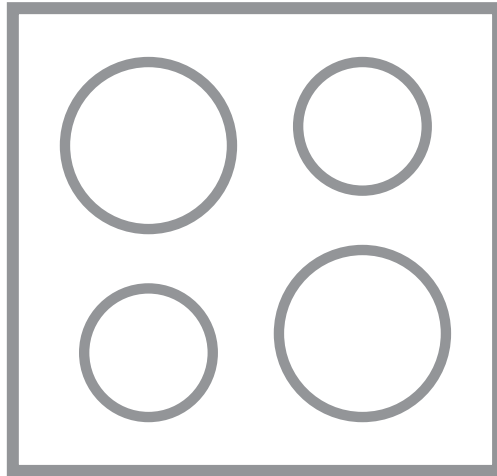


▶ IKE84441XB

|    |   |    |
|----|---|----|
| EN | User Manual<br>Hob                          | 2  |
| ES | Manual de instrucciones<br>Placa de cocción | 21 |

# USER MANUAL



**AEG**

# CONTENTS

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| 1. SAFETY INFORMATION.....      | 2  |
| 2. SAFETY INSTRUCTIONS.....     | 4  |
| 3. INSTALLATION.....            | 7  |
| 4. PRODUCT DESCRIPTION.....     | 8  |
| 5. DAILY USE.....               | 10 |
| 6. HINTS AND TIPS.....          | 14 |
| 7. CARE AND CLEANING.....       | 17 |
| 8. TROUBLESHOOTING.....         | 17 |
| 9. TECHNICAL DATA.....          | 19 |
| 10. ENERGY EFFICIENCY.....      | 20 |
| 11. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... | 20 |

## 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 damages that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the

instructions in a safe and accessible location for future reference.

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

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

## **1.2 General Safety**

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

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

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation

**WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

**WARNING!**

Risk of injury or damage to the appliance.

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

## 2.2 Electrical Connection



### **WARNING!**

Risk of fire and electrical 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 electrical shock.

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

- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.



### **WARNING!**

Risk of fire and explosion

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



### **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

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

other purposes, for example room heating.

## **2.4 Care and cleaning**

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

## **2.5 Service**

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

## **2.6 Disposal**



### **WARNING!**

Risk of injury or suffocation.

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

## 3. INSTALLATION

 **WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

### 3.1 Before the installation

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

Serial number .....

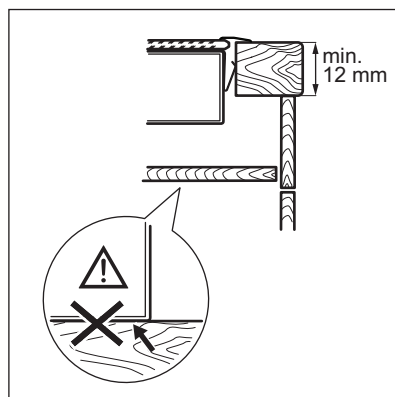
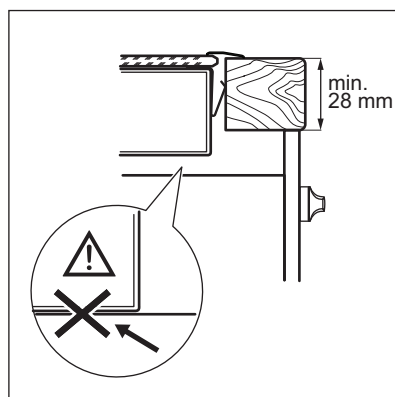
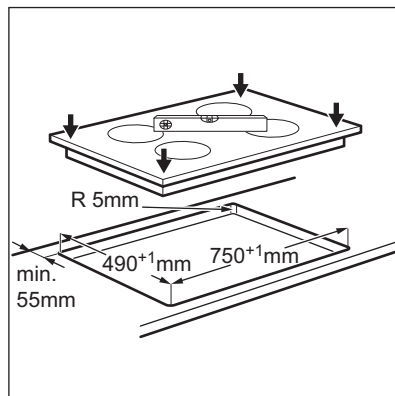
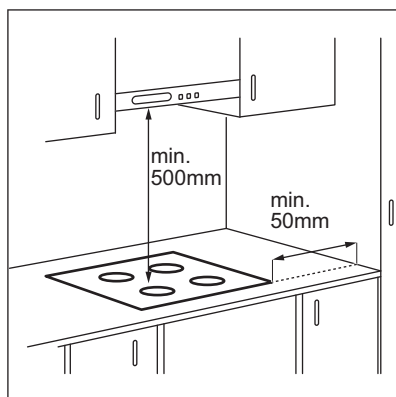
### 3.2 Built-in hobs

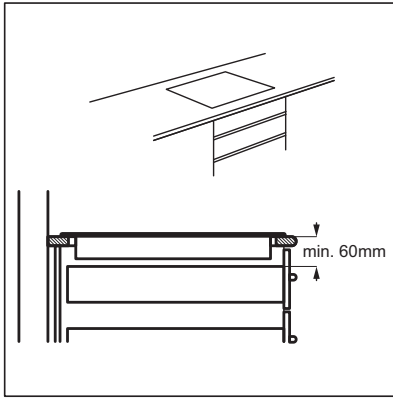
Only use the built-in hobs after you assemble the hob into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

