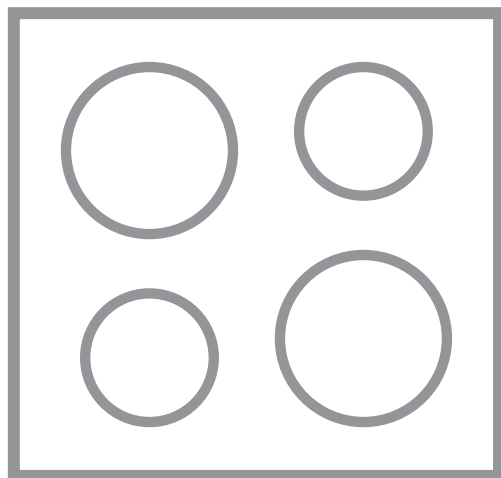


▶ IAE64433IB

- EN **User Manual**  
Hob
- FR **Notice d'utilisation**  
Table de cuisson
- DE **Benutzerinformation**  
Kochfeld
- IT **Istruzioni per l'uso**  
Piano cottura
- ES **Manual de instrucciones**  
Placa de cocción

# USER MANUAL



**AEG**

## FOR PERFECT RESULTS

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

Visit our website to:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)



Register your product for better service:  
[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

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

The information can be found on the rating plate.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.

## CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	2
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
3. INSTALLATION.....	6
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	9
5. DAILY USE.....	11
6. HINTS AND TIPS.....	15
7. CARE AND CLEANING.....	19
8. TROUBLESHOOTING.....	19
9. TECHNICAL DATA.....	21
10. ENERGY EFFICIENCY.....	21

## 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 between 3 and 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children of less than 3 years of age should be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts become hot during use.
- 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

- **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.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** 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 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 the near sockets.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service

Centre or an electrician to change a damaged mains cable.

- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

## 2.3 Use



### **WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock.

- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- This appliance is for household use only.
- Do not change the specification of this appliance.
- 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 rely on the pan detector.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the

induction cooking zones when the appliance is in operation.

- When you place food into hot oil, it may splash.



**WARNING!**

Risk of fire and explosion

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



**WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

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

## 2.4 Care and cleaning

- Clean 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.

## 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 municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- 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.



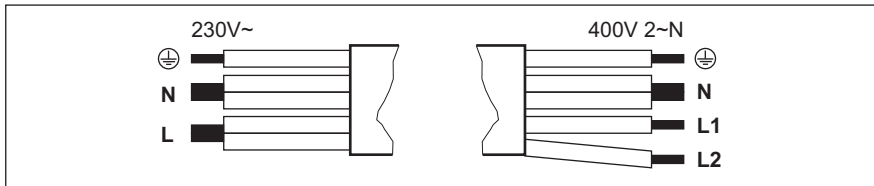
#### CAUTION!

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 mm<sup>2</sup> on common cable end (special tool required).

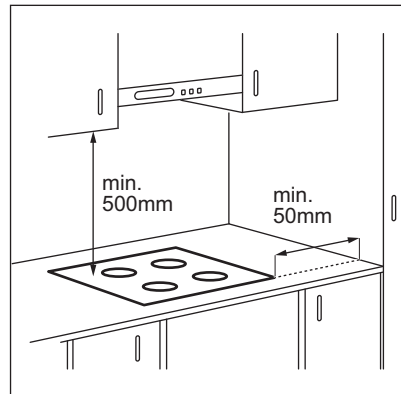
#### Cable cross section



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

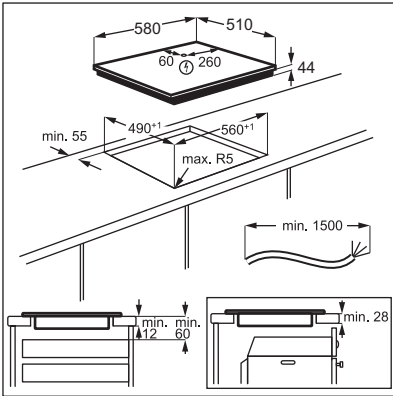
### 3.4 Assembly

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

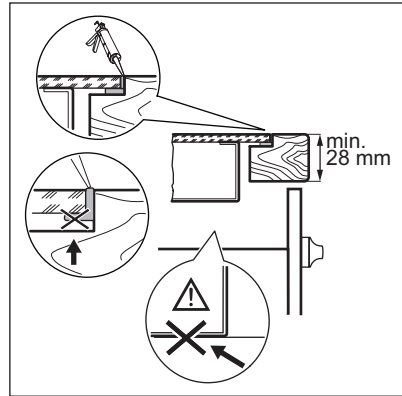
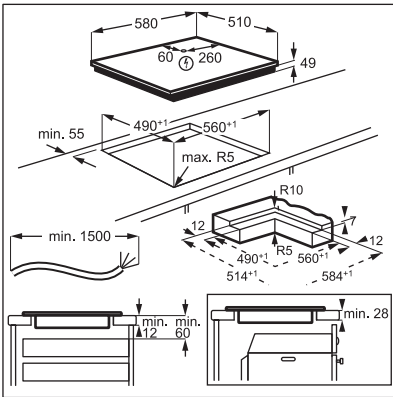


If the appliance is installed above a drawer, the hob ventilation can warm up the items stored in the drawer during the cooking process.

### ON-TOP INSTALLATION



### INTEGRATED INSTALLATION



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

How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation



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

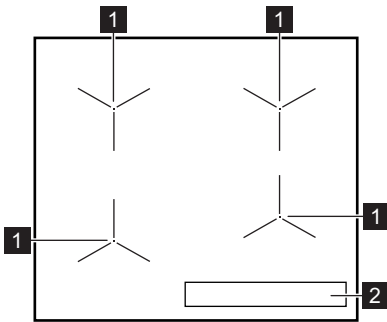
How to install your AEG induction hob  
flush installation





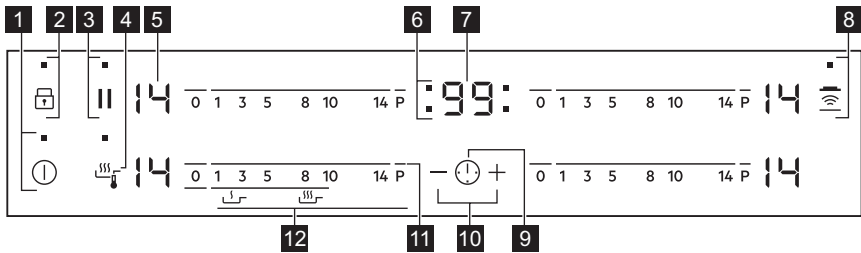
## 4. PRODUCT DESCRIPTION

### 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
<b>1</b>	ON / OFF	To activate and deactivate the hob.
<b>2</b>	Lock / Child Safety Device	To lock / unlock the control panel.
<b>3</b>	Pause	To activate and deactivate the function.
<b>4</b>	Fry Assist	To activate and deactivate the function.
<b>5</b> -	Heat setting display	To show the heat setting.
<b>6</b> -	Timer indicators of cooking zones	To show for which zone you set the time.
<b>7</b> -	Timer display	To show the time in minutes.

Sensor field	Function	Comment
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 	PowerBoost	To activate the function.
12 	Control bar	To set a heat setting.

### 4.3 Heat setting displays

Display	Description
	The cooking zone is deactivated.
 - 	The cooking zone operates.
	Pause operates.
	Automatic Heat Up operates.
	PowerBoost operates.
 + digit	There is a malfunction.
 /  / 	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator): continue cooking / keep warm / residual heat.
	Lock / Child Safety Device operates.
	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!

 /  /  There is a risk of burns from residual heat.

The indicators show the level of the residual heat for the cooking zones you are currently

using. The indicators may also come on for the neighbouring cooking zones even if you are not using them.

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.


## 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.

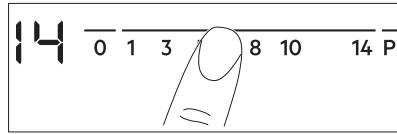
**The relation between the heat setting and the time after which the hob deactivates:**

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.



### 5.5 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.

### 5.6 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.



## 5.7 Fry Assist

This function lets you set a heat setting level to fry your food. The hob keeps the selected temperature automatically while frying. Once the heat setting level is set, no manual temperature adjustment is necessary.



 You can set the function for the left front cooking zone of the hob.

 **CAUTION!**  
Use laminated pans only with low heat setting level to prevent overheating and damage of the cookware.

### To activate the function:

1. Put an empty pan on the left front cooking zone. Do not use a lid while using the function.
2. Press . The indicator above the symbol comes on. The heat setting is set to .
3. Set the best heat setting for the food you want to fry. Refer to the table in Hints and tips chapter. The indicators above the symbol start to flash slowly. The zone is heating up.
4. Wait until the pan reaches the temperature you set. A signal sounds. All indicators above the symbol are on.
5. Put the food and some fat on the pan.

### To deactivate the function:


Touch  of the left front cooking zone or touch .


## 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.  appears. When the indicator of the cooking zone starts to flash, the time counts up. The display switches between  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 .

**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.

Touch  to activate the function.



 comes on. The heat setting is lowered to 1.


**To deactivate the function**, touch . 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   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.  comes on. Deactivate the hob with .



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

**To override the function for only one cooking time:** activate the hob with   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.  or  comes on. Touch  of the timer to choose one of the following:

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

To confirm your selection wait until the hob deactivates automatically.








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

- you touch 
- 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 flashes.
3. Press and hold  for 3 seconds.  or  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

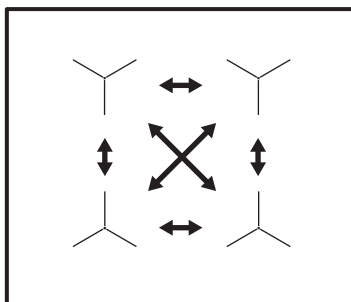
If multiple zones are active and the consumed power exceeds the limitation of the power supply, this function divides the available power between all cooking zones. The hob controls heat settings to protect the fuses of the house installation.

- 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, 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.

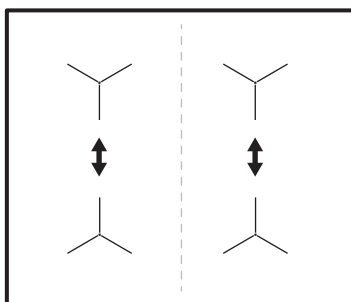
### Power management with Power limitation

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 between its left and right side.



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

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






	Automatic light	Boiling <sup>1)</sup>	Frying <sup>2)</sup>
Mode H0	Off	Off	Off
Mode H1	On	Off	Off
Mode H2 <sup>3)</sup>	On	Fan speed 1	Fan speed 1
Mode H3	On	Off	Fan speed 1
Mode H4	On	Fan speed 1	Fan speed 1
Mode H5	On	Fan speed 1	Fan speed 2
Mode H6	On	Fan speed 2	Fan speed 3


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


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

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

### Changing the automatic mode





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


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

 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.



Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
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.		
<b>P</b>	Boil large quantities of water. PowerBoost is activated.		

## 6.5 Hints and Tips for Fry Assist function

### To achieve the best results with the function:

- Start the function when the hob is cold (no manual heat up of the cookware is necessary).
- Use cookware made of stainless steel with sandwich bottom.
- Do not use cookware with embossment at the center of the bottom.

### Examples of cooking applications for the function

The data in the tables shows examples of food for each heat setting level. The amount, thickness, quality and temperature ( i.e. frozen ) of the food have an influence on the correct heat setting level. Choose the heat setting level and adjustment that are the best for your cooking habits and pans.

Eggs	Heat setting level
Omlette, fried eggs	1 - 3
Scrambled eggs	4 - 6

Fish	Heat setting level
Filet of fish, fish fingers, seafood	4 - 6

Meat	Heat setting level
Cutlet, chicken breast, turkey breast	1 - 3
Hamburger, meatball	2 - 4
Escalope, filet, steak medium / well done, fried sausages, minced meat	4 - 6
Steak rare	7 - 9

Vegetables	Heat setting level
Fried potatoes, raw	1 - 3

## Vegetables

## Heat setting level

Fried potatoes patty

4 - 6

Vegetables

4 - 6

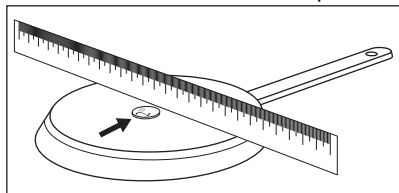


Different sizes of pans can cause different heat up times. Heavy pans store more heat than the light pans but take more time to heat up.

