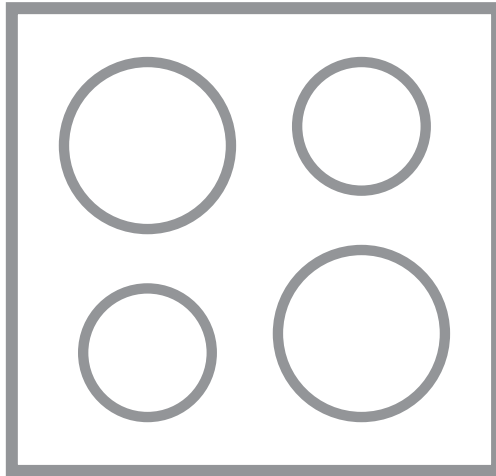


▶ IKE86683FB

EN	User Manual Hob	2
ES	Manual de instrucciones Placa de cocción	27

# USER MANUAL



**AEG**

# CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	2
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
3. INSTALLATION.....	7
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	9
5. DAILY USE.....	10
6. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	15
7. CARE AND CLEANING.....	19
8. HINTS AND TIPS.....	19
9. TROUBLESHOOTING.....	22
10. TECHNICAL DATA.....	24
11. ENERGY EFFICIENCY.....	25

## 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.

### 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:** Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts become hot during use.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

## 1.2 General Safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer,

or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.

- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- If the glass ceramic surface / glass surface is cracked, switch off the appliance and unplug it from the mains. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation



**WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.



**WARNING!**

Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.

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

## 2.2 Electrical Connection



### **WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.

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

## 2.3 Use



### **WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock.

- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- This appliance is for household (indoors) 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.
- 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.



**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.

## 2.4 Care and cleaning

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

## 2.5 Service

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

## 2.6 Disposal



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

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

### 3. INSTALLATION

**WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

#### 3.1 Before the installation

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

Serial number .....

#### 3.2 Built-in hobs

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

#### 3.3 Connection cable

- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F which withstands a temperature of 90 °C or higher. The single wire must have a diameter of minimum 1,5 mm<sup>2</sup>. Speak to your local Service Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.

**WARNING!**  
All electrical connections must be made by a qualified electrician.

**CAUTION!**  
Connections via contact plugs are forbidden.

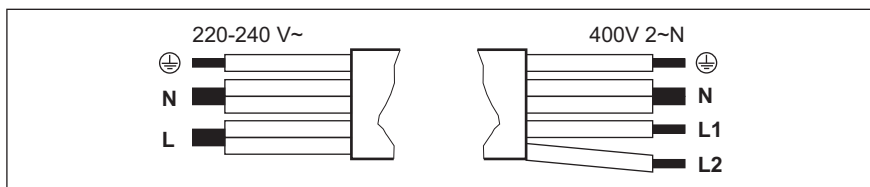
**CAUTION!**  
Do not drill or solder the wire ends. It is forbidden.

**CAUTION!**  
Do not connect the cable without cable end sleeve.

#### One-phase connection

1. Remove the cable end sleeve from black and brown wires.
2. Remove an insulation of the brown and black cable ends.
3. Merge the black and brown cable ends.
4. Apply a new wire end sleeve on the common cable end (special tool required).

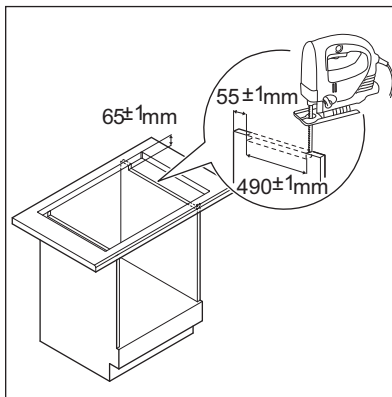
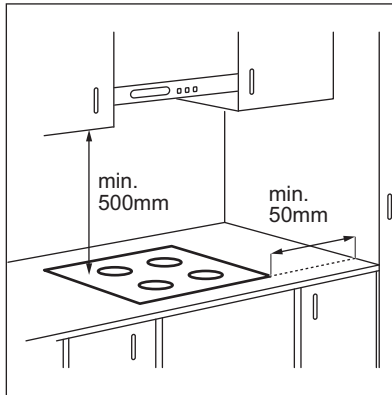
#### Cable cross section 2x1,5 mm<sup>2</sup>



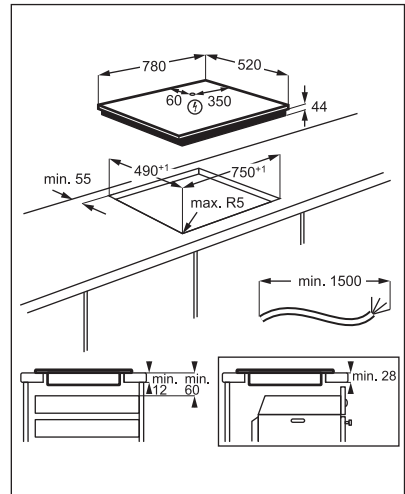
One-phase connection - 220 - 240 V~		Two-phase connection - 400 V 2 ~ N	
	Green - yellow	Green - yellow	
N	Blue and blue	Blue and blue	N
L	Black and brown	Black	L1
		Brown	L2

### 3.4 Assembly

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



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



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



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

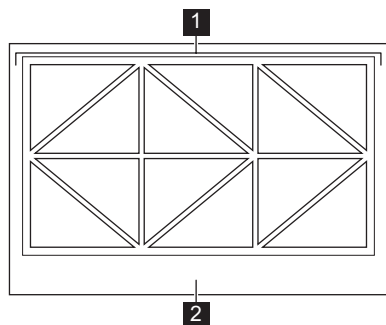
How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation





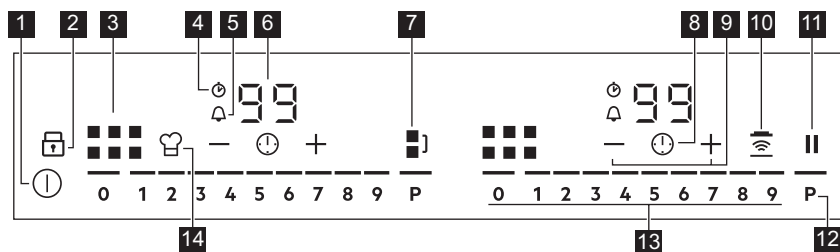
## 4. PRODUCT DESCRIPTION

### 4.1 Cooking surface layout





- 1** Induction cooking surface
- 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	Comment
<b>1</b>	To activate and deactivate the hob.
<b>2</b>	To activate and deactivate Lock or Child Safety Device.
<b>3</b>	To show the active zone.
<b>4</b>	CountUp Timer indicator.
<b>5</b>	Count Down Timer indicator.
<b>6</b> -	Timer display: 00 - 99 minutes.
<b>7</b>	To activate and deactivate Bridge and to switch between the modes.
<b>8</b>	To select Timer functions.

Sensor field	Comment
9 + / -	To increase and decrease the time.
10 	To activate and deactivate Hob <sup>2</sup> Hood.
11	To activate and deactivate Pause.
12 P	To activate PowerBoost.
13 -	To set a heat setting: 0 - 9.
14 	To activate and deactivate PowerSlide.


### 4.3 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)



#### WARNING!

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

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

The indicators  / = / - appear when a cooking zone is hot. They show the level

of the residual heat for the cooking zones you are currently using.

The indicator may also appear:

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

The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.


## 5. DAILY USE




#### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 5.1 Activating and deactivating

Press and hold  to activate or deactivate the hob.

Control bars come on after you activate the hob and go off after you deactivate the hob. When the hob is deactivated you can see only .

When you activate the hob and place the cookware in the correct position, the hob recognizes it and the appropriate control panel lights up. The red cooking zone indicator appears above the control bar and indicates the position of the pot.

