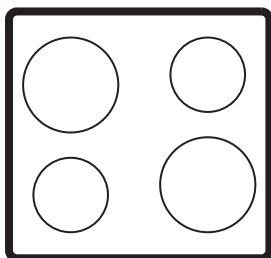


# AEG

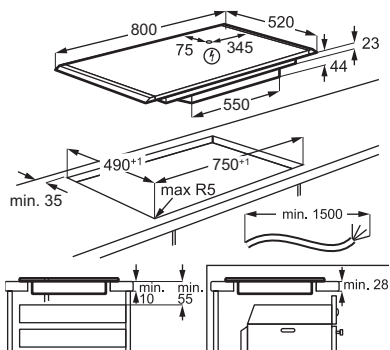
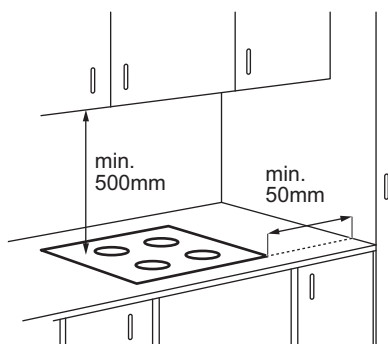


[aeg.com/register](https://aeg.com/register)



NII84B30AZ

## МОНТАЖ / INSTALACE / ÜZEMBE HELYEZÉS / INŠTALÁCIA



[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

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



Запазваме си правото на изменения.

1. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	2
2. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. СГЛОБЯВАНЕ.....	7
4. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА.....	9
5. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА.....	9
6. НАСОКИ ЗА ГОТВЕНЕ.....	12

7. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....	13
8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	14
9. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ.....	15
10. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	15
11. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	16

### 1. ⚠ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда прочетете внимателно предоставените инструкции. Производителят не носи отговорност за наранява-

ния или повреди, резултат от неправилен монтаж или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и достъпно място за справка в бъдеще.

## 1.1 Безопасност за деца и лица в неравностойно положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковки далеч от деца и ги изхвърлете както съответства.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Дръжте децата и домашните любимци на

разстояние по време на употреба и при охлаждане.

- Активирайте устройството за безопасност за деца, ако е налично такова.
- Децата не трябва да почистват или поддържат уреда без надзор.

## 1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотели, стаи за гости със закуска, къщи за гости извън града и други подобни места за настаняване, където подобен тип използване не надвишава средното ниво на домашна употреба.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да се контролира (дори и при активирани автоматични функции за готвене). Краткият процес на готве-

не трябва да бъде на-  
блюдаван постоянно.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готвенето на плота с животинска или растителна мазнина без надзор може да е опасно и да доведе до възникването на пожар.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагриващите се елементи.
- Димът е индикатор за прегряване. Никога не използвайте вода за гасене на огън от готвене. Изключете уреда и покрийте пламъците с одеяло или с капак.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът не трябва да е захранван чрез външно превключващо устройство като таймер или да е свързан към електрическа верига, която постоянно се включва и изключва от устройство.
- Метални предмети като ножове, вилници, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху гот. плот,

тъй като могат да се за-  
греят.

- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Не използвайте водна струя или пара, за да почистите уреда.
- След употреба, изключете плота посредством ключа за управление и не разчитайте на функцията за локализиране на готв. съдове.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете вероятността от токов удар. В случай че уредът е свързан директно към електрическата мрежа с помощта на съединителна кутия, премахнете предпазителя, за да изключите уреда от електрическата мрежа. Във всеки един случай се свържете с оторизирания сервизен център.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, от негов оторизиран сервизен център или от квалифицирано лице, за да се избегне опасност.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Използвайте само предпазители за плотове, проектирани от производителя на уреда за готвене, или такива, които са посочени от производителя на уреда в инструкциите за упо-

треба като подходящи, или предпазители за плотове, които са вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.

## 2. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 2.1 Монтиране

#### **ВНИМАНИЕ!**

Този уред трябва да бъде монтиран само от квалифициран техник.

#### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от нараняване или повреда на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- За подробни инструкции за монтаж вижте книжката с инструкции за инсталиране.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Уплътнете изрязаните повърхности на шкафа с уплътнител, за да предотвратите издуване поради влага.
- Предпазвайте долната част на уреда от пара и влага.
- Не монтирайте уреда до врата или под прозорец, за да предотвратите падането на горещи готварски съдове от уреда, когато вратата или прозорецът са отворени.
- Всеки уред има охлаждащи вентилатори на дъното.
- Ако уредът е монтиран над чекмеджето:
  - Не съхранявайте малки предмети или хартия, които могат да повредят вентилаторите за

охлаждане или охладителната система.

- Поддържайте минимално разстояние от 2 cm между дъното на уреда и съдържанието на чекмеджето.

- Отстранете всякакви разделящи панели, монтирани в шкафа под уреда.

### 2.2 Електрическо свързване

#### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от пожар или токов удар.

- Всички електрически връзки трябва да се извършват от квалифициран електротехник
- Уредът трябва да бъде заземен.
- Изключете уреда от захранването преди всякакво действие.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Разхлабени или неправилни захранващи кабели или щепсели могат да доведат до прегряване на клемата.
- Използвайте правилния захранващ кабел.
- Не позволявайте захранващият кабел да се заплете.
- Уверете се, че е инсталирана защита от електрически удари.
- Закрепете кабела с притягаща скоба против опън на захранващия кабел.
- Уверете се, че захранващият кабел или щепселът (ако е приложимо) не се намират в допир с горещи повърхности.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Избягвайте нанасянето на повреда по щепсела и кабела. Ако е необходима

- подмяна, тя трябва да бъде извършена от наш Оторизиран сервизен център или от квалифициран електротехник.
- Защитата от електрически удар на тоководещи и изолирани части трябва да се закрепят сигурно и да не се сваля без инструменти.
  - Включете захранващия щепсел към контакта само в края на инсталацията. Осигурете достъп до контакта след инсталацията.
  - Ако щепселът е хлабав, не го включвайте в контакта на захранващата мрежа.
  - Не изключвайте уреда, като дърпате от захранващия кабел. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
  - Използвайте само подходящи устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от държача), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
  - Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което изключва уреда от мрежата на всички полуси, с ширина на контактния отвор поне 3 мм.
  - Ако се появи кодът Е3, изключете уреда и проверете електрозахранването и мрежовото напрежение.

### 2.3 Използване

#### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от нараняване, изгаряния и токов удар.

- Не променяйте техническите спецификации на уреда.
- Отстранете всички опаковки, етикети и защитно фолио (ако е необходимо) преди първоначалната употреба.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор докато работи.
- Изключвайте зоната за готвене след всяка употреба.
- Не поставяйте прибори за хранене или капаци на тенджери върху зоните за готвене, тъй като те могат да се нагорещят.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато е в контакт с вода.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.

- Ако повърхността на уреда е напукана, незабавно го изключете от захранването, за да предотвратите токов удар.
- Потребители с пейсмейкър трябва да спазват дистанция най-малко 30 см от индукционните зони за готвене, когато уредът работи.
- Поставяйте внимателно храна в горещата мазнина, тъй като може да пръсне навън.
- Не използвайте алуминиево фолио или други материали между повърхността за готвене и готварския съд, освен ако не е посочено друго от производителя на този уред.
- Използвайте само принадлежности, препоръчани за този уред от производителя.

#### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от пожар и експлозия.

- Загнетите мазнини и масла могат да отделят запалими пари. Дръжте далеч от пламъци и нагорещени предмети.
- Парите от горещата мазнина могат да причинят спонтанно запалване.
- Използвана мазнина с остатъци от храна може да се запали и при по-ниски температури.
- Не поставяйте запалими продукти близо до уреда.

#### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от повреда на уреда.

- Не оставяйте горещи съдове върху панела за управление, за да избегнете опасност от изгаряния.
- Не поставяйте горещ капак за тиган върху стъклената повърхност на уреда.
- Не оставяйте течността в готварските съдове да изври напълно.
- Предпазвайте падането на предмети или кухненски съдове върху уреда, за да избегнете повреда на повърхността.
- Не включвайте зоните за готвене, когато на тях има празни готварски съдове, или когато няма такива.
- Готварските съдове от чугун или такива с повредено дъно могат да надраскат стъклото/стъклокерамиката. Винаги повдигайте съдовете за готвене, когато трябва да ги преместите по повърхността за готвене.
- Относно лампата(ите) в продукта и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да

издържат на екстремни физически условия в домакинските уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за експлоатационното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване по друг начин и не са подходящи за осветяване на помещения в дома.

- За поправка на уреда се свържете с оторизирания сервизен център. Използвайте само оригинални резервни части.

## 2.4 Грижа и почистване

- Почиствайте уреда редовно, за да предотвратите повреждане на повърхността.
- Изключете уреда и го оставете да се охлади, преди да го почистите.

- Почистете уреда с мокра, мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, абразивни почистващи подложки, разтворители или метални предмети, освен ако не е посочено друго.

## 2.5 Изхвърляне

### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от нараняване или задушаване.


- Свържете се с местните власти за информация как да изхвърлите уреда.
- Изключете уреда от електрическата мрежа, след което отрежете и изхвърлете електрическия кабел.

# 3. СГЛОБЯВАНЕ

## 3.1 Преди монтажа

За бъдеща справка, намерете табелката с данни, разположена на дъното на плота, и запишете серийния номер .....

## 3.2 Сглобяване на плота

 За размерите при монтаж и визуални насоки, вижте схемите за монтаж, намиращи се на първите страници на ръководството за употреба.

Ако инсталирате плота под аспиратор, проверете минималното изисквано разстояние между уредите в инструкциите за монтаж на аспиратора.

Ако уредът е инсталиран над чекмедже, вентилацията на плота може да загрее елементите, съхранявани в чекмеджето по време на процеса на готвене.

## 3.3 Свързващ кабел

### **ВНИМАНИЕ!**

Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.

- Плочата се доставя със свързващ кабел.
- За да смените повреден захранващ кабел, използвайте следния тип кабел: H05V2V2-F който издържа на температура от 90 °C или повече. Един

проводник трябва да има минимално напречно сечение в съответствие с таблицата по-долу. Свържете се с Вашия местен сервизен център. Свързващият кабел може да се подменя само от квалифициран електротехник.

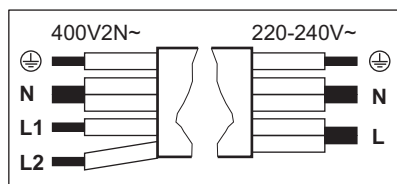
- Забранено е свързването чрез контактни щепсели, пробиване или запояване на краищата на проводниците, както и свързване на кабела без кабелна муфа.

