

EN	User Manual	2
	Hob	
DE	Benutzerinformation	23
	Kochfeld	
IT	Istruzioni per l'uso	46
	Piano cottura	

HKL85416XB



CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	6
4. DAILY USE.....	8
5. HINTS AND TIPS.....	13
6. CARE AND CLEANING.....	15
7. TROUBLESHOOTING.....	16
8. INSTALLATION.....	18
9. TECHNICAL INFORMATION.....	21
10. ENERGY EFFICIENCY.....	21

FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

Visit our website for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.aeg.com/webselfservice



Register your product for better service:
www.registeraeg.com



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.aeg.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.

The information can be found on the rating plate.



Warning / Caution-Safety information



General information and tips



Environmental information

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children of less than 3 years should be kept away unless continuously supervised.

1.2 General Safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Do not touch the heating elements.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- Do not store items on the cooking surfaces.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- If the glass ceramic surface / glass surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer, is sufficient for air circulation.
- The bottom of the appliance can get hot. Make sure to install a non-combustible separation panel under

the appliance to prevent access to the bottom.

- Make sure that the ventilation space of 2 mm, between the worktop and the front of the below unit, is free. The warranty does not cover damages caused by the lack of an adequate ventilation space.

2.2 Electrical Connection



WARNING!

Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.

- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to "off" after each use.
- Do not rely on the pan detector.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.

**WARNING!**

Risk of fire and explosion

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

**WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware to boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.

2.3 Use

**WARNING!**

Risk of injury, burns and electrical shock.

- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.

- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

2.4 Care and cleaning

- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Deactivate the appliance and let it cool down before you clean it.
- Disconnect the appliance from the electrical supply before maintenance.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do

not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

2.5 Disposal



WARNING!

Risk of injury or suffocation.

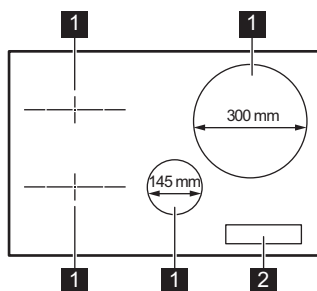
- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.

2.6 Service

- To repair the appliance contact an Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

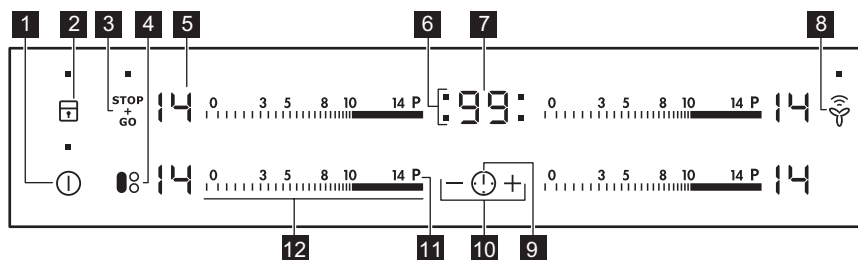
3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 Cooking surface layout



- 1** Induction cooking zone
- 2** Control panel

3.2 Control panel layout



Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.

Sensor field	Function	Comment
1	①	ON / OFF To activate and deactivate the hob.
2	🔒	Lock / The Child Safety Device To lock / unlock the control panel.
3	STOP+GO	STOP+GO To activate and deactivate the function.
4	🌉	Bridge To activate and deactivate the function.
5	-	Heat setting display To show the heat setting.
6	-	Timer indicators of cooking zones To show for which zone you set the time.
7	-	Timer display To show the time in minutes.
8	📶	Hob ² Hood To activate and deactivate the manual mode of the function.
9	🕒	- To select the cooking zone.
10	+/-	- To increase or decrease the time.
11	P	Power function To activate and deactivate the function.
12	-	Control bar To set a heat setting.

3.3 Heat setting displays

Display	Description
🔒	The cooking zone is deactivated.

Display	Description
	The cooking zone operates.
	STOP+GO function operates.
	Automatic Heat Up function operates.
	Power function operates.
 + digit	There is a malfunction.
 /  / 	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator): continue cooking / keep warm / residual heat.
	Lock / The Child Safety Device function operates.
	Incorrect or too small cookware or no cookware on the cooking zone.
	Automatic Switch Off function operates.

3.4 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)



WARNING!

 /  /  There is a risk of burns from residual heat. The indicator shows the level of the residual heat.

The induction cooking zones make the heat necessary for cooking process directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is heated by the heat of the cookware.

4. DAILY USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

4.1 Activating and deactivating

Touch  for 1 second to activate or deactivate the hob.

4.2 Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:

- all cooking zones are deactivated,
- you do not set the heat setting after you activate the hob,
- you spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). An

- acoustic signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- the hob gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.
 - you use incorrect cookware. The symbol  comes on and the cooking zone deactivates automatically after 2 minutes.
 - you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time  comes on and the hob deactivates.

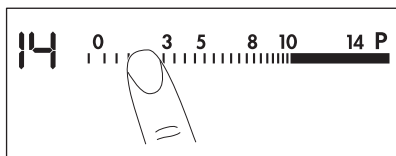
The relation between the heat setting and the time after which the hob deactivates:

Heat setting	The hob deactivates after
 1 - 3	6 hours
4 - 7	5 hours
8 - 9	4 hours
10 - 14	1.5 hour

4.3 The heat setting

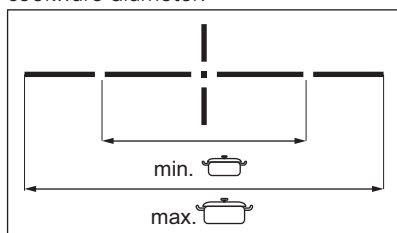
To set or change the heat setting:

Touch the control bar at the correct heat setting or move your finger along the control bar until you reach the correct heat setting.



4.4 Cooking zone indication

The horizontal line shows the maximum size of the cookware. The break in the horizontal line shows the minimum cookware diameter.



Refer to "Technical information" chapter.

4.5 Bridge function

This function connects two left side cooking zones and they operate as one.

First set the heat setting for one of the left side cooking zones.

To activate the function: touch . To set or change the heat setting touch one of the control sensors.

To deactivate the function: touch . The cooking zones operate independently.

4.6 Automatic Heat Up

If you activate this function you can get a necessary heat setting in a shorter time. The function sets the highest heat setting for some time and then decreases to the correct heat setting.

 To activate the function the cooking zone must be cold.

To activate the function for a cooking zone: touch **P** ( comes on). Immediately touch the correct heat setting. After 3 seconds ( comes on).

To deactivate the function: change the heat setting.

4.7 Power function

This function makes more power available to the induction cooking zones. The function can be activated for the induction cooking zone only for a limited period of time. After this time the induction cooking zone automatically sets back to the highest heat setting.

 Refer to "Technical information" chapter.

To activate the function for a cooking zone: touch **P** . ( comes on).

To deactivate the function: change the heat setting.

4.8 Timer

Count Down Timer

You can use this function to set how long the cooking zone should operate for a single cooking session.

First set the heat setting for the cooking zone then set the function.

To set the cooking zone: touch  again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.

To activate the function: touch  of the timer to set the time (00 - 99

minutes). When the indicator of the cooking zone starts to flash slowly the time counts down.

To see the remaining time: set the cooking zone with . The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows the remaining time.

To change the time: set the cooking zone with . Touch or .

To deactivate the function: set the cooking zone with and touch . The remaining time counts back to 00. The indicator of the cooking zone goes out.

When the time comes to an end, the sound operates and 00 flashes. The cooking zone deactivates.

To stop the sound: touch .

CountUp Timer (The count up timer)

You can use this function to monitor how long the cooking zone operates.

To set the cooking zone: touch again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.

To activate the function: touch of the timer. comes on. When the indicator of the cooking zone starts to flash slowly the time counts up. The display switches between and counted time (minutes).

To see how long the cooking zone operates: set the cooking zone with . The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows how long the zone operates.

To deactivate the function: set the cooking zone with and touch or . The indicator of the cooking zone goes out.

Minute Minder

You can use this function as a **Minute Minder** when the hob is activated and the cooking zones do not operate. The heat setting display shows .

To activate the function: touch .

Touch or of the timer to set the time. When the time comes to an end, the sound operates and 00 flashes.

To stop the sound: touch .

The function has no effect on the operation of the cooking zones.

4.9 STOP+GO

This function sets all cooking zones that operate to the lowest heat setting.

When the function operates, you cannot change the heat setting.

The function does not stop the timer functions.

To activate the function: touch . comes on.

To deactivate the function: touch . The previous heat setting comes on.

4.10 Lock

You can lock the control panel while cooking zones operate. It prevents an accidental change of the heat setting.

Set the heat setting first.

To activate the function: touch . comes on for 4 seconds. The Timer stays on.

To deactivate the function: touch . The previous heat setting comes on.

When you deactivate the hob, you also deactivate this function.

4.11 The Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the hob.

To activate the function: activate the hob with . Do not set the heat setting. Touch for 4 seconds. comes on. Deactivate the hob with .

To deactivate the function: activate the hob with ①. Do not set the heat setting. Touch  for 4 seconds.  comes on. Deactivate the hob with ①.

To override the function for only one cooking time: activate the hob with ①.

 comes on. Touch  for 4 seconds.

Set the heat setting in 10 seconds. You can operate the hob. When you

deactivate the hob with ① the function operates again.

4.12 OffSound Control (Deactivating and activating the sounds)

Deactivate the hob. Touch ① for 3 seconds. The display comes on and goes out. Touch  for 3 seconds.  or 

comes on. Touch  of the timer to choose one of the following:

-  - the sounds are off
-  - the sounds are on

To confirm your selection wait until the hob deactivates automatically.

When the function is set to  you can hear the sounds only when:

- you touch ①
- Minute Minder comes down
- Count Down Timer comes down
- you put something on the control panel.

4.13 Power limitation

Originally the hob is at its highest possible power level.

To decrease or increase the power level:

1. Deactivate the hob.
2. Touch ① for 3 seconds. The display comes on and goes off.
3. Touch  for 3 seconds.  or  comes on.
4. Touch . P0 comes on.
5. Touch  /  of the Timer to set the power level.

Power levels

Refer to "Technical information" chapter.

- P0 — 7200 W
- P1 — 1500 W
- P2 — 2000 W
- P3 — 2500 W
- P4 — 3000 W
- P5 — 3500 W
- P6 — 4000 W
- P7 — 4500 W
- P8 — 5000 W
- P9 — 6000 W



CAUTION!

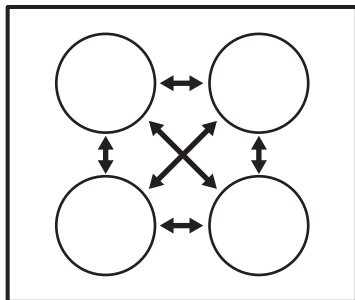
Make sure that the selected power fits to the house installation fuses.

4.14 Power management function

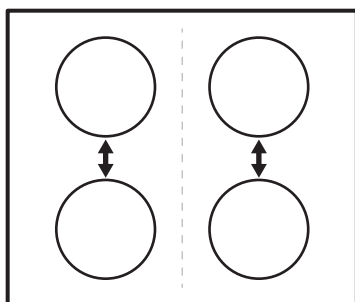
- Cooking zones are grouped according to the location and number of the phases in the hob. See the illustration.
- Each phase has a maximum electricity loading of 3700 W.
- The function divides the power between cooking zones connected to the same phase.
- The function activates when the total electricity loading of the cooking zones connected to a single phase exceeds 3700 W.
- The function decreases the power to the other cooking zones connected to the same phase.
- The heat setting display of the reduced zones changes between two levels.

Power management function with Power limitation function

When you set the Power limitation function to **4.5 kW or less**, power of the hob is divided between all cooking zones.



When you set the Power limitation function to **more than 4.5 kW**, power of the hob is divided between two cooking zones in a pair.



4.15 Hob²Hood

It is an advanced automatic function which connects the hob to a special hood. Both the hob and the hood have an infra — red signal communicator. Speed of the fan is defined automatically on basis of mode setting and temperature of the hottest cookware on the hob. You can also operate the fan from the hob manually.



For most of the hoods the remote system is originally deactivated. Activate it before you use the function. For more information refer to hood user manual.

Operating the function automatically

To operate the function automatically set the automatic mode to H1 – H6. The hob is originally set to H5. The hood reacts whenever you operate the hob. The hob recognizes temperature of the cookware

automatically and adjusts the speed of the fan.

Automatic modes

	Auto- matic light	Boiling ¹⁾	Frying ²⁾
Mode H0	Off	Off	Off
Mode H1	On	Off	Off
Mode H2 ³⁾	On	Fan speed 1	Fan speed 1
Mode H3	On	Off	Fan speed 1
Mode H4	On	Fan speed 1	Fan speed 1
Mode H5	On	Fan speed 1	Fan speed 2
Mode H6	On	Fan speed 2	Fan speed 3

¹⁾ The hob detects the boiling process and activates fan speed in accordance with automatic mode.

