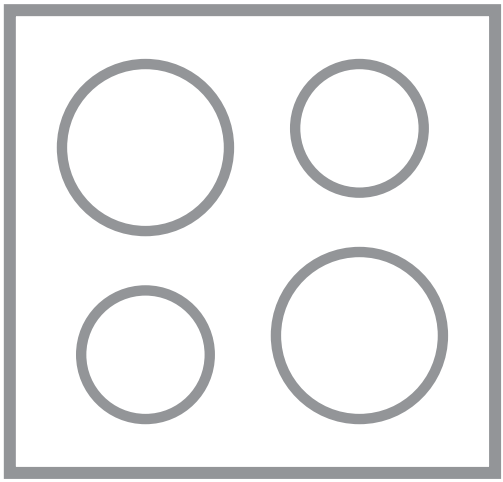
IKE74451FB


| | | |
|---|---|---|
| **NL** | **Gebruiksaanwijzing**<br>Kookplaat | 2 |
| **FR** | **Notice d'utilisation**<br>Table de cuisson | 24 |
| **DE** | **Benutzerinformation**<br>Kochfeld | 46 |


# USER MANUAL



AEG

# INHOUDSOPGAVE

**1.** VEILIGHEIDSINFORMATIE....2
**2.** VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN....5
**3.** MONTAGE....7
**4.** BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT....9
**5.** DAGELIJKS GEBRUIK....11
**6.** AANWIJZINGEN EN TIPS....16
**7.** ONDERHOUD EN REINIGING....18
**8.** PROBLEEMOPLOSSING....19
**9.** TECHNISCHE GEGEVENS....21
**10.** ENERGIEZUINIGHEID....22

# VOOR PERFECTE RESULTATEN

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



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen en onderhoudsinformatie:
**www.aeg.com/webselfservice**



Registreer uw product voor een betere service:
**www.registeraeg.com**



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

# KLANTENSERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.
Als u contact opneemt met de klantenservice zorg dat u de volgende gegevens bij de hand hebt: model, productnummer, serienummer.
Deze informatie wordt vermeld op het typeplaatje.

⚠ Waarschuwing / Belangrijke veiligheidsinformatie

ⓘ Algemene informatie en tips

Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

# 1. ⚠VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel of schade veroorzaakt door een verkeerde installatie of verkeerd gebruik.

Bewaar de instructies altijd op een veilige en toegankelijke plaats voor toekomstig gebruik.

## 1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderbeveiliging, dan dient dit geactiveerd te worden.
- Reiniging en onderhoud van het apparaat mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- Kinderen van 3 jaar en jonger moeten tijdens de werking van dit apparaat altijd uit te buurt worden gehouden.

## 1.2 Algemene veiligheid

- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient op te passen dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht.
- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.
- WAARSCHUWING: Zonder toezicht koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brandgevaar opleveren.

- Probeer brand NOOIT met water te blussen, maar schakel in plaats daarvan het apparaat uit en bedek de vlam bijv. met een deksel of blusdeken.
- LET OP: Er dient toezicht te worden gehouden op het bereidingsproces. Een kort bereidingsproces moet onder constant toezicht staan.
- 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 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 Montage

**WAARSCHUWING!**
Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

**WAARSCHUWING!**
Gevaar voor letsel of schade aan het apparaat.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Wees altijd voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat omdat het zwaar is. 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.

## 2.2 Aansluiting aan het elektriciteitsnet

**WAARSCHUWING!**
Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Verzeker u ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat u welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Zorg ervoor dat het apparaat correct is geïnstalleerd. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ervoor zorgen dat de contactklem te heet wordt.
- Gebruik de juiste stroomkabel.
- Voorkom dat de stroomkabels verstrikt raken.
- Zorg ervoor dat er een schokbescherming wordt geïnstalleerd.
- Gebruik het klem om spanning op het snoer te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet aanraakt als u het apparaat op de nabijgelegen contactdozen aansluit.
- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker (indien van toepassing) of kabel niet beschadigt. Neem contact op met onze service-afdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel te vervangen.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.

- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: 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 op letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- Verwijder voor gebruik (indien van toepassing) de verpakking, labels en beschermfolie.
- Gebruik dit apparaat in een huishoudelijke omgeving.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik 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.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Sluit het apparaat direct af van de stroomtoevoer als het oppervlak van het apparaat gebroken is. Dit om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm bewaren van de inductiekookzones als het apparaat in werking is.
- Als u eten in de hete olie doet, kan het spatten.

