

▶ IKE6447SFB

|    |   |    |
|----|---|----|
| NL | <b>Gebruiksaanwijzing</b><br>Kookplaat          | 2  |
| FR | <b>Notice d'utilisation</b><br>Table de cuisson | 26 |
| DE | <b>Benutzerinformation</b><br>Kochfeld          | 51 |

# USER MANUAL



**AEG**

## INHOUDSOPGAVE

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....        | 2  |
| 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....     | 5  |
| 3. MONTAGE .....                     | 7  |
| 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT..... | 8  |
| 5. DAGELIJKS GEBRUIK.....            | 10 |
| 6. FLEXIBELE INDUCTIEKOOKZONE.....   | 14 |
| 7. AANWIJZINGEN EN TIPS.....         | 18 |
| 8. ONDERHOUD EN REINIGING.....       | 20 |
| 9. PROBLEEMOPLOSSING.....            | 21 |
| 10. TECHNISCHE GEGEVENS.....         | 24 |
| 11. ENERGIEZUINIGHEID.....           | 24 |

## VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat u voor dit AEG-product heeft gekozen. Dit apparaat is ontworpen om vele jaren uitstekend te presteren, met innovatieve technologieën die het leven gemakkelijker helpen maken met functies die gewone apparaten wellicht niet hebben. Neem een paar minuten de tijd om het door te lezen zodat u er optimaal van kunt profiteren.

Ga naar onze website voor:



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen en onderhoudsinformatie:

**[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Registreer uw product voor een betere service:

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## KLANTENSERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.

Als u contact opneemt met de klantenservice zorg dat u de volgende gegevens bij de hand hebt: model, productnummer, serienummer.

Deze informatie wordt vermeld op het typeplaatje.

 Waarschuwing / Belangrijke 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 mensen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens 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 eventuele gevaren begrijpen.
- Kinderen tussen de 3 en 8 jaar oud en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 3 jaar dienen, mits zij voortdurend onder toezicht staan, bij het apparaat uit de buurt te worden gehouden.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingen uit de buurt van kinderen en verwijder ze op gepaste wijze.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Makkelijk toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens 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 kookplaat-element 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 op 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 meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- 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.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
- 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.
- Zet de kookzone op "uit" na elk gebruik.
- Vertrouw niet alleen op de pandetector.
- Leg geen bestek of pannendecksels op de kookzones. Deze kunnen heet worden.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Sluit het apparaat direct af van de stroomtoevoer als het oppervlak van het apparaat gebroken is. Dit om elektrische schokken te voorkomen.
- 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

- Wanneer ze verwarmd worden, kunnen vetten en oliën ontvlambare dampen afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vet en olie als u hiermee kookt.
- De dampen die hete olie afgeeft kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten bevat kan brand veroorzaken bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.

## 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 huishoudelijk gebruik.
- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.



### **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 / glaskeramik. 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.
- Trek voor onderhoudswerkzaamheden de stekker uit het stopcontact.
- 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 uitsluitend originele reserveonderdelen.

### 2.6 Verwijdering



#### WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact met uw plaatselijke overheid voor informatie m.b.t. correcte afvalverwerking van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

## 3. MONTAGE



#### 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

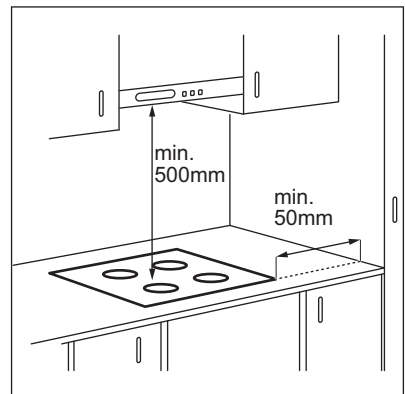
Inbouwkookplaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.

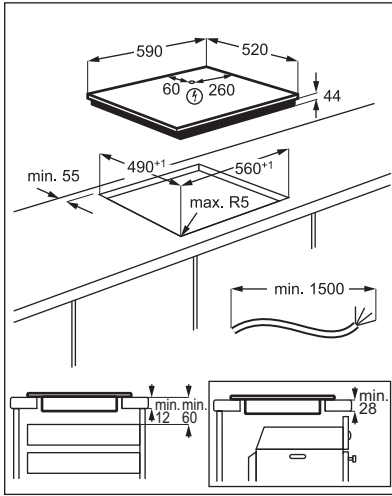
### 3.3 Aansluitkabel

- De kookplaat is voorzien van een aansluitsnoer.

- Voor het vervangen van een beschadigde voedingskabel, gebruikt u het kabeltype: H05V2V2-F dat een temperatuur van 90 °C of hoger weerstaat. Neem contact op met een klantenservice bij u in de buurt.

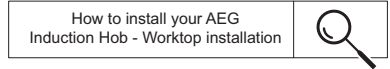
### 3.4 Samenstellen





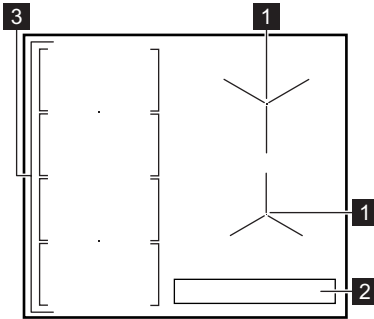
**i** Als het apparaat boven een lade wordt geïnstalleerd, kan de ventilatie van de kookplaat de items die zich in de lade bevinden tijdens het bereidingsproces opwarmen.

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



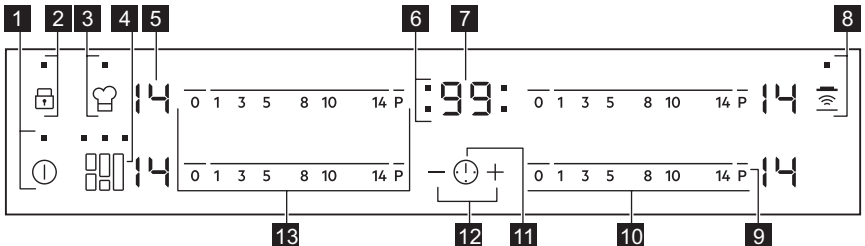
## 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### 4.1 Indeling kookplaat



- 1** Inductiekookzone
- 2** Bedieningspaneel
- 3** Flexibele inductiekookzone die bestaat uit vier secties

### 4.2 Indeling Bedieningspaneel















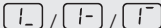
Gebruik de tiptoetsen om het apparaat te bedienen. De displays, indicatielampjes en geluiden tonen welke functies worden gebruikt.



| Tip-toets  | Functie                                     | Opmerking   |
|--|---|---|
| 1   | AAN/UIT                                     | De kookplaat in- en uitschakelen.   |
| 2   | Vergrendelen / Kinderbeveiligingsinrichting | Het bedieningspaneel vergrendelen/ ontgrendelen.                          |
| 3   | PowerSlide                                  | De functie in- en uitschakelen.   |
| 4   | FlexiBridge                                 | Om over te schakelen tussen drie modi van de functie.                     |
| 5 -  | Kookstanddisplay                            | De kookstand weergeven.   |
| 6 -  | Timerindicatie voor de kookzones            | Geeft aan voor welke zone u de tijd instelt.                              |
| 7 -  | Timerdisplay                                | De tijd in minuten weergeven.   |
| 8   | Hob <sup>2</sup> Hood                       | De handmatige modus van functie in- en uitschakelen.                      |
| 9 <b>P</b>   | PowerBoost                                  | De functie in- en uitschakelen.   |
| 10 -   | Bedieningsstrip                             | Het instellen van de kookstand.   |
| 11  | -   | Om de kookzone te selecteren.   |
| 12  | -   | De tijd verlengen of verkorten.   |
| 13 -   | Bedieningsstrip                             | Het instellen van de warmteinstelling voor de flexibele inductiekookzone. |

### 4.3 Kookstanddisplays


| Scherm  | Beschrijving  |
|---|---|
|    | De kookzone is uitgeschakeld.   |
|     | De kookzone wordt gebruikt.   |
|    | Automatisch opwarmen werkt.   |
|    | PowerBoost werkt.   |
|  + cijfer  | Er is een storing.  |
|  /  /  | OptiHeat Control (3 stappen Restwarmte-indicator): doorgaan met koken / warmhoudstand / restwarmte. |
|    | Vergrendelen / Kinderbeveiligingsinrichting werkt.  |

| Scherf  | Beschrijving  |
|---|---|
|  | Het kookgerei is niet geschikt of te klein, of er is geen kookgerei op de kookzone geplaatst. |
|  | Automatische uitschakeling werkt.   |
|  | PowerSlide werkt.   |

## 4.4 OptiHeat Control (3 stappen Restwarmte-indicator)



### WAARSCHUWING!

 Er bestaat verbrandingsgevaar door restwarmte.

De aanduidingen tonen het niveau van de restwarmte voor de kookzones die u

momenteel gebruikt. De aanduidingen kunnen ook aangaan voor de nabijgelegen kookzones, zelfs als u deze niet gebruikt.

De inductiekookzones creëren de voor het kookproces benodigde warmte direct in de bodem van de pan. Het glaskeramik wordt verwarmd door de warmte van de pannen.


## 5. DAGELIJKS GEBRUIK



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



### 5.1 In- of uitschakelen

Raak  1 seconde aan om de kookplaat in- of uit te schakelen.

### 5.2 Automatische uitschakeling

De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:

- alle kookzones zijn uitgeschakeld,
- u de kookstand niet instelt nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld,
- u iets hebt gemorst of iets langer dan 10 seconden op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek, etc.). Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.
- De kookplaat te heet wordt (bijvoorbeeld als een steelpan droog kookt). De kookzone moet afgekoeld zijn voordat u de kookplaat weer kunt gebruiken.

- u ongeschikte pannen gebruikt. Het symbool  gaat branden en na 2 minuten schakelt de kookzone automatisch uit.
- u een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na een tijdje gaat  aan en schakelt de kookplaat uit.

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

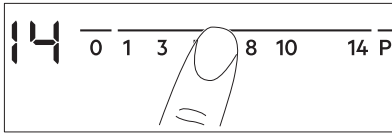
| Warmte-instelling | De kookplaat wordt uitgeschakeld na |
|-------------------|-------------------------------------|
| 1 - 3             | 6 uur                               |
| 4 - 7             | 5 uur                               |
| 8 - 9             | 4 uur                               |
| 10 - 14           | 1,5 uur                             |

### 5.3 De kookstand

Voor het instellen of wijzigen van de kookstand:

Raak de bedieningsstrip aan bij de juiste kookstand of beweeg uw vinger langs de

bedieningsstrip totdat u de juiste kookstand heeft bereikt.



### 5.4 Het gebruik van de kookzones

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

### 5.5 Automatisch opwarmen

Activeer deze functie om in een kortere tijd een gewenste kookstand te krijgen. Als het aan staat, werkt de zone in het begin op de hoogste kookstand en gaat daarna verder met koken op de gewenste kookstand.

**i** Om de functie in werking te stellen moet de kookzone koud zijn.

**Om de functie voor een kookzone in te schakelen:** raak **P** aan (**P** gaat aan). Raak meteen de gewenste kookstand aan. Na 3 seconden gaat **R** branden.

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

### 5.6 PowerBoost

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

**i** Zie het hoofdstuk 'Technische gegevens'.

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

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

## 5.7 Timer

### Timer met aftelfunctie

U kunt deze functie gebruiken om in te stellen hoe lang de kookzone moet werken voor een kooksessie.

Stel eerst de warmtestand voor de kookzone in en dan de functie.

**Kookzone instellen:** raak **!** meerdere malen aan tot het lampje van de gewenste kookzone brandt.

**De functie inschakelen:** raak **+** van de timer aan om de tijd in te stellen (00 - 99 minuten). Als het lampje van de kookzone langzaam gaat knipperen, wordt de tijd afgeteld.

**Resterende tijd weergeven:** selecteer de kookzone met **!**. Het indicatielampje van de kookzone gaat sneller knipperen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.

**Om het juiste tijdstip van de dag te wijzigen:** selecteer de kookzone met **!**. Raak **+** of **-** aan.

**De functie uitschakelen:** stel de kookzone in met **!** en raak **-** aan. De resterende tijd telt af naar 00. Het indicatielampje van de kookzone gaat uit.

**i** Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert 00. De kookzone wordt uitgeschakeld.

**Het geluidssignaal stopzetten:** Raak **!** aan.

### CountUp Timer

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

**Kookzone instellen:** raak **!** meerdere malen aan tot het lampje van de gewenste kookzone brandt.

**De functie inschakelen:** raak **-** van de timer aan. **UP** gaat aan. Als het lampje van de kookzone langzaam knippert,

wordt de tijd opgeteld. De display schakelt tussen **UP** en getelde tijd (minuten).

**Om in de gaten te houden hoe lang de kookzone werkt:** selecteer de kookzone met . Het indicatielampje van de kookzone gaat sneller knipperen. De display geeft aan hoe lang de zone werkt.

**De functie uitschakelen:** stel de kookzone in met en raak **+** of **-** aan. Het indicatielampje van de kookzone gaat uit.

### Kookwekker

U kunt deze functie gebruiken als **Kookwekker** terwijl de kookplaat is ingeschakeld en de kookzones niet werken. De warmtestand op het display toont .

**De functie inschakelen:** Raak aan. Raak **+** of **-** van de timer aan om de tijd in te stellen. Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert **00**.

**Het geluidssignaal stopzetten:** Raak aan.

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

## 5.8 Vergrendelen

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen terwijl de kookzones in werking zijn. Hiermee wordt voorkomen dat de kookstand per ongeluk wordt veranderd.

**Stel eerst de kookstand in.**

**De functie inschakelen:** raak aan. gaat gedurende 4 seconden aan. De timer blijft aan.

**De functie uitschakelen:** Raak aan. De vorige kookstand gaat aan.

Als u de kookplaat uitzet, stopt u deze functie ook.

## 5.9 Kinderbeveiligingsinrichting

Deze functie voorkomt dat de kookplaat onbedoeld wordt gebruikt.

**De functie inschakelen:** schakel de kookplaat in met . Stel geen warmteinstelling in. Raak 4 seconden aan. gaat aan. Schakel de kookplaat uit met .

**De functie uitschakelen:** schakel de kookplaat in met . Stel geen warmteinstelling in. Raak 4 seconden aan. gaat aan. Schakel de kookplaat uit met .

**De functie gedurende één kooksessie onderdrukken:** zet de kookplaat aan met . gaat aan. Raak 4 seconden aan. **Stel de kookstand in binnen 10 seconden.** U kunt de kookplaat bedienen. Als u de kookplaat uitschakelt met , treedt de functie weer in werking.

## 5.10 OffSound Control (De geluiden in- en uitschakelen)

Schakel de kookplaat uit. Raak 3 seconden aan. Het display gaat aan en uit. Raak 3 seconden aan. of gaat branden. Raak **+** van de timer aan om één van het volgende te kiezen:

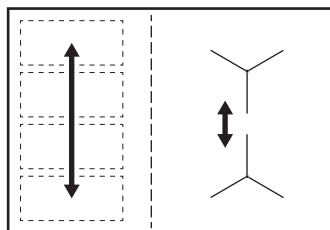
- - de signalen zijn uit
  - - de signalen zijn aan
- Om uw keuze te bevestigen moet u wachten tot de kookplaat automatisch uitschakelt.

