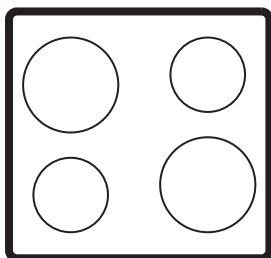


AEG

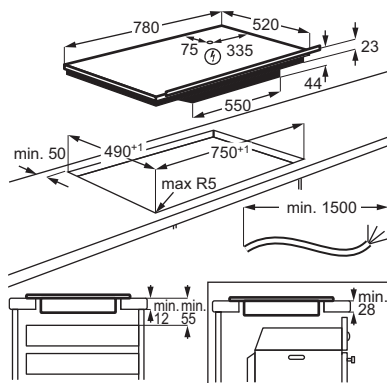
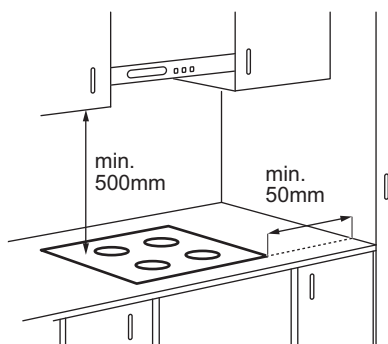


aeg.com/register



NIK85M30FB

INSTALLATIE / INSTALLATION / MONTAGE / INSTALLAZIONE



YouTube

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

How to Install your
 AEG/Electrolux Extractor Hob



Wijzigingen voorbehouden.

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	2	7. ONDERHOUD EN REINIGING.....	12
2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....	5	8. PROBLEEMOPLOSSING.....	13
3. MONTAGE.....	7	9. TECHNISCHE GEGEVENS.....	13
4. PRODUCTBESCHRIJVING.....	8	10. ENERGIEVERBRUIK.....	14
5. DAGELIJKS GEBRUIK.....	9	11. HET MILIEUPERSPECTIEF.....	14
6. KOOKGIDS.....	12		

1. ⚠️ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees de meegeleverde instructies voordat je het apparaat installeert en gebruikt zorgvuldig. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor

verwondingen of schade die voortvloeien uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige en toe-

gankelijke plek voor toekomstig gebruik.

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd toezicht op kinderen, om te voorkomen dat zij gaan spelen met het apparaat.
- Houd de verpakking uit de buurt van kinderen en gooi deze op de juiste manier weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het ge-

bruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt tijdens gebruik en afkoeling.

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

1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfastkamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de gemiddelde huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookopervlakken.
- **LET OP!** Het kookproces moet in de gaten worden gehouden (inclusief de automatische kookfuncties). Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken op een kook-

- plaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Let erop de verwarmingselementen niet aan te raken.
 - Rook duidt op oververhitting. Gebruik nooit water om een kookvuur te doven. Schakel het apparaat uit en dek de vlammen af met bijvoorbeeld een branddeken of een deksel.
 - **WAARSCHUWING:** Het apparaat mag niet van stroom worden voorzien door een extern schakelapparaat, zoals een tijd klok, of aangesloten worden op een circuit dat door het elektriciteitsbedrijf regelmatig aan en uit wordt geschakeld.
 - Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
 - Gebruik het apparaat niet voordat je het in de ingebouwde constructie installeert.
 - Gebruik geen waterstralen en stoom om het apparaat te reinigen.
 - Schakel het kookplaat element na elk gebruik uit met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandetector.
 - **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om de kans op elektrische schokken te vermijden. In het geval het apparaat rechtstreeks op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijder je de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem altijd contact op met de erkende servicedienst.
 - Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
 - **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen, of die door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn

aangegeven, of kookplaat-
beschermers die in het ap-
paraat zijn geïntegreerd.
Het gebruik van ongeschik-

te kookplaatbeschermers
kan ongelukken veroorza-
ken.

2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

2.1 Installation

WAARSCHUWING!

Alleen een gekwalificeerde technicus mag dit apparaat installeren.

WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of schade aan het apparaat.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Raadpleeg het installatieboekje voor gedetailleerde montage-instructies.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Wees voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat, omdat het zwaar is. Gebruik veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Dicht de gesneden oppervlakken van de kast af met een afdichtmiddel om zwellingen door vocht te voorkomen.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam om te voorkomen dat heet kookgerei uit het apparaat valt wanneer de deur of het raam wordt geopend.
- Elk apparaat heeft koelventilatoren op de bodem.
- Als het apparaat gemonteerd wordt boven een lade:
 - Bewaar er geen kleine voorwerpen of papier in die de koelventilatoren kunnen beschadigen of het koelsysteem kunnen aantasten.
 - Houd minimaal 2 cm afstand tussen de onderkant van het apparaat en de inhoud van de lade.
- Verwijder de afscheidingspanelen die in de kast onder het apparaat zijn geïnstalleerd.

2.2 Elektrische aansluiting

WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

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

- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet over een isolatie-apparaat beschikken dat het apparaat op alle polen loskoppelt van het elektriciteitsnet, met een contact-openingsafstand van ten minste 3 mm.
- Als de E3-code verschijnt, koppelt u het apparaat los en controleert u de elektrische aansluiting en de netspanning.

2.3 Gebruik

WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brandwonden of elektrische schokken.

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

WAARSCHUWING!

Risico op brand en explosie.

- Hete vetten en oliën kunnen brandbare dampen afgeven. Houd vlammen en hete voorwerpen uit de buurt.
- Hete oliedampen kunnen zelfontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie met voedselresten kan zelfs bij lagere temperaturen ontbranden.
- Plaats geen brandbare producten in de buurt van het apparaat.

WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Plaats geen heet kookgerei op het bedieningspaneel om het risico op brandwonden te voorkomen.
- Plaats geen hete pannen op het glazen oppervlak van het apparaat.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Voorkom dat voorwerpen of kookgerei op het apparaat vallen om schade aan het oppervlak te vermijden.
- Schakel de kookzones niet terwijl er leeg kookgerei of geen kookgerei op geplaatst is.
- Kookgerei gemaakt van gietijzer of met een beschadigde bodem kan krassen op het glas/glaskeramiek veroorzaken. Til het kookgerei altijd op wanneer u het op het kookoppervlak moet verplaatsen.
- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reserve lampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.
- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

2.4 Onderhoud en reiniging

- Reinig het apparaat regelmatig om beschadiging van het oppervlak te voorkomen.
- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat je het schoonmaakt.
- Reinig het apparaat met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale

schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schurende producten, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen, tenzij anders aangegeven.

2.5 Verwijdering

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

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

3. MONTAGE

3.1 Vóór de installatie

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

3.2 De kookplaat monteren

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

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

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

3.3 Aansluitsnoer

⚠ WAARSCHUWING!

Alle elektrische aansluitingen moeten door een gekwalificeerde elektricien worden aangelegd.

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

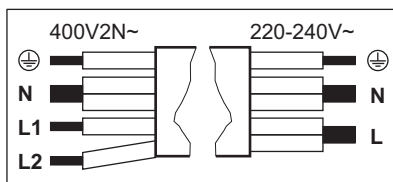
het aansluiten van de kabel zonder kabelhuls zijn verboden.

Eenfasige aansluiting

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

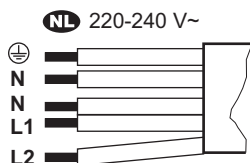
Tweefasige aansluiting

1. Verwijder de kabeleindhuls van de blauwe draden.
2. Verwijder een deel van de isolatie van de blauwe kabeluiteinden.
3. Sluit de uiteinden van twee blauwe kabels aan.
4. Breng een nieuwe kabeleindhuls aan op het gemeenschappelijke kabeluiteinde (speciaal gereedschap vereist).



Tweefasige aansluiting: 400 V2N~ (5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²)	Eenfasige aansluiting: 220 - 240 V~ (5x1,5 mm² or 3x4 mm²)
--	---

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



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

	Groen - geel
N	Blauw en blauw
L1	Zwart
L2	Bruin

3.4 Energiebeperking

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

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

Om het vermogensniveau te verlagen of verhogen:

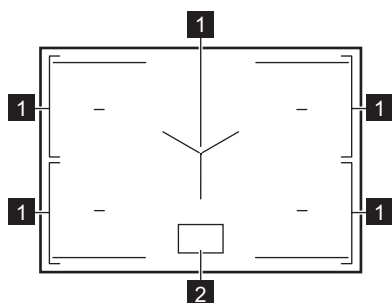
1. Open het menu: houd gedurende 3 seconden ingedrukt. Houd vervolgens ingedrukt.
2. Druk op op de voorste timer totdat verschijnt.
3. Druk op op de voorste timer om door de instellingen te bladeren.
4. Druk op om af te sluiten.

