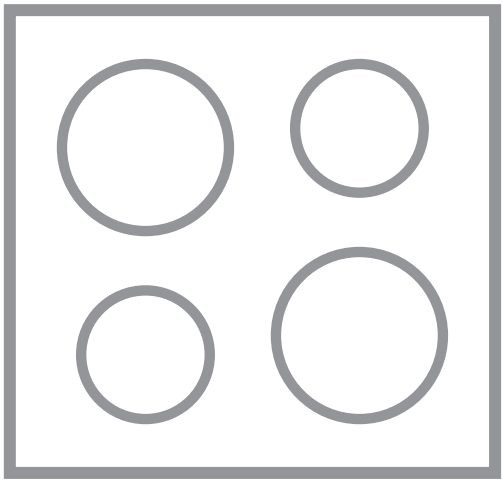
IKE86683FB

NL **Gebruiksaanwijzing** 2
Kookplaat

DE **Benutzerinformation** 29
Kochfeld

USER MANUAL



AEG

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE..... 2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN..... 5
3. INSTALLATIE.....7
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT..... 10
5. DAGELIJKS GEBRUIK..... 11
6. EXTRA FUNCTIES..... 16
7. ONDERHOUD EN REINIGING.....20
8. AANWIJZINGEN EN TIPS.....20
9. PROBLEEMOPLOSSING.....23
10. TECHNISCHE GEGEVENS.....26
11. ENERGIEZUINIGHEID..... 27
12. MILIEUBESCHERMING..... 28

VOOR PERFECTE RESULTATEN

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

Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:
www.aeg.com/support

Registreer je product voor een betere service:
www.registeraeg.com

Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:
www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE EN SERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.
Als u contact opneemt met onze erkende servicedienst, zorg er dan voor dat u de volgende gegevens tot uw beschikking hebt: Model, PNC, serienummer.
De informatie vindt u op het typeplaatje.

⚠ Waarschuwingen en veiligheidsinformatie

ⓘ Algemene informatie en tips

Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die

voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen..
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- WAARSCHUWING: Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als die in werking is of afkoelt. Makkelijk toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- WAARSCHUWING: Onbewaakt koken op een fornuis met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden.

- Probeer NOOIT om een brand te blussen met water. Schakel het apparaat uit en bedek dan de vlam, bv. met een deksel of een vuurdeken.
- LET OP: Het apparaat mag niet van stroom worden voorzien door een extern schakelapparaat, zoals een tijdklok, of aangesloten worden op een circuit dat door het elektriciteitsbedrijf regelmatig aan en uit wordt geschakeld.
- LET OP: Het kookproces moet bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde structuur installeert.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Schakel het kookplaatelement uit na elk gebruik met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandetector.
- Als de glaskeramische / glazen oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit en trek de stekker uit het stopcontact. In het geval het apparaat direct op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijdert u de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem in beide gevallen contact op met de erkende servicedienst.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen of door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven of kookplaatbeschermers die in het

apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installatie

WAARSCHUWING!
Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel of schade aan het apparaat.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Elk apparaat heeft koelventilatoren op de bodem.
- Als het apparaat gemonteerd wordt boven een lade:
  - Leg geen kleine dingen of papier dewelke kunnen binnengezogen worden, omdat ze de koelventilatoren kunnen beschadigen of het koelsysteem kunnen belemmeren.
  - Houd een minimumafstand van 2 cm tussen de bodem van het apparaat en de zaken die u in de lade bewaart.
- Verwijder de afscheidingspanelen die in de kast onder het apparaat zijn geïnstalleerd.

2.2 Aansluiting aan het elektriciteitsnet

WAARSCHUWING!
Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Verzeker u ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat u welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Zorg ervoor dat het apparaat correct is geïnstalleerd. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ervoor zorgen dat de contactklem te heet wordt.
- Gebruik de juiste stroomkabel.
- Voorkom dat de stroomkabels verstrikt raken.
- Zorg ervoor dat er een schokbescherming wordt geïnstalleerd.
- Gebruik het klem om spanning op het snoer te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet aanraakt als u het apparaat op de nabijgelegen contactdozen aansluit.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de hoofdstekker (indien van toepassing) of kabel niet beschadigt. Neem contact op met

onze service-afdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel te vervangen.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

2.3 Gebruik

WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- Verwijder voor gebruik (indien van toepassing) de verpakking, labels en beschermfolie.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor (binnenshuis) huishoudelijk gebruik.
- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Zet de kookzone op "uit" na elk gebruik.
- Vertrouw niet alleen op de pandetector.
- Leg geen bestek of pannendeksels op de kookzones. Deze kunnen heet worden.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Als het oppervlak van het apparaat gebarsten is, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Dit voorkomt elektrische schokken.
- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm bewaren van de inductiekookzones als het apparaat in werking is.
- Als u eten in de hete olie doet, kan het spatten.

WAARSCHUWING!
Risico op brand en explosie

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

WAARSCHUWING!
Risico op schade aan het apparaat.

