

**NIR86T00FB**

NL Gebruiksaanwijzing | **Kookplaat**



## 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](http://www.aeg.com/support)**



Registreer je product voor een betere service:

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



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:


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

## INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	5
3. INSTALLATIE.....	7
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	10
5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....	11
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	11
7. EXTRA FUNCTIES.....	17
8. ONDERHOUD EN REINIGING.....	20
9. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	20
10. PROBLEEMOPLOSSING.....	23
11. TECHNISCHE GEGEVENS.....	25
12. ENERGIEZUINIGHEID.....	26
13. MILIEUBESCHERMING.....	27

## 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 gaan spelen met het apparaat.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- 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**

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de

(gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- **WAARSCHUWING:** Onbewaakt koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden.
- Rook is een indicatie van oververhitting. Gebruik nooit water om het kookvuur te blussen. Schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met bijv. een branddeken of deksel.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat mag niet van stroom worden voorzien door een extern schakelapparaat, zoals een tijd klok, of aangesloten worden op een circuit dat door het elektriciteitsbedrijf regelmatig aan en uit wordt geschakeld.
- **OPGELET:** Tijdens het kookproces moet u in de buurt blijven Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Schakel het kookplaat element na elk gebruik uit 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 rechtstreeks op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijdert u de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem altijd contact op met de erkende servicedienst.

- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een erkende service of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar 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 Installeren

#### **WAARSCHUWING!**

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

### 2.2 Elektrische aansluiting

#### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.
- , moet het apparaat geaard worden.
- Verzeker jezelf ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat je welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Controleer of het apparaat correct geïnstalleerd is. Losse en onjuiste

- stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ertoe leiden dat de contactklem te heet wordt.
- Gebruik het juiste netsnoer.
  - Zorg dat de stroomkabel niet verstrikt raakt.
  - Controleer of er een aardlekschakelaar is geïnstalleerd.
  - Gebruik de trekontlastingsklem op de kabel.
  - Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet aanraakt als je het apparaat op een nabijgelegen contactdoos aansluit.
  - Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
  - Zorg ervoor dat je de stekker (indien van toepassing) of het netsnoer niet beschadigt. Neem contact op met ons erkende servicecentrum of een elektricien om een beschadigde stroomkabel 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.

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen, etiketten en beschermfolie (indien van toepassing).
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Zet de kookzone op "uit" na ieder gebruik.
- Plaats geen bestek of deksels van steelpannen op de kookzones. Ze 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, koppel het apparaat dan onmiddellijk los van de stroomtoevoer. Dit dient om een elektrische schok te voorkomen.
- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm aanhouden tot de inductiekookzones als het apparaat in werking is.
- Als u voedsel in hete olie plaatst, kan het spatten.
- Gebruik geen aluminiumfolie of andere materialen tussen het kookoppervlak en het kookgerei, tenzij anders aangegeven door de fabrikant van dit apparaat.
- Gebruik alleen accessoires die door de fabrikant voor dit apparaat worden aanbevolen.

### WAARSCHUWING!

Risico op brand en explosie.

- Wanneer ze verwarmd worden, kunnen vetten en oliën ontvlambare dampen afgeven. Houd open vuur of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vetten en oliën wanneer u ermee kookt.
- De dampen die boven erg hete olie ontstaan kunnen spontaan ontbranden.

- Gebruikte olie, die voedselresten kan bevatten, kan ontbranden 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.

- Laat geen heet kookgerei op het bedieningspaneel staan.
- Leg geen hete deksel op het glazen oppervlak van de kookplaat.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Zorg ervoor dat je geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat laat vallen. Het oppervlak kan beschadigd raken.
- Schakel de kookzones niet terwijl er leeg kookgerei of geen kookgerei op geplaatst is.
- Kookgerei gemaakt van gietijzer of met een beschadigde bodem kan krassen op het glas/glaskeramik veroorzaken. Til deze voorwerpen altijd op als je ze op de kookplaat moet verplaatsen.

## **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.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale

schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schurende producten, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen, tenzij anders aangegeven.