### 3.3 Connection cable

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

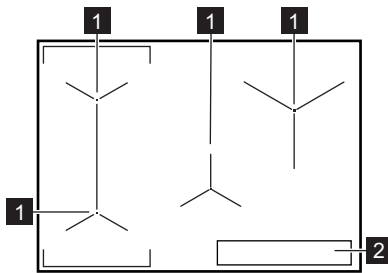
### 3.4 Assembly





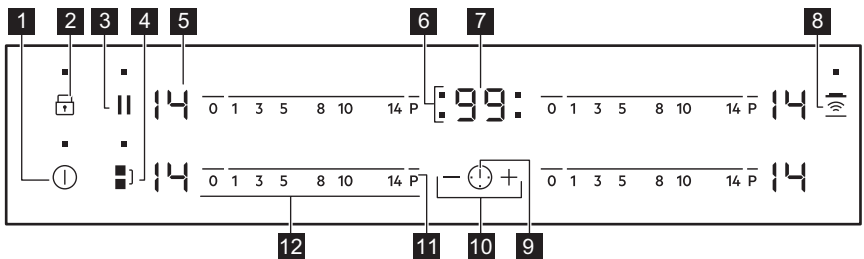
## 4. PRODUCT DESCRIPTION

### 4.1 Cooking surface layout











- 1** Induction cooking zone
- 2** Control panel

### 4.2 Control panel layout













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



|    | Sensor field  | Function                          | Comment   |
|----|---|-----------------------------------|---|
| 1  |  | ON / OFF                          | To activate and deactivate the hob.                         |
| 2  |  | Lock / Child Safety Device        | To lock / unlock the control panel.                         |
| 3  |  | Pause                             | To activate and deactivate the function.                    |
| 4  |  | Bridge                            | To activate and deactivate the function.                    |
| 5  | -   | Heat setting display              | To show the heat setting.                                   |
| 6  | -   | Timer indicators of cooking zones | To show for which zone you set the time.                    |
| 7  | -   | Timer display                     | To show the time in minutes.                                |
| 8  |  | Hob²Hood                          | To activate and deactivate the manual mode of the function. |
| 9  |  | -                                 | To select the cooking zone.                                 |
| 10 |  | -                                 | To increase or decrease the time.                           |
| 11 |  | PowerBoost                        | To activate and deactivate the function.                    |
| 12 | -   | Control bar                       | To set a heat setting.                                      |

### 4.3 Heat setting displays


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

| Display   | Description   |
|---|---|
|  | Incorrect or too small cookware or no cookware on the cooking zone. |
|  | Automatic Switch Off operates.                                      |

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



##### WARNING!

 There is a risk of burns from residual heat. The indicator shows the level of the residual heat.

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


## 5. DAILY USE



##### WARNING!



Refer to Safety chapters.

### 5.1 Activating and deactivating


Touch  for 1 second to activate or deactivate the hob.

### 5.2 Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:

- all cooking zones are deactivated,
- you do not set the heat setting after you activate the hob,
- you spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). An acoustic signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- the hob gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.
- you use incorrect cookware. The symbol  comes on and the cooking zone deactivates automatically after 2 minutes.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time  comes on and the hob deactivates.

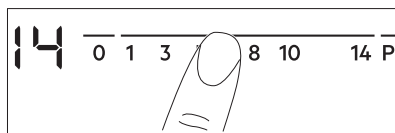
The relation between the heat setting and the time after which the hob deactivates:

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

### 5.3 The heat setting

To set or change the heat setting:

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

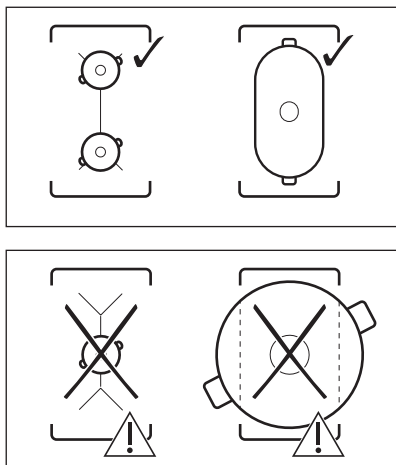


### 5.4 Using the cooking zones

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

You can cook with large cookware placed on two cooking zones at the same time. The cookware must cover the centres of both zones but not go beyond the area marking.

If the cookware is located between the two centres, the bridge function will not be activated.



## 5.5 Bridge

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

This function connects two left side cooking zones and they operate as one.

First set the heat setting for one of the left side cooking zones.

**To activate the function:** touch . To set or change the heat setting touch one of the control sensors.

**To deactivate the function:** touch . The cooking zones operate independently.

## 5.6 Automatic Heat Up

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

**i** To activate the function the cooking zone must be cold.

**To activate the function for a cooking zone:** touch **P** (**P** comes on). Immediately touch a desired heat setting. After 3 seconds **R** comes on.

**To deactivate the function:** change the heat setting.

## 5.7 PowerBoost

This function makes more power available to the induction cooking zones. The function can be activated for the induction cooking zone only for a limited period of time. After this time the induction cooking zone automatically sets back to the highest heat setting.

**i** Refer to “Technical information” chapter.

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

**To deactivate the function:** change the heat setting.

## 5.8 Timer

### Count Down Timer

You can use this function to set how long the cooking zone should operate for a single cooking session.



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


**To set the cooking zone:** touch again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.

**To activate the function:** touch of the timer to set the time (00 - 99 minutes). When the indicator of the cooking zone starts to flash slowly the time counts down.

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


**To change the time:** set the cooking zone with . Touch or .




**To deactivate the function:** set the cooking zone with  and touch . The remaining time counts back to 00. The indicator of the cooking zone goes out.


 When the time comes to an end, the sound operates and 00 flashes. The cooking zone deactivates.




**To stop the sound:** touch .

**CountUp Timer (The count up timer)**  
You can use this function to monitor how long the cooking zone operates.


**To set the cooking zone:** touch  again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.




**To activate the function:** touch  of the timer.  comes on. When the indicator of the cooking zone starts to flash slowly the time counts up. The display switches between  and counted time (minutes).

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


**To deactivate the function:** set the cooking zone with  and touch  or . The indicator of the cooking zone goes out.

### Minute Minder

You can use this function as a **Minute Minder** when the hob is activated and the cooking zones do not operate. The heat setting display shows .

