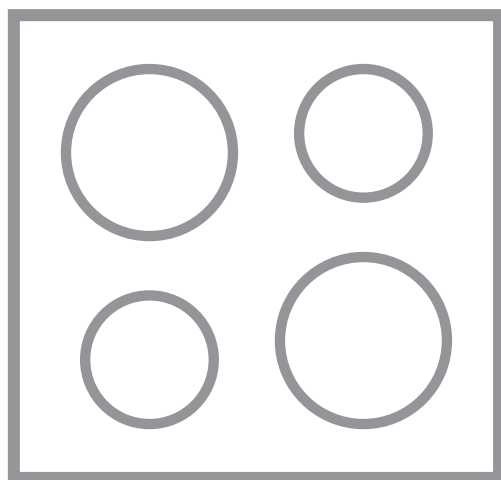


# USER MANUAL



## 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. Bitte nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit, um das Beste aus ihm herauszuholen.

**Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:**



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:

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



Registrieren Sie Ihr Produkt, um einen erstklassigen Service zu erhalten:

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



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

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

## KUNDENDIENST UND SERVICE

Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an einen autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	2
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5
3. MONTAGE.....	7
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	8
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	10
6. TIPPS UND HINWEISE.....	15
7. REINIGUNG UND PFLEGE.....	17
8. FEHLERSUCHE.....	18
9. TECHNISCHE DATEN.....	20
10. ENERGIEEFFIZIENZ.....	20

## 1. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder

Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung.  
Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

## **1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen**

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung 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 zwischen 3 und 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.

## **1.2 Allgemeine Sicherheit**

- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.

- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie **NIEMALS**, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme ab, z.B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- **VORSICHT:** Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie einer Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der vom einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- **VORSICHT:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: 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.
- Verwenden Sie ds Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch ab und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es vom Stromnetz. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall den autorisierten Kundendienst.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.

- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignete und empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage



#### **WARNUNG!**

Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.



#### **WARNUNG!**

Verletzungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten 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.
- Jedes Gerät besitzt Kühlgebläse auf seiner Unterseite.
- Ist das Gerät über einer Schublade installiert:
  - Lagern Sie keine kleinen Papierstücke oder -blätter, die eingezogen werden können, in der Schublade, da sie die

Kühlgebläse beschädigen oder das Kühlsystem beeinträchtigen können.

- Halten Sie einen Abstand von mindestens 2 cm zwischen dem Geräteboden und den Teilen, die in der Schublade gelagert sind, ein.
- Entfernen Sie Trennplatten, die im Küchenmöbel unter dem Gerät installiert sind.

### 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 Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Kabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme 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 eines 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 Trenneinrichtungen: 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 Kontaktöffnungsbreite 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).
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.

- 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. Anderenfalls werden sie sehr 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.



### **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.
- Laden Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.



### **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.

- Legen Sie keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- 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, Aluminium oder mit beschädigten Böden kann die Glas- bzw. 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.

## 2.4 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde

Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

## 2.5 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.
- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.

## 2.6 Entsorgung



### WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- 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 in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

# 3. MONTAGE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 3.1 Vor der Montage

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

Seriennummer .....

## 3.2 Einbau-Kochfelder

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

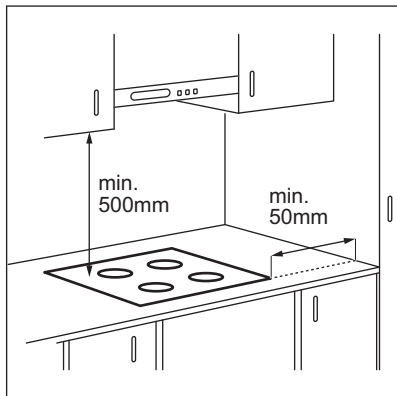
## 3.3 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel geliefert.
- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp H05V2V2-F, der einer Temperatur von mindestens 90 °C