### Еднофазова връзка

1. Премахнете крайната муфа за проводник от черния, кафявия и синия проводник.
2. Премахнете част от изолацията от кафявия, черния и синия накрайник.
3. Свържете краищата на черните и кафявите кабели.
4. Сложете нова крайната муфа за проводник на всеки споделен край на проводник (необходим е специален инструмент).
5. Свържете краищата на два сини кабела.
6. Сложете нова крайната муфа за проводник на всеки споделен край на проводник (необходим е специален инструмент).

## Двухфазово свързване

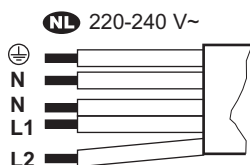
1. Премахнете от крайника ръкав синия проводник.
2. Премахнете част от изолацията от сините крайници на проводника.
3. Свържете краищата на два сини кабела.
4. Сложете нов шлах на всеки споделен край на проводника (необходим е специален инструмент).



**Двухфазово свързване:** 400 V2N~  
(5x1,5 мм<sup>2</sup> or 4x2,5 мм<sup>2</sup>)

**Еднофазова връзка:** 220 - 240 V~  
(5x1,5 мм<sup>2</sup> or 3x4 мм<sup>2</sup>)

	Зелен - жълт	Зелен - жълт	
N	Синьо и синьо	Синьо и синьо	N
L1	Черно	Черно и кафяво	L
L2	Кафяво		



**NL 220 - 240 V~ (5x1,5 мм<sup>2</sup>)**

	Зелен - жълт
N	Синьо и синьо
L1	Черно
L2	Кафяво

## 3.4 Ограничение на мощността

Ограничение на мощността определя общата мощност, използвана от плочата в рамките предпазителите в домашната инсталация. Плочата е настроена по подразбиране на най-високото възможно ниво на мощност. Уверете се, че избраната мощност е подходяща за шнурове на домашното оборудване.

Ако нивото на мощността е по-ниско от или равно на 2000 W, няма да можете да активирате SenseBoil®/SenseFry.

**За да увеличите или намалите нивото на мощността:**

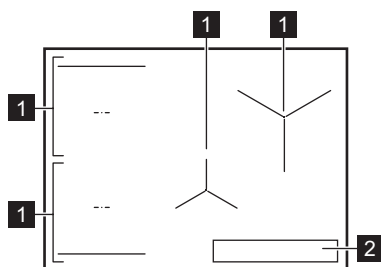
1. Влезте в менюто: натиснете и задръжте за 3 секунди. След това натиснете и задръжте .
2. Натиснете на предния таймер, докато се появи .
3. Натиснете на предния таймер, за да навигирате между настройките.
4. Натиснете , за да излезете.

**Нива на мощност:**

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. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

### 4.1 Разположение на повърхността за готвене



- 1 Индукционна зона за готвене  
2 Контролен панел

### 4.2 Символи на панела за управление и екрана

#### Символ/индикатор

- Ⓛ Вкл./ИЗКЛ.

#### Символ/индикатор

	Пауза
⌚, +, -	Таймер
🍲	SenseFry
🍲	SenseBoil®
📶	Bridge
🦉 AUTO	Hob <sup>2</sup> Hood
P	PowerBoost
🔒	Заклучване/Защита за деца
⚠️ + цифра	Има неизправност.
📺, 📺, 📺	OptiHeat Control

## 5. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА

### 5.1 Използване на плочата

Натиснете и задръжте Ⓛ, за да активирате или деактивирате плота. Поставете съда за готвене върху зоната за готвене и задайте степен на нагряване, като използвате лентата за управление. За да деактивирате зона за готвене, натиснете 0.

#### Екотаймер

С цел пестене на енергия, зоната за готвене се деактивира малко преди таймерът да спре.

### 5.2 Готварски съдове

Дъното на готварските съдове трябва да е колкото може по-дебело и плоско. Почистете и подсушете, преди да поставите съдовете за готвене върху плота. Не плъзгайте и не търкайте съдовете за готвене по ръбовете и ъглите на стъклото, за да избегнете отчупване или повреда на повърхността. Не поставяйте горещи съдове за готвене върху панела за управление, за

да избегнете повреда по електронните части.

Уверете се, че съдът за готвене е индукционен (т.е. магнитът залепва за дъното му). За оптимално предаване на топлината използвайте съдове за готвене с диаметър на дъното, подобен на размера на зоната за готвене. Съдовете за готвене с по-малък диаметър може да се нагряват по-бавно, докато такива с по-голям диаметър може да прегреят и да повредят панела за управление.

#### Материал на готварските съдове

- **правилно:** чугун, стомана, емайлирана стомана, неръждаема стомана, многослойно дъно (с правилна маркировка от производителя).
- **неправилно:** алуминий, мед, месинг, стъкло, керамика, порцелан.

#### Шумове по време на работа

Шумовете могат да варират в зависимост от материала на съда за готвене и текуща-

та степен на нагриване. Шумовете са нормални и не показват неизправност.

- пукащ звук: готварският съд е направен от различни материали (конструкция сандвич).
- свистящ звук: активирана е висока степен на нагриване и съдовете за готвене са изработени от различни материали (конструкция сандвич).
- бръмчене: активирана е висока степен на нагриване.
- щракане: изпълнява се електрическо превключване.
- съскане, бръмчене: охлаждащият вентилатор работи.
- ритмичен звук: открити са готварски съдове.

### 5.3 Откриване на съд

Тази функция показва наличието на готварски съд върху плота и деактивира зоните за готвене, ако не бъде отчетен готварски съд върху тях 120 сек.

### 5.4 Автоматично изключване

Като предпазна мярка, плота се изключва автоматично при определени условия (например, когато всички зони за готвене са деактивирани, когато след активиране не е избрана степен на нагриване, или когато течността в съдовете е извярала напълно).

### 5.5 OptiHeat Control (3-стъпков индикатор за остатъчна топлина)

Индикаторът сигнализира, че зоната за готвене е все още гореща. Докато индикаторът е видим, съществува риск от изгаряния вследствие на остатъчната топлина. Индикаторът изчезва, когато зоната за готвене се охлади.

### 5.6 Управление на мощността

Ако плотът достигне лимита за максималната си налична мощност, мощността на готварските зони ще бъде автоматично намалена за защита на предпазителите от домашната инсталация. При зони за готвене, които имат намалена мощност, контролната лента примигва и показва максимално възможните настройки за нагриване.






### 5.7 P PowerBoost

Активиране на максимална степен на нагриване за ограничено време. Можете да го използвате за по-бързо кипване на водата.

Натиснете **P** за активиране. След като времето изтече, зоната за готвене се връща до най-високата степен на нагриване. За деактивиране на функцията, променете степента на нагриване.

### 5.8 Таймер

Уточнение за продължителността на работата на една зона за готвене.

Настройте степен на нагриване в зоната за готвене и натиснете . Задайте времето, като използвате . След това потвърдете с . Когато зададеното време изтече, зоната за готвене се деактивира. За да прекратите работата на таймера, натиснете , след това натиснете  докато 00 се появи на дисплея.


Можете също да използвате функцията като таймер, когато плотът е включен, но нито една от зоните за готвене не работи.

Натиснете  и задайте време чрез .

### 5.9 Пауза




Функцията настройва всички активни зони за готвене на най-ниска степен на нагриване.

Функцията не прекратява работата на активните таймери.

За активиране/деактивиране, натиснете .

### 5.10 Заклучване/Защита за деца


Заклучване/отключване на панел за управление при необходимост.

За да заключите панела за управление за кратко по време на готвене – натиснете  веднъж. Натиснете отново, за да отключите. За да предотвратите случайно включване на плочата – натиснете и задръжте  за 3 сек докато всички зони са деактивирани, след това изключете плочата. Когато деактивирате плочата, функцията все още е активна. За да деактивирате функцията, включете плочата, натиснете и задръжте  за 3 секи изключете плочата.

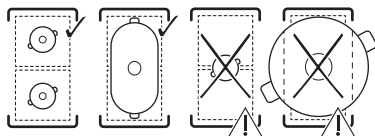
### 5.11 Bridged

Свързване на двете странични зони за готвене, за да работят като една. Можете да ги използвате за готвене с големи готварски съдове (напр. планча). Уверете се, че

съдовете за готвене покриват центровете на двете зони за готвене. Ако съдовете за готвене се намират между центровете на зоните, функцията няма да се активира.

1. Задайте степен на нагриване за една от зоните.
2. Натиснете .
3. Променете степента на нагриване според нуждите.

За да изключите функцията, натиснете .



## 5.12 SenseBoil®

За автоматично регулиране на температурата на водата, така че тя да не заври, след като достигне Точка кипене.

1. Поставете пълна тенджерка със студена вода на зона за готвене без остатъчна топлина.

2. Натиснете .

След като водата кипне, степента на затопляне автоматично намалява.

За да изключите функцията, натиснете

 или 0.



Полезни съвети:

- Функцията е най-подходяща за варене на вода и готвене на цели, необелени картофи.
- За да предотвратите изкипяване, оставете 4 см от ръба на готварския съд празен.
- Използвайте между 1 и 5 л вода.
- Добавете сол, едва когато водата кипне.
- Не използвайте функцията с празни съдове.
- Функцията не работи с незалепващи готварски съдове.
- Не е възможно да се активира Bridge, докато функцията работи.

## 5.13 SenseFry

За пържене с автоматично контролирани степени на топлината, в зависимост от вида на ястията. Плата поддържа температурата по време на готвене без нужда от

ръчно регулиране, предотвратявайки прегряване и изгаряне на храната.

1. Натиснете .
2. Променете степента на нагриване по подразбиране, като натискате многократно .
3. Сложете мазнина и храна в тигана само когато плата сигнализира, че тиганът е достигнал желаната температура. Използвайте само студени съдове с дебело, равно дъно.

За деактивиране, натиснете .


Препоръки:

- Ниско ниво: омлет, пържени яйца, пържени картофи (сурови)
- Средно ниво: бъркани яйца, филе от риба, рибни пръчици, морски дарове, хамбургер, кюфтета, котлет, пилешко филе, пуешко филе, шницел, филе, стек (средно/добре изпечено), пържени наденички, пържени картофени кюфтета, зеленчуци
- Високо ниво: стек (алангле), кайма.

За да проверите дали тиганът е подходящ, го поставете обърнат нагоре. Поставете линия на дъното на тигана и се опитайте да пхнете монета от 1, 2 или 5 евроцента (или всяка монета с подобна дебелина) между линията и тигана. Тиганът е подходящ, ако не можете да пхнете монетата между линията и тигана.

## 5.14 Hob<sup>2</sup>Hood

Функцията свързва плата с аспиратора чрез инфрачервен сигнален комуникатор. Аспираторът регулира скоростта на вентилатора в зависимост от температурата на зоната за готвене. Можете също да управлявате вентилатора на абсорбатора ръчно.