**To activate the function:** touch . Touch  or  of the timer to set the time. When the time comes to an end, the sound operates and 00 flashes.





**To stop the sound:** touch .

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


## 5.9 Pause


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

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

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

Touch  to activate the function.



 comes on. The heat setting is lowered to 1.


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


## 5.10 Lock

You can lock the control panel while cooking zones operate. It prevents an accidental change of the heat setting.

**Set the heat setting first.**





**To activate the function:** touch   comes on for 4 seconds. The Timer stays on.





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




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

## 5.11 Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the hob.

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

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

**To override the function for only one cooking time:** activate the hob with .  comes on. Touch  for 4 seconds.

**Set the heat setting in 10 seconds.**

You can operate the hob. When you deactivate the hob with **ⓘ** the function operates again.

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

Deactivate the hob. Touch **ⓘ** for 3 seconds. The display comes on and goes out. Touch **Ⓛ** for 3 seconds. **Ⓛ** or **Ⓛ** comes on. Touch **+** of the timer to choose one of the following:

- **Ⓛ** - the sounds are off
- **Ⓛ** - the sounds are on

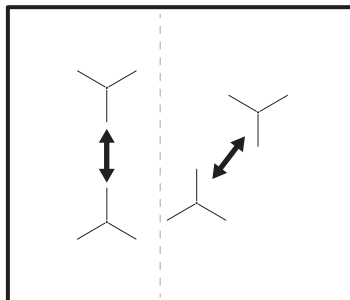
To confirm your selection wait until the hob deactivates automatically.

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

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

## 5.13 Power management

- Cooking zones are grouped according to the location and number of the phases in the hob. See the illustration.
- Each phase has a maximum electricity loading of 3700 W.
- The function divides the power between cooking zones connected to the same phase.
- The function activates when the total electricity loading of the cooking zones connected to a single phase exceeds 3700 W.
- The function decreases the power to the other cooking zones connected to the same phase.
- The heat setting display of the reduced zones alternates between the chosen heat setting and the reduced heat setting. After some time the heat setting display of the reduced zones stays on the reduced heat setting.



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

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



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

### Operating the function automatically

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

### Automatic modes

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






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


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


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

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





### Changing the automatic mode


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

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

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


### Operating the fan speed manually

You can also operate the function manually. To do that touch  when the hob is active. This deactivates automatic operation of the function and allows you to change the fan speed manually. When you press  you raise the fan speed by one. When you reach an intensive level and press  again you will set fan speed to 0 which deactivates the hood fan. To start the fan again with fan speed 1 touch .

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

### Activating the light

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

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

## 6. HINTS AND TIPS



**WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

### 6.1 Cookware



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



Use the induction cooking zones with correct cookware.

#### Cookware material

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

### Cookware is correct for an induction hob if:

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

**i** The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.

### Cookware dimensions

Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically to some limit.

The cooking zone efficiency is related to the diameter of the cookware. The cookware with a smaller diameter than the minimum receives only a part of the power generated by the cooking zone.

**i** Refer to “Technical information” chapter.

## 6.2 The noises during operation

### If you can hear:

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

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

**The noises are normal and do not refer to hob malfunction.**


## 6.3 Öko Timer (Eco Timer)

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

## 6.4 Examples of cooking applications

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

**i** The data in the table is for guidance only.

| Heat setting  | Use to:   | Time (min)   | Hints   |
|---|---|--------------|---|
|  - 1 | Keep cooked food warm.  | as necessary | Put a lid on the cookware.  |
| 1 - 3   | Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine.         | 5 - 25       | Mix from time to time.  |
| 1 - 3   | Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.                       | 10 - 40      | Cook with a lid on.   |
| 3 - 5   | Simmer rice and milkbased dishes, heat up ready-cooked meals. | 25 - 50      | Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure. |
| 5 - 7   | Steam vegetables, fish, meat.                                 | 20 - 45      | Add a couple of tablespoons of liquid.  |

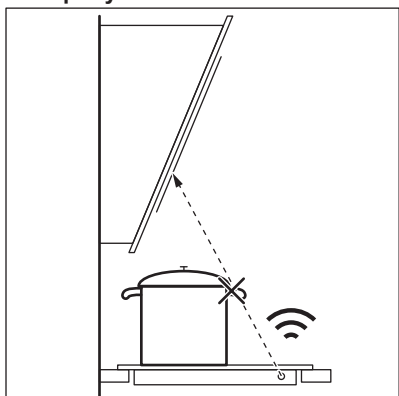
| Heat setting | Use to:  | Time (min)   | Hints  |
|--------------|--|--------------|--|
| 7 - 9        | Steam potatoes.  | 20 - 60      | Use max. ¼ l of water for 750 g of potatoes. |
| 7 - 9        | Cook larger quantities of food, stews and soups.   | 60 - 150     | Up to 3 l of liquid plus ingredients.        |
| 9 - 12       | Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts. | as necessary | Turn halfway through.                        |
| 12 - 13      | Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.   | 5 - 15       | Turn halfway through.                        |
| 14           | Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.                                      |              |  |
| <b>P</b>     | Boil large quantities of water. PowerBoost is activated.   |              |  |

## 6.5 Hints and Tips for 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 panel.
- Do not interrupt the signal between the hob and the hood (for example with a hand or a cookware handle). See the picture.

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



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

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

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



## 7. CARE AND CLEANING



**WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

### 7.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with clean bottom.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaner applicable 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.

If not, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Put the special 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 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 moist cloth.