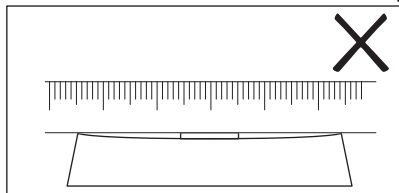
### 6.6 Correct pans for Fry Assist function

Use only pans with flat bottom. To check if the pan is correct:

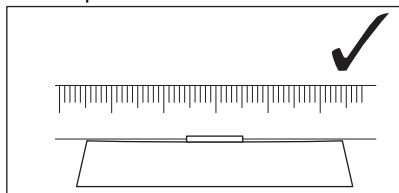
1. Put your pan upside down.
2. Put a ruler on the bottom of the pan.
3. Try to put a coin of 1, 2 or 5 Euro Cent (or with similar thickness) between the ruler and the bottom of the pan.



- a. The pan is incorrect if you can put the coin between the ruler and the pan.



- b. The pan is correct if you cannot put the coin between the ruler and the pan.

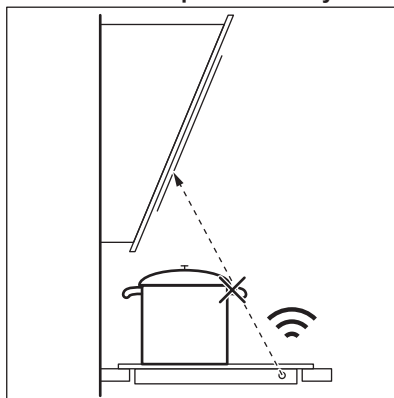


### 6.7 Hints and Tips for Hob<sup>2</sup>Hood

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 Hob<sup>2</sup>Hood is on.

### Cooker hoods with the Hob<sup>2</sup>Hood 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.
	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.

Problem	Possible cause	Remedy
The hob deactivates.	You put something on the sensor field <b>(L)</b> .	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.
Hob <sup>2</sup> Hood 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".
<b>(L)</b> comes on.	Child Safety Device or Lock operates.	Refer to "Daily use".
<b>(F)</b> 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".
<b>(E)</b> and a number come on.	There is an error in the hob.	Deactivate the hob and activate it again after 30 seconds. If <b>(E)</b> 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.
<b>(EB)</b> comes on.	The electrical connection is incorrect. The hob is connected only to one phase.	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 instructions about the

Service Centre and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

## 9. TECHNICAL DATA

### 9.1 Rating plate

Model IAE64433IB  
 Typ 61 B4A 01 AD  
 Induction 7.2 kW  
 Ser.Nr. ....  
 AEG

PNC 949 597 833 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
Right front	1400	2500	4	125 - 145
Right rear	1800	2800	10	145 - 180

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	IAE64433IB	
Type of hob	Built-In Hob	
Number of cooking zones	4	
Heating technology	Induction	
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Left front	21.0 cm
	Left rear	21.0 cm
	Right front	14.5 cm
	Right rear	18.0 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left front	178.4 Wh / kg
	Left rear	178.4 Wh / kg
	Right front	183.2 Wh / kg
	Right rear	184.9 Wh / kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)	181.2 Wh / kg	


## 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.

## POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pendant de nombreuses années, en intégrant des technologies innovantes vous simplifiant la vie – fonctions que vous ne trouverez peut-être pas sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

**Consultez notre site pour :**



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

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



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

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



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :

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

## SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE


N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	23
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	26
3. INSTALLATION.....	28
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	30
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	32
6. CONSEILS.....	38
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	41
8. DÉPANNAGE.....	42
9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	44
10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	44

## 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 entre 3 et 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.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## **1.2 Sécurité générale**

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. 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.



- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- ATTENTION : 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 : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie ! N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson à l'aide de la manette de commande correspondante et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, éteignez 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, contactez le service après-vente agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien 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 corporelle 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 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 relié 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.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un 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 des prises électriques situées à proximité.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) 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.

- Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne vous fiez pas uniquement au détecteur de récipient.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.
- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éclabousser.



### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



### AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de 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. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer le verre ou la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

## 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 humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.

## 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 obtenir des informations sur la marche à suivre pour 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 suivant : H05V2V2-F qui doit supporter

une température minimale de 90 °C. 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!

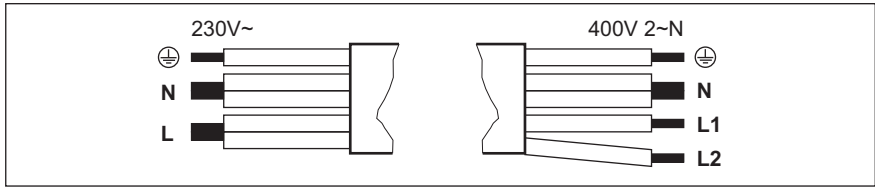
Ne raccordez pas le câble sans gaine d'extrémité du câble.

### 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 mm<sup>2</sup> sur une extrémité du câble commun (outil spécial requis).

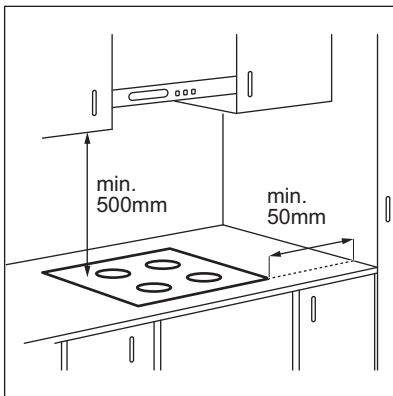
### Coupe transversale du câble



Raccordement monophasé - 230 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

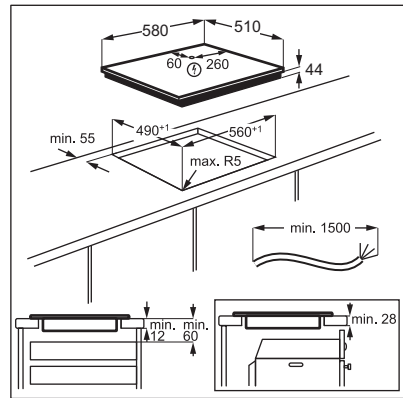
### 3.4 Assemblage

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.

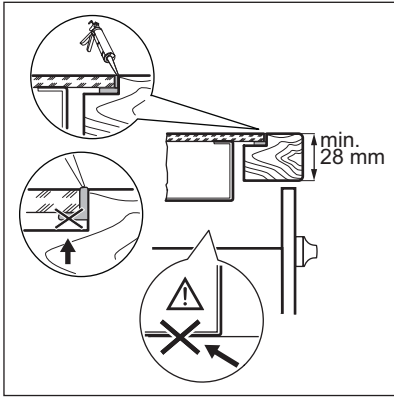
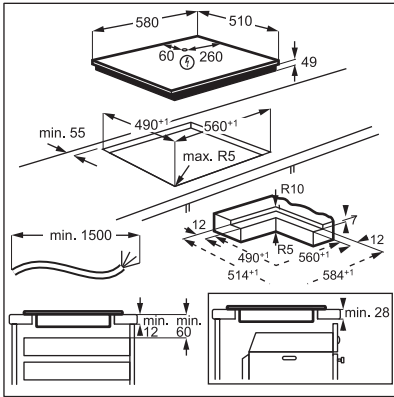


Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir, la ventilation de la table de cuisson peut chauffer les éléments rangés dans le tiroir durant la cuisson.

### INSTALLATION SUPERPOSÉE



## INSTALLATION INTÉGRÉE



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

How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation



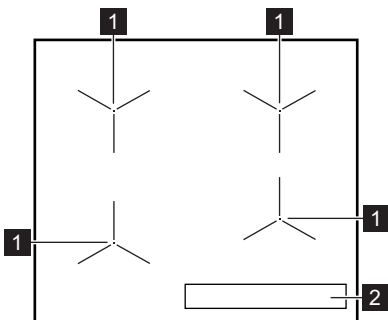
 [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG induction hob  
flush installation



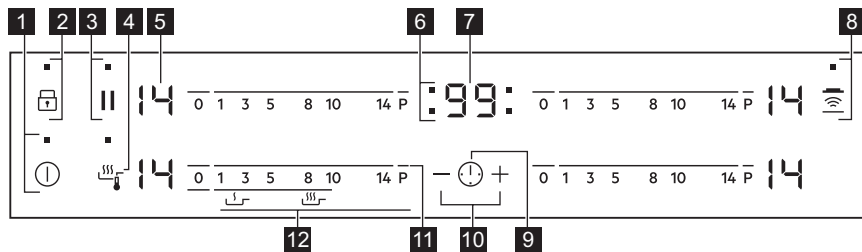
## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

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

Touche sensible	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		Fry Assist 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.
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		PowerBoost Pour activer la fonction.
12	-	Bandeau de sélection Pour sélectionner un niveau de cuisson.

## 4.3 Affichage du niveau de cuisson

Afficheur	Description
	La zone de cuisson est désactivée.
-	La zone de cuisson est activée.
	Pause est activé.

Afficheur	Description
	Montée en température automatique est activé.
	PowerBoost est activé.
+ chiffre	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.
	OptiHeat Control (indicateur de chaleur résiduelle en 3 étapes): continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle.
	Touches Verrouil. / Dispositif de sécurité enfant est activée.
	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 (indicateur de chaleur résiduelle en 3 étapes)



##### AVERTISSEMENT!

Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle.

Les voyants indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous

utilisez actuellement. Les voyants des zones voisines peuvent également s'allumer, même si vous ne les utilisez pas.

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

## 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 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 :**

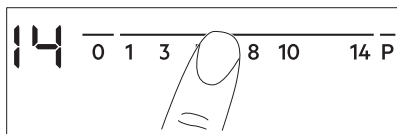


Niveau de cuisson	La table de cuisson s'éteint au bout de
 1 - 3	6 heures
4 - 7	5 heures
8 - 9	4 heures
10 - 14	1,5 heure

### 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.

### 5.5 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.

### 5.6 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.

### 5.7 Fry Assist

Cette fonction vous permet de régler un niveau de cuisson pour frire vos aliments. La table de cuisson maintient automatiquement la température sélectionnée pendant la friture. Une fois le niveau de cuisson réglé, aucun réglage manuel de température n'est nécessaire.



 Vous pouvez sélectionner cette fonction pour la zone de cuisson avant gauche de la table de cuisson.



#### ATTENTION!


Avec les poêles laminées, utilisez uniquement les niveaux de cuisson bas et moyen pour éviter d'endommager et de surchauffer le récipient.

**Pour activer la fonction :**

- Placez une poêle vide sur la zone de cuisson avant gauche. N'utilisez pas de couvercle avec cette fonction.
- Appuyez sur . Le voyant situé au-dessus du symbole s'allume. Le niveau de cuisson est défini sur .
- Réglez le meilleur niveau de cuisson pour les aliments que vous souhaitez frire. Reportez-vous au tableau du chapitre « Conseils ». Les voyants au-dessus du symbole commencent à clignoter lentement. La zone chauffe.

4. Patientez jusqu'à ce que la poêle atteigne la température que vous avez réglée. Un signal sonore retentit. Tous les voyants au-dessus du symbole sont allumés.
5. Placez les aliments et de la matière grasse dans la poêle.

#### **Pour désactiver la fonction :**

Appuyez sur le **0** de la zone de cuisson avant gauche ou appuyez sur .


## **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 .

**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 toutes 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]** apparaît. Le niveau de cuisson passe à 1. **Pour désactiver la fonction**, appuyez sur **||**. Le niveau de cuisson précédent est activé.

## 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 **[k]**.

**[L]** s'affiche pendant 4 secondes. Le minuteur reste activé.

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

**i** 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 **[1]**. Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur **[v]** pendant 4 secondes. **[L]** s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur **[1]**.

**Pour désactiver la fonction** : activez la table de cuisson avec **[1]**. Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson.

Appuyez sur **[v]** pendant 4 secondes. **[0]** s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur **[1]**.

**Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson** : activez la table de cuisson avec **[1]**. **[L]** s'allume. Appuyez sur **[v]** 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 **[1]**, la fonction est de nouveau activée.

