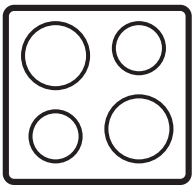
AEG

aeg.com/register



IKB84443XB

NL	Gebruiksaanwijzing | **Kookplaat**	**2**
EN	User Manual | **Hob**	**23**
FR	Notice d'utilisation | **Table de cuisson**	**42**
DE	Benutzerinformation | **Kochfeld**	**64**
IT	Istruzioni per l'uso | **Piano cottura**	**87**
ES	Manual de instrucciones | **Placa de cocción**	**108**

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

Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:
www.aeg.com/support

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE....2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN....5
3. INSTALLATIE....7
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT....9
5. DAGELIJKS GEBRUIK....11
6. AANWIJZINGEN EN TIPS....16
7. ONDERHOUD EN REINIGING....18
8. PROBLEEMOPLOSSING....19
9. TECHNISCHE GEGEVENS....20
10. ENERGIEZUINIGHEID....21
11. MILIEUBESCHERMING....22

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te

worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd toezicht op kinderen, om te voorkomen dat zij gaan spelen met het apparaat.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- WAARSCHUWING: Onbewaakt koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden.
- Rook is een indicatie van oververhitting. Gebruik nooit water om het kookvuur te blussen. Schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met bijv. een branddeken of deksel.
- WAARSCHUWING: Het apparaat mag niet van stroom worden voorzien door een extern schakelapparaat, zoals een tijdklok, of aangesloten worden op een circuit dat door

het elektriciteitsbedrijf regelmatig aan en uit wordt geschakeld.
- OPGELET: Tijdens het kookproces moet u in de buurt blijven Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Schakel het kookplaatelement na elk gebruik uit met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandetector.
- Als de glaskeramische / glazen oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit en trek de stekker uit het stopcontact. In het geval het apparaat rechtstreeks op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijdert u de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem altijd contact op met de erkende servicedienst.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een erkende service of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen of door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installeren

⚠ WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of schade aan het apparaat.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Elk apparaat heeft koelventilatoren op de bodem.
- Als het apparaat gemonteerd wordt boven een lade:
  - Leg geen kleine dingen of papier dewelke kunnen binnengezogen worden, omdat ze de koelventilatoren kunnen beschadigen of het koelsysteem kunnen belemmeren.
  - Houd een minimumafstand van 2 cm tussen de bodem van het apparaat en de voorwerpen die u in de lade opbergt.
- Verwijder de afscheidingspanelen die in de kast onder het apparaat zijn geïnstalleerd.

2.2 Elektrische aansluiting

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.
- , moet het apparaat geaard worden.
- Verzeker jezelf ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat je welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Controleer of het apparaat correct geïnstalleerd is. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ertoe leiden dat de contactklem te heet wordt.
- Gebruik het juiste netsnoer.
- Zorg dat de stroomkabel niet verstrikt raakt.
- Controleer of er een aardlekschakelaar is geïnstalleerd.
- Gebruik de trekontlastingsklem op de kabel.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet aanraakt als je het apparaat op een nabijgelegen contactdoos aansluit.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg ervoor dat je de stekker (indien van toepassing) of het netsnoer niet beschadigt. Neem contact op met ons erkende servicecentrum of een elektricien om een beschadigde stroomkabel te vervangen.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.

- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

2.3 Gebruik

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brandwonden of elektrische schokken.

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

⚠ WAARSCHUWING!

Risico op brand en explosie.

- Wanneer ze verwarmd worden, kunnen vetten en oliën ontvlambare dampen afgeven. Houd open vuur of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vetten en oliën wanneer u ermee kookt.
- De dampen die boven erg hete olie ontstaan kunnen spontaan ontbranden.
- Gebruikte olie, die voedselresten kan bevatten, kan ontbranden bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.

⚠ WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

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

2.4 Onderhoud en reiniging

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.

- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik geen waterstralen en stoom om het apparaat te reinigen.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schurende producten, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen, tenzij anders aangegeven.

2.5 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.

2.6 Verwijdering

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

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

3. INSTALLATIE

⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

3.1 Voor montage

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

Serienummer .....

3.2 Ingebouwde kookplaten

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

3.3 Aansluitsnoer

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

⚠ WAARSCHUWING!

Alle elektrische aansluitingen moeten door een gekwalificeerde elektricien worden aangelegd.

⚠ LET OP!

Boor of soldeer de draaduiteinden niet. Het is verboden.

⚠ LET OP!

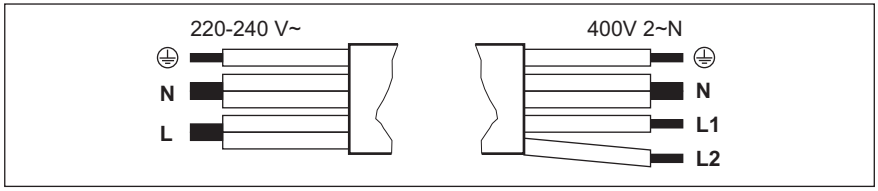
Sluit de kabel niet aan zonder de huls voor het kabeluiteinde.

Tweefasige aansluiting

1. Verwijder de huls voor het kabeluiteinde van de zwarte en bruine draden.
2. Verwijder de isolatie van de bruine en zwarte kabeluiteinden.

3. Breng een nieuwe kabeleindhuls van 1,5 mm² aan op het gemeenschappelijke kabeluiteinde (speciaal gereedschap vereist).

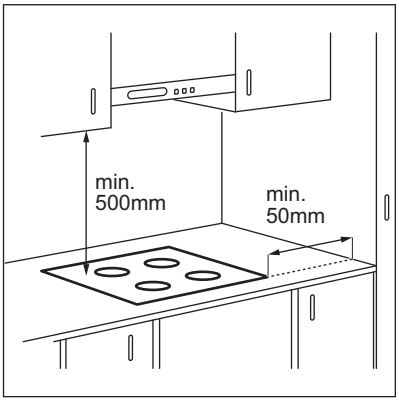
Kabeldoorsnede 1,5 mm²



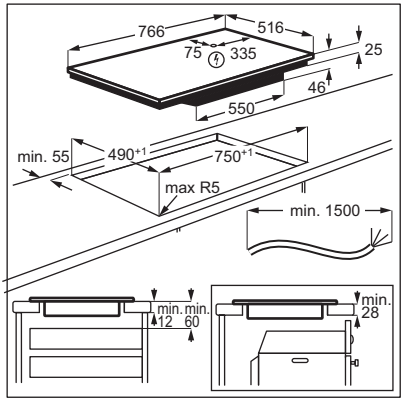
Eenfasige aansluiting - 220 - 240 V~		Tweefasige aansluiting - 400 V 2 ~ N	
⏚	Groen - geel	Groen - geel	⏚
N	Blauw en blauw	Blauw en blauw	N
L	Zwart en bruin	Zwart	L1
		Bruin	L2

3.4 Montage

Als je de kookplaat onder een kap installeert, raadpleeg je de installatie-instructies van de afzuigkap voor de minimumafstand tussen de apparaten.



Als het apparaat boven een lade wordt geïnstalleerd, kan de ventilatie van de kookplaat de artikelen die zich in de lade bevinden tijdens het bereidingsproces opwarmen.



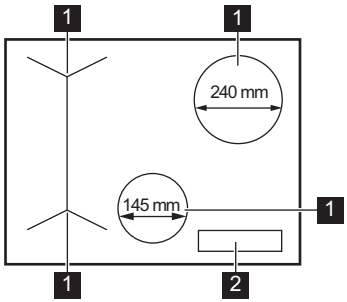
Zoek de videotutorial "Hoe installeert u uw AEG inductiekookplaat - installatie op het aanrecht" door de volledige naam die in de onderstaande afbeelding staat in te typen.

YouTube **www.youtube.com/electrolux**
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation	

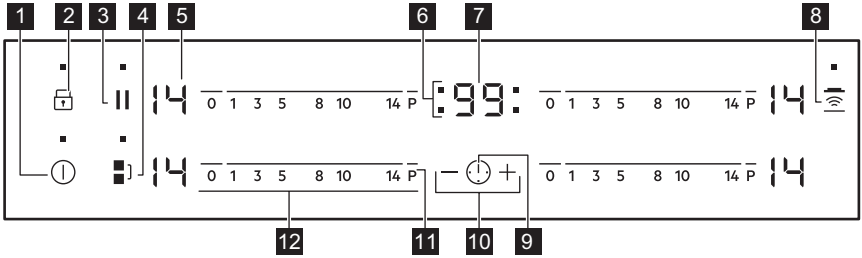
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

4.1 Indeling kookoppervlak



1 Inductiekookzone
2 Bedieningspaneel

4.2 Bedieningspaneel lay-out



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

	Tip-toets	Functie	Opmerking
1	⏻	AAN / UIT	De kookplaat in- en uitschakelen.
2	🔒	Blokkering / Kinderbeveiligingsinrichting	Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen.
3	⏸	Pauze	De functie in- en uitschakelen.
4		Bridge	De functie in- en uitschakelen.
5	-	Kookstanddisplay	De kookstand weergeven.
6	-	Timerindicatie voor de kookzones	Geeft aan voor welke zone u de tijd instelt.
7	-	Timerdisplay	De tijd in minuten weergeven.
8		Hob²Hood	De handmatige modus van functie in- en uitschakelen.

	Tip-toets	Functie	Opmerking
9	⏲	-	Om de kookzone te selecteren.
10	+ / −	-	De tijd verlengen of verkorten.
11	P	PowerBoost	Het inschakelen van de functie.
12	-	Bedieningsstrip	Het instellen van de kookstand.

4.3 Kookstanddisplays

Scherm	Beschrijving
0	De kookzone is uitgeschakeld.
1 - 14	De kookzone wordt gebruikt.
u	Pauze werkt.
A	Automatisch opwarmen werkt.
P	PowerBoost werkt.
E + cijfer	Er is een storing.
H / H / H	OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicator): doorgaan met koken / warmhoudstand / restwarmte.
L	Blokkering / Kinderbeveiligingsinrichting werkt.
F	Het kookgerei is niet geschikt of te klein, of er is geen kookgerei op de kookzone geplaatst.
-	Automatische uitschakeling werkt.

4.4 OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicator)

⚠ WAARSCHUWING!

H / H / H Zolang het indicatielampje aanstaat, bestaat er een risico op brandwonden door restwarmte.

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

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

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

Het indicatielampje verdwijnt als de kookzone is afgekoeld.

5. DAGELIJKS GEBRUIK

⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 In- of uitschakelen

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

5.2 Automatische uitschakeling

De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:

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

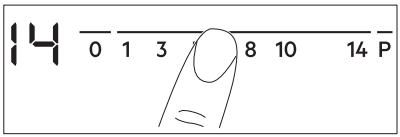
De verhouding tussen kookstand en de tijd waarna de kookplaat uitschakelt:

Warmte-instelling	De kookplaat wordt uitgeschakeld na
u, 1 - 3	6 uur
4 - 7	5 uur
8 - 9	4 uur
10 - 14	1,5 uur

5.3 De kookstand

Voor het instellen of wijzigen van de kookstand:

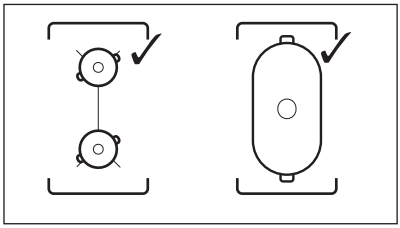
Raak de bedieningsstrip aan bij de juiste kookstand of beweeg uw vinger langs de bedieningsstrip totdat u de jusite kookstand heeft bereikt.

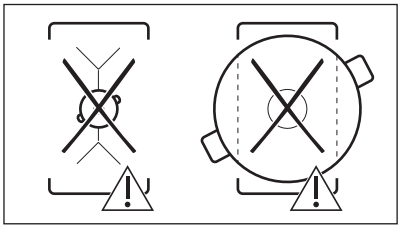


5.4 Het gebruik van de kookzones

Plaats het kookgerei in het midden van de gekozen kookzone. Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmeting van het kookgerei aan.

U kunt met groot kookgerei op twee kookzones tegelijkertijd koken. Het kookgerei dient het midden van beide zones te bedekken maar niet voorbij de gebiedsmarkering komen. Als het kookgerei tussen beide middenzones wordt geplaatst, wordt de functie Bridge niet geactiveerd.





5.5 Bridge

ⓘ

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

Deze functie verbindt twee kookzones aan de linkerkant en ze werken als één kookzone.

Stel eerst de kookstand in voor één van de kookzones aan de linkerkant.

Om de functie te activeren: raak aan. Raak een van de regelsensoren aan om de warmte-instelling in te stellen of te wijzigen.

Om de functie uit te schakelen: raak aan. De kookzones werken onafhankelijk van elkaar.

5.6 Automatisch opwarmen

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

ⓘ

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

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

De functie uitschakelen: wijzig de kookstand.

5.7 PowerBoost

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

ⓘ

Zie het hoofdstuk 'Technische gegevens'.

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

De functie uitschakelen: wijzig de kookstand.

5.8 Timer

- **Timer met aftelfunctie**

U kunt deze functie gebruiken om de lengte van één kooksessie in te stellen.

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

Om de kookzone in te stellen: tik herhaaldelijk op totdat het lampje van een kookzone verschijnt.

Om de functie te activeren: tik op + van de timer om de tijd in te stellen (00 - 99 minuten). Als het lampje van de kookzone gaat knipperen, wordt de tijd afgeteld.

Om de resterende tijd te zien: tik op om de kookzone in te stellen. Het indicatielampje van de kookzone begint te knipperen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.

Om de tijd te wijzigen: tik op om de kookzone in te stellen. Tik op + of —.

Om de functie te deactiveren: tik op om de kookzone in te stellen en tik vervolgens op —. De resterende tijd telt terug tot **00**. Het indicatielampje van de kookzone verdwijnt.

ⓘ

Als de aftelling beëindigd is, klinkt er een geluidssignaal en knippert **00**. De kookzone wordt uitgeschakeld.

Om de functie te stoppen: tik op .

- **CountUp Timer**

Gebruik deze functie om in de gaten te houden hoe lang de kookzone werkt.

Om de kookzone in te stellen: tik herhaaldelijk op totdat het lampje van een kookzone verschijnt.

Om de functie te activeren: tik op — van de timer. UP verschijnt. Als het lampje van de

kookzone gaat knipperen, wordt de tijd opgeteld. Het display schakelt tussen UP en de getelde tijd (in minuten).

Om in de gaten te houden hoelang de kookzone werkt: tik op ⏲ om de kookzone in te stellen. Het indicatielampje van de kookzone begint te knipperen. De display geeft aan hoe lang de zone werkt.

Om de functie te deactiveren: tik op ⏲ en tik vervolgens op + of —. Het indicatielampje van de kookzone verdwijnt.

- **Kookwekker**

U kunt deze functie gebruiken wanneer de kookplaat is ingeschakeld maar de kookzones niet werken. De warmtestand op het display toont 0.

Om de functie te activeren: tik op ⏲ en tik vervolgens op + of — van de timer om de tijd in te stellen. Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert **00**.

Om de functie te stoppen: tik op ⏲.

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

5.9 Pauze

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

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

De functie stopt de timerfuncties niet.

Druk op ⏸ om de functie te activeren. u gaat aan. De warmte-instelling wordt verlaagd naar 1.

Om de functie uit te schakelen: druk op ⏸. De vorige kookstand gaat aan.

5.10 Blokkering

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

Stel eerst de kookstand in.

De functie inschakelen: raak 🔒 aan. L gaat gedurende 4 seconden aan. De timer blijft aan.

De functie uitschakelen: Raak 🔒 aan. De vorige kookstand gaat aan.

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

5.11 Kinderbeveiligingsinrichting

Deze functie voorkomt dat de kookplaat onbedoeld wordt gebruikt.

Om de functie te activeren: activeer de kookplaat met ⏻. Stel geen warmteinstelling in. Raak 🔒 4 seconden aan. L gaat aan. Schakel de kookplaat uit met ⏻.

Om de functie te deactiveren: activeer de kookplaat met ⏻. Stel geen warmteinstelling in. Raak 🔒 4 seconden aan. 0 gaat aan. Schakel de kookplaat uit met ⏻.

Om de functie voor slechts één kooksessie te onderdrukken: activeer de kookplaat met ⏻. L gaat aan. Raak 🔒 4 seconden aan. **Stel de kookstand in binnen 10 seconden.** U kunt de kookplaat bedienen.

Als u de kookplaat uitschakelt met ⏻, treedt de functie weer in werking.

5.12 OffSound Control (De geluiden in- en uitschakelen)

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

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

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

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

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

5.13 Energiebeperking

De kookplaat is standaard op het hoogst mogelijke vermogensniveau ingesteld.

Om het vermogensniveau te verlagen of verhogen:

1. De kookplaat uitschakelen.
2. Druk op ⏻ en houd gedurende 3 seconden ingedrukt. Het display gaat aan en weer uit.
3. Druk op 🔒 en houd gedurende 3 seconden ingedrukt. 60 of 61 verschijnt.
4. Druk op ⏻. P72 verschijnt.
5. Druk op — / + van de timer om het vermogensniveau in te stellen.

Vermogensniveaus

Zie het hoofdstuk 'Technische gegevens'.

> ⚠ **LET OP!**
>
> Zorg ervoor dat het gekozen vermogen aansluit op de zekeringenkast in huis.

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

5.14 Stroommanagement

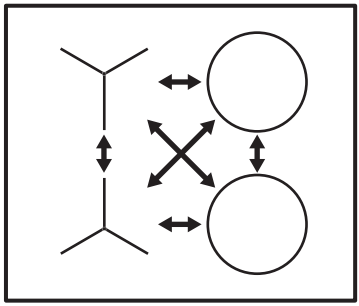
Als er meerdere zones actief zijn en het verbruikte vermogen de limiet van de stroomtoevoer overschrijdt, verdeelt deze functie het beschikbare vermogen tussen alle kookzones. De kookplaat regelt de warmte-instellingen om de zekeringen van de installatie in het huis te beschermen.

- Kookzones zijn gegroepeerd volgens de locatie en het aantal fasen van de kookplaat. Elke fase heeft een maximale elektriciteitslading van 3700 W. Als de kookplaat de limiet van het maximaal beschikbare vermogen bereikt binnen een fase of de geselecteerde totale stroomlimiet, wordt het vermogen van de kookzones automatisch verlaagd.
- De warmte-instelling van de gekozen kookzone heeft altijd prioriteit. Het resterende vermogen zal tussen de eerder geactiveerde kookzones worden verdeeld, in omgekeerde volgorde van selectie.
- De weergave van de warmte-instelling van de verlaagde zones wisselt tussen de aanvankelijk gekozen warmte-instelling en de verlaagde warmte-instelling.
- Wacht totdat het display stopt met knipperen of verlaag de kookstand van de laatst geselecteerde kookzone. De kookzones blijven werken met de verlaagde warmte-instelling. Wijzig indien nodig handmatig de warmte-instellingen van de kookzones.

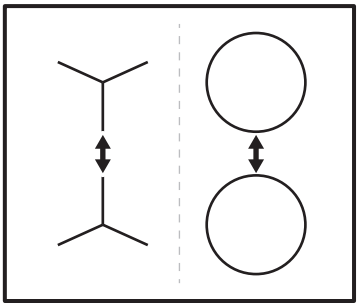
Stroommanagement met Energiebeperking

Als je de Energiebeperking -functie instelt op **6000 W of minder**, wordt het vermogen van de kookplaat verdeeld over alle kookzones.

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



Als u de Energiebeperking-functie instelt op **meer dan 6000 W**, wordt het vermogen van de kookplaat verdeeld tussen de hieronder aangegeven secties.



5.15 Hob²Hood

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

ⓘ

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

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

Automatische modi

	Automatische verlichting	Koken[1)]	Bakken[2)]
Modus H0	Uit	Uit	Uit
Modus H1	Aan	Uit	Uit
Modus H2 **3)**	Aan	Ventilator-snelheid 1	Ventilator-snelheid 1
Modus H3	Aan	Uit	Ventilator-snelheid 1
Modus H4	Aan	Ventilator-snelheid 1	Ventilator-snelheid 1
Modus H5	Aan	Ventilator-snelheid 1	Ventilator-snelheid 2
Modus H6	Aan	Ventilator-snelheid 2	Ventilator-snelheid 3

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

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

ⓘ

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

ⓘ

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

De ventilatorsnelheid handmatig bedienen
U kunt de functie ook handmatig bedienen.

Raak daartoe ⏻ aan als de kookplaat actief is. Dit schakelt de automatische bediening van de functie uit zodat u de

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

ⓘ

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

De verlichting activeren

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

ⓘ

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

6. AANWIJZINGEN EN TIPS

⚠ **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Pannen

ⓘ

Voor inductiekookzones creëert een sterk elektromagnetisch veld de hitte in de pannen zeer snel.