 При повечето аспиратори функцията е активирана по подразбиране. За повече информация направете справка с ръководството за употреба на аспиратора.



### Автоматичен режим


Автоматичният режим предлага няколко опции за скорост (H0 – изключено до H6 – интензивно). За да промените опцията по подразбиране (H5), влезте в потребителските настройки. Вижте „Структура на менюто“.

При опции Н1 – Н6 осветлението на аспиратора се задейства автоматично при включване на плота.

Когато изключите плота, вентилаторът на аспиратора може да продължи да работи за известно време за отстраняване на остатъчните миризми след готвене. След това вентилаторът се изключва автоматично.

### Ръчен режим

Включете плота и натиснете . Автоматичният режим се деактивира. Променете скоростта на вентилатора, като натискате многократно .

 За да активирате автоматичния режим, изключете плота и го включете отново.

### Полезни съвети



- Не прекъсвайте сигнала между плота и аспиратора (например като покривате панела за управление на плота).
- Предпазвайте панела на аспиратора от пряка слънчева светлина и от халогенно осветление.
- Не използвайте други уреди, управлявани дистанционно, докато функцията работи, тъй като те могат да блокират сигнала.





## 5.15 Структура на менюто

Символ	Настройка
b	Звук

Символ	Настройка
P	Ограничение на мощността
H	Автоматичен режим на вентилатора
E	Хронология на аларми / грешки

### За да влезете в потребителските

**настройки:** натиснете и задръжте  за 3 сек. След това натиснете и задръжте .

**Навигиране в менюто:** менюто се състои от символа на настройката и стойност. За навигиране между настройките, натиснете  на предния таймер. За промяна на стойността на настройката, натиснете  или  на предния таймер. **За излизане от менюто:** натиснете .

## 5.16 Съвети за пестене на енергия

- Когато загрявате вода, използвайте само необходимото количество.
- Винаги поставяйте капаци на съдовете, ако е възможно.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или за разтопяване.

За повече информация вижте „Енергийна ефективност“.

## 6. НАСОКИ ЗА ГОТВЕНЕ

Данните в таблицата са само ориентировъчни.

Топлина	Използвайте, за да:	Време (мин)
1	Поддържайте сготвената храна топла. Поставете капак върху готварския съд.	при необходимост
1 - 2	Направете сос „Холандез“ – разтопете масло, шоколад, желатин. От време на време разбърквайте.	5 - 25
2	За по-плътни пухкави омлети, запечени яйца. Гответе с поставен капак.	10 - 40
2 - 3	За варене на бавен огън на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия. Добавете поне два пъти повече течност от количеството на ориза, по средата на готвенето добавете млечните млечните съставки.	25 - 50

Топлина	Използвайте , за да:	Време (мин)
3 - 4	Зеленчуци, риба и месо на пара. Добавете няколко супени лъжици вода. Проверявайте количеството вода по време на готвене.	20 - 45
4 - 5	Картофи и други зеленчуци на пара. Напълнете тенджерата с 1-2 см вода. Проверявайте нивото на водата по време на готвене. Дръжте капакът затворен.	20 - 60
4 - 5	Готвене на по-големи количества храна, яхнии и супи. До 3 л течности, заедно със съставките.	60 - 150
6 - 7	Запържете леко шницели, телешко кордон бльо, котлети, кюфтета, наденички, дроб, маслено-брашнава запържка, яйца, палачинки, понички. Обърнете, когато е необходимо.	при необходимост
7 - 8	Пържете картофени кюфтета, филе-миньон, стекове. Обърнете, когато е необходимо.	5 - 15
9	Кипване на вода, готвене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, задушено), пържене на картофи.	
<b>P</b>	Варене на големи количества вода. PowerBoost е активиран.	

## 7. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ

### 7.1 Почистване на стъклената повърхност на плочата

- Почиствайте плота след всяка употреба.
- Винаги използвайте готварски съдове с чисто дъно.
- Не позволявайте на съдовете за готвене да достигнат до пълно изкипяване или до прекалено висока температура.
- Не използвайте съдове за готвене, изработени от материали, които не са съвместими с индукционни котлони. Подобни материали могат да повредят повърхността на плота или да направят по-трудно почистването му.
- Драскотините или тъмните петна по стъклената повърхност не влияят на работата на плота.
- Не използвайте ножове или други остри, метални инструменти за почистване на стъклената повърхност.
- Използвайте препоръчаното стъргало само като допълнителен инструмент след стандартното почистване.
- Изчакайте, докато плотът се охлади и почистете повърхността с мека кърпа и препарат за миене на съдове с топла вода. Почиствайте чрез кръгови движения и прилагайте умерен натиск. Подсушете повърхността с микрофибърна кърпа.
- За почистване на металната странична обшивка, използвайте само препарат за миене на съдове с топла вода. След това я подсушете с кърпа.
- Не използвайте леко абразивно почистващо мляко, полиращи препарати, стъргалки или твърдия слой на гъба за почистване на страничната обшивка.
- Разстоянието между стъклената повърхност и страничната обшивка може да събира мръсотия и малки частици храна. Използвайте дървена клечка за зъби, за да почистите празнината.
- Не използвайте остри метални инструменти за почистване на жлеба, тъй като те могат да го разширят и да повредят стъклената повърхност или страничната обшивка.
- Не използвайте класическата жълта и зелена гъба, тъй като алуминиевите частици върху твърдия си слой могат да повредят или да променят цвета на стъклената повърхност.
- Използването на инструменти, различни от препоръчаните, няма да бъде ефективно и може да повреди или промени цвета на стъклената повърхност.
- **Отстранете незабавно:** разтопена пластмаса, стреч фолио, сол, захар и храни, съдържащи захар. Използвайте

стъргало и работете внимателно, така че да избегнете всякакви изгаряния.

- **Отстранете, когато плотът е достатъчно изстинал:** пръстени от варовик, водни пръстени, петна от мазнина, изгорели останки от храна, лъскави металически обезцветявания. Почистете повърхността, както е описано по-горе. За да възвърнете лъскавия метален цвят в следствие на обезцветяване, използвайте мека кърпа и разтвор на вода и оцет.
- **Отстранете упорити петна и следи:** за най-добри резултати използвайте MATT CARE почистващ препарат за кухненски плотове, предназначен за

този тип повърхности, или друго леко абразивно почистващо мляко (напр. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Не използвайте стандартни почистващи препарати за кухненски плотове с гланцирани повърхности (напр. VitroCare®). Нанесете почистващия препарат върху замърсената повърхност и оставете да подейства за 5 мин. Внимателно изтъркайте повърхността с обикновена гъба, която не надрасква и има абразивен слой (обикновено син). Подновете, докато петната вече не са видими. Отстранете всякакви остатъци от препарат от повърхността и я подсушете с микрофибърна кърпа.

## 8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

**i** Ако не можете да откриете решение на проблема по-долу, свържете се с оторизиран сервизен център.

**Не можете да активирате/работите с плота.**

- Проверете дали плотът е свързан правилно към електрозахранването.
- Уверете се, че предпазителят е причината за неизправността. Ако предпазителят пада многократно или чувате постоянен звук сигнал, свържете се с квалифициран електротехник, за да провери инсталацията.
- Уверете се, че панелът за управление е чист и не е запушен от съдове за готвене/чужди предмети.

**Плотът се изключва сам след известно време.**

- Това не е неизправност. В определени ситуации плотът се изключва автоматично, за да се гарантира безопасност. Вижте „Автоматично изключване“.

**Максималната степен на нагряване за една от зоните за готвене не е налична или постоянно се променя между две нива.**

- Това не е неизправност. Вижте „Управление на мощността“.
- Намалете настройката за нагряване на другите зони за готвене, свързани към една фаза.

**Nov<sup>2</sup>Hood не работи.**

- Проверете дали панелът за управление не е покрит или нещо не блокира сигнала.

- Преместете готварския съд на друга зона за готвене или преклучете аспиратора на ръчен режим.

**SenseBoil®/SenseFry не работи.**

- Използвайте студен съд за готвене върху зона за готвене без остатъчна топлина.
- Задайте нивото на мощност на плота на по-висока степен. Уверете се, че избраната мощност е подходяща за шнурове на домашното оборудване. Вижте „Ограничение на мощността“.

**E и се появява цифра.**

- Изключете плота, изчакайте няколко минути и след това го включете отново. Ако проблемът продължи, се свържете с упълномощен сервизен център.

**Панелът за управление мига.**

- Използвайте съдове за готвене с диаметър на дъното, който е подобен на размера на зоната за готвене.
- Уверете се, че съдовете за готвене са индукционни.

**F и 1/2/3 се появяват едновременно.**

- Уверете се, че готварските съдове отговарят на изискванията на тази функция. Вижте „SenseBoil®“.
- Уверете се, че съдът за готвене е пълен с подходящо количество вода.
- Избягвайте да използвате функцията с течности, различни от вода.

## 9. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

### 9.1 Табелка с данни

Модел NII84B30AZ

Тип 62 D4A 01 AA

Индукционен

Сериен номер .....

AEG

Продуктов код (PNC) 949 598 189 01

220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz

Произведено във: Германия

7.35 kW



### 9.2 Спецификация на зоните за готвене

Стойностите в мощността на зоните за готвене може да се различават леко от данните по-долу, в зависимост от материала и размерите на съдовете за готвене.

Зона за готвене	Номинална мощност (при максимална топлинна настройка) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost максимална продължителност [мин]	Диаметър на готварските съдове [мм]
Предна лява	2300	3200	10	125 - 210
Задна лява	2300	3200	10	125 - 210
Предна средна	1400	2500	4	125 - 145
Задна дясна	2300	3600	10	205 - 240

## 10. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

### 10.1 Информация за продукта съгласно (ЕС) № 66/2014

Енергийните стойности, отнасящи се до площта за готвене, са идентифицирани от маркировките на съответните зони за готвене.

Идентификация на модела	NII84B30AZ	
Вид на плота	Плот за вграждане	
Брой зони за готвене	4	
Технология за загряване	Индукция	
Диаметър на кръговите зони за готвене (Ø)	Предна лява	21.0 cm
	Задна лява	21.0 cm
	Предна средна	14.5 cm
	Задна дясна	24.0 cm
Енергийна консумация на зоната за готвене (EC electric cooking)	Предна лява	180.8 Wh/kg
	Задна лява	184.4 Wh/kg
	Предна средна	180.2 Wh/kg
	Задна дясна	187.4 Wh/kg
Енергийна консумация на плота (EC electric hob)	183.2 Wh/kg	


Уредът е тестван в съответствие с: EN IEC 60350-2.


## 10.2 Изисквания за информация съгласно (ЕС) № 2023/826

Потребление на енергия в режим Изкл.	0,3 W
Максималното време, необходимо на оборудването за автоматично достигане на приложимия режим на ниска мощност	2 мин

Уредът е тестван в съответствие с: EN 50564.