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

- u aanraakt
- Kookwekker naar beneden komt
- Timer met aftelfunctie naar beneden komt
- u iets op het bedieningspaneel plaatst.

## 5.11 Vermogensbeheer

- De kookzones zijn gegroepeerd volgens locatie en aantal fasen van de kookplaat. Zie afbeelding.
- Elke fase heeft een maximale elektriciteitslading van 3700 W.
- De functie verdeelt het vermogen tussen de kookzones aangesloten op dezelfde fase.
- De functie wordt geactiveerd als de totale elektriciteitslading van de kookzones aangesloten op een enkele fase de 3700 W overschrijdt.
- De functie verlaagt het vermogen naar de andere kookzones aangesloten op dezelfde fase.
- De weergave van de warmte-instelling van de verlaagde zones wisselt af tussen de gekozen warmte-instelling en de verlaagde warmte-instelling. Na enige tijd blijft de weergave van de warmte-instelling van de verlaagde zones op de verlaagde warmtestand staan.



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

Het is een geavanceerde automatische functie die de kookplaat op een speciale afzuigkap aansluit. Zowel de kookplaat als de afzuigkap heeft een infraroodontvanger. De snelheid van de ventilator wordt automatisch bepaald op basis van de modusinstelling en de temperatuur van de heetste pan op de kookplaat. U kunt de ventilator van de kookplaat handmatig bedienen.



Voor de meeste afzuigkappen wordt het afstandsbedieningssysteem uitgeschakeld. Inschakelen voordat u 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 wordt oorspronkelijk ingesteld op H5. De afzuigkap reageert als u de kookplaat in gebruik neemt. De kookplaat herkent de temperatuur van de pannen automatisch en stelt de snelheid van de ventilator erop af.

### Automatische modi

|                           | Automa-<br>tische<br>verlich-<br>ting | Koken <sup>1)</sup>            | Bak-<br>ken <sup>2)</sup>      |
|---------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Modus<br>H0               | Uit                                   | Uit                            | Uit                            |
| Modus<br>H1               | Aan                                   | Uit                            | Uit                            |
| Modus<br>H2 <sup>3)</sup> | Aan                                   | Ventila-<br>torsnel-<br>heid 1 | Ventila-<br>torsnel-<br>heid 1 |
| Modus<br>H3               | Aan                                   | Uit                            | Ventila-<br>torsnel-<br>heid 1 |
| Modus<br>H4               | Aan                                   | Ventila-<br>torsnel-<br>heid 1 | Ventila-<br>torsnel-<br>heid 1 |
| Modus<br>H5               | Aan                                   | Ventila-<br>torsnel-<br>heid 1 | Ventila-<br>torsnel-<br>heid 2 |






|          | Automatische verlichting | Koken <sup>1)</sup>  | Bakken <sup>2)</sup> |
|----------|--------------------------|----------------------|----------------------|
| Modus H6 | Aan                      | Ventilatorsnelheid 2 | Ventilatorsnelheid 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 veranderen


1. Schakel het apparaat uit.
2. Raak  3 seconden aan. Het display gaat aan en uit.
3. Raak  3 seconden aan.
4. Raak  een paar keer aan tot  aan gaat.
5. Raak  van de timer aan om een automatische modus te selecteren.

 Schakel de automatische modus van de functie uit om de kookplaat direct te bedienen op het kookplaatpaneel.

 Als u stopt met koken en de kookplaat uitschakelt, kan de ventilator nog even blijven werken. Daarna schakelt het systeem de ventilator automatisch uit en wordt voorkomen dat u de ventilator per ongeluk de komende 30 seconden activeert.

### De ventilatorsnelheid handmatig bedienen

U kunt de functie ook handmatig bedienen. Raak daartoe  aan als de kookplaat actief is. Dit schakelt de automatische bediening van de functie uit zodat u de ventilatorsnelheid handmatig kunt veranderen. 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. Om de ventilator weer te starten met ventilatorsnelheid 1, raakt u  aan.

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

### De verlichting activeren

U kunt de kookplaat instellen om de verlichting automatisch te activeren als u de kookplaat aan zet. Zet daarvoor de automatische modus op H1 – H6.

 De verlichting van de afzuigkap gaat uit 2 minuten nadat u de kookplaat heeft uitgeschakeld.

## 6. FLEXIBELE INDUCTIEKOOKZONE



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.


### 6.1 FlexiBridge -functie

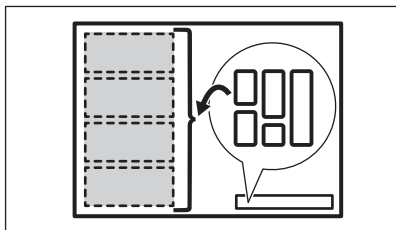
De flexibele inductiekookzone bestaat uit vier gedeelten. De gedeelten kunnen worden gecombineerd in twee kookzones met verschillende maten, of in

één grote kookzone. U kiest de combinatie van de zones door de modus te kiezen die van toepassing is op het formaat van het kookgerei dat u wilt gebruiken. Er bestaan drie modi: Standaard (automatisch geactiveerd als u de kookplaat aanzet), Big Bridge (grote overbrugging) en Max Bridge (maximale overbrugging).

**i** Gebruik de twee regelbalken aan de linkerkant om de kookstand in te stellen.

### Schakelen tussen de modi

Gebruik de tiptoets om tussen de modi te schakelen: 

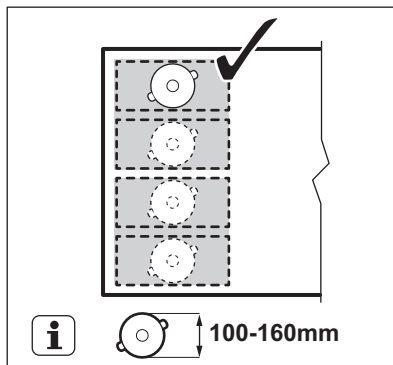


**i** Als u tussen de modi schakelt dan wordt de warmte-instelling teruggezet op 0.

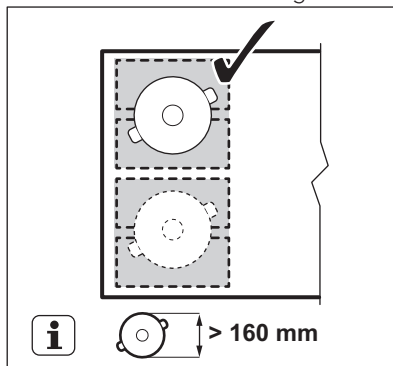
### Diameter en positie van het kookgerei

Kies de modus die aansluit op de afmeting en de vorm van het kookgerei. Het kookgerei moet de geselecteerde zone zoveel mogelijk bedekken. Plaats het kookgerei in het midden van de geselecteerde zone!

Plaats kookgerei met een bodemdiameter die kleiner is dan 160 mm op het midden van een enkel gedeelte.

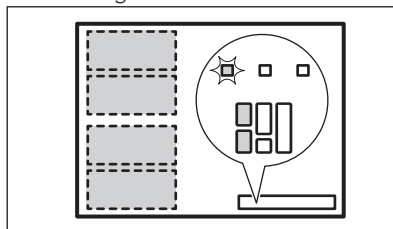


Plaats het kookgerei met een bodemdiameter die groter is dan 160 mm in het midden van twee gedeelten.

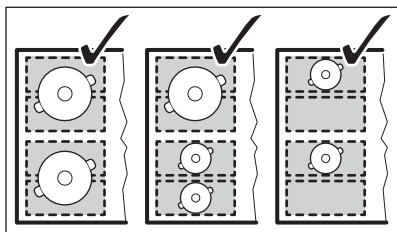


## 6.2 FlexiBridge Standaardmodus

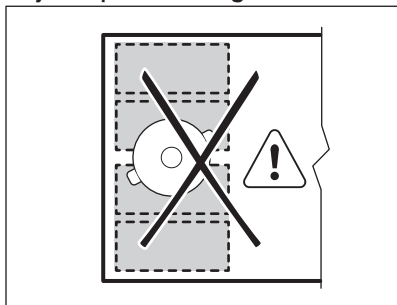
Deze modus wordt geactiveerd als u de kookplaat aanzet. Het brengt de gedeelten samen in twee afzonderlijke kookzones. U kunt de warmte-instelling voor iedere zone apart instellen. Gebruik de twee regelbalken aan de linkerkant.




**Juiste positie voor kookgerei:**

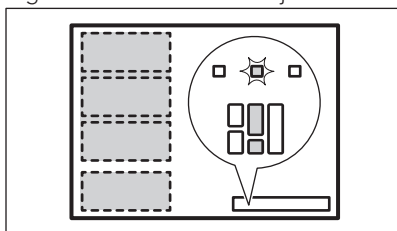


**Onjuiste positie kookgerei:**




### 6.3 FlexiBridge Big Bridge-modus (grote overbrugging)

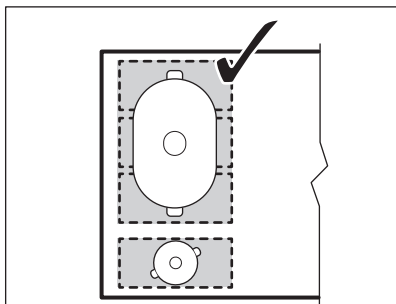
Om de modus te activeren, drukt u op  totdat u het lampje van de juiste modus ziet. Deze modus brengt drie achterste gedeelten samen in één kookzone. Het voorste gedeelte is niet verbonden en blijft werken als afzonderlijke kookzone. U kunt de warmte-instelling voor elke zone afzonderlijk instellen. Gebruik twee regelbalken aan de linker zijkant.



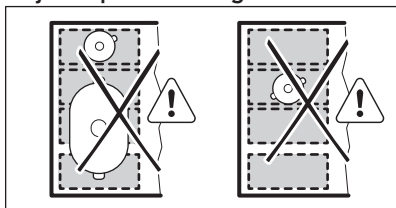
**Juiste positie voor kookgerei:**

Om deze modus te gebruiken moet u het kookgerei op de drie samengebrachte gedeelten plaatsen. Als u kookgerei gebruikt dat kleiner is dan twee gedeelten, geeft het display  weer en schakelt de zone na 2 minuten uit.


weer en schakelt de zone na 2 minuten uit.

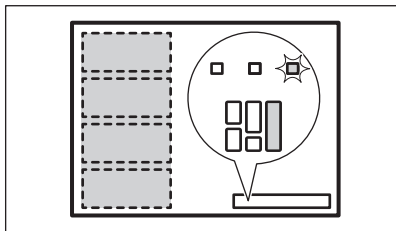


**Onjuiste positie kookgerei:**




### 6.4 FlexiBridge Max Bridge mode (Maximale overbrugging)

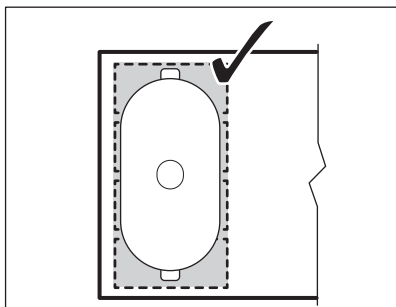
Om de modus te activeren, drukt u op  totdat u het lampje van de juiste modus ziet. Deze modus brengt alle gedeelten samen in één kookzone. Gebruik een van de twee regelbalken links om de warmte-instelling te bedienen.



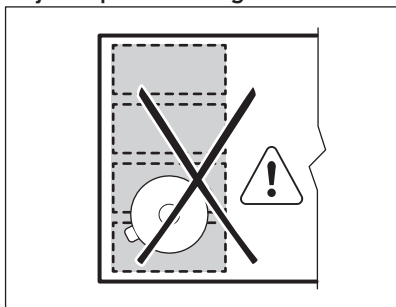
**Juiste positie voor kookgerei:**

Om deze modus te gebruiken moet u het kookgerei op de vier samengebrachte gedeelten plaatsen. Als u kookgerei gebruikt dat kleiner is dan drie gedeelten, geeft het display  weer en schakelt de zone na 2 minuten uit.





**Onjuiste positie kookgerei:**

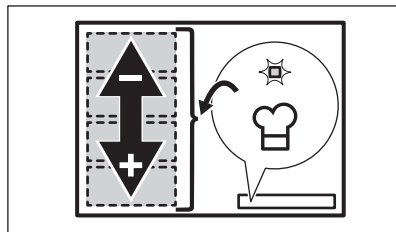


**6.5  PowerSlide**




Deze functie maakt het u mogelijk de temperatuur aan te passen door het kookgerei naar een andere positie op de inductiekookzone te bewegen.

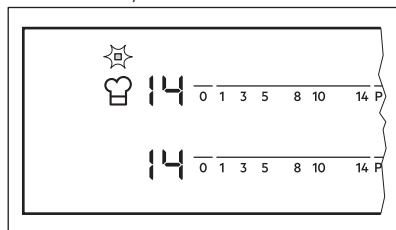
De functie verdeelt de inductiekookzone in drie zones met verschillende warmte-instellingen. De kookplaat neemt de positie van het kookgerei weer en past de warmte-instelling aan op de positie. U kunt het kookgerei in de voorste, de middelste of de achterste positie zetten. Als u het kookgerei in de voorste positie plaatst, krijgt u de hoogste kookstand. Om het te verminderen, verplaatst u het kookgerei naar de middelste of achterste positie.




 Gebruik maar één pot als u met deze functie werkt.

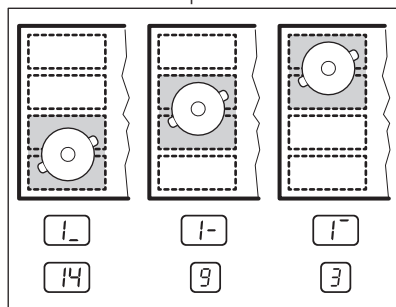


**Algemene informatie:**

- de minimale bodemdiameter van het kookgerei moet voor deze functie 160 mm zijn.
- Het display van de warmte-instelling voor de bedieningsstrip linksachter geeft de positie van het kookgerei op de inductiekookzone weer. Voor , midden , achter .




- Display van de warmte-instelling voor de bedieningsstrip linksachter geeft de warme-instelling weer. **Gebruik de bedieningsstrip linksvoor om de warmte-instelling te wijzigen.**
- Als u de functie voor het eerst activeert, krijgt u een warmte-instelling  voor de voorste positie,  voor de middelste positie  en voor de achterste positie.




U kunt de warmte-instelling voor elke positie afzonderlijk wijzigen. De kookplaat zal uw warmte-instellingen

onthouden voor de volgende keer dat u de functie activeert.




### De functie inschakelen

Plaats om de functie te activeren het kookgerei in de juiste positie op de kookzone. Tik op . Het lampje boven het symbool gaat aan. Als u geen kookgerei op de kookzone plaatst, gaat

 aan en na 2 minuten wordt de

flexibele inductiekookzone ingesteld op .

