

**NIK85M30FB**

NL	Gebruiksaanwijzing   <b>Kookplaat</b>	2
EN	User Manual   <b>Hob</b>	27
FR	Notice d'utilisation   <b>Table de cuisson</b>	50
DE	Benutzerinformation   <b>Kochfeld</b>	76
IT	Istruzioni per l'uso   <b>Piano cottura</b>	103
ES	Manual de instrucciones   <b>Placa de cocción</b>	128



**Welkom bij AEG! Hartelijk dank dat je voor onze apparatuur hebt gekozen.**



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:

[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Wijzigingen voorbehouden.

## INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	5
3. INSTALLATIE.....	7
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	9
5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....	11
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	11
7. EXTRA FUNCTIES.....	16
8. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	19
9. ONDERHOUD EN REINIGING.....	22
10. PROBLEEMOPLOSSING.....	22
11. TECHNISCHE GEGEVENS.....	24
12. ENERGIEZUINIGHEID.....	25
13. MILIEUBESCHERMING.....	26

## 1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

### 1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe

bependingen 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 alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

## **1.2 Algemene veiligheid**

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- **WAARSCHUWING:** Onbewaakt koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden.
- Rook is een indicatie van oververhitting. Gebruik nooit water om het kookvuur te blussen. Schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met bijv. een branddeken of deksel.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat mag niet van stroom worden voorzien door een extern schakelapparaat, zoals een tijdklok, of aangesloten worden op een circuit dat door

het elektriciteitsbedrijf regelmatig aan en uit wordt geschakeld.

- **OPGELET:** Tijdens het kookproces moet u in de buurt blijven (zelfs bij de automatische kookfuncties). Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- 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 u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Schakel het kookplaat-element na elk gebruik uit met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandetector.
- Als de glaskeramische / glazen oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit en trek de stekker uit het stopcontact. In het geval het apparaat rechtstreeks op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijdt u de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem altijd contact op met de erkende servicedienst.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een erkende service of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen of door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### 2.1 Installeren

#### **WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

#### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel of schade aan het apparaat.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Elk apparaat heeft koelventilatoren op de bodem.
- Als het apparaat gemonteerd wordt boven een lade:
  - Leg geen kleine dingen of papier dewelke kunnen binnengezogen worden, omdat ze de koelventilatoren kunnen beschadigen of het koelsysteem kunnen belemmeren.
  - Houd een minimumafstand van 2 cm tussen de bodem van het apparaat en de voorwerpen die u in de lade opbergt.
- 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.
- , moet het apparaat geaard worden.
- Verzeker jezelf ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat je welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Controleer of het apparaat correct geïnstalleerd is. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ertoe leiden dat de contactklem te heet wordt.
- Gebruik het juiste netsnoer.
- Zorg dat de stroomkabel niet verstrikt raakt.
- Controleer of er een aardlekschakelaar is geïnstalleerd.
- Gebruik de trekontlastingsklem op de kabel.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet aanraakt als je het apparaat op een nabijgelegen contactdoos aansluit.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg ervoor dat je de stekker (indien van toepassing) of het netsnoer niet beschadigt. Neem contact op met ons erkende servicecentrum of een elektricien om een beschadigde stroomkabel te vervangen.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.

- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Als de E3-code op het scherm verschijnt, koppelt u de kookplaat onmiddellijk los en controleert u of de elektrische aansluiting en de netspanning correct zijn.

## 2.3 Gebruik

### WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen, etiketten en beschermfolie (indien van toepassing).
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Zet de kookzone op "uit" na ieder gebruik.
- Plaats geen bestek of deksels van steelpannen op de kookzones. Ze kunnen heet 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 apparaat dan onmiddellijk los van de stroomtoevoer. Dit dient om een elektrische schok te voorkomen.

- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm aanhouden tot de inductiekookzones als het apparaat in werking is.
- Als u voedsel in hete olie plaatst, kan het spatten.
- 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.

- Wanneer ze verwarmd worden, kunnen vetten en oliën ontvlambare dampen afgeven. Houd open vuur of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vetten en oliën wanneer u ermee kookt.
- De dampen die boven erg hete olie ontstaan kunnen spontaan ontbranden.
- Gebruikte olie, die voedselresten kan bevatten, kan ontbranden bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.

### WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Laat geen heet kookgerei op het bedieningspaneel staan.
- Leg geen hete deksel op het glazen oppervlak van de kookplaat.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Zorg ervoor dat je geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat laat vallen. Het oppervlak kan beschadigd raken.
- 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/glaskeramiëk veroorzaken. Til deze voorwerpen altijd op als je ze op de kookplaat moet verplaatsen.

## 2.4 Onderhoud en reiniging

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik geen waterstralen en stoom om het apparaat te reinigen.
- 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 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk

worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.

## 2.6 Verwijdering

### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

# 3. INSTALLATIE

### **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 3.1 Voor montage

Voordat u de kookplaat installeert, dient u de onderstaande informatie van het typeplaatje te noteren. Het typeplaatje bevindt zich onderop de kookplaat.

Serienummer .....

## 3.2 Ingebouwde kookplaten

Inbouwkookplaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.

## 3.3 Aansluitsnoer

- De kookplaat wordt geleverd met een aansluitkabel
- Gebruik als vervanging van het beschadigde netsnoer het volgende snoertype: H05V2V2-F die 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.

### **WAARSCHUWING!**

Alle elektrische aansluitingen moeten door een gekwalificeerde elektricien worden aangelegd.

### **LET OP!**

Aansluitingen via contactpluggen zijn verboden.

### **LET OP!**

Boor of soldeer de draaduiteinden niet. Het is verboden.

### **LET OP!**

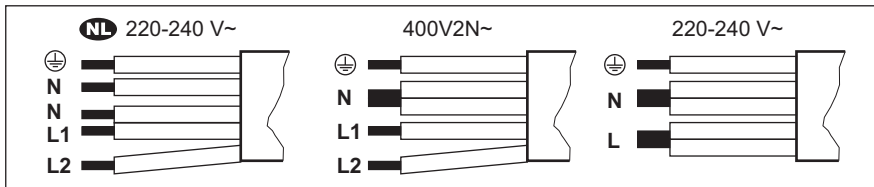
Sluit de kabel niet aan zonder de huls voor het kabeluiteinde.

### 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 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

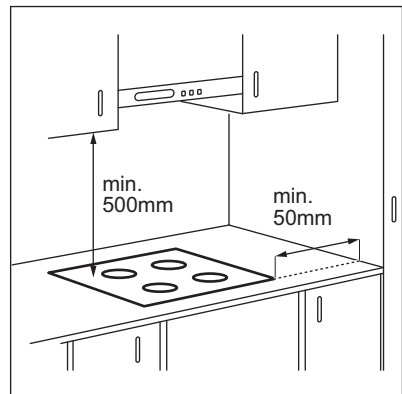
1. Verwijder de kabeleindhuls van de blauwe draden.
2. Verwijder een deel van de isolatie van de blauwe kabeluiteinden.
3. Sluit de uiteinden van twee blauwe kabels aan.
4. Breng een nieuwe kabeleindhuls aan op het gemeenschappelijke kabeluiteinde (speciaal gereedschap vereist).



<b>NL</b> 220 - 240 V~	<b>Tweefasige aansluiting: 400 V2N~</b>		<b>Eenfasige aansluiting: 220 - 240 V~</b>	
<b>5x1,5 mm<sup>2</sup></b>	<b>5x1,5 mm<sup>2</sup> of 4x2,5 mm<sup>2</sup></b>		<b>5x1,5 mm<sup>2</sup> of 3x4 mm<sup>2</sup></b>	
⊕ Groen - geel	⊕ Groen - geel	⊕ Groen - geel	⊕ Groen - geel	
N Blauw en blauw	N Blauw en blauw	N Blauw en blauw	N Blauw en blauw	
L1 Zwart	L1 Zwart	L1 Zwart	L Zwart en bruin	
L2 Bruin	L2 Bruin	L2 Bruin		

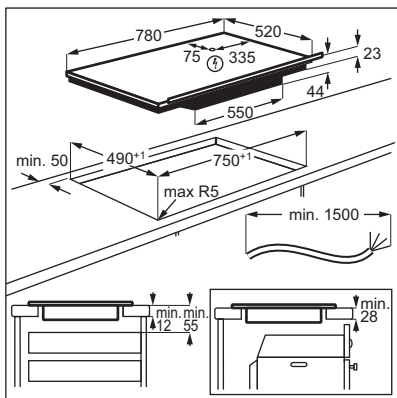
### 3.4 Montage

Als je de kookplaat onder een kap installeert, raadpleeg je de installatie-instructies van de afzuigkap voor de minimumafstand 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.

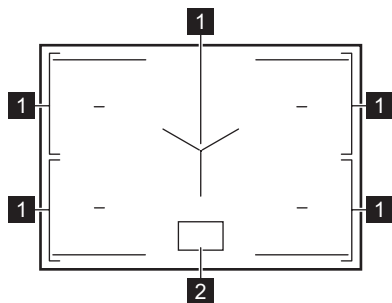


Zoek de videotutorial "Hoe installeert u uw AEG inductiekookplaat - installatie op het aanrecht" door de volledige naam die in de onderstaande afbeelding staat in te typen.



## 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

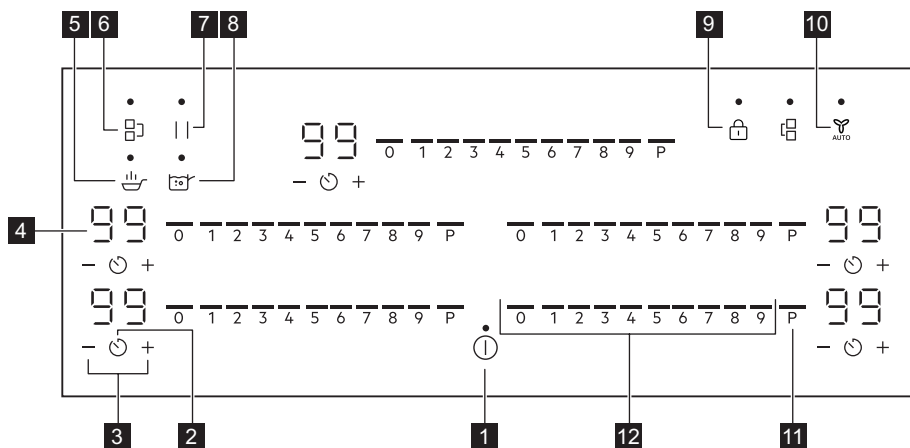
### 4.1 Indeling van het kookoppervlak



- 1 Inductie kookzone
- 2 Bedieningspaneel

**i**  
Raadpleeg 'Technische gegevens' voor gedetailleerde informatie over de maten van de kookzones.



## 4.2 Indeling bedieningspaneel



Gebruik de tiptoetsen om het apparaat te bedienen. De displays, indicatielampjes en geluiden tonen welke functies worden gebruikt.

Tip-toets	Functie	Omschrijving
<b>1</b>	Aan / Uit	Het apparaat in- en uitschakelen.
<b>2</b>	Timer	De functie instellen.
<b>3</b>	-	De tijd verlengen of verkorten.
<b>4</b> -	Timerdisplay	De tijd in minuten weergeven.
<b>5</b>	SenseFry	SenseFry. Voor het bakken met automatisch geregelde warmteniveaus, speciaal voor verschillende soorten voedsel.
<b>6</b>	Bridge	De functie in- en uitschakelen.
<b>7</b>	Pauze	De functie in- en uitschakelen.
<b>8</b>	SenseBoil®	SenseBoil®. Om de temperatuur van het water automatisch aan te passen, zodat het niet kookt zodra het kookpunt is bereikt.
<b>9</b>	Blokkering / Kinderbeveiligingsinrichting	Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen.
<b>10</b>	Hob²Hood	De handmatige modus van functie in- en uitschakelen.
<b>11</b>	PowerBoost	Het inschakelen van de functie.
<b>12</b> -	Bedieningsbalk	Het instellen van de kookstand.

## 4.3 Indicatielampjes op de display

Indicatielampje	Omschrijving
 + cijfer	Er is een storing.
	OptiHeat Control (3 stappen Restwarmte-indicator): doorgaan met koken/warm houden/restwarmte.

## 5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

### **WAARSCHUWING!**







Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 5.1 Energiebeperking

Energiebeperking bepaalt hoeveel stroom de kookplaat in totaal gebruikt, binnen de grenzen van de zekeringcapaciteit van de huisinstallatie.

De kookplaat is standaard op het hoogst mogelijke vermogensniveau ingesteld.

#### Om het vermogensniveau te verlagen of verhogen:

1. Open het menu: houd  3 seconden ingedrukt. Houd vervolgens  ingedrukt.
2. Druk  op de timer aan de voorzijde tot  verschijnt.
3. Druk op  /  op de timer aan de voorkant om het vermogensniveau in te stellen.

4. Druk op  om af te sluiten.  
**Vermogensniveaus**

Zie het hoofdstuk 'Technische gegevens'.

### **LET OP!**

Zorg ervoor dat het gekozen vermogen aansluit op de zekeringkast in huis.

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

## 6. DAGELIJKS GEBRUIK

### **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 6.1 In- en uitschakelen

Houd  ingedrukt om de kookplaat in of uit te schakelen.

### 6.2 Pandetectie

Deze functie geeft de aanwezigheid van kookgerei op de kookplaat aan en schakelt

de kookzones uit als er tijdens een kooksessie geen kookgerei wordt gedetecteerd.

Als je kookgerei op een kookzone plaatst voordat je een kookstand selecteert, verschijnt het indicatielampje boven 0 op de regelbalk.

Als je kookgerei uit een geactiveerde kookzone verwijdt en deze tijdelijk opzij zet, gaan de indicatielampjes boven de bijbehorende regelbalk knipperen. Als je het kookgerei niet binnen 120 seconden

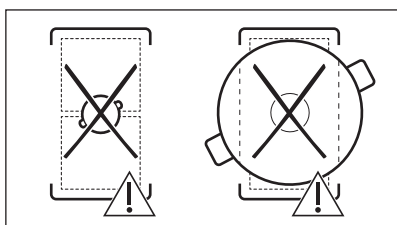
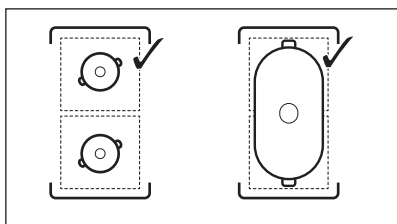
terugplaatst op de geactiveerde kookzone, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

Plaats het kookgerei weer op de kookzones binnen de aangegeven time-out om het koken te hervatten.

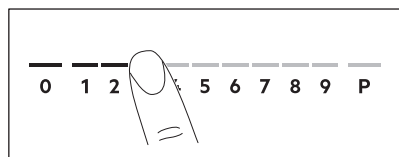
### 6.3 De kookzones gebruiken

Plaats het kookgerei in het midden van de gekozen kookzone. Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmetingen van pannen aan.

U kunt met de functie Bridge groot kookgerei op twee kookzones tegelijkertijd koken. Het kookgerei dient het midden van beide zones te bedekken, maar niet voorbij de gebiedsmarkering komen. Als het kookgerei tussen beide middenzones wordt geplaatst, wordt de functie Bridge niet geactiveerd.



### 6.4 Warmte-instelling



1. Druk op de gewenste warmte-instelling op de regelbalk.

De indicatielampjes boven de regelbalk verschijnen tot het geselecteerde warmteniveau.

2. Druk op 0 om een kookzone uit te schakelen.

### 6.5 PowerBoost

Deze functie maakt meer vermogen beschikbaar voor de inductiekookzones. De functie kan voor een beperkte tijdsduur voor uitsluitend de inductiekookzone worden geactiveerd. Daarna wordt de inductiekookzone automatisch teruggeschakeld naar de hoogste kookstand.



Zie het hoofdstuk 'Technische gegevens'.

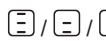
**Om de functie voor een kookzone in te schakelen:** raak **P** aan.

**De functie uitschakelen:** wijzig de kookstand.

### 6.6 OptiHeat Control (3-steps restwarmte-indicator)






**WAARSCHUWING!**

 Zolang het indicatielampje zichtbaar is, bestaat er een risico op brandwonden door restwarmte.

De inductiekookzones creëren de voor het kookproces benodigde warmte rechtstreeks in de bodem van het kookgerei. Het glaskeramik wordt verwarmd door de warmte van het kookgerei.

De indicatielampjes verschijnen als een kookzone heet is. De aanduidingen tonen het niveau van de restwarmte voor de kookzones die je momenteel gebruikt:

-  - doorgaan met koken,
-  - warm houden,
-  - restwarmte.

Het indicatielampje kan ook verschijnen:

- voor de aangrenzende kookzones, zelfs als je ze niet gebruikt,
- als er heet kookgerei op de koude kookzone wordt geplaatst,

- als de kookplaat is uitgeschakeld, maar de kookzone nog heet is.

Het indicatielampje verdwijnt als de kookzone is afgekoeld.

## 6.7 timer opties

### Timer met aftelfunctie

Gebruik deze functie om aan te geven hoelang een kookzone moet werken tijdens een enkele kooksessie.

Stel eerst de warmte-instelling voor de geselecteerde kookzone in en stel daarna de functie in.

- Druk op . 00 verschijnt op het timerdisplay.
- Druk op of op om de tijd in te stellen (00-99 minuten).
- Druk op om de timer te starten of wacht 3 seconden. De timer begint af te tellen.

**Om de tijd te wijzigen:** selecteer de kookzone met en druk op of .

**Om de functie uit te schakelen:** selecteer de kookzone met en druk op . De resterende tijd telt terug tot 00.

De timer is klaar met aftellen, er klinkt een signaal en 00 knippert. Schakelt de kookzone uit. Druk op een willekeurig symbool om het signaal en te knipperen te stoppen.

### Kookwekker

U kunt deze functie gebruiken als kookwekker terwijl de kookplaat is ingeschakeld maar de kookzones niet werken. De kookstand toont 00.

- Druk op .
- Druk op of om de tijd in te stellen. De timer is klaar met aftellen, er klinkt een signaal en 00 knippert. Druk op een willekeurig symbool om het signaal en te knipperen te stoppen.

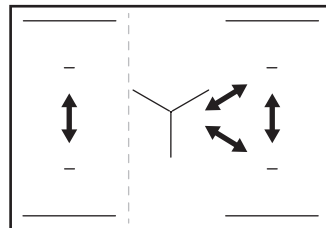
**Om de functie uit te schakelen:** tik op en druk op . De resterende tijd telt terug tot 00.

## 6.8 Stroommanagement

Als er meerdere zones actief zijn en het verbruikte vermogen de limiet van de stroomtoevoer overschrijdt, verdeelt deze functie het beschikbare vermogen tussen alle kookzones (verbonden met dezelfde fase). De kookplaat regelt de warmte-instellingen om de zekeringen van de installatie in het huis te beschermen.

- Kookzones zijn gegroepeerd volgens de locatie en het aantal fasen van de kookplaat. Elke fase heeft een maximale elektriciteitslading. Als de kookplaat de limiet van het maximaal beschikbare vermogen bereikt binnen een fase, wordt het vermogen van de kookzones automatisch verlaagd.
- De warmte-instelling van de als eerste gekozen kookzone heeft altijd prioriteit. Het resterende vermogen zal tussen de overige kookzones worden verdeeld, in omgekeerde volgorde van selectie.
- Voor kookzones met verminderd vermogen knippert het bedieningspaneel tweemaal en toont het de maximaal mogelijke warmte-instellingen.
- Wacht totdat het display stopt met knipperen of verlaag de opwarmstand van de geselecteerde kookzone als laatste. De kookzones blijven werken met de verlaagde warmte-instelling. Wijzig indien nodig handmatig de warmte-instellingen van de kookzones.

Zie de afbeelding voor mogelijke combinaties waarin vermogen over de kookzones kan worden verdeeld.



## 6.9 SenseFry



Met deze functie kunt u een geschikt warmteniveau instellen om uw voedsel te braden. De kookplaat behoudt de temperatuur tijdens het koken. U kunt kiezen uit drie SenseFry niveaus: laag (2), gemiddeld (5), hoog (8). Zodra het warmteniveau is ingesteld, is er geen handmatige temperatuur aanpassing nodig.

### LET OP!

Gebruik alleen koud kookgerei. Laat de kookplaat niet onbeheerd achter terwijl de functie in werking is.




1. Plaats een pan zonder olie/vet op een van de koude kookzones aan de linkerkant. U kunt een enkele kookzone gebruiken of beide zones verbinden met Bridge.

Als u slechts één pan op één kookzone plaatst, start de functie automatisch.

2. Raak  aan om de kookplaat in te schakelen.
3. Raak  aan om de functie te activeren. Het indicatielampje boven het symbool gaat aan. De kookstand is 2 standaard ingesteld.
4. Selecteer een braadniveau door herhaaldelijk op  te drukken.

Er verschijnt een knipperende indicator boven het geselecteerde niveau voor elke kookzone waarop u de functie momenteel kunt gebruiken.

5. Raak ergens op de schuifregelaar van de gekozen kookzone aan. U kunt het SenseFry niveau aanpassen door op een van de bijbehorende warmte-instellingsniveaus te drukken, zoals weergegeven in de onderstaande tabel.

SenseFry vermogensniveau	Warmte-instellingsniveaus
 Laag	2
 Medium	5
 Hoog	8


De functie start.

Zodra de functie start, verschijnen de indicatielampjes boven de schuifregelaar en begint de animatie te draaien.



Als u binnen 5 seconden geen pan op een van de kookzones plaatst, wordt de functie automatisch uitgeschakeld.

6. Stel indien nodig een timerfunctie in. Zodra de pan de beoogde temperatuur bereikt, klinkt een akoestisch signaal. U kunt nu olie en voedsel in de pan doen.

Druk op 0 op de bedieningsbalk of druk op om de functie te stoppen .

Als u een instelt Timer met aftelfunctie op een van de kookzones en de ingestelde tijd is verstreken voordat de beoogde temperatuur is bereikt, wordt de functie automatisch uitgeschakeld.

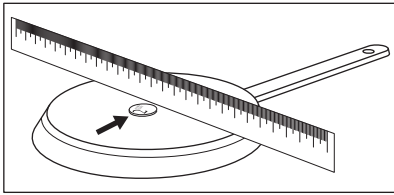
Tips en advies:

- U kunt indien nodig het standaard warmteniveau wijzigen.
- Gebruik voor dikke stukken voedsel of rauwe aardappelen een deksel tijdens de eerste 10 minuten bakken.
- Het opwarmen van zware en/of grote pannen kan langer duren.
- Gebruik dun metalen kookgerei op de lage en middelhoge warmtestanden om oververhitting en schade van het kookgerei te voorkomen.
- Gebruik geen dun geëmailleerd kookgerei. Het kan oververhit en beschadigd raken.

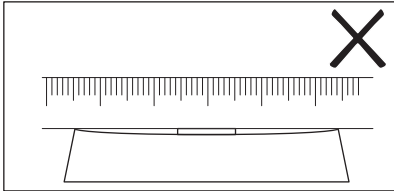
### Juiste pannen voor de SenseFry-functie

Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem. Om te controleren of de pan correct is:

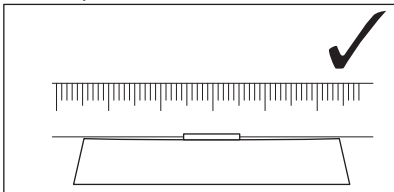
1. Zet uw pan ondersteboven.
2. Plaats een liniaal op de bodem van de pan.
3. Probeer een muntstuk van 1, 2 of 5 eurocent (of een muntstuk met een vergelijkbare dikte, ongeveer 1,7 mm) tussen de liniaal en de bodem van de pan te plaatsen.



a. De pan is onjuist geplaatst als u de munt tussen de liniaal en de pan kunt plaatsen.



b. De pan is correct geplaatst als u de munt tussen de liniaal en de pan kunt plaatsen.



## 6.10 SenseBoil®

De functie past de temperatuur van het water automatisch aan zodat de pan niet overkookt zodra het kookpunt is bereikt.



Wanneer er nog restwarmte ( / / ) op de kookzone die u wilt gebruiken aanwezig is, klinkt er een akoestisch signaal en zal de functie niet starten. De functie werkt niet met kookgerei met anti-aanbaklaag.



### LET OP!

Gebruik de functie niet met leeg kookgerei. Laat de kookplaat niet onbeheerd achter terwijl de functie in werking is.

1. Plaats pannen gevuld met 1 - 5 l koud water op de beschikbare kookzones waarvoor u de functie wilt starten.

Als u slechts één pan op één kookzone plaatst, start de functie automatisch.

2. Raak aan om de kookplaat in te schakelen.

3. Raak aan om de functie te activeren.

Er **P** verschijnt een knipperend indicatielampje hierboven voor elke kookzone waarop u de functie momenteel kunt gebruiken.

4. Raak ergens op de schuifregelaar van de gekozen kookzone aan.

De functie start.

Zodra de functie start, verschijnen de indicatielampjes boven de schuifregelaar en begint de animatie te draaien.



Als u binnen 5 seconden geen pan op een van de kookzones plaatst, wordt de functie automatisch uitgeschakeld.

Wanneer de functie het kookpunt bereikt, geeft de kookplaat een akoestisch signaal en verandert het verwarmingsniveau automatisch in een standaard sudderniveau.

Raak of 0 aan om de functie uit te schakelen voordat het kookpunt is bereikt.

Om de functie uit te schakelen nadat het kookpunt is bereikt, raak u de schuifregelaar aan en past u de kookstand handmatig aan.

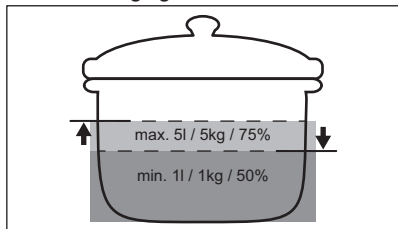
Als u de pan activeert Pauze of verwijdert, wordt de functie uitgeschakeld.

Als u een Timer met aftelfunctie op een van de kookzones plaatst en de ingestelde tijd is verstreken voordat het kookpunt is bereikt, wordt de functie automatisch uitgeschakeld.

Tips en advies:

- De functie is het meest geschikt voor het koken van water en het koken van aardappelen.
- De functie werkt mogelijk niet goed voor waterkokers en espressopotjes op de kachel.
- Vul tussen de helft en driekwart van de pan met koud kraanwater en laat 4 cm vanaf de rand van de pan leeg. Gebruik

niet minder dan 1 l of meer dan 5 l water. Zorg ervoor dat het totale volume van het water (of het water en de aardappelen) tussen 1-5 kg ligt.



- Voor het beste resultaat kookt u hele, ongeschilde, middelgrote aardappelen. Zorg ervoor dat u de aardappelen niet te strak verpakt.
- Vermijd tijdens de opwarmfase energiek roeren in andere potten en parallelle kookprocessen (zoals frituren of koken) op andere kookzones.
- Vermijd externe trillingen (bijvoorbeeld door een blender te gebruiken of een mobiele telefoon naast de kookplaat te plaatsen) wanneer de functie actief is.
- Afhankelijk van het soort gerecht en kookgerei kunt u de kookstand aanpassen nadat het kookpunt is bereikt.
- Voeg zout toe zodra het kookpunt is bereikt.
- Gebruik een deksel om energie te besparen.

## 6.11 Menustructuur

De tabel toont de basismenustructuur.

### Gebruikersinstellingen

Sym-bool	Instellingen	Mogelijke opties
b	Geluid	Aan / Uit (–)

Sym-bool	Instellingen	Mogelijke opties
P	Energiebeperking	15 - 72
H	Afzuigkapmodus	0 - 6
E	Alarm / foutgeschiedenis	De lijst met recente alarmen / fouten.

### Om gebruikersinstellingen in te voeren: 3

seconden ingedrukt houden . Houd vervolgens ingedrukt. De instellingen verschijnen op de timer van de linker kookzones.

**Navigeren door het menu:** het menu bestaat uit het instellingsymbool en een waarde. Het symbool verschijnt op de timer aan de achterkant en de waarde verschijnt op de timer aan de voorkant. Om tussen de instellingen te navigeren, druk je op op de timer aan de voorzijde. Druk op of op de timer aan de voorzijde om de instellingswaarde te wijzigen.

**Om het menu te verlaten:** druk op .

### OffSound Control

Je kunt de geluiden in / uitschakelen in Menu > Gebruikersinstellingen.



Zie "Menustructuur".

Wanneer de geluiden uit zijn, kun je het geluid nog steeds horen als:

- u aanraakt,
- de timer gaat uit,
- druk je op een inactief symbool.

## 7. EXTRA FUNCTIES

### 7.1 Automatische uitschakeling

**De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:**

- alle kookzones zijn uitgeschakeld,
- je na het inschakelen van de kookplaat geen kookstand of ventilatorsnelheid instelt,

- je iets hebt gemorst of langer dan 10 seconden iets op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek). Er klinkt een signaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het object of reinig het bedieningspaneel.
- het apparaat te heet wordt (bijv. als een steelpan droogkookt). Laat de kookzone



afkoelen voordat je de kookplaat weer gebruikt.

- je een kookzone niet uitschakelt of de kookstand wijzigt. Na enige tijd wordt de kookplaat uitgeschakeld.

**De relatie tussen de kookstand en de tijd waarna het apparaat wordt uitgeschakeld:**

Warmte-instelling	De kookplaat wordt uitgeschakeld na
1 - 2	6 uur
3 - 4	5 uur
5	4 uur
6 - 9	1,5 uur



Wanneer u SenseFry gebruikt, wordt de kookplaat na 1,5 uur gedeactiveerd.

## 7.2 Pauze

Deze functie stelt alle kookzones in die op de laagste warmte-instelling werken.

Als de functie in werking is kunnen ① en || worden gebruikt. Alle andere symbolen op het bedieningspaneel zijn vergrendeld.

De functie stopt de timerfuncties niet.

**1. Om de functie in te schakelen:** druk op ||.

De warmte-instelling wordt verlaagd naar 1.

**2. Om de functie uit te schakelen,** druk op ||.

De vorige kookstand verschijnt.

## 7.3 Blokkering

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen terwijl de kookplaat in werking is. Dit voorkomt een onbedoelde wijziging van de kookstand

Stel eerst de kookstand.

**Om de functie in te schakelen:** druk op

**Om de functie uit te schakelen:** druk nogmaals op .



De functie wordt uitgeschakeld, als je de kookplaat uitschakelt.

## 7.4 Kinderbeveiligingsinrichting

Deze functie voorkomt onbedoeld gebruik van de kookplaat .

**Om de functie te activeren:** druk op ①. Stel geen in. Houd 3 seconden ingedrukt tot het indicatielampje boven het symbool verschijnt. Schakel de kookplaat uit met ①.



Als je de kookplaat uitschakelt, is de functie nog steeds actief. Het indicatielampje hierboven brandt.

**Om de functie uit te schakelen:** druk op ①.

Stel geen kookstand in. Houd 3 seconden ingedrukt totdat het indicatielampje boven het symbool verdwijnt. Schakel de kookplaat uit met ①.

**Koken met de functie ingeschakeld:** druk op en ① druk vervolgens 3 seconden op tot het indicatielampje boven het symbool verdwijnt. Je kunt de kookplaat bedienen. Als je de kookplaat uitschakelt met ① de - functie, werkt weer.

## 7.5 Bridge





De functie werkt als de pan de middelpunten van beide zones bedekt. Raadpleeg "De kookzones gebruiken" voor meer informatie over de juiste plaatsing van kookgerei. De functie werkt niet terwijl SenseBoil® in werking is.

De functie verbindt twee kookzones en ze werken als één kookzone.

Stel eerst de kookstand in voor één van de kookzones.

## Om de functie voor linker-/

**rechterkookzones te activeren:** raak  /  aan. Om de warmte-instelling in te stellen of te wijzigen, raakt u een van de linker/rechter regelsensoren aan.

**Om de functie uit te schakelen:** raak  /  aan. De kookzones werken onafhankelijk van elkaar.

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

Het is een geavanceerde automatische functie die de kookplaat op een speciale kap aansluit. Zowel de kookplaat als de afzuigkap hebben een infraroodontvanger. Snelheid van de ventilator wordt automatisch bepaald op basis van modusinstelling en temperatuur van de heetste pan op de kookplaat. Je kunt de ventilator ook handmatig van de kookplaat bedienen.



Bij de meeste afzuigkappen is het afstandsbedieningssysteem in eerste instantie uitgeschakeld. Activeer het voordat je de functie gebruikt. Zie voor meer informatie de gebruikershandleiding van de afzuigkap.

### De functie automatisch bedienen

Om de functie te bedienen, stelt u de automatische modus automatisch in op H1 – H6. De kookplaat is oorspronkelijk ingesteld op H5. De afzuigkap reageert wanneer u de kookplaat bedient. De kookplaat herkent de temperatuur van de pannen automatisch en stelt de snelheid van de ventilator erop af.

