



**NHI84A07FB**

|           |  |           |
|-----------|--|-----------|
| <b>NL</b> | <b>Gebruiksaanwijzing   Kookplaat</b>          | <b>2</b>  |
| <b>FR</b> | <b>Notice d'utilisation   Table de cuisson</b> | <b>21</b> |
| <b>DE</b> | <b>Benutzerinformation   Kochfeld</b>          | <b>41</b> |



# Welkom bij AEG! Hartelijk dank dat je voor onze apparatuur hebt gekozen.



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, informatie met betrekking tot service en reparatie:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Wijzigingen voorbehouden.

## INHOUDSOPGAVE

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| 1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....  | 2  |
| 2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES..... | 5  |
| 3. INSTALLEREN.....            | 7  |
| 4. PRODUCTBESCHRIJVING.....    | 9  |
| 5. DAGELIJKS GEBRUIK.....      | 10 |
| 6. EXTRA FUNCTIES.....         | 12 |
| 7. AANWIJZINGEN EN TIPS.....   | 14 |
| 8. ONDERHOUD EN REINIGING..... | 16 |
| 9. PROBLEEMOPLOSSING.....      | 17 |
| 10. TECHNISCHE GEGEVENS.....   | 18 |
| 11. ENERGIEVERBRUIK.....       | 19 |
| 12. HET MILIEUPERSPECTIEF..... | 20 |

## 1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees de meegeleverde instructies voordat je het apparaat installeert en gebruikt zorgvuldig. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeien uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige en 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 tijdklok, 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 je het in de ingebouwde constructie installeert.
- Gebruik geen waterstralen en stoom om het apparaat te reinigen.
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om de kans op elektrische schokken te vermijden. 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. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

### 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.
- Als het apparaat geïnstalleerd is boven lades zorg er dan voor dat de ruimte tussen de onderkant van het apparaat en de bovenste lade voldoende is voor luchtcirculatie.
- De onderkant van het apparaat kan heet worden. Zorg ervoor dat u onder het apparaat een scheidingspaneel installeert dat gemaakt is van triplex, keukenkastmateriaal of ander niet-brandbaar materiaal om te voorkomen dat hij de bodem raakt.
- Het afscheidingspaneel moet het volledige gebied onder de kookplaat bedekken.

### 2.2 Elektrische aansluiting



#### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.
- Het apparaat moet geaard.
- 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 werkoppervlak en plaats geen voedsel in direct contact met het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet als een direct kookoppervlak. Koken moet altijd worden uitgevoerd met geschikt kookgerei.
- Als het oppervlak van het apparaat gebarsten is, koppel het apparaat dan onmiddellijk los van de stroomtoevoer om elektrische schokken te voorkomen.
- Als je 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 je ermee kookt.
- De dampen die boven 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 bevochtigd zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.

#### **WAARSCHUWING!**

Risico op schade aan het apparaat.

- Plaats geen heet kookgerei op het bedieningspaneel om het risico op brandwonden te vermijden.
- 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, aluminium of met een beschadigde bodem kan krassen op het glas/glaskeramiek 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.
- 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 reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke

apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.

## 2.6 Verwijdering

### ⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

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

# 3. INSTALLEREN

### ⚠ 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

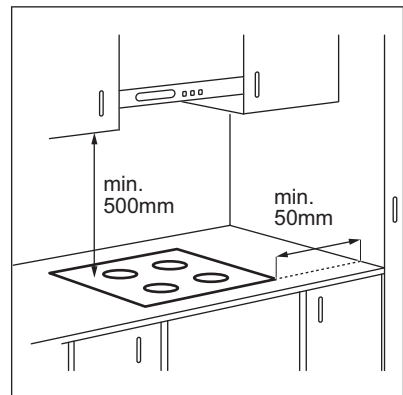
Inbouwkookplaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.

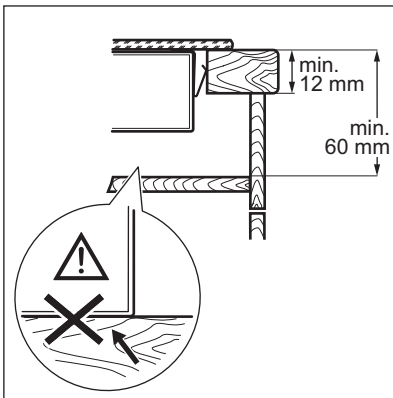
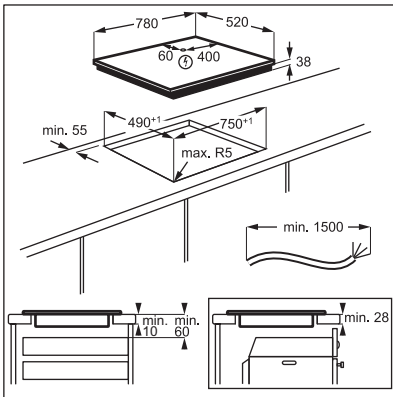
## 3.3 Aansluitsnoer

- De kookplaat wordt geleverd met een aansluitkabel
- Gebruik als vervanging van het beschadigde netsnoer het volgende snoertype: H05V2V2-F dat bestand is tegen een temperatuur van 90°C of hoger. Neem contact op met de servicedienst. Het aansluitsnoer mag alleen worden vervangen door een gekwalificeerde elektricien.

## 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.





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

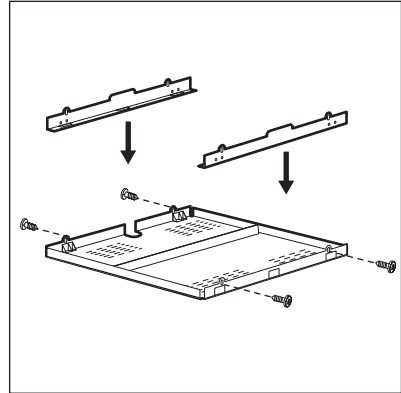


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
 Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Beschermingsdoos



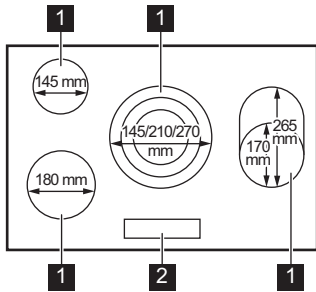
Als u een beveiligingsdoos gebruikt (een extra accessoire), dan is de beschermvloer direct onder de kookplaat niet nodig. Het accessoire voor de beschermingsdoos is in sommige landen mogelijk niet verkrijgbaar. Neem contact op met de klantenservice.



U kunt de beveiligingsdoos niet gebruiken als u de kookplaat boven een oven installeert.

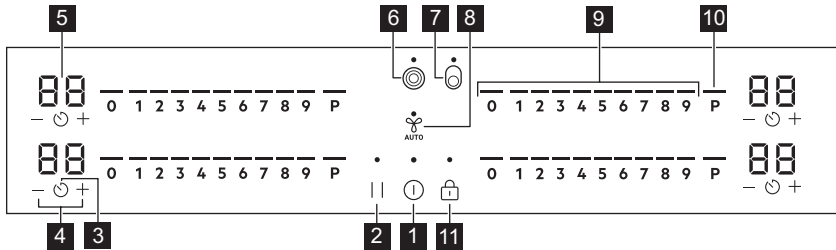
## 4. PRODUCTBESCHRIJVING

### 4.1 Indeling van het kookoppervlak




- 1 Kookzone
- 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               | Omschrijving   |
|-----------|-----------------------|--|
| 1         | Aan / Uit             | Het apparaat in- en uitschakelen.                    |
| 2         | Pauze                 | De functie in- en uitschakelen.                      |
| 3         | Timer                 | De functie instellen.                                |
| 4         | -                     | De tijd verlengen of verkorten.                      |
| 5         | Timerdisplay          | De tijd in minuten weergeven.                        |
| 6         | -                     | Het in- en uitschakelen van de buitenste ring.       |
| 7         | -                     | Het in- en uitschakelen van de binnenste ring.       |
| 8         | Hob <sup>2</sup> Hood | De handmatige modus van functie in- en uitschakelen. |

| Tip-toets | Functie   | Omschrijving                             |
|-----------|---|--|
| 9         | -   | Bedieningsstrip                          |
| 10        | P   | PowerBoost                               |
| 11        |  | Blokkring / Kinderbeveiligingsinrichting |

### 4.3 Indicatielampjes op de display

| Indicatielampje  | Omschrijving  |
|--|---|
|  | Er is een storing.  |
|  | OptiHeat Control (3 stappen Restwarmte-indicator): doorgaan met koken/warm houden/restwarmte. |

## 5. DAGELIJKS GEBRUIK

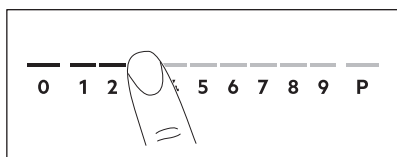
### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 5.1 In- en uitschakelen

Houd  ingedrukt om de kookplaat in of uit te schakelen.



### 5.2 Warmte-instelling



1. Druk op de gewenste warmte-instelling op de regelbalk.
2. Druk op 0 om een kookzone uit te schakelen.

### 5.3 Activeren en deactiveren van de buitenringen

Je kunt het kookoppervlak handmatig aanpassen aan de afmetingen van het kookgerei.

Stel een kookstand in voor de kookzone. Kies het symbool voor de kookzone:  .

**Om de buitenste ring te activeren:** raak het symbool aan. Het indicatielampje verschijnt.

**Om een andere beltoon te activeren:** raak  opnieuw aan. Het volgende indicatielampje verschijnt.

**Om de buitenste ring uit te schakelen:** raak het symbool aan totdat het indicatielampje verdwijnt.



Als je de kookzone activeert maar de buitenste ring niet activeert, kan het lampje dat uit de zone komt de buitenste ring bedekken. Dit betekent niet dat de buitenring geactiveerd is. Controleer de indicator om te zien of de ring geactiveerd is.

### 5.4 PowerBoost

Gebruik de functie om de gewenste kookstand binnen een kortere tijd te verkrijgen. Als de functie is ingeschakeld, werkt de kookzone in het begin op de hoogste kookstand waarna hij op de gewenste kookstand blijft werken.

**Om de functie voor een kookzone in te schakelen:** tik op **P**. Raak meteen de gewenste kookstand aan. De bovenstaande

indicatielampjes **P** en de gekozen kookstand verschijnen. U kunt een nieuwe kookstand selecteren zolang de indicatielampjes constant zijn. Als het indicatielampje boven de kookstand knippert, wordt de functie uitgeschakeld door een wijziging van de kookstand.

**Om de functie uit te schakelen:** wijzig de warmte-instelling.

## 5.5 OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicator)

### WAARSCHUWING!

   Zolang het indicatielampje zichtbaar is, bestaat er een risico op brandwonden door restwarmte.

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

 - doorgaan met koken,

 - warm houden,

 - restwarmte.

Het indicatielampje kan ook verschijnen:

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


Het indicatielampje verdwijnt als de kookzone is afgekoeld.



## 5.6 timer opties


### Timer met aftelfunctie

Gebruik deze functie om aan te geven hoelang een kookzone moet werken tijdens een enkele kooksessie.