### De functie uitschakelen

Druk op  om de functie uit te schakelen of zet de warmte-instelling op . Het lampje boven het symbool  gaat uit.

## 7. AANWIJZINGEN EN TIPS



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 7.1 Kookgerei



Bij een inductiekookzone zorgt een sterk elektromagnetisch veld ervoor dat het kookgerei erg snel heet wordt.



Gebruik de inductiekookzones met geschikte pannen.

#### Materiaal van het kookgerei

- **correct:** gietijzer, staal, geëmailleerd staal, roestvrij staal, meerlaagse bodem (aangemerkt als geschikt door de fabrikant).
- **niet correct:** 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 vast blijft zitten aan de bodem van het kookgerei.



De bodem van het kookgerei moet zo dik en vlak mogelijk zijn. Zorg ervoor dat bodems schoon en droog zijn voordat ze op de kookplaat worden gezet.

#### Afmetingen van de pannen

Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmeting van het kookgerei aan.

De efficiëntie van de kookzone heeft betrekking op de diameter van het kookgerei. Kookgerei met een diameter die kleiner is dan het minimum, ontvangt slechts een deel van het vermogen dat door de kookzone wordt gegenereerd.



Raadpleeg "Technische gegevens".

### 7.2 Lawaai tijdens gebruik

#### Als u dit hoort:

- kraakgeluid: kookgerei is gemaakt van verschillende materialen (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).
- bromgeluid: als u een hoge kookstand gebruikt.
- klikken: er treedt elektrische schakeling op.
- sissen, zoemen: de ventilator werkt.

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

### 7.3 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.

## 7.4 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.



De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

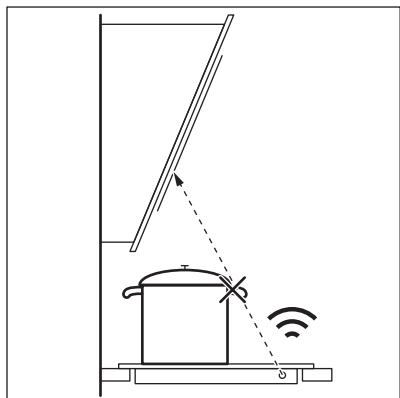
| Warmte-instelling | Gebruik om:  | Tijd (min)  | Tips   |
|-------------------|--|-------------|--|
| 1                 | Bereide gerechten warmhouden.  | zoals nodig | Een deksel op het kookgerei doen.  |
| 1 - 3             | Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.  | 5 - 25      | Van tijd tot tijd mengen.  |
| 1 - 3             | Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren.  | 10 - 40     | Met deksel bereiden.   |
| 3 - 5             | Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen.                                  | 25 - 50     | Voeg minimaal twee keer zo veel vocht toe als rijst en roer gerechten op melkbasis halverwege de procedure door. |
| 5 - 7             | Stomen van groenten, vis en vlees.   | 20 - 45     | Voeg een paar eetlepels vocht toe.   |
| 7 - 9             | Aardappelen stomen.  | 20 - 60     | Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen.   |
| 7 - 9             | Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen.  | 60 - 150    | Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten.   |
| 9 - 12            | Lichtjes braden: kalfsoester, cordon bleu van kalfsvlees, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts. | zoals nodig | Halverwege de bereidingstijd omdraaien.  |
| 12 - 13           | Door-en-door gebraden, opgebakken aardappelen, lendenbiefstukken, steaks.  | 5 - 15      | Halverwege de bereidingstijd omdraaien.  |
| 14                | Aan de kook brengen van water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van friet.                           |             |  |
| <b>P</b>          | Aan de kook brengen van grote hoeveelheden water. PowerBoost is geactiveerd.   |             |  |

## 7.5 Praktische tips voor Hob<sup>2</sup>Hood

Als u de kookplaat bedient met de functie:


- Bescherm het afzuigkappaneel tegen direct zonlicht.
- Breng geen halogeenvverlichting aan in het afzuigkappaneel.
- 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.**



**i** Andere op afstand bediende apparaten kunnen het signaal hinderen. Gebruik dergelijke apparaten niet in de buurt van de kookplaat terwijl Hob<sup>2</sup>Hood ingeschakeld is.

### Afzuigkappen met de Hob<sup>2</sup>Hood functie

Zie de consumentenwebsite voor de volledige reeks afzuigkappen die met deze functie werken. De AEG-afzuigkappen die met deze functie werken moeten het symbool  hebben.

## 8. ONDERHOUD EN REINIGING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 8.1 Algemene informatie

- Maak de kookplaat na ieder gebruik schoon.
- Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.
- Krassen of donkere vlekken op de oppervlakte hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Gebruik een speciale schraper voor de glazen plaat.



De afdruk op de flexibele inductiekookzone kan vies worden of van kleur veranderen door schuivende pannen. U kunt de zone op de normale manier schoonmaken.

### 8.2 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.

## 9. PROBLEEMOPLOSSING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 9.1 Wat moet u doen als...

| Storing   | Mogelijke oorzaak  | Oplossing   |
|---|--|---|
| U kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.   | De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd. | Controleer of de kookplaat goed is aangesloten op het lichtnet. Raadpleeg het aansluitdiagram.  |
|   | De zekering is doorgeslagen.   | Ga na of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u 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.   |
|   | U hebt 2 of meer sensorvel- den tegelijk aangeraakt.                               | Raak slechts één tiptoets te- gelijk aan.   |
|   | Er ligt water of er zitten vet- spatten op het bedienings- paneel.                 | Reinig het bedieningspa- neel.  |
| Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uit- geschakeld.<br>Er klinkt een geluidssignaal als de kookplaat wordt uit- geschakeld. | U hebt een of meer tiptoet- sen afgedekt.  | Verwijder het voorwerp van de tiptoetsen.   |
| De kookplaat schakelt uit.  | U hebt iets op sensorveld ① gezet.   | Verwijder het object van de tiptoets.   |

| Storing  | Mogelijke oorzaak   | Oplossing  |
|--|---|--|
| De restwarmte-indicator gaat niet aan.   | De zone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is bediend of de sensor beschadigd is.            | Als de kookzone lang genoeg in werking is geweest om heet te zijn, neemt u contact op met de klantenservice.   |
| Hob <sup>2</sup> Hood werkt niet.  | U dekte het bedieningspaneel af.  | Verwijder het voorwerp van het bedieningspaneel.   |
|  | U maakt gebruik van een hele grote pan die het signaal blokkeert.                                     | Gebruik een kleinere pan, verander van kookzone of bedien de afzuigkap handmatig.  |
| Automatisch opwarmen werkt niet.   | De zone is heet.  | Laat de zone voldoende afkoelen.   |
|  | De hoogste verwarmingsstand is ingesteld.   | De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de functie.  |
| De kookstand schakelt tussen twee kookstanden.   | Vermogensbeheer werkt.  | Raadpleeg "Dagelijks gebruik".   |
| De sensorvelden worden warm.   | Het kookgerei is te groot of staat te dicht bij het bedieningspaneel.                                 | Plaats groter kookgerei op de achterste kookzones indien nodig.  |
| Er klinkt geen geluidssignaal wanneer u de tiptoetsen van het bedieningspaneel aanraakt. | De signalen zijn uit.   | Activeer het geluid. Raadpleeg "Dagelijks gebruik".  |
| De flexibele inductiekookzone verwarmt het kookgerei niet.                               | Het kookgerei staat op een verkeerde plek op de flexibele inductiekookzone.                           | Zet het kookgerei op de juiste plek op de flexibele inductiekookzone. De plaats van het kookgerei is afhankelijk van de geactiveerde functie of functiemodus. Zie "Flexibele inductiekookruimte".  |
|  | De diameter van de bodem van het kookgerei is incorrect voor de geactiveerde functie of functiemodus. | Gebruik alleen pannen met een diameter die geschikt is voor de geactiveerde functie of functiemodus. Gebruik pannen met een diameter kleiner dan 160 mm op één deel van de flexibele inductiekookzone. Zie "Flexibele inductiekookruimte". |

| Storing                                | Mogelijke oorzaak  | Oplossing   |
|--|--|---|
| <b>L</b> gaat branden.                 | Kinderbeveiligingsinrichting of Vergrendelen werkt.  | Raadpleeg "Dagelijks gebruik".  |
| <b>F</b> gaat branden.                 | Er staat geen kookgerei op de zone.  | Zet kookgerei op de zone.   |
|  | Het kookgerei is niet geschikt.  | Gebruik geschikt kookgerei. Zie 'Aanwijzingen en tips'.   |
|  | De diameter van de bodem van het kookgerei is te klein voor de zone.   | Gebruik kookgerei met de juiste afmetingen. Raadpleeg "Technische gegevens".  |
|  | FlexiBridge (Flexibele brug) werkt. Eén of meerdere delen van de werkende functiemodus wordt niet afgedekt door het kookgerei. | Zet het kookgerei op het juiste aantal delen van de werkende functiemodus of wijzig de functiemodus. Zie "Flexibele inductiekookruimte".  |
|  | PowerSlide werkt. Er worden twee pannen geplaatst op de flexibele inductiekookzone.  | Gebruik slechts één pan. Zie "Flexibele inductiekookruimte".  |
| <b>E</b> en een getal gaat branden.    | Er heeft zich een fout in de kookplaat voorgedaan.   | Schakel de kookplaat uit en na 30 seconden weer in. Wanneer <b>E</b> weer verschijnt, trekt u 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 dan contact op met een erkend servicecentrum. |
| U kunt een constant piepegeluid horen. | De elektrische aansluiting is onjuist.   | Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Laat de installatie controleren door een erkende electricien.   |

## 9.2 Als u het probleem niet kunt oplossen...

Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of de serviceafdeling. Zie voor deze gegevens het typeplaatje. Geef ook de driecijferige code voor het

glaskeramiek (bevindt zich op de hoek van het glazen oppervlak) en de foutmelding die wordt weergegeven. Verzeker u ervan dat u de kookplaat correct gebruikt heeft. Bij onjuist gebruik van het apparaat wordt het bezoek van de onderhoudstechnicus van de klantenservice of de vakhandelaar in

rekening gebracht, zelfs tijdens de  
garantieperiode. De instructies over het

service center en de garantiebepalingen  
vindt u in het garantieboekje.

## 10. TECHNISCHE GEGEVENS

### 10.1 Typeplaatje

Model IKE6447SFB  
Type 62 B4A 05 AA  
Inductie 7.35 kW  
Ser.Nr. ....  
AEG

PNC 949 597 742 00  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Gemaakt in Duitsland  
7.35 kW



### 10.2 Specificatie kookzones

| Kookzone                   | Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximale duur [min] | Diameter van het kookgerei [mm] |
|----------------------------|---|----------------|--------------------------------|---------------------------------|
| Rechtsvoor                 | 1400  | 2500           | 4                              | 125 - 145                       |
| Rechtsachter               | 1800  | 2800           | 10                             | 145 - 180                       |
| Flexibele inductiekookzone | 2300  | 3200           | 10                             | minimaal 100                    |

Het vermogen van de kookzones kan enigszins afwijken van de gegevens in de tabel. Het verandert met het materiaal en de afmetingen van het kookgerei.

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

## 11. ENERGIEZUINIGHEID

### 11.1 Productinformatie volgens EU 66/2014 alleen geldig voor EU-markt

|  |                      |                        |  |
|--|----------------------|------------------------|--|
| Modelidentificatie                         | IKE6447SFB           |                        |  |
| Type kookplaat                             | Ingebouwde kookplaat |                        |  |
| Aantal kookzones                           | 2                    |                        |  |
| Aantal kookzones                           | 1                    |                        |  |
| Verwarmingstechnologie                     | Inductie             |                        |  |
| Diameter ronde kookzones (Ø)               | Rechtsvoor           | 14,5 cm                |  |
|  | Rechtsachter         | 18,0 cm                |  |
| Lengte (L) en breedte (B) van kookgedeelte | Links                | L 45,9 cm<br>B 21,4 cm |  |



|   |                            |                                |
|---|----------------------------|--------------------------------|
| Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)    | Rechtsvoor<br>Rechtsachter | 180,4 Wh / kg<br>175,3 Wh / kg |
| Energieverbruik van de kookzone (EC electric cooking) | Links                      | 182,6 Wh / kg                  |
| Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)    |                            | 180,7 Wh / kg                  |

EN 60350-2 - Huishoudelijke elektrische kookapparaten - deel 2: Kookplaten - Methodes voor het meten van de prestatie

## 11.2 Energiebesparing

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

- 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.

## 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.

## TABLE DES MATIÈRES

|  |    |
|--|----|
| 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....             | 26 |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....                | 29 |
| 3. INSTALLATION.....                         | 31 |
| 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....            | 32 |
| 5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....              | 34 |
| 6. ZONE DE CUISSON À INDUCTION FLEXIBLE..... | 39 |
| 7. CONSEILS.....                             | 42 |
| 8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....               | 45 |
| 9. DÉPANNAGE.....                            | 45 |
| 10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....         | 49 |
| 11. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....               | 49 |

## POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pour longtemps, en intégrant des technologies innovantes qui vous simplifient la vie grâce à des caractéristiques que vous ne trouverez pas forcément sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :  
**[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Enregistrez votre produit pour obtenir un meilleur service :  
**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## SERVICE APRÈS-VENTE

Utilisez toujours des pièces d'origine.

Avant de contacter le service après-vente, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

### 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et

dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

## 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Les enfants entre 3 et 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles peuvent devenir chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

## 1.2 Sécurité générale

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.

- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez **JAMAIS** d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **ATTENTION** : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie ! N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson à l'aide de la manette de commande correspondante et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, éteignez l'appareil et débranchez-le. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, contactez le service après-vente agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.

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

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### **AVERTISSEMENT!**

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure corporelle ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Chaque appareil est doté de ventilateurs de refroidissement dans le fond.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir :

- Ne rangez pas de feuilles ni de petits bouts de papier qui pourraient être aspirés et endommager les ventilateurs de refroidissement ou le système de refroidissement.
- Laissez une distance d'au moins 2 cm entre le fond de l'appareil et les objets rangés dans le tiroir.
- Retirez les panneaux de séparation installés dans le meuble sous l'appareil.

### 2.2 Branchement électrique



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.

- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'une prise multiple ou d'un prolongateur.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise principale est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles. (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne vous fiez pas uniquement au détecteur de récipient.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.
- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éclabousser.



**AVERTISSEMENT!**  
Risque d'incendie et d'explosion.

## 2.3 Utilisation



**AVERTISSEMENT!**  
Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.

**AVERTISSEMENT!**

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer le verre ou la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

## 2.4 Entretien et Nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.

# 3. INSTALLATION

**AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 3.1 Avant l'installation

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

- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération de maintenance.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.

## 2.5 Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

## 2.6 Mise au rebut

**AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

Numéro de série .....