²⁾ The hob detects the frying process and activates fan speed in accordance with automatic mode.

³⁾ This mode activates the fan and the light and does not rely on the temperature.

Changing the automatic mode

1. Deactivate the appliance.
2. Touch  for 3 seconds. The display comes on and goes off
3. Touch  for 3 seconds.
4. Touch  a few times until  comes on.
5. Touch  of the Timer to select an automatic mode.



To operate the hood directly on the hood panel deactivate the automatic mode of the function.

i When you finish cooking and deactivate the hob, the hood fan may still operate for a certain period of time. After that time the system deactivates the fan automatically and prevents you from accidental activation of the fan for the next 30 seconds.

Operating the fan speed manually

You can also operate the function manually. To do that touch  when the hob is active. This deactivates automatic operation of the function and allows you to change the fan speed manually. When you press  you raise the fan speed by one. When you reach an intensive level

and press  again you will set fan speed to 0 which deactivates the hood fan. To start the fan again with fan speed 1 touch .

i To activate automatic operation of the function, deactivate the hob and activate it again.

Activating the light

You can set the hob to activate the light automatically whenever you activate the hob. To do so set the automatic mode to H1 – H6.

i The light on the hood deactivates 2 minutes after deactivating the hob.

5. HINTS AND TIPS

! **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

5.1 Cookware

i For induction cooking zones a strong electro-magnetic field creates the heat in the cookware very quickly.

i Use the induction cooking zones with correct cookware.

Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, the bottom made of multi-layer (with correct mark from a manufacturer).
- **not correct:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Cookware is correct for an induction hob if:

- some water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting.
- a magnet pulls on to the bottom of the cookware.

i The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.

Cookware dimensions

Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically to some limit.

The cooking zone efficiency is related to the diameter of the cookware. The cookware with a smaller diameter than the minimum receives only a part of the power generated by the cooking zone.

i Refer to “Technical information” chapter.

5.2 The noises during operation

If you can hear:

- crack noise: cookware is made of different materials (sandwich construction).
- whistle sound: you use the cooking zone with high power level and the cookware is made of different materials (sandwich construction).
- humming: you use high power level.
- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.

The noises are normal and do not refer to hob malfunction.

5.3 Öko Timer (Eco Timer)

To save energy, the heater of the cooking zone deactivates before the count down timer sounds. The difference in the operation time depends on the heat setting level and the length of the cooking operation.

power is not linear. When you increase the heat setting, it is not proportional to the increase of the cooking zone consumption of power. It means that the cooking zone with the medium heat setting uses less than a half of its power.



The data in the table is for guidance only.

5.4 Examples of cooking applications

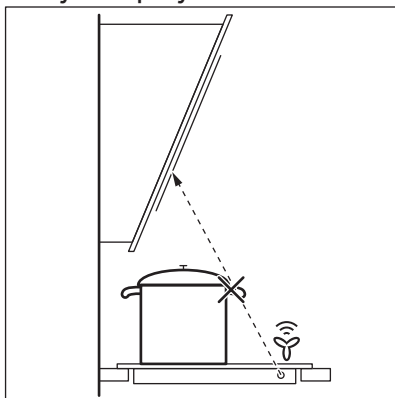
The relation between the heat setting and the cooking zone consumption of

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
 - 1	Keep cooked food warm.	as necessary	Put a lid on the cookware.
1 - 3	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine.	5 - 25	Mix from time to time.
1 - 3	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.
3 - 5	Simmer rice and milkbased dishes, heating up ready-cooked meals.	25 - 50	Add the minimum twice as much liquid as rice, mix milk dishes part procedure through.
5 - 7	Steam vegetables, fish, meat.	20 - 45	Add some tablespoons of liquid.
7 - 9	Steam potatoes.	20 - 60	Use max. ¼ l water for 750 g of potatoes.
7 - 9	Cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Up to 3 l liquid plus ingredients.
9 - 12	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts.	as necessary	Turn halfway through.
12 - 13	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.	5 - 15	Turn halfway through.
14	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.		
P	Boil large quantities of water. Power function is activated.		

5.5 Hints and Tips for Hob²Hood function

When you operate the hob with the function:

- Protect the hood panel from direct sunlight.
- Do not spot halogen light on the hood panel.
- Do not cover the hob panel.
- Do not interrupt the signal between the hob and the hood (for example with a hand or a cookware handle). See the picture. **Hood in the picture is only exemplary.**



It may happen that other remote controlled appliances may block the signal. To avoid it do not operate the remote of the appliance and the hob at the same time.

Cooker hoods with the Hob²Hood function

To find the full range of cooker hoods which work with this function refer to our consumer website. The AEG cooker hoods that work with this function must have the symbol .

6. CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with clean bottom.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaner applicable for the surface of the hob.
- Use a special scraper for the glass.

6.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, and food with sugar. If not,

the dirt can cause damage to the hob. Put the special scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.

- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.

7. TROUBLESHOOTING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

7.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the hob.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Refer to the connection diagram.
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
		Activate the hob again and set the heat setting in less than 10 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	STOP+GO function operates.	Refer to "Daily use" chapter.
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The hob deactivates.	You put something on the sensor field ①.	Remove the object from the sensor field.
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
Hob ² Hood function does not work.	You covered the control panel.	Remove the object from the control panel.
Automatic Heat Up function does not operate.	The zone is hot.	Let the zone become sufficiently cool.
	The highest heat setting is set.	The highest heat setting has the same power as the function.

Problem	Possible cause	Remedy
The heat setting changes between two levels.	Power management function operates.	Refer to "Daily use" chapter.
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear zones if possible.
There is no signal when you touch the panel sensor fields.	The signals are deactivated.	Activate the signals. Refer to "Daily use" chapter.
 comes on.	Automatic Switch Off operates.	Deactivate the hob and activate it again.
 comes on.	The Child Safety Device or the Lock function operates.	Refer to "Daily use" chapter.
 comes on.	There is no cookware on the zone.	Put cookware on the zone.
	The cookware is incorrect.	Use the correct cookware. Refer to "Hints and tips" chapter.
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical information" chapter.
 and a number come on.	There is an error in the hob.	Disconnect the hob from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If  comes on again, speak to an Authorised Service Centre.
 comes on.	There is an error in the hob because a cookware boils dry. Automatic Switch Off and the overheating protection for the zones operate.	Deactivate the hob. Remove the hot cookware. After approximately 30 seconds, activate the zone again. If the cookware was the problem, the error message goes out. Residual heat indicator can stay on. Let the cookware become sufficiently cool. Check if your cookware is compatible with the hob. Refer to "Hints and tips" chapter.

7.2 If you cannot find a solution...

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate. Give also three digit letter code for the glass ceramic (it is in the corner of the glass

surface) and an error message that comes on. Make sure, you operated the hob correctly. If not the servicing by a service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The instructions about the Service Centre and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

8. INSTALLATION



WARNING!
Refer to Safety chapters.

8.1 Before the installation

Before you install the hob, write down the information bellow from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the hob.

Serial number

8.2 Built-in hobs

Only use the built-in hobs after you assemble the hob into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

8.3 Connection cable

- The hob is supplied with the connection cable.
- Replace the damaged mains cable only with the spare parts cable. Speak to your local Authorised Service Center.



WARNING!
All electrical connections must be made by a qualified electrician.



CAUTION!
Do not drill or solder the wire ends. This is strictly forbidden!

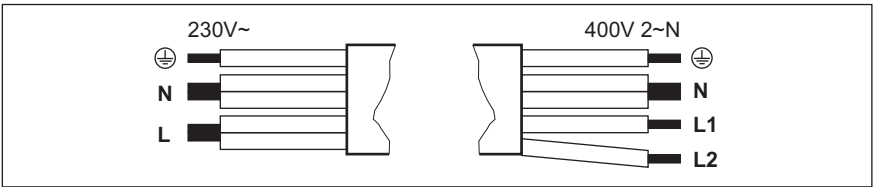


CAUTION!
Do not connect the cable without cable end sleeve.

Two-phase connection

1. Remove the cable end sleeve from black and brown wires.
2. Remove an insulation of the brown and black cable ends.
3. Apply a new wire end sleeve of 1.5 mm² on each cable end. (special tool required).

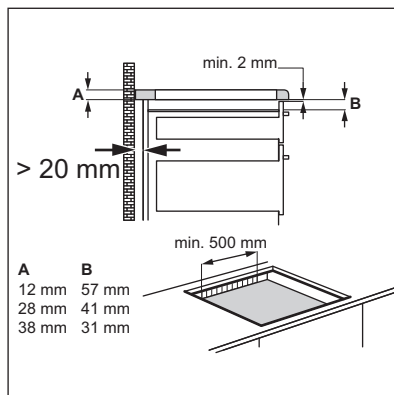
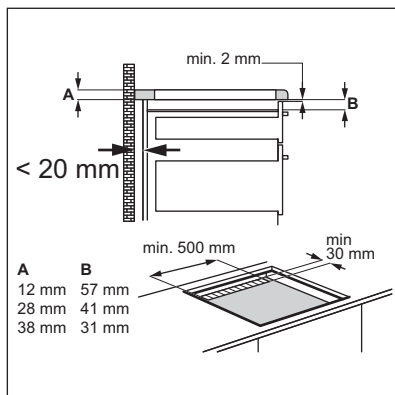
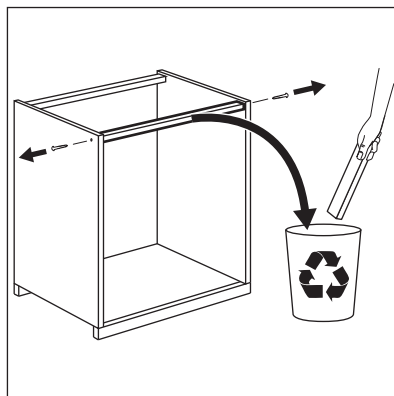
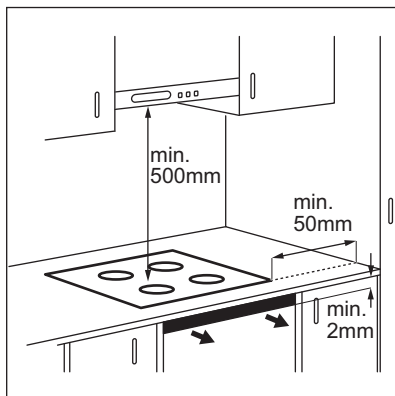
Cable cross section

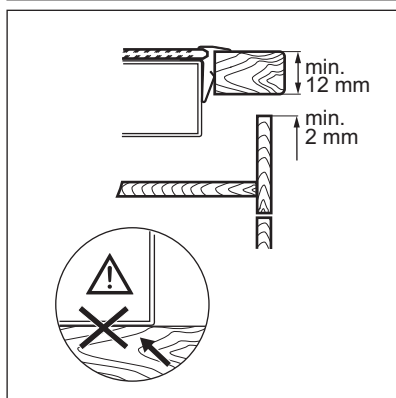
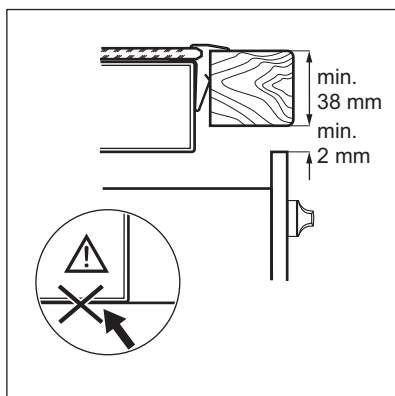
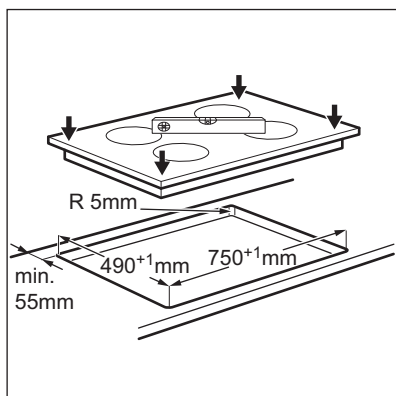


One-phase connection - 230 V~		Two-phase connection - 400 V 2 ~ N	
	Green - yellow	Green - yellow	
N	Blue and grey	Blue and grey	N

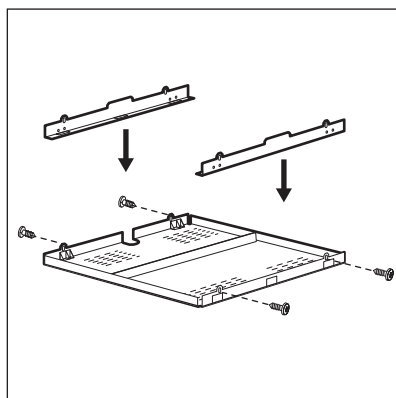
One-phase connection - 230 V~		Two-phase connection - 400 V 2 ~ N	
L	Black and brown	Black	L1
		Brown	L2

8.4 Assembly





8.5 Protection box



If you use a protection box (an additional accessory), the front airflow space of 2 mm and the protective floor directly below the hob are not necessary. The protection box accessory may not be available in some countries. Please contact your local supplier.



