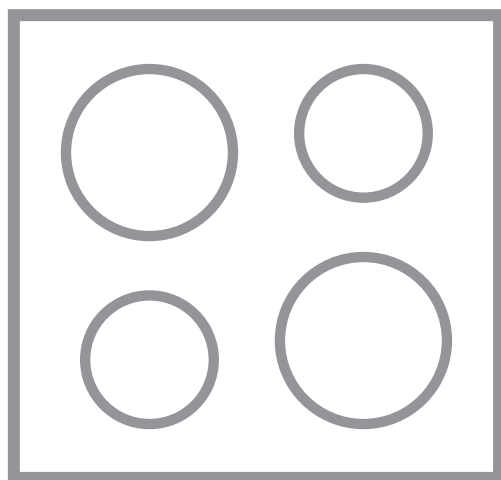


USER MANUAL



INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	2
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5
3. MONTAGE.....	8
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	9
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	11
6. ZUSATZFUNKTIONEN.....	16
7. REINIGUNG UND PFLEGE.....	19
8. TIPPS UND HINWEISE.....	20
9. FEHLERSUCHE.....	23
10. TECHNISCHE DATEN.....	25
11. ENERGIEEFFIZIENZ.....	26

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

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

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



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

www.aeg.com/support



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

www.registeraeg.com



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

www.aeg.com/shop

KUNDENDIENST UND SERVICE

Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

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

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei

Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien

Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.

- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie **NIEMALS**, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme ab, z.B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- **VORSICHT:** Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie einer Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der vom einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- **VORSICHT:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie ds Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch ab und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es vom Stromnetz. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall den autorisierten Kundendienst.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder

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

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

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

**WARNUNG!**

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

**WARNUNG!**

Verletzungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.

- Jedes Gerät besitzt Kühlgebläse auf seiner Unterseite.
- Ist das Gerät über einer Schublade installiert:
 - Lagern Sie keine kleinen Papierstücke oder -blätter, die eingezogen werden können, in der Schublade, da sie die Kühlgebläse beschädigen oder das Kühlsystem beeinträchtigen können.
 - Halten Sie einen Abstand von mindestens 2 cm zwischen dem Geräteboden und den Teilen, die in der Schublade gelagert sind, ein.
- Entfernen Sie Trennplatten, die im Küchenmöbel unter dem Gerät installiert sind.

2.2 Elektrischer Anschluss

**WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist.

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

- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Verwenden Sie die Zugentlastung für das Kabel.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker (falls vorhanden) und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die

Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

2.3 Gebrauch



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial, die Aufkleber und Schutzfolie (falls vorhanden).
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt (in Innenräumen) bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Ist die Oberfläche des Geräts gesprungen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung. So vermeiden Sie einen elektrischen Schlag.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn Sie Nahrungsmittel in heißes Öl geben, kann dieses spritzen.



WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr

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

Gegenstände während des Kochens von Fetten und Ölen fern.

- Die Dämpfe, die sehr heißes Öl freisetzen, können zu einer spontanen Verbrennung führen.
- Gebrauchtes Öl, das Speisereste enthalten kann, kann schon bei einer niedrigeren Temperatur einen Brand verursachen als Öl, das zum ersten Mal verwendet wird.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

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

2.4 Reinigung und Pflege

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

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

2.5 Wartung

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

2.6 Entsorgung



WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickenungsgefahr.

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

3. MONTAGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

3.1 Vor der Montage

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

Seriennummer

3.2 Einbau-Kochfelder

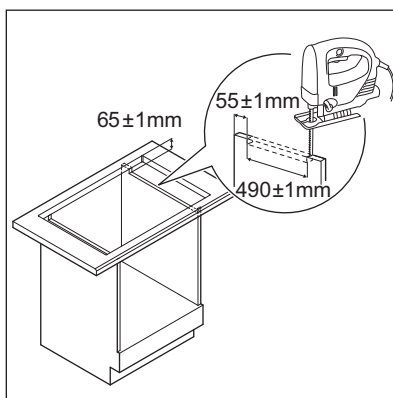
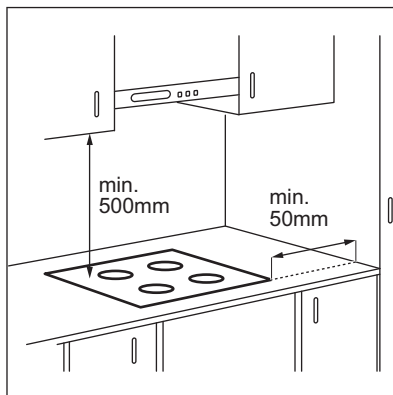
Einbau-Kochfelder dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbaumöbel und Arbeitsplatten betrieben werden.