- Zet geen heet kookgerei op het bedieningspaneel.
- Leg geen hete deksel op het glazen oppervlak van de kookplaat.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Laat geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat vallen. Het oppervlak kan beschadigen.
- Activeer de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Geen aluminiumfolie op het apparaat leggen.

- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems kunnen krassen veroorzaken in het glas / glaskeramiek. Til deze voorwerpen altijd op als u ze moet verplaatsen op het kookoppervlak.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.

2.4 Onderhoud en reiniging

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik geen waterstralen en stoom om het apparaat te reinigen.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

2.5 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.

2.6 Verwijdering

WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel of verstikking.

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

3. INSTALLATIE

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

3.1 Voor montage

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

Serienummer .....

3.2 Ingebouwde kookplaten

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

3.3 Aansluitkabel

- De kookplaat wordt geleverd met een aansluitkabel.
- Voor het vervangen van een beschadigde voedingskabel, gebruik je het kabeltype: H05V2V2-F dat een temperatuur van 90°C of hoger weerstaat. De enkele draad moet een diameter hebben van minimaal 1,5 mm². Neem contact op met onze serviceafdeling. Het aansluitsnoer mag alleen worden vervangen door een gekwalificeerde elektricien.

WAARSCHUWING!
Alle elektrische aansluitingen moeten door een gekwalificeerde elektricien worden aangelegd.

LET OP!
Aansluitingen via contactpluggen zijn verboden.

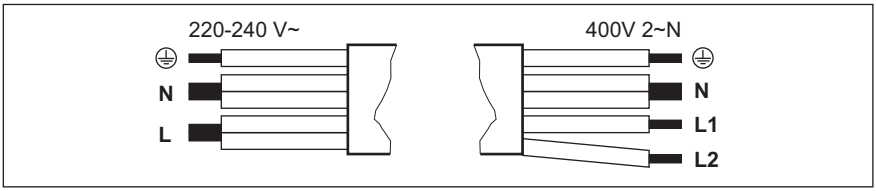
LET OP!
Boor of soldeer de draaduiteinden niet. Het is verboden.

LET OP!
Sluit de kabel niet aan zonder de huls voor het kabeluiteinde.

Eenfasige aansluiting

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

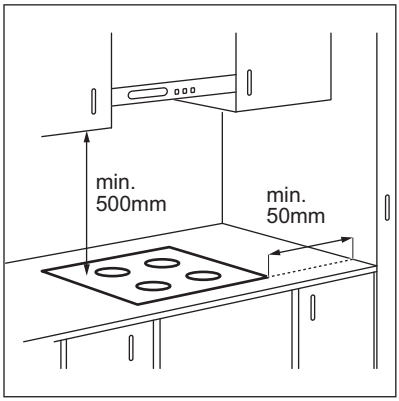
Kabeldoorsnede 2 x 1,5 mm²

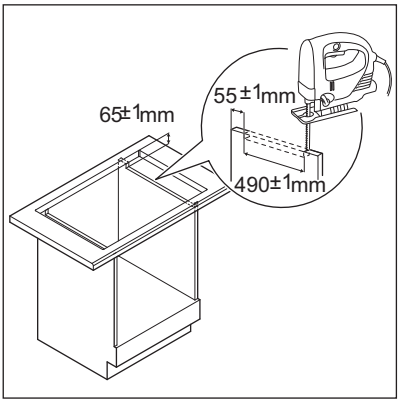


Eenfasige aansluiting - 220 - 240 V~		Tweefasige aansluiting - 400 V 2 ~ N	
⏚	Groen - geel	Groen - geel	⏚
N	Blauw en blauw	Blauw en blauw	N
L	Zwart en bruin	Zwart	L1
		Bruin	L2

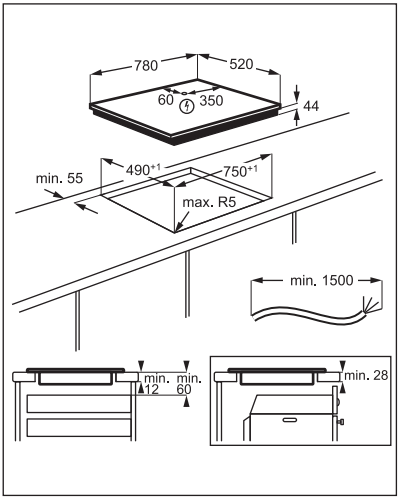
3.4 Montage

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





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



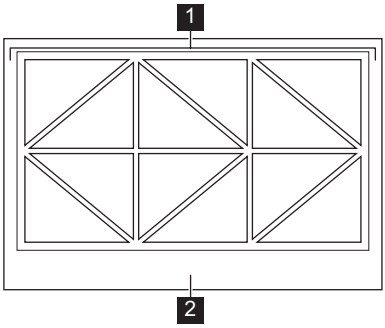
Zoek de videotutorial "Hoe installeert u uw AEG inductiekookplaat - installatie op het aanrecht" door de volledige naam die in de onderstaande afbeelding staat in te typen.