You can not use the protection box if you install the hob above an oven.

9. TECHNICAL INFORMATION

9.1 Rating plate

Modell HKL85416XB
 Typ 58 GBD CB AT
 Induction 7.2 kW
 Ser.Nr.
 AEG

PNC 949 597 140 00
 220 - 240 V 50 - 60 Hz
 Made in Germany
 7.2 kW



9.2 Cooking zones specification

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	Power function [W]	Power function maximum dura- tion [min]	Cookware diam- eter [mm]
Left front	2300	3200	10	125 - 210
Left rear	2300	3200	10	125 - 210
Middle front	1400	2500	4	125 - 145
Right rear	2400	3600	10	210 - 300

The power of the cooking zones can be different in some small range from the data in the table. It changes with the material and dimensions of the cookware.

For optimal cooking results use cookware not larger than the diameter in the table.

10. ENERGY EFFICIENCY

10.1 Product information according to EU 66/2014

Model identification	HKL85416XB	
Type of hob	Built-In Hob	
Number of cooking zones	4	
Heating technology	Induction	
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Left front	21.0 cm
	Left rear	21.0 cm
	Middle front	14.5 cm
	Right rear	30.0 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left front	172.6 Wh / kg
	Left rear	174.9 Wh / kg
	Middle front	176.6 Wh / kg
	Right rear	170.5 Wh / kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)	173.7 Wh / kg	

EN 60350-2 - Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance

The energy measurements referring to the cooking area are identified by the crosses of the respective cooking zones.

10.2 Energy saving

You can save energy during everyday cooking if you follow below hints.

- When you heat up water, use only the amount you need.

- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Before you activate the cooking zone put the cookware on it.
- Put the smaller cookware on the smaller cooking zones.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

11. ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose appliances

marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	24
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	25
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	28
4. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	30
5. TIPPS UND HINWEISE.....	35
6. REINIGUNG UND PFLEGE.....	38
7. FEHLERSUCHE.....	38
8. MONTAGE.....	41
9. TECHNISCHE DATEN.....	44
10. ENERGIEEFFIZIENZ.....	45

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG-Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu erhalten:

www.aeg.com/webselfservice



Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden
Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.

Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/ Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Gebrauchsanleitung. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Verletzungen und Beschädigungen durch unsachgemäße Montage. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung griffbereit 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 und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Alle Verpackungsmaterialien von Kindern fernhalten.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Zugängliche Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Wartung oder Reinigung des Geräts dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

- Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch ab und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Schalten Sie das Gerät sofort ab, wenn Sie Risse auf der Glaskeramik-/Glasfläche feststellen.
Stromschlaggefahr!
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage



WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf 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 Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- 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 unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.
- Achten Sie darauf, dass zwischen der Arbeitsplatte und dem Gerät darunter ein Abstand von 2 mm zur Belüftung frei gelassen wird. Schäden, die durch das Fehlen eines Belüftungsabstands entstehen, sind von der Garantie ausgenommen.

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich andernfalls an eine Elektrofachkraft.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät ordnungsgemäß montiert wird. Wenn freiliegende oder ungeeignete Netzkabel oder Netzstecker (fall vorhanden) verwendet werden, kann der Anschluss überhitzen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Verwenden Sie die Zugentlastung für das Kabel.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.

- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker (falls vorhanden) und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

2.3 Gebrauch



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial, die Aufkleber und Schutzfolie (falls vorhanden).
- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.

- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Sie werden heiß.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Hat die Geräteoberfläche einen Sprung, trennen Sie das Gerät umgehend von der Spannungsversorgung. Dies dient zur Vermeidung eines Stromschlags.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn Sie Nahrungsmittel in heißes Öl geben, kann dieses spritzen.
- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden kann die Glas-/Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf der Kochfläche umsetzen möchten.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.



WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr!

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen und erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und schon bei niedrigeren Temperaturen eher einen Brand verursachen als frisches Öl.
- 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!

Das Gerät könnte beschädigt werden.

2.4 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Spannungsversorgung.
- Das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf reinigen.
- Für die Reinigung ein feuchtes weiches Tuch verwenden. Nur neutrale Reinigungsmittel verwenden. Keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallobjekte für die Reinigung verwenden.

2.5 Entsorgung



WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Für Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung des Geräts wenden Sie sich an die

zuständige kommunale Behörde vor Ort.

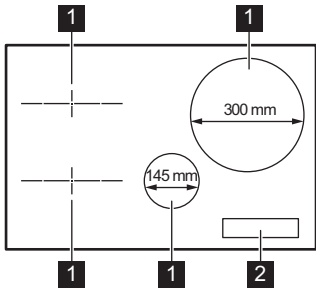
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab, und entsorgen Sie es.

2.6 Service

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an einen autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

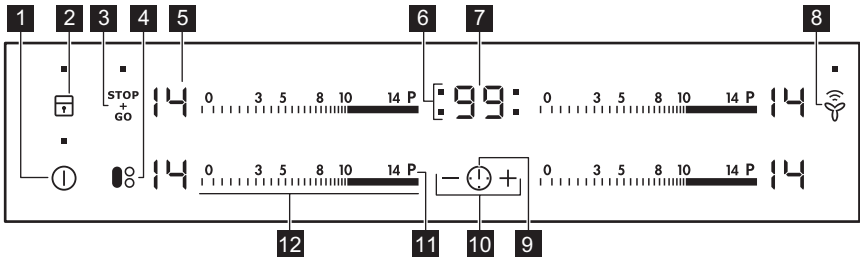
3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Kochfeldanordnung



- 1 Induktionskochzone
- 2 Bedienfeld

3.2 Bedienfeldanordnung

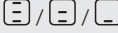


Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

Sen-sorfeld	Funktion	Anmerkung
1	①	EIN/AUS Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
2	🔒	Tastensperre / Kindersi- cherung Verriegeln/Entriegeln des Bedienfelds.
3	STOP + GO	STOP+GO Ein- und Ausschalten der Funktion.
4	⌂	Bridge Ein- und Ausschalten der Funktion.

	Sen- sorfeld	Funktion	Anmerkung
5	-	Kochstufenanzeige	Zeigt die Kochstufe an.
6	-	Kochzonen-Anzeigen des Timers	Zeigen an, für welche Kochzone die Zeit eingestellt wurde.
7	-	Timer-Anzeige	Zeigt die Zeit in Minuten an.
8		Hob²Hood	Ein- und Ausschalten des manuellen Modus der Funktion.
9		-	Auswählen der Kochzone.
10		-	Erhöhen oder Verringern der Zeit.
11	P	Power-Funktion	Ein- und Ausschalten der Funktion.
12	-	Einstellskala	Einstellen der Kochstufe.

3.3 Anzeigen der Kochstufen

Display	Beschreibung
	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
	Die Kochzone ist eingeschaltet.
	Die Funktion STOP+GO ist in Betrieb.
	Die Funktion Ankochautomatik ist in Betrieb.
	Power-Funktion ist eingeschaltet.
 + Zahl	Eine Störung ist aufgetreten.
	OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig): Weitergaren/Warmhalten/Restwärme.
	Die Funktion Tastensperre/Kindersicherung ist in Betrieb.
	Das Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein bzw. es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.
	Die Funktion Abschaltautomatik ist in Betrieb.

3.4 OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig)



WARNUNG!

   Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme. Die Anzeige zeigt die Restwärmestufe an.

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

4. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

4.1 Ein- und Ausschalten

Berühren Sie ① 1 Sekunde lang, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten.

4.2 Abschaltautomatik

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

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.
- Nach dem Einschalten des Kochfelds wird keine Kochstufe gewählt.
- Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Topf, Tuch usw.). Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Das Kochfeld wird zu heiß (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder verwenden.
- Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr. Das Symbol  leuchtet und die Kochzone wird automatisch nach 2 Minuten ausgeschaltet.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einer Weile leuchtet  auf und das Kochfeld schaltet sich aus.

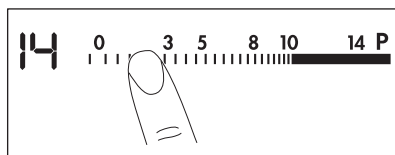
Verhältnis zwischen der Kochstufe und der Zeit, nach der das Kochfeld ausgeschaltet wird:

Kochstufe	Das Kochfeld wird ausgeschaltet nach
 1 - 3	6 Stunden
4 - 7	5 Stunden
8 - 9	4 Stunden
10 - 14	1,5 Stunden

4.3 Kochstufe

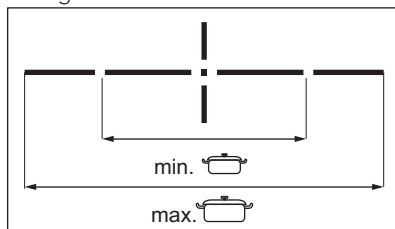
Einstellen oder Ändern der Kochstufe:

Berühren Sie die Einstellskala auf der gewünschten Kochstufe oder fahren Sie mit dem Finger entlang der Skala bis zur gewünschten Kochstufe.



4.4 Kochzonen-Anzeige

Die waagerechte Linie zeigt die maximale Größe des Kochgeschirrs an. Die Unterbrechung in der horizontalen Linie zeigt den kleinsten Kochgeschirrdurchmesser an.



Siehe Kapitel „Technische Daten“.

4.5 Funktion Bridge

Diese Funktion verbindet zwei linke Kochzonen, sie funktionieren dann wie eine Kochzone.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe für eine der beiden linken Kochzonen ein.

Einschalten der Funktion: Berühren Sie

 Zum Einstellen oder Ändern der Kochstufe berühren Sie eine der Einstellskalen.

Ausschalten der Funktion: Berühren Sie

 Die Kochzonen arbeiten wieder unabhängig voneinander.

4.6 Ankochautomatik

Wenn Sie diese Funktion einschalten, lässt sich die erforderliche Kochstufeneinstellung in kürzerer Zeit erzielen. Bei Verwendung dieser Funktion wird eine gewisse Zeit lang die höchste Kochstufe eingestellt und anschließend auf die erforderliche Stufe zurückgeschaltet.



Zum Einschalten der Funktion muss die Kochzone abgekühlt sein.

Einschalten der Funktion für eine

Kochzone: Berühren Sie **P**  leuchtet). Berühren Sie dann gleich danach die gewünschte Kochstufe. Nach 3 Sekunden leuchtet  auf.

Ausschalten der Funktion: Ändern Sie die Kochstufe.

4.7 Power-Funktion

Diese Funktion stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Für die Induktionskochzone kann diese Funktion nur für einen begrenzten Zeitraum eingeschaltet werden. Danach schaltet die Induktionskochzone automatisch auf die höchste Kochstufe um.



Siehe Kapitel „Technische Daten“.

Einschalten der Funktion für eine

Kochzone: Berühren Sie **P**  leuchtet.

Ausschalten der Funktion: Ändern Sie die Kochstufe.

4.8 Timer

Kurzzeitmesser

Mit dieser Funktion stellen Sie ein, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang eingeschaltet bleiben soll.

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

Auswählen der Kochzone: Berühren Sie

 so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet.

Einschalten der Funktion: Berühren Sie

 des Timers, um die Zeit einzustellen (00 - 99 Minuten). Wenn die Kontrolllampe der Kochzone langsam blinkt, wird die Zeit heruntergezählt.

So wird die Restzeit angezeigt: Wählen

Sie die Kochzone mit  aus. Die Kontrolllampe der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die Restzeit an.

Ändern der Zeit: Wählen Sie die

Kochzone mit  aus. Berühren Sie  oder .

Ausschalten der Funktion: Wählen Sie

die Kochzone mit  und berühren Sie . Die Restzeit wird auf 00 heruntergezählt. Die Kontrolllampe der Kochzone erlischt.



Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und 00 blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

Ausschalten des Signaltons: Berühren Sie .

CountUp Timer (Garzeitmesser)

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

Auswählen der Kochzone: Berühren Sie

⌚ so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet.

Einschalten der Funktion: Berühren Sie — des Timers.  leuchtet auf. Wenn die Kontrolllampe der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit hochgezählt. Das

Display schaltet um zwischen  und der abgelaufenen Zeit (Minuten).

So können Sie feststellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist:

Wählen Sie die Kochzone mit ⌚ aus. Die Kontrolllampe der Kochzone blinkt schneller. Im Display wird die Einschaltdauer der Zone angezeigt.

Ausschalten der Funktion: Wählen Sie die Kochzone mit ⌚ und berühren Sie + oder —. Die Kochzonenkontrolllampe erlischt

Kurzzeitwecker

Sie können diese Funktion als **Kurzzeit-Wecker** benutzen, wenn das Gerät eingeschaltet ist und die Kochzonen nicht in Betrieb sind. Das Display zeigt  an.