### 5.2 Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:

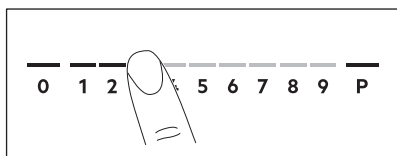
- you do not place any cookware on the hob for 50 seconds,
- you do not set the heat setting for 50 seconds after you place the cookware,
- you spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth). When you hear the acoustic signal, the hob deactivates. Remove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

### 5.3 Heat setting



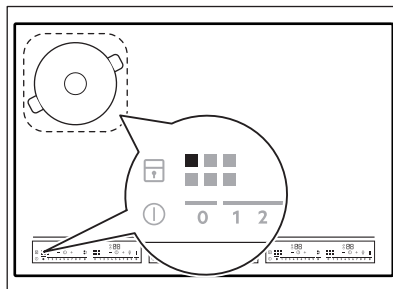
Press the desired heat setting on the control bar. You can also move your finger along the control bar to set or change the heat setting for a cooking zone.

To deactivate a cooking zone, press 0.

### 5.4 Using the hob

The induction cooking surface consists of 12 single triangular zones in total. The triangular zones may be activated separately or can be combined in pairs to create 6 standard cooking zones. The pairs of triangular zones can be further combined together in various ways.

Each pair of triangles is controlled by the appropriate control bar. Each square on the control panel represents one standard cooking zone on the induction cooking surface.



- One pair of triangles works as a standard cooking zone.

### Cookware

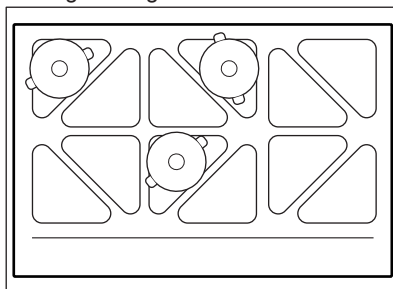
You may use various sizes of cookware: small, medium, large. To learn how the hob determines the cooking mode based on the cookware refer to "Induction cooking surface" below. For more information on cookware, refer to "Hints and tips".

### 5.5 Induction cooking surface

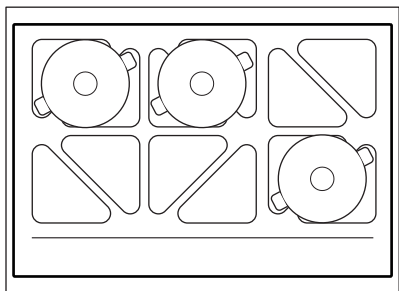
The hob automatically determines the mode applicable to the size and the shape of the cookware.

Place the cookware centrally on the selected area. The cookware should cover the selected area as much as possible.

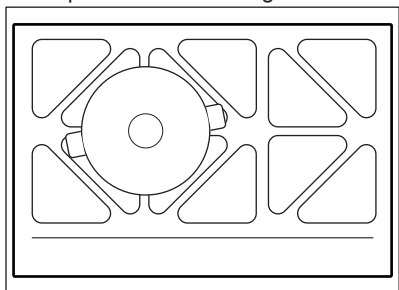
- Smaller cookware with the bottom diameter between 100 mm and 160 mm should be placed centrally on a single triangle.



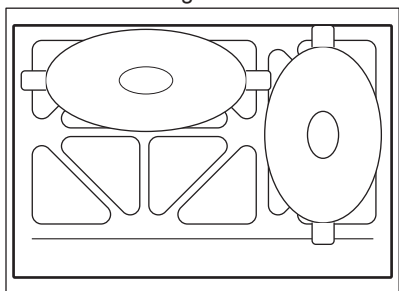
- Medium-sized cookware with the bottom diameter between 160 mm and 210 mm should be placed on a pair of triangles.



- Cookware with the bottom diameter between 240 mm and 350 mm should be placed on four triangles.

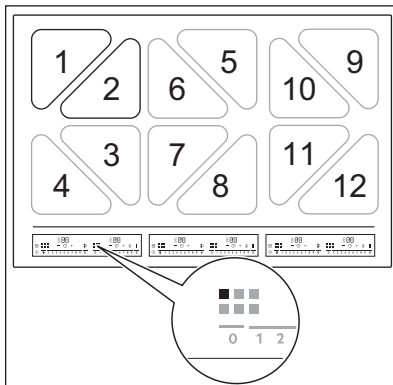


- Oval-shaped cookware (e.g. roasting tins) should be placed on vertical or horizontal Bridge combinations.

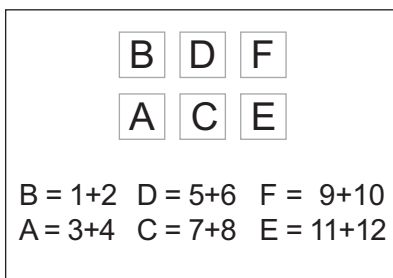


**i** The cookware must cover 3 or 4 triangles.

## 5.6 Using the control panel and zone indicators

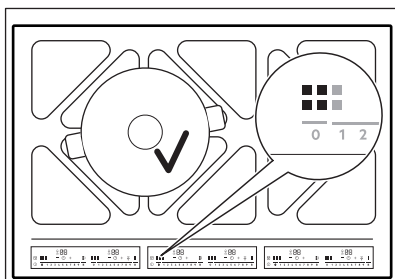
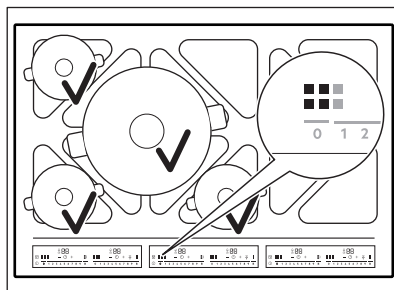
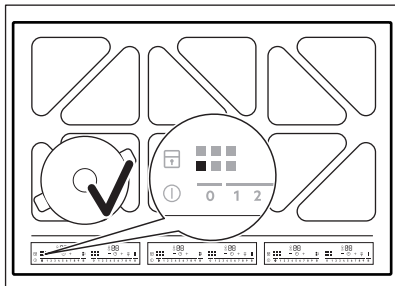
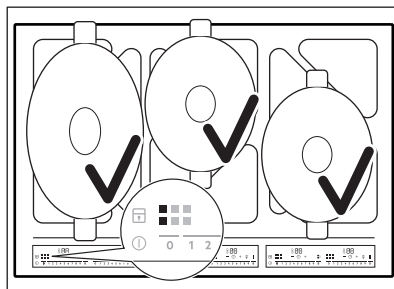
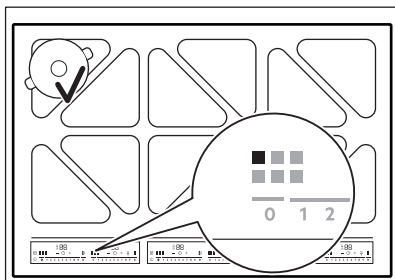


Two single triangles combined create a standard cooking zone and are indicated by the A B C D E F indicators.

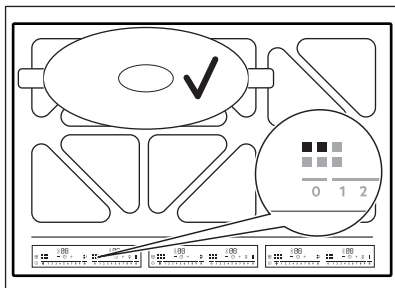


Zone indicators indicate which standard cooking zone is controlled by the appropriate control bar. The hob has 6 control bars.

### Cookware positions and zone indicators

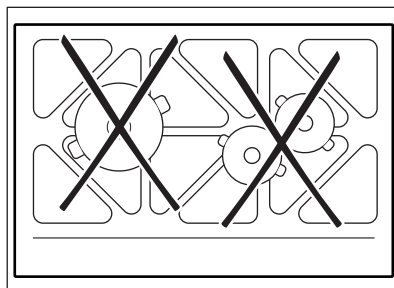


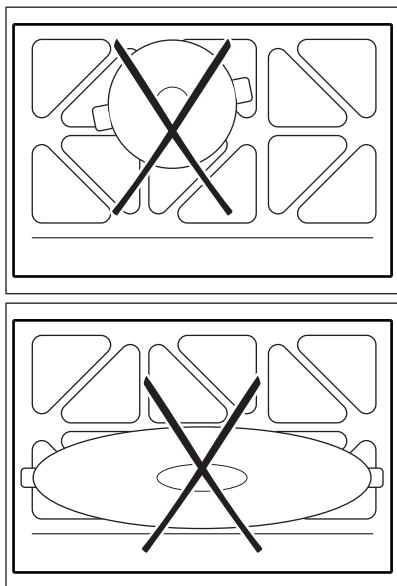
For the combination indicated above, there are four active control bars. The left front pot is indicated by A indicator visible on the first control bar. The left rear pot is indicated by B indicator on the second control bar. The middle pot is indicated by indicators A B C D visible on the third control bar. The right front pot is indicated by C indicator visible on the fourth bar.




