

► IBK64204CB

|           |                                                    |    |
|-----------|----------------------------------------------------|----|
| <b>EN</b> | <b>User Manual</b><br>Hob                          | 2  |
| <b>FR</b> | <b>Notice d'utilisation</b><br>Table de cuisson    | 17 |
| <b>DE</b> | <b>Benutzerinformation</b><br>Kochfeld             | 34 |
| <b>IT</b> | <b>Istruzioni per l'uso</b><br>Piano cottura       | 51 |
| <b>ES</b> | <b>Manual de instrucciones</b><br>Placa de cocción | 68 |

# 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.....     | 5  |
| 3. INSTALLATION.....            | 7  |
| 4. PRODUCT DESCRIPTION.....     | 8  |
| 5. DAILY USE.....               | 9  |
| 6. HINTS AND TIPS.....          | 11 |
| 7. CARE AND CLEANING.....       | 13 |
| 8. TROUBLESHOOTING.....         | 13 |
| 9. TECHNICAL DATA.....          | 15 |
| 10. ENERGY EFFICIENCY.....      | 16 |
| 11. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... | 16 |

## 1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect

installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

## **1.1 Children and vulnerable people safety**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

## **1.2 General Safety**

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in, offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Smoke is an indication of overheating. Never use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or lid.
- **WARNING:** The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- If the glass ceramic surface / glass surface is cracked, switch off the appliance and unplug it from the mains. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation

#### **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

#### **WARNING!**

Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces of the cabinet with a sealant to prevent moisture from causing swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance next to a door or under a window. This prevents hot cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.
- Each appliance has cooling fans on the bottom.
- If the appliance is installed above a drawer:
  - Do not store any small pieces or sheets of paper that could be pulled in, as they can damage the cooling fans or impair the cooling system.
  - Keep a distance of minimum 2 cm between the bottom of the appliance and parts stored in the drawer.
- Remove any separator panels installed in the cabinet below the appliance.

### 2.2 Electrical Connection

#### **WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.

- The appliance must be earthed if the symbol () is not printed on the rating plate.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to a socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles.

The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

## 2.3 Use

### **WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock.

- Do not change the specification of this appliance.
- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to "off" after each use.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.
- Do not use aluminum foil or other materials between the cooking surface and the cookware, unless otherwise specified by the manufacturer of this appliance.
- Use only accessories recommended for this appliance by the manufacturer.

### **WARNING!**

Risk of fire and explosion.

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.

- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

### **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Cookware made of cast iron or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

## 2.4 Care and cleaning

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

## 2.5 Service

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

and are not suitable for household room illumination.

2.6 Disposal

**WARNING!**  
Risk of injury or suffocation.

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

3. INSTALLATION

**WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

3.1 Before the installation

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

Serial number .....

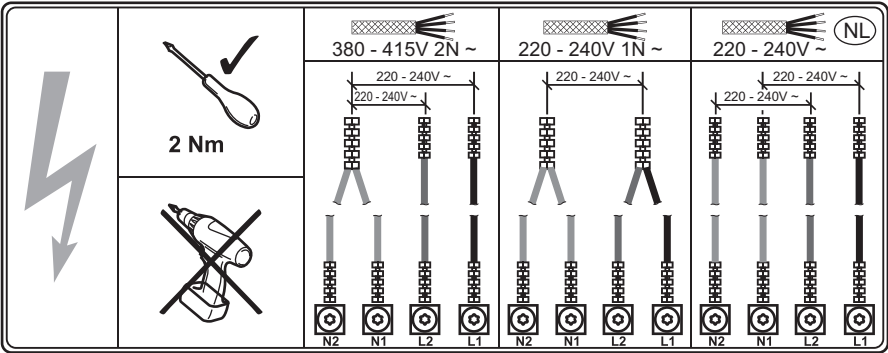
3.2 Built-in hobs

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

3.3 Connection cable

- The hob is supplied with a connection cable. The connection cable may only be installed by a qualified electrician.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F or equivalent, which withstands a temperature of 90 °C or higher. Contact an Authorised Service Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.
- The appliance works either at 50 Hz or 60 Hz and does not require any additional action from a qualified electrician in order to switch between frequencies.

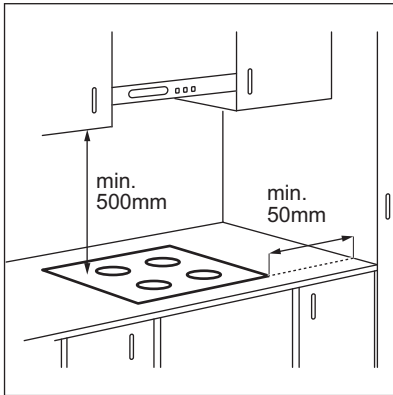
3.4 Connection diagram



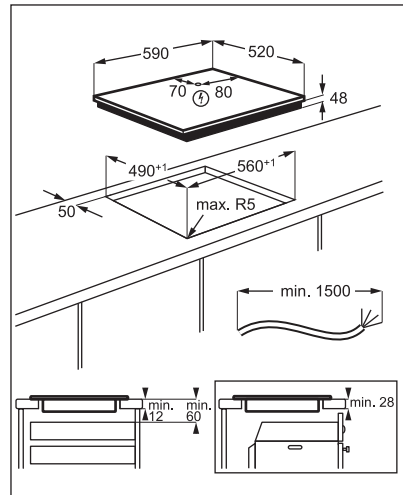
| Wiring colours |             |       |       |
|----------------|-------------|-------|-------|
| N2             | N1          | L2    | L1    |
| Blue           | Blue - Gray | Brown | Black |

### 3.5 Assembly

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



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

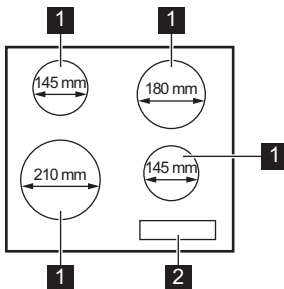


Find the video tutorial "How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation" by typing out the full name indicated in the graphic below.



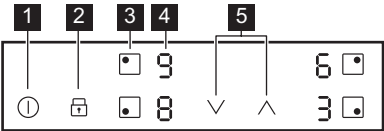
## 4. PRODUCT DESCRIPTION

### 4.1 Cooking surface layout



- 1 Induction cooking zone
- 2 Control panel

## 4.2 Control panel layout



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

| Sensor field | Function                   | Comment                             |
|--------------|----------------------------|-------------------------------------|
| 1            | On / Off                   | To activate and deactivate the hob. |
| 2            | Lock / Child Safety Device | To lock / unlock the control panel. |
| 3            | -                          | To select the cooking zone.         |
| 4 -          | Heat setting display       | To show the heat setting.           |
| 5            | -                          | To set a heat setting.              |

## 4.3 Heat setting displays

| Display | Description                                                         |
|---------|---------------------------------------------------------------------|
|         | The cooking zone is deactivated.                                    |
| -       | The cooking zone operates.                                          |
|         | Booster operates.                                                   |
| + digit | There is a malfunction.                                             |
|         | A cooking zone is still hot (residual heat).                        |
|         | Lock / Child Safety Device operates.                                |
|         | Incorrect or too small cookware or no cookware on the cooking zone. |
|         | Automatic Switch Off operates.                                      |

# 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 - 2        | 6 hours                   |
| 3 - 4        | 5 hours                   |
| 5            | 4 hours                   |
| 6 - 9        | 1.5 hour                  |

## 5.3 Selecting the cooking zone

To select a cooking zone touch the sensor field  corresponding to this zone. The display shows the heat setting (.

## 5.4 The heat setting

Set the cooking zone.

Touch  to increase the heat setting. Touch  to decrease the heat setting. Touch  and  at the same time to deactivate the cooking zone.

## 5.5 Residual heat indicator

### WARNING!

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

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

The indicator  appears when a cooking zone is hot.

The indicator may also appear:

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

The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.

## 5.6 Booster

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:**

first set the cooking zone and then set the maximum heat setting. Touch  until  comes on.

**To deactivate the function:** touch .

## 5.7 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.

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



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

## 5.8 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.

## 5.9 OffSound Control (Deactivation and activation of the sounds)

Deactivate the hob. Press  for 3 seconds. Press  for 3 seconds. The display shows  on the front left zone and  or  on the front right zone. Touch sensor field for the right rear zone  to choose one of the following:

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

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

- you touch 
- there is an error in the hob.

## 5.10 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.

- If the hob reaches the limit of maximum available power (refer to the rating plate), the power of the cooking zones will be automatically reduced.
- If more than one cooking zone is activated at a time the power is reduced and distributed between all the activated zones. The power distribution is maintained as long as the zones remain activated. The zones will not return to the full power if one of them is deactivated. The power distribution ends only when all zones or the hob have been deactivated.
- 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.