## **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 reserve lampen 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 Aansluit snoer**

- De kookplaat wordt geleverd met een aansluitkabeln mag uitsluitend worden gebruikt met een Aveiligheidsstopcontact.

- Gebruik een snoetype dat bestand is tegen een temperatuur van 90 °C of hoger om het beschadigde netsnoer type H05V2V2-F te vervangen.
- De enkele draad moet een diameter hebben van minimaal 1,5 mm<sup>2</sup>.
- Neem contact op met onze serviceafdeling. Het vervangen van de verbindingkabel mag alleen worden gedaan 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!

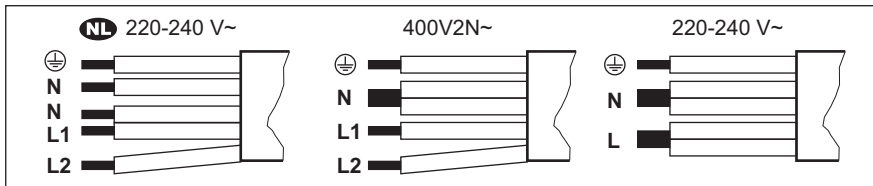
Sluit de kabel niet aan zonder de huls voor het kabeluiteinde.

### Eenfasige aansluiting

1. Verwijder de huls voor het kabeluiteinde van de zwarte, bruine en blauwe draden.
2. Verwijder een deel van de isolatie van de bruine, zwarte en blauwe kabeluiteinden.
3. Sluit de uiteinden van zwarte en bruine kabels aan.
4. Breng een nieuwe draadeindhuls aan op het uiteinde van de gedeelde draad (speciaal gereedschap vereist).
5. Sluit de uiteinden van twee blauwe kabels aan.
6. Breng een nieuwe draadeindhuls aan op het uiteinde van de gedeelde draad (speciaal gereedschap vereist).

### Tweefasige aansluiting

1. Verwijder de kabeleindhuls van de blauwe draden.
2. Verwijder een deel van de isolatie van de blauwe kabeluiteinden.
3. Sluit de uiteinden van twee blauwe kabels aan.
4. Breng een nieuwe kabeleindhuls aan op het gemeenschappelijke kabeluiteinde (speciaal gereedschap vereist).

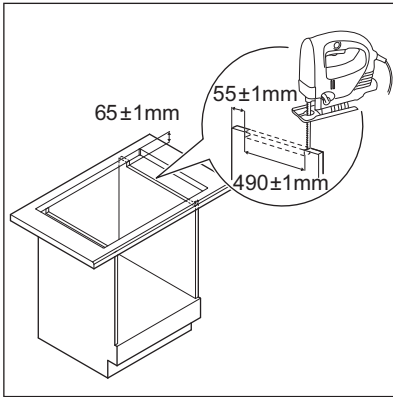
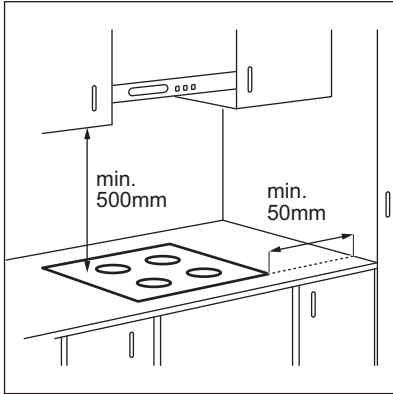


NL 220 - 240 V~		Tweefasige aansluiting: 400 V2N~		Eenfasige aansluiting: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm <sup>2</sup>		5x1,5 mm <sup>2</sup> of 4x2,5 mm <sup>2</sup>		5x1,5 mm <sup>2</sup> of 3x4 mm <sup>2</sup>	
	Groen - geel		Groen - geel		Groen - geel
N	Blauw en blauw	N	Blauw en blauw	N	Blauw en blauw
L1	Zwart	L1	Zwart	L	Zwart en bruin
L2	Bruin	L2	Bruin		

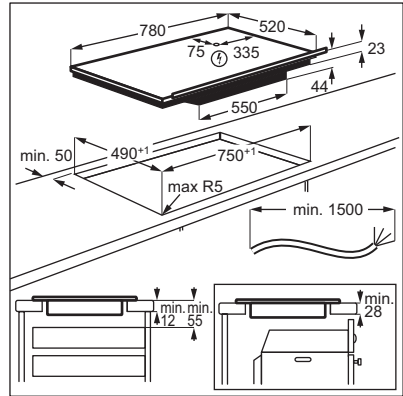


### 3.4 Montage

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.