Vermogensniveaus:

P73 - 7.350 W, P15 - 1.500 W, P20 - 2.000 W, P25 - 2.500 W, P30 - 3.000 W, P35 - 3.500 W, P40 - 4.000 W, P45 - 4.500 W, P50 - 5.000 W, P60 - 6.000 W

4. PRODUCTBESCHRIJVING

4.1 Indeling van het kookoppervlak



- 1** Inductie kookzone
- 2** Bedieningspaneel

4.2 Symbolen op het bedieningspaneel en het display

Symbol / indicatielampje	
	Aan / Uit
	Pauzeren
	Timer
	SenseFry
	SenseBoil®
	Bridge
	Hob ² Hood
	PowerBoost

Symbool / indicatielampje



Blokkering/Kinderbeveiligingsinrichting

E + cijfer

Er is een storing.

Symbool / indicatielampje



OptiHeat Control

5. DAGELIJKS GEBRUIK

5.1 Gebruik van de kookplaat

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

Eco-timer

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

5.2 Pannen

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

Zie erop toe dat het kookgerei compatibel is met inductie (dat wil zeggen dat een magneet aan de basis blijft kleven). Gebruik voor een optimale warmteoverdracht kookgerei met een bodemdiameter die vergelijkbaar is met de grootte van de kookzone. Kookgerei met een kleinere diameter warmt mogelijk langzamer op, terwijl kookgerei een met een grotere diameter oververhit kan raken en het bedieningspaneel kan beschadigen.

Kookgereimateriaal

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

Geluiden tijdens bedrijf

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

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

5.3 Pandetectie

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

5.4 Automatische uitschakeling

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

5.5 OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicator)

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

5.6 Stroommanagement

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

5.7 P PowerBoost

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

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

5.8 ⏸ Timer

Om aan te geven hoe lang een kookzone moet werken.

Stel een warmteinstelling in op de kookzone en druk op **⏸**. Stel de tijd in met **+** / **-** en bevestig met **⏸**. Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, wordt de kookzone uitgeschakeld. Om de timer te annuleren, drukt u op **⏸** en vervolgens op **-** totdat 00 op het scherm verschijnt.

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

5.9 || Pauzeren

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

De functie stopt geen actieve timers.

Druk op **||** om te activeren/deactiveren.

5.10 🚫 Blokkering/ Kinderbeveiligingsinrichting

Om het bedieningspaneel indien nodig te vergrendelen/ontgrendelen.

Om het bedieningspaneel tijdens het koken tijdelijk te vergrendelen: druk eenmaal op **🚫**. Druk er nogmaals op om te ontgrendelen.

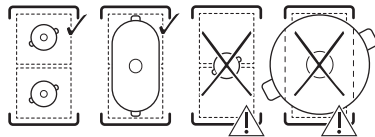
Om onbedoelde bediening van de kookplaat te voorkomen: houd **🚫** gedurende 3 sec ingedrukt wanneer alle zones zijn gedeactiveerd en schakel de kookplaat vervolgens uit. Als je de kookplaat uitschakelt, is de functie nog steeds actief. Om de functie te deactiveren, schakelt u de kookplaat in, houdt u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

5.11 🌉 Bridge

Twee kookzones aan een kant met elkaar verbinden, zodat deze als één zone werken. U kunt er gebruik van maken om met groot kookgerei te koken (bijv. plancha). Zorg ervoor dat het kookgerei het midden van beide kookzones bedekt. Als het kookgerei tussen het middelpunt van elke zone in wordt geplaatst, wordt de functie niet geactiveerd.

1. Stel de warmteinstelling in voor een van de zones.
2. Druk op **🌉** om te activeren.
3. Wijzig de kookstand indien nodig.

Druk op **🌉** om de functie te deactiveren.



5.12 🌡 SenseBoil®

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

1. Plaats een pot gevuld met koud water op een kookzone zonder restwarmte.
2. Druk op **🌡**.

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

Druk op **🌡** of 0 om de functie te deactiveren.

Aanwijzingen en tips:


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

5.13 🍲 SenseFry

Voor het bakken met automatisch geregelde warmteniveaus, speciaal voor verschillende

soorten gerechten. De kookplaat handhaaft de temperatuur tijdens het koken zonder dat deze handmatig hoeft te worden aangepast, waardoor oververhitting en verbranding van voedsel wordt voorkomen.

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

Druk op  om te deactiveren.


Hints:

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

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

5.14 Hob²Hood

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

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



Automatische modus

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

Voor opties H1 – H6 wordt de afzuigkapverlichting automatisch geactiveerd wanneer u de kookplaat inschakelt en wordt 2 min gedeactiveerd nadat u de kookplaat uitschakelt.

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

Handmatige modus

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

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



Aanwijzingen en tips


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

5.15 Menustructuur

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

Om de gebruikersinstellingen in te voeren:

houd  gedurende 3 sec ingedrukt. Houd vervolgens  ingedrukt.

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

5.16 Tips voor energiebesparing

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

Zie "Energie-efficiëntie" voor meer informatie.

6. KOOKGIDS

De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.

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

7. ONDERHOUD EN REINIGING

7.1 Het kookplaat reinigen

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

8. PROBLEEMOPLOSSING

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

U kunt de kookplaat niet activeren/gebruiken.

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

De kookplaat schakelt na enige tijd vanzelf uit.

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

De maximale warmteinstelling voor een van de kookzones is niet beschikbaar of deze blijft veranderen tussen twee niveaus.

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

Hob²Hood werkt niet.

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

SenseBoil®/SenseFry werkt niet.

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

E en een cijfer verschijnen.

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

Het bedieningspaneel knippert.

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

F en 1/2/3 verschijnen tegelijkertijd.

- Controleer dat het kookgerei voldoet aan de vereisten van de functie. Zie "Sense-Boil®".
- Controleer dat het kookgerei is gevuld met de juiste hoeveelheid water.
- Vermijd gebruik van deze functie met andere vloeistoffen dan water.

9. TECHNISCHE GEGEVENS

9.1 Typeplaatje

Model NIK85M30FB
Type 62 D5A 01 AA
Inductie
Serienummer
AEG

PNC 949 598 063 01
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Gemaakt in: Duitsland
7.35 kW



9.2 Specificatie kookzones

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

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale duur [min]	Diameter van het kookgerei [mm]
Links voor	2300	3200	10	125 - 180
Links achter	2300	3200	10	125 - 210
Middenachter	2300	3200	10	125 - 210
Rechtsvoor	2300	3200	10	125 - 180
Rechtsachter	2300	3200	10	125 - 210

10. ENERGIEVERBRUIK

10.1 Productinformatie volgens (EU) Nr. 66/2014

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

Modelnummer	NIK85M30FB	
Type kookplaat	Inbouwkookplaat	
Aantal kookzones	5	
Verwarmingstechnologie	Inductie	
Diameter van ronde kookzones (Ø)	Links voor	21.0 cm
	Links achter	21.0 cm
	Middenachter	21.0 cm
	Rechtsvoor	21.0 cm
	Rechtsachter	21.0 cm
Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)	Links voor	180.8 Wh/kg
	Links achter	175.4 Wh/kg
	Middenachter	184.4 Wh/kg
	Rechtsvoor	189.4 Wh/kg
	Rechtsachter	184.4 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	

Apparaat getest volgens: EN IEC 60350-2.

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

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

Apparaat getest volgens: EN 50564.

11. HET MILIEUPERSPECTIEF

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

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

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	15	7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	25
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	17	8. DÉPANNAGE.....	25
3. ASSEMBLAGE.....	19	9. DONNÉES TECHNIQUES.....	26
4. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	21	10. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	27
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	21	11. CONSIDÉRATIONS	
6. GUIDE DE CUISSON.....	24	ENVIRONNEMENTALES.....	27

1. ⚠️ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont

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

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

- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entretenir l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

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

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

remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.

- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

AVERTISSEMENT!

Cet appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Reportez-vous à la notice d'installation pour obtenir des instructions de montage détaillées.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Faites attention lorsque vous déplacez l'appareil, car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées du meuble à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à côté d'une porte ou sous une fenêtre pour éviter que les ustensiles de cuisine chauds ne tombent de l'appareil lorsque la porte ou la fenêtre est ouverte.
- Chaque appareil est doté de ventilateurs de refroidissement dans le fond.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir :
 - Ne rangez pas de petits objets ou de papier qui pourraient endommager les

ventilateurs de refroidissement ou le système de refroidissement.

- Gardez une distance minimale de 2 cm entre la partie inférieure de l'appareil et le contenu du tiroir.
- Ôtez tout panneau de séparation installé dans le meuble sous l'appareil.

2.2 Branchement électrique

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolation déconnectant l'appareil du secteur à tous les pôles, d'une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm.
- Si le code E3 s'affiche, débranchez l'appareil et vérifiez le branchement électrique et la tension secteur.

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

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

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs

inflammables. Tenez les flammes et les objets chauffés à distance.

- Les vapeurs d'huile chaude peuvent entraîner une combustion spontanée.
- L'huile usagée contenant des résidus alimentaires peut s'enflammer à des températures plus faibles.
- Ne placez pas de produits inflammables à proximité de l'appareil.

AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Ne placez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande pour éviter tout risque de brûlure.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de l'appareil.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Évitez de laisser des objets ou des ustensiles de cuisine tomber sur l'appareil afin de prévenir tout dommage à la surface.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Les récipients de cuisson en fonte ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures sur la surface en verre et vitrocéramique. Soulevez toujours les ustensiles de cuisine lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Concernant la/les lampe(s) se trouvant à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des

conditions ambiantes extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas prévues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.4 Entretien et nettoyage

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

2.5 Mise au rebut

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.


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

3. ASSEMBLAGE

3.1 Avant l'installation

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

3.2 Montage de la plaque

 Pour connaître les dimensions d'installation et le guidage visuel, reportez-vous aux schémas d'installation situés sur les premières pages du manuel d'utilisation.

Si vous installez la table de cuisson sous une hotte, reportez-vous aux instructions d'installation de la hotte pour connaître la distance minimale entre les appareils.

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

3.3 Câble de raccordement

AVERTISSEMENT!

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

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble secteur endommagé, utilisez le type de câble : H05V2V2-F qui résiste à une température

de 90 °C ou plus. Un seul fil doit avoir une coupe transversale minimale conformément au tableau ci-dessous. Contactez votre service après-vente. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

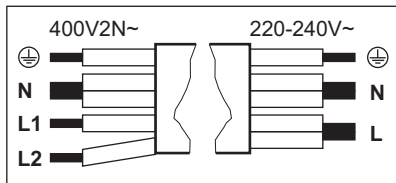
- Il est interdit d'effectuer des raccordements à l'aide de fiches de contact, de percer ou de souder les extrémités des fils, et de raccorder le câble sans manchon d'extrémité.

Raccordement monophasé

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

Raccordement biphasé

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

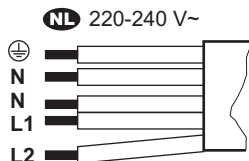


Raccordement biphasé: 400 V2N~ (5x1,5 mm ² or 4x2,5 mm ²)	Raccordement monophasé: 220 - 240 V~ (5x1,5 mm ² or 3x4 mm ²)
⊕	⊕
N	N
L1	L
L2	

⊕	Vert - jaune	Vert - jaune	⊕
N	Bleu et bleu	Bleu et bleu	N

Raccordement biphasé: 400 V2N~ (5x1,5 mm ² or 4x2,5 mm ²)	Raccordement monophasé: 220 - 240 V~ (5x1,5 mm ² or 3x4 mm ²)
L1	Noir et marron
L2	Marron

L1	Noir	Noir et marron	L
L2	Marron		



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

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

3.4 Limitation de puissance

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

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

Pour diminuer ou augmenter le niveau de puissance :

1. Entrez dans le menu : maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes. Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé .
2. Appuyez sur sur la minuterie avant jusqu'à ce que **P** apparaisse.
3. Pour parcourir les réglages, appuyez sur / sur le minuteur avant.
4. Appuyez sur pour quitter.

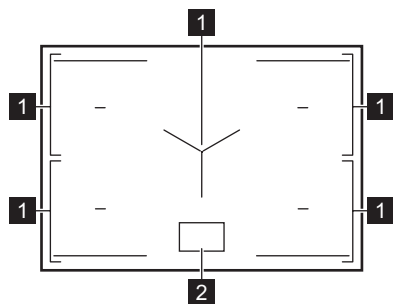
Niveaux de puissance :

P73 - 7 350 W, P15 - 1 500 W, P20 - 2 000 W, P25 - 2 500 W, P30 - 3 000 W, P35 -

3 500 W, P40 - 4 000 W, P45 - 4 500 W, P50
- 5 000 W, P60 - 6 000 W

4. DESCRIPTION DU PRODUIT

4.1 Agencement des zones de cuisson



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

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

Symbole/voyant

Ⓛ Allumé / A l'arrêt

Symbole/voyant

	Pause
⌚, +, -	Minuteur
🍳	SenseFry
🍲	SenseBoil®
📶	Bridge
👤	Hob²Hood
P	PowerBoost
🔒	Touches Verrouil/Sécurité enfants
⚠ + chiffre	Un dysfonctionnement s'est produit.
🔧, 🔧, 🔧	OptiHeat Control

5. UTILISATION QUOTIDIENNE

5.1 Utilisation de la hotte

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

Eco Timer

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

5.2 Récipients de cuisson

Le fond du récipient de cuisson doit être aussi plat et épais que possible. Nettoyez et séchez le récipient avant de le placer sur la plaque. Ne faites pas glisser ou frotter le récipient sur les bords et les coins du verre pour éviter d'ébrécher ou d'endommager la surfa-

ce. Ne placez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande pour éviter d'endommager les composants électroniques.

Assurez-vous que le récipient est compatible avec l'induction (c.-à-d. qu'un aimant adhère au fond du récipient). Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson. Un récipient de plus petit diamètre peut chauffer plus lentement, tandis qu'un récipient de plus grand diamètre peut surchauffer et endommager le bandeau de commande.

Matériaux des récipients de cuisson

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

Bruits pendant le fonctionnement

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

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

5.3 Détection de récipient

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

5.4 Arrêt automatique

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

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

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

5.6 Gestion alimentation

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




5.7 P PowerBoost


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

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

5.8 Minuteur

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

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

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

5.9 Pause

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



La fonction n'arrête aucun timer actif.

Pour activer/désactiver, appuyez sur .

5.10 Touches Verrouil/Sécurité enfants

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


Pour verrouiller brièvement le bandeau de commande pendant la cuisson : appuyez sur  une fois. Appuyez à nouveau pour déverrouiller.

Pour éviter un fonctionnement accidentel de la plaque : maintenez  enfoncé pendant 3 sec pendant que toutes les zones sont désactivées, puis éteignez la plaque. La fonction reste active lorsque vous éteignez la table de cuisson. Pour désactiver la fonction, allumez la plaque, maintenez la touche  pendant 3 sec, puis éteignez la plaque.

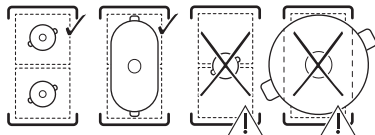
5.11 Bridge

Pour coupler deux zones de cuisson juxtaposées afin qu'elles fonctionnent comme une seule. Vous pouvez l'utiliser pour cuisiner avec de grands récipients (par ex. plancha). Assurez-vous que le récipient couvre les centres des deux zones de cuisson. Si le réci-

piet est placé entre les centres des zones, la fonction ne sera pas activée.


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

Pour désactiver la fonction, appuyez sur .



5.12 SenseBoil®

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

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

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



Pour désactiver la fonction, appuyez sur  ou 0.


Conseils :

- Cette fonction est idéale pour faire bouillir de l'eau et cuire des pommes de terre entières et non pelées.
- Pour éviter une ébullition excessive, laissez 4 cm de vide à partir du bord du récipient.
- Utilisez entre 1 et 5 l d'eau.
- N'ajoutez du sel que lorsque le point d'ébullition est atteint.
- N'utilisez pas cette fonction avec un récipient vide.
- Cette fonction ne fonctionne pas avec les récipients anti-adhésifs.
- Il est impossible d'activer Bridge lorsque la fonction est activée.

5.13 SenseFry

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

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

Pour désactiver, appuyez sur .


Conseils :

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

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

5.14 Hob²Hood

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

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



Mode automatique

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

Pour les options H1 – H6, l'éclairage de la hotte s'active automatiquement lorsque vous allumez la plaque et se désactive 2 min après que vous ayez éteint la plaque.

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

Mode manuel

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

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



Conseils



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

5.15 Structure du menu

Symbole	Réglage
b	Signal sonore
P	Limitation de puissance

Symbole	Réglage
H	Mode automatique du ventilateur.
E	Historique des alarmes/erreurs

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

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

5.16 Conseils pour économiser l'énergie

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

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

6. GUIDE DE CUISSON

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Réglage	Utilisez pour :	Durée (min)
1	Gardez au chaud les aliments cuits. Placez un couvercle sur le récipient.	si nécessaire
1 - 2	Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine. Mélangez de temps en temps.	5 - 25
2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte. Cuisiner avec un couvercle.	10 - 40
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés. Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.	25 - 50
3 - 4	Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur. Ajouter quelques cuillères à soupe d'eau. Vérifiez la quantité d'eau pendant la cuisson.	20 - 45
4 - 5	Pommes de terre à la vapeur et autres légumes. Remplissez la casserole avec 1-2 cm d'eau. Vérifiez le niveau d'eau pendant la cuisson. Gardez le couvercle fermé.	20 - 60

Réglage	Utilisez pour :	Durée (min)
4 - 5	Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes. Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.	60 - 150
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets. Retournez-le si nécessaire.	si nécessaire
7 - 8	Faire frire : galettes de pommes de terre, biftecks, steaks. Retournez-le si nécessaire.	5 - 15
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.	
P	Faire bouillir de grandes quantités d'eau. PowerBoost est activé.	