**WAARSCHUWING!**
Risico op brand en explosie

- Verhitte vetten en olie kunnen ontvlambare damp afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vet en olie als u er mee kookt.
- De dampen die hete olie afgeeft kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten bevat kan brand veroorzaken bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of gerechten die vochtig zijn gemaakt 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 de kookplaat.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.

## 2.4 Onderhoud en reiniging

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

## 2.5 Verwijdering

**WAARSCHUWING!**
Gevaar voor letsel of verstikking.

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

## 2.6 Servicedienst

- Neem contact op met een erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.

# 3. MONTAGE

**WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 3.1 Voor montage

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

Serienummer .....

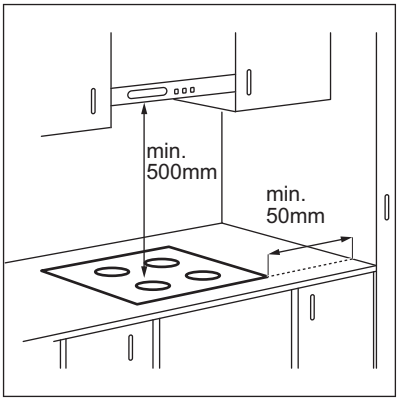
## 3.2 Ingebouwde kookplaten

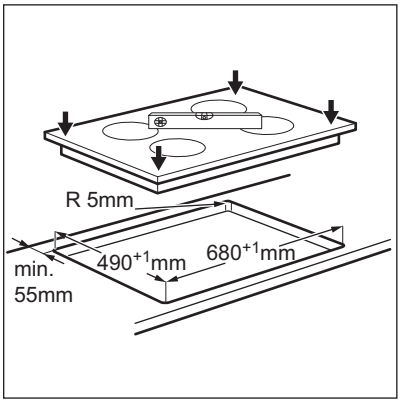
Inbouwkookplaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.

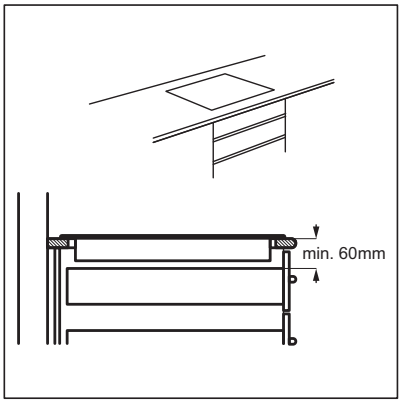
## 3.3 Aansluitsnoer

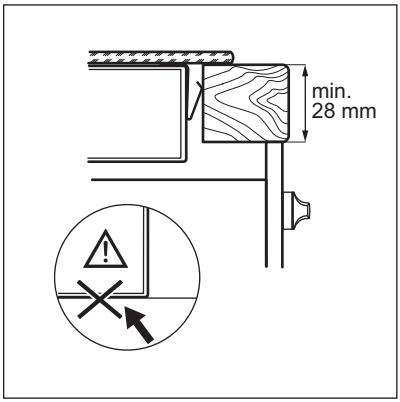
- De kookplaat is voorzien van een aansluitsnoer.
- Gebruik om het beschadigde netsnoer te vervangen snoertype: H05V2V2-F dat een temperatuur van 90 °C of hoger weerstaat. Neem contact op met een klantenservice bij u in de buurt.

## 3.4 In elkaar zetten

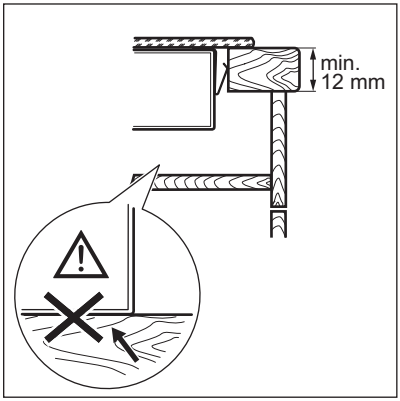




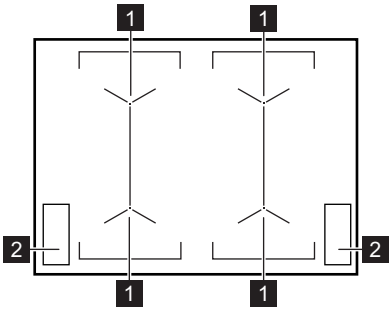




Als het apparaat boven een lade wordt gemonteerd, kan de kookplaatventilatie tijdens het kookproces zorgen voor opwarming van items die zich in de lade bevinden.



