

USER MANUAL



INHOUDSOPGAVE

| | |
|--------------------------------------|----|
| 1. VEILIGHEIDSINFORMATIE..... | 2 |
| 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN..... | 5 |
| 3. INSTALLATIE..... | 7 |
| 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT..... | 9 |
| 5. DAGELIJKS GEBRUIK..... | 11 |
| 6. EXTRA FUNCTIES..... | 16 |
| 7. ONDERHOUD EN REINIGING..... | 19 |
| 8. AANWIJZINGEN EN TIPS..... | 20 |
| 9. PROBLEEMOPLOSSING..... | 23 |
| 10. TECHNISCHE GEGEVENS..... | 25 |
| 11. ENERGIEZUINIGHEID..... | 26 |

VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat je voor dit AEG-product hebt gekozen. We hebben het gecreëerd om jarenlang onberispelijke prestaties te leveren, met innovatieve technologieën die het leven eenvoudiger maken – functies die je wellicht niet op gewone apparaten aantreft. Neem een paar minuten de tijd om het beste uit het apparaat te halen. Ga naar onze website voor:



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

www.aeg.com/support



Registreer je product voor een betere service:

www.registeraeg.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:


www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE EN SERVICE


Gebruik altijd originele onderdelen.

Als u contact opneemt met onze erkende servicedienst, zorg er dan voor dat u de volgende gegevens tot uw beschikking hebt: Model, PNC, serienummer.

De informatie vindt u op het typeplaatje.

 Waarschuwingen en veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

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 beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen..
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als die in werking is of afkoelt. Makkelijk toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik.
- 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

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- **WAARSCHUWING:** Onbewaakt koken op een fornuis met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden.
- Probeer **NOOIT** om een brand te blussen met water. Schakel het apparaat uit en bedek dan de vlam, bv. met een deksel of een vuurdeken.

- LET OP: 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.
- LET OP: Het kookproces moet bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde structuur installeert.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Schakel het kookplaatetelement uit na elk gebruik 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 direct op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijdert u de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem in beide gevallen contact op met de erkende servicedienst.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties 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 Installatie

**WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag het 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 zaken die u in de lade bewaart.
- Verwijder de afscheidingspanelen die in de kast onder het apparaat zijn geïnstalleerd.

2.2 Aansluiting aan het elektriciteitsnet

**WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Verzeker u ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat u welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Zorg ervoor dat het apparaat correct is geïnstalleerd. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ervoor zorgen dat de contactklem te heet wordt.
- Gebruik de juiste stroomkabel.
- Voorkom dat de stroomkabels verstrikt raken.
- Zorg ervoor dat er een schokbescherming wordt geïnstalleerd.
- Gebruik het klem om spanning op het snoer te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet aanraakt als u het apparaat op de nabijgelegen contactdozen aansluit.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de hoofdstekker (indien van toepassing) of kabel niet beschadigt. Neem contact op met onze service-afdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel 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 het oppervlak van het apparaat gebarsten is, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Dit voorkomt elektrische schokken.
- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm bewaren van de inductiekookzones als het apparaat in werking is.
- Als u eten in de hete olie doet, kan het spatten.



WAARSCHUWING!

Risico op brand en explosie

2.3 Gebruik



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- Verwijder voor gebruik (indien van toepassing) de verpakking, labels en beschermfolie.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor (binnenshuis) huishoudelijk gebruik.
- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Zet de kookzone op "uit" na elk gebruik.
- Vertrouw niet alleen op de pandetector.
- Leg geen bestek of pannendeckels op de kookzones. Deze 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.



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Zet geen heet kookgerei op het bedieningspaneel.
- Leg geen hete deksel op het glazen oppervlak van de kookplaat.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Laat geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat vallen. Het oppervlak kan beschadigen.
- Activeer de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Geen aluminiumfolie op het apparaat leggen.
- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems kunnen krassen veroorzaken in het glas / glaskeramiek. Til deze voorwerpen altijd op als u ze moet verplaatsen op het kookoppervlak.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere

doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.

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.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

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 Aansluitkabel

- De kookplaat wordt geleverd met een aansluitkabel.
- Voor het vervangen van een beschadigde voedingskabel, gebruik je het kabeltype: H05V2V2-F dat een

temperatuur van 90°C of hoger weerstaat. De enkele draad moet een diameter hebben van minimaal 1,5 mm². Neem contact op met onze serviceafdeling. Het aansluitsnoer mag alleen worden vervangen 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.

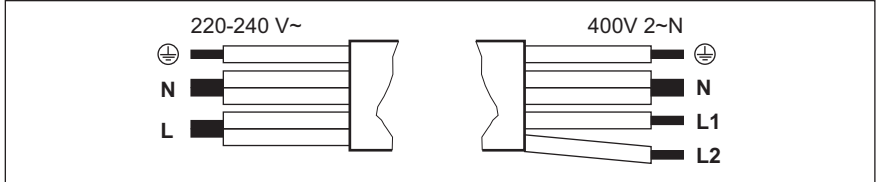
**LET OP!**

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

Eenfasige aansluiting

1. Verwijder de huls voor het kabeluiteinde van de zwarte en bruine draden.

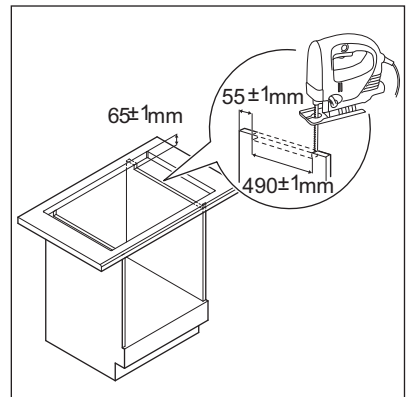
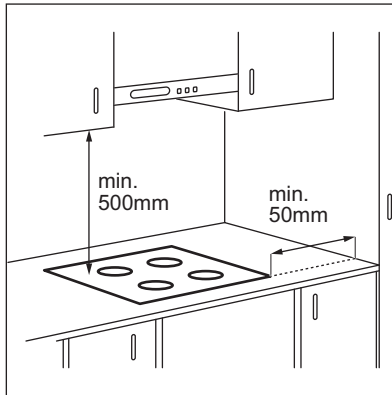
2. Verwijder de isolatie van de bruine en zwarte kabeluiteinden.
3. Voeg de zwarte en bruine kabel toe.
4. Breng een nieuwe draadhuls aan op het algemene kabeluiteinde (speciaal gereedschap vereist).

Kabeldoorsnede 2 x 1,5 mm²

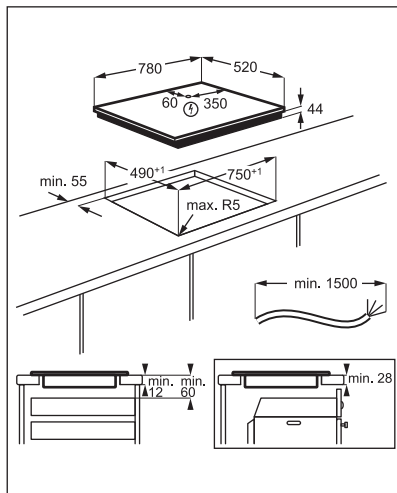
| Eenfasige aansluiting - 220 - 240 V~ | | Tweefasige aansluiting - 400 V 2 ~ N | |
|--------------------------------------|----------------|--------------------------------------|----|
| | Groen - geel | Groen - geel | |
| N | Blauw en blauw | Blauw en blauw | N |
| L | Zwart en bruin | Zwart | L1 |
| | | Bruin | L2 |

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.



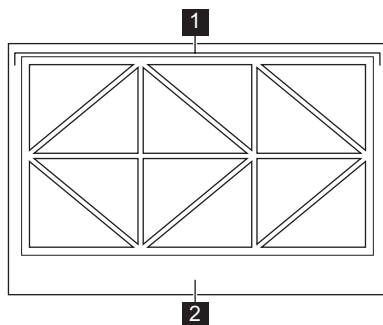
Zoek de videotutorial "Hoe installeert u uw AEG inductiekookplaat - installatie op het aanrecht" door de volledige naam die in de onderstaande afbeelding staat in te typen.

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

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation

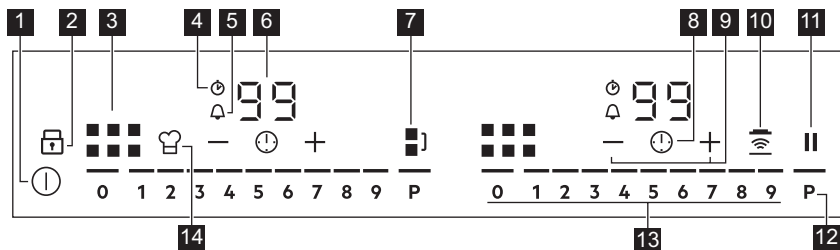
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

4.1 Indeling kookplaat












- 1** Inductiekookoppervlak
- 2** Bedieningspaneel

4.2 Indeling Bedieningspaneel






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

| Tiptoets | Opmerking |
|--|---|
| 1  | De kookplaat in- en uitschakelen. |
| 2  | Om Blokkering of Kinderbeveiligingsinrichting in en uit te schakelen. |
| 3  | Om de actieve zone weer te geven. |
| 4  | Indicatielampje CountUp Timer. |
| 5  | Indicatielampje Timer met aftelfunctie. |
| 6 - | Timerdisplay: 00 - 99 minuten. |
| 7  | Om Bridge in en uit te schakelen en om tussen de modi te schakelen. |
| 8  | Om Timer functies te selecteren. |
| 9 + / - | Om de tijd te verlengen of te verkorten. |
| 10  | Om Hob®Hood in en uit te schakelen. |
| 11 | Om Pauzeren in en uit te schakelen. |
| 12 P | Om PowerBoost in te schakelen. |
| 13 - | Om een warmte-instelling in te stellen: 0 - 9. |
| 14  | Om PowerSlide in en uit te schakelen. |



4.3 OptiHeat Control (3-steps restwarmte-indicator)



WAARSCHUWING!

 /  /  - Zolang het indicatielampje brandt, 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.

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.


5. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

5.1 In- en uitschakelen

Houd  ingedrukt om de kookplaat in of uit te schakelen.

De regelbalken gaan aan als u de kookplaat aanzet en gaan uit als u de kookplaat uitschakelt. Als de kookplaat is uitgeschakeld kunt u alleen  zien.

Als u de kookplaat inschakelt en het koogerei op de juiste positie zet, herkent de kookplaat deze en gaat het desbetreffende lampje op het bedieningspaneel branden. De rode kookzone-aanduiding verschijnt boven de regelbalk en geeft de positie van de pan aan.

5.2 Automatische uitschakeling

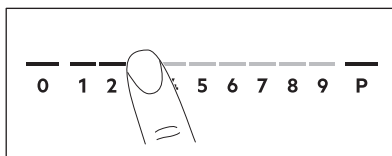
De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:

- u gedurende 50 seconden geen koogerei op de kookplaats zet,
- u binnen 50 seconden na het plaatsen van het koogerei geen warmtestand instelt,
- u iets hebt gemorst of langer dan 10 seconden iets op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek). Als het geluidssignaal klinkt, schakelt de kookplaat uit. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.
- de kookplaat te heet wordt (b.v. als een pan droogkookt). De kookzone moet afgekoeld zijn voordat u de kookplaat weer kunt gebruiken.
- u een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na een tijdje gaat de kookplaat uit.