Einschalten der Funktion: Berühren Sie ⌚. Berühren Sie + oder — des Timers, um die Zeit einzustellen. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und 00 blinkt.

Ausschalten des Signaltons: Berühren Sie ⌚.

 Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Kochzonenbetrieb.

4.9 STOP+GO

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

Ist die Funktion eingeschaltet, lässt sich die Kochstufe nicht ändern.

Die Funktion unterbricht nicht die Uhrfunktionen.

Einschalten der Funktion: Berühren Sie .  leuchtet.

Ausschalten der Funktion: Berühren Sie . Die vorherige Kochstufe wird angezeigt.

4.10 Tastensperre

Sie können das Bedienfeld sperren, wenn Kochzonen eingeschaltet sind. So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.

Einschalten der Funktion: Berühren Sie .  leuchtet 4 Sekunden. Der Timer bleibt eingeschaltet.

Ausschalten der Funktion: Berühren Sie . Die vorherige Kochstufe wird angezeigt.

 Diese Funktion wird auch ausgeschaltet, sobald das Kochfeld ausgeschaltet wird.

4.11 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Einschalten des Kochfelds.

Zum Einschalten der Funktion: Schalten Sie das Kochfeld mit ⌚ ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie  vier Sekunden.  leuchtet. Schalten Sie das Kochfeld mit ⌚ aus.

Zum Ausschalten der Funktion:

Schalten Sie das Kochfeld mit ⌚ ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie  vier Sekunden.  leuchtet. Schalten Sie das Kochfeld mit ⌚ aus.

Vorübergehendes Ausschalten der Funktion für einen einzelnen

Kochvorgang: Schalten Sie das Kochfeld mit ⌚ ein. Die Kontrolllampe  leuchtet. Berühren Sie 4 Sekunden lang .

Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden ein. Das Kochfeld kann jetzt benutzt werden. Wenn Sie das Kochfeld mit ⌚ ausschalten, wird diese Funktion wieder eingeschaltet.

4.12 OffSound Control (Ein- und Ausschalten der Signaltöne)

Schalten Sie das Kochfeld aus. Berühren Sie 3 Sekunden lang . Das Display wird ein- und ausgeschaltet. Berühren Sie 3 Sekunden lang . Es wird oder angezeigt. Berühren Sie des Timers zum Auswählen von:

- – der Signalton ist ausgeschaltet
 - – der Signalton ist eingeschaltet
- Ihre Einstellungen werden übernommen, sobald das Kochfeld automatisch ausgeschaltet wird.

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

- Bei der Berührung von
- Nach Ablauf der für Kurzzeitwecker eingestellten Zeit
- Nach Ablauf der für Kurzzeitmesser eingestellten Zeit
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

4.13 Leistungsbegrenzung

Werkseitig ist das Kochfeld auf die höchstmögliche Leistungsstufe eingestellt.

Erhöhen oder Verringern der Leistungsstufe:

1. Schalten Sie das Kochfeld aus.
2. Berühren Sie 3 Sekunden lang . Das Display wird ein- und ausgeschaltet.
3. Berühren Sie 3 Sekunden lang . Es wird oder angezeigt.
4. Berühren Sie . Es wird P0 angezeigt.
5. Berühren Sie / des Timers, um die Leistungsstufe einzustellen.

Leistungsstufen

Siehe Kapitel „Technische Daten“.

- P0 – 7200 W
- P1 – 1500 W
- P2 – 2000 W
- P3 – 2500 W
- P4 – 3000 W
- P5 – 3500 W

- P6 – 4000 W
- P7 – 4500 W
- P8 – 5000 W
- P9 – 6000 W



ACHTUNG!

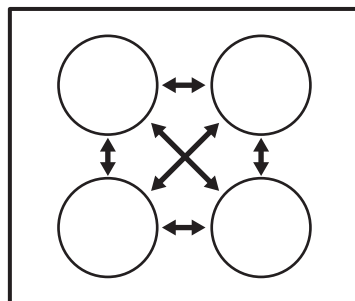
Achten Sie darauf, dass die gewählte Leistungsstufe für die Sicherungen in der Hausinstallation geeignet ist.

4.14 Funktion Power-Management

- Die Kochzonen werden je nach Lage auf dem Kochfeld und der Anzahl der Phasen gruppiert. Siehe Abbildung.
- Jede Phase darf bis maximal 3700 W belastet werden.
- Mit dieser Funktion wird die Leistung zwischen den einzelnen, an dieselbe Phase angeschlossenen Kochzonen aufgeteilt.
- Diese Funktion wird eingeschaltet, sobald die Gesamtleistung aller an dieselbe Phase angeschlossenen Kochzonen 3700 W übersteigt.
- Mit dieser Funktion wird die Leistung der anderen, an dieselbe Phase angeschlossenen Kochzonen verringert.
- Die Anzeige der reduzierten Kochzonen wechselt zwischen zwei Kochstufen.

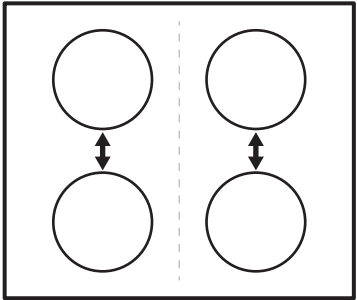
Funktion Power-Management mit Funktion Leistungsbegrenzung

Wenn Sie die Funktion Leistungsbegrenzung auf **4,5 kW oder niedriger** einstellen, wird die Leistung des Kochfelds auf alle Kochzonen verteilt.



Wenn Sie die Funktion Leistungsbegrenzung auf **mehr als 4,5**

kW einstellen, wird die Leistung des Kochfelds zwischen zwei Kochzonen eines Paares verteilt.



4.15 Hob²Hood

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



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

Automatikbetrieb der Funktion

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

Automatikbetrieb

	Automatische Einschaltung der Beleuchtung	Kochen ¹⁾	Braten ²⁾
Modus H0	Aus	Aus	Aus
Modus H1	Ein	Aus	Aus
Modus H2 ³⁾	Ein	Lüfterge- schwin- digkeit 1	Lüfterge- schwin- digkeit 1
Modus H3	Ein	Aus	Lüfterge- schwin- digkeit 1
Modus H4	Ein	Lüfterge- schwin- digkeit 1	Lüfterge- schwin- digkeit 1
Modus H5	Ein	Lüfterge- schwin- digkeit 1	Lüfterge- schwin- digkeit 2
Modus H6	Ein	Lüfterge- schwin- digkeit 2	Lüfterge- schwin- digkeit 3

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

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

³⁾ In diesem Modus werden der Lüfter und die Beleuchtung unabhängig von der Temperatur eingeschaltet.

Ändern des Automatikbetriebs

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Berühren Sie 3 Sekunden lang . Das Display wird ein- und ausgeschaltet
3. Berühren Sie 3 Sekunden lang .
4. Berühren Sie  wiederholt, bis  angezeigt wird.
5. Berühren Sie  des Timers, um einen automatischen Modus auszuwählen.

i Schalten Sie den Automatikbetrieb aus, um die Dunstabzugshaube direkt über deren Bedienfeld einzustellen.

i Wenn Sie nach Kochende das Kochfeld ausschalten, kann die Dunstabzugshaube noch eine gewisse Zeit in Betrieb sein. Nach dieser Zeit schaltet das System den Lüfter automatisch aus. Während der folgenden 30 Sekunden kann der Lüfter nicht wieder eingeschaltet werden.

Manuelles Einstellen der Lüftergeschwindigkeit

Sie können den Lüfter auch manuell einstellen. Berühren Sie hierzu , wenn das Kochfeld eingeschaltet ist. Auf diese Weise wird der Automatikbetrieb ausgeschaltet und Sie können die Lüftergeschwindigkeit manuell ändern.

Durch Drücken von  erhöht sich die

Lüftergeschwindigkeit um eine Stufe. Wenn Sie die Intensivstufe gewählt haben und  erneut drücken, wird die Geschwindigkeit auf 0 gesetzt und die Dunstabzugshaube ausgeschaltet.

Berühren Sie , um die Lüftergeschwindigkeit 1 wieder einzustellen.

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

Einschalten der Beleuchtung

Sie können das Kochfeld so einstellen, dass sich die Beleuchtung automatisch einschaltet, wenn Sie das Kochfeld bedienen. Stellen Sie hierzu den Automatikmodus auf H1 – H6.

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

5. TIPPS UND HINWEISE



WARNUNG!

Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

5.1 Kochgeschirr

i Das Kochgeschirr wird bei Induktionskochzonen durch ein starkes Magnetfeld sehr schnell erhitzt.

i Benutzen Sie für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

Kochgeschirrmaterial

- **Geeignet:** Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, ein mehrlagiger Topfboden (wenn vom Hersteller als geeignet markiert).
- **Nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Kochgeschirr eignet sich für Induktions-Kochfelder, wenn:

- Eine geringe Wassermenge auf einer Kochzone, die auf die höchste Stufe geschaltet ist, sehr schnell aufkocht.
- Ein Magnet vom Geschirrboden angezogen wird.

i Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein.

Abmessungen des Kochgeschirrs

Induktionskochzonen passen sich der Größe des Geschirrbodens bis zu einer bestimmten Grenze automatisch an.

Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. An Kochgeschirr mit einem kleineren Durchmesser als der Minstdurchmesser gelangt nur ein Teil der von der Kochzone erzeugten Hitze.

i Siehe Kapitel „Technische Daten“.

5.2 Betriebsgeräusche

Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche:

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet.
- Klicken: Bei elektronischen Schaltvorgängen.
- Zischen, Surren: Der Ventilator läuft.

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

5.3 Öko Timer (Öko-Timer)

Um Energie zu sparen, schaltet sich die Kochzonenheizung vor dem Signal des

Kurzzeitmessers ab. Die Abschaltzeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Gardauer ab.

5.4 Anwendungsbeispiele zum Kochen

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



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

Kochstufe	Verwendung:	Dauer (Min.)	Hinweise
 - 1	Warmhalten von gegarten Speisen.	Nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1 - 3	Sauce Hollandaise, Schmelzen von: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Gelegentlich umrühren.
1 - 3	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Mit Deckel garen.
3 - 5	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren.
5 - 7	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben.
7 - 9	Dampfgaren von Kartoffeln.	20 - 60	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden.
7 - 9	Kochen größerer Speisemenüen, Eintopfgerichte und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.

Kochstufe	Verwendung:	Dauer (Min.)	Hinweise
9 - 12	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts.	Nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
12 - 13	Braten bei starker Hitze: Rösti, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
14	Aufkochen von Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		
P	Aufkochen großer Mengen Wasser. Die Power-Funktion wird eingeschaltet.		

5.5 Tipps und Hinweise für die Funktion Hob²Hood

Wenn Sie das Kochfeld mit dieser Funktion betreiben:

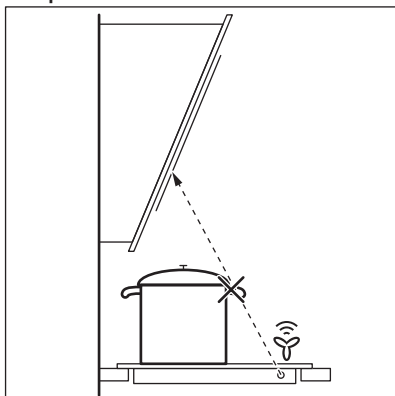
- Das Bedienfeld der Dunstabzugshaube vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.
- Keine Halogenstrahler auf das Bedienfeld der Dunstabzugshaube richten.
- Das Bedienfeld des Kochfelds nicht abdecken.
- Den Signalfluss zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube nicht mit der Hand oder einem Kochgeschirrgriff unterbrechen. Siehe Abbildung. **Die abgebildete Dunstabzugshaube ist nur beispielhaft.**



Andere Geräte mit Fernbedienung können das Signal beeinträchtigen. Um dies zu vermeiden, die Fernbedienung des Gerätes und des Kochfelds nicht gleichzeitig verwenden.

Dunstabzugshauben mit der Funktion Hob²Hood

Die komplette Palette von Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, finden Sie auf unserer Verbraucher-Website. Die AEG Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, sind mit dem Symbol  gekennzeichnet.



6. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!
Siehe Kapitel
"Sicherheitshinweise".

6.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.
- Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas.

6.2 Reinigen des Kochfelds

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** geschmolzener Kunststoff,

Plastikfolie, zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Kochfeld beschädigen. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.

- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlung des Kochfelds entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.

7. FEHLERSUCHE



WARNUNG!
Siehe Kapitel
"Sicherheitshinweise".