Gebruik de inductiekookzones met geschikte pannen.

- De bodem van de pannen moet zo dik en vlak mogelijk zijn.
- Zorg ervoor dat bodems schoon en droog zijn voordat de pannen op de kookplaat worden gezet.
- Schuif of wrijf de pan niet over het keramische glas, om krassen te voorkomen.

Panmaterialen

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

Een pan is geschikt voor een inductiekookplaat als:

- water op de hoogste kookstand binnen korte tijd wordt verwarmd,
- een magneet op de onderkant van het kookgerei plakt.

Afmetingen van pannen

- Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmetingen van pannen aan.
- De efficiëntie van de kookzone hangt samen met de diameter van de pan. Pannen met een diameter kleiner dan het minimum ontvangen slechts een deel van het vermogen dat door de kookzone wordt gegenereerd.
- Gebruik zowel om veiligheidsredenen als voor optimale kookresultaten geen pannen groter dan aangegeven in de kookzonespecificaties. Zorg ervoor dat pannen tijdens het koken niet dicht bij het bedieningspaneel blijven. Dit kan invloed hebben op de werking van het bedieningspaneel of onbedoeld de kookplaatfuncties activeren.

ⓘ

Raadpleeg de technische gegevens.

6.2 Lawaai tijdens gebruik

Als u dit hoort:

- kraakgeluid: de pan is gemaakt van verschillende materialen (een sandwich-constructie).
- fluitend geluid: bij gebruik van een kookzone met een hoge kookstand en als het kookgerei is gemaakt van

verschillende materialen (een sandwich-constructie).
- zoemend geluid: als u hoge kookstanden gebruikt.
- klikken: er treedt elektrische schakeling op.
- sissend, brommend: de ventilator werkt.

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

6.3 Öko Timer (Eco-timer)

Om energie te besparen schakelt het verwarmingselement van de kookzone eerder uit dan het signaal van de timer met aftelfunctie klinkt. Het verschil in werkingstijd hangt af van het niveau van de kookstand en de tijd dat u kookt.

6.4 Voorbeelden van kooktoepassingen

De correlatie tussen de kookstand en het stroomverbruik van de kookzone is niet lineair. Wanneer u de kookstand verhoogt, is dit niet proportioneel met de toename in stroomverbruik van de kookzone. Het betekent dat een kookzone op de medium kookstand minder dan de helft van het vermogen gebruikt.

ⓘ

De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.

Warmte-instelling	Gebruik om het volgende te doen:	Tijd (min)	Aanwijzingen
∪ - 1	Houd gekookt voedsel warm.	indien nodig	Doe een deksel op het kookgerei.
1 - 3	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.	5 - 25	Van tijd tot tijd mengen.
1 - 3	Harden: pluizige omeletten, gebakken eieren.	10 - 40	Kook met een deksel erop.
3 - 5	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen.	25 - 50	Voeg minimaal twee keer zo veel vocht toe als rijst en roer gerechten op melkbasis halverwege de procedure door.
5 - 7	Stoom groenten, vis, vlees.	20 - 45	Voeg een paar eetlepels vocht toe.
7 - 9	Stoom aardappelen.	20 - 60	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen.
7 - 9	Bereid grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen.	60 - 150	Tot 3 liter vloeistof plus ingrediënten.
9 - 12	Zachtjes bakken: escalope, kalfsvlees cordon bleu, cutlets, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts.	indien nodig	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
12 - 13	Zware friet, hash browns, lendensteaks, steaks.	5 - 15	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
14	Kook water, kook pasta, braadvlees (goulash, stoofvlees), frietjes bakken.		
P	Grote hoeveelheden water koken. PowerBoost is ingeschakeld.		

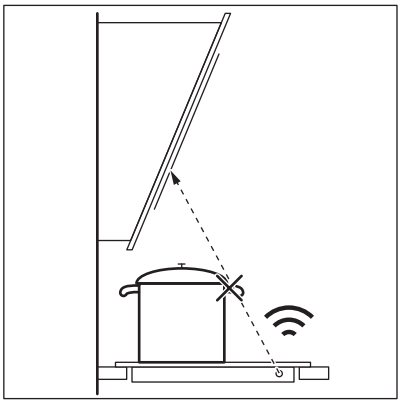
6.5 Praktische tips voor Hob²Hood

Wanneer je de kookplaat gebruikt met de functie:

- Bescherm het paneel van de afzuigkap tegen direct zonlicht.
- Plaats geen halogeenlicht op het paneel van de afzuigkap.

- Dek het bedieningspaneel van de afzuigkap niet af.
- Onderbreek het signaal tussen de kookplaat en de afzuigkap niet (bijvoorbeeld met een hand, een handgreep van een pan of een grote pan). Zie de afbeelding.

De afzuigkap in de afbeelding is slechts een voorbeeld.



ⓘ

Andere op afstand bediende apparaten kunnen het signaal hinderen. Gebruik dergelijke apparaten niet in de buurt van de kookplaat terwijl Hob²Hood ingeschakeld is.

Afzuigkappen met de Hob²Hood-functie
Voor het volledige assortiment afzuigkappen dat met deze functie werkt, raadpleeg je onze website van de consument. De AEG-afzuigkappen die met deze functie werken moeten het symbool hebben .

7. ONDERHOUD EN REINIGING

⚠ **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

7.1 Algemene informatie

- Reinig de kookplaat na elk gebruik.
- Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.
- Krassen of donkere vlekken op het oppervlak hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Gebruik een speciale schraper voor het glas.

7.2 De kookplaat schoonmaken

- **Verwijder direct:** gesmolten kunststof, plastic folie, suiker en suikerhoudend voedsel, anders kan dit schade aan de kookplaat veroorzaken. Doe voorzichtig om brandwonden te voorkomen. Gebruik de speciale schraper op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.
- **Verwijder nadat de kookplaat voldoende is afgekoeld:** kalk- en waterkringen, vetspatten en metaalachtig glanzende verkleuringen. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-schurend reinigingsmiddel. Droog de kookplaat na reiniging af met een zachte doek.
- **Verkleuring glanzende metalen verwijderen:** reinig het glazen oppervlak met een doek en een oplossing van water met azijn.

8. PROBLEEMOPLOSSING

⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Wat moet je doen als ...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Je kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.	De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de kookplaat goed aangesloten is op het lichtnet.
	De zekering is doorgeslagen.	Verzeker je ervan dat de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neem je contact op met een erkende installateur.
	Stel gedurende 10 seconden geen kookstand in.	Schakel de kookplaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in.
	Je hebt 2 of meer sensorvelden tegelijkertijd aangeraakt.	Raak slechts één sensorveld aan.
	Pauze is in werking.	Raadpleeg 'Dagelijks gebruik'.
	Water of vetvlekken op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel.
Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Als de kookplaat wordt uitgeschakeld, klinkt er een geluidssignaal.	Je hebt iets op een of meer sensorvelden geplaatst.	Verwijder het voorwerp van de sensorvelden.
De kookplaat wordt uitgeschakeld.	Je hebt iets op het sensorveld ⏻ geplaatst.	Verwijder het voorwerp van het sensorveld.
De restwarmte-indicator gaat niet aan.	De zone is niet heet omdat deze slechts kortstondig is gebruikt, of de sensor is beschadigd.	Als de zone voldoende lang gebruikt is om heet te zijn, neem je contact op met een erkende servicedienst.
Hob²Hood werkt niet.	Je hebt het bedieningspaneel afgedekt.	Verwijder het voorwerp van het bedieningspaneel.
	Je maakt gebruik van een hele hoge pan die het signaal blokkeert.	Gebruik een kleinere pan, verander van kookzone of bedien de afzuigkap handmatig.
Automatisch opwarmen werkt niet.	De zone is heet.	Laat de zone voldoende afkoelen.
	De hoogste kookstand is ingesteld.	De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de functie.
De kookstand schakelt tussen twee niveaus.	Stroommanagement is in werking.	Raadpleeg 'Dagelijks gebruik'.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De sensorvelden worden heet.	De pan is te groot of je plaatst deze te dicht bij de bedieningsknoppen.	Plaats grotere pannen indien mogelijk op de achterste kookzones.
Er klinkt geen geluidsignaal wanneer je de tiptoetsen van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uit.	Schakel de geluiden in. Raadpleeg 'Dagelijks gebruik'.
L gaat aan.	Kinderbeveiligingsinrichting of Blokkering werkt.	Raadpleeg 'Dagelijks gebruik'.
F gaat aan.	Er staat geen pan op de zone.	Plaats een pan op de zone.
	De pan is niet geschikt.	Gebruik geschikte pannen. Zie 'Aanwijzingen en tips'.
	De diameter van de bodem van de pan is te klein voor de zone.	Gebruik pannen met de juiste afmetingen. Raadpleeg de technische gegevens.
E en een getal gaan branden.	Er is een fout opgetreden in de kookplaat.	Schakel de kookplaat uit en schakel deze na 30 seconden weer in. Wanneer E weer verschijnt, trek je de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Steek de stekker van de kookplaat er na 30 seconden weer in. Als het probleem zich blijft voordoen, neem je contact op met een erkende servicedienst.
Je kunt een constant piepgeluid horen.	De elektrische aansluiting is verkeerd.	Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Laat de installatie controleren door een erkende elektricien.

8.2 Als je geen oplossing kunt vinden...

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling. Geef de gegevens op het typeplaatje. Geef ook de driecijferige code voor het glaskeramiek (bevindt zich in de hoek van het glazen oppervlak) en een foutmelding die gaat branden. Zorg ervoor dat je de kookplaat correct gebruikt. Als dit niet het geval is, is het onderhoud van een servicemonteur of dealer niet gratis, ook tijdens de garantieperiode. De informatie over garantieperiode en geautoriseerde servicecentra vind je in het garantieboekje.

9. TECHNISCHE GEGEVENS

9.1 Typeplaatje

Model IKB84443XB
Type 62 D4A 01 AD
Inductie 7.2 kW
Serienr. .....
AEG

PNC 949 597 464 00
220-240 V/400 V 2N 50-60 Hz
Gemaakt in: Duitsland
7.2 kW

9.2 Specificatie kookzones

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale duur [min]	Diameter kookgerei [mm]
Links voor	2300	3200	10	125 - 210
Links achter	2300	3200	10	125 - 210
Midden voor	1400	2500	4	125 - 145
Rechtsachter	2300	3600	10	205 - 240

Het vermogen van de kookzones kan binnen een bepaalde kleine marge verschillen van de gegevens in de tabel. Dit kan veranderen afhankelijk van het materiaal en de afmetingen van het kookgerei.

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

10. ENERGIEZUINIGHEID

10.1 Productinformatie*

Modelnummer		IKB84443XB
Type kookplaat		Inbouwkookplaat
Aantal kookzones		4
Verwarmingstechnologie		Inductie
Diameter van ronde kookzones (Ø)	Links voor Links achter Midden voor Rechtsachter	21,0 cm 21,0 cm 14,5 cm 24,0 cm
Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)	Links voor Links achter Midden voor Rechtsachter	179,6 Wh / kg 177,0 Wh / kg 180,2 Wh / kg 173,5 Wh / kg
Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)		177,6 Wh / kg

* Voor de Europese Unie overeenkomstig EU 66/2014. Voor Belarus volgens STB 2477-2017, Annex A. Voor Oekraïne volgens 742/2019.

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

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

10.2 Energiebesparing

U kunt elke dag energie besparen tijdens het koken door de onderstaande tips te volgen.

- Warm alleen de hoeveelheid water op die u nodig heeft.
- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.
- Zet uw kookgerei op de kookzone voordat u deze activeert.
- Zet kleiner kookgerei op kleinere kookzones.

- Plaats het kookgerei precies in het midden van de kookzone.
- Gebruik de restwarmte om het eten warm te houden of te smelten.

11. MILIEUBESCHERMING

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

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

Welcome to AEG! Thank you for choosing our appliance.

Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information:
www.aeg.com/support

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION..... 23
2. SAFETY INSTRUCTIONS..... 25
3. INSTALLATION.....27
4. PRODUCT DESCRIPTION.....29
5. DAILY USE.....31
6. HINTS AND TIPS.....36
7. CARE AND CLEANING..... 38
8. TROUBLESHOOTING..... 38
9. TECHNICAL DATA..... 40
10. ENERGY EFFICIENCY.....41
11. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....41

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location 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 the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in, offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Smoke is an indication of overheating. Never use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or lid.
- WARNING: The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Danger of fire: 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 the appliance before installing it in the built-in structure.
- 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 and unplug it from the mains. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- 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.
- WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

⚠ **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

⚠ **WARNING!**

Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces of the cabinet with a sealant to prevent moisture from causing swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance next to a door or under a window. This prevents hot cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.
- Each appliance has cooling fans on the bottom.
- If the appliance is installed above a drawer:

  - Do not store any small pieces or sheets of paper that could be pulled in, as they can damage the cooling fans or impair the cooling system.
  - Keep a distance of minimum 2 cm between the bottom of the appliance and parts stored in the drawer.
- Remove any separator panels installed in the cabinet below the appliance.

2.2 Electrical Connection

⚠ WARNING!

Risk of fire and electric 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 parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- 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 a socket.
- 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.

2.3 Use

⚠ WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock.

- Do not change the specification of this appliance.
- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to “off” after each use.
- 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.
- Do not use aluminum foil or other materials between the cooking surface and the cookware, unless otherwise specified by the manufacturer of this appliance.
- Use only accessories recommended for this appliance by the manufacturer.

⚠ 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 put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware 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.
- Cookware made of cast iron 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.

2.4 Care and cleaning

- Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.
- Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects, unless otherwise specified.

2.5 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

2.6 Disposal

⚠ WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your local authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

3. INSTALLATION

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

3.1 Before the installation

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

Serial number .....

3.2 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.

3.3 Connection cable

- The hob is supplied with a connection cable.

- To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F which withstands a temperature of 90 °C or higher. Speak to your local Service Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.

⚠ WARNING!

All electrical connections must be made by a qualified electrician.

⚠ CAUTION!

Do not drill or solder the wire ends. It is forbidden.

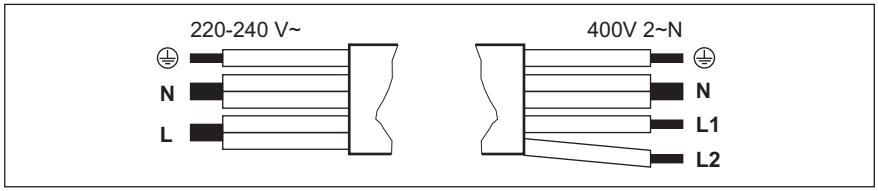
⚠ CAUTION!

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 common cable end (special tool required).

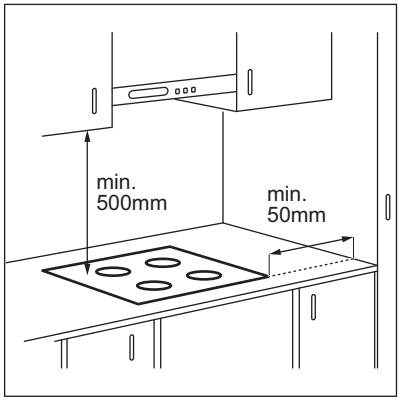
Cable cross section 1,5 mm²



One-phase connection - 220 - 240 V~		Two-phase connection - 400 V 2 ~ N	
⏚	Green - yellow	Green - yellow	⏚
N	Blue and blue	Blue and blue	N
L	Black and brown	Black	L1
		Brown	L2

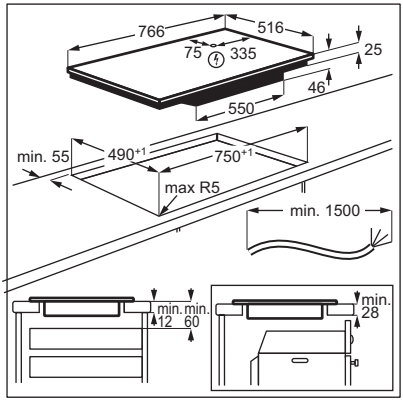
3.4 Assembly

If you install the hob under a hood, please see the installation instructions of the hood for the minimum distance between the appliances.



If the appliance is installed above a drawer, the hob ventilation can warm up the items

stored in the drawer during the cooking process.



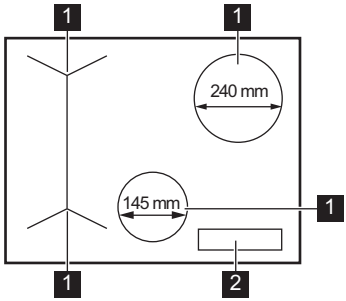
Find the video tutorial "How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation" by typing out the full name indicated in the graphic below.

YouTube
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation

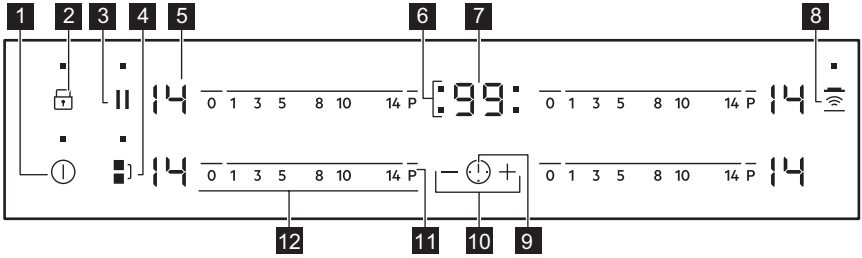
4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 Cooking surface layout



1 Induction cooking zone
2 Control panel

4.2 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	⏻	ON / OFF	To activate and deactivate the hob.
2	🔒	Lock / Child Safety Device	To lock / unlock the control panel.
3	⏸	Pause	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		Hob²Hood	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	PowerBoost	To activate the function.
12	-	Control bar	To set a heat setting.

4.3 Heat setting displays

Display	Description
0	The cooking zone is deactivated.
1 - 14	The cooking zone operates.
u	Pause operates.
A	Automatic Heat Up operates.
P	PowerBoost operates.
E + digit	There is a malfunction.
≡ / = / _	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator): continue cooking / keep warm / residual heat.
L	Lock / Child Safety Device operates.
F	Incorrect or too small cookware or no cookware on the cooking zone.
-	Automatic Switch Off operates.

4.4 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)

⚠ WARNING!

/ / As long as the indicator is on, there is a risk of burns from residual heat.

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

The indicators / / appear when a cooking zone is hot. They show the level of the residual heat for the cooking zones you are currently using.

The indicator may also appear:
- for the neighbouring cooking zones even if you are not using them,
- when hot cookware is placed on cold cooking zone,
- when the hob is deactivated but the cooking zone is still hot.

The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.

5. DAILY USE

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Activating and deactivating

Touch ⏻ for 1 second to activate or deactivate the hob.

5.2 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.

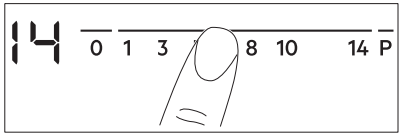
The relation between the heat setting and the time after which the hob deactivates:

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

5.3 The heat setting

To set or change the heat setting:

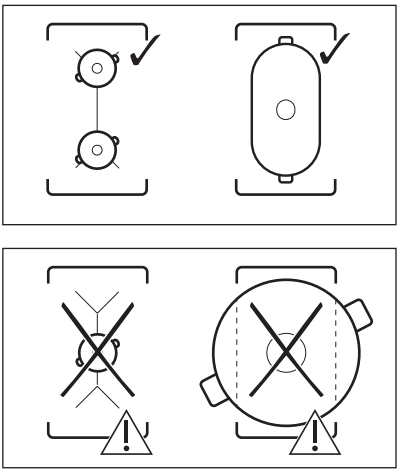
Touch the control bar at the correct heat setting or move your finger along the control bar until you reach the correct heat setting.



5.4 Using the cooking zones

Place the cookware in the centre of the selected zone. Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically.

You can cook with large cookware placed on two cooking zones at the same time. The cookware must cover the centres of both zones but not go beyond the area marking. If the cookware is located between the two centres, Bridge function will not be activated.



5.5 Bridge

The function operates when the pot covers the centres of the two zones.

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.

5.6 Automatic Heat Up

Activate this function to get a desired heat setting in a shorter time. When it is on, the zone operates on the highest setting in the beginning and then continues to cook at the desired heating 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 a desired heat setting. After 3 seconds comes on.

To deactivate the function: change the heat setting.

5.7 PowerBoost

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 data” chapter.

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

To deactivate the function: change the heat setting.

5.8 Timer

- **Count Down Timer**

You can use this function to set the length of a single cooking session.

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

To set the cooking zone: touch repeatedly until the indicator of a cooking zone appears.

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, the time counts down.

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

To change the time: touch to set the cooking zone. Touch + or —.

To deactivate the function: touch to set the cooking zone and then touch —. The remaining time counts down to **00**. The indicator of the cooking zone disappears.

When the countdown ends, an acoustic signal sounds and **00** flashes. The cooking zone deactivates.