De verhouding tussen kookstand en de tijd waarna de kookplaat uitschakelt:

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

5.3 Warmte-instelling



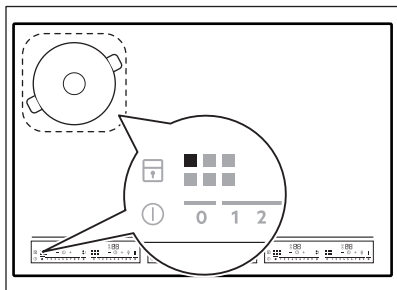
Druk op de gewenste warmte-instelling op de regelbalk. U kunt uw vinger ook langs de regelbalk bewegen om de warmte-instelling voor een kookzone in te stellen of te wijzigen.

Druk op 0 om een kookzone uit te schakelen.

5.4 Gebruik van de kookplaat

Het inductiekookoppervlak bestaat in totaal uit 12 enkelvoudige driehoekige zones. De driehoekige zones kunnen afzonderlijk worden geactiveerd of worden gecombineerd in paren om 6 standaard kookzones te vormen. De paren van driehoekige zones kunnen verder op verschillende manieren met elkaar worden gecombineerd.

Elk paar driehoeken wordt door de overeenkomstige regelbalk geregeld. Elk vierkant op het bedieningspaneel staat voor een standaard kookzone op het inductiekookoppervlak.



- i** Eén paar driehoeken werkt als een standaard kookzone.

Pannan

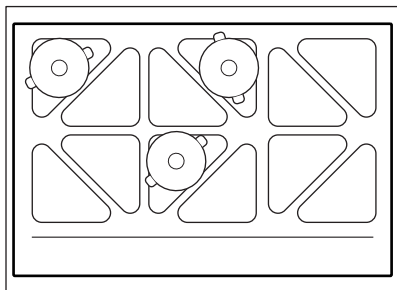
U kunt kookgerei van verschillende afmetingen gebruiken: klein, medium, groot. Zie hieronder "Inductiekookoppervlak" voor meer informatie over hoe de kookplaat de kookmodus vaststelt op basis van het kookgerei. Raadpleeg voor meer informatie over kookgerei "Hints en tips".

5.5 Inductiekookoppervlak

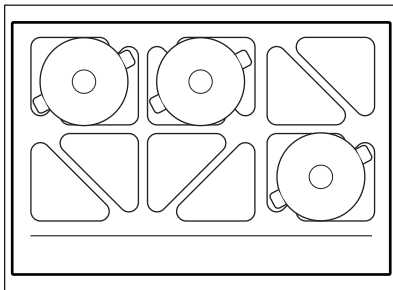
De kookplaat bepaalt automatisch de modus die van toepassing is op de afmeting en de vorm van het kookgerei.

Plaats het kookgerei in het midden van de geselecteerde gebied. Het kookgerei moet het gekozen gebied zoveel mogelijk bedekken.

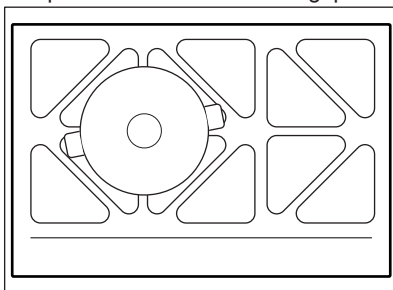
- Plaats klein kookgerei met een bodemdiameter tussen de 100 mm en 160 mm in het midden van een enkele driehoek.



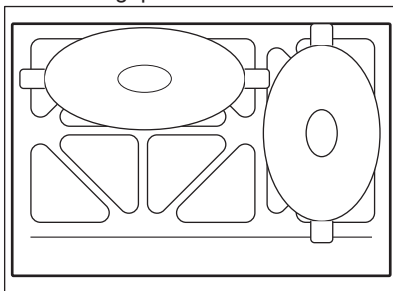
- Plaats middelgroot kookgerei met een bodemdiameter tussen de 160 mm en 210 mm op een paar driehoeken.



- Kookgerei met een bodemdiameter tussen de 240 mm en 350 mm moet op vier driehoeken worden geplaatst.

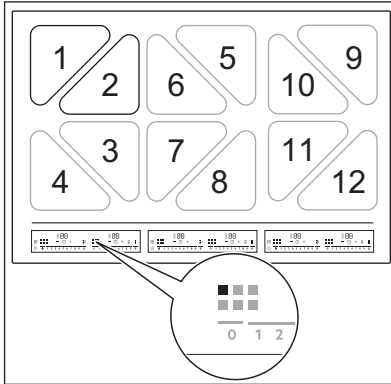


- Ovaalvormig kookgerei (bijv. braadvormen) moet op verticale of horizontale Bridge combinaties worden geplaatst.

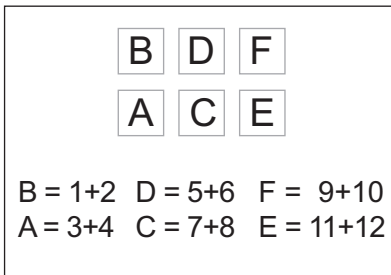


- i** Het kookgerei moet 3 of 4 driehoeken bedekken.

5.6 Het gebruik van het bedieningspaneel en de zone-aanduidingen

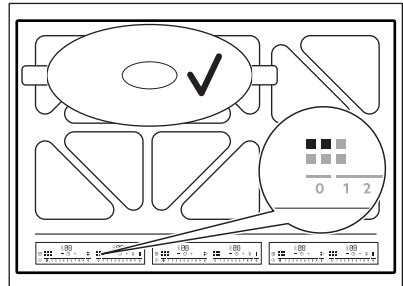
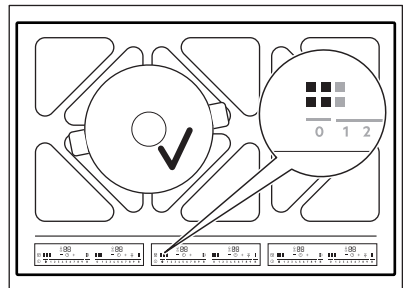
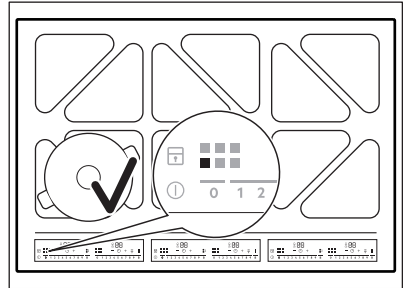
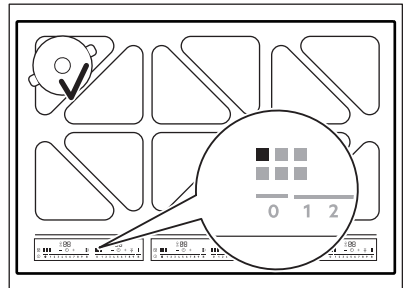


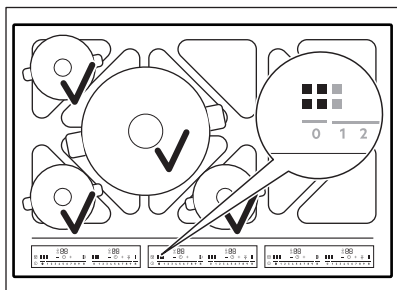
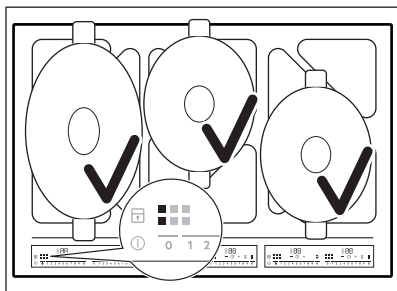
Twee enkele driehoeken creëren samen een standaard kookzone en worden aangegeven door de A B C D E F-indicatielampjes.



De zone-aanduidingen geven aan welke standaard kookzone er met de overeenstemmende regelbalk wordt geregeld. De kookplaat heeft 6 regelbalken.

Posities van kookgerei en zone-aanduidingen



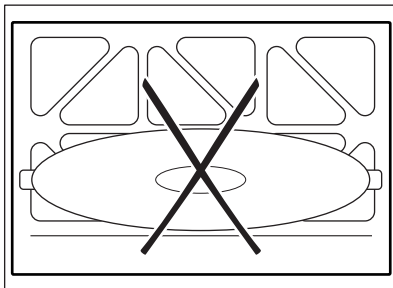
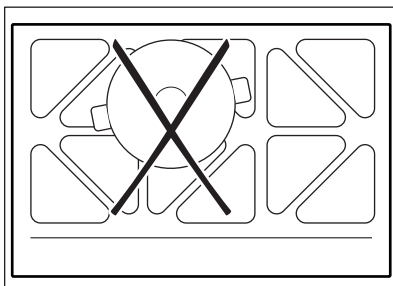
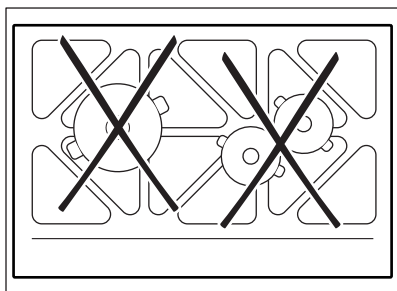


Voor de bovenstaande combinatie zijn er vier actieve regelbalken. De pan linksvoor wordt aangegeven door aanduiding A en is zichtbaar op de eerste regelbalk. De pan linksachter wordt aangegeven door aanduiding B op de tweede regelbalk. De middelste pan wordt aangegeven door de aanduidingen A B C D en is zichtbaar op de derde regelbalk. De pan rechtsvoor wordt aangegeven door aanduiding C en is zichtbaar op de vierde regelbalk.



Het is niet mogelijk om meer dan 4 pannen te gebruiken in deze combinatie.

5.7 Onjuiste posities kookgerei



5.8 Bridge

Als u kookgerei op twee of meer standaard kookzones plaatst en de warmte-instelling is ingesteld op **0**, verschijnt

Als de standaard configuratie niet geschikt is voor uw kookgerei, drukt u herhaaldelijk op

De volgende modi zijn beschikbaar:

- Centraal
- Verticaal
- Horizontaal
- Standaard kookzone

De kookzone-aanduidingen veranderen automatisch en tonen de mogelijke combinatie.

Alle enkele driehoeken van één modus worden geregeld door één regelbalk die oplicht.

Als u de warmte-instelling wijzigt, verdwijnt

Als de warmte-instelling is ingesteld op **0**, gaat


5.9 PowerBoost

Deze functie activeert meer vermogen voor de geschikte inductiekookzone, afhankelijk van de grootte van het kookgerei. De functie kan maar voor een beperkte periode worden geactiveerd.

Het is niet mogelijk om de functie te gebruiken als Bridge wordt geactiveerd in de modus Midden, Verticaal of Horizontaal.

Om de functie voor de kookzone in te schakelen: raak **P** aan. Het symbool wordt rood.

De functie wordt automatisch uitgeschakeld.




 Raadpleeg voor maximale tijdsduur "Technische gegevens".


5.10 Timer



• **Timer met aftelfunctie**


U kunt deze functie gebruiken om de lengte van één kooksessie in te stellen.


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

Om de functie in te schakelen of de tijd te wijzigen: raak  aan. De cijfers van de timer **00** en de indicatielampjes **+** en **—** gaan branden op het display.  wordt rood en  wordt wit.

 Als de timer niet wordt ingesteld, verdwijnen alle aanduidingen na 3 seconden.



Raak **+** of **—** aan om de tijd in te stellen (00 - 99 minuten). Na 3 seconden begint de timer automatisch af te tellen. De aanduidingen , **+** en **—** verdwijnen.  blijft rood.

