Controleer dat het kookgerei is gevuld met de juiste hoeveelheid water.
 - Vermijd gebruik van deze functie met andere vloeistoffen dan water.

9. TECHNISCHE GEGEVENS

9.1 Typeplaatje

Model V84IIB30IB
Type 62 D4A 01 AA
Inductie
Serienummer
AEG

PNC 949 598 538 01
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Gemaakt in. Duitsland
7.35 kW


9.2 Specificatie kookzones

Het vermogen van de kookzones kan enigszins afwijken van de onderstaande gegevens, afhankelijk van het materiaal en de afmetingen van het kookgerei.

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale duur [min]	Diameter van het kookgerei [mm]
Links voor	2300	3200	10	125 - 210
Links achter	2300	3200	10	125 - 210
Midden voor	1400	2500	4	125 - 145
Rechtsachter	2300	3600	10	205 - 240

10. ENERGIEVERBRUIK

10.1 Productinformatie volgens (EU) Nr. 66/2014

De energiemetingen betreffende het kookgebied worden geïdentificeerd door de markeringen van de respectievelijke kookzones.

Modelnummer	V84IIB30IB	
Type kookplaat	Inbouwcookplaat	
Aantal kookzones	4	
Verwarmingstechnologie	Inductie	
Diameter van ronde kookzones (Ø)	Links voor	21.0 cm
	Links achter	21.0 cm
	Midden voor	14.5 cm
	Rechtsachter	24.0 cm
Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)	Links voor	180.8 Wh/kg
	Links achter	184.4 Wh/kg
	Midden voor	180.2 Wh/kg
	Rechtsachter	187.4 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)		183.2 Wh/kg

Apparaat getest volgens: EN IEC 60350-2.

10.2 Informatie-eisen volgens (EU) Nr. 2023/826

Stroomverbruik in uit-modus	0.3 W
De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	2 min

Apparaat getest volgens: EN 50564.

11. HET MILIEUPERSPECTIEF

Recycle materialen met het symbool . Gooi de verpakking in de juiste containers om het te recycleren. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi appa-

raten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar de milieustraat bij je in de buurt of neem contact op met de gemeente.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	28	7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	38
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	30	8. DÉPANNAGE.....	39
3. ASSEMBLAGE.....	32	9. DONNÉES TECHNIQUES.....	39
4. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	34	10. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	40
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	34	11. CONSIDÉRATIONS	
6. GUIDE DE CUISSON.....	37	ENVIRONNEMENTALES.....	40

1. ⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra pas être tenu responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instruc-

tions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les comme il se doit.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés pendant l'utilisation et le refroidissement.

- Activez le dispositif de sécurité enfant, s'il est disponible.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entretenir l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être supervisé (même les fonctions de cuisson automatiques). Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson, car cela pourrait provoquer un incendie.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- La fumée indique une surchauffe. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé

dans la structure encastree.

- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

AVERTISSEMENT!

Cet appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.

- Reportez-vous à la notice d'installation pour obtenir des instructions de montage détaillées.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Faites attention lorsque vous déplacez l'appareil, car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées du meuble à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.

- N'installez pas l'appareil à côté d'une porte ou sous une fenêtre pour éviter que les ustensiles de cuisine chauds ne tombent de l'appareil lorsque la porte ou la fenêtre est ouverte.
- Chaque appareil est doté de ventilateurs de refroidissement dans le fond.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir :
 - Ne rangez pas de petits objets ou de papier qui pourraient endommager les ventilateurs de refroidissement ou le système de refroidissement.
 - Gardez une distance minimale de 2 cm entre la partie inférieure de l'appareil et le contenu du tiroir.
- Ôtez tout panneau de séparation installé dans le meuble sous l'appareil.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous de pouvoir accéder à la fiche secteur après l'installation.
- Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours la prise secteur.
- N'utilisez que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles, (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolation déconnectant l'appareil du secteur à tous les pôles, d'une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm.
- Si le code E3 s'affiche, débranchez l'appareil et vérifiez le branchement électrique et la tension secteur.

2.2 Branchement électrique

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié
- L'appareil doit être raccordé à la terre.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération.
- Assurez-vous que les paramètres sur la plaque signalétique sont compatibles avec les étalonnages électriques de l'alimentation secteur.
- Des câbles ou des fiches secteur desserrés ou incorrects peuvent entraîner une surchauffe de la borne.
- Utilisez le câble secteur approprié.
- Ne laissez pas le câble secteur s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Utilisez le collier anti-traction sur le câble secteur.
- Assurez-vous que le câble ou la fiche secteur (le cas échéant) ne touchent pas les surfaces chaudes.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et de rallonges.
- Évitez d'endommager la fiche et le câble secteur. Si un remplacement est nécessaire, il doit être effectué par notre service après-vente agréé ou par un électricien qualifié.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fermement fixée et ne doit pas être amovible sans outils.

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Ne modifiez pas les spécifications de l'appareil.
- Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne placez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d'éliminer tout risque d'électrocution.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Déposez les aliments dans l'huile chaude avec précaution, car celle-ci peut éclabousser.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de

cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.

- N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes et les objets chauffés à distance.
- Les vapeurs d'huile chaude peuvent entraîner une combustion spontanée.
- L'huile usagée contenant des résidus alimentaires peut s'enflammer à des températures plus faibles.
- Ne placez pas de produits inflammables à proximité de l'appareil.

AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Ne placez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande pour éviter tout risque de brûlure.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de l'appareil.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Évitez de laisser des objets ou des ustensiles de cuisine tomber sur l'appareil afin de prévenir tout dommage à la surface.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Les récipients de cuisson en fonte ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures sur la surface en verre et vitrocéramique. Soulevez toujours les ustensiles de cuisine lorsque vous

devez les déplacer sur la surface de cuisson.

- Concernant la/les lampe(s) se trouvant à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions ambiantes extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas prévues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.
- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.4 Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil pour éviter la détérioration de la surface.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'appareil avec de et un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques, sauf indication contraire.

2.5 Mise au rebut

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour savoir comment mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur, puis coupez et éliminez le câble électrique.

3. ASSEMBLAGE

3.1 Avant l'installation

Pour référence ultérieure, trouvez la plaque signalétique située en bas de la plaque et notez le numéro de série

3.2 Montage de la plaque

- ① Pour connaître les dimensions d'installation et le guidage visuel, reportez-vous aux schémas d'installation situés sur les premières pages du manuel d'utilisation. Pour une installation superposée, reportez-vous au schéma A. Pour une installation intégrée, reportez-vous au schéma B.

Si vous installez la table de cuisson sous une hotte, reportez-vous aux instructions d'instal-

lation de la hotte pour connaître la distance minimale entre les appareils.

Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir, la ventilation de la table de cuisson peut chauffer les éléments rangés dans le tiroir durant la cuisson.

3.3 Fixation du joint

Installation superposée

1. Nettoyez le plan de travail autour de la zone de découpe.
2. Fixez le joint d'étanchéité 2x6 mm fourni sur le bord inférieur de la table de cuisson, le long du bord extérieur de la surface vitrocéramique. Ne l'étirez pas. Assurez-vous que les extrémités du joint se trouvent au milieu d'un bord latéral de la table de cuisson.
3. Lorsque vous découpez le joint, ajoutez quelques millimètres de longueur. Rassemblez les deux extrémités du joint.

Installation intégrée

1. Nettoyez les rainures du plan de travail.
2. Diviser la bande d'étanchéité 3x10 mm fournie en quatre bandes correspondant à la longueur des rainures.
3. Coupez les extrémités des bandes à un angle de 45°. Elles doivent s'ajuster exactement aux coins des rainures.
4. Attachez les bandes aux rainures. N'étirez pas les bandes. Faites en sorte que les extrémités des bandes ne se chevauchent pas.

Si vous montez la table de cuisson, bouchez l'espace restant entre la vitrocéramique et le plan de travail avec du silicone. Assurez-vous que la silicone ne passe pas sous la céramique de verre.

3.4 Câble de raccordement

⚠ AVERTISSEMENT!

Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.

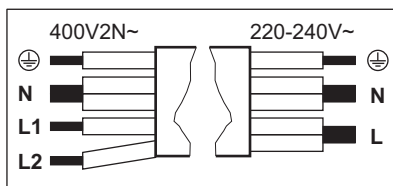
- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble secteur endommagé, utilisez le type de câble : H05V2V2-F qui résiste à une température de 90 °C ou plus. Un seul fil doit avoir une coupe transversale minimale conformément au tableau ci-dessous.

Contactez votre service après-vente. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

- Il est interdit d'effectuer des raccordements à l'aide de fiches de contact, de percer ou de souder les extrémités des fils, et de raccorder le câble sans manchon d'extrémité.

Raccordement monophasé

1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir et marron.
2. Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles marron et noir.
3. Branchez les extrémités des câbles noir et marron.
4. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).



Raccordement biphasé: 400 V2N~
(5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²)

Raccordement monophasé: 220 - 240 V~
(5x1,5 mm² or 3x4 mm²)

⊕	Vert - jaune	Vert - jaune	⊕
N	Bleu et bleu	Bleu et bleu	N
L1	Noir	Noir et marron	L
L2	Marron		

3.5 Limitation de puissance

Limitation de puissance définit la quantité totale d'énergie utilisée par la table de cuisson, dans les limites des fusibles de l'installation domestique. Par défaut, la table de cuisson est réglée sur le niveau de puissance le plus élevé possible. Assurez-vous que la puissance sélectionnée est adaptée aux fusibles de votre tableau électrique.

Si le niveau de puissance est inférieur ou égal à 2 000 W, vous ne pouvez pas activer SenseBoil® / SenseFry.

Pour diminuer ou augmenter le niveau de puissance :

1. Entrez dans le menu : maintenez la touche ① enfoncée pendant 3 secondes.

Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé .

- Appuyez sur  sur la minuterie avant jusqu'à ce que **P** apparaisse.
- Pour parcourir les réglages, appuyez sur  /  sur le minuteur avant.

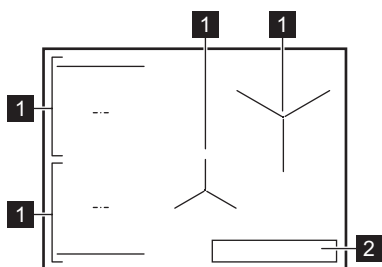
4. Appuyez sur  pour quitter.

Niveaux de puissance :

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. DESCRIPTION DU PRODUIT

4.1 Agencement des zones de cuisson



- 1 Zone de cuisson à induction
- 2 Bandeau de commande

4.2 Symboles sur le bandeau de commande et sur l'affichage

Symbole/voyant

 Allumé / A l'arrêt

Symbole/voyant

 Pause

 ,  /  Minuteur

 SenseFry

 SenseBoil®

 Bridge

 Hob²Hood

P PowerBoost

 Touches Verrouil/Sécurité enfants

E + chiffre Un dysfonctionnement s'est produit.

   OptiHeat Control

5. UTILISATION QUOTIDIENNE

5.1 Utilisation de la hotte

Maintenez la touche  enfoncée pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt la plaque. Placez l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson et réglez la température à l'aide du bandeau de commande. Pour désactiver la zone de cuisson, appuyez sur 0.