# 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 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 - 2        | Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine.         | 5 - 25       | Mix from time to time.                                                                    |
| 2            | Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.                       | 10 - 40      | Cook with a lid on.                                                                       |
| 2 - 3        | 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. |
| 3 - 4        | Stew vegetables, fish, meat.                                  | 20 - 45      | Add a few tablespoons of water. Check the water amount during the process.                |

| Heat setting                                                                     | Use to:                                                                                                      | Time (min)   | Hints                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4 - 5                                                                            | Steam potatoes and other vegetables.                                                                         | 20 - 60      | Cover the bottom of the pot with 1-2 cm of water. Check the water level during the process. Keep the lid on the pot. |
| 4 - 5                                                                            | Cook larger quantities of food, stews and soups.                                                             | 60 - 150     | Up to 3 l of liquid plus ingredients.                                                                                |
| 6 - 7                                                                            | Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts. | as necessary | Turn over when needed.                                                                                               |
| 7 - 8                                                                            | Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.                                                                 | 5 - 15       | Turn over when needed.                                                                                               |
| 9                                                                                | Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.                                      |              |                                                                                                                      |
|  | Boil large quantities of water. Booster is activated.                                                        |              |                                                                                                                      |

## 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, salt, 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 did 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.                                                                                                    |
|                                                                                                              | There is water or fat stains on the control panel.                                      | Clean the control panel.                                                                                                        |
| 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.                           |
| An acoustic signal sounds and the hob deactivates.<br>An acoustic signal sounds when the hob is deactivated. | You put something on one or more sensor fields.                                         | Remove the object from the sensor fields.                                                                                       |
| The hob deactivates.                                                                                         | You put something on the sensor field ①.                                                | Remove the object from the sensor field.                                                                                        |
| Residual heat indicator does not come on.                                                                    | The zone is not hot because it operated only for a short time or the sensor is damaged. | If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.                                        |
| The heat setting changes between two levels.                                                                 | Power management operates.                                                              | Refer to "Daily use".                                                                                                           |
| The control panel becomes hot to the touch.                                                                  | The cookware is too large or you put it too close to the control panel.                 | 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".                                                                                      |
|  comes on.                 | Child Safety Device or Lock operates.                                                   | Refer to "Daily use".                                                                                                           |
|  comes on.                 | There is no cookware on the zone.                                                       | Put cookware on the zone.                                                                                                       |
|                                                                                                              | The cookware is unsuitable.                                                             | Use cookware suitable for induction hobs. Refer to "Hints and tips".                                                            |
|                                                                                                              | The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.                   | Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical data".                                                                |

| Problem                                                                                                | Possible cause                | Remedy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  and a number come on. | There is an error in the hob. | Deactivate the hob and activate it again after 30 seconds. If  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. |

## 8.2 If you cannot find a solution...

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

on. Make sure, you operated the hob correctly. If not the servicing by a service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The information about guarantee period and Authorised Service Centres are in the guarantee booklet.

# 9. TECHNICAL DATA

## 9.1 Rating plate

Model IBK64204CB  
Typ 64 B4A 00 AA  
Induction 3.0 kW  
Ser.Nr. ....  
AEG

PNC 949 492 515 00  
220 - 240 V, 50 / 60 Hz  
Made in: Romania  
3.0 kW



## 9.2 Cooking zones specification

| Cooking zone | Nominal power (maximum heat setting) [W] | Booster [W] | Booster maximum duration [min] | Cookware diameter [mm] |
|--------------|------------------------------------------|-------------|--------------------------------|------------------------|
| Left front   | 2200                                     | 2400        | 4                              | 125 - 210              |
| Left rear    | 1400                                     | 1500        | 4                              | 125 - 145              |
| Right front  | 1400                                     | 1500        | 4                              | 125 - 145              |
| Right rear   | 1700                                     | 1800        | 4                              | 150 - 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                                      | IBK64204CB   |             |
| 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    | 14.5 cm     |
|                                                           | Right front  | 14.5 cm     |
|                                                           | Right rear   | 18.0 cm     |
| Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking) | Left front   | 174.2 Wh/kg |
|                                                           | Left rear    | 177.2 Wh/kg |
|                                                           | Right front  | 177.2 Wh/kg |
|                                                           | Right rear   | 177.2 Wh/kg |
| Energy consumption of the hob (EC electric hob)           | 176.5 Wh/kg  |             |

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

### 10.2 Energy saving

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

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

- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- 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.....                     | 17 |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....                        | 20 |
| 3. INSTALLATION.....                                 | 22 |
| 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....                    | 24 |
| 5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....                      | 25 |
| 6. CONSEILS.....                                     | 28 |
| 7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....                       | 29 |
| 8. DÉPANNAGE.....                                    | 30 |
| 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....                  | 32 |
| 10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....                       | 32 |
| 11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT..... | 33 |

## 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une

mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

## **1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## **1.2 Sécurité générale**

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires

lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- La fumée est une indication de surchauffe. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être supervisé. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez-le. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de

l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service après-vente agréé ou un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### **AVERTISSEMENT!**

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



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées du meuble à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients

chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.

- Chaque appareil est doté de ventilateurs de refroidissement dans le fond.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir :
  - Ne rangez pas de feuilles ni de petits bouts de papier qui pourraient être aspirés et endommager les ventilateurs de refroidissement ou le système de refroidissement.
  - Laissez une distance d'au moins 2 cm entre le fond de l'appareil et les objets rangés dans le tiroir.
- Ôtez tout panneau de séparation installé dans le meuble sous l'appareil.

### 2.2 Branchement électrique



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié
- L'appareil doit être raccordé à la terre si le symbole () n'est pas imprimé sur la plaque signalétique.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.

- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Installez le collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à une prise électrique.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (le cas échéant) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.

## 2.3 Utilisation



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

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



### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.
- Les vapeurs que dégagent l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.

- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque de dommages à l'appareil.

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

## **2.4 Entretien et nettoyage**

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

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

## **2.5 Service**

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

## **2.6 Mise au rebut**



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

# **3. INSTALLATION**



#### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## **3.1 Avant l'installation**

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

Numéro de série .....

## **3.2 Tables de cuisson intégrées**

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

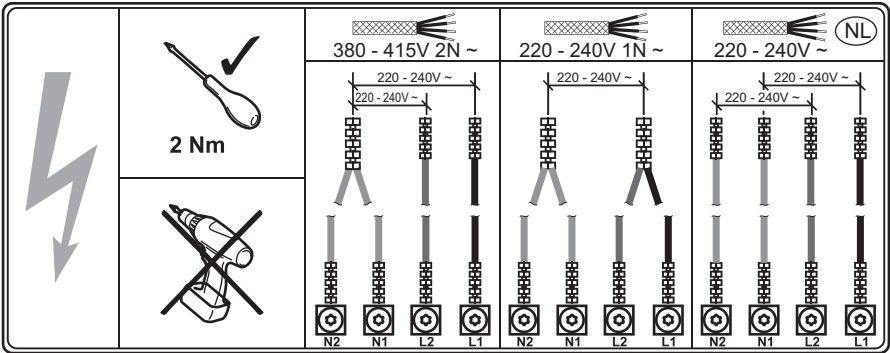
3.3 Câble de connexion

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

agréé. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

- L'appareil fonctionne à 50 Hz ou à 60 Hz et ne nécessite aucune action supplémentaire de la part d'un électricien qualifié afin de basculer entre les fréquences.

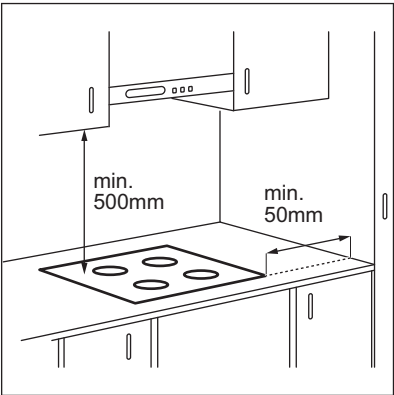
3.4 Schéma de branchement



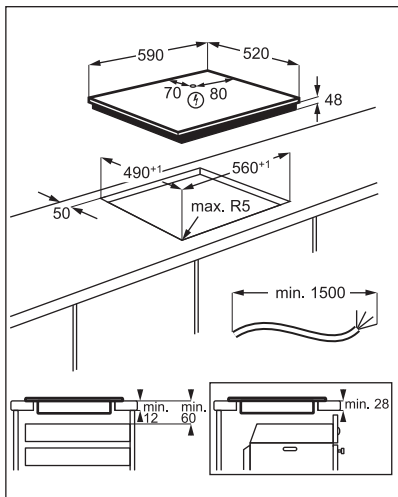
| Couleurs des câbles |             |        |      |
|---------------------|-------------|--------|------|
| N2                  | N1          | L2     | L1   |
| Bleu                | Bleu - Gris | Marron | Noir |

3.5 Assemblage

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



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



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

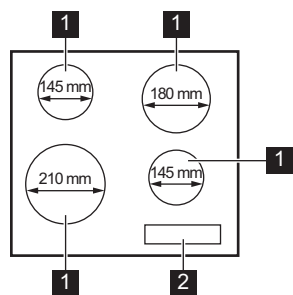
[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation



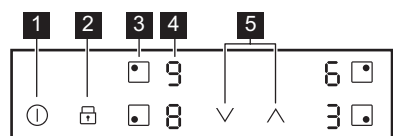
## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 4.1 Agencement des zones de cuisson



- 1 Zone de cuisson à induction
- 2 Bandeau de commande

### 4.2 Configuration du bandeau de commande



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

| Touche<br>sensitive                                                                 | Fonction                                         | Commentaire                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 1  | En fonctionnement / A l'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  | -                                                | Pour choisir la zone de cuisson.                          |
| 4 -                                                                                 | Indicateur du niveau de cuisson                  | Pour indiquer le niveau de cuisson.                       |
| 5  | -                                                | 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.                                                                       |
|            | Booster est activé.                                                                                   |
|  + chiffre | Une anomalie de fonctionnement s'est produite.                                                        |
|            | Une zone de cuisson est encore chaude (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.                                                                         |

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 - 2             | 6 heures                                |
| 3 - 4             | 5 heures                                |
| 5                 | 4 heures                                |
| 6 - 9             | 1,5 heure                               |

### 5.3 Sélection de la zone de cuisson

Pour sélectionner une zone de cuisson, appuyez sur la touche sensitive  correspondant à cette zone. L'affichage indique le niveau de cuisson ().

### 5.4 Niveau de cuisson

Sélectionnez la zone de cuisson.

Appuyez sur  pour augmenter le niveau de cuisson. Appuyez sur  pour diminuer le niveau de cuisson. Appuyez simultanément sur  et  pour désactiver la zone de cuisson.

### 5.5 Indicateur de chaleur résiduelle

#### AVERTISSEMENT!

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

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

L'indicateur  s'allume lorsqu'une zone de cuisson est chaude.

L'indicateur peut également s'allumer :

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

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

### 5.6 Booster

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 :** sélectionnez d'abord la zone de cuisson, puis réglez le niveau de cuisson maximal. Appuyez sur  jusqu'à ce que  s'allume.

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

## 5.7 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 .

 s'affiche pendant 4 secondes.