Wanneer de timer klaar is met aftellen, klinkt er een signaal en knippert **00**. Om het signaal te stoppen, raak  aan.

Om de functie uit te schakelen: raak  aan. De indicatielampjes **+** en **—** gaan branden. Gebruik **—** of **+** om **00** op het display in te stellen. U kunt ook het warmte-niveau instellen op **0**. Als gevolg daarvan klinkt er een signaal en wordt de timer geannuleerd.

• **CountUp Timer**



Gebruik deze functie om in de gaten te houden hoe lang een kookzone werkt.



Om de functie in te schakelen: raak  tweemaal aan. Het indicatielampje  wordt rood, de timer start automatisch.

Om de functie uit te schakelen: raak  aan. Raak **—** aan wanneer de indicatielampjes gaan branden.


• **Kookwekker**


U kunt deze functie gebruiken als een Kookwekker terwijl de kookplaat is ingeschakeld maar de kookzones niet werken. Zet een pan op een kookzone om de Timer symbolen te zien.


Om de functie in te schakelen: raak  aan totdat de indicator  rood wordt.

Raak **+** of **—** aan om de tijd in te stellen. De functie wordt automatisch na 4 seconden gestart. De aanduidingen , **+** en **—** verdwijnen.  blijft rood.

Als u de functie instelt, kunt u de pan verwijderen.

Als de tijd verstreken is, klinkt er een signaal en knippert **00**. Raak  aan om het signaal te stoppen.

Om de functie uit te schakelen: raak  aan. De indicatielampjes **+** en **—** gaan branden. Gebruik **—** of **+** om **00** op het display in te stellen.






 De functie heeft geen invloed op de werking van de kookzones.

6. EXTRA FUNCTIES


6.1 Pauzeren

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

Als de functie in werking is, zijn alle andere symbolen op de bedieningspanelen vergrendeld.

 Wanneer de functie actief is, kunnen de symbolen  en  worden gebruikt. De functie stopt de timerfuncties niet:  en .

Om de functie in te schakelen: raak  aan. Het symbool wordt rood. De warmte-instelling wordt verlaagd naar 1.

Om de functie uit te schakelen: raak  aan. Het symbool wordt wit. De vorige warmte-instelling gaat branden.


6.2 Blokkering

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen terwijl de kookplaat in werking is. Hiermee wordt voorkomen dat de warmte-instelling per ongeluk wordt veranderd.

Stel eerst de warmte-instelling in.


Om de functie in te schakelen: raak  aan. Het symbool wordt rood en knippert.

Om de functie uit te schakelen: raak  aan. Het symbool wordt wit.


 Als u de kookplaat uitschakelt, wordt deze functie ook uitgeschakeld.

6.3 Kinderbeveiligingsinrichting

Deze functie voorkomt dat de kookplaat onbedoeld wordt gebruikt.

Om de functie in te schakelen: activeer de kookplaat. Stel de warmte-instelling niet in. Raak  aan totdat deze rood wordt en de regelbalk verdwijnt.

Om de functie uit te schakelen:

activeer de kookplaat. Stel de warmte-instelling niet in. Raak  aan totdat deze wit wordt en de regelbalk verschijnt. De kookplaat uitschakelen.

6.4 PowerSlide


Met deze functie kunt u de temperatuur aanpassen door het kookgerei naar een andere positie op het inductiekookoppervlak te verplaatsen.



De functie verdeelt het kookgebied in drie verticale kookzones met allemaal een andere warmte-instelling. De kookplaat detecteert de positie van het kookgerei en past het van te voren ingestelde vermogensniveau overeenkomstig aan. U kunt het kookgerei op de verticale brug links, in het midden of rechts plaatsen.

Algemene informatie:

- Gebruik voor deze functie kookgerei met een bodemdiameter van minimaal 160 mm.
- De zoneaanduiding geeft beide zones in een brug aan, zelfs als maar een van de zones in gebruik is.
- U kunt de warmte-instelling alleen handmatig aanpassen als minstens een van de zones automatisch wordt geactiveerd.
- U kunt de warmte-instelling voor elke positie afzonderlijk wijzigen. Als u de kookplaat uitschakelt, onthoudt hij uw warme-instellingen en past deze de volgende keer dat u de functie inschakelt weer toe.
- Als u de warmte-instelling wilt wijzigen, tilt u het kookgerei op en plaatst u het op een andere zone. Als u het kookgerei verschuift, kunnen er krassen en verkleuring van het oppervlak ontstaan.

De functie inschakelen


Om de functie in te schakelen, druk op . Als de functie is ingeschakeld, wordt het symbool rood en geeft de regelbalk het vooraf ingestelde vermogensniveau weer.

-  Als er geen kookgerei op de kookzones wordt gedetecteerd, klinkt er na 9 minuten een geluidssignaal en worden de kookzones automatisch uitgeschakeld. Druk op  om deze functie te hervatten.





Aanpassen van het vermogensniveau



Kies de warmte-instelling op de regelbalk om het vermogensniveau aan te passen.

De functie uitschakelen

Om de functie uit te schakelen, druk op .


6.5 OffSound Control (De geluiden in- en uitschakelen)

De kookplaat uitschakelen. Druk 3 seconden op . Het display gaat aan en uit. Druk 3 seconden op  of  verschijnt. Druk op  van de timer om een van de volgende opties te kiezen:

-  - de geluiden zijn uit
-  - de geluiden zijn aan

Om uw keuze te bevestigen moet u wachten tot de kookplaat automatisch uitschakelt.


Als de functie op  staat, kunt u de geluiden alleen horen als:







- u  aanraakt
- Kookwekker afgaat
- Timer met aftelfunctie afgaat
- u iets op het bedieningspaneel plaatst.

6.6 Energiebeperking

De kookplaat is standaard op het hoogst mogelijke vermogensniveau ingesteld.

Om het vermogensniveau te verlagen of verhogen:

1. De kookplaat uitschakelen.
2. Druk op  en houd gedurende 3 seconden ingedrukt. Het display gaat aan en weer uit.

3. Druk op  en houd gedurende 3 seconden ingedrukt.  of  verschijnt.
4. Druk op . P72 verschijnt.
5. Druk op  /  van de timer om het vermogensniveau in te stellen.

Vermogensniveaus

Zie het hoofdstuk 'Technische gegevens'.



LET OP!

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

- P72 — 7200 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

6.7 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. 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 van 3700 W. Als de kookplaat de limiet van het maximaal beschikbare vermogen bereikt binnen een fase of de geselecteerde totale stroomlimiet, wordt het vermogen van de kookzones automatisch verlaagd.
- De warmte-instelling van de gekozen kookzone heeft altijd prioriteit. Het resterende vermogen zal tussen de eerder geactiveerde kookzones worden verdeeld, in omgekeerde volgorde van selectie.
- De weergave van de warmte-instelling van de verlaagde zones wisselt tussen de aanvankelijk gekozen

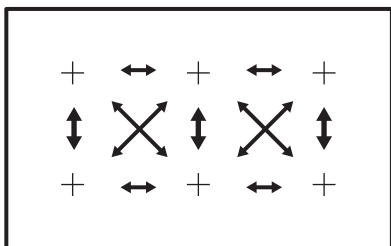
warmte-instelling en de verlaagde warmte-instelling.

- Wacht totdat het display stopt met knipperen of verlaag de kookstand van de laatst geselecteerde kookzone. De kookzones blijven werken met de verlaagde warmte-instelling. Wijzig indien nodig handmatig de warmte-instellingen van de kookzones.

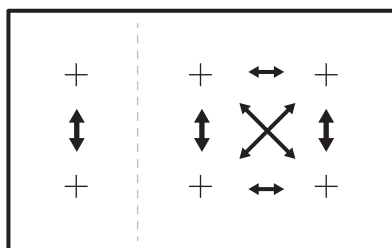
Stroommanagement met Energiebeperking

Als je de Energiebeperking -functie instelt op **6000 W of minder**, wordt het vermogen van de kookplaat verdeeld over alle kookzones.

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



Als u de Energiebeperking-functie instelt op **meer dan 6000 W**, wordt het vermogen van de kookplaat verdeeld tussen de hieronder aangegeven secties.



6.8 Hob²Hood

Het is een geavanceerde automatische functie die de kookplaat op een speciale kap aansluit. Zowel de kookplaat als de afzuigkap hebben een infraroodontvanger. De snelheid van de ventilator wordt automatisch bepaald op

basis van de modusinstelling en de temperatuur van het heetste kookgerei op de kookplaat. U kunt de ventilator ook handmatig 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

Stel de automatische modus in op H1 – H6 om de functie automatisch te bedienen. De kookplaat is oorspronkelijk ingesteld op H5. De afzuigkap reageert wanneer je de kookplaat gebruikt. De kookplaat herkent de temperatuur van het kookgerei en stelt de snelheid van de ventilator er automatisch op af.

Automatische modi

| | Auto-ma-tisch lamp-je | Koken ¹⁾ | Bak-ken ²⁾ |
|------------------------|-----------------------|------------------------|------------------------|
| Modus H0 | Uit | Uit | Uit |
| Modus H1 | Aan | Uit | Uit |
| Modus H2 ³⁾ | Aan | Ventila-torsnel-heid 1 | Ventila-torsnel-heid 1 |
| Modus H3 | Aan | Uit | Ventila-torsnel-heid 1 |
| Modus H4 | Aan | Ventila-torsnel-heid 1 | Ventila-torsnel-heid 1 |
| Modus H5 | Aan | Ventila-torsnel-heid 1 | Ventila-torsnel-heid 2 |






| | Auto- ma- tisch lamp- je | Koken ¹⁾ | Bak- ken ²⁾ |
|----------|--------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Modus H6 | Aan | Ventila- torsnel- heid 2 | Ventila- torsnel- heid 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. Schakel het apparaat uit.
2. Gedurende 3 seconden  aanraken. Het display gaat aan en weer uit.
3. Gedurende 3 seconden  aanraken.
4. Raak  herhaaldelijk aan tot  gaat branden.
5. Raak  aan om een automatische modus te kiezen.



 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. Raak daartoe  aan als de kookplaat actief is. Het symbool wordt wit. Hierdoor wordt de automatische werking van de functie uitgeschakeld en kun je de ventilatorsnelheid handmatig wijzigen. Als u op  drukt, wordt de ventilatorsnelheid met één verhoogd. Als u een intensief niveau bereikt en weer op  drukt, stelt u de ventilatorsnelheid in op 0 waardoor de afzuigkapventilator uitschakelt. Het symbool wordt rood. Om de ventilator weer te starten op ventilatorsnelheid 1, raakt u  aan.

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

 Als de functie niet actief is, schakelt  na 10 seconden uit. Als de kookplaat opnieuw aangezet wordt, gaat  weer branden.

Het lampje inschakelen

Je kunt de kookplaat instellen om het licht automatisch te activeren wanneer je de kookplaat activeert. Stel hiervoor de automatische modus in op H1 - H6.

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

7. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

7.1 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 een speciale schraper voor het glas.

7.2 De kookplaat schoonmaken

- **Verwijder direct:** gesmolten kunststof, plastic folie, 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 nadat de kookplaat voldoende is afgekoeld:** kalk- en waterkringen, vetspatten en metaalachtig glanzende verkleuringen. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-schurend reinigingsmiddel. Droog de kookplaat na reiniging af met een zachte doek.
- **Verkleuring glanzende metalen verwijderen:** reinig het glazen oppervlak met een doek en een oplossing van water met azijn.

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.