**i** It is not possible to use more than 4 pots in this combination.


## 5.7 Incorrect cookware positions





## 5.8 Bridge

If you place cookware on two or more standard cooking zones and the heat setting level is set to **0**,  appears.



If the default configuration is not appropriate for your cookware, press  repeatedly to choose the desired configuration manually.

The following modes are available:

- Centre
- Vertical
- Horizontal
- Standard cooking zone

The cooking zone indicators change automatically to show the possible combination.

All single triangles of one mode are controlled by one control bar which lights up.


When you change the heat setting,  disappears. When the heat setting is set to **0**,  comes on again.

## 5.9 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.

It is not possible to use the function when Bridge is activated in the Centre, Vertical or Horizontal mode.

**To activate the function for the cooking zone:** touch . The symbol turns red.

The function deactivates automatically.






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


## 5.10 Timer







### • Count Down Timer


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

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





**To activate the function or change the time:** touch . The timer digits **00** and the indicators  and  light up on the display.  turns red, and  turns white.

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

Touch  or  to set the time (00 - 99 minutes). After 3 seconds, the timer starts to count down automatically. The indicators , , and  disappear.  stays red.



When the timer finishes counting down, a signal sounds and **00** flashes. To stop the signal, touch .



**To deactivate the function:** touch .

The indicators  and  light up. Use  or  to set **00** on the display. Alternatively, set the heat level to **0**. As a result, a signal sounds and the timer is cancelled.

### • CountUp Timer





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





**To activate the function:** touch  twice. The indicator  turns red, the timer starts automatically.

**To deactivate the function:** touch . When the indicators light up, touch .


#### • **Minute Minder**






You can use this function as a Minute Minder when the hob is activated but the cooking zones do not operate. To see the Timer symbols, place a pot on a cooking zone.


**To activate the function:** touch  until the indicator  turns red. Touch  or  to set the time. The function starts

automatically after 4 seconds. The indicators , , and  disappear.  stays red.

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

When the time comes to an end, a signal sounds and **00** flashes. Touch  to stop the signal.

**To deactivate the function:** touch . The indicators  and  light up. Use  or  to set **00** on the display.






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


## 6. ADDITIONAL FUNCTIONS


### 6.1 Pause

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

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

 When the function is active,  and  symbols can be used. The function does not stop the timer functions:  and .


**To activate the function:** touch . The symbol turns red. The heat setting is lowered to 1.

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


### 6.2 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.**


**To activate the function:** touch . The symbol turns red and blinks.


**To deactivate the function:** touch . The symbol turns white.

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

### 6.3 Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the hob.

**To activate the function:** activate the hob. Do not set the heat setting. Touch  until it turns red and the control bar disappears.

**To deactivate the function:** activate the hob. Do not set the heat setting. Touch  until it turns white and the control bar appears. Deactivate the hob.

### 6.4 PowerSlide

This function allows you to adjust the temperature by moving the cookware to a different position on the induction cooking surface.


The function divides the cooking area into three vertical cooking zones that have different heat settings. The hob detects the position of the cookware and adjusts the pre-set power level

accordingly. You can place the cookware on the left, centre, or right vertical bridge.

#### General information:


- For this function, use cookware with the minimum bottom diameter of 160 mm.
- The zone indicator indicates both zones in a bridge even if only one of the zones is used.
- You may adjust the heat setting manually only if at least one of the zones is activated automatically.
- You can change the heat settings for each position separately. When you deactivate the hob, it remembers your heat settings and applies it next time you activate the function.
- If you want to change the heat setting, lift up the cookware and place it on a different zone. Sliding the cookware can cause scratches and discolouration of the surface.

#### Activating the function

To activate the function, press . When the function is activated, the symbol turns red and the control bar displays the pre-set power level.



If there is no cookware detected on the cooking zones, after 9 minutes an acoustic signal sounds and the cooking zones deactivate automatically.

Press  to resume this function.




#### Adjusting power level



To adjust the power level, choose the heat setting on the control bar.



#### Deactivating the function


To deactivate the function, press .


### 6.5 OffSound Control (Deactivating and activating the sounds)

Deactivate the hob. Press  for 3 seconds. The display comes on and goes out. Press  for 3 seconds.  or

 appears. Press  of the timer to choose one of the following:

-  - the sounds are off
  -  - the sounds are on
- To confirm your selection wait until the hob deactivates automatically.








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

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

### 6.6 Power limitation

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

**To decrease or increase the power level:**

1. Deactivate the hob.
2. Press and hold  for 3 seconds. The display comes on and goes off.
3. Press and hold  for 3 seconds.  or  appears.
4. Press . P72 appears.
5. Press  /  of the timer to set the power level.

#### Power levels

Refer to "Technical data" chapter.



#### CAUTION!

Make sure that the selected power fits the house installation fuses.

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

### 6.7 Power management

If multiple zones are active and the consumed power exceeds the limitation



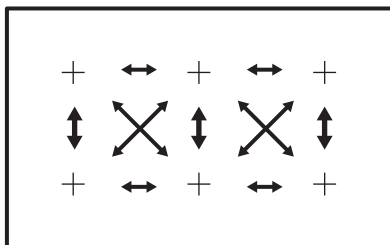
of the power supply, this function divides the available power between all cooking zones. The hob controls heat settings to protect the fuses of the house installation.

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

#### Power management with Power limitation

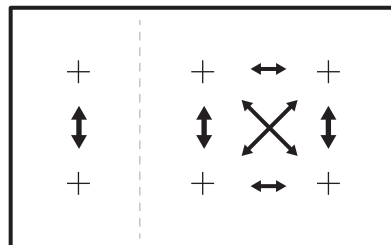
When you set the Power limitation function to **6000 W or less**, the power of the hob is divided among all cooking zones.

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



When you set the Power limitation function to **more than 6000 W**, the

power of the hob is divided among the sections indicated below.



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

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

#### Automatic modes

	Auto- matic light	Boiling <sup>1)</sup>	Frying <sup>2)</sup>
Mode H0	Off	Off	Off
Mode H1	On	Off	Off
Mode H2 <sup>3)</sup>	On	Fan speed 1	Fan speed 1






	Auto- matic light	Boiling <sup>1)</sup>	Frying <sup>2)</sup>
Mode H3	On	Off	Fan speed 1
Mode H4	On	Fan speed 1	Fan speed 1
Mode H5	On	Fan speed 1	Fan speed 2
Mode H6	On	Fan speed 2	Fan speed 3


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


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

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





### Changing the automatic mode


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




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

 When you finish cooking and deactivate the hob, the hood fan may still operate for a certain period of time. After that time the system deactivates the fan automatically and prevents you from accidental activation of the fan for the next 30 seconds.

### Operating the fan speed manually


You can also operate the function manually. To do that, touch  when the hob is active. The symbol turns white. 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. The symbol turns red. To start the fan again at the fan speed 1 touch .

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

 If the function is not active,  deactivates after 10 seconds. When the hob is restarted,  lights up again.

### Activating the light

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

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

## 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. HINTS AND TIPS



**WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

### 8.1 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



Refer to "Induction cooking surface" in "Daily use".

- 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.

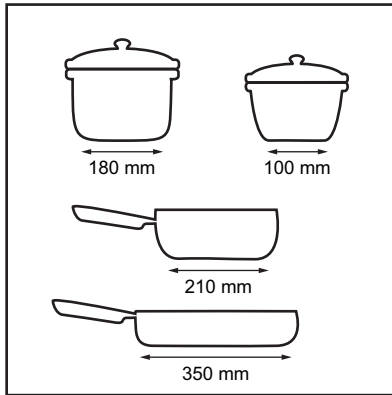


Refer to "Technical data".