7.1 Was tun, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
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. Nehmen Sie dazu den Anschlussplan zu Hilfe.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
		Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein.
	Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Die Funktion STOP+GO ist in Betrieb.	Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Wischen Sie das Bedienfeld ab.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Mindestens ein Sensorfeld wurde bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld ① gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
Restwärmeanzeige leuchtet nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war.	War die Kochzone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
Die Funktion Hob ² Hood wird nicht ausgeführt.	Sie haben das Bedienfeld bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Bedienfeld.
Die Funktion Ankochautomatik wird nicht ausgeführt.	Die Kochzone ist heiß.	Lassen Sie die Kochzone lange genug abkühlen.
	Die höchste Kochstufe ist eingestellt.	Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Funktion.
Die Kochstufe schaltet zwischen zwei Kochstufen hin und her.	Die Funktion Power-Management ist in Betrieb.	Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß, oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Signalton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Signalton ein. Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
 leuchtet.	Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.
 leuchtet.	Die Funktion Kindersicherung oder Tastensperre ist in Betrieb.	Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
 leuchtet.	Es wurde kein Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt.	Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.
	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Geeignetes Kochgeschirr benutzen. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe Kapitel „Technische Daten“.
 und eine Zahl werden angezeigt.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Trennen Sie das Kochfeld eine Zeit lang vom Stromnetz. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Wenn  erneut aufleuchtet, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
 leuchtet.	Ein Fehler ist aufgetreten, weil ein Kochgeschirr leer gekocht ist. Abschaltautomatik und der Überhitzungsschutz für die Kochzone ist eingeschaltet.	Schalten Sie das Kochfeld aus. Das heiße Kochgeschirr entfernen. Schalten Sie die Kochzone nach etwa 30 Sekunden wieder ein. Wenn das Kochgeschirr das Problem verursacht hat, erlischt die Fehlermeldung. Restwärmanzeige kann eingeschaltet bleiben. Lassen Sie das Kochgeschirr lange genug abkühlen. Prüfen Sie, ob das Kochgeschirr mit dem Kochfeld kompatibel ist. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.

7.2 Wenn Sie das Problem nicht lösen können...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an den Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie die Daten, die Sie auf dem Typenschild finden, an. Geben Sie dabei den dreistelligen Buchstaben-Code für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke der Glasfläche) und die angezeigte

Fehlermeldung an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld korrekt bedient haben. Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für die Reparatur durch einen Techniker oder Händler eine Gebühr an. Die Informationen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

8. MONTAGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

8.1 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

8.2 Einbau-Kochfelder

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

8.3 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit dem Anschlusskabel geliefert.
- Ersetzen Sie das beschädigte Kabel nur durch ein geeignetes Ersatzkabel. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren lokalen autorisierten Kundendienst.



WARNUNG!

Die elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.



ACHTUNG!

Verdrillen oder verlöten Sie die Kabelenden nicht. Dies ist streng verboten!



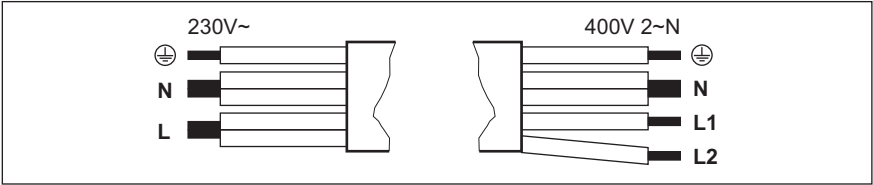
ACHTUNG!
Schließen Sie das Kabel
nicht ohne Aderendhülse an.

Zweiphasiger Anschluss

- 1. Entfernen Sie die Aderendhülsen des schwarzen und braunen Kabels.
- 2. Isolieren Sie die Enden des braunen und schwarzen Kabels ab.

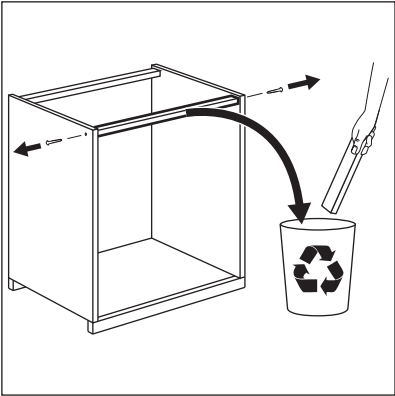
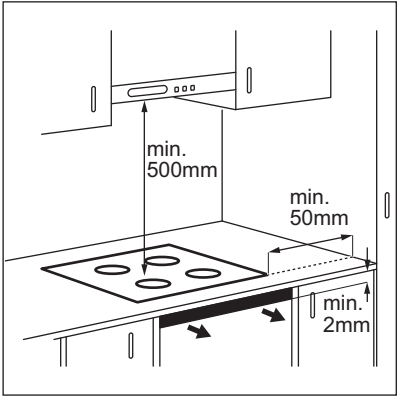
- 3. Bringen Sie eine neue Aderendhülse von 1,5 mm² an jedem Kabelende an. (Es wird ein Spezialwerkzeug benötigt.)

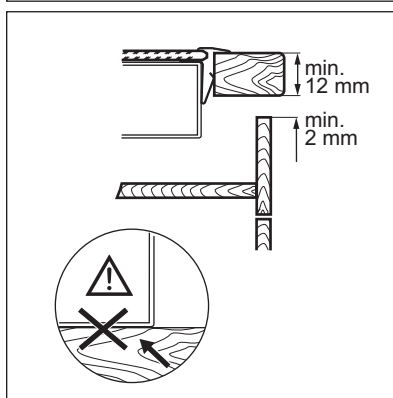
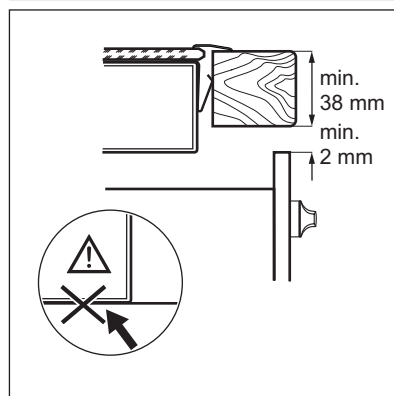
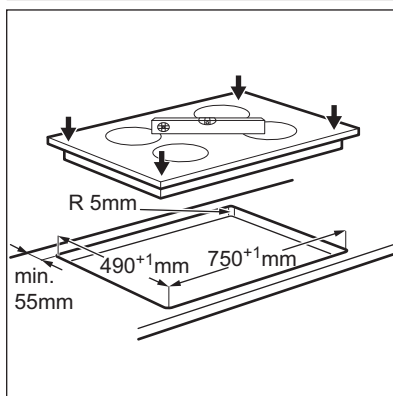
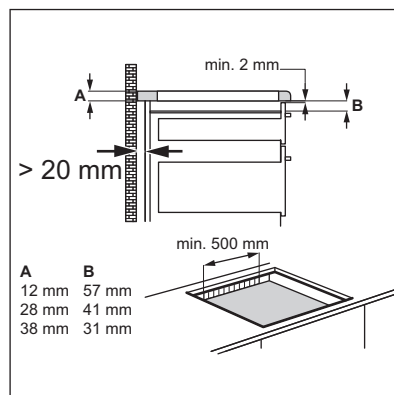
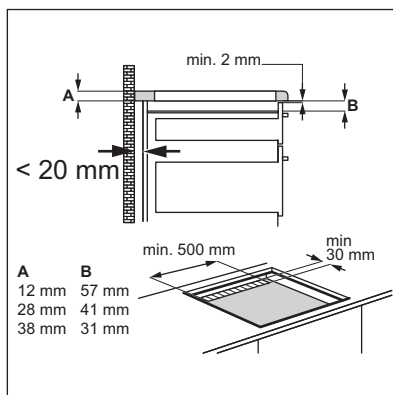
Kabelquerschnitt



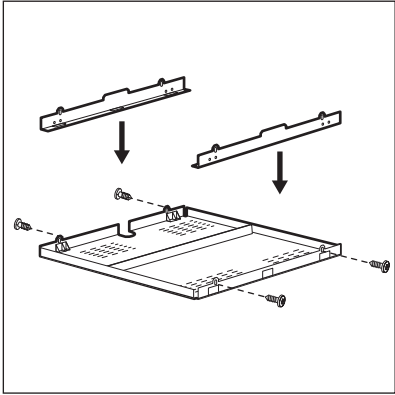
Einphasiger Anschluss - 230 V~		Zweiphasiger Anschluss - 400 V 2 ~ N	
	Grüngelb	Grüngelb	
N	Blaugrau	Blaugrau	N
L	Schwarzbraun	Schwarz	L1
		Braun	L2

8.4 Montage





8.5 Schutzboden



Falls Sie einen Schutzboden (optionales Zubehör) verwenden, ist die Einhaltung des vorderen Belüftungsabstands von 2 mm und die Schutzmatte direkt unter dem Gerät nicht nötig. Der Schutzboden ist möglicherweise in einigen Ländern nicht erhältlich. Wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort.

i Wenn Sie das Kochfeld über einem Backofen einsetzen, können Sie den Schutzboden nicht verwenden.

9. TECHNISCHE DATEN

9.1 Typenschild

Modell HKL85416XB
Typ 58 GBD CB AT
Induktion 7.2 kW
Ser. Nr.
AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 597 140 00
220 - 240 V, 50 - 60 Hz
Made in Germany
7.2 kW



9.2 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung (höchste Koch- stufe) [W]	Power-Funktion [W]	Power-Funktion maximale Ein- schaltdauer [Min.]	Durchmesser des Kochge- schirrs [mm]
Vorne links	2300	3200	10	125 - 210
Hinten links	2300	3200	10	125 - 210
Vorne Mitte	1400	2500	4	125 - 145
Hinten rechts	2400	3600	10	210 - 300

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

Verwenden Sie für optimale Kochergebnisse kein Kochgeschirr, dessen Durchmesser größer als der in der Tabelle angegebene Wert ist.

10. ENERGIEEFFIZIENZ

10.1 Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Modellidentifikation		HKL85416XB
Kochfeldtyp		Einbau-Kochfeld
Anzahl der Kochzonen		4
Heiztechnologie		Induktion
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne links	21,0 cm
	Hinten links	21,0 cm
	Vorne Mitte	14,5 cm
	Hinten rechts	30,0 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Vorne links	172,6 Wh/kg
	Hinten links	174,9 Wh/kg
	Vorne Mitte	176,6 Wh/kg
	Hinten rechts	170,5 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)		173,7 Wh/kg

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

Die Energiemessungen der Kochflächen wurden an den Kreuzen der entsprechenden Kochzonen vorgenommen.

10.2 Energie sparen

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

- Wenn Sie Wasser erwärmen, verwenden Sie nur die benötigte Menge.

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

11. UMWELTTIPPS

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

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

INDICE

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA.....	47
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	48
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	51
4. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	53
5. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	58
6. PULIZIA E CURA.....	61
7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	61
8. INSTALLAZIONE.....	64
9. DATI TECNICI.....	66
10. EFFICIENZA ENERGETICA.....	67

PER RISULTATI PERFETTI

Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto AEG. Lo abbiamo creato per fornirvi prestazioni impeccabili per molti anni, grazie a tecnologie innovative che vi semplificheranno la vita - funzioni che non troverete sulle normali apparecchiature. Vi invitiamo a dedicare qualche minuto alla lettura del presente manuale, per conoscere come trarre il massimo vantaggio dall'utilizzo della vostra apparecchiatura.

Visitate il nostro sito web per:



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza:

www.aeg.com/webselfservice



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.registeraeg.com



Acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:

www.aeg.com/shop

SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta il Centro di Assistenza autorizzato, accertarsi di disporre dei seguenti dati: Modello, PNC, numero di serie.

Le informazioni si trovano sulla targhetta dei dati.



Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza



Informazioni e suggerimenti generali



Informazioni sull'ambiente

Con riserva di modifiche.

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano come riferimento futuro.

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura dispone di un dispositivo di sicurezza per i bambini, consigliamo di attivarlo.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.
- Tenere i bambini di età inferiore ai 3 anni lontani se non sotto una supervisione continua.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Non toccare le resistenze.

- Non utilizzare un timer esterno o un sistema di controllo remoto distinto per mettere in funzione l'apparecchiatura.
- Non lasciare mai il piano di cottura incustodito durante la preparazione di cibi in quanto olio e grassi potrebbero provocare un incendio.
- Non tentare mai di spegnere un incendio con dell'acqua; spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme ad es. con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.
- Non conservare nulla sulle superfici di cottura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare caldi.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento utilizzato mediante la corrispondente manopola, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.
- Se la superficie di vetroceramica/vetro presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura per evitare il rischio di scossa elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione



ATTENZIONE!

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura dato che è molto pesante. Indossare sempre guanti di sicurezza.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.

- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra. Per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra dei cassetti, assicurarsi che lo spazio, tra la base dell'apparecchiatura e il cassetto superiore, sia sufficiente per il ricircolo d'aria.
- La base dell'apparecchiatura può surriscaldarsi. Si consiglia di prevedere un pannello divisorio in materiale non infiammabile al di sotto dell'apparecchiatura per rendere inaccessibile la base.
- Assicurarsi che lo spazio per il ricircolo d'aria di 2 mm, tra il piano di lavoro e la parte anteriore dell'unità sottostante sia libero. La garanzia non copre danni dovuti all'assenza di uno spazio di ventilazione adeguato.
- Assicurarsi che la protezione da scosse elettriche sia installata.
- Utilizzare il morsetto fermacavo sul cavo.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione o la spina (ove prevista) non sfiori l'apparecchiatura calda o pentole calde quando si collega l'apparecchiatura alle prese vicine.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghie.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo (ove previsti). Contattare il nostro Centro di Assistenza autorizzato o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.