- De bodem van de pannen moet zo dik en vlak mogelijk zijn.
- Zorg ervoor dat bodems schoon en droog zijn voordat de pannen op de kookplaat worden gezet.
- Schuif of wrijf de pan niet over het keramische glas, om krassen te voorkomen.

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



Raadpleeg "Inductiekookoppervlak" in "Dagelijks gebruik".

- 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.

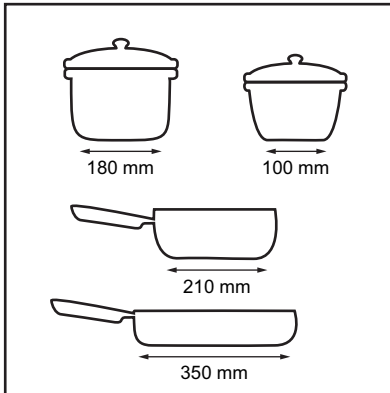


Raadpleeg de technische gegevens.

Types kookgerei

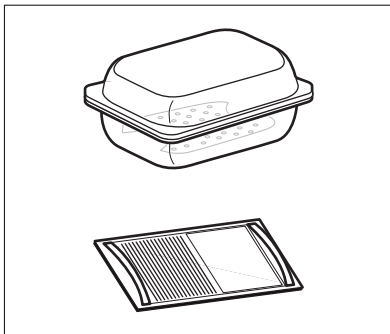
Afhankelijk van het type kookgerei dat u gebruikt, bepaalt de kookplaat de geschikte brugmodus. Bijvoorbeeld:

Enkele driehoeken, standaard kookzones, middenmodus



Verticale modus, horizontale modus

i Het kookgerei moet 3 of 4 enkele driehoeken bedekken.



! **WAARSCHUWING!**
Gebruik geen bakplaat.

8.2 Lawaai tijdens gebruik

Als u dit hoort:

- kraakgeluid: de pan is gemaakt van verschillende materialen (een sandwich-constructie).
- fluitend geluid: bij gebruik van een kookzone met een hoge kookstand en als het kookgerei is gemaakt van verschillende materialen (een sandwich-constructie).
- zoemend geluid: als u hoge kookstanden gebruikt.
- klikken: er treedt elektrische schakeling op.
- sissend, brommend: 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 Voorbeelden van kooktoepassingen

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.

i De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

| Warmte-instelling | Gebruik om: | Tijd (min) | Tips |
|-------------------|---|-------------|-----------------------------------|
| 1 | Bereide gerechten warmhouden. | zoals nodig | Een deksel op het kookgerei doen. |
| 1 - 2 | Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine. | 5 - 25 | Van tijd tot tijd mengen. |
| 1 - 2 | Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren. | 10 - 40 | Met deksel bereiden. |

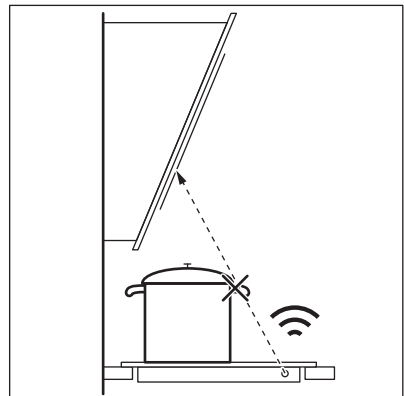
| Warmte-instelling | Gebruik om: | Tijd (min) | Tips |
|-------------------|---|-------------|---|
| 2 - 3 | Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melk-basis, reeds bereide gerechten opwarmen. | 25 - 50 | Voeg minimaal twee keer zo veel vocht toe als rijst en roer gerechten op melkbasis hal-verwege de procedure door. |
| 3 - 4 | Stomen van groenten, vis en vlees. | 20 - 45 | Voeg een paar eetlepels vocht toe. |
| 4 - 5 | Aardappelen stomen. | 20 - 60 | Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen. |
| 4 - 5 | Bereiden van grotere hoevee-lheden voedsel, stoofschotels en soepen. | 60 - 150 | Tot 3 l vloeistof plus ingrediën-ten. |
| 6 - 7 | Lichtjes braden: kalfsoester, cordon bleu van kalfsvlees, ko-telekken, rissoles, worstjes, le-ver, roux, eieren, pannenkoe-ken, donuts. | zoals nodig | Halverwege de bereidingstijd omdraaien. |
| 7 - 8 | Door-en-door gebraden, opge-bakken aardappelen, lenden-biefstukken, steaks. | 5 - 15 | Halverwege de bereidingstijd omdraaien. |
| 9 | Aan de kook brengen van water, pasta koken, aanbraden van vlees (gou-lash, stoofvlees), frituren van friet. | | |
| P | Aan de kook brengen van grote hoeveelheden water. PowerBoost is ge-activerd. | | |


8.5 Praktische tips voor Hob²Hood


Wanneer je de kookplaat gebruikt met de functie:

- Bescherm het paneel van de afzuigkap tegen direct zonlicht.
- Plaats geen halogeenlicht op het paneel van de afzuigkap.
- 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 afzuigkap in de afbeelding is slechts een voorbeeld.



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

raadpleeg je onze website van de consument. De AEG-afzuigkappen die met deze functie werken moeten het symbool hebben .

Afzuigkappen met de Hob²Hood-functie

Voor het volledige assortiment afzuigkappen dat met deze functie werkt,

9. PROBLEEMOPLOSSING

 **WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

9.1 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. |
| | De zekering is doorgeslagen. | Verzeker 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. |
| | Stel gedurende 10 seconden geen kookstand in. | Schakel de kookplaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in. |
| | Je hebt 2 of meer sensorvelden tegelijkertijd aangeraakt. | Raak slechts één sensorveld aan. |
| | Pauzeren is in werking. | Raadpleeg "Extra functies". |
| | Water of vetvlekken op het bedieningspaneel. | Reinig het bedieningspaneel. |
| 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'. |

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|--|--|---|
| 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. | U heeft iets op het bedieningspaneel geplaatst. | Verwijder het voorwerp van het bedieningspaneel. |
| 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. |
| Hob ² Hood werkt niet. | Je hebt het bedieningspaneel afgedekt. | Verwijder het voorwerp van het bedieningspaneel. |
| | Je maakt gebruik van een hele hoge pan die het signaal blokkeert. | Gebruik een kleinere pan, verander van kookzone of bedien de afzuigkap handmatig. |
| De sensorvelden worden heet. | De pan is te groot of je plaatst deze te dicht bij de bedieningsknoppen. | 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 "Extra functies". |
|  gaat aan. | Kinderbeveiligingsinrichting of Blokkering werkt. | Raadpleeg "Extra functies". |
| De bedieningsbalk knipt. | 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. |
| | De pan is niet geschikt. | Gebruik geschikte pannen. 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. |
| | PowerSlide werkt. Er zijn twee pannen op de flexibele inductiekookzone geplaatst. | Gebruik slechts één pan. Raadpleeg "Dagelijks gebruik". |

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|--|--|--|
| ⊘ 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. |
| 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 elektricien. |

9.2 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.

10. TECHNISCHE GEGEVENS

10.1 Typeplaatje

Model IKE86683FB
 Type 62 D6A 06 AD
 Inductie 7.2 kW
 Serienr.
 AEG

PNC-productnummer 949 597 843 00
 220-240 V/400 V 2N 50-60 Hz
 Gemaakt in Duitsland
 7.2 kW



10.2 Specificatie kookzones

| Inductiekookoppervlak | Nominaal vermogen (max warmteinstelling) [W] | PowerBoost [B] | PowerBoost maximale duur [min] |
|-----------------------|--|----------------|--------------------------------|
| Enkele driehoek | 1150 | 1600 | 10 |
| Standaard kookzone | 2000 | 3000 | 10 |
| Middenzone | 4200 | - | - |
| Verticale zone | 3200 | - | - |

| Inductiekookoppervlak | Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W] | PowerBoost [B] | PowerBoost maximale duur [min] |
|-------------------------|---|----------------|--------------------------------|
| Horizontale linkerzone | 4100 | - | - |
| Horizontale rechterzone | 3200 | - | - |

Het vermogen van de kookzones kan afwijken van de gegevens in de tabel. Dit kan veranderen afhankelijk van het materiaal en de afmetingen van het kookgerei.

Kookgerei maten

| Bridge-modus | Afmetingen van kookgerei (minimum) | Afmetingen van kookgerei (maximum) |
|--------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| Enkele driehoek | 100 mm | 160 mm |
| Standaard kookzone | 160 mm | 210 mm |
| Middenzone | 240 mm | 350 mm |
| Verticale zone | Het gebied met 3 enkele driehoeken | Het gebied met 4 enkele driehoeken |
| Horizontale zone | Het gebied met 3 enkele driehoeken | Het gebied met 4 enkele driehoeken |

Zie voor meer informatie over de aanbevolen afmetingen van het kookgerei "Inductiekookoppervlak" in "Dagelijks gebruik".

11. ENERGIEZUINIGHEID

11.1 Productinformatie

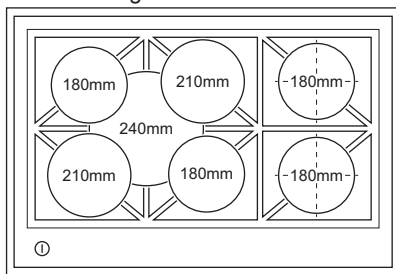
| | | |
|--|-----------------|------------------------|
| Modelnummer | IKE86683FB | |
| Type kookplaat | Inbouwkookplaat | |
| Aantal kookzones | 2 | |
| Aantal kookgebieden | 1 | |
| Verwarmingstechnologie | Inductie | |
| Lengte (L) en breedte (B) van de kookzone | Rechtsvoor | L 24,2 cm B 19,4 cm |
| | Rechtsachter | L 24,2 cm B 19,2 cm |
| Lengte (L) en breedte (B) van het kookgebied | Links | L 47,4 cm W 38,8 cm |

| | | |
|--|----------------------------|--------------------------------|
| Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking) | Rechtsvoor Rechtsachter | 201,5 Wh / kg 201,5 Wh / kg |
| Energieverbruik van het kookgebied (EC electric cooking) | Links | 188,7 Wh / kg |
| Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob) | | 192,3 Wh / kg |

* Voor Europese Unie volgens EU 66/2014. Voor Belarus volgens STB 2477-2017, Annex A. Voor Oekraïne volgens 742/2019.

EN 60350-2 - Huishoudelijke elektrische kookapparaten - deel 2: Kookplaten - Methoden voor het meten van prestaties

Het energieverbruik is gemeten volgens de afbeelding:



- Warm alleen de hoeveelheid water op die u nodig heeft.
- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.
- Zet uw kookgerei op de kookzone voordat u deze activeert.
- Zet kleiner kookgerei op kleinere kookzones.
- Plaats het kookgerei precies in het midden van de kookzone.
- Gebruik de restwarmte om het eten warm te houden of te smelten.

11.2 Energiebesparing

U kunt elke dag energie besparen tijdens het koken door de onderstaande tips te volgen.

12. 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.