## 5.12 OffSound Control (Activation et désactivation des signaux sonores)

Éteignez la table de cuisson. Appuyez sur **[1]** pendant 3 secondes. L'affichage s'allume, puis s'éteint. Appuyez sur **[v]** pendant 3 secondes. **[00]** ou **[01]** apparaît. Appuyez sur la touche **+** du minuteur pour choisir l'une des options suivantes :

- **[01]** - les signaux sonores sont désactivés
  - **[00]** - les signaux sonores sont activés
- Pour confirmer le réglage, attendez que la table de cuisson s'éteigne automatiquement.

Lorsque cette fonction est réglée sur **[01]**, l'appareil émet des signaux sonores uniquement lorsque :

- vous appuyez sur **[1]**
- 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 **[1]** enfoncée pendant 3 secondes. L'affichage clignote.
3. Maintenez la touche **[v]** enfoncée pendant 3 secondes. **[00]** ou **[01]** apparaît.
4. Appuyez sur **[1]**. 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

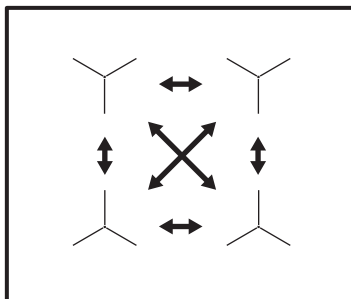
Si plusieurs zones sont actives et que la puissance consommée dépasse la limite de l'alimentation électrique, cette fonction répartit la puissance disponible entre toutes les zones de cuisson. La table de cuisson contrôle les niveaux de cuisson pour protéger les fusibles de l'installation domestique.

- 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, 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.

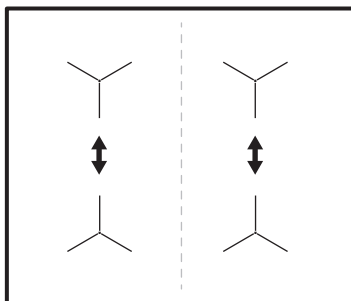
### Gestion alimentation avec Limitation de puissance

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 6000 W**, la puissance de la table de cuisson est répartie entre les parties de gauche et de droite.



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

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 <sup>1)</sup>	Faire frire <sup>2)</sup>
Mode H0	Arrêt	Arrêt	Arrêt
Mode H1	Marche	Arrêt	Arrêt
Mode H2 <sup>3)</sup>	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  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 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.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
- 1	Conserver les aliments cuits au chaud.	au besoin	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	Couvrez pendant la cuisson.
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	Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande.	20 - 45	Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide.
7 - 9	Cuire des pommes de terre à la vapeur.	20 - 60	Utilisez ¼ l d'eau max. pour 750 g de pommes de terre.
7 - 9	Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 litres de liquide, plus les ingrédients.
9 - 12	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	au besoin	Retournez à la moitié du temps.
12 - 13	Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, filets, steaks.	5 - 15	Retournez à la moitié du temps.
14	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		
<b>P</b>	Faites bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost est activée.		

## 6.5 Conseils pour la fonction Fry Assist

**Pour obtenir les meilleurs résultats avec la fonction :**

- Démarrez la fonction lorsque la table de cuisson est froide (aucun préchauffage de l'ustensile n'est nécessaire).
- Utilisez un récipient en acier inoxydable avec un fond multicouche.
- N'utilisez pas de récipient dont le centre est bombé.

### Exemples d'utilisations de la fonction

Les données de ce tableau donnent des exemples d'aliments pour chaque niveau de cuisson. La quantité, l'épaisseur, la qualité et la température (par ex. surgelés) des aliments ont une influence sur le niveau de cuisson adapté. Choisissez un réglage et un niveau de cuisson qui correspondent le mieux à vos habitudes de cuisson et à vos récipients.

Œufs	Niveau de cuisson
Omelette, œufs au plat	1 - 3
Œufs brouillés	4 - 6

Poisson	Niveau de cuisson
Filets de poisson, bâtonnets de poisson, fruits de mer	4 - 6

Viande	Niveau de cuisson
Côtelette, escalope de poulet, escalope de dinde	1 - 3
Steak haché, boulettes de viande	2 - 4
Escalope, filet, steak cuit à point / bien cuit, saucisses frites, viande hachée	4 - 6
Steak saignant	7 - 9

Légumes	Niveau de cuisson
Pommes de terre frites, crues	1 - 3
Pommes de terre frites, galette	4 - 6
Légumes	4 - 6

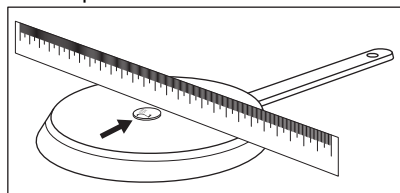


Différentes tailles de poêles peuvent entraîner différents temps de chauffe. Les poêles lourdes emmagasinent plus de chaleur que les poêles légères, mais elles ont besoin de plus de temps pour chauffer.

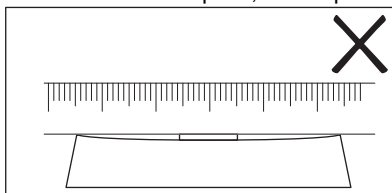
## 6.6 Récipients adaptés à la fonction Fry Assist

N'utilisez que des récipients à fond plat. Pour vous assurer que le récipient est adapté :

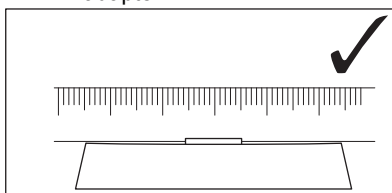
1. Retournez votre récipient.
2. Posez une règle sur le fond du récipient.
3. Tentez de faire glisser une pièce de 1 ou 2 euros (ou une pièce de même épaisseur) entre la règle et le fond du récipient.



- a. Si la pièce passe entre la règle et le fond du récipient, il n'est pas adapté.



- b. Si la pièce ne rentre pas entre la règle et le fond du récipient, il est adapté.



## 6.7 Conseils pour Hob<sup>2</sup>Hood

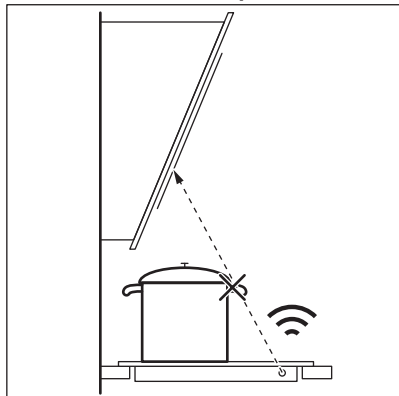
Lorsque vous faites fonctionner la table de cuisson avec la fonction :

- Protégez le bandeau de commande de la hotte des rayons directs du soleil.




- Ne dirigez pas de lumière halogène sur le bandeau de commande 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). Reportez-vous à l'image.

**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 Hob<sup>2</sup>Hood est activée.

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

Pour trouver la gamme complète des hottes dotées de cette fonction, consultez notre site web destiné aux consommateurs. Les hottes AEG dotées de cette fonction doivent porter 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 racloir spécial pour 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.
	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 sensibles en même temps.	Appuyez sur une seule touche sensible.
	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 sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
La table de cuisson se met à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible ①.	Retirez l'objet de la touche sensible.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur est endommagé.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.
Hob <sup>2</sup> Hood ne fonctionne pas.	Vous avez recouvert le bandeau de commande.	Retirez l'objet du bandeau de commande.
	Vous utilisez un très grand récipient qui bloque le signal.	Utilisez un plus petit récipient, changez la zone de cuisson ou faites fonctionner la hotte manuellement.
Montée en température automatique ne fonctionne pas.	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.

Problème	Cause possible	Solution
Le niveau de cuisson oscille entre deux niveaux.	Gestion alimentation est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Les touches sensibles 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 sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
<b>L</b> s'affiche.	Dispositif de sécurité enfant ou Touches Verrouil. est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
<b>F</b> 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 ».
<b>E</b> 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 <b>E</b> 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.
<b>EB</b> s'affiche.	Le branchement électrique est incorrect. La table de cuisson n'est branchée qu'à une seule phase.	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. Veuillez lui fournir les informations se trouvant sur la plaque signalétique. Donnez également la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans un des coins de la surface en verre) et le message d'erreur

qui s'affiche. Assurez-vous d'utiliser correctement l'appareil. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur pourra être facturé, même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

## 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### 9.1 Plaque signalétique

Modèle IAE644331B  
Type 61 B4A 01 AD  
Induction 7.2 Kw  
Numéro de série.....  
AEG

PNC 949 597 833 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 max.)	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 droite	1400	2500	4	125 - 145
Arrière droite	1800	2800	10	145 - 180

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	IAE644331B	
Type de table de cuisson	Table de cuisson encastrable	
Nombre de zones de cuisson	4	
Technologie de chauffage	Induction	
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant gauche	21,0 cm
	Arrière gauche	21,0 cm
	Avant droite	14,5 cm
	Arrière droite	18,0 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche	178,4 Wh / kg
	Arrière gauche	178,4 Wh / kg
	Avant droite	183,2 Wh / kg
	Arrière droite	184,9 Wh / kg
Consommation énergétique de la table de cuisson (EC electric hob)	181,2 Wh / kg	

## 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.

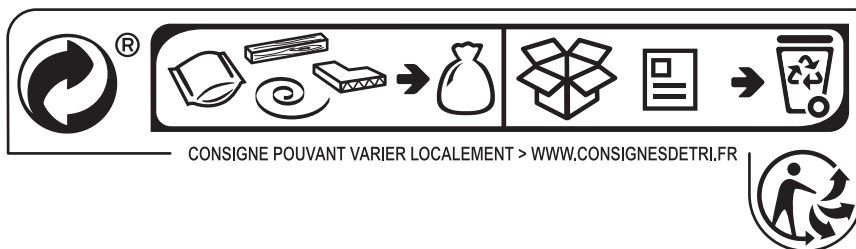
## 11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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.

**F** FRANCE ONLY



## FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Bitte nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit, um das Beste aus ihm herauszuholen.

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



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

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



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

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



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

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

## KUNDENDIENST UND SERVICE


Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

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

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	46
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	49
3. MONTAGE.....	51
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	53
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	55
6. TIPPS UND HINWEISE.....	61
7. REINIGUNG UND PFLEGE.....	64
8. FEHLERSUCHE.....	64
9. TECHNISCHE DATEN.....	66
10. ENERGIEEFFIZIENZ.....	67

## 1. SICHERHEITSHINWEISE

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

Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

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

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder zwischen 3 und 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.

## **1.2 Allgemeine Sicherheit**

- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.

- Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme ab, z.B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- VORSICHT: Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie einer Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der vom einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- VORSICHT: Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- WARNUNG: Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie ds Gerät nicht, bevor es in den Einbauschränk gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch ab und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es vom Stromnetz. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall den autorisierten Kundendienst.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.
- WARNUNG: Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignete und empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene



# Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage



#### **WARNUNG!**

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



#### **WARNUNG!**

Verletzungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Jedes Gerät besitzt Kühlgebläse auf seiner Unterseite.
- Ist das Gerät über einer Schublade installiert:
  - Lagern Sie keine kleinen Papierstücke oder -blätter, die eingezogen werden können, in der Schublade, da sie die Kühlgebläse beschädigen oder das Kühlsystem beeinträchtigen können.
  - Halten Sie einen Abstand von mindestens 2 cm zwischen dem Geräteboden und den Teilen, die in der Schublade gelagert sind, ein.

- Entfernen Sie Trennplatten, die im Küchenmöbel unter dem Gerät installiert sind.

### 2.2 Elektrischer Anschluss



#### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Kabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Verwenden Sie die Zugentlastung für das Kabel.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker (falls vorhanden) und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile

müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.

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

## 2.3 Gebrauch



### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial, die Aufkleber und Schutzfolie (falls vorhanden).
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.

- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Hat die Geräteoberfläche einen Sprung, trennen Sie das Gerät umgehend von der Spannungsversorgung. Dies dient zur Vermeidung eines Stromschlags.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn Sie Nahrungsmittel in heißes Öl geben, kann dieses spritzen.



### **WARNUNG!**

Brand- und Explosionsgefahr

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen und erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und schon bei niedrigeren Temperaturen eher einen Brand verursachen als frisches Öl.
- Laden Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.



### **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Legen Sie keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluminium oder mit beschädigten Böden kann die Glas- bzw. Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf der Kochfläche umsetzen möchten.

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.