## 11. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставете опаковките в съответните контейнери, за да ги рециклирате. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве чрез рециклирането на отпадъци от електрически и електронни

уреди. Не изхвърляйте уреди, маркирани със символа  с битовите отпадъци. Върнете продукта в местното депо за рециклиране или се свържете с общинската служба.

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	17	7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	26
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	19	8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	27
3. SESTAVA.....	21	9. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	27
4. POPIS VÝROBKU.....	22	10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	28
5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	23	11. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	29
6. PŘÍRUČKA K PEČENÍ.....	25		

## 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete 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 dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spoje-

ným 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 ni-

kdy nepoužívejte vodu. Vypněte spotřebič a zakryjte plameny např. požární příkrývkou 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, lžice 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 příslušnou 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 otoku vlhkostí.
- 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 vespuďu 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, nezapojujte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebiči 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 spotřebiči 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 spotřebiči vypněte a nechte ho vychladnout.

- Spotřebič čistíte 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

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

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 zásuvkou, ventilace varné desky může během vaření ohřát předměty uložené v zásuvce.

### 3.3 Připojovací kabel

### ⚠ VAROVÁNÍ!

Veškerá elektrická připojení musí být provedena kvalifikovaným elektrikářem.

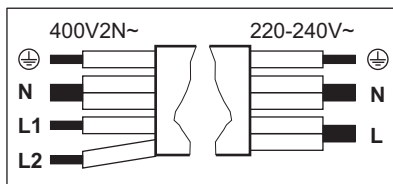
- Varná deska se dodává s připojovacím kabelem.
- Pro výměnu poškozeného síťového kabelu použijte typ kabelu: H05V2V2-F které vydrží teplotu 90 °C nebo vyšší. Jeden vodič musí mít minimální průřez v souladu s níže uvedenou tabulkou. Obrat'te se na místní servisní středisko. Výměnu připojovacího kabelu 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, hnědého a modrého vodiče.
2. Odstraňte část izolace z konců hnědého, černého a modrého kabelu.
3. Připojte konce černých a hnědých kabelů.
4. Na každý konec sdíleného drátu nasad'te novou koncovku (je zapotřebí speciální nástroj).
5. Připojte konce dvou modrých kabelů.
6. Na každý konec sdíleného drátu nasad'te novou koncovku (je zapotřebí speciální nástroj).

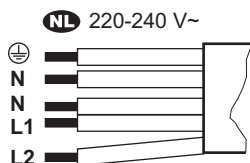
### Dvoufázové zapojení

1. Odstraňte kabelovou izolační koncovku z modrého vodiče.
2. Odstraňte část izolace z konců modrého kabelu.
3. Připojte konce dvou modrých kabelů.
4. Na každý konec sdíleného drátu nasad'te novou koncovku (je zapotřebí speciální nástroj).



**Dvoufázové zapojení: 400 V2N~ (5x1,5 mm<sup>2</sup> or 4x2,5 mm<sup>2</sup>)**      **Jednofázové zapojení: 220 - 240 V~ (5x1,5 mm<sup>2</sup> or 3x4 mm<sup>2</sup>)**

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



**NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm<sup>2</sup>)**

⊕	Zelený – žlutý
N	Modrý a modrý
L1	Černý
L2	Hnědý

### 3.4 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:

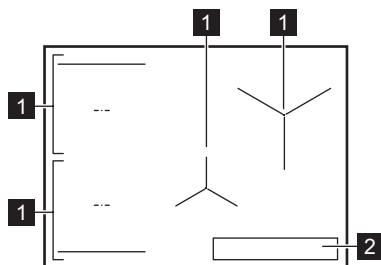
1. Přejděte do nabídky: stiskněte a podržte po dobu 3 sekund. Poté stiskněte a podržte .
2. Stiskněte tlačítko na předním časovači, dokud se nezobrazí .
3. Pro pohyb mezi nastaveními stiskněte tlačítko / na předním časovači.
4. Stisknutím tlačítka ukončíte operaci.

#### 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

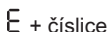
### 4.2 Symboly na ovládacím panelu a displeji

Symbol / ukazatel	
	Zap / Vyp
	Pauza
,  /	Časovač
	SenseFry
	SenseBoil®
	Bridge
	Hob <sup>2</sup> Hood
	PowerBoost

## Symbol / ukazatel



Zámek/Dětská bezpečnostní pojistka



Došlo k poruše.

## Symbol / ukazatel



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 indukci (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, nerzová 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 nádoby

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.

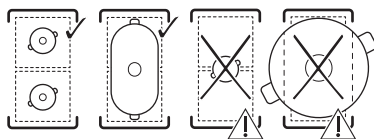
Krátké zamknutí ovládacího panelu během vaření: jednou stiskněte 🗑. Opětným stisknutím odemknete. Aby se zabránilo náhodnému použití varné desky: stiskněte a podržte tlačítko 🗑 na 3 sek, dokud jsou všechny zóny deaktivovány, poté varnou desku vypněte. Funkce zůstane zapnutá i po vypnutí varné desky. 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. gril 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 pánev 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, krůtí prsa, mušle, filet, steak (středně propečený), smažené klobásy, smažené bramborové placky, zelenina
- Vysoká úroveň: steak (krvavý), mleté maso.

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

## 5.14 Hob<sup>2</sup>Hood

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.



**i** U většiny digestoří 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 .



**i** 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>b</b>	Zvuk
<b>P</b>	Omezení výkonu
<b>H</b>	Automatický režim ventilátoru
<b>E</b>	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
3 - 4	Dušení zeleniny, ryb a masa v páře. Přidejte několik lžic vody. Během vaření kontrolujte množství vody.	20 - 45
4 - 5	Vaření brambor a jiné zeleniny. Naplňte hrnc 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 krolek, uzenin, jater, jíšky, vajec, palačinek a koblih Podle potřeby otočte.	dle potřeby
7 - 8	Prudké smažení, pečená bramborová kaše, silné řízky, steaky. Podle potřeby otočte.	5 - 15
9	Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso), fritování hranolků.	
<b>P</b>	Vaření velkého množství vody. Je aktivováno PowerBoost.	

## 7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

### 7.1 Čištění skleněného povrchu 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 nádobí vyrobené z materiálů nekompatibilních s indukci. Takové materiály mohou poškodit povrch varné desky nebo ztěžovat čištění.
- 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 měkkým hadříkem a mycím prostředkem na mytí nádobí teplou vodou. Vyčistěte kruhovými pohyby a mírným tlakem. Očete skleněný povrch dosucha utěrkou z mikrovlákna.

- K čištění kovového bočního obložení používejte pouze prostředek na mytí nádobí s teplou vodou. Poté jej otřete do sucha hadříkem.
- K čištění bočního obložení nepoužívejte mírně abrazivní čisticí mléko, leštící prostředky, škrabky ani tvrdou vrstvu houby.
- Mezera mezi skleněným povrchem a bočním obložím může shromažďovat nečistoty a malé částice jídla. K čištění mezery použijte dřevěné párátko.
- K čištění mezery nepoužívejte žádné ostré kovové nástroje, protože by mohly rozšířit mezeru a poškodit skleněný povrch nebo boční obložení.
- Nepoužívejte klasickou žlutou a zelenou houbičku, protože hliníkové částice na tvrdé vrstvě mohou sklo poškodit a změnit jeho barvu.
- Použití jiných nástrojů než doporučených bude neúčinné a může poškodit nebo změnit barvu povrchu skla.
- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou fólii, sůl, cukr a potraviny s

obsahem cukru. Používejte škrabku a dávejte pozor, abyste se nepopálii.

- **Po vychladnutí varné desky odstraňte:** stopy vodního kamene, stopy vody, tukové skvrny, připálené zbytky jídla, kovově lesklé zbarvení. Vyčistěte povrch, jak je popsáno výše. K odstranění lesklého kovového zbarvení použijte měkký hadřík a roztok vody a octa.
- **Odstranění odolných skvrn a skvrn:** pro dosažení nejlepších výsledků použijte MATT CARE čistič varných desek určený pro tento typ povrchu nebo jakékoli jiné

mírně abrazivní čisticí mléko (např. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Nepoužívejte standardní čisticí prostředky na varné desky na lesklé povrchy (např. VitroCare®). Naneste čisticí prostředek na znečištěný povrch a nechte jej působit 5 min. Jemně vydrhněte povrch běžnou houbičkou, která nepoškrábe, s drátěným hadříkem (obvykle modrým). Opakujte, dokud skvrny nezmizí. Odstraňte z povrchu zbytky čisticího prostředku a otřete jej dosucha mikrovláknovým hadříkem.

## 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 pípnutí, 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.

### Hob<sup>2</sup>Hood nefunguje.

- Ujistěte se, že nic nezakrývá ovládací panel nebo neblokuje signál.

- Přesuňte varné nádoby 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 NII84B30AZ  
Typ 62 D4A 01 AA

PNC 949 598 189 01  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz

Indukce  
Sériové číslo .....  
AEG

Vyrobeno v: Německo  
7.35 kW  
CE

## 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	NII84B30AZ	
Typ varné desky	Vestavná varná deska	
Počet varných zón	4	
Technologie ohřevu	Indukce	
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Levá přední Levá zadní Prostřední přední Pravá zadní	21.0 cm 21.0 cm 14.5 cm 24.0 cm
Spotřeba energie na varnou zónu (EC electric cooking)	Levá přední Levá zadní Prostřední přední Pravá zadní	180.8 Wh/kg 184.4 Wh/kg 180.2 Wh/kg 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. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	30
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	32
3. ÖSSZEÁLLÍTÁS.....	34
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	35
5. MINDENNAPI HASZNÁLAT.....	36
6. FŐZÉSI ÚTMUTATÓ.....	39

7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	39
8. HIBAELHÁRÍTÁS.....	40
9. MŰSZAKI ADATOK.....	41
10. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	41
11. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	42

## 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

A készülék üzembe helyezése és használata előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Az útmutatót tartsa biztonságos és elérhető helyen, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

### 1.1 Gyermek és kiszolgáltató személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a

készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossgal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

- Gondoskodjon a gyermek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa azokat.
- FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Tartsd távol a gyerekeket és háziállatokat használat és hűtés közben.
- Aktiválja a gyermekbiztonsági eszközt, ha elérhető.

- A gyerekek nem takaríthatják vagy karbantarthatják a készüléket felügyelet nélkül.