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|--------------------------------|----|
| 1. SICHERHEITSHINWEISE..... | 28 |
| 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN..... | 31 |
| 3. MONTAGE..... | 34 |
| 4. GERÄTEBESCHREIBUNG..... | 36 |
| 5. TÄGLICHER GEBRAUCH..... | 37 |
| 6. ZUSATZFUNKTIONEN..... | 42 |
| 7. REINIGUNG UND PFLEGE..... | 46 |
| 8. TIPPS UND HINWEISE..... | 47 |
| 9. FEHLERSUCHE..... | 50 |
| 10. TECHNISCHE DATEN..... | 52 |
| 11. ENERGIEEFFIZIENZ..... | 53 |

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Bitte nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit, um das Beste aus ihm herauszuholen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:

www.aeg.com/support



Registrieren Sie Ihr Produkt, um einen erstklassigen Service zu erhalten:

www.registeraeg.com



Um Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu kaufen:

www.aeg.com/shop

KUNDENDIENST UND SERVICE

Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an einen autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

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:** Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.
- 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

- **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 zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie **NIEMALS**, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme ab, z.B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- **VORSICHT:** Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie einer Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der vom einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- **VORSICHT:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie ds Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch ab 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, seinem autorisierten Kundenservice oder

einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.

- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignete und empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage



WARNUNG!

Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- 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 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 sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- 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.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist.

Lockere und unsachgemäße Kabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.

- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Verwenden Sie die Zugentlastung für das Kabel.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes 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.
- Achten Sie darauf, Netzstecker (falls vorhanden) und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst 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 Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

2.3 Gebrauch



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial, die Aufkleber und Schutzfolie (falls vorhanden).
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt (in Innenräumen) bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel 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 Sie Nahrungsmittel in heißes Öl geben, kann dieses spritzen.



WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr

- Öle und Fette können beim Erhitzen brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte

- Gegenstände während des Kochens von Fetten und Ölen fern.
- Die Dämpfe, die sehr heißes Öl freisetzen, 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.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Legen Sie keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluminium oder mit beschädigten Böden kann die Glas- bzw. Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf der Kochfläche umsetzen möchten.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.

2.4 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.

- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

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 Geräts 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.
- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp H05V2V2-F, der einer Temperatur von mindestens 90 °C standhält. Der einzelne Draht muss einen Durchmesser von mindestens 1,5 mm² aufweisen. Wenden Sie sich bitte an Ihren 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!
Bohren oder löten Sie die Kabelenden nicht. Das ist verboten.

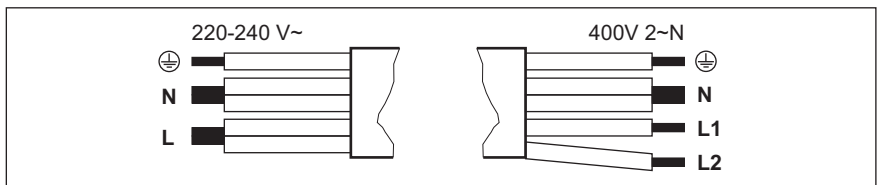


VORSICHT!
Schließen Sie das Kabel nicht ohne Aderendhülle an.

Einphasiger Anschluss

1. Entfernen Sie die Aderendhülle von schwarzen und braunen Adern.
2. Entfernen Sie die Isolierung der braunen und schwarzen Adern.
3. Verbinden Sie die schwarzen und braunen Kabelenden.
4. Bringen Sie am gemeinsamen Kabelende eine neue Aderendhülle an (Spezialwerkzeug erforderlich).

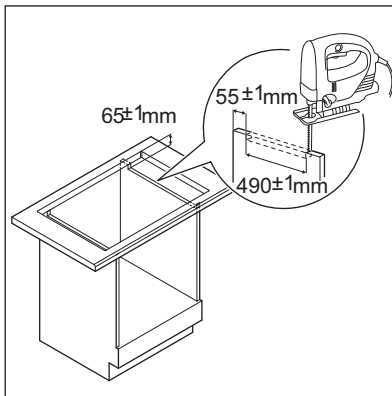
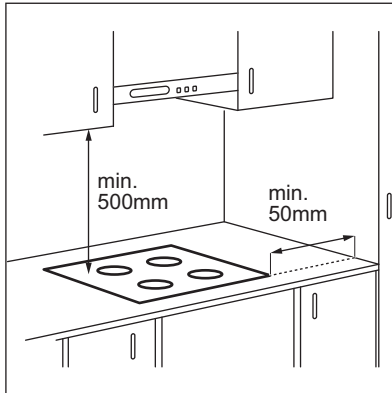
Kabelquerschnitt 2 x 1,5 mm²



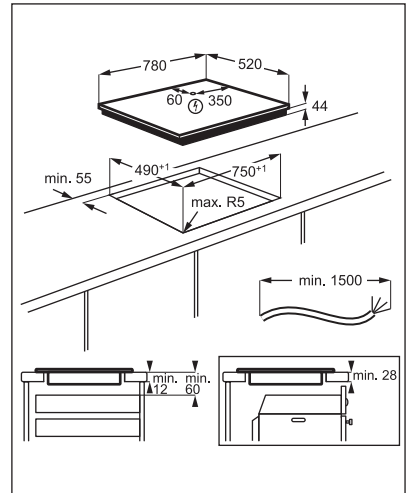
| Einphasiger Anschluss - 220 - 240 V~ | | Zweiphasiger Anschluss – 400 V 2 ~ N | |
|--------------------------------------|-------------------|--------------------------------------|----|
| | Grün – gelb | Grün – gelb | |
| N | Blau und blau | Blau und blau | N |
| L | Schwarz und braun | Schwarz | L1 |
| | | Braun | L2 |

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.



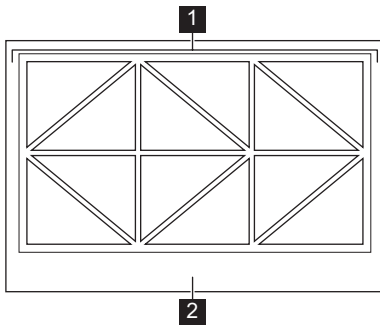
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



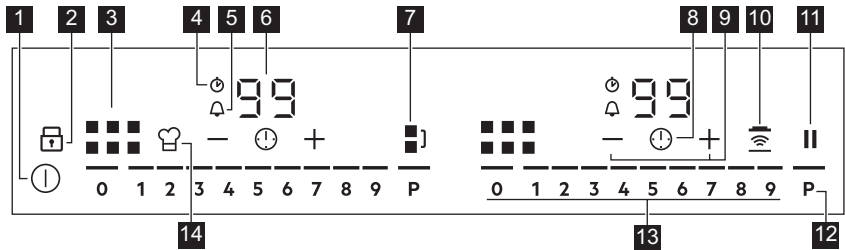
4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Kochfeldanordnung








- 1 Induktionskochfläche
- 2 Bedienfeld

4.2 Bedienfeldanordnung



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



| Sensorfeld | Kommentar |
|------------|---|
| 1 | Ein- und Ausschalten des Kochfeldes. |
| 2 | Ein- und Ausschalten der Verriegelung oder Kindersicherung. |
| 3 | Anzeige der aktiven Zone. |
| 4 | CountUp Timer-Anzeige. |
| 5 | Countdown-Timer-Anzeige. |
| 6 | Timer-Display: 00 - 99 Minuten. |
| 7 | Zum Ein- und Ausschalten von Bridge und zum Umschalten zwischen den Modi. |
| 8 | Zum Auswählen der Timer-Funktionen. |

| Sensorfeld | Kommentar |
|--|--------------------------------------|
| 9  | Erhöhen und Verringern der Zeit. |
| 10  | Ein- und Ausschalten von Hob²Hood. |
| 11  | Ein- und Ausschalten von Pause. |
| 12  | Zum Einschalten von PowerBoost. |
| 13 - | Einstellen der Kochstufe: 0-9. |
| 14  | Ein- und Ausschalten von PowerSlide. |



4.3 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige)



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 Sie gerade verwenden.

Die Anzeige kann ebenso erscheinen:

- für die benachbarten Kochzonen, auch wenn Sie sie nicht benutzen,
- 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.

5. TÄGLICHER GEBRAUCH




WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Ein- und Ausschalten

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

Die Einstellskalen werden nach Einschalten des Kochfelds eingeschaltet und nach Ausschalten des Kochfelds wieder ausgeschaltet. Bei

ausgeschaltetem Kochfeld ist nur  sichtbar.

Wenn Sie das Kochfeld einschalten und das Kochgeschirr auf die richtige Stelle stellen, wird es vom Kochfeld erkannt

und das entsprechende Bedienfeld leuchtet auf. Die rote Kochzonenanzeige erscheint über der Einstellskala und zeigt die Position des Topfes an.

5.2 Automatische Abschaltung

Mit dieser Funktion wird das Kochfeld in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:

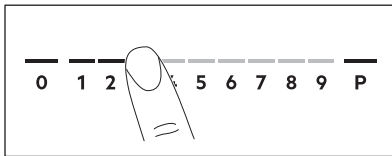
- Wenn Sie nicht innerhalb von 50 Sekunden ein Kochgeschirr auf das Kochfeld stellen,
- Wenn Sie nicht innerhalb von 50 Sekunden nach Platzieren des Kochgeschirrs eine Kochstufe einstellen,

- Wenn das Bedienfeld mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand (Topf, Tuch usw.) bedeckt ist. Wenn der Signalton ertönt, wird das Kochfeld ausgeschaltet. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Wenn das Kochfeld zu heiß wird (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder verwenden.
- Wenn eine Kochzone nicht ausgeschaltet wurde bzw. die Kochstufe nicht geändert wurde. Nach einiger Zeit wird das Kochfeld ausgeschaltet.

Verhältnis zwischen der Kochstufe und der Zeit, nach der das Kochfeld ausgeschaltet wird:

| Temperatureinstellung | Das Kochfeld wird ausgeschaltet nach |
|-----------------------|--------------------------------------|
| 1 - 2 | 6 Std |
| 3 - 4 | 5 Std |
| 5 | 4 Std |
| 6 - 9 | 1,5 Std |

5.3 Kochstufe



Drücken Sie die gewünschte Kochstufe auf der Einstellskala. Sie können Ihren Finger auch über die Einstellskala bewegen, um die Kochstufe für eine Kochzone einzustellen oder zu ändern.

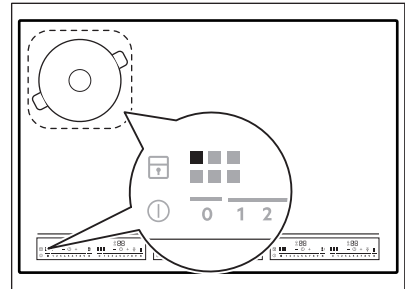
Um eine Kochzone auszuschalten, drücken Sie 0.

5.4 Gebrauch des Kochfeldes

Die Induktionskochfläche besteht insgesamt aus 12 einzelnen dreieckigen

Kochzonen. Die dreieckigen Zonen können getrennt eingeschaltet oder paarweise kombiniert werden, um 6 Standard-Kochzonen zu bilden. Die Paare dreieckiger Zonen können auf verschiedenen Wegen miteinander kombiniert werden.

Jedes Dreieckspaar wird mit der entsprechenden Einstellskala geregelt. Jedes Quadrat auf dem Bedienfeld kennzeichnet eine Standard-Kochzone auf der Induktionskochfläche.



i Ein Dreieckspaar funktioniert als Standard-Kochzone.

Kochgeschirr

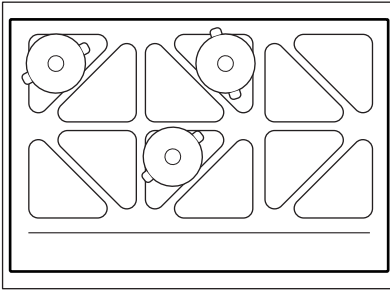
Sie können verschiedene Kochgeschirrgrößen verwenden: klein, mittel, groß. Um zu erfahren, wie das Kochfeld den Kochmodus bestimmt, siehe „Induktionskochfläche“ unten. Weitere Informationen zum Kochgeschirr finden Sie im Kapitel „Praktische Tipps und Hinweise“.