#### Cookware types

Depending on the cookware type you use, the hob determines the appropriate bridge mode. For example:

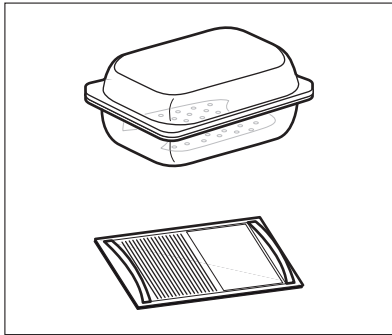
### Single triangles, standard cooking zones, centre mode



### Vertical mode, horizontal modes



The cookware must cover 3 or 4 single triangles.



**WARNING!**  
Do not use baking tray.

## 8.2 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.**

## 8.3 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.

## 8.4 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.

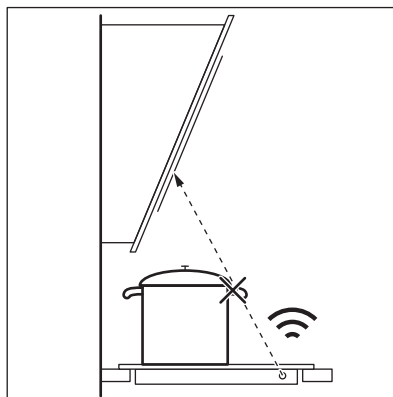
Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
1 - 2	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.
2 - 3	Simmer rice and milkbased dishes, heat up ready-cooked meals.	25 - 50	Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure.
3 - 4	Steam vegetables, 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.
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.		
<b>P</b>	Boil large quantities of water. PowerBoost is activated.		

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

When you operate the hob with the function:

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


**The hood in the picture is only exemplary.**



Other remotely controlled appliances may block the signal. Do not use any such appliances near to the hob while Hob<sup>2</sup>Hood is on.

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

To find the full range of cooker hoods which work with this function refer to our

consumer website. The AEG cooker hoods that work with this function must have the symbol .

## 9. TROUBLESHOOTING






### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 9.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the hob.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply.
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
	You do not set the heat setting for 10 seconds.	Activate the hob again and set the heat setting in less than 10 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	Pause operates.	Refer to "Additional functions".
You cannot select the maximum heat setting for one of the cooking zones. You cannot activate one of the cooking zones.	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
	The other zones consume the maximum available power. Your hob works properly.	Reduce the heat setting of the other cooking zones connected to the same phase. Refer to "Power management".
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 control panel.	Remove the object from the control panel.
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.

Problem	Possible cause	Remedy
Hob <sup>®</sup> Hood does not work.	You covered the control panel.	Remove the object from the control panel.
	You use a very tall pot which blocks the signal.	Use a smaller pot, change the cooking zone or operate the hood manually.
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 "Additional functions".
 comes on.	Child Safety Device or Lock operates.	Refer to "Additional functions".
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".
	PowerSlide operates. Two pots are placed on the flexible induction cooking area.	Use only one pot. Refer to "Daily use".
 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.
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.

## 9.2 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 information about guarantee period and

Authorised Service Centres are in the guarantee booklet.

## 10. TECHNICAL DATA

### 10.1 Rating plate

Model IKE86683FB  
Typ 62 D6A 06 AD  
Induction 7.2 kW  
Ser.Nr. ....  
AEG

PNC 949 597 843 00  
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
Made in Germany  
7.2 kW  
 

### 10.2 Cooking zones specification

Induction cooking surface	Nominal power (maximum heat setting) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximum duration [min]
Single triangle	1150	1600	10
Standard cooking zone	2000	3000	10
Centre zone	4200	-	-
Vertical zone	3200	-	-
Horizontal left zone	4100	-	-
Horizontal right zone	3200	-	-

The power of the cooking zones can be different from the data in the table. It changes with the material and dimensions of the cookware.

Cookware sizes

Bridge mode	Cookware dimension (minimum)	Cookware dimension (maximum)
Single triangle	100 mm	160 mm
Standard cooking zone	160 mm	210 mm
Centre zone	240 mm	350 mm
Vertical zone	The area of 3 single triangles	The area of 4 single triangles
Horizontal zone	The area of 3 single triangles	The area of 4 single triangles

For more information on the recommended cookware dimensions, refer to "Induction cooking surface" in "Daily use".



# 11. ENERGY EFFICIENCY

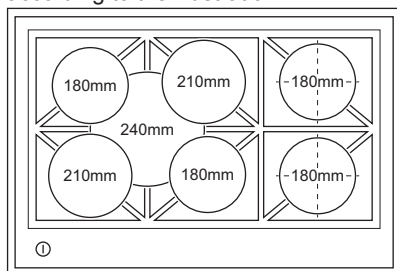
## 11.1 Product information\*

Model identification		IKE86683FB
Type of hob		Built-In Hob
Number of cooking zones		2
Number of cooking areas		1
Heating technology		Induction
Lenght (L) and width (W) of the cooking zone	Right front	L 24.2 cm W 19.4 cm
	Right rear	L 24.2 cm W 19.2 cm
Length (L) and width (W) of the cooking area	Left	L 47.4 cm W 38.8 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Right front	201.5 Wh / kg
	Right rear	201.5 Wh / kg
Energy consumption of the cooking area (EC electric cooking)	Left	188.7 Wh / kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)		192.3 Wh / kg

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

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

Energy consumption measured according to the illustration:




- 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.

## 11.2 Energy saving

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

## 12. 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.....	27
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	30
3. INSTALACIÓN.....	32
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	34
5. USO DIARIO.....	36
6. FUNCIONES ADICIONALES.....	41
7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	45
8. CONSEJOS.....	45
9. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	48
10. DATOS TÉCNICOS.....	50
11. EFICACIA ENERGÉTICA.....	51

## 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.

### 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:** Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas accesibles se calientan durante el funcionamiento.
- 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 Seguridad general**

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

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

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación



#### **ADVERTENCIA!**

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.



#### **ADVERTENCIA!**

Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

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

### 2.2 Conexión eléctrica



#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

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

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

### 2.3 Uso del aparato



#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (en su caso) antes del primer uso.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico (en interiores).
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- 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 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 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, éste puede saltar.



#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendio y explosiones

- 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!**

Podría dañar el aparato.

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

debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.

## 2.4 Mantenimiento y limpieza

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

## 2.5 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.
- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas

por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

## 2.6 Eliminación



### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

# 3. INSTALACIÓN



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 3.1 Antes de la instalación

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

Número de serie .....

## 3.2 Placas empotradas

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

## 3.3 Cable de conexión

- La placa se suministra con un cable de conexión.

- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice el tipo de cable: H05V2V2-F que soporta una temperatura de 90 °C o superior. El cable único debe tener un diámetro mínimo de 1,5 mm<sup>2</sup>. Póngase en contacto con el servicio técnico local. El cable de conexión solo debe sustituirlo un electricista cualificado.



### ADVERTENCIA!

Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.



### PRECAUCIÓN!

Las conexiones a través de enchufes de contacto están prohibidos.



### PRECAUCIÓN!

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





**PRECAUCIÓN!**

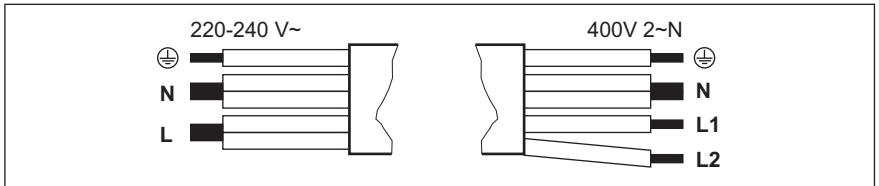
No conectes el cable sin el manguito del extremo del cable.

3. Combine los extremos del cable negro y marrón.
4. Colocar un nuevo manguito en el extremo del cable común (se necesita una herramienta especial).