### Automatische modi

	Automa- tisch lampje	Koken <sup>1)</sup>	Bakken <sup>2)</sup>
H0	Uit	Uit	Uit
H1	Aan	Uit	Uit
H2 <sup>3)</sup>	Aan	Ventilator- snelheid 1	Ventilator- snelheid 1
H3	Aan	Uit	Ventilator- snelheid 1





	Automa- tisch lampje	Koken <sup>1)</sup>	Bakken <sup>2)</sup>
H4	Aan	Ventilator- snelheid 1	Ventilator- snelheid 1
H5	Aan	Ventilator- snelheid 1	Ventilator- snelheid 2
H6	Aan	Ventilator- snelheid 2	Ventilator- snelheid 3

**1)** De kookplaat detecteert het kookproces en activeert de ventilatorsnelheid overeenkomstig de automatische modus.

**2)** De kookplaat detecteert het bakproces en activeert de ventilatorsnelheid overeenkomstig de automatische modus.

**3)** Deze modus activeert de ventilator en de verlichting en reageert niet op de temperatuur.

### De automatische modus wijzigen

1. De kookplaat uitschakelen.
2. Druk 3 seconden op . Het display gaat aan en weer uit.
3. Druk 3 seconden op .
4. Druk  een paar keer in tot **H** gaat branden.
5. Druk op  van de timer om een automatische modus te selecteren.



Schakel de automatische modus van de functie uit om de afzuigkap rechtstreeks op het afzuigkappaneel te bedienen.






Als je klaar bent met koken en de kookplaat uitschakelt, werkt de ventilator mogelijk nog even. Daarna schakelt het systeem de ventilator automatisch uit en wordt voorkomen dat je de ventilator per ongeluk in de komende 30 seconden activeert.

### De ventilatorsnelheid handmatig bedienen

Je kunt de functie ook handmatig bedienen.

Druk hiervoor op  als de kookplaat actief is. Hierdoor wordt de automatische werking van de functie uitgeschakeld en kun je de ventilatorsnelheid handmatig wijzigen. Als je

op  drukt, wordt de ventilatorsnelheid met één verhoogd. Als je een intensief niveau bereikt en weer op  drukt, stel je de ventilatorsnelheid in op 0 waardoor de afzuigkapventilator uitschakelt. Om de ventilator weer te starten met ventilatorsnelheid 1, druk op .



Schakel de kookplaat uit en weer aan om automatische bediening van de functie te activeren.

### Het lampje inschakelen

Je kunt de kookplaat instellen om het licht automatisch te activeren wanneer je de kookplaat activeert. Zet daarvoor de automatische modus op H1 – H6.



Het lampje op de afzuigkap gaat 2 minuten na het uitschakelen van de kookplaat uit.

## 8. AANWIJZINGEN EN TIPS



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 8.1 Pannen



Voor inductiekookzones creëert een sterk elektromagnetisch veld de hitte in de pannen zeer snel.

Gebruik de inductiekookzones met geschikte pannen.

- Om oververhitting te voorkomen en de prestaties van de zones te verbeteren, moet het kookgerei zo dik en vlak mogelijk zijn.
- Gebruik voor de SenseFry functie alleen pannen met een vlakke bodem.
- Zorg ervoor dat bodems schoon en droog zijn voordat het kookgerei op de kookplaat worden gezet.
- Let er altijd op dat u het kookgerei niet schuift of wrijft op de randen en hoeken van het glas, omdat dit het glasoppervlak kan beschadigen.

#### Panmaterialen

- **goed:** gietijzer, staal, geëmailleerd staal, roestvrij staal, meerlaagse bodem (aangemerkt als geschikt door de fabrikant).
- **niet goed:** aluminium, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

### Een pan is geschikt voor een inductiekookplaat als:

- water op de hoogste kookstand binnen korte tijd wordt verwarmd,
- een magneet op de onderkant van het kookgerei plakt.

### Afmetingen van pannen

- Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmetingen van pannen aan.
- De efficiëntie van de kookzone hangt samen met de diameter van de pan. Pannen met een diameter kleiner dan het minimum ontvangen slechts een deel van het vermogen dat door de kookzone wordt gegenereerd.
- Gebruik zowel om veiligheidsredenen als voor optimale kookresultaten geen pannen groter dan aangegeven in de kookzonespecificaties. Zorg ervoor dat pannen tijdens het koken niet dicht bij het bedieningspaneel blijven. Dit kan invloed hebben op de werking van het bedieningspaneel of onbedoeld de kookplaatfuncties activeren.



Raadpleeg de technische gegevens.

### 8.2 Geluiden tijdens bedrijf

#### Als u het volgende kunt horen:

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

- fluitend geluid: bij gebruik van een kookzone met een hoge kookstand en als het kookgerei is gemaakt van verschillende materialen (een sandwich-constructie).
- bromgeluid: als u een hoge kookstand gebruikt.
- klikken: er treedt elektrische schakeling op.
- sissen, zoemen: de ventilator werkt.

**Deze geluiden zijn normaal en hebben niets met een defect te maken.**

### 8.3 Öko Timer (Eco-timer)

Om energie te besparen schakelt het verwarmingselement van de kookzone eerder uit dan het signaal van de timer met

aftelfunctie klinkt. Het verschil in werkingstijd hangt af van het niveau van de kookstand en de tijd dat u kookt.

### 8.4 Vereenvoudigde kookgids

De correlatie tussen de kookstand en het stroomverbruik van de kookzone is niet lineair. Wanneer u de kookstand verhoogt, is dit niet proportioneel met de toename in stroomverbruik van de kookzone. Het betekent dat een kookzone op de medium kookstand minder dan de helft van het vermogen gebruikt.



De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.

Warmte-instelling	Gebruik om het volgende te doen:	Tijd (min)	Tips
1	Houd gekookt voedsel warm.	indien nodig	Doe een deksel op het kookgerei.
1 - 2	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.	5 - 25	Roer af en toe.
2	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren.	10 - 40	Kook met een deksel erop.
2 - 3	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op basis van melk, reeds bereide gerechten opwarmen.	25 - 50	Voeg minimaal twee keer zo veel vocht toe als rijst en roer gerechten op melkbasis halverwege de procedure door.
3 - 4	Stoofgroenten, vis, vlees.	20 - 45	Voeg een paar eetlepels water toe. Controleer de hoeveelheid water tijdens het proces.
4 - 5	Stoom aardappelen en andere groenten.	20 - 60	Bedek de bodem van de pan met 1-2 cm water. Controleer het waterpeil tijdens het proces. Houd het deksel op de pan.
4 - 5	Kook grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen.	60 - 150	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten.
6 - 7	Zacht bakken: escalope, kalfscordon bleu, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts.	indien nodig	Draai om wanneer nodig.
7 - 8	Flink bakken, hash browns, lendenbiefstuk, steaks.	5 - 15	Draai om wanneer nodig.
9	Kook water, kook pasta, schroei vlees (goulash, braadpan), frituur frietjes.		
<b>P</b>	Kook grote hoeveelheden water. PowerBoost is ingeschakeld.		








## 8.5 Praktische tips voor de - functieSenseFry

De gegevens in de tabel tonen voorbeelden van voedsel voor elk SenseFry niveau. De hoeveelheid, dikte, kwaliteit en temperatuur (bijv. bevroren) van het voedsel dat in de pan wordt gebakken, beïnvloeden het ingestelde SenseFry niveau. Kies het warmte-

instellingsniveau op basis van het voedseltype, uw kookvoorkeuren en het kookgerei dat u gebruikt.



De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.

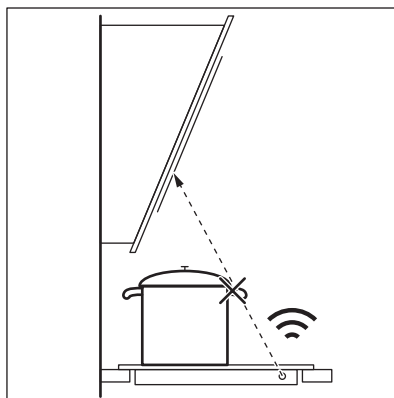
Voedsel		SenseFry niveau
Eieren	Omelet, gebakken eieren	 Laag
	Roereieren	 Medium
Vis	Visfilet, visvingers, zeevruchten	 Medium
Vlees	Hamburger, gehaktballen, koteletten, kipfilet, kalkoenfilet, escalope, filet, steak (medium/goed gedaan), gebakken worstjes	 Medium
	Steak (rauw), gehakt vlees	 Hoog
Groenten	Gebakken niet-voorgekookte aardappelen	 Laag
	Gebakken aardappelpatties, groenten	 Medium

## 8.6 Praktische tips voor Hob²Hood

Wanneer je de kookplaat gebruikt met de functie:

- Bescherm het paneel van de kap tegen direct zonlicht.
- Schijn geen halogeenlicht op het paneel van de kap.
- Dek het bedieningspaneel van de afzuigkap niet af.
- Onderbreek het signaal tussen de kookplaat en de afzuigkap niet (bijvoorbeeld met een hand, een handgreep van een pan of een grote pan). Zie de afbeelding.

**De kap hieronder is alleen bedoeld ter illustratie.**



Andere op afstand bediende apparaten kunnen het signaal hinderen. Gebruik dergelijke apparaten niet in de buurt van de kookplaat terwijl Hob²Hood ingeschakeld is.

**Afzuigkappen met de Hob<sup>2</sup>Hood-functie**  
Voor het volledige assortiment afzuigkappen dat met deze functie werkt, raadpleeg je onze website van de consument. De AEG-

afzuigkappen die met deze functie werken, moeten het symbool  hebben.

## 9. ONDERHOUD EN REINIGING

### **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 9.1 Algemene informatie

- Reinig de kookplaat na elk gebruik.
- Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.
- Krassen of donkere vlekken op het oppervlak hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Gebruik altijd een schraper die wordt aanbevolen voor kookplaten met een glazen oppervlak. Gebruik de schraper alleen als extra hulpmiddel voor het reinigen van het glas na de standaard reinigingsprocedure.

### **WAARSCHUWING!**

Gebruik geen messen of ander scherp, metalen gereedschap om het glasoppervlak te reinigen.

### 9.2 Het kookplaat reinigen

- **Verwijder onmiddellijk:** gesmolten kunststof, plastic folie, zout, suiker en suikerhoudend voedsel, anders kan dit schade aan de kookplaat veroorzaken. Doe voorzichtig om brandwonden te voorkomen. Gebruik de speciale schraper op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.
- **Verwijder dit als de kookplaat voldoende afgekoeld is:** kalkringen, watteringen, vetvlekken, glanzende metaalverkleuring. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-schurend reinigingsmiddel. Veeg de kookplaat na het reinigen droog met een zachte doek.
- **Verwijder glanzende metaalverkleuring:** reinig het glazen oppervlak met een doek en een oplossing van water met azijn.


## 10. PROBLEEMOPLOSSING










### **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 10.1 Wat moet je doen als ...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Je kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.	De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de kookplaat goed aangesloten is op het lichtnet.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	De zekering is doorgeslagen.	Verzekeer je ervan dat de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neem je contact op met een erkende installateur.
	Je stelde gedurende 60 seconden geen kookstand in.	Schakel de kookplaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 60 seconden in.
	Je hebt 2 of meer sensorvelden tegelijkertijd aangeraakt.	Raak slechts één sensorveld aan.
	Pauze is in werking.	Zie "Pause".
	Water of vetvlekken op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel.
Je kunt een constant piepgeluid horen.	De elektrische aansluiting is verkeerd.	Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Laat de installatie controleren door een erkende electricien.
Je kunt de maximale warmtestand niet instellen voor één van de kookzones. Je kunt een van de kookzones niet inschakelen.	De andere zones verbruiken het maximaal beschikbare vermogen. Je kookplaat werkt correct.	Verlaag de warmtestand van de andere kookzones die op dezelfde fase zijn aangesloten. Zie 'Stroommanagement'.
Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Als de kookplaat wordt uitgeschakeld, klinkt er een geluidssignaal.	Je hebt iets op een of meer sensorvelden geplaatst.	Verwijder het voorwerp van de sensorvelden.
De kookplaat wordt uitgeschakeld.	Je hebt iets op het sensorveld ① geplaatst.	Verwijder het voorwerp van het sensorveld.
De restwarmte-indicator gaat niet aan.	De zone is niet heet omdat deze slechts kortstondig is gebruikt, of de sensor is beschadigd.	Als de zone voldoende lang gebruikt is om heet te zijn, neem je contact op met een erkende servicedienst.
	Je maakt gebruik van een hele hoge pan die het signaal blokkeert.	Gebruik een kleinere pan, verander van kookzone of bedien de afzuigkap handmatig.
Het bedieningspaneel wordt heet bij aanraking.	Het kooggerei is te groot of je plaatst het te dicht bij het bedieningspaneel.	Plaats grotere pannen indien mogelijk op de achterste kookzones.
Er klinkt geen geluidssignaal wanneer je de tiptoetsen van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uit.	Schakel de geluiden in. Raadpleeg 'Dagelijks gebruik'.
Het indicatielampje boven het symbool  gaat aan.	Kinderbeveiligingsinrichting of Blokkering werkt.	Zie "Kinderbeveiliging" en "Blokkring".
De bedieningsbalk knippert.	Er staat geen pan op de zone, of de zone is niet volledig bedekt.	Zet een pan op de zone, zodat de pan de zone volledig bedekt.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	De pan is niet geschikt.	Gebruik kookgerei dat geschikt is voor inductiekookplaten. Zie 'Aanwijzingen en tips'.
	De diameter van de bodem van de pan is te klein voor de zone.	Gebruik pannen met de juiste afmetingen. Raadpleeg de technische gegevens.
 en  verschijnen tegelijkertijd.	Het vermogen is te laag vanwege een ongeschikte of lege pan.	Gebruik het geschikte type pannen. Zie 'Aanwijzingen en tips' en 'Technische gegevens'. Activeer geen zones waarop een lege pan is geplaatst.
 en  verschijnen tegelijkertijd.	De pan is leeg of bevat andere vloeistof dan water, bijvoorbeeld olie.	Vermijd gebruik van deze functie met andere vloeistoffen dan water.
 en  verschijnen tegelijkertijd.	Er bevindt zich te veel of te weinig water in de pan. Je hebt ander voedsel gekookt dan water en aardappelen. Het kookpunt werd verplaatst in de tijd, en SenseBoil® kon niet goed werken.	Kook alleen water en aardappelen met behulp van SenseBoil®. Zie "Aanwijzingen en tips".
Je hoort een piepgeluid. De indicatoren boven  knipperen en SenseBoil® start niet.	Geen van de kookzones is klaar voor gebruik met SenseBoil®. Er is wat restwarmte op de kookzones die je wilt kiezen of die nog in gebruik zijn.	Rond je vorige kookactiviteiten af en kies een vrije kookzone zonder enige restwarmte.
 en een getal gaan branden.	Er is een fout opgetreden in de kookplaat.	Schakel de kookplaat uit en schakel deze na 30 seconden weer in. Wanneer  weer verschijnt, trek je de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Steek de stekker van de kookplaat er na 30 seconden weer in. Als het probleem zich blijft voordoen, neem je contact op met een erkende servicedienst.

## 10.2 Als je geen oplossing kunt vinden...

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling. Geef de gegevens op het typeplaatje. Zorg ervoor dat je de

kookplaat correct gebruikt. Als dit niet het geval is, is het onderhoud van een servicemonteur of dealer niet gratis, ook tijdens de garantieperiode. De informatie over garantieperiode en geautoriseerde servicecentra vind je in het garantieboekje.

## 11. TECHNISCHE GEGEVENS


### 11.1 Typeplaatje

Model NIK85M30FB  
Type 62 D5A 01 AA

PNC 949 598 063 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz



Inductie 7.35 kW  
Serienr. ....  
AEG

Gemaakt in: Duitsland  
7.35 kW  
CE 

## 11.2 Specificatie kookzones

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

Het vermogen van de kookzones kan binnen een bepaalde kleine marge verschillen van de gegevens in de tabel. Dit kan veranderen afhankelijk van het materiaal en de afmetingen van het kookgerei.

Gebruik voor optimale kookresultaten alleen kookgerei met een diameter die niet groter is dan vermeld in de tabel.

## 12. ENERGIEZUINIGHEID

### 12.1 Productinformatie

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	

IEC / EN 60350-2 - Huishoudelijke elektrische kookapparaten - Deel 2: Kookplaten - Methoden voor het meten van prestaties.

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


## 12.2 Energiebesparende

Je kunt energie besparen tijdens het dagelijks koken als je de onderstaande aanwijzingen volgt.

- Gebruik bij het opwarmen van water alleen de hoeveelheid die je nodig hebt.
- Plaats, indien mogelijk, altijd de deksels op het kookgerei.

- Plaats het kookgerei direct in het midden van de kookzone.
- Gebruik de restwarmte om het voedsel warm te houden of om het te laten smelten.

## 13. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten.

Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

# Welcome to AEG! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Subject to change without notice.

## CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	27
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	29
3. INSTALLATION.....	31
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	33
5. BEFORE FIRST USE.....	35
6. DAILY USE.....	35
7. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	40
8. HINTS AND TIPS.....	42
9. CARE AND CLEANING.....	45
10. TROUBLESHOOTING.....	46
11. TECHNICAL DATA.....	48
12. ENERGY EFFICIENCY.....	48
13. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	49

## 1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

### 1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

## **1.2 General Safety**

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in, offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Smoke is an indication of overheating. Never use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or lid.
- **WARNING:** The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised (even the automatic cooking functions). A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- If the glass ceramic surface / glass surface is cracked, switch off the appliance and unplug it from the mains. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation

 **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

 **WARNING!**

Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.

- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces of the cabinet with a sealant to prevent moisture from causing swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance next to a door or under a window. This prevents hot cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.
- Each appliance has cooling fans on the bottom.
- If the appliance is installed above a drawer:

- Do not store any small pieces or sheets of paper that could be pulled in, as they can damage the cooling fans or impair the cooling system.
- Keep a distance of minimum 2 cm between the bottom of the appliance and parts stored in the drawer.
- Remove any separator panels installed in the cabinet below the appliance.

## 2.2 Electrical Connection

### **WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to a socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.

- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- If the E3 code appears on the screen, immediately disconnect the hob and check if the electrical connection and the mains voltage are correct.

## 2.3 Use

### **WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock.

- Do not change the specification of this appliance.
- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to “off” after each use.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.
- Do not use aluminum foil or other materials between the cooking surface and the cookware, unless otherwise

specified by the manufacturer of this appliance.

- Use only accessories recommended for this appliance by the manufacturer.

**⚠ WARNING!**

Risk of fire and explosion.

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

**⚠ WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Cookware made of cast iron or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

## 2.4 Care and cleaning

- Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.

- Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects, unless otherwise specified.

## 2.5 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

## 2.6 Disposal

**⚠ WARNING!**

Risk of injury or suffocation.

- Contact your local authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

# 3. INSTALLATION

**⚠ WARNING!**

Refer to Safety chapters.

## 3.1 Before the installation

Before you install the hob, write down the information below from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the hob.

Serial number .....

## 3.2 Built-in hobs

Only use the built-in hobs after you assemble the hob into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

## 3.3 Connection cable

- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F which withstands a temperature of 90 °C or higher. A single wire must have a minimal cross section in accordance with the table below. Speak to your local Service Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.

### ⚠ WARNING!

All electrical connections must be made by a qualified electrician.

### ⚠ CAUTION!

Connections via contact plugs are forbidden.

### ⚠ CAUTION!

Do not drill or solder the wire ends. It is forbidden.

### ⚠ CAUTION!

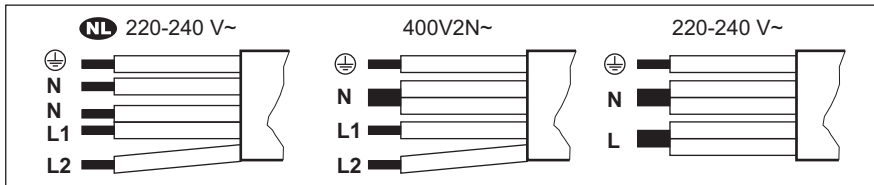
Do not connect the cable without cable end sleeve.

### One-phase connection

1. Remove the cable end sleeve from black, brown and blue wires.
2. Remove a part of the insulation of the brown, black and blue cable ends.
3. Connect the ends of black and brown cables.
4. Apply a new wire end sleeve on the shared wire's end (special tool required).
5. Connect the ends of two blue cables.
6. Apply a new wire end sleeve on the shared wire's end (special tool required).

### Two-phase connection

1. Remove the cable end sleeve from blue wires.
2. Remove a part of the insulation of the blue cable ends.
3. Connect the ends of two blue cables.
4. Apply a new end wire sleeve on the shared wire's end (special tool required).

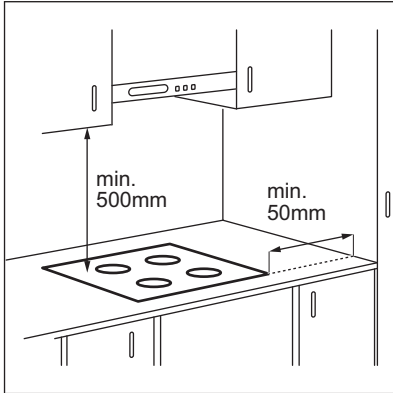


<b>NL</b> 220 - 240 V~	Two-phase connection: 400 V2N~	One-phase connection: 220 - 240 V~
5x1,5 mm <sup>2</sup>	5x1,5 mm <sup>2</sup> or 4x2,5 mm <sup>2</sup>	5x1,5 mm <sup>2</sup> or 3x4 mm <sup>2</sup>
Green - yellow	Green - yellow	Green - yellow
N Blue and blue	N Blue and blue	N Blue and blue
L1 Black	L1 Black	L Black and brown
L2 Brown	L2 Brown	

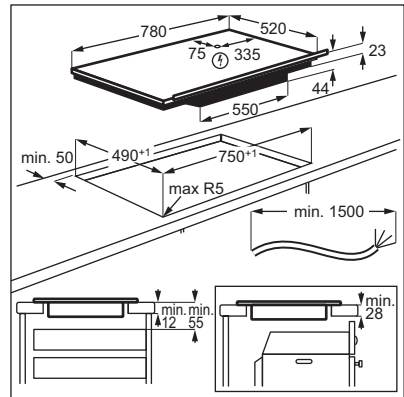


### 3.4 Assembly

If you install the hob under a hood, please see the installation instructions of the hood for the minimum distance between the appliances.




If the appliance is installed above a drawer, the hob ventilation can warm up the items stored in the drawer during the cooking process.



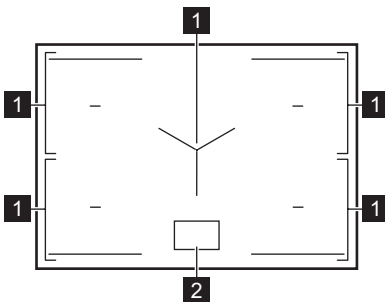
Find the video tutorial "How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation" by typing out the full name indicated in the graphic below.

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

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation 

## 4. PRODUCT DESCRIPTION

### 4.1 Cooking surface layout

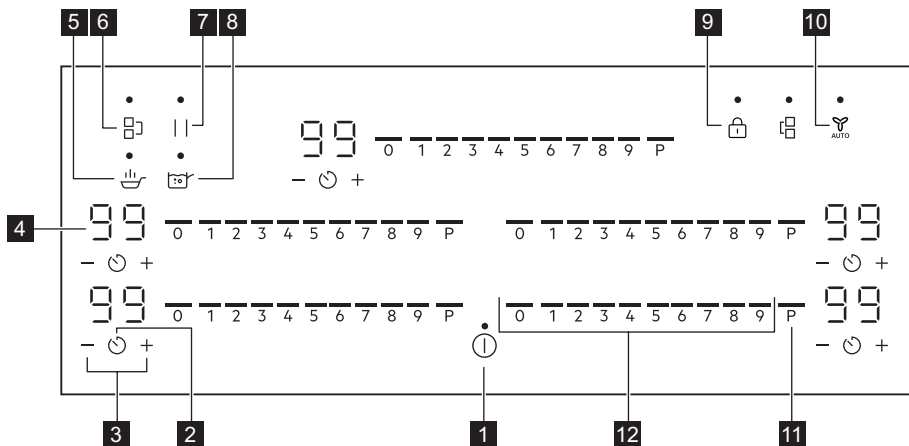


- 1** Induction cooking zone
- 2** Control panel



For detailed information on the sizes of the cooking zones refer to "Technical data".



## 4.2 Control panel layout



Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.

Sensor field	Function	Description
1		On / Off To activate and deactivate the appliance.
2		Timer To set the function.
3		+ / - To increase or decrease the time.
4	-	Timer display To show the time in minutes.
5		SenseFry SenseFry. To fry with automatically controlled heat levels, dedicated to various types of food.
6		Bridge To activate and deactivate the function.
7		Pause To activate and deactivate the function.
8		SenseBoil® SenseBoil®. To automatically adjust the temperature of water so that it does not boil over once it reaches the boiling point.
9		Lock / Child Safety Device To lock / unlock the control panel.
10		Hob*Hood To activate and deactivate the manual mode of the function.
11		PowerBoost To activate the function.
12	-	Control bar To set a heat setting.

## 4.3 Display indicators

Indicator	Description
 + digit	There is a malfunction.
	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator): continue cooking / keep warm / residual heat.

## 5. BEFORE FIRST USE

### **WARNING!**







Refer to Safety chapters.

### 5.1 Power limitation

Power limitation defines how much power is used by the hob in total, within the limits of the house installation fuses.

The hob is set to its highest possible power level by default.

**To decrease or increase the power level:**

1. Enter the menu: press and hold  for 3 seconds. Then, press and hold .
2. Press  on the front timer until  appears.
3. Press  /  on the front timer to set the power level.

4. Press  to exit.

### **Power levels**

Refer to “Technical data” chapter.

### **CAUTION!**

Make sure that the selected power fits the house installation fuses.


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

## 6. DAILY USE

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 6.1 Activating and deactivating

Press and hold  to activate or deactivate the hob.

### 6.2 Pot detection

This feature indicates the presence of cookware on the hob and deactivates the cooking zones if no cookware is detected during a cooking session.

If you put cookware on a cooking zone before you select a heat setting, the indicator above 0 on the control bar appears.

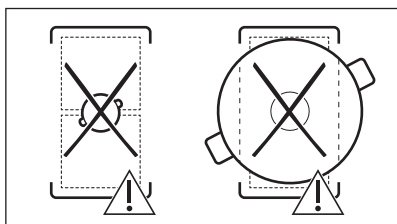
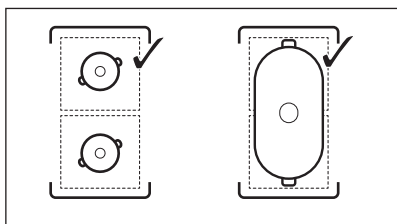
If you remove cookware from an activated cooking zone and set it aside temporarily, the indicators above the corresponding control bar will start blinking. If you do not place the cookware back on the activated cooking zone within 120 seconds, the cooking zone will automatically deactivate.

To resume cooking, make sure to put the cookware back on the cooking zones within the indicated timeout.

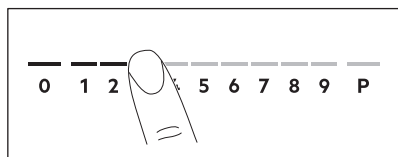
### 6.3 Using the cooking zones

Place the cookware in the centre of the selected zone. Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically.

You can cook with large cookware placed on two cooking zones at the same time using Bridge function. The cookware must cover the centres of both zones but not go beyond the area marking. If the cookware is located between the two centres, Bridge function will not be activated.



### 6.4 Heat setting



1. Press the desired heat setting on the control bar.

The indicators above the control bar appear up to the selected heat setting level.

2. To deactivate a cooking zone, press 0.

### 6.5 PowerBoost

This function makes more power available to the induction cooking zones. The function can be activated for the induction cooking zone only for a limited period of time. After this time

the induction cooking zone automatically sets back to the highest heat setting.



Refer to "Technical data" chapter.

**To activate the function for a cooking zone:** touch **P**.

**To deactivate the function:** change the heat setting.

### 6.6 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)

#### **WARNING!**

/ / As long as the indicator is visible, there is a risk of burns from residual heat.

The induction cooking zones produce the heat necessary for the cooking process directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is heated by the heat of the cookware.

The indicators appear when a cooking zone is hot. They show the level of the residual heat for the cooking zones you are currently using:

- continue cooking,

- keep warm,

- residual heat.

The indicator may also appear:

- for the neighbouring cooking zones even if you are not using them,
- when hot cookware is placed on cold cooking zone,
- when the hob is deactivated but the cooking zone is still hot.

The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.

## 6.7 Timer options

### Count Down Timer

Use this function to specify how long a cooking zone should operate during a single cooking session.

Set the heat setting for the selected cooking zone and then set the function.

1. Press . 00 appears on the timer display.
2. Press or to set the time (00-99 minutes).
3. Press to start the timer or wait 3 seconds. The timer begins to count down.

**To change the time:** select the cooking zone with and press or .

**To deactivate the function:** select the cooking zone with and press . The remaining time counts back to 00.

The timer finishes counting down, a signal sounds and 00 blinks. The cooking zone deactivates. Press any symbol to stop the signal and blinking.

### Minute Minder

You can use this function when the hob is activated but the cooking zones do not operate. The heat setting shows 00.

1. Press .
  2. Press or to set the time.
- The timer finishes counting down, a signal sounds and 00 blinks. Press any symbol to stop the signal and blinking.

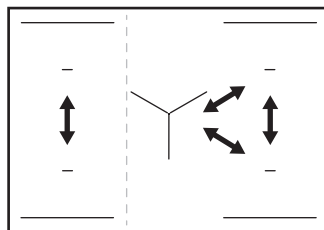
**To deactivate the function:** press and . The remaining time counts back to 00.

## 6.8 Power management

If multiple zones are active and the consumed power exceeds the limitation of the power supply, this function divides the available power between all cooking zones (connected to the same phase). The hob controls heat settings to protect the fuses of the house installation.

- Cooking zones are grouped according to the location and number of the phases in the hob. Each phase has a maximum electricity loading. If the hob reaches the limit of maximum available power within one phase, the power of the cooking zones will be automatically reduced.
- The heat setting of the cooking zone selected first is always prioritised. The remaining power will be divided between the other cooking zones according to the order of selection.
- For cooking zones that have a reduced power, the control bar blinks and shows the maximum possible heat settings.
- Wait until the display stops flashing or reduce the heat setting of the cooking zone selected last. The cooking zones will continue operating with the reduced heat setting. Change the heat settings of the cooking zones manually, if necessary.

Refer to the illustration for possible combinations in which power can be distributed among the cooking zones.



## 6.9 SenseFry




This function lets you set an appropriate heat setting level to fry your food. The hob maintains the temperature throughout cooking. You can choose one of three SenseFry levels: low (2), medium (5), high (8). Once the heat setting level is set, no manual temperature adjustment is necessary.

### CAUTION!

Use only cold cookware.  
Do not leave the hob unattended while the function is operating.




- Place a pan without oil / fat on one of the cold cooking zones on the left side. You can use a single cooking zone or connect both zones using Bridge.

If you place one pot on only one cooking zone the function starts automatically.

- Touch  to activate the hob.
- Touch  to activate the function. The indicator above the symbol comes on. The heat setting is set to 2 by default.
- Select a frying level by pressing  repeatedly.

A blinking indicator above the selected level appears for each cooking zone on which you can presently use the function.

- Touch anywhere on the slider of the chosen cooking zone. You can adjust the SenseFry level by pressing one of the corresponding heat setting levels as seen in the table below.

SenseFry power level	Heat setting levels
 Low	2
 Medium	5
 High	8


The function starts.

Once the function starts the indicators above the slider appear and the animation starts running.



If you do not place a pot on any of the cooking zones within 5 seconds, the function deactivates automatically.

- Set a timer function, if needed. Once the pan reaches the intended temperature an acoustic signal sounds. You can put oil and food inside the pan now.

To stop the function press 0 on the control bar or press .

If you set a Count Down Timer on one of the cooking zones and the set time runs out before the intended temperature is reached the function deactivates automatically.

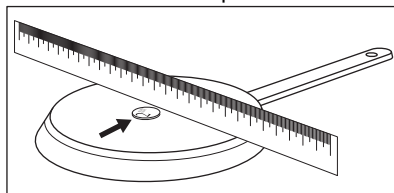
#### Hints and tips:

- You can change the default heat level, if needed.
- For thick pieces of food or raw potatoes use a lid during the first 10 min of frying.
- Heavy and / or large pans may take longer to heat up.
- Use laminated pans with low heat level to prevent overheating and damage of the cookware.
- Do not use thin enamelled cookware. It can be overheated and damaged.

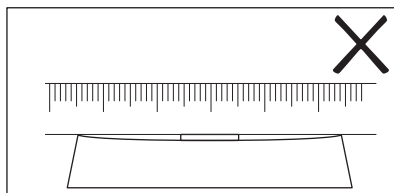
#### Correct pans for SenseFry function

Use only pans with flat bottoms. To check if the pan is correct:

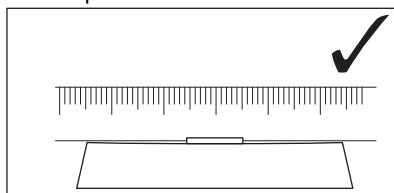
- Put your pan upside down.
- Put a ruler on the bottom of the pan.
- Try to put a coin of 1, 2, or 5 Euro Cent (or any coin with similar thickness, approx. 1.7 mm) between the ruler and the bottom of the pan.



- The pan is incorrect if you can put the coin between the ruler and the pan.



- The pan is correct if you cannot put the coin between the ruler and the pan.



## 6.10 SenseBoil®

The function automatically adjusts the temperature of water so that it does not boil over once it reaches the boiling point.



If there is any residual heat (☐ / ☐ / ☐) on the cooking zone you want to use, an acoustic signal sounds and the function does not start.  
The function does not work with non-stick cookware.