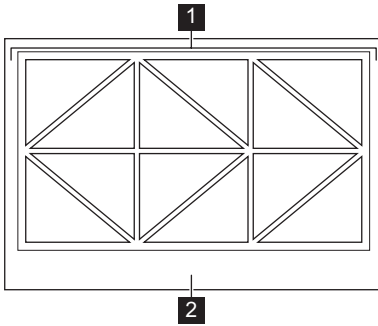
Zoek de videotutorial "Hoe installeert u uw AEG inductiekookplaat - installatie op het aanrecht" door de volledige naam die in de onderstaande afbeelding staat in te typen.

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

How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation 

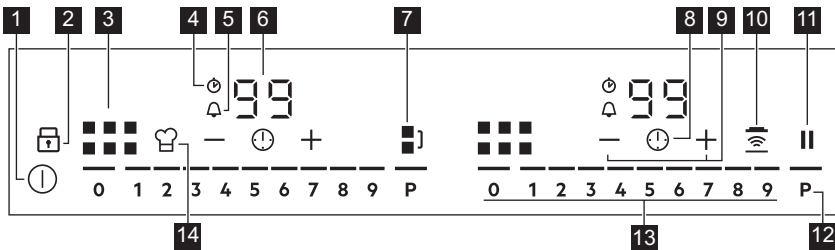
## 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### 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 Hob <sup>2</sup> Hood in en uit te schakelen.
11	Om Pauze in en uit te schakelen.
12	Om PowerBoost in te schakelen.
13 -	Om een warmte-instelling in te stellen: 0 - 9.
14	Om PowerSlide in en uit te schakelen.

## 5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 5.1 Energiebeperking

Energiebeperking bepaalt hoeveel stroom de kookplaat in totaal gebruikt, binnen de grenzen van de zekeringscapaciteit van de huisinstallatie.

De kookplaat is standaard op het hoogst mogelijke vermogensniveau ingesteld.

#### Om het vermogensniveau te verlagen of verhogen:

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

4. Druk op . P72 verschijnt.
5. Druk op van de timer om het vermogensniveau in te stellen.

#### Vermogensniveaus

Zie het hoofdstuk 'Technische gegevens'.

### LET OP!

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

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

## 6. DAGELIJKS GEBRUIK

### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 6.1 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.

## 6.2 Automatische uitschakeling

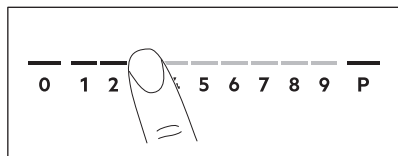
**De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:**

- 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

## 6.3 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.

## 6.4 OptiHeat Control (3-steps restwarmte-indicator)

### ⚠ WAARSCHUWING!

☐ / = / - Zolang het indicatielampje brandt, bestaat er een risico op brandwonden door restwarmte.

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

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

Het indicatielampje kan ook verschijnen:

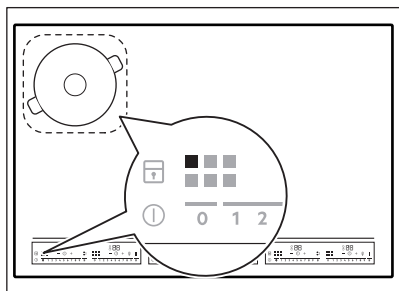
- voor de aangrenzende kookzones, zelfs als je ze niet gebruikt,
- als er heet kookgerei op de koude kookzone wordt geplaatst,
- als de kookplaat is uitgeschakeld, maar de kookzone nog heet is.

Het indicatielampje verdwijnt als de kookzone is afgekoeld.