To stop the sound: touch .

- **CountUp Timer**

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

To set the cooking zone: touch repeatedly until the indicator of a cooking zone appears.

To activate the function: touch — of the timer. UP appears. When the indicator of the cooking zone starts to flash, the time counts up. The display switches between UP and the counted time (in minutes).

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

To deactivate the function: touch and then touch + or —. The indicator of the cooking zone disappears.

- **Minute Minder**

You can use this function when the hob is activated and the cooking zones do not operate. The heat setting display shows 0.

To activate the function: touch and then touch + or — of the timer to set the time. When the time finishes, an acoustic signal sounds and **00** flashes.

To stop the sound: touch .

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

5.9 Pause

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

When the function operates, all other symbols on the control panels are locked.

The function does not stop the timer functions.

Press || to activate the function.

u comes on. The heat setting is lowered to 1.

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

5.10 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 . L 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.

5.11 Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the hob.

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

To deactivate the function: activate the hob with . Do not set any heat setting. Touch for 4 seconds. 0 comes on. Deactivate the hob with .

To override the function for only one cooking time: activate the hob with ⏻. [L] comes on. Touch 🔒 for 4 seconds. **Set the heat setting in 10 seconds.** You can operate the hob. When you deactivate the hob with ⏻ the function operates again.

5.12 OffSound Control (Deactivating and activating the sounds)

Deactivate the hob. Touch ⏻ for 3 seconds. The display comes on and goes out. Touch 🔒 for 3 seconds. [60] or [61] comes on. Touch + of the timer to choose one of the following:

- [61] - the sounds are off
- [60] - the sounds are on

To confirm your selection wait until the hob deactivates automatically.

When the function is set to [61] you can hear the sounds only when:

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

5.13 Power limitation

The hob is set to its highest possible power level by default.

To decrease or increase the power level:

1. Deactivate the hob.
2. Press and hold ⏻ for 3 seconds. The display comes on and goes off.
3. Press and hold 🔒 for 3 seconds. [60] or [61] appears.
4. Press ⏲. P72 appears.
5. Press — / + of the timer to set the power level.

Power levels

Refer to “Technical data” chapter.

> ⚠ **CAUTION!**
>
> Make sure that the selected power fits the house installation fuses.

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

5.14 Power management

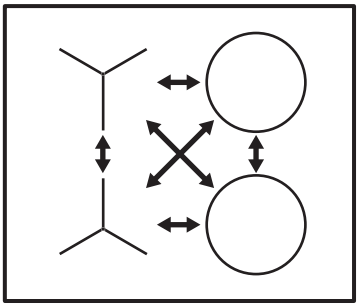
If multiple zones are active and the consumed power exceeds the limitation of the power supply, this function divides the available power between all cooking zones. The hob controls heat settings to protect the fuses of the house installation.

- Cooking zones are grouped according to the location and number of the phases in the hob. Each phase has a maximum electricity loading (3700 W). If the hob reaches the limit of maximum available power within one phase or the selected total power limit, the power of the cooking zones will be automatically reduced.
- The heat setting of the cooking zone selected last is always prioritised. The remaining power will be divided between the previously activated cooking zones in reverse order of selection.
- The heat setting display of the reduced zones changes between the initially selected heat setting and the reduced heat setting.
- Wait until the display stops flashing or reduce the heat setting of the cooking zone selected last. The cooking zones will continue operating with the reduced heat setting. Change the heat settings of the cooking zones manually, if necessary.

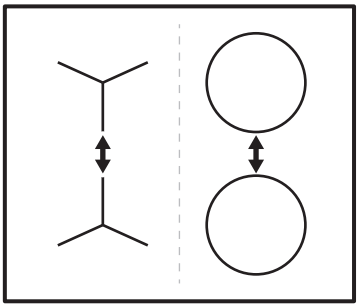
Power management with Power limitation

When you set the Power limitation function to **6000 W or less**, the power of the hob is divided among all cooking zones.

Refer to the illustration for possible combinations in which power can be distributed among the cooking zones.



When you set the Power limitation function to **more than 6000 W**, the power of the hob is divided among the sections indicated below.



5.15 Hob²Hood

It is an advanced automatic function which connects the hob to a special hood. Both the hob and the hood have an infrared 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

	Automat-ic 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 H 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.

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 .

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.

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

6. HINTS AND TIPS

WARNING!
Refer to Safety chapters.

6.1 Cookware

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

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

- The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.
- Ensure pan bases are clean and dry before placing on the hob surface.
- In order to avoid scratches, do not slide or rub the pot across the ceramic glass.

Cookware material

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

Cookware is suitable for an induction hob if:

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

Cookware dimensions

- Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically.
- The cooking zone efficiency is related to the diameter of the cookware. The cookware with a diameter smaller than the minimum receives only a part of the power generated by the cooking zone.
- For both safety reasons and optimal cooking results, do not use cookware larger than indicated in "Cooking zones specification". Avoid keeping cookware close to the control panel during the cooking session. This might impact the functioning of the control panel or accidentally activate hob functions.

Refer to "Technical data".

6.2 The noises during operation

If you can hear:

- crack noise: cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- whistle sound: you use a cooking zone with a high power level and the cookware

is made of different materials (a sandwich construction).
- humming: you use a high power level.
- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.

The noises are normal and do not indicate any malfunction.

6.3 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.

6.4 Examples of cooking applications

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

ⓘ The data in the table is for guidance only.

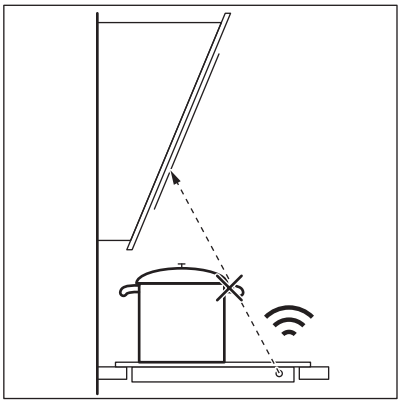
Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
⏻ - 1	Keep cooked food warm.	as necessary	Put a lid on the cookware.
1 - 3	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine.	5 - 25	Mix from time to time.
1 - 3	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.
3 - 5	Simmer rice and milkbased dishes, heat up ready-cooked meals.	25 - 50	Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure.
5 - 7	Steam vegetables, fish, meat.	20 - 45	Add a couple of tablespoons of liquid.
7 - 9	Steam potatoes.	20 - 60	Use max. ¼ l of water for 750 g of potatoes.
7 - 9	Cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Up to 3 l of 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. PowerBoost is activated.		

6.5 Hints and Tips for Hob²Hood

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 control panel.
- Do not interrupt the signal between the hob and the hood (e.g. with the hand, a cookware handle or a tall pot). See the picture.

The hood in the picture is only exemplary.



Other remotely controlled appliances may block the signal. Do not use any such appliances near to the hob while Hob²Hood is on.

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 .

7. CARE AND CLEANING

⚠ WARNING!
Refer to Safety chapters.

7.1 General information

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

7.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, sugar and food with sugar, otherwise, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Use a special hob 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 a non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
- **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water with vinegar and clean the glass surface with a cloth.

8. TROUBLESHOOTING

⚠ WARNING!
Refer to Safety chapters.

8.1 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.

Problem	Possible cause	Remedy
	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.
	You do not set the heat setting for 10 seconds.	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.
	Pause operates.	Refer to "Daily use".
	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 ⏻.	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 or the sensor is damaged.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
Hob²Hood does not work.	You covered the control panel.	Remove the object from the control panel.
	You use a very tall pot which blocks the signal.	Use a smaller pot, change the cooking zone or operate the hood manually.
Automatic Heat Up 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.
The heat setting changes between two levels.	Power management operates.	Refer to "Daily use".
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 sound when you touch the panel sensor fields.	The sounds are deactivated.	Activate the sounds. Refer to "Daily use".
L comes on.	Child Safety Device or Lock operates.	Refer to "Daily use".
F comes on.	There is no cookware on the zone.	Put cookware on the zone.
	The cookware is unsuitable.	Use suitable cookware. Refer to "Hints and tips".
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical data".

Problem	Possible cause	Remedy
E and a number come on.	There is an error in the hob.	Deactivate the hob and activate it again after 30 seconds. If E comes on again, disconnect the hob from the electrical supply. After 30 seconds, connect the hob again. If the problem continues, speak to an Authorised Service Centre.
You can hear a constant beep noise.	The electrical connection is incorrect.	Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation.

8.2 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 information about guarantee period and Authorised Service Centres are in the guarantee booklet.

9. TECHNICAL DATA

9.1 Rating plate

Model IKB84443XB
Typ 62 D4A 01 AD
Induction 7.2 kW
Ser.Nr. .....
AEG

PNC 949 597 464 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Made in: Germany
7.2 kW

9.2 Cooking zones specification

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximum duration [min]	Cookware diameter [mm]
Left front	2300	3200	10	125 - 210
Left rear	2300	3200	10	125 - 210
Middle front	1400	2500	4	125 - 145
Right rear	2300	3600	10	205 - 240

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 no larger than the diameter in the table.

10. ENERGY EFFICIENCY

10.1 Product Information*

Model identification		IKB84443XB
Type of hob		Built-In Hob
Number of cooking zones		4
Heating technology		Induction
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Left front Left rear Middle front Right rear	21.0 cm 21.0 cm 14.5 cm 24.0 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left front Left rear Middle front Right rear	179.6 Wh / kg 177.0 Wh / kg 180.2 Wh / kg 173.5 Wh / kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)		177.6 Wh / kg

* For European Union according to EU 66/2014. For Belarus according to STB 2477-2017, Annex A. For Ukraine according to 742/2019.

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 markings 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. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol ♺. Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

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

Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :
www.aeg.com/support

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ....42
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ....45
3. INSTALLATION....47
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL....49
5. UTILISATION QUOTIDIENNE....51
6. CONSEILS....57
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE....59
8. DÉPANNAGE....59
9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES....61
10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE....62
11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT....63

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

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

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

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

⚠ AVERTISSEMENT!

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

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées du meuble à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Chaque appareil est doté de ventilateurs de refroidissement dans le fond.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir :
  - Ne rangez pas de feuilles ni de petits bouts de papier qui pourraient être aspirés et endommager les ventilateurs de refroidissement ou le système de refroidissement.
  - Laissez une distance d'au moins 2 cm entre le fond de l'appareil et les objets rangés dans le tiroir.
- Ôtez tout panneau de séparation installé dans le meuble sous l'appareil.

2.2 Branchement électrique

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

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

2.3 Utilisation

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d'éviter un choc électrique.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.
- N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

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

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

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

2.4 Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.

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

2.5 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

2.6 Mise au rebut

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

3. INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Avant l'installation

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

Numéro de série .....

3.2 Tables de cuisson intégrées

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

3.3 Câble de connexion

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

⚠ AVERTISSEMENT!

Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.

⚠ ATTENTION!

Ne percez pas et ne soudez pas les extrémités du câble. Cela est interdit.

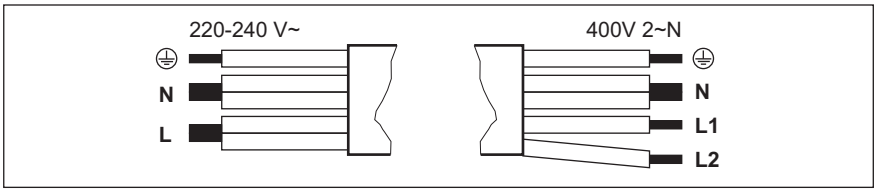
⚠ ATTENTION!

Ne raccordez pas le câble sans gaine d'extrémité du câble.

Raccordement biphasé

1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir et marron.
2. Retirez une isolation des extrémités des fils marron et noir.
3. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité de 1,5 mm² sur une extrémité du câble commun (outil spécial requis).

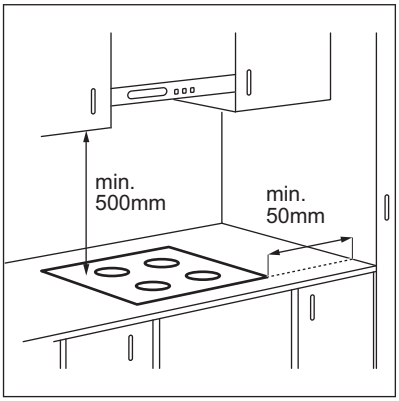
Section du câble 1,5 mm²



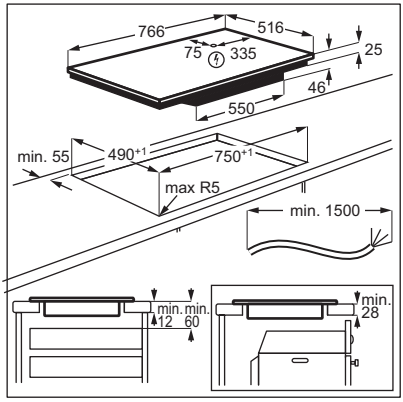
Connexion monophasée - 220 à 240 V~		Raccordement biphasé (400 V 2 ~ N)	
⏚	Vert - jaune	Vert - jaune	⏚
N	Bleu et bleu	Bleu et bleu	N
L	Noir et marron	Noir	L1
		Marron	L2

3.4 Assemblage

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



Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir, la ventilation de la table de cuisson peut chauffer les éléments rangés dans le tiroir durant la cuisson.



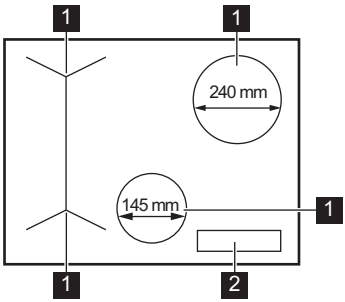
Consultez le tutoriel vidéo « Comment installer votre table de cuisson à induction AEG - Installation du plan de travail » en tapant le nom complet indiqué dans le graphique ci-dessous.

YouTube **www.youtube.com/electrolux**
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation

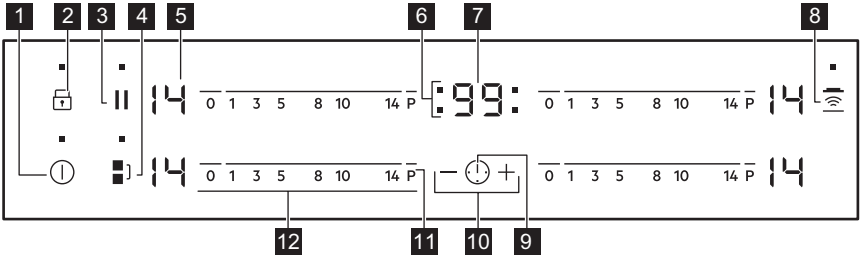
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Agencement des zones de cuisson



1 Zone de cuisson à induction
2 Bandeau de commande

4.2 Description du bandeau de commande



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

	Touche sensitive	Fonction	Commentaire
1	⏻	MARCHE / ARRÊT	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
2	🔒	Touches Verrouil / Dispositif de sécurité enfant	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
3	⏸	Pause	Pour activer et désactiver la fonction.
4		Bridge	Pour activer et désactiver la fonction.
5	-	Indicateur du niveau de cuisson	Pour indiquer le niveau de cuisson.
6	-	Voyants du minuteur des zones de cuisson	Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée.
7	-	Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.

	Touche sensitive	Fonction	Commentaire
8		Hob²Hood	Pour activer et désactiver le mode manuel de la fonction.
9		-	Pour choisir la zone de cuisson.
10	+ / −	-	Pour augmenter ou diminuer la durée.
11	P	PowerBoost	Pour activer la fonction.
12	-	Bandeau de sélection	Pour sélectionner un niveau de cuisson.

4.3 Affichage du niveau de cuisson

Afficheur	Description
0	La zone de cuisson est désactivée.
1 - 14	La zone de cuisson est activée.
u	Pause est activé.
A	Montée en température automatique est activé.
P	PowerBoost est activé.
E + chiffre	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.
☰ / = / _	OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux): continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle.
L	Touches Verrouil / Dispositif de sécurité enfant est activée.
F	Le récipient est inapproprié ou trop petit, ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.
-	Arrêt automatique est activé.

4.4 OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux)

⚠ AVERTISSEMENT!

☰ / = / _ Tant que l'indicateur est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle.

Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement dans le fond des récipients de cuisson. La surface vitrocéramique est chauffée par des récipients de cuisson.

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

L'indicateur peut également s'allumer :
- pour les zones de cuisson voisines, même si vous ne les utilisez pas,

- lorsque des récipients chauds sont placés sur la zone de cuisson froide,
- lorsque la table de cuisson est éteinte mais que la zone de cuisson est encore chaude.

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

5. UTILISATION QUOTIDIENNE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Activation et désactivation

Appuyez sur ⏻ pendant 1 seconde pour activer ou désactiver la table de cuisson.

5.2 Arrêt automatique

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé la table de cuisson,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Enlevez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- la table de cuisson surchauffe (par ex. lorsqu'un récipient chauffe à vide). Laissez la zone de cuisson refroidir avant d'utiliser à nouveau la table de cuisson.
- vous avez utilisé un récipient inadapté. Le symbole F s'allume et la zone de cuisson se désactive automatiquement au bout de 2 minutes.
- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, - s'allume et la table de cuisson s'éteint.

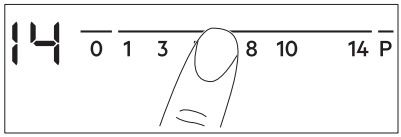
La relation entre le niveau de cuisson et la durée après laquelle la table de cuisson s'éteint :

Niveau de cuisson	La table de cuisson s'éteint au bout de
U, 1 - 3	6 heures
4 - 7	5 heures
8 - 9	4 heures
10 - 14	1,5 heure

5.3 Niveau de cuisson

Pour régler ou modifier le niveau de cuisson :

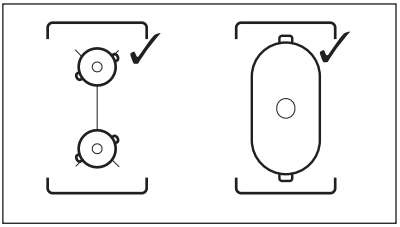
Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection, ou déplacez votre doigt sur le bandeau de sélection jusqu'à atteindre le niveau de cuisson souhaité.

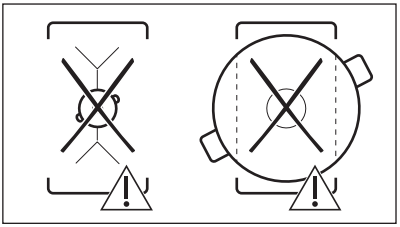


5.4 Utilisation des zones de cuisson

Posez le récipient au centre de la zone de cuisson souhaitée. Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.

Les récipients de grande taille peuvent reposer sur deux zones de cuisson en même temps. Le récipient doit recouvrir le centre des deux zones mais il ne doit pas dépasser le repère des zones. Si le récipient se trouve entre les deux centres, la fonction Bridge ne s'active pas.





5.5 Bridge

ⓘ

La fonction s'active lorsque le récipient recouvre le centre des deux zones.

Cette fonction couple deux zones de cuisson côté gauche, de sorte qu'elles fonctionnent comme une seule.

Réglez d'abord le niveau de cuisson pour l'une des zones de cuisson côté gauche.

Pour activer la fonction : appuyez sur la touche . Pour régler ou modifier le niveau de cuisson, appuyez sur l'une des touches de commande.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur . Les zones de cuisson fonctionnent de manière indépendante.

5.6 Montée en température automatique

Activez cette fonction pour obtenir le niveau de cuisson souhaité plus rapidement. Lorsqu'elle est activée, la zone commence par chauffer au niveau de cuisson le plus élevé, puis revient au niveau de cuisson souhaité.

ⓘ

Pour activer la fonction, la zone de cuisson doit être froide.

Pour activer la fonction pour une zone de cuisson : appuyez sur P (s'allume). Réglez immédiatement le niveau de cuisson souhaité. Au bout de 3 secondes, s'allume.

Pour désactiver la fonction : modifiez le niveau de cuisson.

5.7 PowerBoost

Cette fonction vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction peut être activée pour la zone de cuisson à induction uniquement pour une durée limitée. Lorsque cette durée est écoulée, la zone de cuisson à induction revient automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé.

ⓘ

Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

Pour activer la fonction pour une zone de cuisson : appuyez sur P . s'allume.

Pour désactiver la fonction : modifiez le niveau de cuisson.

5.8 Minuteur

- **Minuteur à rebours**

Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler la durée d'une seule session de cuisson.

Sélectionnez d'abord le niveau de cuisson de la zone de cuisson, puis réglez la fonction.

Pour sélectionner la zone de cuisson : appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur d'une zone de cuisson apparaisse.

Pour activer la fonction : appuyez sur la touche + du minuteur pour régler la durée (de 00 à 99 minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter, le décompte commence.

Pour voir le temps restant : appuyez sur la touche pour sélectionner la zone de cuisson. Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter. L'affichage indique la durée restante.