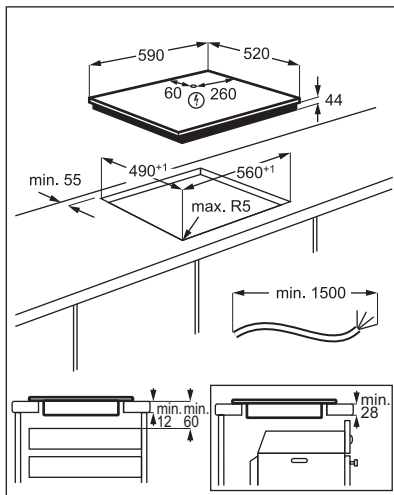
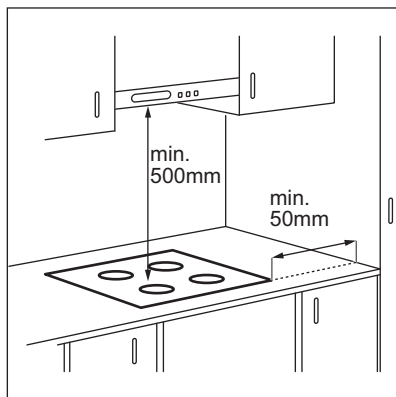
## 3.2 Tables de cuisson intégrées

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

### 3.3 Câble d'alimentation

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble suivant : H05V2V2-F qui doit supporter une température minimale de 90 °C. Contactez votre service après-vente.

### 3.4 Montage



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



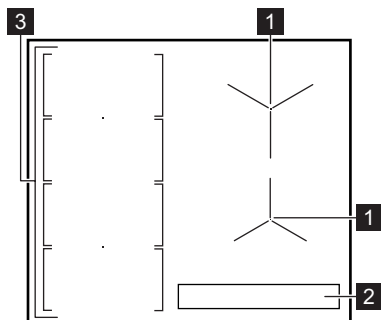
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
 Induction Hob - Worktop installation



## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

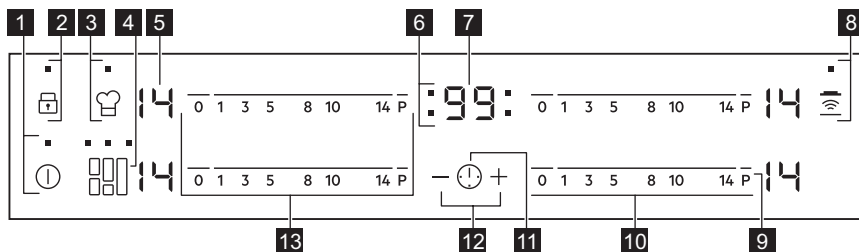
### 4.1 Description de la table de cuisson



- 1 Zone de cuisson à induction
- 2 Bandeau de commande
- 3 Zone de cuisson à induction flexible composée de quatre sections


















## 4.2 Description du bandeau de commande



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

| Touche sensible | Fonction | Commentaire   |
|-----------------|----------|---|
| 1               | ⓘ        | MARCHE/ARRÊT<br>Pour allumer et éteindre la table de cuisson.   |
| 2               | 🔒        | Verrouillage / Dispositif de sécurité enfants<br>Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.    |
| 3               | 👤        | PowerSlide<br>Pour activer et désactiver la fonction.   |
| 4               | 📏        | FlexiBridge<br>Pour parcourir les trois modes de la fonction.   |
| 5               | -        | Indicateur du niveau de cuisson<br>Pour indiquer le niveau de cuisson.  |
| 6               | -        | Voyants du minuteur des zones de cuisson<br>Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée. |
| 7               | -        | Affichage du minuteur<br>Pour indiquer la durée, en minutes.  |
| 8               | 📶        | Hob2Hood<br>Pour activer et désactiver le mode manuel de la fonction.   |
| 9               | P        | PowerBoost<br>Pour activer et désactiver la fonction.   |
| 10              | -        | Bandeau de sélection<br>Pour sélectionner un niveau de cuisson.   |
| 11              | 🕒        | -<br>Pour choisir la zone de cuisson.   |
| 12              | + / -    | -<br>Pour augmenter ou diminuer la durée.   |
| 13              | -        | Bandeau de sélection<br>Pour régler le niveau de cuisson d'une zone de cuisson à induction flexible.          |




### 4.3 Affichage du niveau de cuisson

| Afficheur   | Description   |
|---|---|
|    | La zone de cuisson est désactivée.  |
|  -    | La zone de cuisson est activée.   |
|    | Démarrage automatique de la cuisson est activé.   |
|    | PowerBoost est activé.  |
|  + chiffre   | Une anomalie de fonctionnement s'est produite.  |
|  /  /  | OptiHeat Control (voyant de chaleur résiduelle 3 niveaux): continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle. |
|    | Verrouillage / Dispositif de sécurité enfants est activée.  |
|    | Le récipient est inapproprié ou trop petit, ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.                     |
|    | Arrêt automatique est activé.   |
|  /  /  | PowerSlide est activé.  |

### 4.4 OptiHeat Control (voyant de chaleur résiduelle 3 niveaux)



#### AVERTISSEMENT!

 /  /  Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle.

Les voyants indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson

que vous utilisez actuellement. Les voyants des zones voisines peuvent également s'allumer, même si vous ne les utilisez pas.

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

## 5. UTILISATION QUOTIDIENNE



#### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Activation et désactivation

Appuyez sur  pendant 1 seconde pour activer ou désactiver la table de cuisson.

### 5.2 Arrêt automatique

**Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :**

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé la table de cuisson,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Enlevez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.

- la table de cuisson surchauffe (par ex. lorsqu'un récipient chauffe à vide). Laissez la zone de cuisson refroidir avant d'utiliser à nouveau la table de cuisson.
- vous avez utilisé un récipient inadapté. Le symbole **F** s'allume et la zone de cuisson se désactive automatiquement au bout de 2 minutes.
- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, **P** s'allume et la table de cuisson s'éteint.

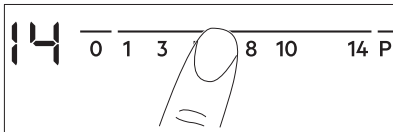
**La relation entre le niveau de cuisson et la durée après laquelle la table de cuisson s'éteint :**

| Niveau de cuisson | La table de cuisson s'éteint au bout de |
|-------------------|---|
| 1 - 3             | 6 heures                                |
| 4 - 7             | 5 heures                                |
| 8 - 9             | 4 heures                                |
| 10 - 14           | 1,5 heure                               |

### 5.3 Niveau de cuisson

Pour régler ou modifier le niveau de cuisson :

Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection, ou déplacez votre doigt sur le bandeau de sélection jusqu'à atteindre le niveau de cuisson souhaité.



### 5.4 Utilisation des zones de cuisson

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

## 5.5 Démarrage automatique de la cuisson

Activez cette fonction pour obtenir le niveau de cuisson souhaité plus rapidement. Lorsqu'elle est activée, la zone commence par chauffer au niveau de cuisson le plus élevé, puis revient au niveau de cuisson souhaité.

**i** Pour activer la fonction, la zone de cuisson doit être froide.

**Pour activer la fonction pour une zone de cuisson :** appuyez sur **P** (**P** s'allume). Réglez immédiatement le niveau de cuisson souhaité. Au bout de 3 secondes, **R** s'allume.

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

## 5.6 PowerBoost

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

**i** Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

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

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


## 5.7 Minuteur


### Minuteur dégressif

Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson, uniquement pour une session.


Sélectionnez d'abord le niveau de cuisson de la zone de cuisson, puis réglez la fonction.




**Pour sélectionner la zone de cuisson :**

appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondante s'affiche.



**Pour activer la fonction :** appuyez sur la touche  du minuteur pour régler la durée (de 00 à 99 minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter lentement, le décompte commence.

**Pour voir le temps restant :**

sélectionnez la zone de cuisson avec . Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée restante.

**Pour modifier la durée :** sélectionnez la zone de cuisson avec . Appuyez sur  ou .

**Pour désactiver la fonction :**

sélectionnez la zone de cuisson avec  et appuyez sur . Le temps restant est décompté jusqu'à 00. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.




Lorsque la durée est écoulée, un signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson se désactive.




**Pour arrêter le signal sonore :** appuyez sur .

**CountUp Timer**


Cette fonction permet de vérifier la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.

**Pour sélectionner la zone de cuisson :**




appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondante s'affiche.

**Pour activer la fonction :** appuyez sur la touche  du minuteur.  s'allume. Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote lentement, le minuteur démarre. L'affichage indique, en alternance,  et le nombre de minutes écoulées.


**Pour voir la durée de fonctionnement de la zone de cuisson :** sélectionnez la




zone de cuisson avec . Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée de fonctionnement de la zone.

**Pour désactiver la fonction :**

sélectionnez la zone de cuisson avec  et appuyez sur  ou . Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.

**Minuterie**

Vous pouvez utiliser cette fonction comme **Minuterie** lorsque la table de cuisson est allumée mais que les zones de cuisson ne sont pas activées. L'affichage du niveau de cuisson indique .

**Pour activer la fonction :** appuyez sur . Appuyez sur la touche  ou  du minuteur pour régler la durée. Lorsque la durée est écoulée, un signal sonore retentit et 00 clignote.

**Pour arrêter le signal sonore :** appuyez sur .






Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement des zones de cuisson.

## 5.8 Verrouillage

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant que les zones de cuisson fonctionnent. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de cuisson.

**Réglez d'abord le niveau de cuisson.**

**Pour activer la fonction :** appuyez sur .  s'affiche pendant 4 secondes. Le minuteur reste activé.


**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.










Lorsque vous éteignez la table de cuisson, cette fonction est également désactivée.





## 5.9 Dispositif de sécurité enfants

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





**Pour activer la fonction :** activez la table de cuisson avec . Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson.


Appuyez sur  pendant 4 secondes.  s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur .



**Pour désactiver la fonction :** activez la table de cuisson avec . Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur  pendant 4 secondes.  s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur .


**Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson :** activez la table de cuisson avec .  s'allume. Appuyez sur  pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson avec , la fonction est de nouveau activée.


## 5.10 OffSound Control (Activation et désactivation des signaux sonores)

Éteignez la table de cuisson. Appuyez sur  pendant 3 secondes. L'affichage s'allume, puis s'éteint. Appuyez sur  pendant 3 secondes.  ou  apparaît.

Appuyez sur la touche  du minuteur pour choisir l'une des options suivantes :

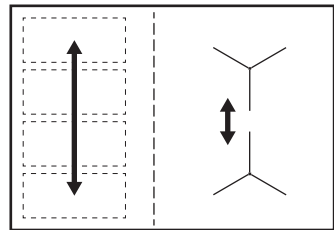
-  - les signaux sonores sont désactivés
  -  - les signaux sonores sont activés
- Pour confirmer le réglage, attendez que la table de cuisson s'éteigne automatiquement.

Lorsque cette fonction est réglée sur , l'appareil émet des signaux sonores uniquement lorsque :

- vous appuyez sur 
- Minuterie se termine
- Minuteur dégressif se termine
- vous posez un objet sur le bandeau de commande.

## 5.11 Gestionnaire de puissance

- Des zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Reportez-vous à l'illustration.
- Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale de 3700 W.
- La fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson raccordées à la même phase.
- La fonction s'active lorsque la charge électrique totale des zones de cuisson raccordées à une phase simple dépasse 3700 W.
- La fonction diminue la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase.
- L'affichage des niveaux de cuisson des zones réduites alterne entre le niveau de cuisson choisi et le niveau de cuisson réduit. Après quelques minutes, l'affichage des niveaux de cuisson des zones réduites affiche le niveau de cuisson réduit seul.



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

Il s'agit d'une fonction automatique de pointe permettant de relier la table de cuisson à une hotte spéciale. La table de cuisson et la hotte disposent toutes les deux d'un communicateur de signal infrarouge. La vitesse du ventilateur est définie automatiquement en se basant sur le réglage du mode et de la température du récipient le plus chaud

se trouvant sur la table de cuisson. Vous pouvez également activer le ventilateur manuellement depuis la table de cuisson.



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

### Activation automatique de la fonction

Pour activer automatiquement la fonction, réglez le mode automatique sur H1 - H6. À l'origine, la table de cuisson est réglée sur H5. La hotte réagit dès que vous allumez la table de cuisson. La table de cuisson détecte automatiquement la température du récipient et ajuste la vitesse du ventilateur.

### Modes automatiques

|                       | Éclairage automatique | Faire bouillir <sup>1)</sup> | Faire frire <sup>2)</sup> |
|-----------------------|-----------------------|------------------------------|---------------------------|
| Mode H0               | Arrêt                 | Arrêt                        | Arrêt                     |
| Mode H1               | Marche                | Arrêt                        | Arrêt                     |
| Mode H2 <sup>3)</sup> | Marche                | Vitesse du ventilateur 1     | Vitesse du ventilateur 1  |
| Mode H3               | Marche                | Arrêt                        | Vitesse du ventilateur 1  |
| Mode H4               | Marche                | Vitesse du ventilateur 1     | Vitesse du ventilateur 1  |
| Mode H5               | Marche                | Vitesse du ventilateur 1     | Vitesse du ventilateur 2  |






|         | Éclairage automatique | Faire bouillir <sup>1)</sup> | Faire frire <sup>2)</sup> |
|---------|-----------------------|------------------------------|---------------------------|
| Mode H6 | Marche                | Vitesse du ventilateur 2     | Vitesse du ventilateur 3  |

<sup>1)</sup> La table de cuisson détecte le processus d'ébullition et sélectionne la vitesse du ventilateur en fonction du mode automatique.

<sup>2)</sup> La table de cuisson détecte le processus de friture et sélectionne la vitesse du ventilateur en fonction du mode automatique.

<sup>3)</sup> Ce mode active le ventilateur et l'éclairage, sans tenir compte sur la température.

### Modification du mode automatique

1. Éteignez l'appareil.
2. Appuyez sur  pendant 3 secondes. L'affichage s'allume, puis s'éteint.
3. Appuyez sur  pendant 3 secondes.
4. Appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que  s'affiche.
5. Appuyez sur la touche  du minuteur pour sélectionner un mode automatique.



Pour faire fonctionner directement la hotte, désactivez le mode automatique de la fonction sur le bandeau de commande de la hotte.







Lorsque vous éteignez la table de cuisson à la fin de la cuisson, le ventilateur de la hotte peut continuer de tourner pendant un certain temps. Au bout d'un moment, le système désactive automatiquement le ventilateur et vous empêche de l'activer accidentellement durant les 30 secondes qui suivent.

### Activation manuelle de la vitesse du ventilateur

Vous pouvez également activer la fonction manuellement. Pour ce faire, appuyez sur la touche  lorsque la table


de cuisson est allumée. Cela désactive le fonctionnement automatique de la fonction et vous permet de modifier manuellement la vitesse du ventilateur.

En appuyant sur la touche , la vitesse du ventilateur est augmentée d'un palier. Lorsque vous atteignez un niveau intensif et que vous appuyez sur la touche  à nouveau, la vitesse du ventilateur revient à 0, désactivant ainsi le ventilateur de la hotte. Pour réactiver le ventilateur à vitesse 1, appuyez sur la touche .

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

### Activation de l'éclairage

Vous pouvez régler la table de cuisson pour l'éclairage s'allume automatiquement dès que la table de cuisson est allumée. Pour ce faire, réglez le mode automatique sur H1 - H6.

-  L'éclairage de la hotte s'éteint 2 minutes après la mise hors tension de la table de cuisson.


