

USER MANUAL



CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	2
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
3. INSTALLATION.....	7
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	8
5. DAILY USE.....	9
6. HINTS AND TIPS.....	13
7. CARE AND CLEANING.....	15
8. TROUBLESHOOTING.....	16
9. TECHNICAL DATA.....	18
10. ENERGY EFFICIENCY.....	19
11. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	19

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



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



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

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

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

The information can be found on the rating plate.



Warning / Caution-Safety information



General information and tips



Environmental information

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

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

instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

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

1.2 General Safety

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

- **CAUTION:** The 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 a steam cleaner to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- If the glass ceramic surface / glass surface is cracked, switch off the appliance and unplug it from the mains. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.



WARNING!

Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware falling from the

appliance when the door or the window is opened.

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

2.2 Electrical Connection



WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.

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

2.3 Use



WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock.

- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- This appliance is for household use only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to "off" after each use.
- Do not rely on the pan detector.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.

- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.



WARNING!

Risk of fire and explosion

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



WARNING!

Risk of damage to the appliance.

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

other purposes, for example room heating.

2.4 Care and cleaning

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

2.5 Service

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

2.6 Disposal



WARNING!

Risk of injury or suffocation.

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

3. INSTALLATION



WARNING!
Refer to Safety chapters.

3.1 Before the installation

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

Serial number

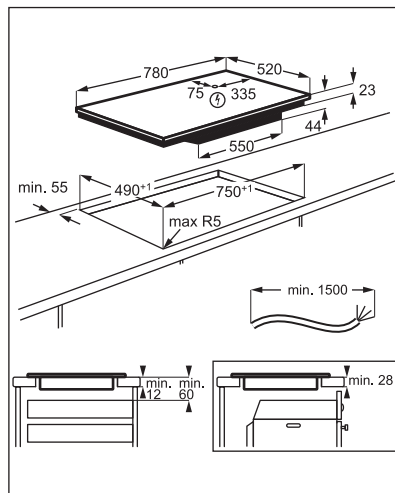
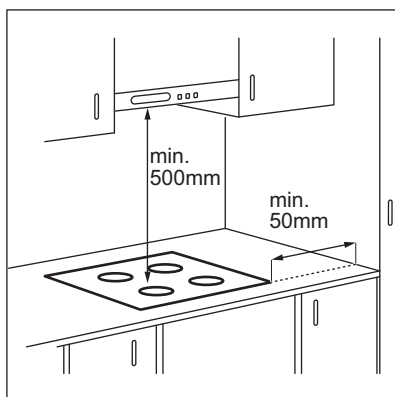
3.2 Built-in hobs

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

3.3 Connection cable

- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F which withstands a temperature of 90°C or higher. Speak to your local Service Centre.

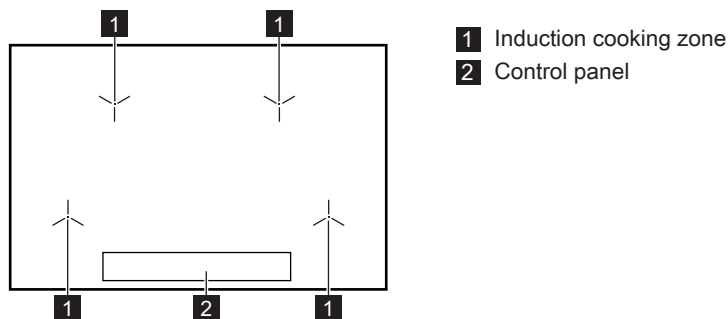
3.4 Assembly



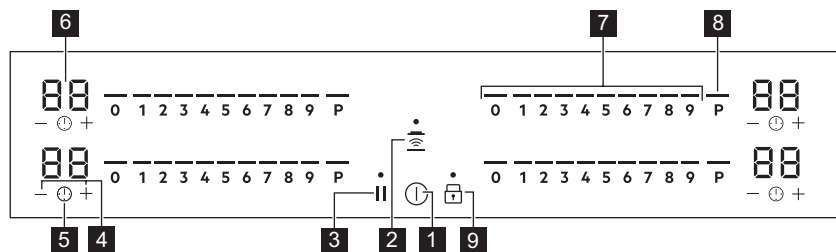
If the appliance is installed above a drawer, the hob ventilation can warm up the items stored in the drawer during the cooking process.

4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 Cooking surface layout



4.2 Control panel layout



To see the control panel and the zone positions activate the appliance with ①

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		Hob²Hood	To activate and deactivate the manual mode of the function.
3		Pause	To activate and deactivate the function.
4		-	To increase or decrease the time.
5		-	To set the timer function.
6	-	Timer display	To show the time in minutes.
7	-	Control bar	To set a heat setting.

	Sen- sor field	Function	Comment
8	P	PowerBoost	To activate the function.
9		Lock / Child Safety Device	To lock / unlock the control panel.

4.3 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)



WARNING!