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



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

## 5.8 Dispositif de sécurité enfant

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

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

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

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

## 5.9 OffSound Control (Désactivation et activation des signaux sonores)

Désactivez la table de cuisson. Appuyez sur  pendant 3 secondes. Appuyez sur  pendant 3 secondes. L'affichage s'affiche  sur la zone avant gauche et/  ou  sur la zone avant droite. Appuyez sur la touche tactile de la zone arrière droite  pour choisir l'une des options suivantes :

-  - les signaux sonores sont désactivés
-  - les signaux sonores sont activés

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

- vous appuyez sur 
- une erreur s'est produite sur la table de cuisson.

## 5.10 Gestion alimentation

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

- Si la table de cuisson atteint la limite de la puissance maximale disponible (reportez-vous à la plaque signalétique), la puissance des zones de cuisson sera automatiquement réduite.
- Si plusieurs zones de cuisson sont activées à la fois, la puissance est réduite et répartie entre toutes les zones activées. La distribution de l'alimentation est maintenue tant que les zones restent activées. Les zones ne retourneront pas à leur pleine puissance si l'une d'elles est désactivée. La distribution électrique ne se termine que lorsque toutes les zones ou la table de cuisson ont été désactivées.
- 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 réglage de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée en dernier. 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.

## 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 Exemples en matière de cuisson

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

cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

| Réglages de la température | Utilisez pour :                                                                                                        | Durée (min)   | Conseils                                                                                                                        |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                          | Gardez au chaud les aliments cuits.                                                                                    | si nécessaire | Placez un couvercle sur le récipient.                                                                                           |
| 1 - 2                      | Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.                                                          | 5 - 25        | Mélangez de temps en temps.                                                                                                     |
| 2                          | Solidifier : omelettes, œufs cocotte.                                                                                  | 10 - 40       | Cuisez avec un couvercle.                                                                                                       |
| 2 - 3                      | Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.                                    | 25 - 50       | Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.                            |
| 3 - 4                      | Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur.                                                               | 20 - 45       | Ajouter quelques cuillères à soupe d'eau. Vérifiez la quantité d'eau pendant le processus.                                      |
| 4 - 5                      | Pommes de terre à la vapeur et autres légumes.                                                                         | 20 - 60       | Couvrez le fond de la cuve avec 1 à 2 cm d'eau. Vérifiez le niveau d'eau pendant le processus. Gardez le couvercle sur la cuve. |
| 4 - 5                      | Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.                                                | 60 - 150      | Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.                                                                              |
| 6 - 7                      | Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets. | si nécessaire | Retournez-le si nécessaire.                                                                                                     |
| 7 - 8                      | Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks.                                                                | 5 - 15        | Retournez-le si nécessaire.                                                                                                     |
| 9                          | Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.               |               |                                                                                                                                 |
|                            | Faire bouillir une grande quantité d'eau. Booster est activée.                                                         |               |                                                                                                                                 |

## 7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 7.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.

- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un grattoir spécial pour nettoyer la vitre.

### 7.2 Nettoyage de la table de cuisson

- Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sel, le

sucres et les aliments contenant du sucre, car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

- **Enlevez lorsque la table a suffisamment refroidi** : traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisses, décoloration métallique brillante. Nettoyez

la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, essuyez la table de cuisson avec un chiffon doux.

- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes** : utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.

## 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 n'avez pas réglé 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 sensitive.                                                                                                                |
| Un bip constant se déclenche.                                           | Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.                                                                    | Nettoyez le bandeau de commande.                                                                                                                       |
|                                                                         | Le branchement électrique est incorrect.                                                                                                | Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.                                     |
|                                                                         | 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. | Retirez l'objet des touches sensibles.                                                                                                                 |
| La table de cuisson se met à l'arrêt.                                   | Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ①.                                                                                 | Retirez l'objet de la touche sensitive.                                                                                                                |

| Problème                                                                                                    | Cause possible                                                                                                 | Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Le niveau de cuisson oscille entre deux niveaux.                                                            | Gestion alimentation est activé.                                                                               | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Le bandeau de commande devient chaud au toucher.                                                            | L'ustensile est trop grand ou vous le placez trop près du bandeau de commande.                                 | Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Aucun signal sonore ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.              | Les signaux sonores sont désactivés.                                                                           | Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  s'affiche.                 | Dispositif de sécurité enfant ou Touches Verrouil est activée.                                                 | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  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 aux tables de cuisson à induction. 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 ».                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  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  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. |

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

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Vous devez fournir les données figurant sur la plaque signalétique. Vous devez fournir également un code à 3 lettres pour la vitrocéramique (situé dans le coin de la surface en verre) et

le message d'erreur qui s'affiche. Assurez-vous d'utiliser correctement la table de cuisson. Si l'intervention d'un technicien ou d'un vendeur n'est pas gratuite, malgré la période de garantie en cours. Les informations concernant la période de garantie et les centres de service après-vente agréés figurent dans le livret de garantie.

# 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

## 9.1 Plaque signalétique

Modèle IBK64204CB  
Type 64 B4A 00 AA  
Induction 3.0 kW  
Numéro de série.....  
AEG

PNC 949 492 515 00  
220 - 240 V, 50 / 60 Hz  
Fabriqué en : Roumanie  
3.0 kW  
CE 

## 9.2 Caractéristiques des zones de cuisson

| Zone de cuisson | Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W] | Booster [W] | Booster durée maximale [min] | Diamètre de l'ustensile [mm] |
|-----------------|-----------------------------------------------------|-------------|------------------------------|------------------------------|
| Avant gauche    | 2200                                                | 2400        | 4                            | 125 - 210                    |
| Arrière gauche  | 1400                                                | 1500        | 4                            | 125 - 145                    |
| Avant droite    | 1400                                                | 1500        | 4                            | 125 - 145                    |
| Arrière droite  | 1700                                                | 1800        | 4                            | 150 - 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                                         | IBK64204CB              |             |
| Type de table de cuisson                                         | Plan de cuisson intégré |             |
| Nombre de zones de cuisson                                       | 4                       |             |
| Technologie de chauffage                                         | Induction               |             |
| Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)                    | Avant gauche            | 21.0 cm     |
|                                                                  | Arrière gauche          | 14.5 cm     |
|                                                                  | Avant droite            | 14.5 cm     |
|                                                                  | Arrière droite          | 18.0 cm     |
| Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking) | Avant gauche            | 174.2 Wh/kg |
|                                                                  | Arrière gauche          | 177.2 Wh/kg |
|                                                                  | Avant droite            | 177.2 Wh/kg |
|                                                                  | Arrière droite          | 177.2 Wh/kg |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)  |                         | 176.5 Wh/kg |

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

## 10.2 Économie d'énergie

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

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.

- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.
- Placez les récipients directement au centre de la zone de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre.

## 11. 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.

## 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.registeraeg.com](http://www.registeraeg.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.....    | 34 |
| 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN..... | 37 |
| 3. MONTAGE.....                | 40 |
| 4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....     | 42 |
| 5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....     | 43 |
| 6. TIPPS UND HINWEISE.....     | 45 |
| 7. REINIGUNG UND PFLEGE.....   | 47 |
| 8. FEHLERSUCHE.....            | 47 |
| 9. TECHNISCHE DATEN.....       | 49 |
| 10. ENERGIEEFFIZIENZ.....      | 50 |
| 11. UMWELTTIPPS.....           | 50 |

## 1. SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

## **1.2 Allgemeine Sicherheit**

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen

Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.

- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann ggf. zu einem Brand führen.
- Rauch ist ein Hinweis auf Überhitzung. Verwende niemals Wasser, um das Kochfeuer zu löschen. Schalte das Gerät aus und lösche Flammen beispielsweise mit einer Löschdecke oder einem Deckel.
- **WARNUNG:** Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der von einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- **ACHTUNG:** Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- Verwende das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschränk gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es vom Stromnetz. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die

Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall den autorisierten Kundendienst.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person zur Vermeidung einer Gefahrenquelle ersetzt werden.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage



#### **WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.



#### **WARNUNG!**

Andernfalls besteht Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten des Schanks mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster.

So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.

- Jedes Gerät besitzt Kühlgebläse auf seiner Unterseite.
- Ist das Gerät über einer Schublade installiert:
  - Lagern Sie keine kleinen Papierstücke oder -blätter, die eingezogen werden können, in der Schublade, da sie die Kühlgebläse beschädigen oder das Kühlsystem beeinträchtigen können.
  - Halten Sie einen Abstand von mindestens 2 cm zwischen dem Geräteboden und den Teilen, die in der Schublade gelagert sind, ein.
- Entfernen Sie Trennplatten, die im Küchenmöbel unter dem Gerät installiert sind.

### 2.2 Elektrischer Anschluss



#### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sollten von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Wenn das Symbol () nicht auf dem Typenschild aufgedruckt ist, muss das Gerät geerdet werden.

- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissere dich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Stromnetz-kabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Verwende das richtige Stromnetz-kabel.
- Achte darauf, dass sich das Stromnetz-kabel nicht verheddert.
- Stelle sicher, dass ein Überspannungsschutz installiert ist.
- Verwende die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.
- Stelle beim Anschluss des Gerätesteckers an eine Steckdose sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achte darauf, den Netzstecker (falls zutreffend) oder das Netzkabel nicht zu beschädigen. Wende dich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unser autorisiertes Servicezentrum oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

## 2.3 Gebrauch



### WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

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

### **WARNUNG!**

Brand- und Explosionsgefahr.

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

### **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Stelle kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lege keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lass Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Achte darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalte die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer an dem Glas / der Glaskeramik verursachen. Hebe diese Gegenstände immer an, wenn du sie auf der Kochfläche bewegen musst.

## 2.4 Reinigung und Pflege

- Reinige das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.

- Schalte das Gerät vor dem Reinigen aus und lass es abkühlen.
- Reinige das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinige das Gerät mit einem feuchten, weichen Lappen. Verwende ausschließlich Neutralreiniger. Verwende keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände, sofern nicht anders angegeben.

## 2.5 Wartung

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

## 2.6 Entsorgung

### **WARNUNG!**

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

## 3. MONTAGE

### ⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 3.1 Vor der Montage

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

Seriennummer .....