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

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation	

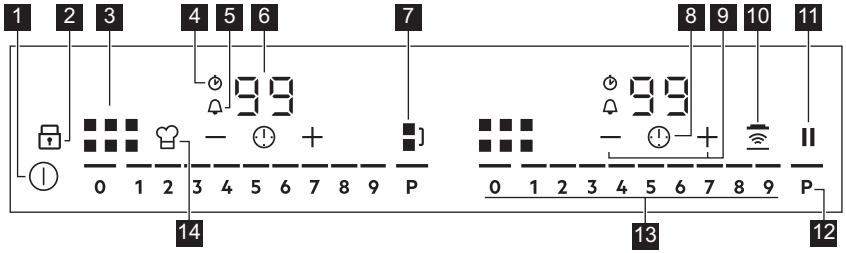
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

4.1 Indeling kookplaat



1 Inductiekookoppervlak
2 Bedieningspaneel

4.2 Indeling Bedieningspaneel



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

	Tiptoets	Opmerking
1	⏻	De kookplaat in- en uitschakelen.
2	🔒	Om Blokkering of Kinderbeveiligingsinrichting in en uit te schakelen.
3	▦	Om de actieve zone weer te geven.
4	⏱	Indicatielampje CountUp Timer.
5	🔔	Indicatielampje Timer met aftelfunctie.
6	-	Timerdisplay: 00 - 99 minuten.
7	▯]	Om Bridge in en uit te schakelen en om tussen de modi te schakelen.
8	⏲	Om Timer functies te selecteren.

	Tiptoets	Opmerking
9	+ / −	Om de tijd te verlengen of te verkorten.
10		Om Hob²Hood in en uit te schakelen.
11	||	Om Pauzeren in en uit te schakelen.
12	P	Om PowerBoost in te schakelen.
13	-	Om een warmte-instelling in te stellen: 0 - 9.
14		Om PowerSlide in en uit te schakelen.

4.3 OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicator)

WAARSCHUWING!
/ / Zolang het indicatielampje brandt, bestaat er een risico op brandwonden door restwarmte.

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

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

Het indicatielampje kan ook verschijnen:
- voor de aangrenzende kookzones, zelfs als je ze niet gebruikt,
- als er heet kookgerei op de koude kookzone wordt geplaatst,
- als de kookplaat is uitgeschakeld, maar de kookzone nog heet is.

Het indicatielampje verdwijnt als de kookzone is afgekoeld.

5. DAGELIJKS GEBRUIK

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 In- en uitschakelen

Houd ⏻ ingedrukt om de kookplaat in of uit te schakelen.

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

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

5.2 Automatische uitschakeling

De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:

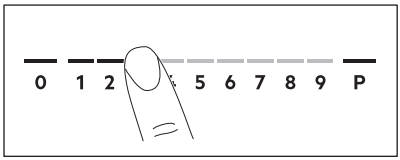
- u gedurende 50 seconden geen kookgerei op de kookplaats zet,
- u binnen 50 seconden na het plaatsen van het kookgerei geen warmtestand instelt,
- u iets hebt gemorst of langer dan 10 seconden iets op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek). Als het geluidssignaal klinkt, schakelt de kookplaat uit. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.

- de kookplaat te heet wordt (b.v. als een pan droogkookt). De kookzone moet afgekoeld zijn voordat u de kookplaat weer kunt gebruiken.
- u een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na een tijdje gaat de kookplaat uit.

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

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

5.3 Warmte-instelling



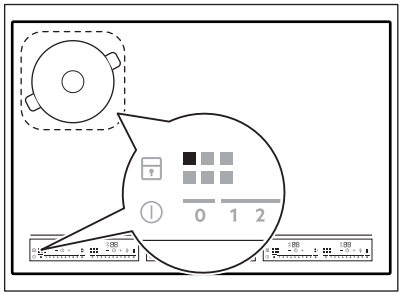
Druk op de gewenste warmte-instelling op de regelbalk. U kunt uw vinger ook langs de regelbalk bewegen om de warmte-instelling voor een kookzone in te stellen of te wijzigen.

Druk op 0 om een kookzone uit te schakelen.

5.4 Gebruik van de kookplaat

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

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



Eén paar driehoeken werkt als een standaard kookzone.

Pannen

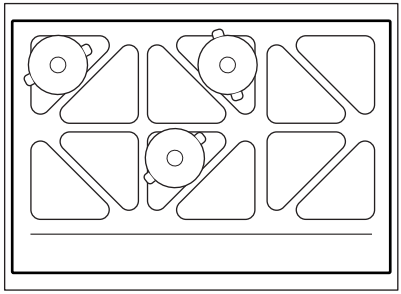
U kunt kookgerei van verschillende afmetingen gebruiken: klein, medium, groot. Zie hieronder "Inductiekookoppervlak" voor meer informatie over hoe de kookplaat de kookmodus vaststelt op basis van het kookgerei. Raadpleeg voor meer informatie over kookgerei "Hints en tips".