## 6.5 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

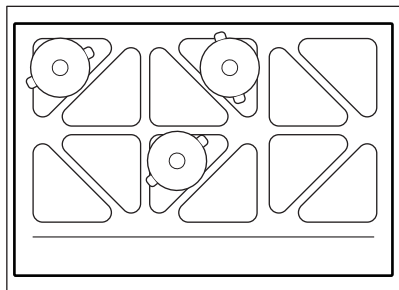
U kunt kookgerei van verschillende afmetingen gebruiken: klein, medium, groot. Zie hieronder "Inductiekookoppervlak" voor meer informatie over hoe de kookplaat de kookmodus vaststelt op basis van het kookgerei. Raadpleeg voor meer informatie over kookgerei "Hints en tips".

### 6.6 Inductiekookoppervlak

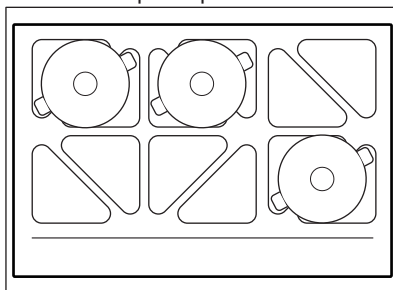
De kookplaat bepaalt automatisch de modus die van toepassing is op de afmeting en de vorm van het kookgerei.

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

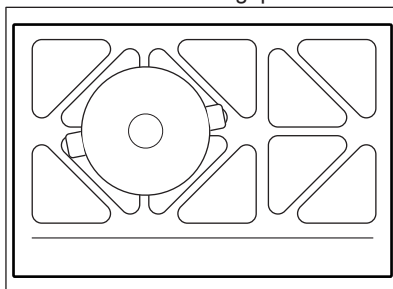
- Plaats klein kookgerei met een bodemdiameter tussen de 100 mm en 160 mm in het midden van een enkele driehoek.



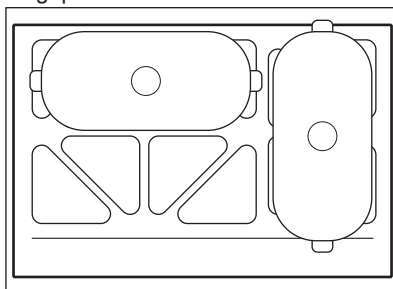
- Plaats middelgroot kookgerei met een bodemdiameter tussen de 160 mm en 210 mm op een paar driehoeken.



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

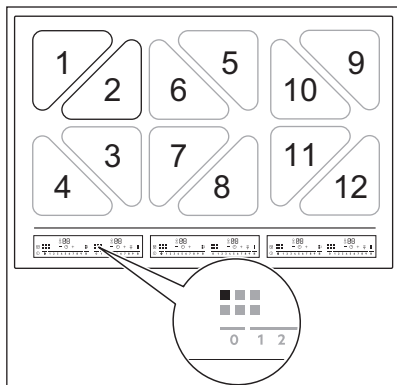


- Ovaalvormig kookgerei (bijv. braadvormen) moet op verticale of horizontale Bridge combinaties worden geplaatst.

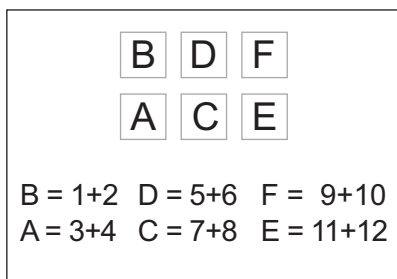


Het kookgerei moet 3 of 4 driehoeken bedekken.