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

1. Druk op . 00 verschijnt op het timerdisplay.

2. Druk op  of op  om de tijd in te stellen (00-99 minuten).

3. Druk op  om de timer te starten of wacht 3 seconden. De timer begint af te tellen.

**Om de tijd te wijzigen:** selecteer de kookzone met  en druk op  of .



**Om de functie uit te schakelen:** selecteer de kookzone met  en druk op . De resterende tijd telt terug tot 00.



De timer is klaar met aftellen, er klinkt een signaal en 00 knippert. Schakelt de kookzone uit. Druk op een willekeurig symbool om het signaal en te knipperen te stoppen.

## Kookwekker

U kunt deze functie gebruiken als kookwekker terwijl de kookplaat is ingeschakeld maar de kookzones niet werken. De kookstand toont 00.

1. Druk op .

2. Druk op  of  om de tijd in te stellen. De timer is klaar met aftellen, er klinkt een signaal en 00 knippert. Druk op een willekeurig symbool om het signaal en te knipperen te stoppen.

**Om de functie uit te schakelen:** tik op  en druk op . De resterende tijd telt terug tot 00.

## 5.7 Stroommanagement

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

- Als de kookplaat de limiet van het maximaal beschikbare vermogen bereikt (zie het typeplaatje) wordt het vermogen van de kookzones automatisch verlaagd.
- De warmte-instelling van de gekozen kookzone heeft altijd prioriteit. Het resterende vermogen zal tussen de eerder geactiveerde kookzones worden verdeeld, in omgekeerde volgorde van selectie.

- Voor kookzones met verminderd vermogen knippert het bedieningspaneel tweemaal en toont het de maximaal mogelijke warmte-instellingen.
- De kookzones blijven werken met de verlaagde warmte-instelling. Wijzig indien nodig handmatig de warmte-instellingen van de kookzones.

## 5.8 Menustructuur

De tabel toont de basismenustructuur.

### Gebruikersinstellingen

| Symbool | Instellingen           | Mogelijke opties                     |
|---------|------------------------|--------------------------------------|
| b       | Geluid                 | Aan/Uit (--)                         |
| H       | AUTO-modus             | 0 - 6                                |
| E       | Alarm/foutgeschiedenis | De lijst met recente alarmen/fouten. |

### Om de gebruikersinstellingen in te voeren:

3 seconden ingedrukt houden. ① Houd vervolgens ② ingedrukt. De instellingen verschijnen op de timer van de linker kookzones.

**Navigeren door het menu:** het menu bestaat uit het instellingssymbool en een waarde. Het symbool verschijnt op de timer aan de achterkant en de waarde verschijnt op de timer aan de voorkant. Om tussen de instellingen te navigeren, druk je op ③ op de timer aan de voorzijde. Druk op + of - op de timer aan de voorzijde om de instellingswaarde te wijzigen.

**Om het menu te verlaten:** druk op ④.

### OffSound Control

Je kunt de geluiden in / uitschakelen in Menu > Gebruikersinstellingen.



Zie "Menustructuur".

Wanneer de geluiden uit zijn, kun je het geluid nog steeds horen als:

- u ① aanraakt,
- de timer gaat uit,
- druk je op een inactief symbool.

## 6. EXTRA FUNCTIES

### 6.1 Automatische uitschakeling

De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:

- alle kookzones zijn uitgeschakeld,
- je na het inschakelen van de kookplaat geen kookstand of ventilatorsnelheid instelt,
- je iets hebt gemorst of langer dan 10 seconden iets op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek). Er klinkt een signaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het object of reinig het bedieningspaneel.
- het apparaat te heet wordt (bijv. als een steelpan droogkookt). Laat de kookzone afkoelen voordat je de kookplaat weer gebruikt.
- je een kookzone niet uitschakelt of de kookstand wijzigt. Na enige tijd wordt de kookplaat uitgeschakeld.

**De relatie tussen de kookstand en de tijd waarna het apparaat wordt uitgeschakeld:**

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

### 6.2 Pauze

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

Als de functie in werking is kunnen en ① worden gebruikt. Alle andere symbolen op het bedieningspaneel zijn vergrendeld. ||



De functie stopt de timerfuncties niet.


- 1. Om de functie in te schakelen** druk je op . ||  
De warmte-instelling wordt verlaagd naar 1.
- 2. Om de functie uit te schakelen**, druk je op . ||  
De vorige kookstand verschijnt.

### 6.3 Blokkering

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen terwijl de kookplaat in werking is. Dit voorkomt een onbedoelde wijziging van de kookstand




Stel eerst de kookstand.



- Om de functie in te schakelen:** druk op .
- Om de functie uit te schakelen:** druk nogmaals op .




 De functie wordt uitgeschakeld, als je de kookplaat uitschakelt.




### 6.4 Kinderbeveiligingsinrichting

Deze functie voorkomt onbedoeld gebruik van de kookplaat .

- Om de functie te activeren:** druk op . Stel geen in. Houd  3 seconden ingedrukt tot het indicatielampje boven het symbool verschijnt. Schakel de kookplaat uit met .


 Als je de kookplaat uitschakelt, is de functie nog steeds actief. Het indicatielampje hierboven  brandt.

- Om de functie uit te schakelen:** druk op . Stel geen kookstand in. Houd  3 seconden ingedrukt totdat het indicatielampje boven het symbool verdwijnt. Schakel de kookplaat uit met .

**Koken met de functie ingeschakeld:** druk op en  druk vervolgens  3 seconden op tot het indicatielampje boven het symbool verdwijnt. Je kunt de kookplaat bedienen. Als je de kookplaat uitschakelt met  de - functie, werkt weer.

### 6.5 Hob²Hood

Het is een geavanceerde automatische functie die de kookplaat op een speciale kap aansluit. Zowel de kookplaat als de afzuigkap hebben een infraroodontvanger. Snelheid van de ventilator wordt automatisch bepaald op basis van modusinstelling en temperatuur van de heetste pan op de kookplaat. Je kunt de ventilator ook handmatig van de kookplaat bedienen.

 Bij de meeste afzuigkappen is het afstandsbedieningssysteem in eerste instantie ingeschakeld. Als de functie is uitgeschakeld, activeer deze dan 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 afzuigkap reageert wanneer u de kookplaat bedient. De kookplaat herkent de temperatuur van de pannen automatisch en stelt de snelheid van de ventilator erop af.






#### Automatische modi

|                  | Automa-<br>tisch<br>lampje | Koken <sup>1)</sup>       | Bakken <sup>2)</sup>      |
|------------------|----------------------------|---------------------------|---------------------------|
| H0               | Uit                        | Uit                       | Uit                       |
| H1               | Aan                        | Uit                       | Uit                       |
| H2 <sup>3)</sup> | Aan                        | Ventilator-<br>snelheid 1 | Ventilator-<br>snelheid 1 |
| H3               | Aan                        | Uit                       | Ventilator-<br>snelheid 1 |
| H4               | Aan                        | Ventilator-<br>snelheid 1 | Ventilator-<br>snelheid 1 |
| H5               | Aan                        | Ventilator-<br>snelheid 1 | Ventilator-<br>snelheid 2 |

|    | Automa-<br>tisch<br>lampje | Koken <sup>1)</sup>       | Bakken <sup>2)</sup>      |
|----|----------------------------|---------------------------|---------------------------|
| H6 | Aan                        | Ventilator-<br>snelheid 2 | Ventilator-<br>snelheid 3 |

- 1) De kookplaat detecteert het kookproces en activeert de ventilatorsnelheid overeenkomstig de automatische modus.
- 2) De kookplaat detecteert het bakproces en activeert de ventilatorsnelheid overeenkomstig de automatische modus.
- 3) Deze modus activeert de ventilator en de verlichting en reageert niet op de temperatuur.

### De automatische modus wijzigen

1. De kookplaat uitschakelen.
2. Druk 3 seconden op . Het display gaat aan en weer uit. 
3. Druk 3 seconden op 
4. Druk een paar keer op tot  aangaat.
5. Druk op van de timer om een automatische modus te selecteren. 



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. Druk hiervoor op als de kookplaat actief is. Hierdoor wordt de automatische werking van de functie uitgeschakeld en kun je de ventilatorsnelheid handmatig wijzigen. Als je op  drukt, wordt de ventilatorsnelheid met één verhoogd. Als je een intensief niveau bereikt en weer op  drukt, stel je de ventilatorsnelheid in op 0 waardoor de afzuigkapventilator uitschakelt. Om de ventilator weer te starten met ventilatorsnelheid 1, druk op  .



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

### 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.

## 7. AANWIJZINGEN EN TIPS



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 7.1 Pannen

- Om oververhitting te voorkomen en de prestaties van de zones te verbeteren, moet het kookgerei zo dik en vlak mogelijk zijn.

- Zorg ervoor dat bodems schoon en droog zijn voordat het kookgerei op de kookplaat worden gezet.
- Let er altijd op dat u het kookgerei niet schuift of wrijft op de randen en hoeken van het glas, omdat dit het glasoppervlak kan beschadigen.



Pannen gemaakt van geëmailleerd staal of met aluminium of koperen bodems kunnen tot verkleuringen van de glazen keramische kookplaat leiden.

## 7.2 Öko Timer (Eco-timer)

Om energie te besparen, wordt de verwarming van de kookzone uitgeschakeld

voordat de afteltimer klinkt. Het verschil in bedrijfstijd is afhankelijk van het kookstandniveau en de duur van de bereiding.

## 7.3 Vereenvoudigde kookgids



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, kalfschouder, 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.   |              |   |

## 7.4 Aanwijzingen en tips voor Hob<sup>2</sup>Hood

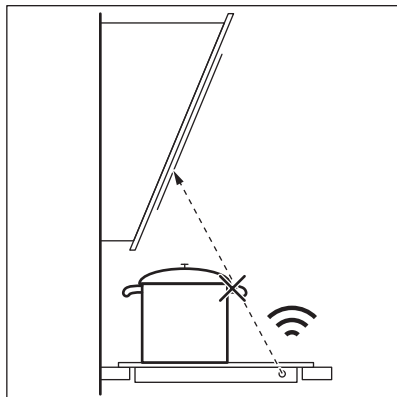
Wanneer je de kookplaat gebruikt met de functie:

- 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 dient alleen 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. 