≡ / = / - There is a risk of burns from residual heat. The indicators show the level of the residual heat for the cooking zones you are currently using. The indicators may also come on for the neighbouring cooking zones even if you are not using them.

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

When the hob is deactivated, the indicators are still visible. When the hob is cold enough, they disappear.

5. DAILY USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Activating and deactivating

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

The control bars come on after you activate the hob and go off after you deactivate the hob.

When the hob is deactivated you can only see ①.

hear the acoustic signal, 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 do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time, 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 hours

5.2 Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:

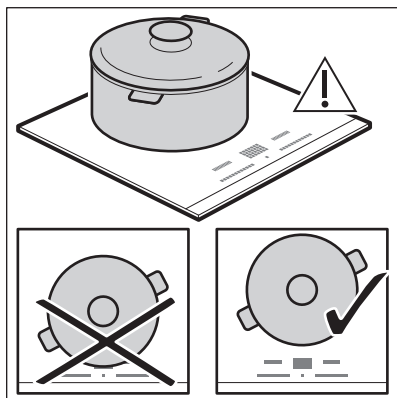
- you do not place any cookware on the hob for 50 seconds,
- you do not set the heat setting for 50 seconds after you place the cookware,
- you spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth). When you

5.3 Using the cooking zones



CAUTION!

Do not place hot cookware on the control panel. There is a risk of damage to the electronic parts.

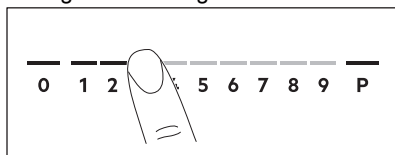


Place the cookware in the centre of the selected zone. Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically.

Once the pot is detected, the heat setting 0 comes on.

5.4 The heat setting

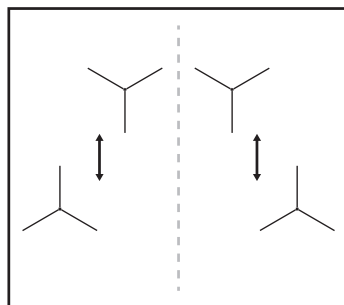
Touch the control bar at the desired heat setting or move your finger along the control bar to set or change the heat setting for a cooking zone.



Once you place a pot on the cooking zone and set the heat setting, it remains the same for 50 seconds after you remove the pot. The control bar blinks for the second half of that time. If you place the pot on the cooking zone again within this time, the heat setting reactivates. Otherwise the cooking zone deactivates.

5.5 Power management function

- Cooking zones are grouped according to the location and number of the phases in the hob. See the illustration.
- Each phase has a maximum electricity loading of 3680 W.
- The function divides the power between cooking zones connected to the same phase.
- The function activates when the total electricity loading of the cooking zones connected to a single phase exceeds 3680 W.
- The function decreases the power of the other cooking zones connected to the same phase.
- For cooking zones that have a reduced power, the control panel shows the maximum possible heat settings.
- If a higher heat setting is not available reduce it for the other cooking zones first.
- The activation of the function depends on the number and size of pots.



5.6 PowerBoost

This function activates more power for the appropriate induction cooking zone, depending on the cookware size. The function can be activated only for a limited period of time.

Touch **P** to activate the function for the cooking zone.

The function deactivates automatically.



For maximum duration values, refer to "Technical data".

5.7 Timer

Count Down Timer

Use this function to specify how long a cooking zone should operate during a single cooking session.

Set the heat setting for the appropriate cooking zone and then set the function.

1. Touch  to activate the function or change the time.

The timer digits  and the indicators  and  come on the display.

If the timer is not set,  and  disappear after 3 seconds.

2. Touch  or  to set the time (00 - 99 minutes).

After 3 seconds, the timer starts to count down automatically. The indicators , and  disappear.

When the time comes to an end, a signal sounds and  flashes. To stop the signal, touch .

To deactivate the function: touch . The indicators  and  come on. Use  or  to set  on the display.

Alternatively, set the heat level to 0. As a result, a signal sounds and the timer is cancelled.

Minute Minder

You can use this function when the hob is activated but the cooking zones do not operate.

Place a pot on a cooking zone to see  symbol.

1. Touch  to activate the function.
2. Touch  or  to set the time. The function starts automatically after 4 seconds.

When you set the function, you can remove the pot.

When the time comes to an end, a signal sounds and  flashes. Touch  to stop the signal.

To deactivate the function: touch . The indicators  and  light up. Use  or  to set  on the display.

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

5.8 Pause

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

When the function is active, ,  or  symbols can be used.

Touch  to activate the function. The heat setting is lowered to 1.

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

5.9 Lock

You can lock the control panel while the hob operates. It prevents an accidental change of the heat setting.

Set the heat setting first.

Touch  to activate the function.

To deactivate the function, touch .

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

5.10 Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the hob.

Activate the hob first and do not set the heat setting.

Touch  until signal sounds and the indicator comes on to activate the function.

The control bars disappear. Deactivate the hob.

 When you deactivate the hob, the function is still active.