## 6.7 Het gebruik van het bedieningspaneel en de zone-aanduidingen

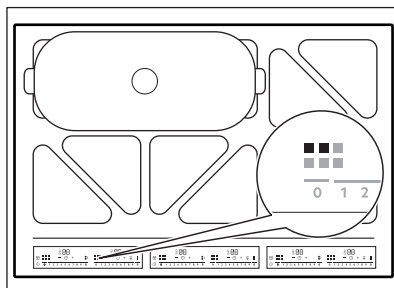
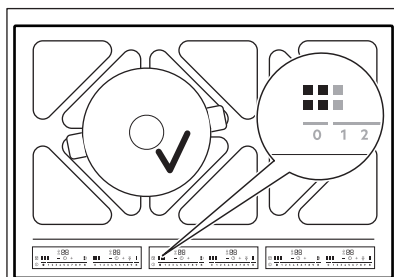
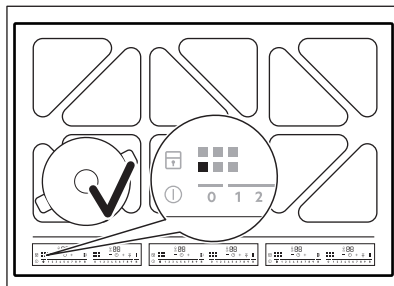
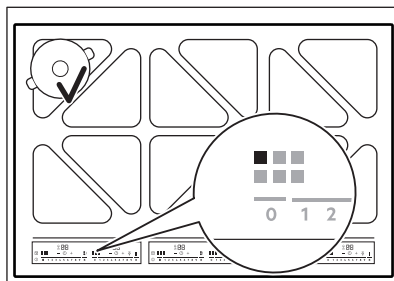


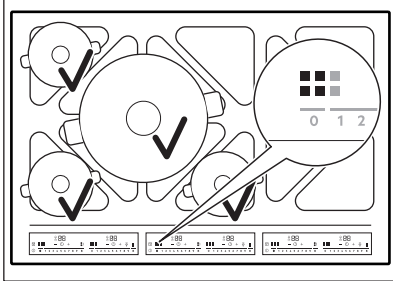
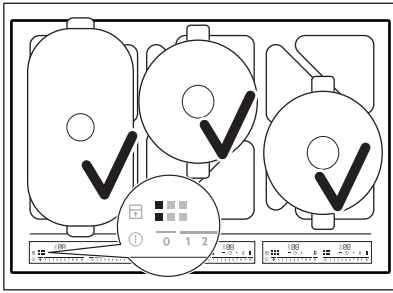
Twee enkele driehoeken creëren samen een standaard kookzone en worden aangegeven door de A B C D E F-indicatielampjes.



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



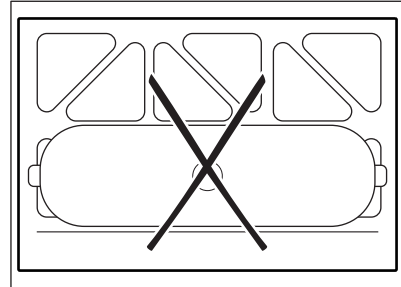
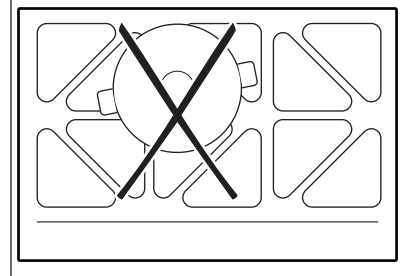
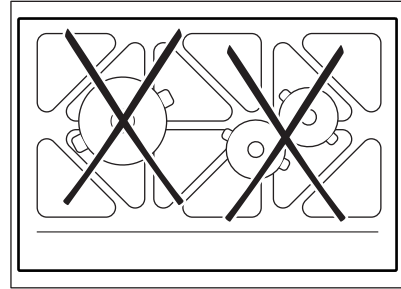


Voor de bovenstaande combinatie zijn er vier actieve regelbalken. De pan linksvoor wordt aangegeven door aanduiding A en is zichtbaar op de eerste regelbalk. De pan linksachter wordt aangegeven door aanduiding B op de tweede regelbalk. De middelste pan wordt aangegeven door de aanduidingen A B C D en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

## 6.8 Onjuiste posities kookgerei



## 6.9 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.

## 6.10 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  aan. Het symbool wordt rood.

De functie wordt automatisch uitgeschakeld.








Raadpleeg voor maximale tijdsduur "Technische gegevens".

## 6.11 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.





## 7. EXTRA FUNCTIES


### 7.1 Pauze


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.