**Sección transversal del cable 2 x 1,5 mm<sup>2</sup>**

**Conexión monofásica**

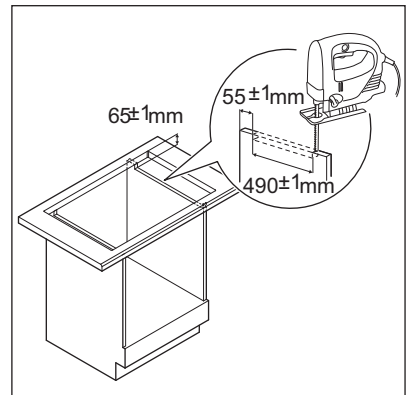
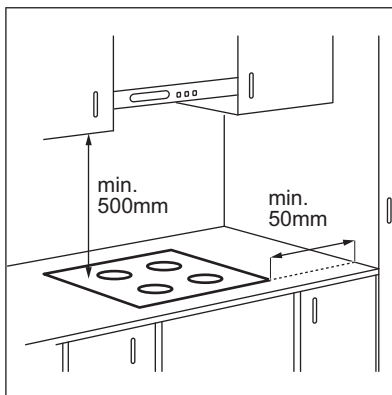
1. Retirar el manguito del extremo del cable de los cables negros y marrones.
2. Retirar el aislamiento de los extremos del cable negro y marrón.



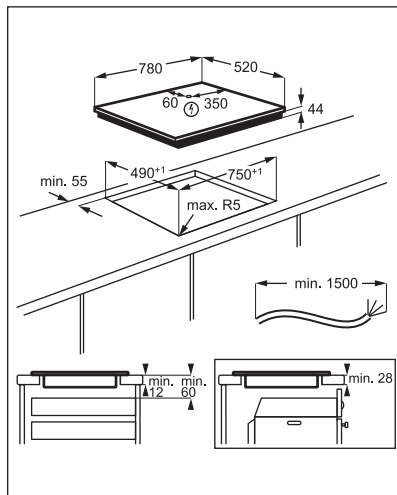
Conexión monofásica - 220 - 240 V~		Conexión bifásica - 400 V 2 ~ N	
	Verde - amarillo	Verde - amarillo	
N	Azul y azul	Azul y azul	N
L	Negro y marrón	Negro	L1
		Marrón	L2

**3.4 Montaje**

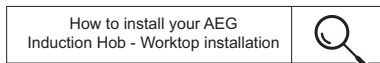
Si instala la placa debajo de una campana, consulte las instrucciones de instalación de la campana para ver la distancia mínima entre los aparatos.



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



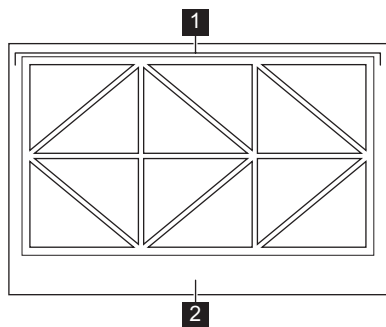
Para encontrar el tutorial de vídeo "Cómo instalar la placa de inducción AEG - Instalación en encimera", escriba el nombre completo indicado en el gráfico siguiente.



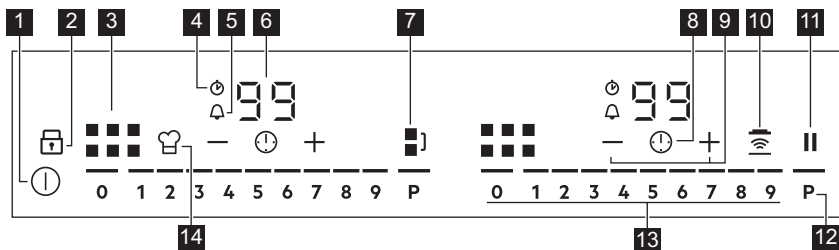
## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 4.1 Disposición de las zonas de cocción













- 1** Superficie 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	Comentario
1 	Para activar y desactivar la placa.
2 	Para activar y desactivar Bloqueo o Dispositivo de seguridad para niños.
3 	Para mostrar la zona activa.
4 	Indicador CountUp Timer.
5 	Indicador Temporizador de cuenta atrás.
6 -	Indicador del temporizador: 00 - 99 minutos.
7 	Para activar y desactivar Bridge y para cambiar entre los modos.
8 	Para seleccionar las funciones de Temporizador .
9 	Para aumentar y disminuir el tiempo.
10 	Para activar y desactivar Hob <sup>2</sup> Hood.
11 	Para activar y desactivar Pausa.
12 	Para activar PowerBoost.
13 -	Para ajustar la temperatura: 0 - 9.
14 	Para activar y desactivar PowerSlide.




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



**ADVERTENCIA!**

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

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

Los indicadores  /  /  - aparecen cuando una zona de cocción está

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

También puede aparecer el indicador:

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

El indicador desaparece cuando la zona de cocción se enfría.


## 5. USO DIARIO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 5.1 Activación y desactivación

Mantenga pulsado  para activar o desactivar la placa.

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



Al encender la placa y colocar el utensilio de cocina en la posición correcta, la placa lo reconoce y se enciende el panel de control correspondiente. Aparece un indicador de zona de cocción rojo sobre la barra de cocción con la posición del utensilio.

### 5.2 Desconexión automática

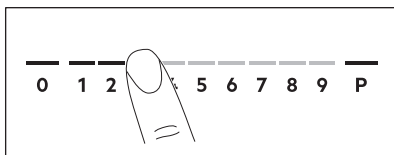
**La función desconecta automáticamente la placa de cocción siempre que:**

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

**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 horas

### 5.3 Ajuste de temperatura



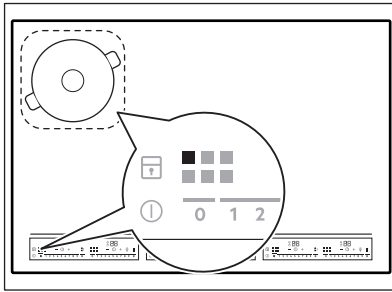
Pulse el ajuste de temperatura que desee en la barra de control. También puede mover el dedo a lo largo de la barra de control para ajustar o cambiar el ajuste de temperatura de una zona de cocción.


Para desactivar una zona de cocción, pulse 0.

### 5.4 Uso de la placa

La superficie de cocción por inducción se compone de 12 zonas triangulares sencillas en total. Las zonas triangulares pueden activarse por separado o combinarse en parejas para crear 6 zonas de cocción estándar. Los pares de zonas triangulares se pueden combinar de varias maneras.

Cada par de triángulos se controla con la barra de control correspondiente. Cada cuadrado del panel de control representa una zona de cocción estándar de la superficie de cocción de inducción.



- 
**Un par de triángulos funcionan como zona de cocción estándar.**

### Utensilios de cocina

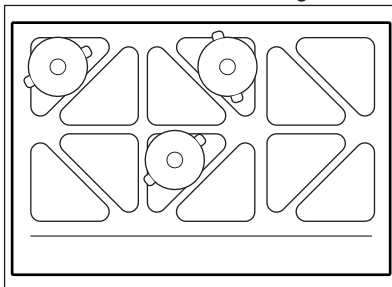
Puede utilizar distintos tamaños de utensilios de cocina: pequeño, mediano, grande. Para saber cómo determina la placa de cocción el modo de cocción según el utensilio de cocina, consulte la siguiente sección "Superficie de cocción por inducción". Para obtener más información sobre utensilios de cocina, consulte "Consejos".

## 5.5 Superficie de cocción por inducción

La placa determina automáticamente el modo correspondiente al tamaño y forma del utensilio de cocina.

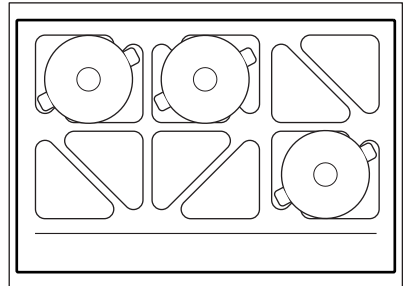
Coloque el utensilio de cocina centrado en el área seleccionada. El utensilio de cocina debe cubrir la zona seleccionada lo máximo posible.