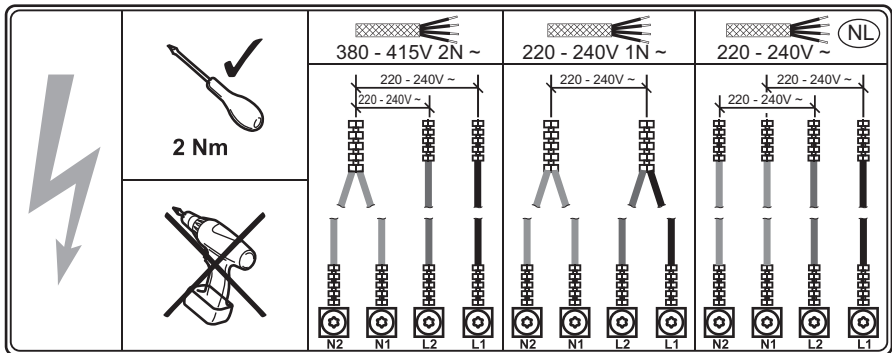
### 3.2 Einbau-Kochfelder

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

### 3.3 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel. Das Anschlusskabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker installiert werden.
- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp: H05V2V2-F oder gleichwertig die einer Temperatur von 90 °C oder mehr standhält. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst. Das Anschlusskabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.
- Das Gerät arbeitet entweder bei 50 Hz oder 60 Hz und erfordert keine zusätzliche Aktion durch einen qualifizierten Elektriker, um zwischen den Frequenzen zu wechseln.

### 3.4 Anschlussplan

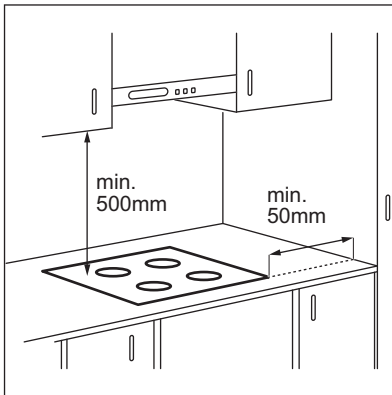


#### Kabelfarben

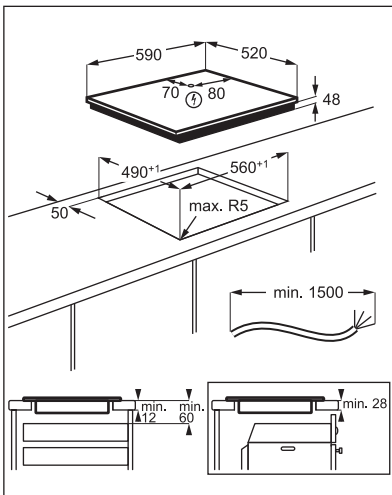
| N2   | N1          | L2    | L1      |
|------|-------------|-------|---------|
| Blau | Blau – Grau | Braun | Schwarz |

### 3.5 Aufbau

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



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



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



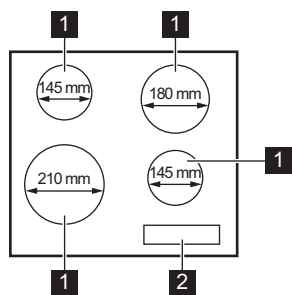
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
 Induction Hob - Worktop installation



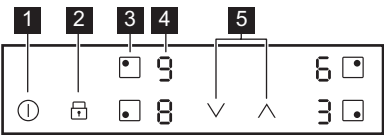
## 4. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 4.1 Anordnung der Kochflächen



- 1 Induktionskochzone
- 2 Bedienfeld

### 4.2 Bedienfeldlayout



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          | -                              | Auswählen der Kochzone.                  |
| 4          | Kochstufenanzeige              | Zeigt die Kochstufe an.                  |
| 5          | -                              | Einstellen der Kochstufe.                |

### 4.3 Anzeige der Kochstufen

| Display | Beschreibung                    |
|---------|---------------------------------|
| 0       | Die Kochzone ist ausgeschaltet. |
| 1 - 9   | Die Kochzone ist eingeschaltet. |

| Display | Beschreibung                                                                                            |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | Booster ist eingeschaltet.                                                                              |
| + Zahl  | Eine Störung ist aufgetreten.                                                                           |
|         | Eine Kochzone ist noch heiß (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.                                                             |

## 5. TÄGLICHER GEBRAUCH



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 5.1 Ein- und Ausschalten

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

### 5.2 Automatische Abschaltung

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

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

Nach einer Weile leuchtet auf und das Kochfeld schaltet sich aus.

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

| Kochstufe | Das Kochfeld wird ausgeschaltet nach |
|-----------|--------------------------------------|
| 1 - 2     | 6 Std                                |
| 3 - 4     | 5 Std                                |
| 5         | 4 Std                                |
| 6 - 9     | 1,5 Stunden                          |

### 5.3 Auswählen der Kochzone

Berühren Sie zur Auswahl der Kochzone das Sensorfeld , das zu dieser Kochzone gehört. Das Display zeigt die Kochstufe an.

### 5.4 Einstellen der Kochstufe

Wählen Sie die Kochzone aus.

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

## 5.5 Restwärmeanzeige

### **WARNUNG!**

 Solange die Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

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

Anzeige  erscheint, wenn eine Kochzone heiß ist.

Die Anzeige kann ebenso erscheinen:

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

Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

## 5.6 Booster

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:** Stellen Sie zunächst die Kochzone und dann die höchste Kochstufe ein. Berühren Sie , bis  aufleuchtet.

**Ausschalten der Funktion:** Berühren Sie .

## 5.7 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.

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



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

## 5.8 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.

## 5.9 OffSound Control (Ein- und Ausschalten der Signaltöne)

Schalten Sie das Kochfeld aus. Drücken Sie  3 Sekunden lang. Drücken Sie  3 Sekunden lang. Das Display zeigt  vorne links und  oder  vorne rechts an. Berühren Sie das Sensorfeld für die rechte hintere Zone , um eine der folgenden Optionen auszuwählen:

-  - die Signaltöne sind ausgeschaltet.
-  - die Signaltöne sind eingeschaltet.

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

- Bei der Berührung von .
- Wenn ein Fehler im Kochfeld aufgetreten ist.

## 5.10 Leistungsbegrenzung

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

- Erreicht das Kochfeld die maximale verfügbare Leistung (siehe Typenschild), wird die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert.
- Wenn mehr als eine Kochzone gleichzeitig aktiviert wird, wird die Leistung reduziert

und auf alle aktivierten Zonen verteilt. Die Stromverteilung bleibt so lange erhalten, wie die Zonen aktiviert bleiben. Die Zonen kehren nicht zur vollen Leistung zurück, wenn eine von ihnen deaktiviert wird. Die Stromverteilung endet erst, wenn alle Zonen oder das Kochfeld ausgeschaltet sind.

- Die Kochstufenanzeige der reduzierten Zonen wechselt zwischen der anfangs gewählten Kochstufe und der reduzierten Kochstufe.
- Warten Sie, bis das Display aufhört zu blinken oder reduzieren Sie die Kochstufe der zuletzt ausgewählten Kochzone. Die Kochzonen arbeiten mit der reduzierten Kochstufe weiter. Ändern Sie bei Bedarf die Kochstufen der Kochzonen manuell.

## 6. TIPPS UND HINWEISE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 6.1 Kochgeschirr



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

Benutzen Sie für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

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

### Kochgeschirrmaterial

- **geeignet:** Gusseisen, Stahl, Stahlemail, Edelstahl, Boden aus mehreren Schichten verschiedener Materialien (vom Hersteller als geeignet gekennzeichnet).

- **nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

### Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn:

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

### Abmessungen des Kochgeschirrs

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

auswirken oder die Kochfeldfunktionen versehentlich aktivieren.



Siehe hierzu „Technische Daten“.

## 6.2 Betriebsgeräusche

### Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche:

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet.

- Klicken: Elektrisches Umschalten .
  - Zischen, Surren: Der Ventilator läuft.
- Die Geräusche sind normal und weisen nicht auf eine Störung hin.**

## 6.3 Beispiele für Kochanwendungen

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



Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

| Kochstufe | Verwendung für:                                                                                                             | Dauer (Min.) | Tipps                                                                                                                                      |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1         | Warmhalten von gekochten Speisen.                                                                                           | nach Bedarf  | Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.                                                                                               |
| 1 - 2     | Sauce Hollandaise, schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.                                                                 | 5 - 25       | Von Zeit zu Zeit rühren.                                                                                                                   |
| 2         | Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.                                                                                  | 10 - 40      | Mit einem Deckel garen.                                                                                                                    |
| 2 - 3     | Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten.                                                          | 25 - 50      | Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.                                     |
| 3 - 4     | Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.                                                                                         | 20 - 45      | Geben Sie ein paar Esslöffel Wasser hinzu. Überprüfen Sie die Wassermenge während des Prozesses.                                           |
| 4 - 5     | Kartoffeln und anderes Gemüse dämpfen.                                                                                      | 20 - 60      | Den Boden des Topfes mit 1-2 cm Wasser bedecken. Überprüfen Sie während des Prozesses den Wasserstand. Lassen Sie den Deckel auf dem Topf. |
| 4 - 5     | Kochen Sie größere Mengen an Lebensmitteln, Eintopfgerichten und Suppen.                                                    | 60 - 150     | Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.                                                                                                       |
| 6 - 7     | Sanftes Braten: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Krapfen. | nach Bedarf  | Bei Bedarf umdrehen.                                                                                                                       |
| 7 - 8     | Scharfes Braten, Rösti, Lendenstücke, Steaks.                                                                               | 5 - 15       | Bei Bedarf umdrehen.                                                                                                                       |

| Kochstufe                                                                                                                                                                  | Verwendung für:                                                                                       | Dauer<br>(Min.) | Tipps |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------|
| 9                                                                                                                                                                          | Wasser kochen, Nudeln kochen, Fleisch anbraten (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites. |                 |       |
| <div>            Kochen Sie große Mengen Wasser. Booster ist eingeschaltet.         </div> |                                                                                                       |                 |       |

## 7. REINIGUNG UND PFLEGE

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 7.1 Allgemeine Informationen

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

### 7.2 Reinigen des Kochfelds

- **Sofort entfernen:** Geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, Salz, Zucker und

Lebensmittel mit Zucker, sonst kann der Schmutz das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.