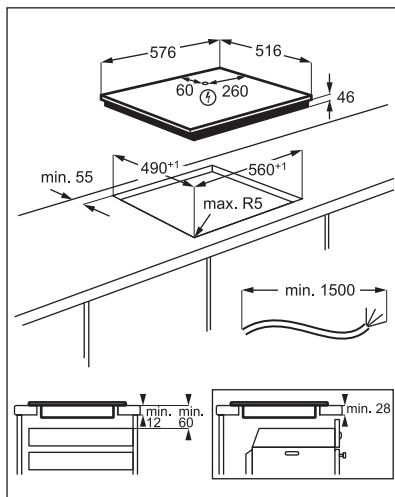
standhält. Wenden Sie sich an den Kundendienst vor Ort.

### 3.4 Einbau

Wird das Kochfeld unter einer Abzugshaube montiert, sehen Sie in der Montageanleitung der Abzugshaube nach, welcher Mindestabstand zwischen den Geräten eingehalten werden muss.



Ist das Gerät über einer Schublade installiert, kann die Kochfeldbelüftung die in der Schublade aufbewahrten Gegenstände während des Garvorgangs erwärmen.



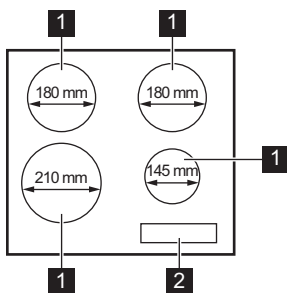
 [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation



## 4. GERÄTEBESCHREIBUNG

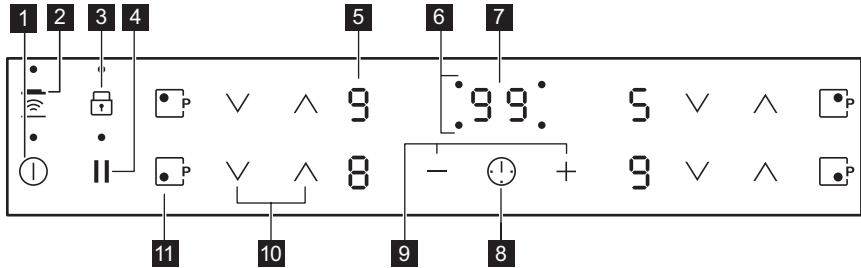
### 4.1 Anordnung der Kochflächen



- 1** Induktionskochzone
- 2** Bedienfeld



## 4.2 Bedienfeldanordnung











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

Sensorfeld	Funktion	Kommentar
1		EIN/AUS Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
2		Hob²Hood Ein- und Ausschalten des manuellen Modus der Funktion.
3		Verriegelung / Kindersicherung Verriegeln/Entriegeln des Bedienfelds.
4		Pause Ein- und Ausschalten der Funktion.
5	-	Kochstufenanzeige Zeigt die Kochstufe an.
6	-	Kochzonen-Anzeigen des Timers Zeigt an, für welche Kochzone die Zeit eingestellt wurde.
7	-	Timer-Anzeige Zeigt die Zeit in Minuten an.
8		- Auswählen der Kochzone.
9		- Erhöhen oder Verringern der Zeit.
10		- Einstellen der Kochstufe.
11		PowerBoost Einschalten der Funktion.

## 4.3 Anzeige der Kochstufen


Display	Beschreibung
	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
	Die Kochzone ist eingeschaltet. Der Punkt zeigt eine Änderung um eine halbe Kochstufe an.

Display	Beschreibung
	Pause ist eingeschaltet.
	Automatisches Aufheizen ist eingeschaltet.
	PowerBoost ist eingeschaltet.
 + Zahl	Eine Störung ist aufgetreten.
	OptiHeat Control (3-stufige Restwärmearzeige): Weitergaren/Warmhalten/Restwärme.
	Verriegelung/ Kindersicherung ist eingeschaltet.
	Das Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein bzw. es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.
	Automatische Abschaltung ist eingeschaltet.