3.3 Anschlusskabel

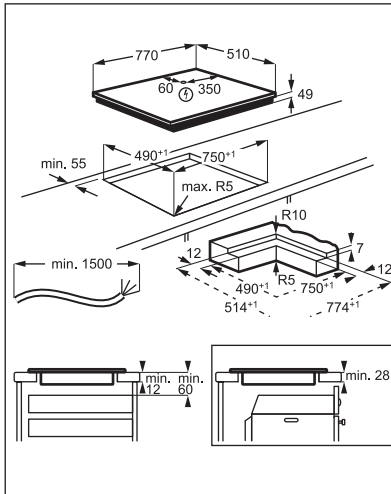
- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel.
- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp: H05V2V2-F, der einer Temperatur von mindestens 90 °C standhält. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst. Das Anschlusskabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.

3.4 Aufbau

Wenn Sie das Kochfeld unter einer Dunstabzugshaube installieren, beachten Sie bitte die Montageanleitung der Dunstabzugshaube für den Mindestabstand zwischen den Geräten.



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

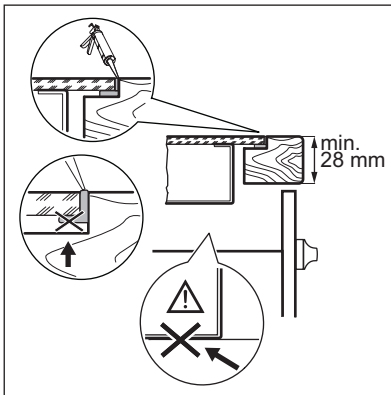


Sie finden das Video-Tutorial „So installieren Sie Ihre AEG Induktionskochfläche“, indem Sie den vollständigen Namen eingeben, der in der folgenden Grafik angegeben ist.



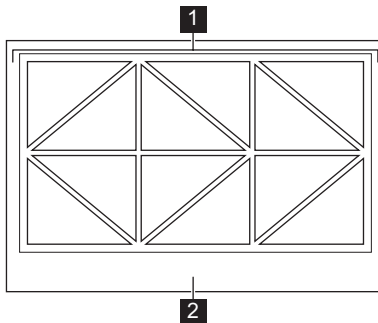
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG induction hob
 flush installation



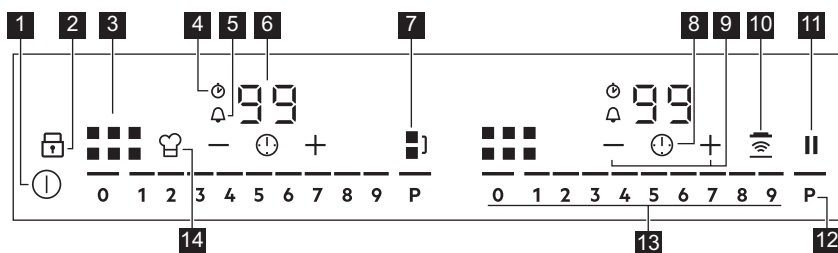
4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Kochfeldanordnung



- 1** Induktionskochfläche
- 2** Bedienfeld

4.2 Bedienfeldanordnung



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

Sensorfeld	Kommentar
1	Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
2	Ein- und Ausschalten der Verriegelung oder Kindersicherung.
3	Anzeige der aktiven Zone.
4	CountUp Timer-Anzeige.
5	Countdown-Timer-Anzeige.
6 -	Timer-Display: 00 - 99 Minuten.
7	Zum Ein- und Ausschalten von Bridge und zum Umschalten zwischen den Modi.
8	Zum Auswählen der Timer-Funktionen.
9 + / -	Erhöhen und Verringern der Zeit.
10	Ein- und Ausschalten von Hob²Hood.
11 	Ein- und Ausschalten von Pause.
12 P	Zum Einschalten von PowerBoost.
13 -	Einstellen der Kochstufe: 0-9.
14	Ein- und Ausschalten von PowerSlide.