## 2.4 Reinigung und Pflege

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

## 2.5 Wartung

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

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

## 2.6 Entsorgung



### WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Für Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung des Geräts wenden Sie sich an die zuständige kommunale Behörde vor Ort.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

# 3. MONTAGE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 3.1 Vor der Montage

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

Seriennummer .....

## 3.2 Einbau-Kochfelder

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

## 3.3 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel.

- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp H05V2V2-F, der einer Temperatur von mindestens 90 °C 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!

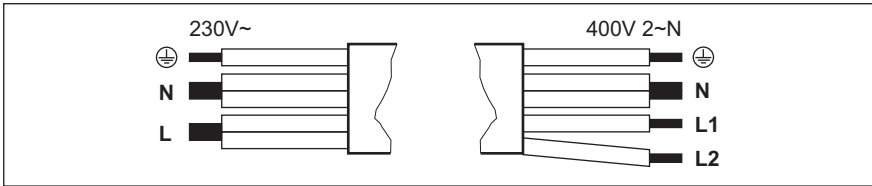
Schließen Sie das Kabel nicht ohne Aderendhülse an.

## Zweiphasiger Anschluss

1. Entfernen Sie die Aderendhülse von schwarzen und braunen Adern.

- Entfernen Sie die Isolierung der braunen und schwarzen Adern.
- Bringen Sie am gemeinsamen Kabelende eine neue Aderendhülse mit 1,5 mm<sup>2</sup> an (Spezialwerkzeug erforderlich).

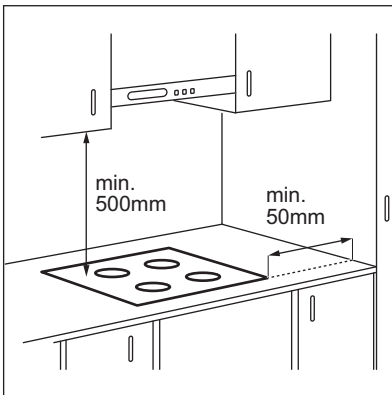
### Kabelquerschnitt



Einphasiger Anschluss – 230 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

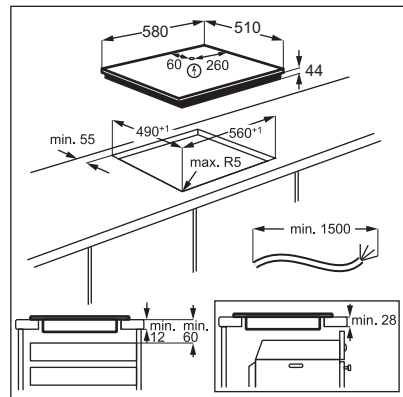
### 3.4 Aufbau

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

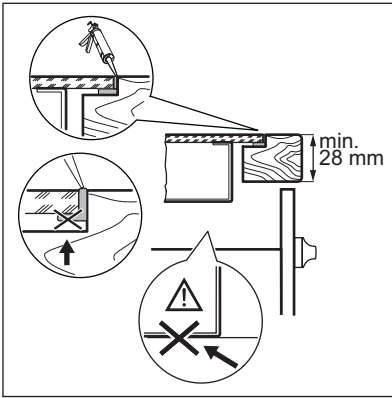
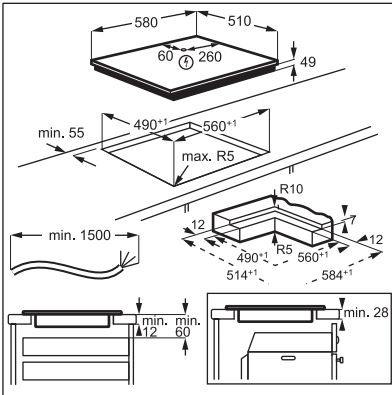


Ist das Gerät über einer Schublade installiert, kann die Kochfeldbelüftung die in der Schublade aufbewahrten Gegenstände während des Garvorgangs aufwärmen.

### AUFLIEGENDE MONTAGE



## INTEGRIERTE MONTAGE



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

How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation



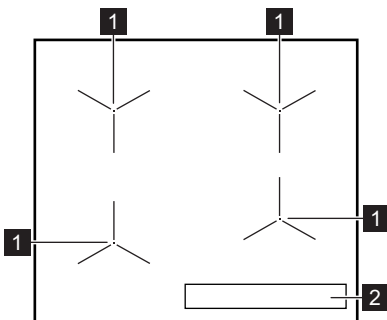
 [www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG induction hob  
flush installation



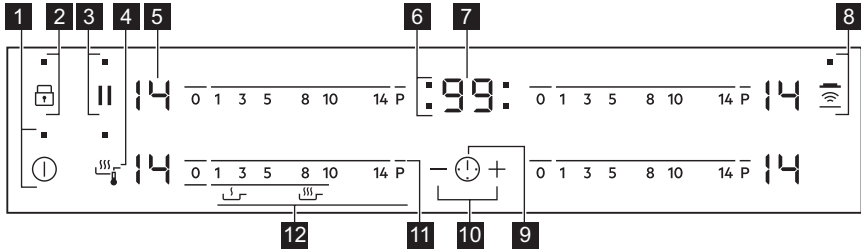
## 4. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 4.1 Anordnung der Kochflächen




- 1** Induktionskochzone
- 2** Bedienfeld





## 4.2 Bedienfeldanordnung












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

Sensorfeld	Funktion	Kommentar
1 	EIN/AUS	Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
2 	Verriegelung / Kindersicherung	Verriegeln/Entriegeln des Bedienfelds.
3 	Pause	Ein- und Ausschalten der Funktion.
4 	Fry Assist	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 	PowerBoost	Einschalten der Funktion.
12 -	Einstellskala	Einstellen der Kochstufe.

## 4.3 Anzeige der Kochstufen




Display	Beschreibung
	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
 - 	Die Kochzone ist eingeschaltet.
	Pause ist eingeschaltet.

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

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



##### WARNUNG!

   Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

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

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

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


## 5. TÄGLICHER GEBRAUCH



##### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 5.1 Ein- und Ausschalten



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

### 5.2 Automatische Abschaltung


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

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet,
- Nach dem Einschalten des Kochfelds wird keine Kochstufe gewählt,
- Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Topf, Tuch usw.). Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Entfernen Sie

den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.

- Das Kochfeld wird zu heiß (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder verwenden.
- Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr. Das Symbol  leuchtet auf und die Kochzone wird automatisch nach 2 Minuten ausgeschaltet.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einer Weile leuchtet  auf und das Kochfeld schaltet sich aus.

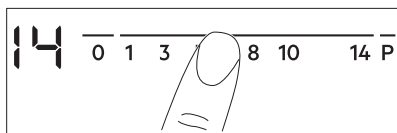
**Verhältnis zwischen der Kochstufe und der Zeit, nach der das Kochfeld ausgeschaltet wird:**

Kochstufe	Das Kochfeld wird ausgeschaltet nach
 1 - 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.

### 5.5 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** ( leuchtet auf). Berühren Sie dann gleich danach die gewünschte Kochstufe. Nach 3 Sekunden leuchtet  auf.


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

### 5.6 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**.  leuchtet auf.

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

### 5.7 Fry Assist

Mit dieser Funktion können Sie eine Kochstufe zum Braten Ihrer Speisen einstellen. Das Kochfeld hält die ausgewählte Temperatur während des Garens automatisch konstant. Nach Einstellung der Kochstufe ist keine manuelle Temperaturregelung erforderlich.



 Sie können die Funktion für die vordere linke Kochzone des Kochfelds einstellen.



#### VORSICHT!

Um eine Beschädigung bzw. Überhitzung des Kochgeschirrs zu vermeiden, verwenden Sie beschichtete Pfannen nur auf Kochzonen mit einer niedrigen Kochstufe.

#### Einschalten der Funktion:


1. Stellen Sie eine leere Pfanne auf die vordere linke Kochzone. Verwenden Sie keinen Deckel, wenn diese Funktion eingeschaltet ist.
2. Drücken Sie . Die Kontrolllampe über dem Symbol leuchtet. Die Kochstufe wird auf  eingestellt.
3. Stellen Sie die Kochstufe ein, die am besten für die zu bratende Speise geeignet ist. Näheres hierzu entnehmen Sie der Tabelle im Kapitel Tipps und Hinweise. Die Kontrolllampen über dem



Symbol blinken langsam. Die Kochzone heizt auf.

- Warten Sie, bis die Pfanne die von Ihnen eingestellte Temperatur erreicht hat. Ein Signal ertönt. Alle Kontrolllampen über dem Symbol leuchten.
- Legen Sie das Gargut mit etwas Fett in die Pfanne.

#### Ausschalten der Funktion:

Berühren Sie **0** der vorderen linken Kochzone oder .

## 5.8 Timer


### • Countdown-Timer


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


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


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

**Einschalten der Funktion:** 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.  erscheint. Wenn die Kontrolllampe der Kochzone anfängt zu blinken, wird die Zeit hochgezählt. Das Display schaltet um zwischen  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.

Berühren Sie zum Einschalten der Funktion .

 leuchtet. Die Kochstufe verringert sich auf 1.


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


## 5.10 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 blinkt.
3. Halten Sie  3 Sekunden lang gedrückt.  oder  erscheint.
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

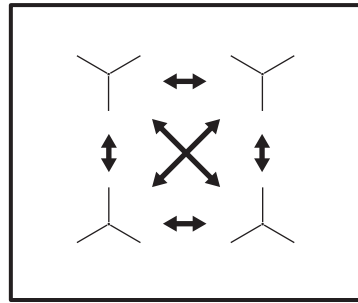
Sind mehrere Zonen eingeschaltet und die verbrauchte Leistung überschreitet die Begrenzung der Stromversorgung, teilt diese Funktion die verfügbare Leistung zwischen allen Kochzonen auf. Das Kochfeld steuert die Kochstufen, um die Sicherungen der Hausinstallation zu schützen.

- 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, 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.

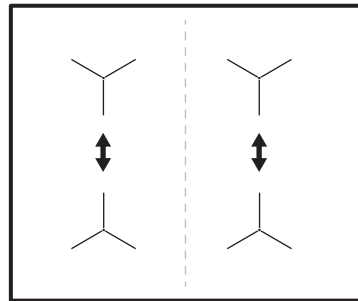
### Power-Management mit Leistungsbegrenzung

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 dessen linker und rechter Seite aufgeteilt.



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

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



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

## Automatikbetrieb der Funktion

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

## Automatikmodi





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


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

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

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

## Ändern des Automatikmodus

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Berühren Sie  3 Sekunden lang. Das Display wird ein- und ausgeschaltet.
3. Berühren Sie  3 Sekunden lang.
4. Berühren Sie  wiederholt, bis  angezeigt wird.

5. Berühren Sie  des Timers, um einen Automatikmodus zu wählen.







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



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

## Manuelles Einstellen der Lüftergeschwindigkeit

Sie können den Lüfter auch manuell einstellen. Berühren Sie hierzu , wenn das Kochfeld eingeschaltet ist. Auf diese Weise wird der Automatikbetrieb ausgeschaltet und Sie können die Lüftergeschwindigkeit manuell ändern. Durch Drücken von  erhöht sich die Lüftergeschwindigkeit um eine Stufe. Wenn Sie die Intensivstufe gewählt haben und  erneut drücken wird die Geschwindigkeit auf 0 gesetzt und die Dunstabzugshaube ausgeschaltet. Berühren Sie , um die Lüftergeschwindigkeit 1 wieder einzustellen.



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

## Einschalten der Beleuchtung

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



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

## 6. TIPPS UND HINWEISE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 6.1 Kochgeschirr



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

Benutzen Sie für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

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

#### Kochgeschirrmaterial

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

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

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

#### Abmessungen des Kochgeschirrs

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

es, Kochgeschirr während des Kochvorgangs in der Nähe des Bedienfelds zu halten. Dies könnte sich auf die Funktionsweise des Bedienfelds auswirken oder die Kochfeldfunktionen versehentlich aktivieren.



Siehe hierzu „Technische Daten“.

### 6.2 Betriebsgeräusche

#### Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche:

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

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

### 6.3 Öko Timer (Öko-Timer)


Um Energie zu sparen, schaltet sich die Kochzonenheizung vor dem Signal des Kurzzeitmessers ab. Die Abschaltzeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Gardauer ab.