## 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. PROBLEEMOPLOSSING

### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 9.1 Wat moet je doen als ...

| Probleem   | Mogelijke oorzaak   | Oplossing   |   |
|--|---|---|---|
| Je kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen. | De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd.   | Controleer of de kookplaat goed aangesloten is op het lichtnet.   |   |
|  | De zekering is doorgeslagen.  | 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. |   |
|  | Je stelde gedurende 60 seconden geen kookstand in.  | Schakel de kookplaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 60 seconden in.   |   |
|  | Je hebt 2 of meer sensorvelden tegelijkertijd aangeraakt.   | Raak slechts één sensorveld aan.  |   |
|  | Pauze werkt.  | Zie "Pause".  |   |
| Je kunt een constant piepgeluid horen.             | Water of vetvlekken op het bedieningspaneel.  | Reinig het bedieningspaneel.  |   |
|  | De elektrische aansluiting is verkeerd.   | Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Laat de installatie controleren door een erkende electricien.   |   |
|  | 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.   | Je hebt iets op het sensorveld geplaatst.                                | Verwijder het voorwerp van het sensorveld.  |
| 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®Hood werkt niet.                               | Je hebt het bedieningspaneel afgedekt.  | Verwijder het voorwerp van het bedieningspaneel.  |   |
|  | Je maakt gebruik van een hele hoge pan die het signaal blokkeert.   | Gebruik een kleinere pan, verander van kookzone of bedien de afzuigkap handmatig.   |   |

| Probleem  | Mogelijke oorzaak  | Oplossing  |
|---|--|--|
| Automatisch opwarmen werkt niet.  | De hoogste kookstand is ingesteld.   | De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de functie.  |
|   | De zone is heet.   | Laat de zone voldoende afkoelen.   |
|  Er is een donker deel op de meervoudige zone.    | Het is normaal dat er een donkere zone op de meervoudige zone is.              |  |
| Het bedieningspaneel wordt heet bij aanraking.  | Het kookgerei is te groot of je plaatst het te dicht bij het bedieningspaneel. | 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 'Dagelijks gebruik'.   |
| Het indicatielampje boven het symbool gaat aan.  | Kinderbeveiligingsinrichting of Blokkering werkt.                              | Zie "Kinderbeveiliging" en "Blokkring".  |
|  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. |

## 9.2 Als je geen oplossing kunt vinden...

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling. Verstrek de gegevens van het typeplaatje. Zorg ervoor

dat je de kookplaat correct gebruikt. Is dit niet het geval, dan is het onderhoud door een servicemonteur of dealer niet gratis, ook niet tijdens de garantieperiode. De informatie over garantieperiode en geautoriseerde servicecentra staat in het garantieboekje.

## 10. TECHNISCHE GEGEVENS

### 10.1 Typeplaatje

Model NHI84A07FB  
Type 65 D4A 62 AA

Serienr. ....  
AEG

PNC 949 598 707 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
Gemaakt in: Duitsland  
7.35 kW



## 10.2 Specificatie kookzones

| Kookzone     | Nominaal vermogen (max. warmte-instelling) [W] | Diameter kookzone [mm] |
|--------------|--|------------------------|
| Links voor   | 2000   | 180                    |
| Links achter | 1600   | 145                    |
| Midden voor  | 1600 / 2300 / 3000                             | 145 / 210 / 270        |
| Rechtsvoor   | 1800 / 2800                                    | 170 / 265              |

Gebruik voor optimale kookresultaten kookgerei dat niet groter is dan de diameter van de kookzone.

## 11. ENERGIEVERBRUIK

### 11.1 Productinformatie volgens EU Ecodesign-voorschriften

|  |   |  |
|--|---|--|
| Modelnummer  | NHI84A07FB  |  |
| Type kookplaat                                     | Inbouwkookplaat   |  |
| Aantal kookzones                                   | 4   |  |
| Verwarmingstechnologie                             | Stralingsverwarmer                                      |  |
| Diameter van ronde kookzones (Ø)                   | Links voor<br>Links achter<br>Midden voor               | 18.0 cm<br>14.5 cm<br>27.0 cm                            |
| Lengte (L) en breedte (W) van niet-ronde kookzone  | Rechtsvoor  | L 26.5 cm<br>W 17.0 cm                                   |
| Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking) | Links voor<br>Links achter<br>Midden voor<br>Rechtsvoor | 191.4 Wh/kg<br>196.9 Wh/kg<br>188.9 Wh/kg<br>180.7 Wh/kg |
| Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob) | 189.5 Wh/kg   |  |

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

### 11.2 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 op de kookzone voordat je deze inschakelt.
- De bodem van het kookgerei moet dezelfde diameter hebben als de kookzone.
- Plaats het kleinere kookgerei op de kleinere kookzones.
- 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.

### 11.3 Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken

|   |       |
|---|-------|
| Stroomverbruik in uit-modus   | 0.3 W |
| De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken | 2 min |

## 12. HET MILIEUPERSPECTIEF

Recycle materialen met het symbool . Gooi de verpakking in de juiste containers om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid 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 de milieustraat bij je in de buurt of neem contact op met de gemeente.

# Bienvenue chez AEG ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, des dépannages, des informations sur le service et les réparations :  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

|   |    |
|---|----|
| 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....             | 21 |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....             | 24 |
| 3. INSTALLATION.....                      | 26 |
| 4. DESCRIPTION DU PRODUIT.....            | 28 |
| 5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....           | 29 |
| 6. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....         | 31 |
| 7. CONSEILS.....                          | 34 |
| 8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....            | 36 |
| 9. DÉPANNAGE.....                         | 36 |
| 10. DONNÉES TECHNIQUES.....               | 38 |
| 11. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....           | 39 |
| 12. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES..... | 40 |

## 1. ⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra pas être tenu responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

### 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins

de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## **1.2 Sécurité générale**

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- La fumée est une indication de surchauffe. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être supervisé. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service après-vente agréé ou un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation

#### **AVERTISSEMENT!**

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

#### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées du meuble à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Veillez à installer un panneau de séparation sous l'appareil pour en bloquer l'accès. Ce panneau peut être en contreplaqué, provenir d'un autre meuble de cuisine, et doit être composé d'un matériau non inflammable.
- Le panneau de séparation doit couvrir entièrement l'espace sous la table de cuisson.

### 2.2 Branchement électrique

#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié
- L'appareil doit être mis à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Installez le collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à une prise électrique.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (le cas échéant) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.

- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.

## 2.3 Utilisation

### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme surface de travail et ne mettez pas d'aliments en contact direct avec celui-ci.
- n'utilisez pas l'appareil comme surface de cuisson directe. La cuisson doit toujours être effectuée à l'aide d'un récipient approprié.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d'éliminer tout risque d'électrocution.
- Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.

- N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.

### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.
- Les vapeurs que dégagent l'huile chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

### **AVERTISSEMENT!**

Risque de dommages à l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande pour éviter tout risque de brûlure.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Les récipients de cuisson en fonte, en aluminium ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures sur la surface en verre et vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

## 2.4 Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

- Nettoyez l'appareil avec de l'eau et un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récuser, de solvants ou d'objets métalliques, sauf indication contraire.

## 2.5 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la

température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

## 2.6 Mise au rebut

### ⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour savoir comment mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

# 3. INSTALLATION

### ⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 3.1 Avant l'installation

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

Numéro de série .....

## 3.2 Tables de cuisson intégrées

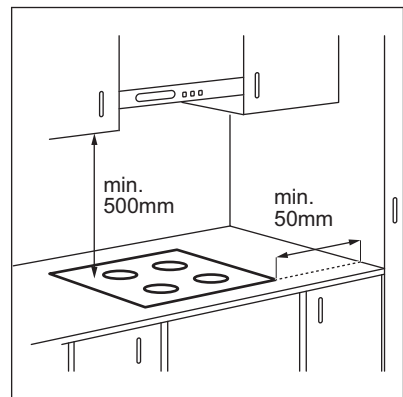
Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement qu'après avoir été installées dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

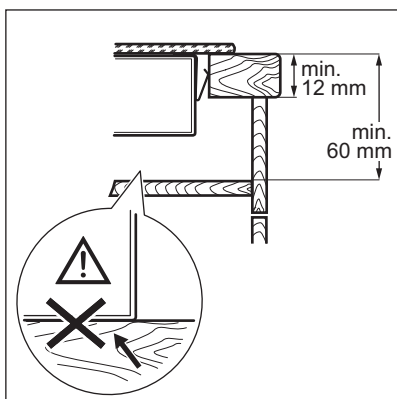
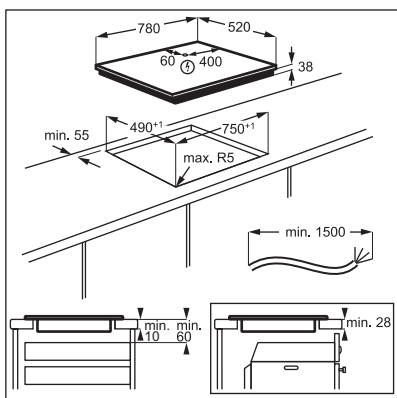
## 3.3 Câble de connexion

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble suivant : H05V2V2-F qui supporte une température minimale de 90 °C. Contactez un service après-vente agréé. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

## 3.4 Assemblage


Si vous installez la table de cuisson sous une hotte, reportez-vous aux instructions d'installation de la hotte pour connaître la distance minimale entre les appareils.



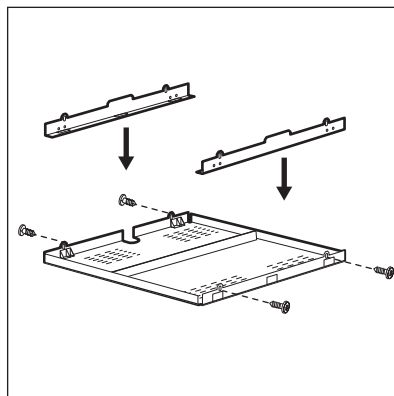


Consultez le tutoriel vidéo « Comment installer votre table de cuisson radiante AEG - Installation du plan de travail » en tapant le nom complet indiqué dans le graphique ci-dessous.

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

How to install your AEG  
 Radiant Hob - Worktop installation 

### 3.5 Enceinte de protection



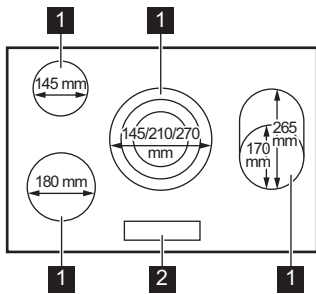
Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire supplémentaire), le fond de protection installé directement sous la table de cuisson n'est pas nécessaire. L'accessoire enceinte de protection peut ne pas être disponible dans certains pays. Contactez le service Consommateurs.



Vous ne pouvez pas utiliser l'enceinte de protection si vous installez la table de cuisson au-dessus d'un four.