2.2 Collegamento elettrico



ATTENZIONE!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.
- Verificare che i dati elettrici riportati sulla targhetta dei dati corrispondano a quelli dell'impianto. In caso contrario, contattare un elettricista.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente.
- L'allentamento di un collegamento elettrico o di una spina (ove previsti) può provocare il surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo di alimentazione appropriato.
- Evitare che i collegamenti elettrici si aggroviglino.

2.3 Utilizzo



ATTENZIONE!

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (ove presente) prima del primo utilizzo.

- Utilizzare l'apparecchiatura in un ambiente domestico.
- Non apportare modifiche alle specifiche di questa apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnerla la zona di cottura dopo ogni utilizzo.
- Non fare affidamento sul rilevatore di pentole.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegare immediatamente l'apparecchiatura dall'alimentazione per evitare scosse elettriche.
- I portatori di pacemaker, devono mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando l'apparecchiatura è in funzione.
- Un alimento immerso nell'olio molto caldo può provocare degli schizzi.



ATTENZIONE!

Pericolo di incendio ed esplosioni.

- Grassi e olio caldi possono rilasciare vapori infiammabili. Mantenere fiamme o oggetti caldi lontani da grassi e olio quando li si utilizza per cucinare.
- I vapori rilasciati da un olio molto caldo possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può liberare delle fiamme ad una temperatura inferiore rispetto ad un olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



ATTENZIONE!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non poggiare pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di pentole o con pentole vuote.
- Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sull'apparecchiatura.
- Lo spostamento di pentole in ghisa, in alluminio o con fondi danneggiati può graffiare il vetro o la vetroceramica. Per spostare questi oggetti sollevarli sempre dalla superficie di cottura.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.

2.4 Pulizia e cura

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.
- Scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica prima di eseguire le operazioni di manutenzione.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.

2.5 Smaltimento



ATTENZIONE!

Rischio di lesioni o soffocamento.

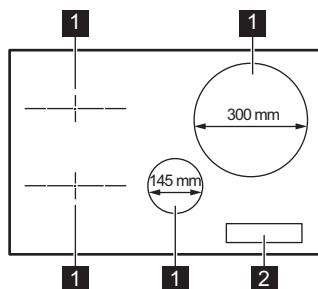
- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo di rete e smaltirlo.

2.6 Assistenza Tecnica

- Per riparare l'apparecchiatura contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

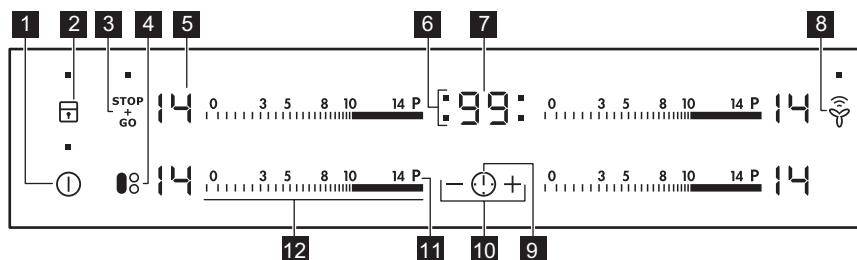
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Disposizione della superficie di cottura



- 1** Zona di cottura a induzione
- 2** Pannello dei comandi

3.2 Disposizione del pannello dei comandi



Utilizzare i tasti sensore per mettere in funzione l'apparecchiatura. I display, gli indicatori ed i segnali acustici mostrano quali funzioni sono attive.

Tasto sensore	Funzione	Commento
1 ①	ACCESO/SPENTO	Per attivare e disattivare il piano di cottura.
2	Blocco / Dispositivo di Sicurezza bambini	Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi.
3 STOP+GO	STOP+GO	Per attivare e disattivare la funzione.

	Tasto senso- re	Funzione	Commento
4		Bridge	Per attivare e disattivare la funzione.
5	-	Display livello di potenza	Per mostrare il livello di potenza.
6	-	Spie del timer delle zone di cottura	Indica per quale zona è impostato il tempo.
7	-	Display timer	Indica il tempo in minuti.
8		Hob ² Hood	Per attivare e disattivare la modalità manuale della funzione.
9		-	Per selezionare la zona di cottura.
10		-	Per aumentare o ridurre il tempo.
11		Funzione Power	Per attivare e disattivare la funzione.
12	-	Barra dei comandi	Per impostare un livello di potenza.

3.3 Display del livello di potenza

Display	Descrizione
	La zona di cottura è disattivata.
 - 	La zona di cottura è in funzione.
	La funzione STOP+GO è attiva.
	La funzione Preriscaldamento automatico è attiva.
	Funzione Power è attiva.
 + numero	È presente un malfunzionamento.
 /  / 	OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli): proseguire la cottura/tenere in caldo/calore residuo.
	Blocco/Dispositivo di Sicurezza bambini è attiva.
	Pentola non adeguata o troppo piccola; oppure manca la pentola sulla zona di cottura.
	La funzione Spegnimento automatico è attiva.

3.4 OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli)



ATTENZIONE!

 Il calore residuo può essere causa di ustioni. La spia indica il livello di calore residuo.

Le zone di cottura a induzione generano il calore richiesto per la cottura direttamente sul fondo della pentola. Il piano in vetroceramica viene leggermente riscaldato dal calore residuo delle pentole.

4. UTILIZZO QUOTIDIANO



ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

4.1 Attivazione e disattivazione

Sfiorare  per 1 secondo per accendere o spegnere il piano di cottura.

4.2 Spegnimento automatico

La funzione spegne automaticamente il piano di cottura se:

- tutte le zone di cottura sono disattivate,
- non è stato impostato il livello di potenza dopo l'accensione del piano di cottura,
- è stato versato qualcosa o appoggiato un oggetto sul pannello dei comandi per più di 10 secondi (un tegame, uno straccio, ecc.). Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si disattiva. Rimuovere l'oggetto o pulire il pannello dei comandi.
- Il piano di cottura è surriscaldato (per es. se si esaurisce l'acqua in ebollizione nella pentola). Lasciare raffreddare la zona di cottura prima di utilizzare nuovamente il piano di cottura.
- è stata utilizzata una pentola non idonea. Il simbolo  si accende e la zona di cottura si spegne automaticamente dopo 2 minuti.
- non è stata spenta una zona di cottura o non è stato modificato il livello di potenza. Dopo un tempo prestabilito,

si accende  e il piano di cottura si spegne.

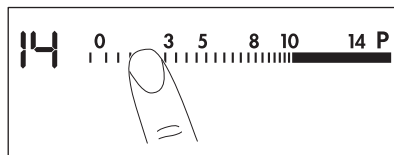
Rapporto tra livello di potenza e il tempo trascorso il quale si spegne il piano di cottura:

Livello di potenza	Il piano di cottura si disattiva dopo
 , 1 - 3	6 ore
4 - 7	5 ore
8 - 9	4 ore
10 - 14	1,5 ora

4.3 Livello di potenza

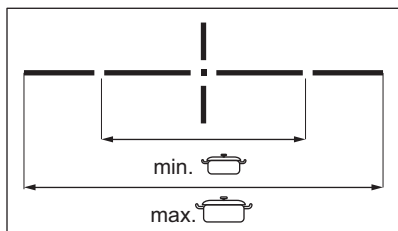
Per impostare o modificare il livello di potenza:

Sfiorare la barra di controllo per impostare il livello di potenza corretto o spostare il dito lungo la barra di controllo fino a raggiungere il livello necessario.



4.4 Indicazione della zona di cottura

La linea orizzontale indica la dimensione massima delle pentole. L'interruzione nella linea orizzontale indica il diametro minimo delle pentole.



Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".

4.5 Funzione Bridge

Questa funzione collega due zone di cottura del lato sinistro funzionanti come se fossero una sola.

Impostare come prima cosa il livello di potenza per una delle zone di cottura di sinistra.

Per attivare la funzione: sfiorare . Per impostare o modificare il livello di potenza sfiorare uno dei sensori.

Per disattivare la funzione: sfiorare . Le zone di cottura funzionano in modo indipendente.

4.6 Preriscaldamento automatico

Se si attiva questa funzione, è possibile ottenere un livello di potenza in tempi brevi. Questa funzione configura il livello di potenza più elevato per un po' di tempo per poi diminuire fino a raggiungere il livello necessario.

Per attivare la funzione, la zona di cottura deve essere fredda.

Per attivare la funzione per una zona di cottura: sfiorare **P** (si accende). Selezionare immediatamente il livello di potenza necessario. Dopo 3 secondi si accende.

Per disattivare la funzione: modificare il livello di potenza.

4.7 Funzione Power

Questa funzione aumenta la potenza fornita alle zone di cottura a induzione.

La funzione può essere attivata per la zona di cottura a induzione solo per un periodo di tempo limitato. Dopodiché la zona di cottura a induzione passa automaticamente al livello di potenza massimo impostato.

Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".

Per attivare la funzione per una zona di cottura: sfiorare **P**. si accende.

Per disattivare la funzione: modificare il livello di potenza.

4.8 Timer

Timer del conto alla rovescia

Questa funzione consente di impostare la durata di funzionamento della zona di cottura per la preparazione di una pietanza.

Come prima cosa impostare il livello di potenza per la zona di cottura, poi impostare la funzione.

Per impostare la zona di cottura:

sfiorare ripetutamente finché si accende l'indicatore della zona di cottura desiderata.

Per attivare la funzione: sfiorare il tasto **+** del timer per impostare il tempo (00 - 99 minuti). Quando la spia della zona di cottura lampeggia più lentamente, il tempo scorre a ritroso.

Per visualizzare il tempo residuo:

selezionare la zona di cottura con . La spia della zona di cottura comincia a lampeggiare rapidamente. Sul display compare il tempo residuo.

Per modificare l'ora: selezionare la zona di cottura con . Premere **+** o **-**.

Per disattivare la funzione: selezionare la zona di cottura con e sfiorare **-**. Il tempo restante esegue il conteggio fino a 00. L'indicatore della zona cottura si spegne.



Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia. La zona di cottura si disattiva.

Per arrestare il segnale acustico:

sfiorare

CountUp Timer (Timer)

Utilizzare questa funzione per controllare per quanto tempo funziona la zona di cottura.

Per impostare la zona di cottura:

sfiorare ripetutamente finché si accende l'indicatore della zona di cottura desiderata.

Per attivare la funzione: sfiorare del timer. si accende. Quando la spia della zona di cottura lampeggia lentamente, inizia il conteggio. Il display passa da ai minuti.

Per controllare per quanto tempo funziona la zona di cottura: selezionare la zona di cottura con . La spia della zona di cottura comincia a lampeggiare rapidamente. Il display mostra per quanto tempo è rimasta in funzione la zona.

Per disattivare la funzione: selezionare la zona di cottura con e sfiorare o . La spia della zona di cottura si spegne.

Contaminuti

Si può utilizzare questa funzione come **Contaminuti** mentre il piano di cottura è attivo e le zone di cottura non sono in funzione. Il display del livello di potenza visualizza .

Per attivare la funzione: sfiorare .

Sfiorare il tasto o del timer per selezionare la durata. Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia.

Per arrestare il segnale acustico:

sfiorare .



Questa funzione non ha effetto sul funzionamento delle zone di cottura.

4.9 STOP+GO

La funzione imposta tutte le zone di cottura al livello di potenza più basso.

Quando la funzione è attiva, non sarà possibile modificare il livello di potenza.

La funzione non interrompe le funzioni del timer.

Per attivare la funzione: sfiorare . si accende.

Per disattivare la funzione: sfiorare . Il livello di potenza precedente si accende.

4.10 Blocco

È possibile bloccare il pannello dei comandi mentre le zone di cottura sono in funzione. Questa funzione impedisce di modificare inavvertitamente il livello di potenza.

Impostare innanzitutto il livello di potenza.

Per attivare la funzione: sfiorare si accende per 4 secondi. Il Timer rimane acceso.

Per disattivare la funzione: sfiorare . Il livello di potenza precedente si accende.



Quando si spegne il piano di cottura, si interrompe anche questa funzione.

4.11 Dispositivo di Sicurezza bambini

Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale del piano di cottura.

Per attivare la funzione: attivare il piano di cottura con . Non impostare alcun livello di potenza. Sfiorare per 4

secondi.  si accende. Disattivare il piano di cottura con .

Per disattivare la funzione: attivare il piano di cottura con . Non impostare alcun livello di potenza. Sfiare  per 4 secondi.  si accende. Disattivare il piano di cottura con .

Per escludere la funzione per una sola operazione di cottura: attivare il piano di cottura con .  si accende. Sfiare il tasto  per 4 secondi. **Impostare il livello di potenza entro 10 secondi.** È possibile mettere in funzione il piano di cottura. Quando si disattiva il piano di cottura con  la funzione si riattiva.