To deactivate the function for only one cooking time: Activate the hob with .  comes on. Touch  until signal

sounds and the indicator comes off. The control bar appears. Set the heat setting within 50 seconds. You can operate the hob. When you deactivate the hob with ① the function is still active.

To deactivate the function permanently: Activate the hob and do not set the heat setting. Touch  until signal sounds and the indicator comes off. The control bars appear. Deactivate the hob.

**5.11 OffSound Control
(Deactivating and activating the sounds)**

Deactivate the hob first.

1. Touch ① for 3 seconds to activate the function.
The display comes on and goes out.
2. Touch  for 3 seconds.
 or  comes on.
3. Touch  of the timer to choose one of the following:
 -  - the sounds are off
 -  - the sounds are on
4. Wait until the hob deactivates automatically to confirm your selection.

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

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

5.12 Hob²Hood

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

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

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

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

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

Automatic modes

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

	Auto- matic light	Boiling ¹⁾	Frying ²⁾
Mode H6	On	Fan speed 2	Fan speed 3

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

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

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

Changing the automatic mode

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

When you finish cooking and deactivate the hob, the hood fan may still operate

for a certain period of time. After that time the system deactivates the fan automatically and prevents you from an accidental activation of the fan for the next 30 seconds.



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

Operating the fan speed manually

You can also operate the fan from the hob manually.

Touch  when the hob is active. This deactivates automatic operation of the function and allows you to change the fan speed manually.

When you press , you raise the fan speed by one. When you reach an intensive level and press  again, you set the fan speed to 0 which deactivates the hood fan. To start the fan again with the fan speed 1 touch .



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

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.

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.



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.

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.



Refer to "Technical data".

6.2 The noises during operation

If you can hear:

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

The noises are normal and do not indicate any malfunction.

6.3 Öko Timer (Eco Timer)

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

6.4 Examples of cooking applications

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



The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
1	Keep cooked food warm.	as necessary	Put a lid on the cookware.
1 - 2	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine.	5 - 25	Mix from time to time.
1 - 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	Steam vegetables, fish, meat.	20 - 45	Add a couple of tablespoons of liquid.
4 - 5	Steam potatoes.	20 - 60	Use max. ¼ l of water for 750 g of potatoes.
4 - 5	Cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Up to 3 l of liquid plus ingredients.

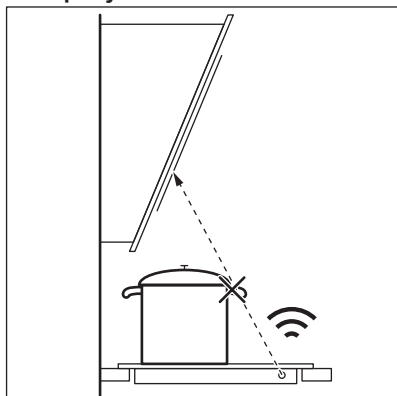
Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
6 - 7	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts.	as necessary	Turn halfway through.
7 - 8	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.	5 - 15	Turn halfway through.
9	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.		
P	Boil large quantities of water. PowerBoost is activated.		

6.5 Hints and Tips for Hob²Hood

When you operate the hob with the function:

- Protect the hood panel from direct sunlight.
- Do not spot halogen light on the hood panel.
- Do not cover the hob control panel.
- Do not interrupt the signal between the hob and the hood (e.g. with the hand, a cookware handle or a tall pot). See the picture.

The hood in the picture is only exemplary.



Other remotely controlled appliances may block the signal. Do not use any remotely controlled appliances at the time when you use the function on the hob.

Cooker hoods with the Hob²Hood function

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

7. CARE AND CLEANING



WARNING!
Refer to Safety chapters.

7.1 General information

- Clean the hob after each use.

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

7.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, sugar and food with sugar, otherwise, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns.

Use a special hob scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.

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

8. TROUBLESHOOTING



WARNING!
Refer to Safety chapters.

8.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the hob.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Refer to the connection diagram.
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
	You do not set the heat setting for 50 seconds.	Activate the hob again and set the heat setting in less than 50 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	Pause operates.	Refer to "Daily use".
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
You cannot select the maximum heat setting for one of the cooking zones. You cannot activate one of the cooking zones.	The other zones consume the maximum available power.	Reduce the heat setting of the other cooking zones connected to the same phase.
	Your hob works properly.	Refer to "Power management".

Problem	Possible cause	Remedy
An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The hob deactivates.	You put something on the sensor field ①.	Remove the object from the sensor field.
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time or the sensor is damaged.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
Hob ² Hood does not work.	You covered the control panel.	Remove the object from the control panel.
	You use a very tall pot which blocks the signal.	Use a smaller pot, change the cooking zone or operate the hood manually.
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear zones, if possible.
There is no sound when you touch the panel sensor fields.	The sounds are deactivated.	Activate the sounds. Refer to "Daily use".
 comes on.	Child Safety Device or Lock operates.	Refer to "Daily use".
The control bar blinks.	There is no cookware on the zone or the zone is not fully covered.	Put cookware on the zone so that it fully covers the cooking zone.
	The cookware is unsuitable.	Use suitable cookware. Refer to "Hints and tips".
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical data".
Ⓔ 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.