Pour modifier le temps : appuyez sur la touche pour sélectionner la zone de cuisson. Appuyez sur + ou —.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur pour sélectionner la zone de cuisson, puis appuyez sur —. Le décompte s'effectue jusqu'à **00**. L'indicateur de la zone de cuisson disparaît.

Lorsque le compte à rebours est terminé, un signal sonore retentit et **00** clignote. La zone de cuisson se désactive.

Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur .

- **CountUp Timer**

Cette fonction permet de vérifier la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.

Pour sélectionner la zone de cuisson : appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur d'une zone de cuisson apparaisse.

Pour activer la fonction : appuyez sur la touche — du minuteur. UP apparaît. Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter, le minuteur démarre. L'affichage indique, en alternance, UP et la durée écoulée (en minutes).

Pour contrôler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson : appuyez sur pour sélectionner la zone de cuisson. Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter. L'affichage indique la durée de fonctionnement de la zone.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur puis appuyez sur + ou —. L'indicateur de la zone de cuisson disparaît.

- **Minuteur**

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la table de cuisson est allumée et les zones de cuisson ne sont pas activées. L'affichage du niveau de cuisson indique [0].

Pour activer la fonction : appuyez sur la touche puis sur la touche + ou — du minuteur pour régler la durée. Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit et **00** clignote.

Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur .

Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement des zones de cuisson.

5.9 Pause

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

Lorsque la fonction est en cours, tous les autres symboles du bandeau de commande sont verrouillés.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

Appuyez sur || pour activer la fonction. [u] s'affiche. Le niveau de cuisson est réduit à 1.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur || . Le niveau de cuisson s'affiche.

5.10 Touches Verrouil

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant que les zones de cuisson fonctionnent. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de cuisson.

Réglez d'abord le niveau de cuisson.

Pour activer la fonction : appuyez sur . [L] s'affiche pendant 4 secondes. Le minuteur reste activé.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.

Lorsque vous éteignez la table de cuisson, cette fonction est également désactivée.

5.11 Dispositif de sécurité enfant

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

Pour activer la fonction : activez la table de cuisson avec ⏻. Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur 🔒 pendant 4 secondes. L s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur ⏻.

Pour désactiver la fonction : activez la table de cuisson avec ⏻. Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur 🔒 pendant 4 secondes. 0 s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur ⏻.

Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson : activez la table de cuisson avec ⏻. L s'allume. Appuyez sur 🔒 pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson avec ⏻, la fonction est de nouveau activée.

5.12 OffSound Control (Activation et désactivation des signaux sonores)

Éteignez la table de cuisson. Appuyez sur ⏻ pendant 3 secondes. L'affichage s'allume, puis s'éteint. Appuyez sur 🔒 pendant 3 secondes. 60 ou 61 apparaît. Appuyez sur la touche + du minuteur pour choisir l'une des options suivantes :

- 61 - les signaux sonores sont désactivés
- 60 - les signaux sonores sont activés

Pour confirmer le réglage, attendez que la table de cuisson s'éteigne automatiquement.

Lorsque cette fonction est réglée sur 61, l'appareil émet des signaux sonores uniquement lorsque :

- vous appuyez sur ⏻
- Minuteur se termine
- Minuteur à rebours se termine
- vous posez un objet sur le bandeau de commande.

5.13 Limitation de puissance

Par défaut, la table de cuisson est réglée sur le niveau de puissance le plus élevé possible.

Pour diminuer ou augmenter le niveau de puissance :

1. Désactivez la table de cuisson.
2. Maintenez la touche ⏻ enfoncée pendant 3 secondes. L'affichage s'allume et s'éteint.
3. Maintenez la touche 🔒 enfoncée pendant 3 secondes. 60 ou 61 apparaît.
4. Appuyez sur ⏲. P72 apparaît.
5. Appuyez sur — / + du minuteur pour régler le niveau de puissance.

Niveaux de puissance

Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

⚠ ATTENTION!

Assurez-vous que la puissance sélectionnée est adaptée aux fusibles de votre tableau électrique.

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

5.14 Gestion alimentation

Si plusieurs zones sont actives et que la puissance consommée dépasse la limite de l'alimentation électrique, cette fonction répartit la puissance disponible entre toutes

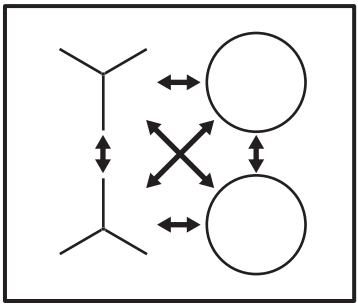
les zones de cuisson. La table de cuisson contrôle les niveaux de cuisson pour protéger les fusibles de l'installation domestique.

- Les zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale de 3700 W. Si la table de cuisson atteint la limite de la puissance maximale disponible dans une phase ou la limite de puissance totale sélectionnée, la puissance des zones de cuisson est automatiquement réduite.
- Le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée est toujours prioritaire. La puissance restante sera répartie entre les zones de cuisson précédemment activées dans l'ordre inverse de sélection.
- L'affichage du niveau de cuisson des zones réduites oscille entre le niveau de cuisson sélectionné initialement et le niveau de cuisson réduit.
- Attendez que l'affichage cesse de clignoter ou réduisez le niveau de cuisson de la dernière zone de cuisson sélectionnée. Les zones de cuisson continueront de fonctionner avec le niveau de cuisson réduit. Modifiez manuellement les niveaux de cuisson des zones de cuisson si nécessaire.

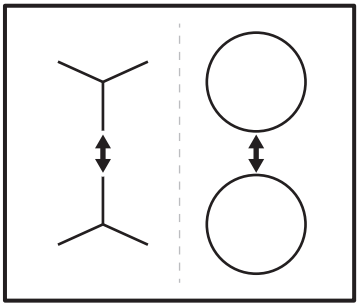
Gestion alimentation avec Limitation de puissance

Lorsque vous réglez la fonction Limitation de puissance sur **6000 W ou moins**, la puissance de la table de cuisson est répartie entre toutes les zones de cuisson.

Reportez-vous à l'illustration pour connaître les combinaisons de distribution de puissance entre les zones de cuisson.



Lorsque vous réglez la fonction Limitation de puissance sur **plus de 6 000 W**, la puissance de la table de cuisson est répartie entre les sections indiquées ci-dessous.



5.15 Hob²Hood

Il s'agit d'une fonction automatique de pointe permettant de relier la table de cuisson à une hotte spéciale. La table de cuisson et la hotte disposent toutes les deux d'un communicateur de signal infrarouge. La vitesse du ventilateur est définie automatiquement en se basant sur le réglage du mode et de la température du récipient le plus chaud se trouvant sur la table de cuisson. Vous pouvez également activer le ventilateur manuellement depuis la table de cuisson.

ⓘ

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

Activation automatique de la fonction
Pour activer automatiquement la fonction, réglez le mode automatique sur H1 - H6. À l'origine, la table de cuisson est réglée sur H5.La hotte réagit dès que vous allumez la table de cuisson. La table de cuisson détecte automatiquement la température du récipient et ajuste la vitesse du ventilateur.

Modes automatiques

	Éclairage automatique	Faire bouillir[1)]	Faire frire[2)]
Mode H0	Arrêt	Arrêt	Arrêt
Mode H1	Marche	Arrêt	Arrêt
Mode H2 [3)]	Marche	Vitesse du ventilateur 1	Vitesse du ventilateur 1
Mode H3	Marche	Arrêt	Vitesse du ventilateur 1
Mode H4	Marche	Vitesse du ventilateur 1	Vitesse du ventilateur 1
Mode H5	Marche	Vitesse du ventilateur 1	Vitesse du ventilateur 2
Mode H6	Marche	Vitesse du ventilateur 2	Vitesse du ventilateur 3

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

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

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

Modification du mode automatique

1. Éteignez l'appareil.
2. Appuyez sur ⏻ pendant 3 secondes. L'affichage s'allume, puis s'éteint.
3. Appuyez sur 🔒 pendant 3 secondes.
4. Appuyez plusieurs fois sur ⏲ jusqu'à ce que [H] s'affiche.
5. Appuyez sur la touche + du minuteur pour sélectionner un mode automatique.

ⓘ

Pour faire fonctionner directement la hotte, désactivez le mode automatique de la fonction sur le bandeau de commande de la hotte.

ⓘ

Lorsque vous éteignez la table de cuisson à la fin de la cuisson, le ventilateur de la hotte peut continuer de tourner pendant un certain temps. Au bout d'un moment, le système désactive automatiquement le ventilateur et vous empêche de l'activer accidentellement durant les 30 secondes qui suivent.

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

ⓘ

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

Activation de l'éclairage
Vous pouvez régler la table de cuisson pour l'éclairage s'allume automatiquement dès que la table de cuisson est allumée. Pour ce faire, réglez le mode automatique sur H1 - H6.

ⓘ

L'éclairage de la hotte s'éteint 2 minutes après la mise hors tension de la table de cuisson.

6. CONSEILS

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Récipients de cuisson

ⓘ

Pour les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant crée très rapidement la chaleur dans le récipient.

Utilisez les zones de cuisson à induction avec un récipient de cuisson adapté.

- Le fond du récipient de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.
- Assurez-vous que le fond du récipient est propre avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.
- Afin d'éviter les rayures, ne faites pas glisser et ne frottez pas le récipient sur la surface vitrocéramique.

Matériaux des récipients de cuisson

- **corrects :** fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouche (homologué par le fabricant).
- **incorrects :** aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les récipients de cuisson conviennent pour l'induction si :

- une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe dans un bref laps de temps sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal.
- un aimant adhère au fond du récipient.

Dimensions des récipients de cuisson

- Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.
- L'efficacité de la zone de cuisson dépend du diamètre du récipient. Un récipient plus petit que le diamètre minimal recommandé ne reçoit qu'une petite partie de la puissance générée par la zone de cuisson.
- Pour des raisons de sécurité et des résultats de cuisson optimaux, n'utilisez pas de récipient plus grand qu'indiqué dans la section « Caractéristiques des zones de cuisson ». Évitez de garder les récipients à proximité du bandeau de commande durant la cuisson. Cela peut affecter le fonctionnement du bandeau de commande ou activer accidentellement les fonctions de la table de cuisson.

ⓘ

Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

6.2 Bruits pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

- craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- sifflement : vous utilisez une zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.
- cliquetis : une commutation électrique se produit.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil.

6.3 Öko Timer (Minuteur Éco)

Pour réaliser des économies d'énergie, la zone de cuisson se désactive automatiquement avant le signal du minuteur. La différence de temps de fonctionnement dépend du niveau et de la durée de cuisson.

6.4 Exemples en matière de cuisson

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, cela n'est pas proportionnel avec l'augmentation de la consommation d'énergie. Cela veut dire qu'une zone de cuisson avec le niveau de

cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.

ⓘ

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

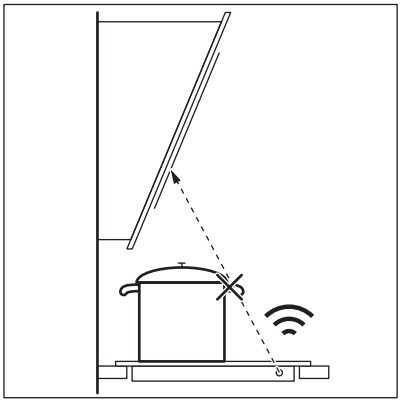
Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
⏻ - 1	Gardez au chaud les aliments cuits.	si nécessaire	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 3	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
1 - 3	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Cuisinez avec un couvercle.
3 - 5	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
5 - 7	Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur.	20 - 45	Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide.
7 - 9	Cuisez des pommes de terre à la vapeur.	20 - 60	Utilisez ¼ l d'eau max. pour 750 g de pommes de terre.
7 - 9	Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.
9 - 12	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	si nécessaire	Tourner à mi-cuisson.
12 - 13	Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks.	5 - 15	Tourner à mi-cuisson.
14	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		
P	Faire bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost est activée.		

6.5 Conseils pour Hob²Hood

Lorsque vous utilisez la table de cuisson avec la fonction :

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

La hotte sur l'illustration est uniquement donnée à titre d'exemple.



ⓘ

D'autres appareils contrôlés à distance peuvent bloquer le signal. N'utilisez pas ce type d'appareil à proximité de la table de cuisson lorsque la fonction Hob²Hood est activée.

Hottes dotées de la fonction Hob²Hood
Pour trouver la gamme complète de hottes compatibles avec cette fonction, reportez-vous à notre site Web. Les hottes AEG dotées de cette fonction doivent afficher le symbole .

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un grattoir spécial pour nettoyer la vitre.

7.2 Nettoyage de la table de cuisson

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

8. DÉPANNAGE

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique.

Problème	Cause possible	Solution
	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Vous ne réglez pas le niveau de cuisson dans les 10 secondes.	Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.
	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensitives en même temps.	Appuyez sur une seule touche sensitive.
	Pause est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensitives.	Retirez l'objet des touches sensitives.
La table de cuisson se met à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ⏻.	Retirez l'objet de la touche sensitive.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur est endommagé.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.
Hob²Hood ne fonctionne pas.	Vous avez recouvert le bandeau de commande.	Retirez l'objet du bandeau de commande.
	Vous utilisez un très grand récipient qui bloque le signal.	Utilisez un plus petit récipient, changez la zone de cuisson ou faites fonctionner la hotte manuellement.
Montée en température automatique ne fonctionne pas.	La zone est chaude.	Laissez la zone refroidir suffisamment.
	Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.	Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la puissance de la fonction.
Le niveau de cuisson oscille entre deux niveaux.	Gestion alimentation est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Les touches sensitives deviennent chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous le placez trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
Aucun signal sonore ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensitives du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
🔒 s'affiche.	Dispositif de sécurité enfant ou Touches Verrouil est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».

Problème	Cause possible	Solution
F s'affiche.	Il n'y a pas de récipient sur la zone.	Posez un récipient sur la zone.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».
E et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et mettez-la de nouveau en fonctionnement au bout de 30 secondes. Si E s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.
Un bip constant se déclenche.	Le branchement électrique est incorrect.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.

8.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Vous devez fournir les données figurant sur la plaque signalétique. Vous devez fournir également un code à 3 lettres pour la vitrocéramique (situé dans le coin de la surface en verre) et le message d'erreur qui s'affiche. Assurez-vous d'utiliser correctement la table de cuisson. Si l'intervention d'un technicien ou d'un vendeur n'est pas gratuite, malgré la période de garantie en cours. Les informations concernant la période de garantie et les centres de service après-vente agréés figurent dans le livret de garantie.

9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

9.1 Plaque signalétique

Modèle IKB84443XB
Type 62 D4A 01 AD
Induction 7.2 kW
Numéro de série.....
AEG

PNC 949 597 464 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Fabriqué en : Allemagne
7.2 kW

9.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre des récipients de cuisine [mm]
Avant gauche	2300	3200	10	125 - 210
Arrière gauche	2300	3200	10	125 - 210
Avant centrale	1400	2500	4	125 - 145
Arrière droite	2300	3600	10	205 - 240

La puissance des zones de cuisson peut varier en fonction des données du tableau. Elle change en fonction du matériau et des dimensions du récipient.

Pour des résultats de cuisson optimaux, utilisez des récipients qui ne dépassent pas les diamètres indiqués dans le tableau.

10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

10.1 Informations produits*

Identification du modèle		IKB84443XB
Type de table de cuisson		Plan de cuisson intégré
Nombre de zones de cuisson		4
Technologie de chauffage		Induction
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant gauche Arrière gauche Avant centrale Arrière droite	21,0 cm 21,0 cm 14,5 cm 24,0 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche Arrière gauche Avant centrale Arrière droite	179,6 Wh / kg 177,0 Wh / kg 180,2 Wh / kg 173,5 Wh / kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		177,6 Wh / kg

* Pour l'Union européenne conformément au Règlement UE 66/2014. Pour la Biélorussie conformément à la norme STB 2477-2017, annexe A. Pour l'Ukraine conformément à la norme 742/2019.

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

Les mesures d'énergie se rapportant à la surface de cuisson sont identifiées par les repères des zones de cuisson correspondantes.

10.2 Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien en suivant les conseils suivants.

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.
- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.

- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole ♺. Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.



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

Um Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:
www.aeg.com/support

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE..... 64
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN..... 67
3. MONTAGE..... 69
4. GERÄTEBESCHREIBUNG..... 71
5. TÄGLICHER GEBRAUCH..... 73
6. TIPPS UND HINWEISE..... 79
7. REINIGUNG UND PFLEGE..... 81
8. FEHLERSUCHE..... 81
9. TECHNISCHE DATEN..... 83
10. ENERGIEEFFIZIENZ..... 84
11. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG..... 85

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/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht

ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

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

- WARNUNG: Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der von einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- ACHTUNG: Der Garvorgang muss überwacht werden Ein kurzer Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- WARNUNG: Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus 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, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person zur Vermeidung einer Gefahrenquelle ersetzt werden.
- WARNUNG: Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

⚠ WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

⚠ WARNUNG!

Andernfalls besteht Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten des Schranks 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 sollten von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- muss das Gerät geerdet werden.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Stromnetzkabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Verwenden Sie das richtige Stromnetzkabel.
- Achten Sie darauf, dass sich das Stromnetzkabel nicht verheddert.
- Stellen Sie sicher, dass ein Überspannungsschutz installiert ist.
- Verwenden Sie die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.
- Stellen Sie beim Anschluss des Gerätesteckers an eine Steckdose sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker (falls zutreffend) oder das Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an 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.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzone nach jedem Gebrauch auf „aus“.
- Legen Sie kein Besteck und keine Deckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Ist die Oberfläche des Geräts gesprungen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung. So vermeiden Sie einen elektrischen Schlag.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn Sie Speisen in heißes Öl legen, kann es spritzen.
- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie oder andere Materialien zwischen der Kochfläche und dem Kochgeschirr, sofern vom Hersteller dieses Geräts nicht anders angegeben.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.

⚠ WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr.

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

⚠ 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 Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.

- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer an dem Glas / der Glaskeramik verursachen. Heben Sie diese Gegenstände immer an, wenn Sie sie auf der Kochfläche bewegen müssen.

2.4 Reinigung und Pflege

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

2.5 Wartung

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

2.6 Entsorgung

⚠ WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

3. MONTAGE

⚠ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

3.1 Vor der Montage

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

Seriennummer .....

3.2 Einbau-Kochfelder

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

3.3 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel.
- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp: H05V2V2-F das einer Temperatur von 90 °C oder höher standhält. Wenden Sie sich bitte an Ihren lokalen Kundendienst. Das Anschlusskabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.

⚠ WARNUNG!

Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

⚠ VORSICHT!

Bohren oder löten Sie die Kabelenden nicht. Das ist verboten.

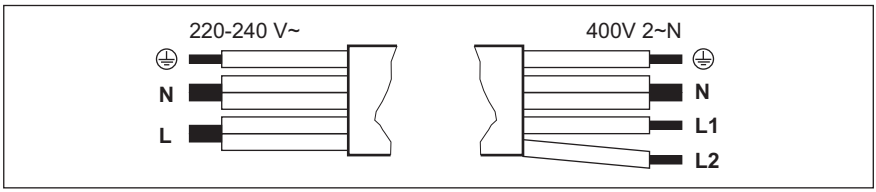
⚠ VORSICHT!

Schließen Sie das Kabel nicht ohne Aderendhülse an.

Zweiphasiger Anschluss

1. Entfernen Sie die Aderendhülse von schwarzen und braunen Adern.
2. Entfernen Sie die Isolierung der braunen und schwarzen Adern.
3. Bringen Sie am gemeinsamen Kabelende eine neue Aderendhülse mit 1,5 mm² an (Spezialwerkzeug erforderlich).

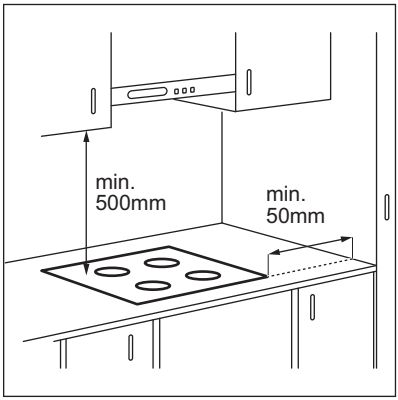
Kabelquerschnitt 1,5 mm²



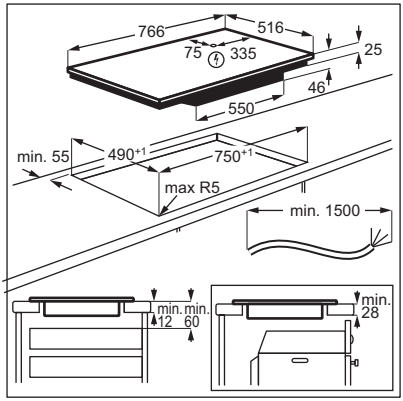
Einphasiger Anschluss - 220 - 240 V~		Zweiphasiger Anschluss – 400 V 2 ~ N	
⏚	Grün – gelb	Grün – gelb	⏚
N	Blau und blau	Blau und blau	N
L	Schwarz und braun	Schwarz	L1
		Braun	L2

3.4 Aufbau

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



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



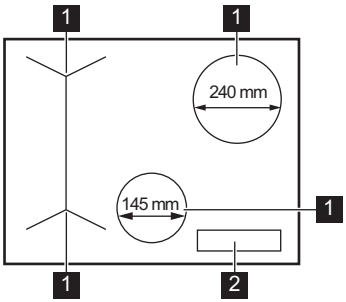
Sie finden das Video-Tutorial „So installieren Sie Ihr AEG Induktionskochfeld - Arbeitsflächeninstallation“, indem Sie den vollständigen Namen eingeben, der in der folgenden Grafik angegeben ist.