5.5 Inductiekookoppervlak

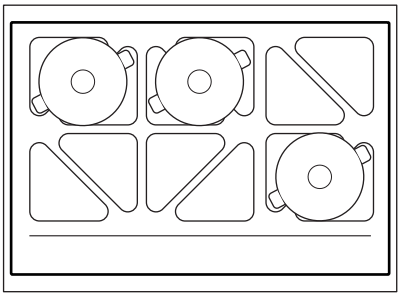
De kookplaat bepaalt automatische de modus die van toepassing is op de afmeting en de vorm van het kookgerei.

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

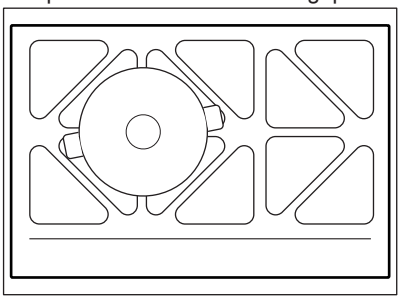
- Plaats klein kookgerei met een bodemdiameter tussen de 100 mm en 160 mm in het midden van een enkele driehoek.



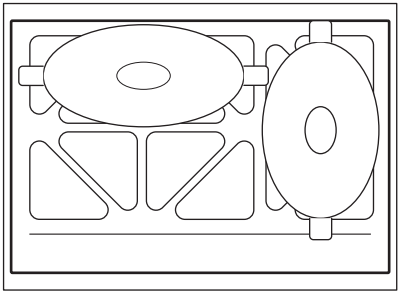
- Plaats middelgroot kookgerei met een bodemdiameter tussen de 160 mm en 210 mm op een paar driehoeken.



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

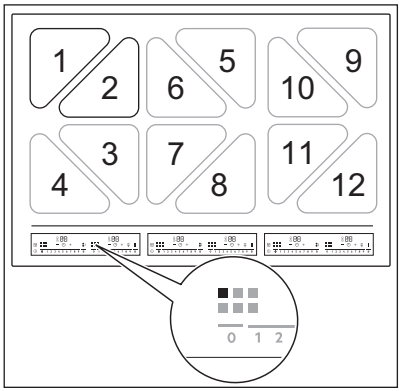


- Ovaalvormig kookgerei (bijv. braadvormen) moet op verticale of horizontale Bridge combinaties worden geplaatst.

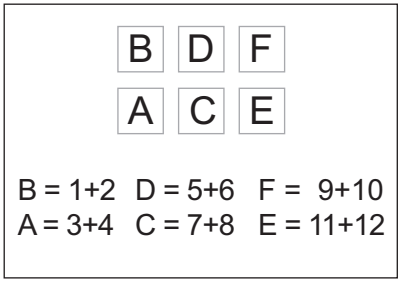


Het kookgerei moet 3 of 4 driehoeken bedekken.

5.6 Het gebruik van het bedieningspaneel en de zone-aanduidingen

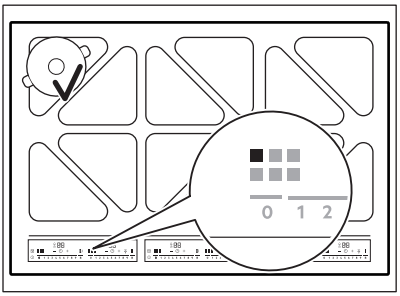


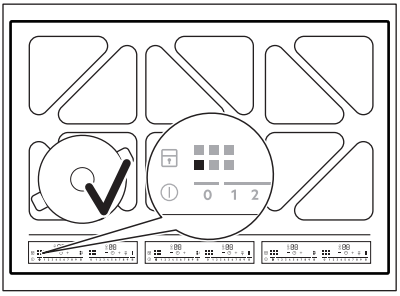
Twee enkele driehoeken creëren samen een standaard kookzone en worden aangegeven door de A B C D E F-indicatielampjes.

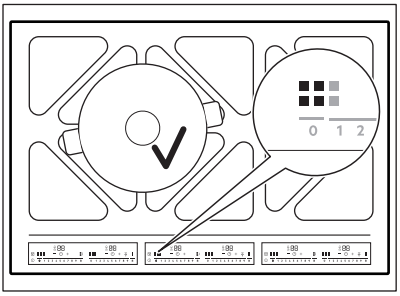


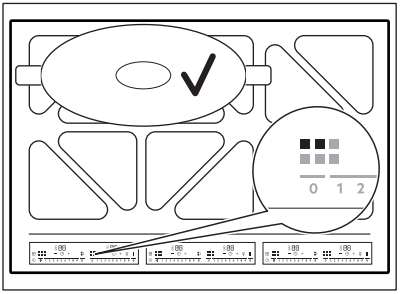
De zone-aanduidingen geven aan welke standaard kookzone er met de overeenstemmende regelbalk wordt geregeld. De kookplaat heeft 6 regelbalken.