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

7.1 Nettoyage de la table de cuisson

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

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

8. DÉPANNAGE

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

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

- Vérifiez que la plaque est correctement branchée à une source d'alimentation électrique.
- Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si le fusible saute à plusieurs reprises ou si vous entendez

un bip constant, contactez un électricien qualifié pour inspecter l'installation.

- Assurez-vous que le bandeau de commande est propre et non obstrué par des ustensiles de cuisson ou des objets étrangers.

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

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

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

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

Hob²Hood ne fonctionne pas.

- Assurez-vous que rien ne couvre le bandeau de commande ou ne bloque le signal.
- Déplacez les ustensiles de cuisson vers une autre zone de cuisson ou activez la hotte en mode manuel.

SenseBoil®/SenseFry ne fonctionne pas.

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

électrique. Reportez-vous à la section Fonction « Limitation de puissance »

E et un chiffre apparaît.

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

Le bandeau de commande clignote.

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

F et 1/2/3 s'affichent simultanément.

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

9. DONNÉES TECHNIQUES

9.1 Plaque signalétique

Modèle NIK85M30FB
Type 62 D5A 01 AA
Induction
Numéro de série

PNC 949 598 063 01
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fabriqué en : Allemagne
7.35 kW



9.2 Caractéristiques des zones de cuisson

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

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre de l'ustensile [mm]
Avant gauche	2300	3200	10	125 - 180
Arrière gauche	2300	3200	10	125 - 210
Arrière central	2300	3200	10	125 - 210
Avant droite	2300	3200	10	125 - 180
Arrière droite	2300	3200	10	125 - 210

10. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

10.1 Informations produits selon (EL) nr 66/2014

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

Identification du modèle	NIK85M30FB	
Type de table de cuisson	Plan de cuisson intégré	
Nombre de zones de cuisson	5	
Technologie de chauffage	Induction	
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant gauche	21.0 cm
	Arrière gauche	21.0 cm
	Arrière central	21.0 cm
	Avant droite	21.0 cm
	Arrière droite	21.0 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche	180.8 Wh/kg
	Arrière gauche	175.4 Wh/kg
	Arrière central	184.4 Wh/kg
	Avant droite	189.4 Wh/kg
	Arrière droite	184.4 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	


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


10.2 Informations requises selon (EL) nr 2023/826

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

Appareil testé conformément aux normes : EN 50564.

11. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole . Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appa-

reils électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils marqués du symbole  avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.

FR Concerne la France uniquement :



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

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN	28	7. REINIGUNG UND PFLEGE.....	38
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	30	8. FEHLERBEHEBUNG.....	39
3. MONTAGE.....	32	9. TECHNISCHE DATEN.....	39
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	34	10. ENERGIEEFFIZIENZ.....	40
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	34	11. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG	
6. GARANLEITUNG.....	37	40

1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

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

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

der und Haustiere während der Nutzung und Kühlung fern.

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

1.2 Allgemeine Sicherheit

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

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

- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche einen Sprung hat, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall das autorisierte Servicezentrum.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von dem Hersteller, seinem autorisierten Servicezentrum oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, diejenigen, die vom Hersteller in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlen werden, oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Installation

WARNUNG!

Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Techniker installiert werden.

WARNUNG!

Andernfalls besteht Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Ausführliche Montageanweisungen finden Sie in der Installationsbroschüre.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen, da es schwer ist. Tragen Sie Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten des Schrankes mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Stellen Sie das Gerät nicht neben einer Tür oder unter einem Fenster auf, um zu verhindern, dass heißes Kochgeschirr aus dem Gerät fällt, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Jedes Gerät besitzt Kühlventilatoren auf seiner Unterseite.

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

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

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

2.3 Verwendung

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzone nach jedem Gebrauch aus.
- Stellen Sie kein Besteck oder Topfdeckel auf die Kochzonen, da diese heiß werden können.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es in Kontakt mit Wasser gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Ist die Oberfläche des Geräts gesprungen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung, um einen Stromschlag zu verhindern.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Geben Sie die Lebensmittel vorsichtig in das heiße Öl, da es spritzen kann.

- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie oder andere Materialien zwischen der Kochfläche und dem Kochgeschirr, sofern vom Hersteller dieses Geräts nicht anders angegeben.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.

⚠️ WARNUNG!
Brand- und Explosionsgefahr.

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

⚠️ WARNUNG!
Risiko von Schäden am Gerät.

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

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

2.4 Reinigung und Pflege

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

2.5 Entsorgung

⚠️ WARNUNG!
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

3. MONTAGE

3.1 Vor der Installation

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

3.2 Zusammenbau des Kochfelds

ⓘ Für Einbaumaße und visuelle Hinweise beachten Sie bitte die Installationsdiagramme auf den ersten Seiten der Bedienungsanleitung.

Wenn Sie das Kochfeld unter einer Dunstabzugshaube installieren, beachten Sie bitte die

Montageanleitung der Dunstabzugshaube für den Mindestabstand zwischen den Geräten.
Ist das Gerät über einer Schublade installiert, kann die Kochfeldbelüftung die in der Schublade aufbewahrten Gegenstände während des Garvorgangs aufwärmen.

3.3 Anschlusskabel

⚠️ WARNUNG!

Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

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

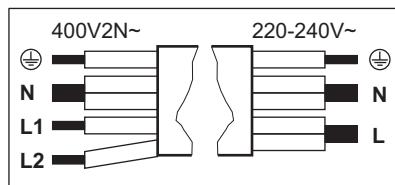
Einphasiger Anschluss

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

Zweiphasiger Anschluss

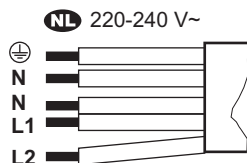
1. Entfernen Sie die Aderendhülse von den blauen Drähten.
2. Entfernen Sie einen Teil der Isolierung der blauen Kabelenden.
3. Verbinden Sie die Enden zweier blauer Kabel.

4. Bringen Sie eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).



Zweiphasige Verbindung: 400 V2N~ (5x1,5 mm ² or 4x2,5 mm ²)	Einphasige Verbindung: 220 - 240 V~ (5x1,5 mm ² or 3x4 mm ²)
⊕	⊕
N	N
L1	L
L2	

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







Ⓝ 220 - 240 V~ (5x1,5 mm ²)	
⊕	Grün – gelb
N	Blau und blau
L1	Schwarz
L2	Braun

3.4 Leistungsbegrenzung

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

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

Verringern oder Erhöhen der Leistungsstufe:

1. Öffnen Sie das Menü: Halten Sie ① 3 Sekunden lang gedrückt. Danach halten Sie  gedrückt.
2.  auf dem vorderen Timer drücken, bis **P** angezeigt wird.
3. Um zwischen den Einstellungen zu navigieren, drücken Sie  /  auf dem vorderen Timer.

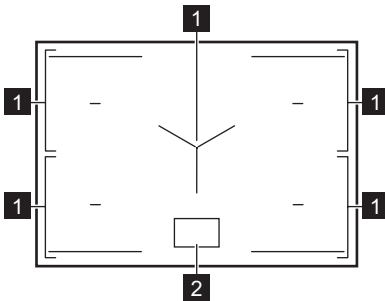
4. ① zum Beenden drücken.

Leistungsstufen:

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

4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Anordnung der Kochflächen












- 1 Induktionskochzone
- 2 Bedienfeld

4.2 Symbole auf dem Bedienfeld und im Display

Symbol / Anzeige

- ① Ein / Aus

Symbol / Anzeige

	Pause
	Timer
	SenseFry
	SenseBoil®
	Bridge
	Hob ² Hood
P	PowerBoost
	Verriegelung/Kindersicherung
	Es ist eine Störung aufgetreten.
	OptiHeat Control

5. TÄGLICHER GEBRAUCH

5.1 Gebrauch des Kochfeldes

Halten Sie ① gedrückt, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone und wählen Sie mit der Bedienleiste die gewünschte Kochstufe. Um eine Kochzone auszuschalten, drücken Sie 0.

Eco Timer

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

5.2 Kochgeschirr

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

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

Kochgeschirrmaterial

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

Geräusche während des Betriebs

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

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

5.3 Topferkennung

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

5.4 Automatische Abschaltung

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

5.5 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige)

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

5.6 Leistung

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




5.7 P PowerBoost


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

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

5.8 Timer

Zur Festlegung der Betriebszeit einer Kochzone.

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

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

5.9 Pause

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


Die Funktion stoppt keine aktiven Timer.


Zum Ein- und Ausschalten drücken Sie .

5.10 Verriegelung/ Kindersicherung

Zum Verriegeln / Entriegeln des Bedienfelds nach Bedarf.


Um das Bedienfeld während des Kochens zu verriegeln: drücken sie  einmal. Zum Entsperren erneut drücken.