Eco Timer

Pour économiser de l'énergie, la zone de cuisson se désactive peu de temps avant que le timer ne s'arrête.

5.2 Récipients de cuisson

Le fond du récipient de cuisson doit être aussi plat et épais que possible. Nettoyez et séchez le récipient avant de le placer sur la plaque. Ne faites pas glisser ou frotter le récipient sur les bords et les coins du verre pour éviter d'ébrécher ou d'endommager la surface. Ne placez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande pour éviter d'endommager les composants électroniques.

Assurez-vous que le récipient est compatible avec l'induction (c.-à-d. qu'un aimant adhère au fond du récipient). Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le

diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson. Un récipient de plus petit diamètre peut chauffer plus lentement, tandis qu'un récipient de plus grand diamètre peut surchauffer et endommager le bandeau de commande.

Matériaux des récipients de cuisson

- **corrects** : fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouche (homologué par le fabricant).
- **incorrects** : aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Bruits pendant le fonctionnement

Le bruit peut varier en fonction du matériau du récipient et du niveau de cuisson actuel. Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil.

- craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- sifflement : un niveau de cuisson élevé est activé et l'ustensile de cuisson est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- bourdonnement : un niveau de cuisson élevé est activé.
- cliquetis : une commutation électrique se produit.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur de refroidissement fonctionne.
- son rythmique : un récipient est détecté.

5.3 Détection de récipient

Cette fonction indique la présence d'ustensiles de cuisson sur la plaque et désactive les zones de cuisson si aucun ustensile n'est détecté pendant 120 sec.

5.4 Arrêt automatique

Comme mesure de sécurité, la plaque s'éteint automatiquement dans certaines conditions (par exemple, lorsque toutes les zones de cuisson sont désactivées, lorsque aucun réglage de chaleur n'est sélectionné après activation, ou lorsque le contenu des ustensiles de cuisson s'est évaporé entièrement).

5.5 OptiHeat Control (indicateur de chaleur résiduelle en 3 étapes)

Le voyant indique qu'une zone de cuisson est encore chaude. Tant que le voyant est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle. L'indicateur s'éteint lorsque la zone de cuisson s'est refroidie.

5.6 Gestion alimentation

Si la table de cuisson atteint la limite de puissance maximale disponible, la puissance des zones de cuisson sera automatiquement réduite afin de protéger les fusibles de l'installation domestique. Pour les zones de cuisson à puissance réduite, le bandeau de sélection clignote et indique les plus hauts niveaux de cuisson possibles.

5.7 P PowerBoost

Pour activer le niveau de cuisson maximum pendant une durée limitée. Vous pouvez l'utiliser pour faire bouillir l'eau plus rapidement.

Appuyez sur **P** pour activer. Une fois le temps écoulé, la zone de cuisson revient au niveau de cuisson le plus élevé. Pour désactiver la fonction, modifiez le niveau de cuisson.

5.8 Minuteur

Pour spécifier la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson.

Réglez une température sur la zone de cuisson et appuyez sur . Réglez le temps en utilisant $\div$ / — , puis confirmez avec . Lorsque le temps imparti est écoulé, la zone de cuisson se désactive. Pour annuler le timer, appuyez sur , puis sur — jusqu'à ce que 00 apparaisse sur l'affichage.

Vous pouvez également utiliser la fonction comme minuteur lorsque la plaque de cuisson est allumée mais qu'aucune zone de cuisson n'est en marche. Appuyez sur  et réglez l'heure à l'aide de $\div$ / — .

5.9 || Pause

Cette fonction sélectionne le niveau de cuisson le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées.

La fonction n'arrête aucun timer actif.

Pour activer/désactiver, appuyez sur **||**.

5.10 Touches Verrouil/Sécurité enfants

Pour verrouiller/déverrouiller le bandeau de commande selon les besoins.

Pour verrouiller brièvement le bandeau de commande pendant la cuisson : appuyez sur  une fois. Appuyez à nouveau pour déverrouiller. Pour éviter un fonctionnement accidentel de la plaque : maintenez  enfoncé pendant 3 sec pendant que toutes les zones

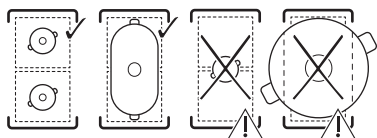
sont désactivées, puis éteignez la plaque. La fonction reste active lorsque vous éteignez la table de cuisson. Pour désactiver la fonction, allumez la plaque, maintenez la touche  pendant 3 sec, puis éteignez la plaque.

5.11 Bridge

Pour coupler deux zones de cuisson juxtaposées afin qu'elles fonctionnent comme une seule. Vous pouvez l'utiliser pour cuisiner avec de grands récipients (par ex. plancha). Assurez-vous que le récipient couvre les centres des deux zones de cuisson. Si le récipient est placé entre les centres des zones, la fonction ne sera pas activée.

1. Réglez le niveau de cuisson de l'une des zones.
2. Appuyez sur .
3. Modifiez le niveau de cuisson si nécessaire.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur .



5.12 SenseBoil®

Pour ajuster automatiquement la température de l'eau pour qu'elle ne déborde pas après avoir atteint le point d'ébullition.

1. Placez une casserole remplie d'eau froide sur une zone de cuisson sans chaleur résiduelle.
2. Appuyez sur .

Une fois que l'eau atteint le point d'ébullition, le réglage de la chaleur diminue automatiquement.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur  ou 0.

Conseils :

- Cette fonction est idéale pour faire bouillir de l'eau et cuire des pommes de terre entières et non pelées.
- Pour éviter une ébullition excessive, laissez 4 cm de vide à partir du bord du récipient.
- Utilisez entre 1 et 5 l d'eau.
- N'ajoutez du sel que lorsque le point d'ébullition est atteint.

- N'utilisez pas cette fonction avec un récipient vide.
- Cette fonction ne fonctionne pas avec les récipients anti-adhésifs.
- Il est impossible d'activer Bridge lorsque la fonction est activée.

5.13 SenseFry

Pour frire avec des niveaux de cuisson contrôlés automatiquement adapté à différents types d'aliments. La plaque maintient la température pendant la cuisson sans besoin d'ajustement manuel, empêchant les aliments de surchauffer et de brûler.

1. Appuyez sur .
2. Changez le niveau de chaleur par défaut en appuyant sur  à plusieurs reprises.
3. Ne mettez de l'huile et des aliments à l'intérieur de la casserole que lorsque la plaque de cuisson signale que la casserole a atteint la température prévue. Utilisez uniquement des récipients froids à fond plat épais.

Pour désactiver, appuyez sur .

Conseils :

- Faible niveau de cuisson : omelette, œufs frits, pommes de terre frites (cruës)
- Niveau de cuisson moyen : œufs brouillés, filet de poisson, bâtonnets de poisson, fruits de mer, hamburger, boulettes de viande, côtelette, blanc de poulet, blanc de dinde, escalope, filet, steak (moyen/bien cuit), saucisses frites, galettes de pommes de terre frites, légumes
- Niveau de cuisson élevé : steak (saignant), viande hachée.

Pour vérifier si la casserole est adaptée, mettez-la à l'envers. Placez une règle sur le fond de la casserole et essayez d'insérer une pièce de 1, 2 ou 5 centimes d'euro (ou toute pièce de même épaisseur) entre la règle et la casserole. La casserole est adaptée si vous ne pouvez pas placer la pièce entre la règle et la casserole.

5.14 Hob²Hood

La fonction connecte la plaque à la hotte via un communicateur à signal infrarouge. La hotte ajuste le niveau de vitesse du ventilateur en fonction de la température de la zone de cuisson. Vous pouvez également faire fonctionner le ventilateur de hotte manuellement.

❗ Pour la plupart des hottes, la fonction est activée par défaut. Pour plus d'informations, reportez-vous à la notice d'utilisation de la hotte.

Mode automatique

Le mode automatique propose plusieurs options de vitesse (H0 - éteint à H6 - intense). Pour changer l'option par défaut (H5), entrez dans les configurations utilisateur. Reportez-vous à la section « Structure du menu ».

Pour les options H1 – H6, l'éclairage de la hotte s'active automatiquement lorsque vous allumez la plaque.

Lorsque vous éteignez la plaque, le ventilateur de hotte peut fonctionner pendant encore un certain temps pour éliminer les odeurs persistantes après la cuisson. Après ce temps, le ventilateur se désactive automatiquement.

Mode manuel

Allumez la plaque et appuyez sur . Le mode automatique se désactive. Modifiez la vitesse du ventilateur en appuyant plusieurs fois sur .

❗ Pour activer le mode automatique, éteignez la plaque et rallumez-la.

Conseils

- N'interrompez pas le signal entre la plaque et la hotte (par exemple en couvrant le bandeau de commande de la plaque).
- Protégez le bandeau de la hotte de la lumière du soleil directe et de l'éclairage halogène.
- N'utilisez pas d'autres appareils télécommandés pendant que la fonction

fonctionne, car ils pourraient bloquer le signal.

5.15 Structure du menu

Symbole	Réglage
b	Signal sonore
P	Limitation de puissance
H	Mode automatique du ventilateur.
E	Historique des alarmes / erreurs

Pour entrer dans les paramètres utilisateur : appuyez et maintenez enfoncé ① pendant 3 sec. Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé .

Navigation dans le menu : le menu est constitué du symbole de réglage et d'une valeur. Pour parcourir les réglages, appuyez sur  sur le minuteur avant. Pour modifier la valeur du réglage, appuyez sur  ou  sur le minuteur avant. **Pour quitter le menu :** appuyez sur ①.

5.16 Conseils pour économiser l'énergie

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.
- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre.

Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Efficacité énergétique ».

6. GUIDE DE CUISSON

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Température-Utilisez pour : re		Durée (min)
1	Gardez au chaud les aliments cuits. Placez un couvercle sur le récipient.	si nécessaire
1 - 2	Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine. Mélangez de temps en temps.	5 - 25
2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte. Cuisiner avec un couvercle.	10 - 40

Température	Utilisez pour :	Durée (min)
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés. Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.	25 - 50
3 - 4	Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur. Ajouter quelques cuillères à soupe d'eau. Vérifiez la quantité d'eau pendant la cuisson.	20 - 45
4 - 5	Pommes de terre à la vapeur et autres légumes. Remplissez la casserole avec 1-2 cm d'eau. Vérifiez le niveau d'eau pendant la cuisson. Gardez le couvercle fermé.	20 - 60
4 - 5	Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes. Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.	60 - 150
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets. Retournez-le si nécessaire.	si nécessaire
7 - 8	Faire frire : galettes de pommes de terre, biftecks, steaks. Retournez-le si nécessaire.	5 - 15
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.	
P	Faire bouillir de grandes quantités d'eau. PowerBoost est activé.	

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

7.1 Nettoyage de la table de cuisson

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement ou atteindre des températures excessivement élevées.
- N'utilisez pas de récipients en matériaux incompatibles avec l'induction. Ces matériaux peuvent rayer ou tacher la surface de la plaque.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface en verre n'affectent pas les performances de la plaque.
- N'utilisez pas de couteaux ou d'autres outils métalliques tranchants pour nettoyer la surface en verre.
- Utilisez un grattoir recommandé uniquement comme outil supplémentaire après le nettoyage standard.