4.3 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmearzeige)



WARNUNG!

☐ / ☐ / - Solange die Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

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

Die Anzeigen ☐ / ☐ / - erscheinen, wenn eine Kochzone heiß ist. Sie zeigen

den Restwärmegrad der Kochzonen an, die Sie gerade verwenden.

Die Anzeige kann ebenso erscheinen:

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

Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

5. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Ein- und Ausschalten

Halten Sie ① gedrückt, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten.

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

ausgeschaltetem Kochfeld ist nur ① sichtbar.

Wenn Sie das Kochfeld einschalten und das Kochgeschirr auf die richtige Stelle stellen, wird es vom Kochfeld erkannt und das entsprechende Bedienfeld leuchtet auf. Die rote Kochzonenanzeige erscheint über der Einstellskala und zeigt die Position des Topfes an.

5.2 Automatische Abschaltung

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

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

Kochgeschirrs eine Kochstufe einstellen,

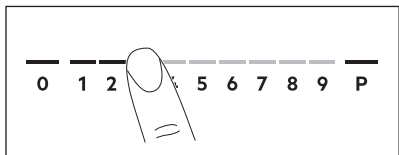
- Wenn das Bedienfeld mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand (Topf, Tuch usw.) bedeckt ist. Wenn der Signalton ertönt, wird das Kochfeld ausgeschaltet. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Wenn das Kochfeld zu heiß wird (wenn beispielsweise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

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

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

Temperatureinstellung	Das Kochfeld wird ausgeschaltet nach
6 - 9	1,5 Std

5.3 Kochstufe



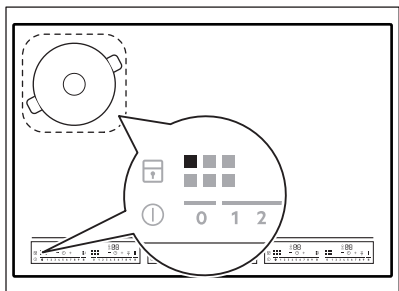
Drücken Sie die gewünschte Kochstufe auf der Einstellskala. Sie können Ihren Finger auch über die Einstellskala bewegen, um die Kochstufe für eine Kochzone einzustellen oder zu ändern.

Um eine Kochzone auszuschalten, drücken Sie 0.

5.4 Gebrauch des Kochfeldes

Die Induktionskochfläche besteht insgesamt aus 12 einzelnen dreieckigen Kochzonen. Die dreieckigen Zonen können getrennt eingeschaltet oder paarweise kombiniert werden, um 6 Standard-Kochzonen zu bilden. Die Paare dreieckiger Zonen können auf verschiedenen Wegen miteinander kombiniert werden.

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



Ein Dreieckspaar funktioniert als Standard-Kochzone.

Kochgeschirr

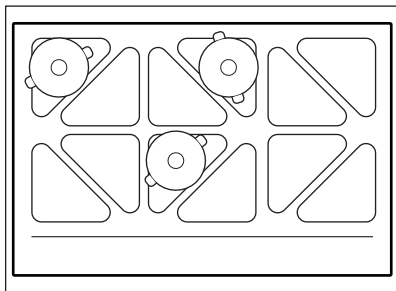
Sie können verschiedene Kochgeschirrrößen verwenden: klein, mittel, groß. Um zu erfahren, wie das Kochfeld den Kochmodus bestimmt, siehe „Induktionskochfläche“ unten. Weitere Informationen zum Kochgeschirr finden Sie im Kapitel „Praktische Tipps und Hinweise“.

5.5 Induktionskochfläche

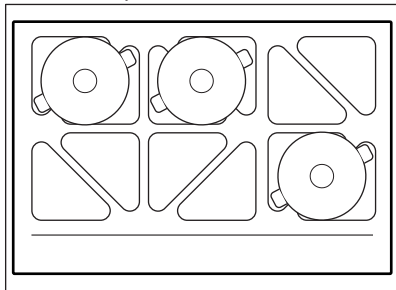
Das Kochfeld wählt automatisch den Modus aus, der für die Größe und Form des Kochgeschirrs geeignet ist.