Um einen versehentlichen Betrieb des Kochfelds zu verhindern: Halten Sie  für 3 Sek gedrückt, während alle Zonen deaktiviert sind.

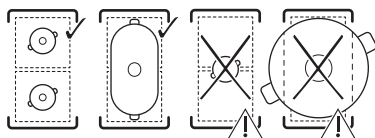
viert sind, und schalten Sie dann das Kochfeld aus. Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, bleibt die Funktion weiterhin aktiv. Um die Funktion auszuschalten, schalten Sie das Kochfeld ein, halten Sie  für 3 Sek gedrückt und schalten Sie das Kochfeld aus.

5.11 Bridge

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


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

Zum Ausschalten der Funktion  drücken.



5.12 SenseBoil®

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

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

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

Um die Funktion zu deaktivieren, drücken Sie

 oder 0.



Hinweise und Tipps:

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

- Die Funktion funktioniert nicht mit antihafbeschichtetem Kochgeschirr.
- Es ist nicht möglich, Bridge zu aktivieren, während die Funktion arbeitet.

5.13 SenseFry

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

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

Drücken Sie  zum Deaktivieren.

Tipps:

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

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

5.14 Hob²Hood

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

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



Automatikmodus

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

Für Optionen H1 – H6 schaltet sich die Beleuchtung der Dunstabzugshaube automatisch ein, wenn Sie das Kochfeld einschalten, und schaltet 2 Min aus, nachdem Sie das Kochfeld ausgeschaltet haben.

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

Manueller Modus

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

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

Hinweise und Tipps



- Unterbrechen Sie nicht das Signal zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube (z. B. durch Abdecken des Bedienfelds des Kochfelds).
- Schützen Sie die Dunstabzugshaube vor direkter Sonneneinstrahlung und Halogenlicht.





- Verwenden Sie während der Aktivierung dieser Funktion keine anderen ferngesteuerten Geräte, da diese das Signal blockieren könnten.

5.15 Menü-Struktur

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

Zur Eingabe der Benutzereinstellungen:

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

Navigieren im Menü: Das Menü besteht aus dem Einstellungssymbol und einem Wert. Um zwischen den Einstellungen zu navigieren, drücken Sie  auf dem vorderen Timer. Um den Einstellungswert zu ändern, drücken Sie  oder  auf dem vorderen Timer. **Um das Menü zu verlassen:** drücken Sie .

5.16 Tipps zur Energieeinsparung

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

Weitere Informationen finden Sie unter „Energieeffizienz“.

6. GARANLEITUNG

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

Einstellung	Verwendung:	Dauer (Min.)
1	Warmhalten von gekochten Speisen. Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.	nach Bedarf
1 - 2	Sauce Hollandaise herstellen, Butter, Schokolade, Gelatine schmelzen. Von Zeit zu Zeit rühren.	5 - 25
2	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier. Mit einem Deckel garen.	10 - 40

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

7. REINIGUNG UND PFLEGE

7.1 Reinigen der Kochfelds

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
 - Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
 - Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen und nicht zu heiß werden.
 - Bitte verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Materialien, die nicht für Induktionsherde geeignet sind. Solche Materialien können die Oberfläche des Kochfeldes zerkratzen oder verschmutzen.
 - Kratzer oder dunkle Flecken auf der Glasoberfläche beeinträchtigen die Funktion des Kochfeldes nicht.
 - Verwenden Sie zum Reinigen der Glasoberfläche keine Messer oder andere scharfe Metallwerkzeuge.
 - Verwenden Sie einen empfohlenen Schaber ausschließlich als zusätzliches Werkzeug nach der Standardreinigung.
- Bitte warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist, und führen Sie die Reinigung der Oberfläche mit einem feuchten Tuch und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel durch. Wischen Sie die Oberfläche nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
 - **Sofort entfernen:** geschmolzenen Kunststoff, Kunststoffolie, Salz, Zucker und Lebensmittel mit Zucker. Verwenden Sie einen Schaber und achten Sie darauf, Verbrennungen zu vermeiden.
 - **Entfernen, wenn das Kochfeld ausreichend kühl ist:** Kalksteinringe, Wasserringe, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbung. Reinigen Sie die Oberfläche wie oben beschrieben. Um glänzende, metallische Verfärbungen zu entfernen, verwenden Sie ein weiches Tuch und eine Lösung aus Wasser und Essig.

8. FEHLERBEHEBUNG

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

Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.

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

Das Kochfeld schaltet sich nach einiger Zeit von selbst aus.

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

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

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

Hob²Hood funktioniert nicht.

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

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

SenseBoil®/SenseFry funktioniert nicht.

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

E und eine Ziffer wird angezeigt.

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

Das Bedienfeld blinkt.

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

F und 1/2/3 erscheinen gleichzeitig.

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

9. TECHNISCHE DATEN

9.1 Typenschild

Modell NIK85M30FB
Typ 62 D5A 01 AA
Induktion
Seriennummer
AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 598 063 01
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Hergestellt in: Deutschland
7.35 kW



9.2 Technische Daten der Kochzonen

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

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale Dauer [Min]	Kochgeschirrdurchmesser [mm]
Vorne links	2300	3200	10	125 - 180
Hinten links	2300	3200	10	125 - 210
Hinten Mitte	2300	3200	10	125 - 210
Vorne rechts	2300	3200	10	125 - 180
Hinten rechts	2300	3200	10	125 - 210

10. ENERGIEEFFIZIENZ

10.1 Produktinformationen gemäß (EU) Nr. 66/2014

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

Modellbezeichnung	NIK85M30FB	
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld	
Anzahl der Kochzonen	5	
Heiztechnik	Induktion	
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne links	21.0 cm
	Hinten links	21.0 cm
	Hinten Mitte	21.0 cm
	Vorne rechts	21.0 cm
	Hinten rechts	21.0 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Vorne links	180.8 Wh/kg
	Hinten links	175.4 Wh/kg
	Hinten Mitte	184.4 Wh/kg
	Vorne rechts	189.4 Wh/kg
	Hinten rechts	184.4 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	

Gerät getestet gemäß: EN IEC 60350-2.

10.2 Informationsanforderungen gemäß (EU) Nr. 2023/826

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

Gerät getestet gemäß: EN 50564.

11. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

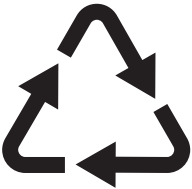
Ihre Pflichten als Endnutzer



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

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

Hinweise zum Recycling



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

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

Rücknahmepflichten der Vertreter in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts

ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreter von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreter müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

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

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

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

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

auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

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

darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA.....	43	7. CURA E PULIZIA.....	53
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	45	8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	53
3. MONTAGGIO.....	47	9. DATI TECNICI.....	54
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	49	10. EFFICIENZA ENERGETICA.....	54
5. USO QUOTIDIANO.....	49	11. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE... 55	
6. GUIDA ALLA COTTURA.....	52		

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i

rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.

- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere l'imballaggio lontano dalla portata dei bambini e smaltirlo correttamente.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere lontani bambini e animali domestici durante l'uso e il raffreddamento.
- Attivare il dispositivo di sicurezza per bambini, se disponibile.
- I bambini non devono pulire o effettuare la manutenzione

ne dell'apparecchiatura senza supervisione.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismo e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico medio.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare alcun oggetto sulle superfici di cottura.
- **ATTENZIONE:** Si deve sorvegliare il processo di cottura (tra cui le funzioni di cottura automatica). I processi di cottura brevi devono essere sorvegliati continuamente.
- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano cottura incustodito durante la preparazione di pietanze in quanto olio e grassi potrebbero incendiarsi.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili

li si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare la resistenza.

- Il fumo indica surriscaldamento. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco di cottura. Spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme, per esempio, con una coperta o un coperchio.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura non deve essere alimentata tramite un commutatore esterno, come un timer, o collegata a un circuito regolarmente acceso e spento da un'azienda.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare molto caldi.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura utilizzato mediante il comando corrispondente, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.

- **AVVERTENZA:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchiatura per evitare la possibilità di scosse elettriche. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per scollegarla dall'alimentazione. In ogni caso, contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una

persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.

- **AVVERTENZA:** Utilizzare esclusivamente protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o quelle indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, come ad esempio accessori idonei o le protezioni per il piano cottura che sono incorporate nell'apparecchiatura. Utilizzare protezioni inadeguate aumenta il rischio di incidenti.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installation

AVVERTENZA!

Solo un tecnico qualificato deve installare questa apparecchiatura.

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o danni all'apparecchiatura.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Fare riferimento al libretto di installazione per istruzioni di montaggio dettagliate.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare attenzione quando si sposta l'apparecchiatura, poiché è pesante. Utilizzare guanti di sicurezza e calzature adeguate.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare eventuali gonfiamenti dovuti all'umidità.

- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura vicino a una porta o sotto una finestra per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra vengono aperte.
- Ogni apparecchiatura dispone di ventole di raffreddamento sulla parte inferiore.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra a un cassetto:
 - Non conservare oggetti piccoli o carta che potrebbero danneggiare le ventole di raffreddamento o compromettere il sistema di raffreddamento.
 - Mantenere una distanza minima di 2 cm tra il fondo dell'apparecchiatura e il contenuto del cassetto.
- Togliere gli eventuali pannelli separatori installati nel mobiletto sotto all'apparecchiatura.

2.2 Collegamento elettrico

AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere effettuati da un elettricista qualificato .
- L'apparecchiatura deve essere messa a terra.
- Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione prima di qualsiasi operazione.
- Assicurarsi che i parametri sulla targhetta siano compatibili con i valori nominali della rete elettrica.
- Cavi o spine di alimentazione allentati o errati possono causare il surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo di alimentazione corretto.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione si aggrovigli.
- Assicurarsi che sia installata la protezione contro gli urti.
- Utilizzare il serracavo sul cavo di alimentazione.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione o la spina (ove previsti) non tocchino superfici calde.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Evitare di danneggiare la spina e il cavo di alimentazione. Se la sostituzione è necessaria, l'intervento deve essere eseguito dal nostro Centro assistenza tecnica autorizzato o da un elettricista qualificato.
- La protezione contro gli urti delle parti sotto tensione e isolate deve essere fissata saldamente e non deve essere rimovibile senza attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine del processo di installazione. Assicurarsi di accedere alla spina dopo l'installazione.
- Se la presa di alimentazione è allentata, non collegare la spina.
- Non scollegare l'apparecchiatura tirando il cavo di alimentazione. Staccare sempre la spina di alimentazione.
- Utilizzare esclusivamente dispositivi di isolamento appropriati: interruttori automatici, fusibili (quelli a vite devono essere rimossi dal portafusibili), salvavita con messa a terra e contattori.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che scollega l'apparecchiatura dalla rete elettrica a tutti i poli, con una larghezza di apertura dei contatti di almeno 3 mm.

- Se viene visualizzato il codice E3, scollegare l'apparecchiatura e controllare il collegamento elettrico e la tensione di rete.

2.3 Utilizzo

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Rimuovere tutto l'impallaggio, le etichette e la pellicola protettiva (se presente), prima del primo utilizzo.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnerla la zona di cottura dopo ogni utilizzo.
- Non posizionare posate o coperchi delle pentole sulle zone di cottura, poiché possono surriscaldarsi.
- Non accendere l'apparecchiatura con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegarla immediatamente dall'alimentazione per evitare scosse elettriche.
- I portatori di pacemaker devono mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando l'apparecchiatura è in funzione.
- Mettere il cibo nell'olio caldo con cautela, poiché potrebbe schizzare.
- Non utilizzare fogli di alluminio o altri materiali tra la superficie di cottura e le pentole, se non diversamente specificato dal produttore di questa apparecchiatura.
- Usare esclusivamente accessori consigliati dal produttore per questa apparecchiatura.

AVVERTENZA!

Rischio di incendio ed esplosione.

- I grassi e gli oli riscaldati possono rilasciare vapori infiammabili. Tenere lontane fiamme e oggetti riscaldati.
- I vapori di olio caldo possono causare combustione spontanea.
- L'olio usato con residui di cibo può infiammarsi a temperature più basse.

- Non posizionare prodotti infiammabili vicino all'apparecchiatura.

AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non collocare pentole calde sul pannello dei comandi per evitare il rischio di ustioni.
- Non mettere coperchi caldi sulla superficie in vetro dell'apparecchiatura.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Impedire la caduta di oggetti o pentole sull'apparecchiatura per evitare danni alla superficie.
- Non attivare le zone di cottura con pentole vuote o senza pentole.
- Le pentole in ghisa o con il fondo danneggiato possono graffiare la superficie in vetro/vetroceramica. Sollevare sempre le pentole quando è necessario spostarle sulla superficie di cottura.
- Informazioni relative alla lampadina (o lampadine) all'interno di questo prodotto e alle lampadine di ricambio vendute separatamente: queste lampadine sono progettate per resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'elettrodomestico. Non sono destinate all'uso in altre

applicazioni e non sono idonee per l'illuminazione di ambienti domestici.

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato. Utilizzare solo ricambi originali.

2.4 Cura e pulizia

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per prevenire il deterioramento della superficie.
- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici, se non specificato diversamente.

2.5 Smaltimento

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.


- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Disconnettere l'apparecchiatura dall'alimentazione di rete, quindi tagliare e smaltire il cavo elettrico.

3. MONTAGGIO

3.1 Prima dell'installazione

Per riferimento futuro, trovare la targhetta dei dati sul fondo del piano cottura e annotare numero di serie.....

3.2 Montaggio del piano cottura

 Per le dimensioni di installazione e le indicazioni visive, fare riferimento ai diagrammi di installazione presenti nelle prime pagine del manuale d'uso.

Se s'installa il piano cottura sotto una cappa, consultare le istruzioni d'installazione della cappa stessa per la distanza minima tra le apparecchiature.

Se l'apparecchiatura è installata sopra un cassetto, la ventilazione del piano cottura riscalda gli articoli all'interno del cassetto durante il processo di cottura.

3.3 Cavo di collegamento

AVVERTENZA!

Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.

- Il piano cottura è fornito con un cavo di collegamento.
- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, utilizzare il tipo di cavo: H05V2V2-F che resiste a una temperatura di 90 °C o superiore. Un filo singolo deve avere una sezione trasversale minima in conformità con la tabella seguente. Contattare il Centro di assistenza tecnica locale. Il cavo di collegamento può essere sostituito solo da elettricisti qualificati.
- I collegamenti tramite spine di contatto, foratura o saldatura delle estremità del filo e il collegamento del cavo senza

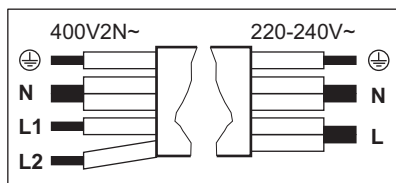
manicotto per estremità del cavo sono vietati.

Collegamento a una fase

1. Rimuovere la guaina terminale del cavo dai fili nero, marrone e blu.
2. Rimuovere una parte dell'isolamento delle estremità dei cavi marrone, nero e blu.
3. Collegare le estremità del cavo nero e di quello marrone.
4. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità del filo condiviso (è necessario uno strumento speciale).
5. Collegare le estremità di due cavi blu.
6. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità del filo condiviso (è necessario uno strumento speciale).

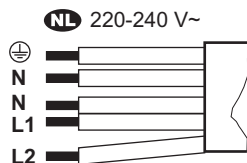
Collegamento bifase

1. Rimuovere il manicotto terminale del cavo dai cavi blu.
2. Rimuovere una parte dell'isolamento delle estremità del cavo blu.
3. Collegare le estremità di due cavi blu.
4. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità del filo condiviso (è necessario un utensile speciale).



Collegamento bifase: 400 V2N~ (5x1,5 mm ² or 4x2,5 mm ²)	Collegamento a una fase: 220 - 240 V~ (5x1,5 mm ² or 3x4 mm ²)
--	---

⊕	Verde-giallo	Verde-giallo	⊕
N	Blu e blu	Blu e blu	N
L1	Nero	Nero e marrone	L
L2	Marrone		



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

⊕	Verde-giallo
N	Blu e blu
L1	Nero
L2	Marrone

3.4 Limitazione potenza

Limitazione potenza definisce quanta potenza viene utilizzata dal piano cottura in totale, entro i limiti dei fusibili per l'installazione domestica. Il piano cottura è impostato sul livello di potenza massimo possibile per impostazione predefinita. Assicurarsi che la potenza selezionata sia idonea ai fusibili installati nell'impianto domestico.

Se il livello di potenza è inferiore o uguale a 2.000 W è impossibile attivare SenseBoil® / SenseFry.

Per ridurre o aumentare il livello di potenza:

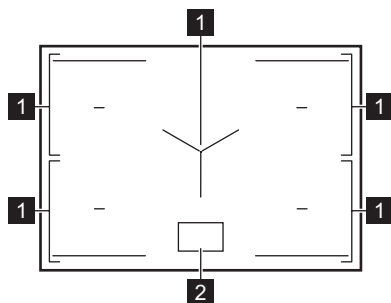
1. Accedere al menu: tenere premuto per 3 secondi. Quindi tenere premuto .
2. Premere sul timer anteriore finché compare.
3. Premere / sul timer frontale per navigare tra le impostazioni.
4. Premere per uscire.