- Attendez que la plaque refroidisse et nettoyez la surface avec un chiffon humide et un gel, poudre ou tablette non abrasif. Après le nettoyage, essuyez la surface avec un chiffon doux.
- **Retirer immédiatement** : plastique fondu, feuille de plastique, sel, sucre et aliments contenant du sucre. Utilisez un grattoir et veillez à ne pas vous brûler.
- **Enlevez lorsque la plaque a suffisamment refroidi** : traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisses, restes d'aliments brûlés, décoloration métallique brillante. Nettoyez la surface comme décrit ci-dessus. Pour éliminer les décolorations métalliques brillantes, utilisez un chiffon doux et une solution d'eau et de vinaigre.

8. DÉPANNAGE

❗ Si vous ne trouvez pas de solution au problème ci-dessous, contactez un service après-vente agréé.

Impossible d'activer la plaque et de la faire fonctionner.

- Vérifiez que la plaque est correctement branchée à une source d'alimentation électrique.
- Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si le fusible saute à plusieurs reprises ou si vous entendez un bip constant, contactez un électricien qualifié pour inspecter l'installation.
- Assurez-vous que le bandeau de commande est propre et non obstrué par des ustensiles de cuisson ou des objets étrangers.

La plaque s'éteint toute seule au bout d'un certain temps.

- Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement. Dans certaines situations, la plaque s'éteint automatiquement pour maintenir la sécurité. Reportez-vous à la section Fonction « Arrêt automatique »

Le réglage de chaleur maximum pour l'une des zones de cuisson n'est pas disponible ou il n'arrête pas d'osciller entre deux niveaux.

- Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement. Reportez-vous à la section Fonction « Gestion alimentation »
- Diminuez la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase.

Hob²Hood ne fonctionne pas.

- Assurez-vous que rien ne couvre le bandeau de commande ou ne bloque le signal.

- Déplacez les ustensiles de cuisson vers une autre zone de cuisson ou activez la hotte en mode manuel.

SenseBoil®/SenseFry ne fonctionne pas.

- Utilisez des ustensiles de cuisson froids sur une zone de cuisson sans chaleur résiduelle.
- Réglez le niveau de puissance de la plaque sur une valeur supérieure. Assurez-vous que la puissance sélectionnée est adaptée aux fusibles de votre tableau électrique. Reportez-vous à la section Fonction « Limitation de puissance »

E et un chiffre apparaît.

- Éteignez la plaque, attendez quelques minutes, puis rallumez-la. Si le problème persiste, contactez un service après-vente agréé.

Le bandeau de commande clignote.

- Utilisez un récipient avec un diamètre de fond similaire à la taille de la zone de cuisson.
- Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est compatible avec l'induction.

F et 1/2/3 s'affichent simultanément.

- Assurez-vous que l'ustensile de cuisson répond aux exigences de la fonction. Reportez-vous à la section Fonction « SenseBoil® »
- Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est rempli de la bonne quantité d'eau.
- Évitez d'utiliser la fonction avec d'autres liquides que de l'eau.

9. DONNÉES TECHNIQUES

9.1 Plaque signalétique

Modèle V84IIB30IB
Type 62 D4A 01 AA
Induction
Numéro de série
AEG

PNC 949 598 538 01
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fabriqué en : Allemagne
7.35 kW



9.2 Caractéristiques des zones de cuisson

La puissance des zones de cuisson peut légèrement différer des données ci-dessous, en fonction du matériau et des dimensions des récipients de cuisson.

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre de l'ustensile [mm]
Avant gauche	2300	3200	10	125 - 210
Arrière gauche	2300	3200	10	125 - 210
Avant centrale	1400	2500	4	125 - 145
Arrière droite	2300	3600	10	205 - 240

10. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

10.1 Informations produits selon (EL) nr 66/2014

Les mesures d'énergie se rapportant à la surface de cuisson sont identifiées par les repères des zones de cuisson correspondantes.

Identification du modèle		V84IIB30IB
Type de table de cuisson		Plan de cuisson intégré
Nombre de zones de cuisson		4
Technologie de chauffage		Induction
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant gauche	21.0 cm
	Arrière gauche	21.0 cm
	Avant centrale	14.5 cm
	Arrière droite	24.0 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche	180.8 Wh/kg
	Arrière gauche	184.4 Wh/kg
	Avant centrale	180.2 Wh/kg
	Arrière droite	187.4 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		183.2 Wh/kg

Appareil testé conformément aux normes : EN IEC 60350-2.

10.2 Informations requises selon (EL) nr 2023/826

Consommation d'énergie pondérée en mode « arrêt »	0,3 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	2 min

Appareil testé conformément aux normes : EN 50564.

11. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole . Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé

humaine en recyclant les déchets des appareils électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils marqués du symbole  avec les déchets ménagers. Rapportez ce

produit à votre centre de recyclage local ou
renseignez-vous auprès de votre mairie.

FR Concerne la France uniquement :



FR
Cet appareil,
ses accessoires
et cordons
se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE





FR



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN	42	7. REINIGUNG UND PFLEGE.....	52
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	44	8. FEHLERBEHEBUNG.....	53
3. MONTAGE.....	46	9. TECHNISCHE DATEN.....	53
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	48	10. ENERGIEEFFIZIENZ.....	54
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	48	11. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG	54
6. GARANLEITUNG.....	51		

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Installation und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferten Anweisungen durch. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicher-

heit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es sachgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während

des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere während der Nutzung und Kühlung fern.

- Aktivieren Sie die Kinderschutzvorrichtung, falls verfügbar.
- Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder pflegen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- **WARNUNG: Brandgefahr:** Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- **VORSICHT:** Der Garvorgang muss überwacht werden (einschließlich der automatischen Koch-Funktionen). Ein kurzer Garvor-

gang muss kontinuierlich überwacht werden.

- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und könnte zu einem Brand führen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Rauchbildung deutet auf Überhitzung hin. Verwenden Sie niemals Wasser, um das Kochfeuer zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und löschen Sie Flammen beispielsweise mit einer Löschdecke oder einem Deckel.
- **WARNUNG:** Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der von einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden,

da diese heiß werden können.

- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche einen Sprung hat, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unter-

brechen. Verständigen Sie in jedem Fall das autorisierte Servicezentrum.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von dem Hersteller, seinem autorisierten Servicezentrum oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, diejenigen, die vom Hersteller in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlen werden, oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Installation

WARNUNG!

Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Techniker installiert werden.

WARNUNG!

Andernfalls besteht Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.

- Ausführliche Montageanweisungen finden Sie in der Installationsbroschüre.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen, da es schwer ist. Tragen Sie Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten des Schanks mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Stellen Sie das Gerät nicht neben einer Tür oder unter einem Fenster auf, um zu

verhindern, dass heißes Kochgeschirr aus dem Gerät fällt, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.

- Jedes Gerät besitzt Kühlventilatoren auf seiner Unterseite.
- Ist das Gerät über einer Schublade installiert:
 - Lagern Sie keine kleinen Gegenstände oder Papier, die die Ventilatoren beschädigen oder das Kühlsystem beeinträchtigen könnten.
 - Zwischen der Unterseite des Geräts und dem Inhalt der Schublade muss ein Mindestabstand von 2 cm eingehalten werden.
- Entfernen Sie Trennplatten, die im Küchenmöbel unter dem Gerät installiert sind.

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sollten von einer qualifizierten Elektrofachkraft vorgenommen werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Trennen Sie das Gerät vor jeglichem Betrieb von der Stromversorgung.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Lose oder fehlerhafte Netzkabel oder Stecker können zu einer Überhitzung der Klemme führen.
- Verwenden Sie das richtige Netzkabel.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht verknoten.
- Stellen Sie sicher, dass ein Stoßschutz installiert ist.
- Verwenden Sie die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel oder der Stecker (falls zutreffend) keine heißen Oberflächen berührt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel.
- Vermeiden Sie es, den Netzstecker und das Kabel zu beschädigen. Falls ein Austausch erforderlich ist, muss dieser von unserem autorisierten Servicezentrum oder einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Der Stoßschutz von stromführenden und isolierten Teilen muss sicher befestigt

werden und darf ohne Werkzeug nicht entfernbar sein.

- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie nach der Installation den Zugang zum Netzstecker sicher.
- Wenn die Netzsteckdose locker ist, darf der Netzstecker nicht eingesteckt werden.
- Trennen Sie das Gerät nicht, indem Sie am Netzkabel ziehen. Ziehen Sie immer am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur korrekte Trennvorrichtungen: Leitungsschutzschalter, Sicherungen (aus der Halterung entfernte Schraubsicherungen), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann, mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm.
- Wenn der E3-Code erscheint, trennen Sie das Gerät und überprüfen Sie den elektrischen Anschluss sowie die Netzspannung.

2.3 Verwendung

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzone nach jedem Gebrauch aus.
- Stellen Sie kein Besteck oder Topfdeckel auf die Kochzonen, da diese heiß werden können.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es in Kontakt mit Wasser gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Ist die Oberfläche des Geräts gesprungen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung, um einen Stromschlag zu verhindern.

- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Geben Sie die Lebensmittel vorsichtig in das heiße Öl, da es spritzen kann.
- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie oder andere Materialien zwischen der Kochfläche und dem Kochgeschirr, sofern vom Hersteller dieses Geräts nicht anders angegeben.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.

WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr.

- Erhitzte Fette und Öle können entzündliche Dämpfe freisetzen. Flammen und erhitzte Objekte fernhalten.
- Heißöldämpfe können eine Selbstentzündung verursachen.
- Gebrauchtes Öl mit Speiseresten kann sich bei niedrigeren Temperaturen entzünden.
- Stellen Sie keine entflammbare Produkte in die Nähe des Geräts.

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Lassen Sie heißes Kochgeschirr nicht auf dem Bedienfeld, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Legen Sie keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Geräts.
- Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Um Beschädigungen der Oberfläche zu vermeiden, achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochutensilien auf das Gerät fallen.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer

an dem Glas / der Glaskeramik verursachen. Heben Sie das Kochgeschirr immer an, wenn Sie es auf der Kochfläche bewegen müssen.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z. B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbelichtung geeignet.
- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an das autorisierte Servicezentrum. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

2.4 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten, weichen Lappen. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände, sofern nicht anders angegeben.

2.5 Entsorgung

WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Netzversorgung und entsorgen Sie anschließend das Stromkabel.

3. MONTAGE

3.1 Vor der Installation

Für zukünftige Referenzzwecke finden Sie bitte das Typenschild an der Unterseite des Kochfeldes und notieren Sie die Seriennummer

3.2 Zusammenbau des Kochfelds

❗ Für Einbaumaße und visuelle Hinweise beachten Sie bitte die Installationsdiagramme auf den ersten Seiten der Bedienungsanleitung.
Für die aufliegende Montage siehe Diagramm **A**. Für die integrierte Montage siehe Diagramm **B**.

Wenn Sie das Kochfeld unter einer Dunstabzugshaube installieren, beachten Sie bitte die Montageanleitung der Dunstabzugshaube für den Mindestabstand zwischen den Geräten.