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

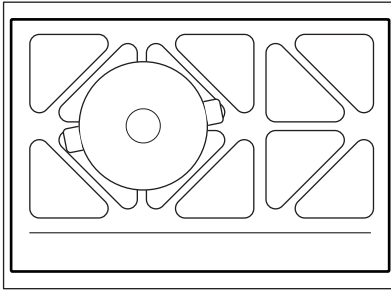
- Stellen Sie kleineres Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser zwischen 100 und 160 mm mittig auf ein einzelnes Dreieck.



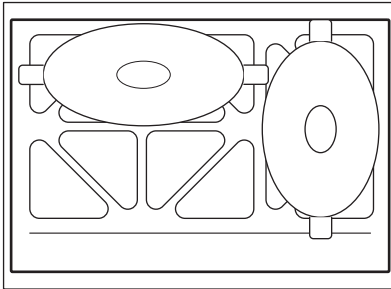
- Stellen Sie mittelgroßes Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser zwischen 160 und 210 mm auf ein Dreieckspaar.



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

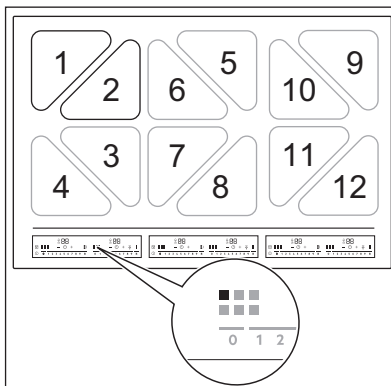


- Ovales Kochgeschirr (z. B. Bräter) sollte auf vertikale oder horizontale Bridge Kombinationen gestellt werden.

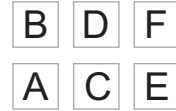


Das Kochgeschirr muss 3 oder 4 Dreiecke bedecken.

5.6 Gebrauch des Bedienfelds und der Zonenanzeigen



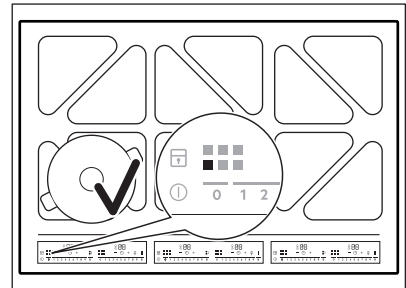
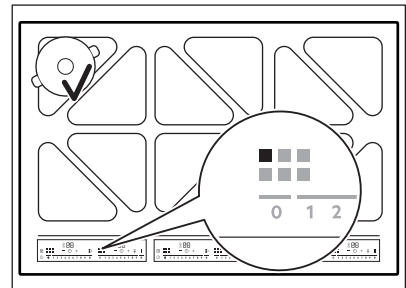
Zwei einzelne Dreiecke bilden eine Standard-Kochzone und werden durch die Anzeigen A B C D E F angezeigt.