5.5 Induktionskochfläche

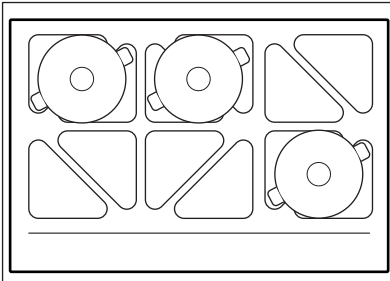
Das Kochfeld wählt automatisch den Modus aus, der für die Größe und Form des Kochgeschirrs geeignet ist.

Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf den ausgewählten Bereich. Das Kochgeschirr sollte den ausgewählten Bereich so weit wie möglich abdecken.

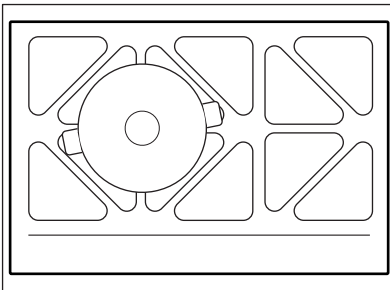
- Stellen Sie kleineres Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser zwischen 100 und 160 mm mittig auf ein einzelnes Dreieck.



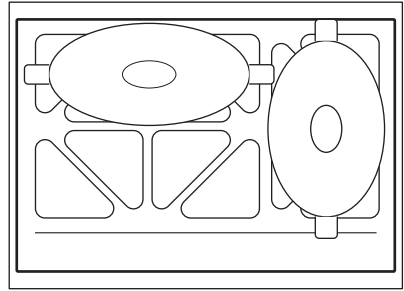
- Stellen Sie mittelgroßes Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser zwischen 160 und 210 mm auf ein Dreieckspaar.



- Stellen Sie Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser zwischen 240 und 350 mm auf vier Dreiecke.

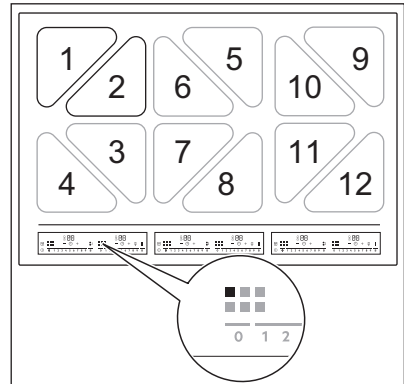


- Ovale Kochgeschirr (z. B. Bräter) sollte auf vertikale oder horizontale Bridge Kombinationen gestellt werden.



Das Kochgeschirr muss 3 oder 4 Dreiecke bedecken.

5.6 Gebrauch des Bedienfelds und der Zonenanzeigen



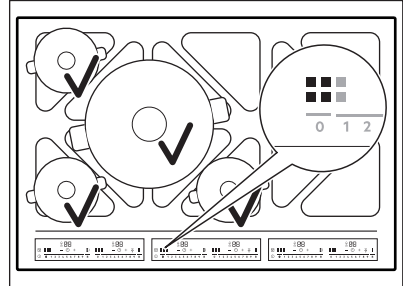
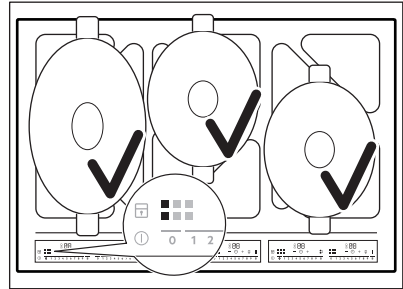
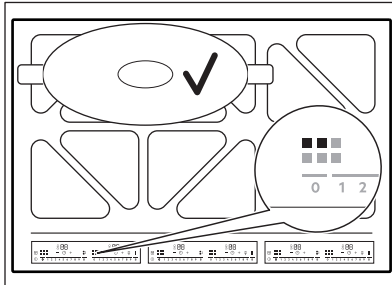
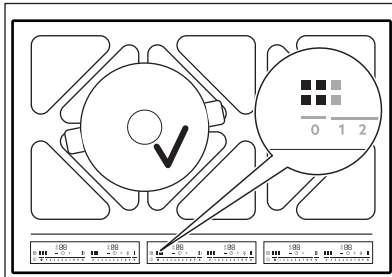
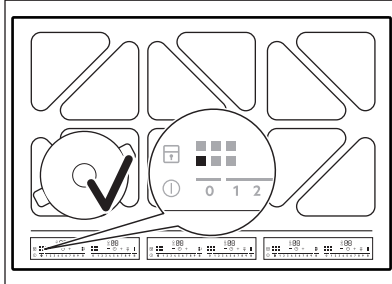
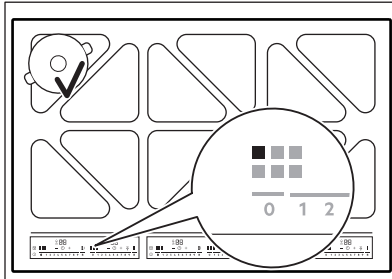
Zwei einzelne Dreiecke bilden eine Standard-Kochzone und werden durch die Anzeigen A B C D E F angezeigt.



B = 1+2 D = 5+6 F = 9+10
A = 3+4 C = 7+8 E = 11+12

Die Zonenanzeigen zeigen an, welche Standard-Kochzone von der entsprechenden Einstellskala geregelt wird. Das Kochfeld besitzt 6 Einstellskalen.

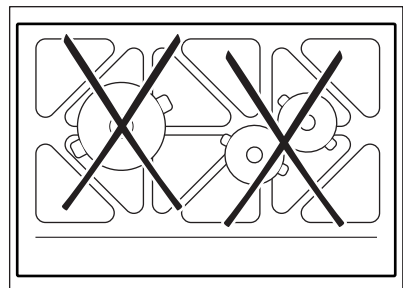
Kochgeschirrpotionen und Zonenanzeigen

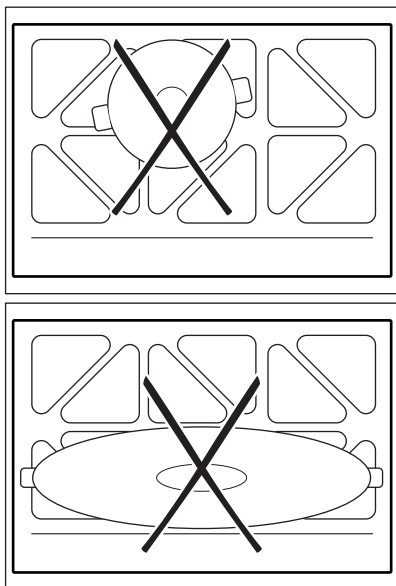


Für die oben angegebene Kombination gibt es vier aktive Einstellskalen. Der Topf vorne links wird durch die A-Anzeige in der ersten Einstellskala angezeigt. Der Topf hinten links wird durch die B-Anzeige der zweiten Einstellskala angezeigt. Der mittlere Topf wird durch die Anzeigen A B C D der dritten Einstellskala angezeigt. Der Topf vorne rechts wird durch die C-Anzeige in der vierten Einstellskala angezeigt.


i In dieser Kombination können nicht mehr als 4 Töpfe verwendet werden.


5.7 Falsche Positionen des Kochgeschirrs





5.8 Bridge

Wenn Sie Kochgeschirr auf zwei oder mehr Standard-Kochzonen stellen, und die Kochstufe auf **0** eingestellt ist, erscheint .



Ist die standardmäßige Konfiguration nicht für Ihr Kochgeschirr geeignet, drücken Sie  wiederholt, um die gewünschte Konfiguration manuell einzustellen.

Folgende Modi stehen zur Verfügung:

- Mitte
- Vertikal
- Horizontal
- Standard-Kochzone

Die Kochzonenanzeigen ändern sich automatisch, um die mögliche Kombination anzuzeigen.

Alle einzelnen Dreiecke eines Modus werden über eine Einstellskala gesteuert, die aufleuchtet.

Wenn Sie die Kochstufe ändern, erlischt . Wenn die Kochstufe auf **0** eingestellt ist, leuchtet  erneut.

5.9 PowerBoost

Diese Funktion stellt mehr Leistung für die entsprechende Induktionskochzone bereit. Diese hängt von der Größe des Kochgeschirrs ab. Diese Funktion lässt sich nur für eine begrenzte Zeit einschalten.

Die Funktion kann nicht verwendet werden, wenn Bridge im mittleren, vertikalen oder horizontalen Modus eingeschaltet ist.

Einschalten der Funktion für die Kochzone: Berühren Sie **P**. Das Symbol leuchtet rot.

Die Funktion wird automatisch ausgeschaltet.








Bezüglich der maximalen Einschaltdauer siehe „Technische Daten“.

5.10 Timer

• Countdown-Timer







Sie können diese Funktion verwenden, um die Dauer eines einzelnen Kochvorgangs einzustellen.


Stellen Sie zuerst die Kochstufe für die Kochzone und danach die Funktion ein.






Einschalten der Funktion oder Ändern der Uhrzeit: berühren Sie . Die Timer-Ziffern **00** und die Anzeigen  und  leuchten auf dem Display.  leuchtet rot und  weiß.



Ist der Timer nicht eingestellt, erlöschen alle Anzeigen nach 3 Sekunden.



Berühren Sie  oder , um die Zeit (00 - 99 Minuten) einzustellen. Nach 3 Sekunden wird die Zeit automatisch heruntergezählt. Die Kontrolllampen , , und  erlöschen.  leuchtet weiterhin rot.



Wenn der Timer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und **00** blinkt. Berühren Sie zum Ausschalten des Signaltons .

Ausschalten der Funktion: berühren Sie . Die Kontrolllampen  und  leuchten. Verwenden Sie  oder , um **00** auf dem Display einzustellen. Sie können auch die Kochstufe auf **0** stellen. Es ertönt ein Signalton und der Timer wird ausgeschaltet.

•  **CountUp Timer**



Mit dieser Funktion können Sie feststellen, wie lange eine Kochzone bereits in Betrieb ist.







Einschalten der Funktion: berühren Sie  zweimal. Die Anzeige  leuchtet rot, der Timer wird automatisch gestartet.

Ausschalten der Funktion: berühren Sie . Wenn die Kontrolllampen aufleuchten, berühren Sie .

•  **Kurzzeit-Wecker**


Sie können diese Funktion als Kurzzeit-Wecker benutzen, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, aber die Kochzonen nicht in Betrieb sind. Stellen Sie, um die Symbole Timer anzuzeigen, einen Topf auf eine Kochzone.




Einschalten der Funktion: , berühren Sie  bis die Anzeige  rot leuchtet.

Berühren Sie  oder , um die Uhrzeit einzustellen. Die Funktion startet automatisch nach 4 Sekunden. Die Kontrolllampen , , und  erlöschen.  leuchtet weiterhin rot.

Wenn Sie diese Funktion einstellen, können Sie den Topf entfernen.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und **00** blinkt.

Berühren Sie , um den Signalton auszuschalten.

Ausschalten der Funktion: berühren Sie . Die Kontrolllampen  und , um **00** auf dem Display einzustellen.



Die Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb der Kochzonen.





6. ZUSATZFUNKTIONEN


6.1 Pause


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

Wenn diese Funktion eingeschaltet ist, werden alle anderen Symbole des Bedienfelds verriegelt.



Wenn die Funktion eingeschaltet ist, können die Symbole  und  verwendet werden. Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen:  und .