### 6.4 Anwendungsbeispiele für das Garen

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



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

Kochstufe	Verwendung:	Dauer (Min.)	Hinweise
 - 1	Warmhalten von gegarten Speisen.	Nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1 - 3	Sauce Hollandaise, Schmelzen von: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Gelegentlich umrühren.
1 - 3	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Mit Deckel garen.
3 - 5	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.
5 - 7	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Einige Esslöffel Flüssigkeit zugeben.
7 - 9	Dampfgaren von Kartoffeln.	20 - 60	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden.
7 - 9	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.
9 - 12	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts.	Nach Bedarf	Nach der Hälfte der Gardauer wenden.
12 - 13	Braten bei starker Hitze: Rösti, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Nach der Hälfte der Gardauer wenden.
14	Aufkochen von Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		
<b>P</b>	Aufkochen großer Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet.		

## 6.5 Tipps und Hinweise für die Funktion Fry Assist

### Für beste Ergebnisse mit der Funktion:

- Schalten Sie die Funktion bei noch kaltem Kochfeld ein (vorgewärmtes Kochgeschirr ist nicht erforderlich).
- Verwenden Sie Kochgeschirr aus Edelstahl mit einem Sandwichboden.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit einer Vertiefung in der Mitte des Geschirrbodens.

### Anwendungsbeispiele zum Kochen mit der Funktion

In den folgenden Tabellen finden Sie Beispiele von Lebensmitteln für jede Kochstufe. Die Menge, Dicke, Qualität und Temperatur (z. B. Gefrorenes) der Lebensmittel beeinflussen die eingestellte Garstufe. Wählen Sie eine Kochstufe und Einstellung, die Ihrer persönlichen Kochgewohnheit und Ihrem Kochgeschirr entspricht.

Eier	Kochstufe
Omelett, Spiegeleier	1 - 3
Rührei	4 - 6

Fisch	Kochstufe
Fischfilet, Fischstäbchen, Meeresfrüchte	4 - 6

Fleisch	Kochstufe
Kotelett, Hähnchenbrust, Putenbrust	1 - 3
Hamburger, Hackfleischbällchen	2 - 4
Schnitzel, Filet, Steak medium/durch, Bratwürste, Hackfleisch	4 - 6
Steak englisch	7 - 9

Gemüse	Kochstufe
Bratkartoffeln, roh	1 - 3
Bratkartoffelplätzchen	4 - 6
Gemüse	4 - 6

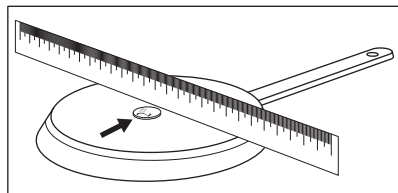


Unterschiedliche Pfannengrößen können zu unterschiedlichen Aufheizzeiten führen. Schwere Pfannen speichern mehr Wärme als leichte Pfannen, benötigen aber auch mehr Zeit beim Aufheizen.

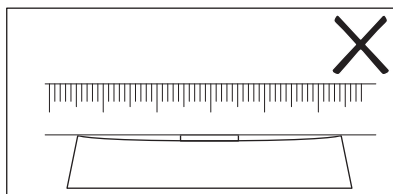
## 6.6 Geeignete Pfannen für die Funktion Fry Assist

Verwenden Sie nur Pfannen mit flachem Boden. So prüfen Sie, ob die Pfanne geeignet ist:

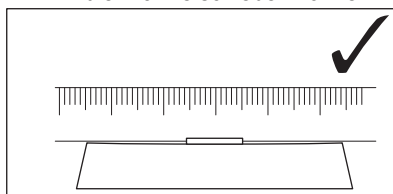
1. Drehen Sie Ihre Pfanne um.
2. Legen Sie ein Lineal auf den Pfannenboden.
3. Versuchen Sie eine 1-, 2-Euro oder 5-Cent Münze oder eine mit einer ähnlichen Dicke zwischen das Lineal und den Pfannenboden zu schieben.



- a. Die Pfanne ist nicht geeignet, wenn Sie die Münze zwischen das Lineal und die Pfanne schieben können.



- b. Die Pfanne ist geeignet, wenn Sie die Münze nicht zwischen das Lineal und die Pfanne schieben können.

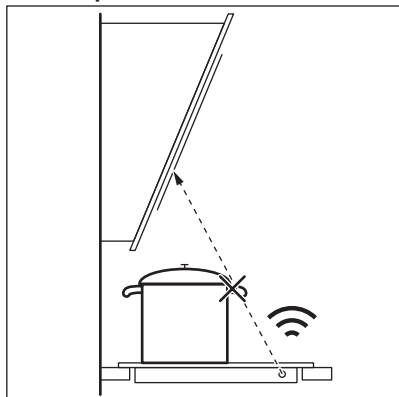


## 6.7 Tipps und Hinweise für Hob<sup>2</sup>Hood

Wenn Sie das Kochfeld mit dieser Funktion betreiben:


- Schützen Sie das Bedienfeld der Dunstabzugshaube vor direkter Sonneneinstrahlung.
- Richten Sie keine Halogenstrahler auf das Bedienfeld der Dunstabzugshaube.
- Decken Sie das Bedienfeld des Kochfelds nicht ab.
- Unterbrechen Sie den 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 Hob<sup>2</sup>Hood eingeschaltet ist.

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

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

## 7. REINIGUNG UND PFLEGE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 7.1 Allgemeine Informationen

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

### 7.2 Reinigen des Kochfelds

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

Plastikfolie, Zucker und zuckerhaltige Lebensmittel. Anderenfalls können die Verschmutzungen das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.

- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlung des Kochfelds entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- **Entfernen Sie metallisch schimmernde Verfärbungen:** Benutzen Sie für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.

## 8. FEHLERSUCHE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.



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

Störung	Mögliche Ursache	Problembeseitigung
Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine qualifizierte Elektrofachkraft.
	Sie haben die Kochstufe nicht innerhalb von 10 Sekunden eingestellt.	Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie 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“.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, ertönt ein akustisches Signal.	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
	Sie haben etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld ① 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.
Hob®Hood funktioniert nicht.	Sie haben das Bedienfeld bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Bedienfeld.
	Sie benutzen einen sehr hohen Topf, der das Signal blockiert.	Verwenden Sie einen kleineren Topf, wechseln Sie die Kochzone oder bedienen Sie die Dunstabzugshaube manuell.
Automatisches Aufheizen funktioniert nicht.	Die Kochzone ist heiß.	Lassen Sie die Kochzone abkühlen.
	Die höchste Kochstufe ist eingestellt.	Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Funktion.
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.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Ton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Ton ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.

Störung	Mögliche Ursache	Problembesehung
<b>L</b> leuchtet.	Kindersicherung oder Verriegelung ist eingeschaltet.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
<b>F</b> 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“.
<b>E</b> und eine Zahl werden angezeigt.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Schalten Sie das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn <b>E</b> 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.
<b>EB</b> leuchtet.	Unsachgemäßer elektrischer Anschluss. Das Kochfeld ist nur an eine Phase angeschlossen.	Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.

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

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

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

## 9. TECHNISCHE DATEN

### 9.1 Typenschild

Modell IAE64433IB  
 Typ 61 B4A 01 AD  
 Induktion 7.2 kW  
 Ser.-Nr. ....  
 AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 597 833 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 Einschalt-dauer [Min.]	Durchmesser des Kochgeschirrs [mm]
Vorne links	2300	3200	10	125 - 210
Hinten links	2300	3200	10	125 - 210
Vorne rechts	1400	2500	4	125 - 145
Hinten rechts	1800	2800	10	145 - 180

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	IAE64433IB	
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld	
Anzahl der Kochfelder	4	
Heiztechnik	Induktion	
Durchmesser der kreisförmigen Kochfelder (Ø)	Vorne links	21,0 cm
	Hinten links	21,0 cm
	Vorne rechts	14,5 cm
	Hinten rechts	18,0 cm
Energieverbrauch pro Kochfeld (EC electric cooking)	Vorne links	178,4 Wh/kg
	Hinten links	178,4 Wh/kg
	Vorne rechts	183,2 Wh/kg
	Hinten rechts	184,9 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)	181,2 Wh/kg	

\* Für die Europäische Union gemäß 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


### 10.2 Energie sparen

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

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

## 11. UMWELTTIPPS

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

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

## PER RISULTATI PERFETTI

Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto AEG. Lo abbiamo creato per fornirvi prestazioni impeccabili per molti anni, grazie a tecnologie innovative che vi semplificheranno la vita - funzioni che non troverete sulle normali apparecchiature. Vi invitiamo di dedicare qualche minuto alla lettura per sapere come trarre il massimo dal vostro elettrodomestico.

**Visitate il nostro sito web per:**



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

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



Per registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

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



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

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

## ASSISTENZA CLIENTI E ASSISTENZA TECNICA

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta il nostro Centro di Assistenza Autorizzato, accertarsi di avere a disposizione i dati seguenti: Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie. Le informazioni sono riportate sulla targhetta identificativa.

 Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza

 Informazioni generali e suggerimenti

 Informazioni ambientali

Con riserva di modifiche.

## INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	69
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	72
3. INSTALLAZIONE.....	74
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	76
5. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	78
6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	83
7. MANUTENZIONE E PULIZIA.....	87
8. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	87
9. DATI TECNICI.....	89
10. EFFICIENZA ENERGETICA.....	90

## 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**

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.
- I bambini di età compresa fra i 3 e gli 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'apparecchiatura a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Tenere lontani dall'apparecchiatura i bambini al di sotto dei 3 anni se non costantemente supervisionati.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Alcune parti accessibili diventano calde durante l'uso.
- Se l'apparecchiatura ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'apparecchiatura senza essere supervisionati.

## **1.2 Avvertenze di sicurezza generali**

- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti.
- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano di cottura incustodito durante la preparazione di cibi in quanto olio e grassi potrebbero provocare un incendio.

- Non tentare MAI di spegnere un incendio con dell'acqua; spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme ad es. con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.
- **ATTENZIONE:** L'apparecchiatura non deve essere alimentata tramite dispositivi esterni, ad esempio timer, o collegata a un circuito regolarmente acceso e spento da un'azienda.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un breve processo di cottura deve essere supervisionato senza soluzione di continuità.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare nulla sulle superfici di cottura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare caldi.
- Non usare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento utilizzato mediante la corrispondente manopola, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.
- Se la superficie di vetroceramica/vetro presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura e scollegarla dalla presa di corrente. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per scollegarlo dall'alimentazione. Invitiamo in entrambi i casi a contattare il Centro Servizi Autorizzato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- **AVVERTENZA:** Servirsi unicamente di protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, ad esempio accessori idonei o le protezioni del piano cottura

incorporate nell'apparecchiatura. L'uso inadeguato delle protezioni può causare incidenti.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### 2.1 Installazione



#### AVVERTENZA!

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



#### AVVERTENZA!

Vi è il rischio di ferirsi o danneggiare l'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 2 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 realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.
- Verificare che i 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 il surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo di alimentazione appropriato.
- Evitare che i collegamenti elettrici si aggroviglino.
- Assicurarci che la protezione da scosse elettriche sia installata.
- Utilizzare il morsetto fermacavo sul cavo.
- Assicurarci che il cavo di alimentazione o la spina (ove prevista) non sfiori l'apparecchiatura calda o pentole calde quando si collega l'apparecchiatura alle prese vicine.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghere.
- 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 Utilizzare



#### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (ove presente) prima del primo utilizzo.
- Questa apparecchiatura è stata prevista unicamente per un uso domestico.
- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Impostare la zona di cottura su "off" dopo ogni utilizzo.
- Non fare affidamento sul rilevatore di pentole.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegare immediatamente l'apparecchiatura

dall'alimentazione. per evitare scosse elettriche.

- I portatori di pacemaker, devono mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando l'apparecchiatura è in funzione.
- Un alimento immerso nell'olio molto caldo può provocare degli schizzi.



#### **AVVERTENZA!**

Pericolo di incendio ed esplosioni.

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



#### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non poggiare 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 mettere in funzione le zone di cottura in assenza di pentole o con pentole vuote.
- Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sull'apparecchiatura.
- Lo spostamento di pentole in ghisa, in alluminio o con fondi danneggiati può graffiare il vetro o la vetroceramica. Per spostare questi oggetti sollevarli sempre dalla superficie di cottura.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.

## 2.4 Pulizia e cura

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

## 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.

- Rivolgersi all'autorità municipale per informazioni su come smaltire correttamente l'elettrodomestico.
- 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.