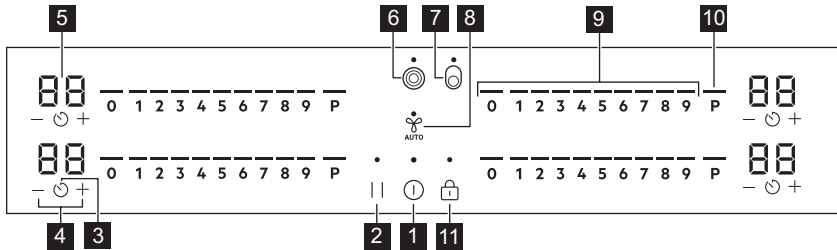
## 4. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 4.1 Agencement des zones de cuisson





- 1** Zone de cuisson
- 2** Bandeau de commande

### 4.2 Configuration du bandeau de commande







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

| Touche sensible | Fonction | Description   |
|-----------------|----------|---|
| <b>1</b>        | ⏻        | En fonctionnement / A l'arrêt<br>Pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt l'appareil. |
| <b>2</b>        |          | Pause<br>Pour activer et désactiver la fonction.  |
| <b>3</b>        | 🕒        | Minuteur<br>Pour régler la fonction.  |
| <b>4</b>        | + / -    | -<br>Pour augmenter ou diminuer la durée.   |
| <b>5</b>        | -        | Affichage du minuteur<br>Pour indiquer la durée, en minutes.                            |
| <b>6</b>        | 🌀        | -<br>Pour activer ou désactiver le circuit extérieur de la zone de cuisson.             |
| <b>7</b>        | 🌀        | -<br>Pour activer ou désactiver le circuit extérieur de la zone de cuisson.             |

| Touche sensible  | Fonction   | Description   |
|--|--|---|
| 8   | Hob <sup>2</sup> Hood                            | Pour activer et désactiver le mode manuel de la fonction. |
| 9 -  | Bandeau de sélection                             | Pour sélectionner un niveau de cuisson.                   |
| 10 P   | PowerBoost                                       | Pour activer la fonction.                                 |
| 11  | Touches Verrouil / Dispositif de sécurité enfant | Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande. |

### 4.3 Voyants de l'affichage


| Voyant   | Description   |
|--|---|
|  chiffre +   | Un dysfonctionnement s'est produit.   |
|  /  /  | OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux) : poursuivre la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle. |

## 5. UTILISATION QUOTIDIENNE

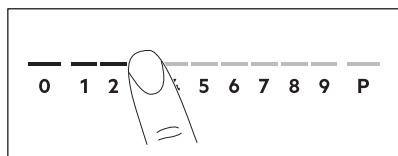
### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Activation et désactivation

Maintenez la touche  enfoncée pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt la table de cuisson.



### 5.2 Réglages de la température




- Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection.
- Pour désactiver une zone de cuisson, appuyez sur 0.

### 5.3 Activation et désactivation des anneaux extérieurs

Vous pouvez ajuster manuellement la surface de cuisson aux dimensions du récipient.

Sélectionnez un niveau de cuisson pour la zone de cuisson. Choisissez le symbole dédié à la zone de cuisson :  .

**Pour activer la bague extérieure :** touchez le symbole. L'indicateur apparaît.

**Pour activer une autre sonnerie :** appuyez à nouveau sur . L'indicateur suivant apparaît.

**Pour désactiver la sonnerie extérieure :** appuyez sur le symbole jusqu'à ce que l'indicateur disparaisse.

#### i

Lorsque vous activez la zone de cuisson mais que vous n'activez pas la bague extérieure, l'éclairage qui sort de la zone peut couvrir la bague extérieure. Cela ne signifie pas que l'anneau extérieur est activé. Pour voir si l'anneau est activé, vérifiez l'indicateur.

## 5.4 PowerBoost

Utilisez la fonction pour obtenir le niveau de cuisson souhaité plus rapidement. Lorsque la fonction est activée, la zone de cuisson fonctionne au niveau de cuisson le plus élevé au début, puis poursuit au niveau de cuisson souhaité.

**Pour activer la fonction pour une zone de cuisson :** appuyez sur **P**. Réglez immédiatement le niveau de cuisson


souhaité. Les voyants au-dessus de **P** et le niveau de cuisson souhaité apparaissent. Vous pouvez sélectionner un nouveau niveau de cuisson tant que les voyants sont fixes. Si le voyant au-dessus du niveau de cuisson clignote, une modification du niveau de cuisson désactive la fonction.

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

## 5.5 OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux)



### AVERTISSEMENT!

 Tant que le voyant est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle.

Les indicateurs s'allument lorsqu'une zone de cuisson est chaude. Ils indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous êtes en train d'utiliser :

 - poursuivre cuisson,

 - maintien au chaud,

 - chaleur résiduelle.

L'indicateur peut également s'allumer :

- pour les zones de cuisson voisines, même si vous ne les utilisez pas,
- lorsque des récipients chauds sont placés sur la zone de cuisson froide,
- lorsque la plaque de cuisson est à l'arrêt mais que la zone de cuisson est encore chaude.



L'indicateur s'éteint lorsque la zone de cuisson s'est refroidie.


## 5.6 Réglages minuteur


### Minuteur à rebours

Utilisez cette fonction pour régler la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson, uniquement pour une session.

Réglez le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée, puis réglez la fonction.

1. Appuyez sur . 00 apparaît sur l'écran du minuteur.
2. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler la durée (00 à 99 minutes).
3. Appuyez sur  pour démarrer le minuteur ou attendez 3 secondes. Le minuteur lance le compte à rebours.


**Pour modifier la durée :** sélectionnez la zone de cuisson en utilisant  et appuyez sur **+** ou **-**.


**Pour désactiver la fonction :** sélectionnez la zone de cuisson en utilisant , puis appuyez sur **-**. Le temps restant est décompté jusqu'à 00.

Lorsque le minuteur arrive à son terme, un signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson se désactive. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal et le clignotement.

### Minuteur

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la table de cuisson est allumée mais que les zones de cuisson sont éteintes. Le niveau de cuisson indique 00.

1. Appuyez sur la touche .
2. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler l'heure. Lorsque le minuteur arrive à son terme, un signal sonore retentit et 00 clignote. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal et le clignotement.

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur  et **-**. Le temps restant est décompté jusqu'à 00.

## 5.7 Gestion alimentation

Si plusieurs zones sont actives et que la puissance consommée dépasse la limite de l'alimentation électrique, cette fonction répartit la puissance disponible entre toutes les zones de cuisson. La table de cuisson contrôle les niveaux de cuisson pour protéger les fusibles de l'installation domestique.

- Si la table de cuisson atteint la limite de la puissance maximale disponible (reportez-vous à la plaque signalétique), la puissance des zones de cuisson sera automatiquement réduite.
- Le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée est toujours prioritaire. La puissance restante sera répartie entre les zones de cuisson précédemment activées dans l'ordre inverse de sélection.
- Pour les zones de cuisson à puissance réduite, le bandeau de sélection clignote et indique les plus hauts niveaux de cuisson possibles.
- Les zones de cuisson continueront de fonctionner avec le niveau de cuisson réduit. Modifiez manuellement les niveaux de cuisson des zones de cuisson si nécessaire.

## 5.8 Structure du menu



Le tableau indique la structure du menu de base.




### Paramètres utilisateur

| Symbole | Réglage       | Options possibles                |
|---------|---------------|----------------------------------|
| b       | Signal sonore | En fonctionnement/A l'arrêt (--) |

| Symbole | Réglage                        | Options possibles                      |
|---------|--------------------------------|--|
| H       | Mode AUTO                      | 0 - 6                                  |
| E       | Historique des alarmes/erreurs | La liste des alarmes/erreurs récentes. |

### Pour entrer les paramètres utilisateur :

appuyez et maintenez enfoncé  pendant 3 secondes. Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé . Les réglages apparaissent sur le minuteur des zones de cuisson gauches.

**Navigation dans le menu :** le menu est constitué du symbole de réglage et d'une valeur. Le symbole apparaît sur le minuteur arrière et la valeur apparaît sur le minuteur avant. Pour parcourir les réglages, appuyez sur  sur le minuteur avant. Pour modifier la valeur du réglage, appuyez sur  ou  sur le minuteur avant.

**Pour quitter le menu :** appuyez sur .


### OffSound Control

Vous pouvez activer / désactiver les signaux sonores dans le Menu > Paramètres utilisateur.



Reportez-vous à la section « Structure du menu ».

Lorsque les signaux sonores sont désactivés, vous pouvez toujours entendre un son lorsque :

- vous appuyez sur  ;
- le minuteur s'arrête ;
- vous appuyez sur un symbole inactif.

## 6. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 6.1 Arrêt automatique

La fonction désactive la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont éteintes ;

- ne pas régler le niveau de cuisson ou la vitesse du ventilateur après l'activation de la table de cuisson ;
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon). Un signal

sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Retirez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.



- l'appareil devient trop chaud (par exemple, lorsqu'une casserole chauffe à vide). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- vous ne désactivez pas une zone de cuisson, ou ne changez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, la table de cuisson s'éteint.

**La relation entre le réglage de la température et le délai après lequel l'appareil se désactive :**

| Réglages de la température | La table de cuisson se met à l'arrêt après |
|----------------------------|--|
| 1 - 2                      | 6 heures                                   |
| 3 - 4                      | 5 heures                                   |
| 5                          | 4 heures                                   |
| 6 - 9                      | 1,5 heure                                  |

## 6.2 Pause


Cette fonction sélectionne le niveau de cuisson le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées.

Lorsque la fonction est activée,  et  peuvent être utilisés. Tous les autres symboles figurant sur les bandeaux de commande sont bloqués.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

**1. Pour activer la fonction :** appuyez sur la touche .

Le niveau de cuisson est réduit à 1.

**2. Pour désactiver la fonction :** appuyez sur .

Le réglage précédent du niveau de cuisson apparaît.

## 6.3 Touches Verrouil

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant le fonctionnement de la table de cuisson. Vous éviterez ainsi toute modification accidentelle du niveau de cuisson.

Réglez d'abord le niveau de cuisson.

**Pour activer la fonction :** appuyez sur la touche .

**Pour désactiver la fonction :** appuyez à nouveau sur .





La fonction se désactive lorsque vous éteignez la table de cuisson.


## 6.4 Dispositif de sécurité enfant


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



**Pour activer la fonction :** appuyez sur . Ne paramétrez pas le niveau de cuisson




Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole apparaisse. Désactivez la table de cuisson en appuyant sur .



La fonction reste active lorsque vous éteignez la table de cuisson. Le voyant ci-dessus  est allumé.

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur . Ne paramétrez pas le niveau de cuisson.

Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole disparaisse. Désactivez la table de cuisson en appuyant sur .

**Cuisson avec la fonction activée :** appuyez sur , puis sur  pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole disparaisse. Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson en appuyant sur , la fonction est à nouveau activée.

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

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

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



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

### Utiliser automatiquement la fonction

Pour utiliser la fonction automatiquement, réglez le mode automatique sur H1 – H6. La hotte réagit dès que vous actionnez la plaque de cuisson. La table de cuisson détecte automatiquement la température du récipient et ajuste la vitesse du ventilateur.

### Modes automatiques

|                  | Éclairage automatique | Ébullition <sup>1)</sup> | Friture <sup>2)</sup>    |
|------------------|-----------------------|--------------------------|--------------------------|
| H0               | A l'arrêt             | A l'arrêt                | A l'arrêt                |
| H1               | En fonctionnement     | A l'arrêt                | A l'arrêt                |
| H2 <sup>3)</sup> | En fonctionnement     | Vitesse de ventilation 1 | Vitesse de ventilation 1 |
| H3               | En fonctionnement     | A l'arrêt                | Vitesse de ventilation 1 |
| H4               | En fonctionnement     | Vitesse de ventilation 1 | Vitesse de ventilation 1 |
| H5               | En fonctionnement     | Vitesse de ventilation 1 | Vitesse de ventilation 2 |
| H6               | En fonctionnement     | Vitesse de ventilation 2 | Vitesse de ventilation 3 |

1) La table de cuisson détecte le processus d'ébullition et sélectionne la vitesse de ventilation en fonction du mode automatique.

2) La table de cuisson détecte le processus de friture et sélectionne la vitesse de ventilation en fonction du mode automatique.

3) Ce mode active le ventilateur et l'éclairage, sans tenir compte de la température.