- **Entfernen, wenn das Kochfeld ausreichend kühl ist:** Kalksteinringe, Wasserringe, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbung. 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 glänzende metallische Verfärbung:** Benutzen Sie für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.

## 8. FEHLERSUCHE

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

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

| Störung                                                    | Mögliche Ursache                                                                          | Problembehebung                                                                         |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden. | Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen. | Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. |

| Störung                                                                                                                                 | Mögliche Ursache                                                                                  | Problembehebung                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                         | 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.                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                         | Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.                                       | Reinigen Sie das Bedienfeld.                                                                                                                                              |
| Es ist ein konstanter Piepton zu hören.                                                                                                 | Unsachgemäßer elektrischer Anschluss.                                                             | Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.                                              |
| Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal. | Sie haben etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt.                                       | Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.                                                                                                                       |
| Das Kochfeld wird ausgeschaltet.                                                                                                        | Sie haben etwas auf das Sensorfeld 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.                                                       |
| Die Kochstufe schaltet zwischen zwei Stufen hin und her.                                                                                | Leistungsbegrenzung ist eingeschaltet.                                                            | Siehe „Täglicher Gebrauch“.                                                                                                                                               |
| Das Bedienfeld fühlt sich heiß an.                                                                                                      | Das Kochgeschirr ist zu groß oder Sie stellen es zu nah an das Bedienfeld.                        | Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.                                                                                              |
| Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.                                                           | Der Ton ist ausgeschaltet.                                                                        | Schalten Sie den Ton ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.                                                                                                                     |
|  leuchtet.                                            | Kindersicherung oder Verriegelung ist eingeschaltet.                                              | Siehe „Täglicher Gebrauch“.                                                                                                                                               |
|  leuchtet.                                            | Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.                                              | Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.                                                                                                                                |
|                                                                                                                                         | Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.                                                          | Verwenden Sie für Induktionskochfelder geeignetes Kochgeschirr. Siehe „Tips und Hinweise“.                                                                                |
|                                                                                                                                         | Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.                             | Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe hierzu „Technische Daten“.                                                                                |

| Störung                                                                                                          | Mögliche Ursache                           | Problembehebung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  und eine Zahl werden angezeigt. | Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten. | Schalten Sie das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn  erneut erscheint, trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schalten Sie nach 30 Sekunden das Kochfeld wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum. |

### 8.2 Wenn Sie keine Lösung finden ...

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

Fehlermeldung an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld richtig bedient haben. Wenn die Wartung von einem Servicetechniker oder einem Händler nicht kostenlos erfolgt, ist auch während der Garantiezeit eine Gebühr zu entrichten. Die Informationen über Garantiezeitraum und autorisierte Kundendienststellen finden Sie in der Garantiebroschüre.

## 9. TECHNISCHE DATEN

### 9.1 Typenschild

Modell IBK64204CB  
 Typ 64 B4A 00 AA  
 Induktion 3.0 kW  
 Ser.-Nr. ....  
 AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 492 515 00  
 220 - 240 V, 50 / 60 Hz  
 Hergestellt in: Rumänien  
 3.0 kW  


### 9.2 Technische Daten der Kochzonen

| Kochzone      | Nennleistung (höchste Kochstufe) [W] | Booster [W] | Booster maximale Dauer [Min] | Kochgeschirrdurchmesser [mm] |
|---------------|--------------------------------------|-------------|------------------------------|------------------------------|
| Vorne links   | 2200                                 | 2400        | 4                            | 125 - 210                    |
| Hinten links  | 1400                                 | 1500        | 4                            | 125 - 145                    |
| Vorne rechts  | 1400                                 | 1500        | 4                            | 125 - 145                    |
| Hinten rechts | 1700                                 | 1800        | 4                            | 150 - 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                                   | IBK64204CB      |             |
| Kochfeldtyp                                         | Einbau-Kochfeld |             |
| Anzahl der Kochzonen                                | 4               |             |
| Heiztechnik                                         | Induktion       |             |
| Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)         | Vorne links     | 21.0 cm     |
|                                                     | Hinten links    | 14.5 cm     |
|                                                     | Vorne rechts    | 14.5 cm     |
|                                                     | Hinten rechts   | 18.0 cm     |
| Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking) | Vorne links     | 174.2 Wh/kg |
|                                                     | Hinten links    | 177.2 Wh/kg |
|                                                     | Vorne rechts    | 177.2 Wh/kg |
|                                                     | Hinten rechts   | 177.2 Wh/kg |
| Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)    | 176.5 Wh/kg     |             |

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

### 10.2 Energie sparen

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

- Wenn Sie Wasser erhitzen, verwenden Sie nur die Menge, die Sie benötigen.
- Legen Sie nach Möglichkeit immer Deckel auf das Kochgeschirr.
- Stellen Sie das Kochgeschirr direkt in die Mitte der Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten oder zum 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.registreaeg.com](http://www.registreaeg.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.....           | 51 |
| 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....             | 54 |
| 3. INSTALLAZIONE.....                       | 56 |
| 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....            | 58 |
| 5. UTILIZZO QUOTIDIANO.....                 | 59 |
| 6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....       | 62 |
| 7. MANUTENZIONE E PULIZIA.....              | 63 |
| 8. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI..... | 64 |
| 9. DATI TECNICI.....                        | 65 |
| 10. EFFICIENZA ENERGETICA.....              | 66 |
| 11. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....       | 67 |

## 1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un

uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

## **1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili**

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

## **1.2 Avvertenze di sicurezza generali**

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).

- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano cottura incustodito durante la preparazione di pietanze in quanto olio e grassi potrebbero incendiarsi.
- Il fumo è un'indicazione di surriscaldamento. Non usare mai acqua per spegnere il fuoco di cottura. Spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme, per esempio, con una coperta o un coperchio.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura non deve essere alimentata tramite un commutatore esterno, come un timer, o collegata a un circuito regolarmente acceso e spento da un'azienda.
- **ATTENZIONE!** Si deve sorvegliare il processo di cottura. I processi di cottura brevi devono essere sorvegliati continuamente.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare alcun oggetto sulle superfici di cottura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare molto caldi.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura utilizzato mediante il comando corrispondente, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.
- Se la superficie in vetroceramica/vetro presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura e scollegarla dalla presa di corrente. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per scollegarla dall'alimentazione. In ogni caso, contattare il Centro Assistenza Autorizzato.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- **AVVERTENZA:** Utilizzare esclusivamente protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, come ad esempio accessori idonei o le protezioni per il piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. Utilizzare protezioni inadeguate aumenta il rischio di incidenti.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### 2.1 Installazione

#### **AVVERTENZA!**

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

#### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni o danni all'apparecchiatura.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Ogni apparecchiatura dispone di ventole di raffreddamento sulla parte inferiore.

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

### 2.2 Collegamento elettrico

#### **AVVERTENZA!**

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere effettuati da un elettricista qualificato.
- Il dispositivo deve essere messo a terra, qualora il simbolo () non sia stampato sulla targhetta.
- Prima di qualsiasi intervento è necessario verificare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.

- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. L'allentamento di un collegamento elettrico o di una spina (ove previsti) può provocare un forte surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo dell'alimentazione elettrica corretto.
- Non lasciare che il cavo dell'alimentazione elettrica si aggrovigli.
- Assicurarsi che sia installata una protezione contro gli urti.
- Utilizzare il serracavo sul cavo.
- Assicurarsi che il cavo dell'alimentazione o la spina (ove previsti) non sfiorino l'apparecchiatura o le pentole roventi quando si collega l'apparecchiatura a una presa.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghie.
- Accertarsi di non danneggiare la spina o il cavo (ove previsti). Contattare il nostro Centro Assistenza autorizzato o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.

## 2.3 Utilizzo:



### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Rimuovere tutto l'imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (se presente), prima del primo utilizzo.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Impostare le zone di cottura su "off" dopo ogni utilizzo.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegarla immediatamente dall'alimentazione per evitare scosse elettriche.
- I portatori di pacemaker devono mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando l'apparecchiatura è in funzione.
- Quando si immergono gli alimenti nell'olio bollente, questo potrebbe schizzare.
- Non utilizzare fogli di alluminio o altri materiali tra la superficie di cottura e le pentole, se non diversamente specificato dal produttore di questa apparecchiatura.
- Usare esclusivamente accessori consigliati dal produttore per questa apparecchiatura.



### **AVVERTENZA!**

Rischio di incendio ed esplosione.

- Grassi e olio riscaldati possono rilasciare vapori infiammabili. Tenere le fiamme o gli oggetti caldi lontani da grassi e oli in fase di cottura.

- I vapori rilasciati dall'olio a temperatura elevata possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può causare un incendio a una temperatura inferiore rispetto all'olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



#### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

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

### **2.4 Cura e pulizia**

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.

- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici, se non specificato diversamente.

### **2.5 Assistenza**

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

### **2.6 Smaltimento**



#### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni o soffocamento.

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

## **3. INSTALLAZIONE**



#### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### **3.1 Prima dell'installazione**

Prima di installare il piano di cottura, annotare l'informazione riportata di seguito presente

sulla targhetta dei dati. La targhetta dei dati è applicata sul lato inferiore del piano di cottura.

Numero di serie .....

### **3.2 Piani di cottura da incasso**

Utilizzare esclusivamente piani di cottura da incasso solo dopo l'installazione in idonei

piani di lavoro e mobili da incasso conformi alle norme.