#### 4.4 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmearzeige)



##### WARNUNG!

 Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

Die Anzeigen zeigen den Restwärmegrad der Kochzonen an, die Sie gerade

verwenden. Die Anzeigen der benachbarten Kochzonen können auch dann leuchten, wenn Sie sie nicht benutzen.

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


## 5. TÄGLICHER GEBRAUCH



##### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.


### 5.1 Ein- und Ausschalten


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

### 5.2 Automatische Abschaltung


**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 auf 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 - 2	6 Std
3 - 4	5 Std
5	4 Std
6 - 9	1,5 Stunden

## 5.3 Einstellen der Kochstufe







Berühren Sie , um die Kochstufeneinstellung zu erhöhen. Berühren Sie , um die Kochstufeneinstellung zu verringern. Berühren Sie zum Ausschalten der Kochzone  und  gleichzeitig.

## 5.4 Automatisches Aufheizen

Wenn Sie diese Funktion einschalten, lässt sich die erforderliche Kochstufeneinstellung in kürzerer Zeit erzielen. Bei Verwendung der Funktion wird eine bestimmte 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  ( leuchtet auf). Berühren Sie unmittelbar danach  ( leuchtet auf). Berühren Sie unmittelbar danach , bis die erforderliche Kochstufeneinstellung angezeigt wird. Nach 3 Sekunden leuchtet .



**Ausschalten der Funktion:** Berühren Sie .


## 5.5 PowerBoost

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 wieder auf die höchste Kochstufe um.

 Siehe Kapitel „Technische Daten“.

### Einschalten der Funktion für eine

**Kochzone:** Berühren Sie .  leuchtet auf.


**Ausschalten der Funktion:** Berühren Sie  oder .

## 5.6 Timer



### • Countdown-Timer


Sie können diese Funktion verwenden, um die Dauer eines einzelnen Kochvorgangs einzustellen.



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

**Auswählen der Kochzone:** Berühren Sie  wiederholt, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone erscheint.

### Einschalten der Funktion oder Ändern der

**Zeit:** Berühren Sie  oder , um die Dauer für den Timer einzustellen (00 - 99 Minuten). Wenn die Kontrolllampe der Kochzone anfängt zu blinken, wird die Zeit heruntergezählt.

**So wird die Restzeit angezeigt:** Berühren Sie , um die Kochzone auszuwählen. Die Kontrolllampe der Kochzone beginnt zu blinken. Das Display zeigt die Restzeit an.

**Ausschalten der Funktion:** Berühren Sie , um die Kochzone auszuwählen und berühren Sie dann . Die verbleibende Zeit zählt rückwärts bis **00**. Die Kontrolllampe der Kochzone erlischt.



Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal und **00** blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

**Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie

• **Kurzzeit-Wecker**

Sie können diese Funktion verwenden, wenn das Kochfeld eingeschaltet, die Kochzonen aber nicht in Betrieb sind. Das Display zeigt an.

**Einschalten der Funktion:** Berühren Sie und dann  $\oplus$  oder  $\ominus$  des Timers, um die Zeit einzustellen. Nach Ablauf der Zeit blinkt ertönt ein akustisches Signal und **00** blinkt.

**Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie .

**Ausschalten der Funktion:** Berühren Sie und danach  $\ominus$ . Die verbleibende Zeit zählt rückwärts bis **00**.



Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Kochzonenbetrieb.

## 5.7 Pause

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

Wenn diese Funktion eingeschaltet ist, werden alle anderen Symbole des Bedienfelds verriegelt.

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen.

Berühren Sie zum Einschalten der Funktion .

leuchtet. Die Kochstufe verringert sich auf 1.

**Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion** . Es erscheint die vorherige Kochstufe.

## 5.8 Verriegelung

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 auf. Der Timer bleibt eingeschaltet.