## 1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: Ne tároljon semmit a főzőfelületeken.
- VIGYÁZAT: A főzési folyamatot felügyelni kell (még az automatikus sütési funkciók esetén is). Rövid időtartamú főzéskor a készüléket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- FIGYELMEZTETÉS: Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Le-

- gyen óvatos, ne érjen a fűtőelemekhez.
- A füst túlmelegedést jelez. Soha ne használjon vizet a főzés során keletkező tűz eloltásához. Kapcsolja ki a készüléket, és fedje le a lángokat pl. egy tűzálló takaróval vagy fedővel.
- FIGYELMEZTETÉS: A készüléket tilos külső kapcsolóeszközzel, például időzítővel ellátni, vagy olyan áramkörre kötni, amelyet rendszeresen be- és kikapcsolnak.
- Soha ne tegyen a főzőlap felületére fémtárgyakat, mint pl. kések, kanalak, fedők, mivel azok felforrósodhatnak.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- A készülék tisztításához ne használjon vízsugarat vagy gőztisztítót.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- FIGYELMEZTETÉS: Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket, nehogy áramütés érjen valakit. Amennyiben a készülék kötésdobozon keresztül

közvetlenül csatlakozik az elektromos hálózathoz, vegye ki a biztosítékot a készülék elektromos hálózatról történő leválasztásához. Egyéb esetben forduljon a márkaszervizhez.

- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie,

nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.

- **FIGYELMEZTETÉS:** Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelt főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Installation

#### FIGYELMEZTETÉS!

Ezt a készüléket csak szakképzett technikus telepítheti.

#### FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- A részletes összeszerelési útmutatóért olvassa el a telepítési füzetet.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- Legyen óvatos a készülék mozgatásakor, mivel nehéz. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- A szekrény vágott felületeit megfelelő tömítőanyaggal védje a nedvesség okozta felpúposodás ellen.
- Védje a készülék alját a gőztől és nedvességtől.
- Ne helyezze a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró fűzőedényt a készülékről.
- Mindegyik készülék alján hűtőventilátorok találhatók.
- Ha a készüléket fiók fölött helyezi üzembe:
  - Ne tároljon olyan kis tárgyakat vagy papírt, amelyek károsíthatják a

hűtőventilátorokat vagy akadályozhatják a hűtőrendszert.

- A készülék alja és a fiók tartalma között legalább 2 cm távolságot kell tartani.
- A készülék alatti szekrényből minden elválasztó lapot távolítsa el.

### 2.2 Elektromos csatlakozás

#### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie a.
- A készüléket földelni kell.
- Bármilyen művelet előtt válassza le a készüléket az áramellátásról.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózati feszültség paramétereinek.
- A laza vagy helytelen hálózati kábelék vagy csatlakozódugók a terminál túlmelegedéséhez vezethetnek.
- Használja a megfelelő hálózati kábelt.
- Ne hagyja, hogy a hálózati kábel összegubancolódjon.
- Győződjön meg arról, hogy az érintésvédelem fel van szerelve.
- Használjon rögzítő bilincset a kábel rögzítéséhez.
- Győződjön meg arról, hogy a hálózati kábel vagy a csatlakozódugó (ha van) ne érjen forró felületekhez.

- Ne használjon több dugós adaptert és hosszabbító kábelt.
- Kerülje a hálózati csatlakozódugó és kábel sérülését. Ha cserére van szükség, azt hivatalos szervizközpontunknak vagy szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati aljzatba. A telepítés után biztosítsa a hálózati csatlakozóhoz való hozzáférést.
- Ha a hálózati aljzat meglazult, ne csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót.
- A hálózati kábel meghúzásával ne válassza le a készüléket. Ehhez a csatlakozódugót fogja meg.
- Csak megfelelő szigetelőberendezéseket használjon: vezetékvédő megszakítókat, biztosítékokat (a tartóól kivett csavaros típusú biztosítékokat), földszivárgásgátlókat és kontaktorokat.
- A villamos hálózatnak rendelkeznie kell egy leválasztó eszközzel, amely minden póluson leválasztja a készüléket a hálózatról, legalább 3 mm érintkezőnyílással.
- Ha az E3 hibakód jelenik meg, húzza ki a készüléket a konnektorból, és ellenőrizze az elektromos csatlakozást és a hálózati feszültséget.

## 2.3 Használat

### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Az első használat előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot, tájékoztató címkét és védőfóliát (ha van ilyen).
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket működés közben.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzési zónát.
- Ne helyezzen evőeszközöket vagy serpenyőfedeleket a főzőzónákra, mivel azok felmelegedhetnek.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.

- Amennyiben a készülék felülete megrepedt, az áramütés megelőzése érdekében, azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek tartssanak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.
- Óvatosan tegye az ételt forró olajba, mert fröccsenhet.
- Ne használjon alufóliát vagy más anyagot a főzőfelület és a főzőedény között, hacsak a készülék gyártója másként nem rendelkezik.
- Csak a gyártó által a készülékhez ajánlott tartozékokat használja.

### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és robbanásveszély!

- A fűtött zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Tartsa távol a lángokat és a fűtött tárgyakat.
- A forró olajgőzök spontán égést okozhatnak.
- Az élelmiszer-maradványokkal ellátott olaj alacsonyabb hőmérsékleten gyulladhat.
- Ne helyezze gyúlékony termékeket a készülék közelében.

### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Az égési sérülések elkerülése érdekében ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne helyezzen forró fedőt a főzőlap üvegfelületére.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Kerülje meg, hogy tárgyak vagy edények kerüljenek a készülékre, hogy elkerülje a felületi károsodást.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Az öntöttvasból készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üveg / üvegkerámia felületet. Mindig emelje fel az edényeket, amikor a főzőfelületen kell mozgatni.
- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési

állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre. Mindig eredeti pótalkatrészt használjon.

## 2.4 Ápolás és tisztítás

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy megakadályozza a felület romlását.
- Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.
- Meleg puha, nedves ruhával tisztítsa meg a készüléket. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószereket,

súrolószivacsokat, oldószereket vagy fémtárgyakat, hacsak nincs másként megadva.

## 2.5 Ártalmatlanítás

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Húzza ki a készüléket a hálózathoz, majd vágja le és dobja ki az elektromos kábelt.

## 3. ÖSSZEÁLLÍTÁS

### 3.1 Az üzembe helyezés előtt

A jövőbeni hivatkozás érdekében keresse meg a főzőlap alján található minősítési táblát, és írja le a sorozatszámot .....

### 3.2 A főzőlap összeszerelése

ⓘ A beszerelési méretek és a vizuális útmutató tekintetében olvassa el a kézikönyv első oldalán található szerelési diagramokat.

Amennyiben a főzőlapot páraelszívó alá építi be, tekintse meg a készülékek között minimálisan betartandó távolságokat a páraelszívó üzembe helyezési útmutatójában.

Ha a készüléket egy fiók fölé szereli fel, a főzőlap ventilátora fűzés közben felmelegítheti a fiókban elhelyezett és tárolt eszközöket.

### 3.3 Csatlakozókábel

#### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Az összes elektromos csatlakozást képzett villanyszerelőnek kell kialakítania.

- A főzőlap egy csatlakozókábelrel.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F which withstands a temperature of 90 °C or higher. Az egyeres vezetéknek az alábbi táblázat szerinti minimális keresztmetszettel kell rendelkeznie. Forduljon a helyi márkaszervizhez. A csatlakozókábel cseréjét csak képzett villanyszerelő végezheti.
- Tilos az érintőkapcsolókon keresztül történő csatlakoztatás, a vezetékek fűrése

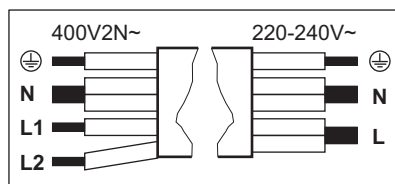
vagy forgatása, valamint a kábel csatlakoztatása a kábel végkötél nélkül.

### Egyfázisú csatlakoztatás

1. Távolítsa el az érvéghüvelyt a fekete, barna és kék vezetékekről.
2. Távolítsa el a barna, fekete és kék vezetékek végének szigetelését.
3. Csatlakoztassa a fekete és barna kábelek végét.
4. Helyezzen fel egy új érvéghüvelyt a közös vezeték végére (speciális szerszám szükséges).
5. Csatlakoztassa a két kék kábel végét.
6. Helyezzen fel egy új érvéghüvelyt a közös vezeték végére (speciális szerszám szükséges).

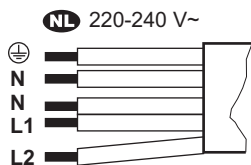
### Kétfázisú csatlakoztatás

1. Távolítsa el az érvéghüvelyt a kék vezetékekről.
2. Távolítsa el a kék vezetékek végének szigetelését.
3. Csatlakoztassa a két kék kábel végét.
4. Helyezzen fel egy új érvéghüvelyt a közös vezeték végére (speciális szerszám szükséges).



**Kétfázisú csatlakoztatás: 400 V2N~ (5x1,5 mm<sup>2</sup> or 4x2,5 mm<sup>2</sup>)**      **Egyfázisú csatlakoztatás: 220 - 240 V~ (5x1,5 mm<sup>2</sup> or 3x4 mm<sup>2</sup>)**

⊕	Zöld – sárga	Zöld – sárga	⊕
N	Kék és kék	Kék és kék	N
L1	Fekete	Fekete és barna	L
L2	Barna		



**NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm<sup>2</sup>)**

⊕	Zöld – sárga
N	Kék és kék
L1	Fekete
L2	Barna

### 3.4 Teljesítménykorlátozás

Teljesítménykorlátozás határozza meg, hogy a főzőlap összesen mennyi energiát használ

fel, a hálózati biztosítékok korlátain belül. Alapértelmezés szerint a főzőlap a lehető legmagasabb teljesítményszintre van állítva. Ügyeljen arra, hogy a kiválasztott teljesítményszint megfeleljen az épület áramkörének biztosítékai számára.

Ha a teljesítményszint alacsonyabb, mint 2,000 W, vagy azzal egyenlő, akkor nem lehet aktiválni a(z) SenseBoil® / SenseFry funkciót.

### A teljesítményszint csökkentése vagy növelése:

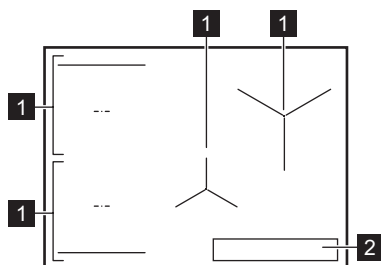
1. Lépjén be a menübe: nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot 3 másodpercig. Ezután nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot.
2. Addig nyomja az előző időzítő gombját, míg a megjelenik.
3. A beállítások közötti navigáláshoz nyomja meg a / gombot az előző időzítőn.
4. A kilépéshez nyomja meg a gombot.