YouTube www.youtube.com/electrolux www.youtube.com/aeg

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation

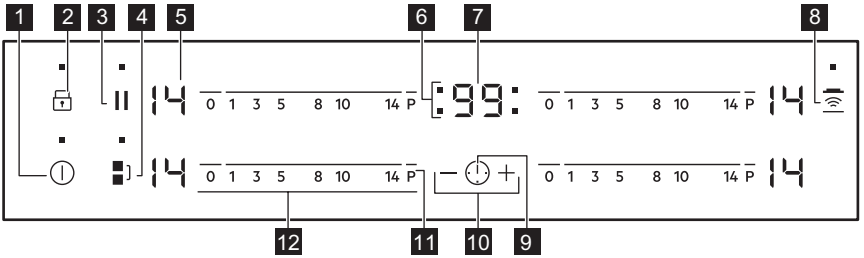
4. GERÄTEBESCHREIBUNG

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.

	Sen-sorfeld	Funktion	Kommentar
1	⏻	EIN / AUS	Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
2	🔒	Verriegelung / Kindersicherung	Verriegeln / Entriegeln des Bedienfelds.
3	||	Pause	Ein- und Ausschalten der Funktion.
4		Bridge	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		Hob²Hood	Ein- und Ausschalten des manuellen Modus der Funktion.
9		-	Auswählen der Kochzone.
10	+ / —	-	Erhöhen oder Verringern der Zeit.
11	P	PowerBoost	Einschalten der Funktion.
12	-	Einstellskala	Einstellen der Kochstufe.

4.3 Anzeige der Kochstufen

Display	Beschreibung
0	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
1 - 14	Die Kochzone ist eingeschaltet.
u	Pause ist eingeschaltet.
A	Automatisches Aufheizen ist eingeschaltet.
P	PowerBoost ist eingeschaltet.
E + Zahl	Eine Störung ist aufgetreten.
≡ / = / _	OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige): Weitergaren/Warmhalten/Restwärme.
L	Verriegelung/ Kindersicherung ist eingeschaltet.
F	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 Restwärmeanzeige)

⚠ WARNUNG!

H / H / H Solange die Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

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

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

Die Anzeige kann ebenso erscheinen:
- für die benachbarten Kochzonen, auch wenn Sie sie nicht benutzen,
- wenn heißes Kochgeschirr auf die kalte Kochzone gestellt wird,
- wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, aber die Kochzone noch heiß ist.

Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

5. 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 F 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.

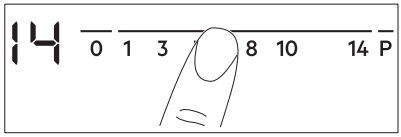
Verhältnis zwischen der Kochstufe und der Zeit, nach der das Kochfeld ausgeschaltet wird:

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

5.3 Kochstufe

Einstellen oder Ändern der Kochstufe:

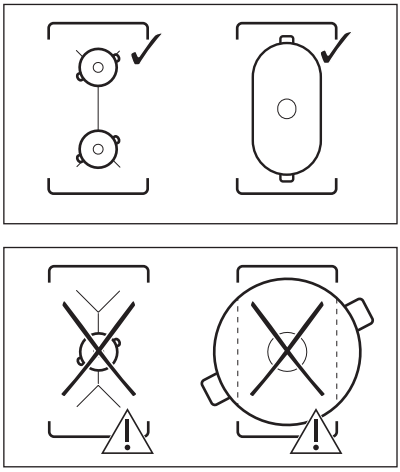
Berühren Sie die Einstellskala auf der gewünschten Kochstufe oder fahren Sie mit dem Finger entlang der Skala bis zur gewünschten Kochstufe.



5.4 Verwenden der Kochzonen

Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die ausgewählte Kochzone. Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.

Mit einem großen Kochgeschirr können Sie auf zwei Kochzonen gleichzeitig kochen. Das Kochgeschirr muss die Mitten beider Zonen bedecken darf aber nicht über den markierten Bereich hinausragen. Befindet sich das Kochgeschirr zwischen den beiden Mitten, wird die Funktion Bridge nicht eingeschaltet.



5.5 Bridge

ⓘ

Die Funktion wird eingeschaltet, wenn der Topf die Mitten beider Kochzonen bedeckt.

Diese Funktion verbindet zwei Kochzonen auf der linken Seite und sie funktionieren als eine.

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

Zum Aktivieren der Funktion: berühren Sie ▀]. Zum Einstellen oder Ändern der Wärmeeinstellung berühren Sie einen der Kontrollsensoren.

Zum Ausschalten der Funktion: Berühren Sie ▀]. Die Kochzonen arbeiten unabhängig voneinander.

5.6 Automatisches Aufheizen

Schalten Sie diese Funktion ein, damit die gewünschte Kochstufeneinstellung in kürzerer Zeit erreicht wird. Wenn sie eingeschaltet ist, schaltet sich die Kochzone mit der höchsten Stufe ein und wechselt dann zur gewünschten Einstellung.

ⓘ

Zum Einschalten der Funktion muss die Kochzone abgekühlt sein.

Einschalten der Funktion für eine Kochzone: Berühren Sie P (P leuchtet auf). Berühren Sie dann gleich danach die gewünschte Kochstufe. Nach 3 Sekunden leuchtet A auf.

Ausschalten der Funktion: Ändern Sie die Kochstufe.

5.7 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 P. P leuchtet auf.

Ausschalten der Funktion: Ändern Sie die Kochstufe.

5.8 Kurzzeitwecker

- **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: Berühren Sie + des Timers, um die Zeit 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.

Ändern der Zeit: Berühren Sie ⏲, um die Kochzone auszuwählen. Berühren Sie + oder —.

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 ⏲.

- **CountUp Timer**

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

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

Einschalten der Funktion: Berühren Sie — des Timers. UP erscheint. Wenn die Kontrolllampe der Kochzone anfängt zu blinken, wird die Zeit hochgezählt. Das Display schaltet um zwischen UP und der abgelaufenen Zeit (in Minuten).

So können Sie feststellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist: Berühren Sie ⏲, um die Kochzone auszuwählen. Die Kontrolllampe der Kochzone beginnt zu blinken. Im Display wird die Einschaltdauer der Zone angezeigt.

Ausschalten der Funktion: Berühren Sie ⏲ und dann + oder —. Die Kontrolllampe der Kochzone erlischt.

- **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 + oder — des Timers, um die Zeit einzustellen. Nach Ablauf der Zeit blinkt ertönt ein akustisches Signal und **00** blinkt.

Ausschalten des Signaltons: Berühren Sie ⏲.

ⓘ

Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Kochzonenbetrieb.

5.9 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.

Drücken Sie ⏸ um die Funktion zu aktivieren.
▯ leuchtet. Die Kochstufe wird auf 1 reduziert.
Zum Ausschalten der Funktion: Drücken Sie ⏸. Die vorherige Heizstufe wird aktiviert.

5.10 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.

5.11 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.

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

5.13 Leistungsbegrenzung

Das Kochfeld ist standardmäßig auf die höchste verfügbare Leistungsstufe eingestellt.

Verringern oder Erhöhen der Leistungsstufe:

1. Schalten Sie das Kochfeld aus.
2. Halten Sie 3 Sekunden lang gedrückt. Das Display wird ein- und ausgeschaltet.
3. Halten Sie 3 Sekunden lang gedrückt. oder wird angezeigt.
4. Drücken . P72 erscheint.
5. Drücken — / + des Timers, um die Leistungsstufe einzustellen.

Leistungsstufen

Siehe Kapitel „Technische Daten“.

⚠ VORSICHT!

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

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

5.14 Power-Management

Sind mehrere Zonen eingeschaltet und die verbrauchte Leistung überschreitet die

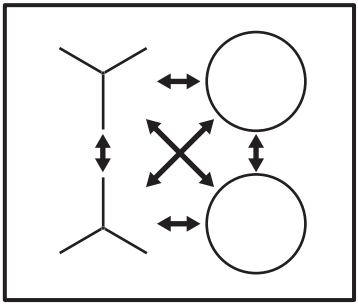
Begrenzung der Stromversorgung, teilt diese Funktion die verfügbare Leistung zwischen allen Kochzonen auf. Das Kochfeld steuert die Kochstufen, um die Sicherungen der Hausinstallation zu schützen.

- Die Kochzonen werden nach Position und Anzahl der Phasen im Kochfeld gruppiert. Jede Phase darf mit einer maximalen Leistung von (3700 W) belastet werden. Erreicht das Kochfeld die maximale verfügbare Leistung innerhalb einer Phase oder die ausgewählte Gesamtleistungsgrenze, wird die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert.
- Die Kochstufe der zuletzt gewählten Kochzone wird immer priorisiert. Die verbleibende Leistung wird zwischen den zuvor eingeschalteten Kochzonen in umgekehrter Reihenfolge aufgeteilt.
- Die Kochstufenanzeige der reduzierten Zonen wechselt zwischen der anfangs gewählten Kochstufe und der reduzierten Kochstufe.
- Warten Sie, bis das Display aufhört zu blinken, oder verringern Sie die Kochstufe der zuletzt ausgewählten Kochzone. Die Kochzonen arbeiten mit der reduzierten Kochstufe weiter. Ändern Sie bei Bedarf die Kochstufen der Kochzonen manuell.

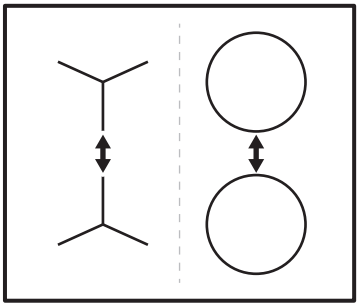
Power-Management mit Leistungsbegrenzung

Bei Einstellung der Funktion Leistungsbegrenzung auf **6000 W oder weniger**, wird die Leistung des Kochfelds unter allen Kochzonen aufgeteilt.

Siehe Abbildung für mögliche Kombinationen, wie die Leistung unter den Kochzonen verteilt werden kann.



Bei Einstellung der Funktion Leistungsbegrenzung auf **mehr als 6000 W**, wird die Leistung des Kochfelds zwischen den unten angegebenen Bereichen aufgeteilt.



5.15 Hob²Hood

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[1)]	Braten[2)]
Modus H0	Aus	Aus	Aus
Modus H1	Ein	Aus	Aus
Modus H2 [3)]	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 H 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 die Nähe des Bedienfelds zu stellen. 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 Beispiele für Kochanwendungen

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.

ⓘ

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

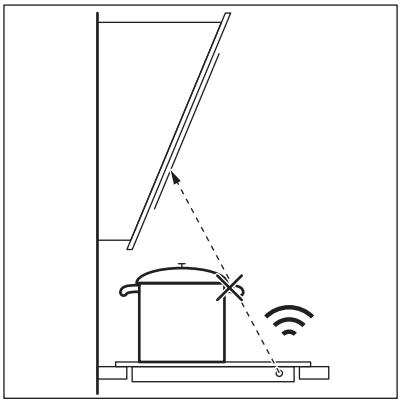
Kochstufe	Verwendung für:	Dauer (Min.)	Tipps
⏛ - 1	Warmhalten von gekochten Speisen.	nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1 - 3	Sauce Hollandaise, Schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Von Zeit zu Zeit rühren.
1 - 3	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Mit einem Deckel garen.
3 - 5	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.
5 - 7	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Einige Esslöffel Flüssigkeit zugeben.
7 - 9	Kartoffeln dünsten.	20 - 60	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden.
7 - 9	Kochen Sie größere Mengen an Lebensmitteln, Eintopfgerichten und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.
9 - 12	Sanftes Braten: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Krapfen.	nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
12 - 13	Scharfes Braten, Rösti, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
14	Wasser kochen, Nudeln kochen, Fleisch anbraten (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		
P	Kochen Sie große Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet.		

6.5 Tipps und Hinweise für Hob²Hood

Bei der Bedienung des Kochfelds mit der Funktion:

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

Die 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

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

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 das 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	Problembehebung
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine qualifizierte Elektrofachkraft.
	Sie haben die Kochstufe nicht innerhalb von 10 Sekunden eingestellt.	Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie die Kochstufe innerhalb von weniger als 10 Sekunden ein.
	Sie haben 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Pause ist eingeschaltet.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, ertönt ein akustisches Signal.	Sie haben etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld ⏻ gestellt.	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.
Hob²Hood funktioniert nicht.	Sie haben das Bedienfeld bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Bedienfeld.
	Sie benutzen einen sehr großen Topf, der das Signal blockiert.	Verwenden Sie einen kleineren Topf, wechseln Sie die Kochzone oder bedienen Sie die Dunstabzugshaube manuell.
Automatisches Aufheizen funktioniert nicht.	Die Kochzone ist heiß.	Lassen Sie die Kochzone abkühlen.
	Die höchste Kochstufe ist eingestellt.	Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Funktion.
Die Kochstufe schaltet zwischen zwei Stufen hin und her.	Power-Management ist eingeschaltet.	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.

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Ton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Ton ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.
[L] leuchtet.	Kindersicherung oder Verriegelung ist eingeschaltet.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
[F] 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“.
[E] und eine Zahl werden angezeigt.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Schalten Sie das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn [E] 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 keine Lösung finden ...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie die Daten auf dem Typenschild an. Geben Sie den dreistelligen Buchstaben-Code für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke der Glasoberfläche) und eine Fehlermeldung an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld richtig bedient haben. Wenn die Wartung von einem Servicetechniker oder einem Händler nicht kostenlos erfolgt, ist auch während der Garantiezeit eine Gebühr zu entrichten. Die Informationen über Garantiezeitraum und autorisierte Kundendienststellen finden Sie in der Garantiebroschüre.

9. TECHNISCHE DATEN

9.1 Typenschild

Modell IKB84443XB
Typ 62 D4A 01 AD
Induktion 7.2 kW
Ser.-Nr. .....
AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 597 464 00
220–240 V/400 V 2N ~ 50–60 Hz
Hergestellt in: Deutschland
7.2 kW

9.2 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale Einschaltdauer [Min.]	Durchmesser des Kochgeschirrs [mm]
Vorne links	2300	3200	10	125 - 210
Hinten links	2300	3200	10	125 - 210
Vorne mittig	1400	2500	4	125 - 145
Hinten rechts	2300	3600	10	205 - 240

Die Leistung der Kochzonen kann leicht von den Daten in der Tabelle abweichen. Sie ändert sich mit dem Material und den 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*

Modellbezeichnung		IKB84443XB
Kochfeldtyp		Einbau-Kochfeld
Anzahl der Kochzonen		4
Heiztechnik		Induktion
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne links Hinten links Vorne mittig Hinten rechts	21,0 cm 21,0 cm 14,5 cm 24,0 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Vorne links Hinten links Vorne mittig Hinten rechts	179,6 Wh/kg 177,0 Wh/kg 180,2 Wh/kg 173,5 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)		177,6 Wh/kg

* Für die Europäische Union gemäß EU-Richtlinie EU 66/2014. Für Weißrussland gemäß STB 2477-2017 Anhang A. Für die Ukraine gemäß 742/2019.

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

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

10.2 Energie sparen

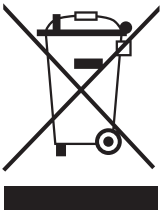
Beachten Sie folgende Tipps, um beim täglichen Kochen Energie zu sparen.

- 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. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

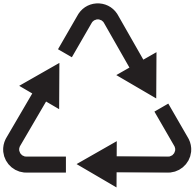
Ihre Pflichten als Endnutzer



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

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

Hinweise zum Recycling



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

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

Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

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

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für

Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

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

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

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

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

Benvenuto in AEG! Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto.



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione:
www.aeg.com/support

Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA..... 87
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA..... 90
3. INSTALLAZIONE..... 92
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO..... 94
5. UTILIZZO QUOTIDIANO..... 96
6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI..... 101
7. MANUTENZIONE E PULIZIA..... 104
8. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI..... 104
9. DATI TECNICI..... 106
10. EFFICIENZA ENERGETICA..... 107
11. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE..... 107

1. ⚠ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani

dall’elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l’apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- AVVERTENZA: L’elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall’apparecchiatura durante l’uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest’apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest’apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- AVVERTENZA: L’elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- AVVERTENZA: Non lasciare mai il piano cottura incustodito durante la preparazione di pietanze in quanto olio e grassi potrebbero incendiarsi.
- Il fumo è un’indicazione di surriscaldamento. Non usare mai acqua per spegnere il fuoco di cottura. Spegnere l’apparecchiatura e coprire le fiamme, per esempio, con una coperta o un coperchio.
- AVVERTENZA: L'apparecchiatura non deve essere alimentata tramite un commutatore esterno, come un timer,

o collegata a un circuito regolarmente acceso e spento da un'azienda.

- ATTENZIONE! Si deve sorvegliare il processo di cottura I processi di cottura brevi devono essere sorvegliati continuamente.
- AVVERTENZA: Pericolo di incendio: Non conservare alcun oggetto sulle superfici di cottura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare molto caldi.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura utilizzato mediante il comando corrispondente, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.
- Se la superficie in vetroceramica/vetro presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura e scollegarla dalla presa di corrente. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per scollegarla dall'alimentazione. In ogni caso, contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- AVVERTENZA: Utilizzare esclusivamente protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, come ad esempio accessori idonei o le protezioni per il piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. Utilizzare protezioni inadeguate aumenta il rischio di incidenti.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione

⚠ AVVERTENZA!

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

⚠ AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o danni all'apparecchiatura.

- 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 pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- 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.
- Ogni apparecchiatura dispone di ventole di raffreddamento sulla parte inferiore.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra a un cassetto:
  - Non tenere oggetti di piccole dimensioni o fogli di carta che potrebbero essere aspirati, dato che possono danneggiare le ventole di raffreddamento o guastare il funzionamento del sistema di raffreddamento.
  - Mantenere una distanza di almeno due cm fra la parte inferiore dell'apparecchiatura e le componenti conservate nel cassetto.
- Togliere gli eventuali pannelli separatori installati nel mobiletto sotto all'apparecchiatura.

2.2 Collegamento elettrico

⚠ AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere effettuati da un elettricista qualificato .
- Il dispositivo deve essere messo a terra.
- Prima di qualsiasi intervento è necessario verificare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. L'allentamento di un collegamento elettrico o di una spina (ove previsti) può provocare un forte surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo dell'alimentazione elettrica corretto.
- Non lasciare che il cavo dell'alimentazione elettrica si aggrovigli.
- Assicurarsi che sia installata una protezione contro gli urti.
- Utilizzare il serracavo sul cavo.
- Assicurarsi che il cavo dell'alimentazione o la spina (ove previsti) non sfiorino l'apparecchiatura o le pentole roventi quando si collega l'apparecchiatura a una presa.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina o il cavo (ove previsti). Contattare il nostro Centro 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.

2.3 Utilizzo

⚠ AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Rimuovere tutto l'imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (se presente), prima del primo utilizzo.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Impostare le zone di cottura su “off” dopo ogni utilizzo.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non accendere l’elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegarla immediatamente 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.
- Quando si immergono gli alimenti nell’olio bollente, questo potrebbe schizzare.
- Non utilizzare fogli di alluminio o altri materiali tra la superficie di cottura e le pentole, se non diversamente specificato dal produttore di questa apparecchiatura.
- Usare esclusivamente accessori consigliati dal produttore per questa apparecchiatura.

⚠ AVVERTENZA!

Rischio di incendio ed esplosione.

- Grassi e olio riscaldati possono rilasciare vapori infiammabili. Tenere le fiamme o gli oggetti caldi lontani da grassi e oli in fase di cottura.
- I vapori rilasciati dall'olio a temperatura elevata possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può causare un incendio a una temperatura inferiore rispetto all'olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull’apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.

⚠ AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l’apparecchiatura.

- Non tenere pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non mettere coperchi caldi sulla superficie in vetro del piano cottura.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull’apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non attivare le zone di cottura con pentole vuote o senza pentole.
- Le pentole in ghisa o con il fondo danneggiato possono graffiare la superficie in vetro/vetroceramica. Sollevare sempre questi oggetti quando è necessario spostarli sulla superficie di cottura.