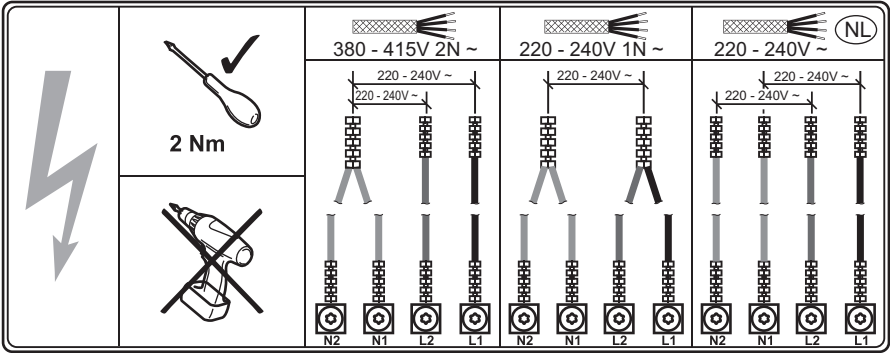
3.3 Cavo di collegamento

- Il piano cottura è fornito con un cavo di collegamento. Il cavo di collegamento può essere installato solo da elettricisti qualificati.
- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, usare il seguente tipo di cavo: H05V2V2-F o equivalente resistente

a una temperatura di 90 °C o superiore. Contattare un Centro Assistenza Autorizzato. Il cavo di collegamento può essere sostituito solo da elettricisti qualificati.

- L'apparecchio funziona sia a 50 Hz che a 60 Hz e non richiede alcun intervento aggiuntivo da parte di un elettricista qualificato per passare da una frequenza all'altra.

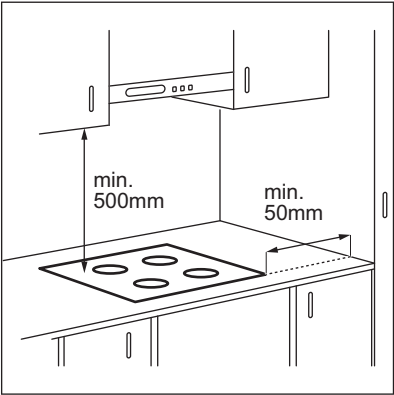
3.4 Schema di collegamento



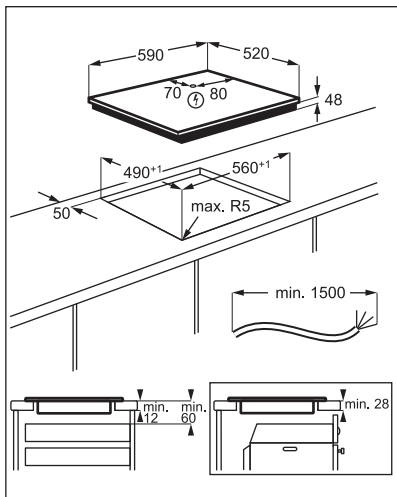
| Colori del cablaggio |              |         |      |
|----------------------|--------------|---------|------|
| N2                   | N1           | L2      | L1   |
| Blu                  | Blu - Grigio | Marrone | Nero |

3.5 Montaggio

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



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



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



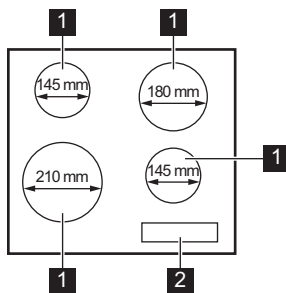
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation



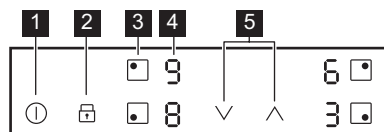
## 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 4.1 Disposizione del piano di cottura



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

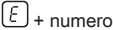
### 4.2 Layout del pannello di controllo



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  | In data / Spento                              | Per attivare e disattivare il piano di cottura. |
| 2  | Blocco / Dispositivo di sicurezza per bambini | Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi. |
| 3  | -                                             | Per selezionare la zona di cottura.             |
| 4 -                                                                                 | Display livello di potenza                    | Per mostrare il livello di potenza.             |
| 5  | -                                             | 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.                                                     |
|   | Booster è attiva.                                                                     |
|   | È presente un malfunzionamento.                                                       |
|   | Una zona di cottura è ancora calda (calore residuo).                                  |
|   | Blocco / Dispositivo di sicurezza per bambini è attiva.                               |
|   | Pentola non adeguata o troppo piccola; oppure manca la pentola sulla zona di cottura. |
|  | Spegnimento automatico è attiva.                                                      |

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 - 2              | 6 ore                                 |
| 3 - 4              | 5 ore                                 |
| 5                  | 4 ore                                 |
| 6 - 9              | 1,5 ora                               |

### 5.3 Selezione della zona di cottura

Per selezionare una zona di cottura, sfiorare il tasto sensore  della relativa zona. Il display indicano il livello di potenza ().

### 5.4 Livello di potenza

Impostare la zona di cottura.

Sfiorare  per aumentare il livello di potenza. Sfiorare  per ridurre il livello di potenza. Sfiorare contemporaneamente  e  per spegnere la zona di cottura.

### 5.5 Indicatore di calore residuo



#### AVVERTENZA!



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

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

La spia  compare quando una zona di cottura è calda.

La spia può anche comparire:

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

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

### 5.6 Booster

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 una funzione per una zona di cottura:** per prima cosa, impostare la zona di cottura e impostare il livello di potenza massimo. Sfiorare  finché  non si accende.

**Per disattivare la funzione:** sfiorare .

### 5.7 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.

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



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

## 5.8 Dispositivo di sicurezza per bambini

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

**Per attivare la funzione:** attivare il piano di cottura con ①. Non impostare alcun livello di calore. Sforare  per 4 secondi.  si accenderà. Disattivare il piano di cottura con ①.

**Per disattivare la funzione:** attivare il piano di cottura con ①. Non impostare alcun livello di calore. Sforare  per 4 secondi.  si accenderà. Disattivare il piano di cottura con ①.

**Per disabilitare la funzione per una sola operazione di cottura:** attivare il piano di cottura con ①.  si accenderà. Sforare 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 ① la funzione si riattiverà.

## 5.9 OffSound Control (Disattivazione e attivazione dei segnali acustici)

Disattivare il piano cottura. Tenere premuto ① per 3 secondi. Tenere premuto  per 3 secondi. Il display visualizza  nella zona anteriore sinistra e  o  nella zona anteriore destra. Toccare il campo del sensore della zona posteriore destra  per scegliere una delle seguenti opzioni:

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

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

- si sfiora ①
- c'è un errore nel piano di cottura.

## 5.10 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.

- Se il piano cottura raggiunge il limite della potenza massima disponibile (fare riferimento alla targhetta dell'intervallo), la potenza delle zone di cottura si riduce automaticamente.
- Se viene attivata più di una zona di cottura alla volta, la potenza viene ridotta e distribuita tra tutte le zone attivate. La distribuzione dell'alimentazione viene mantenuta finché le zone rimangono attivate. Le zone non torneranno a piena potenza se una di esse è disattivata. La distribuzione dell'alimentazione termina solo quando tutte le zone o il piano cottura sono stati disattivati.
- Il display dell'impostazione di calore delle zone ridotte cambia tra l'impostazione di calore selezionato inizialmente e l'impostazione di calore ridotto.
- Attendere che il display smetta di lampeggiare o ridurre l'impostazione di calore della zona di cottura selezionata per ultima. 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.

## 6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 6.1 Stoviglie



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

Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole idonee.

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

#### **Materiale delle pentole**

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

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

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

#### **Dimensioni delle pentole**

- Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alla dimensione del fondo della pentola.
- L'efficienza della zona di cottura dipende dal diametro delle stoviglie. Una pentola con un diametro inferiore alla zona più

piccola riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura.

- Per motivi di sicurezza e risultati di cottura ottimali, non utilizzare pentole di dimensioni maggiori rispetto a quelle indicate nelle "Specifiche delle zone di cottura". Evitare di tenere le pentole vicino al pannello dei comandi durante la sessione di cottura. Ciò potrebbe influire sul funzionamento del pannello dei comandi o attivare accidentalmente le funzioni piastra.



Vedere la sezione "Dati tecnici".

### 6.2 I rumori durante l'uso

**Se si avverte:**

- crepitio: si stanno utilizzando pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- fischio: si stanno utilizzando la zona di cottura a livelli di potenza elevati con pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- ronzio: si stanno utilizzando livelli di potenza elevati.
- scatto: si verifica un'accensione elettrica.
- sibilo, ronzio: la ventola funziona.

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

### 6.3 Esempi di impiego per la cottura

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



I dati riportati nella tabella sono puramente indicativi.

| Impostazione di calore                                                           | Utilizzare per:                                                                                                                 | Tempo (min)   | Suggerimenti                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                | Tenere in caldo le pietanze cotte.                                                                                              | se necessario | Mettere un coperchio sulla pentola.                                                                                                           |
| 1 - 2                                                                            | Salsa olandese: fondere burro, cioccolato, gelatina.                                                                            | 5 - 25        | Mescolare di tanto in tanto.                                                                                                                  |
| 2                                                                                | Solidificare: omelette morbide, uova al forno.                                                                                  | 10 - 40       | Cuocere con un coperchio.                                                                                                                     |
| 2 - 3                                                                            | 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.                          |
| 3 - 4                                                                            | Cuoci lentamente verdure, pesce, carne.                                                                                         | 20 - 45       | Aggiungere qualche cucchiaino di acqua. Controllare la quantità di acqua durante il processo.                                                 |
| 4 - 5                                                                            | Patate al vapore e altre verdure.                                                                                               | 20 - 60       | Coprire il fondo della pentola con 1-2 cm di acqua. Controllare il livello dell'acqua durante il processo. Tenere il coperchio sulla pentola. |
| 4 - 5                                                                            | Cucinare grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe.                                                                          | 60 - 150      | Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti.                                                                                                    |
| 6 - 7                                                                            | Frittura delicata: scaloppine, cordon bleu di vitello, costolette, polpette, salicce, fegato, roux, uova, frittelle, ciambelle. | se necessario | Capovolgere quando necessario.                                                                                                                |
| 7 - 8                                                                            | Frittura, sformato di patate, lombate, bistecche.                                                                               | 5 - 15        | Capovolgere quando necessario.                                                                                                                |
| 9                                                                                | Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.                       |               |                                                                                                                                               |
|  | Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. Booster è attivato.                                                              |               |                                                                                                                                               |