### ⚠ CAUTION!

Do not use the function with empty cookware.  
Do not leave the hob unattended while the function is operating.

1. Place pots filled with 1 - 5 l of cold water on the available cooking zones for which you want to start the function.

If you place one pot on only one cooking zone the function starts automatically.

2. Touch ① to activate the hob.
3. Touch to activate the function.

A blinking indicator above **P** appears for each cooking zone on which you can presently use the function.

4. Touch anywhere on the slider of the chosen cooking zone.

The function starts.

Once the function starts the indicators above the slider appear and the animation starts running.



If you do not place a pot on any of the cooking zones within 5 seconds, the function deactivates automatically.

When the function reaches the boiling point the hob emits an acoustic signal and the heat setting automatically changes to a default simmering level.

To deactivate the function before the boiling point has been reached, touch or 0.

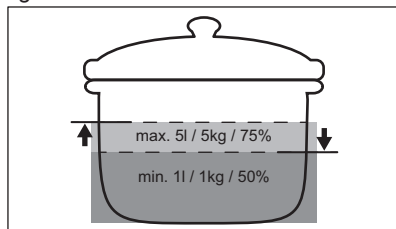
To deactivate the function after the boiling point has been reached, touch the slider and adjust the heat setting manually.

If you activate Pause or remove the pot the function deactivates.

If you set a Count Down Timer on one of the cooking zones and the set time runs out before the boiling point is reached the function deactivates automatically.

Hints and tips:

- The function is best suited for boiling water and cooking potatoes.
- The function may not work properly for kettles and stovetop espresso pots.
- Fill between half to three quarters of the pot with cold tap water leaving 4 cm from the rim of the pot empty. Do not use less than 1 l or more than 5 l of water. Make sure the total weight of the water (or the water and potatoes) ranges between 1-5 kg.





- To achieve the best results cook only whole, unpeeled, medium-sized potatoes. Make sure you do not pack potatoes too tightly.
- During the heat up phase avoid energetic stirring of other pots and parallel cooking processes (such as frying or boiling) on other cooking zones.
- Avoid producing external vibrations (e.g. from using a blender or placing a mobile phone next to the hob) when the function is running.
- Depending on the type of food and cookware you can adjust the heat setting after the boiling point has been reached.
- Add salt once the boiling point has been reached.
- Use a lid to save energy.

## 6.11 Menu structure




The table shows the basic menu structure.

## User settings

Sym- bol	Setting	Possible options
b	Sound	On / Off (--)
P	Power limitation	15 - 72
H	Hood mode	0 - 6
E	Alarm / error history	The list of recent alarms / errors.

**To enter user settings:** press and hold  for 3 seconds. Then, press and hold . The settings appear on the timer of the left cooking zones.

**Navigating the menu:** the menu consists of the setting symbol and a value. The symbol appears on the rear timer and the value appears on the front timer. To navigate

between the settings press  on the front timer. To change the setting value press  or  on the front timer.

**To exit the menu:** press .


## OffSound Control

You can activate / deactivate the sounds in the Menu > User settings.



Refer to "Menu structure".

When the sounds are off you can still hear the sound when:

- you touch ,
- the timer comes down,
- you press an inactive symbol.

## 7. ADDITIONAL FUNCTIONS

### 7.1 Automatic Switch Off

**The function deactivates the hob automatically if:**

- all of the cooking zones are deactivated,
- you do not set any heat setting or fan speed setting after the activation of the hob,
- you spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). A signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- the appliance gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time, the hob deactivates.

**The relation between the heat setting and the time after which the appliance deactivates:**

Heat setting	The hob deactivates after
1 - 2	6 hours
3 - 4	5 hours



Heat setting	The hob deactivates after
5	4 hours
6 - 9	1.5 hours



When you use SenseFry the hob deactivates after 1.5 hours.


### 7.2 Pause

This function sets all operating cooking zones to the lowest heat setting.

When the function operates,  and  can be used. All other symbols on the control panels are locked.

The function does not stop the timer functions.

**1. To activate the function:** press . The heat setting is lowered to 1.

**2. To deactivate the function:** press . The previous heat setting appears.



## 7.3 Lock

You can lock the control panel while the hob operates. It prevents an accidental change of the heat setting.

Set the heat setting first.

**To activate the function:** press .




**To deactivate the function:** press  again.




The function deactivates as you deactivate the hob.




## 7.4 Child Safety Device




This function prevents an accidental operation of the hob.

**To activate the function:** press . Do not set any heat setting. Press and hold  for 3 seconds, until the indicator above the symbol appears. Deactivate the hob with .



The function stays active when you deactivate the hob. The indicator above  is on.

**To deactivate the function:** press . Do not set any heat setting. Press and hold  for 3 seconds, until the indicator above the symbol disappears. Deactivate the hob with .

**Cooking with the function activated:** press , then press  for 3 seconds, until the indicator above the symbol disappears. You can operate the hob. When you deactivate the hob with  the function operates again.



## 7.5 Bridge





The function operates when the pot covers the centres of the two zones. For more information on the correct placement of cookware refer to "Using the cooking zones".  
The function does not work while SenseBoil® operates.

This function connects two cooking zones and they operate as one.

First set the heat setting for one of the cooking zones.

**To activate the function for left / right cooking zones:** touch  / . To set or change the heat setting touch one of the left / right control sensors.

**To deactivate the function:** touch  / . The cooking zones operate independently.

## 7.6 Hob²Hood

It is an advanced automatic function which connects the hob to a special hood. Both the hob and the hood have an infrared signal communicator. Speed of the fan is defined automatically on basis of mode setting and temperature of the hottest cookware on the hob. You can also operate the fan from the hob manually.



For most of the hoods the remote system is originally deactivated. Activate it before you use the function. For more information refer to hood user manual.

### Operating the function automatically

To operate the function automatically set the automatic mode to H1 – H6. The hob is originally set to H5. The hood reacts whenever you operate the hob. The hob recognizes temperature of the cookware automatically and adjusts the speed of the fan.

## Automatic modes





	Automatic light	Boiling <sup>1)</sup>	Frying <sup>2)</sup>
H0	Off	Off	Off
H1	On	Off	Off
H2 <sup>3)</sup>	On	Fan speed 1	Fan speed 1
H3	On	Off	Fan speed 1
H4	On	Fan speed 1	Fan speed 1
H5	On	Fan speed 1	Fan speed 2
H6	On	Fan speed 2	Fan speed 3

1) The hob detects the boiling process and activates fan speed in accordance with automatic mode.

2) The hob detects the frying process and activates fan speed in accordance with automatic mode.

3) This mode activates the fan and the light and does not rely on the temperature.

### Changing the automatic mode

1. Deactivate the hob.
2. Press  for 3 seconds. The display comes on and goes off.
3. Press  for 3 seconds.
4. Press  a few times until **H** comes on.
5. Press  of the timer to select an automatic mode.







To operate the hood directly on the hood panel deactivate the automatic mode of the function.



When you finish cooking and deactivate the hob, the hood fan may still operate for a certain period of time. After that time the system deactivates the fan automatically and prevents you from accidental activation of the fan for the next 30 seconds.

### Operating the fan speed manually

You can also operate the function manually.

To do that press  when the hob is active. This deactivates automatic operation of the function and allows you to change the fan speed manually. When you press  you raise the fan speed by one. When you reach an intensive level and press  again you will set fan speed to 0 which deactivates the hood fan. To start the fan again with fan speed 1 press .



To activate automatic operation of the function, deactivate the hob and activate it again.

### Activating the light

You can set the hob to activate the light automatically whenever you activate the hob. To do so set the automatic mode to H1 – H6.



The light on the hood deactivates 2 minutes after deactivating the hob.

## 8. HINTS AND TIPS



### WARNING!

Refer to Safety chapters.



### 8.1 Cookware

For induction cooking zones a strong electro-magnetic field creates the heat in the cookware very quickly.

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

- To prevent overheating and improve the performance of the zones, the cookware must be as thick and flat as possible.
- For SenseFry function only use pans with flat bottom.
- Ensure cookware bases are clean and dry before placing on the hob surface.
- Always be careful not to slide or rub the cookware on the edges and corners of the glass as it may chip or damage the glass surface.

### Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, multi-layer bottom (with a correct marking from a manufacturer).
- **not correct:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

**Cookware is suitable for an induction hob if:**

- water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting.
- a magnet pulls on to the bottom of the cookware.

### Cookware dimensions

- Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically.
- The cooking zone efficiency is related to the diameter of the cookware. The cookware with a diameter smaller than the minimum receives only a part of the power generated by the cooking zone.
- For both safety reasons and optimal cooking results, do not use cookware larger than indicated in "Cooking zones specification". Avoid keeping cookware close to the control panel during the cooking session. This might impact the

functioning of the control panel or accidentally activate hob functions.



Refer to "Technical data".

## 8.2 Noises during operation

**If you can hear:**

- crack noise: cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- whistle sound: you use a cooking zone with a high power level and the cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- humming: you use a high power level.
- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.

**The noises are normal and do not indicate any malfunction.**

## 8.3 Öko Timer (Eco Timer)

To save energy, the heater of the cooking zone deactivates before the count down timer sounds. The difference in the operation time depends on the heat setting level and the length of the cooking operation.

## 8.4 Simplified cooking guide

The correlation between the heat setting of a zone and its consumption of power is not linear. When you increase the heat setting, it is not proportional to the increase of the consumption of power. It means that a cooking zone with the medium heat setting uses less than a half of its power.



The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
1	Keep cooked food warm.	as necessary	Put a lid on the cookware.
1 - 2	Hollandaise sauce; melt: butter, chocolate, gelatine.	5 - 25	Mix from time to time.
2	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
2 - 3	Simmer rice and milk-based dishes, heat up ready-cooked meals.	25 - 50	Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure.
3 - 4	Stew vegetables, fish, meat.	20 - 45	Add a few tablespoons of water. Check the water amount during the process.
4 - 5	Steam potatoes and other vegetables.	20 - 60	Cover the bottom of the pot with 1-2 cm of water. Check the water level during the process. Keep the lid on the pot.
4 - 5	Cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Up to 3 l of liquid plus ingredients.
6 - 7	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts.	as necessary	Turn over when needed.
7 - 8	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.	5 - 15	Turn over when needed.
9	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.		
<b>P</b>	Boil large quantities of water. PowerBoost is activated.		








## 8.5 Hints and Tips for SenseFry function

The data in the table shows examples of food for each SenseFry level. The amount, thickness, quality, and temperature (e.g. frozen) of the food to be pan fried influence the set SenseFry level. Choose the heat

setting level based on the food type, your cooking preferences, and the cookware you use.



The data in the table is for guidance only.

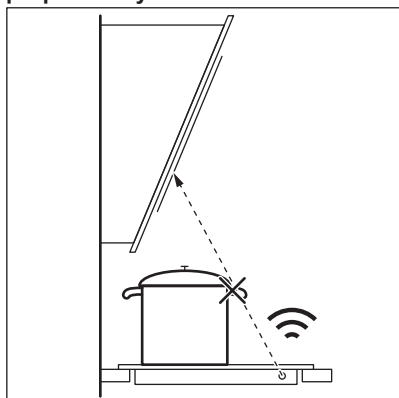
Food	SenseFry level
Eggs	Omelette, fried eggs  Low
	Scrambled eggs  Medium
Fish	Fish fillet, fish fingers, seafood  Medium
Meat	Hamburger, meatballs, cutlet, chicken breast, turkey breast, escalope, fillet, steak (medium / well done), fried sausages  Medium
	Steak (rare), minced meat  High
Vegetables	Fried potatoes (raw)  Low
	Fried potato patties, vegetables  Medium

## 8.6 Hints and tips for Hob<sup>2</sup>Hood

When you operate the hob with the function:


- Protect the hood panel from direct sunlight.
- Do not spot halogen light on the hood panel.
- Do not cover the hob control panel.
- Do not interrupt the signal between the hob and the hood (e.g. with the hand, a cookware handle or a tall pot). See the picture.

The hood pictured below is for illustration purpose only.



Other remotely controlled appliances may block the signal. Do not use any such appliances near to the hob while Hob<sup>2</sup>Hood is on.

### Cooker hoods with the Hob<sup>2</sup>Hood function

To find the full range of cooker hoods which work with this function refer to our consumer website. The AEG cooker hoods that work with this function must have the symbol .

## 9. CARE AND CLEANING

### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 9.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaning agent suitable for the surface of the hob.
- Always use a scraper recommended for hobs with a glass surface. Use the scraper only as an additional tool for cleaning the glass after the standard cleaning procedure.

### WARNING!

Do not use knives or any other sharp, metal tools to clean the glass surface.

### 9.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, salt, sugar and food with sugar, otherwise, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Use a special hob scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.
- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and a non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.


- **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water with vinegar and clean the glass surface with a cloth.











## 10. TROUBLESHOOTING

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 10.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the hob.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply.
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
	You did not set the heat setting for 60 seconds.	Activate the hob again and set the heat setting in less than 60 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	Pause operates.	Refer to "Pause".
You can hear a constant beep noise.	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
	The electrical connection is incorrect.	Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation.
You cannot select the maximum heat setting for one of the cooking zones. You cannot activate one of the cooking zones.	The other zones consume the maximum available power. Your hob works properly.	Reduce the heat setting of the other cooking zones connected to the same phase. Refer to "Power management".
An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The hob deactivates.	You put something on the sensor field  .	Remove the object from the sensor field.
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time or the sensor is damaged.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
	You use a very tall pot which blocks the signal.	Use a smaller pot, change the cooking zone or operate the hood manually.

Problem	Possible cause	Remedy
The control panel becomes hot to the touch.	The cookware is too large or you put it too close to the control panel.	Put large cookware on the rear zones, if possible.
There is no sound when you touch the panel sensor fields.	The sounds are deactivated.	Activate the sounds. Refer to "Daily use".
The indicator above the symbol  comes on.	Child Safety Device or Lock operates.	Refer to "Child Safety Device" and "Lock".
The control bar blinks.	There is no cookware on the zone or the zone is not fully covered.	Put cookware on the zone so that it fully covers the cooking zone.
	The cookware is unsuitable.	Use cookware suitable for induction hobs. Refer to "Hints and tips".
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical data".
 and  appear simultaneously.	The power is too low due to unsuitable cookware or an empty pot.	Use the appropriate type of cookware. Refer to "Hints and Tips" and "Technical Data". Do not activate any zone with an empty pot on it.
 and  appear simultaneously.	The pot is empty or contains some liquid other than water, e.g. oil.	Avoid using the function with liquids other than water.
 and  appear simultaneously.	There is too much or too little water in the pot. You boiled some food other than water and potatoes. The boiling point was moved in time and SenseBoil® could not work properly.	Only boil water and potatoes with the use of SenseBoil®. Refer to "Hints and Tips".
You hear a beep sound, the indicators above  blink and SenseBoil® does not start.	None of the cooking zones is ready to be used with SenseBoil®. There is some residual heat on the cooking zones you want to choose or they are still in use.	Finish your previous cooking activities and choose a free cooking zone without any residual heat.
 and a number come on.	There is an error in the hob.	Deactivate the hob and activate it again after 30 seconds. If  comes on again, disconnect the hob from the electrical supply. After 30 seconds, connect the hob again. If the problem continues, speak to an Authorised Service Centre.

## 10.2 If you cannot find a solution...



If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate. Make sure, you operated the hob correctly. If not the servicing by a service

technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The information about guarantee period and Authorised Service Centres are in the guarantee booklet.

## 11. TECHNICAL DATA

### 11.1 Rating plate

Model NIK85M30FB  
Typ 62 D5A 01 AA  
Induction 7.35 kW  
Ser.Nr. ....  
AEG

PNC 949 598 063 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
Made in: Germany  
7.35 kW  
 

### 11.2 Cooking zones specification

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximum duration [min]	Cookware diameter [mm]
Left front	2300	3200	10	125 - 210
Left rear	2300	3200	10	125 - 210
Middle rear	2300	3200	10	125 - 210
Right front	2300	3200	10	125 - 210
Right rear	2300	3200	10	125 - 210

The power of the cooking zones can be different in some small range from the data in the table. It changes with the material and dimensions of the cookware.

For optimal cooking results use cookware no larger than the diameter in the table.

## 12. ENERGY EFFICIENCY

### 12.1 Product Information

Model identification	NIK85M30FB	
Type of hob	Built-In Hob	
Number of cooking zones	5	
Heating technology	Induction	
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Left front	21.0 cm
	Left rear	21.0 cm
	Middle rear	21.0 cm
	Right front	21.0 cm
	Right rear	21.0 cm



Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left front	180.8 Wh/kg
	Left rear	175.4 Wh/kg
	Middle rear	184.4 Wh/kg
	Right front	189.4 Wh/kg
	Right rear	184.4 Wh/kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)		182.9 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance.


The energy measurements referring to the cooking area are identified by the markings of the respective cooking zones.


## 12.2 Energy saving

You can save energy during everyday cooking if you follow the hints below.

- When you heat up water, use only the amount you need.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

## 13. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

**Bienvenue chez AEG ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.**



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	50
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	53
3. INSTALLATION.....	55
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	57
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	59
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	59
7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	65
8. CONSEILS.....	68
9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	71
10. DÉPANNAGE.....	71
11. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	73
12. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	74
13. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	75

## 1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour 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 convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## **1.2 Sécurité générale**

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, 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** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- **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.
- La fumée est une indication de 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.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être supervisé (même les fonctions de cuisson automatiques). Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- 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.
- N'utilisez pas de nettoyeur à 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.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez-le. 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 câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service après-vente agréé ou un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- **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!**

L'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.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants 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 proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- 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 feuilles ni de petits bouts de papier qui pourraient être aspirés et endommager les ventilateurs de refroidissement ou le système de refroidissement.
  - Laissez une distance d'au moins 2 cm entre le fond de l'appareil et les objets rangés dans le 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.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Installez le collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à une prise électrique.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (le cas échéant) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation.

Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.

- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Si le code E3 s'affiche à l'écran, débranchez immédiatement la table de cuisson et assurez-vous que le branchement électrique et la tension secteur sont corrects.

### 2.3 Utilisation

#### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet 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.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson. Ils peuvent devenir très 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'éviter un choc électrique.
- 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.

- Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela 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 ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.
- Les vapeurs que dégagent l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

#### **AVERTISSEMENT!**

Risque de dommages à l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- 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 ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

## 2.4 Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec 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 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont

conçues pour résister à des conditions physiques 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 destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

## 2.6 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 électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

## 3. INSTALLATION

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 3.1 Avant l'installation

Avant d'installer la table de cuisson, notez les informations de la plaque signalétique ci-dessous. La plaque signalétique se trouve au bas de la table de cuisson.

Numéro de série .....

### 3.2 Tables de cuisson intégrées

Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement qu'après avoir été installées dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

### 3.3 Câble de connexion

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble :

H05V2V2-F qui supporte 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.

### **AVERTISSEMENT!**

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

### **ATTENTION!**

Les connexions au moyen de fiches de contact sont interdites.

### **ATTENTION!**

Ne percez pas et ne soudez pas les extrémités du câble. Cela est interdit.

### **ATTENTION!**

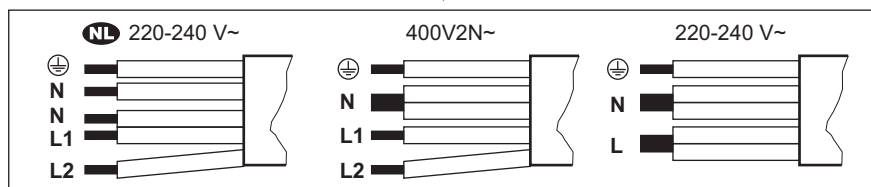
Ne raccordez pas le câble sans gaine d'extrémité du câble.

### 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

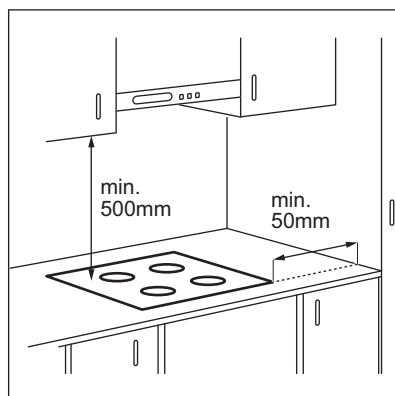
1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir et marron.
2. Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles bleu.
3. Branchez les extrémités des deux câbles bleus.
4. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).



<b>NL</b> 220 - 240 V~	Raccordement biphasé: 400 V2N~	Raccordement monophasé: 220 - 240 V~
5 x 1,5 mm <sup>2</sup>	5 x 1,5 mm <sup>2</sup> ou 4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	5 x 1,5 mm <sup>2</sup> ou 3 x 4 mm <sup>2</sup>
Vert - jaune	Vert - jaune	Vert - jaune
N Bleu et bleu	N Bleu et bleu	N Bleu et bleu
L1 Noir	L1 Noir	L Noir et marron
L2 Marron	L2 Marron	

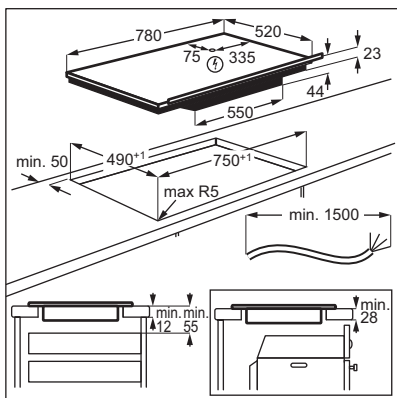
### 3.4 Assemblage

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.



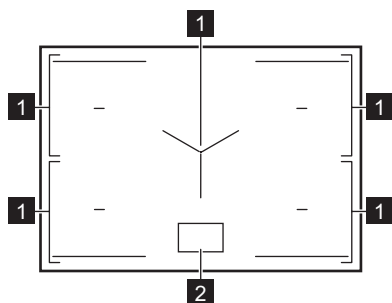
Consultez le tutoriel vidéo « Comment installer votre table de cuisson à induction AEG - Installation du plan de travail » en tapant le nom complet indiqué dans le graphique ci-dessous.

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

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation

## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

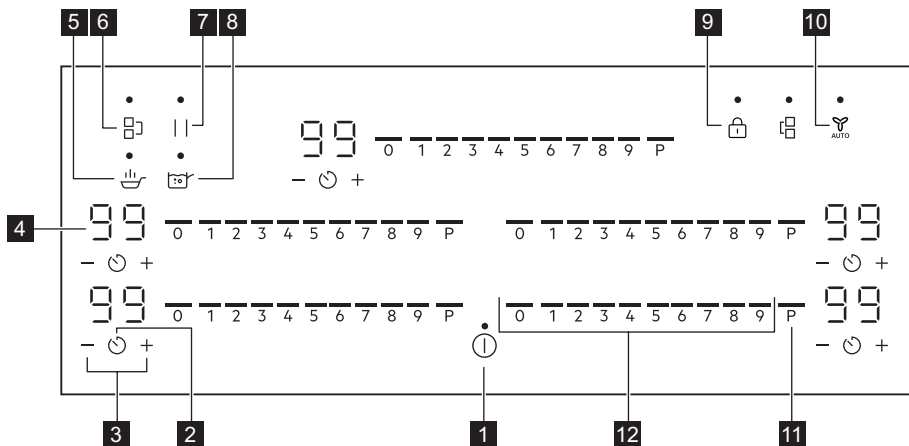
### 4.1 Agencement des zones de cuisson



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

**i**  
 Pour obtenir des informations détaillées sur les dimensions des zones de cuisson, reportez-vous aux « Caractéristiques techniques ».

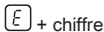

## 4.2 Configuration du bandeau de commande



Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent les fonctions activées.

Touche sensitive	Fonction	Description
1		En fonctionnement / A l'arrêt Pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt l'appareil.
2		Minuteur Pour régler la fonction.
3		- Pour augmenter ou diminuer la durée.
4	-	Affichage du minuteur Pour indiquer la durée, en minutes.
5		SenseFry SenseFry. Pour frire avec des niveaux de cuisson contrôlés automatiquement adapté à différents types d'aliments.
6		Bridge Pour activer et désactiver la fonction.
7		Pause Pour activer et désactiver la fonction.
8		SenseBoil® SenseBoil®. Pour ajuster automatiquement la température de l'eau pour qu'elle ne déborde pas après avoir atteint le point d'ébullition.
9		Touches Verrouil / Dispositif de sécurité enfant Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
10		Hob²Hood Pour activer et désactiver le mode manuel de la fonction.
11		PowerBoost Pour activer la fonction.
12	-	Barre de contrôle Pour sélectionner un niveau de cuisson.

## 4.3 Voyants de l'affichage

Voyant	Description
	Un dysfonctionnement s'est produit.
	OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux) : poursuivre la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle.

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

### **AVERTISSEMENT!**




Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



### 5.1 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.

**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. Appuyez sur  /  sur la minuterie avant pour régler le niveau de puissance.

4. Appuyez sur  pour quitter.

### **Niveaux de puissance**

Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

### **ATTENTION!**

Assurez-vous que la puissance sélectionnée est adaptée aux fusibles de votre tableau électrique.


- 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

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Activation et désactivation

Maintenez la touche  enfoncée pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt la table de cuisson.

### 6.2 Détection de récipient

Cette fonction indique la présence d'ustensiles de cuisine sur la table de cuisson et désactive les zones de cuisson si aucun ustensile n'est détecté pendant une cuisson.

Si vous placez un ustensile de cuisine sur une zone de cuisson avant de sélectionner un niveau de cuisson, le voyant au-dessus de 0 sur le bandeau de sélection apparaît.

Si vous retirez un ustensile de cuisine d'une zone de cuisson activée et le mettez de côté de manière temporaire, les voyants situés au-

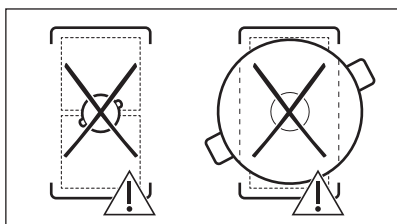
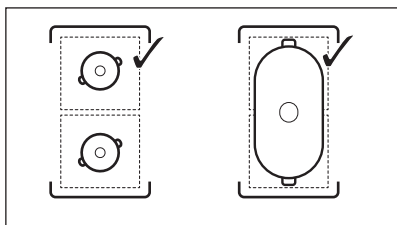
dessus du bandeau de sélection correspondant commenceront à clignoter. Si vous ne replacez pas l'ustensile sur la zone de cuisson activée dans les 120 secondes, la zone de cuisson se désactive automatiquement.

Pour reprendre la cuisson, veillez à replacer l'ustensile sur les zones de cuisson dans le délai indiqué.

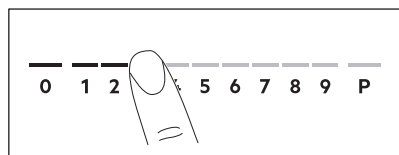
### 6.3 Utilisation des zones de cuisson

Posez le récipient au centre de la zone de cuisson souhaitée. Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.

Les récipients de grande taille peuvent reposer sur deux zones de cuisson en même temps à l'aide de la fonction Bridge. Le récipient doit recouvrir le centre des deux zones mais il ne doit pas dépasser le repère des zones. Si le récipient se trouve entre les deux centres, la fonction Bridge ne s'active pas.



### 6.4 Réglages de la température



1. Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection. Les voyants situés au-dessus du bandeau de sélection apparaissent jusqu'au niveau de cuisson sélectionné.
2. Pour désactiver une zone de cuisson, appuyez sur 0.

### 6.5 PowerBoost

Cette fonction vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction peut être activée pour la zone de cuisson à induction uniquement pour une durée limitée. Lorsque cette durée est écoulée, la zone de cuisson à induction revient automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé.



Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

**Pour activer la fonction pour une zone de cuisson :** appuyez sur **P**.

**Pour désactiver la fonction :** modifiez le niveau de cuisson.

### 6.6 OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux)

#### ⚠ AVERTISSEMENT!

Tant que le voyant est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle.

Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement dans le fond des récipients de cuisson. La surface vitrocéramique est chauffée par des récipients de cuisson.

Les indicateurs s'allument lorsqu'une zone de cuisson est chaude. Ils indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous êtes en train d'utiliser :

- poursuivre cuisson,
- maintien au chaud,
- chaleur résiduelle.

L'indicateur peut également s'allumer :

- pour les zones de cuisson voisines, même si vous ne les utilisez pas,
- lorsque des récipients chauds sont placés sur la zone de cuisson froide,
- lorsque la table de cuisson est éteinte mais que la zone de cuisson est encore chaude.





L'indicateur s'éteint lorsque la zone de cuisson s'est refroidie.




## 6.7 Réglages minuteur



### Minuteur à rebours

Utilisez cette fonction pour régler la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson, uniquement pour une session.

Réglez le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée, puis réglez la fonction.

1. Appuyez sur . 00 apparaît sur l'écran du minuteur.
2. Appuyez sur  ou  pour régler la durée (00 à 99 minutes).
3. Appuyez sur  pour démarrer le minuteur ou attendez 3 secondes. Le minuteur lance le compte à rebours.




**Pour modifier la durée :** sélectionnez la zone de cuisson en utilisant  et appuyez sur  ou .

**Pour désactiver la fonction :** sélectionnez la zone de cuisson en utilisant , puis appuyez sur . Le temps restant est décompté jusqu'à 00.



Lorsque le minuteur arrive à son terme, un signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson se désactive. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal et le clignotement.

### Minuteur

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la table de cuisson est allumée mais que les zones de cuisson sont éteintes. Le niveau de cuisson indique 00.

1. Appuyez sur la touche .
2. Appuyez sur  ou  pour régler l'heure.

Lorsque le minuteur arrive à son terme, un signal sonore retentit et 00 clignote. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal et le clignotement.

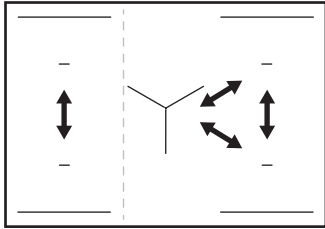
**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur  et . Le temps restant est décompté jusqu'à 00.

## 6.8 Gestion alimentation

Si plusieurs zones sont actives et que la puissance consommée dépasse la limite de l'alimentation électrique, cette fonction répartit la puissance disponible entre toutes les zones de cuisson (raccordées à la même phase). La table de cuisson contrôle les niveaux de cuisson pour protéger les fusibles de l'installation domestique.

- Les zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale. Si la table de cuisson atteint la limite de la puissance maximale disponible dans une phase, la puissance des zones de cuisson est automatiquement réduite.
- Le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée en premier est toujours prioritaire. La puissance restante sera répartie entre les autres zones de cuisson en fonction de l'ordre de sélection.
- Pour les zones de cuisson à puissance réduite, le bandeau de sélection clignote et indique les plus hauts niveaux de cuisson possibles.
- Attendez que l'affichage cesse de clignoter ou réduisez le réglage de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée en dernier. Les zones de cuisson continueront de fonctionner avec le niveau de cuisson réduit. Modifiez manuellement les niveaux de cuisson des zones de cuisson si nécessaire.

Reportez-vous à l'illustration pour connaître les combinaisons de distribution de puissance entre les zones de cuisson.



## 6.9 SenseFry




Cette fonction vous permet de régler le niveau de chauffe approprié pour faire frire vos aliments. La table de cuisson maintient la température tout au long de la cuisson. Vous pouvez choisir l'un des trois niveaux SenseFry suivants : faible (2), moyen (5), élevé (8). Une fois le niveau de cuisson réglé, aucun réglage manuel de la température n'est nécessaire.

### ATTENTION!

Utilisez uniquement des récipients froids. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque cette fonction est en activée.

1. Placez une poêle sans huile/graisse sur l'une des zones de cuisson froides sur le côté gauche. Vous pouvez utiliser une seule zone de cuisson ou connecter les deux zones à l'aide de Bridge.




Si vous placez un récipient sur une seule zone de cuisson, la fonction démarre automatiquement.

2. Appuyez sur  pour activer la table de cuisson.
3. Appuyez sur  pour activer la fonction. Le voyant au-dessus du symbole s'allume. Le niveau de chauffe est réglé sur 2 par défaut.
4. Sélectionnez un niveau de friture en appuyant plusieurs fois sur .

Un indicateur clignotant apparaît au-dessus du niveau choisi pour indiquer quelles zones de cuisson peuvent actuellement utiliser la fonction.

5. Appuyez n'importe où sur le curseur de la zone de cuisson choisie.

Vous pouvez régler le niveau SenseFry en appuyant sur l'un des niveaux de niveau de cuisson correspondants, comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

niveau de puissance SenseFry	Niveaux de chauffe
Faible 	2
Moyen 	5
Élevé 	8


La fonction démarre. Une fois que la fonction démarre, les indicateurs au-dessus du curseur apparaissent et l'animation se lance.



Si vous ne placez pas de récipient sur l'une des zones de cuisson dans les 5 secondes, la fonction se désactive automatiquement.

6. Réglez une fonction de minuterie, si nécessaire.

Lorsque le plat atteint la température souhaitée, un signal sonore retentit. Vous pouvez à présent mettre de l'huile et des aliments dans la poêle.

Pour arrêter la fonction, appuyez sur 0 sur la barre de commande ou appuyez sur .

Si vous réglez un Minuteur à rebours sur l'une des zones de cuisson et que le temps réglé s'écoule avant que la température souhaitée ne soit atteinte, la fonction se désactive automatiquement.