## 6. ZONE DE CUISSON À INDUCTION FLEXIBLE



**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

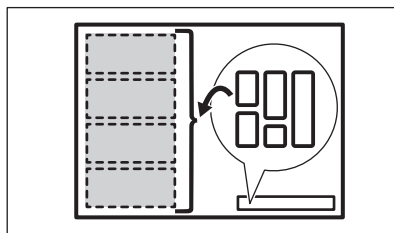
### 6.1 FlexiBridge fonction


La zone de cuisson à induction flexible est composée de quatre sections. Les sections peuvent être associées en deux zones de cuisson de taille différente ou en une seule grande zone de cuisson. Choisissez la combinaison de sections en sélectionnant le mode le plus adapté à la taille du récipient que vous souhaitez utiliser. Trois modes sont proposés : Standard (s'active automatiquement lorsque vous allumez la table de cuisson), Big Bridge et Max Bridge.

-  Pour régler le niveau de cuisson, utilisez deux bandeaux de sélection du côté gauche.

#### Basculement entre les modes

Pour basculer entre les modes, utilisez la touche sensitive : .

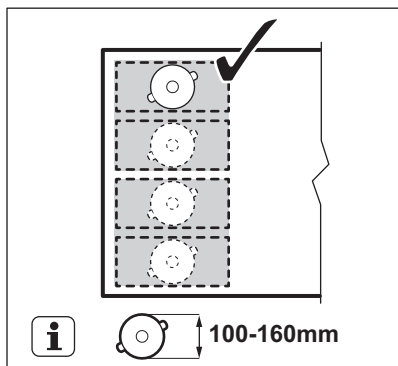


-  Lorsque vous basculez entre les modes, le niveau de cuisson revient à 0.

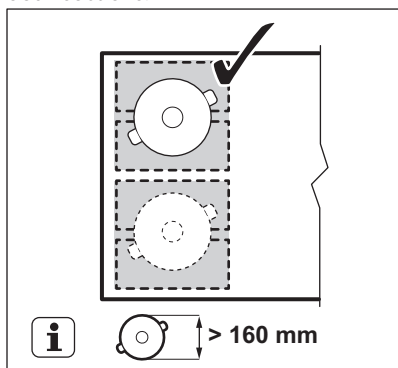
#### Diamètre et position de l'ustensile

Choisissez le mode qui correspond aux dimensions et à la forme de l'ustensile. L'ustensile doit recouvrir le plus possible la zone sélectionnée. Placez l'ustensile au centre de la zone sélectionnée !

Placez l'ustensile avec un fond de moins de 160 mm de diamètre au centre sur une seule section.

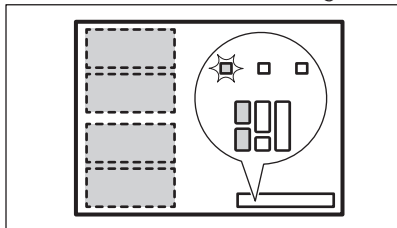


Placez l'ustensile avec un fond de plus de 160 mm de diamètre au centre entre deux sections.

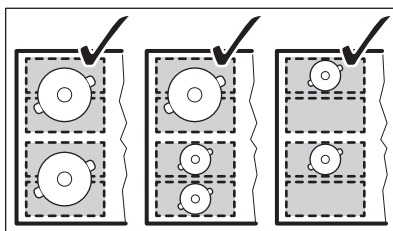


## 6.2 FlexiBridge Mode standard

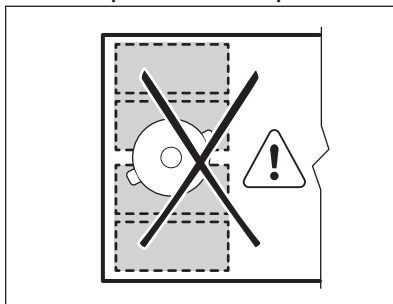
Ce mode s'active lorsque vous allumez la table de cuisson. Il relie les sections en deux zones de cuisson distinctes. Vous pouvez régler séparément le niveau de cuisson de chaque zone. Utilisez deux bandeaux de sélection du côté gauche.




**Bonne position du récipient :**

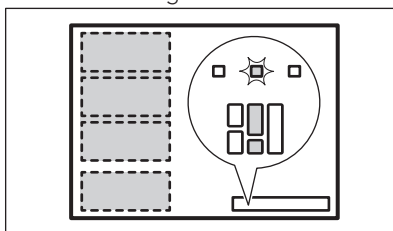


**Mauvaise position du récipient :**




## 6.3 FlexiBridge Mode Big Bridge

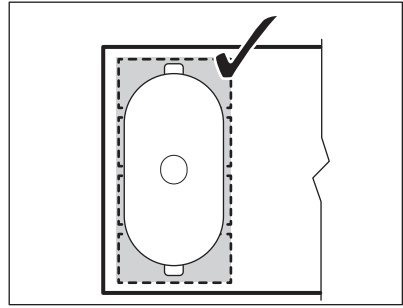
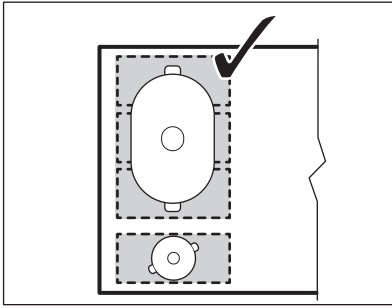
Pour activer ce mode, appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant de mode correspondant s'allume. Ce mode relie trois sections arrière en une seule zone de cuisson. La section avant n'est pas reliée et fonctionne comme une zone de cuisson séparée. Vous pouvez régler le niveau de cuisson séparément pour chaque zone. Utilisez les deux bandeaux de sélection de gauche.



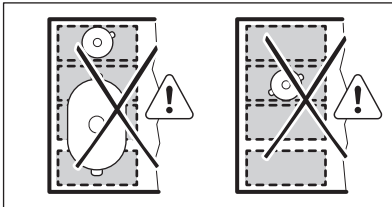
**Bonne position du récipient :**

Pour utiliser ce mode, vous devez placer l'ustensile sur les trois sections fusionnées. Si vous utilisez un récipient plus petit que les deux sections, l'affichage indique  et la zone s'éteint au bout de 2 minutes.

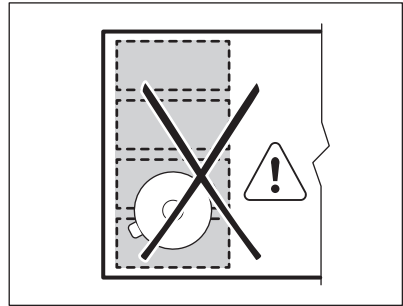





**Mauvaise position du récipient :**

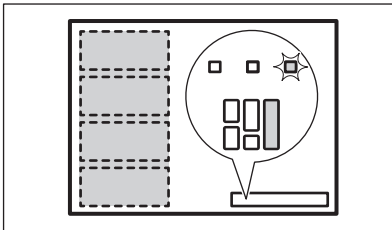


**Mauvaise position du récipient :**




## 6.4 FlexiBridge Mode Max Bridge

Pour activer ce mode, appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant de mode correspondant s'allume. Ce mode fusionne toutes les sections en une seule zone de cuisson. Pour régler le niveau de cuisson, utilisez un des deux bandeaux de sélection de gauche.



**Bonne position du récipient :**

Pour utiliser ce mode, vous devez placer l'ustensile sur les quatre sections fusionnées. Si vous utilisez un récipient plus petit que les trois sections, l'affichage indique  et la zone s'éteint au bout de 2 minutes.

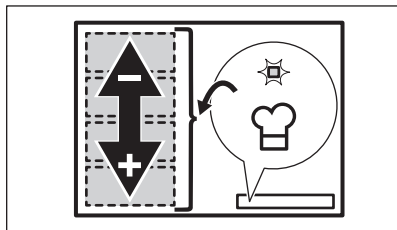
## 6.5 PowerSlide

Cette fonction vous permet de régler la température en déplaçant l'ustensile à un autre endroit de la zone de cuisson à induction.

Cette fonction divise la zone de cuisson à induction en trois zones ayant chacune un niveau de cuisson différent. La table de cuisson détecte la position du récipient et ajuste le niveau de cuisson en fonction de sa position. Vous pouvez placer le récipient à l'avant, au milieu ou à l'arrière. Si vous posez le récipient à l'avant, le niveau de cuisson le plus élevé est sélectionné. Pour le diminuer, déplacez le récipient vers le milieu ou l'arrière.

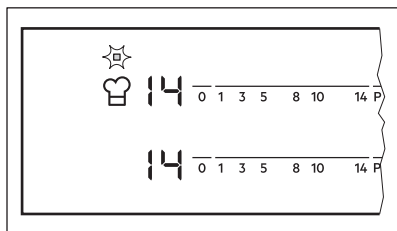


N'utilisez qu'un seul récipient lorsque vous utilisez cette fonction.



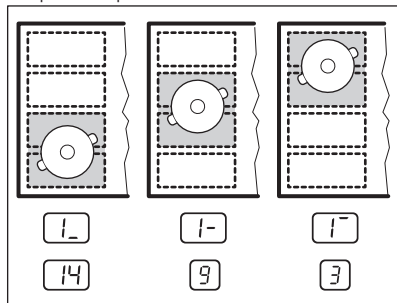
### Informations générales :

- Le fond de l'ustensile doit présenter un diamètre minimal de 160 mm pour cette fonction.
- L'affichage du niveau de cuisson pour le bandeau de sélection arrière gauche indique la position de l'ustensile sur la zone de cuisson à induction. Avant **1-**, milieu **1-**, arrière **1-**.



- L'affichage du niveau de cuisson pour le bandeau de sélection avant gauche indique le niveau de cuisson. **Pour changer le niveau de cuisson, utilisez le bandeau de sélection avant gauche.**
- Lorsque vous activez cette fonction pour la première fois, les niveaux de cuisson sont **14** pour la position

avant, **9** pour la position du milieu et **3** pour la position arrière.



Vous pouvez changer les niveaux de cuisson séparément pour chaque position. La table de cuisson se souviendra des niveaux de cuisson la prochaine fois que vous activerez cette fonction.

### Activation de la fonction

Pour activer la fonction, posez correctement le récipient sur la zone de cuisson. Appuyez sur . Le voyant situé au-dessus du symbole s'allume. Si vous ne placez pas l'ustensile sur la zone de cuisson, **E** s'allume et, au bout de 2 minutes, la zone de cuisson à induction flexible est réglée sur **0**.

### Désactivation de la fonction

Pour désactiver la fonction, appuyez sur ou réglez le niveau de cuisson sur **0**. Le voyant situé au-dessus du symbole s'éteint.

## 7. CONSEILS



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 7.1 Récipients



Sur les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant chauffe les récipients très rapidement.



Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

### Matériaux des récipients

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

**Les plats de cuisson conviennent pour l'induction si :**

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



Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible. Assurez-vous que le fond du récipient est propre avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.

### Dimensions de l'ustensile

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.

L'efficacité de la zone de cuisson est liée au diamètre du récipient. Un récipient plus petit que le diamètre minimal recommandé ne reçoit qu'une petite partie de la puissance générée par la zone de cuisson.



Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

## 7.2 Bruits pendant le fonctionnement

### Si vous entendez :

- un craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).

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

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

## 7.3 Öko Timer (Minuteur Éco)

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

## 7.4 Exemples de cuisson

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



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

| Niveau de cuisson | Utilisation :   | Durée (min) | Conseils                              |
|-------------------|---|-------------|---------------------------------------|
| 1                 | Conserver les aliments cuits au chaud.                        | au besoin   | Placez un couvercle sur le récipient. |
| 1 - 3             | Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine. | 5 - 25      | Mélange de temps en temps.            |
| 1 - 3             | Solidifier : omelettes, œufs cocotte.                         | 10 - 40     | Couvrez pendant la cuisson.           |

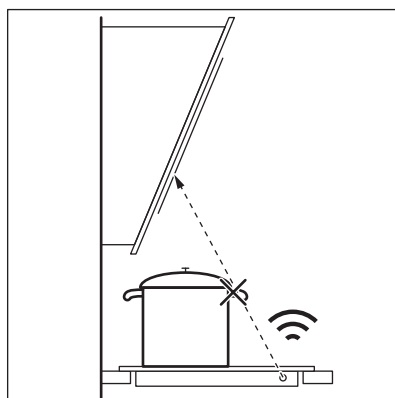
| Niveau de cuisson | Utilisation :   | Durée (min) | Conseils   |
|-------------------|---|-------------|--|
| 3 - 5             | Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.                                       | 25 - 50     | Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson. |
| 5 - 7             | Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande.  | 20 - 45     | Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide.  |
| 7 - 9             | Cuire des pommes de terre à la vapeur.  | 20 - 60     | Utilisez ¼ l d'eau max. pour 750 g de pommes de terre.   |
| 7 - 9             | Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.   | 60 - 150    | Ajoutez jusqu'à 3 litres de liquide, plus les ingrédients.   |
| 9 - 12            | Faire revenir : escalopes, cordonnets bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets. | au besoin   | Retournez à la moitié du temps.  |
| 12 - 13           | Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, filets, steaks.   | 5 - 15      | Retournez à la moitié du temps.  |
| 14                | Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.                 |             |  |
| <b>P</b>          | Faites bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost est activée.  |             |  |

## 7.5 Conseils pour Hob<sup>2</sup>Hood

Lorsque vous faites fonctionner la table de cuisson avec la fonction :

- Protégez le bandeau de commande de la hotte des rayons directs du soleil.
- Ne dirigez pas de lumière halogène sur le bandeau de commande de la hotte.
- Ne recouvrez pas le bandeau de commande de la table de cuisson.
- Ne bloquez pas le signal entre la table de cuisson et la hotte (par exemple avec la main, la poignée d'un ustensile ou un grand récipient).  
Reportez-vous à l'image.


**La hotte sur l'illustration est uniquement donnée à titre d'exemple.**





D'autres appareils contrôlés à distance peuvent bloquer le signal. N'utilisez pas ce type d'appareil à proximité de la table de cuisson lorsque la fonction Hob<sup>2</sup>Hood est activée.

### Hottes dotées de la fonction Hob<sup>2</sup>Hood

Pour trouver la gamme complète des hottes dotées de cette fonction, consultez notre site web destiné aux consommateurs. Les hottes AEG dotées de cette fonction doivent porter le symbole .

## 8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un racloir spécial pour la vitre.



L'imprimé sur la zone de cuisson à induction flexible peut se salir ou changer de couleur en déplaçant les récipients. Vous pouvez nettoyer cette zone normalement.