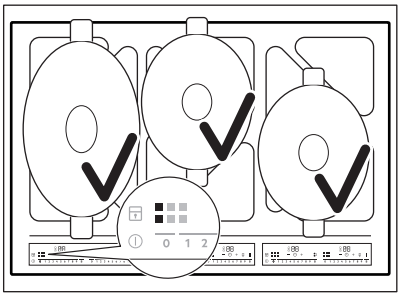
Posities van kookgerei en zone-aanduidingen

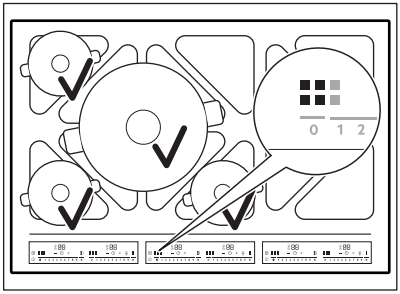








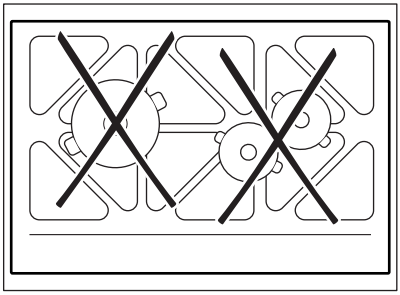


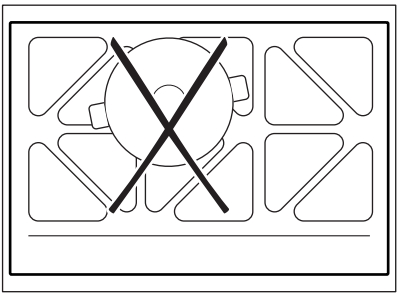


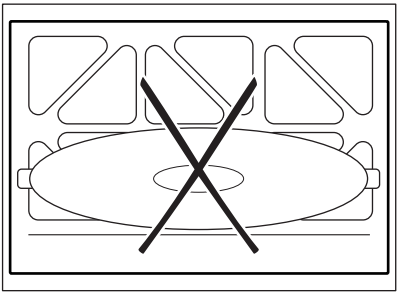
Voor de bovenstaande combinatie zijn er vier actieve regelbalken. De pan linksvoor wordt aangegeven door aanduiding A en is zichtbaar op de eerste regelbalk. De pan linksachter wordt aangegeven door aanduiding B op de tweede regelbalk. De middelste pan wordt aangegeven door de aanduidingen A B C D en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

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

5.7 Onjuiste posities kookgerei







5.8 Bridge

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

Als de standaard configuratie niet geschikt is voor uw kookgerei, drukt u herhaaldelijk op om handmatig de gewenste configuratie te kiezen.

De volgende modi zijn beschikbaar:

- Centraal
- Verticaal
- Horizontaal
- Standaard kookzone

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

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

Als u de warmte-instelling wijzigt, verdwijnt . Als de warmte-instelling is ingesteld op **0**, gaat weer aan.

5.9 PowerBoost

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

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

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

De functie wordt automatisch uitgeschakeld.

Raadpleeg voor maximale tijdsduur "Technische gegevens".

5.10 Timer

- **Timer met aftelfunctie**

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

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

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

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

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

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

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

op het display in te stellen. U kunt ook het warmte-niveau instellen op **0**. Als gevolg daarvan klinkt er een signaal en wordt de timer geannuleerd.

- **CountUp Timer**

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

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

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

- **Kookwekker**

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

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

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

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

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

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

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

6. EXTRA FUNCTIES

6.1 Pauzeren

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

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

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

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

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

6.2 Blokkering

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

Stel eerst de warmte-instelling in.

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

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

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

6.3 Kinderbeveiligingsinrichting

Deze functie voorkomt dat de kookplaat onbedoeld wordt gebruikt.

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

Om de functie uit te schakelen:
activeer de kookplaat. Stel de warmte-instelling niet in. Raak aan totdat deze wit wordt en de regelbalk verschijnt. De kookplaat uitschakelen.

6.4 PowerSlide

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

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

Algemene informatie:

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

De functie inschakelen

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

Als er geen kookgerei op de kookzones wordt gedetecteerd, klinkt er na 9 minuten een geluidssignaal en worden de kookzones automatisch uitgeschakeld.

Druk op om deze functie te hervatten.

Aanpassen van het vermogensniveau

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

De functie uitschakelen

Om de functie uit te schakelen, druk op .

6.5 OffSound Control (De geluiden in- en uitschakelen)

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

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

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

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

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

6.6 Energiebeperking

De kookplaat is standaard op het hoogst mogelijke vermogensniveau ingesteld.

Om het vermogensniveau te verlagen of verhogen:

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

3. Druk op en houd gedurende 3 seconden ingedrukt. 60 of 6 1 verschijnt.
4. Druk op . P72 verschijnt.
5. Druk op — / + van de timer om het vermogensniveau in te stellen.

Vermogensniveaus

Zie het hoofdstuk 'Technische gegevens'.