- Los utensilios de cocina de tamaño pequeño con diámetro inferior entre 100 mm y 160 mm deben colocarse centrados en un solo triángulo.

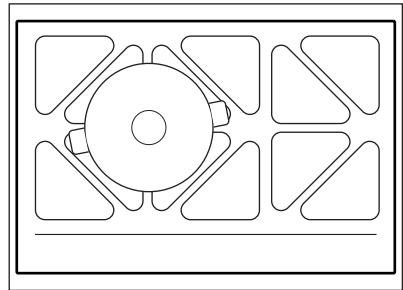


- Los utensilios de cocina de tamaño mediano con diámetro inferior de

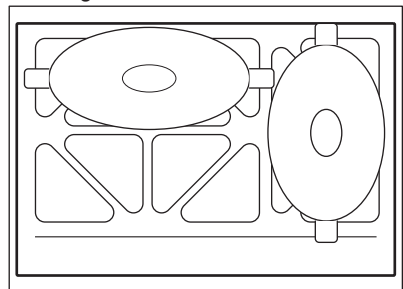
entre 160 mm y 210 mm se deben colocar en un par de triángulos.




- Los utensilios de cocina con diámetro inferior entre 240 mm y 350 mm deben colocarse en cuatro triángulos.

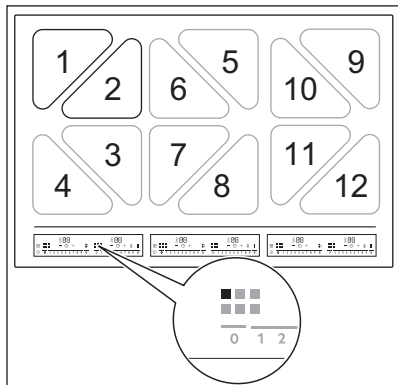


- Los utensilios de cocina ovalados (p. ej., de asado) se deben colocar en posiciones vertical u horizontal Bridge.

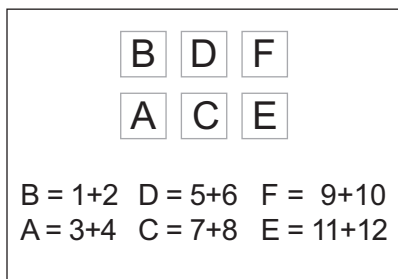


- 
**El utensilio de cocina debe cubrir 3 ó 4 triángulos.**

## 5.6 Uso del panel de control e indicadores de zona

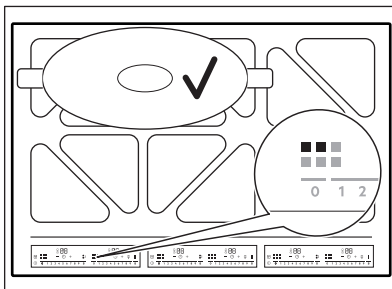
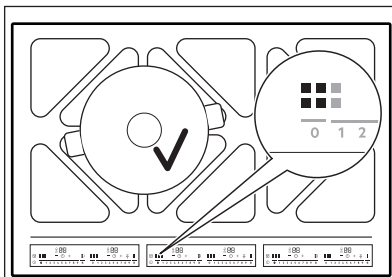
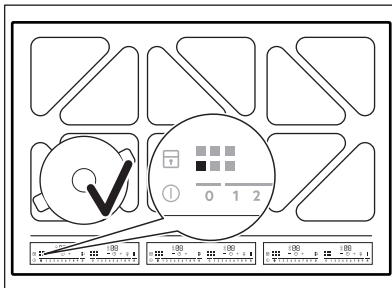
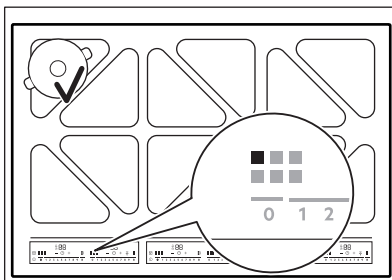


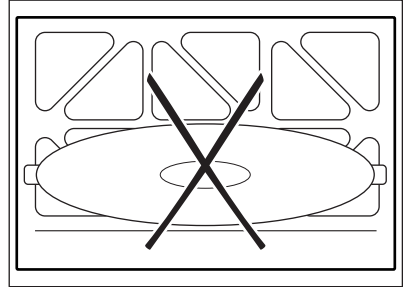
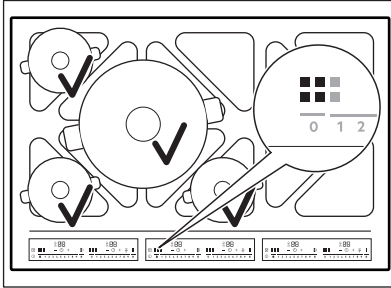
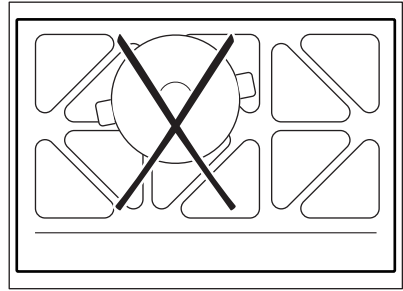
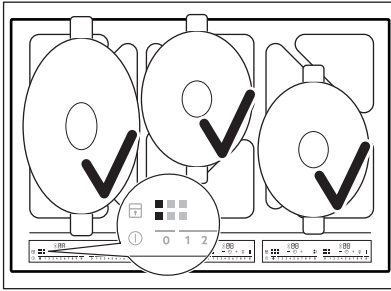
Dos triángulos sencillos combinados crean una zona de cocción estándar y se indican mediante los indicadores A B C D E F.



Los indicadores de zona indican qué zona de cocción estándar está controlada por la barra de control correspondiente. La placa tiene 6 barras de control.

**Posiciones de los utensilios de cocina e indicadores de zona**

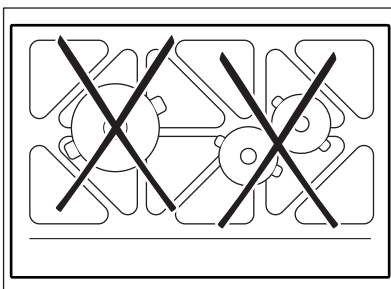




Para la combinación indicada arriba, hay cuatro barras de control activas. El utensilio frontal izquierdo se indica con un indicador visible en la primera barra de control. El utensilio posterior izquierdo se indica con el indicador B en la segunda barra de control. El utensilio medio se indica mediante los indicadores A B C visibles en la tercera barra de control. El utensilio frontal derecho se indica con el indicador C visible en la cuarta barra.

**i** No se pueden utilizar más de 4 utensilios en esta combinación.

### 5.7 Posiciones incorrectas del utensilio de cocina



### 5.8 Bridge

Si coloca un utensilio de cocina sobre dos o más zonas de cocción estándar, el ajuste de temperatura se ajusta en **0**, **■** aparece.

Si la configuración predeterminada no es adecuada para su utensilio de cocina, pulse **■** repetidamente para seleccionar manualmente la configuración deseada.

Están disponibles los modos siguientes:

- Central
- Vertical
- Horizontal
- Zona de cocción estándar

Los indicadores de zona de cocción cambian automáticamente para mostrar las combinaciones posibles.

Todos los triángulos sencillos de un modo se controlan con una barra de control que se enciende.

Cuando se cambia el ajuste de temperatura, **■** desaparece. Cuando se ajusta el ajuste de temperatura en **0**, **■** se enciende de nuevo.

## 5.9 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.

No se puede utilizar la función cuando Bridge se activa en el modo Centro, Vertical u Horizontal.

**Para activar la función de la zona de cocción:** toque **P**. El símbolo cambia a rojo.

La función se desactiva automáticamente.



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

## 5.10 Temporizador

• **🔔 Temporizador de cuenta atrás**  
Puede utilizar esta función para establecer la duración de una sola sesión de cocción.

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

**Para activar la función o cambiar la hora:** toque . Los dígitos del temporizador **00** y los indicadores **+** y **-** se enciende en la pantalla. cambia a rojo y cambia a blanco.