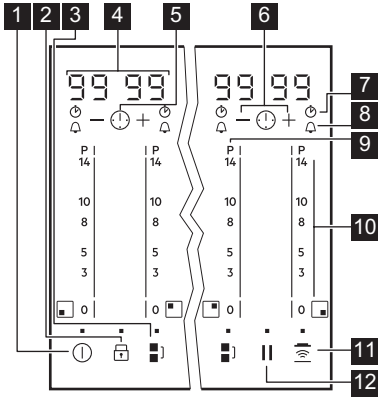
# 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

## 4.1 Indeling kookplaat




1 Inductiekookzone
2 Bedieningspaneel

## 4.2 Indeling bedieningspaneel




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

| | Tip-toets | Functie | Opmerking |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | AAN/UIT | De kookplaat in- en uitschakelen. |
| 2 | 🔒 | Blokkering / Kinderbeveiliging van de kookplaat | Het bedieningspaneel vergrendelen/ ontgrendelen. |
| 3 | | Bridge | De functie in- en uitschakelen. |
| 4 | - | Warmtestand en timerdisplay | Geeft de warmtestand en de tijd in minuten weer. |

| | Tip-toets | Functie | Opmerking |
|---|---|---|---|
| 5 | ⏲ | - | Timerfunctie instellen. |
| 6 | + / − | - | De tijd verlengen of verkorten. |
| 7 | ⏱ | CountUp Timer | Geeft aan dat de functie werkt. |
| 8 | 🔔 | Timer met aftelfunctie / Kookwekker | Geeft aan dat de functie werkt. |
| 9 | P | PowerBoost | De functie in- en uitschakelen. |
| 10 | - | Bedieningsstrip | Het instellen van de kookstand. |
| 11 | ((•)) | Hob²Hood | De handmatige modus van functie in- en uitschakelen. |
| 12 | ⏸ | Pauze | De functie in- en uitschakelen. |

## 4.3 Kookstanddisplays

| Display | Beschrijving |
|---|---|
| 0 | De kookzone is uitgeschakeld. |
| 1 - 14 | De kookzone wordt gebruikt. |
| u | Pauze werkt. |
| A | Automatisch opwarmen werkt. |
| P | PowerBoost werkt. |
| E + cijfer | Er is een storing. |
| ▔ / ▬ / ▁ | OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicatie): doorgaan met koken / warmhoudstand / restwarmte. |
| L | Blokkering /Kinderbeveiliging van de kookplaat werkt. |
| F | Het kookgerei is niet geschikt of te klein, of er is geen kookgerei op de kookzone geplaatst. |
| - | Automatisch uitschakelen werkt. |

## 4.4 OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicatie)

**WAARSCHUWING!**
/ / Er bestaat verbrandingsgevaar door restwarmte. Het controlelampje geeft het niveau van de restwarmte aan.

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

# 5. DAGELIJKS GEBRUIK

**WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 5.1 In- of uitschakelen

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

## 5.2 Automatisch uitschakelen

**De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:**

- alle kookzones zijn uitgeschakeld.
- u de kookstand niet instelt nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld.
- u iets hebt gemorst of iets langer dan 10 seconden op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek, etc.). Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.
- De kookplaat te heet wordt (b.v. als een pan droogkookt). De kookzone moet afgekoeld zijn voordat u de kookplaat weer kunt gebruiken.
- u ongeschikte pannen gebruikt. Het symbool gaat branden en na 2 minuten schakelt de kookzone automatisch uit.
- u een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na enige tijd gaat branden en wordt de kookplaat uitgeschakeld.

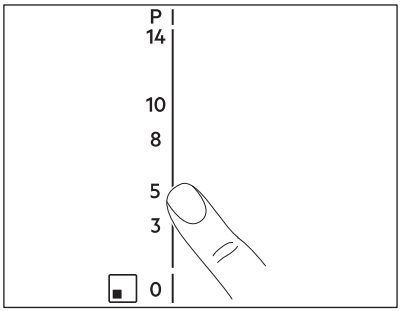
**De verhouding tussen kookstand en de tijd waarna de kookplaat uitschakelt:**

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

## 5.3 De kookstand

Voor het instellen of wijzigen van de kookstand:

Raak de bedieningsstrip aan bij de juiste kookstand of beweeg uw vinger langs de bedieningsstrip totdat u de jusite kookstand heeft bereikt.