Problem	Possible cause	Remedy
You can hear a constant beep noise.	The electrical connection is incorrect.	Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation.

8.2 If you cannot find a solution...

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate. Make sure, you operated the hob correctly. If not the

servicing by a service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The instructions about the Service Centre and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

9. TECHNICAL DATA

9.1 Rating plate

Model IPE84531FB
Typ 62 D4A 20 AA
Induction 7.35 kW
Ser.Nr.
AEG

PNC 949 597 479 01
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Made in Germany
7.35 kW


9.2 Cooking zones specification

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximum duration [min]	Cookware diameter [mm]
Left front	2300	3200	10	125 - 210
Left rear	2300	3200	10	125 - 210
Right front	2300	3200	10	125 - 210
Right rear	2300	3200	10	125 - 210

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 according to EU 66/2014 valid for EU market only

Model identification		IPE84531FB
Type of hob		Built-In Hob
Number of cooking zones		4
Heating technology		Induction
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Left front	21.0 cm
	Left rear	21.0 cm
	Right front	21.0 cm
	Right rear	21.0 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left front	181.8 Wh / kg
	Left rear	190.8 Wh / kg
	Right front	194.9 Wh / kg
	Right rear	190.8 Wh / kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)		189.6 Wh / kg

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 below hints.

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

11. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

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

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	20
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	23
3. INSTALACIÓN.....	25
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	27
5. USO DIARIO.....	28
6. CONSEJOS.....	33
7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	35
8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	36
9. DATOS TÉCNICOS.....	38
10. EFICACIA ENERGÉTICA.....	38
11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	39

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



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

www.registreaeg.com



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

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

ℹ Información general y consejos

♻ Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

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

1.2 Seguridad general

- **ADVERTENCIA:** El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- No accione el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.

- **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa o aceite sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- **NUNCA** intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- **ATENCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción breve debe estar permanentemente supervisado.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.
- No deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción para evitar que se calienten.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la zona de cocción con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- Si la superficie de vitrocerámica/cristal está agrietada, apague el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, diríjase al servicio técnico autorizado.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.



ADVERTENCIA!

Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

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

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente en exceso.
- Utilice el cable de red eléctrica adecuado.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.
- Asegúrese de que hay instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Establezca la descarga de tracción del cable.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a las tomas cercanas.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe (en su caso) ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico para cambiar un cable dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del

suministro de red una vez finalizada la instalación.

- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

2.3 Uso del aparato



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

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

- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, éste puede saltar.



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosiones

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



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control.
- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de cristal de la placa de cocción.
- No deje que el contenido de los utensilios de cocina hierva hasta evaporarse.
- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina en el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción sin utensilios de cocina o con éstos vacíos.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido, o que tengan la base dañada, pueden arañar el cristal o la vitrocerámica. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.

2.4 Mantenimiento y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar el mantenimiento.
- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.

2.5 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.

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

2.6 Eliminación



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

3. INSTALACIÓN



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

3.1 Antes de la instalación

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

Número de
serie

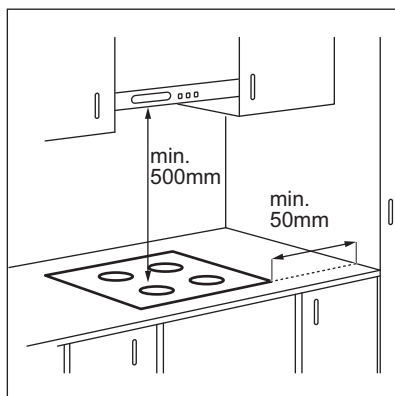
3.2 Placas empotradas

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

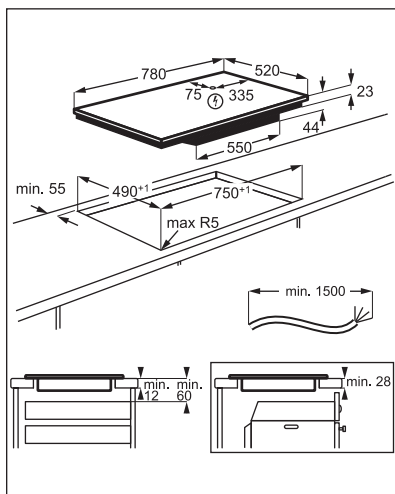
3.3 Cable de conexión

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

3.4 Montaje

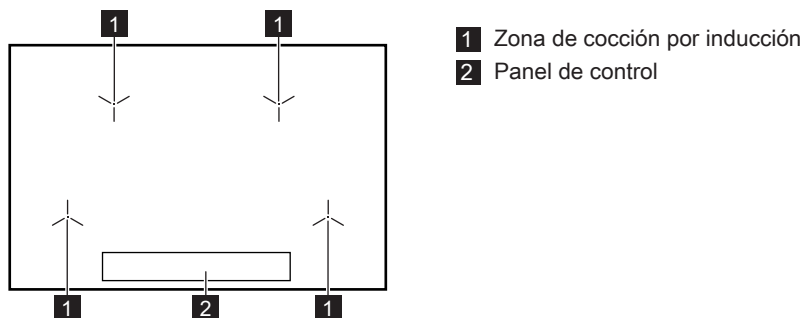


Si el aparato se instala sobre un cajón, la ventilación de la placa puede calentar el contenido del cajón durante el proceso de cocción.