Einschalten der Funktion: berühren Sie . Das Symbol leuchtet rot. Die Kochstufe wird auf 1 reduziert.


Ausschalten der Funktion: berühren Sie . Das Symbol wird weiß. Die vorherige Kochstufe schaltet sich ein.

6.2 Verriegelung

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

Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.

Einschalten der Funktion: berühren Sie . Das Symbol wird rot und blinkt.

Ausschalten der Funktion: berühren Sie . Das Symbol wird weiß.





Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, wird diese Funktion auch ausgeschaltet.

6.3 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Kochfelds.

Einschalten der Funktion: Schalten Sie das Kochfeld ein. Stellen Sie keine

Kochstufe ein. Berühren Sie , bis das Symbol rot leuchtet und die Einstellskala erlischt.

Ausschalten der Funktion: Schalten Sie das Kochfeld ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie , bis das Symbol weiß leuchtet und die Einstellskala erscheint. Schalten Sie das Kochfeld aus.

6.4 PowerSlide

Mit dieser Funktion können Sie die Temperatur durch einfaches Verschieben des Kochgeschirrs auf einen anderen Bereich der Induktionskochfläche einstellen.


Diese Funktion unterteilt die Kochfläche in drei vertikale Bereiche mit unterschiedlichen Kochstufen. Das Kochfeld erkennt die Position des Kochgeschirrs und stellt die voreingestellte Leistungsstufe ein. Sie können das Kochgeschirr auf der linken, mittleren oder rechten vertikalen Brücke platzieren.

Allgemeine Informationen:

- Verwenden Sie bei dieser Funktion Kochgeschirr mit einem Mindestdurchmesser des Bodens von 160 mm.
- Die Kochzonenanzeige zeigt beide Zonen einer Brücke auch dann an, wenn nur eine Zone verwendet wird.
- Sie können die Kochstufe nur dann manuell einstellen, wenn mindestens eine der Zonen automatisch eingeschaltet wurde.
- Sie können die Kochstufe für jeden Bereich getrennt ändern. Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, bleiben Ihre Kochstufeneinstellungen gespeichert und werden wieder aktiviert, wenn Sie die Funktion erneut einschalten.


- Wenn Sie die Kochstufe ändern möchten, heben Sie das Kochgeschirr an und platzieren Sie es auf einer anderen Zone. Das Verschieben des Kochgeschirrs kann Kratzer und Verfärbungen der Oberfläche verursachen.

Einschalten der Funktion

Zum Einschalten der Funktion, drücken Sie auf . Wenn die Funktion eingeschaltet ist, leuchtet das Symbol rot und die Einstellskala zeigt die voreingestellte Leistungsstufe an.




Wird auf den Kochzonen kein Kochgeschirr erkannt, ertönt nach 9 Minuten ein akustisches Signal und die Kochzonen schalten sich automatisch aus. Drücken

Sie  um diese Funktion fortzusetzen.






Einstellen der Leistungsstufe



Wählen Sie die Kochzone auf der Einstellskala, um die Leistungsstufe einzustellen.


Ausschalten der Funktion

Drücken Sie zum Ausschalten der Funktion .

6.5 OffSound Control (Ein- und Ausschalten der Signaltöne)

Schalten Sie das Kochfeld aus. Drücken Sie  3 Sekunden lang. Das Display wird ein- und ausgeschaltet. Drücken Sie  3 Sekunden lang.  oder  erscheint. Drücken Sie  des Timers, um eine der folgenden Optionen auszuwählen:

-  - die Signaltöne sind ausgeschaltet
 -  - die Signaltöne sind eingeschaltet
- Um Ihre Auswahl zu bestätigen, warten Sie, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet.







Haben Sie die Funktion auf  eingestellt, ertönt der Signalton nur in folgenden Fällen:

- Bei der Berührung von ①
- Nach Ablauf der Zeit Kurzzeit-Wecker
- Nach Ablauf der Zeit Kurzzeitmesser
- Wenn Sie etwas auf das Bedienfeld stellen.

6.6 Leistungsbegrenzung

Das Kochfeld ist standardmäßig auf die höchste verfügbare Leistungsstufe eingestellt.

Verringern oder Erhöhen der Leistungsstufe:

1. Schalten Sie das Kochfeld aus.
2. Halten Sie ① 3 Sekunden lang gedrückt. Das Display wird ein- und ausgeschaltet.
3. Halten Sie  3 Sekunden lang gedrückt.  oder  wird angezeigt.
4. Drücken . P72 erscheint.
5. Drücken  /  des Timers, um die Leistungsstufe einzustellen.

Leistungsstufen

Siehe Kapitel „Technische Daten“.



VORSICHT!

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

- P72 — 7200 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

6.7 Power-Management

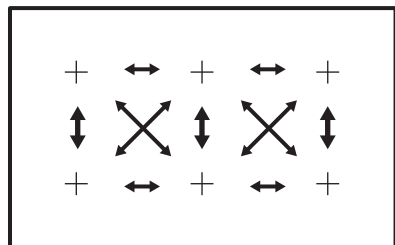
Sind mehrere Zonen eingeschaltet und die verbrauchte Leistung überschreitet die Begrenzung der Stromversorgung, teilt diese Funktion die verfügbare Leistung zwischen allen Kochzonen auf. Das Kochfeld steuert die Kochstufen, um die Sicherungen der Hausinstallation zu schützen.

- Die Kochzonen werden nach Position und Anzahl der Phasen im Kochfeld gruppiert. Jede Phase darf mit einer maximalen Leistung von (3700 W) belastet werden. Erreicht das Kochfeld die maximale verfügbare Leistung innerhalb einer Phase oder die ausgewählte Gesamtleistungsgrenze, wird die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert.
- Die Kochstufe der zuletzt gewählten Kochzone wird immer priorisiert. Die verbleibende Leistung wird zwischen den zuvor eingeschalteten Kochzonen in umgekehrter Reihenfolge aufgeteilt.
- Die Kochstufenanzeige der reduzierten Zonen wechselt zwischen der anfangs gewählten Kochstufe und der reduzierten Kochstufe.
- Warten Sie, bis das Display aufhört zu blinken, oder verringern Sie die Kochstufe der zuletzt ausgewählten Kochzone. Die Kochzonen arbeiten mit der reduzierten Kochstufe weiter. Ändern Sie bei Bedarf die Kochstufen der Kochzonen manuell.

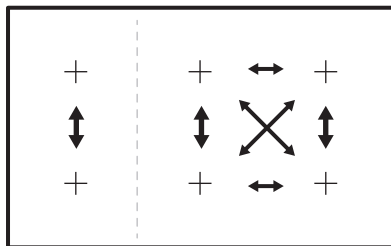
Power-Management mit Leistungsbegrenzung

Bei Einstellung der Funktion Leistungsbegrenzung auf **6000 W oder weniger**, wird die Leistung des Kochfelds unter allen Kochzonen aufgeteilt.

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



Bei Einstellung der Funktion Leistungsbegrenzung auf **mehr als 6000 W**, wird die Leistung des Kochfelds zwischen den unten angegebenen Bereichen aufgeteilt.



6.8 Hob²Hood

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 Topfs auf dem Kochfeld. Sie können den Lüfter auch manuell bedienen.



Bei den meisten Dunstabzugshauben ist das Fernsteuerungssystem werkseitig ausgeschaltet. Aktivieren Sie es, bevor Sie die Funktion einschalten. Weitere Informationen finden Sie in der Anleitung der Dunstabzugshaube.

Automatische Bedienung der Funktion

Stellen Sie für den automatischen Betrieb der Funktion den Modus auf H1 – H6. Das Kochfeld ist standardmäßig auf H5 eingestellt. Die Dunstabzugshaube reagiert, wenn Sie das Kochfeld bedienen. Das Kochfeld misst die Temperatur des Kochgeschirrs und passt die Geschwindigkeit des Lüfters automatisch an.

Automatikmodi

| | Auto- mati- sche Be- leuch- tung | Ko- chen ¹⁾ | Braten ²⁾ |
|------------------------|---|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Modus H0 | Aus | Aus | Aus |
| Modus H1 | Ein | Aus | Aus |
| Modus H2 ³⁾ | Ein | Lüfterge- schwin- digkeit 1 | Lüfterge- schwin- digkeit 1 |
| Modus H3 | Ein | Aus | Lüfterge- schwin- digkeit 1 |
| Modus H4 | Ein | Lüfterge- schwin- digkeit 1 | Lüfterge- schwin- digkeit 1 |
| Modus H5 | Ein | Lüfterge- schwin- digkeit 1 | Lüfterge- schwin- digkeit 2 |
| Modus H6 | Ein | Lüfterge- schwin- digkeit 2 | Lüfterge- schwin- digkeit 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 schaltet den Lüfter und die Beleuchtung ein und verlässt sich nicht auf die Temperatur.


Ändern des Automatikmodus



1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Berühren Sie 3 Sekunden lang. Das Display wird ein- und ausgeschaltet.
3. Berühren Sie 3 Sekunden lang.
4. Berühren Sie wiederholt, bis aufleuchtet.
5. Berühren Sie , um einen Automatikmodus auszuwählen.


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


 Wenn Sie das Garen beenden und das Kochfeld ausschalten, 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

Sie können die Funktion auch manuell bedienen. Berühren Sie hierzu , wenn das Kochfeld eingeschaltet ist. Das Symbol wird weiß. Dies deaktiviert den Automatikbetrieb und Sie können die Lüftergeschwindigkeit manuell ändern.

Durch Drücken von  erhöht sich die Lüftergeschwindigkeit um eine Stufe. Wenn Sie die Intensivstufe gewählt haben und  erneut drücken, wird die


Geschwindigkeit auf 0 gesetzt und die Dunstabzugshaube ausgeschaltet. Das Symbol wird rot. Berühren Sie , um die Lüftergeschwindigkeit wieder auf 1 einzustellen.

 Zum Einschalten des Automatikbetriebs schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.

 Ist die Funktion nicht eingeschaltet, wird  nach 10 Sekunden ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld erneut eingeschaltet wird, leuchtet  wieder.

Einschalten der Beleuchtung

Sie können das Kochfeld so einstellen, dass die Beleuchtung automatisch eingeschaltet wird, wenn Sie das Kochfeld einschalten. Stellen Sie hierzu den Automatikmodus auf H1 – H6 ein.

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

7. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

7.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.
- Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für das Glas.

7.2 Reinigen des Kochfelds

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** Geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, Zucker und zuckerhaltige Lebensmittel. Anderenfalls können die Verschmutzungen das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlung des Kochfelds entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und nicht scheuernden

Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.

- **Entfernen Sie metallisch schimmernde Verfärbungen:**

Benutzen Sie für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.

8. TIPPS UND HINWEISE



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

8.1 Kochgeschirr



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

Benutzen Sie für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

- Der Boden des Kochgeschirrs muss so dick und flach wie möglich sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Topfböden sauber sind, bevor Sie sie auf das Kochfeld stellen.
- Um Kratzer zu vermeiden, darf der Topf nicht auf dem Keramikglas verschoben werden.

Kochgeschirrmaterial

- **geeignet:** Gusseisen, Stahl, Stahlemail, 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



Siehe „Induktionskochfläche“ unter „Täglicher Gebrauch“.

- 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.
- Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen und für optimale Kochergebnisse nicht mehr Kochgeschirr als in der „Spezifikation der Kochzonen“ angegeben. Vermeiden Sie 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.