### 7.2 Blokering

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.


### 7.3 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.

### 7.4 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 .


## 7.5 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:

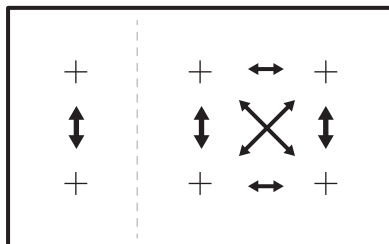
- u  aanraakt
- Kookwekker afgaat
- Timer met aftelfunctie afgaat
- u iets op het bedieningspaneel plaatst.

## 7.6 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 (verbonden met dezelfde fase). 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 3680 W. Als de kookplaat de limiet van het maximaal beschikbare vermogen bereikt binnen een fase, wordt het vermogen van de kookzones automatisch verlaagd.
- Voor kookzones met verminderd vermogen toont het bedieningspaneel de maximaal mogelijke warmte-instellingen. De warmte-instelling kan 0 zijn als de andere pannen het maximaal beschikbare vermogen gebruiken. Als gevolg daarvan kunt u geen andere zone activeren.
- Als er geen hogere warmte-instelling beschikbaar is verlaag dit dan eerst voor de andere kookzones.
- De activering van de functie is afhankelijk van het aantal en de grootte van de pannen.

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



## 7.7 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

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

### Automatische modi






	Auto- ma- tisch lampje	Koken <sup>1)</sup>	Bakken <sup>2)</sup>
H0	Uit	Uit	Uit
H1	Aan	Uit	Uit
H2 <sup>3)</sup>	Aan	Ventilator- snelheid 1	Ventilator- snelheid 1
H3	Aan	Uit	Ventilator- snelheid 1
H4	Aan	Ventilator- snelheid 1	Ventilator- snelheid 1
H5	Aan	Ventilator- snelheid 1	Ventilator- snelheid 2
H6	Aan	Ventilator- snelheid 2	Ventilator- snelheid 3

<sup>1)</sup> De kookplaat detecteert het kookproces en activeert de ventilatorsnelheid overeenkomstig de automatische modus.

<sup>2)</sup> De kookplaat detecteert het bakproces en activeert de ventilatorsnelheid overeenkomstig de automatische modus.

<sup>3)</sup> Deze modus activeert de ventilator en de verlichting en reageert niet op de temperatuur.

### De automatische modus wijzigen

1. Schakel het apparaat uit.
2. Gedurende 3 seconden  aanraken. Het display gaat aan en weer uit.
3. Gedurende 3 seconden  aanraken.
4. Raak  herhaaldelijk aan tot  gaat branden.
5. Raak  aan om een automatische modus te kiezen.







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



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

### De ventilatorsnelheid handmatig bedienen



Je kunt de functie ook handmatig bedienen.

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



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



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

### Het lampje inschakelen

Je kunt de kookplaat instellen om het licht automatisch te activeren wanneer je de

kookplaat activeert. Zet daarvoor de automatische modus op H1 – H6.



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

## 8. ONDERHOUD EN REINIGING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 8.1 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 altijd een schraper die wordt aanbevolen voor kookplaten met een glazen oppervlak. Gebruik de schraper alleen als extra hulpmiddel voor het reinigen van het glas na de standaard reinigingsprocedure.



### WAARSCHUWING!

Gebruik geen messen of ander scherp, metalen gereedschap om het glasoppervlak te reinigen.

### 8.2 Het kookplaat reinigen

- **Verwijder onmiddellijk:** gesmolten kunststof, plastic folie, zout, 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 dit als de kookplaat voldoende afgekoeld is:** kalkringen, watteringen, vetvlekken, glanzende metaalverkleuring. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-schurend reinigingsmiddel. Veeg de kookplaat na het reinigen droog met een zachte doek.
- **Verwijder glanzende metaalverkleuring:** reinig het glazen oppervlak met een doek en een oplossing van water met azijn.

## 9. AANWIJZINGEN EN TIPS



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 9.1 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.