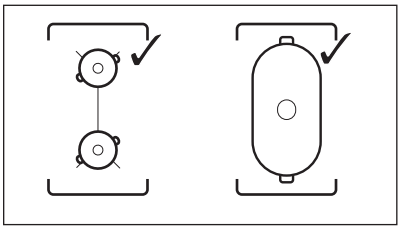

## 5.4 Het gebruik van de kookzones

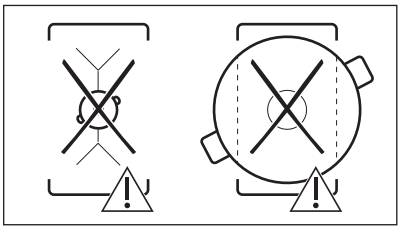
Plaats het kookgerei in het midden van de gekozen kookzone.
Inductiekookzones passen zich tot op

zekere hoogte automatisch aan de afmeting van het kookgerei aan.

U kunt met groot kookgerei op twee kookzones tegelijkertijd koken. Het kookgerei dient het midden van beide zones te bedekken maar niet voorbij de gebiedsmarkering komen.

Als het kookgerei tussen beide middenzones wordt geplaatst, wordt de brugfunctie niet geactiveerd.





## 5.5 Bridge

De functie werkt als de pan de middelpunten van beide zones bedekt.

Deze functie verbindt twee kookzones en deze werken dan samen als één kookzone.

Stel eerst de kookstand in voor één van de kookzones.

**Om de functie voor linker/rechter kookzones te activeren:** raak ▪] / ▪] aan. Raak een van de besturingsensoren links/rechts aan om de kookstand in te stellen of te wijzigen.

**De functie uitschakelen:** raak ▪] / ▪] aan. De kookzones werken onafhankelijk.

## 5.6 Automatisch opwarmen

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

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

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

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

## 5.7 PowerBoost

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

Zie het hoofdstuk 'Technische informatie'.

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

**Om de functie uit te schakelen:** wijzig de kookstand.

## 5.8 Timer

De timerfunctie kan voor iedere kookzone afzonderlijk worden ingesteld. Gebruik de timer aan de linkerkant om de timerfunctie voor de zones aan de linkerkant in te stellen en de timer aan de rechterkant voor de zones aan de rechterkant.

**Timer met aftelfunctie**
Gebruik deze functie om aan te geven hoe lang een kookzone moet werken tijdens een enkele kooksessie.

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

**Om de functie te activeren of om de tijd te wijzigen:** raak snel een aantal keer aan tot het indicatielampje van een bepaalde zone op het display gaat branden. Raak vervolgens + of − aan om de tijd in te stellen (00 - 99 minuten). De functie wordt automatisch na 4 seconden gestart. gaat branden op het display.

Om de timerfunctie voor de tweede zone van een tweetal te activeren, raak 3 keer snel aan.

Als de tijd verstreken is, klinkt er een signaal en knippert 00. Tik op om het signaal uit te schakelen.

**Om de resterende tijd te zien:** raak aan.

**Om de functie te deactiveren:** kies de gewenste zone, raak aan en raak dan − aan. De resterende tijd telt terug naar 00. Het symbool gaat uit.

**CountUp Timer (De timer met optelfunctie)**
Gebruik deze functie om in de gaten te houden hoe lang een kookzone werkt.

**Om de functie te activeren:** voor de eerste zone van een tweetal, raak 2 keer snel aan. De functie start automatisch als gaat branden. Om de functie voor de tweede zone van een tweetal te activeren, raak 4 keer snel aan.

**Om in de gaten te houden hoe lang de kookzone werkt:** raak aan. De display geeft de tijd weer, eerst in seconden en daarna in minuten.

**Om de functie te deactiveren:** kies de gewenste zone, raak aan en raak dan − aan. Het symbool gaat uit.

**Kookwekker**
U kunt deze functie gebruiken als Kookwekker terwijl de kookplaat is ingeschakeld maar de kookzones niet werken.