Livelli di potenza:

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. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

4.1 Disposizione del piano di cottura



- 1 Zona di cottura a induzione
- 2 Pannello dei comandi

4.2 Simboli sul pannello dei comandi e sul display

Simbolo / indicatore

- ⓘ Acceso / Spento

Simbolo / indicatore

- || Pausa
- 🕒, +, - Timer
- 🍲 SenseFry
- 🍲 SenseBoil®
- 🔌 Bridge
- 🍲 AUTO Hob²Hood
- P PowerBoost
- 🔒 Blocco tasti/Dispositivo di sicurezza per bambini
- ⚠️ + cifra Si è verificato un malfunzionamento.
- 🔌, 🔌, 🔌 OptiHeat Control

5. USO QUOTIDIANO

5.1 Uso del piano cottura

Tenere premuto ⓘ per attivare o disattivare il piano di cottura. Mettere la pentola sulla zona di cottura e imposta un livello di riscaldamento utilizzando la barra di controllo. Per disattivare la zona di cottura, premere 0.

Eco Timer

Per risparmiare energia, la zona di cottura si disattiva poco prima che il timer si fermi.

5.2 Stoviglie

La base delle pentole deve essere il più possibile spessa e piana. Pulirla e asciugarla prima di posizionare le pentole sul piano cottura. Non far scorrere o sfregare le pentole sui bordi e sugli angoli del vetro per evitare di scheggiare o danneggiare la superficie. Non posizionare pentole calde sul pannello dei comandi per evitare danni alle parti elettroniche.

Assicurarsi che le pentole siano compatibili con l'induzione (è presente un magnete, cioè,

che si attacca alla base). Per un trasferimento termico ottimale, utilizzare pentole con diametro inferiore simile alle dimensioni della zona di cottura. Le pentole con un diametro inferiore potrebbero riscaldarsi più lentamente, mentre quelle con un diametro maggiore potrebbero surriscaldarsi e danneggiare il pannello dei comandi.

Materiale delle pentole

- **materiali idonei:** ghisa, acciaio, acciaio smaltato, acciaio inox, fondi multistrato (con una marcatura corretta da parte del produttore).
- **materiali non idonei:** alluminio, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

Rumore durante il funzionamento

I rumori possono variare a seconda del materiale della pentola e dell'impostazione di calore corrente. Sono normali e non sono indicano un guasto dell'apparecchiatura.

- crepitio: si stanno utilizzando pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).

- fischio: viene attivata un'impostazione di calore elevata e le pentole sono realizzate con materiali diversi (una costruzione a sandwich).
- ronzio: viene attivata un'impostazione di calore elevata.
- facendo clic: si verifica l'accensione elettrica.
- fischi, ronzio: la ventola di raffreddamento è in funzione.
- rumore ritmico: viene rilevata una pentola.

5.3 Rilevamento pentole

Questa funzione rileva la presenza di pentole sul piano cottura e disattiva le zone di cottura se non viene rilevata alcuna pentola entro 120 sec.

5.4 Spegnimento automatico

Come misura di sicurezza, il piano cottura si spegne automaticamente in determinate condizioni (ad esempio, quando tutte le zone di cottura sono disattivati, quando non viene selezionata alcuna impostazione di riscaldamento dopo l'attivazione, o quando la pentola si asciuga).

5.5 OptiHeat

Control(indicatore di calore residuo su 3 livelli)

La spia segnala che una zona di cottura è ancora molto calda. Se la spia è accesa, il calore residuo può causare ustioni. La spia scompare quando la zona di cottura si è raffreddata.

5.6 Gestione potenza

Se il piano cottura raggiunge il limite della potenza massima disponibile, la potenza delle zone di cottura si riduce automaticamente per proteggere i fusibili installati nell'impianto domestico. Per le zone di cottura a potenza ridotta, la barra di controllo lampeggia e mostra le impostazioni di calore massime.





5.7 P PowerBoost

Per attivare il livello di potenza massimo per un periodo di tempo limitato. Puoi usarlo per far bollire l'acqua più velocemente.



Premere **P** per attivare. Una volta trascorso il tempo, la zona di cottura ritorna al livello di potenza più alto. Per disattivare la funzione, modificare il livello di potenza.

5.8 Timer

Per specificare per quanto tempo deve funzionare una zona di cottura.

Impostare un livello di calore sulla zona di cottura e premere . Impostare l'ora utilizzando /—, quindi confermare con . Al termine del tempo impostato, la zona di cottura si disattiva. Per la cancellazione del timer, premere , quindi premere — fino a che non compare 00 sul display.

È inoltre possibile utilizzare la funzione come contaminuti quando il piano cottura è acceso ma nessuna delle zone di cottura è attiva.

Premere  e impostare il tempo usando /—.

5.9 Pausa


La funzione pone tutte le zone di cottura attive sull'impostazione di calore più bassa.



La funzione non interrompe nessun timer attivo.

Per attivare/disattivare, premere .

5.10 Blocco tasti/Dispositivo di sicurezza per bambini


Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi di secondo necessità.

Per bloccare brevemente il pannello dei comandi durante la cottura: premere  una volta. Premere di nuovo per sbloccare.

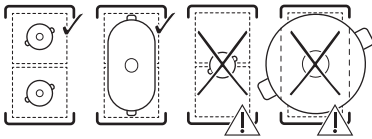
Per evitare il funzionamento accidentale del piano cottura: tenere premuto  per 3 sec mentre tutte le zone sono disattivate, quindi spegnere il piano cottura. La funzione resta attiva quando si disattiva il piano cottura. Per disattivare la funzione, accendere il piano cottura, tenere premuto  for 3 sec e spegnere il piano cottura.

5.11 Bridge

Per collegare due zone di cottura laterali in modo che funzionino come se fossero una sola. È possibile usarlo per cucinare con pentole grandi (ad es. plancha). Assicurarsi che le pentole coprano i centri di entrambe le zone di cottura. Se le pentole sono posizionate tra i centri delle zone, la funzione non verrà attivata.


1. Impostare il livello di calore per una delle zone.
2. Premere  per attivare.
3. Modificare il livello di potenza secondo le necessità.

Per disattivare la funzione, premere .




5.12 SenseBoil®

Per regolare automaticamente la temperatura dell'acqua in modo che non trabocchi una volta raggiunto il punto di ebollizione.

1. Posizionare una pentola piena di acqua fredda su una zona di cottura senza calore residuo.
2. Premere .



Una volta che l'acqua raggiunge il punto di ebollizione, il livello di calore diminuisce automaticamente.


Per disattivare la funzione, premere  o 0. Consigli e suggerimenti:

- la funzione è ideale per far bollire l'acqua e cuocere le patate intere, non sbucciate.
- Per evitare un'ebollizione eccessiva, lasciare vuoti 4 cm dal bordo della pentola.
- Usare tra 1 e 5 l di acqua.
- Aggiungere il sale solo quando si raggiungono il punto di ebollizione.
- Non utilizzare la funzione con pentole vuote.
- La funzione non funziona con pentole antiaderenti.
- Non è possibile attivare Bridge mentre la funzione è attiva.

5.13 SenseFry

Per friggere con livelli di calore controllati automaticamente, in base ai vari tipi di cibo. Il piano cottura mantiene la temperatura costante durante la cottura, senza bisogno di regolazioni manuali, evitando così che il cibo si surriscaldi e si bruci.

1. Premere .
2. Modificare il livello di calore predefinito premendo  ripetutamente.
3. Aggiungere olio e cibo nella padella solo quando il piano cottura segnala che la padella ha raggiunto la temperatura desiderata. Usare solo pentole fredde dal fondo piatto spesso.

Per disattivare, premere .


Suggerimenti:

- Livello basso: frittata, uova fritte, patate fritte (crude)
- Livello medio: uova strapazzate, filetto di pesce, bastoncini di pesce, frutti di mare, hamburger, polpette, cotoletta, petto di pollo, petto di tacchino, scaloppina, bistecca di filetto, bistecca (medio / ben cotto), salsicce fritte, polpette di patate fritte, verdure
- Livello alto: bistecca (al sangue), carne trita.

Per verificare se la padella è adatta, metterla capovolta. Posizionare una riga sulla base della padella e provare a mettere una moneta da 1, 2 o 5 Euro (o qualsiasi moneta con uno spessore simile) tra la riga e il fondo della padella. La padella è adatta se non è possibile inserire la moneta tra la riga e la padella.

5.14 Hob²Hood

La funzione collega il piano cottura con la cappa tramite un comunicatore a segnale infrarosso. La cappa regola la velocità della ventola in base alla temperatura della zona di cottura. È anche possibile azionare la ventola cappa manualmente.

 Per la maggior parte delle cappe, la funzione è attivata ad un valore predefinito. Per ulteriori informazioni, consultare il manuale d'uso della cappa.



Modalità automatica

La modalità automatica offre diverse opzioni di velocità (H0 - off a H6 - intenso). Per cambiare l'opzione predefinita (H5) accedere alle impostazioni utente. Fare riferimento a "Struttura del menu".

Per le opzioni H1 – H6, la luce della cappa si attiva automaticamente quando si accende il piano cottura e disattiva 2 min dopo lo spegnimento del piano cottura.