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



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

## 5.9 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Einschalten des Kochfelds.

**Einschalten der Funktion:** Schalten Sie das Kochfeld mit ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie 4 Sekunden lang. leuchtet auf. Schalten Sie das Kochfeld mit aus.





**Ausschalten der Funktion:** Schalten Sie das Kochfeld mit ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie 4 Sekunden lang. leuchtet auf. Schalten Sie das Kochfeld mit aus.



### Vorübergehendes Ausschalten der Funktion für einen einzelnen Kochvorgang:


Schalten Sie das Kochfeld mit ein. leuchtet auf. Berühren Sie 4 Sekunden lang. **Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden ein.** Das Kochfeld kann jetzt bedient werden. Wenn Sie das Kochfeld mit ausschalten, wird diese Funktion wieder eingeschaltet.


## 5.10 OffSound Control (Ein- und Ausschalten des Signaltons)

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  von Timer zum Auswählen von:

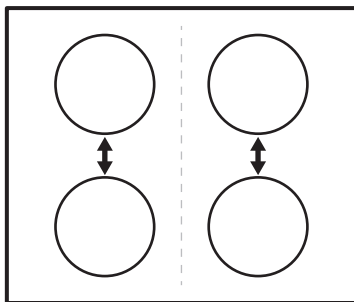
-  - der Signalton ist ausgeschaltet
  -  - der Signalton ist eingeschaltet
- Ihre Einstellungen werden übernommen, sobald das Kochfeld automatisch ausgeschaltet wird.

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

- Bei der Berührung von 
- Nach Ablauf der für Kurzzeit-Wecker eingestellten Zeit
- Nach Ablauf der für Countdown-Timer eingestellten Zeit
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

### 5.11 Power-Management

- Die Kochzonen werden je nach Lage auf dem Kochfeld und Anzahl der Phasen im Kochfeld gruppiert. Siehe Abbildung.
- Jede Phase darf mit 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 Gesamtstromlast aller an dieselbe Phase angeschlossenen Kochzonen 3700 W übersteigt.
- Mit dieser Funktion wird die Leistung aller anderen Kochzonen reduziert, die an dieselbe Phase angeschlossen sind.
- Die Anzeige der Kochzonen mit reduzierter Leistung wechselt zwischen der eingestellten und der reduzierten Kochstufe. Nach einiger Zeit zeigt die Anzeige der Kochzonen mit reduzierter Leistung nur noch die reduzierte Kochstufe an.



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

Diese innovative automatische Funktion verbindet das Kochfeld mit einer speziellen Dunstabzugshaube. Das Kochfeld und die Dunstabzugshaube kommunizieren mit Hilfe von Infrarotsignalen. Die Geschwindigkeit 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.

## Automatikmodi






	Automatische Einschaltung der Beleuchtung	Kochen <sup>1)</sup>	Braten <sup>2)</sup>
Modus H0	Aus	Aus	Aus
Modus H1	Ein	Aus	Aus
Modus H2 <sup>3)</sup>	Ein	Lüftergeschwindigkeit 1	Lüftergeschwindigkeit 1
Modus H3	Ein	Aus	Lüftergeschwindigkeit 1
Modus H4	Ein	Lüftergeschwindigkeit 1	Lüftergeschwindigkeit 1
Modus H5	Ein	Lüftergeschwindigkeit 1	Lüftergeschwindigkeit 2
Modus H6	Ein	Lüftergeschwindigkeit 2	Lüftergeschwindigkeit 3

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

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

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

### Ändern des Automatikmodus

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 Automatikmodus zu wählen.







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



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.



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 einschalten. Stellen Sie hierzu den Automatikmodus auf H1 – H6.



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

## 6. TIPPS UND HINWEISE



### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 6.1 Kochgeschirr



Bei Induktionskochzonen erzeugt ein starkes Elektromagnetfeld die Hitze im Kochgeschirr sehr schnell.