Ist das Gerät über einer Schublade installiert, kann die Kochfeldbelüftung die in der Schublade aufbewahrten Gegenstände während des Garvorgangs aufwärmen.

3.3 Anbringen der Dichtung

Aufliegende Montage

1. Reinigen Sie die Arbeitsplatte um den Ausschnitt herum.
2. Bringen Sie das mitgelieferte 2x6 mm Dichtungsband umlaufend auf der Unterseite des Kochfelds entlang des äußeren Randes der Glaskeramikscheibe an. Nicht dehnen. Stellen Sie sicher, dass sich die Enden des Dichtungsbands in der Mitte auf einer der Seiten des Kochfelds befinden.
3. Geben Sie einige Millimeter zur Länge hinzu, wenn Sie das Dichtungsband zuschneiden. Fügen Sie die beiden Enden des Dichtungsbands zusammen.

Integrierte Montage

1. Reinigen Sie die Fräsungen in der Arbeitsplatte.
2. Schneiden Sie den mitgelieferten 3x10 mm Dichtungsstreifen in vier Streifen, die der Länge der Falze entsprechen.
3. Schneiden Sie die Enden der Streifen in einem Winkel von 45°. Sie sollten genau in die Ecken der Fräsungen passen.
4. Befestigen Sie die Streifen an den Fräsungen. Dehnen Sie die Streifen nicht. Kleben Sie die Enden der Streifen nicht übereinander.

Nach der Montage des Kochfelds dichten Sie den verbleibenden Spalt zwischen der Glaskeramikplatte und der Arbeitsplatte mit Silikon ab. Stellen Sie sicher, dass das Silikon nicht unter die Glaskeramik gelangt.

3.4 Anschlusskabel

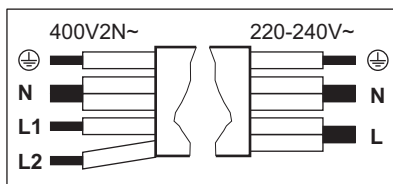
⚠️ WARNUNG!

Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel geliefert.
- Um das beschädigte Netzkabel zu ersetzen, verwenden Sie folgenden Kabeltyp: H05V2V2-F der einer Temperatur von 90 °C oder höher standhält. Ein einzelner Draht muss einen Mindestquerschnitt gemäß der nachstehenden Tabelle haben. Wenden Sie sich bitte an Ihr lokales Servicezentrum. Das Anschlusskabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.
- Verbindungen über Kontaktstecker, durch Anbohren oder Löten der Drahtenden sowie das Anschließen des Kabels ohne Aderendhülse sind verboten.

Einphasiger Anschluss

1. Entfernen Sie die Aderendhülse von schwarzen und braunen Adern.
2. Entfernen Sie einen Teil der Isolierung der braunen und schwarzen Kabelenden.
3. Verbinden Sie die Enden der schwarzen und braunen Kabel.
4. Bringen Sie eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).



Zweiphasige Verbindung: 400 V2N~
(5x1,5 mm² oder 4x2,5 mm²)

Einphasige Verbindung: 220 - 240 V~
(5x1,5 mm² oder 3x4 mm²)

	Grün – gelb	Grün – gelb	
N	Blau und blau	Blau und blau	N
L1	Schwarz	Schwarz und braun	L
L2	Braun		

3.5 Leistungsbegrenzung

Leistungsbegrenzung definiert, wie viel Strom das Kochfeld insgesamt verbraucht, innerhalb der Grenzen der Hausinstallationssicherungen. Das Kochfeld ist standardmäßig auf die höchste verfügbare Leistungsstufe eingestellt. Achten Sie darauf, dass die gewählte Leistungsstufe für die Sicherungen in der Hausinstallation geeignet ist.

Wenn die Leistungsstufe unter oder bei 2,000 W liegt, können Sie SenseBoil® / SenseFry nicht aktivieren.

Verringern oder Erhöhen der Leistungsstufe:

1. Öffnen Sie das Menü: Halten Sie ① 3 Sekunden lang gedrückt. Danach halten Sie  gedrückt.

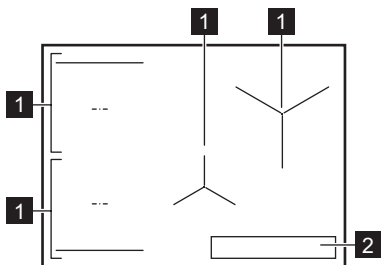
2.  auf dem vorderen Timer drücken, bis **P** angezeigt wird.
3. Um zwischen den Einstellungen zu navigieren, drücken Sie **—** / **+** auf dem vorderen Timer.
4. ① zum Beenden drücken.

Leistungsstufen:

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. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Anordnung der Kochflächen



- 1 Induktionskochzone
2 Bedienfeld

4.2 Symbole auf dem Bedienfeld und im Display

Symbol / Anzeige

① Ein / Aus

Symbol / Anzeige

|| Pause

 , + / - Timer

 SenseFry

 SenseBoil®

 Bridge

 Hob²Hood

P PowerBoost

 Verriegelung/Kindersicherung

 + Ziffer Es ist eine Störung aufgetreten.

 ,  ,  OptiHeat Control

5. TÄGLICHER GEBRAUCH

5.1 Gebrauch des Kochfeldes

Halten Sie ① gedrückt, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone und wählen Sie mit

der Bedienleiste die gewünschte Kochstufe. Um eine Kochzone auszuschalten, drücken Sie 0.

Eco Timer

Um Energie zu sparen, deaktiviert sich die Kochzone kurz vor Ablauf des Timers.

5.2 Kochgeschirr

Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein. Reinigen und trocknen Sie es, bevor Sie Kochgeschirr auf das Kochfeld stellen. Schieben oder reiben Sie das Kochgeschirr nicht an den Kanten und Ecken des Glases, um ein Absplintern oder eine Beschädigung der Glasoberfläche zu vermeiden. Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld, um Schäden an den elektronischen Teilen zu vermeiden.

Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr induktionskompatibel ist (d. h. ein Magnet klebt an seiner Basis). Verwenden Sie für eine optimale Wärmeübertragung Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzone entspricht. Kochgeschirr mit kleinerem Durchmesser erwärmt sich möglicherweise langsamer, während Kochgeschirr mit größerem Durchmesser überhitzen und das Bedienfeld beschädigen kann.

Kochgeschirrmaterial

- **Korrekt:** Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, Boden aus mehreren Schichten verschiedener Materialien (vom Hersteller als geeignet gekennzeichnet).
- **Falsch:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Geräusche während des Betriebs

Je nach Material des Kochgeschirrs und der aktuellen Kochstufe können die Geräusche variieren. Sie sind normal und weisen nicht auf eine Fehlfunktion hin.

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifgeräusch: Es ist eine hohe Kochstufe aktiviert und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Eine hohe Heizstufe ist aktiviert.
- Klicken: elektrisches Schalten erfolgt.
- Zischen, Summen: Der kühlende Ventilator arbeitet.
- Rhythmischer Geräusch: Kochgeschirr wird erkannt.

5.3 Topferkennung

Diese Funktion zeigt an, dass Kochgeschirr auf dem Kochfeld vorhanden ist, und deaktiviert die Kochzonen, wenn innerhalb von 120 Sek kein Kochgeschirr erkannt wird.

5.4 Automatische Abschaltung

Als Sicherheitsmaßnahme schaltet sich das Kochfeld unter bestimmten Bedingungen automatisch aus (z. B. wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind, nach dem Einschalten keine Kochzone gewählt wurde oder wenn Kochgeschirr leerkocht).

5.5 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige)

Die Anzeige signalisiert, dass eine Kochzone immer noch heiß ist. Solange die Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme. Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

5.6 Leistung

Wenn das Kochfeld die maximale verfügbare Leistung erreicht, wird die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert, um die Sicherungen der Hausinstallation zu schützen. Bei Kochzonen, deren Leistung reduziert ist, blinkt die Bedienleiste und zeigt die maximal möglichen Heizstufen an.

5.7 P PowerBoost

Um die maximale Kochstufe für eine begrenzte Zeit zu aktivieren. Damit können Sie Wasser schneller zum Kochen bringen.

Mit **P** aktivieren. Nach Ablauf der begrenzten Zeit kehrt die Kochzone zur höchsten Kochstufe zurück. Ausschalten der Funktion: Ändern Sie die Kochstufe.

5.8 Timer

Zur Festlegung der Betriebszeit einer Kochzone.

Stellen Sie eine Kochstufe auf der Kochzone ein und drücken Sie . Stellen Sie die Zeit mit $+$ / $-$ ein, dann bestätigen Sie mit . Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird die Kochzone ausgeschaltet. Um den Timer abubrechen, drücken Sie , dann drücken Sie $-$ bis 00 auf dem Display angezeigt wird.

Sie können die Funktion auch als Kurzzeitwecker verwenden, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, aber keine der Kochzonen funktioniert.  drücken und die Zeit mit $+$ / $-$ einstellen.

5.9 || Pause

Die Funktion stellt alle aktiven Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe ein.

Die Funktion stoppt keine aktiven Timer.

Zum Ein- und Ausschalten drücken Sie .

5.10 Verriegelung/ Kindersicherung

Zum Verriegeln / Entriegeln des Bedienfelds nach Bedarf.

Um das Bedienfeld während des Kochens zu verriegeln, drücken sie  einmal. Zum Entsperren erneut drücken. Um einen versehentlichen Betrieb des Kochfelds zu verhindern:

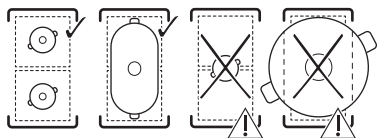
Halten Sie  für 3Sek gedrückt, während alle Zonen deaktiviert sind, und schalten Sie dann das Kochfeld aus. Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, bleibt die Funktion weiterhin aktiv. Um die Funktion auszuschalten, schalten Sie das Kochfeld ein, halten Sie  für 3 Sek lang gedrückt und schalten Sie das Kochfeld aus.

5.11 Bridge

Um zwei seitliche Kochzonen miteinander zu verbinden, damit sie wie eine funktionieren. Sie können damit mit großem Kochgeschirr (z. B. Plancha) kochen. Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr die Mitte beider Kochzonen bedeckt. Wenn das Kochgeschirr zwischen den Mitten der Zonen platziert wird, wird die Funktion nicht aktiviert.

1. Stellen Sie die Kochstufe für eine der Zonen ein.
2.  drücken.
3. Ändern Sie die Kochstufe nach Bedarf.

Zum Ausschalten der Funktion  drücken.



5.12 SenseBoil®

Mit dieser Funktion wird die Temperatur des Wassers automatisch angepasst, so dass es nicht überkocht, sobald es den Siedepunkt erreicht.

1. Stellen Sie einen Topf mit kaltem Wasser auf eine Kochzone ohne Restwärme.
2.  drücken.

Sobald das Wasser den Siedepunkt erreicht hat, wird die Kochstufe automatisch reduziert.

Um die Funktion zu deaktivieren, drücken Sie

 oder 0.