Si no se ajusta el temporizador, todos los indicadores desaparecen pasados 3 segundos.

Toque **+** o **-** para ajustar la hora (00 - 99 minutos). Tras 3 segundos, el temporizador arranca la cuenta atrás automáticamente. Los indicadores , **+**, y **-** desaparezca. permanece en rojo.

Cuando termina el contador del temporizador, suena una señal y **00** parpadea. Para detener la señal, toque .

**Para desactivar la función:** toque .

Los indicadores **+** y **-** se enciende.

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.

• **🕒 CountUp Timer**

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

**Para activar la función:** toque dos veces. El indicador cambia a rojo, el temporizador arranca automáticamente.

**Para desactivar la función:** toque . Cuando los indicadores se encienden, toque **-**.

• **🔔 Avisador**

Puede utilizar esta función como Avisador mientras la placa está activada pero las zonas de cocción no funcionan. Para ver Temporizador símbolos, coloque un utensilio sobre una zona de cocción.

**Para activar esta función:** toque hasta que el indicador cambie a rojo. Toque **+** o **-** para ajustar la hora. La función empieza automáticamente tras 4 segundos. Los indicadores , **+**, y **-** desaparezca. permanece en rojo. Cuando ajuste la función, ya puede retirar el utensilio.

Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y **00** parpadea. Toque para detener la señal.

**Para desactivar la función:** toque . Los indicadores **+** y **-** se enciende. Toque **-** o **+** para ajustar **00** en la pantalla.



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









## 6. FUNCIONES ADICIONALES


### 6.1 Pausa

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

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

 Cuando la función está activada, pueden usarse los símbolos  y . La función no detiene las funciones del temporizador:  y .


**Para activar la función:** toque . El símbolo cambia a rojo. El ajuste de nivel de calor baja a 1.

**Para desactivar la función:** toque . El símbolo cambia a blanco. Se enciende el ajuste de temperatura anterior.


### 6.2 Bloqueo

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

**Ajuste primero el nivel de calor.**


**Para activar la función:** toque . El símbolo cambia a rojo y parpadea.


**Para desactivar la función:** toque . El símbolo cambia a blanco.

 Al desactivar la placa de cocción, también se desactiva esta función.

### 6.3 Dispositivo de seguridad para niños

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

**Para activar la función:** encienda la placa. No ajuste el ajuste de temperatura. Toque  hasta que cambie a rojo y la barra de control desaparezca.

**Para desactivar la función:** encienda la placa. No ajuste el ajuste de temperatura. Toque  hasta que se encienda blanco y aparezca la barra de control. Apague la placa de cocción.

### 6.4 PowerSlide


Esta función permite ajustar la temperatura desplazando el utensilio de cocción una posición distinta de la superficie de cocción por inducción.

La función divide el área de cocción en tres zonas de cocción verticales con diferentes ajustes de temperatura. La placa detecta la posición del utensilio y ajusta en consecuencia el nivel de potencia predefinido. Puede colocar el utensilio de cocina en el puente izquierdo, central o derecho.

#### Información general:

- Para esta función, utilice utensilios de cocina con diámetro mínimo de 160 mm.
- El indicador de zona indica ambas zonas de un puente aunque solo se use una de las zonas.
- Puede ajustar la temperatura a mano solo si al menos una de las zonas se ha activado automáticamente.
- Puede cambiar por separado el ajuste de temperatura de cada posición. Al desactivar la placa de cocción, conserva el ajuste de temperatura y lo aplica la próxima vez que active la función.
- Si quiere cambiar el ajuste de temperatura, levante el utensilio de cocina y colóquelo en otra zona. El deslizamiento del utensilio de cocina puede causar arañazos y decoloración de la superficie.

#### Activación de la función

Para activar la función, pulse . Cuando se activa la función, el símbolo cambia a rojo y la barra de control muestra el nivel de potencia predeterminado.



Si no se detecta ningún utensilio de cocina en las zonas de cocción, después de 9 minutos se activa una señal acústica y las zonas de cocción se desactivan automáticamente. Pulse para reanudar esta función.

### Ajuste del nivel de potencia

Para ajustar el nivel de potencia, elija el ajuste de temperatura en la barra de control.

### Desactivación de la función

Para desactivar la función, pulse .

## 6.5 OffSound Control (Activación y desactivación de los sonidos)

Apague la placa de cocción. Pulse durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga. Pulse durante 3 segundos. o aparece. Toque en el temporizador para seleccionar una de las siguientes opciones:

- - los sonidos están desactivados
  - - los sonidos están activados
- Para confirmar su selección, espere hasta que la placa se desactive automáticamente.

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

- se toca
- Avisador baja
- Temporizador baja
- ha colocado algo sobre el panel de control.

## 6.6 Limitación de energía

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

### Para reducir o aumentar el nivel de potencia:

1. Apague la placa de cocción.

2. Mantenga pulsado durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga.
3. Mantenga pulsado durante 3 segundos. o aparece.
4. Pulse . P72 aparece.
5. Pulse // del temporizador para ajustar el nivel de potencia.

### Niveles de potencia

Consulte el capítulo "Datos técnicos".



### PRECAUCIÓN!

Asegúrese de que la potencia seleccionada se adapta a los fusibles de la instalación doméstica.

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

## 6.7 Gestión de energía

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

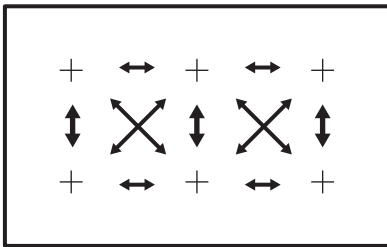
- Las zonas de cocción se agrupan según la ubicación y el número de fases de la placa. Cada fase tiene una carga eléctrica máxima de (3700 W). Si la placa alcanza el límite máximo de potencia disponible en una fase o el límite de potencia total seleccionado, la potencia de las zonas de cocción se reduce automáticamente.
- El ajuste de temperatura de la zona de cocción seleccionada siempre se prioriza. La potencia restante se divide entre las zonas de cocción previamente activadas en orden inverso de selección.

- La pantalla de ajuste de calor de las zonas reducidas cambia entre el ajuste de calor seleccionado inicialmente y el ajuste de calor reducido.
- Espere a que la pantalla deje de parpadear o reduzca el ajuste de calor de la zona de cocción seleccionada. Las zonas de cocción siguen funcionando con el ajuste de calor reducido. Si fuera necesario, cambie manualmente los ajustes de temperatura de las zonas de cocción.

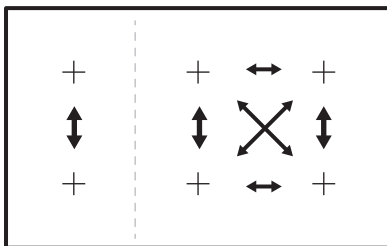
**Gestión de energía con Limitación de energía**

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

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



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



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 el ventilador manualmente.



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

**Utilización automática 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 extractora reacciona cada vez que se utiliza la placa. La placa de cocción reconoce automáticamente la temperatura del utensilio de cocina y ajusta la velocidad del ventilador.

**Modos automáticos**

	Luz automática	Hervir <sup>1)</sup>	Freír <sup>2)</sup>
Modo H0	Apagado	Apagado	Apagado
Modo H1	Encendido	Apagado	Apagado
Modo H2 <sup>3)</sup>	Encendido	Velocidad del ventilador 1	Velocidad del ventilador 1
Modo H3	Encendido	Apagado	Velocidad del ventilador 1

**6.8 Hob<sup>2</sup>Hood**

Es una función automática avanzada que conecta la placa de cocción a una






	Luz auto-mática	Hervir <sup>1)</sup>	Freír <sup>2)</sup>
Modo H4	Encendido	Velocidad del ventilador 1	Velocidad del ventilador 1
Modo H5	Encendido	Velocidad del ventilador 1	Velocidad del ventilador 2
Modo H6	Encendido	Velocidad del ventilador 2	Velocidad del ventilador 3

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

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

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

### Cambio del modo automático

1. Apague el aparato.
2. Toque  durante 3 segundos. La pantalla se encienda y se apaga.
3. Toque  durante 3 segundos.
4. Toque  repetidamente hasta que  se encienda.
5. Toque  para seleccionar un modo automático.