Conseils :

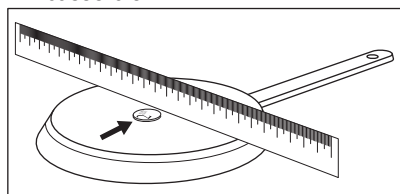
- Vous pouvez modifier le niveau de chauffe par défaut, si besoin.
- Pour les morceaux d'aliments épais ou les pommes de terre crues, utilisez un couvercle pendant les 10 premières minutes de friture.
- Les lourdes et/ou grandes casseroles peuvent prendre plus de temps à chauffer.

- Utilisez les poêles stratifiées avec des niveaux bas pour éviter une surchauffe et un endommagement de l'ustensile.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson en émail. Ils peuvent surchauffer et s'endommager.

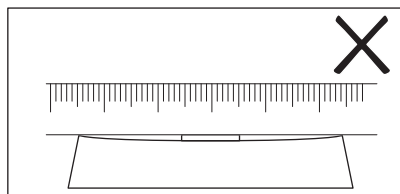
## Récipients adaptés à la fonction SenseFry

N'utilisez que des poêles à fond plat. Pour vérifier si la casserole est adaptée :

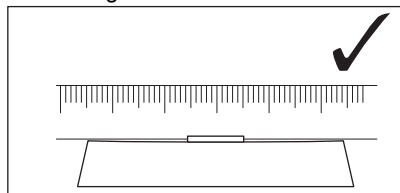
1. Retournez votre récipient.
2. Placez une règle sur le fond de la casserole.
3. Essayez de placer une pièce de 1, 2 ou 5 centimes d'euro (ou toute pièce d'épaisseur similaire, soit environ 1,7 mm) entre la règle et le dessous de la casserole.



- a. La casserole est inadaptée si vous pouvez placer la pièce entre la règle et la casserole.



- b. La casserole est adaptée si vous ne pouvez pas placer la pièce entre la règle et la casserole.



## 6.10 SenseBoil®

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



En cas de chaleur résiduelle (☐ / ☐ / ☐) sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser, un signal sonore retentit et la fonction ne démarre pas. Cette fonction ne fonctionne pas avec les récipients anti-adhésifs.

### ⚠ ATTENTION!

N'utilisez pas cette fonction avec un récipient vide.

Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque cette fonction est en activée.

1. Placez des récipients remplis de 1 à 5 l d'eau froide sur les zones de cuisson disponibles pour lesquelles vous souhaitez démarrer la fonction.

Si vous placez un récipient sur une seule zone de cuisson, la fonction démarre automatiquement.

2. Appuyez sur **1** pour activer la table de cuisson.
3. Appuyez sur **☐** pour activer la fonction. Un indicateur clignotant apparaît au-dessus de **P** pour indiquer quelles zones de cuisson peuvent actuellement utiliser la fonction.
4. Appuyez n'importe où sur le curseur de la zone de cuisson choisie.


La fonction démarre.

Une fois que la fonction démarre, les indicateurs au-dessus du curseur apparaissent et l'animation se lance.



Si vous ne placez pas de récipient sur l'une des zones de cuisson dans les 5 secondes, la fonction se désactive automatiquement.

Lorsque la fonction atteint le point d'ébullition, la table de cuisson émet un signal sonore et le niveau de cuisson passe automatiquement à un niveau de mijotage par défaut.

Pour désactiver la fonction avant que le point d'ébullition n'ait été atteint, appuyez sur  ou sur 0.

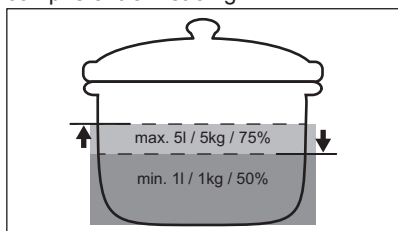
Pour désactiver la fonction une fois le point d'ébullition atteint, appuyez sur le curseur et réglez manuellement le niveau de cuisson.

Si vous activez Pause ou retirez le récipient, la fonction se désactive.

Si vous réglez un Minuteur à rebours sur l'une des zones de cuisson et que le temps réglé s'écoule avant que le point d'ébullition ne soit atteint, la fonction se désactive automatiquement.

Conseils :

- Cette fonction est idéale pour faire bouillir de l'eau et cuire des pommes de terre.
- Cette fonction peut ne pas fonctionner correctement pour les bouilloires et les cafetières à expresso.
- Remplissez entre la moitié et les trois quarts du récipient avec de l'eau froide du robinet, en laissant un espace vide de 4 cm depuis le bord du récipient. N'utilisez pas moins de 1 l ni plus de 5 l d'eau. Assurez-vous que le poids total de l'eau (ou de l'eau et des pommes de terre) est compris entre 1 et 5 kg.



- Pour obtenir les meilleurs résultats, ne faites cuire que des pommes de terres entières, non épluchées et de taille moyenne. Assurez-vous de ne pas trop tasser les pommes de terre.
- Pendant la phase de chauffage, évitez de remuer énergiquement les autres casseroles et cuissons en cours (comme la friture ou l'eau bouillante) sur les autres zones de cuisson.
- Évitez de produire des vibrations externes (par exemple en utilisant un mixeur ou en posant votre téléphone portable à

proximité de la table de cuisson) lorsque la fonction est en cours d'utilisation.

- En fonction du type d'aliments et de récipient, vous pouvez régler le niveau de cuisson une fois le point d'ébullition atteint.
- Ajouter du sel une fois que le point d'ébullition est atteint.
- Utilisez un couvercle pour économiser de l'énergie.



## 6.11 Structure des menus




Le tableau indique la structure du menu de base.

### Paramètres utilisateur

Symbole	Réglage	Options possibles
b	Signal sonore	En fonctionnement / A l'arrêt (--)
P	Limitation de puissance	15 - 72
H	Mode hotte	0 - 6
E	Historique des alarmes / erreurs	La liste des alarmes / erreurs récentes.

### Pour entrer les paramètres utilisateur :

appuyez et maintenez enfoncé  pendant 3 secondes. Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé . Les réglages apparaissent sur le minuteur des zones de cuisson gauches.

**Navigation dans le menu :** le menu est constitué du symbole de réglage et d'une valeur. Le symbole apparaît sur le minuteur arrière et la valeur apparaît sur le minuteur avant. 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 .

### OffSound Control


Vous pouvez activer / désactiver les signaux sonores dans le Menu > Paramètres utilisateur.





Reportez-vous à la section « Structure du menu ».

Lorsque les signaux sonores sont désactivés, vous pouvez toujours entendre un son lorsque :

- vous appuyez sur  ;
- le minuteur s'arrête ;
- vous appuyez sur un symbole inactif.

## 7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 7.1 Arrêt automatique

**La fonction désactive la table de cuisson automatiquement si :**

- toutes les zones de cuisson sont éteintes ;
- ne pas régler le niveau de cuisson ou la vitesse du ventilateur après l'activation de la table de cuisson ;
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon). Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Retirez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- l'appareil devient trop chaud (par exemple, lorsqu'une casserole chauffe à vide). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- vous ne désactivez pas une zone de cuisson, ou ne changez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, la table de cuisson s'éteint.

**La relation entre le niveau de cuisson et le délai après lequel l'appareil s'éteint :**



Réglages de la température	La table de cuisson se met à l'arrêt après
1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1,5 heure



Lorsque vous utilisez la fonction SenseFry, la table de cuisson s'éteint après 1 heure et demie.

### 7.2 Pause


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

Lorsque la fonction est activée,  et  peuvent être utilisés. Tous les autres symboles figurant sur les bandeaux de commande sont bloqués.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

**1. Pour activer la fonction :** appuyez sur la touche .

Le niveau de cuisson est réduit à 1.

**2. Pour désactiver la fonction,** appuyez sur .

Le réglage précédent du niveau de cuisson apparaît.

### 7.3 Touches Verrouil

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant le fonctionnement de la table de cuisson. Vous éviterez ainsi toute modification accidentelle du niveau de cuisson.

Réglez d'abord le niveau de cuisson.

**Pour activer la fonction :** appuyez sur la touche .

**Pour désactiver la fonction :** appuyez à nouveau sur .





La fonction se désactive lorsque vous éteignez la table de cuisson.

## 7.4 Dispositif de sécurité enfant


Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de la table de cuisson.


**Pour activer la fonction :** appuyez sur .



Ne paramétrez pas le niveau de cuisson




Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole apparaisse. Désactivez la table de cuisson en appuyant sur .



La fonction reste active lorsque vous éteignez la table de cuisson. Le voyant ci-dessus  est allumé.

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur .

Ne paramétrez pas le niveau de cuisson. Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole disparaisse. Désactivez la table de cuisson en appuyant sur .

**Cuisson avec la fonction activée :** appuyez sur , puis sur  pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole disparaisse. Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson en appuyant sur , la fonction est à nouveau activée.

## 7.5 Bridge







La fonction s'active lorsque le récipient recouvre le centre des deux zones. Pour plus d'informations sur le placement correct des ustensiles de cuisson, reportez-vous à la section « Utilisation des zones de cuisson ».

La fonction est inactive quand SenseBoil® est en cours de fonctionnement.

Cette fonction couple deux zones de cuisson, de sorte qu'elles fonctionnent comme une seule.

Réglez d'abord le niveau de cuisson pour l'une des zones de cuisson.

**Pour activer la fonction des zones de cuisson gauche / droite :** appuyez sur les touches  / . Pour régler ou modifier le niveau de cuisson, appuyez sur l'une des touches de commande gauche / droite.

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur  / . Les zones de cuisson fonctionnent de manière indépendante.

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

Il s'agit d'une fonction automatique de pointe permettant de raccorder la table de cuisson à une hotte particulière. La table de cuisson et la hotte disposent toutes les deux d'un communicateur de signal infrarouge. La vitesse du ventilateur est définie automatiquement d'après le réglage du mode et la température du récipient le plus chaud se trouvant sur la table de cuisson. Vous pouvez également activer le ventilateur manuellement depuis la table de cuisson.



Sur la plupart des hottes, le système de commande à distance est désactivé par défaut. Activez-le avant d'utiliser la fonction. Pour plus d'informations, reportez-vous au manuel d'utilisation de la hotte.

### Utiliser automatiquement la fonction

Pour utiliser la fonction automatiquement, réglez le mode automatique sur H1 – H6. La table de cuisson est initialement réglée sur H5. La hotte réagit dès que vous actionnez la plaque de cuisson. La table de cuisson détecte automatiquement la température du récipient et ajuste la vitesse du ventilateur.

### Modes automatiques

	Éclairage automatique	Ébullition <sup>1)</sup>	Friture <sup>2)</sup>
H0	A l'arrêt	A l'arrêt	A l'arrêt
H1	En fonctionnement	A l'arrêt	A l'arrêt
H2 <sup>3)</sup>	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 1





	Éclairage automatique	Ébullition <sup>1)</sup>	Friture <sup>2)</sup>
H3	En fonctionnement	A l'arrêt	Vitesse de ventilation 1
H4	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 1
H5	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 2
H6	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 2	Vitesse de ventilation 3

1) La table de cuisson détecte le processus d'ébullition et sélectionne la vitesse de ventilation en fonction du mode automatique.

2) La table de cuisson détecte le processus de friture et sélectionne la vitesse de ventilation en fonction du mode automatique.

3) Ce mode active le ventilateur et l'éclairage, sans tenir compte de la température.

### Modifier du mode automatique

- Désactivez la table de cuisson.
- Appuyez sur  pendant 3 secondes. L'affichage s'allume et s'éteint.
- Appuyez sur  pendant 3 secondes.
- Appuyez plusieurs fois sur la touche  jusqu'à ce que **H** s'allument.
- Appuyez sur la touche  du minuteur pour sélectionner un mode automatique.







Pour faire fonctionner la hotte directement depuis le panneau de la hotte, désactivez le mode automatique de la fonction.



Lorsque vous terminez la cuisson et mettez à l'arrêt la table de cuisson, la ventilation de la hotte pourrait continuer à fonctionner pendant un certain temps. Au bout d'un moment, le système désactive automatiquement la ventilation et vous empêche de l'activer accidentellement durant les 30 secondes qui suivent.

### Utiliser manuellement la vitesse de ventilation

Vous pouvez également activer la fonction manuellement. Pour ce faire, appuyez sur la touche  lorsque la table de cuisson est active. Cela désactive le fonctionnement automatique de la fonction et vous permet de modifier manuellement la vitesse du ventilateur. En appuyant sur la touche , la vitesse du ventilateur est augmentée d'un palier. Lorsque vous atteignez un niveau intensif et que vous appuyez sur la touche  à nouveau, la vitesse du ventilateur reviendra à 0, désactivant ainsi le ventilateur de la hotte. Pour réactiver le ventilateur à vitesse 1, appuyez sur la touche .



Pour activer le fonctionnement automatique de la fonction, éteignez puis rallumez la table de cuisson.

### Activer l'éclairage

Vous pouvez régler la table de cuisson pour activer automatiquement la lumière dès que vous allumez la table de cuisson. Pour ce faire, réglez le mode automatique sur H1 – H6.



La lumière de la hotte s'éteint 2 minutes après avoir désactivé la table de cuisson.

## 8. CONSEILS

### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 Récipients de cuisson



Pour les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant crée très rapidement la chaleur dans le récipient.

Utilisez les zones de cuisson à induction avec un récipient de cuisson adapté.

- Pour éviter la surchauffe et améliorer les performances des zones, le récipient doit être aussi épais et plat que possible.
- Pour la fonction SenseFry, n'utilisez que des casseroles à fond plat.
- Assurez-vous que le dessous des récipients est propre et sec avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.
- Veillez toujours à ne pas faire glisser ni frotter le récipient sur les bords et les coins du verre, car cela pourrait écailler ou endommager la surface du verre.

#### 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.

#### Les récipients de cuisson conviennent pour l'induction si :

- une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe dans un bref laps de temps sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal.
- un aimant adhère au fond du récipient.

#### Dimensions des récipients de cuisson

- Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.
- L'efficacité de la zone de cuisson dépend du diamètre du récipient. Un récipient plus petit que le diamètre minimal recommandé

ne reçoit qu'une petite partie de la puissance générée par la zone de cuisson.

- Pour des raisons de sécurité et des résultats de cuisson optimaux, n'utilisez pas de récipient plus grand qu'indiqué dans la section « Caractéristiques des zones de cuisson ». Évitez de garder les récipients à proximité du bandeau de commande durant la cuisson. Cela peut affecter le fonctionnement du bandeau de commande ou activer accidentellement les fonctions de la table de cuisson.



Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

### 8.2 Bruits pendant le fonctionnement

#### Si vous entendez :

- craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- sifflement : vous utilisez une zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.
- cliquetis : une commutation électrique se produit.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

#### Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil.

### 8.3 Öko Timer (Minuteur Éco)

Pour réaliser des économies d'énergie, la zone de cuisson se désactive automatiquement avant le signal du minuteur. La différence de temps de fonctionnement dépend du niveau et de la durée de cuisson.

### 8.4 Guide de cuisson simplifié

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de

cuisson n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, cela n'est pas proportionnel avec l'augmentation de la consommation d'énergie. Cela veut dire qu'une zone de cuisson avec le niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
1	Gardez au chaud les aliments cuits.	si nécessaire	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2	Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Cuisez avec un couvercle.
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
3 - 4	Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur.	20 - 45	Ajouter quelques cuillères à soupe d'eau. Vérifiez la quantité d'eau pendant le processus.
4 - 5	Pommes de terre à la vapeur et autres légumes.	20 - 60	Couvrez le fond de la cuve avec 1 à 2 cm d'eau. Vérifiez le niveau d'eau pendant le processus. Gardez le couvercle sur la cuve.
4 - 5	Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	si nécessaire	Retournez-le si nécessaire.
7 - 8	Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks.	5 - 15	Retournez-le si nécessaire.
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		
<b>P</b>	Faire bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost est activée.		








## 8.5 Conseils et astuces pour la fonction SenseFry

Les données du tableau montrent des exemples d'aliments pour chaque niveau SenseFry. La quantité, l'épaisseur, la qualité et la température (par ex. surgelée) des aliments à frire dans une poêle influencent le niveau SenseFry défini. Choisissez le niveau

de cuisson en fonction du type d'aliment, de vos préférences de cuisson et du récipient utilisé.



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

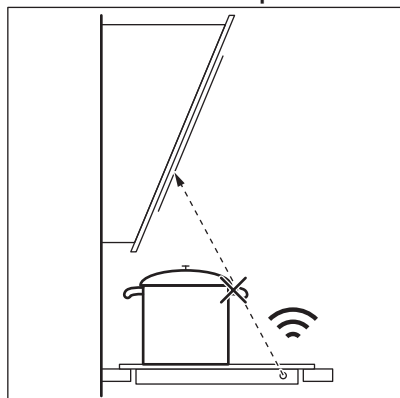
Aliments		Niveau SenseFry
Œufs	Omelette, œufs au plat	Faible 
	Œufs brouillés	Moyen 
Poisson	Filet de poisson, poisson pané, fruits de mer	Moyen 
Viande	Hamburger, boulettes de viande, côtelette, escalope de poulet, blanc de dinde, escalope, filet, steak (à point/bien cuit), saucisses frites	Moyen 
	Steak (saignant), viande hachée	Élevé 
Légumes	Pommes de terre sautées (cruës)	Faible 
	Galettes de pommes de terre frites, légumes	Moyen 

## 8.6 Conseils pour la fonction Hob²Hood

Lorsque vous utilisez la table de cuisson avec la fonction :


- Protégez le bandeau de la hotte de la lumière directe du soleil.
- Ne pointez pas de lumière halogène sur le bandeau de la hotte.
- Ne recouvrez pas le bandeau de commande de la table de cuisson.
- Ne bloquez pas le signal entre la table de cuisson et la hotte (par exemple avec la main, la poignée d'un ustensile ou un grand récipient). Voir l'illustration.

**La hotte illustrée ci-dessous est présentée à titre d'illustration uniquement.**



D'autres appareils contrôlés à distance peuvent bloquer le signal. N'utilisez pas ce type d'appareil à proximité de la table de cuisson lorsque Hob²Hood est actif.

### Hottes dotées de la fonction Hob²Hood

Pour trouver la gamme complète de hottes compatibles avec cette fonction, reportez-vous à notre site Web. Les hottes AEG dotées de cette fonction doivent afficher le symbole  AUTO.

## 9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 9.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un produit de nettoyage spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez toujours un grattoir recommandé pour les tables de cuisson avec une surface en verre. Utilisez le grattoir uniquement comme outil supplémentaire pour nettoyer le verre après la procédure de nettoyage standard.

### **AVERTISSEMENT!**

N'utilisez pas de couteaux ou d'autres outils métalliques tranchants pour nettoyer la surface en verre.

### 9.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sel, le sucre et les aliments contenant du sucre, car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
- **Enlevez lorsque la table a suffisamment refroidi** : traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisse, décoloration métallique brillante. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, essuyez la table de cuisson avec un chiffon doux.
- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes** : utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.



## 10. DÉPANNAGE

### **AVERTISSEMENT!**


Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 10.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique.
	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.

Problème	Cause possible	Solution
	Vous n'avez pas réglé le niveau de cuisson dans les 60 secondes.	Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 60 secondes.
	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps.	Appuyez sur une seule touche sensible.
	Pause est activé.	Reportez-vous à la section « Pause ».
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Un bip constant se déclenche.	Le branchement électrique est incorrect.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.
Vous n'arrivez pas à sélectionner le niveau de cuisson maximal de l'une des zones de cuisson. Vous n'arrivez pas à activer l'une des zones de cuisson.	Les autres zones consomment déjà la puissance maximale disponible. Votre table de cuisson fonctionne correctement.	Diminuez la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase. Reportez-vous au chapitre « Gestion alimentation ».
Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
La table de cuisson se met à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible  .	Retirez l'objet de la touche sensible.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur est endommagé.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.
	Vous utilisez un très grand récipient qui bloque le signal.	Utilisez un plus petit récipient, changez la zone de cuisson ou faites fonctionner la hotte manuellement.
Le bandeau de commande devient chaud au toucher.	L'ustensile est trop grand ou vous le placez trop près du bandeau de commande.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
Aucun signal sonore ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Le voyant au-dessus du symbole  s'allume.	Dispositif de sécurité enfant ou Touches Verrouil est activée.	Reportez-vous aux sections « Dispositif de sécurité enfant » et « Touches verrouil. ».
Le bandeau de sélection clignote.	Il n'y a aucun récipient sur la zone ou la zone n'est pas entièrement couverte.	Placez un récipient sur la zone et assurez-vous qu'il couvre entièrement la zone de cuisson.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté aux tables de cuisson à induction. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».



Problème	Cause possible	Solution
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».
<b>F</b> et <b>I</b> s'affichent simultanément.	La puissance est trop faible en raison d'un récipient inadapté ou vide.	Utilisez un type de récipient adapté. Reportez-vous aux chapitres « Conseils » et « Caractéristiques techniques ». N'activez aucune zone si un récipient vide est posé dessus.
<b>F</b> et <b>E</b> s'affichent simultanément.	Le récipient est vide ou contient un liquide autre que de l'eau, comme de l'huile.	Évitez d'utiliser la fonction avec d'autres liquides que de l'eau.
<b>F</b> et <b>E</b> s'affichent simultanément.	Le récipient contient trop ou pas assez d'eau. Vous avez fait bouillir un aliment autre que de l'eau et des pommes de terre. Le point d'ébullition a été déplacé et SenseBoil® n'a pas pu fonctionner correctement.	Ne faites bouillir de l'eau et des pommes de terre qu'en utilisant SenseBoil®. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
Un bip retentit, les indicateurs au-dessus de  clignotent et SenseBoil® ne démarre pas.	Aucune zone de cuisson n'est prête à être utilisée avec SenseBoil®. Il y a de la chaleur résiduelle sur les zones de cuisson que vous souhaitez choisir ou celles qui sont encore utilisées.	Terminez vos activités de cuisson précédentes et choisissez une zone de cuisson libre sans chaleur résiduelle.
<b>E</b> et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et mettez-la de nouveau en fonctionnement au bout de 30 secondes. Si <b>E</b> s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.

## 10.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Vous devez fournir les données figurant sur la plaque signalétique. Assurez-vous d'utiliser

correctement la table de cuisson. Si l'intervention d'un technicien ou d'un vendeur n'est pas gratuite, malgré la période de garantie en cours. Les informations concernant la période de garantie et les centres de service après-vente agréés figurent dans le livret de garantie.

## 11. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### 11.1 Plaque signalétique

Modèle NIK85M30FB

PNC 949 598 063 00

Type 62 D5A 01 AA  
 Induction 7.35 kW  
 Numéro de série.....  
 AEG

220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
 Fabriqué en : Allemagne  
 7.35 kW



## 11.2 Caractéristiques des zones de cuisson

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

La puissance des zones de cuisson peut varier en fonction des données du tableau. Elle change en fonction du matériau et des dimensions du récipient.

Pour des résultats de cuisson optimaux, utilisez des récipients qui ne dépassent pas les diamètres indiqués dans le tableau.

## 12. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 12.1 Informations produits

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	

IEC / EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables

de cuisson - Méthodes de mesure des performances.

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


## 12.2 Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie pendant la cuisson quotidienne si vous suivez les conseils ci-dessous.

- 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.
- Placez les récipients directement au centre de la zone de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre.

## 13. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

**FR** Concerne la France uniquement :



**FR**

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE  
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER  
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER  
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



**FR**



# Willkommen bei AEG! Danke, dass du dich für unser Gerät entschieden hast.



Um Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	76
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	79
3. MONTAGE.....	81
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	84
5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	85
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	86
7. ZUSATZFUNKTIONEN.....	91
8. TIPPS UND HINWEISE.....	94
9. REINIGUNG UND PFLEGE.....	97
10. FEHLERSUCHE.....	97
11. TECHNISCHE DATEN.....	100
12. ENERGIEEFFIZIENZ.....	100
13. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	101

## 1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. 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 beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das

Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

## **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:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann ggf. zu einem Brand führen.
- Rauch ist ein Hinweis auf Überhitzung. Verwende niemals Wasser, um das Kochfeuer zu löschen. Schalte das Gerät

aus und lösche 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.
- **ACHTUNG:** Der Garvorgang muss überwacht werden (auch die automatischen Garfunktionen). Ein kurzer Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- Verwende das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschränk gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es vom Stromnetz. 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 den autorisierten Kundendienst.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person zur Vermeidung einer Gefahrenquelle ersetzt werden.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene

# Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage

#### **WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

#### **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.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets 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.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Jedes Gerät besitzt Kühlgebläse auf seiner Unterseite.
- Ist das Gerät über einer Schublade installiert:
  - Lagern Sie keine kleinen Papierstücke oder -blätter, die eingezogen werden können, in der Schublade, da sie die Kühlgebläse beschädigen oder das Kühlsystem beeinträchtigen können.
  - Halten Sie einen Abstand von mindestens 2 cm zwischen dem

Geräteboden und den Teilen, die in der Schublade gelagert sind, ein.

- Entfernen Sie Trennplatten, die im Küchenmöbel unter dem Gerät installiert sind.

### 2.2 Elektrischer Anschluss

#### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sollten von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- muss das Gerät geerdet werden.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissere dich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Stromnetz-kabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Verwende das richtige Stromnetz-kabel.
- Achte darauf, dass sich das Stromnetz-kabel nicht verheddert.
- Stelle sicher, dass ein Überspannungsschutz installiert ist.
- Verwende die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.
- Stelle beim Anschluss des Gerätesteckers an eine Steckdose sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achte darauf, den Netzstecker (falls zutreffend) oder das Netzkabel nicht zu beschädigen. Wende dich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unser

autorisiertes Servicezentrum oder eine Elektrofachkraft.

- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Wenn der E3-Code auf dem Bildschirm erscheint, trenne sofort das Kochfeld und prüfe, ob die elektrische Verbindung und die Netzspannung korrekt sind.

## 2.3 Gebrauch

### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Entferne vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).
- Vergewissere dich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalte die Kochzone nach jedem Gebrauch auf „aus“.

- Lege kein Besteck bzw. keine Deckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Ist die Oberfläche des Geräts gesprungen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung. So vermeiden Sie einen elektrischen Schlag.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn du Speisen in heißes Öl legst, kann es spritzen.
- Verwende keine Aluminiumfolie oder andere Materialien zwischen der Kochfläche und dem Kochgeschirr, sofern vom Hersteller dieses Geräts nicht anderes angegeben.
- Verwende nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.

### **WARNUNG!**

Brand- und Explosionsgefahr.

- Öle und Fette können beim Erhitzen brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitze Gegenstände während des Kochens von Fetten und Ölen fern.
- Die Dämpfe, die sehr heißes Öl freisetzt, können zu einer spontanen Verbrennung führen.
- Gebrauchtes Öl, das Speisereste enthalten kann, kann schon bei einer niedrigeren Temperatur einen Brand verursachen als Öl, das zum ersten Mal verwendet wird.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

### **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Stelle kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.



- Lege keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lass Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Achte darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalte 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. Hebe diese Gegenstände immer an, wenn du sie auf der Kochfläche bewegen musst.

## 2.4 Reinigung und Pflege

- Reinige das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalte das Gerät vor dem Reinigen aus und lass es abkühlen.
- Reinige das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinige das Gerät mit einem feuchten, weichen Lappen. Verwende ausschließlich Neutralreiniger. Verwende keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände, sofern nicht anders angegeben.

## 2.5 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.
- 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 Raumbeleuchtung geeignet.

## 2.6 Entsorgung

### **WARNUNG!**

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Gerätes erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

# 3. MONTAGE

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 3.1 Vor der Montage

Notieren Sie vor der Montage des Kochfelds folgende Daten, die Sie auf dem Typenschild finden. Das Typenschild ist auf dem Boden des Kochfelds angebracht.

Seriennummer .....

## 3.2 Einbau-Kochfelder

Einbau-Kochfelder dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbaumöbel und Arbeitsplatten betrieben werden.

## 3.3 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel.
- Ersetze ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp: H05V2V2-F, das einer Temperatur von 90 °C oder höher standhält. Ein einzelner Draht muss einen Mindestquerschnitt gemäß der nachstehenden Tabelle haben. Wende dich bitte an deinen lokalen Kundendienst. Das Anschlusskabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.

### **WARNUNG!**

Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

**⚠ VORSICHT!**

Verbindungen über Kontaktstecker sind verboten.

**⚠ VORSICHT!**

Bohre oder löte die Kabelenden nicht. Das ist verboten.

**⚠ VORSICHT!**

Schließe das Kabel nicht ohne Aderendhülse an.

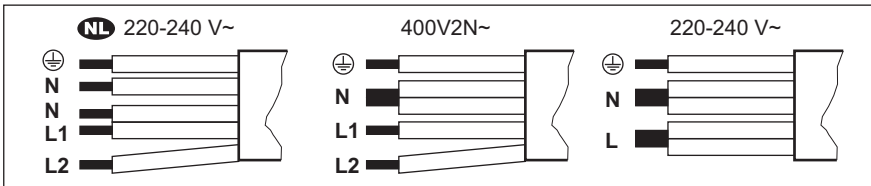
**Einphasiger Anschluss**

1. Entferne die Aderendhülse des schwarzen, braunen und blauen Drahts.
2. Entferne einen Teil der Isolierung der braunen, schwarzen und blauen Kabelenden.

3. Verbinde die Enden der schwarzen und braunen Kabel.
4. Bringe eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).
5. Verbinde die Enden zweier blauer Kabel.
6. Bringe eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).

**Zweiphasiger Anschluss**

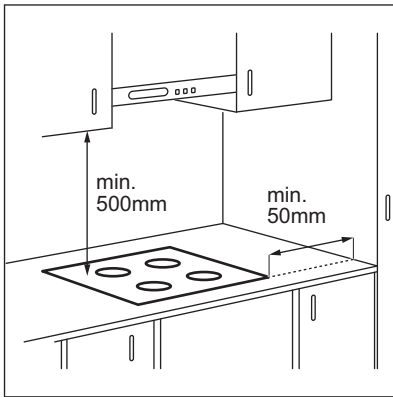
1. Entferne die Aderendhülse von den blauen Drähten.
2. Entferne einen Teil der Isolierung der blauen Kabelenden.
3. Verbinde die Enden zweier blauer Kabel.
4. Bringe eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).



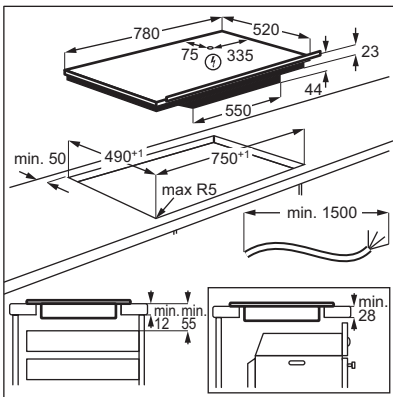
<b>NL</b> 220 - 240 V~	Zweiphasige Verbindung: 400 V2N~	Einphasiger Anschluss: 220 - 240 V~
5 x 1,5 mm <sup>2</sup>	5 x 1,5 mm <sup>2</sup> oder 4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	5 x 1,5 mm <sup>2</sup> oder 3 x 4 mm <sup>2</sup>
Grün - gelb	Grün - gelb	Grün - gelb
N Blau und blau	N Blau und blau	N Blau und blau
L1 Schwarz	L1 Schwarz	L Schwarz und braun
L2 Braun	L2 Braun	

**3.4 Aufbau**

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.



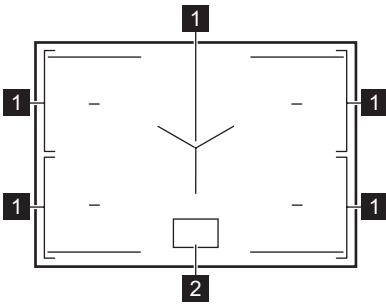
Sie finden das Video-Tutorial „So installieren Sie Ihr AEG Induktionskochfeld - Arbeitsflächeninstallation“, indem Sie den vollständigen Namen eingeben, der in der folgenden Grafik angegeben ist.

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

How to install your AEG  
 Induction Hob - Worktop installation 

## 4. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 4.1 Anordnung der Kochflächen

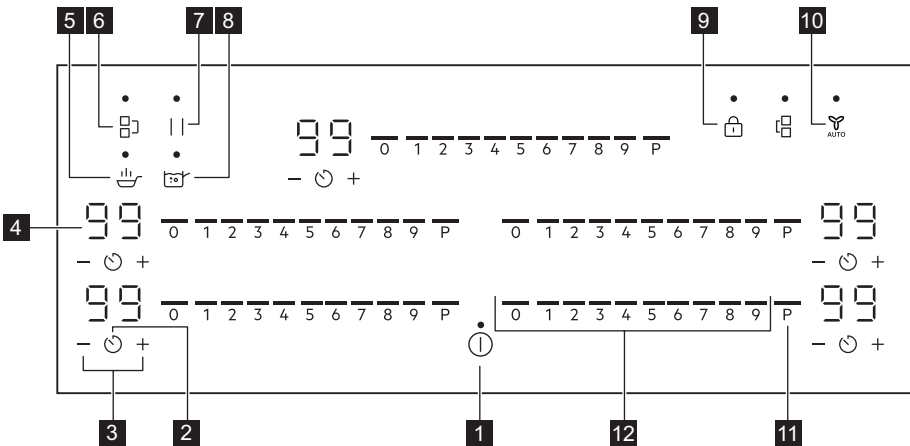


- 1** Induktionskochzone
- 2** Bedienfeld



Weitere Einzelheiten zur Größe der Kochzonen finden Sie unter „Technische Daten“.