### Modifier du mode automatique

- Désactivez la table de cuisson.
- Appuyez sur la touche pendant 3 secondes. L'affichage s'allume et s'éteint.

- Appuyez sur la touche pendant 3 secondes.
- Appuyez sur la touche plusieurs fois jusqu'à ce que **H** s'affiche.
- Appuyez sur la touche du minuteur pour sélectionner un mode automatique.



Pour faire fonctionner la hotte directement depuis le panneau de la hotte, désactivez le mode automatique de la fonction.



Lorsque vous terminez la cuisson et mettez à l'arrêt la table de cuisson, la ventilation de la hotte pourrait continuer à fonctionner pendant un certain temps. Au bout d'un moment, le système désactive automatiquement la ventilation et vous empêche de l'activer accidentellement durant les 30 secondes qui suivent.

### Utiliser manuellement la vitesse de ventilation

Vous pouvez également activer la fonction manuellement. Pour ce faire, appuyez sur lorsque la plaque de cuisson est allumée. Cela désactive le fonctionnement automatique de la fonction et vous permet de modifier manuellement la vitesse du ventilateur. Lorsque vous appuyez sur la vitesse du ventilateur est augmentée d'un palier. Lorsque vous atteignez un niveau intense et que vous appuyez sur la touche à nouveau, la vitesse du ventilateur reviendra à 0, désactivant ainsi le ventilateur de hotte. Pour réactiver le ventilateur à vitesse 1, appuyez sur la touche .



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

### Activer l'éclairage

Vous pouvez régler la table de cuisson pour activer automatiquement la lumière dès que vous allumez la table de cuisson. Pour ce

faire, réglez le mode automatique sur H1 – H6.



La lumière de la hotte s'éteint 2 minutes après avoir désactivé la table de cuisson.

## 7. CONSEILS

### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 7.1 Récipients de cuisson

- Pour éviter la surchauffe et améliorer les performances des zones, le récipient doit être aussi épais et plat que possible.
- Assurez-vous que le dessous des récipients est propre et sec avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.
- Veillez toujours à ne pas faire glisser ni frotter le récipient sur les bords et les coins du verre, car cela pourrait écailler ou endommager la surface du verre.



Les récipients de cuisson avec un fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des traces sur la surface vitrocéramique.

### 7.2 Öko Timer (Minuteur Éco)

Pour économiser de l'énergie, le chauffage de la zone de cuisson s'éteint avant que le compte à rebours ne se déclenche. La différence de temps de cuisson dépend du niveau de cuisson et de la durée de cuisson.

### 7.3 Guide de cuisson simplifié



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

| Réglages de la température | Utilisez pour :   | Durée (min)   | Conseils  |
|----------------------------|---|---------------|---|
| 1                          | Gardez au chaud les aliments cuits.   | si nécessaire | Placez un couvercle sur le récipient.   |
| 1 - 2                      | Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.                      | 5 - 25        | Mélangez de temps en temps.   |
| 2                          | Solidifier : omelettes, œufs cocotte.   | 10 - 40       | Cuisez avec un couvercle.   |
| 2 - 3                      | Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés. | 25 - 50       | Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.                            |
| 3 - 4                      | Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur.                            | 20 - 45       | Ajouter quelques cuillères à soupe d'eau. Vérifiez la quantité d'eau pendant le processus.                                      |
| 4 - 5                      | Pommes de terre à la vapeur et autres légumes.                                      | 20 - 60       | Couvrez le fond de la cuve avec 1 à 2 cm d'eau. Vérifiez le niveau d'eau pendant le processus. Gardez le couvercle sur la cuve. |

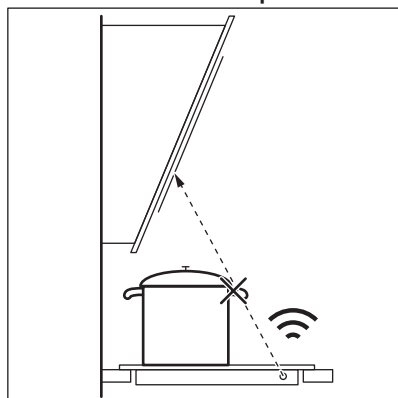
| Réglages de la température | Utilisez pour :   | Durée (min)   | Conseils   |
|----------------------------|---|---------------|--|
| 4 - 5                      | Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.   | 60 - 150      | Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients. |
| 6 - 7                      | Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets. | si nécessaire | Retournez-le si nécessaire.                        |
| 7 - 8                      | Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks.   | 5 - 15        | Retournez-le si nécessaire.                        |
| 9                          | Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.                  |               |  |
| <b>P</b>                   | Faire bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost est activée.   |               |  |

## 7.4 Conseils pour la fonction Hob<sup>2</sup>Hood

Lorsque vous utilisez la table de cuisson avec la fonction :


- Protégez le bandeau de la hotte de la lumière directe du soleil.
- Ne pointez pas de lumière halogène sur le bandeau de la hotte.
- Ne recouvrez pas le bandeau de commande de la table de cuisson.
- Ne bloquez pas le signal entre la table de cuisson et la hotte (par exemple avec la main, la poignée d'un ustensile ou un grand récipient). Voir l'illustration.

**La hotte illustrée ci-dessous est présentée à titre d'illustration uniquement.**



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

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

Pour trouver la gamme complète de hottes compatibles avec cette fonction, reportez-vous à notre site Web. Les hottes AEG dotées de cette fonction doivent porter le symbole .

## 8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un produit de nettoyage spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez toujours un grattoir recommandé pour les tables de cuisson avec une surface en verre. Utilisez le grattoir uniquement comme outil supplémentaire pour nettoyer le verre après la procédure de nettoyage standard.

### **AVERTISSEMENT!**

N'utilisez pas de couteaux ou d'autres outils métalliques tranchants pour nettoyer la surface en verre.

### 8.2 Nettoyage de la table de cuisson

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


## 9. DÉPANNAGE




### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 9.1 Que faire si...

| Problème  | Cause possible   | Solution   |
|---|--|--|
| Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner. | La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect. | Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique.   |
|   | Le fusible a disjoncté.  | Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié. |

| Problème  | Cause possible   | Solution  |
|---|--|---|
|   | Vous n'avez pas réglé le niveau de cuisson dans les 60 secondes.   | Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 60 secondes.                   |
|   | Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps.   | Appuyez sur une seule touche sensible.  |
|   | Pause est activé.  | Reportez-vous à la section « Pause ».   |
|   | Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.   | Nettoyez le bandeau de commande.  |
| Un bip constant se déclenche.   | Le branchement électrique est incorrect.   | Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.                |
| Vous n'arrivez pas à sélectionner le niveau de cuisson maximal de l'une des zones de cuisson.   | Les autres zones consomment déjà la puissance maximale disponible. Votre table de cuisson fonctionne correctement. | Diminuez la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase. Reportez-vous au chapitre « Gestion alimentation ». |
| Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt. | Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.   | Retirez l'objet des touches sensibles.  |
| La table de cuisson s'éteint.   | Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible ①.   | Retirez l'objet de la touche sensible.  |
| Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.  | La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur est endommagé.     | Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.  |
| Hob®Hood ne fonctionne pas.   | Vous avez recouvert le bandeau de commande.  | Retirez l'objet du bandeau de commande.   |
|   | Vous utilisez un très grand récipient qui bloque le signal.  | Utilisez un plus petit récipient, changez la zone de cuisson ou faites fonctionner la hotte manuellement.                         |
| Montée en température automatique ne fonctionne pas.  | Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.  | Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la puissance de la fonction.   |
|   | La zone est chaude.  | Laissez la zone refroidir suffisamment.   |
|  Il y a une zone sombre sur la zone multiple.         | Il est normal qu'il y ait une zone sombre sur la zone multiple.  |   |
| Le bandeau de commande devient chaud au toucher.  | L'ustensile est trop grand ou vous le placez trop près du bandeau de commande.                                     | Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.   |
| Aucun signal sonore ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.  | Les signaux sonores sont désactivés.   | Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».   |

| Problème   | Cause possible   | Solution  |
|--|--|---|
| Le voyant au-dessus du symbole  s'affiche. | Dispositif de sécurité enfant ou Touches Verrouil est activée. | Reportez-vous aux sections « Dispositif de sécurité enfant » et « Touches verrouil. ».  |
|  et un chiffre s'affichent.                | Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.            | Éteignez la table de cuisson et rallumez-la au bout de 30 secondes. Si  s'affiche à nouveau, débranchez la plaque de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé. |

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

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Vous devez fournir les données figurant sur la plaque signalétique. Assurez-vous d'utiliser

correctement la table de cuisson. Si l'intervention d'un technicien ou d'un vendeur n'est pas gratuite, malgré la période de garantie en cours. Les informations concernant la période de garantie et les centres de service après-vente agréés figurent dans le manuel d'entretien.

## 10. DONNÉES TECHNIQUES

### 10.1 Plaque signalétique

Modèle NHI84A07FB  
Type 65 D4A 62 AA

Numéro de série.....  
AEG

PNC 949 598 707 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
Fabriqué en : Allemagne  
7.35 kW



### 10.2 Caractéristiques des zones de cuisson

| Zone de cuisson | Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W] | Diamètre de la zone de cuisson [mm] |
|-----------------|---|-------------------------------------|
| Avant gauche    | 2000  | 180                                 |
| Arrière gauche  | 1600  | 145                                 |
| Avant centrale  | 1600 / 2300 / 3000                                  | 145 / 210 / 270                     |
| Avant droite    | 1800 / 2800   | 170 / 265                           |

Pour des résultats de cuisson optimaux, utilisez des récipients qui ne dépassent pas le diamètre de la zone de cuisson.

## 11. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

### 11.1 Informations produits conformément aux réglementations d'écoconception de l'UE

|  |  |  |
|--|--|--|
| Identification du modèle   | NHI84A07FB   |  |
| Type de table de cuisson   | Plan de cuisson intégré  |  |
| Nombre de zones de cuisson                                       | 4  |  |
| Technologie de chauffage   | Radiant  |  |
| Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)                    | Avant gauche<br>Arrière gauche<br>Avant centrale                 | 18.0 cm<br>14.5 cm<br>27.0 cm                            |
| Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson non circulaire | Avant droite   | L 26.5 cm<br>l 17.0 cm                                   |
| Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking) | Avant gauche<br>Arrière gauche<br>Avant centrale<br>Avant droite | 191.4 Wh/kg<br>196.9 Wh/kg<br>188.9 Wh/kg<br>180.7 Wh/kg |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)  | 189.5 Wh/kg  |  |

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

### 11.2 Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie pendant la cuisson quotidienne si vous suivez les conseils ci-dessous.


- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.
- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.


- Posez les récipients sur la zone de cuisson avant de l'activer.
- Le fond du récipient doit avoir le même diamètre que la zone de cuisson.
- Placez les petits récipients sur les zones de cuisson les plus petites.
- Placez les récipients directement au centre de la zone de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre.

### 11.3 Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable

|  |       |
|--|-------|
| Consommation d'énergie pondérée en mode « arrêt »  | 0.3 W |
| Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable | 2 min |

## 12. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole . Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appareils électriques et électroniques. Ne

jetez pas les appareils marqués du symbole  avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.