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

- P72 — 7200 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6.7 Stroommanagement

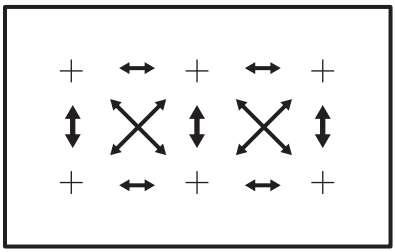
Als er meerdere zones actief zijn en het verbruikte vermogen de limiet van de stroomtoevoer overschrijdt, verdeelt deze functie het beschikbare vermogen tussen alle kookzones. De kookplaat regelt de warmte-instellingen om de zekeringen van de installatie in het huis te beschermen.

- Kookzones zijn gegroepeerd volgens de locatie en het aantal fasen van de kookplaat. Elke fase heeft een maximale elektriciteitslading van 3700 W. Als de kookplaat de limiet van het maximaal beschikbare vermogen bereikt binnen een fase of de geselecteerde totale stroomlimiet, wordt het vermogen van de kookzones automatisch verlaagd.
- De warmte-instelling van de gekozen kookzone heeft altijd prioriteit. Het resterende vermogen zal tussen de eerder geactiveerde kookzones worden verdeeld, in omgekeerde volgorde van selectie.
- De weergave van de warmte-instelling van de verlaagde zones wisselt tussen de aanvankelijk gekozen warmte-instelling en de verlaagde warmte-instelling.
- Wacht totdat het display stopt met knipperen of verlaag de kookstand van de laatst geselecteerde kookzone. De kookzones blijven werken met de verlaagde warmte-instelling. Wijzig indien nodig handmatig de warmte-instellingen van de kookzones.

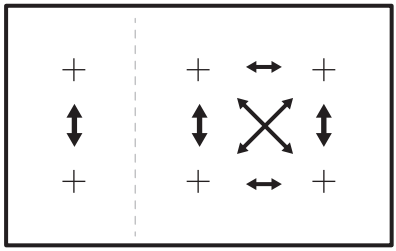
Stroommanagement met Energiebeperking

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

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



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



6.8 Hob²Hood

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

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

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

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

Automatische modi

	Automatisch lampje	**Koken[1)]**	**Bakken[2)]**
Modus H0	Uit	Uit	Uit
Modus H1	Aan	Uit	Uit
Modus H2[3)]	Aan	Ventilatorsnelheid 1	Ventilatorsnelheid 1
Modus H3	Aan	Uit	Ventilatorsnelheid 1
Modus H4	Aan	Ventilatorsnelheid 1	Ventilatorsnelheid 1
Modus H5	Aan	Ventilatorsnelheid 1	Ventilatorsnelheid 2
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 wijzigen
1. Schakel het apparaat uit.
2. Gedurende 3 seconden ⏻ aanraken. Het display gaat aan en weer uit.
3. Gedurende 3 seconden 🔒 aanraken.
4. Raak ⏱ herhaaldelijk aan tot [H] gaat branden.
5. Raak + aan om een automatische modus te kiezen.

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

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

De ventilatorsnelheid handmatig bedienen
Je kunt de functie ook handmatig bedienen. Raak daartoe 📶 aan als de kookplaat actief is. Het symbool wordt wit. Hierdoor wordt de automatische werking van de functie uitgeschakeld en

kun je de ventilatorsnelheid handmatig wijzigen. Als u op drukt, wordt de ventilatorsnelheid met één verhoogd. Als u een intensief niveau bereikt en weer op drukt, stelt u de ventilatorsnelheid in op 0 waardoor de afzuigkapventilator uitschakelt. Het symbool wordt rood. Om de ventilator weer te starten op ventilatorsnelheid 1, raakt u aan.

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

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

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

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

7. ONDERHOUD EN REINIGING

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

7.1 Algemene informatie

- Reinig de kookplaat na elk gebruik.
- Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.
- Krassen of donkere vlekken op het oppervlak hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Gebruik een speciale schraper voor het glas.

7.2 De kookplaat schoonmaken

- **Verwijder direct:** gesmolten kunststof, plastic folie, suiker en suikerhoudend voedsel, anders kan dit schade aan de kookplaat veroorzaken. Doe voorzichtig om brandwonden te voorkomen. Gebruik de speciale schraper op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.
- **Verwijder nadat de kookplaat voldoende is afgekoeld:** kalk- en waterkringen, vetspatten en metaalachtig glanzende verkleuringen. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-schurend reinigingsmiddel. Droog de kookplaat na reiniging af met een zachte doek.
- **Verkleuring glanzende metalen verwijderen:** reinig het glazen oppervlak met een doek en een oplossing van water met azijn.

8. AANWIJZINGEN EN TIPS

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Pannen

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

Gebruik de inductiekookzones met geschikte pannen.

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

Panmaterialen

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

Een pan is geschikt voor een inductiekookplaat als:

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

Afmetingen van pannen

Raadpleeg "Inductiekookoppervlak" in "Dagelijks gebruik".