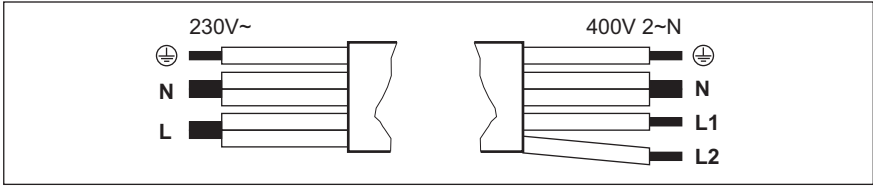
### ATTENZIONE!

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 mm<sup>2</sup> sull'estremità del cavo comune (attrezzo speciale richiesto).

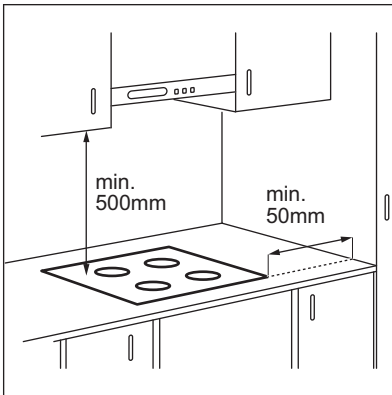
## Sezione cavo



Collegamento a una fase - 230 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

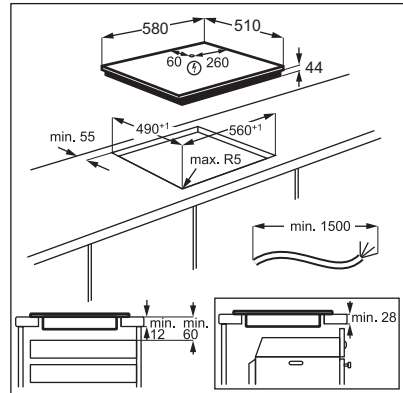
## 3.4 Montaggio

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

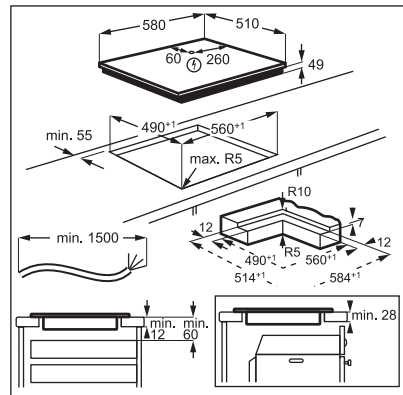


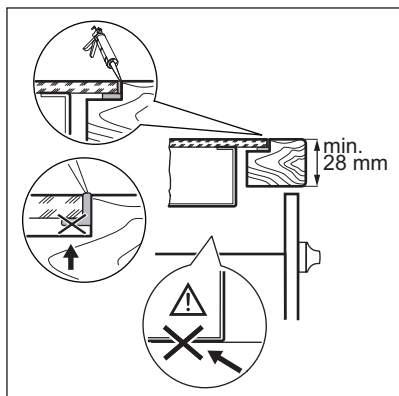
Se l'apparecchiatura è installata sopra un cassetto, la ventilazione del piano cottura riscalda gli articoli all'interno del cassetto durante il processo di cottura.

## INSTALLAZIONE SU TOP



## INSTALLAZIONE INTEGRATA





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

How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation



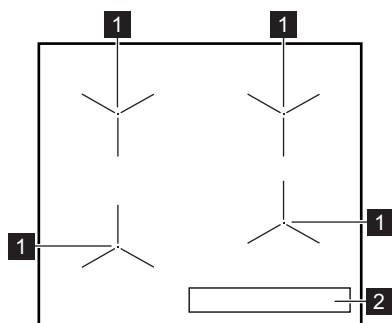
 **YouTube** [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG induction hob  
flush installation



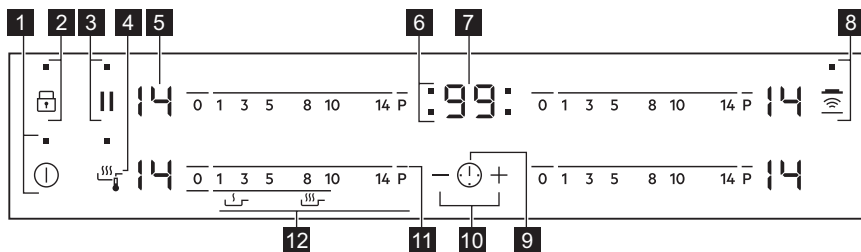
## 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 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 bambini	Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi.
3		Sospendi	Per attivare e disattivare la funzione.
4		Fry Assist	Per attivare e disattivare la funzione.
5	-	Display livello di potenza	Per mostrare il livello di potenza.
6	-	Spie del timer delle zone di cottura	Indica per quale zona è impostato il tempo.
7	-	Display timer	Indica il tempo in minuti.
8		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.

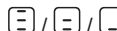
### 4.3 Display del livello di potenza

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

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



### AVVERTENZA!

 Il calore residuo può essere causa di ustioni.

Gli indicatori mostrano il livello del calore residuo per le zone cottura attualmente in

uso. Le spie si potrebbero accendere anche per le zone cottura vicine, anche se non sono in uso.

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


## 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  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.

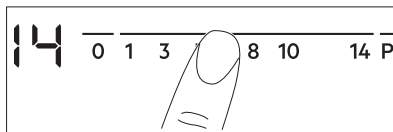
**Rapporto tra livello di potenza e il tempo trascorso il quale si spegne il piano di cottura:**

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.


### 5.5 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 )

Selezionare immediatamente il livello di potenza desiderato. Dopo 3 secondi si accende .

**Per disattivare la funzione,** modificare il livello di potenza.

## 5.6 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** .  si accende.

**Per disattivare la funzione,** modificare il livello di potenza.

## 5.7 Fry Assist

Questa funzione consente di impostare un livello di potenza adatto a friggere i cibi. Il piano di cottura mantiene automaticamente la temperatura selezionata durante la frittura. Una volta impostato il livello di potenza, non è richiesta nessuna regolazione manuale della temperatura.

 È possibile impostare la funzione per la zona di cottura anteriore sinistra del piano di cottura.





### ATTENZIONE!

Utilizzare pentole a strati solo con un livello di cottura basso per evitare il surriscaldamento e danni alle pentole.

### Per attivare la funzione:

1. Sistemare una pentola vuota sulla zona di cottura anteriore sinistra. Non utilizzare il coperchio con questa funzione.


2. Premere . La spia sopra al simbolo si accende. Il livello di potenza è impostato su .

3. Impostare il livello di potenza più adatto al cibo che si vuole friggere. Fare riferimento alla tabella del capitolo Consigli e suggerimenti utili. Le spie sopra il simbolo iniziano a lampeggiare lentamente. La zona si sta scaldando.

4. Attendere che la padella raggiunga la temperatura impostata. Viene emesso un segnale acustico. Tutte le spie sopra al simbolo si accendono.

5. Posare il cibo con un po' di grasso sulla pentola.

### Per disattivare la funzione:

Sfiorare **0** della zona di cottura anteriore sinistra oppure .


## 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 conto 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. apparirà. Quando la spia della zona di cottura inizia a lampeggiare, si avvia il conteggio del tempo. Il display passa da al tempo conteggiato (in minuti).

**Per controllare per quanto tempo è in funzione 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 .

**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 imposta tutte le zone di cottura che funzionano al livello 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.

Sfiorare per attivare la funzione.

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

**Per disattivare la funzione,** sfiorare . Si attiva l'impostazione precedente di calore.

## 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 . 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 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. 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. si accenderà. Disattivare il piano di cottura con .





**Per disabilitare la funzione per una sola operazione di cottura:** attivare il piano di cottura con .  si accenderà. Sfiore 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. Sfiore il tasto  per 3 secondi. Il display si accende e si spegne. Sfiore il tasto  per 3 secondi.  o  si accende. Sfiore  del timer per effettuare la selezione seguente:

-  - i segnali acustici sono spenti
-  - i segnali acustici sono attivi

Per confermare la selezione, attendere finché il piano di cottura non si disattiva automaticamente.








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

- si sfiora 
- Contaminuti diminuisce
- Timer 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 lampeggia.
3. Tenere premuto  per 3 secondi.  o  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

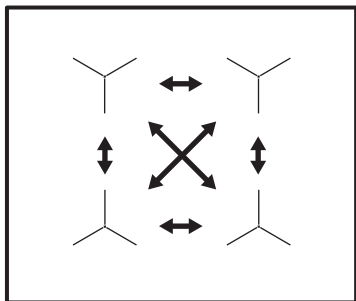
Se sono attive più zone e la potenza consumata supera la limitazione dell'alimentazione, questa funzione distribuisce la potenza disponibile tra tutte le zone di cottura. Il piano cottura controlla le impostazioni di calore per proteggere i fusibili dell'impianto domestico.

- 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, la potenza delle zone di cottura si riduce automaticamente.
- 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.

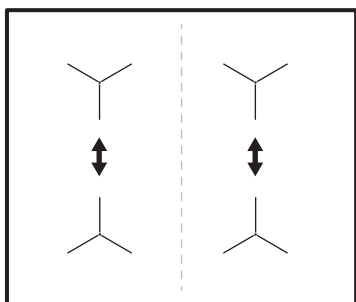
## Gestione energia con Limitazione potenza

Quando s'impone 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.



Impostando la Limitazione potenza funzione di **superiore a 6.000 W**, la potenza del piano cottura è distribuita fra il lato sinistro e il lato destro.



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

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 piano di cottura rileva la temperatura delle pentole automaticamente e regola la velocità della ventola.

### Modalità automatiche



	Illuminazione automatica	Ebollizione <sup>1)</sup>	Frittura <sup>2)</sup>
Modalità H0	Off	Off	Off
Modalità H1	On	Off	Off
Modalità H2 <sup>3)</sup>	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




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


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


<sup>3)</sup> Questa modalità attiva la ventola e la luce e non è collegata alla temperatura.

### Modifica della modalità automatica


1. Disattivare l'apparecchiatura.
2. Sfiocare il tasto  per 3 secondi Il display si accende e si spegne.
3. Sfiocare il tasto  per 3 secondi




4. Sforare  alcune volte finché si accende .
5. Sforare  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 Pentole

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

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

- 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 sono 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 in tabella sono puramente indicativi.

Livello di potenza	Usare per:	Tempo (min.)	Suggerimenti
- 1	Tenere in caldo le pietanze cotte.	secondo necessità	Mettere un coperchio sulla pentola.
1 - 3	Salsa olandese: fondere burro, cioccolata, gelatina.	5 - 25	Mescolare di tanto in tanto.
1 - 3	Solidificare: omelette morbide, uova strapazzate.	10 - 40	Cucinare coprendo con un coperchio.
3 - 5	Cuocere riso e pietanze a base di latte, riscaldare pietanze pronte.	25 - 50	Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare a metà del processo i preparati a base di latte.
5 - 7	Cuocere a vapore verdure, pesce, carne.	20 - 45	Aggiungere un paio di cucchiari di liquido.
7 - 9	Cuocere al vapore le patate.	20 - 60	Usare al max. ¼ l di acqua per 750 g di patate.
7 - 9	Bollire grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe.	60 - 150	Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti.
9 - 12	Frittura delicata: cotolette, cordon bleu, costolette, polpette, salsicce, fegato, uova, frittelle, krapfen.	secondo necessità	Girare a metà tempo.

Livello di potenza	Usare per:	Tempo (min.)	Suggerimenti
12 - 13	Frittura, frittelle di patate, lombate, bistecche.	5 - 15	Girare a metà tempo.
14	Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.		
<b>P</b>	Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. PowerBoost è attivato.		

## 6.5 Consigli e suggerimenti per la funzione Fry Assist

### Per i migliori risultati con la funzione:

- Avviare la funzione quando il piano di cottura è freddo (non è necessario riscaldare manualmente la pentola).
- Utilizzare pentole in acciaio inossidabile con fondo a sandwich.
- Non utilizzare pentole con rilievo al centro e sul fondo.

### Esempi di impiego della funzione

I dati riportati nelle tabelle mostrano i tipi di cibo per ciascun livello di potenza. La quantità, lo spessore, la qualità e la temperatura (ad es. congelata) del cibo influenza il corretto livello di potenza. Scegliere il livello di potenza e la regolazione migliori in base al proprio gusto e alle pentole utilizzate.