Hinweise und Tipps:

- Die Funktion eignet sich am besten zum Kochen von Wasser und zum Garen ganzer, ungeschälter Kartoffeln.
- Um ein Überkochen zu verhindern, lassen Sie 4cm vom Topf bis zum Rand leer.
- Zwischen 1 und 5 l Wasser verwenden.
- Salz erst dann hinzufügen, wenn der Siedepunkt erreicht ist.
- Verwenden Sie die Funktion nicht mit leerem Kochgeschirr.
- Die Funktion funktioniert nicht mit antihafbeschichtetem Kochgeschirr.
- Es ist nicht möglich, Bridge zu aktivieren, während die Funktion arbeitet.

5.13 SenseFry

Zum Frittieren mit automatisch geregelten Temperaturstufen, geeignet für verschiedene Arten von Lebensmitteln. Das Kochfeld hält die Temperatur während des Kochens aufrecht, ohne dass eine manuelle Anpassung erforderlich ist, wodurch verhindert wird, dass das Essen überhitzt und anbrennt.

1.  drücken.
2. Ändern Sie die Standard-Temperaturstufe, indem Sie  wiederholt drücken.
3. Geben Sie Öl und Lebensmittel erst dann in die Pfanne, wenn das Kochfeld signalisiert, dass die Pfanne die gewünschte Temperatur erreicht hat. Verwenden Sie nur kaltes Kochgeschirr mit dickem, flachem Boden.

Drücken Sie  zum Deaktivieren.

Tipps:

- Niedriger Hitzeegrad: Omelette, gebratene Eier, gebratene Kartoffeln (roh)
- Mittlere Hitzeegrad: Rührei, Fischfilet, Fischstäbchen, Meeresfrüchte, Hamburger, Frikadellen, Kotelett, Hähnchenbrust, Putenbrust, Schnitzel, Filet, Steak (medium / durch), Bratwürstchen, Bratkartoffeln, Gemüse
- Hoher Hitzeegrad: Steak (blutig), Hackfleisch.

Um zu prüfen, ob die Pfanne geeignet ist, stellen Sie sie auf den Kopf. Legen Sie ein Lineal auf den Boden der Pfanne und versuchen Sie, eine 1, 2 oder 5 Eurocent-Münze (oder eine Münze ähnlicher Dicke) zwischen Lineal und Pfanne zu stecken. Die Pfanne

eignet sich, wenn die Münze nicht zwischen Lineal und Pfanne passt.

5.14 Hob²Hood

Die Funktion verbindet das Kochfeld über einen Infrarot-Signalgeber mit der Dunstabzugshaube. Die Haube passt die Ventilatorrehzahlstufe an die Temperatur der Kochzone an. Sie können den Lüfter für die Dunstabzugshaube auch manuell bedienen.

 Bei den meisten Hauben ist die Funktion standardmäßig aktiviert. Weitere Informationen entnehmen Sie bitte der Bedienungsanleitung der Abzugshaube.

Automatikmodus

Der Automatikmodus bietet mehrere Geschwindigkeitsoptionen (H0 - aus bis zu H6 - intensiv). Um die Standardoption zu ändern (H5), geben Sie die Benutzereinstellungen ein. Siehe „Menü-Struktur“.

Für Optionen H1 – H6 schaltet sich die Beleuchtung der Dunstabzugshaube automatisch ein, wenn Sie das Kochfeld einschalten.

Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, kann der Dunstabzug noch eine gewisse Zeit weiterlaufen, um eventuell verbliebene Kochgerüche zu beseitigen. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet sich der Ventilator automatisch ab.

Manueller Modus

Schalten Sie das Kochfeld ein und drücken Sie . Der Automatikmodus wird deaktiviert. Stellen Sie die Ventilatorgeschwindigkeit durch wiederholtes Drücken von  ein.

 Um den Automatikmodus zu aktivieren, schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.

Hinweise und Tipps

- Unterbrechen Sie nicht das Signal zwischen Kochfeld und

Dunstabzugshaube (z. B. durch Abdecken des Bedienfelds des Kochfelds).

- Schützen Sie die Dunstabzugshaube vor direkter Sonneneinstrahlung und Halogenlicht.
- Verwenden Sie während der Aktivierung dieser Funktion keine anderen ferngesteuerten Geräte, da diese das Signal blockieren könnten.

5.15 Menü-Struktur

Symbol	Einstellung
b	Ton
P	Leistungsbegrenzung
H	Automatikbetrieb des Ventilators
E	Alarm / Fehlerhistorie

Zur Eingabe der Benutzereinstellungen:

Halten Sie die Taste  3 Sek lang gedrückt. Danach halten Sie  gedrückt.

Navigieren im Menü: Das Menü besteht aus dem Einstellungssymbol und einem Wert. Um zwischen den Einstellungen zu navigieren,

drücken Sie  auf dem vorderen Timer. Um den Einstellungswert zu ändern, drücken Sie  oder  auf dem vorderen Timer. **Um das**

Menü zu verlassen: drücken Sie .

5.16 Tipps zur Energieeinsparung

- Wenn Sie Wasser erhitzen, verwenden Sie nur die Menge, die Sie benötigen.
- Wenn möglich, verschließen Sie das Kochgeschirr immer mit einem Deckel.
- Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

Weitere Informationen finden Sie unter „Energieeffizienz“.

6. GARANLEITUNG

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

Hitze	Verwendung:	Dauer (Min.)
1	Warmhalten von gekochten Speisen. Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.	nach Bedarf
1 - 2	Sauce Hollandaise herstellen, Butter, Schokolade, Gelatine schmelzen. Von Zeit zu Zeit rühren.	5 - 25

Hitze	Verwendung:	Dauer (Min.)
2	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier. Mit einem Deckel garen.	10 - 40
2 - 3	Reis- und Milchgerichte köcheln lassen, Fertiggerichte aufwärmen. Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.	25 - 50
3 - 4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch. Geben Sie ein paar Esslöffel Wasser hinzu. Überprüfen Sie die Wassermenge während des Prozesses.	20 - 45
4 - 5	Kartoffeln und anderes Gemüse dämpfen. Den Topf mit 1-2cm Wasser füllen. Überprüfen Sie während des Prozesses den Wasserstand. Lassen Sie den Deckel auf dem Topf.	20 - 60
4 - 5	Kochen Sie größere Mengen an Lebensmitteln, Eintopfgerichten und Suppen. Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.	60 - 150
6 - 7	Sanftes Braten von Schnitzel, Cordon bleu vom Kalb, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Krapfen. Bei Bedarf umdrehen.	nach Bedarf
7 - 8	Scharfes Braten von Rösti, Lendenstücke, Steaks. Bei Bedarf umdrehen.	5 - 15
9	Wasser kochen, Nudeln kochen, Fleisch anbraten (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.	
P	Aufkochen großer Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet.	

7. REINIGUNG UND PFLEGE

7.1 Reinigen der Kochfelds

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen und nicht zu heiß werden.
- Bitte verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Materialien, die nicht für Induktionsherde geeignet sind. Solche Materialien können die Oberfläche des Kochfeldes zerkratzen oder verschmutzen.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Glasoberfläche beeinträchtigen die Funktion des Kochfeldes nicht.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Glasoberfläche keine Messer oder andere scharfe Metallwerkzeuge.
- Verwenden Sie einen empfohlenen Schaber ausschließlich als zusätzliches Werkzeug nach der Standardreinigung.

- Bitte warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist, und führen Sie die Reinigung der Oberfläche mit einem feuchten Tuch und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel durch. Wischen Sie die Oberfläche nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- **Sofort entfernen:** geschmolzener Kunststoff, Kunststoffolie, Salz, Zucker und Lebensmittel mit Zucker. Verwenden Sie einen Schaber und achten Sie darauf, Verbrennungen zu vermeiden.
- **Entfernen, wenn das Kochfeld ausreichend kühl ist:** Kalksteinringe, Wasserringe, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbung. Reinigen Sie die Oberfläche wie oben beschrieben. Um glänzende, metallische Verfärbungen zu entfernen, verwenden Sie ein weiches Tuch und eine Lösung aus Wasser und Essig.

8. FEHLERBEHEBUNG

❗ Falls Sie unten keine Lösung für das Problem finden, wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes Servicezentrum.

Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.

- Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
- Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Wenn die Sicherung wiederholt durchbrennt oder ein anhaltender Piepton zu hören ist, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, um die Installation überprüfen zu lassen.
- Stellen Sie sicher, dass das Bedienfeld sauber und nicht durch Kochgeschirr oder Fremdkörper blockiert ist.

Das Kochfeld schaltet sich nach einiger Zeit von selbst aus.

- Dies ist keine Fehlfunktion. In bestimmten Situationen schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen automatisch ab. Siehe „Automatische Abschaltung“.

Die maximale Kochstufe für eine der Kochzonen ist nicht verfügbar oder sie wechselt ständig zwischen zwei Stufen.

- Dies ist keine Fehlfunktion. Siehe „Leistung“.
- Reduzieren Sie die Leistung der anderen Kochzonen, die an dieselbe Phase angeschlossen sind.

Hob²Hood funktioniert nicht.

- Achten Sie darauf, dass nichts das Bedienfeld verdeckt oder das Signal blockiert.

- Stellen Sie das Kochgeschirr auf eine andere Kochzone oder schalten Sie die Abzugshaube in den manuellen Modus.

SenseBoil®/SenseFry funktioniert nicht.

- Verwenden Sie kaltes Kochgeschirr auf einer Kochzone ohne Restwärme.
- Stellen Sie die Leistungsstufe des Kochfelds auf einen höheren Wert ein. Achten Sie darauf, dass die gewählte Leistungsstufe für die Sicherungen in der Hausinstallation geeignet ist. Siehe „Leistungsbeengung“.

E und eine Ziffer erscheint.

- Schalten Sie das Kochfeld aus, warten Sie ein paar Minuten und schalten Sie es dann wieder ein. Tritt das Problem weiterhin auf, dann wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum.

Das Bedienfeld blinkt.

- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der annähernd der Größe der Kochzone entspricht.
- Vergewissern Sie sich, dass das Kochgeschirr induktionsgeeignet ist.

F und 1/2/3 erscheinen gleichzeitig.

- Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr den Anforderungen der Funktion entspricht. Siehe „SenseBoil®“.
- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr mit der richtigen Wassermenge gefüllt ist.
- Verwenden Sie die Funktion nicht mit anderen Flüssigkeiten als Wasser.

9. TECHNISCHE DATEN

9.1 Typenschild

Modell V84IIB30IB
Typ 62 D4A 01 AA
Induktion
Seriennummer
AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 598 538 01
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Hergestellt in: Deutschland
7.35 kW



9.2 Technische Daten der Kochzonen

Je nach Material und Abmessungen des Kochgeschirrs kann die Leistung der Kochzonen geringfügig von den unten angegebenen Daten abweichen.

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale Dauer [Min]	Kochgeschirrdurchmesser [mm]
Vorne links	2300	3200	10	125 - 210
Hinten links	2300	3200	10	125 - 210
Vorne Mitte	1400	2500	4	125 - 145
Hinten rechts	2300	3600	10	205 - 240

10. ENERGIEEFFIZIENZ

10.1 Produktinformationen gemäß (EU) Nr. 66/2014

Die Energiemessungen der Kochflächen wurden an den Markierungen der entsprechenden Kochzonen vorgenommen.