### Teljesítményszintek:

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. TERMÉKLEÍRÁS


### 4.1 Főzőfelület elrendezése




- 1 Indukciós főzőzóna
- 2 Kezelőpanel

### 4.2 Szimbólumok a kezelőpanelen és a kijelzőn


Szimbólum / jelzőfény	
	Be / Ki
	Szünet
	Timer
	SenseFry
	SenseBoil®
	Bridge
	Hob <sup>2</sup> Hood

Szimbólum / jelzőfény	
<b>P</b>	PowerBoost
	Funkciózár/Gyermekbiztonsági eszköz
<b>E</b> + szám-jegy	Hiba történt.

Szimbólum / jelzőfény	
	OptiHeat Control

## 5. MINDENNAPI HASZNÁLAT

### 5.1 A főzőlap használata

A főzőlap be- vagy kikapcsolásához tartsa nyomva a  gombot. Helyezze az edényt a főzőzónára, és állítson be egy hőfokozatot a vezérlősáv segítségével. A főzőzóna kikapcsolásához nyomja meg a 0 gombot.

#### (Eco időzítő)

Az energiatakarékosság érdekében a főzési zóna nem sokkal az időzítő leállása előtt kikapcsol.

### 5.2 Főzőedény

A főzőedény aljának a lehető legvastagabbnak és leglaposabbnak kell lennie. Tisztítsa meg és végezzen szárítást, mielőtt edényeket helyez a főzőlapra. Ne csúsztassa és ne dörzsölje a főzőedényt az üveg szélein és sarkain, hogy elkerülje a felület megsérülését vagy megkarcolódását. Ne helyezzen forró edényeket a kezelőpanelre, hogy elkerülje az elektronika alkatrészeinek károsodását.

Győződjön meg arról, hogy a főzőedény indukciós főzőlapra alkalmas (azaz mágnes tapad az aljához). Használjon olyan főzőedényeket, amelyek aljának átmérője hasonló a főzőzóna méretéhez. A kisebb átmérőjű edények lassabban melegedhetnek fel, míg a nagyobb átmérőjűek túlmelegedhetnek és károsíthatják a kezelőpanelt.

#### A főzőedény anyaga

- **megfelelő:** öntöttvas, acél, zománcozott acél, rozsdamentes acél, többrétegű főzőedényalj (a gyártó által megfelelőnek jelölve).
- **nem megfelelő:** alumínium, réz, sárgaréz, üveg, kerámia, porcelán.

#### Zajok működés közben

A zajok a főzőedény anyagától és az aktuális hő beállításoktól függően változhatnak. A zajok normális jelenségnek számítanak, és nem jelentenek meghibásodást.

- recsegő zaj: a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- fűtyülő hang: magas hő beállítás van aktíválva, és a főzőedény különböző anyagokból készül (szendvics szerkezet).
- zümmögés: magas hő beállítás van aktíválva.
- kattanas: elektromos kapcsolat történik.
- sziszegés, zümmögés: a hűtő ventilátor működik.
- ütemes hang: főzőedény észlelése.

### 5.3 Főzőedény észlelése

Ez a funkció jelzi a főzőedények jelenlétét a főzőlapon, és kikapcsolja a főzőzónákat, ha 120mp időn belül nem észlel főzőedényt.

### 5.4 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a főzőlap bizonyos körülmények között automatikusan kikapcsol (pl. ha az összes főzőzóna is kikapcsol, ha az aktiválás után nem választanak ki hőfokozatot, vagy ha az edény kifogy a vízből).

### 5.5 OptiHeat Control (3 lépéses maradékhő visszajelző)

A visszajelző azt jelzi, hogy egy főzőzóna még forró. Amíg a visszajelző látható, a maradékhő miatt égési sérülés veszélye áll fenn. A főzőzóna visszajelzője eltűnik, amikor a főzőzóna lehűlt.

### 5.6 Teljesítménykezelés

Ha a főzőlap eléri a rendelkezésre álló maximális teljesítmény határát, akkor a főzőzónák teljesítménye automatikusan csökken a ház felszerelésének biztosítékainak védelme érdekében. A csökkentett teljesítményű főzőzónáknál a kezelősáv villog, és a lehetséges maximális hőfokbeállításokat mutatja.

## 5.7 P PowerBoost

A maximális hő beállítása korlátozott ideig. Használhatja a víz gyors forralásához.

Nyomja meg a **P** gombot a bekapcsoláshoz. Az idő lejártá után a főzőzóna visszatér a legmagasabb hőfokozatra. A funkció kikapcsolása: módosítsa a hőfokbeállítást.

## 5.8 ⏸ Timer

Annak a beállítására szolgál, hogy egy főzőzóna mennyi ideig működjön.

Állítson be egy hőfokozatot a főzőzónán, és nyomja meg a ⏸ gombot. Állítsa be az időt a **+** / **-** gombokkal, majd erősítse meg a következővel: ⏸. Amikor a beállított idő lejár, a főzőzóna kikapcsol. Az időzítő törléséhez nyomja meg a ⏸ gombot, majd nyomja meg a **-**, amíg 00 jelenik meg a kijelzőn.

A funkciót percszámlálóként is használhatja, amikor a főzőlap be van kapcsolva, de egyik főzőzóna sem működik. Nyomja meg: ⏸ és állítsa be az időt a **+** / **-** segítségével.

## 5.9 || Szünet

A funkció az összes aktív főzőzónát a legalacsonyabb hőmérséklet-beállításra állítja.

A funkció nem állítja le az aktív időmérőket.

A funkció be- és kikapcsolása ||.

## 5.10 🛡 Funkciózár/ Gyermekebiztonsági eszköz

A kezelőpanel lezárása/feloldása.

A kezelőpanel rövid idejű lezárásához főzés közben: nyomja meg: 🛡 egyszer. Nyomja meg újra a feloldáshoz. A főzőlap véletlen működtetésének megakadályozása érdekében: nyomja meg és tartsa lenyomva a 🛡 gombot 3 mp ideig, amíg az összes zóna deaktiválódik, majd kapcsolja ki a főzőlapot. Amikor a főzőlapot kikapcsolja, a funkció bekapcsolva marad. A funkció kikapcsolásához kapcsolja be a főzőlapot, nyomja meg és tartsa lenyomva a 🛡 gombot 3 mp ideig, és kapcsolja ki a főzőlapot.

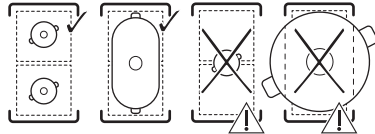
## 5.11 🌉 Bridge

Két főzőzóna összekapcsolása úgy, hogy azok egy főzőzónaként működjenek. Nagy főzőedényekkel való főzéshez használható. Győződjön meg arról, hogy a főzőeszközök

mindkét főzési zóna középpontját lefedik. Ha a főzőeszközöket a zónák középpontjai között helyezzük el, a funkció nem aktiválódik.

1. Először végezze el az egyik főzőzóna hőfokbeállítását.
2. Nyomja meg: 🌉.
3. Szükség szerint módosítsa a hőfokbeállítást.

A funkció kikapcsolása: nyomja meg a 🌉 gombot.



## 5.12 🌡 SenseBoil®

A víz hőmérsékletének automatikus beállításához, hogy ne forrjon fel, amikor eléri a forráspontot.

1. Helyezzen egy hideg vízzel teli edényt egy maradék hő nélküli főzőzónára.
2. Nyomja meg: 🌡.

Amint a víz eléri a forráspontot, a hőfok automatikusan csökken.

A funkció kikapcsolása: nyomja meg a 🌡 vagy a 0 gombot.



Tanácsok és tippek:


- A funkció leginkább víz forralásához és egész, héjas burgonya főzéséhez használható.
- A túlhevülés elkerülése érdekében az edény peremétől számított 4cm-t hagyja üresen.
- Használjon 1 és 5l közötti mennyiségű vizet.
- Csak a forráspont elérésekor adjon hozzá sót.
- Ne használja a funkciót üres főzőedényekkel.
- A funkció nem működik tapadásmentes főzőedényekkel.
- Nem lehet bekapcsolni a Bridge funkciót a funkció működése közben.

## 5.13 🍷 SenseFry

Sütés automatikusan szabályozott hő szintekkel, különböző típusú ételekhez. A főzőlap a főzés során végig fenntartja a kívánt hőmérsékletet anélkül, hogy manuálisan kellene ál-

lítani, így megakadályozza az étel túlmelegedését és megégését.

1. Nyomja meg: .
2. Az alapértelmezett fűtési szint módosításához nyomja meg:  többször.
3. Csak akkor tegyen olajat és ételt a serpenyőbe, ha a főzőlap jelzi, hogy a serpenyő elérte a kívánt hőmérsékletet. Kizárólag hideg, vastag, lapos aljú edényt használjon.

A kikapcsoláshoz nyomja meg: .


Tippek:

- Alacsony szint: omlett, tükörtojás, sült krumpli (nyers)
- Közepes fokozat: rántotta, halszelet, halrudacsok, tenger gyümölcsei, hamburger, húsgombóc, szelet, csirkemell, pulykamell, szelet, bélszín, steak (közepesen / jól átsütve), sült kolbász, sült burgonyapogácsa, zöldségek
- Magas szint: steak (vékonyra sütve), darált hús.

Annak ellenőrzéséhez, hogy a serpenyő alkalmas-e, fordítsa fejjel lefelé. Helyezzen egy vonalzót a serpenyő aljára, és próbáljon meg egy 1, 2 vagy 5 vagy eurócentes érmét (vagy bármilyen hasonló vastagságú érmét) a vonalzóra és a serpenyő közé csúsztatni. A serpenyő akkor megfelelő, ha nem fér be az érme a vonalzóra és a serpenyő közé.

## 5.14 Hob<sup>2</sup>Hood

A funkció a főzőlapot egy infravörös jeladóval csatlakoztatja a páraelszívóhoz. A páraelszívó a főzőzóna hőmérsékletétől függően állítja be a ventilátor sebességét. A ventilátor kézzel is működtethető.

 A legtöbb páraelszívónál alapértelmezés szerint ez a funkció be van kapcsolva. További információkért olvassa el a páraelszívó használati utasítását.



### Automatikus üzemmódok


Az automatikus üzemmód több egyéb funkciót is kínál (H0 - off H6 - intenzív). Az alapértelmezés módosításához (H5) adja meg a felhasználói beállításokat. Lásd a „Menü felépítése” című részt.

Az egyéb funkciók H1 – H6 esetén a főzőlap bekapcsolásakor a páraelszívó világítás automatikusan bekapcsol.

A főzőlap kikapcsolása után a páraelszívó ventilátora még egy ideig működhet, hogy eltávolítsa a főzés utáni esetleges szagokat. Ezt követően a ventilátor automatikusan kikapcsol.

### Kézi üzemmód

Kapcsolja be a főzőlapot, majd nyomja meg a  gombot. Az automatikus üzemmód kikapcsol. A  gomb többszöri megnyomásával módosítsa a ventilátor sebességét.