## 8. TROUBLESHOOTING



**WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

### 8.1 What to do if...

| Problem                                 | Possible cause   | Remedy  |
|---|--|---|
| You cannot activate or operate the hob. | The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly. | Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Refer to the connection diagram.                              |
|   | The fuse is blown.   | Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician. |
|   | You do not set the heat setting for 10 seconds.                                  | Activate the hob again and set the heat setting in less than 10 seconds.  |
|   | You touched 2 or more sensor fields at the same time.                            | Touch only one sensor field.  |
|   | Pause operates.  | Refer to "Daily use".   |
|   | There is water or fat stains on the control panel.                               | Clean the control panel.  |

| <b>Problem</b>   | <b>Possible cause</b>   | <b>Remedy</b>  |
|--|---|--|
| An acoustic signal sounds and the hob deactivates.<br>An acoustic signal sounds when the hob is deactivated. | You put something on one or more sensor fields.   | Remove the object from the sensor fields.  |
| The hob deactivates.   | You put something on the sensor field ①.  | Remove the object from the sensor field.   |
| Residual heat indicator does not come on.  | The zone is not hot because it operated only for a short time or the sensor is damaged. | If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre. |
| Hob <sup>2</sup> Hood does not work.   | You covered the control panel.  | Remove the object from the control panel.  |
| Automatic Heat Up does not operate.  | The zone is hot.  | Let the zone become sufficiently cool.   |
|  | The highest heat setting is set.  | The highest heat setting has the same power as the function.                             |
| The heat setting changes between two levels.   | Power management operates.  | Refer to "Daily use".  |
| The sensor fields become hot.  | The cookware is too large or you put it too near to the controls.                       | Put large cookware on the rear zones if possible.  |
| There is no sound when you touch the panel sensor fields.  | The sounds are deactivated.   | Activate the sounds. Refer to "Daily use".   |
|  comes on.                 | Child Safety Device or Lock operates.   | Refer to "Daily use".  |
|  comes on.                | There is no cookware on the zone.   | Put cookware on the zone.  |
|  | The cookware is unsuitable.   | Use suitable cookware. Refer to "Hints and tips".  |
|  | The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.                   | Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical data".                         |

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

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

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

surface) and an error message that comes on. Make sure, you operated the hob correctly. If not the servicing by a service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The instructions about the Service Centre and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

# 9. TECHNICAL DATA

## 9.1 Rating plate

Model IKE84441XB  
 Typ 62 D4A 01 AA  
 Induction 7.35 kW  
 Ser.Nr. ....  
 AEG

PNC 949 597 305 00  
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
 Made in Germany  
 7.35 kW



## 9.2 Cooking zones specification

| Cooking zone | Nominal power (maximum heat setting) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximum duration [min] | Cookware diameter [mm] |
|--------------|--|----------------|-----------------------------------|------------------------|
| Left front   | 2300                                     | 3200           | 10                                | 125 - 210              |
| Left rear    | 2300                                     | 3200           | 10                                | 125 - 210              |
| Middle front | 1400                                     | 2500           | 4                                 | 125 - 145              |
| Right rear   | 2300                                     | 3600           | 10                                | 180 - 240              |

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

For optimal cooking results use cookware not larger than the diameter in the table.

## 10. ENERGY EFFICIENCY

### 10.1 Product information according to EU 66/2014

|   |              |               |
|---|--------------|---------------|
| Model identification                                      |              | IKE84441XB    |
| Type of hob   |              | Built-In Hob  |
| Number of cooking zones                                   |              | 4             |
| Heating technology  |              | Induction     |
| Diameter of circular cooking zones (Ø)                    | Left front   | 21.0 cm       |
|   | Left rear    | 21.0 cm       |
|   | Middle front | 14.5 cm       |
|   | Right rear   | 24.0 cm       |
| Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking) | Left front   | 179.6 Wh / kg |
|   | Left rear    | 177.0 Wh / kg |
|   | Middle front | 180.2 Wh / kg |
|   | Right rear   | 174.6 Wh / kg |
| Energy consumption of the hob (EC electric hob)           |              | 177.8 Wh / kg |

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


The energy measurements referring to the cooking area are identified by the markings of the respective cooking zones.

### 10.2 Energy saving

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

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

## 11. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

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

# CONTENIDO

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD..... | 21 |
| 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....  | 24 |
| 3. INSTALACIÓN.....                 | 26 |
| 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....    | 28 |
| 5. USO DIARIO.....                  | 30 |
| 6. CONSEJOS.....                    | 35 |
| 7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....    | 37 |
| 8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....       | 37 |
| 9. DATOS TÉCNICOS.....              | 40 |
| 10. EFICACIA ENERGÉTICA.....        | 40 |
| 11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....  | 41 |

## 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.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.
- Los niños de 3 años o menos deben mantenerse alejados de este aparato en todo momento mientras funciona.

## **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. Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 8 años salvo que estén bajo supervisión continua.
- No accione el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.

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

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación



#### ADVERTENCIA!

Sólo 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 este aparato y los demás aparatos 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.
- 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.

### 2.2 Conexión eléctrica



#### ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.



- 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.
- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No se confíe por el detector de tamaño.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconéctelo inmediatamente de la fuente de alimentación. De esta forma evitará descargas eléctricas.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción

cuando el aparato esté en funcionamiento.

- Cuando se coloca comida en aceite caliente, éste puede saltar.



**ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendio y explosiones

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



**ADVERTENCIA!**

Podría dañar el aparato.

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

## 2.4 Mantenimiento y limpieza

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

## 2.5 Asistencia técnica

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

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

## 2.6 Eliminación



### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

# 3. INSTALACIÓN



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 3.1 Antes de la instalación

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

Número de serie .....