Modellbezeichnung	V84IIB30IB		
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld		
Anzahl der Kochzonen	4		
Heiztechnik	Induktion		
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne links Hinten links Vorne Mitte Hinten rechts	21.0 cm 21.0 cm 14.5 cm 24.0 cm	
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Vorne links Hinten links Vorne Mitte Hinten rechts	180.8 Wh/kg 184.4 Wh/kg 180.2 Wh/kg 187.4 Wh/kg	
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)	183.2 Wh/kg		

Gerät getestet gemäß: EN IEC 60350-2.

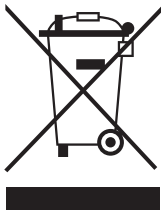
10.2 Informationsanforderungen gemäß (EU) Nr. 2023/826

Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,3 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	2 Min

Gerät getestet gemäß: EN 50564.

11. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

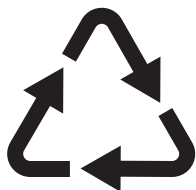
Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Verteiler (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Verteiler in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Verteiler von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertei-

ber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Verteiler Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Verteiler geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines

Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder

zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	57	7. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	66
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	59	8. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	67
3. MONTÁŽ.....	61	9. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	67
4. OPIS VÝROBKU.....	63	10. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	68
5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	63	11. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA	
6. PRÍRUČKA VARENIA.....	66		68

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou inštaláciou alebo používaním. Tieto pokyny uchovávajte na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prí-

padným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.

- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Počas používania a chladenia udržiavajte deti a domáce zvieratá mimo dosahu.
- Zapnite detskú poistku, ak je k dispozícii.
- Deti nesmú spotrebič čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu bez dozoru.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových host'ovských izbách, izbách poskytujúcich ubytovanie a raňajky, v host'ovských izbách na farmách a v iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne priemernú úroveň používania v domácnosti.
- **UPOZORNENIE:** Nebezpečenstvo požiaru: Na varných povrchoch neskladujte žiadne predmety.
- **VÝSTRAHA:** Proces prípravy jedla musí byť pod dohľadom (vrátane funkcie automatického pečenia). Krátkodobý proces prípravy jedla si vyžaduje nepretržitý dozor.
- **UPOZORNENIE:** Varenie na varnom paneli s tukom alebo olejom bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Je potrebné dbať na bezpečnosť a nedotýkať sa ohrevných článkov.
- Dym signalizuje prehriatie. Nikdy nepoužívajte vodu na uhasenie ohňa pri varení. Spotrebič vypnite a plamene zakryte, napr. protipožiarnou prikrývkou alebo pokrievkou.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič sa nesmie zapájať cez externé spínacie zariadenie, ako napr. časovač, ani nesmie byť zapojený do obvodu, ktorý sa pravidelne vypína a zapína.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klásť na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriať.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte prúd vody ani paru.
- Spotrebič vypínajte po každom použití jeho ovládacími prvkami. Nespoliehajte sa na funkciu rozpoznávania varnej nádoby.

- **UPOZORNENIE:** Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste predišli možnému úrazu elektrickým prúdom. V prípade zapojenia spotrebiča do elektrickej siete priamo pomocou spojovacej skrinky odpojte spotrebič od sieťového napájania vybratím poistky. V oboch prípadoch kontaktujte autorizované servisné stredisko.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizované servisné stredisko alebo kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniu elektrickým prúdom.
- **UPOZORNENIE:** Používajte iba také ochranné kryty varného panela, ktoré navrhol výrobca kuchynského spotrebiča, alebo tie, ktoré výrobca kuchynského spotrebiča uvádza ako vhodné v návode na použitie, alebo ochranné kryty varného panela zahrnuté v spotrebiči. Použitie nevhodných ochranných líšt môže spôsobiť nehody.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Installation

VAROVANIE!

Tento spotrebič smie inštalovať iba kvalifikovaný technik.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia spotrebiča.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Podrobné pokyny na montáž nájdete v inšalačnej príručke.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pri presúvaní spotrebiča buďte opatrní, pretože je ťažký. Používajte ochranné rukavice a uzavreté obuv.
- Plochy výrezu utesnite tesniacim materiálom, aby ste predišli vydatiu spôsobenému vlhkosťou.
- Spodnú časť spotrebiča chráňte pred parou a vlhkosťou.

- Spotrebič neinštalujte vedľa dvierok ani pod okno, aby ste predišli spadnutiu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dvierok alebo okna.
- Každý spotrebič má v dolnej časti chladiace ventilátory.
- Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou:
 - Neukladajte malé predmety ani papier, ktoré by mohli poškodiť chladiace ventilátory alebo narušiť funkciu chladiaceho systému.
 - Dodržujte minimálnu vzdialenosť 2 cm medzi dnom spotrebiča a obsahom zásuvky.
- Odoberte prípadné oddelovacie panely inštalované v skrinke pod spotrebičom.

2.2 Elektrické zapojenie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické pripojenia musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.
- .

- Pred akoukoľvek činnosťou odpojte spotrebič od napájania.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s parametrami elektrickej siete.
- Uvoľnené alebo nesprávne sieťové káble alebo zástrčky môžu viesť k prehriatiu svorky.
- Použite vhodný sieťový kábel.
- Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zamotal.
- Uistite sa, že je nainštalovaná ochrana proti úrazu elektrickým prúdom.
- Použite svorku na odľahčenie ťahu na sieťovom kábli.
- Uistite sa, že sa sieťový kábel alebo zástrčka (ak je k dispozícii) nedotýka horúcich povrchov.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Zabráňte poškodeniu sieťovej zástrčky a kábla. Ak je potrebná výmena, musí ju vykonať naše autorizované servis stredisko alebo kvalifikovaný elektrikár.
- Ochrana proti úrazu elektrickým prúdom dielov a izolované diely sa musia bezpečne upevniť a nemali by sa dať odstrániť bez použitia nástrojov.
- Sieťovú zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky až na konci inštalácie. Zaisťte prístup k elektrickej sieti po inštalácii.
- Ak je elektrická zásuvka uvoľnená, nepripájajte do nej zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Používajte iba správne rozpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrútkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrické inštalácie musia mať odpájacie zariadenie, ktoré odpája spotrebič zo siete na všetkých póloch, so šírkou otvoru kontaktov aspoň 3 mm.
- Ak sa zobrazí kód E3, odpojte spotrebič a skontrolujte elektrické pripojenie a sieťové napätie.

2.3 Použitie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín alebo zásahu elektrickým prúdom.

- Nemeňte technické parametre spotrebiča.
- Pred prvým použitím odstráňte všetky obaly, štítky a ochrannú fóliu (ak sa používajú).
- Uistite sa, že vetracie otvory nie sú blokované.

- Spotrebič nenechávajte počas prevádzky bez dozoru.
- Po každom použití vypnite varnú zónu.
- Prístroje ani pokrievky z hrncov nekladte na varné zóny, pretože sa môžu zohriať.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrymi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Ak je povrch spotrebiča popraskaný, okamžite ho odpojte od napájania, aby ste zásahu elektrickým prúdom.
- Keď je spotrebič v prevádzke, používateľa s kardiosimulátorom musia udržiavať vzdialenosť od indukčných varných zón minimálne 30 cm.
- Jedlo vkladajte do horúceho oleja opatrne, pretože môže vystreknúť.
- Nepoužívajte hliníkovú fóliu ani iné materiály medzi varnou plochou a kuchynským riadom, pokiaľ výrobca tohto spotrebiča neurčí inak.
- Používajte len príslušenstvo odporúčané výrobcom pre tento spotrebič.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a výbuchu.

- Zahriate tuky a oleje môžu uvoľňovať horľavé výpary. Udržujte dostatočnú vzdialenosť medzi ohňom a teplými predmetmi.
- Výpary z horúceho oleja môžu spôsobiť samovznietenie.
- Použitý olej so zvyškami jedla sa môže pri nižších teplotách vznietiť.
- Horľavé výrobky neumiestňujte do blízkosti spotrebiča.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Horúci kuchynský riad nenechávajte na ovládacom paneli, aby ste predišli riziku popálenín.
- Na sklenený povrch spotrebiča nekladte horúcu pokrievku varnej nádoby.
- Nenechajte obsah kuchynského riadu vyvrieť.
- Zabráňte pádu predmetov alebo kuchynského riadu na spotrebič, aby ste predišli poškodeniu povrchu.
- Nezapínajte varné zóny s prázdny kuchynským riadom alebo bez kuchynského riadu.
- Kuchynský riad vyrobený z liatiny alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť

poškriabanie skla/sklokeramiky. Vždy zdvihnite riad, keď ho musíte premiestniť na varnom paneli.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácych spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Používajte iba originálne náhradné diely.

2.4 Ošetrovanie a čistenie

- Pravidelne čistite spotrebič, aby ste zabránili poškodeniu povrchu.

- Pred čistením spotrebiča ho vypnite a nechajte vychladnúť.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne čistiace prostriedky. Pokiaľ nie je uvedené inak, nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

2.5 Likvidácia

⚠ VAROVANIE!

Riziko zranenia alebo udusenía.

- Informácie o spôsobe likvidácie spotrebiča získate na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od hlavného napájania, potom elektrický kábel odrežte a zlikvidujte.

3. MONTÁŽ

3.1 Pred inštaláciou

Pre ďalšie použitie vyhľadajte typový štítok umiestnený na spodnej strane varného panela a zapíšte si sériové číslo

3.2 Montáž varného panela

❗ Rozmery pre inštaláciu a vizuálne pokyny nájdete v inštaláčnych schémach, ktoré sa nachádzajú na prvých stranách používateľskej príručky.

Pri inštalácii na vrch si pozrite schému **A**. Pri integrovanej inštalácii si pozrite schému **B**.

Pri inštalácii varného panela pod odsávač pár si pozrite pokyny na inštaláciu odsávača pár, kde sú uvedené minimálne vzdialenosti medzi spotrebičmi.

Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou, počas varenia sa vplyvom vetrania varného panela môžu zohriať predmety uložené v zásuvke.

3.3 Pripevnenie tesnenia

Inštalácia na povrch

1. Vyčistite pracovnú dosku okolo vyrezanej oblasti.
2. Pripevnite dodaný 2x6 mm tesniaci pásik na spodný okraj varnej dosky pozdĺž vonkajšieho okraja sklokeramiky.

Tesniacu pásku nenaťahujte. Dbajte na to, aby sa konce tesniacej pásky nachádzali v strede jednej strany varného panela.

3. Pri strihaní tesniacej pásky ponechajte niekoľko milimetrov navyše. Spojte oba konce tesniacej pásky.

Integrovaná inštalácia

1. Vyčistíte drážky na pracovnej doske.
2. Dodaný tesniaci pásik 3x10 mm rozrežte na štyri pásiky zodpovedajúce dĺžke drážok.
3. Konce pruhov odstrihnite pod uhlom 45°. Mali by presne zapadnúť do rohov drážky.
4. K drážkam pripevnite prúžky. Pásky nenaťahujte. Neohýbajte konce pásov jeden nad druhým.