## 7. MANUTENZIONE E PULIZIA



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 7.1 Informazioni generali

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

### 7.2 Pulizia del piano cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, sale, zucchero e alimenti contenenti 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 cottura è sufficientemente raffreddato 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. Dopo la 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.                                                                                                                           |
|                                                                                                                                      | C'è acqua o macchie di grasso sul pannello dei comandi.                                                      | Pulire il pannello dei comandi.                                                                                                                          |
|                                                                                                                                      |                                                                                                              |                                                                                                                                                          |
| 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.                                |
| 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 ①.                                                             | 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.                                           |
| Il livello di calore cambia tra due livelli.                                                                                         | Gestione energia è in funzione.                                                                              | Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".                                                                                                             |
| Il pannello dei comandi diventa caldo al tocco.                                                                                      | La pentola è troppo grande o troppo vicina al pannello di controllo.                                         | Se possibile, collocare le pentole grandi sulle zone posteriori.                                                                                         |

| Problema                                                                                                   | Causa possibile                                                   | Soluzione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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".                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  si accende.               | Dispositivo di sicurezza per bambini o Blocco funziona.           | Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  si accende.               | Non ci sono pentole sulla zona.                                   | Collocare le pentole sulla zona.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                            | Le pentole non sono adatte.                                       | Utilizzare pentole adatte per piani cottura a induzione. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti".                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                            | Il diametro del fondo delle pentole è troppo piccolo per la zona. | Utilizzare pentole con dimensioni corrette. Vedere la sezione "Dati tecnici".                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  e un numero si accendono. | C'è un errore nel piano di cottura.                               | Spegnere e riaccendere il piano cottura dopo 30 secondi. Se  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. |

## 8.2 Qualora non sia possibile trovare una soluzione...

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

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

## 9. DATI TECNICI

### 9.1 Targhetta identificativa

Modello IBK64204CB  
 Tipo 64 B4A 00 AA  
 Induzione 3.0 kW  
 Numero di serie .....  
 AEG

PNC 949 492 515 00  
 220 - 240 V, 50/60 Hz  
 Prodotto in: Romania  
 3.0 kW



## 9.2 Specifiche delle zone di cottura

| Zona di cottura     | Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W] | Booster [W] | Booster durata massima [min] | Diametro pentole [mm] |
|---------------------|-------------------------------------------------------|-------------|------------------------------|-----------------------|
| Anteriore sinistra  | 2200                                                  | 2400        | 4                            | 125 - 210             |
| Posteriore sinistra | 1400                                                  | 1500        | 4                            | 125 - 145             |
| Anteriore destra    | 1400                                                  | 1500        | 4                            | 125 - 145             |
| Posteriore destra   | 1700                                                  | 1800        | 4                            | 150 - 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                                      | IBK64204CB              |             |
| 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     | 14.5 cm     |
|                                                              | Anteriore destra        | 14.5 cm     |
|                                                              | Posteriore destra       | 18.0 cm     |
| Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking) | Anteriore sinistra      | 174.2 Wh/kg |
|                                                              | Posteriore sinistra     | 177.2 Wh/kg |
|                                                              | Anteriore destra        | 177.2 Wh/kg |
|                                                              | Posteriore destra       | 177.2 Wh/kg |
| Consumo di energia del piano cottura (EC electric hob)       | 176.5 Wh/kg             |             |

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

### 10.2 a risparmio energetico

Si può risparmiare energia durante la cottura di tutti i giorni, se si seguono i suggerimenti riportati di seguito.

- Quando si riscalda l'acqua, usare solo la quantità che serve.
- Se è possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Collocare la pentola direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere gli alimenti caldi o per 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..... | 68 |
| 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....  | 71 |
| 3. INSTALACIÓN.....                 | 73 |
| 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....    | 75 |
| 5. USO DIARIO.....                  | 76 |
| 6. CONSEJOS.....                    | 78 |
| 7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....    | 80 |
| 8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....       | 80 |
| 9. DATOS TÉCNICOS.....              | 82 |
| 10. EFICACIA ENERGÉTICA.....        | 83 |
| 11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....  | 83 |

## 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado

de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

## **1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables**

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

## **1.2 Instrucciones generales de seguridad**

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.

- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- El humo es una indicación de sobrecalentamiento. No utilizar nunca agua para apagar el fuego de cocción. Apagar el aparato y cubrir las llamas del aparato con una manta ignífuga o una tapa.
- **ADVERTENCIA:** El aparato no se debe alimentar a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por un servicio público.
- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe hacerse bajo supervisión. El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse demasiado.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la resistencia con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- Si la superficie de vitrocerámica/cristal está agrietada, apague el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un servicio autorizado o

personas cualificadas de manera similar para evitar un peligro.

- **ADVERTENCIA:** Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación

#### **ADVERTENCIA!**

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

#### **ADVERTENCIA!**

Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

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

- Mantenga una distancia mínima de 2 cm entre la base del aparato y los objetos guardados en el cajón.

- Retire los paneles separadores instalados en el armario por debajo del aparato.

### 2.2 Conexión eléctrica

#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- El aparato debe conectarse a tierra si el símbolo () no está impreso en la placa de características.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente.
- Utilice el cable de alimentación de red correcto.
- No deje que el cable de alimentación eléctrica se enrede.
- Asegúrese de que haya instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Utilice la abrazadera de alivio de tensión del cable.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente

ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a una toma.

- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no dañar el enchufe de red (en su caso) ni el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico autorizado para cambiar un cable de alimentación dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

## 2.3 Uso

### ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Retire todo el embalaje, el etiquetado y la película protectora (si procede) antes del primer uso.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.

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

### ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosión.

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

### ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- No coloque utensilios de cocina calientes sobre el panel de control.

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

## 2.4 Cuidado y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo
- No utilice agua pulverizada ni vapor para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal, a menos que se indique lo contrario.

## 2.5 Asistencia 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.

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

# 3. INSTALACIÓN

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 3.1 Antes de la instalación

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

Número de serie .....

## 3.2 Placas empotradas

Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben utilizarse

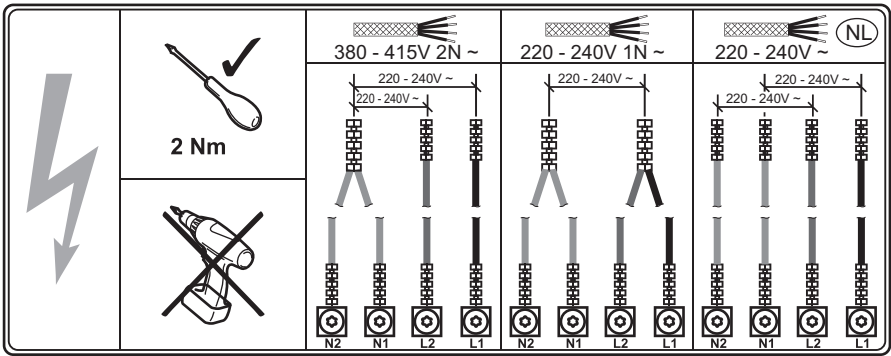
una vez encastradas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

## 3.3 Cable de conexión

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

- El aparato funciona a 50 Hz o 60 Hz y no requiere ninguna acción adicional de un electricista cualificado para cambiar entre frecuencias.

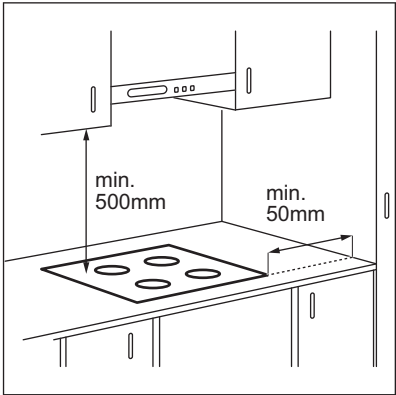
### 3.4 Diagrama de conexiones



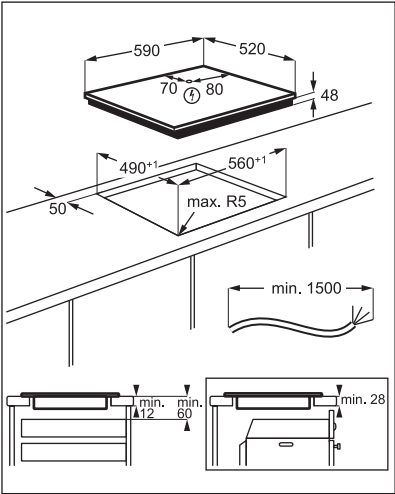
| Colores del cableado |             |        |       |
|----------------------|-------------|--------|-------|
| N2                   | N1          | L2     | L1    |
| Azul                 | Azul - Gris | Marrón | Negro |

### 3.5 Montaje

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



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

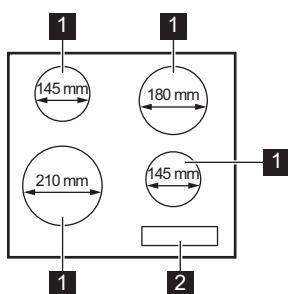


Para encontrar el tutorial de vídeo "Cómo instalar la placa de inducción AEG - Instalación en encimera", escriba el nombre completo indicado en el gráfico siguiente.