### 4.2 Bedienfeldlayout



Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

Sensorfeld	Funktion	Beschreibung
<b>1</b> ⓘ	Ein / Aus	Ein- und Ausschalten des Geräts.
<b>2</b> ⌚	Timer	Einstellen der Funktion.
<b>3</b> + / -	-	Erhöhen oder Verringern der Zeit.

Sensorfeld	Funktion	Beschreibung
4	-	Timer-Anzeige
5		SenseFry
6		Bridge
7		Pause
8		SenseBoil®
9		Verriegelung / Kindersicherung
10		Hob²Hood
11	<b>P</b>	PowerBoost
12	-	Steuerungsleiste

### 4.3 Display-Anzeigen

Anzeige	Beschreibung
	Es ist eine Störung aufgetreten.
	OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig): Weitergaren / Warmhalten / Restwärme.

## 5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 5.1 Leistungsbegrenzung

Leistungsbegrenzung definiert, wie viel Strom das Kochfeld insgesamt verbraucht, innerhalb der Grenzen der Hausinstallationssicherungen.

Das Kochfeld ist standardmäßig auf die höchste verfügbare Leistungsstufe eingestellt.

#### Verringern oder Erhöhen der Leistungsstufe:

- Öffnen Sie das Menü: Halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt. Halten Sie dann Taste gedrückt.
- Drücken Sie auf dem vorderen Timer, bis **P** erscheint.
- Drücken Sie / auf dem vorderen Timer, um die Leistungsstufe einzustellen.
- Zum Beenden drücken Sie .  
**Leistungsstufen**  
Siehe Kapitel „Technische Daten“.

### **⚠ VORSICHT!**

Achten Sie darauf, dass die gewählte Leistungsstufe für die Sicherungen in der Hausinstallation geeignet ist.

- P73 — 7350 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W

- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

## 6. TÄGLICHER GEBRAUCH

### **⚠ WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 6.1 Ein- und Ausschalten

Halten Sie **Ⓛ** gedrückt, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten.

### 6.2 Topferkennung

Diese Funktion zeigt das Vorhandensein von Kochgeschirr auf dem Kochfeld an und deaktiviert die Kochzonen, wenn während eines Kochvorgangs kein Kochgeschirr erkannt wird.

Wenn Sie Kochgeschirr auf eine Kochzone stellen, bevor Sie eine Heizstufe gewählt haben, erscheint die Anzeige über 0 auf der Bedienleiste.

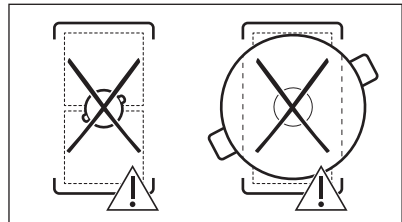
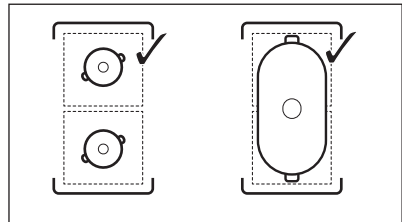
Wenn Sie Kochgeschirr von einer aktivierten Kochzone entfernen und vorübergehend beiseite stellen, beginnen die Anzeigen über der entsprechenden Bedienleiste zu blinken. Wenn Sie das Kochgeschirr nicht innerhalb von 120 Sekunden wieder auf die aktivierte Kochzone stellen, wird die Kochzone automatisch deaktiviert.

Um den Kochvorgang fortzusetzen, stellen Sie sicher, dass Sie das Kochgeschirr innerhalb der angegebenen Zeitspanne wieder auf die Kochzonen stellen.

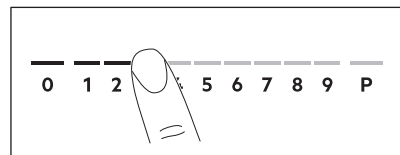
### 6.3 Verwenden der Kochzonen

Stelle das Kochgeschirr mittig auf die ausgewählte Kochzone. Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.

Mit der Bridge-Funktion kannst du mit großem Kochgeschirr auf zwei Kochzonen gleichzeitig kochen. Das Kochgeschirr muss die Mitten beider Zonen bedecken darf aber nicht über den markierten Bereich hinausragen. Befindet sich das Kochgeschirr zwischen den beiden Mitten, wird die Funktion Bridge nicht eingeschaltet.



### 6.4 Kochstufe



1. Drücken Sie die gewünschte Kochstufe auf der Einstellskala.

Die Anzeigen oberhalb der Bedienleiste erscheinen bis zur gewählten Heizstufe.

- Um eine Kochzone auszuschalten, drücken Sie 0.

## 6.5 PowerBoost

Diese Funktion stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Für die Induktionskochzone kann diese Funktion nur für einen begrenzten Zeitraum eingeschaltet werden. Danach schaltet die Induktionskochzone automatisch wieder auf die höchste Kochstufe um.



Siehe Kapitel „Technische Daten“.


### Einschalten der Funktion für eine

**Kochzone:** Berühren Sie **P**.

**Ausschalten der Funktion:** Ändern Sie die Kochstufe.


## 6.6 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmearzeige)

### ⚠ WARNUNG!

 Solange die Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird durch die Hitze des Kochgeschirrs erhitzt.

Die Anzeigen erscheinen, wenn eine Kochzone heiß ist. Sie zeigen den Restwärmegrad der Kochzonen an, die du gerade verwendest:

 – Kochen fortsetzen,

 – Warmhalten,

 – Restwärme.

Die Anzeige kann ebenso erscheinen:

- für die benachbarten Kochzonen, auch wenn du sie nicht benutzt,
- wenn heißes Kochgeschirr auf die kalte Kochzone gestellt wird,
- wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, aber die Kochzone noch heiß ist.



Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.


## 6.7 Timer-Optionen


### Countdown-Kurzzeitwecker

Mit dieser Funktion kann festgelegt werden, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang in Betrieb sein soll.

Stellen Sie die Heizstufe für die ausgewählte Kochzone und danach die Funktion ein.

- Drücken Sie . 00 erscheint auf dem Timer-Display.
- Drücken Sie **+** oder **-**, um die Zeit (00 - 99 Minuten) einzustellen.
- Drücken Sie , um den Timer zu starten oder warten Sie 3 Sekunden. Der Timer beginnt herunterzuzählen.


**Zum Ändern der Zeit:** Wählen Sie die Kochzone mit  und drücken Sie **+** oder **-**.


**Zum Ausschalten der Funktion:** Wählen Sie die Kochzone mit  und drücken Sie **-**. Die verbleibende Zeit zählt rückwärts auf 00.

Der Timer beendet das Herunterzählen, ein Signal ertönt und 00 blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal und das Blinken zu beenden.

### Kurzzeitwecker

Sie können diese Funktion verwenden, wenn das Kochfeld eingeschaltet, die Kochzonen aber nicht in Betrieb sind. Die Heizstufeneinstellung zeigt 00.

- Drücken Sie .
- Die Zeit wird mit **+** oder **-** eingestellt. Der Timer beendet das Herunterzählen, ein Signal ertönt und 00 blinkt. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal und das Blinken zu beenden.

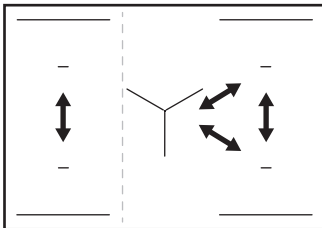
**Zum Ausschalten der Funktion:** Drücken Sie  und **-**. Die verbleibende Zeit zählt zurück auf 00.

## 6.8 Leistungsbegrenzung

Sind mehrere Zonen eingeschaltet und die verbrauchte Leistung überschreitet die Begrenzung der Stromversorgung, teilt diese Funktion die verfügbare Leistung zwischen allen Kochzonen auf (die mit derselben Phase verbunden sind). Das Kochfeld steuert die Kochstufen, um die Sicherungen der Hausinstallation zu schützen.

- Die Kochzonen werden nach Position und Anzahl der Phasen im Kochfeld gruppiert. Jede Phase besitzt eine maximale elektrische Last. Erreicht das Kochfeld die maximale verfügbare Leistung innerhalb einer Phase, wird die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert.
- Es wird immer die Heizstufe der zuerst gewählten Kochzone priorisiert. Die verbleibende Leistung wird entsprechend der Reihenfolge der Auswahl auf die anderen Kochzonen aufgeteilt.
- Bei Kochzonen, deren Leistung reduziert ist, blinkt die Bedieneleiste und zeigt die maximal möglichen Heizstufen an.
- Warten Sie, bis das Display aufhört zu blinken oder reduzieren Sie die Kochstufe der zuletzt ausgewählten Kochzone. Die Kochzonen arbeiten mit der reduzierten Kochstufe weiter. Ändern Sie bei Bedarf die Kochstufen der Kochzonen manuell.

Siehe Abbildung für mögliche Kombinationen, wie die Leistung unter den Kochzonen verteilt werden kann.



## 6.9 SenseFry

Mit dieser Funktion kannst du eine geeignete Kochstufe zum Braten deiner Speisen einstellen. Das Kochfeld hält die Temperatur



während des Garvorgangs aufrecht. Du kannst eine von drei SenseFry Ebenen auswählen: Niedrig (2), mittel (5), hoch (8). Sobald die Kochstufe eingestellt ist, ist keine manuelle Temperatureinstellung erforderlich.

### VORSICHT!


Verwende nur kaltes Kochgeschirr. Lasse das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt, während die Funktion in Betrieb ist.

1. Stelle eine Pfanne ohne Öl / Fett auf eine der kalten Kochzonen auf der linken Seite. Du kannst eine einzelne Kochzone verwenden oder beide Zonen mit Bridge verbinden.

Wenn du nur einen Topf auf eine Kochzone stellst, startet die Funktion automatisch.




2. Berühre , um das Kochfeld einzuschalten.
3. Berühre , um die Funktion zu aktivieren.

Die Anzeige über dem Symbol leuchtet auf. Die Kochstufe ist standardmäßig auf 2 eingestellt.

4. Wähle eine Frittierstufe aus, indem du  wiederholt drückst.

Für jede Kochzone, auf der du die Funktion nutzen kannst, erscheint eine blinkende Anzeige über der gewählten Stufe.

5. Berühre eine beliebige Stelle auf dem Schieberegler der gewählten Kochzone. Du kannst den SenseFry-Pegel anpassen, indem du eine der entsprechenden Kochstufen drückst, wie in der Tabelle unten dargestellt.

SenseFry Leistungsstufe	Stufen der Wärmeeinstellung
 Niedrig	2
 Mittel	5
 Hoch	8

Die Funktion startet.


Sobald die Funktion startet, werden die Anzeigen über dem Schieberegler angezeigt und die Animation wird gestartet.





Wenn du innerhalb von 5 Sekunden keinen Topf auf eine der Kochzonen stellst, wird die Funktion automatisch deaktiviert.

**6.** Stelle bei Bedarf eine Timer-Funktion ein. Erreicht die Pfanne die gewünschte Temperatur, ertönt ein akustischer Signalton. Du kannst jetzt Öl und Lebensmittel in die Pfanne geben.

Um die Funktion zu stoppen, drücke 0 auf der Steuerleiste oder drücke .

Wenn du auf einer der Kochzonen einen Countdown-Kurzzeitwecker einstellst und die eingestellte Zeit abgelaufen ist, bevor die gewünschte Temperatur erreicht ist, schaltet sich die Funktion automatisch aus.

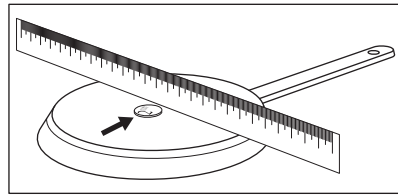
Tipps und Hinweise:

- Du kannst die Standard-Wärmestufe bei Bedarf ändern.
- Für dicke Lebensmittel oder rohe Kartoffeln während der ersten 10 Minuten des Frittierens einen Deckel verwenden.
- Bei schweren und/oder großen Pfannen kann das Erhitzen länger dauern.
- Um eine Beschädigung bzw. Überhitzung des Kochgeschirrs zu vermeiden, verwende beschichtete Pfannen nur mit einer niedrigen Kochstufe.
- Verwende kein dünnes emailliertes Kochgeschirr. Es kann überhitzt und beschädigt werden.

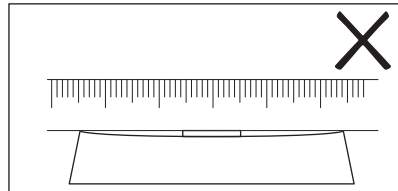
### Geeignete Pfannen für dieSenseFry-Funktion

Verwende nur Pfannen mit flachen Böden. So prüfst du, ob die Pfanne richtig ist:

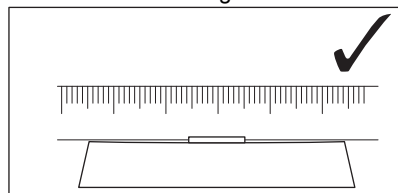
1. Drehe deine Pfanne um.
2. Lege ein Lineal auf den Boden der Pfanne.
3. Versuche, eine 1-, 2- oder 5-Cent-Münze (oder eine Münze mit ähnlicher Dicke, ca. 1,7 mm) zwischen das Lineal und den Boden der Pfanne zu legen.



**a.** Die Pfanne ist falsch, wenn du die Münze zwischen das Lineal und die Pfanne legen kannst.






**b.** Die Pfanne ist richtig, wenn du die Münze nicht zwischen das Lineal und die Pfanne legen kannst.



### 6.10 SenseBoil®

Die Funktion passt die Temperatur des Wassers automatisch an, damit es nicht überkocht, sobald es den Siedepunkt erreicht hat.



Ist in der Kochzone, die du benutzen möchtest, noch Restwärme ( /  / ) vorhanden, ertönt ein akustisches Signal und die Funktion startet nicht. Die Funktion funktioniert nicht mit antihafbeschichtetem Kochgeschirr.



#### VORSICHT!

Verwende die Funktion nicht mit leerem Kochgeschirr. Lasse das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt, während die Funktion in Betrieb ist.

1. Stelle Töpfe, die mit 1 bis 5 l kaltem Wasser gefüllt sind, auf die verfügbaren

Kochzonen, für die du die Funktion starten möchtest.

Wenn du nur einen Topf auf eine Kochzone stellst, startet die Funktion automatisch.

2. Berühre , um das Kochfeld einzuschalten.
3. Berühre , um die Funktion zu aktivieren.

Für jede Kochzone, auf der du derzeit die Funktion nutzen kannst, erscheint oberhalb von **P** eine blinkende Anzeige.

4. Berühre eine beliebige Stelle auf dem Schieberegler der gewählten Kochzone.

Die Funktion startet.


Sobald die Funktion startet, werden die Anzeigen über dem Schieberegler angezeigt und die Animation wird gestartet.



Wenn du innerhalb von 5 Sekunden keinen Topf auf eine der Kochzonen stellst, wird die Funktion automatisch deaktiviert.

Wenn die Funktion den Siedepunkt erreicht, gibt das Kochfeld ein akustisches Signal ab und die Kochstufe wechselt automatisch auf einen voreingestellten Köchelpegel.

Um die Funktion vor Erreichen des

Siedepunkts zu deaktivieren, berühre  oder 0.

Um die Funktion nach Erreichen des Siedepunkts zu deaktivieren, berühre den Schieberegler und stelle die Kochstufe manuell ein.

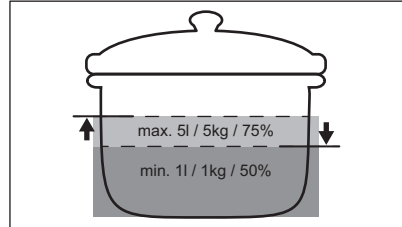
Wenn du Pause aktivierst oder den Topf entfernst, wird die Funktion deaktiviert.

Wenn du Countdown-Kurzzeitwecker auf einer der Kochzonen einstellst und die eingestellte Zeit abgelaufen ist, bevor der Siedepunkt erreicht ist, schaltet sich die Funktion automatisch aus.

Tipps und Hinweise:

- Die Funktion eignet sich am besten zum Kochen von Wasser und Kartoffeln.
- Bei Wasserkochen und Espressokochen auf dem Herd funktioniert die Funktion möglicherweise nicht richtig.

- Fülle den Topf bis zur Hälfte oder drei Viertel mit kaltem Leitungswasser, sodass 4 cm vom Topfrand frei bleiben. Verwende nicht weniger als 1 l oder mehr als 5 l Wasser. Stelle sicher, dass das Gesamtgewicht des Wassers (oder des Wassers und der Kartoffeln) zwischen 1 und 5 kg liegt.



- Um die besten Ergebnisse zu erzielen, koche nur ganze, ungeschälte, mittelgroße Kartoffeln. Achte darauf, die Kartoffeln nicht zu dicht nebeneinander einzufüllen.
- Vermeide während der Aufheizphase energisches Rühren anderer Töpfe und parallele Garvorgänge (wie Braten oder Kochen) auf anderen Kochzonen.
- Vermeide es, externe Vibrationen zu erzeugen (z. B. durch Verwendung eines Mixers oder das Platzieren eines Mobiltelefons neben dem Kochfeld), wenn die Funktion ausgeführt wird.
- Je nach Art der Speise sowie der Art des Kochgeschirrs kannst du die Kochstufe nach Erreichen des Siedepunkts anpassen.
- Nach Erreichen des Siedepunktes Salz zugeben.
- Verwende einen Deckel, um Energie zu sparen.

## 6.11 Menüstruktur



Die Tabelle zeigt die Basismenüstruktur.

### Benutzereinstellungen

Sym- bol	Einstellung	Mögliche Optio- nen
<b>b</b>	Ton	Ein / Aus (→)
<b>P</b>	Leistungsbegren- zung	15 - 72
<b>H</b>	Abzugshaubenmo- dus	0 - 6



Sym- bol	Einstellung	Mögliche Optio- nen
E	Alarm / Fehlerhisto- rie	Die Liste der letzten Alarmer / Fehler.

### Zur Eingabe der Benutzereinstellungen:

Halten Sie die Taste  3 Sekunden lang gedrückt. Halten Sie dann  gedrückt. Die Einstellungen erscheinen auf dem Timer der linken Kochzonen.

**Navigieren im Menü:** Das Menü besteht aus dem Einstellungssymbol und einem Wert. Das Symbol erscheint auf dem hinteren Timer und der Wert erscheint auf dem vorderen Timer. 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




### OffSound Control

Sie können die Töne im Menü > Benutzereinstellungen aktivieren / deaktivieren.



Siehe „Menü-Struktur“.

Wenn die Töne ausgeschaltet sind, können Sie den Ton immer noch hören, wenn:

- Sie  berühren,
- der Timer heruntergezählt wird,
- Sie ein inaktives Symbol drücken.

## 7. ZUSATZFUNKTIONEN

### 7.1 Automatische Abschaltung

**Die Funktion schaltet das Kochfeld automatisch aus, wenn:**

- alle Kochzonen ausgeschaltet sind,
- du nach dem Einschalten des Kochfelds keine Heizstufe oder Lüfterdrehzahl einstellst,
- wenn das Bedienfeld mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand (Topf, Tuch usw.) bedeckt ist. Ein Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Entferne den Gegenstand oder reinige das Bedienfeld.
- wenn das Gerät zu heiß wird (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lass die Kochzone abkühlen, bevor du das Kochfeld wieder benutzt.
- wenn du eine Kochzone nicht ausschaltest oder die Kochstufe änderst. Nach einiger Zeit schaltet sich das Kochfeld aus.

**Das Verhältnis zwischen der Heizeinstellung und der Zeit, nach der das Gerät ausgeschaltet wird:**



Kochstufe	Das Kochfeld schaltet sich ab nach
1 - 2	6 Stunden
3 - 4	5 Stunden
5	4 Stunden
6 - 9	1,5 Stunden



Wenn du SenseFry verwendest, schaltet sich das Kochfeld nach 1,5 Stunden aus.

### 7.2 Pause

Mit dieser Funktion werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Heizstufe geschaltet.

Wenn die Funktion in Betrieb ist, kann  und  verwendet werden. Alle anderen Symbole des Bedienfelds sind verriegelt.

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen.

### 1. Zum Aktivieren der Funktion: Drücke



Die Kochstufe wird auf 1 reduziert.

### 2. Drücke zum Ausschalten der Funktion



Die vorherige Heizstufe erscheint.

## 7.3 Verriegelung

Sie können das Bedienfeld sperren, während das Kochfeld eingeschaltet ist. Dadurch wird verhindert, dass die Heizstufe versehentlich geändert wird.

Stellen Sie zuerst die Heizstufe ein.

**Zum Aktivieren der Funktion:** Drücken Sie



**Zum Ausschalten der Funktion:** Drücken Sie  erneut.



Die Funktion wird deaktiviert, wenn Sie das Kochfeld ausschalten.



## 7.4 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Kochfelds.


**Zum Aktivieren der Funktion:** Drücken Sie






Nehmen Sie keine Wärmeeinstellung.



Drücken und halten Sie  3 Sekunden lang gedrückt, bis die Anzeige über dem Symbol erscheint. Schalten Sie das Kochfeld mit  aus.




Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, bleibt die Funktion weiterhin aktiv. Die Anzeige über  ist eingeschaltet.

**Zum Deaktivieren der Funktion:** Drücken Sie . Nehmen Sie keine Wärmeeinstellung.

Drücken und halten Sie  3 Sekunden lang gedrückt, bis die Anzeige über dem Symbol erlischt. Schalten Sie das Kochfeld mit  aus.

**Kochen mit aktivierter Funktion:** Drücken Sie , dann  für 3 Sekunden, bis die

Anzeige über dem Symbol erlischt. Sie können das Kochfeld in Betrieb nehmen. Diese Funktion wird erneut eingeschaltet, sobald das Kochfeld mit  ausgeschaltet wird.

## 7.5 Bridge





Die Funktion wird eingeschaltet, wenn der Topf die Mitten beider Kochzonen bedeckt. Weitere Informationen zur korrekten Platzierung des Kochgeschirrs finden Sie unter „Verwendung der Kochzonen“.



Die Funktion funktioniert nicht während des Betriebs von SenseBoil®.

Diese Funktion verbindet zwei Kochzonen und sie funktionieren als eine.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe für eine der Kochzonen ein.

**Zum Aktivieren der Funktion für linke / rechte Kochzonen:** Berühren Sie  / .

Zum Einstellen oder Ändern der Wärmeeinstellung berühren Sie einen der links / rechts gelegenen Steuersensoren.

**Zum Ausschalten der Funktion:** Berühren Sie  / . Die Kochzonen arbeiten unabhängig voneinander.

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

Diese innovative automatische Funktion verbindet das Kochfeld mit einer speziellen Dunstabzugshaube. Das Kochfeld und die Dunstabzugshaube kommunizieren mit Hilfe von Infrarotsignalen. Die Drehzahl des Lüfters wird automatisch eingestellt. Sie richtet sich nach dem eingestellten Modus und der Temperatur des heißesten Kochgeschirrs auf dem Kochfeld. Du kannst den Lüfter auch manuell vom Kochfeld aus bedienen.



Bei den meisten Dunstabzugshauben ist das Fernsteuerungssystem werkseitig ausgeschaltet. Aktiviere es, bevor Du die Funktion einschaltest. Weitere Informationen findest Du in der Anleitung der Dunstabzugshaube.

### Automatische Bedienung der Funktion

Um die Funktion automatisch zu betreiben, stellst Du den Automatikmodus auf H1 – H6 ein. Das Kochfeld ist ursprünglich eingestellt auf H5. Die Dunstabzugshaube reagiert, wenn Du das Kochfeld bedienst. Das Kochfeld misst die Temperatur des Kochgeschirrs automatisch und passt die Geschwindigkeit des Lüfters an.

### Automatikmodi

	Automatische Beleuchtung	Kochen <sup>1)</sup>	Braten <sup>2)</sup>
H0	Aus	Aus	Aus
H1	Ein	Aus	Aus
H2 <sup>3)</sup>	Ein	Lüftergeschwindigkeit 1	Lüftergeschwindigkeit 1
H3	Ein	Aus	Lüftergeschwindigkeit 1
H4	Ein	Lüftergeschwindigkeit 1	Lüftergeschwindigkeit 1
H5	Ein	Lüftergeschwindigkeit 1	Lüftergeschwindigkeit 2
H6	Ein	Lüftergeschwindigkeit 2	Lüftergeschwindigkeit 3

**1)** Das Kochfeld erkennt, dass gekocht wird, und regelt die Lüftergeschwindigkeit je nach eingestelltem Automatikmodus.

**2)** Das Kochfeld erkennt, dass gebraten wird, und regelt die Lüftergeschwindigkeit je nach eingestelltem Automatikmodus.

**3)** Dieser Modus aktiviert den Lüfter und die Backofenbeleuchtung und ist nicht von der Temperatur abhängig.

### Ändern des Automatikmodus

1. Schalte das Kochfeld aus.
2. Drücke 3 Sekunden lang. Das Display wird ein- und ausgeschaltet.
3. Drücke 3 Sekunden lang.
4. Drücke wiederholt, bis **H** aufleuchtet.
5. Drücke auf des Timers, um einen Automatikmodus auszuwählen.



Schalte den Automatikmodus der Funktion aus, um die Dunstabzugshaube direkt einzuschalten.



Wenn Du das Garen beendest und das Kochfeld ausschaltest, kann die Dunstabzugshaube noch über einen bestimmten Zeitraum laufen. Nach dieser Zeit schaltet das System den Lüfter automatisch aus. Während der folgenden 30 Sekunden kann der Lüfter nicht wieder eingeschaltet werden.

### Manuelle Bedienung der Lüftergeschwindigkeit

Du kannst die Funktion auch manuell bedienen. Drücke hierzu , wenn das Kochfeld eingeschaltet ist. Dies deaktiviert den Automatikbetrieb und Du kannst die Lüftergeschwindigkeit manuell ändern. Durch Drücken von erhöht sich die Lüftergeschwindigkeit um eine Stufe. Wenn Du die Intensivstufe gewählt hast und erneut drückst, wird die Lüftergeschwindigkeit auf 0 gesetzt und die Dunstabzugshaube deaktiviert. Drücke , um die Lüftergeschwindigkeit 1 wieder einzustellen.



Zum Einschalten des Automatikbetriebs schalte das Kochfeld aus und wieder ein.

### Einschalten der Beleuchtung

Du kannst das Kochfeld so einstellen, dass die Beleuchtung automatisch eingeschaltet wird, wenn Du das Kochfeld einschaltest. Stelle hierzu den Automatikmodus ein auf H1 – H6.



Die Beleuchtung der Dunstabzugshaube schaltet sich 2 Minuten nach dem Ausschalten des Kochfelds aus.

## 8. TIPPS UND HINWEISE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 8.1 Kochgeschirr



Bei Induktionskochzonen erzeugt ein starkes Elektromagnetfeld die Hitze im Kochgeschirr sehr schnell.

Benutze für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

- Um eine Überhitzung zu vermeiden und die Leistung der Kochzonen zu verbessern, muss das Kochgeschirr so dick und flach wie möglich sein.
- Verwende für die SenseFry-Funktion nur Pfannen mit flachem Boden.
- Stelle sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber und trocken ist, bevor du es auf die Kochfläche stellst.
- Achte immer darauf, das Kochgeschirr nicht an den Rändern und Ecken des Glases zu schieben oder zu reiben, da dies die Glasoberfläche beschädigen kann.

#### Kochgeschirrmaterial

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

#### Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn:

- Wasser sehr schnell auf einer Kochzone kocht, die auf die höchste Erhitzungsstufe geschaltet ist.
- Ein Magnet auf den Boden des Kochgeschirrs zieht.

#### Abmessungen des Kochgeschirrs

- Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.
- Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. Kochgeschirr mit einem Durchmesser kleiner als das Minimum erhält nur einen Teil der von der Kochzone erzeugten Leistung.
- Verwende aus Sicherheitsgründen und für optimale Kochergebnisse kein Kochgeschirr, das größer als in der „Spezifikation der Kochzonen“ angegeben ist. Vermeide es, Kochgeschirr während des Kochvorgangs in die Nähe des Bedienfelds zu stellen. Dies könnte sich auf die Funktionsweise des Bedienfelds auswirken oder die Kochfeldfunktionen versehentlich aktivieren.



Siehe hierzu „Technische Daten“.

### 8.2 Geräusche während des Betriebs

#### Wenn du Folgendes hörst:

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Du hast die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Du hast die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet.
- Klicken: Elektrisches Umschalten.
- Rauschen, Surren: Der Lüfter ist in Betrieb.

**Die Geräusche sind normal und weisen nicht auf eine Störung hin.**

### 8.3 Öko Timer (Öko-Kurzzeitwecker)

Um Energie zu sparen, schaltet sich die Kochzonenheizung vor dem Signal des Kurzzeitmessers ab. Die Abschaltzeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Gardauer ab.

### 8.4 Vereinfachter Kochleitfaden

Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und dem Energieverbrauch der Kochzone ist nicht

linear. Bei einer höheren Kochstufe steigt der Energieverbrauch nicht proportional an. Das bedeutet, dass eine Kochzone, die auf eine mittlere Kochstufe eingestellt ist, weniger als die Hälfte ihrer maximalen Leistung verbraucht.



Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung für:	Dauer (Min.)	Tipps
1	Warmhalten von gekochten Speisen.	nach Bedarf	Lege einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1 - 2	Sauce Hollandaise, schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Von Zeit zu Zeit rühren.
2	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Mit einem Deckel garen.
2 - 3	Reis- und Milchgerichte köcheln lassen, Fertiggerichte aufwärmen.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.
3 - 4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Gib ein paar Esslöffel Wasser hinzu. Überprüfe die Wassermenge während des Prozesses.
4 - 5	Kartoffeln und anderes Gemüse dämpfen.	20 - 60	Den Boden des Topfes mit 1 - 2 cm Wasser bedecken. Überprüfe während des Prozesses den Wasserstand. Lasse den Deckel auf dem Topf.
4 - 5	Koche größere Mengen an Lebensmitteln, Eintopfgerichten und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.
6 - 7	Sanftes Braten: Schnitzel, Cordon bleu vom Kalb, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Krapfen.	nach Bedarf	Bei Bedarf umdrehen.
7 - 8	Scharfes Braten, Rösti, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Bei Bedarf umdrehen.
9	Wasser kochen, Nudeln kochen, Fleisch anbraten (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		
<b>P</b>	Koche große Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet.		








### 8.5 Tipps und Hinweise für die SenseFry-Funktion

Die Daten in der Tabelle zeigen Beispiele für Lebensmittel für jede SenseFry-Stufe. Die Menge, Dicke, Qualität und Temperatur (z. B. gefroren) der Speisen, die in der Pfanne

gebraten werden sollen, beeinflussen die eingestellte SenseFry-Stufe. Wähle die Kochstufe basierend auf dem Speisotyp, deinen Kochvorlieben und dem verwendeten Kochgeschirr.



Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

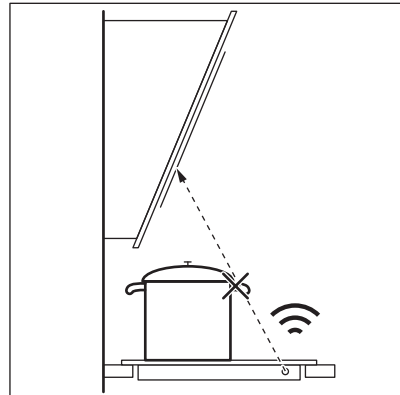
Lebensmittel		SenseFry-Stufe
Eier	Omelette, frittierte Eier	 Niedrig
	Rühreier	 Mittel
Fisch	Fischfilet, Fischstäbchen, Meeresfrüchte	 Mittel
Fleisch	Hamburger, Frikadellen, Kotelett, Hähnchenbrust, Putenbrust, Schnitzel, Filet, Steak (medium / durch), Bratwürste	 Mittel
	Steak (blutig), Hackfleisch	 Hoch
Gemüse	Bratkartoffeln (roh)	 Niedrig
	Gebratene Kartoffelpuffer, Gemüse	 Mittel

## 8.6 Tipps und Hinweise für Hob<sup>2</sup>Hood

Bei der Bedienung des Kochfelds mit der Funktion:

- Schütze das Bedienfeld der Dunstabzugshaube vor direktem Sonnenlicht.
- Richte kein Halogenlicht auf das Bedienfeld der Dunstabzugshaube.
- Decke das Bedienfeld des Kochfelds nicht ab.
- Unterbreche den Signalfluss zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube nicht (z. B. mit der Hand, einem Kochgeschirrgriff oder großen Topf).  
Siehe Abbildung.

**Die unten abgebildete Haube dient nur für Illustrationszwecke.**



Andere ferngesteuerte Geräte können das Signal blockieren. Verwende keine derartigen Geräte in der Nähe des Kochfeldes, wenn Hob<sup>2</sup>Hood eingeschaltet ist.

### Dunstabzugshauben mit der Funktion Hob<sup>2</sup>Hood

Das gesamte Sortiment an Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, findest du auf unserer



Kunden-Website. AEG Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, haben das Symbol .

## 9. REINIGUNG UND PFLEGE

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 9.1 Allgemeine Informationen

- Reinige das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwende stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwende ein spezielles Reinigungsmittel, das für die Oberfläche des Kochfelds geeignet ist.
- Verwende immer einen Schaber, der für Kochfelder mit Glasoberfläche empfohlen wird. Verwende den Schaber nur als zusätzliches Werkzeug zur Reinigung des Glases nach dem Standardreinigungsverfahren.

### **WARNUNG!**

Verwende zum Reinigen der Glasoberfläche keine Messer oder andere scharfe Metallwerkzeuge.

