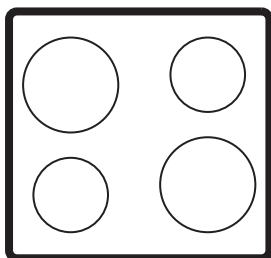


# AEG

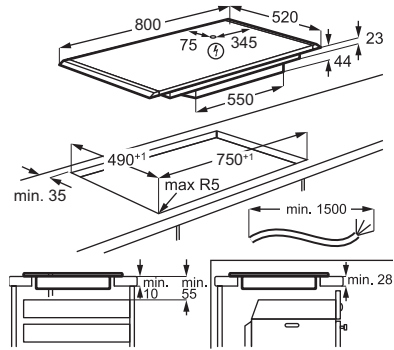
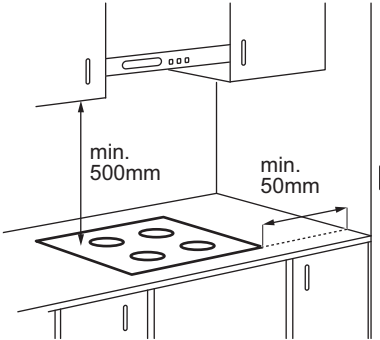


[aeg.com/register](http://aeg.com/register)



NIK85M30AZ

## INSTALLAZIONE



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

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



|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA..... | 2  |
| 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....       | 5  |
| 3. MONTAGGIO.....                     | 7  |
| 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....      | 8  |
| 5. USO QUOTIDIANO.....                | 9  |
| 6. GUIDA ALLA COTTURA.....            | 12 |

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 7. CURA E PULIZIA.....              | 12 |
| 8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....    | 13 |
| 9. DATI TECNICI.....                | 14 |
| 10. EFFICIENZA ENERGETICA.....      | 14 |
| 11. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE... | 15 |

### 1. ⚠ INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

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

e accessibile per poterle consultare in futuro.

#### 1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche,

sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.

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

## 1.2 Avvertenze di sicurezza generali

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

- te l'uso. Fare attenzione a non toccare la resistenza.
- Il fumo indica surriscaldamento. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco di cottura. Spegnerne l'apparecchiatura e coprire le fiamme, per esempio, con una coperta o un coperchio.
  - **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura non deve essere alimentata tramite un commutatore esterno, come un timer, o collegata a un circuito regolarmente acceso e spento da un'azienda.
  - Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare molto caldi.
  - Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
  - Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
  - Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura utilizzato mediante il comando corrispondente, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchiatura per evitare la possibilità di scosse elettriche. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per scollegarla dall'alimentazione. In ogni caso, contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
  - Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.
  - **AVVERTENZA:** Utilizzare esclusivamente protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o quelle indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, come ad esempio accessori idonei o le protezioni per il piano cottura che sono incorporate nell'apparecchiatura. Utilizzare protezioni inadeguate aumenta il rischio di incidenti.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### 2.1 Installation

#### **AVVERTENZA!**

Solo un tecnico qualificato deve installare questa apparecchiatura.

#### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni o danni all'apparecchiatura.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Fare riferimento al libretto di installazione per istruzioni di montaggio dettagliate.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare attenzione quando si sposta l'apparecchiatura, poiché è pesante. Utilizzare guanti di sicurezza e calzature adeguate.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare eventuali rigonfiamenti dovuti all'umidità.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura vicino a una porta o sotto una finestra per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra vengono aperte.
- Ogni apparecchiatura dispone di ventole di raffreddamento sulla parte inferiore.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra a un cassetto:
  - Non conservare oggetti piccoli o carta che potrebbero danneggiare le ventole di raffreddamento o compromettere il sistema di raffreddamento.
  - Mantenere una distanza minima di 2 cm tra il fondo dell'apparecchiatura e il contenuto del cassetto.
- Togliere gli eventuali pannelli separatori installati nel mobiletto sotto all'apparecchiatura.