### 8.2 Nettoyage de la table de cuisson

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

## 9. DÉPANNAGE



**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 9.1 Que faire si...

| Problème  | Cause possible  | Solution   |
|---|---|--|
| Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner.   | La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect. | Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Reportez-vous au schéma de branchement.       |
|   | Le fusible a disjoncté.   | Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié. |
|   | Vous ne réglez pas le niveau de cuisson dans les 10 secondes.   | Allumez de nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.   |
|   | Vous avez appuyé sur plusieurs champs de capteur en même temps.   | N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois.   |
|   | Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.  | Nettoyez le bandeau de commande.   |
| Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est éteinte. | Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.  | Retirez l'objet des touches sensibles.   |
| La table de cuisson s'éteint.   | Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible ①.  | Retirez l'objet de la touche sensible.   |
| Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.  | La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur est endommagé.  | Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente.  |
| Hob <sup>2</sup> Hood ne fonctionne pas.  | Vous avez couvert le bandeau de commande.   | Retirez l'objet du bandeau de commande.  |
|   | Vous utilisez un très grand récipient qui bloque le signal.   | Utilisez un plus petit récipient, changez la zone de cuisson ou faites fonctionner la hotte manuellement.  |

| Problème   | Cause possible   | Solution  |
|--|--|---|
| Démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.   | La zone est chaude.  | Laissez la zone refroidir suffisamment.   |
|  | Le niveau de cuisson maximum est réglé.  | Le niveau de cuisson maximum offre la même puissance que la fonction.   |
| Le niveau de cuisson oscille entre deux niveaux.   | Gestionnaire de puissance est activé.  | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».  |
| Les touches sensibles sont chaudes.  | Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes.                              | Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.   |
| Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau. | Les signaux sonores sont désactivés.   | Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».   |
| La zone de cuisson à induction flexible ne chauffe pas le récipient.                               | Le récipient est mal positionné sur la zone de cuisson à induction flexible.                           | Remplacez le récipient dans la bonne position sur la zone de cuisson à induction flexible. La position du récipient dépend de la fonction ou du mode de fonctionnement activés. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».   |
|  | Le diamètre du fond du récipient ne correspond pas à la fonction ou au mode de fonctionnement activés. | Utilisez un récipient dont le fond est d'un diamètre adapté à la fonction ou au mode de fonctionnement activés. Utilisez un récipient dont le fond est d'un diamètre inférieur à 160 mm sur une seule section de la zone de cuisson à induction flexible. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ». |
|  s'allume.      | Dispositif de sécurité enfants ou Verrouillage est activé.   | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».  |
|  s'allume.      | Il n'y a pas de récipient sur la zone.   | Placez un récipient sur la zone.  |
|  | Le récipient n'est pas adapté.   | Utilisez des récipients adaptés. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».  |

| Problème                            | Cause possible   | Solution   |
|-------------------------------------|--|--|
|                                     | Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.   | Utilisez un récipient de dimensions appropriées. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».  |
|                                     | FlexiBridge (Bridge flexible) est activé. Une ou plusieurs sections du mode de fonctionnement en cours ne sont pas couvertes par le récipient. | Placez le récipient sur le bon nombre de sections du mode de fonctionnement en cours, ou changez le mode de fonctionnement. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».  |
|                                     | PowerSlide est activé. Deux récipients sont posés sur la zone de cuisson à induction flexible.   | N'utilisez qu'un seul récipient. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ».   |
| <b>E</b> et un chiffre s'affichent. | Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.  | Éteignez la table de cuisson et rallumez-la au bout de 30 secondes. Si <b>E</b> s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé. |
| Un bip constant se déclenche.       | Le branchement électrique n'est pas adapté.  | Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.   |

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

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Veuillez lui fournir les informations se trouvant sur la plaque signalétique. Donnez également la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans un des coins de la surface en verre) et le message

d'erreur qui s'affiche. Assurez-vous d'utiliser correctement l'appareil. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur pourra être facturé, même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.



## 10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### 10.1 Plaque signalétique

Modèle IKE6447SFB  
 Type 62 B4A 05 AA  
 Induction 7.35 kW  
 Numéro de série .....

PNC 949 597 742 00  
 220 - 240 V 50 - 60 Hz  
 Fabriqué en Allemagne  
 7.35 kW



### 10.2 Spécification des zones de cuisson

| Zone de cuisson                      | Puissance nominale (niveau de cuisson maximum) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost durée maximale [min] | Diamètre du récipient [mm] |
|--------------------------------------|--|----------------|---------------------------------|----------------------------|
| Avant droite                         | 1400   | 2500           | 4                               | 125 - 145                  |
| Arrière droite                       | 1800   | 2800           | 10                              | 145 - 180                  |
| Zone de cuisson à induction flexible | 2300   | 3200           | 10                              | minimum 100                |

La puissance des zones de cuisson peut légèrement différer des données du tableau. Elle dépend de la matière et des dimensions du récipient.

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

## 11. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 11.1 Informations sur le produit conformément à la norme EU 66/2014 valable pour le marché européen uniquement

|   |                           |                        |  |
|---|---------------------------|------------------------|--|
| Identification du modèle                          | IKE6447SFB                |                        |  |
| Type de table de cuisson                          | Table de cuisson intégrée |                        |  |
| Nombre de zones de cuisson                        | 2                         |                        |  |
| Nombre de zones de cuisson                        | 1                         |                        |  |
| Technologie de chauffage                          | Induction                 |                        |  |
| Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)     | Avant droite              | 14,5 cm                |  |
|   | Arrière droite            | 18,0 cm                |  |
| Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson | Gauche                    | L 45,9 cm<br>l 21,4 cm |  |

|   |                                |                                |
|---|--------------------------------|--------------------------------|
| Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking) | Avant droite<br>Arrière droite | 180,4 Wh / kg<br>175,3 Wh / kg |
| Consommation d'énergie de la zone de cuisson (EC electric cooking)    | Gauche                         | 182,6 Wh / kg                  |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)       |                                | 180,7 Wh / kg                  |


EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances


## 11.2 Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien en suivant les conseils suivants.

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.
- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

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

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

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

# INHALTSVERZEICHNIS

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 1. SICHERHEITSHINWEISE.....           | 51 |
| 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....        | 54 |
| 3. MONTAGE.....                       | 57 |
| 4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....            | 58 |
| 5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....            | 60 |
| 6. FLEXIBLE INDUKTIONSKOCHFLÄCHE..... | 64 |
| 7. TIPPS UND HINWEISE.....            | 67 |
| 8. REINIGUNG UND PFLEGE.....          | 70 |
| 9. FEHLERSUCHE.....                   | 71 |
| 10. TECHNISCHE DATEN.....             | 74 |
| 11. ENERGIEEFFIZIENZ.....             | 74 |

## 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. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Sich Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu holen:

**[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Ihr Produkt für einen besseren Service zu registrieren:

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



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

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte. Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden: Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer. Diese Informationen 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 und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder zwischen 3 und 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es auf angemessene Weise.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. 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 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 Einbauschränk 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 (Schraubversicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

## 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 bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb 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.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Hat die Geräteoberfläche einen Sprung, trennen Sie das Gerät umgehend von der Spannungsversorgung. Dies dient zur Vermeidung eines Stromschlags.
- 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

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen und erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und schon bei niedrigeren Temperaturen eher einen Brand verursachen als frisches Öl.
- Laden Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.

**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.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Spannungsversorgung.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

## 2.5 Service

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

## 2.6 Entsorgung

**WARNUNG!**

Verletzungs- und Erstickengefahr.

- Für Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung des Geräts wenden Sie sich an die zuständige kommunale Behörde vor Ort.
- 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 .....

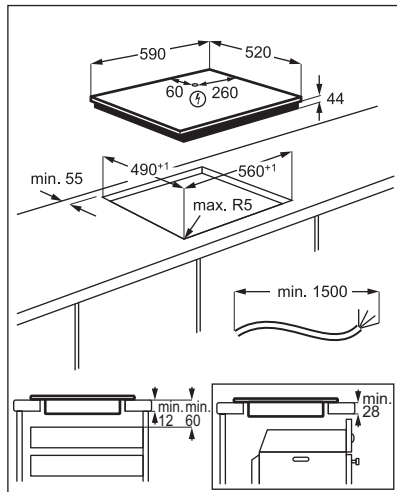
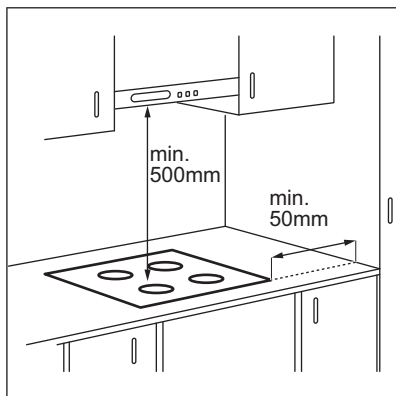
### 3.2 Einbau-Kochfelder

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

### 3.3 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel geliefert.
- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp H05V2V2-F, der einer Temperatur von mindestens 90 °C standhält. Wenden Sie sich an den Kundendienst vor Ort.

### 3.4 Montage



Ist das Gerät über einer Schublade installiert, kann die Kochfeldbelüftung die in der Schublade aufbewahrten Gegenstände während des Garvorgangs erwärmen.



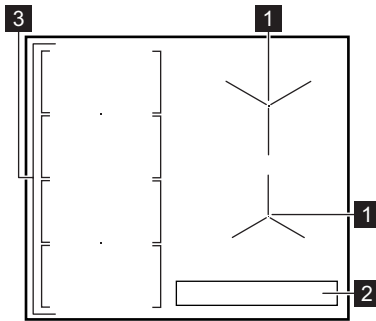
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation



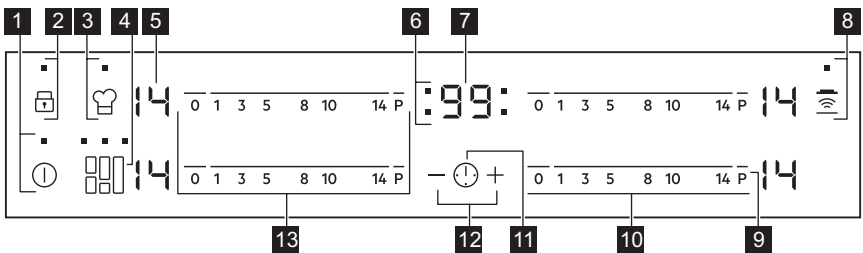
## 4. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 4.1 Kochfeldanordnung










- 1** Induktionskochzone
- 2** Bedienfeld
- 3** Flexible Induktionskochfläche bestehend aus vier Bereichen

### 4.2 Ausstattung des Bedienfelds






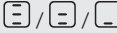






Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

| Sensorfeld   | Funktion                      | Kommentar   |
|--|-------------------------------|---|
| <b>1</b>  | EIN/AUS                       | Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.                      |
| <b>2</b>  | Verriegeln / Kindersicherung  | Verriegeln/Entriegeln des Bedienfelds.                    |
| <b>3</b>  | PowerSlide                    | Ein- und Ausschalten der Funktion.                        |
| <b>4</b>  | FlexiBridge                   | Umschalten zwischen den drei Modi der Funktion.           |
| <b>5</b> -   | Kochstufenanzeige             | Zeigt die Kochstufe an.                                   |
| <b>6</b> -   | Kochzonen-Anzeigen des Timers | Zeigt an, für welche Kochzone die Zeit eingestellt wurde. |
| <b>7</b> -   | Timer-Anzeige                 | Zeigt die Zeit in Minuten an.                             |

| Sen-sorfeld  | Funktion      | Kommentar   |
|--|---------------|---|
| 8   | Hob²Hood      | Ein- und Ausschalten des manuellen Modus der Funktion.          |
| 9 <b>P</b>   | PowerBoost    | Ein- und Ausschalten der Funktion.                              |
| 10 -   | Einstellskala | Einstellen der Kochstufe.                                       |
| 11  | -             | Auswählen der Kochzone.   |
| 12  | -             | Erhöhen oder Verringern der Zeit.                               |
| 13 -   | Einstellskala | Einstellen der Kochstufe für die flexible Induktionskochfläche. |


### 4.3 Anzeige der Kochstufen

| Display   | Beschreibung  |
|---|---|
|    | Die Kochzone ist ausgeschaltet.   |
|    | Die Kochzone ist eingeschaltet.   |
|    | Ankochautomatik ist eingeschaltet.  |
|    | PowerBoost ist eingeschaltet.   |
|    | Eine Störung ist aufgetreten.   |
|    | OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig): Weitergaren/Warmhalten/Restwärme.                        |
|  | Verriegeln/ Kindersicherung ist eingeschaltet.  |
|  | Das Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein bzw. es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone. |
|  | Abschaltautomatik ist eingeschaltet.  |
|  | PowerSlide ist eingeschaltet.   |

### 4.4 OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig)



#### WARNUNG!

 Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

Die Anzeigen zeigen den Restwärmegrad der Kochzonen an, die Sie gerade verwenden. Die Anzeigen der benachbarten Kochzonen können auch dann leuchten, wenn Sie sie nicht benutzen.

Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im

Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird nur durch die Wärme des Kochgeschirrs erhitzt.


## 5. TÄGLICHER GEBRAUCH



### WARNUNG!



Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 5.1 Ein- und Ausschalten

Berühren Sie  1 Sekunde lang, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten.

### 5.2 Abschaltautomatik

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

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet,
- Nach dem Einschalten des Kochfelds wird keine Kochstufe gewählt,
- Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Topf, Tuch usw.). Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Das Kochfeld wird zu heiß (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder verwenden.
- Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr. Das Symbol  leuchtet auf und die Kochzone wird automatisch nach 2 Minuten ausgeschaltet.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einer Weile leuchtet  auf und das Kochfeld schaltet sich aus.

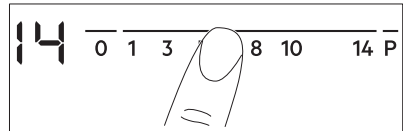
**Verhältnis zwischen der Kochstufe und der Zeit, nach der das Kochfeld ausgeschaltet wird:**

| Kochstufe | Das Kochfeld wird ausgeschaltet nach |
|-----------|--------------------------------------|
| 1 - 3     | 6 Std                                |
| 4 - 7     | 5 Std                                |
| 8 - 9     | 4 Std                                |
| 10 - 14   | 1,5 Stunden                          |

### 5.3 Kochstufe

Einstellen oder Ändern der Kochstufe:

Berühren Sie die Einstellskala auf der gewünschten Kochstufe oder fahren Sie mit dem Finger entlang der Skala bis zur gewünschten Kochstufe.



### 5.4 Verwenden der Kochzonen

Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die ausgewählte Kochzone. Induktionskochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.


### 5.5 Ankochautomatik

Schalten Sie diese Funktion ein, damit die gewünschte Kochstufeneinstellung in kürzerer Zeit erreicht wird. Wenn sie eingeschaltet ist, schaltet sich die Kochzone mit der höchsten Stufe ein und wechselt dann zur gewünschten Einstellung.



Zum Einschalten der Funktion muss die Kochzone abgekühlt sein.

**Einschalten der Funktion für eine**

**Kochzone:** Berühren Sie **P**  leuchtet

auf). Berühren Sie dann gleich danach die gewünschte Kochstufe. Nach 3 Sekunden leuchtet **P** auf.

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

## 5.6 PowerBoost

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

**i** Siehe Kapitel „Technische Daten“.

### Einschalten der Funktion für eine

**Kochzone:** Berühren Sie **P**. **P** leuchtet auf.

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

## 5.7 Timer

### Kurzzeitmesser

Mit dieser Funktion stellen Sie ein, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang eingeschaltet bleiben soll.