### 9.2 Reinigen der Kochfelds

- **Sofort entfernen:** Geschmolzenen Kunststoff, Plastikfolie, Salz, Zucker und Lebensmittel mit Zucker, sonst kann der Schmutz das Kochfeld beschädigen. Achte darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
- **Entfernen, wenn das Kochfeld ausreichend abgekühlt ist:** Kalkringe, Wasserringe, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbung. Reinige das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wische das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- **Entferne glänzende metallische Verfärbungen:** Benutze für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.



## 10. FEHLERSUCHE










### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 10.1 Was zu tun ist, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Problembesehung
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfe, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.

Störung	Mögliche Ursache	Problembesehung
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissere dich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wende dich an eine qualifizierte Elektrofachkraft.
	Du hast die Kochstufe nicht innerhalb von 60 Sekunden eingestellt.	Schalte das Kochfeld erneut ein und stelle die Kochstufe innerhalb von weniger als 60 Sekunden ein.
	Du hast 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt.	Berühre nur ein Sensorfeld.
	Pause ist eingeschaltet.	Siehe „Pause“.
	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Reinige das Bedienfeld.
Es ist ein konstanter Piepton zu hören.	Unsachgemäßer elektrischer Anschluss.	Trenne das Kochfeld von der Stromversorgung. Wende dich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.
Du kannst die höchste Kochstufe für eine der Kochzonen nicht einschalten. Du kannst eine der Kochzonen nicht einschalten.	Die anderen Kochzonen verbrauchen die maximal verfügbare Leistung. Dein Kochfeld funktioniert einwandfrei.	Reduziere die Leistung der anderen Kochzonen, die an dieselbe Phase angeschlossen sind. Siehe „Leistungsbegrenzung“.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Du hast etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt.	Entferne den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Du hast etwas auf das Sensorfeld  gestellt.	Entferne den Gegenstand von dem Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor ist beschädigt.	Wenn die Kochzone lange genug betrieben wurde, um heiß zu sein, wende dich an ein autorisiertes Servicezentrum.
	Du benutzt einen sehr großen Topf, der das Signal blockiert.	Verwende einen kleineren Topf, wechsele die Kochzone oder bediene die Dunstabzugshaube manuell.
Das Bedienfeld fühlt sich heiß an.	Das Kochgeschirr ist zu groß oder Du stellst es zu nah an das Bedienfeld.	Stelle großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.
Es ertönt kein Signalton, wenn Du die Sensorfelder des Bedienfelds berührst.	Der Ton ist ausgeschaltet.	Schalte den Ton ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Die Anzeige über dem Symbol  leuchtet auf.	Kindersicherung oder Verriegelung ist eingeschaltet.	Siehe „Kindersicherung“ und „Verriegelung“.

Störung	Mögliche Ursache	Problembesehung
Die Einstellskala blinkt.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder die Kochzone ist nicht vollständig bedeckt.	Stelle das Kochgeschirr so auf die Kochzone, dass sie vollständig bedeckt wird.
	Du verwendest ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwende für Induktionskochfelder geeignetes Kochgeschirr. Siehe „Tipps und Hinweise“.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.	Verwende Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe hierzu „Technische Daten“.
 und  erscheinen gleichzeitig.	Die Leistung ist aufgrund eines ungeeigneten Kochgeschirrs oder eines leeren Topfes zu niedrig.	Verwende geeignetes Kochgeschirr. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“ sowie „Technische Daten“. Aktiviere keine Kochzone mit einem leeren Topf.
 und  erscheinen gleichzeitig.	Der Topf ist leer oder enthält eine andere Flüssigkeit als Wasser, z. B. Öl.	Verwende die Funktion nicht mit anderen Flüssigkeiten als Wasser.
 und  erscheinen gleichzeitig.	Es befindet sich zu viel oder zu wenig Wasser im Topf. Du hast etwas anderes als Wasser und Kartoffeln gekocht. Der Siedepunkt hat sich zeitlich verschoben und die Funktion SenseBoil® konnte nicht richtig funktionieren.	Koche nur Wasser und Kartoffeln mit SenseBoil®. Siehe „Tipps und Hinweise“.
Es ertönt ein Signalton, die Kontrolllampe über  blinkt und SenseBoil® startet nicht.	Keine der Kochzonen ist zur Verwendung mit SenseBoil® bereit. Die Kochzonen, die Du auswählen möchtest, haben noch Restwärme oder sind noch in Betrieb.	Beende deine bisherigen Kochaktivitäten und wähle eine freie Kochzone ohne Restwärme.
 und eine Zahl werden angezeigt.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Schalte das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn  erneut erscheint, trenne das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schalte nach 30 Sekunden das Kochfeld wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wende dich an ein autorisiertes Servicezentrum.

## 10.2 Wenn Sie keine Lösung finden ...



Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie die Daten auf dem Typenschild an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld richtig bedient haben. Wenn die

Wartung von einem Servicetechniker oder einem Händler nicht kostenlos erfolgt, ist auch während der Garantiezeit eine Gebühr zu entrichten. Die Informationen über Garantiezeitraum und autorisierte Kundendienststellen finden Sie in der Garantiebroschüre.

## 11. TECHNISCHE DATEN

### 11.1 Typenschild

Modell NIK85M30FB  
Typ 62 D5A 01 AA  
Induktion 7.35 kW  
Ser.-Nr. ....  
AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 598 063 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
Hergestellt in: Deutschland  
7.35 kW  
 

### 11.2 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung (höchste Koch- stufe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale Dauer [Min]	Kochgeschirr- durchmesser [mm]
Vorne links	2300	3200	10	125 - 210
Hinten links	2300	3200	10	125 - 210
Hinten Mitte	2300	3200	10	125 - 210
Vorne rechts	2300	3200	10	125 - 210
Hinten rechts	2300	3200	10	125 - 210

Die Leistung der Kochzonen kann leicht von den Daten in der Tabelle abweichen. Sie ändert sich mit dem Material und den Abmessungen des Kochgeschirrs.

Verwenden Sie für optimale Kochergebnisse kein Kochgeschirr, dessen Durchmesser größer als der in der Tabelle angegebene Wert ist.

## 12. ENERGIEEFFIZIENZ

### 12.1 Produktinformationen

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

IEC / EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 2: Kochfelder - Verfahren zur Messung der Leistung.

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

## 12.2 Energie sparen

Sie können Energie beim täglichen Kochen sparen, wenn Sie den folgenden Hinweisen folgen.

- Wenn Sie Wasser erhitzen, verwenden Sie nur die Menge, die Sie benötigen.
- Legen Sie nach Möglichkeit immer Deckel auf das Kochgeschirr.
- Stellen Sie das Kochgeschirr direkt in die Mitte der Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten oder zum Schmelzen.

## 13. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

### Ihre Pflichten als Endnutzer

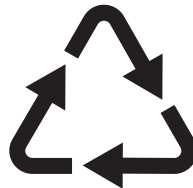


Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also **nicht** in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen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

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen

sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

### Hinweise zum Recycling



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

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

### Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> 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 Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber 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 Vertreiber 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 cm<sup>2</sup> enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber 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 m<sup>2</sup> 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.

# Benvenuto in AEG! Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto.



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Con riserva di modifiche.

## INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	103
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	106
3. INSTALLAZIONE.....	108
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	110
5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	112
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	112
7. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	118
8. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	120
9. MANUTENZIONE E PULIZIA.....	123
10. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	123
11. DATI TECNICI.....	126
12. EFFICIENZA ENERGETICA.....	126
13. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	127

## 1. ⚠ INFORMAZIONI DI 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 gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

## **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 agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano cottura incustodito durante la preparazione di pietanze in quanto olio e grassi potrebbero incendiarsi.
- Il fumo è un'indicazione di surriscaldamento. Non usare 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.

- **ATTENZIONE!** Si deve sorvegliare il processo di cottura (anche le funzioni di cottura automatica). I processi di cottura brevi devono essere sorvegliati continuamente.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare alcun oggetto sulle superfici di cottura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai 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 utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura utilizzato mediante il comando corrispondente, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.
- Se la superficie in vetroceramica/vetro presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura e scollegarla dalla presa di corrente. 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 autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- **AVVERTENZA:** Utilizzare esclusivamente protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, come ad esempio accessori idonei o le protezioni per il piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. Utilizzare protezioni inadeguate aumenta il rischio di incidenti.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### 2.1 Installazione

#### **AVVERTENZA!**

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

#### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni o danni all'apparecchiatura.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Ogni apparecchiatura dispone di ventole di raffreddamento sulla parte inferiore.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra a un cassetto:
  - Non tenere oggetti di piccole dimensioni o fogli di carta che potrebbero essere aspirati, dato che possono danneggiare le ventole di raffreddamento o guastare il funzionamento del sistema di raffreddamento.
  - Mantenere una distanza di almeno due cm fra la parte inferiore dell'apparecchiatura e le componenti conservate nel 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.
- Il dispositivo deve essere messo a terra.
- Prima di qualsiasi intervento è necessario verificare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. L'allentamento di un collegamento elettrico o di una spina (ove previsti) può provocare un forte surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo dell'alimentazione elettrica corretto.
- Non lasciare che il cavo dell'alimentazione elettrica si aggrovigli.
- Assicurarci che sia installata una protezione contro gli urti.
- Utilizzare il serracavo sul cavo.
- Assicurarci che il cavo dell'alimentazione o la spina (ove previsti) non sfiorino l'apparecchiatura o le pentole roventi quando si collega l'apparecchiatura a una presa.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghie.
- Accertarsi di non danneggiare la spina o il cavo (ove previsti). Contattare il nostro Centro Assistenza autorizzato o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.

- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Se sullo schermo viene visualizzato il codice E3, scollegare immediatamente il piano cottura e verificare che il collegamento elettrico e la tensione di rete siano corretti.

### 2.3 Utilizzo:

#### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Rimuovere tutto l'imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (se presente), prima del primo utilizzo.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Impostare le zone di cottura su "off" dopo ogni utilizzo.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non accendere l'elettrodomestico 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.

- Quando si immergono gli alimenti nell'olio bollente, questo 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.

- Grassi e olio riscaldati possono rilasciare vapori infiammabili. Tenere le fiamme o gli oggetti caldi lontani da grassi e oli in fase di cottura.
- I vapori rilasciati dall'olio a temperatura elevata possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può causare un incendio a una temperatura inferiore rispetto all'olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.

#### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non tenere pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non mettere coperchi caldi sulla superficie in vetro del piano cottura.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- 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 questi oggetti quando è necessario spostarli sulla superficie di cottura.

## 2.4 Cura e pulizia

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detersivi neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici, se non specificato diversamente.

## 2.5 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato. Utilizzare solo ricambi originali.
- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le

lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.

## 2.6 Smaltimento

### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.

## 3. INSTALLAZIONE

### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 3.1 Prima dell'installazione

Prima di installare il piano di cottura, annotare l'informazione riportata di seguito presente sulla targhetta dei dati. La targhetta dei dati è applicata sul lato inferiore del piano di cottura.

Numero di serie .....

### 3.2 Piani di cottura da incasso

Utilizzare esclusivamente piani di cottura da incasso solo dopo l'installazione in idonei piani di lavoro e mobili da incasso conformi alle norme.

### 3.3 Cavo di collegamento

- Il piano cottura è fornito con un cavo di collegamento.

- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, usare il seguente 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.

### **AVVERTENZA!**

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

### **ATTENZIONE!**

I collegamenti tramite spine di contatto sono vietati.

### **ATTENZIONE!**

Non forare o saldare l'estremità del cavo. È vietato.

### **⚠ ATTENZIONE!**

Non collegare il cavo senza la guaina terminale del cavo.

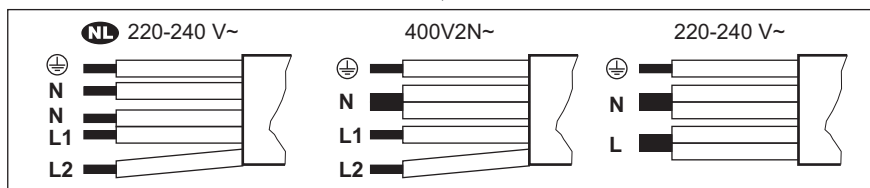
#### **Collegamento a una fase**

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**

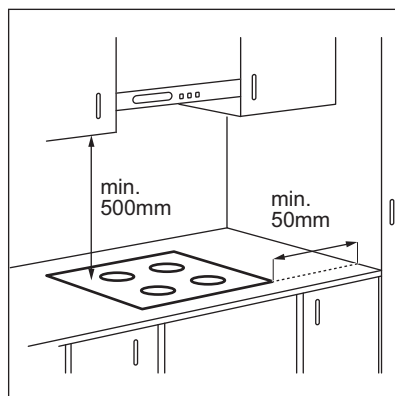
1. Rimuovere il manicotto terminale del cavo dai cavi blu.
2. Rimuovere una parte dell'isolamento delle estremità del cavo blu.
3. Collegare le estremità di due cavi blu.
4. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità del filo condiviso (è necessario un utensile speciale).



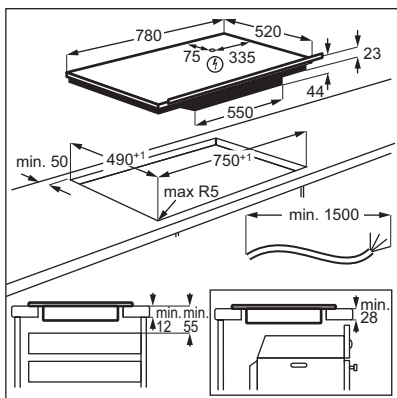
<b>NL</b> 220 - 240 V~	Collegamento bifase: 400 V2N~	Collegamento a una fase: 220 - 240 V~
5x1,5 mm <sup>2</sup>	5x1,5 mm <sup>2</sup> o 4x2,5 mm <sup>2</sup>	5x1,5 mm <sup>2</sup> o 3x4 mm <sup>2</sup>
Verde-giallo	Verde-giallo	Verde-giallo
N Blu e blu	N Blu e blu	N Blu e blu
L1 Nero	L1 Nero	L Nero e marrone
L2 Marrone	L2 Marrone	

### **3.4 Montaggio**

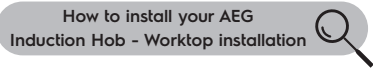
Se s'installa il piano cottura sotto una cappa, consultare le istruzioni d'installazione della cappa per la distanza minima tra le apparecchiature.



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.

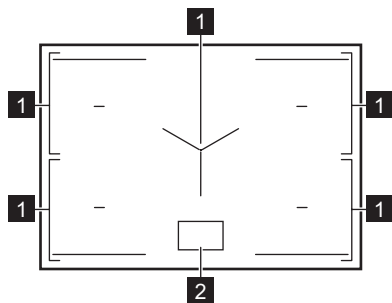


Trova il video tutorial "Come installare il piano cottura a induzione AEG: installazione del piano di lavoro" digitando il nome completo indicato nell'immagine sottostante.



## 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

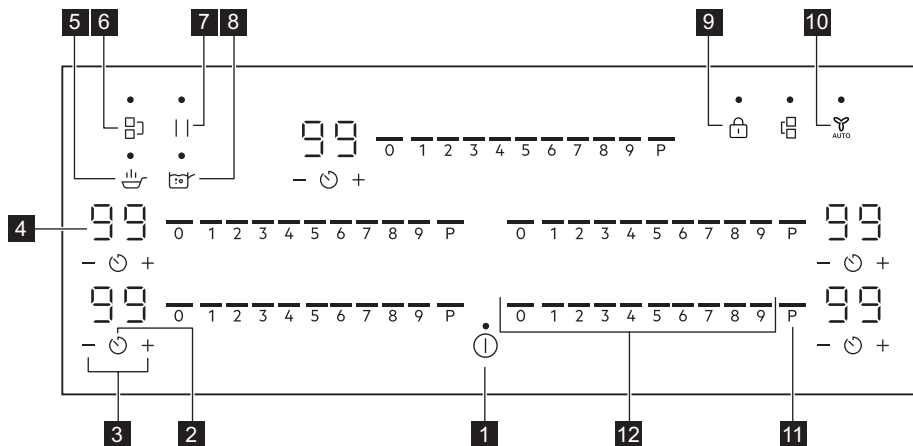
### 4.1 Disposizione del piano di cottura



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

**i**  
Per informazioni dettagliate sulle dimensioni delle zone di cottura rimandiamo a "Dati tecnici".



## 4.2 Disposizione del pannello dei comandi



Utilizzare i tasti sensore per mettere in funzione l'apparecchiatura. I display, gli indicatori ed i segnali acustici mostrano quali funzioni sono attive.

Tasto sensore	Funzione	Descrizione
1	In data / Spento	Per attivare e disattivare l'apparecchiatura.
2	Timer	Per impostare la funzione.
3	+ / -	Per aumentare o ridurre il tempo.
4	-	Display timer
5	SenseFry	SenseFry. Per friggere con livelli di calore controllati automaticamente, in base ai vari tipi di cibo.
6	Bridge	Per attivare e disattivare la funzione.
7	Sospendi	Per attivare e disattivare la funzione.
8	SenseBoil®	SenseBoil®. Per regolare automaticamente la temperatura dell'acqua in modo che non trabocchi una volta raggiunto il punto di ebollizione.
9	Blocco / Dispositivo di sicurezza bambini	Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi.
10	Hob²Hood	Per attivare e disattivare la modalità manuale della funzione.
11	PowerBoost	Per attivare la funzione.
12	-	Barra dei comandi

## 4.3 Spie display

Spia	Descrizione
	Si è verificato un malfunzionamento.
	OptiHeat Control(indicatore di calore residuo su 3 livelli): Continua la cottura / Mantieni caldo / Calore residuo.

## 5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

### **AVVERTENZA!**




Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



### 5.1 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.

#### 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 non **P** compare.

3. Premere  /  sul timer anteriore per impostare il livello di potenza.

4. Premere  per uscire.

#### **Livelli di potenza**

Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".

### **ATTENZIONE!**

Assicurarsi che la potenza selezionata sia idonea ai fusibili installati nell'impianto domestico.


- 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

## 6. UTILIZZO QUOTIDIANO

### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 6.1 Attivazione e disattivazione

Tenere premuto  per attivare o disattivare il piano di cottura.

### 6.2 Rilevamento pentole

Questa funzione indica la presenza di pentole sul piano cottura e disattiva le zone di cottura

se non vengono rilevate pentole durante una sessione di cottura.

Se si posizionano le pentole su una zona di cottura prima di selezionare un'impostazione di calore, la spia sopra lo 0 sulla barra di controllo si illuminerà.

Se si rimuove la pentola da una zona di cottura attivata e la si mette temporaneamente da parte, le spie sopra la barra di controllo corrispondente iniziano a lampeggiare. Se non si rimette la pentola sulla zona di cottura attivata entro 120 secondi, la zona di cottura si disattiva automaticamente.

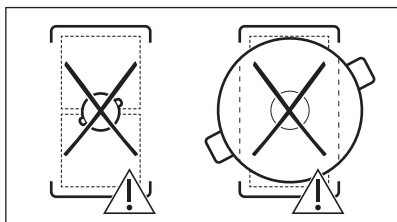
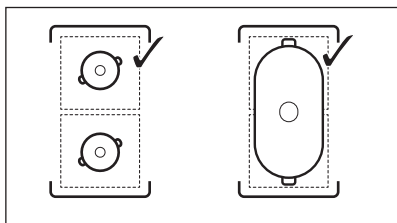


Per riprendere la cottura, assicurarsi di rimettere le pentole sulle zone di cottura entro il tempo indicato.

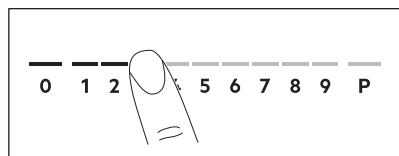
### 6.3 Utilizzo delle zone di cottura

Posizionare le pentole al centro della zona selezionata. Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alla dimensione del fondo della pentola.

È possibile utilizzare una pentola grande collocata su due zone di cottura contemporaneamente utilizzando la funzione Bridge. I tegami devono coprire le parti centrali delle due aree ma non andare oltre la zona contrassegnata. Se le pentole si trovano fra i due centri, non sarà attivata la funzione Bridge.



### 6.4 Impostazione di calore



1. Premere il livello di calore desiderato sulla barra dei comandi.

Le spie sopra la barra di controllo vengono visualizzate fino al livello di calore selezionato.

2. Per disattivare una zona di cottura, premere 0.

### 6.5 PowerBoost

Questa funzione aumenta la potenza fornita alle zone di cottura a induzione. Questa funzione si può attivare per la zona di cottura a induzione soltanto per un intervallo di tempo limitato. Al termine di questo intervallo, la zona di cottura a induzione passa automaticamente al livello di potenza massimo impostato.



Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".

**Per attivare la funzione per una zona di cottura:** sfiorare **P**.

**Per disattivare la funzione,** modificare il livello di potenza.

### 6.6 OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli)

#### **AVVERTENZA!**

Se la spia è accesa, il calore residuo può causare ustioni.

Le zone di cottura a induzione generano il calore richiesto per la cottura direttamente sul fondo della pentola. Il piano in vetroceramica viene riscaldato dal calore delle pentole.

Le spie compaiono quando una zona di cottura è calda. Mostrano il livello del calore residuo per le zone di cottura attualmente in uso:

- Continua la cottura

- Mantieni caldo

- Calore residuo.

La spia può anche comparire:

- per le zone di cottura vicine, anche se non vengono utilizzate,
- quando si collocano pentole calde sulla zona di cottura fredda,
- quando il piano cottura è disattivato ma la zona di cottura è ancora calda.





La spia scompare quando la zona di cottura si è raffreddata.




## 6.7 Opzioni timer



### Timer

Usare questa funzione per indicare quanto a lungo dovrebbe funzionare una zona di cottura durante una sessione di cottura singola.

Per prima cosa impostare il livello di calore per la zona di cottura selezionata, quindi impostare la funzione.

1. Premere . 00 compare sul display del timer.
2. Premere  o  per impostare il tempo (00-99 minuti).
3. Premere  per avviare il timer o attendere 3 secondi. Il timer inizia il conto alla rovescia.




**Per modificare l'ora:** selezionare la zona di cottura con , quindi premere  o .



**Per disattivare la funzione:** selezionare la zona di cottura con , quindi premere . Il tempo restante verrà azzerato.

Il timer termina il conto alla rovescia, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia. La zona di cottura viene disattivata. Premere un'icona qualsiasi per interrompere il segnale e il lampeggiamento.

### Contaminuti

Si può utilizzare questa funzione quando il piano di cottura è attivo ma le zone di cottura non sono in funzione. Il livello di calore mostra 00.

1. Premere .
2. Premere  o  per impostare l'ora. Il timer termina il conto alla rovescia, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia. Premere un'icona qualsiasi per interrompere il segnale e il lampeggiamento.

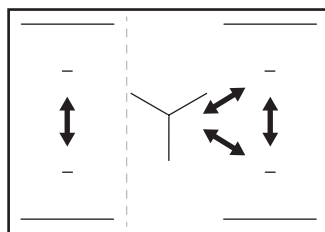
**Per disattivare la funzione:** premere  e . Il tempo rimanente verrà azzerato.

## 6.8 Gestione energia

Se sono attive più zone e la potenza consumata supera la limitazione dell'alimentazione, questa funzione distribuisce la potenza disponibile tra tutte le zone di cottura (collegate alla stessa fase). Il piano cottura controlla le impostazioni di calore per proteggere i fusibili dell'impianto domestico.

- Le zone di cottura sono raggruppate in base alla posizione e al numero delle fasi del piano cottura. Ogni fase ha un carico massimo di elettricità. Se il piano cottura raggiunge il limite della potenza massima disponibile entro la monofase, la potenza delle zone di cottura si riduce automaticamente.
- L'impostazione di calore della prima zona di cottura selezionata ha sempre la priorità. La potenza residua sarà suddivisa tra le altre zone di cottura in base all'ordine di selezione.
- Per le zone di cottura a potenza ridotta, la barra di controllo lampeggia e mostra le impostazioni di calore massime.
- Attendere che il display smetta di lampeggiare o ridurre l'impostazione di calore della zona di cottura selezionata per ultima. Le zone di cottura continueranno a funzionare con l'impostazione di calore ridotto. Se necessario, modificare manualmente le impostazioni di calore delle zone di cottura.

Fare riferimento alla figura per le possibili combinazioni in cui la potenza può essere distribuita tra le zone di cottura.



## 6.9 SenseFry



Questa funzione consente di impostare un livello di calore appropriato per friggere gli alimenti. Il piano cottura mantiene la temperatura durante la cottura. È possibile scegliere uno dei tre SenseFry livelli: basso (2), medio (5), alto (8). Una volta impostato il livello di calore, non è necessaria alcuna regolazione manuale della temperatura.

### **ATTENZIONE!**


Utilizzare solo pentole fredde.  
Non lasciare il piano cottura incustodito, mentre la funzione è attiva.

1. Posizionare una padella senza olio/grasso su una delle zone di cottura fredde sul lato sinistro. È possibile utilizzare una singola zona di cottura o collegare entrambe le zone utilizzando Bridge.

Se si posiziona una pentola su una sola zona di cottura, la funzione si avvia automaticamente.



2. Sforare  per attivare il piano cottura.
3. Sforare nuovamente  per attivare la funzione.


Si accende la spia sopra al simbolo . Per impostazione predefinita, il livello di potenza è impostato su 2.

4. Selezionare un livello di frittura premendo  ripetutamente.

Compare una spia lampeggiante al di sopra del livello selezionato per ogni zona di cottura su cui al momento è possibile usare la funzione.

5. Sforare un punto qualsiasi del cursore della zona di cottura scelta.  
È possibile regolare il livello SenseFry premendo uno dei livelli di calore corrispondenti, come illustrato nella tabella seguente.

Livello di potenza SenseFry	Livelli di calore
 Basso	2
 Medio	5

Livello di potenza SenseFry	Livelli di calore
 Alto	8

La funzione si avvia.


Una volta avviata la funzione, si attivano le spie sopra il cursore e l'animazione inizia a funzionare.



Se non si posiziona una pentola su nessuna delle zone di cottura entro 5 secondi, la funzione si disattiva automaticamente.

6. Impostare una funzione timer, se necessario.

Quando la padella raggiunge la temperatura desiderata, viene emesso un segnale acustico. Ora puoi inserire olio e cibo nella padella.

Per interrompere la funzione premere 0 sulla barra di controllo o premere .

Se si imposta un Timer su una delle zone di cottura e il tempo impostato scade prima che venga raggiunta la temperatura desiderata, la funzione si disattiva automaticamente.

Consigli e suggerimenti:

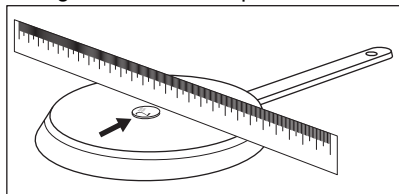
- Sarà possibile modificare il livello di calore predefinito, se necessario.
- Per pezzi spessi di cibo o patate crude, utilizzare un coperchio durante i primi 10 minuti di frittura.
- Il riscaldamento di pentole pesanti e/o grandi può richiedere più tempo.
- Con le padelle laminate usare un livello di potenza basso, per evitare che si surriscaldino danneggiandosi.
- Non utilizzare pentole smaltate sottili. Può essere surriscaldato e danneggiato.

## Pentole idonee per la funzione SenseFry

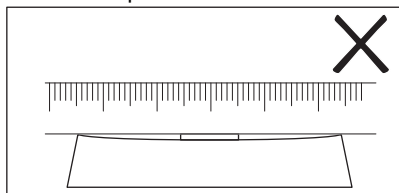
Usare solo padelle dal fondo piatto. Per verificare se la padella è corretta:

1. Rivoltare la pentola.
2. mettere una riga sul fondo della padella.

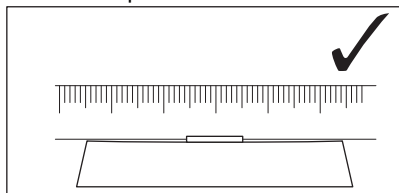
3. Provare a mettere una moneta da 1, 2 o 5 centesimi di euro (o qualsiasi moneta con uno spessore simile, circa 1,7 mm) tra la riga e il fondo della padella.



- a. La pentola non è idonea se è possibile inserire la moneta tra la riga e la pentola.



- b. La pentola è idonea se non è possibile inserire la moneta tra la riga e la pentola.



## 6.10 SenseBoil®

La funzione regola automaticamente la temperatura dell'acqua in modo che non vada in ebollizione in modo eccessivo quando raggiunge il punto di ebollizione.



Qualora vi sia del calore residuo (E/E/□) sulla zona cottura che si desidera usare, viene emesso un segnale acustico e la funzione non si avvia.  
La funzione non funziona con pentole antiaderenti.

## ⚠ ATTENZIONE!

Non utilizzare la funzione con pentole vuote.  
Non lasciare il piano cottura incustodito, mentre la funzione è attiva.

1. Posizionare le pentole riempite con 1 - 5 l di acqua fredda sulle zone di cottura disponibili per le quali si desidera avviare la funzione.

Se si posiziona una pentola su una sola zona di cottura, la funzione si avvia automaticamente.

2. Sfiurare per attivare il piano cottura.
3. Sfiurare nuovamente per attivare la funzione.

Compare una spia lampeggiante al di sopra di **P** per ogni zona di cottura su cui al momento è possibile usare la funzione.

4. Sfiurare un punto qualsiasi del cursore della zona di cottura scelta.

La funzione si avvia.

Una volta avviata la funzione, si attivano le spie sopra il cursore e l'animazione inizia a funzionare.



Se non si posiziona una pentola su nessuna delle zone di cottura entro 5 secondi, la funzione si disattiva automaticamente.

Quando la funzione rileva il punto di ebollizione, il piano cottura emette un segnale acustico e il livello di calore passa automaticamente a un livello di sobbollimento predefinito.

Per disattivare la funzione prima che sia stato raggiunto il punto di ebollizione, sfiorare o 0.

Per disattivare la funzione dopo aver raggiunto il punto di ebollizione, sfiorare il cursore e regolare manualmente il livello di calore.

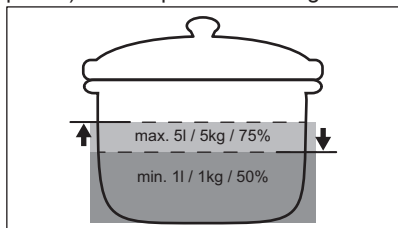
Se si attiva Sospendi o si rimuove la pentola, la funzione si disattiva.

Se si imposta un Timer su una delle zone di cottura e il tempo impostato scade prima che

venga raggiunto il punto di ebollizione, la funzione si disattiva automaticamente.

Consigli e suggerimenti:

- la funzione è ideale per far bollire l'acqua e cuocere le patate.
- La funzione potrebbe non operare correttamente per bollitori dell'acqua e caffettiere moka.
- Riempire fra metà e tre quarti la pentola con acqua fredda, lasciando vuoti 4 cm dal bordo della pentola. Non usare meno di 1 l o più di 5 l di acqua. Verificare che il peso totale dell'acqua (o dell'acqua e delle patate) sia compreso fra 1-5 kg.



- Per ottenere risultati ottimali cucinare solo patate intere, non pelate, di dimensioni medie. Verificare di non mettere le patate troppo vicine fra loro.
- Durante la fase di riscaldamento, evitare di mescolare in maniera energica altre pentole e di dedicarsi a processi di cottura paralleli (come la frittura o la bollitura) su altre zone di cottura.
- Evitare di produrre vibrazioni esterne (ad esempio, usando un frullatore o mettendo un cellulare vicino al piano cottura) quando la funzione è operativa.
- A seconda del tipo di alimento e di pentola è possibile regolare il livello di calore dopo aver raggiunto il punto di ebollizione.
- Aggiungere il sale una volta raggiunto il punto di ebollizione.
- Utilizzare un coperchio per risparmiare energia.

## 6.11 Struttura del menu

La tabella mostra la struttura del menu di base.

## Impostazioni utente

Simbolo	Impostazione	Opzioni possibili
b	Suono	In data / Spento (--)
P	Limitazione potenza	15 - 72
H	Modalità cappa	0 - 6
E	Cronologia allarmi/errori	L'elenco degli allarmi/errori recenti.

### Per immettere le impostazioni utente:

tenere premuto per 3 secondi. Quindi tenere premuto . Le impostazioni vengono visualizzate sul timer delle zone di cottura a sinistra.

**Navigazione nel menu:** il menu è costituito dal simbolo di impostazione e da un valore. Il simbolo appare sul timer posteriore e il valore appare sul timer anteriore. 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 .

## OffSound Control

È possibile attivare/disattivare i segnali acustici in Menu > Impostazioni utente.



Fare riferimento a "Struttura del menu".

Anche quando sono disattivati, è possibile udire un segnale acustico quando:

- si sfiora ,
- il valore del timer diminuisce,
- si preme un simbolo inattivo.

## 7. FUNZIONI AGGIUNTIVE

### 7.1 Spegnimento automatico

La funzione disattiva automaticamente il piano cottura se:

- tutte le zone di cottura siano disattivate,
- non eseguire impostazioni del livello di calore o della velocità della ventola dopo l'attivazione del piano cottura,
- È stato versato o appoggiato qualcosa sul pannello dei comandi per più di 10 secondi (una teglia, uno straccio ecc.). Viene emesso un segnale acustico e il piano cottura si disattiva. Rimuovere l'oggetto o pulire il pannello dei comandi.
- Il piano cottura è surriscaldato (ad es. quando si esaurisce l'acqua in ebollizione nella pentola). Lasciare raffreddare la zona di cottura prima di utilizzare nuovamente il piano cottura.
- Non è stata disattivata una zona di cottura o non è stato modificato il livello di potenza. Dopo un po' di tempo, il piano cottura si disattiva.