 Az automatikus üzemmód bekapcsolásához kapcsolja ki a főzőlapot, majd kapcsolja be újra.



### Tanácsok és tippek





- Ne szakítsa meg a főzőlap és a páraelszívó közötti jelet (például ne fedje le a főzőlap kezelőpaneljét).
- Védje a páraelszívó paneljét a közvetlen világítástól és a halogén fénytől.
- Ne használjon egyéb távvezérelt készüléket a funkció működése közben, mivel ezek akadályozhatják a jelet.

## 5.15 Menü felépítése

szimbólum	Beállítás
<b>b</b>	Hangjelzések
<b>P</b>	Teljesítménykorlátozás
<b>H</b>	A páraelszívó automatikus üzemmódja.
<b>E</b>	Riasztási / hibatörténet

### Felhasználói beállítások megadásához:

nyomja meg és tartsa lenyomva a  gombot 3 mp másodpercig. Ezután nyomja meg és tartsa lenyomva a  gombot.

**Navigálás a menüben:** a menü a beállítási szimbólumból és egy értékből áll. A beállítások közötti navigáláshoz nyomja meg a  gombot az előző időzítőn. Nyomja meg a  vagy  gombot az előző időzítőn a beállítás értékének módosításához. **A menüből való kilépéshez:** nyomja meg a  gombot.

## 5.16 Energiatakarékosságra vonatkozó javaslatok

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.
- Mindig tegyen fedelet az edényre, ha lehetséges.

- Használja a maradékhot az ételek melegen tartására vagy felolvasztására.

További információkért lásd az „Energiahatékonyság” című részt.

## 6. FŐZÉSI ÚTMUTATÓ

A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hő	Használja az alábbiakhoz:	Idő (perc)
1	Főtt ételek melegen tartása. Tegyen fedőt a főzőedényre.	szükség szerint
1 - 2	Hollandi mártás készítése; vaj, csokoládé, zselatin olvasztása. Időnként keverje meg.	5 - 25
2	Könnyű omlett és sült tojás megszilárdítása. Fedővel lefedve készítse.	10 - 40
2 - 3	Rizs és tejalapú ételek főzése, készételek felmelegítése. A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés félidejében keverje meg a tejalapú ételeket.	25 - 50
3 - 4	Párolt zöldség, hal, hús. Adjon hozzá néhány evőkanál vizet. Ellenőrizze a vízmennyiséget főzés közben.	20 - 45
4 - 5	Párolt burgonya és más zöldségek. Töltse meg a fazekat 1-2 cm mennyiségű vízzel. Ellenőrizze a víz szintjét a folyamat során. Tartsa a fedelet az edényen.	20 - 60
4 - 5	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek főzése. Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.	60 - 150
6 - 7	Kíméletes sütés: bécsi szelet, borjú cordon blue, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta és fánk. Szükség esetén fordítsa meg.	szükség szerint
7 - 8	Erős sütés, pirított vagdaltak, bélszín, marhaszeletek. Szükség esetén fordítsa meg.	5 - 15
9	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sülték), burgonya bő olajban sütése.	
<b>P</b>	Nagymennyiségű víz forralása. PowerBoost bekapcsolva.	

## 7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

### 7.1 A főzőlap üvegfelületének tisztítása

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.
- Ne hagyja, hogy az edények kiszáradjanak, vagy túl magas hőmérsékletet érjenek el.
- Ne használjon indukcióval nem kompatibilis anyagokból készült edényeket. Az ilyen anyagok károsíthatják a főzőlap felületét, vagy megnehezíthetik annak tisztítását.

- Az üvegfelületen lévő karcolások vagy sötét foltok nem befolyásolják a főzőlap teljesítményét.
- Az üvegfelület tisztításához ne használjon kést vagy más éles fémeszközt.
- A javasolt kaparót csak kiegészítő eszközként használja a hagyományos tisztítás után.
- Várja meg, amíg a főzőlap lehül, majd tisztítsa meg a felületét puha ruhával, mosogatószerrel és meleg vízzel. Körkörös mozdulatokkal és mérsékelt nyomással végezze a tisztítást. Törölje szárazra a felületet egy mikroszálal kendővel.
- A fém oldalsó felület tisztításához csak meleg vízzel ellátott mosogató tisztítószerrel.

használjon. Ezután törölje szárazra egy törőlkendővel.

- Ne használjon enyhén súroló hatású tisztítótejet, polírozószereket, kaparókat vagy kemény szivacsréteget az oldalsó burkolat tisztításához.
- Az üvegfelület és az oldalsó burkolat közötti résben szennyeződés és apró ételmaradékok gyűlhetnek össze. A rés tisztításához használjon fa fopgyszaklót.
- Ne használjon éles fémeszközöket a rés tisztításához, mert ezek kitéghatják a részt, és károsíthatják az üvegfelületet vagy az oldalsó burkolatot.
- Ne használja a klasszikus sárga és zöld szivacsot, mivel a kemény rétegén lévő alumíniumrészecskék károsíthatják és elszínezhetik az üveget.
- Az ajánlottaktól eltérő szerszámok használata hatástalan lesz, és károsíthatja vagy elszínezheti az üvegfelületet.
- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, sót, cukrot, valamint a cukortartalmú ételeket. Használjon kaparót, és ügyeljen arra, hogy ne égesse meg magát.

- **Akkor távolítsa el, ha a főzőlap már megfelelően lehűlt:** vízkőkarikák, vízgűrűk, zsírfoltok, odaégett ételmaradékok, fényes fém elszíneződések. Tisztítsa meg a felületet a fent leírtak szerint. A fényes fém elszíneződés eltávolításához használjon puha ruhát és ecetes vizet.
- **A makacs foltok és szennyeződések eltávolítása:** a legjobb eredmény érdekében használj MATT CARE főzőlap-tisztítót, amely kifejezetten ilyen típusú felületekhez készült, vagy bármely más enyhén súroló hatású tisztítótejet (pl. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Ne használjon hagyományos főzőlap-tisztítószereket fényes felületeken (pl. VitroCare®). Vigye fel a tisztítószert a szennyezett felületre, és hagyja hatni 5 perc. Finoman súrolja át a felületet egy hagyományos, karcmentes szivaccsal és (általában kék) súrolópárnával. Ismételd addig, amíg a foltok már nem láthatók. Távolítsa el a felületről a maradék mosószert, és törölje szárazra mikroszálas kendővel.

## 8. HIBAELHÁRÍTÁS

❗ Ha nem talál megoldást az alábbi problémára, lépjen kapcsolatba egy Engedéllyel rendelkező Szervizközponttal.

### Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.

- Ellenőrizze, hogy a főzőlap megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.
- Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a meghibásodást. Ha a biztosíték folyamatosan kiég, vagy ha állandó sípolás hallható, lépjen kapcsolatba egy szakképzett villanyszerelővel a telepítés ellenőrzése miatt.
- Győződjön meg arról, hogy a kezelőpanel tiszta és nem akadályozza semmilyen edény vagy idegen tárgy.

### A főzőlap egy idő után automatikusan kikapcsol.

- Ez nem hiba. Bizonyos helyzetekben a főzőlap automatikusan kikapcsol a biztonság fenntartása érdekében. Lásd „Automatikus kikapcsolás”.

### A főzőzóna maximális hőfokbeállítás nem elérhető, vagy folyamatosan vált két szint között.

- Ez nem hiba. Lásd „Teljesítménykezelés”.
- Csökkentse a hőfokbeállítást az ugyanazon fázisra kötött többi főzőzónánál.

### A(z) Hob®Hood funkció nem működik.

- Győződjön meg arról, hogy semmi sem takarja a kezelőpanelt, vagy blokkolja a jelet.
- Helyezze át az edényt egy másik főzőzónára, vagy kapcsolja a páraelszívót kézi üzemmódba.

### A(z) SenseBoil®/SenseFry funkció nem működik.

- Használjon hideg edényt olyan főzőzónán, ahol nincs maradék.
- Állítsa a főzőlap teljesítmény szintjét magasabb értékre. Ügyeljen arra, hogy a kiválasztott teljesítményszint megfeleljen az épület áramkörének biztosítékai számára. Lásd „Teljesítménykorlátozás”.

### É és egy szám jelenik meg.

- Kapcsolja ki a főzőlapot, várjon néhány percet, majd kapcsolja vissza. Ha a prob-

léma továbbra is fennáll, forduljon a márkaszervizhez.

### A kezelőpanel villog.

- Használjon olyan főzőedényeket, amelyek aljának átmérője hasonló a főzőzóna méretéhez.
- Győződjön meg arról, hogy a főzőedény indukciós kompatibilis.

F és 1/2/3 egyszerre jelenik meg.

- Győződjön meg arról, hogy a főzőedény megfelel a funkció követelményeinek. Lásd „SenseBoil®”.
- Győződjön meg arról, hogy a főzőedény a megfelelő mennyiségű vízzel van megtöltve.
- Ne használja a funkciót, ha az edényben nem víz, hanem más folyadék van.

## 9. MŰSZAKI ADATOK

### 9.1 Adattábla

Modell NII84B30AZ  
Típus: 62 D4A 01 AA  
Indukciós  
Sorozatszám .....  
AEG

Termékszám (PNC) 949 598 189 01  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
Készült: Németország  
7.35 kW



### 9.2 Sütésizónák specifikációi

A főzőzónák teljesítménye kissé eltérhet az alábbi adatoktól, az edények anyagától és méreteitől függően.

Főzőzóna	Névleges teljesítmény (maximális hőfokbeállítás) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximális időtartam [perc]	Főzőedény átmérője [mm]
Bal első	2300	3200	10	125 - 210
Bal hátsó	2300	3200	10	125 - 210
Középső első	1400	2500	4	125 - 145
Jobb hátsó	2300	3600	10	205 - 240

## 10. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 10.1 TermékismertetőA következő szerint: (EU) No 66/2014

A főzőfelületre vonatkozó energiafogyasztási értékeket az egyes főzőzónák jelöléseivel lehet beazonosítani.

Modellazonosító	NII84B30AZ	
Főzőlap típusa	Beépített főzőlap	
Főzőzónák száma	4	
Fűtési technológia	Indukció	
Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Bal első	21.0 cm
	Bal hátsó	21.0 cm
	Középső első	14.5 cm
	Jobb hátsó	24.0 cm

Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Bal első	180.8 Wh/kg
	Bal hátsó	184.4 Wh/kg
	Középső első	180.2 Wh/kg
	Jobb hátsó	187.4 Wh/kg
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)		183.2 Wh/kg


A készülék vizsgálata az alábbi szabványok szerint történt: EN IEC 60350-2


## 10.2 Tájékoztatási követelményekA következő szerint: (EU) No 2023/826

Energiafogyasztás kikapcsolt üzemmódban	0.3 W
A készülék automatikus alacsony energiafogyasztású üzemmódjának eléréséhez szükséges maximális idő	2 perc

A készülék vizsgálata az alábbi szabványok szerint történt: EN 50564.