## 3.2 Placas empotradas

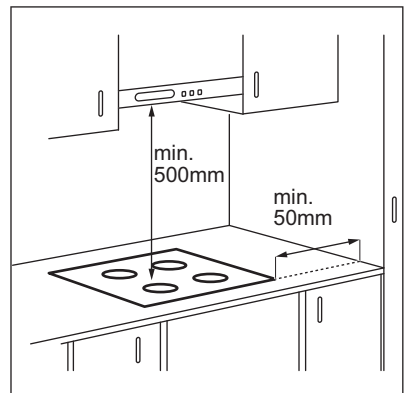
Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben utilizarse una vez encastradas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

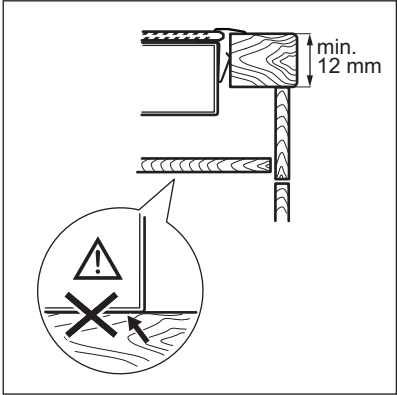
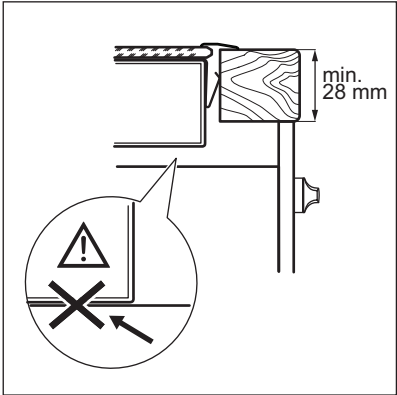
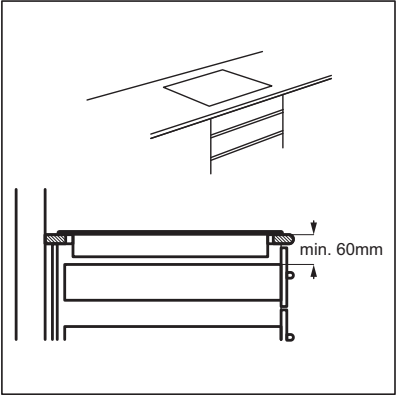
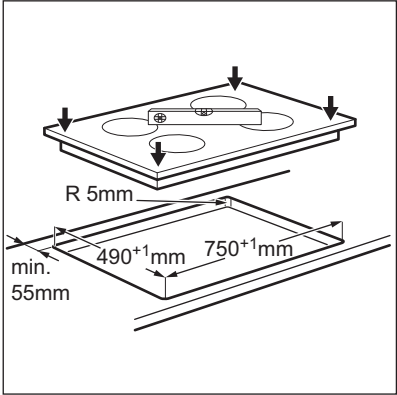
## 3.3 Cable de conexión

- La placa de cocción se suministra con un cable de conexión.

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

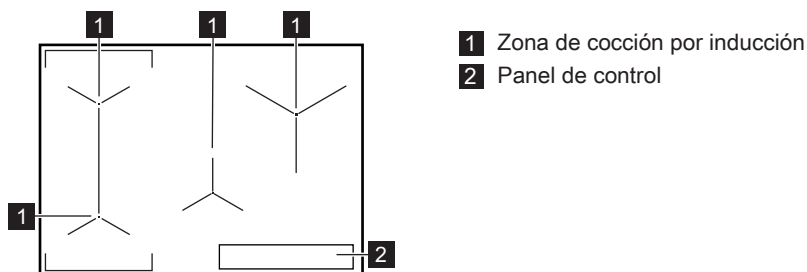
## 3.4 Montaje



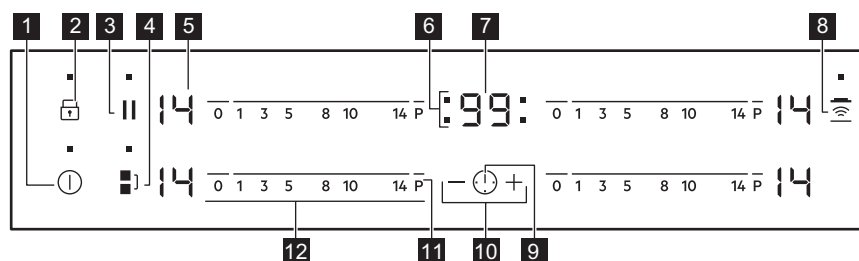


## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 4.1 Disposición de las zonas de cocción







### 4.2 Disposición del panel de control






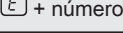






Utilice el aparato con los sensores. Las pantallas, indicadores y señales acústicas indican qué funciones están en funcionamiento.

| Sen-sor | Función | Comentario   |
|---------|---------|--|
| 1       | ⓘ       | ENCENDIDO/APAGADO<br>Para activar y desactivar la placa.   |
| 2       | 🔒       | Bloqueo / Bloqueo de seguridad para niños<br>Para bloquear y desbloquear el panel de control.        |
| 3       |         | Pausa<br>Para activar y desactivar la función .  |
| 4       | 🔗       | Bridge<br>Para activar y desactivar la función .   |
| 5       | -       | Indicador del nivel de calor<br>Para mostrar el nivel de calor.                                      |
| 6       | -       | Indicadores de tiempo de las zonas de cocción<br>Muestra la zona para la que se ha ajustado la hora. |
| 7       | -       | Indicador del temporizador<br>Para mostrar la hora en minutos.                                       |

|    | Sen-sor   | Función               | Comentario  |
|----|---|-----------------------|---|
| 8  |  | Hob <sup>2</sup> Hood | Para activar y desactivar el modo manual de la función. |
| 9  |  | -                     | Para seleccionar una zona de cocción.                   |
| 10 |  | -                     | Para aumentar o disminuir el tiempo.                    |
| 11 |  | PowerBoost            | Para activar y desactivar la función .                  |
| 12 | -   | Barra de control      | Para ajustar la temperatura.                            |