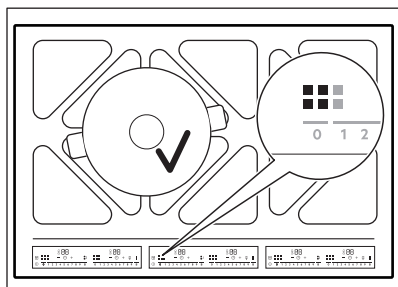


B = 1+2 D = 5+6 F = 9+10
A = 3+4 C = 7+8 E = 11+12

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

Kochgeschirrpositionen und Zonenanzeigen



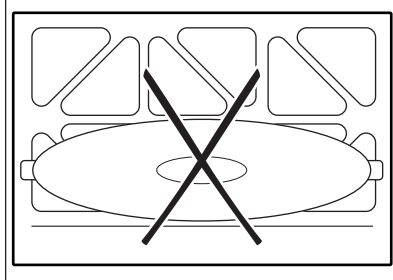
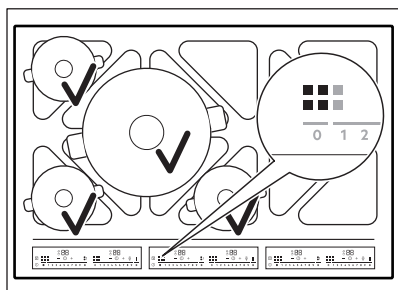
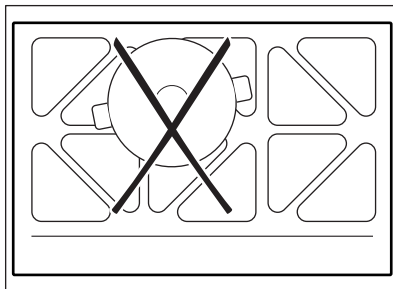
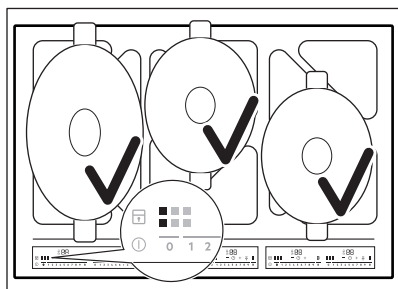
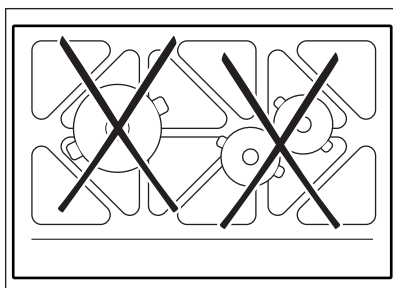
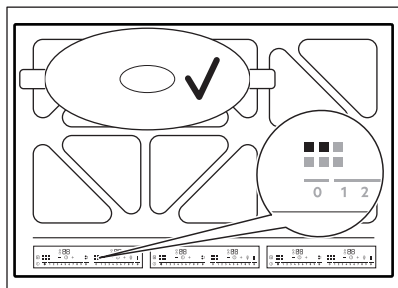


wird durch die Anzeigen A B C D der dritten Einstellskala angezeigt. Der Topf vorne rechts wird durch die C-Anzeige in der vierten Einstellskala angezeigt.



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

5.7 Falsche Positionen des Kochgeschirrs



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

5.8 Bridge

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

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

Folgende Modi stehen zur Verfügung:

- Mitte
- Vertikal
- Horizontal
- Standard-Kochzone

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

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

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

5.9 PowerBoost

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

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

Einschalten der Funktion für die

Kochzone: Berühren Sie . Das Symbol leuchtet rot.

Die Funktion wird automatisch ausgeschaltet.

-  Bezüglich der maximalen Einschaltdauer siehe „Technische Daten“.

5.10 Timer

• Countdown-Timer

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

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

Einschalten der Funktion oder Ändern

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

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

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

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

Ausschalten der Funktion: berühren Sie . Die Kontrolllampen  und 

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

• CountUp Timer

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

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

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

• Kurzzeit-Wecker

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

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

Berühren Sie  oder , um die Uhrzeit einzustellen. Die Funktion startet

automatisch nach 4 Sekunden. Die Kontrolllampen , , und  erlöschen.  leuchtet weiterhin rot.

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

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

Berühren Sie , um den Signalton auszuschalten.

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

 Die Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb der Kochzonen.

6. ZUSATZFUNKTIONEN

6.1 Pause

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

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

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

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

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

6.2 Verriegelung

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

Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.

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

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

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

6.3 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Kochfelds.

Einschalten der Funktion: Schalten Sie das Kochfeld ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie , bis das Symbol rot leuchtet und die Einstellskala erlischt.

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

6.4 PowerSlide

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

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

Allgemeine Informationen:

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

Einschalten der Funktion

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

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

Sie  um diese Funktion fortzusetzen.

Einstellen der Leistungsstufe

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

Ausschalten der Funktion

Drücken Sie zum Ausschalten der Funktion .

6.5 OffSound Control (Ein- und Ausschalten der Signaltöne)

Schalten Sie das Kochfeld aus. Drücken Sie  3 Sekunden lang. Das Display wird ein- und ausgeschaltet. Drücken Sie

 3 Sekunden lang.  oder 

erscheint. Drücken Sie  des Timers, um eine der folgenden Optionen auszuwählen:

-  - die Signaltöne sind ausgeschaltet
-  - die Signaltöne sind eingeschaltet

Um Ihre Auswahl zu bestätigen, warten Sie, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet.

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

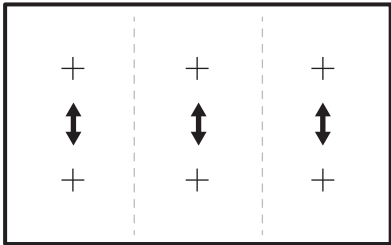
- Bei der Berührung von 
- Nach Ablauf der Zeit Kurzzeit-Wecker
- Nach Ablauf der Zeit Kurzzeitmesser
- Wenn Sie etwas auf das Bedienfeld stellen.