**FR** Concerne la France uniquement :



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

# Willkommen bei AEG! Danke, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur erhalten Sie hier:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 1. SICHERHEITSINFORMATIONEN .....     | 41 |
| 2. SICHERHEITSHINWEISE.....           | 44 |
| 3. MONTAGE.....                       | 46 |
| 4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....            | 48 |
| 5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....            | 49 |
| 6. ZUSATZFUNKTIONEN.....              | 51 |
| 7. HINWEISE UND TIPPS.....            | 54 |
| 8. REINIGUNG UND PFLEGE.....          | 56 |
| 9. FEHLERBEHEBUNG.....                | 56 |
| 10. TECHNISCHE DATEN.....             | 58 |
| 11. ENERGIEEFFIZIENZ.....             | 59 |
| 12. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG..... | 59 |

## 1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Installation und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferten Anweisungen durch. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

### 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht

ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

## **1.2 Allgemeine Sicherheit**

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann ggf. zu einem Brand führen.
- Rauch ist ein Hinweis auf Überhitzung. Verwenden Sie niemals Wasser, um das Kochfeuer zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und löschen Sie Flammen beispielsweise mit einer Löschdecke oder einem Deckel.

- **WARNUNG:** Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der von einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- **VORSICHT:** Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschränk gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche einen Sprung hat, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall das autorisierte Servicezentrum.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person zur Vermeidung einer Gefahrenquelle ersetzt werden.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

## 2. SICHERHEITSHINWEISE

### 2.1 Montage

 **WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

 **WARNUNG!**

Andernfalls besteht Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten des Schrankes mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Achten Sie darauf eine feuerfeste Trennplatte aus Sperrholz, Küchenmöbelmaterial oder einem anderen nicht entflammaren Material unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.
- Die Trennplatte muss den gesamten Bereich unter dem Kochfeld abdecken.

### 2.2 Elektrischer Anschluss

 **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sollten von einer qualifizierten Elektrofachkraft vorgenommen werden.
- Das Gerät muss geerdet aufgedruckt ist.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Stromnetzkabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Verwenden Sie das richtige Stromnetzkabel.
- Achten Sie darauf, dass sich das Stromnetzkabel nicht verheddert.
- Stellen Sie sicher, dass ein Überspannungsschutz installiert ist.
- Verwenden Sie die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.
- Stellen Sie beim Anschluss des Gerätesteckers an eine Steckdose sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker (falls zutreffend) oder das Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unser autorisiertes Servicezentrum oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.

- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraub Sicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

### 2.3 Gebrauch

#### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzone nach jedem Gebrauch auf „aus“.
- Legen Sie kein Besteck und keine Deckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es in Kontakt mit Wasser gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeitsfläche und bringen Sie keine Lebensmittel direkt damit in Kontakt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als direkte Kochfläche. Zum Kochen muss immer

geeignetes Kochgeschirr zum Einsatz kommen.

- Ist die Oberfläche des Geräts gesprungen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung, um einen Stromschlag zu verhindern.
- Wenn Sie Speisen in heißes Öl legen, kann es spritzen.
- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie oder andere Materialien zwischen der Kochfläche und dem Kochgeschirr, sofern vom Hersteller dieses Geräts nicht anders angegeben.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.

#### **WARNUNG!**

Brand- und Explosionsgefahr.

- Öle und Fette können beim Erhitzen brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände während des Kochens von Fetten und Ölen fern.
- Die Dämpfe, die heißes Öl freisetzt, können zu einer spontanen Verbrennung führen.
- Gebrauchtes Öl, das Speisereste enthalten kann, kann schon bei einer niedrigeren Temperatur einen Brand verursachen als Öl, das zum ersten Mal verwendet wird.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

#### **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Lassen Sie heißes Kochgeschirr nicht auf dem Bedienfeld, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Legen Sie keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.

- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluminium oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer an dem Glas / der Glaskeramik verursachen. Heben Sie diese Gegenstände immer an, wenn Sie sie auf der Kochfläche bewegen müssen.

## 2.4 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten, weichen Lappen. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände, sofern nicht anders angegeben.

## 2.5 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.

## 2.6 Entsorgung

### **WARNUNG!**

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

# 3. MONTAGE

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 3.1 Vor der Montage

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

Seriennummer .....

## 3.2 Einbau-Kochfelder

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

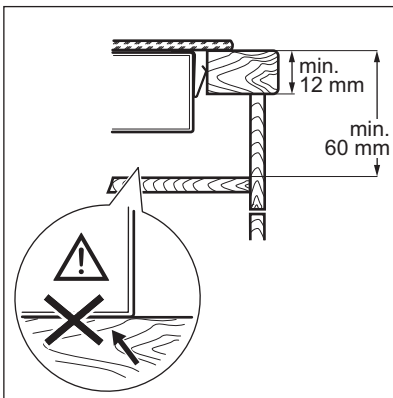
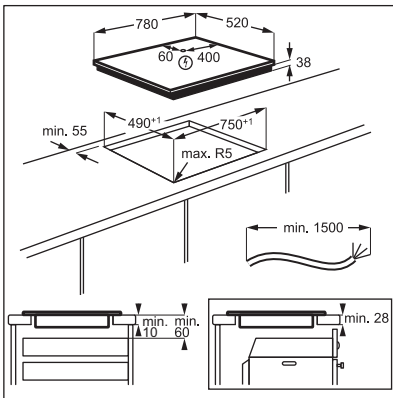
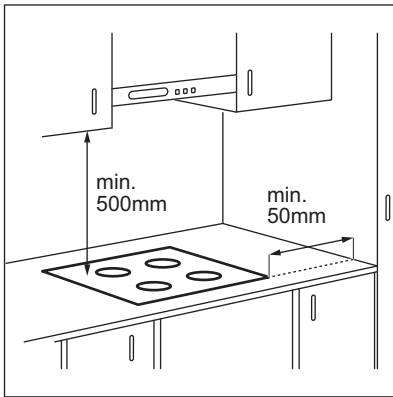
## 3.3 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel.

- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp: H05V2V2-F die einer Temperatur von 90 °C oder mehr standhält. Wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum. Das Anschlusskabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.


## 3.4 Aufbau

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

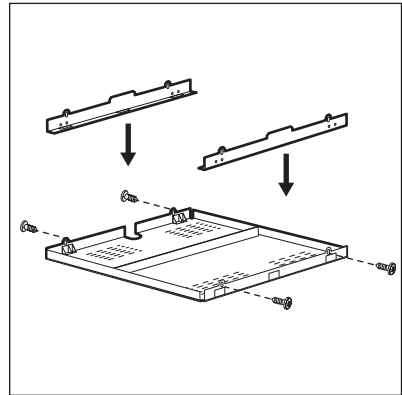


Sie finden das Video-Tutorial „So installieren Sie Ihr AEG Strahlungskochfeld - Arbeitsflächeninstallation“. indem Sie den vollständigen Namen eingeben, der in der folgenden Grafik angegeben ist.


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

How to install your AEG  
 Radiant Hob - Worktop installation 

### 3.5 Schutzkasten

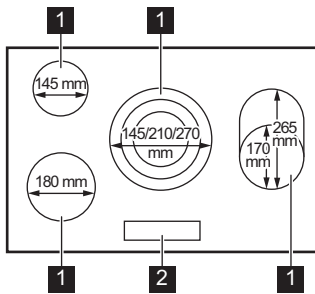


Wenn Sie einen Schutzkasten (optionales Zubehör) verwenden, ist der Schutzboden direkt unter dem Kochfeld nicht erforderlich. Das Schutzkasten Zubehör ist möglicherweise in einigen Ländern nicht erhältlich. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

 Der Schutzkasten kann nicht verwendet werden, wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert wird.

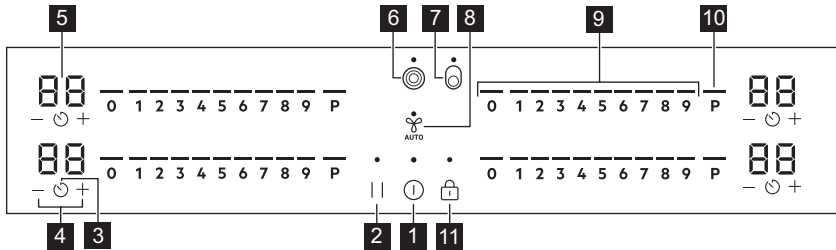
## 4. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 4.1 Anordnung der Kochflächen



- 1** Kochzone
- 2** Bedienfeld

### 4.2 Bedienfeldlayout



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

| Sensorfeld | Funktion      | Beschreibung   |
|------------|---------------|--|
| <b>1</b>   | Ein / Aus     | Ein- und Ausschalten des Geräts.                       |
| <b>2</b>   | Pause         | Ein- und Ausschalten der Funktion.                     |
| <b>3</b>   | Timer         | Einstellen der Funktion.                               |
| <b>4</b>   | -             | Erhöhen oder Verringern der Zeit.                      |
| <b>5</b> - | Timer-Anzeige | Zeigt die Zeit in Minuten an.                          |
| <b>6</b>   | -             | Ein- und Ausschalten des äußeren Kreises.              |
| <b>7</b>   | -             | Ein- und Ausschalten des äußeren Kreises.              |
| <b>8</b>   | Hob²Hood      | Ein- und Ausschalten des manuellen Modus der Funktion. |

| Sen-sorfeld | Funktion | Beschreibung              |  |
|-------------|----------|---------------------------|--|
| 9           | -        | Einstellskala             | Einstellen der Kochstufe.                |
| 10          | P        | PowerBoost                | Einschalten der Funktion.                |
| 11          |          | Sperren / Kindersicherung | Verriegeln / Entriegeln des Bedienfelds. |

### 4.3 Display-Anzeigen

| Anzeige  | Beschreibung  |
|----------|---|
| + Ziffer | Es ist eine Störung aufgetreten.  |
|          | OptiHeat Control(Restwärmeanzeige, 3-stufig): Weitergaren/Warmhalten/Restwärme. |

## 5. TÄGLICHER GEBRAUCH

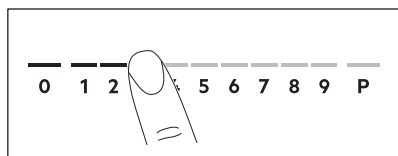
### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 5.1 Ein- und Ausschalten

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

### 5.2 Kochstufe



1. Drücken Sie die gewünschte Kochstufe auf der Einstellskala.
2. Um eine Kochzone auszuschalten, drücken Sie 0.

### 5.3 Ein- und Ausschalten der äußeren Heizkreise

Sie können die Kochfläche manuell an die Abmessungen des Kochgeschirrs anpassen.

Stellen Sie eine Hitzeeinstellung für die Kochzone ein. Wählen Sie das Symbol für die entsprechende Kochzone: .

### **Um den äußeren Ring zu aktivieren:**

Berühren Sie das Symbol. Der Indikator erscheint.

### **Um einen weiteren Ring zu aktivieren:**

Berühren Sie erneut. Der nachfolgende Indikator erscheint.

### **Zum Ausschalten des äußeren Rings:**

Berühren Sie das Symbol, bis die Anzeige verschwindet.