### 4.3 Indicadores del nivel de calor

| Pantalla  | Descripción   |
|---|---|
|    | La zona de cocción está apagada.  |
|    | La zona de cocción está en funcionamiento.  |
|    | Pausa está en funcionamiento.   |
|    | Calentamiento automático está en funcionamiento.  |
|    | PowerBoost está en funcionamiento.  |
|    | Hay un fallo de funcionamiento.   |
|    | OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos): seguir cocinando / mantener caliente / calor residual. |
|  | Bloqueo /Bloqueo de seguridad para niños está en funcionamiento.  |
|  | El recipiente es inadecuado o demasiado pequeño, o no se ha colocado ningún recipiente sobre la zona de cocción.  |
|  | Apagado automático está en funcionamiento.  |

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



**ADVERTENCIA!**

 /  /  Riesgo de quemaduras por calor residual. El indicador muestra el nivel de calor residual.

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

## 5. USO DIARIO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 5.1 Activación y desactivación

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

### 5.2 Apagado automático

La función desconecta automáticamente la placa de cocción siempre que:

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

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

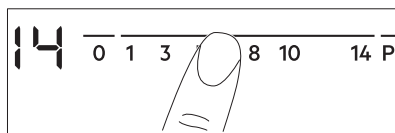
| Ajuste del nivel de calor | La placa de cocción se apaga. |
|---------------------------|-------------------------------|
| 1 - 3                     | 6 horas                       |
| 4 - 7                     | 5 horas                       |

| Ajuste del nivel de calor | La placa de cocción se apaga. |
|---------------------------|-------------------------------|
| 8 - 9                     | 4 horas                       |
| 10 - 14                   | 1,5 hora                      |

### 5.3 Ajuste de temperatura

Para ajustar o cambiar la temperatura:

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

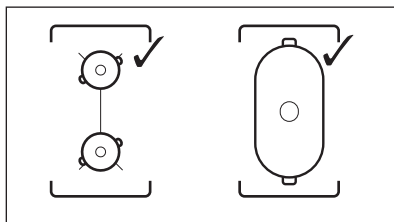


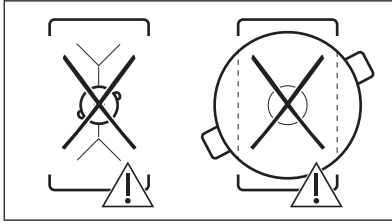
### 5.4 Uso de las zonas de cocción

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

Puede cocinar con utensilios de cocina grandes sobre dos zonas de cocción al mismo tiempo. El utensilio de cocina debe cubrir los centros de ambas zonas pero no superar las marcas de área.

Si el utensilio de cocina está entre las dos zonas, la función de puente no se activará.





## 5.5 Bridge



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

La función conecta dos zonas de cocción izquierdas de forma que funcionen como si fueran una.

Seleccione primero el ajuste de temperatura de una de las zonas de la izquierda.

**Para activar la función:** toque . Si desea ajustar o cambiar el nivel de calor, pulse uno de los sensores.

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

## 5.6 Calentamiento automático

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



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

**Para activar la función de una zona de cocción:** toque **P** ( se enciende). Toque inmediatamente el ajuste de calor que desee. Transcurridos 3 segundos, se enciende.

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

## 5.7 PowerBoost

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



Consulte el capítulo “Información técnica”.

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

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

## 5.8 Temporizador

### Temporizador

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

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

**Para seleccionar la zona de cocción:** toque varias veces hasta que se encienda el indicador de la zona de cocción que desea.

**Para activar la función:** toque la parte del temporizador para programar el tiempo (00 - 99 minutos). La cuenta atrás comenzará cuando el indicador de la zona de cocción parpadee más lentamente.

**Para comprobar el tiempo restante:** seleccione la zona de cocción con . El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear rápidamente. La pantalla muestra el tiempo restante.

**Para modificar el tiempo:** seleccione la zona de cocción con . Toque o .

**Para desactivar la función:** seleccione la zona de cocción con y toque . El tiempo restante cuenta atrás hasta 00. El indicador de la zona de cocción se apaga.



Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y 00 parpadea. Se apaga la zona de cocción.

**Para detener la señal acústica:** toque



### CountUp Timer (Tiempo de cocción)

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

**Para seleccionar la zona de cocción:**

toque varias veces hasta que se encienda el indicador de la zona de cocción que desea.

**Para activar la función:** toque del temporizador; se enciende. La cuenta de cronómetro comienza cuando el indicador de la zona de cocción parpadea más lentamente. La pantalla alterna entre y el tiempo transcurrido (minutos).

**Para ver el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción:** seleccione la zona de cocción con . El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear rápidamente. La pantalla muestra cuánto tiempo ha estado funcionando la zona.

**Para desactivar la función:** seleccione la zona de cocción con y toque o . El indicador de la zona de cocción se apaga.

### Avisador

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

**Para activar la función:** toque .

Toque o del temporizador para ajustar el tiempo. Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y 00 parpadea.

**Para detener la señal acústica:** toque



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

## 5.9 Pausa

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

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

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

Toque para activar la función.

se enciende. El ajuste de temperatura baja a 1.

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

## 5.10 Bloqueo

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

**Ajuste en primer lugar el nivel de calor que desee.**

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

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



La función también se desactiva cuando se apaga la placa.

## 5.11 Bloqueo de seguridad para niños

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

**Para activar la función:** encienda la placa de cocción con . No ajuste los niveles de calor. Pulse durante 4



segundos. **L** se enciende. Apague la placa de cocción con **1**.