6.6 Power-Management

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

- Die Kochzonen werden nach Position und Anzahl der Phasen im Kochfeld gruppiert. Jede Phase hat eine maximale Beladung von 3680 W. Wenn das Kochfeld die maximale verfügbare Leistung innerhalb einer Phase erreicht, wird die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert.
- Für die Kochzonen, deren Leistung reduziert ist, zeigt das Bedienfeld die höchstmöglichen Kochstufen an.
- Ist keine höhere Kochstufe verfügbar, reduzieren Sie erst die der anderen Kochzonen.
- Die Aktivierung der Funktion hängt von der Größe und Anzahl der Töpfe ab.

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



6.7 Hob²Hood

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



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

Automatische Bedienung der Funktion

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

Automatikmodi

	Auto- mati- sche Be- leuch- tung	Ko- chen ¹⁾	Braten ²⁾
Modus H0	Aus	Aus	Aus
Modus H1	Ein	Aus	Aus
Modus H2 ³⁾	Ein	Lüfterge- schwin- digkeit 1	Lüfterge- schwin- digkeit 1
Modus H3	Ein	Aus	Lüfterge- schwin- digkeit 1
Modus H4	Ein	Lüfterge- schwin- digkeit 1	Lüfterge- schwin- digkeit 1
Modus H5	Ein	Lüfterge- schwin- digkeit 1	Lüfterge- schwin- digkeit 2
Modus H6	Ein	Lüfterge- schwin- digkeit 2	Lüfterge- schwin- digkeit 3

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

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

³⁾ Dieser Modus schaltet den Lüfter und die Beleuchtung ein und verlässt sich nicht auf die Temperatur.

Ändern des Automatikmodus

- 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 aufleuchtet.
- Berühren Sie , um einen Automatikmodus auszuwählen.

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

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

Manuelle Bedienung der Lüftergeschwindigkeit

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

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

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

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

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

Einschalten der Beleuchtung

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

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

7. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 Allgemeine Informationen

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

7.2 Reinigen des Kochfelds

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

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

- **Entfernen Sie metallisch schimmernde Verfärbungen:**

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

8. TIPPS UND HINWEISE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Kochgeschirr



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

Benutzen Sie für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

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

Kochgeschirrmaterial

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

Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn:

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

Abmessungen des Kochgeschirrs



Siehe „Induktionskochfläche“ unter „Täglicher Gebrauch“.

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

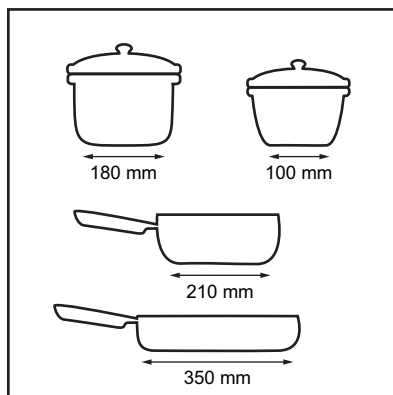


Siehe hierzu „Technische Daten“.

Arten von Kochgeschirr

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

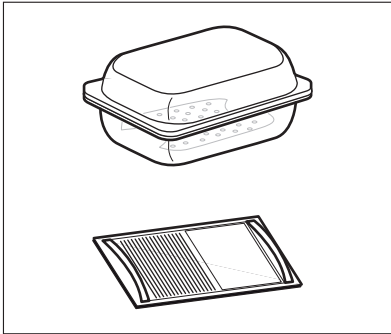
Einzelne Dreiecke, Standard-Kochzonen, Mitten-Modus



Vertikaler Modus, horizontale Modi



Das Kochgeschirr muss 3 oder 4 einzelne Dreiecke bedecken.



WARNUNG!

Verwenden Sie kein Backblech.

8.2 Betriebsgeräusche

Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche:

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

unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).

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

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

8.3 Öko Timer (Öko-Timer)

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

8.4 Anwendungsbeispiele für das Garen

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



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

Kochstufe	Verwendung:	Dauer (Min.)	Hinweise
1	Warmhalten von gegarten Speisen.	Nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1 - 2	Sauce Hollandaise, Schmelzen von: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Gelegentlich umrühren.
1 - 2	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Mit Deckel garen.
2 - 3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.
3 - 4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Einige Esslöffel Flüssigkeit zugeben.