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

**Auswählen der Kochzone:** Berühren Sie **⌚** wiederholt, bis die Kontrolllampe der gewünschten Kochzone aufleuchtet.

**Einschalten der Funktion:** Berühren Sie **+** des Timers, um die Zeit einzustellen (00 - 99 Minuten). Wenn die Kontrolllampe der Kochzone langsam blinkt, wird die Zeit heruntergezählt.

**So wird die Restzeit angezeigt:** Wählen Sie die Kochzone mit **⌚** aus. Die Kontrolllampe der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die Restzeit an.

**Ändern der Zeit:** Wählen Sie die Kochzone mit **⌚** aus. Berühren Sie **+** oder **-**.

**Ausschalten der Funktion:** Wählen Sie die Kochzone mit **⌚** und berühren Sie **-**. Die Restzeit wird auf 00 heruntergezählt. Die Kontrolllampe der Kochzone erlischt.

**i** Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und 00 blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

**Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie **⌚**.

### CountUp Timer

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

**Auswählen der Kochzone:** Berühren Sie **⌚** wiederholt, bis die Kontrolllampe der gewünschten Kochzone aufleuchtet.

**Einschalten der Funktion:** Berühren Sie **-** des Timers. **UP** leuchtet auf. Wenn die Kontrolllampe der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit hochgezählt. Das Display schaltet um zwischen **UP** und der abgelaufenen Zeit (Minuten).

### So können Sie feststellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist:

Wählen Sie die Kochzone mit **⌚** aus. Die Kontrolllampe der Kochzone blinkt schneller. Im Display wird die Einschaltdauer der Zone angezeigt.

**Ausschalten der Funktion:** Wählen Sie die Kochzone mit **⌚** und berühren Sie **+** oder **-**. Die Kontrolllampe der Kochzonen erlischt.

### Kurzzeit-Wecker

Sie können diese Funktion als **Kurzzeit-Wecker** benutzen, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist und die Kochzonen nicht in Betrieb sind. Das Display zeigt **0** an.

**Einschalten der Funktion:** Berühren Sie **⌚**. Berühren Sie **+** oder **-** des Timers, um die Zeit einzustellen. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und 00 blinkt.

**Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie .






Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Kochzonenbetrieb.

## 5.8 Verriegeln

Sie können das Bedienfeld sperren, wenn Kochzonen eingeschaltet sind. So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.

**Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.**

**Einschalten der Funktion:** Berühren Sie   leuchtet 4 Sekunden auf. Der Timer bleibt eingeschaltet.





**Ausschalten der Funktion:** Berühren Sie . Die vorherige Kochstufe wird angezeigt.







Diese Funktion wird auch ausgeschaltet, sobald das Kochfeld ausgeschaltet wird.





## 5.9 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Einschalten des Kochfelds.

**Einschalten der Funktion:** Schalten Sie das Kochfeld mit  ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie  4 Sekunden lang.  leuchtet auf. Schalten Sie das Kochfeld mit  aus.






**Ausschalten der Funktion:** Schalten Sie das Kochfeld mit  ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie  4 Sekunden lang.  leuchtet auf. Schalten Sie das Kochfeld mit  aus.



### Vorübergehendes Ausschalten der Funktion für einen einzelnen Kochvorgang:


Schalten Sie das Kochfeld mit  ein.  leuchtet auf. Berühren Sie  4 Sekunden lang. **Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden ein.** Das Kochfeld kann jetzt bedient werden. Wenn Sie das Kochfeld mit  aus-


schalten, wird diese Funktion wieder eingeschaltet.

## 5.10 OffSound Control (Ein- und Ausschalten der Signaltöne)

Schalten Sie das Kochfeld aus. Berühren Sie  3 Sekunden lang. Das Display wird ein- und ausgeschaltet. Berühren Sie  3 Sekunden lang. Es wird  oder  angezeigt. Berühren Sie  des Timers zum Auswählen von:

-  - der Signalton ist ausgeschaltet
-  - der Signalton ist eingeschaltet  
Ihre Einstellungen werden übernommen, sobald das Kochfeld automatisch ausgeschaltet wird.

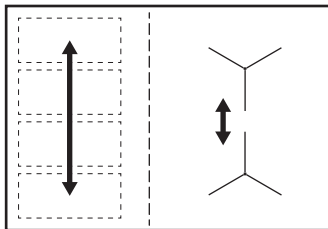
Haben Sie die Funktion auf  eingestellt, ertönt der Signalton nur in folgenden Fällen:

- Bei der Berührung von 
- Nach Ablauf der für Kurzzeit-Wecker eingestellten Zeit
- Nach Ablauf der für Kurzzeitmesser eingestellten Zeit
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

## 5.11 Power-Management

- Die Kochzonen werden je nach Lage auf dem Kochfeld und Anzahl der Phasen im Kochfeld gruppiert. Siehe Abbildung.
- Jede Phase darf mit maximal 3700 W belastet werden.
- Mit dieser Funktion wird die Leistung zwischen den einzelnen, an dieselbe Phase angeschlossenen Kochzonen aufgeteilt.
- Diese Funktion wird eingeschaltet, sobald die Gesamtstromlast aller an dieselbe Phase angeschlossenen Kochzonen 3700 W übersteigt.
- Mit dieser Funktion wird die Leistung aller anderen Kochzonen reduziert, die an dieselbe Phase angeschlossen sind.
- Die Anzeige der Kochzonen mit reduzierter Leistung wechselt zwischen der eingestellten und der reduzierten Kochstufe. Nach einiger Zeit zeigt die Anzeige der Kochzonen

mit reduzierter Leistung nur noch die reduzierte Kochstufe an.



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

Diese innovative automatische Funktion verbindet das Kochfeld mit einer speziellen Dunstabzugshaube. Das Kochfeld und die Dunstabzugshaube kommunizieren mit Hilfe von Infrarotsignalen. Die Geschwindigkeit des Lüfters wird automatisch eingestellt. Sie richtet sich nach dem eingestellten Modus und der Temperatur des heißesten Kochgeschirrs auf dem Kochfeld. Sie können den Lüfter auch manuell auf dem Bedienfeld des Kochfelds einstellen.



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

### Automatikbetrieb der Funktion

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

### Automatikmodi

|                           | Automa-<br>tische<br>Einschal-<br>tung der<br>Beleuch-<br>tung | Ko-<br>chen <sup>1)</sup>         | Braten <sup>2)</sup>              |
|---------------------------|--|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Modus<br>H0               | Aus  | Aus                               | Aus                               |
| Modus<br>H1               | Ein  | Aus                               | Aus                               |
| Modus<br>H2 <sup>3)</sup> | Ein  | Lüfterge-<br>schwin-<br>digkeit 1 | Lüfterge-<br>schwin-<br>digkeit 1 |
| Modus<br>H3               | Ein  | Aus                               | Lüfterge-<br>schwin-<br>digkeit 1 |
| Modus<br>H4               | Ein  | Lüfterge-<br>schwin-<br>digkeit 1 | Lüfterge-<br>schwin-<br>digkeit 1 |
| Modus<br>H5               | Ein  | Lüfterge-<br>schwin-<br>digkeit 1 | Lüfterge-<br>schwin-<br>digkeit 2 |
| Modus<br>H6               | Ein  | Lüfterge-<br>schwin-<br>digkeit 2 | Lüfterge-<br>schwin-<br>digkeit 3 |



<sup>1)</sup> Das Kochfeld erkennt, dass gekocht wird und regelt die Lüftergeschwindigkeit je nach eingestelltem Automatikmodus.

<sup>2)</sup> Das Kochfeld erkennt, dass gebraten wird und regelt die Lüftergeschwindigkeit je nach eingestelltem Automatikmodus.



<sup>3)</sup> In diesem Modus werden der Lüfter und die Beleuchtung unabhängig von der Temperatur eingeschaltet.



### Ändern des Automatikmodus


- Schalten Sie das Gerät aus.
- Berühren Sie 3 Sekunden lang. Das Display wird ein- und ausgeschaltet.
- Berühren Sie 3 Sekunden lang.
- Berühren Sie wiederholt, bis angezeigt wird.
- Berühren Sie des Timers, um einen Automatikmodus zu wählen.

-  Schalten Sie den Automatikbetrieb aus, um die Dunstabzugshaube direkt über ihr Bedienfeld einzustellen.
-  Wenn Sie nach Kochende das Kochfeld ausschalten, kann die Dunstabzugshaube noch eine gewisse Zeit in Betrieb sein. Nach dieser Zeit schaltet das System den Lüfter automatisch aus. Während der folgenden 30 Sekunden kann der Lüfter nicht wieder eingeschaltet werden.

### Manuelles Einstellen der Lüftergeschwindigkeit


Sie können den Lüfter auch manuell einstellen. Berühren Sie hierzu , wenn das Kochfeld eingeschaltet ist. Auf diese Weise wird der Automatikbetrieb ausgeschaltet 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. Berühren Sie , um die Lüftergeschwindigkeit 1 wieder einzustellen.

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

### Einschalten der Beleuchtung

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

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

## 6. FLEXIBLE INDUKTIONSKOCHFLÄCHE




### WARNUNG!


Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

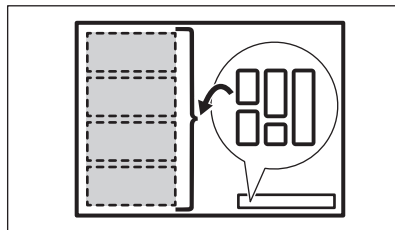
### 6.1 Funktion FlexiBridge


Die flexible Induktionskochfläche besteht aus vier Bereichen. Die Bereiche lassen sich zu zwei Kochzonen unterschiedlicher Größe oder zu einer großen Kochfläche zusammenschalten. Sie wählen die gewünschte Kombination durch die Auswahl des Modus, der für die Größe des zu verwendenden Kochgeschirrs geeignet ist. Es stehen drei Modi zur Verfügung: Standard (wird automatisch eingeschaltet, wenn Sie das Kochfeld einschalten), Big Bridge und Max Bridge.

-  Stellen Sie die Kochstufe mit einer der beiden linken Einstellskalen ein.

### Umschalten zwischen den Modi

Umschalten zwischen den Modi mit dem Sensorfeld: .



-  Wenn Sie zwischen den Modi umschalten, wird die Kochstufe zurück auf 0 gestellt.

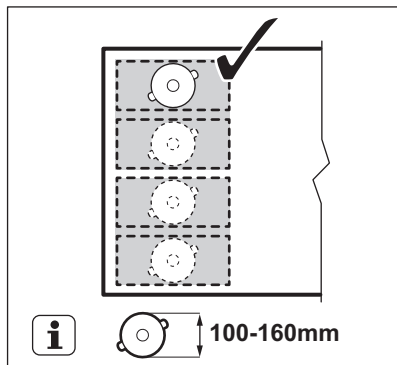
### Durchmesser und Position des Kochgeschirrs

Wählen Sie den Modus, der für die Größe und Form des Kochgeschirrs geeignet ist. Das Kochgeschirr sollte möglichst die gesamte ausgewählte

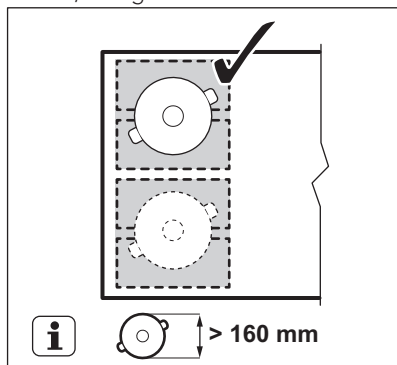


Fläche bedecken. Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf den ausgewählten Bereich!

Stellen Sie Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der kleiner als 160 mm ist, mittig auf einen einzelnen Bereich.



Stellen Sie Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der größer als 160 mm ist, mittig auf zwei Bereiche.

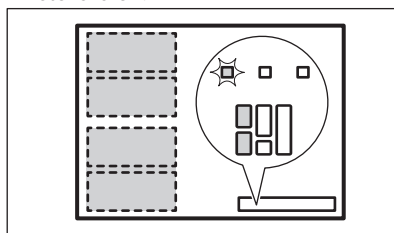


## 6.2 FlexiBridge Standardmodus

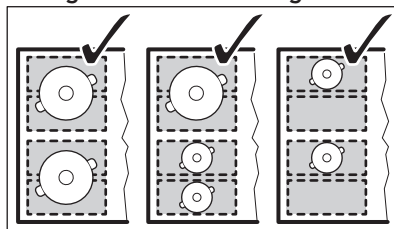
Dieser Modus ist eingeschaltet, wenn Sie das Kochfeld einschalten. Er schaltet die Bereiche zu zwei getrennten Kochzonen zusammen. Sie können die Kochstufe für jede Zone getrennt einstellen.

Verwenden Sie hierfür die beiden linken

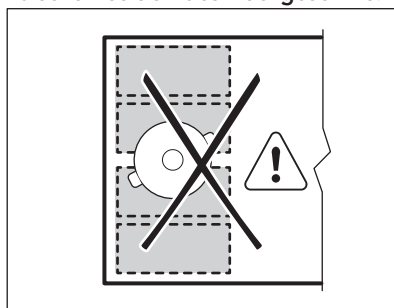
Einstellskalen.




**Richtige Position des Kochgeschirrs:**



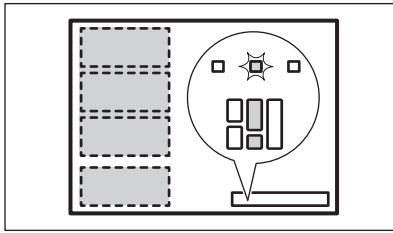
**Falsche Position des Kochgeschirrs:**



## 6.3 FlexiBridge Big Bridge-Modus

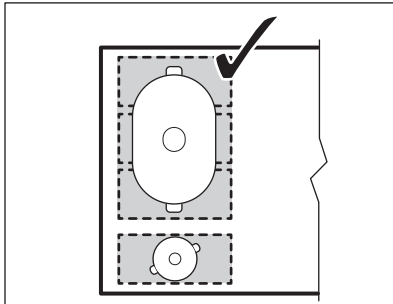
Berühren Sie zum Einschalten des Modus , bis der gewünschte Modus angezeigt wird. Dieser Modus schaltet die drei hinteren Bereiche zu einer Kochfläche zusammen. Der vordere Bereich wird nicht dazu geschaltet und dient als Einzelkochzone. Sie können die Kochstufe für jede Zone getrennt einstellen. Verwenden Sie die beiden

linken Einstellskalen.

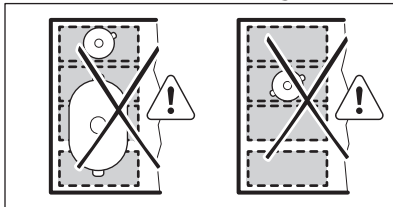


#### Richtige Position des Kochgeschirrs:


Um diesen Modus verwenden zu können, müssen Sie das Kochgeschirr auf die drei zusammengeschalteten Bereiche stellen. Wenn das Kochgeschirr nicht zwei Bereiche bedeckt, zeigt das Display **F** an und die Kochzone wird nach 2 Minuten ausgeschaltet.