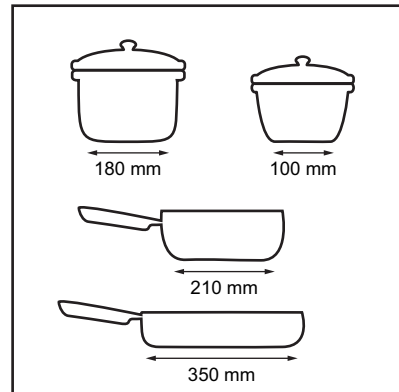


Raadpleeg de technische gegevens.

#### Types kookgerei

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

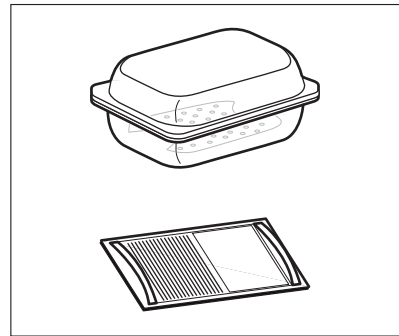
#### Enkele driehoeken, standaard kookzones, middenmodus



#### Verticale modus, horizontale modus



Het kookgerei moet 3 of 4 enkele driehoeken bedekken.



#### WAARSCHUWING!

Gebruik geen bakplaat.

## 9.2 Geluiden tijdens bedrijf

#### Als u het volgende kunt horen:

- kraakgeluid: kookgerei is gemaakt van verschillende materialen (sandwichconstructie).
- fluitend geluid: bij gebruik van een kookzone met een hoge kookstand en als

het kookgerei is gemaakt van verschillende materialen (een sandwich-constructie).

- bromgeluid: als u een hoge kookstand gebruikt.
- klikken: er treedt elektrische schakeling op.
- sissen, zoemen: de ventilator werkt.

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

### 9.3 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.

### 9.4 Vereenvoudigde kookgids

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 tabel dienen alleen als richtlijn.

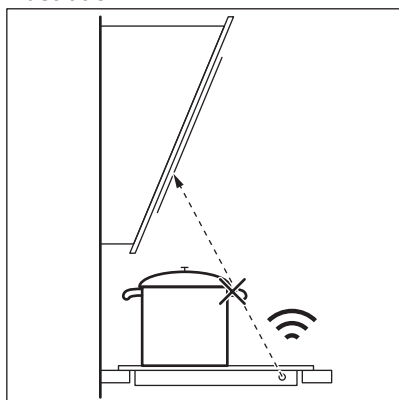
Warmte-instelling	Gebruik om het volgende te doen:	Tijd (min)	Tips
1	Houd gekookt voedsel warm.	indien nodig	Doe een deksel op het kookgerei.
1 - 2	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.	5 - 25	Roer af en toe.
2	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren.	10 - 40	Kook met een deksel erop.
2 - 3	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op basis van melk, 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	Stoofgroenten, vis, vlees.	20 - 45	Voeg een paar eetlepels water toe. Controleer de hoeveelheid water tijdens het proces.
4 - 5	Stoom aardappelen en andere groenten.	20 - 60	Bedek de bodem van de pan met 1-2 cm water. Controleer het waterpeil tijdens het proces. Houd het deksel op de pan.
4 - 5	Kook grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen.	60 - 150	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten.
6 - 7	Zacht bakken: escalope, kalfscordon bleu, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts.	indien nodig	Draai om wanneer nodig.
7 - 8	Flink bakken, hash browns, lendenbiefstuk, steaks.	5 - 15	Draai om wanneer nodig.
9	Kook water, kook pasta, schroei vlees (goulash, braadpan), frituur frietjes.		
<b>P</b>	Kook grote hoeveelheden water. PowerBoost is ingeschakeld.		

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

Wanneer je de kookplaat gebruikt met de functie:


- Bescherm het paneel van de kap tegen direct zonlicht.
- Schijn geen halogeenlicht op het paneel van de kap.
- 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 kap hieronder is alleen bedoeld ter illustratie.



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

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

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.