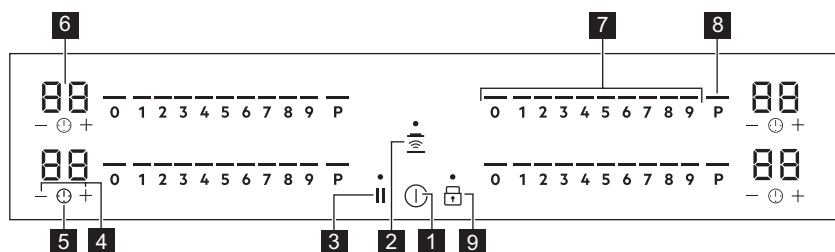


4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Disposición de las zonas de cocción



4.2 Disposición del panel de control



Para ver el panel de control y las posiciones de zonas, active el aparato con ①
 Utilice el aparato con los sensores. Las pantallas, indicadores y señales acústicas indican qué funciones están en funcionamiento.

Sen-sor	Función	Comentario
1 ①	ENCENDIDO/APAGADO	Para activar y desactivar la placa.
2	Hob²Hood	Para activar y desactivar el modo manual de la función.
3	Pausa	Para activar y desactivar la función .
4 + / -	-	Para aumentar o disminuir el tiempo.
5	-	Para programar las funciones del reloj.
6 -	Indicador del temporizador	Para mostrar la hora en minutos.
7 -	Barra de control	Para ajustar la temperatura.

Sensor	Función	Comentario
8 P	PowerBoost	Para activar la función.
9 	Bloqueo / Bloqueo de seguridad para niños	Para bloquear y desbloquear el panel de control.

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



ADVERTENCIA!

☰ / ☷ / - Riesgo de quemaduras por calor residual. Los indicadores muestran el nivel de calor residual de las zonas de cocción que está usando. También pueden iluminarse los indicadores de las zonas de cocción vecinas aunque no las esté utilizando.

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

Cuando la placa de cocción se desactiva, los indicadores siguen visibles. Cuando la placa se ha enfriado lo suficiente, desaparecen.

5. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Activación y desactivación

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

Las barras de control se encienden tras activar la placa de cocción y se apagan tras desactivarla.

Mientras la placa de cocción está desactivado, solo es visible ①.

- no se ajusta un nivel de calor 50 segundos después de colocar el utensilio,
- se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo). Al oír la señal acústica, la placa se desactiva. 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.
- no apaga una zona de cocción ni cambia la temperatura. Tras un momento, la placa se apaga.

5.2 Apagado automático

La función desconecta automáticamente la placa de cocción siempre que:

- no se coloca ningún utensilio en la placa de cocción en 50 segundos,

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

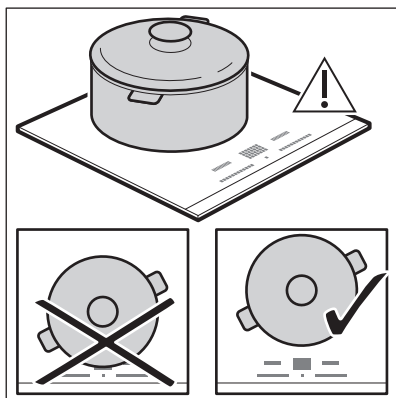
Ajuste del nivel de calor	La placa de cocción se apaga.
3 - 4	5 horas
5	4 horas
6 - 9	1,5 horas

5.3 Uso de las zonas de cocción



PRECAUCIÓN!

No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control. Existe riesgo de dañar las piezas electrónicas.

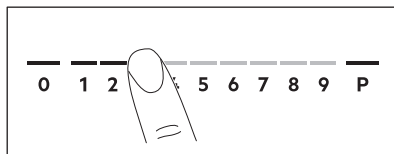


Coloque el utensilio de cocina en el centro de la zona seleccionada. Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina.

Una vez detectado el utensilio, el ajuste de temperatura 0 se activa.

5.4 Ajuste de temperatura

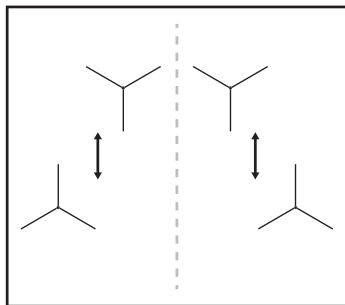
Toque la barra de control en el ajuste de temperatura adecuado o desplace el dedo a lo largo de ella para ajustar o cambiar el ajuste de temperatura de una zona de cocción.