**Rapporto tra impostazione di calore e il tempo dopo cui l'apparecchiatura si disattiva:**

Impostazione di calore	Il piano cottura si disattiva dopo
1 - 2	6 ore
3 - 4	5 ore
5	4 ore
6 - 9	1,5 ore



Quando si usa SenseFry il piano cottura si disattiva dopo 1.5 ore.

### 7.2 Sospendi

Questa funzione pone tutte le zone di cottura accese sull'impostazione di calore più basso.

Quando la funzione è attiva, è possibile utilizzare e . Tutti gli altri simboli sui pannelli di controllo sono bloccati.

La funzione non interrompe le funzioni del timer.

**1. Per attivare la funzione:** premere . Il livello di calore viene ridotto a 1.

**2. Per disattivare la funzione:** premere . La precedente impostazione di calore appare.

### 7.3 Blocco

È possibile bloccare il pannello dei comandi mentre il piano cottura è in funzione. Impedisce una modifica accidentale delle impostazioni del livello di calore.

Impostare prima il livello di calore.

**Per attivare la funzione:** premere .

**Per disattivare la funzione:** premere di nuovo .



La funzione si disattiva quando si disattiva il piano cottura.

### 7.4 Dispositivo di sicurezza bambini

Questa funzione impedisce il funzionamento accidentale del piano cottura.


**Per attivare la funzione:** premere . Non eseguire alcuna impostazione del livello di calore. Tenere premuto per tre secondi, finché non compare la spia sopra il simbolo. Disattivare il piano cottura con .



La funzione resta attiva quando si disattiva il piano cottura. La spia sopra è accesa.

**Per disattivare la funzione:** premere . Non eseguire alcuna impostazione del livello di calore. Tenere premuto per 3 secondi, finché la spia sopra il simbolo non si spegne. Disattivare il piano cottura con .

**Cottura con la funzione attivata:** premere , quindi premere per tre secondi, fino a quando la spia sopra il simbolo non si spegne. È possibile mettere in funzione il

piano cottura. Quando si disattiva il piano cottura con  la funzione si riattiva.



## 7.5 Bridge




La funzione opera quando la pentola copre il centro delle due zone. Per maggiori informazioni sul corretto posizionamento delle pentole fare riferimento a "Usò delle zone di cottura". La funzione non funziona, mentre SenseBoil® è in funzione.

Questa funzione collega due zone di cottura, rendendole così utilizzabili come una sola.

Innanzitutto, impostare il livello di calore di una delle zone di cottura.

**Per attivare la funzione per le zone di cottura sul lato sinistro/destro:** sfiorare  / . Per impostare o modificare il livello di calore, sfiorare uno dei sensori di controllo sul lato sinistro/destro.

**Per disattivare la funzione:** sfiorare  / . Le zone di cottura funzionano in modo indipendente.

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

Si tratta di una funzione automatica avanzata che collega il piano cottura ad una cappa speciale. Sia il piano cottura che la cappa dispongono di un comunicatore di segnale a infrarossi. La velocità della ventola viene definita automaticamente sulla base delle impostazioni della modalità e della temperatura della pentola più calda sul piano cottura. È anche possibile mettere in funzione la ventola usando il piano cottura manualmente.



All'origine il sistema remoto è disattivato per la maggior parte della cappe. Attivarlo prima di utilizzare la funzione. Per maggiori informazioni fare riferimento al manuale per l'utente della cappa.

### Funzionamento automatico della funzione

Per azionare la funzione automaticamente, impostare la modalità automatica su H1 – H6. Il piano cottura è impostato originariamente su H5. La cappa reagisce ogni volta che si aziona il piano cottura. Il pianto di cottura rileva automaticamente la temperatura delle pentole e regola la velocità della ventola.

### Modalità automatiche





	Luce automatica	Bollitura <sup>1)</sup>	Frittura <sup>2)</sup>
H0	Off	Off	Off
H1	On	Off	Off
H2 <sup>3)</sup>	On	Velocità ventola 1	Velocità ventola 1
H3	On	Off	Velocità ventola 1
H4	On	Velocità ventola 1	Velocità ventola 1
H5	On	Velocità ventola 1	Velocità ventola 2
H6	On	Velocità ventola 2	Velocità ventola 3

**1)** Il piano cottura rileva il processo di ebollizione e attiva la velocità della ventola in base alla modalità automatica.

**2)** Il piano cottura rileva il processo di frittura e attiva la velocità della ventola in base alla modalità automatica.

**3)** Questa modalità attiva la ventola e la luce e non è collegata alla temperatura.

### Modifica della modalità automatica

1. Disattivare il piano cottura.
2. Tenere premuto  per 3 secondi. Il display si accende e si spegne.
3. Tenere premuto  per 3 secondi.
4. Premere  alcune volte finché non si accende H.
5. Premere  del timer per selezionare una modalità automatica.







Per mettere in funzione la cappa direttamente sul pannello della cappa, disattivare la modalità automatica della funzione.



Quando si termina la cottura e si disattiva il piano cottura, la ventola della cappa potrebbe ancora funzionare per un certo periodo di tempo. Trascorso questo tempo, il sistema disattiva la ventola automaticamente ed evita l'attivazione accidentale della stessa per i 30 secondi successivi.

### Funzionamento manuale della velocità della ventola

È anche possibile attivare la funzione manualmente. Per farlo, premere  quando il piano cottura è attivo. Questo disattiva il funzionamento automatico della funzione e consente di modificare la velocità della ventola manualmente. Quando si preme  la velocità della ventola aumenta di un livello. Quando si raggiunge un livello elevato e si

preme nuovamente  la velocità della ventola viene impostata sullo 0 e ciò disattiva la ventola della cappa. Per riattivare la ventola con la velocità 1 premere .



Per attivare il funzionamento automatico della funzione, disattivare il piano cottura e riattivarlo.

### Attivazione della luce

È possibile impostare il piano cottura per attivare la luce automaticamente ogni volta che si attiva il piano cottura. Per farlo impostare la modalità automatica a H1 – H6.



La luce sulla cappa si disattiva 2 minuti dopo la disattivazione del piano cottura.

## 8. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 8.1 Stoviglie



Per le zone di cottura a induzione, il calore si crea molto rapidamente nelle pentole grazie a un forte campo elettromagnetico.

Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole idonee.

- Per evitare il surriscaldamento e migliorare le prestazioni delle zone, le pentole devono essere il più spesse e piatte possibile.
- Per la funzione SenseFry utilizzare solo padelle con il fondo piatto.
- Verificare che le basi della pentola siano pulite e asciutte prima di collocarle sulla superficie del piano cottura.
- Fare sempre attenzione a non far scorrere o sfregare le pentole sui bordi e sugli angoli del vetro, in quanto potrebbero

scheggiarsi o si potrebbe danneggiare la superficie del vetro.

### Materiale delle pentole

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

### Una pentola è adatta per un piano di cottura a induzione se:

- l'acqua raggiunge velocemente l'ebollizione su una zona di cottura a induzione impostata sul livello di cottura massimo.
- una calamita si attacca al fondo della pentola.

### Dimensioni delle pentole

- Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alla dimensione del fondo della pentola.
- L'efficienza della zona di cottura dipende dal diametro delle stoviglie. Una pentola con un diametro inferiore alla zona più piccola riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura.



- Per motivi di sicurezza e risultati di cottura ottimali, non utilizzare pentole di dimensioni maggiori rispetto a quelle indicate nelle "Specifiche delle zone di cottura". Evitare di tenere le pentole vicino al pannello dei comandi durante la sessione di cottura. Ciò potrebbe influire sul funzionamento del pannello dei comandi o attivare accidentalmente le funzioni piastra.



Vedere la sezione "Dati tecnici".

## 8.2 Rumore durante il funzionamento

### Se riesci a sentire:

- crepitio: si stanno utilizzando pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- fischio: si stanno utilizzando la zona di cottura a livelli di potenza elevati con pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- ronzio: si stanno utilizzando livelli di potenza elevati.
- scatto: si verifica un'accensione elettrica.

- sibilo, ronzio: la ventola funziona.

**I rumori descritti sono normali e non sono indicano un guasto dell'apparecchiatura.**

## 8.3 Öko Timer (Timer Eco)

Per risparmiare energia, il riscaldatore della zona di cottura si disattiva prima che il timer per il conto alla rovescia emetta un segnale acustico. La differenza nel tempo di funzionamento dipende dal livello di potenza e dalla durata dell'utilizzo dell'apparecchiatura.

## 8.4 Guida semplificata per la cottura

La correlazione tra il livello di potenza e il consumo di energia della zona di cottura non è regolare. L'aumento del livello di potenza non è proporzionale all'aumento del consumo di energia. Ciò significa che una zona di cottura con un livello di potenza medio impiega meno della metà della propria energia.



I dati riportati nella tabella sono puramente indicativi.

Impostazione di calore	Utilizzare per:	Tempo (min)	Suggerimenti
1	Tenere in caldo le pietanze cotte.	se necessario	Mettere un coperchio sulla pentola.
1 - 2	Salsa olandese; fondere: burro, cioccolato, gelatina.	5 - 25	Mescolare di tanto in tanto.
2	Solidificare: omelette morbide, uova al forno.	10 - 40	Cuocere con un coperchio.
2 - 3	Sbollire riso e piatti a base di latte, riscaldamento di pietanze pronte.	25 - 50	Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare a metà del processo i preparati a base di latte.
3 - 4	Cuoci lentamente verdure, pesce, carne.	20 - 45	Aggiungere qualche cucchiaino di acqua. Controllare la quantità di acqua durante il processo.
4 - 5	Patate al vapore e altre verdure.	20 - 60	Coprire il fondo della pentola con 1-2 cm di acqua. Controllare il livello dell'acqua durante il processo. Tenere il coperchio sulla pentola.
4 - 5	Cucinare grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe.	60 - 150	Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti.

Impostazione di calore	Utilizzare per:	Tempo (min)	Suggerimenti
6 - 7	Frittura delicata: scaloppine, cordon bleu di vitello, costolette, polpette, salsicce, fegato, roux, uova, frittelle, ciambelle.	se necessario	Capovolgere quando necessario.
7 - 8	Frittura, sformato di patate, lombate, bistecche.	5 - 15	Capovolgere quando necessario.
9	Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.		
<b>P</b>	Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. PowerBoost è attivato.		








## 8.5 Consigli e suggerimenti per la finzione SenseFry

I dati nella tabella mostrano esempi di alimenti per ciascun livello SenseFry. La quantità, lo spessore, la qualità e la temperatura (ad es. congelamento) del cibo da friggere in padella influenzano il livello SenseFry impostato. Scegliere il livello di

impostazione del calore in base al tipo di cibo, alle proprie preferenze di cottura e alle pentole usate.



I dati riportati nella tabella sono puramente indicativi.

Cibo		Livello SenseFry
Uova	Omelette, uova fritte	 Basso
	Uova strapazzate	 Medio
Pesce	Filetto di pesce, bastoncini di pesce, frutti di mare	 Medio
Carne	Hamburger, polpette, cotolette, petto di pollo, petto di tacchino, scaloppine, filetto, bistecca (cottura media/ben cotta), salsicce fritte	 Medio
	Bistecca (al sangue), carne tritata	 Alto
Verdure	Patate fritte (crude)	 Basso
	Frittelle di patate, verdure	 Medio

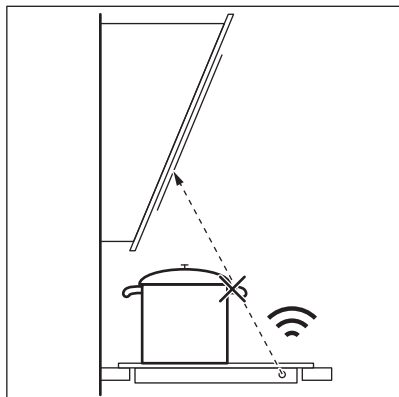
## 8.6 Consigli e suggerimenti per Hob<sup>2</sup>Hood

Quando si aziona il piano cottura con la funzione:

- Proteggere il pannello della cappa dalla luce diretta del sole.
- Non installare luci alogene sul pannello della cappa.


- Non coprire il pannello di controllo del piano cottura.
- Non interrompere il segnale tra il piano di cottura e la cappa (ad esempio con la mano, il manico di una pentola o una pentola alta). Vedere l'immagine.

**La cappa raffigurata di seguito è a puro titolo illustrativo.**



Altri dispositivi controllati in modalità remota potrebbero bloccare il segnale. Non usare apparecchiature di questo tipo in prossimità del piano cottura mentre Hob<sup>2</sup>Hood è acceso.

### Cappe da cucina con la Hob<sup>2</sup>Hood funzione

Per trovare l'intera gamma di cappe per cucina che dispongono di questa funzione, consultare il nostro sito web per consumatori. Le cappe da cucina AEG compatibili con questa funzione presentano il simbolo .

## 9. MANUTENZIONE E PULIZIA

### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 9.1 Informazioni generali

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.
- Graffi o macchie scure sulla superficie non hanno alcun effetto sul funzionamento del piano cottura.
- Usare un prodotto di pulizia adatto alla superficie del piano cottura.
- Utilizzare sempre un raschietto consigliato per i piani cottura con superficie in vetro. Utilizzare il raschietto solo come strumento aggiuntivo per pulire il vetro dopo la procedura di pulizia standard.

### AVVERTENZA!

Non utilizzare coltelli o altri strumenti metallici affilati per pulire la superficie in vetro.

### 9.2 Pulizia della piano cottura



- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, sale, zucchero e alimenti contenenti zucchero, in caso contrario la sporcizia potrebbe causare danni al piano cottura. Attenzione a evitare le ustioni. Appoggiare lo speciale raschietto sulla superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.
- **Quando il piano cottura è sufficientemente freddo, rimuovere:** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Pulire il piano cottura con un panno umido e un detergente non abrasivo. Dopo la pulizia asciugare il piano di cottura con un panno morbido.
- **Togliere macchie opalescenti:** usare una soluzione di acqua con aceto e pulire la superficie in vetro con un panno.










## 10. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 10.1 Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Soluzione
Non è possibile attivare il piano cottura o metterlo in funzione.	Il piano cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che il piano cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica.
	È saltato il fusibile.	Verificare che il fusibile sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a saltare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
	Non è stato impostato il livello di calore entro 60 secondi.	Attivare di nuovo il piano cottura e impostare il livello di calore in meno di 60 secondi.
	Sono stati toccati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.	Toccare solo un tasto sensore.
	Sospendi è in funzione.	Fare riferimento a "Sospensione".
	C'è acqua o macchie di grasso sul pannello dei comandi.	Pulire il pannello dei comandi.
Si sente un bip costante.	Il collegamento elettrico non è corretto.	Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione.
Non è possibile impostare il livello di calore massimo per una delle zone di cottura. Non è possibile attivare una delle zone di cottura.	Le altre zone consumano la potenza massima disponibile. Il piano cottura funziona alla perfezione.	Ridurre il calore delle altre zone di cottura collegate alla stessa fase. Fare riferimento al paragrafo "Gestione energia".
Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si spegne. Quando il piano cottura è acceso viene emesso un segnale acustico.	È stato appoggiato qualcosa su uno o più tasti sensore.	Rimuovere l'oggetto dai tasti sensore.
Il piano di cottura si disattiva.	È stato appoggiato qualcosa sul tasto sensore  .	Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore.
L'indicatore di calore residuo non si accende.	La zona non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo, oppure il sensore è danneggiato.	Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, rivolgersi a un Centro di assistenza autorizzato.
	Si usa una pentola molto alta che blocca il segnale.	Usare una pentola più piccola, cambiare zona cottura o azionare la cappa manualmente.
Il pannello dei comandi diventa caldo al tocco.	La pentola è troppo grande o troppo vicina al pannello di controllo.	Se possibile, collocare le pentole grandi sulle zone posteriori.
Assenza di suono quando si toccano i tasti sensore del pannello.	I segnali acustici sono disattivati.	Attivare i segnali acustici. Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
La spia sopra al simbolo  si accende.	Dispositivo di sicurezza bambini o Blocco funziona.	Fare riferimento a "Dispositivo di sicurezza per bambini" e "Blocco".

Problema	Causa possibile	Soluzione
La barra dei comandi lampeggia.	Non ci sono pentole sulla zona oppure la zona non è completamente coperta.	Mettere le pentole sulla zona in modo tale che coprano completamente la zona di cottura.
	Le pentole non sono adatte.	Utilizzare pentole adatte per piani cottura a induzione. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti".
	Il diametro del fondo delle pentole è troppo piccolo per la zona.	Utilizzare pentole con dimensioni corrette. Vedere la sezione "Dati tecnici".
 e  compaiono contemporaneamente.	La potenza è troppo bassa a causa di pentole non adatte oppure per la presenza di una pentola vuota.	Usare il tipo di pentola adeguata. Fare riferimento al capitolo "Consigli e suggerimenti" e "Dati tecnici". Non attivare le zone su cui è presente un tegame vuoto.
 e  compaiono contemporaneamente.	La pentola è vuota o contiene liquidi che non siano acqua oppure olio.	Evitare di usare la funzione con liquidi diversi da acqua.
 e  compaiono contemporaneamente.	C'è troppa acqua o troppa poca acqua nella pentola. Sono stati bolliti alimenti diversi rispetto ad acqua e patate. Il punto di ebollizione è stato spostato nel tempo e SenseBoil® non è in grado di funzionare in modo corretto.	Bollire solo acqua e patate con l'uso di SenseBoil®. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti".
Se si sente un bip, le spie sopra  lampeggiano e SenseBoil® non si avvia.	Nessuna delle zone di cottura è pronta per essere utilizzata con SenseBoil®. Sulle zone di cottura, che si vuole scegliere, è presente del calore residuo o ancora in uso.	Completare le attività di cottura precedenti e scegliere una zona cottura libera senza calore residuo.
 e un numero si accendono.	C'è un errore nel piano di cottura.	Spegnere e riaccendere il piano cottura dopo 30 secondi. Se  si accende nuovamente, scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Dopo 30 secondi, collegare nuovamente il piano cottura. In caso di ricomparsa dell'anomalia, rivolgersi a un Centro di assistenza autorizzato.

## 10.2 Qualora non sia possibile trovare una soluzione...

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato. Fornire i dati riportati sulla targhetta identificativa. Assicurarsi che il piano cottura sia stato messo in funzione

correttamente. In caso contrario, anche durante il periodo di garanzia, l'intervento di assistenza da parte di un tecnico dell'assistenza o del rivenditore non sarà gratuito. Le informazioni sul periodo di garanzia e i Centri di Assistenza Autorizzati sono contenute nel libretto di garanzia.

## 11. DATI TECNICI

### 11.1 Targhetta identificativa

Modello NIK85M30FB  
Tipo 62 D5A 01 AA  
Induzione 7.35 kW  
Numero di serie .....  
AEG

PNC 949 598 063 00  
220 - 240 V /400 V 2N, 50 Hz  
Prodotto in: Germania  
7.35 kW



### 11.2 Specifiche delle zone di cottura

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 - 210
Posteriore sinistra	2300	3200	10	125 - 210
Parte posteriore centrale	2300	3200	10	125 - 210
Anteriore destra	2300	3200	10	125 - 210
Posteriore destra	2300	3200	10	125 - 210

La potenza delle zone di cottura può differire in alcune piccole gamme dai dati presenti in tabella. Cambia con il materiale e le dimensioni delle pentole.

Per risultati di cottura ottimali, utilizzare pentole con un diametro non superiore a quello riportato in tabella.

## 12. EFFICIENZA ENERGETICA

### 12.1 Informazioni sul prodotto

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

IEC / EN 60350-2 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani cottura - Metodi per la misurazione delle prestazioni.


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


### 12.2 a risparmio energetico

Si può risparmiare energia durante la cottura di tutti i giorni, se si seguono i suggerimenti riportati di seguito.

- Quando si riscalda l'acqua, usare solo la quantità che serve.
- Se è possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Collocare la pentola direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere gli alimenti caldi o per fonderli.

## 13. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano

il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

## Le damos la bienvenida a AEG. Gracias por elegir nuestro aparato.



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	128
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	131
3. INSTALACIÓN.....	133
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	135
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	137
6. USO DIARIO.....	137
7. FUNCIONES ADICIONALES.....	142
8. CONSEJOS.....	145
9. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	148
10. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	148
11. DATOS TÉCNICOS.....	151
12. EFICACIA ENERGÉTICA.....	151
13. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	152

## 1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

### 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las



personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

## **1.2 Instrucciones generales de seguridad**

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- El humo es una indicación de sobrecalentamiento. No utilizar nunca agua para apagar el fuego de cocción. Apagar el aparato y cubrir las llamas del aparato con una manta ignífuga o una tapa.
- **ADVERTENCIA:** El aparato no se debe alimentar a través de un dispositivo de conmutación externo, como un

temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por un servicio público.

- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe hacerse bajo supervisión (incluso las funciones de cocción automática). El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse demasiado.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la resistencia con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- Si la superficie de vitrocerámica/cristal está agrietada, apague el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un servicio autorizado o personas cualificadas de manera similar para evitar un peligro.
- **ADVERTENCIA:** Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación

#### **ADVERTENCIA!**

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

#### **ADVERTENCIA!**

Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- Proteja las superficies cortadas del armario con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Cada aparato tiene ventiladores de refrigeración en la base.
- Si el aparato se instala sobre un cajón:
  - No guarde objetos pequeños u hojas de papel que puedan ser absorbidos, porque podrían dañar los ventiladores o perjudicar el sistema de refrigeración.
  - Mantenga una distancia mínima de 2 cm entre la base del aparato y los objetos guardados en el cajón.
- Retire los paneles separadores instalados en el armario por debajo del aparato.

### 2.2 Conexión eléctrica

#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente.
- Utilice el cable de alimentación de red correcto.
- No deje que el cable de alimentación eléctrica se enrede.
- Asegúrese de que haya instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Utilice la abrazadera de alivio de tensión del cable.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a una toma.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no dañar el enchufe de red (en su caso) ni el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico autorizado para cambiar un cable de alimentación dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.

- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Si aparece el código E3 en la pantalla, desconecte inmediatamente la placa de cocción y compruebe si la conexión eléctrica y la tensión de red son las correctas.

### 2.3 Uso

#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Retire todo el embalaje, el etiquetado y la película protectora (si procede) antes del primer uso.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden calentarse.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato de la toma de corriente. Esto debe hacerse para evitar descargas eléctricas.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, puede saltar.

- No ponga papel de aluminio ni otros materiales entre la superficie de cocción y el utensilio de cocina, a menos que el fabricante de este aparato indique lo contrario.
- Utilice únicamente en este aparato accesorios recomendados por el fabricante.

#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendio y explosión.

- Las grasas y el aceite pueden liberar vapores inflamables al calentarse. Mantenga cualquier llama u objeto caliente alejado de grasas y aceites cuando los use para cocinar.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones espontáneas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar fuego a menor temperatura que el aceite que se usa por primera vez.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.

#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de daños en el aparato.

- No coloque utensilios de cocina calientes sobre el panel de control.
- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de cristal de la placa de cocción.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Tenga cuidado de no dejar caer objetos ni utensilios de cocina sobre el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción con utensilios de cocina vacíos ni sin utensilios de cocina.
- Los utensilios de cocina de hierro fundido que tengan la base dañada pueden causar arañazos en el vidrio o la cerámica de vidrio. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

## 2.4 Cuidado y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo
- No utilice agua pulverizada ni vapor para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal, a menos que se indique lo contrario.

## 2.5 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.
- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por

separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

## 2.6 Eliminación

### **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

# 3. INSTALACIÓN

### **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 3.1 Antes de la instalación

Antes de instalar la placa de cocción, anote la información siguiente de la placa de características. La placa de características está situada en la parte inferior de la placa de cocción.

Número de serie .....

## 3.2 Placas empotradas

Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben utilizarse una vez encastradas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

## 3.3 Cable de conexión

- La placa se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice un cable tipo: H05V2V2-F

que soporta una temperatura de 90 °C o más. Cada conductor del cable debe tener una sección transversal mínima de acuerdo con la tabla siguiente. Póngase en contacto con el servicio técnico local. El cable de conexión solo debe sustituirlo un electricista cualificado.

### **ADVERTENCIA!**

Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.

### **PRECAUCIÓN!**

Las conexiones a través de enchufes de contacto están prohibidos.

### **PRECAUCIÓN!**

No taladrar ni soldar los extremos del cable. Está prohibido.

### **PRECAUCIÓN!**

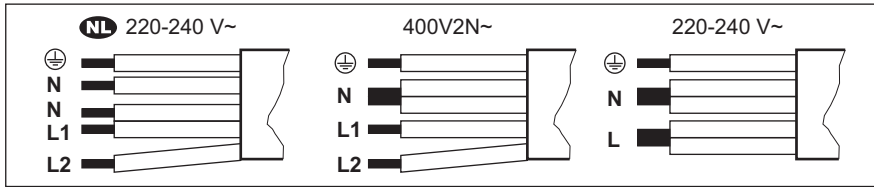
No conectes el cable sin el manguito del extremo del cable.

### Conexión monofásica

1. Retire el manguito del extremo del cable de los conductores negro, marrón y azul.
2. Retire parte de la cubierta de los extremos de los conductores marrón, negro y azul.
3. Conecte los extremos de los cables negro y marrón.
4. Coloque un manguito nuevo en cada extremo del cable (se necesita una herramienta especial).
5. Conecte los extremos de los dos conductores azules.
6. Coloque un manguito nuevo en cada extremo del cable (se necesita una herramienta especial).

### Conexión bifásica

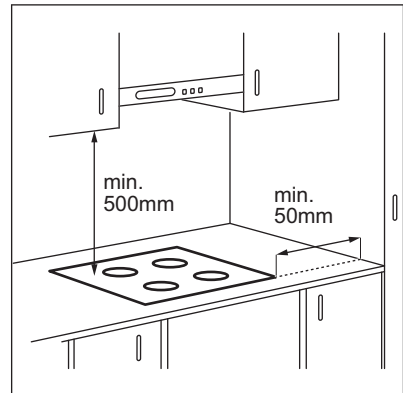
1. Retire el manguito del extremo del cable de los conductores azules.
2. Retire parte de la cubierta de los extremos del cable azul.
3. Conecte los extremos de los dos conductores azules.
4. Coloque un manguito nuevo en el extremo compartido del cable (se necesita una herramienta especial).



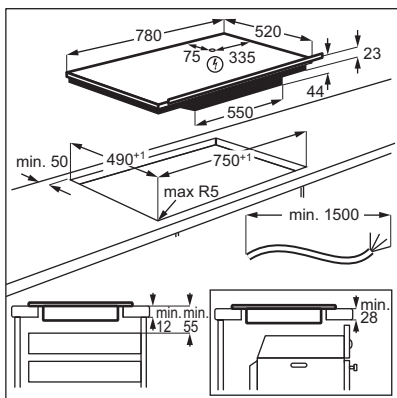
<b>NL</b> 220 - 240 V~	<b>Conexión bifásica: 400 V2N~</b>		<b>Conexión monofásica: 220 - 240 V~</b>	
<b>5x1,5 mm<sup>2</sup></b>	<b>5x1,5 mm<sup>2</sup> o 4x2,5 mm<sup>2</sup></b>		<b>5x1,5 mm<sup>2</sup> o 3x4 mm<sup>2</sup></b>	
Verde - amarillo	Verde - amarillo	Verde - amarillo	Verde - amarillo	Verde - amarillo
N Azul y azul	N Azul y azul	N Azul y azul	N Azul y azul	N Azul y azul
L1 Negro	L1 Negro	L1 Negro	L Negro y marrón	L Negro y marrón
L2 Marrón	L2 Marrón	L2 Marrón		

### 3.4 Montaje

Si instala la placa debajo de una campana, consulte las instrucciones de instalación de la campana para ver la distancia mínima entre los aparatos.



Si el aparato se instala sobre un cajón, la ventilación de la placa puede calentar el contenido del cajón durante el proceso de cocción.



Para encontrar el tutorial de vídeo "Cómo instalar la placa de inducción AEG - Instalación en encimera", escriba el nombre completo indicado en el gráfico siguiente.

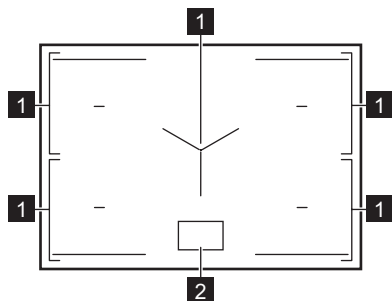


How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation



## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 4.1 Disposición de las zonas de cocción

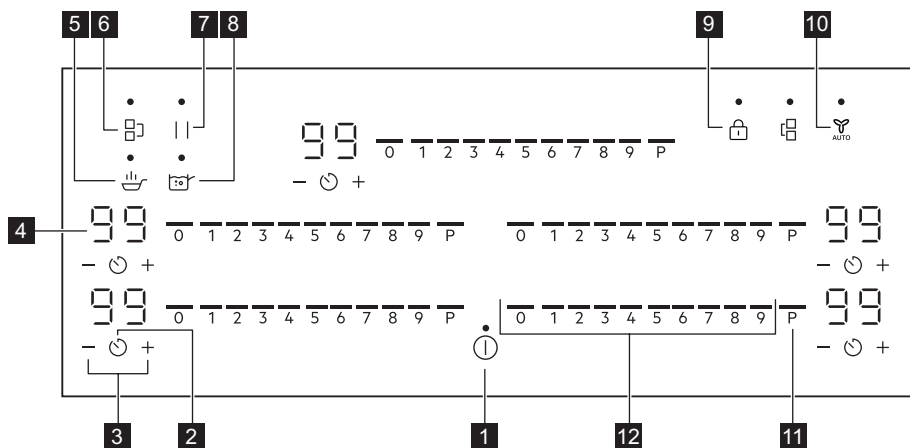


- 1** Zona de cocción por inducción
- 2** Panel de control



Para información detallada sobre los tamaños de las zonas de cocción, consulte "Datos técnicos".

## 4.2 Disposición del panel de control



Utilice el aparato con los sensores. Las pantallas, indicadores y señales acústicas indican qué funciones están en funcionamiento.

Sensor	Función	Descripción
1		Encendido / Apagado Para encender y apagar el aparato.
2		Temporizador Para ajustar la función.
3	+ / -	- Para aumentar o disminuir el tiempo.
4	-	Indicador del temporizador Para mostrar la hora en minutos.
5		SenseFry SenseFry. Para freír con niveles de temperatura controlados automáticamente, específicos de varios tipos de alimentos.
6		Bridge Para activar y desactivar la función.
7		Pausa Para activar y desactivar la función.
8		SenseBoil® SenseBoil®. Para ajustar automáticamente la temperatura del agua a fin de que no hierva una vez alcanzado el punto de ebullición.
9		Bloqueo / Dispositivo de seguridad para niños Para bloquear y desbloquear el panel de control.
10		Hob²Hood Para activar y desactivar el modo manual de la función.
11	P	PowerBoost Para activar la función.
12	-	Barra de control Para ajustar la temperatura.



## 4.3 Indicadores de pantalla

Indicador	Descripción
+ dígito	Hay un fallo de funcionamiento.
	OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos): seguir cocinando/mantener caliente/calor residual.

## 5. ANTES DEL PRIMER USO

### **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 5.1 Limitación de energía

Limitación de energía define cuánta energía consume la placa en total, dentro de los límites de los fusibles de la instalación doméstica.

La placa de cocción se ajusta por defecto en su nivel de potencia más alto posible.

#### Para reducir o aumentar el nivel de potencia:

1. Acceda al menú: mantenga pulsado durante 3 segundos. A continuación, pulse y mantenga pulsado .
2. Pulsar en el temporizador frontal hasta que aparezca .
3. Pulsa / en el temporizador frontal para ajustar el nivel de potencia.

4. Pulse para salir.

#### Niveles de potencia

Consulte el capítulo "Datos técnicos".

### **PRECAUCIÓN!**

Asegúrese de que la potencia seleccionada se adapta a los fusibles de la instalación doméstica.

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

## 6. USO DIARIO

### **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Activación y desactivación

Mantenga pulsado para activar o desactivar la placa.

### 6.2 Detección de recipientes

Esta función indica la presencia de utensilios de cocina en la placa y apaga las zonas de

cocción si no se detecta ningún recipiente durante una sesión de cocción.

Si coloca utensilios de cocina en una zona de cocción antes de seleccionar un ajuste de temperatura, aparece el indicador sobre 0 en la barra de control.

Si retira los utensilios de cocina de una zona de cocción encendida y los deja a un lado temporalmente, los indicadores sobre la barra de control correspondiente comenzarán a parpadear. Si no vuelve a poner el recipiente en la zona de cocción encendida,

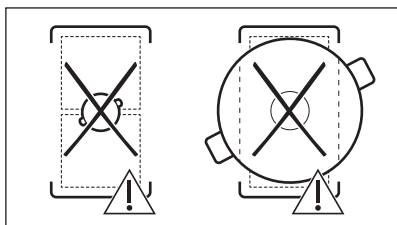
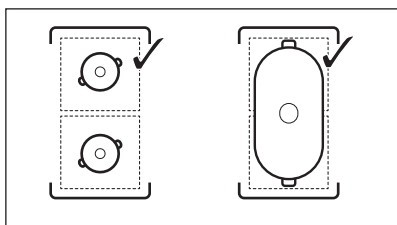
la zona de cocción se apagará automáticamente en 120 segundos..