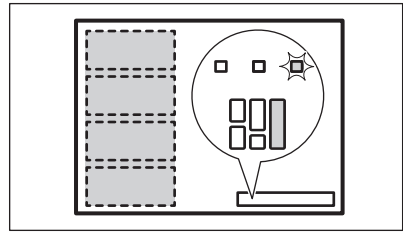


#### Falsche Position des Kochgeschirrs:



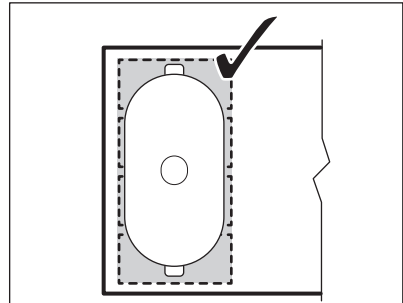
## 6.4 FlexiBridge Max Bridge-Modus

Berühren Sie zum Einschalten des Modus , bis der gewünschte Modus angezeigt wird. Dieser Modus schaltet alle Bereiche zu einer großen Kochfläche zusammen. Stellen Sie die Kochstufe mit einer der beiden linken Einstellskalen ein.

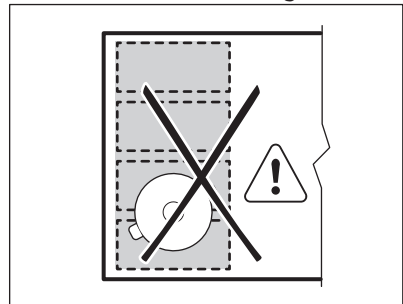


#### Richtige Position des Kochgeschirrs:

Um diesen Modus verwenden zu können, müssen Sie das Kochgeschirr auf alle vier zusammengeschalteten Bereiche stellen. Wenn das Kochgeschirr nicht drei Bereiche bedeckt, zeigt das Display **F** an und die Kochzone wird nach 2 Minuten ausgeschaltet.



#### Falsche Position des Kochgeschirrs:



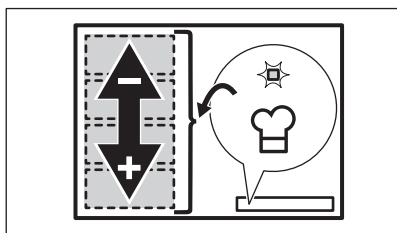
## 6.5 PowerSlide

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

Diese Funktion unterteilt die Induktionskochfläche in drei Bereiche mit unterschiedlichen Kochstufen. Das

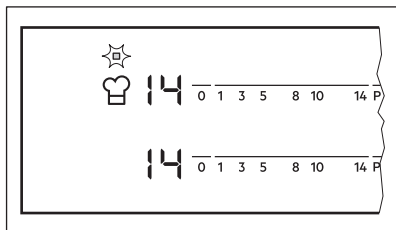
Kochfeld erkennt die Position des Kochgeschirrs und stellt die Kochstufe entsprechend der Position ein. Sie können das Kochgeschirr auf den vorderen, mittleren oder hinteren Bereich stellen. Der vordere Bereich hat die höchste Kochstufe. Um sie zu verringern, schieben Sie das Kochgeschirr auf die mittlere oder hintere Position.

- i** Verwenden Sie nur einen Topf, wenn Sie diese Funktion nutzen.



#### Allgemeine Informationen:

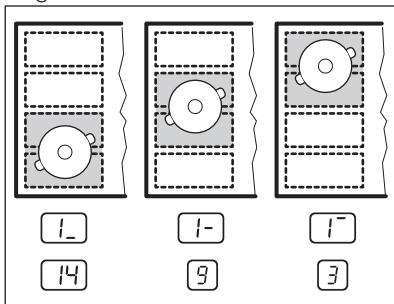
- Bei dieser Funktion beträgt der Mindestdurchmesser des Kochgeschirrbodens 160 mm.
- Die Kochstufenanzeige der linken hinteren Einstellskala zeigt die Position des Kochgeschirrs auf der Induktionskochfläche an. Vorderer **1-**, mittlerer **1-**, hinterer **1-** Bereich.



- Die Kochstufenanzeige der linken vorderen Einstellskala zeigt die

#### Kochstufe an. **Ändern Sie bei Bedarf die Kochstufe mit der linken vorderen Einstellskala.**

- Wenn Sie die Funktion zum ersten Mal einschalten, ist der vordere Bereich auf **14**, der mittlere Bereich auf **9** und der hintere Bereich auf **3** eingestellt.



Sie können die Kochstufe für jeden Bereich getrennt ändern. Das Kochfeld speichert Ihre Kochstufeneinstellungen und verwendet sie wieder, wenn Sie die Funktion erneut einschalten.

#### Einschalten der Funktion

Stellen Sie zum Einschalten der Funktion das Kochgeschirr auf die richtige Position der Kochfläche. Berühren Sie . Die Kontrolllampe über dem Symbol leuchtet. Wenn Sie kein Kochgeschirr auf die Kochfläche stellen, leuchtet **F** und nach 2 Minuten wird die flexible Induktionskochfläche auf **0** geschaltet.

#### Ausschalten der Funktion

Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion oder stellen Sie die Kochstufe auf **0**. Die Kontrolllampe über dem Symbol erlischt.

## 7. TIPPS UND HINWEISE



**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

## 7.1 Kochgeschirr

**i** Das Kochgeschirr wird bei Induktionskochzonen durch ein starkes Magnetfeld sehr schnell erhitzt.

**i** Benutzen Sie für die Induktions-Kochzonen nur geeignetes Kochgeschirr.

### 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 Stufe geschaltet ist;
- Ein Magnet von Geschirrboden angezogen wird.

**i** Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein. Stellen Sie sicher, dass die Topfböden sauber sind, bevor Sie sie auf das Kochfeld stellen.

### Abmessungen des Kochgeschirrs

Induktionskochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.

Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. An Kochgeschirr mit einem kleineren Durchmesser als der Minstdurchmesser gelangt nur ein Teil der von der Kochzone erzeugten Hitze.

**i** Siehe hierzu „Technische Daten“.

## 7.2 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 .
- Rauschen, Surren: Der Lüfter ist in Betrieb.

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

## 7.3 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.

## 7.4 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.

**i** 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 - 3     | Sauce Hollandaise, Schmelzen von: Butter, Schokolade, Gelatine.   | 5 - 25       | Gelegentlich umrühren.   |
| 1 - 3     | Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.  | 10 - 40      | Mit Deckel garen.  |
| 3 - 5     | Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten.  | 25 - 50      | Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren. |
| 5 - 7     | Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.   | 20 - 45      | Einige Esslöffel Flüssigkeit zugeben.  |
| 7 - 9     | Dampfgaren von Kartoffeln.  | 20 - 60      | Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden.  |
| 7 - 9     | Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen.   | 60 - 150     | Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.   |
| 9 - 12    | Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts. | Nach Bedarf  | Nach der Hälfte der Gardauer wenden.   |
| 12 - 13   | Braten bei starker Hitze: Rösti, Lendenstücke, Steaks.  | 5 - 15       | Nach der Hälfte der Gardauer wenden.   |
| 14        | Aufkochen von Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.                        |              |  |
| <b>P</b>  | Aufkochen großer Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet.   |              |  |

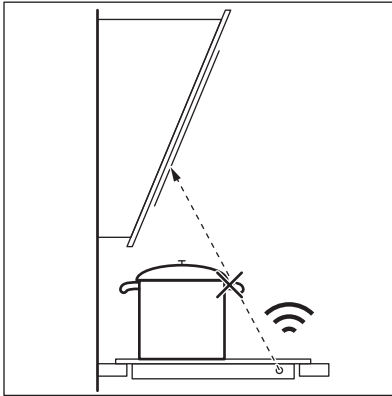
## 7.5 Tipps und Hinweise für Hob<sup>2</sup>Hood

Wenn Sie das Kochfeld mit dieser Funktion betreiben:

- Schützen Sie das Bedienfeld der Dunstabzugshaube vor direkter Sonneneinstrahlung.
- Richten Sie keine Halogenstrahler auf das Bedienfeld der 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.**



- i** Andere ferngesteuerte Geräte können das Signal blockieren. Verwenden Sie solche Geräte nicht in der Nähe des Kochfelds, wenn Hob<sup>2</sup>Hood eingeschaltet ist.

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

Die komplette Palette von Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, finden Sie auf unserer Verbraucher-Website. Die AEG Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, sind mit dem Symbol gekennzeichnet.

## 8. REINIGUNG UND PFLEGE



**WARNING!**  
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 8.1 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 Glas.

- i** Der Aufdruck auf der flexiblen Induktionskochfläche kann verschmutzen oder seine Farbe ändern, wenn das Kochgeschirr verschoben wird. Sie können den Bereich normal reinigen.

### 8.2 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.

## 9. FEHLERSUCHE



**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 9.1 Was tun, wenn...

| Störung   | Mögliche Ursache   | Abhilfe   |
|---|--|---|
| 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. Nehmen Sie dazu den Anschlussplan zu Hilfe.                                   |
|   | Die Sicherung ist durchgebrannt.   | Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft. |
|   | Sie haben die Kochstufe nicht innerhalb von 10 Sekunden eingestellt.   | Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein.   |
|   | Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt.   | Berühren Sie nur ein Sensorfeld.  |
|   | Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.  | Wischen Sie das Bedienfeld ab.  |
| Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab.<br>Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal. | Mindestens ein Sensorfeld wurde bedeckt.   | Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.   |
| Das Kochfeld wird ausgeschaltet.  | Sie haben etwas auf das Sensorfeld  gestellt. | Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.  |
| Die Restwärmanzeige funktioniert nicht.   | Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor ist beschädigt.                                | War die Kochzone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.   |
| Hob <sup>2</sup> Hood funktioniert nicht.   | Sie haben das Bedienfeld bedeckt.  | Entfernen Sie den Gegenstand vom Bedienfeld.  |

| Störung   | Mögliche Ursache   | Abhilfe  |
|---|--|--|
|   | Sie benutzen einen sehr großen Topf, der das Signal blockiert.   | Verwenden Sie einen kleineren Topf, wechseln Sie die Kochzone oder bedienen Sie die Dunstabzugshaube manuell.  |
| Ankochautomatik funktioniert nicht.   | Die Kochzone ist heiß.   | Lassen Sie die Kochzone lange genug abkühlen.  |
|   | Die höchste Kochstufe ist eingestellt.   | Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Funktion.   |
| Die Kochstufe schaltet zwischen zwei Kochstufen hin und her.                                      | Power-Management ist eingeschaltet.  | Siehe „Täglicher Gebrauch“.  |
| 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 „Täglicher Gebrauch“.  |
| Die flexible Induktionskochfläche erwärmt das Kochgeschirr nicht.                                 | Das Kochgeschirr befindet sich nicht an der richtigen Stelle auf der flexiblen Induktionskochfläche.         | Stellen Sie das Kochgeschirr auf die richtige Stelle auf der flexiblen Induktionskochfläche. Die richtige Stelle für das Kochgeschirr hängt von der eingeschalteten Funktion oder dem Funktionsmodus ab. Siehe „Flexible Induktionskochfläche“.  |
|   | Der Durchmesser des Kochgeschirrs eignet sich nicht für die eingeschaltete Funktion oder den Funktionsmodus. | Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem für die eingeschaltete Funktion oder den Funktionsmodus geeigneten Durchmesser. Benutzen Sie Kochgeschirr mit einem Durchmesser von weniger als 160 mm, wenn Sie nur einen Bereich der flexiblen Induktionskochfläche einschalten. Siehe „Flexible Induktionskochfläche“. |
|  leuchtet auf. | Kindersicherung oder Verriegeln ist eingeschaltet.   | Siehe „Täglicher Gebrauch“.  |



| Störung                                  | Mögliche Ursache   | Abhilfe   |
|--|--|---|
| <b>F</b> leuchtet auf.                   | Es wurde kein Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt.  | Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.  |
|  | Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.   | 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“.  |
|  | FlexiBridge (Flexible Brücke) ist eingeschaltet. Einer oder mehrere Bereiche des eingeschalteten Funktionsmodus sind nicht mit Kochgeschirr bedeckt. | Stellen Sie Kochgeschirr auf alle eingeschalteten Bereiche des Funktionsmodus oder ändern Sie den Funktionsmodus. Siehe „Flexible Induktionskochfläche“.  |
|  | PowerSlide ist eingeschaltet. Es wurden zwei Töpfe auf die flexible Induktionskochfläche gestellt.   | Benutzen Sie nur einen Topf. Siehe „Flexible Induktionskochfläche“.   |
| <b>E</b> und eine Zahl werden angezeigt. | Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.   | Schalten Sie das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn <b>E</b> erneut erscheint, trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schalten Sie nach 30 Sekunden das Kochfeld wieder ein. Tritt das Problem weiterhin auf, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst. |
| 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 das Problem nicht lösen können...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie die Daten, die Sie auf dem Typenschild finden, an. Geben Sie dabei den dreistelligen Buchstaben-Code für die Glaskeramik

(befindet sich in der Ecke der Glasfläche) und die angezeigte Fehlermeldung an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld korrekt bedient haben. Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für die Reparatur durch einen Techniker oder Händler eine Gebühr an. Die Informationen zum Kundendienst und

die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

## 10. TECHNISCHE DATEN

### 10.1 Typenschild

Modell IKE6447SFB  
Typ 62 B4A 05 AA  
Induktion 7.35 kW  
Ser. Nr. ....  
AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 597 742 00  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Made in Germany  
7.35 kW



### 10.2 Technische Daten der Kochzonen

| Kochzone                      | Nennleistung (höchste Kochstufe) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximale Einschaltdauer [Min.] | Durchmesser des Kochgeschirrs [mm] |
|-------------------------------|--------------------------------------|----------------|---|------------------------------------|
| Vorne rechts                  | 1400                                 | 2500           | 4   | 125 - 145                          |
| Hinten rechts                 | 1800                                 | 2800           | 10  | 145 - 180                          |
| Flexible Induktionskochfläche | 2300                                 | 3200           | 10  | min. 100                           |

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

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

## 11. ENERGIEEFFIZIENZ

### 11.1 Produktinformationen gemäß EU 66/2014, nur gültig für den EU-Markt

|   |                               |                        |  |
|---|-------------------------------|------------------------|--|
| Modellidentifikation                        | IKE6447SFB                    |                        |  |
| Kochfeldtyp                                 | Einbau-Kochfeld               |                        |  |
| Anzahl der Kochzonen                        | 2                             |                        |  |
| Anzahl der Kochflächen                      | 1                             |                        |  |
| Heiztechnologie                             | Induktion                     |                        |  |
| Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø) | Vorne rechts<br>Hinten rechts | 14,5 cm<br>18,0 cm     |  |
| Länge (L) und Breite (B) der Kochfläche     | Links                         | L 45.9 cm<br>B 21.4 cm |  |

|   |                               |                            |
|---|-------------------------------|----------------------------|
| Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)   | Vorne rechts<br>Hinten rechts | 180,4 Wh/kg<br>175,3 Wh/kg |
| Energieverbrauch der Kochfläche (EC electric cooking) | Links                         | 182,6 Wh/kg                |
| Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)      |                               | 180,7 Wh/kg                |


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


## 11.2 Energie sparen

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

- 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.

## 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](http://www.aeg.com/shop)



867357781-B-442019



**AEG**