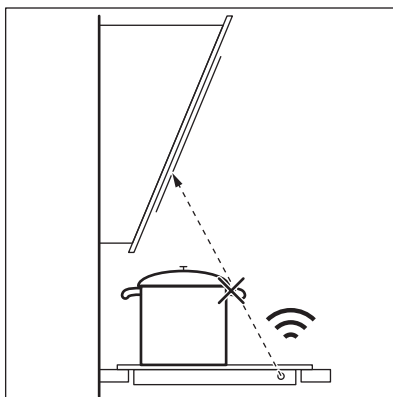
Kochstufe	Verwendung:	Dauer (Min.)	Hinweise
4 - 5	Dampfgaren von Kartoffeln.	20 - 60	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden.
4 - 5	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.
6 - 7	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu,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

8.5 Tipps und Hinweise für Hob²Hood

Bei der Bedienung des Kochfelds mit der Funktion:

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

Die abgebildete Dunstabzugshaube ist nur beispielhaft.



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

Dunstabzugshauben mit der Funktion Hob²Hood

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

Funktion ausgestattet sind, haben das Symbol .

9. FEHLERSUCHE



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

9.1 Was zu tun ist, wenn ...

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

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor ist beschädigt.	Wenn die Kochzone lange genug betrieben wurde, um heiß zu sein, wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundenzentrum.
Hob ² Hood funktioniert nicht.	Sie haben das Bedienfeld bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Bedienfeld.
	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.
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Ton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Ton ein. Siehe „Weitere Funktionen“.
 leuchtet.	Kindersicherung oder Verriegelung ist eingeschaltet.	Siehe „Weitere Funktionen“.
Die Einstellskala blinkt.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder die Kochzone ist nicht vollständig bedeckt.	Stellen Sie das Kochgeschirr so auf die Kochzone, dass sie vollständig bedeckt wird.
	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“.
	PowerSlide ist eingeschaltet. Auf dem flexiblen Induktionskochfeld befinden sich zwei Töpfe.	Verwenden Sie nur einen Topf. Siehe „Täglicher Gebrauch“.

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

9.2 Wenn Sie keine Lösung finden ...

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

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

10. TECHNISCHE DATEN

10.1 Typenschild

Modell IKK86688IB
Typ 62 D6A 06 AA
Induktion 11.0 kW
Ser.-Nr.
AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 597 803 00
400 V 3N ~ 50–60 Hz
Hergestellt in Deutschland
11.0 kW



10.2 Technische Daten der Kochzonen

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

Induktionskochfläche	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale Einschaltdauer [Min.]
Vertikale Kochzone	3200	-	-
Horizontale Kochzone	4100	-	-

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

Kochgeschirr-Größen

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

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

11. ENERGIEEFFIZIENZ

11.1 Produktinformationen*

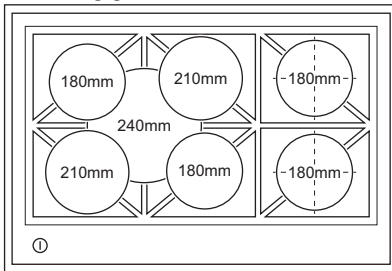
Modellbezeichnung	IKK866881B	
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld	
Anzahl der Kochfelder	2	
Anzahl der Kochflächen	1	
Heiztechnik	Induktion	
Länge (L) und Breite (B) der Kochzone	Vorne rechts	L 22,8 cm B 17,9 cm
	Hinten rechts	L 22,8 cm B 18,5 cm
Länge (L) und Breite (B) der Kochfläche	Links	L 46,5 cm W 37,2 cm
Energieverbrauch pro Kochfeld (EC electric cooking)	Vorne rechts	201,5 Wh / kg
	Hinten rechts	201,5 Wh / kg

Energieverbrauch der Kochfläche (EC electric cooking)	Links	188,7 Wh / kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)		192,3 Wh / kg

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

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

Der Energieverbrauch wurde gemäß Abbildung gemessen:



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

11.2 Energie sparen

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

12. UMWELTTIPPS

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

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

www.aeg.com/shop



867366349-A-172021



AEG