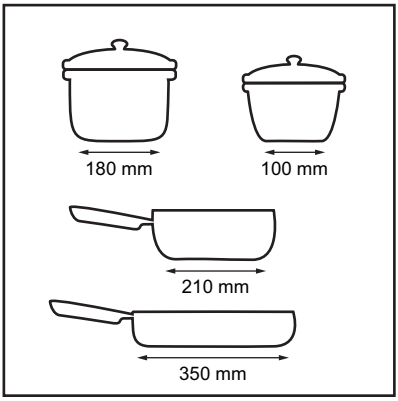
- Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmetingen van pannen aan.
- De efficiëntie van de kookzone hangt samen met de diameter van de pan. Pannen met een diameter kleiner dan het minimum ontvangen slechts een deel van het vermogen dat door de kookzone wordt gegenereerd.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

Raadpleeg de technische gegevens.

Types kookgerei

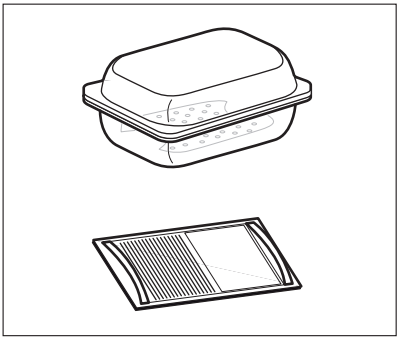
Afhankelijk van het type kookgerei dat u gebruikt, bepaalt de kookplaat de geschikte brugmodus. Bijvoorbeeld:

Enkele driehoeken, standaard kookzones, middenmodus



Verticale modus, horizontale modus

Het kookgerei moet 3 of 4 enkele driehoeken bedekken.



WAARSCHUWING!
Gebruik geen bakplaat.

8.2 Lawaai tijdens gebruik

Als u dit hoort:

- kraakgeluid: de pan is gemaakt van verschillende materialen (een sandwich-constructie).

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

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

8.3 Öko Timer (Eco-timer)

Om energie te besparen schakelt het verwarmingselement van de kookzone eerder uit dan het signaal van de timer met aftelfunctie klinkt. Het verschil in werkingstijd hangt af van het niveau van de kookstand en de tijd dat u kookt.

8.4 Voorbeelden van kooktoepassingen

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

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Warmte-instelling	Gebruik om:	Tijd (min)	Tips
1	Bereide gerechten warmhouden.	zoals nodig	Een deksel op het kookgerei doen.
1 - 2	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.	5 - 25	Van tijd tot tijd mengen.
1 - 2	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren.	10 - 40	Met deksel bereiden.
2 - 3	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.
3 - 4	Stomen van groenten, vis en vlees.	20 - 45	Voeg een paar eetlepels vocht toe.
4 - 5	Aardappelen stomen.	20 - 60	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen.
4 - 5	Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen.	60 - 150	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten.
6 - 7	Lichtjes braden: kalfsoester, cordon bleu van kalfsvlees, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts.	zoals nodig	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.

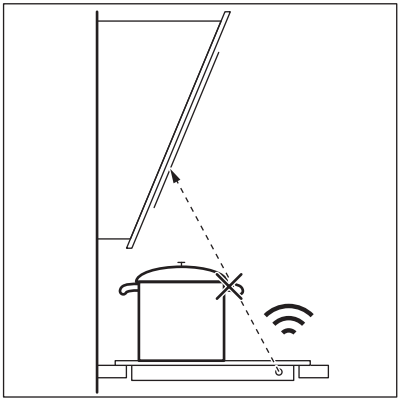
Warmte-instelling	Gebruik om:	Tijd (min)	Tips
7 - 8	Door-en-door gebraden, opgebakken aardappelen, lendenbiefstukken, steaks.	5 - 15	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
9	Aan de kook brengen van water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van friet.		
P	Aan de kook brengen van grote hoeveelheden water. PowerBoost is geactiveerd.		

8.5 Praktische tips voor Hob²Hood

Wanneer je de kookplaat gebruikt met de functie:

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

De afzuigkap in de afbeelding is slechts een voorbeeld.



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

Afzuigkappen met de Hob²Hood-functie

Voor het volledige assortiment afzuigkappen dat met deze functie werkt, raadpleeg je onze website van de consument. De AEG-afzuigkappen die met deze functie werken moeten het symbool hebben .