Para reanudar la cocción, asegúrese de volver a colocar los utensilios de cocina en las zonas de cocción dentro del tiempo de espera indicado.

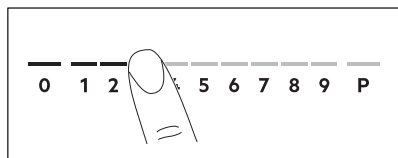
### 6.3 Uso de las zonas de cocción

Coloque el utensilio de cocina en el centro de la zona seleccionada. Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina.

Puede cocinar con utensilios de cocina de gran tamaño sobre dos zonas de cocción al mismo tiempo usando la función Bridge. El utensilio de cocina debe cubrir los centros de ambas zonas pero no superar las marcas de área. Si el utensilio de cocina está entre las dos zonas, la función Bridge no se activará.



### 6.4 Ajuste de temperatura



1. Pulse el ajuste de temperatura que desee en la barra de control.

Los indicadores sobre la barra de control aparecen hasta el nivel de ajuste de temperatura seleccionado.

2. Para desactivar una zona de cocción, pulse 0.

### 6.5 PowerBoost

Esta función suministra potencia adicional a las zonas de cocción por inducción. La función se puede activar para la zona de cocción por inducción durante un periodo de tiempo limitado. Transcurrido ese tiempo, la zona de cocción adopta automáticamente el nivel de temperatura más alto.



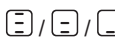
Consulte el capítulo "Datos técnicos".

**Para activar la función de una zona de cocción:** toque **P**.

**Para desactivar la función:** cambie el ajuste de calor.

### 6.6 OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos)

#### ⚠ ADVERTENCIA!

 Mientras el indicador esté encendido, existe riesgo de quemaduras por el calor residual.

Las zonas de cocción por inducción generan el calor necesario para el proceso de cocción directamente en la base del recipiente. La vitrocerámica se calienta por el calor del utensilio.

Los indicadores aparecen cuando una zona de cocción está caliente. Muestran el nivel de calor residual de las zonas de cocción que está usando:

 - continuar cocinando,

 - mantener caliente,

 - calor residual.

También puede aparecer el indicador:

- para las zonas de cocción adyacentes, incluso si no las utiliza,
- cuando se colocan recipientes calientes en la zona de cocción fría,

- cuando la placa está desactivada pero la zona de cocción sigue caliente.

El indicador desaparece cuando la zona de cocción se enfría.

## 6.7 Opciones de temporizador

### Temporizador de cuenta atrás

Utilice esta función para ajustar el tiempo que desee que funcione la zona de cocción durante un único proceso de cocción.

Configure el ajuste de temperatura para la zona de cocción y después configure la función.

1. Pulse . 00 aparece en la pantalla del temporizador.
2. Pulse o para ajustar el tiempo (00 - 99 minutos).
3. Pulse para iniciar el temporizador o esperar 3 segundos. El temporizador comienza la cuenta atrás.

**Para cambiar la hora:** seleccione la zona de cocción con y pulse o .

**Para desactivar la función:** seleccione la zona de cocción con y pulse . El tiempo restante vuelve a iniciar la cuenta atrás hasta 00.

El temporizador termina la cuenta atrás, suena una señal y 00 parpadea. La zona de cocción se apaga. Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal y el parpadeo.

### Avisador

Puede utilizar esta función mientras la placa está activada, pero las zonas de cocción no funcionan. El ajuste de temperatura muestra 00.

1. Pulse .
2. Pulse o para ajustar el tiempo. El temporizador termina la cuenta atrás, suena una señal y 00 parpadea. Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal y el parpadeo.

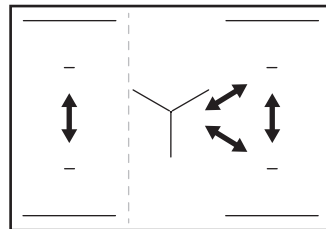
**Para desactivar la función:** pulse y . El tiempo restante vuelve a iniciar la cuenta atrás hasta 00.

## 6.8 Gestión de energía

Si hay activas varias zonas y la potencia consumida supera el límite del suministro eléctrico, esta función dividirá la potencia disponible entre todas las zonas de cocción (conectadas a la misma fase). La placa controla los ajustes de calor para proteger los fusibles de la instalación doméstica.

- Las zonas de cocción se agrupan según la ubicación y el número de fases de la placa. Cada fase soporta una carga eléctrica máxima. Si la placa alcanza el límite máximo de potencia disponible en una fase, la potencia de las zonas de cocción se reduce automáticamente.
- El ajuste de temperatura de la zona de cocción seleccionada en primer lugar siempre se prioriza. La potencia restante se dividirá entre las otras zonas de cocción según el orden de selección.
- Para las zonas de cocción que tienen una potencia reducida, la barra de control parpadea y muestra los ajustes de temperatura máximos posibles.
- Espere hasta que la pantalla deje de parpadear o reduzca el nivel de calor de la zona de cocción que ha seleccionado en último lugar. Las zonas de cocción siguen funcionando con el ajuste de calor reducido. Si fuera necesario, cambie manualmente los ajustes de temperatura de las zonas de cocción.

Consulte la ilustración para ver posibles combinaciones en las que se puede distribuir la alimentación entre las zonas de cocción.



## 6.9 SenseFry





Esta función le permite ajustar el nivel de temperatura adecuado para freír alimentos. La placa mantiene la temperatura durante la cocción. Puede elegir uno de los tres niveles SenseFry: bajo (2), medio (5) y alto (8). Una vez seleccionado el ajuste, no es necesario ajustar manualmente la temperatura.

### PRECAUCIÓN!

Utilice solo utensilios de cocina en frío. No deje la placa sin atención de alguien mientras la función esté en activo.




1. Coloque una sartén sin aceite ni grasa en una de las zonas de cocción frías del lado izquierdo. Puede utilizar una sola zona de cocción o conectar ambas zonas con Bridge.

Si coloca un recipiente en una sola zona de cocción, la función se inicia automáticamente.

2. Toque  para activar la placa de cocción.
3. Toque  para activar la función. Se enciende el indicador sobre el símbolo . El ajuste de calor se establece en 2 por defecto.
4. Seleccione un nivel de fritura pulsando  repetidamente.

Un indicador intermitente se enciende sobre el nivel seleccionado en las zonas de cocción donde esté usando actualmente la función.

5. Toque en cualquier lugar del control deslizante de la zona de cocción elegida. Puede ajustar el nivel SenseFry pulsando alguno de los ajustes de temperatura, como se muestra en la tabla siguiente.

Nivel de potencia SenseFry	Niveles de ajuste de temperatura
 Bajo	2
 Medio	5
 Alto	8

La función se activa.


Una vez activada la función, aparecen los indicadores sobre el control deslizante y la animación comienza a ejecutarse.



Si no coloca ningún recipiente en ninguna de las zonas de cocción en un plazo de 5 segundos, la función se desactiva automáticamente.

6. Programe el temporizador, si es necesario.

Suena una señal acústica cuando la sartén alcanza la temperatura programada. Ahora puede colocar el aceite y la comida en la sartén.

Para detener la función, pulse 0 en la barra de control o pulse .

Si programa un Temporizador de cuenta atrás en alguna de las zonas de cocción y el tiempo establecido se agota antes de alcanzar la temperatura, la función se desactiva automáticamente.

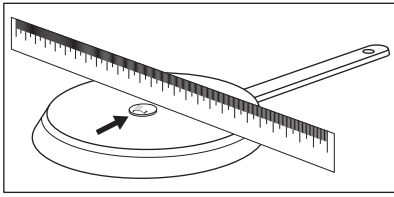
Consejos y sugerencias:

- Puede cambiar el nivel de temperatura establecido por defecto.
- Para porciones de comida gruesas o patatas crudas, use una tapa en los primeros 10 minutos de fritura.
- Las sartenes grandes o pesadas pueden tardar más en calentarse.
- Utilice las sartenes laminadas a baja temperatura para evitar daños y sobrecalentamiento de los utensilios de cocina.
- No utilice utensilios de cocina esmaltados finos. Puede sobrecalentarse y dañarse.

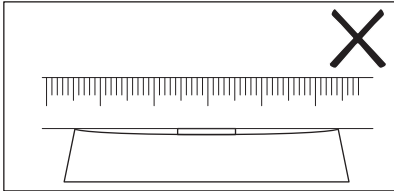
### Utensilios correctos para la función SenseFry

Use únicamente utensilios de fondo plano. Para comprobar si el recipiente es el correcto:

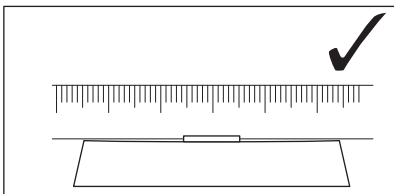
1. Coloque el utensilio de cocina boca abajo.
2. Coloque una regla en el fondo del utensilio.
3. Intente colocar una moneda de 1, 2 o 5 céntimos de euro (o una moneda similar de un grosor de unos 1,7 mm) entre la regla y el fondo del utensilio.



a. El utensilio no es adecuado si la moneda cabe entre la regla y la bandeja.



b. El utensilio no es adecuado si la moneda cabe entre la regla y el utensilio.



## 6.10 SenseBoil®

La función ajusta automáticamente la temperatura del agua a fin de que no hierva una vez alcanzado el punto de ebullición.



Si hubiera calor residual (☐ / ☐ / ☐) en la zona de cocción que desea utilizar, se emite una señal acústica y la función no se inicia.

La función no se activa si se usan utensilios de cocina antiadherentes.



### PRECAUCIÓN!

No utilice la función con utensilios de cocina vacíos.

No deje la placa sin atención de alguien mientras la función esté en activo.

1. Ponga los recipientes con 1 - 5 l de agua fría en las zonas de cocción disponibles para las que desee iniciar la función.

Si coloca un recipiente en una sola zona de cocción, la función se inicia automáticamente.

2. Toque para activar la placa de cocción.
3. Toque para activar la función. Un indicador intermitente se enciende sobre **P** en las zonas de cocción donde esté usando actualmente la función.
4. Toque en cualquier lugar del control deslizante de la zona de cocción elegida. La función se activa.

Una vez activada la función, aparecen los indicadores sobre el control deslizante y la animación comienza a ejecutarse.



Si no coloca ningún recipiente en ninguna de las zonas de cocción en un plazo de 5 segundos, la función se desactiva automáticamente.

Cuando la función alcanza el punto de ebullición, la placa emite una señal acústica y el ajuste de temperatura cambia automáticamente a un nivel de hervido a fuego lento por defecto.

Para desactivar la función antes de alcanzar el punto de ebullición, toque o 0.

Para desactivar la función después de alcanzar el punto de ebullición, toque el control deslizante y ajuste manualmente la temperatura.

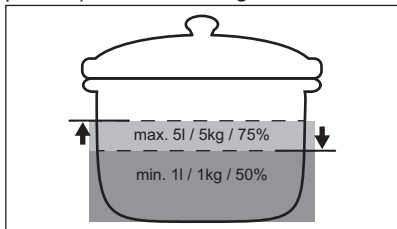
Si activa Pausa o retira el recipiente, la función se desactiva.

Si programa un Temporizador de cuenta atrás en alguna de las zonas de cocción y el tiempo ajustado se agota antes de alcanzar el punto de ebullición, la función se desactiva automáticamente.

Consejos y sugerencias:

- Esta función es la más adecuada para hervir agua y cocinar patatas.
- Es posible que la función no actúe correctamente para hervidores y cafeteras espresso.
- Llene entre medio y tres cuartos del recipiente con agua fría del grifo y deje 4 cm hasta el borde. No utilice menos de 1 l

o más de 5 l de agua. Asegúrese de que el peso total del agua (o el agua y las patatas) sea de 1 a 5 kg.



- Para obtener los mejores resultados, cocine solo patatas enteras, sin pelar y de tamaño mediano. Asegúrese de no colocar las patatas demasiado apretadas.
- Durante la fase de calentamiento, evite remover enérgicamente otros recipientes u otros procesos de cocción que haga al mismo tiempo (como freír o hervir) en otras zonas.
- Evite vibraciones externas (p. ej., al utilizar una licuadora o al colocar un teléfono móvil junto a la placa) cuando la función esté en marcha.
- Dependiendo del tipo de alimento y del utensilio de cocina utilizado podrá ajustar el nivel de temperatura una vez alcanzado el punto de ebullición.
- Añada sal una vez alcanzado el punto de ebullición.
- Use una tapa para ahorrar energía.

## 6.11 Estructura del menú

La tabla muestra la estructura básica del menú.

### Ajustes de usuario

Símbolo	Ajuste	Posibles opciones
b	Sonido	Encendido / Apagado (--)

Símbolo	Ajuste	Posibles opciones
P	Limitación de energía	15 - 72
H	Modo campana	0 - 6
E	Historial de alarmas / errores	La lista de alarmas / errores recientes.

### Para introducir los ajustes del usuario:

mantenga pulsado durante 3 segundos. A continuación, mantenga pulsado . Los ajustes aparecen en el temporizador de las zonas de cocción izquierdas.

**Navegar por el menú:** el menú consta del símbolo de ajuste y un valor. El símbolo aparece en el temporizador trasero y el valor aparece en el temporizador delantero. Para navegar entre las configuraciones, pulse en el temporizador delantero. Pulse o en el temporizador delantero para cambiar el valor del ajuste.

**Para salir del menú:** pulse .

### OffSound Control

Puede activar / desactivar los sonidos en el Menú > Ajustes de usuario.



Consulte "Estructura del menú".

Cuando los sonidos están apagados, aún puede escuchar el sonido cuando:

- se toca ,
- el temporizador baja,
- pulsa un símbolo inactivo.

## 7. FUNCIONES ADICIONALES

### 7.1 Desconexión automática

La función desactiva automáticamente la placa de cocción si:

- todas las zonas de cocción están apagadas,

- no establece ningún ajuste de temperatura o velocidad del ventilador después de apagar la placa,
- o se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo,

etc.). Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Retirar el objeto o limpiar el panel de control.

- el aparato caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Dejar enfriar la zona de cocción antes de usar la placa de nuevo.
- no desactivaste una zona de cocción ni cambiaste el nivel de temperatura. Después de un tiempo, la placa se apaga.

**La relación entre el ajuste de temperatura y el tiempo tras el cual el aparato se apaga:**

Ajuste de temperatura	La placa de cocción se apaga después de
1 - 2	6 horas
3 - 4	5 horas
5	4 horas
6 - 9	1,5 horas



Cuando utilice la función SenseFry, la placa se desactivará transcurridas 1,5 horas.

## 7.2 Pausa

Esta función ajusta todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de temperatura más bajo.

Cuando la función está activa, se pueden utilizar y . Los restantes símbolos de los paneles de mandos están bloqueados.

La función no detiene las funciones del temporizador.

**1. Para activar la función:** pulse . El ajuste de nivel de calor baja a 1.

**2. Para desactivar la función:** pulsa . Aparece el ajuste de temperatura anterior.

## 7.3 Bloqueo

Se puede bloquear el panel de control mientras la placa de cocción funciona. Evita el cambio accidental del ajuste de temperatura.

Configure primero el ajuste de temperatura.

**Para activar la función:** pulse .

**Para desactivar la función:** pulse de nuevo.



La función se desactiva al apagar la placa.

## 7.4 Dispositivo de seguridad para niños

Esta función impide el uso accidental o indebido de la placa.

**Para activar la función:** pulse . No establezca ningún ajuste de temperatura.

Pulse y mantenga pulsado durante 3 segundos, hasta que aparezca el indicador sobre el símbolo. Apague la placa con .



La función permanece activa cuando apaga la placa. El indicador de arriba está encendido.

**Para desactivar la función:** pulse . No establezca ningún ajuste de temperatura.

Pulse y mantenga pulsado durante 3 segundos, hasta que desaparezca el indicador sobre el símbolo. Apague la placa con .

**Cocinar con la función activada:** pulse , entonces pulse durante 3 segundos, hasta que desaparezca el indicador sobre el símbolo. Puede operar la placa. Cuando apaga la encimera con , la función vuelve a funcionar.

## 7.5 Bridge



La función se activa cuando el utensilio de cocción cubre los centros de las dos zonas. Para obtener más información sobre la colocación correcta de los utensilios de cocina, consulte "Uso de las zonas de cocción".

No funciona si SenseBoil® está activado.

Esta función conecta dos zonas de cocción de forma que funcionen como una sola.

Seleccione en primer lugar el nivel de calor de una de las zonas de cocción.

**Para activar la función para zonas de cocción izquierda / derecha:** toque / . Para ajustar o cambiar el nivel de calor, toque uno de los sensores de control izquierdo / derecho.

**Para desactivar la función:** toque / . Las zonas de cocción funcionan de forma independiente.

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

Es una función automática avanzada que conecta la placa de cocción a una campana especial. La placa de cocción y la campana tienen un comunicador de señales infrarrojas. La velocidad del ventilador se determina automáticamente según el ajuste del modo que se usa y la temperatura del utensilio de cocina más caliente en la placa de cocción. También puede operar manualmente el ventilador usando la placa de cocción.



Para la mayoría de las campanas, el sistema remoto se entrega desactivado de origen. Actívalo antes de usar la función. Para más información, consulte el manual de instrucciones de la campana.

### Utilización automática de la función

Para hacer que la función se active automáticamente, ajuste el modo automático a H1 – H6. La placa de cocción está ajustada originalmente en H5. La campana reacciona siempre que se utiliza la placa. La placa de cocción reconoce automáticamente la temperatura del utensilio de cocina y ajusta la velocidad del ventilador.

### Modos automáticos

	Luz automática	Hervir <sup>1)</sup>	Freír <sup>2)</sup>
H0	Apagado	Apagado	Apagado
H1	Encendido	Apagado	Apagado

	Luz automática	Hervir <sup>1)</sup>	Freír <sup>2)</sup>
H2 <sup>3)</sup>	Encendido	Velocidad del ventilador 1	Velocidad del ventilador 1
H3	Encendido	Apagado	Velocidad del ventilador 1
H4	Encendido	Velocidad del ventilador 1	Velocidad del ventilador 1
H5	Encendido	Velocidad del ventilador 1	Velocidad del ventilador 2
H6	Encendido	Velocidad del ventilador 2	Velocidad del ventilador 3

**1)** La placa detecta el proceso de ebullición y activa la velocidad del ventilador según el modo automático.

**2)** La placa detecta el proceso de fritura y activa la velocidad del ventilador según el modo automático.

**3)** Este modo enciende el ventilador y la luz. No depende de la temperatura.

### Cambio del modo automático

1. Apague la placa de cocción.
2. Pulse durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga.
3. Pulse durante 3 segundos.
4. Pulse varias veces hasta que **H** se encienda.
5. Pulse en el temporizador para seleccionar un modo automático.



Para utilizar la campana de extracción directamente en el panel de la campana de extracción, desactive el modo automático de la función.









Cuando termine de cocinar y apague la placa de cocción, el ventilador de la campana puede seguir funcionando durante un poco de tiempo. Tras ese tiempo, el sistema desactiva el ventilador automáticamente y evita la activación accidental del ventilador durante los siguientes 30 segundos.

### Funcionamiento manual de la velocidad del ventilador

También puede operar la función

manualmente. Para hacerlo, pulse  cuando la placa de cocción esté activa. Esto desactiva el funcionamiento automático de la función y permite modificar manualmente la velocidad del ventilador. Al pulsar , se incrementa en un nivel la velocidad del ventilador. Cuando alcance un nivel intensivo

y vuelva a pulsar , se ajustará la velocidad del ventilador a 0 y se apagará. Pulse  para volver a poner en marcha el ventilador a velocidad 1.



Para activar el funcionamiento automático, apague la placa de cocción y vuelva a encenderla.

### Activación de la luz

La placa se puede encender automáticamente cuando se activa la placa. Para ello, ajuste el modo automático en H1 – H6.



La luz de la campana extractora se desactiva 2 minutos después de apagar la placa de cocción.

## 8. CONSEJOS

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 8.1 Utensilios de cocina



En las zonas de cocción por inducción, un campo electromagnético fuerte crea un calor muy rápido en los utensilios de cocina.

Utilice las zonas de cocción por inducción con los utensilios de cocina adecuados.

- Para evitar el sobrecalentamiento y mejorar el rendimiento de las distintas zonas, el utensilio de cocina debe ser lo más grueso y plano posible.
- Para la función SenseFry, use únicamente utensilios de fondo plano.
- Asegúrese de que las bases de los utensilios estén limpias y secas antes de colocarlas sobre la placa de cocción.
- Tenga siempre cuidado de no deslizar ni frotar el utensilio de cocina por los bordes y las esquinas del vidrio, ya que podría astillar o dañar la superficie vitrocerámica.

### Material del utensilio de cocina

- **correcto:** hierro fundido, acero, acero esmaltado y acero inoxidable con bases formadas por varias capas (indicados por el fabricante como aptos para inducción).
- **incorrecto:** aluminio, cobre, latón, cristal, cerámica, porcelana.

### El utensilio de cocina es adecuado para cocinar con inducción si:

- el agua hierve muy rápido en una zona con el ajuste de calor máximo.
- un imán se coloca en la base del utensilio de cocina.

### Dimensiones del utensilio de cocina

- Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina.
- La eficacia de la zona de cocción depende del diámetro del utensilio. Un utensilio de cocina con un diámetro inferior al mínimo solo recibe una parte de la potencia generada por la zona de cocción.
- Por razones de seguridad y resultados de cocción óptimos, no utilice utensilios de cocina mayores que los indicados en la "Especificación de las zonas de cocción".

Evite mantener los utensilios de cocina cerca del panel de control durante la sesión de cocción. Esto puede afectar al funcionamiento del panel de control o activar accidentalmente las funciones de la placa.



Consulte "Datos técnicos".

## 8.2 Ruidos durante el funcionamiento

Si puede oír:

- chasquido: el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- silbido: está utilizando una zona de cocción con muy elevado nivel de potencia y con utensilios de cocina cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).
- zumbido: el nivel de potencia utilizado es elevado.
- clic: se produce una conmutación eléctrica.
- silbido; zumbido: el ventilador está en funcionamiento.

**Estos ruidos son normales y no indican fallo alguno.**

## 8.3 Öko Timer (Temporizador Eco)

Con el fin de ahorrar energía, la resistencia de la zona de cocción se apaga antes de que suene la señal del temporizador de cuenta atrás. La diferencia en el tiempo de utilización depende de la temperatura de calentamiento y de la duración de la cocción.

## 8.4 Guía de cocción simplificada

La relación entre el ajuste de temperatura y el consumo de potencia de la zona de cocción no es lineal. Cuando se aumenta el ajuste de temperatura, no es proporcional al aumento del consumo de potencia. Significa que una zona de cocción con el ajuste de temperatura medio usa menos de la mitad de su potencia.



Los datos de la tabla son valores orientativos.

Ajuste de temperatura	Usar para:	Tiempo (min)	Consejos
1	Mantener calientes los alimentos.	según sea necesario	Tapar los utensilios de cocina.
1 - 2	Salsa holandesa, fundir: mantequilla, chocolate o gelatina.	5 - 25	Mezcla de vez en cuando.
2	Solidificar: tortillas esponjosas, huevos al plato.	10 - 40	Cocina el plato con una tapa.
2 - 3	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.	25 - 50	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse a media cocción.
3 - 4	Verduras al vapor, pescado, carne.	20 - 45	Añada unas cucharadas de agua. Compruebe la cantidad de agua durante el proceso.
4 - 5	Patatas al vapor y otras verduras.	20 - 60	Cubra el fondo del utensilio con 1-2 cm de agua. Compruebe la cantidad de agua durante el proceso. Mantenga la tapa en el utensilio.
4 - 5	Cocinar grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.	60 - 150	Hasta 3 l de líquido más los ingredientes.

Ajuste de temperatura	Usar para:	Tiempo (min)	Consejos
6 - 7	Fritura ligera: escalopes, cordon bleu de ternera, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, rebozados, huevos, tortitas, rosquillas.	según sea necesario	Dele la vuelta cuando sea necesario.
7 - 8	Fritura fuerte: hash browns, filetes de lomo, bistecs.	5 - 15	Dele la vuelta cuando sea necesario.
9	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), patatas fritas.		
<b>P</b>	Hervir grandes cantidades de agua. PowerBoost está activado.		








## 8.5 Consejos y sugerencia para la función SenseFry

Los datos de la tabla muestran ejemplos de alimentos para cada nivel de SenseFry. La cantidad, el grosor, la calidad y la temperatura (p. ej., congelado) de los alimentos que se van a freír en la sartén influyen en el nivel de SenseFry establecido.

Elija el nivel de temperatura según el tipo de alimento, sus preferencias de cocción y el utensilio de cocina que utilice.



Los datos de la tabla son valores orientativos.

Comida	Nivel SenseFry
Huevos	Tortilla y huevos fritos  Bajo
	Huevos revueltos  Medio
Pescado	Filete de pescado, barritas de pescado y mariscos  Medio
Carne	Hamburguesa, albóndigas, chuleta, pechuga de pollo, pechuga de pavo, escalope, filete, bistec (medio/muy hecho) y salchichas fritas  Medio
	Filete (poco hecho) y carne picada  Alto
Verduras	Patatas fritas (crudas)  Bajo
	Empanadillas de patata y verduras  Medio

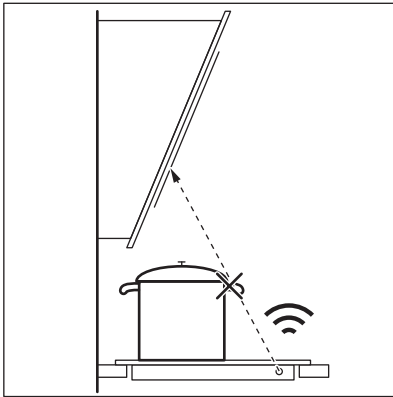
## 8.6 Consejos para Hob<sup>2</sup>Hood

Cuando utilice la placa de cocción con la función:

- Proteja el panel de la campana de la luz solar directa.
- No encienda la luz halógena del panel de la campana.
- No cubra el panel de control de la placa de cocción.


- No interrumpa la señal entre la placa de cocción y la campana (por ejemplo, con la mano, algún mango o un utensilio alto). Consulte la imagen.

**La imagen de la campana que se muestra a continuación es solo para fines ilustrativos.**



Otros aparatos controlados a distancia pueden bloquear la señal. No utilices ningún otro aparato cerca de la placa mientras Hob<sup>2</sup>Hood esté activado.

### Campanas extractoras con la función Hob<sup>2</sup>Hood

Para encontrar toda la gama de campanas extractoras que usan esta función, consulte nuestro sitio web del consumidor. Las campanas extractoras AEG que usan esta función deben tener el símbolo .

## 9. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 9.1 Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento de la placa.
- Utilice un limpiador especial para placas vitrocerámicas.
- Utilice siempre un raspador recomendado para placas vitrocerámicas. Utilice el raspador solo como herramienta adicional para limpiar la superficie de vidrio después del procedimiento de limpieza estándar.

### ADVERTENCIA!

No utilice cuchillos ni ninguna otra herramienta metálica afilada para limpiar la superficie vitrocerámica.

### 9.2 Limpieza de la placa vitrocerámica



- **Retirar inmediatamente:** plástico derretido, película de plástico, sal, azúcar y alimentos con azúcar; de lo contrario, la suciedad puede dañar la placa. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Utilice un raspador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.
- **Retirar cuando la placa esté lo suficientemente fría:** marcas de cal, marcas de agua, manchas de grasa o decoloración metálica brillante. Limpie la placa con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de la limpieza, seque la placa con un paño suave.
- **Eliminar la decoloración metálica brillante:** usar una solución de agua con vinagre y limpiar la superficie de vidrio con un paño.










## 10. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 10.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
La placa no se enciende o no funciona.	La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada.	Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica.
	Ha saltado el fusible.	Asegúrese de que el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
	No ha ajustado la temperatura antes de que transcurran 60 segundos.	Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de temperatura en menos de 60 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque solo un sensor.
	Pausa está en funcionamiento.	Consulte "Pausa".
Se oye un pitido constante.	Hay agua o grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
	La conexión eléctrica no es correcta.	Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.
	No puede seleccionar el nivel de calor máximo de una de las zonas de cocción. No puede activar una de las zonas de cocción.	Reduzca la temperatura de las otras zonas de cocción conectadas a la misma fase. Consulte "Gestión de energía".
Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	Ha colocado uno o varios sensores.	Retire el objeto de los sensores.
La placa se apaga.	Ha colocado algo sobre el sensor  .	Retire el objeto del sensor.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo o el sensor está dañado.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.
	Puede estar utilizando un utensilio muy alto que bloquea la señal.	Utilice un utensilio más pequeño, cambie la zona de cocción o manipule manualmente la campana de cocción.
El panel de control está caliente al tacto.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca del panel de control.	Coloque los utensilios de cocina grandes en las zonas traseras si es posible.
No hay ningún sonido al pulsar los sensores del panel.	Los sonidos están desactivados.	Active los sonidos. Consulte "Uso diario".
Se enciende el indicador sobre el símbolo  .	Dispositivo de seguridad para niños o Bloqueo está en funcionamiento.	Consulte "Dispositivo de seguridad infantil" y "Bloqueo".

Problema	Posible causa	Solución
La barra de control parpadea.	No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona o la zona no está totalmente cubierta.	Coloque un utensilio que cubra totalmente la zona de cocción.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utiliza utensilios de cocina adecuados para placas de inducción. Consulte "Consejos".
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona.	Utilice el utensilio de cocina con las dimensiones adecuadas. Consulte "Datos técnicos".
 y  aparecen simultáneamente.	La potencia es demasiado baja por un utensilio inadecuado o vacío.	Utilice el tipo de utensilio adecuado. Consulte "Consejos" y "Datos técnicos". No active ninguna zona con utensilios vacíos.
 y  aparecen simultáneamente.	El utensilio está vacío o contiene un líquido distinto del agua, por ejemplo, aceite.	Evite usar esta función con líquidos distintos del agua.
 y  aparecen simultáneamente.	Hay demasiada o demasiado poca agua en el utensilio. Ha hervido un alimento distinto de agua y patatas. El tiempo del punto de ebullición ha cambiado y SenseBoil® podría no funcionar correctamente.	Hierva agua y patatas sólo con el uso de SenseBoil®. Consulte "Consejos".
Se oye un pitido, los indicadores encima de  parpadean y SenseBoil® no se pone en marcha.	Ninguna de las zonas de cocción está preparada para usarse con SenseBoil®. Sigue habiendo algo de calor residual en las zonas de cocción que quiere elegir o siguen estando en uso.	Termine la cocción que esté realizando y elija una zona de cocción libre y sin calor residual.
 y un número se encienden.	Se ha producido un error en la placa.	Apague la placa y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si vuelve a aparecer  , desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Espere 30 segundos antes de volver a conectar la placa. Si el problema continúa, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.

## 10.2 Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico. Facilite los datos de la placa de características. Asegúrese de que manipula la placa correctamente. De lo

contrario, el técnico de servicio o el distribuidor facturarán la reparación efectuada, incluso durante el periodo de garantía. La información sobre el periodo de garantía y los centros de servicio autorizados figuran en el folleto de garantía.

## 11. DATOS TÉCNICOS

### 11.1 Placa de datos técnicos

Modelo NIK85M30FB  
Tipo 62 D5A 01 AA  
Inducción 7.35 kW  
Nº serie: .....  
AEG

Número de producto (PNC) 949 598 063 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
Fabricado en: Alemania  
7.35 kW



### 11.2 Especificaciones de la zona de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost duración máxima [min]	Diámetro del utensilio de cocina [mm]
Delantera izquierda	2300	3200	10	125 - 210
Trasera izquierda	2300	3200	10	125 - 210
Parte tras. central	2300	3200	10	125 - 210
Parte del. der.	2300	3200	10	125 - 210
Parte tras. der.	2300	3200	10	125 - 210

La potencia de las zonas de cocción puede variar ligeramente de los datos de la tabla. Cambia con el material y las medidas del utensilio.

Para obtener unos resultados de cocción óptimos, utilice recipientes de diámetro inferior al indicado en la tabla.

## 12. EFICACIA ENERGÉTICA

### 12.1 Información del producto

Identificación del modelo	NIK85M30FB	
Tipo de placa	Placa empotrada	
Número de zonas de cocción	5	
Tecnología de calentamiento	Inducción	
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Delantera izquierda	21.0cm
	Trasera izquierda	21.0cm
	Parte tras. central	21.0cm
	Parte del. der.	21.0cm
	Parte tras. der.	21.0cm

Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking)	Delantera izquierda	180.8Wh/kg
	Trasera izquierda	175.4Wh/kg
	Parte tras. central	184.4Wh/kg
	Parte del. der.	189.4Wh/kg
	Parte tras. der.	184.4Wh/kg
Consumo energético de la placa (EC electric hob)		182.9Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 2:  
Placas: Métodos de medición del rendimiento


Las mediciones de energía referidas al área de cocción se identifican mediante las marcas de las zonas de cocción respectivas.


## 12.2 Ahorro de energía

Puede ahorrar energía durante la cocción diaria si sigue los siguientes consejos.

- Cuando caliente agua, use solo la cantidad que necesite.
- Si es posible, coloque siempre las tapas en los utensilios de cocina.
- Coloque los utensilios de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener la comida caliente o para descongelarla.

## 13. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.









**aeg.com**

867378982-B-362023



**CE**