Benutzen Sie für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

- Der Boden des Kochgeschirrs muss so dick und flach wie möglich sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Topfböden sauber sind, bevor Sie sie auf das Kochfeld stellen.
- Um Kratzer zu vermeiden, darf der Topf nicht auf dem Keramikglas verschoben werden.

#### **Kochgeschirrmaterial**

- **geeignet:** Gusseisen, Stahl, Stahlemail, Edelstahl, Boden aus mehreren Schichten verschiedener Materialien (vom Hersteller als geeignet gekennzeichnet).
- **nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

#### **Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn:**

- Wasser sehr schnell auf einer Kochzone kocht, die auf die höchste Erhitzungsstufe geschaltet ist.
- Ein Magnet auf den Boden des Kochgeschirrs zieht.

#### **Abmessungen des Kochgeschirrs**

- Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.
- Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. Kochgeschirr mit einem Durchmesser kleiner als das Minimum erhält nur einen Teil der von der Kochzone erzeugten Leistung.
- Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen und für optimale Kochergebnisse nicht mehr Kochgeschirr als in der

„Spezifikation der Kochzonen“ angegeben. Vermeiden Sie es, Kochgeschirr während des Kochvorgangs in der Nähe des Bedienfelds zu halten. Dies könnte sich auf die Funktionsweise des Bedienfelds auswirken oder die Kochfeldfunktionen versehentlich aktivieren.



Siehe hierzu „Technische Daten“.

### 6.2 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: Elektrisches Umschalten.
- Zischen, Surren: Der Ventilator läuft.

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

### 6.3 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.

### 6.4 Anwendungsbeispiele für das Garen

Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und dem Energieverbrauch der Kochzone ist nicht linear. Bei einer höheren Kochstufe steigt der Energieverbrauch nicht proportional an. Das bedeutet, dass eine 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 - 2.	Sauce Hollandaise, Schmelzen von: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Gelegentlich umrühren.
1 - 2.	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Mit Deckel garen.
2. - 3.	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.
3. - 4.	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Einige Esslöffel Flüssigkeit zugeben.
4. - 5.	Dampfgaren von Kartoffeln.	20 - 60	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden.
4. - 5.	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.
5. - 7	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts.	Nach Bedarf	Nach der Hälfte der Gardauer wenden.
7 - 8	Braten bei starker Hitze: Rösti, Lendestücke, Steaks.	5 - 15	Nach der Hälfte der Gardauer wenden.
9	Aufkochen von Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		
	Aufkochen großer Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet.		

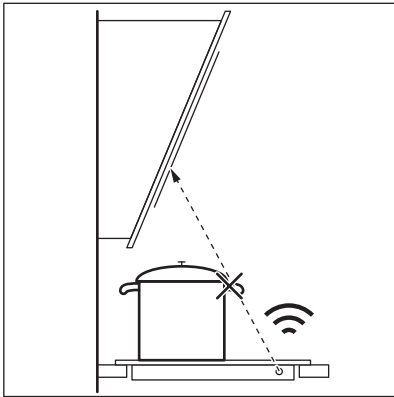
## 6.5 Tipps und Hinweise für Hob<sup>2</sup>Hood

Wenn Sie das Kochfeld mit dieser Funktion betreiben:

- Schützen Sie das Bedienfeld der Dunstabzugshaube vor direkter Sonneneinstrahlung.
- Richten Sie keine Halogenstrahler auf das Bedienfeld der Dunstabzugshaube.
- Decken Sie das Bedienfeld des Kochfelds nicht ab.
- Unterbrechen Sie den Signalfuss zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube nicht (z.B. mit der Hand, einem Kochgeschirrgriff oder großen Topf). Siehe Abbildung.