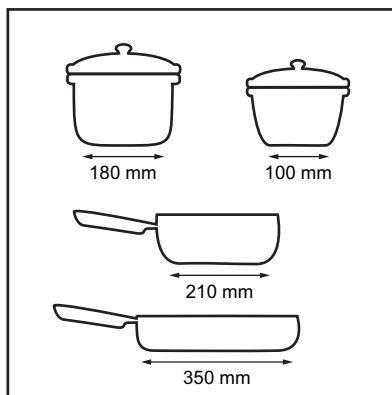


Siehe hierzu „Technische Daten“.

Arten von Kochgeschirr

Je nach verwendetem Kochgeschirr bestimmt das Kochfeld den geeigneten Brücken-Modus. Zum Beispiel:

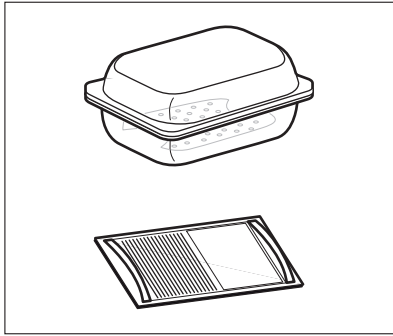
Einzelne Dreiecke, Standard-Kochzonen, Mitten-Modus



Vertikaler Modus, horizontale Modi



Das Kochgeschirr muss 3 oder 4 einzelne Dreiecke bedecken.



WARNUNG!
Verwenden Sie kein Backblech.

8.2 Betriebsgeräusche

Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche:

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus

unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).

- Summen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet.
- Klicken: Elektrisches Umschalten .
- Zischen, Surren: Der Ventilator läuft.

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

8.3 Öko Timer (Öko-Timer)

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 Anwendungsbeispiele für das Garen

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.



Bei den Angaben in der folgenden Tabelle handelt es sich um Richtwerte.

| Kochstufe | Verwendung: | Dauer (Min.) | Hinweise |
|-----------|--|--------------|--|
| 1 | Warmhalten von gegarten Speisen. | Nach Bedarf | Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr. |
| 1 - 2 | Sauce Hollandaise, Schmelzen von: Butter, Schokolade, Gelatine. | 5 - 25 | Gelegentlich umrühren. |
| 1 - 2 | Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier. | 10 - 40 | Mit Deckel garen. |
| 2 - 3 | Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten. | 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 | Einige Esslöffel Flüssigkeit zugeben. |

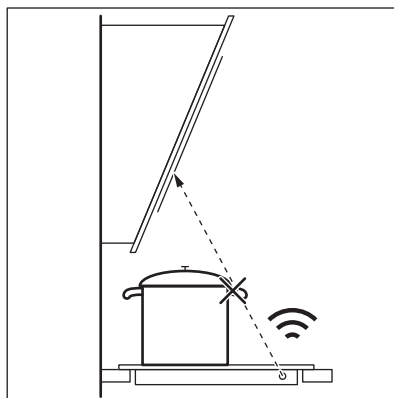
| Kochstufe | Verwendung: | Dauer (Min.) | Hinweise |
|-----------|---|--------------|---|
| 4 - 5 | Dampfgaren von Kartoffeln. | 20 - 60 | Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden. |
| 4 - 5 | Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen. | 60 - 150 | Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten. |
| 6 - 7 | Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts. | Nach Bedarf | Nach der Hälfte der Gardauer wenden. |
| 7 - 8 | Braten bei starker Hitze: Röstli, Lendenstücke, Steaks. | 5 - 15 | Nach der Hälfte der Gardauer wenden. |
| 9 | Aufkochen von Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites. | | |
| P | Aufkochen großer Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet. | | |

8.5 Tipps und Hinweise für Hob²Hood

Bei der Bedienung des Kochfelds mit der Funktion:

- Schützen Sie die Dunstabzugshaube vor direktem Sonnenlicht.
- Stellen Sie kein Halogenlicht auf die Dunstabzugshaube.
- Decken Sie das Bedienfeld des Kochfelds nicht ab.
- Unterbrechen Sie den Signalfuss zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube nicht (z. B. mit der Hand, einem Kochgeschirrgriff oder großen Topf). Siehe Abbildung.

Die abgebildete Dunstabzugshaube ist nur beispielhaft.



Andere ferngesteuerte Geräte können das Signal blockieren. Verwenden Sie solche Geräte nicht in der Nähe des Kochfelds, wenn Hob²Hood eingeschaltet ist.

Dunstabzugshauben mit der Funktion Hob²Hood

Das gesamte Sortiment an Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, finden Sie auf unserer Kunden-Website. AEG Dunstabzugshauben, die mit dieser

Funktion ausgestattet sind, haben das Symbol .

9. FEHLERSUCHE



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

9.1 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. | Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. |
| | Die Sicherung ist durchgebrannt. | Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine qualifizierte Elektrofachkraft. |
| | Sie haben die Kochstufe nicht innerhalb von 10 Sekunden eingestellt. | Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie die Kochstufe innerhalb von weniger als 10 Sekunden ein. |
| | Sie haben 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt. | Berühren Sie nur ein Sensorfeld. |
| | Pause ist eingeschaltet. | Siehe „Weitere Funktionen“. |
| | Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer. | Reinigen Sie das Bedienfeld. |
| Sie können die höchste Kochstufe für eine der Kochzonen nicht einschalten. Sie können eine der Kochzonen nicht einschalten. | Die anderen Kochzonen verbrauchen die maximal verfügbare Leistung. Ihr Kochfeld funktioniert einwandfrei. | Reduzieren Sie 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 ist, ertönt ein akustisches Signal. | Sie haben etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt. | Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern. |

| Störung | Mögliche Ursache | Problembeseitigung |
|---|--|---|
| Das Kochfeld wird ausgeschaltet. | Sie haben etwas auf das Bedienfeld gestellt. | Entfernen Sie den Gegenstand vom Bedienfeld. |
| 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, wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundenzentrum. |
| Hob®Hood funktioniert nicht. | Sie haben das Bedienfeld bedeckt. Sie benutzen einen sehr großen Topf, der das Signal blockiert. | Entfernen Sie den Gegenstand vom Bedienfeld. Verwenden Sie einen kleineren Topf, wechseln Sie die Kochzone oder bedienen Sie die Dunstabzugshaube manuell. |
| Die Sensorfelder werden heiß. | Das Kochgeschirr ist zu groß oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt. | Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen. |
| Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren. | Der Ton ist ausgeschaltet. | Schalten Sie den Ton ein. Siehe „Weitere Funktionen“. |
|  leuchtet. | Kindersicherung oder Verriegelung ist eingeschaltet. | Siehe „Weitere Funktionen“. |
| Die Einstellskala blinkt. | Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder die Kochzone ist nicht vollständig bedeckt. Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr. | Stellen Sie das Kochgeschirr so auf die Kochzone, dass sie vollständig bedeckt wird. Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr. Siehe „Tipps und Hinweise“. |
| | Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone. | Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe hierzu „Technische Daten“. |
| | PowerSlide ist eingeschaltet. Auf dem flexiblen Induktionskochfeld befinden sich zwei Töpfe. | Verwenden Sie nur einen Topf. Siehe „Täglicher Gebrauch“. |

| Störung | Mögliche Ursache | Problembesehung |
|---|--|---|
| E und eine Zahl werden angezeigt. | Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten. | Schalten Sie das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn E erneut erscheint, trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schalten Sie nach 30 Sekunden das Kochfeld wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum. |
| Es ist ein konstanter Piepton zu hören. | Unsachgemäßer elektrischer Anschluss. | Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation. |

9.2 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 Garanzzeit eine Gebühr zu entrichten. Die Informationen über Garanzzeitraum und autorisierte Kundendienststellen finden Sie in der Garanzbroschüre.

10. TECHNISCHE DATEN

10.1 Typenschild

Modell IKE86683FB
 Typ 62 D6A 06 AD
 Induktion 7.2 kW
 Ser.-Nr.
 AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 597 843 00
 220–240 V/400 V 2N ~ 50–60 Hz
 Hergestellt in Deutschland
 7.2 kW


10.2 Technische Daten der Kochzonen

| Induktionskochfläche | Nennleistung (höchste Kochstufe) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximale Einschaltdauer [Min.] |
|----------------------|--------------------------------------|----------------|---|
| Ein Dreieck | 1150 | 1600 | 10 |
| Standard-Kochzone | 2000 | 3000 | 10 |
| Mittlere Kochzone | 4200 | - | - |

| Induktionskochfläche | Nennleistung (höchste Kochstufe) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximale Einschaltdauer [Min.] |
|-----------------------------|--------------------------------------|----------------|---|
| Vertikale Kochzone | 3200 | - | - |
| Linke horizontale Kochzone | 4100 | - | - |
| Rechte horizontale Kochzone | 3200 | - | - |

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

Kochgeschirr-Größen

| Bridge-Modus | Abmessungen des Kochgeschirrs (Mindestgröße) | Abmessungen des Kochgeschirrs (Maximalgröße) |
|----------------------|--|--|
| Ein Dreieck | 100 mm | 160 mm |
| Standard-Kochzone | 160 mm | 210 mm |
| Mittlere Kochzone | 240 mm | 350 mm |
| Vertikale Kochzone | Bereich mit 3 einzelnen Dreiecken | Bereich mit 4 einzelnen Dreiecken |
| Horizontale Kochzone | Bereich mit 3 einzelnen Dreiecken | Bereich mit 4 einzelnen Dreiecken |

Weitere Informationen zu den Abmessungen des empfohlenen Kochgeschirrs finden Sie unter „Induktionskochfläche“ unter „Täglicher Gebrauch“.

11. ENERGIEEFFIZIENZ

11.1 Produktinformationen*

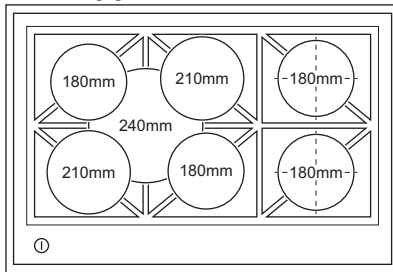
| | | |
|---|-----------------|------------------------|
| Modellbezeichnung | IKE86683FB | |
| Kochfeldtyp | Einbau-Kochfeld | |
| Anzahl der Kochfelder | 2 | |
| Anzahl der Kochflächen | 1 | |
| Heiztechnik | Induktion | |
| Länge (L) und Breite (B) der Kochzone | Vorne rechts | L 24,2 cm B 19,4 cm |
| | Hinten rechts | L 24,2 cm B 19,2 cm |
| Länge (L) und Breite (B) der Kochfläche | Links | L 47,4 cm W 38,8 cm |

| | | |
|---|-------------------------------|--------------------------------|
| Energieverbrauch pro Kochfeld (EC electric cooking) | Vorne rechts Hinten rechts | 201,5 Wh / kg 201,5 Wh / kg |
| Energieverbrauch der Kochfläche (EC electric cooking) | Links | 188,7 Wh / kg |
| Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob) | | 192,3 Wh / kg |

* Für die Europäische Union gemäß EU 66/2014. Für Weißrussland gemäß STB 2477-2017 Anhang A. Für die Ukraine gemäß 742/2019.

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

Der Energieverbrauch wurde gemäß Abbildung gemessen:





- Wenn Sie Wasser erwärmen, verwenden Sie nur die benötigte Menge.
- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone, bevor Sie sie einschalten.
- Stellen Sie kleineres Kochgeschirr auf die kleineren Kochzonen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

11.2 Energie sparen

Beachten Sie folgende Tipps, um beim täglichen Kochen Energie zu sparen.

12. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

www.aeg.com/shop



867366498-A-152021



AEG