### 

Wenn Sie die Kochzone, aber den äußeren Ring nicht aktivieren, kann das Licht, das aus der Zone kommt, den äußeren Ring abdecken. Dies bedeutet nicht, dass der äußere Ring aktiviert ist. Um zu sehen, ob der Ring aktiviert ist, überprüfen Sie die Anzeige.

### 5.4 PowerBoost

Verwenden Sie diese Funktion, um eine gewünschte Wärmeeinstellung in kürzerer Zeit zu erreichen. Wenn die Funktion eingeschaltet ist, wird die Kochzone zu Beginn mit der höchsten Wärmeeinstellung betrieben und fährt dann mit der gewünschten Wärmeeinstellung fort.

### **Einschalten der Funktion für eine**

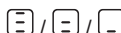
**Kochzone:** Berühren Sie **P**. Berühren Sie

sofort eine gewünschte Kochstufe. Die Anzeigen oben **P** und die gewählte Kochstufe erscheinen. Sie können eine neue Kochstufe wählen, solange die Anzeigen konstant leuchten. Wenn die Anzeige über der Kochstufe blinkt, wird die Funktion durch eine Änderung der Kochstufe ausgeschaltet.

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

## 5.5 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmearzeige)

### **WARNUNG!**

 Solange die Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

Die Anzeigen erscheinen, wenn eine Kochzone heiß ist. Sie zeigen den Restwärmegrad der Kochzonen an, die Sie gerade verwenden:

 – Kochen fortsetzen,

 – Warmhalten,

 – Restwärme.

Die Anzeige kann ebenso erscheinen:

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


Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.




## 5.6 Timer-Optionen




### Countdown-Kurzzeitwecker



Mit dieser Funktion kann festgelegt werden, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang in Betrieb sein soll.

Stellen Sie die Heizstufe für die ausgewählte Kochzone und danach die Funktion ein.

1. Drücken Sie . 00 erscheint auf dem Timer-Display.

2. Drücken Sie  oder , um die Zeit (00 - 99 Minuten) einzustellen.
3. Drücken Sie , um den Timer zu starten oder warten Sie 3 Sekunden. Der Timer beginnt herunterzuzählen.




**Zum Ändern der Zeit:** Wählen Sie die Kochzone mit  und drücken Sie  oder .



**Zum Ausschalten der Funktion:** Wählen Sie die Kochzone mit  und drücken Sie . Die verbleibende Zeit zählt rückwärts auf 00.

Der Timer beendet das Herunterzählen, ein Signal ertönt und 00 blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal und das Blinken zu beenden.

## Kurzzeitwecker

Sie können diese Funktion verwenden, wenn das Kochfeld eingeschaltet, die Kochzonen aber nicht in Betrieb sind. Die Heizstufeneinstellung zeigt 00.

1. Drücken Sie .
2. Die Zeit wird mit  oder  eingestellt. Der Timer beendet das Herunterzählen, ein Signal ertönt und 00 blinkt. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal und das Blinken zu beenden.

**Zum Ausschalten der Funktion:** Drücken Sie  und . Die verbleibende Zeit zählt zurück auf 00.

## 5.7 Leistungsbegrenzung

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

- Erreicht das Kochfeld die maximale verfügbare Leistung (siehe Typenschild), wird die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert.
- Die Kochstufe der zuletzt gewählten Kochzone wird immer priorisiert. Die verbleibende Leistung wird zwischen den

zuvor eingeschalteten Kochzonen in umgekehrter Reihenfolge aufgeteilt.

- Bei Kochzonen, deren Leistung reduziert ist, blinkt die Bedieneleiste und zeigt die maximal möglichen Heizstufen an.
- Die Kochzonen arbeiten mit der reduzierten Kochstufe weiter. Ändern Sie bei Bedarf die Kochstufen der Kochzonen manuell.



## 5.8 Menü-Struktur

Die Tabelle zeigt die Basismenüstruktur.




### Benutzereinstellungen

| Sym-<br>bol | Einstellung                 | Mögliche Optio-<br>nen                     |
|-------------|-----------------------------|--|
| b           | Ton                         | Ein/Aus (→)                                |
| H           | AUTO-Modus                  | 0 - 6                                      |
| E           | Alarm / Fehlerhisto-<br>rie | Die Liste der letzten<br>Alarmer / Fehler. |

### Zur Eingabe der Benutzereinstellungen:

Halten Sie die Taste  3 Sekunden lang gedrückt. Halten Sie dann Taste  gedrückt. Die Einstellungen werden auf dem Timer der linken Kochzonen angezeigt.

**Navigieren im Menü:** Das Menü besteht aus dem Einstellungssymbol und einem Wert. Das Symbol erscheint auf dem hinteren Timer und der Wert erscheint auf dem vorderen Timer. Um zwischen den

Einstellungen zu navigieren, drücken Sie  auf dem vorderen Timer. Um den Einstellungswert zu ändern, drücken Sie  oder  auf dem vorderen Timer.

**Um das Menü zu verlassen:** Drücken Sie .


### OffSound Control

Sie können die Töne im Menü > Benutzereinstellungen aktivieren / deaktivieren.



Siehe „Menü-Struktur“.

Wenn die Töne ausgeschaltet sind, können Sie den Ton immer noch hören, wenn:

- Sie  berühren,
- der Timer heruntergezählt wird,
- Sie ein inaktives Symbol drücken.

## 6. ZUSATZFUNKTIONEN

### 6.1 Automatische Abschaltung

**Die Funktion schaltet das Kochfeld automatisch aus, wenn:**

- alle Kochzonen ausgeschaltet sind,
- Sie nach dem Einschalten des Kochfelds keine Heizstufe oder Lüfterdrehzahl einstellen,
- das Bedienfeld mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand (Topf, Tuch usw.) bedeckt ist. Ein Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- das Gerät zu heiß wird (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder benutzen.

- Sie eine Kochzone nicht ausschalten oder die Kochstufe ändern. Nach einiger Zeit schaltet sich das Kochfeld aus.

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

| Kochstufe | Das Kochfeld schaltet sich ab nach |
|-----------|------------------------------------|
| 1 - 2     | 6 Stunden                          |
| 3 - 4     | 5 Stunden                          |
| 5         | 4 Stunden                          |
| 6 - 9     | 1,5 Stunden                        |

### 6.2 Pause

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

Wenn die Funktion in Betrieb ist, ① und || kann verwendet werden. Alle anderen Symbole des Bedienfelds sind gesperrt.

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen.

**1. Zum Aktivieren der Funktion:** Drücken Sie . || .

Die Kochstufe wird auf 1 reduziert.

**2. Zum Ausschalten der Funktion:**

Drücken Sie . || .

Die vorherige Heizstufe erscheint.

### 6.3 Sperren

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

Stellen Sie zuerst die Heizstufe ein.

**Zum Aktivieren der Funktion:** Drücken Sie



**Zum Ausschalten der Funktion:** Drücken

Sie erneut.



Die Funktion wird deaktiviert, wenn Sie das Kochfeld ausschalten.

### 6.4 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Kochfelds.

**Zum Aktivieren der Funktion:** Drücken Sie

①. Nehmen Sie keine Wärmeeinstellung.

Drücken und halten Sie 3 Sekunden lang gedrückt, bis die Anzeige über dem Symbol erscheint. Schalten Sie das Kochfeld mit ① aus.



Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, bleibt die Funktion weiterhin aktiv. Die Anzeige über ist eingeschaltet.

**Zum Deaktivieren der Funktion:** Drücken

Sie ①. Nehmen Sie keine Wärmeeinstellung.

Drücken und halten Sie 3 Sekunden lang

gedrückt, bis die Anzeige über dem Symbol erlischt. Schalten Sie das Kochfeld mit ① aus.

**Kochen mit aktivierter Funktion:** Drücken

Sie ①, dann für 3 Sekunden, bis die Anzeige über dem Symbol erlischt. Sie können das Kochfeld in Betrieb nehmen. Diese Funktion wird erneut eingeschaltet, sobald das Kochfeld mit ① ausgeschaltet wird.

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

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



Bei den meisten Dunstabzugshauben ist die Fernsteuerung werkseitig eingeschaltet. Falls sie abgeschaltet ist, schalten Sie sie ein, bevor Sie die Funktion verwenden. Weitere Informationen finden Sie in der Bedienungsanleitung der Dunstabzugshaube.

#### Automatische Bedienung der Funktion

Um die Funktion automatisch zu betreiben, stellen Sie den Automatikmodus auf H1 – H6 ein. Die Dunstabzugshaube reagiert, wenn Sie das Kochfeld bedienen. Das Kochfeld misst die Temperatur des Kochgeschirrs automatisch und passt die Geschwindigkeit des Ventilators an.

#### Automatikmodi

|    | Automatische Beleuchtung | Kochen <sup>1)</sup> | Braten <sup>2)</sup> |
|----|--------------------------|----------------------|----------------------|
| H0 | Aus                      | Aus                  | Aus                  |





|                  | Automatische Beleuchtung | Kochen <sup>1)</sup>        | Braten <sup>2)</sup>        |
|------------------|--------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| H1               | Ein                      | Aus                         | Aus                         |
| H2 <sup>3)</sup> | Ein                      | Ventilatorgeschwindigkeit 1 | Ventilatorgeschwindigkeit 1 |
| H3               | Ein                      | Aus                         | Ventilatorgeschwindigkeit 1 |
| H4               | Ein                      | Ventilatorgeschwindigkeit 1 | Ventilatorgeschwindigkeit 1 |
| H5               | Ein                      | Ventilatorgeschwindigkeit 1 | Ventilatorgeschwindigkeit 2 |
| H6               | Ein                      | Ventilatorgeschwindigkeit 2 | Ventilatorgeschwindigkeit 3 |

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

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

3) Dieser Modus aktiviert den Ventilator und die Beleuchtung und ist nicht von der Temperatur abhängig.

### Ändern des Automatikmodus

1. Schalten Sie das Kochfeld aus.
2. Drücken  für 3 Sekunden. Das Display wird ein- und ausgeschaltet.
3. Drücken  für 3 Sekunden.
4. Drücken  ein paar Mal, bis H aufleuchtet.
5. Drücken  des Timers, um einen Automatikmodus auszuwählen.




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






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

### Manuelle Bedienung der Ventilatorgeschwindigkeit

Sie können die Funktion auch manuell

bedienen. Um dies zu tun, drücken Sie  wenn das Kochfeld aktiv ist. Dies deaktiviert den Automatikbetrieb und Sie können die Ventilatorgeschwindigkeit manuell ändern.

Durch Drücken von  erhöhen Sie die Lüftergeschwindigkeit um eins. Wenn Sie ein intensives Niveau erreichen und  wieder drücken, stellen Sie die Lüfterdrehzahl wieder auf 0 ein, wodurch der Haubenlüfter deaktiviert wird. Drücken Sie , um den Lüfter mit Lüftergeschwindigkeit 1 erneut zu starten.



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

### Einschalten der Beleuchtung

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



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

## 7. HINWEISE UND TIPPS

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 7.1 Kochgeschirr

- Um eine Überhitzung zu vermeiden und die Leistung der Kochzonen zu verbessern, muss das Kochgeschirr so dick und flach wie möglich sein.
- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber und trocken ist, bevor Sie es auf die Kochfläche stellen.
- Achten Sie immer darauf, das Kochgeschirr nicht an den Rändern und Ecken des Glases zu schieben oder zu reiben, da dies die Glasoberfläche beschädigen kann.