Una vez colocada una cazuela en la zona y ajustado el nivel de calor, éste se mantiene igual durante 50 segundos después de retirar la cazuela. La barra de control parpadea durante la segunda mitad de ese tiempo. Si coloca el utensilio sobre la zona de cocción de nuevo durante este tiempo, el ajuste de temperatura se reactiva. Si no lo hace, la zona de cocción se desactiva.

5.5 Función Gestión de energía

- Las zonas de cocción se agrupan según la ubicación y el número de fases de la placa. Consulte la ilustración.
- Cada fase tiene una carga eléctrica máxima de 3680 W.
- La función divide la potencia entre las zonas de cocción conectadas a la misma fase.
- La función se activa cuando la carga eléctrica total de las zonas de cocción conectadas a la misma fase supera los 3680 W.
- La función reduce la potencia de las otras zonas de cocción conectadas a la misma fase.
- Para las zonas de cocción con potencia reducida, el panel de control muestra los ajustes máximos de calor posibles.
- Si no hay disponible un ajuste superior de temperatura, reduzca antes el de otras zonas de cocción.
- La activación de la función depende del tamaño y número de los utensilios de cocina.



5.6 PowerBoost

Esta función activa más potencia en la zona de cocción por inducción correspondiente; depende del tamaño del utensilio de cocina. La función se puede activar solo durante un periodo de tiempo limitado.

Toque **P** para activar la función para la zona de cocción.

La función se desactiva automáticamente.



Consulte los valores de duración máxima en "Datos técnicos".

5.7 Temporizador

Temporizador

Utilice esta función para ajustar el tiempo que desee que funcione la zona de cocción durante un único proceso de cocción.

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

1. Toque **⌚** para activar la función o cambiar el temporizador.

Los dígitos del temporizador **00** y los indicadores **+** y **-** se encienden en la pantalla.

Si no se ajusta el temporizador, **+** y **-** desaparecen pasados 3 segundos.

2. Toque **+** o **-** para ajustar el tiempo (00 - 99 minutos).

Tras 3 segundos, el temporizador arranca la cuenta atrás

automáticamente. Los indicadores **+** y **-** desaparecen.

Cuando ha transcurrido el tiempo, se emite un sonido y **00** parpadea. Para detener la señal, toque **⌚**.

Para desactivar la función: toque **⌚**. Se encienden los indicadores **+** y **-**.

Toque **-** o **+** para ajustar **00** en la pantalla. También puede ajustar el nivel de calor en 0. Como resultado, se oye una señal y se cancela el temporizador.

Avisador tiempo

Puede utilizar esta función mientras la placa está activada, pero las zonas de cocción no funcionan.

Coloque un utensilio sobre una zona de cocción para ver el símbolo **⌚**.

1. Toque **⌚** para activar la función.
2. Toque **+** o **-** para programar el tiempo que necesite.

La función empieza automáticamente tras 4 segundos.

Cuando ajuste la función, ya puede retirar el utensilio.

Cuando ha transcurrido el tiempo, se emite un sonido y **00** parpadea. Toque **⌚** para detener la señal.

Para desactivar la función: toque **⌚**. Se encienden los indicadores **+** y **-**.

Toque **-** o **+** para ajustar **00** en la pantalla.



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

5.8 Pausa

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

Cuando la función está activada, pueden usarse los símbolos **⌚**, **||** y **⌚**.

Toque **||** para activar la función. El ajuste de temperatura baja a 1.

Para desactivar la función, toque . Se enciende el ajuste de temperatura anterior.

5.9 Bloqueo

Se puede bloquear el panel de control mientras la placa de cocción funciona. Evita un cambio accidental del nivel de calor.

Ajuste en primer lugar el nivel de calor que desee.

Toque para activar la función.

Para desactivar la función, toque .



La función también se desactiva cuando se apaga la placa.

5.10 Bloqueo de seguridad para niños

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

Encienda primero la placa y no a ajuste el nivel de calor.

Toque hasta que suene la señal y el indicador se encienda para activar la función.

Las barras de control desaparecen.

Apague la placa de cocción.



Cuando apague la placa de cocción, la función sigue activa.

Para desactivar la función solo durante el tiempo de cocción: active la

placa con . se enciende. Toque hasta que suene la señal y el indicador se apague. La barra de control aparece. Ajuste el nivel de cocción antes de que transcurran 50 segundos. Ya puede utilizar la placa de cocción. Cuando apague la placa de cocción con la función sigue activa.

Para desactivar la función permanentemente: Encienda primero la placa y no a ajuste el nivel de calor.

Toque hasta que suene la señal y el indicador se apague. La barra de control aparece. Apague la placa de cocción.

5.11 OffSound Control (Activación y desactivación de los sonidos)

Primero apague la placa de cocción.

1. Toque durante 3 segundos para activar la función.

La pantalla se enciende y se apaga.

2. Toque durante 3 segundos.

Se enciende o .