### 2.2 Collegamento elettrico

#### **AVVERTENZA!**

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere effettuati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve essere messa a terra.
- Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione prima di qualsiasi operazione.
- Assicurarsi che i parametri sulla targhetta siano compatibili con i valori nominali della rete elettrica.
- Cavi o spine di alimentazione allentati o errati possono causare il surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo di alimentazione corretto.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione si aggrovigli.
- Assicurarsi che sia installata la protezione contro gli urti.
- Utilizzare il serracavo sul cavo di alimentazione.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione o la spina (ove previsti) non tocchino superfici calde.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Evitare di danneggiare la spina e il cavo di alimentazione. Se la sostituzione è necessaria, l'intervento deve essere eseguito dal nostro Centro assistenza tecnica autorizzato o da un elettricista qualificato.
- La protezione contro gli urti delle parti sotto tensione e isolate deve essere fissata saldamente e non deve essere rimovibile senza attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine del processo di installazione. Assicurarsi di accedere alla spina dopo l'installazione.
- Se la presa di alimentazione è allentata, non collegare la spina.
- Non scollegare l'apparecchiatura tirando il cavo di alimentazione. Staccare sempre la spina di alimentazione.
- Utilizzare esclusivamente dispositivi di isolamento appropriati: interruttori automatici, fusibili (quelli a vite devono essere rimossi dal portafusibili), salvavita con messa a terra e contattori.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che scollega l'apparecchiatura dalla rete elettrica a tutti i poli, con una larghezza di apertura dei contatti di almeno 3 mm.
- Se viene visualizzato il codice E3, scollegare l'apparecchiatura e controllare il

collegamento elettrico e la tensione di rete.

## 2.3 Utilizzo

### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

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

### **AVVERTENZA!**

Rischio di incendio ed esplosione.

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

### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

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

## 2.4 Cura e pulizia

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

## 2.5 Smaltimento

### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.

- Disconnettere l'apparecchiatura dall'alimentazione di rete, quindi tagliare e smaltire il cavo elettrico.

## 3. MONTAGGIO

### 3.1 Prima dell'installazione

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

### 3.2 Montaggio del piano cottura

① Per le dimensioni di installazione e le indicazioni visive, fare riferimento ai diagrammi di installazione presenti nelle prime pagine del manuale d'uso.

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

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

### 3.3 Cavo di collegamento

#### ⚠ AVVERTENZA!

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

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

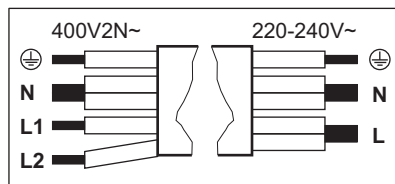
#### Collegamento a una fase

1. Rimuovere la guaina terminale del cavo dai fili nero, marrone e blu.
2. Rimuovere una parte dell'isolamento delle estremità dei cavi marrone, nero e blu.

3. Collegare le estremità del cavo nero e di quello marrone.
4. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità del filo condiviso (è necessario uno strumento speciale).
5. Collegare le estremità di due cavi blu.
6. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità del filo condiviso (è necessario uno strumento speciale).

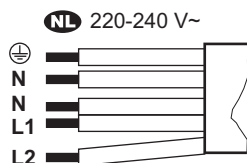
#### Collegamento bifase

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



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

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



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

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

### 3.4 Limitazione potenza

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

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

**Per ridurre o aumentare il livello di potenza:**

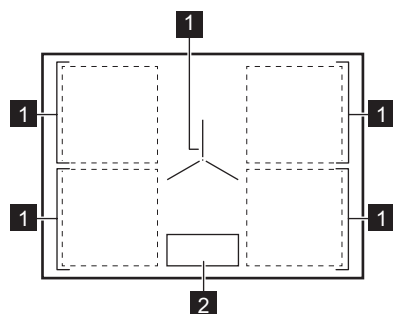
1. Accedere al menu: tenere premuto  per 3 secondi. Quindi tenere premuto .
2. Premere  sul timer anteriore finché **P** compare.
3. Premere  /  sul timer frontale per navigare tra le impostazioni.
4. Premere  per uscire.

**Livelli di potenza:**

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

## 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 4.1 Disposizione del piano di cottura



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

### 4.2 Simboli sul pannello dei comandi e sul display

**Simbolo / indicatore**

 Acceso / Spento

**Simbolo / indicatore**

 Pausa

 ,  /  Timer

 SenseFry

 SenseBoil®

 Bridge

 Hob<sup>2</sup>Hood

**P** PowerBoost

 Blocco tasti/Dispositivo di sicurezza per bambini

 + cifra Si è verificato un malfunzionamento.

 /  /  OptiHeat Control

## 5. USO QUOTIDIANO

### 5.1 Uso del piano cottura

Tenere premuto ① per attivare o disattivare il piano di cottura. Mettere la pentola sulla zona di cottura e imposta un livello di riscaldamento utilizzando la barra di controllo. Per disattivare la zona di cottura, premere 0.

#### Eco Timer

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

### 5.2 Stoviglie

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

Assicurarsi che le pentole siano compatibili con l'induzione (è presente un magnete, cioè, che si attacca alla base). Per un trasferimento termico ottimale, utilizzare pentole con diametro inferiore simile alle dimensioni della zona di cottura. Le pentole con un diametro inferiore potrebbero riscaldarsi più lentamente, mentre quelle con un diametro maggiore potrebbero surriscaldarsi e danneggiare il pannello dei comandi.