Quando si procedere a spegnere il piano cottura, la ventola cappa potrebbe continuare a funzionare per un certo periodo di tempo per rimuovere eventuali odori persistenti dopo la cottura. Dopo quel tempo, la ventola si disattiva automaticamente.

Modalità manuale

Accendere il piano cottura e premere . La modalità automatica si disattiva. Cambia la velocità della ventola premendo ripetutamente .



Per attivare la modalità automatica, spegnere il piano cottura e riaccenderlo.

Consigli e suggerimenti



- Non interrompere il segnale tra il piano cottura e la cappa (ad esempio coprendo il pannello dei comandi del piano cottura).
- Proteggere il pannello della cappa dalla luce diretta del sole e dalla luce alogena.
- Non utilizzare altre apparecchiature a controllo remoto mentre la funzione è attiva poiché potrebbero bloccare il segnale.

5.15 Struttura del menu

Simbolo	Impostazione
b	Suono
P	Limitazione potenza
H	Modalità automatica della ventola
E	Cronologia allarmi/errori

Per immettere le impostazioni utente: tenere premuto  per sec 3. Quindi tenere premuto .

Navigazione nel menu: il menu è costituito dal simbolo di impostazione e da un valore.

Per navigare tra le impostazioni, premere  sul timer anteriore. Per modificare il valore dell'impostazione, premere **+** o **-** sul timer anteriore. **Per uscire dal menu:** premere .

5.16 Consigli per il risparmio energetico

- Quando si riscalda l'acqua, usare solo la quantità che serve.
- Coprire sempre le pentole con il coperchio, se è possibile.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere gli alimenti caldi o per fonderli.

Per ulteriori informazioni fare riferimento a "Efficienza energetica".

6. GUIDA ALLA COTTURA

I dati riportati nella tabella sono puramente indicativi.

Impostazione	Utilizzare per:	Tempo (min)
1	Tenere in caldo le pietanze cotte. Mettere un coperchio sulla pentola.	se necessario
1 - 2	Fare la salsa olandese; sciogliere: burro, cioccolato, gelatina. Mescolare di tanto in tanto.	5 - 25
2	Solidificare omelette morbide, uova al forno. Cuocere con un coperchio.	10 - 40
2 - 3	Sobbollire riso e piatti a base di latte, riscaldamento di pietanze già pronte. Aggiungere almeno il doppio di liquido del riso, mescolare i piatti a base di latte a metà cottura.	25 - 50
3 - 4	Cuoci lentamente verdure, pesce, carne. Aggiungere qualche cucchiaino di acqua. Controllare la quantità di acqua durante la cottura.	20 - 45
4 - 5	Patate al vapore e altre verdure. Riempire la pentola con 1-2 cm di acqua. Controllare il livello dell'acqua durante la cottura. Tenere il coperchio chiuso.	20 - 60
4 - 5	Cucinare grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe. Fino a 3l di liquido più gli ingredienti.	60 - 150
6 - 7	Friggere delicatamente: scaloppine, cordon bleu di vitello, costolette, polpette, salsicce, fegato, roux, uova, frittelle, ciambelle. Capovolgere quando necessario.	se necessario
7 - 8	Friggere sformati di patate, lombate, bistecche. Capovolgere quando necessario.	5 - 15

Impostazione	Utilizzare per:	Tempo (min)
9	Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.	
P	Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. PowerBoost è attivata.	

7. CURA E PULIZIA

7.1 Pulizia della piano cottura

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.
- Non lasciare che le pentole bollano a secco o raggiungano temperature eccessivamente elevate.
- Non utilizzare pentole realizzate con materiali non compatibili con l'induzione. Questi materiali potrebbero graffiare o macchiare la superficie del piano cottura.
- Graffi o macchie scure sulla superficie in vetro non influiscono sulle prestazioni del piano cottura.
- Non utilizzare coltelli o altri strumenti metallici affilati per pulire la superficie in vetro.
- Utilizzare uno spatola consigliata solo come strumento aggiuntivo dopo la pulizia standard.
- Aspettare che il piano cottura si raffreddi e pulire la superficie con un panno umido e un detersivo non abrasivo. Dopo la pulizia, asciugare la superficie con un panno morbido.
- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, sale, zucchero e alimenti contenenti zucchero. Usare un raschietto e fare attenzione a evitare scottature.
- **Quando il piano cottura è sufficientemente raffreddato:** rimuovere i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso, i resti di cibo bruciato e le macchie opalescenti. Pulire la superficie come descritto sopra. Per rimuovere lo scolorimento metallico lucido utilizzare un panno morbido e una soluzione di acqua e aceto.

8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

i Se non si riesce a trovare una soluzione al problema descritto di seguito, contattare un Centro di assistenza tecnica autorizzato.

Non è possibile attivare il piano cottura o metterlo in funzione.

- Accertarsi che il piano cottura sia connesso correttamente alla rete elettrica.
- Verificare che il fusibile sia la causa del malfunzionamento. Se il fusibile si brucia ripetutamente o se si ode un bip continuo, contattare un elettricista qualificato per far ispezionare l'installazione.
- Assicurarsi che il pannello dei comandi sia pulito e non ostruito da pentole/oggetti estranei.

Trascorso un certo periodo di tempo, il piano cottura si spegne autonomamente.

- Non si tratta di un malfunzionamento. In determinate situazioni, il piano cottura si spegne automaticamente per garantire la

sicurezza. Fare riferimento alla funzione "Spegnimento automatico".

La regolazione massima del calore per una delle zone di cottura non è disponibile o continua a passare da un livello all'altro.

- Non si tratta di un malfunzionamento. Fare riferimento alla funzione "Gestione potenza".
- Ridurre il calore delle altre zone di cottura collegate alla stessa fase.

Hob²Hood non funziona.

- Assicurarsi che nulla copra il pannello dei comandi o blocchi il segnale.
- Spostare la pentola su una zona di cottura diversa o mettere la cappa in modalità manuale.

SenseBoil®/SenseFry non funziona.

- Utilizzare pentole fredde su una zona di cottura senza calore residuo.
- Impostare il livello di potenza del piano cottura su un valore più alto. Assicurarsi

che la potenza selezionata sia idonea ai fusibili installati nell'impianto domestico. Fare riferimento alla funzione "Limitazione potenza".

E e appare un numero.

- Spegnerne il piano cottura, attendere alcuni minuti, quindi riaccenderlo. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza autorizzato.

Il pannello dei comandi lampeggia.

- Utilizzare pentole con diametro inferiore simile alle dimensioni della zona di cottura.

- Assicurarsi che la pentola sia compatibile con l'induzione.

F e 1/2/3 compaiono contemporaneamente.

- Assicurarsi che la pentola soddisfi i requisiti della funzione. Fare riferimento alla funzione "SenseBoil®".
- Assicurarsi che la pentola sia riempita con la giusta quantità di acqua.
- Evitare di usare la funzione con liquidi diversi da acqua.

9. DATI TECNICI

9.1 Targhetta identificativa

Modello NIK85M30FB

Tipo 62 D5A 01 AA

Induzione

Numero di serie

AEG

PNC 949 598 063 01

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

Prodotto in: Germania

7.35 kW



9.2 Specifiche delle zone di cottura

La potenza delle zone di cottura potrebbe differire leggermente dai dati seguenti, a seconda del materiale e delle dimensioni delle pentole.

Zona di cottura	Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durata massima [min]	Diametro pentole [mm]
Anteriore sinistra	2300	3200	10	125 - 180
Posteriore sinistra	2300	3200	10	125 - 210
Parte posteriore centrale	2300	3200	10	125 - 210
Anteriore destra	2300	3200	10	125 - 180
Posteriore destra	2300	3200	10	125 - 210

10. EFFICIENZA ENERGETICA

10.1 Informazioni sul prodotto in base a (UE) N. 66/2014

Le misure energetiche relative all'angolo cottura sono identificate dalle indicazioni delle rispettive zone di cottura.

Identificazione modello	NIK85M30FB
Tipo di piano cottura	Piano cottura a incasso
Numero di zone di cottura	5

Tecnologia di riscaldamento		Induzione
Diametro delle zone di cottura circolari (Ø)	Anteriore sinistra	21.0 cm
	Posteriore sinistra	21.0 cm
	Parte posteriore centrale	21.0 cm
	Anteriore destra	21.0 cm
	Posteriore destra	21.0 cm
Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking)	Anteriore sinistra	180.8 Wh/kg
	Posteriore sinistra	175.4 Wh/kg
	Parte posteriore centrale	184.4 Wh/kg
	Anteriore destra	189.4 Wh/kg
	Posteriore destra	184.4 Wh/kg
Consumo di energia del piano cottura (EC electric hob)		182.9 Wh/kg


Apparecchiatura testata in conformità a: EN IEC 60350-2.


10.2 Obblighi di informazione in base a (UE) N. 2023/826

Consumo di potenza in modalità spento	0,3 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	2 min

Apparecchiatura testata in conformità a: EN 50564.

11. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Smaltire l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana riciclando rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  con i rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