Om de functie te activeren: raak snel een aantal keer aan tot het indicatielampje van een bepaalde zone op het display gaat branden. Raak + of − aan om de tijd in te stellen. De functie wordt automatisch na 4 seconden gestart. gaat branden op het display.

Als de tijd verstreken is, klinkt er een signaal en knippert 00. Tik op om het signaal uit te schakelen.

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

## 5.9 Pauze

Deze functie stelt alle kookzones die in werking zijn in op de laagste kookstand.

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

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

Raak || aan om de functie in te schakelen.
gaat aan.De warmte-instelling wordt verlaagd naar 1.
Voor het uitschakelen van de functie raakt u || aan. De voorgaande warmte-instelling gaat aan.

## 5.10 Blokkering

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

**Stel eerst de kookstand in.**

**Om de functie in te schakelen:** raak aan. gaat gedurende 4 seconden aan.De timer blijft aan.

**Om de functie uit te schakelen:** raak aan. De vorige kookstand gaat aan.

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

## 5.11 Kinderbeveiliging van de kookplaat

Deze functie voorkomt dat de kookplaat onbedoeld wordt gebruikt.

**Om de functie in te schakelen:** schakel de kookplaat in met ⏻. Stel geen kookstand in. Raak 🔒 4 seconden aan. L gaat aan. Schakel de kookplaat uit met ⏻.

**Om de functie uit te schakelen:** schakel de kookplaat in met ⏻. Stel geen kookstand in. Raak 🔒 4 seconden aan. L gaat aan. Schakel de kookplaat uit met ⏻.

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

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

Schakel de kookplaat uit. Raak ⏻ 3 seconden aan. Het display gaat aan en uit. Raak 🔒 3 seconden aan. 60 of 61 gaat branden. Raak + aan om één van het volgende te kiezen:

- 61 - de signalen zijn uit
- 60 - de signalen zijn aan

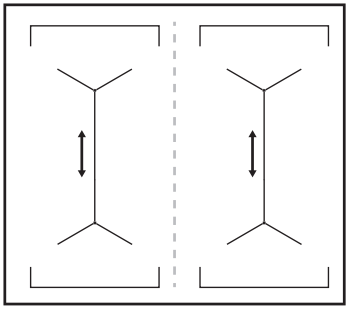
Om uw keuze te bevestigen moet u wachten tot de kookplaat automatisch uitschakelt.

Als de functie op 61 staat, kunt u de geluiden alleen horen als:

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

## 5.13 Vermogensbeheer

- De kookzones zijn gegroepeerd volgens locatie en aantal fasen van de kookplaat. Zie afbeelding.
- Elke fase heeft een maximale elektriciteitslading van 3700 W.
- De functie verdeelt het vermogen tussen de kookzones aangesloten op dezelfde fase.
- De functie wordt geactiveerd als de totale elektriciteitslading van de kookzones aangesloten op een enkele fase de 3700 W overschrijdt.
- De functie verlaagt het vermogen naar de andere kookzones aangesloten op dezelfde fase.
- Het warmte-instellingsdisplay van de verlaagde zone verandert tussen twee niveaus.



## 5.14 Hob²Hood

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

Voor de meeste afzuigkappen wordt het afstandsbedieningssysteem uitgeschakeld. Inschakelen voordat u de functie gebruikt. Zie voor meer informatie de gebruikershandleiding van de afzuigkap.

**De functie automatisch bedienen**

Stel de automatische modus in op H1 – H6 om de functie automatisch te bedienen. De kookplaat wordt oorspronkelijk ingesteld op H5.De afzuigkap reageert als u de kookplaat in gebruik neemt. De kookplaat herkent de temperatuur van de pannen automatisch en stelt de snelheid van de ventilator erop af.

**Automatische modi**

| | Automatische verlichting | 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 veranderen**

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

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

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

**De ventilatorsnelheid handmatig bedienen**

U kunt de functie ook handmatig bedienen. Raak daartoe 〰 aan als de kookplaat actief is. Dit schakelt de automatische bediening van de functie uit zodat u de ventilatorsnelheid handmatig kunt veranderen. Als u op 〰

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

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

**De verlichting activeren**

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

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

# 6. AANWIJZINGEN EN TIPS

**WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 6.1 Kookgerei

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

Gebruik de inductiekookzones met geschikt kookgerei.