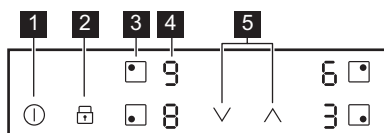
## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 4.1 Disposición de las zonas de cocción



- 1 Zona de cocción por inducción
- 2 Panel de control

### 4.2 Disposición del panel de control



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

| Sensor | Función                                       | Comentario                                       |
|--------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 1 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      | -                                             | Para seleccionar una zona de cocción.            |
| 4 -    | Indicador del nivel de calor                  | Para mostrar el nivel de calor.                  |
| 5      | -                                             | 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.                                                                       |
|          | Booster está en funcionamiento.                                                                                  |
| + número | Hay un fallo de funcionamiento.                                                                                  |
|          | La zona de cocción continúa estando 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.                                                                   |

5. USO DIARIO

**ADVERTENCIA!**  
Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Activación y desactivación

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

5.2 Desconexión automática

La función desconecta automáticamente la placa de cocción siempre que:

- todas las zonas de cocción están apagadas,
- no se ajusta un nivel de calor después de encender la placa,
- se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). Se emite una señal acústica y la placa de cocción se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de control.
- la placa está demasiado caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Deje que la zona de cocción se enfríe antes de utilizar la placa de nuevo.

- está utilizando utensilios de cocina no adecuados. Se ilumina el símbolo 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 - 2                     | 6 horas                      |
| 3 - 4                     | 5 horas                      |
| 5                         | 4 horas                      |
| 6 - 9                     | 1,5 hora                     |

5.3 Selección de la zona de cocción

Para seleccionar la zona de cocción, toque el sensor correspondiente a esta zona. La pantalla muestra el ajuste de calor ().

## 5.4 Ajuste de temperatura

Ajuste la zona de cocción.

Toque para aumentar el nivel de calor.

Toque para reducir el nivel de calor.

Toque y al mismo tiempo para apagar la zona de cocción.

## 5.5 Indicador de calor residual

### ADVERTENCIA!

Mientras se enciende el indicador, existe riesgo de quemaduras por el calor residual.

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

El indicador aparece cuando una zona de cocción está caliente.

También puede aparecer el indicador:

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

El indicador desaparece cuando la zona de cocción se enfría.

## 5.6 Booster

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:** ajuste en primer lugar la zona de cocción y después el nivel de calor máximo.

Toque hasta que se encienda .

**Para desactivar la función:** toque .

## 5.7 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.

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



La función también se desactiva cuando se apaga la placa.

## 5.8 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.

## 5.9 OffSound Control (Desactivación y activación de los sonidos)

Apague la placa de cocción. Pulse  durante 3 segundos. Pulse  durante 3 segundos. La pantalla muestra  en la zona delantera izquierda  o  en la zona delantera derecha. Toque el campo del sensor de la zona trasera derecha  para elegir una de las siguientes opciones:

-  - los sonidos están desactivados
-  - los sonidos están activados

Cuando esta función se ajusta en  solo se oyen sonidos cuando:

- se toca 
- se ha producido un error en la placa.

## 5.10 Gestión de energía

Si hay activas varias zonas y la potencia consumida supera el límite del suministro eléctrico, esta función dividirá la potencia disponible entre todas las zonas de cocción. La placa controla los ajustes de calor para proteger los fusibles de la instalación doméstica.

- Si la placa alcanza el límite máximo de potencia disponible (consulte la placa de características), la potencia de las zonas de cocción se reduce automáticamente.
- Si se activa más de una zona de cocción a la vez, la potencia se reduce y se distribuye entre todas las zonas activadas. La distribución de energía sigue en funcionamiento si las zonas de cocción permanecen activadas. Las zonas de cocción no recuperarán la potencia máxima si una de ellas está desactivada. La distribución de energía finaliza solo cuando se han desactivado todas las zonas o la placa.
- 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 hasta que la pantalla deje de parpadear o reduzca el nivel de calor de la zona de cocción que ha seleccionado en último lugar. 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.

# 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 Ejemplos de aplicaciones de cocina

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



Los datos de la tabla son valores orientativos.

| Ajuste de temperatura | Usar para:                                                         | Tiempo (min)        | Consejos                                                                                                                             |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                     | Mantener calientes los alimentos.                                  | según sea necesario | Tapar los utensilios de cocina.                                                                                                      |
| 1 - 2                 | Salsa holandesa, fundir: mantequilla, chocolate o gelatina.        | 5 - 25              | Mezcla de vez en cuando.                                                                                                             |
| 2                     | Solidificar: tortillas esponjosas, huevos al plato.                | 10 - 40             | Cocina el plato con una tapa.                                                                                                        |
| 2 - 3                 | 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.                                |
| 3 - 4                 | Verduras al vapor, pescado, carne.                                 | 20 - 45             | Añada unas cucharadas de agua. Compruebe la cantidad de agua durante el proceso.                                                     |
| 4 - 5                 | Patatas al vapor y otras verduras.                                 | 20 - 60             | Cubra el fondo del utensilio con 1-2 cm de agua. Compruebe la cantidad de agua durante el proceso. Mantenga la tapa en el utensilio. |

| Ajuste de temperatura                                                            | Usar para:                                                                                                                              | Tiempo (min)        | Consejos                               |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------------------|
| 4 - 5                                                                            | Cocinar grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.                                                                             | 60 - 150            | Hasta 3 l de líquido más ingredientes. |
| 6 - 7                                                                            | Fritura ligera: escalopes, cordon bleu de ternera, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, rebozados, huevos, tortitas, rosquillas. | según sea necesario | Dele la vuelta cuando sea necesario.   |
| 7 - 8                                                                            | Fritura fuerte: hash browns, filetes de lomo, bistecs.                                                                                  | 5 - 15              | Dele la vuelta cuando sea necesario.   |
| 9                                                                                | Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), patatas fritas.                                                                  |                     |                                        |
|  | Hervir grandes cantidades de agua. Booster está activado.                                                                               |                     |                                        |

## 7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 7.1 Información general

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

### 7.2 Limpieza de la placa de cocción

- **Retirar inmediatamente:** plástico derretido, película de plástico, sal, azúcar

y alimentos con azúcar; de lo contrario, 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.

- **Retirar cuando la placa esté lo suficientemente fría:** marcas de cal, marcas de agua, manchas de grasa o decoloración metálica brillante. 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.
- **Eliminar la decoloración metálica brillante:** usar una solución de agua con vinagre y limpiar la superficie de vidrio 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.                                                                                                                              |
| Se oye un pitido constante.                                                                     | Hay agua o grasa en el panel de control.                                                                  | Limpie el panel de control.                                                                                                                        |
|                                                                                                 | La conexión eléctrica no es correcta.                                                                     | Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.                               |
|                                                                                                 | Ha colocado uno o varios sensores.                                                                        | Retire el objeto de los sensores.                                                                                                                  |
|                                                                                                 | Se emite una señal acústica y la placa se apaga.<br>Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga. |                                                                                                                                                    |
| La placa se apaga.                                                                              | Ha colocado algo sobre el sensor<br>①.                                                                    | 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.                             |
| El valor de la potencia varía entre dos niveles.                                                | Gestión de energía está en funcionamiento.                                                                | Consulte "Uso diario".                                                                                                                             |
| El panel de control está caliente al tacto.                                                     | El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca del panel de control.          | 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".                                                                                                         |
|  se enciende. | Dispositivo de seguridad para niños o Bloqueo está en funcionamiento.                                     | Consulte "Uso diario".                                                                                                                             |
|  se enciende. | No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona.                                                          | Ponga un recipiente sobre la zona.                                                                                                                 |
|                                                                                                 | El utensilio de cocina no es adecuado.                                                                    | Utiliza utensilios de cocina adecuados para placas de inducción. Consulte "Consejos".                                                              |

| Problema                                                                                                   | Posible causa                                                                     | Solución                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                            | 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".                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  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  , 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. |

## 8.2 Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico. Facilite los datos de la placa de características. Indique también el código de tres dígitos de la vitrocerámica (se encuentra en la esquina de la superficie del cristal) y aparece un mensaje de error.

Asegúrese de que manipula la placa correctamente. De lo contrario, el técnico de servicio o el distribuidor facturarán la reparación efectuada, incluso durante el periodo de garantía. La información sobre el periodo de garantía y los centros de servicio autorizados figuran en el folleto de garantía.

# 9. DATOS TÉCNICOS

## 9.1 Placa de datos técnicos

Modelo IBK64204CB  
Tipo 64 B4A 00 AA  
Inducción 3.0 kW  
Nº serie: .....  
AEG

Número de producto (PNC) 949 492 515 00  
220 - 240 V, 50 / 60 Hz  
Fabricado en: Rumania  
3.0 kW  


## 9.2 Especificaciones de la zona de cocción

| Zona de cocción  | Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W] | Booster [W] | Booster duración máxima [min] | Diámetro del utensilio de cocina [mm] |
|------------------|---------------------------------------------|-------------|-------------------------------|---------------------------------------|
| Parte del. izq.  | 2200                                        | 2400        | 4                             | 125 - 210                             |
| Parte tras. izq. | 1400                                        | 1500        | 4                             | 125 - 145                             |
| Parte del. der.  | 1400                                        | 1500        | 4                             | 125 - 145                             |
| Parte tras. der. | 1700                                        | 1800        | 4                             | 150 - 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                                    | IBK64204CB       |             |
| Tipo de placa                                                | Placa empotrada  |             |
| Número de zonas de cocción                                   | 4                |             |
| Tecnología de calentamiento                                  | Inducción        |             |
| Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)              | Parte del. izq.  | 21.0 cm     |
|                                                              | Parte tras. izq. | 14.5 cm     |
|                                                              | Parte del. der.  | 14.5 cm     |
|                                                              | Parte tras. der. | 18.0 cm     |
| Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking) | Parte del. izq.  | 174.2 Wh/kg |
|                                                              | Parte tras. izq. | 177.2 Wh/kg |
|                                                              | Parte del. der.  | 177.2 Wh/kg |
|                                                              | Parte tras. der. | 177.2 Wh/kg |
| Consumo energético de la placa (EC electric hob)             | 176.5 Wh/kg      |             |

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

## 10.2 Ahorro de energía

Puede ahorrar energía durante la cocción diaria si sigue los siguientes consejos.

- Cuando caliente agua, use solo la cantidad que necesite.

- Si es posible, coloque siempre las tapas en los utensilios de cocina.
- Coloque los utensilios de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener la comida caliente o para descongelarla.

# 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



867373812-C-392023

**AEG**