## 11. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

Hasznosítsa újra a szimbólummal ellátott anyagokat . A csomagolást az újrahasznosítás érdekében tegye a megfelelő konténerbe. Segítsen a környezet és az emberi egészség védelmében az elektromos és elektronikus készülékek hulladékának újra-

hasznosításával. Ne dobja ki a szimbólummal ellátott készülékeket  a háztartási hulladékkal. Juttassa el a terméket a helyi újrahasznosító létesítménybe, vagy vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzati szervvel.

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	43	7. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	52
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	45	8. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	53
3. MONTÁŽ.....	47	9. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	54
4. OPIS VÝROBKU.....	48	10. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	54
5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	49	11. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA	
6. PRÍRUČKA VARENIA.....	52	.....	55

## 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 hosťovských izbách, izbách poskytujúcich ubytovanie a raňajky, v hosťovských 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 plameň 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 inštaláčnej 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 vydutiu 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 oddeľovacie 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 zahriať.
- 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 kardiostimulátorom 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 domácich 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 čistíte 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 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 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, vrtania alebo spájkovania koncov vodičov, ako aj pripájať kábel bez koncovkej objímky kábla.

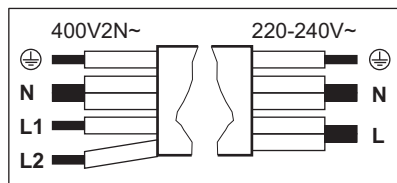
#### Jednofázové pripojenie

1. Odstráňte koncovku kábla z čierneho, hnedého a modrého vodiča.
2. Odstráňte časť izolácie z hnedého, čierneho a modrého konca kábla.
3. Spojte konce čierneho a hnedého kábla.
4. Na spoločný koniec vodiča nasuňte novú koncovku vodiča (vyžaduje sa špeciálny nástroj).
5. Spojte konce dvoch modrých káblov.
6. Na spoločný koniec vodiča nasuňte novú koncovku vodiča (vyžaduje sa špeciálny nástroj).

#### Dvojfázové pripojenie

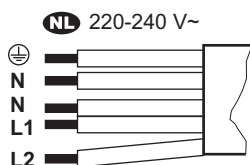
1. Odstráňte koncovku kábla z modrých žíl.
2. Odstráňte časť izolácie z modrých koncov kábla.
3. Spojte konce dvoch modrých káblov.

4. Na spoločný koniec vodiča nasuňte novú koncovku vodiča (vyžaduje sa špeciálny nástroj).



**Dvojfázové pripojenie: 400 V2N~ (5x1,5 mm<sup>2</sup> or 4x2,5 mm<sup>2</sup>)**      **Jednofázové pripojenie: 220 – 240 V~ (5x1,5 mm<sup>2</sup> or 3x4 mm<sup>2</sup>)**

⊕	Zelený – žltý	Zelený – žltý	⊕
N	Modrý a modrý	Modrý a modrý	N
L1	Čierny	Čierny a hnedý	L
L2	Hnedý		



**NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm<sup>2</sup>)**

⊕	Zelený – žltý
---	---------------

**NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm<sup>2</sup>)**

N	Modrý a modrý
L1	Čierny
L2	Hnedý

### 3.4 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:

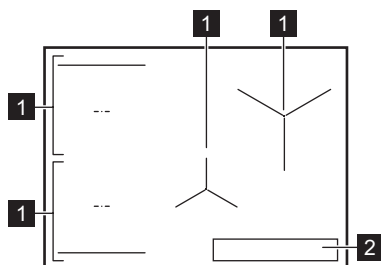
1. Prejdite do ponuky: podržte 3 sekundy tlačidlo . Potom stlačte a podržte tlačidlo .
2. Stlačte tlačidlo na prednom časovači, kým sa nezobrazí P.
3. Ak chcete prechádzať medzi nastaveniami, stlačte tlačidlo na prednom časovači.
4. Ak chcete odísť, stlačte tlačidlo .

#### Úroveň 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.
	Prestávka
	Časovač

Symbol/indikátor	
	SenseFry
	SenseBoil®
	Bridge
	Hob®Hood

Symbol/indikátor	
<b>P</b>	PowerBoost
	Blokovanie/Detská poistka
<b>E</b> + číslica	Došlo k poruche.
	OptiHeat Control

## 5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

### 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 ovládaci 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. Kuchynský riad s menším priemerom sa môže ohrievať pomalšie, zatiaľ čo riad s väčším priemerom sa môže prehriať a poškodiť ovládaci 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 varnú zónu, 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 ovládaci 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  $\pm$ , potom potvrdte s ⏸. Keď vyprší nastavený čas, varná zóna sa deaktivuje. Ak chcete zrušiť časovač, stlačte ⏸, potom stlačte  $\pm$ , 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  $\pm$ .

## 5.9 || Prestávka

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

Funkcia nezastaví žiadne aktívne časovače. Ak chcete zapnúť/vypnúť danú funkciu, stlačte ||.

## 5.10 🔒 Blokovanie/Detská poistka

Zamknutie/odmknutie ovládacieho panela podľa potreby.

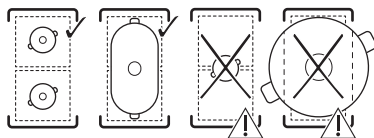
Ak chcete počas varenia krátko uzamknúť ovládací panel: raz stlačte 🔒. Opätovným stlačením ho odomknete. Aby ste predišli náhodnému spusteniu varného panela: stlačte a podržte 🔒 po dobu 3 sek, kým sa všetky zóny deaktivujú, potom vypnite varný panel. Po vypnutí varného panela funkcia zostane aktívna.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

Ak chcete danú funkciu vypnúť, stlačte  $\square$ .



## 5.12 🌡 SenseBoil®

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

1. Hrniec 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 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 gulky, rezník, kuracie prsia, morčacie prsia, rezník, filé, steak (stredne prepečený/dobre hotovo), vyprážané klobásy, 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 nezmestí medzi pravítko a panvicu.

## 5.14 Hob<sup>2</sup>Hood

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





- Nepreerušujte 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 blokovať signál.

## 5.15 Štruktúra ponuky

Symbol	Nastavenie
b	Zvuk
P	Obmedzenie napájania
H	Automatický režim ventilátora
E	História alarmov / chýb

### Prechod na používateľské nastavenia:

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

**Navigácia v ponuke:** ponuka pozostáva zo symbolu nastavenia a hodnoty. Ak chcete prechádzať medzi nastaveniami, stláčajte tlačidlo  na prednom časovači. Na zmenu nastavenej hodnoty stlačte tlačidlo  alebo  na prednom časovači. **Opustenie ponuky:** stlačte tlačidlo .

## 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 uchovávajte 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. Pridajte aspoň dvakrát toľko tekutiny ako ryže, mliečne jedlá v polovici varenia premiešajte.	25 - 50
3 - 4	Dusenie zeleniny, rýb, mäsa. Pridajte 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), hranolčky.	
P	Varenie veľkého množstva vody. Je aktivovaná funkcia PowerBoost.	

## 7. OŠETROVANIE A ČISTENIE

### 7.1 Čistenie skleneného povrchu varného panela

- Varný panel po každom použití očistite.
- Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.
- Nenechajte kuchynský riad vriet' nasucho a nedosiahnite príliš vysoké teploty.
- Nepoužívajte kuchynský riad vyrobený z materiálov nekompatibilných s indukciou. Takéto materiály môžu poškodiť povrch varného panela alebo sťažiť jeho čistenie.
- 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 očistite povrch mäkkou handričkou a prostriedkom na umývanie riadu v teplej

- vode. Čistite krúživými pohybmi a miernym tlakom. Sklenený povrch utrite dosucha handričkou z mikrovláken.
- Na čistenie kovovej bočnej lišty používajte iba prostriedok na umývanie riadu s teplou vodou. Potom ho utrite dosucha handričkou.
- Na čistenie bočných lišt nepoužívajte jemne abrazívne čistiace mlieka, leštiace čistiace prostriedky, škrabky ani tvrdú vrstvu špongie.
- Medzera medzi sklenenou plochou a bočnou lištou môže zachytávať nečistoty a malé častice potravín. Na vyčistenie medzery použite drevené špáradlo.
- Na čistenie medzery nepoužívajte žiadne ostré kovové nástroje, pretože by mohli medzeru rozšíriť a poškodiť povrch skla alebo bočnú lištu.
- Nepoužívajte klasickú žltozelenú špongiu, pretože hliníkové častice na jej tvrdej vrstve môžu poškodiť a odfarbiť sklenený povrch.

- Použitie iných nástrojov ako odporúčaných bude neúčinné a môže poškodiť alebo odfarbiť sklenený povrch.
- **Okamžite odstráňte:** roztavený plast, plastovú fóliu, soľ, cukor a potraviny s obsahom cukru. Použite škrabku a dávajte pozor, aby ste sa nepopáliili.
- **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.
- **Odstráňte odolné značky a škvryny:** na dosiahnutie najlepších výsledkov použite

MATT CARE čistič varných dosiek určený na tento typ povrchu alebo akékoľvek iné mierne abrazívne čistiace mlieko (napr. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Na lesklé povrchy nepoužívajte štandardné čistiace prostriedky na varné dosky (napr. VitroCare®). Čistiaci prostriedok naneste na znečistený povrch a nechajte ho pôsobiť po dobu 5 min. Povrch jemne vydrhnite bežnou jemnou špongiou s drôtenkou (zvyčajne modrou). Opakujte, kým škvryny už nebudú viditeľné. Odstráňte všetky zvyšky čistiaceho prostriedku z povrchu a utrite ho dosucha mikrovláknovou handričkou.

## 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 poisťka. Ak sa poisťka opakovane aktivuje alebo ak počujete neustále pípanie, 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.

### Hob<sup>2</sup>Hood 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 poisťkám 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 NII84B30AZ  
Typ 62 D4A 01 AA  
Indukčná  
Sériové číslo .....  
AEG

Č. výrobku (PNC) 949 598 189 01  
220 – 240 V/400 V 2N, 50 Hz  
Vyrobené v: Nemecko  
7.35 kW  
CE 

### 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	NII84B30AZ	
Typ varného panelu	Vstavaný varný panel	
Počet varných zón	4	
Technológia ohrevu	Indukcia	
Priemer kruhových varných zón (Ø)	Ľavý predný	21.0 cm
	Ľavý zadný	21.0 cm
	Stredný predný	14.5 cm
	Pravý zadný	24.0 cm
Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking)	Ľavý predný	180.8 Wh/kg
	Ľavý zadný	184.4 Wh/kg
	Stredný predný	180.2 Wh/kg
	Pravý zadný	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 sym-

bolom  s komunálnym odpadom. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