Kochgeschirr aus emailliertem Stahl oder mit Aluminium- oder Kupferböden kann Verfärbungen der Glaskeramikoberfläche verursachen.

### 7.2 Öko Timer (Öko-Kurzzeitwecker)

Um Energie zu sparen, schaltet sich das Heizelement der Kochzone aus, schon bevor der Countdown-Timer ertönt. Der Unterschied in der Betriebszeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Dauer des Garvorgangs ab.

### 7.3 Vereinfachter Kochleitfaden



Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

| Kochstufe | Verwendung für:  | Dauer (Min.) | Tipps  |
|-----------|--|--------------|--|
| 1         | Warmhalten von gekochten Speisen.  | nach Bedarf  | Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.   |
| 1 - 2     | Sauce Hollandaise, schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.              | 5 - 25       | Von Zeit zu Zeit rühren.   |
| 2         | Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.                               | 10 - 40      | Mit einem Deckel garen.  |
| 2 - 3     | Reis- und Milchgerichte köcheln lassen, Fertiggerichte aufwärmen.        | 25 - 50      | Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.                                       |
| 3 - 4     | Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.                                      | 20 - 45      | Geben Sie ein paar Esslöffel Wasser hinzu. Überprüfen Sie die Wassermenge während des Prozesses.   |
| 4 - 5     | Kartoffeln und anderes Gemüse dämpfen.                                   | 20 - 60      | Den Boden des Topfes mit 1 - 2 cm Wasser bedecken. Überprüfen Sie während des Prozesses den Wasserstand. Lassen Sie den Deckel auf dem Topf. |
| 4 - 5     | Kochen Sie größere Mengen an Lebensmitteln, Eintopfgerichten und Suppen. | 60 - 150     | Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.   |

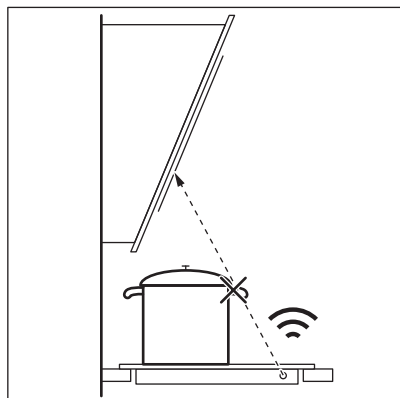
| Kochstufe | Verwendung für:  | Dauer (Min.) | Tipps                |
|-----------|--|--------------|----------------------|
| 6 - 7     | Sanftes Braten: Schnitzel, Cordon bleu vom Kalb, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Kräpfen. | nach Bedarf  | Bei Bedarf umdrehen. |
| 7 - 8     | Scharfes Braten, Rösti, Lendenstücke, Steaks.  | 5 - 15       | Bei Bedarf umdrehen. |
| 9         | Wasser kochen, Nudeln kochen, Fleisch anbraten (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.                                |              |                      |
| <b>P</b>  | Kochen Sie große Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet.  |              |                      |

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

Bei der Bedienung des Kochfelds mit der Funktion:


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

**Die unten abgebildete Haube dient nur für Illustrationszwecke.**



Andere ferngesteuerte Geräte können das Signal blockieren. Verwenden Sie keine derartigen Geräte in der Nähe des Kochfeldes, wenn Hob<sup>2</sup>Hood eingeschaltet ist.

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

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

## 8. REINIGUNG UND PFLEGE

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 8.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwenden Sie ein spezielles Reinigungsmittel, das für die Oberfläche des Kochfelds geeignet ist.
- Verwenden Sie immer einen Schaber, der für Kochfelder mit Glasoberfläche empfohlen wird. Verwenden Sie den Schaber nur als zusätzliches Werkzeug zur Reinigung des Glases nach dem Standardreinigungsverfahren.

### **WARNUNG!**

Verwenden Sie zum Reinigen der Glasoberfläche keine Messer oder andere scharfe Metallwerkzeuge.

### 8.2 Reinigen der Kochfelds

- **Sofort entfernen:** Geschmolzenen Kunststoff, Plastikfolie, Salz, Zucker und Lebensmittel mit Zucker, sonst kann der Schmutz das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
- **Entfernen, wenn das Kochfeld ausreichend abgekühlt ist:** Kalkringe, Wasserringe, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbung. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- **Entfernen Sie glänzende metallische Verfärbungen:** Benutzen Sie für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.


## 9. FEHLERBEHEBUNG




### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 9.1 Was zu tun ist, wenn ...

| Störung  | Mögliche Ursache  | Problembesehung   |
|--|---|---|
| Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden. | Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen. | Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.   |
|  | Die Sicherung ist durchgebrannt.  | Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine qualifizierte Elektrofachkraft. |

| Störung   | Mögliche Ursache  | Problembesehung  |
|---|---|--|
|   | Sie haben die Kochstufe nicht innerhalb von 60 Sekunden eingestellt.                                      | Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie die Kochstufe innerhalb von weniger als 60 Sekunden ein.                |
|   | Sie haben 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt.  | Berühren Sie nur ein Sensorfeld.   |
|   | Pause ist eingeschaltet.  | Siehe „Pause“.   |
|   | Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.   | Reinigen Sie das Bedienfeld.   |
| Es ist ein konstanter Piepton zu hören.   | Unsachgemäßer elektrischer Anschluss.   | Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation. |
| Sie können die höchste Kochstufe für eine der Kochzonen nicht einschalten.  | Die anderen Kochzonen verbrauchen die maximal verfügbare Leistung. Ihr Kochfeld funktioniert einwandfrei. | Reduzieren Sie die Leistung der anderen Kochzonen, die an dieselbe Phase angeschlossen sind. Siehe „Leistungsbegrenzung“.    |
| Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.         | Sie haben etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt.   | Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.  |
| Das Kochfeld wird ausgeschaltet.  | Sie haben etwas auf das Sensorfeld gestellt. ①.   | Entfernen Sie den Gegenstand von dem Sensorfeld.   |
| Die Restwärmanzeige funktioniert nicht.   | Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor ist beschädigt.         | Wenn die Kochzone lange genug betrieben wurde, um heiß zu sein, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.         |
| Hob®Hood funktioniert nicht.  | Sie haben das Bedienfeld bedeckt.   | Entfernen Sie den Gegenstand vom Bedienfeld.   |
|   | Sie benutzen einen sehr großen Topf, der das Signal blockiert.  | Verwenden Sie einen kleineren Topf, wechseln Sie die Kochzone oder bedienen Sie die Dunstabzugshaube manuell.                |
| Automatisches Aufheizen funktioniert nicht.   | Die höchste Kochstufe ist eingestellt.  | Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Funktion.   |
|   | Die Kochzone ist heiß.  | Lassen Sie die Kochzone abkühlen.  |
|  In der Mehrkreis-Kochzone befindet sich ein dunkler Bereich. | Es ist normal, dass sich in der Mehrkreis-Kochzone ein dunkler Bereich befindet.                          |  |
| Das Bedienfeld fühlt sich heiß an.  | Das Kochgeschirr ist zu groß oder Sie stellen es zu nah an das Bedienfeld.                                | Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.   |

| Störung  | Mögliche Ursache                                | Problembesehung   |
|--|---|---|
| Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.  | Der Ton ist ausgeschaltet.                      | Schalten Sie den Ton ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.   |
| Die Anzeige über dem Symbol  leuchtet. | Kindersicherung oder Sperren ist eingeschaltet. | Siehe „Kindersicherung“ und „Verriegelung“.   |
|  und eine Zahl werden angezeigt.       | Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.      | Schalten Sie das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn  erneut erscheint, trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schalten Sie nach 30 Sekunden das Kochfeld wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum. |

## 9.2 Wenn Sie keine Lösung finden ...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein autorisiertes Servicezentrum. Geben Sie die Daten auf dem Typenschild an. Gewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld

richtig bedient haben. Wenn nicht, ist die Wartung von einem Servicetechniker oder einem Händler nicht kostenlos, auch nicht während der Garantiezeit. Die Informationen über Garantiezeitraum und autorisierte Servicezentren finden Sie in der Servicebroschüre.

## 10. TECHNISCHE DATEN

### 10.1 Typenschild

Modell NHI84A07FB  
Typ 65 D4A 62 AA

Ser.-Nr. ....  
AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 598 707 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
Hergestellt in: Deutschland  
7.35 kW



### 10.2 Technische Daten der Kochzonen

| Kochzone     | Nennleistung (maximale Kochstufe) [W] | Durchmesser der Kochzone [mm] |
|--------------|---------------------------------------|-------------------------------|
| Vorne links  | 2000                                  | 180                           |
| Hinten links | 1600                                  | 145                           |
| Vorne Mitte  | 1600 / 2300 / 3000                    | 120 / 175 / 210               |
| Vorne rechts | 1800 / 2800                           | 170 / 265                     |

Verwenden Sie für optimale Kochergebnisse kein Kochgeschirr, dessen Durchmesser größer als der der Kochzone ist.

## 11. ENERGIEEFFIZIENZ

### 11.1 Produktinformationen gemäß der Ökodesign-Richtlinie der EU

|   |  |  |
|---|--|--|
| Modellbezeichnung   | NHI84A07FB   |  |
| Kochfeldtyp   | Einbau-Kochfeld  |  |
| Anzahl der Kochzonen                                      | 4  |  |
| Heiztechnik   | Strahlungsbeheizung  |  |
| Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)               | Vorne links<br>Hinten links<br>Vorne Mitte                 | 18.0 cm<br>14.5 cm<br>27.0 cm                            |
| Länge (L) und Breite (B) der nicht kreisförmigen Kochzone | Vorne rechts   | L 26.5 cm<br>B 17.0 cm                                   |
| Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)       | Vorne links<br>Hinten links<br>Vorne Mitte<br>Vorne rechts | 191.4 Wh/kg<br>196.9 Wh/kg<br>188.9 Wh/kg<br>180.7 Wh/kg |
| Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)          | 189.5 Wh/kg  |  |

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

#### 11.2 Energie sparen

Sie können Energie beim täglichen Kochen sparen, wenn Sie den folgenden Hinweisen folgen.

- Wenn Sie Wasser erhitzen, verwenden Sie nur die Menge, die Sie benötigen.
- Legen Sie nach Möglichkeit immer Deckel auf das Kochgeschirr.

- Stellen Sie das Kochgeschirr schon vor dem Einschalten auf die Kochzone.
- Der Boden des Kochgeschirrs sollte den gleichen Durchmesser wie die Kochzone haben.
- Stellen Sie das kleinere Kochgeschirr auf die kleineren Kochzonen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr direkt in die Mitte der Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten oder zum Schmelzen.

#### 11.3 Produktinformationen für Leistungsaufnahme und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus

|  |       |
|--|-------|
| Leistungsaufnahme im Aus-Zustand   | 0.3 W |
| Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen | 2 Min |

## 12. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

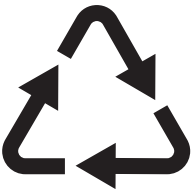
### Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Akkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

### Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

### Rücknahmepflichten der Verreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Verreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Verreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Verreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Verreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen

Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

### **Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien**

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.





**aeg.com**

701137013-A-452025



**CE**