3. Toque en el temporizador para seleccionar una de las siguientes opciones:

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

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

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

- se toca
- el Avisador tiempo baja
- el Temporizador baja
- se coloca algo en el panel de control.

5.12 Hob²Hood

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



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

Uso automático de la función

Para utilizar la función automáticamente, ajuste el modo automático en H1 – H6. La placa de cocción se ajusta

originalmente en H5. La campana reacciona siempre que utilice la placa de cocción. La placa de cocción reconoce automáticamente la temperatura del utensilio de cocina y ajusta la velocidad del ventilador.

Activación de la luz

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



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

Modos automáticos

	Luz auto-mática	Hervir ¹⁾	Freír ²⁾
Modo H0	Apagado	Apagado	Apagado
Modo H1	Encendido	Apagado	Apagado
Modo H2 ³⁾	Encendido	Velocidad del ventilador 1	Velocidad del ventilador 1
Modo H3	Encendido	Apagado	Velocidad del ventilador 1
Modo H4	Encendido	Velocidad del ventilador 1	Velocidad del ventilador 1
Modo H5	Encendido	Velocidad del ventilador 1	Velocidad del ventilador 2

	Luz auto-mática	Hervir ¹⁾	Freír ²⁾
Modo H6	Encendido	Velocidad del ventilador 2	Velocidad del ventilador 3

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

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

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

Cambio del modo automático

- 1. Desactive el aparato.
- 2. Toque ⓘ durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga.
- 3. Toque [icon] durante 3 segundos.
- 4. Toque ⓘ varias veces hasta que se encienda H.
- 5. Toque + del temporizador para seleccionar un modo automático. Cuando termine de cocinar y apague la placa de cocción, la campana puede seguir funcionando un breve período de tiempo. Tras ese tiempo, el sistema desactiva el ventilador automáticamente y evita la activación accidental del ventilador durante los siguientes 30 segundos.



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

Ajuste manual de la velocidad del ventilador

También puede operar manualmente el ventilador desde la placa de cocción.

Toque [icon] cuando la placa está activa. Así se desactiva el funcionamiento automático de la función y es posible

modificar manualmente la velocidad del ventilador.

Al pulsar  se incrementa en un nivel la velocidad del ventilador. Cuando alcance un nivel intensivo y pulse  de nuevo, ajusta la velocidad del ventilador de la campana en 0 y lo apaga. Para volver a

poner en marcha el ventilador con la velocidad 1, toque .



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

6. CONSEJOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Utensilios de cocina



En las zonas de cocción por inducción, la presencia de un fuerte campo magnético calienta los utensilios de cocina muy rápidamente.



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

Material de los utensilios 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.
- el imán se adhiere a la base del utensilio de cocina.



La base del utensilio de cocina 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.

Medidas de los utensilios 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 está relacionada con el diámetro del utensilio de cocina. Un utensilio de cocina con un diámetro inferior al mínimo solo recibe una parte de la potencia generada por la zona de cocción.



Consulte "Datos técnicos".

6.2 Ruidos durante la utilización

Es posible que escuche los ruidos siguientes:

- chasquido: 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 potencia utilizado es elevado.
- clic: se produce una conmutación eléctrica.
- silbido; zumbido: el ventilador está en funcionamiento.

Estos ruidos son normales y no indican fallo alguno.

6.3 Öko Timer (temporizador Eco)

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

6.4 Ejemplos de aplicaciones de cocción

La relación entre el ajuste de temperatura y el consumo de potencia de la zona de cocción no es lineal. Cuando se aumenta el ajuste de temperatura, no es proporcional al

aumento del consumo de potencia. Significa que una zona de cocción con el ajuste de temperatura medio usa menos de la mitad de su potencia.

 Los datos de la tabla son solo orientativos.

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo (min)	Sugerencias
1	Mantener calientes los alimentos.	como estime necesario	Tape los utensilios de cocina.
1 - 2	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina.	5 - 25	Remover de vez en cuando.
1 - 2	Cuajar: tortilla, huevos revueltos.	10 - 40	Cocinar con 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	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes.	20 - 45	Añada un par de cucharadas de líquido
4 - 5	Cocinar patatas al vapor.	20 - 60	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas.
4 - 5	Grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.	60 - 150	Hasta 3 litros de líquido además de los ingredientes.
6 - 7	Freír ligeramente: escalopes, ternera "cordon bleu", chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas.	como estime necesario	Dele la vuelta a media cocción.
7 - 8	Asado fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes.	5 - 15	Dele la vuelta a media cocción.
9	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas.		
P	Hervir grandes cantidades de agua. PowerBoost está activado.		

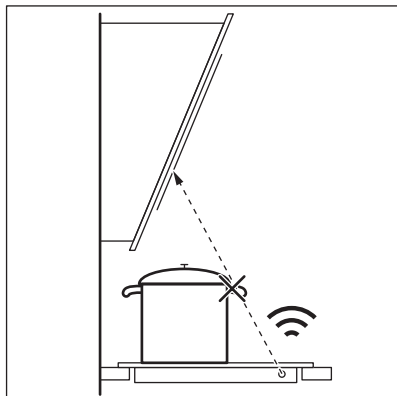
6.5 Consejos para Hob²Hood

Cuando utilice la placa de cocción con la función:

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

- No cubra el panel de control de la placa de cocción.
- No interrumpa la señal entre la placa de cocción y la campana (por ejemplo, con la mano, algún mango o un utensilio alto). Consulte la figura.