**Materiaal van het kookgerei**

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

**Een pan is geschikt voor een inductiekookplaat als:**

- een beetje water kookt snel op een zone die ingesteld is op de hoogste instelling.
- een magneet vast blijft zitten aan de bodem van het kookgerei.

De bodem van het kookgerei moet zo dik en vlak mogelijk zijn.

**Afmetingen van de pannen**

Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de grootte van de bodem van de pan aan.

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

Zie het hoofdstuk 'Technische informatie'.

## 6.2 Lawaai tijdens gebruik

**Als u dit hoort:**

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

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

## 6.3 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.

## 6.4 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.

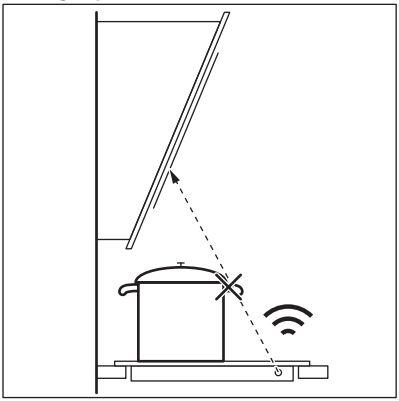
| Verwarmingsstand | Gebruik om: | Tijd (min) | Tips |
|---|---|---|---|
| ⏻ - 1 | Bereide gerechten warmhouden. | zoals nodig | Een deksel op het kookgerei doen. |
| 1 - 3 | Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine. | 5 - 25 | Van tijd tot tijd mengen. |
| 1 - 3 | Stollen: luchtige omeletten,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

## 6.5 Praktische tips voor de functie Hob²Hood

Als u de kookplaat bedient met de functie:

- Bescherm het afzuigkappaneel tegen direct zonlicht.
- Breng geen halogeenverlichting aan in het afzuigkappaneel.
- Dek het afzuigkappaneel niet af.
- Onderbreek het signaal tussen de kookplaat en de afzuigkap niet (bijvoorbeeld met een hand of een handgreep van een pan). Zie de afbeelding.

**Afzuigkap is slechts een voorbeeld.**



Het kan gebeuren dat andere op afstand bediende apparaten het signaal blokkeren. Bedien om dit te voorkomen de afstandsbediening van het apparaat en de kookplaat niet tegelijkertijd.

**Afzuigkappen met de Hob²Hood functie**

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

# 7. ONDERHOUD EN REINIGING

**WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 7.1 Algemene informatie

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

## 7.2 De kookplaat schoonmaken

- **Verwijder direct:** gesmolten plastic, gesmolten folie, suiker en suikerhoudende gerechten. Anders kan het vuil de kookplaat beschadigen. Doe voorzichtig om brandwonden te voorkomen. Plaats de speciale schraper schuin 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. PROBLEEMOPLOSSING

**WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 8.1 Problemen oplossen

| Probleem | Mogelijke oorzaak | oplossing |
|---|---|---|
| U kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen. | De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd. | Controleer of de kookplaat goed is aangesloten op het lichtnet. Raadpleeg het aansluitdiagram. |
| | De zekering is doorgeslagen. | Controleer of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur. |
| | Stel gedurende 10 seconden geen kookstand in. | Schakel de kookplaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in. |
| | U hebt twee of meer tiptoetsen tegelijk aangeraakt. | Raak slechts één tiptoets tegelijk aan. |
| | Pauze werkt. | Raadpleeg "Dagelijks gebruik". |
| | Er ligt water of er zitten vetspatten op het bedieningspaneel. | Reinig het bedieningspaneel. |
| Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld.<br>Er weerklinkt een geluidssignaal als de kookplaat wordt uitgeschakeld. | U hebt een of meer tiptoetsen afgedekt. | Verwijder het voorwerp van de tiptoetsen. |
| De kookplaat schakelt uit. | U hebt iets op de tiptoets ⏻ geplaatst. | Verwijder het object van de tiptoets. |