2.4 Cura e pulizia

- 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.

- 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, se non specificato diversamente.

2.5 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato. Utilizzare solo ricambi originali.
- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.

2.6 Smaltimento

⚠ AVVERTENZA!

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 elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.

3. INSTALLAZIONE

⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

3.1 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 .....

3.2 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.

3.3 Cavo di collegamento

- Il piano cottura è fornito con un cavo di collegamento.
- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, usare il seguente tipo di cavo: H05V2V2-F che resiste a una temperatura di 90 °C o superiore. Contattare il Centro di assistenza tecnica locale. Il cavo di collegamento può essere sostituito solo da elettricisti qualificati.

⚠ AVVERTENZA!

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

⚠ ATTENZIONE!

Non forare o saldare l'estremità del cavo. È vietato.

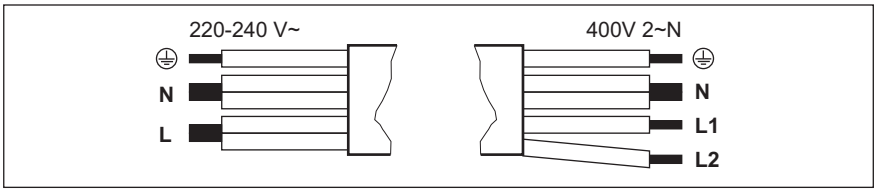
⚠ ATTENZIONE!

Non collegare il cavo senza la guaina terminale del cavo.

Collegamento bifase

1. Rimuovere la guaina terminale del cavo dai cavi nero e marrone.
2. Rimuovere l'isolamento dei cavi marrone e nero.
3. Applicare una nuova guaina terminale di 1,5 mm² sull'estremità del cavo comune (attrezzo speciale richiesto).

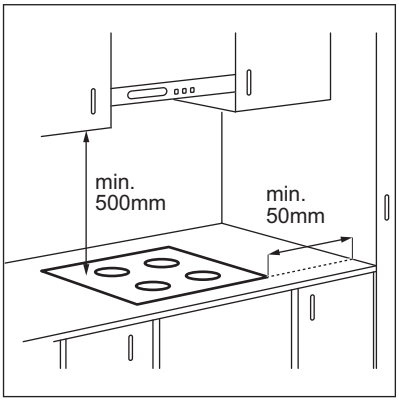
Sezione cavo 1,5 mm²



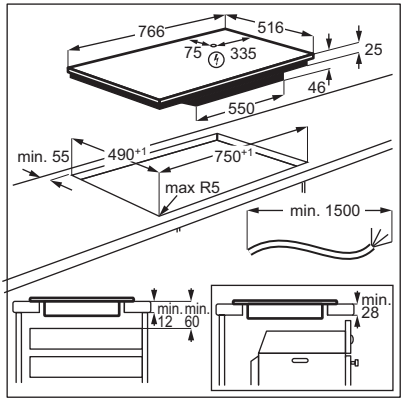
Collegamento monofase - 220 - 240 V~		Collegamento a due fasi - 400 V 2 ~ N	
⏚	Verde-giallo	Verde-giallo	⏚
N	Blu e blu	Blu e blu	N
L	Nero e marrone	Nero	L1
		Marrone	L2

3.4 Montaggio

Se s'installa il piano cottura sotto una cappa, consultare le istruzioni d'installazione della cappa per la distanza minima tra le apparecchiature.



Se l'apparecchiatura è installata sopra un cassetto, la ventilazione del piano cottura riscalda gli articoli all'interno del cassetto durante il processo di cottura.



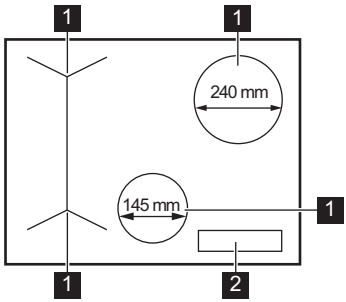
Trova il video tutorial "Come installare il piano cottura a induzione AEG: installazione del piano di lavoro" digitando il nome completo indicato nell'immagine sottostante.

YouTube **www.youtube.com/electrolux**
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation

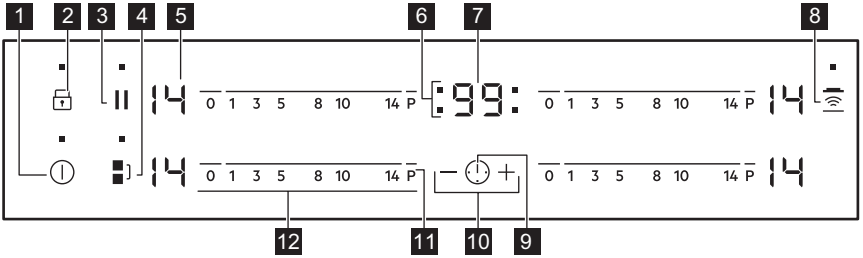
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

4.1 Disposizione del piano di cottura



1 Zona di cottura a induzione
2 Pannello dei comandi

4.2 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	⏻	ON / OFF	Per attivare e disattivare il piano di cottura.
2	🔒	Blocco / Dispositivo di sicurezza per bambini	Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi.
3	||	Sospendi	Per attivare e disattivare la funzione.
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.

	Tasto sensore	Funzione	Commento
8		Hob²Hood	Per attivare e disattivare la modalità manuale della funzione.
9		-	Per selezionare la zona di cottura.
10	+ / −	-	Per aumentare o ridurre il tempo.
11	P	PowerBoost	Per attivare la funzione.
12	-	Barra dei comandi	Per impostare un livello di potenza.

4.3 Display del livello di potenza

Display	Descrizione
0	La zona di cottura è disattivata.
1 - 14	La zona di cottura è in funzione.
u	Sospendi è attiva.
A	Riscaldamento automatico è attiva.
P	PowerBoost è attiva.
E + numero	È presente un malfunzionamento.
/ /	OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli): proseguire la cottura/tenere in caldo/calore residuo.
L	Blocco / Dispositivo di sicurezza per bambini è attiva.
F	Pentola non adeguata o troppo piccola; oppure manca la pentola sulla zona di cottura.
-	Spegnimento automatico è attiva.

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

⚠ AVVERTENZA!

/ / Se la spia è accesa, il calore residuo può causare ustioni.

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

Le spie / / compaiono quando una zona di cottura è calda. Mostrano il livello del calore residuo per le zone di cottura attualmente in uso.

La spia può anche comparire:
- per le zone di cottura vicine, anche se non vengono utilizzate,
- quando si collocano pentole calde sulla zona di cottura fredda,
- quando il piano cottura è disattivato ma la zona di cottura è ancora calda.

La spia scompare quando la zona di cottura si è raffreddata.

5. UTILIZZO QUOTIDIANO

⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Attivazione e disattivazione

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

5.2 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 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 F 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.

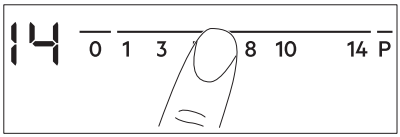
Rapporto tra livello di potenza e il tempo trascorso il quale si spegne il piano di cottura:

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

5.3 Livello di potenza

Per impostare o modificare il livello di potenza:

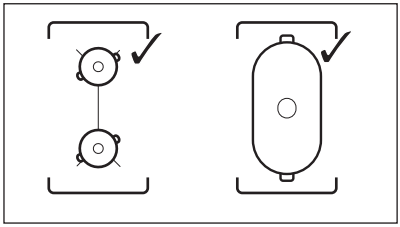
Sfiorare la barra di controllo per impostare il livello di potenza corretto o spostare il dito lungo la barra di controllo fino a raggiungere il livello necessario.

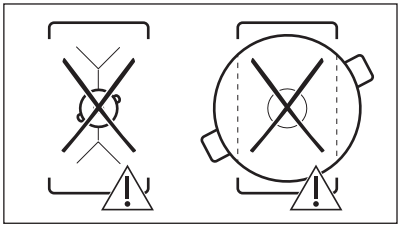


5.4 Utilizzo delle zone di cottura

Posizionare le pentole al centro della zona selezionata. Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alle dimensioni del fondo della pentola.

È possibile utilizzare una pentola grande collocata su due zone di cottura contemporaneamente. I tegami devono coprire le parti centrali delle due aree ma non andare oltre la zona contrassegnata. Se i tegami si trovano fra i due centri la funzione Bridge non sarà attivata.





5.5 Bridge

ⓘ

La funzione opera quando la pentola copre il centro delle due zone.

Questa funzione collega due zone di cottura sul lato sinistro, rendendole così utilizzabili come una sola.

Innanzitutto, impostare il livello di potenza di una delle zone di cottura sul lato sinistro.

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

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

5.6 Riscaldamento automatico

Attivare questa funzione per ottenere un'impostazione di calore desiderata in meno tempo. Quando è accesa, la zona funziona sull'impostazione più alta all'inizio e poi continua a cucinare con l'impostazione di calore desiderata.

ⓘ

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

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

Per disattivare la funzione, modificare il livello di potenza.

5.7 PowerBoost

Questa funzione aumenta la potenza fornita alle zone di cottura a induzione. Questa funzione si può attivare per la zona di cottura a induzione soltanto per un intervallo di tempo limitato. Al termine di questo intervallo, 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 . P si accende.

Per disattivare la funzione, modificare il livello di potenza.

5.8 Timer

- **Timer**

È possibile utilizzare questa funzione per impostare la durata di una sessione di cottura singola.

Per prima cosa, impostare il livello di calore per la zona di cottura, quindi impostare la funzione.

Per impostare la zona di cottura: sfiorare ripetutamente fino all'accensione della spia 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 inizia a lampeggiare, parte il conto alla rovescia.

Per visualizzare il tempo residuo: sfiorare per impostare la zona di cottura. La spia della zona di cottura inizia a lampeggiare. Sul display compare il tempo residuo.

Per modificare l'ora: sfiorare per impostare la zona di cottura. Premere + o −.

Per disattivare la funzione: sfiorare per impostare la zona di cottura e quindi toccare −. Viene avviato il contro alla rovescia del tempo residuo fino a **00**. La spia della zona di cottura scompare.

Al termine del conto alla rovescia, verrà emesso un segnale acustico e **00** lampeggerà. La zona di cottura si disattiva.

Per arrestare il segnale acustico: sfiorare .

- **CountUp Timer**

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

Per impostare la zona di cottura: sfiorare ripetutamente fino all'accensione della spia della zona di cottura desiderata.

Per attivare la funzione: sfiorare — del timer. UP apparirà. Quando la spia della zona di cottura inizia a lampeggiare, si avvia il conteggio del tempo. Il display passa da UP al tempo conteggiato (in minuti).

Per controllare per quanto tempo è in funziona la zona di cottura: sfiorare per impostare la zona di cottura. La spia della zona di cottura inizia a lampeggiare. Il display mostra per quanto tempo è rimasta in funzione la zona.

Per disattivare la funzione: sfiorare , quindi sfiorare + o —. La spia della zona di cottura scompare.

- **Contaminuti**

Si può utilizzare questa funzione quando il piano di cottura è attivo e le zone di cottura non sono in funzione. Nel display del livello di calore appare 0.

Per attivare la funzione: sfiorare , quindi sfiorare + o — del timer per impostare il tempo. Allo scadere del tempo, verrà emesso un segnale acustico e **00** lampeggerà.

Per arrestare il segnale acustico: touch .

La funzione non ha alcun effetto sul funzionamento delle zone di cottura.

5.9 Sospendi

Questa funzione pone tutte le zone di cottura accese sull'impostazione di calore più basso.

Quando la funzione è attiva, tutti gli altri simboli sui pannelli di controllo sono bloccati.

La funzione non interrompe le funzioni del timer.

Premere || per attivare la funzione.

u si accende. Il livello di calore viene ridotto a 1.

Per disattivare la funzione: premere ||. La precedente impostazione di calore entra in funzione.

5.10 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 . L 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.

5.11 Dispositivo di sicurezza per 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 calore. Sfiorare per 4 secondi. L si accenderà. Disattivare il piano di cottura con .

Per disattivare la funzione: attivare il piano di cottura con . Non impostare alcun livello di calore. Sfiorare per 4 secondi. 0 si accenderà. Disattivare il piano di cottura con .

Per disabilitare la funzione per una sola operazione di cottura: attivare il piano di cottura con ⏻. L si accenderà. Sfiorare il tasto 🔒 per 4 secondi **Impostare il livello di calore entro 10 secondi.** È possibile mettere in funzione il piano di cottura. Quando si disattiva il piano di cottura con ⏻ la funzione si riattiverà.

5.12 OffSound Control (Attivazione e disattivazione dei segnali acustici)

Disattivare il piano di cottura. Sfiorare il tasto ⏻ per 3 secondi. Il display si accende e si spegne. Sfiorare il tasto 🔒 per 3 secondi. 60 o 61 si accende. Sfiorare + del timer per effettuare la selezione seguente:

- 61 - i segnali acustici sono spenti
- 60 - 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 61, i segnali acustici saranno udibili soltanto quando:

- si sfiora ⏻
- Contaminuti diminuisce
- Timer diminuisce
- si appoggia un oggetto sul pannello dei comandi.

5.13 Limitazione potenza

Il piano cottura è impostato sul livello di potenza massimo possibile per impostazione predefinita.

Per ridurre o aumentare il livello di potenza:

1. Disattivare il piano cottura.
2. Tenere premuto ⏻ per 3 secondi. Il display si accende e si spegne.
3. Tenere premuto 🔒 per 3 secondi. 60 o 61 compare.
4. Premere ⏻. P72 compare.
5. Premere — / + del timer per impostare il livello di potenza.

Livelli di potenza

Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".

> ⚠ **ATTENZIONE!**
>
> Assicurarsi che la potenza selezionata sia idonea ai fusibili installati nell'impianto domestico.

- P72 — 7.200 W
- P15 — 1.500 W
- P20 — 2.000 W
- P25 — 2.500 W
- P30 — 3.000 W
- P35 — 3.500 W
- P40 — 4.000 W
- P45 — 4.500 W
- P50 — 5.000 W
- P60 — 6.000 W

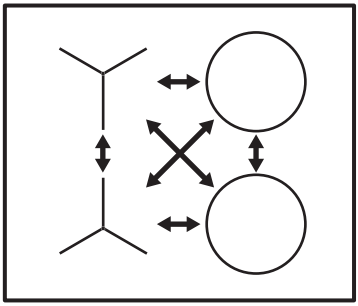
5.14 Gestione energia

Se sono attive più zone e la potenza consumata supera la limitazione dell'alimentazione, questa funzione distribuisce la potenza disponibile tra tutte le zone di cottura. Il piano cottura controlla le impostazioni di calore per proteggere i fusibili dell'impianto domestico.

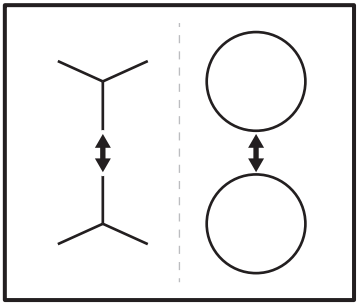
- Le zone di cottura sono raggruppate in base alla posizione e al numero delle fasi del piano cottura. Ogni fase ha un carico massimo di energia (3.700 W). Se il piano cottura raggiunge il limite della potenza massima disponibile entro la monofase o il limite della potenza totale selezionata, si riduce automaticamente la potenza delle zone di cottura.
- L'impostazione di calore della zona di cottura selezionata ha sempre la priorità. La potenza rimanente sarà distribuita tra le zone di cottura attivate in precedenza in ordine inverso alla selezione.
- Il display dell'impostazione di calore delle zone ridotte cambia tra l'impostazione di calore selezionato inizialmente e l'impostazione di calore ridotto.
- Attendere finché il display non smette di lampeggiare o ridurre l'impostazione di calore della zona di cottura selezionata per ultimo. Le zone di cottura continueranno a funzionare con l'impostazione di calore ridotto. Se necessario, modificare manualmente le impostazioni di calore delle zone di cottura.

Gestione energia con Limitazione potenza
Quando s'imposta la Limitazione potenza funzione a **6.000 W o meno**, la potenza del piano cottura è distribuita tra tutte le zone di cottura.

Fare riferimento alla figura per le possibili combinazioni in cui la potenza può essere distribuita tra le zone di cottura.



Quando si imposta la Limitazione potenza funzione **più di 6000 W**, la potenza del piano cottura è divisa tra le sezioni indicate di seguito.



5.15 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 cottura viene impostato a livello di fabbrica su H5.Il piano cottura reagisce ogni volta che viene usato il piano cottura. Il pianto di cottura rileva la temperatura delle pentole automaticamente e regola la velocità della ventola.

Modalità automatiche

	Illumina-zione au-tomatica	Ebollizio-ne[1)]	Frittura[2)]
Modalità H0	Off	Off	Off
Modalità H1	On	Off	Off
Modalità H2 **3)**	On	Velocità ventola 1	Velocità ventola 1
Modalità H3	On	Off	Velocità ventola 1
Modalità H4	On	Velocità ventola 1	Velocità ventola 1
Modalità H5	On	Velocità ventola 1	Velocità ventola 2
Modalità H6	On	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. Sfiorare il tasto ⏻ per 3 secondi Il display si accende e si spegne.
3. Sfiorare il tasto 🔒 per 3 secondi

4. Sfiorare ⏻ alcune volte finché si accende [H].
5. Sfiorare + 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 po'. 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.

6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

⚠ **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Stoviglie

ⓘ

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

Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole idonee.

- Il fondo delle pentole deve essere il più possibile spesso e piano.
- Verificare che le basi della pentola siano asciutte prima di collocarle sulla superficie del piano cottura.
- Per evitare graffi, non far scivolare o strofinare la pentola sul vetroceramica.

Materiale delle pentole

- **corretto:** materiali idonei: ghisa, acciaio, acciaio smaltato, acciaio inox, fondi multistrato (con una marcatura corretta da parte del produttore).
- **non adatto:** alluminio, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

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

- l'acqua raggiunge velocemente l'ebollizione su una zona di cottura a induzione impostata sul livello di cottura massimo.
- una calamita si attacca al fondo della pentola.

Dimensioni delle pentole

- Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alla dimensione del fondo della pentola.
- L'efficienza della zona di cottura dipende dal diametro delle stoviglie. Una pentola con un diametro inferiore alla zona più piccola riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura.
- Per motivi di sicurezza e risultati di cottura ottimali, non utilizzare pentole di dimensioni maggiori rispetto a quelle indicate nelle "Specifiche delle zone di cottura". Evitare di tenere le pentole vicino al pannello dei comandi durante la sessione di cottura. Ciò potrebbe influire sul funzionamento del pannello dei comandi o attivare accidentalmente le funzioni piastra.

ⓘ

Vedere la sezione "Dati tecnici".

6.2 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: si verifica un'accensione elettrica.
- sibilo, ronzio: la ventola funziona.

I rumori descritti sono normali e non indicano un guasto dell'apparecchiatura.

6.3 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.

6.4 Esempi di impiego per la cottura

La correlazione 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. Ciò significa che una zona di cottura con un livello di potenza medio impiega meno della metà della propria energia.

ⓘ

I dati riportati nella tabella sono puramente indicativi.

Impostazione di calore	Utilizzare per:	Tempo (min)	Suggerimenti
⏑ - 1	Tenere in caldo le pietanze cotte.	se necessario	Mettere un coperchio sulla pentola.
1 - 3	Salsa olandese: fondere burro, cioccolata, gelatina.	5 - 25	Mescolare di tanto in tanto.
1 - 3	Solidificare: omelette morbide, uova al forno.	10 - 40	Cuocere 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 a metà del processo i preparati a base di latte.
5 - 7	Cuocere al vapore verdure, pesce, carne.	20 - 45	Aggiungere un paio di cucchiai di liquido.
7 - 9	Patate al vapore.	20 - 60	Usare al max. ¼ l di acqua per 750 g di patate.

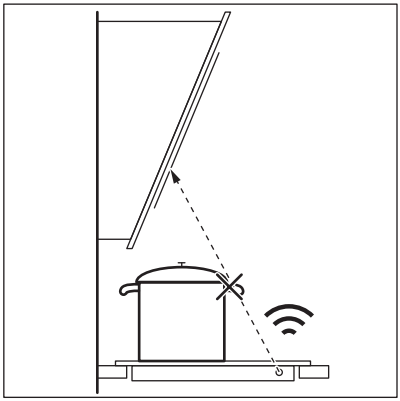
Impostazione di calore	Utilizzare per:	Tempo (min)	Suggerimenti
7 - 9	Cucinare grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe.	60 - 150	Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti.
9 - 12	Frittura delicata: scaloppine, cordon bleu di vitello, costolette, polpette, salsicce, fegato, roux, uova, frittelle, ciambelle.	se necessario	Girare il piatto a metà cottura.
12 - 13	Frittura, sformato di patate, lombate, bistecche.	5 - 15	Girare il piatto a metà cottura.
14	Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.		
P	Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. PowerBoost è attivato.		