Po montáži varného panela utesnite zvyšnú medzeru medzi sklokeramikou a pracovnou doskou silikónom. Uistite sa, že sa silikón nedostal pod sklokeramiky.

3.4 Pripájací kábel

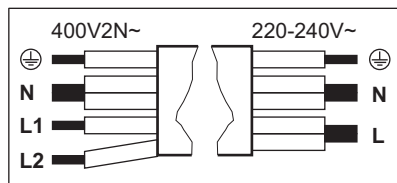
⚠ VAROVANIE!

Všetky práce súvisiace so zapojením do elektrickej siete musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.

- Varný panel sa dodáva s pripájacím káblom.
- Pri výmene poškodeného napájacieho kábla použite kábel typu: H05V2V2-F ktorý odoláva teplote 90 °C alebo vyššej. Jedna žila kábla musí mať minimálny priemer v súlade s tabuľkou nižšie. Obráťte sa na miestne servisné stredisko. Výmenu pripájacieho kábla môže vykonať iba kvalifikovaný elektrikár.
- Je zakázané pripájať pomocou kontaktných konektorov, vŕtania alebo spájkovania koncov vodičov, ako aj pripájať kábel bez koncovkej objímky kábla.

Jednofázové pripojenie

1. Odstráňte koncovku kábla z čierneho a hnedého drôtu.
2. Odstráňte časť izolácie z hnedého a čierneho konca kábla.
3. Spojte konce čierneho a hnedého kábla.
4. Na spoločný koniec vodiča nasuňte novú koncovku vodiča (vyžaduje sa špeciálny nástroj).



Dvojfázové pripojenie: 400 V2N~
(5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²)

Jednofázové pripojenie: 220 – 240 V~
(5x1,5 mm² or 3x4 mm²)

	Zelený – žltý	Zelený – žltý	
N	Modrý a modrý	Modrý a modrý	N

Dvojfázové pripojenie: 400 V2N~
(5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²)

Jednofázové pripojenie: 220 – 240 V~
(5x1,5 mm² or 3x4 mm²)

L1	Čierny	Čierny a hnedý	L
L2	Hnedý		

3.5 Obmedzenie napájania

Obmedzenie napájania určuje, koľko celkovej energie používa varný panel, v rámci limitov poistiek domovej inštalácie. Varný panel je predvolene nastavený na najvyššiu možnú úroveň výkonu. Dbajte na to, aby zvolený výkon vyhovoval poistkám v domových rozvodoch.

Ak je úroveň výkonu nižšia ako alebo rovná 2000, W nie je možné aktivovať SenseBoil®/SenseFry.

Zníženie alebo zvýšenie úrovne výkonu:

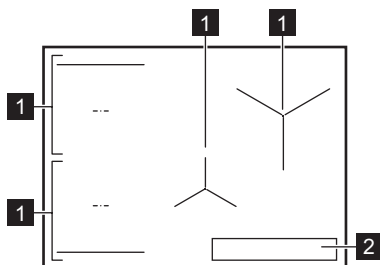
1. Prejdite do ponuky: pridržte 3 sekundy tlačidlo . Potom stlačte a podržte tlačidlo .
2. Stlačte tlačidlo na prednom časovači, kým sa nezobrazí P.
3. Ak chcete prechádzať medzi nastaveniami, stlačte tlačidlo na prednom časovači.
4. Ak chcete odísť, stlačte tlačidlo .

Úrovnne výkonu:

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 VÝROBKU

4.1 Rozloženie varnej plochy



1 Indukčná varná zóna

2 Ovládací panel

4.2 Symboly na ovládacom paneli a displeji

Symbol/indikátor

ⓘ Zap. / Vyp.

Symbol/indikátor

|| Prestávka

⌚, +, - Časovač

🍲 SenseFry

🍲 SenseBoil®

🔌 Bridge

🔌 Hob²Hood

P PowerBoost

🔒 Blokovanie/Detská poistka

⚠ + číslica Došlo k poruche.

🔌 OptiHeat Control

5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVÁNIE

5.1 Používanie odsávača pár

Stlačením a podržaním ⓘ zapnete alebo vypnete varný panel. Riad položte na varnú zónu a pomocou ovládacej lišty nastavte nastavenie ohrevu. Ak chcete varnú zónu vypnúť, stlačte 0.

Eco časovač

Kvôli úspore energie sa varná zóna deaktivuje krátko pred zastavením časovača.

5.2 Kuchynský riad

Dno kuchynského riadu by malo byť čo najhrubšie a najplochšie. Pred umiestnením riadu na varný panel očistite varný panel a nechajte ho vysušiť. Riad neposúvajte ani nešúchajte po okrajoch a rohoch skla, aby nedošlo k odlupovaniu alebo poškodeniu povrchu. Na ovládací panel nekladte horúci riad, aby nedošlo k poškodeniu elektronických častí.

Uistite sa, že riad je kompatibilný s indukciou (t. j. magnet príľne k jeho dnu). Na zaistenie optimálneho prenosu tepla používajte riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny.

ny. Kuchynský riad s menším priemerom sa môže ohrievať pomalšie, zatiaľ čo riad s väčším priemerom sa môže prehriať a poškodiť ovládací panel.

Materiál kuchynského riadu

- **vhodný:** liatina, oceľ, smaltovaná oceľ, nehrdzavejúca oceľ, viacvrstvé dno (so správnym označením od výrobcu).
- **nehodný:** hliník, meď, mosadz, sklo, keramika, porcelán.

Zvuky počas prevádzky

Hluk sa môže líšiť v závislosti od materiálu riadu a aktuálnych nastavení ohrevu. Zvuky sú normálne a neznamenajú žiadnu poruchu.

- praskanie: kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra),
- pískavý zvuk: je aktivované vysoké nastavenie ohrevu a riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová konštrukcia).
- bzučanie: je aktivované nastavenie vysokého ohrevu.

- kliknutie: dochádza k elektrickému prepnutiu.
- syčanie, bzučanie: chladiaci ventilátor je v prevádzke.
- rytmický zvuk: detekovaný kuchynský riad.

5.3 Detekcia hrnca

Táto funkcia indikuje prítomnosť kuchynského riadu na varnom paneli a deaktivuje varné zóny, ak sa počas varenia nezistí žiadny kuchynský riad. 120 sek

5.4 Automatické vypínanie

Z bezpečnostných dôvodov sa varný panel za určitých podmienok automaticky vypne (napr. keď sú všetky varné zóny deaktivované, keď po aktivácii nie je zvolené žiadne nastavenie teploty alebo keď riad vrie na suho).

5.5 OptiHeat Control (3-krokový indikátor zvyškového tepla)

Indikátor signalizuje, že varná zóna je ešte horúca. Pokiaľ je indikátor viditeľný, hrozí nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom. Indikátor zmizne, keď varná zóna ochladne.

5.6 Správa výkonu

Pokiaľ varný panel dosiahne maximálny dostupný výkon, výkon jednotlivých varných zón sa automaticky zníži, aby sa chránili poistky domácej elektrickej inštalácie. Pri varných zónach so zníženým výkonom bude ovládací panel blikať a zobrazí maximálne možné varné stupne.

5.7 P PowerBoost

Ak chcete aktivovať maximálne nastavenie ohrevu na obmedzený čas. Môžete ju použiť na rýchlejšie zovretie vody.

Aktivujte stlačením **P**. Po uplynutí času sa varná zóna vráti na najvyššie nastavenie ohrevu. Ak chcete danú funkciu deaktivovať, zmeňte nastavenie ohrevu.

5.8 Časovač

Na určenie, ako dlho by mala fungovať varná zóna.

Nastavte ohrev na varnej zóne a stlačte .

Čas nastavte pomocou , potom potvrdte s . Keď vyprší nastavený čas, varná zóna sa deaktivuje. Ak chcete zrušiť časovač, stlačte , potom stlačte , kým 00 sa objaví na displeji.

Funkciu môžete použiť aj ako časomer, keď je varný panel zapnutý, ale žiadna z varných zón nefunguje. Stlačte  a čas nastavte pomocou .

5.9 Prestávka

Táto funkcia nastaví všetky zapnuté varné zóny na najnižšie nastavenie ohrevu.

Funkcia nezastaví žiadne aktívne časovače.

Ak chcete zapnúť/vypnúť danú funkcie, stlačte .

5.10 Blokovanie/Detská poistka

Zamknutie/odmknutie ovládacieho panela podľa potreby.

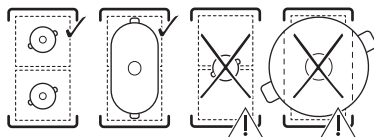
Ak chcete počas varenia krátko uzamknúť ovládací panel: raz stlačte . Opätovným stlačením ho odomknete. Aby ste predišli náhodnému spusteniu varného panela: stlačte a podržte  po dobu 3 sek, kým sa všetky zóny deaktivujú, potom vypnite varný panel. Po vypnutí varného panela funkcia zostane aktívna. Ak chcete funkciu deaktivovať, zapnite varný panel, stlačte a podržte tlačidlo  po dobu 3 seka vypnete varný panel.

5.11 Bridge

Prepojenie dvoch bočných varných zón, aby fungovali ako jedna. Môžete to použiť pri varení vo veľkých riadoch (napr. plancha). Uistite sa, že riad pokrýva stred oboch varných zón. Ak je riad umiestnený medzi stredmi zón, funkcia sa neaktivuje.

1. Upravte nastavenie ohrevu pre jednu zo zón.
2. Stlačte tlačidlo .
3. Podľa potreby zmeňte nastavenie ohrevu.

Ak chcete danú funkciu vypnúť, stlačte .



5.12 SenseBoil®

Na automatickú úpravu teploty vody tak, aby neprekypela po dosiahnutí bodu varu.

1. Hrnec naplnený studenou vodou položte na varnú zónu bez zvyškového ohrevu.

2. Stlačte tlačidlo .

Keď voda dosiahne bod vrenia, nastavenie ohrevu automaticky klesá.

Ak chcete danú funkciu vypnúť, stlačte  alebo 0.

Rady a tipy:

- Táto funkcia je najvhodnejšia pre varenie vody a celé zemiaky v šupke.
- Nechajte 4 cm od okraja hrnca prázdne, aby ste predišli vykypeniu.
- Použitie približne 1 až 5 l vody.
- Pridajte soľ až po dosiahnutí bodu varu.
- Funkciu nepoužívajte s prázdny m riadom.
- Funkcia nefunguje s riadom s nelepivou povrchovou úpravou.
- Funkciu Bridge nie je možné zapnúť počas prevádzky funkcie.

5.13 SenseFry

Vyprážanie s automaticky ovládanými varnými stupňami určenými pre rôzne druhy potravín. Varný panel udržiava teplotu počas celého varenia bez potreby manuálneho nastavovania, čím zabraňuje prehriatiu a spáleniu jedla.

1. Stlačte tlačidlo .
2. Zmeňte predvolené nastavenie ohrevu opakovaným stlačením tlačidla .
3. Olej a potraviny vložte do panvice až vtedy, keď varný panel signalizuje, že panvica dosiahla požadovanú teplotu. Používajte iba studené riady s hrubým, plochým dnom.