#### Materiale delle pentole

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

#### Rumore durante il funzionamento

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

- crepitio: si stanno utilizzando pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- fischio: viene attivata un'impostazione di calore elevata e le pentole sono realizzate con materiali diversi (una costruzione a sandwich).
- ronzio: viene attivata un'impostazione di calore elevata.
- facendo clic: si verifica l'accensione elettrica.

- fischi, ronzio: la ventola di raffreddamento è in funzione.
- rumore ritmico: viene rilevata una pentola.

### 5.3 Rilevamento pentole

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

### 5.4 Spegnimento automatico

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

### 5.5 OptiHeat Control(indicatore di calore residuo su 3 livelli)

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

### 5.6 Gestione potenza

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

### 5.7 P PowerBoost

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

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

### 5.8 Timer

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

Impostare un livello di calore sulla zona di cottura e premere . Impostare l'ora utilizzando , quindi confermare con . Al

termine del tempo impostato, la zona di cottura si disattiva. Per la cancellazione del timer, premere , quindi premere  fino a che non compare 00 sul display.

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

Premere  e impostare il tempo usando  / .

## 5.9 || Pausa

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

La funzione non interrompe nessun timer attivo.

Per attivare/disattivare, premere .

## 5.10 Blocco tasti/Dispositivo di sicurezza per bambini

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

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

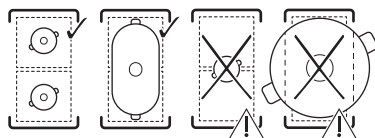
**Per evitare il funzionamento accidentale del piano cottura:** tenere premuto  per 3 sec mentre tutte le zone sono disattivate, quindi spegnere il piano cottura. La funzione resta attiva quando si disattiva il piano cottura. Per disattivare la funzione, accendere il piano cottura, tenere premuto  for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

## 5.11 Bridge

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

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

Per disattivare la funzione, premere .



## 5.12 SenseBoil®

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

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

2. Premere .

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

Per disattivare la funzione, premere  o 0.

Consigli e suggerimenti:

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

## 5.13 SenseFry

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

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

Per disattivare, premere .

Suggerimenti:

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

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

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

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

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

### Modalità automatica

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

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

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

### Modalità manuale

Accendere il piano cottura e premere . La modalità automatica si disattiva. Cambia la

velocità della ventola premendo ripetutamente .

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

### Consigli e suggerimenti

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

## 5.15 Struttura del menu

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

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

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

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

## 5.16 Consigli per il risparmio energetico

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

Per ulteriori informazioni fare riferimento a "Efficienza energetica".

## 6. GUIDA ALLA COTTURA

I dati riportati nella tabella sono puramente indicativi.

| Impostazione | Utilizzare per:                                                                                                                                                                     | Tempo (min)   |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 1            | Tenere in caldo le pietanze cotte. Mettere un coperchio sulla pentola.                                                                                                              | se necessario |
| 1 - 2        | Fare la salsa olandese; sciogliere: burro, cioccolata, gelatina. Mescolare di tanto in tanto.                                                                                       | 5 - 25        |
| 2            | Solidificare omelette morbide, uova al forno. Cuocere con un coperchio.                                                                                                             | 10 - 40       |
| 2 - 3        | Sobbollire riso e piatti a base di latte, riscaldamento di pietanze già pronte. Aggiungere almeno il doppio di liquido del riso, mescolare i piatti a base di latte a metà cottura. | 25 - 50       |
| 3 - 4        | Cuoci lentamente verdure, pesce, carne. Aggiungere qualche cucchiaio di acqua. Controllare la quantità di acqua durante la cottura.                                                 | 20 - 45       |
| 4 - 5        | Patate al vapore e altre verdure. Riempire la pentola con 1-2 cm di acqua. Controllare il livello dell'acqua durante la cottura. Tenere il coperchio chiuso.                        | 20 - 60       |
| 4 - 5        | Cucinare grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe. Fino a 3l di liquido più gli ingredienti.                                                                                    | 60 - 150      |
| 6 - 7        | Friggere delicatamente: scaloppine, cordon bleu di vitello, costolette, polpette, salsicce, fegato, roux, uova, frittelle, ciambelle. Capovolgere quando necessario.                | se necessario |
| 7 - 8        | Friggere sformati di patate, lombate, bistecche. Capovolgere quando necessario.                                                                                                     | 5 - 15        |
| 9            | Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.                                                                           |               |
| P            | Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. PowerBoost è attivata.                                                                                                               |               |