6.5 Consigli e suggerimenti per Hob²Hood

Quando si aziona il piano cottura con la funzione:

- Proteggere il pannello della cappa dalla luce diretta del sole.
- Non installare luci alogene sul pannello della cappa.
- Non coprire il pannello di controllo del piano cottura.
- Non interrompere il segnale tra il piano di cottura e la cappa (ad esempio con la mano, il manico di una pentola o una pentola alta). Vedere l'immagine.

La cappa dell'immagine è riportata a titolo indicativo.



ⓘ

Altri dispositivi controllati in modalità remota potrebbero bloccare il segnale. Non usare apparecchiature di questo tipo in prossimità del piano cottura mentre Hob²Hood è acceso.

Cappe da cucina con la Hob²Hood funzione

Per trovare l'intera gamma di cappe per cucina che dispongono di questa funzione, consultare il nostro sito web per consumatori. Le cappe da cucina AEG compatibili con questa funzione presentano il simbolo .

7. MANUTENZIONE E PULIZIA

⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

7.1 Informazioni generali

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.
- Graffi o macchie scure sulla superficie non hanno alcun effetto sul funzionamento del piano cottura.
- Usare un prodotto di pulizia adatto alla superficie del piano di cottura.
- Usare un raschietto specifico per vetro.

7.2 Pulizia del piano di cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, zucchero e alimenti con zucchero, in caso contrario la sporcizia potrebbe causare danni al piano cottura. Attenzione a evitare le ustioni. 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.
- **Togliere macchie opalescenti:** usare una soluzione di acqua con aceto e pulire la superficie in vetro con un panno.

8. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Cosa fare se…

Problema	Causa possibile	Soluzione
Non è possibile attivare il piano cottura o metterlo in funzione.	Il piano cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che il piano cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica.
	È saltato il fusibile.	Verificare che il fusibile sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a saltare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
	Non è stato impostato il livello di calore entro 10 secondi.	Accendere nuovamente il piano cottura e impostare il livello di calore in meno di 10 secondi.
	Sono stati toccati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.	Toccare solo un tasto sensore.
	Sospendi è in funzione.	Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".

Problema	Causa possibile	Soluzione
	C'è acqua o macchie di grasso sul pannello dei comandi.	Pulire il pannello dei comandi.
Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si spegne. Quando il piano cottura è acceso viene emesso un segnale acustico.	È stato appoggiato qualcosa su uno o più tasti sensore.	Rimuovere l'oggetto dai tasti sensore.
Il piano di cottura si disattiva.	È stato appoggiato qualcosa sul tasto sensore ⏻.	Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore.
L'indicatore di calore residuo non si accende.	La zona non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo, oppure il sensore è danneggiato.	Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, rivolgersi a un Centro di assistenza autorizzato.
Hob²Hood non funziona.	È stato coperto il pannello dei comandi.	Rimuovere l'oggetto dal pannello dei comandi.
	Si usa una pentola molto alta che blocca il segnale.	Usare una pentola più piccola, cambiare zona cottura o azionare la cappa manualmente.
Riscaldamento automatico non funziona.	La zona è calda.	Lasciar raffreddare sufficientemente la zona.
	È impostato il livello di calore massimo.	Il livello di calore massimo ha la stessa potenza della funzione.
Il livello di calore cambia tra due livelli.	Gestione energia è in funzione.	Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
I tasti sensore si surriscaldano.	Le pentole sono troppo grandi o sono state collocate troppo vicino ai comandi.	Se possibile, collocare le pentole grandi sulle zone posteriori.
Assenza di suono quando si toccano i tasti sensore del pannello.	I segnali acustici sono disattivati.	Attivare i segnali acustici. Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
[L] si accende.	Dispositivo di sicurezza per bambini o Blocco funziona.	Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
[F] si accende.	Non ci sono pentole sulla zona.	Collocare le pentole sulla zona.
	Le pentole non sono adatte.	Utilizzare pentole adatte. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti".
	Il diametro del fondo delle pentole è troppo piccolo per la zona.	Utilizzare pentole con dimensioni corrette. Vedere la sezione "Dati tecnici".
[E] e un numero si accendono.	C'è un errore nel piano di cottura.	Spegnere e riaccendere il piano cottura dopo 30 secondi. Se [E] si accende nuovamente, scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Dopo 30 secondi, collegare nuovamente il piano cottura. In caso di ricomparsa dell'anomalia, rivolgersi a un Centro di assistenza autorizzato.

Problema	Causa possibile	Soluzione
Si sente un bip costante.	Il collegamento elettrico non è corretto.	Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione.

8.2 Qualora non sia 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 identificativa. 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 che il piano cottura sia stato messo in funzione correttamente. In caso contrario, anche durante il periodo di garanzia, l'intervento di assistenza da parte di un tecnico dell'assistenza o del rivenditore non sarà gratuito. Le informazioni sul periodo di garanzia e i Centri di Assistenza Autorizzati sono contenute nel libretto di garanzia.

9. DATI TECNICI

9.1 Targhetta identificativa

Modello IKB84443XB
Tipo 62 D4A 01 AD
Induzione 7.2 kW
Numero di serie .....
AEG

PNC 949 597 464 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Prodotto in: Germania
7.2 kW

9.2 Specifiche delle zone di cottura

Zona di cottura	Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost 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	2300	3600	10	205 - 240

La potenza delle zone di cottura può differire in alcune piccole gamme dai dati presenti in tabella. Cambia con il materiale e le 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 sul prodotto*

Identificazione modello		IKB84443XB
Tipo di piano cottura		Piano cottura a incasso
Numero di zone di cottura		4
Tecnologia di riscaldamento		Induzione
Diametro delle zone di cottura circolari (Ø)	Anteriore sinistra Posteriore sinistra Anteriore centrale Posteriore destra	21,0 cm 21,0 cm 14,5 cm 24,0 cm
Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking)	Anteriore sinistra Posteriore sinistra Anteriore centrale Posteriore destra	179,6 Wh/kg 177,0 Wh/kg 180,2 Wh/kg 173,5 Wh/kg
Consumo di energia del piano cottura (EC electric hob)		177,6 Wh/kg

* Per l'Unione Europea secondo il regolamento UE 66/2014. Per la Bielorussia secondo l'STB 2477-2017, Allegato A. Per l'Ucraina secondo 742/2019.

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

Le misure energetiche relative all'angolo cottura sono identificate dalle indicazioni 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.

Le damos la bienvenida a AEG. Gracias por elegir nuestro aparato.

Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:
www.aeg.com/support

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD....108
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD....111
3. INSTALACIÓN....113
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO....115
5. USO DIARIO....117
6. CONSEJOS....122
7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA....124
8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS....125
9. DATOS TÉCNICOS....127
10. EFICACIA ENERGÉTICA....127
11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES....128

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las

personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- ADVERTENCIA: Cocinar con grasa sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- El humo es una indicación de sobrecalentamiento. No utilizar nunca agua para apagar el fuego de cocción. Apagar el aparato y cubrir las llamas del aparato con una manta ignífuga o una tapa.
- ADVERTENCIA: El aparato no se debe alimentar a través de un dispositivo de conmutación externo, como un

temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por un servicio público.

- PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe hacerse bajo supervisión El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse demasiado.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la resistencia con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- Si la superficie de vitrocerámica/cristal está agrietada, apague el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un servicio autorizado o personas cualificadas de manera similar para evitar un peligro.
- ADVERTENCIA: Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

⚠ ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

⚠ ADVERTENCIA!

Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- Proteja las superficies cortadas del armario con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Cada aparato tiene ventiladores de refrigeración en la base.
- Si el aparato se instala sobre un cajón:
  - No guarde objetos pequeños u hojas de papel que puedan ser absorbidos, porque podrían dañar los ventiladores o perjudicar el sistema de refrigeración.
  - Mantenga una distancia mínima de 2 cm entre la base del aparato y los objetos guardados en el cajón.
- Retire los paneles separadores instalados en el armario por debajo del aparato.

2.2 Conexión eléctrica

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente.
- Utilice el cable de alimentación de red correcto.
- No deje que el cable de alimentación eléctrica se enrede.
- Asegúrese de que haya instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Utilice la abrazadera de alivio de tensión del cable.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a una toma.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no dañar el enchufe de red (en su caso) ni el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico autorizado para cambiar un cable de alimentación dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.

- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

2.3 Uso

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Retire todo el embalaje, el etiquetado y la película protectora (si procede) antes del primer uso.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden calentarse.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato de la toma de corriente. Esto debe hacerse para evitar descargas eléctricas.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, puede saltar.
- No ponga papel de aluminio ni otros materiales entre la superficie de cocción y el utensilio de cocina, a menos que el fabricante de este aparato indique lo contrario.
- Utilice únicamente en este aparato accesorios recomendados por el fabricante.

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosión.

- Las grasas y el aceite pueden liberar vapores inflamables al calentarse. Mantenga cualquier llama u objeto caliente alejado de grasas y aceites cuando los use para cocinar.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones espontáneas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar fuego a menor temperatura que el aceite que se usa por primera vez.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- No coloque utensilios de cocina calientes sobre el panel de control.
- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de cristal de la placa de cocción.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Tenga cuidado de no dejar caer objetos ni utensilios de cocina sobre el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción con utensilios de cocina vacíos ni sin utensilios de cocina.
- Los utensilios de cocina de hierro fundidoo que tengan la base dañada pueden causar arañazos en el vidrio o la cerámica de vidrio. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

2.4 Cuidado y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo

- No utilice agua pulverizada ni vapor para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal, a menos que se indique lo contrario.

2.5 Asistencia tecnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.
- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

2.6 Eliminación

⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

3. INSTALACIÓN

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

3.1 Antes de la instalación

Antes de instalar la placa de cocción, anote la información siguiente de la placa de características. La placa de características está situada en la parte inferior de la placa de cocción.

Número de serie .....

3.2 Placas empotradas

Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben utilizarse una vez encastradas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

3.3 Cable de conexión

- La placa se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice un cable tipo: H05V2V2-F que soporta una temperatura de 90 °C o más. Póngase en contacto con el servicio técnico local. El cable de conexión solo debe sustituirlo un electricista cualificado.

⚠ ADVERTENCIA!

Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.

⚠ PRECAUCIÓN!

No taladrar ni soldar los extremos del cable. Está prohibido.

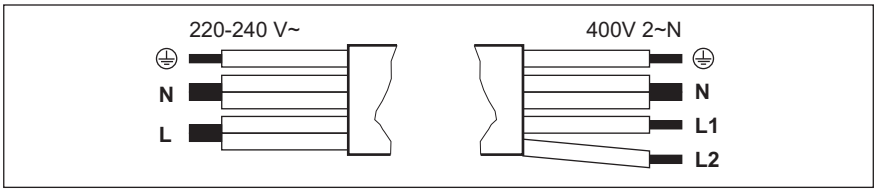
⚠ PRECAUCIÓN!

No conectes el cable sin el manguito del extremo del cable.

Conexión bifásica

1. Retirar el manguito del extremo del cable de los cables negros y marrones.
2. Retirar el aislamiento de los extremos del cable negro y marrón.
3. Colocar un nuevo manguito de 1,5 mm² en el extremo del cable común (se necesita una herramienta especial).

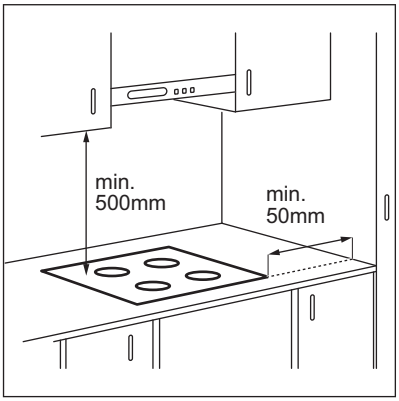
Sección transversal del cable de 1,5 mm²



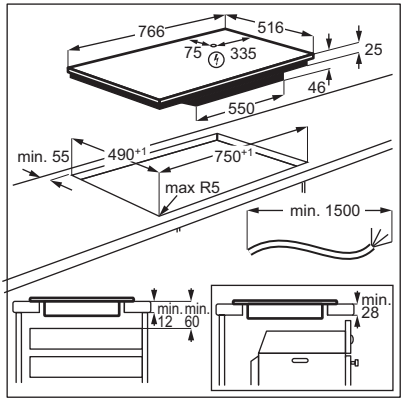
Conexión monofásica - 220 - 240 V~		Conexión bifásica - 400 V 2 ~ N	
⏚	Verde - amarillo	Verde - amarillo	⏚
N	Azul y azul	Azul y azul	N
L	Negro y marrón	Negro	L1
		Marrón	L2

3.4 Montaje

Si instala la placa debajo de una campana, consulte las instrucciones de instalación de la campana para ver la distancia mínima entre los aparatos.



Si el aparato se instala sobre un cajón, la ventilación de la placa puede calentar el contenido del cajón durante el proceso de cocción.



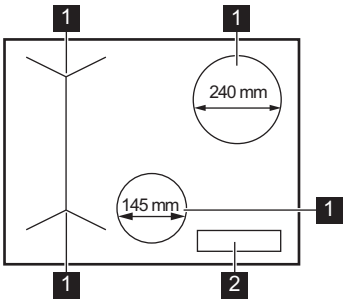
Para encontrar el tutorial de vídeo "Cómo instalar la placa de inducción AEG - Instalación en encimera", escriba el nombre completo indicado en el gráfico siguiente.

YouTube **www.youtube.com/electrolux**
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation

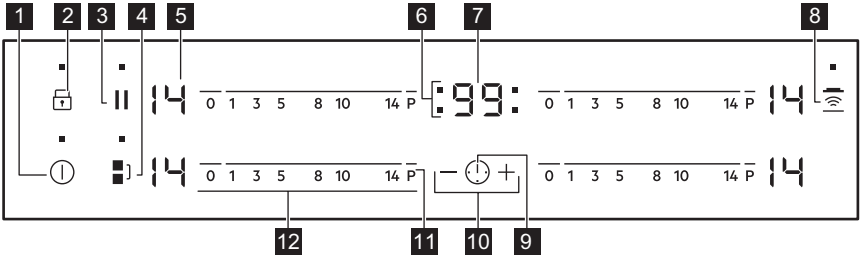
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Disposición de las zonas de cocción



1 Zona de cocción por inducción
2 Panel de control

4.2 Disposición del panel de control



Utilice el aparato con los sensores. Las pantallas, indicadores y señales acústicas indican qué funciones están en funcionamiento.

	Sensor	Función	Comentario
1	⏻	ENCENDIDO / APAGADO	Para activar y desactivar la placa.
2	🔒	Bloqueo / Dispositivo de seguridad para niños	Para bloquear y desbloquear el panel de control.
3	||	Pausa	Para activar y desactivar la función.
4		Bridge	Para activar y desactivar la función.
5	-	Indicador del nivel de calor	Para mostrar el nivel de calor.
6	-	Indicadores de tiempo de las zonas de cocción	Muestra la zona para la que se ha ajustado la hora.
7	-	Indicador del temporizador	Para mostrar la hora en minutos.
8		Hob²Hood	Para activar y desactivar el modo manual de la función.

	Sensor	Función	Comentario
9	⏲	-	Para seleccionar una zona de cocción.
10	+ / −	-	Para aumentar o disminuir el tiempo.
11	P	PowerBoost	Para activar la función.
12	-	Barra de control	Para ajustar la temperatura.

4.3 Indicación de la temperatura en pantalla

Pantalla	Descripción
0	La zona de cocción está apagada.
1 - 14	La zona de cocción está en funcionamiento.
u	Pausa está en funcionamiento.
A	Calentamiento automático está en funcionamiento.
P	PowerBoost está en funcionamiento.
E + número	Hay un fallo de funcionamiento.
≡ / = / _	OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos): seguir cocinando / mantener caliente / calor residual.
L	Bloqueo / Dispositivo de seguridad para niños está en funcionamiento.
F	El recipiente es inadecuado o demasiado pequeño, o no se ha colocado ningún recipiente sobre la zona de cocción.
-	Desconexión automática está en funcionamiento.

4.4 OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos)

⚠ ADVERTENCIA!

≡ / = / _ Mientras se enciende el indicador, existe riesgo de quemaduras por el calor residual.

Las zonas de cocción por inducción generan el calor necesario para el proceso de cocción directamente en la base del recipiente. La vitrocerámica se calienta por el calor del utensilio.

Los indicadores ≡ / = / _ aparecen cuando una zona de cocción está caliente.

Muestran el nivel de calor residual de las zonas de cocción que está usando.

También puede aparecer el indicador:
- para las zonas de cocción adyacentes, incluso si no las utiliza,
- cuando se colocan recipientes calientes en la zona de cocción fría,
- cuando la placa está desactivada pero la zona de cocción sigue caliente.

El indicador desaparece cuando la zona de cocción se enfría.

5. USO DIARIO

⚠ ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Activación y desactivación

Toque ⏻ durante 1 segundo para encender o apagar el la placa de cocción.

5.2 Desconexión automática

La función desconecta automáticamente la placa de cocción siempre que:

- todas las zonas de cocción están apagadas,
- no se ajusta un nivel de calor después de encender la placa,
- se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). Se emite una señal acústica y la placa de cocción se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de control.
- la placa está demasiado caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Deje que la zona de cocción se enfríe antes de utilizar la placa de nuevo.
- está utilizando utensilios de cocina no adecuados. Se ilumina el símbolo F y la zona de cocción se apaga automáticamente después de 2 minutos.
- no apaga una zona de cocción ni cambia la temperatura. Al cabo de un cierto tiempo, se enciende - y se apaga la placa.

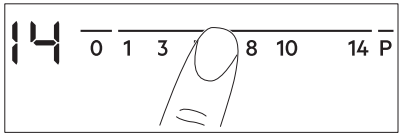
Relación entre el ajuste de temperatura y el tiempo tras el que se apaga la placa de cocción:

Ajuste del nivel de calor	La placa de cocción se apaga
u, 1 - 3	6 horas
4 - 7	5 horas
8 - 9	4 horas
10 - 14	1,5 hora

5.3 Ajuste de temperatura

Para ajustar o cambiar la temperatura:

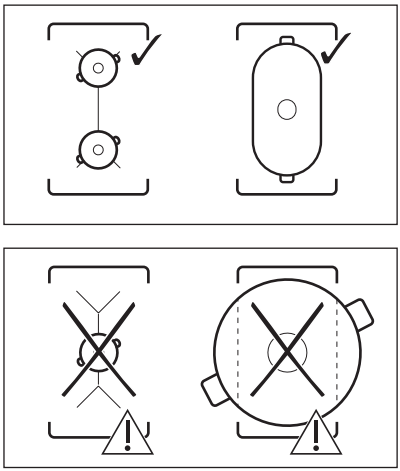
Toque la barra de control en el ajuste de temperatura adecuado o desplace el dedo a lo largo de la barra de control hasta llegar al ajuste de temperatura adecuado.



5.4 Uso de las zonas de cocción

Coloque el utensilio de cocina en el centro de la zona seleccionada. Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina.

Puede cocinar con utensilios de cocina grandes sobre dos zonas de cocción al mismo tiempo. El utensilio de cocina debe cubrir los centros de ambas zonas pero no superar las marcas de área. Si el utensilio de cocina está entre las dos zonas, la función Bridge no se activará.



5.5 Bridge

La función se activa cuando el utensilio de cocción cubre los centros de las dos zonas.

Esta función conecta dos zonas de cocción del lado izquierdo de forma que funcionen como una sola.

Seleccione en primer lugar el nivel de calor de una de las zonas de cocción del lado izquierdo.

Para activar la función: toque . Para ajustar o cambiar el nivel de calor, toque uno de los sensores de control.

Para desactivar la función: toque . Las zonas de cocción funcionan de forma independiente.

5.6 Calentamiento automático

Active esta función para alcanzar el ajuste de calor que desea en menos tiempo. Cuando se activa, la zona opera en el ajuste más alto al inicio y después sigue cocinando con el ajuste de calor deseado.

Para activar la función, la zona de cocción debe estar fría.

Para activar la función de una zona de cocción: toque P (se enciende). Toque inmediatamente el ajuste de calor que desee.

Transcurridos 3 segundos, A se enciende.

Para desactivar la función: cambie el ajuste de calor.

5.7 PowerBoost

Esta función suministra potencia adicional a las zonas de cocción por inducción. La función se puede activar para la zona de cocción por inducción durante un periodo de tiempo limitado. Transcurrido ese tiempo, la zona de cocción adopta automáticamente el nivel de temperatura más alto.

Consulte el capítulo “Datos técnicos”.

Para activar la función de una zona de cocción: toque P. Se enciende P.

Para desactivar la función: cambie el ajuste de calor.

5.8 Temporizador

- **Temporizador de cuenta atrás**

Puede utilizar esta función para establecer la duración de una sola sesión de cocción.