## 10. PROBLEEMOPLOSSING

### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 10.1 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.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	De zekering is doorgeslagen.	Verzekeer 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.
	Pauze 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.
Hob <sup>®</sup> Hood werkt niet.	Je hebt het bedieningspaneel afgedekt.  Je maakt gebruik van een hele hoge pan die het signaal blokkeert.	Verwijder het voorwerp van het bedieningspaneel.  Gebruik een kleinere pan, verander van kookzone of bedien de afzuigkap handmatig.
De sensorvelden worden heet.	De pan is te groot of je plaatst deze te dicht bij de bedieningsknoppen.	Plaats grotere pannen indien mogelijk op de achterste kookzones.
Er klinkt geen geluidssignaal wanneer je de tiptoetsen van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uit.	Schakel de geluiden in. Raadpleeg "Extra functies".
 gaat aan.	Kinderbeveiligingsinrichting of Blokkering werkt.	Raadpleeg "Extra functies".
De bedieningsbalk knippert.	Er staat geen pan op de zone, of de zone is niet volledig bedekt.  De pan is niet geschikt.	Zet een pan op de zone, zodat de pan de zone volledig bedekt.  Gebruik geschikte pannen. Zie 'Aanwijzingen en tips'.



Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	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".
☒ en een getal gaan branden.	Er is een fout opgetreden in de kookplaat.	Schakel de kookplaat uit en schakel deze na 30 seconden weer in. Wanneer ☒ weer verschijnt, trek je de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Steek de stekker van de kookplaat er na 30 seconden weer in. Als het probleem zich blijft voordoen, neem je contact op met een erkende servicedienst.
Je kunt een constant piepgeluid horen.	De elektrische aansluiting is verkeerd.	Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Laat de installatie controleren door een erkende elektricien.

## 10.2 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.

## 11. TECHNISCHE GEGEVENS

### 11.1 Typeplaatje

Model NIR86T00FB  
Type 62 D6A 06 AA  
Inductie 7.2 kW  
Serienr. ....  
AEG

PNC 949 598 099 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz  
Gemaakt in: Duitsland  
7.2 kW  


### 11.2 Specificatie kookzones

Inductiekookoppervlak	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale duur [mm]
Enkele driehoek	1150	1600	10
Standaard kookzone	2000	3000	10

Inductiekookoppervlak	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale duur [mm]
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".

## 12. ENERGIEZUINIGHEID

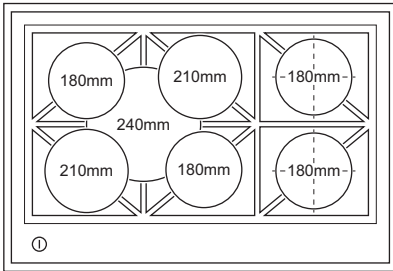
### 12.1 Productinformatie

Modelnummer	NIR86T00FB	
Type kookplaat	Inbouwkookplaat	
Aantal kookzones	2	
Aantal kookgebieden	1	
Verwarmingstechnologie	Inductie	
Lengte (L) en breedte (W) van niet-ronde kookzone	Rechtsvoor	L 24.0 cm W 19.5 cm
	Rechtsachter	L 24.0 cm W 19.5 cm
Lengte (L) en breedte (W) van het kookgebied	Links	L 48.0 cm W 39.0 cm
Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)	Rechtsvoor	201.5 Wh/kg
	Rechtsachter	201.5 Wh/kg
Energieverbruik van het kookgebied (EC electric cooking)	Links	188.7 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Huishoudelijke elektrische kookapparaten - Deel 2: Kookplaten - Methoden voor het meten van prestaties.

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

Het energieverbruik is gemeten volgens de afbeelding:




## 12.2 Energiebesparende

Je kunt energie besparen tijdens het dagelijks koken als je de onderstaande aanwijzingen volgt.

- Gebruik bij het opwarmen van water alleen de hoeveelheid die je nodig hebt.
- Plaats, indien mogelijk, altijd de deksels op het kookgerei.
- Plaats het kookgerei direct in het midden van de kookzone.
- Gebruik de restwarmte om het voedsel warm te houden of om het te laten smelten.

## 13. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten.

Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

**aeg.com**

867384068-A-322023



**CE**