**Die abgebildete Dunstabzugshaube ist nur beispielhaft.**





Andere ferngesteuerte Geräte können das Signal blockieren. Verwenden Sie solche Geräte nicht in der Nähe des Kochfelds, wenn Hob²Hood eingeschaltet ist.

## 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.

## 7. REINIGUNG UND PFLEGE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 7.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.
- Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas.

### 7.2 Reinigen des Kochfelds

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

Plastikfolie, Zucker und zuckerhaltige Lebensmittel. Anderenfalls können die Verschmutzungen das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. 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.
- **Entfernen Sie metallisch schimmernde Verfärbungen:** Benutzen Sie für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.

## 8. FEHLERSUCHE







### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

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

Störung	Mögliche Ursache	Problembeseitigung
Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine qualifizierte Elektrofachkraft.
	Sie haben die Kochstufe nicht innerhalb von 10 Sekunden eingestellt.	Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie innerhalb von weniger als 10 Sekunden die Kochstufe ein.
	Sie haben 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Die Funktion Pause ist in Betrieb.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, ertönt ein akustisches Signal.	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
	Sie haben etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld gestellt. ①.	Entfernen Sie den Gegenstand von dem Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor ist beschädigt.	Wenn die Kochzone lange genug betrieben wurde, um heiß zu sein, wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundenzentrum.
Hob®Hood funktioniert nicht.	Sie haben das Bedienfeld bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Bedienfeld.
	Sie benutzen einen sehr hohen Topf, der das Signal blockiert.	Verwenden Sie einen kleineren Topf, wechseln Sie die Kochzone oder bedienen Sie die Dunstabzugshaube manuell.
Automatisches Aufheizen funktioniert nicht.	Die Kochzone ist heiß.	Lassen Sie die Kochzone abkühlen.
	Die höchste Kochstufe ist eingestellt.	Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Funktion.

Störung	Mögliche Ursache	Problembeseitigung
Die Kochstufe schaltet zwischen zwei Stufen hin und her.	Power-Management in Betrieb.	Siehe „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.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Ton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Ton ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.
 leuchtet.	Kindersicherung oder Verriegelung in Betrieb.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
 leuchtet.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.	Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.
	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr. Siehe „Tipps und Hinweise“.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe hierzu „Technische Daten“.
 und eine Zahl werden angezeigt.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Schalten Sie das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn  erneut erscheint, trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schalten Sie nach 30 Sekunden das Kochfeld wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.
Es ist ein konstanter Piepton zu hören.	Unsachgemäßer elektrischer Anschluss.	Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.

## 8.2 Wenn Sie das Problem nicht lösen können...



Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren 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.

## 9. TECHNISCHE DATEN

### 9.1 Typenschild

Modell IKB6430AXB  
Typ 61 B4A 00 AA  
Induktion 7.35 kW  
Ser. Nr. ....  
AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 597 320 00  
220 - 240 V/400 V 2N 50 - 60 Hz  
Made in Germany  
7.35 kW  
 

### 9.2 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale Einschalt-dauer [Min.]	Durchmesser des Kochgeschirrs [mm]
Vorne links	2300	3700	10	125 - 210
Hinten links	1800	2800	10	145 - 180
Vorne rechts	1400	2500	4	125 - 145
Hinten rechts	1800	2800	10	145 - 180

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, nur gültig für den EU-Markt

Modellidentifikation	IKB6430AXB	
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld	
Anzahl der Kochzonen	4	
Heiztechnologie	Induktion	
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne links	21,0 cm
	Hinten links	18,0 cm
	Vorne rechts	14,5 cm
	Hinten rechts	18,0 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Vorne links	178,4 Wh/kg
	Hinten links	184,9 Wh/kg
	Vorne rechts	183,2 Wh/kg
	Hinten rechts	184,9 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)	182,9 Wh/kg	

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

## 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.

A series of 20 horizontal dotted lines spanning the width of the page, providing a guide for handwriting practice.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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



867358827-B-082021



**AEG**