La campana de la figura es solo a título ilustrativo.



Otros aparatos controlados a distancia pueden bloquear la señal. No utilice otros aparatos controlados a distancia a la vez que la función de la placa de cocción.

Campanas extractoras con la función Hob²Hood

Para conocer la gama completa de campanas extractoras que usan esta función, consulte nuestro sitio web para consumidores. Las campanas extractoras AEG que usan esta función deben tener el símbolo .

7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Información general

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

7.2 Limpieza de la placa

- **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico, azúcar y alimentos que

contengan azúcar, la suciedad puede dañar la placa. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Utilice un rascador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.

- **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Limpie la placa de cocción con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave.
- **Elimine cualquier decoloración metálica brillante:** utilice una solución de agua y vinagre para limpiar la superficie de cristal con un paño.

8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
La placa no se enciende o no funciona.	La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada.	Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica. Consulte el diagrama de conexiones.
	Ha saltado el fusible.	Compruebe si 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 50 segundos.	Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de calor en menos de 50 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque solo un sensor.
	Pausa está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
	Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
No puede seleccionar el nivel de calor máximo de una de las zonas de cocción. No puede activar una de las zonas de cocción.	Las otras zonas consumen la potencia máxima disponible. La placa funciona correctamente.	Reduzca la temperatura de las otras zonas de cocción conectadas a la misma fase. Consulte "Gestión de energía".
Se emite una señal acústica y la placa de cocción se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	Hay uno o más sensores cubiertos.	Quite el objeto que cubre los sensores.
La placa de cocción se apaga.	Ha puesto algún objeto sobre el campo del sensor 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.

Problema	Posible causa	Solución
Hob®Hood no funciona.	Ha tapado el panel de control.	Retire el objeto del panel de control.
	Puede estar utilizando un utensilio muy alto que bloquea la señal.	Utilice un utensilio más pequeño, cambie la zona de cocción o manipule manualmente la campana de cocción.
Los sensores se calientan.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los utensilios de cocina grandes en las zonas traseras si es posible.
No hay ningún sonido al pulsar los sensores del panel.	Los sonidos están desactivados.	Active los sonidos. Consulte "Uso diario".
 se enciende.	Bloqueo de seguridad para niños o Bloqueo está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
La barra de control parpadea.	No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona o la zona no está totalmente cubierta.	Coloque un utensilio que cubra totalmente la zona de cocción.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utilice un utensilio de cocina adecuado. Consulte "Consejos".
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona.	Utilice un utensilio de cocina del tamaño adecuado. 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.
Se oye un pitido constante.	La conexión eléctrica no es adecuada.	Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.

8.2 Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o el centro de servicio técnico. Facilite la información de la placa de características. Asegúrese de que maneja la placa de cocción adecuadamente. De lo contrario, el

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

9. DATOS TÉCNICOS

9.1 Placa de datos

Modelo IPE84531FB
Tipo 62 D4A 20 AA
Inducción 7.35 kW
N.º serie
AEG

PNC 949 597 479 01
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Hecho en Alemania
7.35 kW
CE 

9.2 Especificaciones de las zonas de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de temperatura máx.) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost duración máxima [min]	Diámetro de los utensilios de cocina [mm]
Anterior izquierda	2300	3200	10	125 - 210
Posterior izquierda	2300	3200	10	125 - 210
Anterior derecha	2300	3200	10	125 - 210
Posterior derecha	2300	3200	10	125 - 210

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

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

10. EFICACIA ENERGÉTICA

10.1 Información de producto de acuerdo con EU 66/2014 válida solo para el mercado de la UE

Identificación del modelo	IPE84531FB
---------------------------	------------

Tipo de placa de cocción		Placa empotrada
Número de zonas de cocción		4
Tecnología de calentamiento		Inducción
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Anterior izquierda	21,0 cm
	Posterior izquierda	21,0 cm
	Anterior derecha	21,0 cm
	Posterior derecha	21,0 cm
Consumo de energía por zona de cocción (EC electric cooking)	Anterior izquierda	181,8 Wh/kg
	Posterior izquierda	190,8 Wh/kg
	Anterior derecha	194,9 Wh/kg
	Posterior derecha	190,8 Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción (EC electric hob)		189,6 Wh/kg

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

10.2 Ahorro de energía

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

- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.
- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.

- Coloque el utensilio de cocina sobre la zona de cocción antes de encenderla.
- Coloque los utensilios de cocina pequeños en zonas de cocción pequeñas.
- Coloque el utensilio de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos

marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

www.aeg.com/shop



867366902-A-252021



AEG