Uova	Livello di potenza
Omelette, uova al tegamino	1 - 3
Uova strapazzate	4 - 6

Pesce	Livello di potenza
Filetto di pesce, bastoncini di pesce, frutti di mare	4 - 6

Carne	Livello di potenza
Costolette, petto di pollo, petto di tacchino	1 - 3
Hamburger, polpette	2 - 4
Scaloppine, filetto, bistecca media / ben cotta, salsicce fritte, carne tritata	4 - 6
Bistecca al sangue	7 - 9

Verdure	Livello di potenza
Patate fritte, crude	1 - 3
Patate fritte, tortini	4 - 6
Verdure	4 - 6

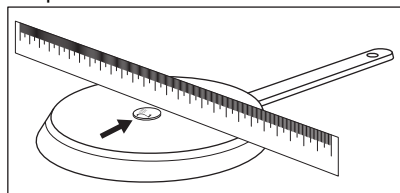


Dimensioni diverse delle pentole possono comportare diversi tempi di riscaldamento. Le pentole pesanti mantengono il calore più delle pentole leggere ma impiegano più tempo a scaldarsi.

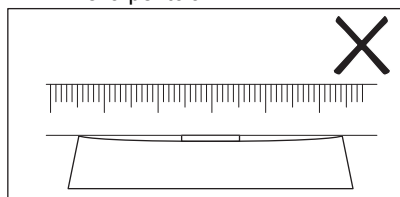
## 6.6 Pentole idonee per la funzione Fry Assist

Utilizzare solo pentole con fondo piatto. Per verificare che la pentola sia idonea:

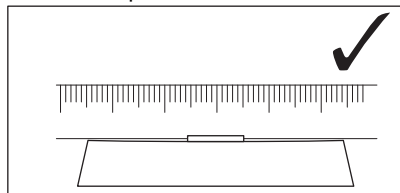
1. Rivoltare la pentola.
2. Appoggiare una riga sul fondo della pentola.
3. Provare a inserire una moneta da 1, 2 o 5 centesimi di Euro (o con simile spessore) tra la riga e il fondo della pentola.



- a. La pentola non è idonea se è possibile inserire la moneta tra la riga e la pentola.



- b. La pentola è idonea se non è possibile inserire la moneta tra la riga e la pentola.

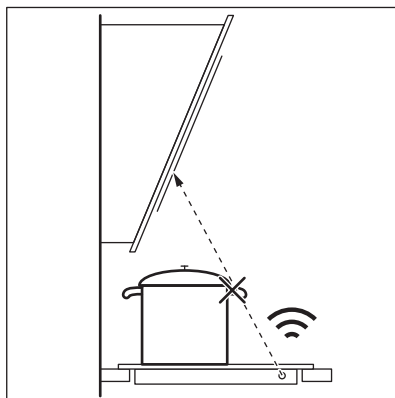


## 6.7 Consigli e suggerimenti per Hob<sup>2</sup>Hood

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


- Proteggere il pannello della cappa dalla luce diretta del sole.
- Non dirigere una luce alogena verso il pannello della cappa.
- Non coprire il pannello di controllo del piano cottura.
- Non interrompere il segnale tra il piano di cottura e la cappa (ad esempio con la mano o il manico di una pentola o una pentola alta). Vedere la figura.

La cappa in figura è riportata a titolo indicativo.



Altri dispositivi controllati in modalità remota potrebbero bloccare il segnale. Non usare apparecchiature di questo tipo vicino al piano cottura mentre Hob<sup>2</sup>Hood è acceso.

## Cappe da cucina con la funzione Hob<sup>2</sup>Hood

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

## 7. MANUTENZIONE E PULIZIA



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 7.1 Informazioni generali

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

### 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".
	C'è acqua o macchie di grasso sul pannello dei comandi.	Pulire il pannello dei comandi.

Problema	Causa possibile	Soluzione
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 <b>L</b> .	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.
Hob <sup>®</sup> Hood 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".
<b>L</b> si accende.	Dispositivo di sicurezza bambini o Blocco funziona.	Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
<b>F</b> 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".
<b>E</b> e un numero si accendono.	C'è un errore nel piano di cottura.	Spegner e riaccendere il piano cottura dopo 30 secondi. Se <b>E</b> 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.
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.



Problema	Causa possibile	Soluzione
 si accende.	Il collegamento elettrico non è corretto. Il piano cottura è collegato solo ad una fase.	Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione.

## 8.2 Se non è possibile trovare una soluzione...


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

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

## 9. DATI TECNICI

### 9.1 Targhetta identificativa

Modello IAE64433IB  
 Tipo 61 B4A 01 AD  
 Induzione 7.2 kW  
 Numero di serie .....  
 AEG

PNC 949 597 833 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 destra	1400	2500	4	125 - 145
Posteriore destra	1800	2800	10	145 - 180

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	IAE64433IB	
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	21,0 cm
	Posteriore sinistra	21,0 cm
	Anteriore destra	14,5 cm
	Posteriore destra	18,0 cm
Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking)	Anteriore sinistra	178,4 Wh / kg
	Posteriore sinistra	178,4 Wh / kg
	Anteriore destra	183,2 Wh / kg
	Posteriore destra	184,9 Wh / kg
Consumo di energia del piano di cottura (EC electric hob)	181,2 Wh / kg	

\* Per l'Unione Europea conformemente a EU 66/2014. Per Bielorussia conformemente a STB 2477-2017, Allegato A. Per l'Ucraina conformemente al 742/2019.

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


### 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.

## PARA UNOS RESULTADOS PERFECTOS

Gracias por elegir este producto AEG. Lo hemos creado para brindarle un rendimiento impecable durante muchos años, con tecnologías innovadoras que lo ayudan a simplificar la vida, características que quizás no encuentre en los electrodomésticos comunes. Dedique unos minutos a leer este documento para sacarle el máximo partido. **Visite nuestro sitio web para:**



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:

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



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

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



Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:


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

## ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie.

La información se encuentra en la placa de características.

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	91
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	94
3. INSTALACIÓN.....	96
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	98
5. USO DIARIO.....	100
6. CONSEJOS.....	105
7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	108
8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	109
9. DATOS TÉCNICOS.....	111
10. EFICACIA ENERGÉTICA.....	111

## 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 entre 3 y 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 3 años salvo que estén bajo supervisión continua.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las partes accesibles se calientan durante el uso.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

## **1.2 Seguridad general**

- **ADVERTENCIA:** El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa o aceite sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.

- NUNCA intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- ATENCIÓN: 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.
- ATENCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción breve debe estar permanentemente supervisado.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.
- No deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción para evitar que se calienten.
- 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 zona de cocción 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, diríjase al servicio técnico autorizado.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- 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 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 realizarlas electricistas cualificados.

- 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 en exceso.
- Utilice el cable de red eléctrica adecuado.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.
- Asegúrese de que hay instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Establezca la descarga de tracción 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 las tomas cercanas.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe (en su caso) ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico para cambiar un cable 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 del aparato



#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (en su caso) antes del primer uso.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No se confíe por el detector de tamaño.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconéctelo inmediatamente de la fuente de alimentación. De esta forma evitará 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, éste puede saltar.



#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendio y explosiones

- Las grasas o aceites calientes pueden generar vapores inflamables. Mantenga

las llamas u objetos calientes alejados de grasas y aceites cuando cocine con ellos.

- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones imprevistas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar incendios a temperaturas más bajas que el aceite que se utiliza por primera vez.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.



#### **ADVERTENCIA!**

Podría dañar el aparato.

- No coloque ningún utensilio de cocina caliente en 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.
- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina en el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción sin utensilios de cocina o con éstos vacíos.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido, o que tengan la base dañada, pueden arañar el cristal o la vitrocerámica. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.

### 2.4 Mantenimiento 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 pulverizadores ni vapor de agua 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 metálicos.

## 2.5 Asistencia técnica

- 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.

- Póngase en contacto 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 el tipo de cable: H05V2V2-

F que soporta una temperatura de 90 °C o superior. 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!

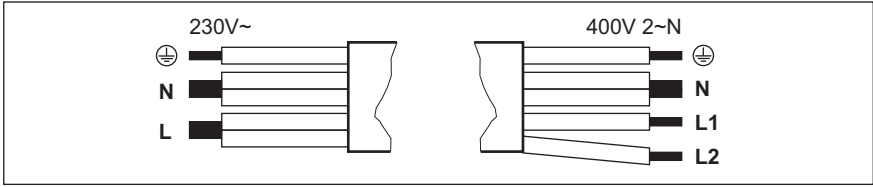
No conectes el cable sin el manguito del extremo del cable.

### 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 mm<sup>2</sup> en el extremo del cable común (se necesita una herramienta especial).



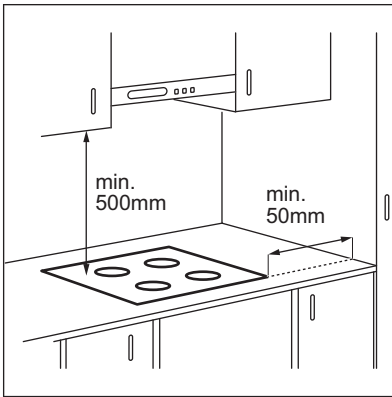
## Sección transversal del cable



Conexión monofásica - 230 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

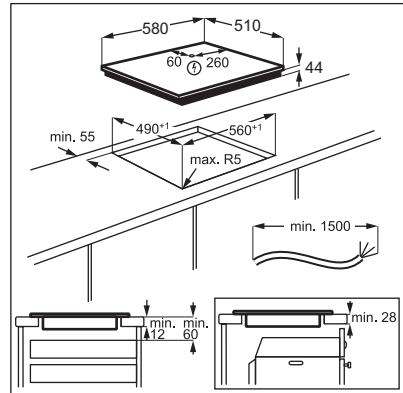
### 3.4 Montaje

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

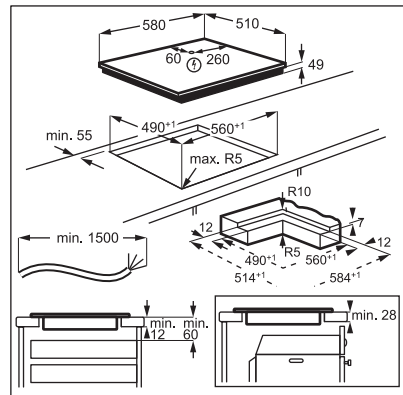


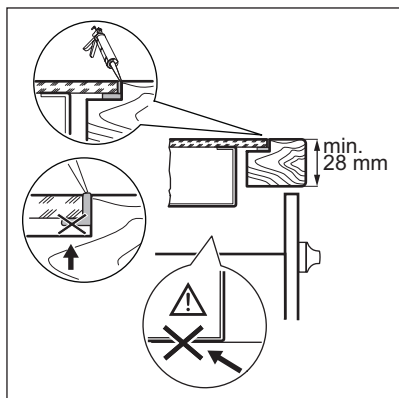
Si el aparato se instala sobre un cajón, la ventilación de la placa puede calentar el contenido del cajón durante el proceso de cocción.

### INSTALACIÓN SUPERIOR



### INSTALACIÓN INTEGRADA





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

How to install your AEG  
 Induction Hob - Worktop installation



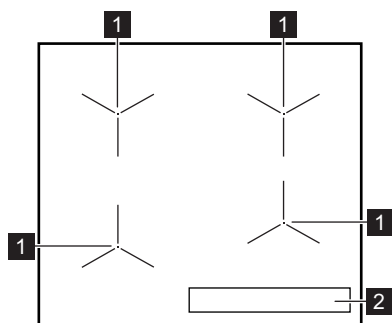
**YouTube** [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG induction hob  
 flush installation



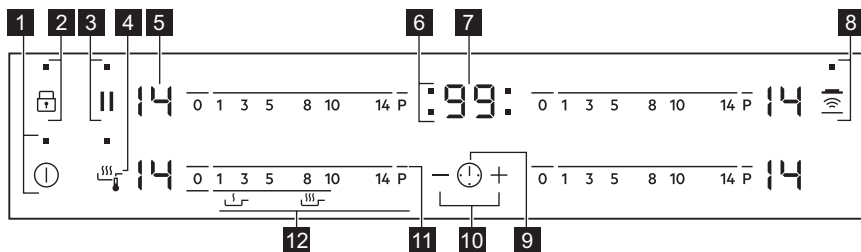
## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 4.1 Disposición de las zonas de cocción









- 1** Zona de cocción por inducción
- 2** Panel de mandos






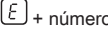




### 4.2 Disposición del panel de control



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 	Fry Assist	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.
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
	La zona de cocción está apagada.
	La zona de cocción está en funcionamiento.
	Pausa está en funcionamiento.
	Calentamiento automático está en funcionamiento.
	PowerBoost está en funcionamiento.
	Hay un fallo de funcionamiento.
	OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos): seguir cocinando / mantener caliente / calor residual.
	Bloqueo / Dispositivo de seguridad para niños está en funcionamiento.
	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!