Na deaktiváciu stlačte tlačidlo .

Rady:

- Nízka úroveň: omeleta, praženica, pražená zemiaky (surové)
- Stredná úroveň: miešané vajcia, rybie filé, rybie prsty, morské plody, hamburger, mäsové guľky, rezník, kuracie prsia, morčacie prsia, rezník, filé, steak (stredne prepečený/dobre hotovo), vyprážané klobásky, vyprážané zemiakové placky, zelenina
- Vysoká úroveň: steak (nedopečený), mleté mäso.

Aby ste skontrolovali, či je panvica vhodná, otočte ju hore dnom. Položte pravítko na dno panvice a skúste medzi pravítko a panvicu vložiť mincu 1, 2 alebo 5 eurocent (alebo akúkoľvek mincu podobnej hrúbky). Panvica je vhodná, ak sa minca nezmesť medzi pravítko a panvicu.

5.14 Hob²Hood

Funkcia spája varný panel s odsávačom pár prostredníctvom komunikátora infračerveného signálu. Odsávač pár nastavuje rýchlosť ventilátora na základe teploty varnej zóny. Ventilátor odsávača pár môžete ovládať aj manuálne.

 Pre väčšinu odsávačov pár je funkcia predvolene aktivovaná. Ďalšie informácie nájdete v návode na používanie odsávača pár.

Automatické režimy

Automatický režim ponúka niekoľko možností rýchlosti (H0 – vypnuté na H6 – intenzívne). Ak chcete zmeniť predvolenú možnosť (H5), zadajte nastavenia používateľa. Pozrite si časť „Štruktúra ponuky“.

Pri možnosti H1 – H6 sa indikátor odsávača pár automaticky aktivuje pri zapnutí varného panela.

Keď vypnete varný panel, ventilátor odsávača pár môže určitý čas fungovať, aby sa po varení odstránili všetky pretrvávajúce pachy. Po uplynutí tejto doby sa ventilátor automaticky deaktivuje.

Manuálny režim

Zapnite varný panel a stlačte . Automatický režim sa deaktivuje. Rýchlosť ventilátora nastavte opakovaným stláčaním .

 Ak chcete aktivovať automatický režim, vypnite varný panel a znova ho zapnite.

Rady a tipy

- Neprerušujte signál medzi varným panelom a odsávačom pár (napr. zakrytím ovládacieho panela varného panela).
- Panel odsávača pár chráňte pred priamym slnečným žiarením a halogénovým svetlom.
- Počas fungovania funkcie nepoužívajte iné diaľkovo ovládané spotrebiče, pretože môžu blokovat signál.

5.15 Štruktúra ponuky

Symbol	Nastavenie
b	Zvuk
P	Obmedzenie napájania

Symbol	Nastavenie
H	Automatický režim ventilátora
E	História alarmov / chýb

Prechod na používateľské nastavenia:

stlačte tlačidlo ① a podržte ho po dobu 3 sek. Potom stlačte a podržte tlačidlo ②.

Navigácia v ponuke: ponuka pozostáva zo symbolu nastavenia a hodnoty. Ak chcete prechádzať medzi nastaveniami, stláčajte tlačidlo ③ na prednom časovači. Na zmenu na-

stavenej hodnoty stlačte tlačidlo + alebo - na prednom časovači. **Opustenie ponuky:** stlačte tlačidlo ①.

5.16 Tipy na úsporu energie

- Keď zohrievate vodu, použite len také množstvo, aké potrebujete.
- Vždy používajte pokrievky na riad, ak je to možné.
- Zvyškové teplo využite na udržiavanie teploty jedla alebo na jeho roztopenie.

Viac informácií nájdete na v časti „Energetická efektívnosť“.

6. PRÍRUČKA VARENIA

Údaje v tabuľke sú len referenčné.

Ohrev	Použite na:	Čas (min)
1	Hotové jedlo uchovávať teplé. Na kuchynský riad položte pokrievku.	podľa potreby
1 - 2	Príprava holandskej omáčky; roztápanie masla, čokolády, želatíny. Z času na čas premiešajte.	5 - 25
2	Tuhnutie nadýchaných omeliet, pečené vajcia. Varte s pokrievkou.	10 - 40
2 - 3	Dusenie ryže a jedlá s mliečnym základom, prihrievanie hotových jedál. Prídajte aspoň dvakrát toľko tekutiny ako ryže, mliečne jedlá v polovici varenia premiešajte.	25 - 50
3 - 4	Dusenie zeleniny, rýb, mäsa. Prídajte niekoľko polievkových lyžíc vody. Počas varenia kontrolujte množstvo vody.	20 - 45
4 - 5	Dusenie zemiakov a inej zeleniny. Hrniec naplňte 1-2 cm vody. Počas varenia kontrolujte množstvo vody. Pokrievku nechajte na hrnci.	20 - 60
4 - 5	Príprava väčších množstiev jedla, dusených jedál a polievok. Až 3 l tekutín a prísad.	60 - 150
6 - 7	Jemné smaženie: rezne, teľacie cordon bleu, kotlety, rissole, klobásy, pečieň, zápražka, vajcia, palacinky, šišky. V prípade potreby obráťte.	podľa potreby
7 - 8	Placky, karé, steaky. V prípade potreby obráťte.	5 - 15
9	Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), hranolčeky.	
P	Varenie veľkého množstva vody. Je aktivovaná funkcia PowerBoost.	

7. OŠETROVANIE A ČISTENIE

7.1 Čistenie varného panela

- Varný panel po každom použití očistite.
- Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.
- Nenechajte kuchynský riad vrieť nasucho a nedosiahnite príliš vysoké teploty.
- Nepoužívajte kuchynský riad vyrobený z materiálov nekompatibilných s indukciou.

Takéto materiály môžu poškrabať alebo poškodiť povrch varného panela.

- Škrabance alebo tmavé škvrny na sklenenom povrchu neovplyvňujú výkon varného panela.
- Na čistenie skleneného povrchu nepoužívajte nože ani žiadne iné ostré kovové nástroje.

- Odporúčanú škrabku používajte iba ako doplnkový nástroj po štandardnom očistení.
- Počkajte, kým varný panel nevychladne, a povrch vyčistíte vlhkou handričkou s neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po čistení utrite povrch mäkkou handričkou.
- **Okamžite odstráňte:** roztavený plast, plastovú fóliu, soľ, cukor a potraviny s obsahom cukru. Použite škrabku a dávajte pozor, aby ste sa nepopálili.
- **Odstráňte, keď je varný panel dostatočne vychladený:** nánosy vodného kameňa, vody, tukové škvryny, lesklé kovové sfarbenie. Povrch očistite podľa vyššie uvedeného postupu. Na odstránenie lesklého kovového zafarbenia použite mäkkú handričku a roztok vody a octu.

8. RIEŠENIE PROBLÉMOV

❗ Ak nemôžete nájsť riešenie problému nižšie, kontaktujte autorizované servisné stredisko.

Varný panel sa nedá zapnúť ani používať.

- Skontrolujte, či je varný panel správne pripojený k zdroju elektrického napájania.
- Uistite sa, že poruchu spôsobila poistka. Ak sa poistka opakovane aktivuje alebo ak počujete neustále pípnutie, kontaktujte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval inštaláciu.
- Uistite sa, že ovládací panel je čistý a nie je zakrytý riadom/cudzími predmetmi.

Varný panel sa po určitom čase sám vypne.

- Toto nie je porucha. V určitých situáciách sa varný panel automaticky vypne, aby sa zachovala bezpečnosť. Prečítajte si časť Automatické vypínanie.

Maximálne nastavenie ohrevu pre jednu z varných zón nie je k dispozícii alebo sa neustále mení medzi dvoma úrovňami.

- Toto nie je porucha. Prečítajte si časť Správa výkonu.
- Znížte stupeň ohrevu ostatných varných zón pripojených do rovnakej fázy.

Hob²Hood nefunguje.

- Uistite sa, že nič nezakrýva ovládací panel alebo neblokuje signál.

- Riad presuňte na inú varnú zónu alebo prepnite odsávač pár do manuálneho režimu.

SenseBoil®/SenseFry nefunguje.

- Používajte studený riad na varnej zóne bez akéhokoľvek zvyšku tepla.
- Úroveň výkonu varného panela nastavte na vyššiu hodnotu. Dbajte na to, aby zvolený výkon vyhovoval poistkám v domových rozvodoch. Prečítajte si časť Obmedzenie napájania.

E a číslica sa objaví.

- Vypnite varný panel, počkajte niekoľko minút, potom ho znova zapnite. Ak problém pretrváva, kontaktujte autorizované servisné stredisko.

Ovládací panel bliká.

- Použite kuchynský riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny.
- Uistite sa, že kuchynský riad je kompatibilný s indukciou.

F a 1/2/3 sa zobrazia súčasne.

- Uistite sa, že kuchynský riad spĺňa požiadavky funkcie. Prečítajte si časť SenseBoil®.
- Uistite sa, že kuchynský riad je naplnený správnym množstvom vody.
- Nepoužívajte funkciu s kvapalinami inými, než je voda.

9. TECHNICKÉ ÚDAJE

9.1 Typový štítok

Model V84IIB30IB
Typ 62 D4A 01 AA
Indukčná

Č. výrobku (PNC) 949 598 538 01
220 – 240 V/400 V 2N, 50 Hz
Vyrobené v: Nemecko

9.2 Špecifikácia varných zón

Napájanie varných zón sa môže mierne líšiť od údajov uvedených nižšie v závislosti od materiálu a rozmerov riadu.

Varná zóna	Nominálny výkon (max. varný stupeň) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximálne trvanie [min]	Priemer kuchynského riadu [mm]
Ľavý predný	2300	3200	10	125 - 210
Ľavý zadný	2300	3200	10	125 - 210
Stredný predný	1400	2500	4	125 - 145
Pravý zadný	2300	3600	10	205 - 240

10. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

10.1 informácie o výrobku podľa (EÚ) č. 66/2014

Energetické parametre pre varnú oblasť sú označené na príslušných varných zónach.

Identifikácia modelu	V84IIB30IB	
Typ varného panelu	Vstavaný varný panel	
Počet varných zón	4	
Technológia ohrevu	Indukcia	
Priemer kruhových varných zón (Ø)	Ľavý predný Ľavý zadný Stredný predný Pravý zadný	21.0 cm 21.0 cm 14.5 cm 24.0 cm
Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking)	Ľavý predný Ľavý zadný Stredný predný Pravý zadný	180.8 Wh/kg 184.4 Wh/kg 180.2 Wh/kg 187.4 Wh/kg
Spotreba energie na varný panel (EC electric hob)	183.2 Wh/kg	

Spotrebič testovaný podľa noriem: EN IEC 60350-2.

10.2 Požiadavky na informácie podľa (EÚ) č. 2023/826

Spotreba energie v režime Vypnuté	0,3 W
Maximálny čas potrebný na automatické dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu	2 min

Spotrebič testovaný podľa noriem: EN 50564.

11. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  Obal vyhodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí

a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Spotrebiče označené symbolom  s komunálnym odpadom. Výrobok

odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.



701137234-A-042026