## 7. CURA E PULIZIA

### 7.1 Pulizia della superficie in vetro del piano cottura

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.
- Non lasciare che le pentole bollano a secco o raggiungano temperature eccessivamente elevate.
- Non utilizzare pentole realizzate con materiali non compatibili con l'induzione. Questi materiali potrebbero danneggiare la superficie del piano cottura o rendere più difficile la pulizia.
- Graffi o macchie scure sulla superficie in vetro non influiscono sulle prestazioni del piano cottura.
- Non utilizzare coltelli o altri strumenti metallici affilati per pulire la superficie in vetro.
- Utilizzare uno spatola consigliata solo come strumento aggiuntivo dopo la pulizia standard.
- Aspettare che il piano cottura si raffreddi e pulire la superficie con un panno morbido e un detersivo per piatti con acqua tiepida. Pulire con movimenti circolari e pressione moderata. Asciugare la superficie con un panno in microfibra.
- Per pulire il rivestimento laterale in metallo utilizzare solo un detersivo per piatti con acqua calda. Quindi asciugarlo con un panno.
- Non utilizzare un detersivo leggermente abrasivo per la pulizia né detersivi

- lucidanti, raschietti o il lato duro di una spugna per pulire il rivestimento laterale.
- Lo spazio tra la superficie in vetro e il rivestimento laterale può raccogliere sporco e briciole. Utilizzare uno stuzzicadenti di legno per pulire lo spazio.
- Non utilizzare strumenti metallici affilati per pulire lo spazio poiché potrebbero allargare lo spazio stesso e danneggiare la superficie di vetro o il rivestimento laterale.
- Non utilizzare la classica spugna gialla e verde, in quanto le particelle di alluminio nello strato duro potrebbero danneggiare e scolorire la superficie in vetro.
- L'uso di strumenti diversi da quelli raccomandati sarà inefficace e potrebbe danneggiare o scolorire la superficie in vetro.
- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, sale, zucchero e alimenti contenenti zucchero. Usare un raschietto e fare attenzione a evitare scottature.
- **Quando il piano cottura è sufficientemente raffreddato:** rimuovere

i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso, i resti di cibo bruciato e le macchie opalescenti. Pulire la superficie come descritto sopra. Per rimuovere lo scolorimento metallico lucido utilizzare un panno morbido e una soluzione di acqua e aceto.

- **Rimuovere segni e macchie persistenti:** per ottenere i migliori risultati, usare un detergente per piani MATT CARE cottura, dedicato a questo tipo di superficie, o qualsiasi altro latte detergente leggermente abrasivo (ad es. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Non utilizzare detergenti standard per piani cottura per superfici lucide (ad es. VitroCare®). Applicare il detergente per la pulizia sulla superficie macchiata e lasciarlo assorbire per 5 min. Strofinare delicatamente la superficie per mezzo di una comune spugna antigraffio con una parte abrasiva (solitamente blu). Ripetere l'operazione fino a quando le macchie non sono più visibili. Rimuovere eventuali residui di detersivo dalla superficie e asciugarla con un panno in microfibra.

## 8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

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

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

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

- Non si tratta di un malfunzionamento. In determinate situazioni, il piano cottura si spegne automaticamente per garantire la sicurezza. Fare riferimento alla funzione "Spegnimento automatico".

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

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

### Hob®Hood non funziona.

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

### SenseBoil®/SenseFry non funziona.

- Utilizzare pentole fredde su una zona di cottura senza calore residuo.
- Impostare il livello di potenza del piano cottura su un valore più alto. Assicurarsi che la potenza selezionata sia idonea ai fusibili installati nell'impianto domestico. Fare riferimento alla funzione "Limitazione potenza".

### E e appare un numero.

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

**Il pannello dei comandi lampeggia.**

- Utilizzare pentole con diametro inferiore simile alle dimensioni della zona di cottura.
- Assicurarsi che la pentola sia compatibile con l'induzione.

F e 1/2/3**compaiono contemporanea-**  
**mente.**

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

**9. DATI TECNICI**

**9.1 Targhetta identificativa**

Modello NIK85M30AZ  
Tipo 62 D5A 01 AA  
Induzione  
Numero di serie .....  
AEG

PNC 949 598 116 01  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
Prodotto in: Germania  
7.35 kW



**9.2 Specifiche delle zone di cottura**

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

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

**10. EFFICIENZA ENERGETICA**

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

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

|                             |                         |
|-----------------------------|-------------------------|
| Identificazione modello     | NIK85M30AZ              |
| Tipo di piano cottura       | Piano cottura a incasso |
| Numero di zone di cottura   | 5                       |
| Tecnologia di riscaldamento | Induzione               |

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

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

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

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

Apparecchiatura testata in conformità a: EN 50564.

## 11. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

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

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