Ajuste primero temperatura para la zona de cocción y después la función.

Para seleccionar la zona de cocción: toque varias veces hasta que parpadee el indicador de la zona de cocción que desee.

Para activar la función: toque la parte + del temporizador para programar el tiempo (00 - 99 minutos). La cuenta atrás comenzará cuando el indicador de la zona de cocción empiece a parpadear.

Para comprobar el tiempo restante: toque para seleccionar la zona de cocción. El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear. La pantalla muestra el tiempo restante.

Para modificar el tiempo: toque para seleccionar la zona de cocción. Toque + o −.

Para desactivar la función: toque para seleccionar la zona de cocción y después −. El tiempo restante se sigue descontando hasta llegar a **00**. El indicador de la zona de cocción desaparece.

Al acabarse la cuenta atrás, suena una señal y **00** parpadea. Se apaga la zona de cocción.

Para detener la señal acústica: toque .

- **CountUp Timer**

Puede utilizar esta función para supervisar la duración de funcionamiento de la zona de cocción.

Para seleccionar la zona de cocción: toque ⏲ varias veces hasta que parpadee el indicador de la zona de cocción que desee.

Para activar la función: toque — del temporizador; UP aparece. La cuenta de cronómetro comienza cuando el indicador de la zona de cocción empieza a parpadear. La pantalla alterna entre UP y el tiempo transcurrido (minutos).

Para ver el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción: toque ⏲ para seleccionar la zona de cocción. El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear. La pantalla muestra cuánto tiempo ha estado funcionado la zona.

Para desactivar la función: toque ⏲ y después + o —. El indicador de la zona de cocción desaparece.

- **Avisador**

Puede utilizar esta función mientras la placa está activada y las zonas de cocción no funcionan. La pantalla de temperatura muestra 0.

Para activar la función: toque ⏲ y después + o — del temporizador para ajustar el tiempo. Al acabarse el tiempo, suena una señal y **00** parpadea.

Para detener la señal acústica: toque ⏲.

ⓘ
La función no afecta al funcionamiento de las zonas de cocción.

5.9 Pausa

Esta función ajusta todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de temperatura más bajo.

Mientras la función está activa, todos los demás símbolos del panel de control están bloqueados.

La función no detiene las funciones del temporizador.

Pulse ⏸ para activar la función.

u se enciende. El ajuste de nivel de calor baja a 1.

Para desactivar la función: pulse ⏸. Aparece el ajuste de temperatura anterior .

5.10 Bloqueo

Se puede bloquear el panel de control mientras funcionan las zonas de cocción. Evita el cambio accidental del nivel de temperatura.

Ajuste en primer lugar el nivel de calor que desee.

Para activar la función: toque 🔒. L se enciende durante 4 segundos. El temporizador se mantiene activo.

Para desactivar la función: toque 🔒. Se enciende el ajuste de calor anterior.

ⓘ
La función también se desactiva cuando se apaga la placa.

5.11 Dispositivo de seguridad para niños

Esta función impide el uso accidental o indebido de la placa.

Para activar la función: encienda la placa de cocción con ⏻. No ajuste ningún nivel de calor. Pulse 🔒 durante 4 segundos. L se enciende. Apague la placa de cocción con ⏻.

Para desactivar la función: encienda la placa de cocción con ⏻. No ajuste ningún nivel de calor. Toque 🔒 durante 4 segundos. 0 se enciende. Apague la placa de cocción con ⏻.

Para anular la función solo durante el tiempo de cocción: encienda la placa de cocción con ⏻. L se enciende. Toque 🔒 durante 4 segundos. **Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.**

Puede utilizar la placa de cocción. Cuando apague la placa de cocción con ⏻, la función vuelve a activarse.

5.12 OffSound Control (Activación y desactivación de los sonidos)

Apague la placa de cocción. Toque ⏻ durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga. Toque 🔒 durante 3 segundos. 60 o 61 se encienden. Toque + en el temporizador para seleccionar una de las siguientes opciones:

- 61 - el sonido se desactiva
- 60 - el sonido se activa

Para confirmar su selección, espere hasta que la placa de cocción se desactive automáticamente.

Cuando esta función se ajusta en 61, solo se oye el sonido cuando:

- se toca ⏻
- el Avisador baja
- el Temporizador de cuenta atrás baja
- se coloca algo en el panel de control.

5.13 Limitación de energía

La placa de cocción se ajusta por defecto en su nivel de potencia más alto posible.

Para reducir o aumentar el nivel de potencia:

1. Apague la placa de cocción.
2. Mantenga pulsado ⏻ durante 3 segundos. La pantalla se encienda y se apaga.
3. Mantenga pulsado 🔒 durante 3 segundos. 60 o 61 aparece.
4. Pulse ⏲. P72 aparece.
5. Pulse — / / + del temporizador para ajustar el nivel de potencia.

Niveles de potencia

Consulte el capítulo “Datos técnicos”.

> ⚠ **PRECAUCIÓN!**
>
> Asegúrese de que la potencia seleccionada se adapta a los fusibles de la instalación doméstica.

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

5.14 Gestión de energía

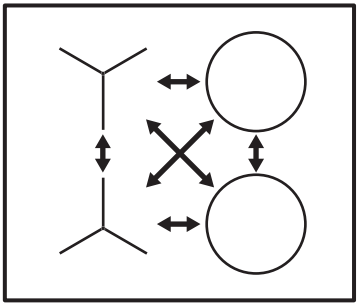
Si las zonas múltiples están activas y la potencia consumida supera la limitación de la alimentación eléctrica, esta función divide la potencia disponible entre todas las zonas de cocción. La placa controla los ajustes de calor para proteger los fusibles de la instalación doméstica.

- Las zonas de cocción se agrupan según la ubicación y el número de fases de la placa. Cada fase tiene una carga eléctrica máxima de (3700 W). Si la placa alcanza el límite máximo de potencia disponible en una fase o el límite de potencia total seleccionado, la potencia de las zonas de cocción se reduce automáticamente.
- El ajuste de temperatura de la zona de cocción seleccionada siempre se prioriza. La potencia restante se divide entre las zonas de cocción previamente activadas en orden inverso de selección.
- La pantalla de ajuste de calor de las zonas reducidas cambia entre el ajuste de calor seleccionado inicialmente y el ajuste de calor reducido.
- Espere a que la pantalla deje de parpadear o reduzca el ajuste de calor de la zona de cocción seleccionada. Las zonas de cocción siguen funcionando con el ajuste de calor reducido. Si fuera necesario, cambie manualmente los ajustes de temperatura de las zonas de cocción.

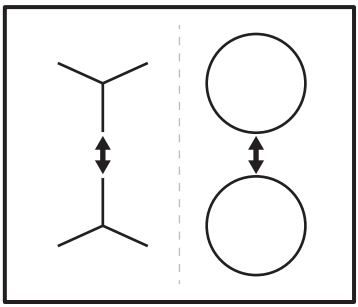
Gestión de energía con Limitación de energía

Cuando se ajusta la función Limitación de energía a **6000 W o menos**, la potencia de la placa se divide entre todas las zonas de cocción.

Consulte la ilustración para ver posibles combinaciones en las que se puede distribuir la alimentación entre las zonas de cocción.



Cuando se ajusta la función Limitación de energía función para **más de 6.000 W**, la potencia de la placa se divide entre las secciones indicadas a continuación.



5.15 Hob²Hood

Es una función automática avanzada que conecta la placa de cocción a una campana especial. La placa de cocción y la campana tienen un comunicador de señales infrarrojas. La velocidad del ventilador se define automáticamente según el ajuste de modo y temperatura del utensilio de cocina más caliente en la placa de cocción. También puede operar manualmente el ventilador desde la placa de cocción.

ⓘ

Para la mayoría de las campanas, el sistema remoto esta desactivado de origen. Actívelo antes de usar la función. Para más información, consulte el manual de instrucciones de la campana.

Uso automático de la función

Para utilizar la función automáticamente, ajuste el modo automático en H1 – H6. La placa está ajustada de origen en H5.La campana reacciona siempre que funciona la placa. La placa de cocción reconoce automáticamente la temperatura del utensilio de cocina y ajusta la velocidad del ventilador.

Modos automáticos

	Luz automática	Hervir[1)]	Freír[2)]
Modo H0	Apagado	Apagado	Apagado
Modo H1	Encendido	Apagado	Apagado
Modo H2 [3)]	Encendido	Velocidad del ventilador 1	Velocidad del ventilador 1
Modo H3	Encendido	Apagado	Velocidad del ventilador 1
Modo H4	Encendido	Velocidad del ventilador 1	Velocidad del ventilador 1
Modo H5	Encendido	Velocidad del ventilador 1	Velocidad del ventilador 2
Modo H6	Encendido	Velocidad del ventilador 2	Velocidad del ventilador 3

1) La placa detecta el proceso de ebullición y activa la velocidad del ventilador según el modo automático.

2) La placa detecta el proceso de fritura y activa la velocidad del ventilador según el modo automático.

3) Este modo activa el ventilador y la luz, y no depende de la temperatura.

Cambio del modo automático

1. Desactive el aparato.
2. Toque ⏻ durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga.
3. Toque 🔒 durante 3 segundos.

4. Toque ⏻ varias veces hasta que se encienda [H].
5. Toque + del temporizador para seleccionar un modo automático.

ⓘ

Para operar la campana directamente con el panel de la campana, desactive el modo automático de la función.

ⓘ

Cuando termine de cocinar y apague la placa de cocción, la campana puede seguir funcionando un breve período de tiempo. Tras ese tiempo, el sistema desactiva el ventilador automáticamente y evita la activación accidental del ventilador durante los siguientes 30 segundos.

Ajuste manual de la velocidad del ventilador

También puede utilizar la función manualmente. Para ello, toque ⩇ mientras la placa está encendida. Así se desactiva el funcionamiento automático de la función y es posible modificar manualmente la velocidad del ventilador. Al pulsar ⩇ se incrementa en un nivel la velocidad del ventilador. Cuando alcance un nivel intensivo y pulse ⩇ de nuevo, ajustará la velocidad del ventilador en 0 y lo apagará. Para volver a poner en marcha el ventilador con la velocidad 1, toque ⩇.

ⓘ

Para activar el funcionamiento automático, apague la placa de cocción y vuelva a encenderla.

Activación de la luz

Puede hacer que la placa de cocción active automáticamente la luz al encender la placa. Para ello, ajuste el modo automático en H1 – H6.

ⓘ

La luz de la campana se apaga 2 minutos después de apagar la placa de cocción.

6. CONSEJOS

⚠ **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Utensilios de cocina

ⓘ

En las zonas de cocción por inducción, un campo electromagnético fuerte crea un calor muy rápido en los utensilios de cocina.

Utilice las zonas de cocción por inducción con los utensilios de cocina adecuados.

- La base de los recipientes debe ser lo más gruesa y plana posible.
- Asegúrese de que las bases de los utensilios están limpias y secas antes de colocarlas sobre la placa de cocción.
- Para evitar arañazos, no deslice ni frote la olla sobre el vidrio de cerámica.

Material del utensilio de cocina

- **correcto:** hierro fundido, acero, acero esmaltado y acero inoxidable con bases formadas por varias capas (indicados por el fabricante como aptos para inducción).
- **incorrecto:** aluminio, cobre, latón, cristal, cerámica, porcelana.

El utensilio de cocina es adecuado para cocinar con inducción si:

- el agua hierve muy rápido en una zona con el ajuste de calor máximo.
- un imán se coloca en la base del utensilio de cocina.

Dimensiones del utensilio de cocina

- Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina.
- La eficacia de la zona de cocción depende del diámetro del utensilio. Un utensilio de cocina con un diámetro inferior al mínimo solo recibe una parte de la potencia generada por la zona de cocción.

- Por razones de seguridad y resultados de cocción óptimos, no utilice utensilios de cocina mayores que los indicados en la "Especificación de las zonas de cocción". Evite mantener los utensilios de cocina cerca del panel de control durante la sesión de cocción. Esto puede afectar al funcionamiento del panel de control o activar accidentalmente las funciones de la placa.

ⓘ

Consulte "Datos técnicos".

6.2 Ruidos durante la utilización

Es posible que escuche los ruidos siguientes:

- crujido: el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- silbido: está utilizando una zona de cocción con muy elevado nivel de potencia y con utensilios de cocina cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).
- zumbido: el nivel de calor utilizado es alto.
- chasquido: se produce una conmutación eléctrica.
- siseo, zumbido: el ventilador está en funcionamiento.

Estos ruidos son normales y no indican fallo alguno.

6.3 Öko Timer (Temporizador Eco)

Con el fin de ahorrar energía, la resistencia de la zona de cocción se apaga antes de que suene la señal del temporizador de cuenta atrás. La diferencia en el tiempo de utilización depende de la temperatura de calentamiento y de la duración de la cocción.

6.4 Ejemplos de aplicaciones de cocina

La relación entre el ajuste de temperatura y el consumo de potencia de la zona de cocción no es lineal. Cuando se aumenta el ajuste de temperatura, no es proporcional al aumento del consumo de potencia. Significa que una zona de cocción con el ajuste de temperatura medio usa menos de la mitad de su potencia.

ⓘ

Los datos de la tabla son valores orientativos.

Ajuste de temperatura	Usar para:	Tiempo (min)	Consejos
⏑ - 1	Mantener calientes los alimentos.	según sea necesario	Tapar los utensilios de cocina.
1 - 3	Salsa holandesa, fundir: mantequilla, chocolate o gelatina.	5 - 25	Mezcla de vez en cuando.
1 - 3	Solidificar: tortillas esponjosas, huevos al plato.	10 - 40	Cocina el plato con una tapa.
3 - 5	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.	25 - 50	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse a media cocción.
5 - 7	Verduras al vapor, pescado, carne.	20 - 45	Añada un par de cucharadas de líquido.
7 - 9	Patatas al vapor.	20 - 60	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas.
7 - 9	Cocinar grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.	60 - 150	Hasta 3 l de líquido más ingredientes.

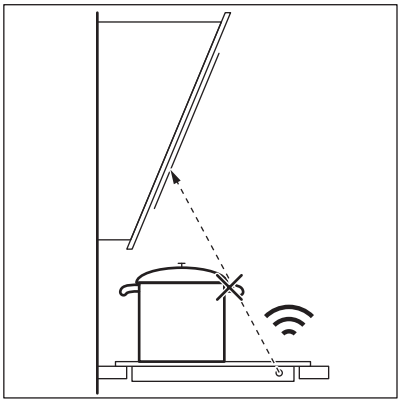
Ajuste de temperatura	Usar para:	Tiempo (min)	Consejos
9 - 12	Fritura ligera: escalopes, cordon bleu de ternera, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, rebozados, huevos, tortitas, rosquillas.	según sea necesario	Déle la vuelta a media cocción.
12 - 13	Fritura fuerte: hash browns, filetes de lomo, bistecs.	5 - 15	Déle la vuelta a media cocción.
14	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), patatas fritas.		
P	Hervir grandes cantidades de agua. PowerBoost está activado.		

6.5 Consejos para Hob²Hood

Cuando utilice la placa de cocción con la función:

- Proteja el panel de la campana de la luz solar directa.
- No encienda la luz halógena del panel de la campana.
- No cubra el panel de control de la placa de cocción.
- No interrumpa la señal entre la placa de cocción y la campana (por ejemplo, con la mano, algún mango o un utensilio alto). Consulte la imagen.

La campana de la figura es solo a título ilustrativo.



Otros aparatos controlados a distancia pueden bloquear la señal. No utilice ningún otro aparato cerca de la placa mientras esté Hob²Hood activado.

Campanas extractoras con la función Hob²Hood

Para encontrar toda la gama de campanas extractoras que usan esta función, consulte nuestro sitio web del consumidor. Las campanas extractoras AEG que usan esta función deben tener el símbolo .

7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Información general

- Limpie la placa después de cada uso.

- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento de la placa.
- Utilice un limpiador especial para la superficie de la placa.
- Utilice un rascador especial para el cristal.

7.2 Limpieza de la placa

- **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico, azúcar y alimentos que contengan azúcar, la suciedad puede dañar la placa. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Utilice un rascador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.
- **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Limpie la placa de cocción con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave.
- **Elimine cualquier decoloración metálica brillante:** utilice una solución de agua y vinagre para limpiar la superficie de cristal con un paño.

8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠ ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
La placa no se enciende o no funciona.	La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada.	Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica.
	Ha saltado el fusible.	Asegúrese de que el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
	No ha ajustado la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.	Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de calor en menos de 10 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque solo un sensor.
	Pausa está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
	Hay agua o grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	Ha colocado uno o varios sensores.	Retire el objeto de los sensores.
La placa se apaga.	Ha colocado algo sobre el sensor ⏻.	Retire el objeto del sensor.

Problema	Posible causa	Solución
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo o el sensor está dañado.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.
Hob²Hood no funciona.	Ha tapado el panel de control.	Retire el objeto del panel de control.
	Puede estar utilizando un utensilio muy alto que bloquea la señal.	Utilice un utensilio más pequeño, cambie la zona de cocción o manipule manualmente la campana de cocción.
Calentamiento automático no funciona.	La zona está caliente.	Deje que la zona se enfríe lo suficiente.
	Se ha ajustado el nivel de calor más alto.	El nivel de cocción máximo tiene la misma potencia que la función.
El valor de la potencia varía entre dos niveles.	Gestión de energía está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
Los sensores se calientan.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los utensilios de cocina grandes en las zonas traseras si es posible.
No hay ningún sonido al pulsar los sensores del panel.	Los sonidos están desactivados.	Active los sonidos. Consulte "Uso diario".
[L] se enciende.	Dispositivo de seguridad para niños o Bloqueo está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
[F] se enciende.	No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona.	Ponga un recipiente sobre la zona.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utilice utensilios de cocina adecuados. Consulte "Consejos".
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona.	Utilice el utensilio de cocina con las dimensiones adecuadas. Consulte "Datos técnicos".
[E] y un número se encienden.	Se ha producido un error en la placa.	Apague la placa y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si vuelve a aparecer [E], desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Espere 30 segundos antes de volver a conectar la placa. Si el problema continúa, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
Se oye un pitido constante.	La conexión eléctrica no es correcta.	Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.

8.2 Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico. Facilite los datos de la placa de características. Indique también el código de tres dígitos de la vitrocerámica (se encuentra en la esquina de la superficie del cristal) y aparece un mensaje de error. Asegúrese de que manipula la placa correctamente. De lo contrario, el técnico de servicio o el distribuidor facturarán la reparación efectuada, incluso durante el

periodo de garantía. La información sobre el periodo de garantía y los centros de servicio autorizados figuran en el folleto de garantía.

9. DATOS TÉCNICOS

9.1 Placa de datos técnicos

Modelo IKB84443XB

Tipo 62 D4A 01 AD
Inducción 7.2 kW
Nº serie: .....
AEG

Código del número del producto (PNC) 949 597 464 00
220-240 V / 400 V 2N 50-60 Hz
Fabricado en: Alemania
7.2 kW

9.2 Especificaciones de la zona de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost duración máxima [min]	Diámetro del utensilio de cocina [mm]
Parte del. izq.	2300	3200	10	125 - 210
Parte tras. izq.	2300	3200	10	125 - 210
Parte del. central	1400	2500	4	125 - 145
Parte tras. der.	2300	3600	10	205 - 240

La potencia de las zonas de cocción puede variar ligeramente de los datos de la tabla. Cambia con el material y las medidas del utensilio.

Para obtener unos resultados de cocción óptimos, utilice recipientes de diámetro inferior al indicado en la tabla.

10. EFICACIA ENERGÉTICA

10.1 Información del producto*

Identificación del modelo		IKB84443XB
Tipo de placa		Placa empotrada
Número de zonas de cocción		4
Tecnología de calentamiento		Inducción
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Parte del. izq. Parte tras. izq. Parte del. central Parte tras. der.	21,0 cm 21,0 cm 14,5 cm 24,0 cm

Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking)	Parte del. izq. Parte tras. izq. Parte del. central Parte tras. der.	179,6 Wh / kg 177,0 Wh / kg 180,2 Wh / kg 173,5 Wh / kg
Consumo energético de la placa (EC electric hob)		177,6 Wh / kg

* Para la Unión Europea según el Reglamento de la UE 66/2014. Para Bielorrusia, de conformidad con la STB 2477-2017, Anexo A. Para Ucrania, de conformidad con la 742/2019.

EN 60350-2 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 2: Placas: Métodos de medición del rendimiento

Las mediciones de energía referidas al área de cocción se identifican mediante las marcas de las zonas de cocción respectivas.

10.2 Ahorro de energía

Estos consejos la ayudarán a ahorrar energía al cocinar cada día.

- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.
- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.
- Coloque el utensilio de cocina sobre la zona de cocción antes de encenderla.
- Coloque los utensilios de cocina pequeños en zonas de cocción pequeñas.
- Coloque el utensilio de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo ♺. Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

aeg.com

867372522-B-032024