9. PROBLEEMOPLOSSING

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

9.1 Wat moet je doen als ...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Je kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.	De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de kookplaat goed aangesloten is op het lichtnet.
	De zekering is doorgeslagen.	Verzeker je ervan dat de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neem je contact op met een erkende installateur.
	Stel gedurende 10 seconden geen kookstand in.	Schakel de kookplaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in.
	Je hebt 2 of meer sensorvelden tegelijkertijd aangeraakt.	Raak slechts één sensorveld aan.
	Pauzeren is in werking.	Raadpleeg "Extra functies".
	Water of vetvlekken op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel.
Je kunt de maximale warmtestand niet instellen voor één van de kookzones. Je kunt een van de kookzones niet inschakelen.	De andere zones verbruiken het maximaal beschikbare vermogen. Je kookplaat werkt correct.	Verlaag de warmtestand van de andere kookzones die op dezelfde fase zijn aangesloten. Zie 'Stroommanagement'.
Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Als de kookplaat wordt uitgeschakeld, klinkt er een geluidssignaal.	Je hebt iets op een of meer sensorvelden geplaatst.	Verwijder het voorwerp van de sensorvelden.
De kookplaat wordt uitgeschakeld.	U heeft iets op het bedieningspaneel geplaatst.	Verwijder het voorwerp van het bedieningspaneel.
De restwarmte-indicator gaat niet aan.	De zone is niet heet omdat deze slechts kortstondig is gebruikt, of de sensor is beschadigd.	Als de zone voldoende lang gebruikt is om heet te zijn, neem je contact op met een erkende servicedienst.
Hob²Hood werkt niet.	Je hebt het bedieningspaneel afgedekt.	Verwijder het voorwerp van het bedieningspaneel.
	Je maakt gebruik van een hele hoge pan die het signaal blokkeert.	Gebruik een kleinere pan, verander van kookzone of bedien de afzuigkap handmatig.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De sensorvelden worden heet.	De pan is te groot of je plaatst deze te dicht bij de bedieningsknoppen.	Plaats grotere pannen indien mogelijk op de achterste kookzones.
Er klinkt geen geluidsignaal wanneer je de tiptoetsen van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uit.	Schakel de geluiden in. Raadpleeg "Extra functies".
gaat aan.	Kinderbeveiligingsinrichting of Blokkering werkt.	Raadpleeg "Extra functies".
De bedieningsbalk knippert.	Er staat geen pan op de zone, of de zone is niet volledig bedekt.	Zet een pan op de zone, zodat de pan de zone volledig bedekt.
	De pan is niet geschikt.	Gebruik geschikte pannen. Zie 'Aanwijzingen en tips'.
	De diameter van de bodem van de pan is te klein voor de zone.	Gebruik pannen met de juiste afmetingen. Raadpleeg de technische gegevens.
	PowerSlide werkt. Er zijn twee pannen op de flexibele inductiekookzone geplaatst.	Gebruik slechts één pan. Raadpleeg “Dagelijks gebruik”.
E en een getal gaan branden.	Er is een fout opgetreden in de kookplaat.	Schakel de kookplaat uit en schakel deze na 30 seconden weer in. Wanneer E weer verschijnt, trek je de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Steek de stekker van de kookplaat er na 30 seconden weer in. Als het probleem zich blijft voordoen, neem je contact op met een erkende servicedienst.
Je kunt een constant piepgeluid horen.	De elektrische aansluiting is verkeerd.	Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Laat de installatie controleren door een erkende elektricien.

9.2 Als je geen oplossing kunt vinden...

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling. Geef de gegevens op het typeplaatje. Zorg ervoor dat je de kookplaat correct gebruikt. Als dit niet het geval is, is het onderhoud van een servicemonteur of dealer niet gratis, ook tijdens de garantieperiode. De informatie over garantieperiode en geautoriseerde servicecentra vind je in het garantieboekje.

10. TECHNISCHE GEGEVENS

10.1 Typeplaatje

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

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

10.2 Specificatie kookzones

Inductiekookoppervlak	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]	PowerBoost [B]	PowerBoost maximale duur [min]
Enkele driehoek	1150	1600	10
Standaard kookzone	2000	3000	10
Middenzone	4200	-	-
Verticale zone	3200	-	-
Horizontale linkerzone	4100	-	-
Horizontale rechterzone	3200	-	-

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

Kookgerei maten

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

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

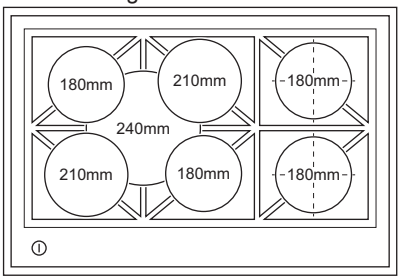
11. ENERGIEZUINIGHEID

11.1 Productinformatie

Modelnummer		IKE86683FB
Type kookplaat		Inbouwkookplaat
Aantal kookzones		2
Aantal kookgebieden		1
Verwarmingstechnologie		Inductie
Lengte (L) en breedte (B) van de kookzone	Rechtsvoor	L 24,2 cm B 19,4 cm
	Rechtsachter	L 24,2 cm B 19,2 cm
Lengte (L) en breedte (B) van het kookgebied	Links	L 47,4 cm W 38,8 cm
Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)	Rechtsvoor Rechtsachter	201,5 Wh / kg 201,5 Wh / kg
Energieverbruik van het kookgebied (EC electric cooking)	Links	188,7 Wh / kg
Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)		192,3 Wh / kg

* Voor Europese Unie volgens EU 66/2014. Voor Belarus volgens STB 2477-2017, Annex A. Voor Oekraïne volgens 742/2019.
EN 60350-2 - Huishoudelijke elektrische kookapparaten - deel 2: Kookplaten - Methoden voor het meten van prestaties

Het energieverbruik is gemeten volgens de afbeelding:



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 recycleren. 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.