4.12 OffSound Control (Attivazione e disattivazione dei segnali acustici)

Disattivare il piano di cottura. Sfiare il tasto  per 3 secondi. Il display si accende e si spegne. Sfiare  per 3 secondi.  o  si accendono. Sfiare  del timer per effettuare la selezione seguente:

-  - i segnali acustici sono spenti
 -  - i segnali acustici sono attivi
- Per confermare la selezione, attendere finché il piano di cottura non si disattiva automaticamente.

Quando la funzione è impostata su , i segnali acustici saranno udibili soltanto quando:

- si sfiora 
- Contaminuti diminuisce
- Timer del conto alla rovescia diminuisce
- si appoggia un oggetto sul pannello dei comandi.

4.13 Limitazione di potenza

All'origine, il piano di cottura è impostato sul massimo livello di potenza possibile.

Per ridurre o aumentare il livello di potenza:

1. Disattivare il piano di cottura.
2. Sfiare il tasto  per 3 secondi. Il display si accende e si spegne.
3. Sfiare  per 3 secondi.  o  si accendono.
4. Premere . P0 si accende.
5. Sfiare  del Timer per impostare il livello di potenza.

Livelli di potenza

Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".

- P0 — 7.200 W
- P1 — 1.500 W
- P2 — 2.000 W
- P3 — 2.500 W
- P4 — 3.000 W
- P5 — 3.500 W
- P6 — 4.000 W
- P7 — 4.500 W
- P8 — 5.000 W
- P9 — 6.000 W



AVVERTENZA!

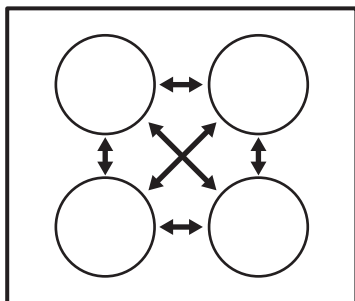
Assicurarsi che la potenza selezionata sia idonea ai fusibili installati nell'impianto domestico.

4.14 Funzione Power Management

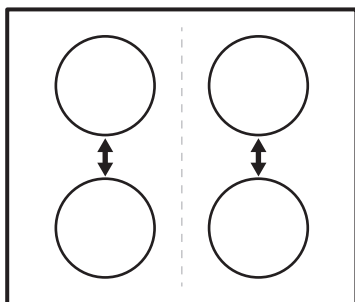
- Le zone di cottura sono raggruppate in base alla posizione e al numero di fasi del piano di cottura. Vedere l'illustrazione.
- Ciascuna fase dispone di un assorbimento massimo di 3.700 W.
- La funzione suddivide la potenza tra zone di cottura collegate alla stessa fase.
- La funzione si attiva quando l'assorbimento massimo delle zone di cottura collegate ad una singola fase supera i 3.700 W.
- La funzione riduce la potenza delle altre zone di cottura collegate alla stessa fase.
- Il display del livello di potenza per le zone a ridotta potenza, passa da un livello all'altro.

Funzione Power Management con funzione Limitazione di potenza

Impostando la funzione Limitazione di potenza su **4,5 kW o meno**, la potenza del piano di cottura viene distribuita tra tutte le zone di cottura.



Impostando la funzione Limitazione di potenza su **superiore a 4,5 kW**, la potenza del piano di cottura viene distribuita tra le coppie di zone di cottura.



4.15 Hob²Hood

Si tratta di una funzione automatica avanzata che collega il piano di cottura ad una cappa speciale. Sia il piano di cottura che la cappa dispongono di un comunicatore di segnale a infrarossi. La velocità della ventola viene definita automaticamente sulla base delle impostazioni della modalità e della temperatura della pentola più calda sul piano di cottura. È anche possibile mettere in funzione la ventola dal piano di cottura manualmente.



Per la maggior parte della cappe, il sistema remoto è disattivato all'origine. Attivarlo prima di utilizzare la funzione. Per maggiori informazioni fare riferimento al manuale per l'utente della cappa.

Attivazione automatica della funzione

Per attivare automaticamente la funzione, impostare la modalità automatica da H1 a H6. Il piano di cottura è impostato dalla fabbrica su H5. La cappa si attiva ogni qualvolta si mette in funzione il piano di cottura. Il piano di cottura rileva la temperatura delle pentole automaticamente e regola la velocità della ventola.

Modalità automatiche

	Illumina- zione automa- tica	Ebolli- zione ¹⁾	Frittu- ra ²⁾
Modalità H0	SPENTO	SPENTO	SPENTO
Modalità H1	Sì	SPENTO	SPENTO
Modalità H2 ³⁾	Sì	Velocità ventola 1	Velocità ventola 1
Modalità H3	Sì	SPENTO	Velocità ventola 1
Modalità H4	Sì	Velocità ventola 1	Velocità ventola 1
Modalità H5	Sì	Velocità ventola 1	Velocità ventola 2
Modalità H6	Sì	Velocità ventola 2	Velocità ventola 3

¹⁾ Il piano di cottura rileva il processo di ebollizione e attiva la velocità della ventola in base alla modalità automatica.

²⁾ Il piano di cottura rileva il processo di frittura e attiva la velocità della ventola in base alla modalità automatica.

³⁾ Questa modalità attiva la ventola e la luce e non è collegata alla temperatura.

Modifica della modalità automatica

1. Disattivare l'apparecchiatura.
2. Sfiare il tasto  per 3 secondi. Il display si accende e si spegne.
3. Sfiare il tasto  per 3 secondi.
4. Sfiare  alcune volte finché si accende .
5. Sfiare  del Timer per selezionare una modalità automatica.



Per mettere in funzione la cappa direttamente dal pannello della cappa stessa, disattivare la modalità automatica della funzione.



Quando si termina la cottura e si disattiva il piano di cottura, la ventola della cappa rimane in funzione ancora per un pò. Trascorso questo tempo, il sistema disattiva la ventola automaticamente ed evita l'attivazione accidentale della stessa per i 30 secondi successivi.

Funzionamento manuale della velocità della ventola

È anche possibile attivare la funzione manualmente. Per farlo sfiorare .

quando il piano di cottura è attivo. In questo modo si disattiva il funzionamento automatico della funzione ed è possibile modificare la velocità della ventola manualmente.

Quando si preme  la velocità della ventola aumenta di un livello. Quando si raggiunge un livello elevato e si preme nuovamente  la velocità della ventola viene impostata sullo 0 e la ventola della cappa si disattiva. Per avviare nuovamente la ventola con velocità 1 sfiorare .



Per attivare il funzionamento automatico della funzione, disattivare il piano di cottura e riattivarlo.

Attivazione della luce

È anche possibile impostare il piano di cottura per attivare automaticamente la luce ogni volta che si accende il piano di cottura. Per farlo impostare la modalità automatica da H1 a H6.



La luce sulla cappa si disattiva 2 minuti dopo la disattivazione del piano di cottura.

5. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Pentole



Per le zone di cottura a induzione, un forte campo elettromagnetico crea calore nelle pentole molto rapidamente.



Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole idonee.

Materiale delle pentole

- **materiali idonei:** ghisa, acciaio, acciaio smaltato, acciaio inox, fondi multistrato (se specificati come idonei dal produttore).
- **materiali non idonei:** alluminio, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

Una pentola è idonea per un piano di cottura a induzione se:

- una piccola quantità d'acqua su una zona di cottura a induzione impostata sul livello di cottura massimo si riscalda in breve tempo.
- una calamita si attacca al fondo delle pentole.



Il fondo delle pentole dovrebbe essere il più possibile spesso e piano.

Dimensioni delle pentole

Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alle dimensioni del fondo delle pentole entro determinati limiti.

L'efficienza della zona di cottura dipende dal diametro delle pentole. Una pentola con un diametro inferiore alla zona più piccola riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura.



Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".

5.2 I rumori durante l'uso

Se si avverte:

- crepitio: si stanno utilizzando pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- fischio: si stanno utilizzando la zona di cottura a livelli di potenza elevati con pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- ronzio: si stanno utilizzando livelli di potenza elevati.
- scatto: sono state accese parti elettriche.
- sibilo, ronzio: è in funzione la ventola.

I rumori descritti sono normali e non sono da ricondurre a un guasto del piano di cottura.

5.3 Öko Timer (Timer Eco)

Per risparmiare energia, il riscaldatore della zona di cottura si disattiva prima che il timer per il conto alla rovescia emetta un segnale acustico. La differenza nel tempo di funzionamento dipende dal livello di potenza e dalla durata dell'utilizzo dell'apparecchiatura.

5.4 Esempi di impiego per la cottura

Il rapporto tra il livello di potenza e il consumo di energia della zona di cottura non è regolare. L'aumento del livello di potenza non è proporzionale all'aumento del consumo di energia della zona di cottura. Ciò significa che la zona di cottura con un livello di potenza medio impiega meno della metà della propria energia.



I dati riportati in tabella sono puramente indicativi.

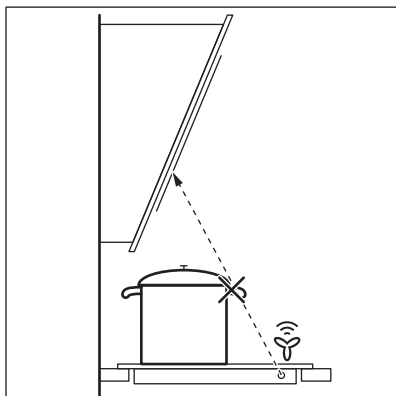
Livello di potenza	Usare per:	Tempo (min.)	Suggerimenti
- 1	Tenere in caldo le pietanze cotte.	secondo necessità	Mettere un coperchio sulla pentola.
1 - 3	Salsa olandese, sciogliere: burro, cioccolata, gelatina.	5 - 25	Mescolare di tanto in tanto.
1 - 3	Rassodare: omelette morbide, uova strapazzate.	10 - 40	Cucinare coprendo con un coperchio.
3 - 5	Cuocere riso e pietanze a base di latte, riscaldare pietanze pronte.	25 - 50	Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare di tanto in tanto i preparati a base di latte.
5 - 7	Cuocere a vapore verdure, pesce, carne.	20 - 45	Aggiungere alcuni cucchiaini di liquido.
7 - 9	Cuocere al vapore le patate.	20 - 60	Usare al max. ¼ l di acqua per 750 g di patate.

Livello di potenza	Usare per:	Tempo (min.)	Suggerimenti
7 - 9	Bollire grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe.	60 - 150	Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti.
9 - 12	Cottura delicata: cotolette, cordon bleu, costolette, polpette, salsicce, fegato, roux, uova, frittelle, krapfen.	secondo necessità	Girare a metà tempo.
12 - 13	Frittura, frittelle di patate, lombate, bistecche.	5 - 15	Girare a metà tempo.
14	Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.		
P	Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. La funzione Power è attiva.		

5.5 Consigli e suggerimenti per la funzione Hob²Hood

Quando si mette in funzione il piano di cottura con la funzione:

- Proteggere il pannello della cappa dalla luce diretta del sole.
- Non dirigere una luce alogena verso il pannello della cappa.
- Non coprire il pannello del piano di cottura.
- Non interrompere il segnale tra il piano di cottura e la cappa (ad esempio con una mano o il manico di una pentola). Vedere la figura. **La cappa in figura è riportata a titolo indicativo.**



Potrebbe accadere che altre apparecchiature con controllo a distanza blocchino il segnale. Per evitarlo non mettere in funzione l'apparecchiatura con il controllo a distanza e il piano di cottura contemporaneamente.

Cappe da cucina con la funzione Hob²Hood

Per scoprire l'intera gamma di cappe da cucina compatibili con questa funzione fare riferimento al sito web del nostro cliente. Le cappe da cucina AEG compatibili con questa funzione devono riportare il simbolo .

6. PULIZIA E CURA



ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Informazioni generali

- Pulire il piano di cottura dopo ogni impiego.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.
- I graffi o le macchie scure sulla superficie non compromettono il funzionamento del piano di cottura.
- Usare un prodotto di pulizia speciale adatto alla superficie del piano di cottura.
- Il vetro richiede l'uso di un raschietto speciale.

6.2 Pulizia del piano di cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica fusa, pellicola in plastica, e alimenti

contenenti zucchero. Se non vengono eliminati, potrebbero danneggiare il piano di cottura. Appoggiare lo speciale raschietto sulla superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.

- **Quando il piano di cottura è sufficientemente raffreddato, è possibile rimuovere:** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Pulire il piano di cottura con un panno umido e un detergente non abrasivo. Al termine della pulizia, asciugare il piano di cottura con un panno morbido.

7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

7.1 Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Solution
Non è possibile attivare il piano di cottura o metterlo in funzione.	Il piano di cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che il piano di cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica. Fare riferimento allo schema di collegamento.
	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento sia dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
		Accendere di nuovo il piano di cottura e impostare il livello di potenza in meno di 10 secondi.