**Para desactivar la función:** encienda la placa de cocción con **1**. No ajuste los niveles de calor. Toque **L** durante 4 segundos. **B** se enciende. Apague la placa de cocción con **1**.

**Para anular la función solo durante el tiempo de cocción:** encienda la placa de cocción con **1**. **L** se enciende.

Toque **L** durante 4 segundos. **Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.** Ya puede poner en marcha el aparato. Cuando apague la placa de cocción con **1**, la función vuelve a activarse.

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

Apague la placa de cocción. Toque **1** durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga. Toque **L** durante 3 segundos. **B** o **B** se encienden.

Toque **+** en el temporizador para seleccionar una de las siguientes opciones:

- **B** - el sonido se desactiva
- **B** - el sonido se activa

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

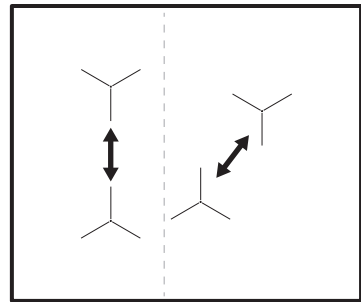
Cuando esta función se ajusta en **B**, solo se oye el sonido cuando:

- se toca **1**
- El Avisador baja
- El Temporizador baja
- se coloca algo en el panel de control.

### 5.13 Gestión de energía

- Las zonas de cocción se agrupan según la ubicación y el número de fases de la placa. Consulte la ilustración.
- Cada fase tiene una carga eléctrica máxima de 3700 W.

- La función divide la potencia entre las zonas de cocción conectadas a la misma fase.
- La función se activa cuando la carga eléctrica total de las zonas de cocción conectadas a la misma fase supera los 3700 W.
- La función reduce la potencia de las otras zonas de cocción conectadas a la misma fase.
- La pantalla de ajuste de temperatura de las zonas reducidas alterna entre el ajuste de calor elegido y el reducido. Después de algún tiempo, la pantalla de las zonas reducidas permanece en el ajuste de calor reducido.



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

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



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

### Uso automático de la función

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

### Modos automáticos

|                       | Luz automática | Hervir <sup>1)</sup>       | Freír <sup>2)</sup>        |
|-----------------------|----------------|----------------------------|----------------------------|
| Modo H0               | Apagado        | Apagado                    | Apagado                    |
| Modo H1               | Encendido      | Apagado                    | Apagado                    |
| Modo H2 <sup>3)</sup> | Encendido      | Velocidad del ventilador 1 | Velocidad del ventilador 1 |
| Modo H3               | Encendido      | Apagado                    | Velocidad del ventilador 1 |
| Modo H4               | Encendido      | Velocidad del ventilador 1 | Velocidad del ventilador 1 |
| Modo H5               | Encendido      | Velocidad del ventilador 1 | Velocidad del ventilador 2 |
| Modo H6               | Encendido      | Velocidad del ventilador 2 | Velocidad del ventilador 3 |






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


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


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

### Cambio del modo automático





1. Desactive el aparato.


2. Toque  durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga.
3. Toque  durante 3 segundos.
4. Toque  varias veces hasta que se encienda .
5. Toque  del temporizador para seleccionar un modo automático.

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

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


### Ajuste manual de la velocidad del ventilador

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


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

### Activación de la luz



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

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

## 6. CONSEJOS

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

### 6.1 Recipientes


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

#### Material de los recipientes

- **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 indicado para cocinar en placa de inducción si:


- puede calentar en poco tiempo una cantidad pequeña de agua en una zona con el ajuste de calor máximo.
- el imán se adhiere a la base del utensilio de cocina.

-  La base del utensilio de cocina debe ser lo más gruesa y plana posible.

#### Medidas de los utensilios de cocina

Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina, pero hasta un cierto límite.

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

-  Consulte el capítulo "Información técnica".

### 6.2 Ruidos durante la utilización

#### Es posible que escuche los ruidos siguientes:

- crujido: el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- silbido: utiliza la zona de cocción a temperaturas muy altas y con utensilios de cocina cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).
- zumbido: el nivel de calor utilizado es alto.
- chasquido: cambios en el suministro eléctrico.
- siseo, zumbido: el ventilador está en funcionamiento.

#### Los ruidos son normales y no indican fallo alguno de la placa de cocción.

### 6.3 Öko Timer (Temporizador ecológico)

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

### 6.4 Ejemplos de aplicaciones de cocción

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



Los datos de la tabla son solo orientativos.

| Ajuste del nivel de calor | Utilícelo para:   | Tiempo (min)          | Sugerencias   |
|---------------------------|---|-----------------------|---|
| - 1                       | Mantener calientes los alimentos.   | como estime necesario | Tape los utensilios de cocina.  |
| 1 - 3                     | Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina.  | 5 - 25                | Remover de vez en cuando.   |
| 1 - 3                     | Cuajar: tortilla, huevos revueltos.   | 10 - 40               | Cocinar con tapa.   |
| 3 - 5                     | Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.  | 25 - 50               | Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse a media cocción. |
| 5 - 7                     | Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes.   | 20 - 45               | Añada un par de cucharadas de líquido   |
| 7 - 9                     | Cocinar patatas al vapor.   | 20 - 60               | Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas.  |
| 7 - 9                     | Grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.   | 60 - 150              | Hasta 3 litros de líquido además de los ingredientes.   |
| 9 - 12                    | Freír ligeramente: escalopes, ternera "cordon bleu", chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas. | como estime necesario | Dele la vuelta a media cocción.   |
| 12 - 13                   | Asado fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes.  | 5 - 15                | Dele la vuelta a media cocción.   |
| 14                        | Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas.   |                       |   |
| <b>P</b>                  | Hervir grandes cantidades de agua. PowerBoost está activado.  |                       |   |