| Probleem | Mogelijke oorzaak | oplossing |
|---|---|---|
| Het indicatielampje van restwarmte gaat niet aan. | De zone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is bediend of de sensor beschadigd is. | Als de kookzone lang genoeg in werking is geweest om heet te zijn, neemt u contact op met de klantenservice. |
| Hob²Hood werkt niet? | U heeft het bedieningspaneel afgedekt. | Verwijder het voorwerp van het bedieningspaneel. |
| Automatisch opwarmen werkt niet. | De zone is heet. | Laat de zone voldoende afkoelen. |
| | De hoogste verwarmingsstand is ingesteld. | De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de functie. |
| De kookstand schakelt tussen twee kookstanden. | Vermogensbeheer werkt. | Raadpleeg "Dagelijks gebruik". |
| De sensorvelden worden warm. | Het kookgerei is te groot of staat te dicht bij het bedieningspaneel. | Plaats groter kookgerei op de achterste kookzones indien nodig. |
| Er klinkt geen geluidsignaal wanneer u de sensorvelden van het bedieningspaneel aanraakt. | De signalen zijn uit. | Activeer het geluid. Raadpleeg "Dagelijks gebruik". |
| L gaat branden. | Kinderbeveiliging van de kookplaat of Blokkering werkt. | Raadpleeg "Dagelijks gebruik". |
| F gaat branden. | Er staat geen kookgerei op de zone. | Zet kookgerei op de zone. |
| | Het kookgerei is niet geschikt. | Gebruik geschikt kookgerei. Zie 'Nuttige aanwijzingen en tips'. |
| | De diameter aan de bodem van het kookgerei is te klein voor de zone. | Gebruik kookgerei met de juiste afmetingen. Raadpleeg "Technische gegevens". |

| Probleem | Mogelijke oorzaak | oplossing |
|---|---|---|
| E en een getal gaat branden. | Er heeft zich een fout in de kookplaat voorgedaan. | Schakel de kookplaat uit en na 30 seconden weer in. Als E weer aangaat, trek dan de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Steek de stekker van de kookplaat er na 30 seconden weer in. Als het probleem zich blijft voordoen neem dan contact op met een erkend servicecentrum. |
| U kunt een constant piepgeluid horen. | De elektrische aansluiting is onjuist. | Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Laat de installatie controleren door een erkende elektricien. |

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

Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of de serviceafdeling. Zie voor deze gegevens het typeplaatje. Geef ook de driecijferige code voor het glaskeramiek (bevindt zich op de hoek van het glazen oppervlak) en de foutmelding die wordt weergegeven.

Verzeker u ervan dat u de kookplaat correct gebruikt heeft. Bij onjuist gebruik van het apparaat wordt het bezoek van de onderhoudstechnicus van de klantenservice of de vakhandelaar in rekening gebracht, zelfs tijdens de garantieperiode. De instructies over het service center en de garantiebepalingen vindt u in het garantieboekje.

# 9. TECHNISCHE GEGEVENS

## 9.1 Typeplaatje

Model IKE74451FB
Type 61 C4A 01 AA
Inductie 7.35 kW
Serienr. .....
AEG

PNC productnummer 949 597 365 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Vervaardigd in Duitsland
7.35 kW

## 9.2 Specificatie kookzones

| Kookzone | Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximale duur [min] | Diameter van het kookgerei [mm] |
|---|---|---|---|---|
| Linksvoor | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |

| Kookzone | Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximale duur [min] | Diameter van het kookgerei [mm] |
|---|---|---|---|---|
| Linksachter | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Rechtsvoor | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Rechtsachter | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |

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

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

# 10. ENERGIEZUINIGHEID

## 10.1 Productinformatie volgens EU 66/2014

| | | |
|---|---|---|
| Modelidentificatie | | IKE74451FB |
| Type kooktoestel | | Ingebouwde kookplaat |
| Aantal kookzones | | 4 |
| Verwarmingstechnologie | | Inductie |
| Diameter ronde kookzones (Ø) | Linksvoor<br>Linksachter<br>Rechtsvoor<br>Rechtsachter | 21,0 cm<br>21,0 cm<br>21,0 cm<br>21,0 cm |
| Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking) | Linksvoor<br>Linksachter<br>Rechtsvoor<br>Rechtsachter | 179,3 Wh / kg<br>178,4 Wh / kg<br>189,4 Wh / kg<br>178,4 Wh / kg |
| Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob) | | 181,4 Wh / kg |

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

De energiemetingen betreffende de kookzone worden geïdentificeerd door de markeringen van de respectievelijke kookzones.

## 10.2 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.

# 11. MILIEUBESCHERMING

Recycle de materialen met het symbool ♺. Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen. Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle 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.