 /  /  Riesgo de quemaduras por calor residual.

Los indicadores muestran el nivel de calor residual de las zonas de cocción que está

usando. También pueden iluminarse los indicadores de las zonas de cocción vecinas aunque no las esté utilizando.

Las zonas de cocción por inducción generan el calor necesario para el proceso de cocción directamente en la base del recipiente. lo que hace que la superficie vitrocerámica se caliente por el calor del mismo.


## 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 mandos 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  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.

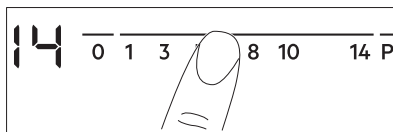
**Relación entre el ajuste de temperatura y el tiempo tras el que se apaga la placa de cocción:**

Ajuste del nivel de calor	La placa de cocción se apaga
 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.

### 5.5 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, ( se enciende).

**Para desactivar la función:** cambie el ajuste de calor.

## 5.6 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 (.

**Para desactivar la función:** cambie el ajuste de calor.

## 5.7 Fry Assist

Esta función permite ajustar un nivel de temperatura para freír alimentos. La placa mantiene automáticamente la temperatura seleccionada al freír. Una vez ajustado el nivel de temperatura, no es necesario ningún ajuste manual de la temperatura.

 Puede seleccionar la función para la zona de cocción delantera izquierda de la placa.





### PRECAUCIÓN!


Utilice sartenes laminadas solo con niveles de temperatura bajos para evitar daños y sobrecalentamiento de los utensilios de cocina.

**Para activar la función:**

1. Coloque una sartén vacía en la zona de cocción delantera izquierda. No utilice ninguna tapa con la función.

2. Pulse . Se enciende el indicador situado encima del símbolo. El ajuste de temperatura está en ().
3. Ajuste el mejor nivel de temperatura para el alimento que desea freír. Consulte la tabla en el capítulo de consejos. Los indicadores situados encima del símbolo empiezan a parpadear lentamente. La zona se está calentando.
4. Espere hasta que el utensilio alcance la temperatura ajustada. Suena una señal. Todos los indicadores encima del símbolo se encienden.
5. Coloque el alimento y algún elemento graso en la sartén.

**Para desactivar la función:**

Toque **0** en la zona de cocción delantera izquierda o toque .


## 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;  aparece. La cuenta de cronómetro comienza cuando el indicador de la zona de cocción empieza a parpadear. La pantalla alterna entre  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 funcionando 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 .

**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 calor 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.

Toque  para activar la función.



 se enciende. El ajuste de temperatura baja a 1.


**Para desactivar la función,** toque . Se enciende 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   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.  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.  se enciende. Apague la placa de cocción con .



**Para anular la función solo durante el tiempo de cocción:** encienda la placa de cocción con .  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.

 o  se encienden. Toque  en el temporizador para seleccionar una de las siguientes opciones:

-  - el sonido se desactiva
-  - el sonido se activa

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








Cuando esta función se ajusta en , 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 parpadea.
3. Mantenga pulsado  durante 3 segundos.  o 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

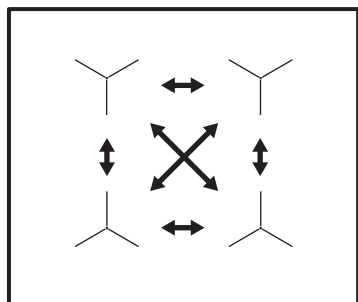
Si las zonas múltiples están activas y la potencia consumida supera la limitación de la alimentación eléctrica, esta función divide la potencia disponible entre todas las zonas de cocción. La placa controla los ajustes de calor para proteger los fusibles de la instalación doméstica.

- 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, 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.

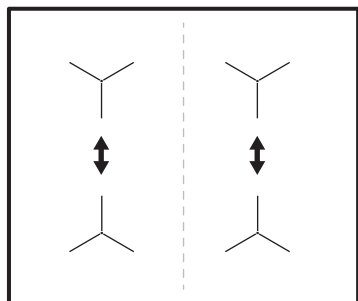
### Gestión de energía con Limitación de energía

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 la función Limitación de energía se ajusta en **más de 6000 kW**, la potencia de la placa se divide entre el lado izquierdo y el derecho.



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

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 está desactivado de origen. Actívalo 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 <sup>1)</sup>	Freír <sup>2)</sup>
Modo H0	Apagado	Apagado	Apagado
Modo H1	Encendido	Apagado	Apagado
Modo H2 <sup>3)</sup>	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 .
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

alcanza 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 cocción

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 solo orientativos.

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo (min)	Sugerencias
- 1	Mantener calientes los alimentos.	como estime necesario	Tape los utensilios de cocina.
1 - 3	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina.	5 - 25	Remover de vez en cuando.
1 - 3	Cuajar: tortilla, huevos revueltos.	10 - 40	Cocinar con 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	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes.	20 - 45	Añada un par de cucharadas de líquido.
7 - 9	Cocinar patatas al vapor.	20 - 60	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas.
7 - 9	Grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.	60 - 150	Hasta 3 litros de líquido además de los ingredientes.
9 - 12	Freír ligeramente: escalopes, ternera "cordon bleu", chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas.	como estime necesario	Dele la vuelta a media cocción.
12 - 13	Asado fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes.	5 - 15	Dele la vuelta a media cocción.
14	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas.		
	Hervir grandes cantidades de agua. PowerBoost está activado.		

## 6.5 Consejos para la función Fry Assist

Para obtener los mejores resultados con la función:

- Inicie la función con la placa fría (no es necesario calentar manualmente los utensilios de cocina).
- Utilice utensilios de cocina de acero inoxidable con fondo "sandwich".
- No utilice utensilios de cocina con el fondo repujado.

## Ejemplos de aplicaciones de cocción para la función

Los datos de las tablas muestran ejemplos de alimentos para cada nivel de freír. La cantidad, el grosor, la calidad y la temperatura (es decir, si están congelados o no) de los alimentos influyen en el nivel de calor adecuado. Elija el ajuste y el nivel de calor adecuados a sus sartenes y hábitos de cocina.

Huevos	Nivel de calor
Tortilla, huevos fritos	1 - 3
Huevos revueltos	4 - 6

Pescado	Nivel de calor
Filete de pescado, barritas de pescado, marisco	4 - 6

carne	Nivel de calor
Chuletas, pechuga de pollo, pechuga de pavo	1 - 3
Hamburguesas, albóndigas	2 - 4
Escalopes, filetes hechos al punto / muy hechos, salchichas, carne picada fritas	4 - 6
Filetes poco hechos	7 - 9

Verduras	Nivel de calor
Patatas fritas, crudas	1 - 3
Patatas fritas, hamburguesas	4 - 6
Verduras	4 - 6



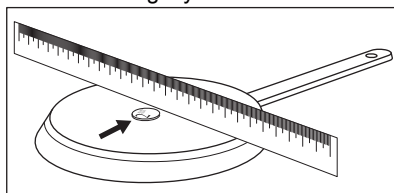
Los diferentes tamaños de las sartenes pueden requerir diferentes tiempos de calentamiento. Las sartenes pesadas guardan más calor que las ligeras, pero tardan más tiempo en calentarse.

## 6.6 Recipientes correctos para la función Fry Assist

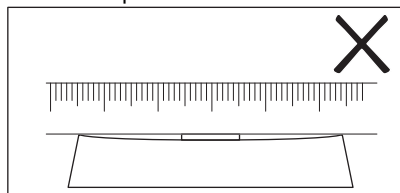
Use únicamente utensilios de fondo plano. Para comprobar si el recipiente es correcto:

1. Coloque el utensilio de cocina bocabajo.

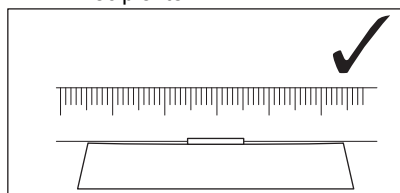
2. Coloque una regla en el fondo del utensilio.
3. Intente colocar una moneda de 1, 2 o 5 céntimos de Euro (o una moneda similar) entre la regla y el fondo del utensilio.



- a. El recipiente no es correcto si puede colocar la moneda entre la regla y el recipiente.



- b. El recipiente es correcto si no puede colocar la moneda entre la regla y el recipiente.

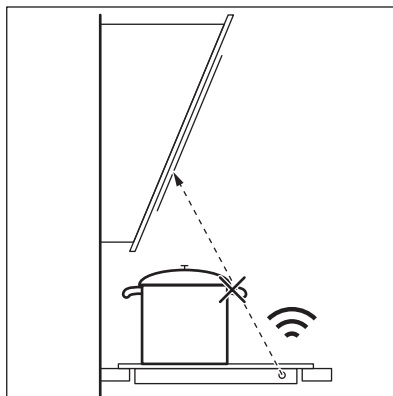


## 6.7 Consejos para Hob<sup>2</sup>Hood

Cuando utilice la placa de cocción con la función:


- Proteja el panel de la campana de la luz solar directa.
- No dirija focos halógenos hacia el 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 figura.

La campana de la figura es solo a título ilustrativo.



- i** Otros aparatos controlados a distancia pueden bloquear la señal. No utilice ningún otro aparato cerca de la placa mientras esté Hob<sup>2</sup>Hood activado.

## Campanas extractoras con la función Hob<sup>2</sup>Hood

Para conocer la gama completa de campanas extractoras que usan esta función, consulte nuestro sitio web para consumidores. 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 normal 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".
Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	Hay agua o grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
	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.
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.
Hob <sup>2</sup> Hood 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.

Problema	Posible causa	Solución
	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".
<b>L</b> se enciende.	Dispositivo de seguridad para niños o Bloqueo está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
<b>F</b> 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".
<b>E</b> 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 <b>E</b> , 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.
<b>EB</b> se enciende.	La conexión eléctrica no es correcta. La placa está conectada solo a una fase.	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 el centro de servicio técnico. Facilite la información de la placa de características. Indique también el código de tres dígitos de la placa vitrocerámica (se encuentra en la esquina de la superficie vitrocerámica) y el mensaje de error que aparezca. Asegúrese de que

maneja la placa de cocción adecuadamente. De lo contrario, el personal del servicio técnico o del distribuidor facturará la reparación efectuada, incluso en el caso de que el aparato se encuentre en periodo de garantía. Las instrucciones sobre servicio técnico y condiciones de garantía se encuentran en el folleto de garantía que se suministra con el aparato.

## 9. DATOS TÉCNICOS

### 9.1 Placa de datos técnicos

Modelo IAE64433IB  
Tipo 61 B4A 01 AD  
Inducción 7.2 Kw  
Nº serie: .....  
AEG

Número de producto (PNC) 949 597 833 00  
220-240 V / 400 V 2N 50-60 Hz  
Hecho en Alemania  
7.2 kW  
 

### 9.2 Especificaciones de la zona de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W]	PowerBoost [S]	PowerBoost duración máxima [m]	Diámetro del utensilio de cocina [mm]
Anterior izquierda	2300	3200	10	125 - 210
Posterior izquierda	2300	3200	10	125 - 210
Anterior derecha	1400	2500	4	125 - 145
Posterior derecha	1800	2800	10	145 - 180

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	IAE64433IB	
Tipo de placa	Placa empotrada	
Número de zonas de cocción	4	
Tecnología de calentamiento	Inducción	
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Anterior izquierda	21 cm
	Posterior izquierda	21 cm
	Anterior derecha	14,5 cm
	Posterior derecha	18 cm
Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking)	Anterior izquierda	178,4 Wh / kg
	Posterior izquierda	178,4 Wh / kg
	Anterior derecha	183,2 Wh / kg
	Posterior derecha	184,9 Wh / kg
Consumo energético de la placa de cocción (EC electric hob)	181,2 Wh / kg	


## 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.









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



867366369-A-492020



**AEG**