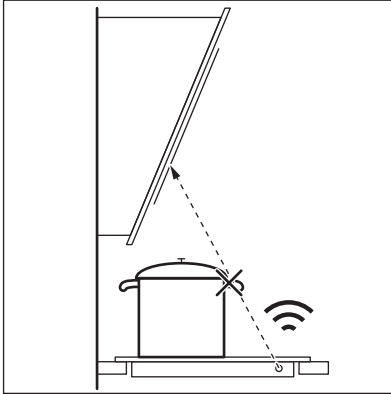
## 6.5 Consejos para Hob<sup>2</sup>Hood

Cuando utilice la placa de cocción con la función:

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


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

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



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

## Campanas extractoras con la función Hob²Hood

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

## 7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



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

### 7.1 Información general

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

### 7.2 Limpieza de la placa

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

contengan azúcar. De lo contrario la suciedad dañará la placa de cocción. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Coloque el 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 húmedo.

## 8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



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

## 8.1 Qué hacer si...

| Problema   | Posible causa  | Solución   |
|--|--|--|
| La placa no se enciende o no funciona.   | La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada.         | Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica. Consulte el diagrama de conexiones.                                    |
|  | Ha saltado el fusible.   | Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado. |
|  | No ha ajustado la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.                | Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de calor en menos de 10 segundos.   |
|  | Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.                                       | Toque solo un sensor.  |
|  | Pausa está en funcionamiento.  | Consulte "Uso diario".   |
| Se emite una señal acústica y la placa de cocción se apaga.<br>Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga. | Hay uno o más sensores cubiertos.  | Quite el objeto que cubre los sensores.  |
|  | La placa de cocción se apaga.  | Ha puesto algo sobre el sensor  .                             |
| El indicador de calor residual no se enciende.   | La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo o el sensor está dañado. | Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.                         |
| Hob <sup>2</sup> Hood no funciona.   | Ha tapado el panel de control.   | Retire el objeto del panel de control.   |
| Calentamiento automático no funciona.  | La zona está caliente.   | Deje que la zona se enfríe suficientemente.  |
|  | Se ha ajustado el nivel de calor más alto.   | El nivel de cocción máximo tiene la misma potencia que la función.   |
| El valor de la temperatura varía entre dos ajustes.  | Gestión de energía está en funcionamiento.   | Consulte "Uso diario".   |

| Problema   | Posible causa   | Solución  |
|--|---|---|
| Los sensores se calientan.                             | El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos. | Coloque los utensilios de cocina grandes en las zonas traseras si es posible.   |
| No hay ningún sonido al pulsar los sensores del panel. | Los sonidos están desactivados.   | Active los sonidos. Consulte "Uso diario".  |
| <b>L</b> se enciende.                                  | Bloqueo de seguridad para niños o Bloqueo está en funcionamiento.                         | Consulte "Uso diario".  |
| <b>F</b> se enciende.                                  | No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona.  | Ponga un utensilio de cocina sobre la zona.   |
|  | El utensilio de cocina no es adecuado.  | Utilice un utensilio de cocina adecuado. Consulte "Consejos".   |
|  | El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona.         | Utilice un utensilio de cocina del tamaño adecuado. Consulte "Datos técnicos".  |
| <b>E</b> y un número se encienden.                     | Se ha producido un error en la placa.   | Apague la placa y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si <b>E</b> vuelve a iluminarse, desconecte la placa de la red eléctrica. Espere 30 segundos antes de volver a conectar la placa. Si el problema continúa, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico. |
| Se oye un pitido constante.                            | La conexión eléctrica no es adecuada.   | Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.  |

## 8.2 Si no encuentra una solución...

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

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

## 9. DATOS TÉCNICOS

### 9.1 Placa de características

Modelo IKE84441XB  
 Tipo 62 D4A 01 AA  
 Inducción 7.35 kW  
 Nº ser. ....  
 AEG

Número de producto (PNC) 949 597 305 00  
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
 Fabricado en Alemania  
 7.35 kW



### 9.2 Especificaciones de las zonas de cocción

| Zona de cocción     | Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost duración máxima [min] | Diámetro de los utensilios de cocina [mm] |
|---------------------|---|----------------|----------------------------------|---|
| Anterior izquierda  | 2300  | 3200           | 10                               | 125 - 210                                 |
| Posterior izquierda | 2300  | 3200           | 10                               | 125 - 210                                 |
| Mitad anterior      | 1400  | 2500           | 4                                | 125 - 145                                 |
| Posterior derecha   | 2300  | 3600           | 10                               | 180 - 240                                 |

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

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

## 10. EFICACIA ENERGÉTICA

### 10.1 Información de producto según EU 66/2014

|   |                     |         |  |
|---|---------------------|---------|--|
| Identificación del modelo                       | IKE84441XB          |         |  |
| Tipo de placa de cocción                        | Placa empotrada     |         |  |
| Número de zonas de cocción                      | 4                   |         |  |
| Tecnología de calentamiento                     | Inducción           |         |  |
| Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø) | Anterior izquierda  | 21,0 cm |  |
|   | Posterior izquierda | 21,0 cm |  |
|   | Mitad anterior      | 14,5 cm |  |
|   | Posterior derecha   | 24,0 cm |  |



|  |                     |               |
|--|---------------------|---------------|
| Consumo de energía por zona de cocción (EC electric cooking) | Anterior izquierda  | 179,6 Wh / kg |
|  | Posterior izquierda | 177,0 Wh/kg   |
|  | Mitad anterior      | 180,2 Wh/kg   |
|  | Posterior derecha   | 174,6 Wh/kg   |
| Consumo de energía de la placa de cocción (EC electric hob)  |                     | 177,8 Wh/kg   |

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

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


### 10.2 Ahorro de energía


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

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

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

## 11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

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





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



867366912-A-252021



**AEG**