Problema	Causa possibile	Solution
	Sono stati sfiorati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.	Sfiorare un tasto sensore alla volta.
	La funzione STOP+GO è attiva.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano".
	Il pannello dei comandi è bagnato o presenta macchie di unto.	Pulire il pannello dei comandi.
Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si disattiva. Viene emesso un segnale acustico quando il piano di cottura non è attivo.	Uno o più tasti sensore sono stati coperti.	Rimuovere gli oggetti dai tasti sensore.
Il piano di cottura si disattiva.	È stato appoggiato un oggetto sul tasto sensore ①.	Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore.
Spia del calore residuo non si accende.	La zona non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo.	Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
Hob ² Hood non funziona.	È stato coperto il pannello dei comandi.	Rimuovere gli oggetti dal pannello dei comandi.
Preriscaldamento automatico non funziona.	La zona è calda.	Lasciar raffreddare sufficientemente la zona.
	È impostato il livello di potenza massimo.	Il livello di potenza massimo ha la stessa potenza della funzione.
Il livello di potenza cambia tra due livelli.	La funzione Power Management è attiva.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano".
I tasti sensore si surriscaldano.	Le pentole sono troppo grandi oppure sono state collocate troppo vicino ai comandi.	Se possibile, collocare le pentole grandi sulle zone posteriori.
Assenza di segnale quando si toccano i tasti sensore del pannello.	I segnali acustici sono disattivati.	Attivarli. Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano".
Compare  .	Spegnimento automatico è attiva.	Spegnere e riaccendere il piano di cottura.

Problema	Causa possibile	Solution
Compare [L] .	Dispositivo di Sicurezza bambini o Blocco sono attive.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano".
Compare [F] .	Non vi sono pentole sulla zona.	Appoggiare una pentola sulla zona.
	Le pentole non sono adatte.	Utilizzare pentole idonee. Fare riferimento al capitolo "Consigli e suggerimenti".
	Il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo rispetto alla zona.	Usare pentole delle dimensioni corrette. Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".
[E] e un numero si accendono.	C'è un errore nel piano di cottura.	Scollegare per un certo periodo di tempo il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Scollegare il fusibile dall'impianto elettrico domestico. Ricollegarlo. Se [E] si accende di nuovo, rivolgersi al Centro di Assistenza Autorizzato.
Compare [E4] .	È presente un errore nel piano di cottura in quanto l'acqua in ebollizione nella pentola è esaurita. Spegnimento automatico e la protezione contro il surriscaldamento delle zone sono attive.	Disattivare il piano di cottura. Togliere le pentole calde. Dopo circa 30 secondi, riaccendere la zona. Se il problema era la pentola, il messaggio di errore scomparirà. Spia del calore residuo può rimanere acceso. Lasciar raffreddare sufficientemente la pentola. Verificare che la pentola sia compatibile con il piano di cottura. Fare riferimento al capitolo "Consigli e suggerimenti".

7.2 Se non è possibile trovare una soluzione...

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato. Fornire i dati riportati sulla targhetta dei dati. Fornire inoltre il codice a tre lettere per il piano in vetroceramica (si trova nell'angolo della superficie in vetro) e il messaggio di

errore visualizzato. Assicurarsi di aver acceso il piano di cottura correttamente. In caso di azionamento errato dell'apparecchiatura, l'intervento del tecnico del Centro di Assistenza o del rivenditore potrà essere effettuato a pagamento anche durante il periodo di garanzia. Le istruzioni relative al Centro di Assistenza e alle condizioni di garanzia sono contenute nel libretto della garanzia.

8. INSTALLAZIONE



ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Prima dell'installazione

Prima di installare il piano di cottura, annotare l'informazione riportata di seguito presente sulla targhetta dei dati. La targhetta dei dati è applicata sul lato inferiore del piano di cottura.

Numero di serie

8.2 Piani di cottura da incasso

Utilizzare esclusivamente piani di cottura da incasso solo dopo l'installazione in idonei piani di lavoro e mobili da incasso conformi alle norme.

8.3 Cavo di collegamento

- Il piano di cottura viene fornito con un cavo di collegamento.
- Sostituire il cavo di alimentazione danneggiato con il cavo di ricambio.

Contattare il Centro di Assistenza locale.



ATTENZIONE!

Tutti i collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un elettricista qualificato.



AVVERTENZA!

Non forare o saldare le estremità dei cavi. Questo è severamente vietato!



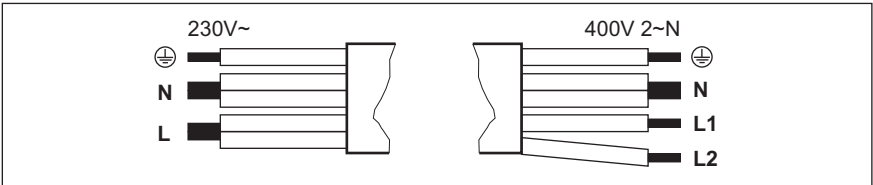
AVVERTENZA!

Non collegare il cavo senza la rispettiva guaina terminale.

Collegamento a due fasi

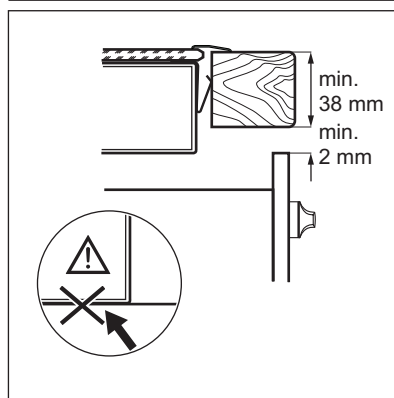
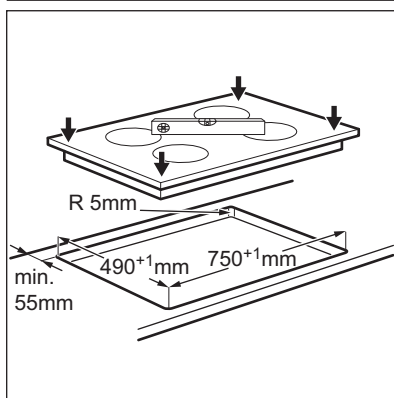
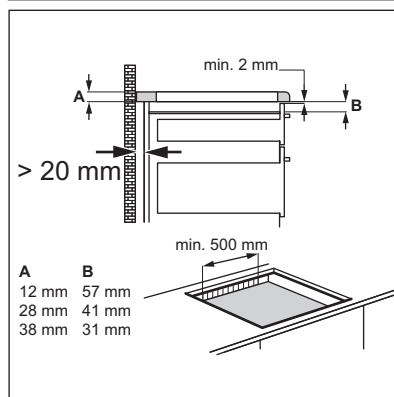
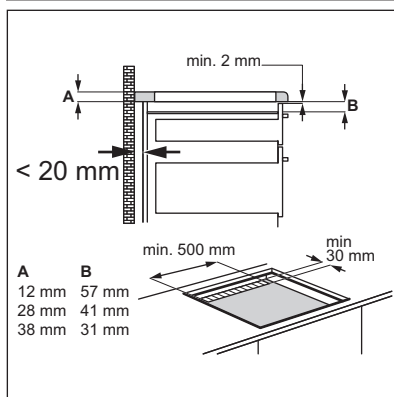
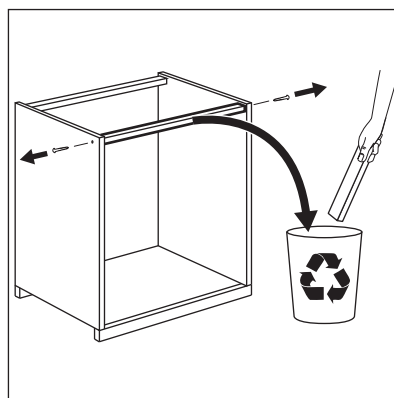
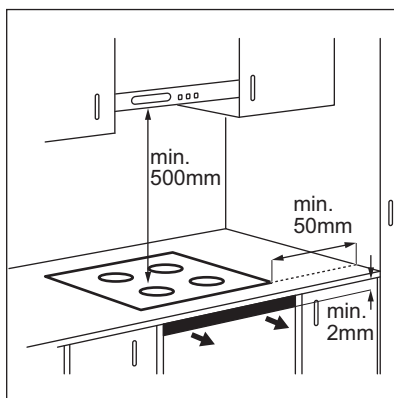
1. Estrarre la guaina all'estremità dei fili nero e marrone.
2. Togliere l'isolamento delle estremità dei cavi nero e marrone.
3. Applicare una nuova guaina terminale da 1,5 mm² sull'estremità di ciascun cavo (utilizzare l'apposito attrezzo).

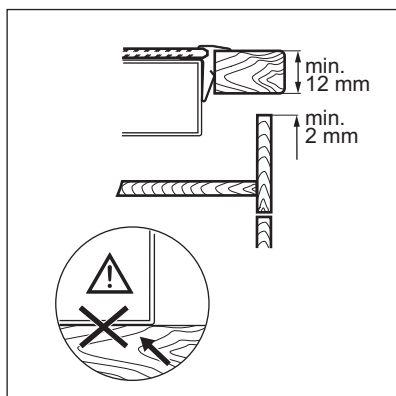
Sezione cavo



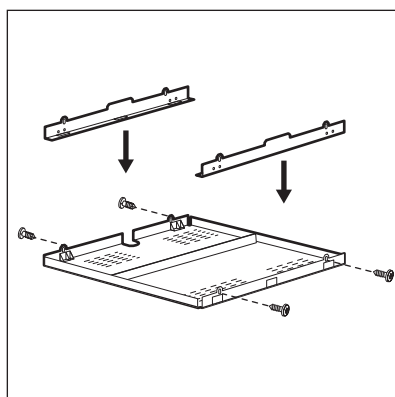
Collegamento a una fase - 230 V ~		Collegamento a due fasi - 400 V 2 ~ N	
	Verde - giallo	Verde - giallo	
N	Blu e grigio	Blu e grigio	N
L	Nero e marrone	Nero	L1
		Marrone	L2

8.4 Montaggio





8.5 Protezione da sovratensioni



Se si utilizza una protezione da sovratensioni (accessorio aggiuntivo), lo spazio di ventilazione anteriore di 2 mm e il pavimento protettivo appena sotto al piano di cottura non sono necessari. La protezione da sovratensioni accessoria potrebbe non essere disponibile in alcuni paesi. Contattare il proprio fornitore locale.



Non è possibile utilizzare la protezione da sovratensioni se l'apparecchiatura è installata su di un forno.

9. DATI TECNICI

9.1 Targhetta dei dati

Modello HKL85416XB
 Tipo 58 GBD CB AT
 Induzione 7.2 kW
 Numero di serie.....
 AEG

PNC 949 597 140 00
 220 - 240 V 50 - 60 Hz
 Prodotto in Germania
 7.2 kW



9.2 Caratteristiche tecniche zone di cottura

Zona di cottura	Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W]	Funzione Power [W]	Funzione Power durata massima [min.]	Diametro delle pentole [mm]
Anteriore sinistra	2300	3200	10	125 - 210
Posteriore sinistra	2300	3200	10	125 - 210
Anteriore centrale	1400	2500	4	125 - 145
Posteriore destra	2400	3600	10	210 - 300

La potenza delle zone di cottura può differire in alcune circostanze rispetto ai dati presenti in tabella. Cambia a seconda del materiale e delle dimensioni delle pentole.

Per risultati di cottura ottimali, utilizzare pentole con un diametro non superiore a quello riportato in tabella.

10. EFFICIENZA ENERGETICA

10.1 Informazioni prodotto conformi alla norma UE 66/2014

Identificativo modello		HKL85416XB
Tipo di piano di cottura		Piano di cottura da incasso
Numero di zone di cottura		4
Tecnologia di calore		L'induzione
Diametro delle zone di cottura circolari (Ø)	Anteriore sinistra	21,0 cm
	Posteriore sinistra	21,0 cm
	Anteriore centrale	14,5 cm
	Posteriore destra	30,0 cm
Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking)	Anteriore sinistra	172,6 Wh/kg
	Posteriore sinistra	174,9 Wh/kg
	Anteriore centrale	176,6 Wh/kg
	Posteriore destra	170,5 Wh/kg
Consumo energetico del piano di cottura (EC electric hob)		173,7 Wh/kg

EN 60350-2 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani di cottura - Metodi per la misurazione delle prestazioni

Le misure energetiche relative alla zona di cottura sono identificate dalle croci delle rispettive zone di cottura.

10.2 Risparmio energetico

È possibile risparmiare energia quotidianamente durante la cottura seguendo i suggerimenti che seguono.

- Quando si riscalda l'acqua, utilizzare solo la quantità necessaria.
- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Prima di attivare la zona di cottura, sistemare la pentola.
- Sistemare le pentole più piccole sulle zone di cottura più piccole.
- Posizionare le pentole direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere caldi i cibi o fonderli.

11. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo .
Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le

apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

www.aeg.com/shop



867327179-A-422015