Para utilizar la campana de extracción directamente en el panel de la campana de extracción, desactive el modo automático de la función.



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



### Funcionamiento manual de la velocidad del ventilador

También puede operar la función manualmente. Para ello, toque  cuando la placa está activa. El símbolo cambia a blanco. Esto desactiva el funcionamiento automático de la función y permite modificar manualmente la velocidad del ventilador. Al pulsar , se incrementa en un nivel la velocidad del ventilador. Cuando alcance un nivel intenso y pulse  de nuevo, ajusta la velocidad del ventilador de la campana en 0 y lo apaga. El símbolo cambia a rojo. Para volver a poner en marcha el ventilador a la velocidad 1, toque .



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



Si la función no está activa,  se desactiva pasados 10 segundos. Cuando se reinicie la placa,  se enciende de nuevo.

### Activación de la luz

La placa se puede encender automáticamente cuando se activa la placa. Para ello, ajuste el modo automático en H1 – H6.



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

## 7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 7.1 Información general

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

### 7.2 Limpieza de la placa

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

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

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

## 8. CONSEJOS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 8.1 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



Consulte "Superficie de cocción por inducción" en "Uso diario".

- 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.

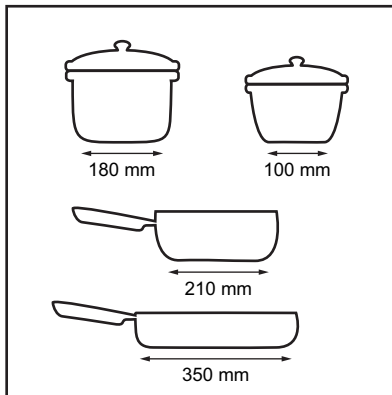


Consulte "Datos técnicos".

### Tipos de utensilios de cocina

Según el tipo de utensilio de cocina que use, la placa determina el modo puente apropiado. Por ejemplo:

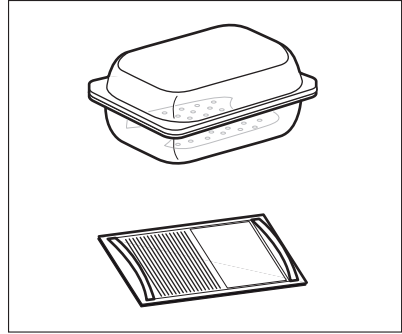
#### Triángulos sencillos, zonas de cocción estándar, modo central



#### Modos verticales, modos horizontales



El utensilio de cocina debe cubrir 3 o 4 triángulos sencillos.



### ADVERTENCIA!

No utilice la bandeja de horno.

## 8.2 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.**

## 8.3 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.

## 8.4 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.		
<b>P</b>	Hervir grandes cantidades de agua. PowerBoost está activado.		

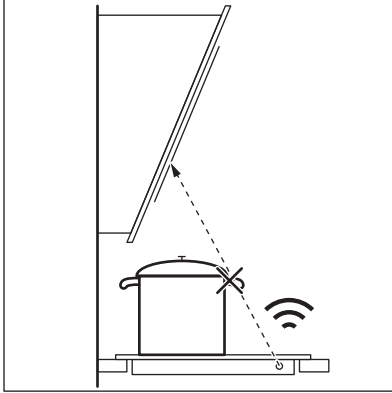
## 8.5 Consejos para Hob<sup>2</sup>Hood

Cuando utilice la placa de cocción con la función:

- Proteja el panel de la campana de la luz solar directa.
- No encienda la luz halógena del panel de la campana.


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

**La campana de la figura es solo a título ilustrativo.**



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

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

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

## 9. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS




### **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 9.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
La placa no se enciende o no funciona.	La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada.	Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica.
	Ha saltado el fusible.	Asegúrese de que el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
	No ha ajustado la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.	Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de calor en menos de 10 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque solo un sensor.
	Pausa está en funcionamiento.	Consulte "Funciones adicionales".



Problema	Posible causa	Solución
	Hay agua o 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 se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	Ha colocado uno o varios sensores.	Retire el objeto de los sensores.
La placa se apaga.	Ha colocado algo sobre el panel de control.	Retire el objeto del panel de control.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo o el sensor está dañado.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.
Hob <sup>2</sup> Hood no funciona.	Ha tapado el panel de control.	Retire el objeto del panel de control.
	Puede estar utilizando un utensilio muy alto que bloquea la señal.	Utilice un utensilio más pequeño, cambie la zona de cocción o manipule manualmente la campana de cocción.
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 "Funciones adicionales".
 se enciende.	Dispositivo de seguridad para niños o Bloqueo está en funcionamiento.	Consulte "Funciones adicionales".
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 utensilios de cocina adecuados. 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".
	PowerSlide está en funcionamiento. Dos recipientes se colocan en la zona de cocción por inducción flexible.	Utilice solo un utensilio. Consulte "Uso diario".
El y un número se encienden.	Se ha producido un error en la placa.	Apague la placa y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si vuelve a aparecer <b>E</b> , desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Espere 30 segundos antes de volver a conectar la placa. Si el problema continúa, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
Se oye un pitido constante.	La conexión eléctrica no es correcta.	Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.

## 9.2 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. 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.

# 10. DATOS TÉCNICOS

## 10.1 Placa de datos técnicos

Modelo IKE86683FB  
 Tipo 62 D6A 06 AD  
 Inducción 7.2 kW  
 N° serie: .....  
 AEG

Número de producto (PNC) 949 597 843 00  
 220-240 V / 400 V 2N 50-60 Hz  
 Hecho en Alemania  
 7.2 kW



## 10.2 Especificaciones de la zona de cocción

Superficie de cocción por inducción	Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost duración máxima [min]
Triángulo sencillo	1150	1600	10
Zona de cocción estándar	2000	3000	10
Zona central	4200	-	-
Zona vertical	3200	-	-
Zona izquierda horizontal	4100	-	-
Zona derecha horizontal	3200	-	-

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

Tamaño de los utensilios de cocina

Modo Bridge	Dimensiones del utensilio de cocina (mínimo)	Dimensiones del utensilio de cocina (máximo)
Triángulo sencillo	100 mm	160 mm
Zona de cocción estándar	160 mm	210 mm
Zona central	240 mm	350 mm
Zona vertical	El área de 3 triángulos sencillos	El área de 4 triángulos sencillos
Zona horizontal	El área de 3 triángulos sencillos	El área de 4 triángulos sencillos

Para obtener más información sobre las dimensiones recomendadas del utensilio de cocina, consulte "Superficie de cocción por inducción" en "Uso diario".

## 11. EFICACIA ENERGÉTICA

### 11.1 Información del producto\*

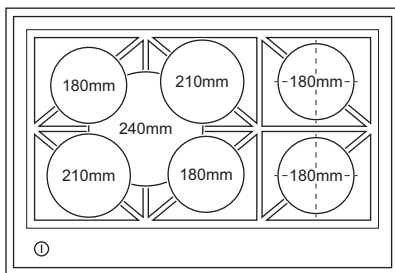
Identificación del modelo	IKE86683FB
Tipo de placa	Placa empotrada
Número de zonas de cocción	2
Número de áreas de cocción	1
Tecnología de calentamiento	Inducción

Largo (L) y ancho (A) de la zona de cocción	Anterior derecha	L 24,2 cm A 19,4 cm
	Parte posterior derecha	L 24,2 cm A 19,2 cm
Largo (L) y ancho (A) del área de cocción	Izquierda	L 47,4 cm A 38,8 cm
Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking)	Anterior derecha	201,5 Wh / kg
	Parte posterior derecha	201,5 Wh / kg
Consumo energético del área de cocción (EC electric cooking)	Izquierda	188,7 Wh / kg
Consumo energético de la placa de cocción (EC electric hob)		192,3 Wh / kg

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

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

Consumo de energía medido según la ilustración:





## 11.2 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.

## 12. 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 deseché los aparatos

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







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



867366497-A-152021



**AEG**