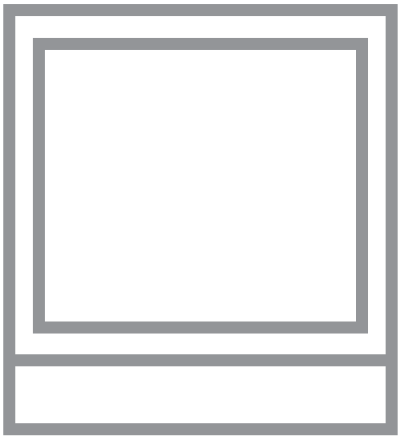
HC452601EB

EN	**User Manual** Teppan yaki grill plate	2
FR	**Notice d'utilisation** Grill Teppan yaki	20
DE	**Benutzerinformation** Teppan Yaki Grillplatte	41

USER MANUAL



AEG

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION....2
2. SAFETY INSTRUCTIONS....4
3. INSTALLATION....6
4. PRODUCT DESCRIPTION....9
5. DAILY USE....11
6. HINTS AND TIPS....13
7. CARE AND CLEANING....16
8. TROUBLESHOOTING....17
9. TECHNICAL DATA....19

FOR PERFECT RESULTS

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



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.aeg.com/webselfservice



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



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

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.
When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.
The information can be found on the rating plate.

⚠ Warning / Caution-Safety information

ⓘ General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice.

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 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 to avoid the possibility of electric shock.
- 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.

- 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.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer, is sufficient for air circulation.
- The bottom of the appliance can get hot. Make sure to install a non-combustible separation panel under the appliance to prevent access to the bottom.
- Make sure that the ventilation space of 2 mm, between the worktop and the front of the below unit, is free. The warranty does not cover damages caused by the lack of an adequate ventilation space.

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 electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- 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 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.

2.6 Service

- To repair the appliance contact an Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

3. INSTALLATION

WARNING!
Refer to Safety chapters.

3.1 Before the installation

Before you install the hob, write down the information bellow 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

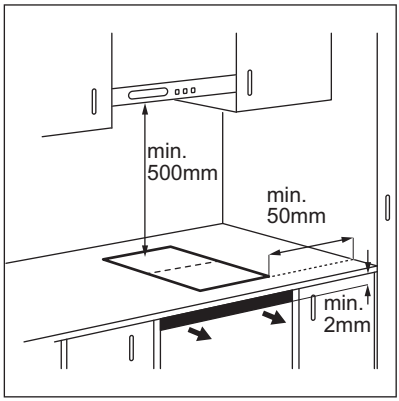
- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable use the following (or higher) mains cable type: H05V2V2-F T min 90°C. Speak to your local Service Centre.

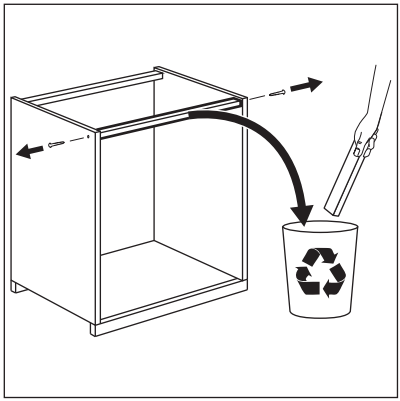
3.4 Attaching the seal

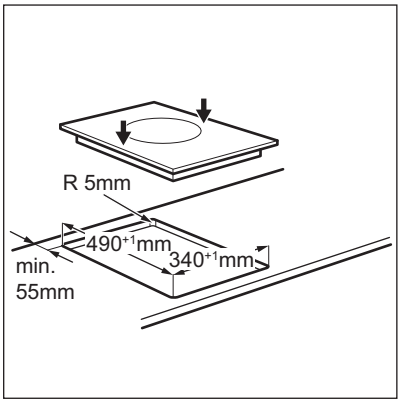
1. Clean the worktop around the cut out area.

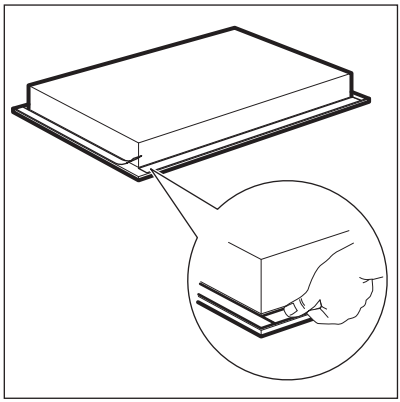
2. Attach the supplied seal stripe to the lower edge of the hob along the outer edge of the glass ceramic. Do not extend it. Make sure that the ends of the seal stripe are located in the middle of one side of the hob.
3. Add some mm when you cut the seal stripe to the length.
4. Push the two ends of seal stripe together.

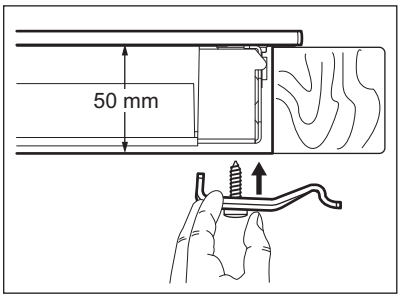
3.5 Assembly

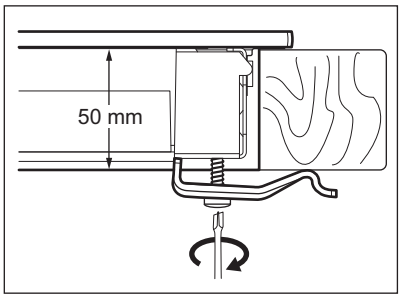


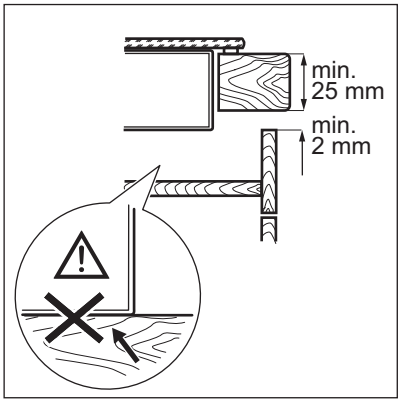












- Seal the gap between the worktop and glass ceramic with silicone.
- Put some soapy water on the silicone.
- Pull off the excess silicone with the scraper.

3.6 Installation of more than one hob

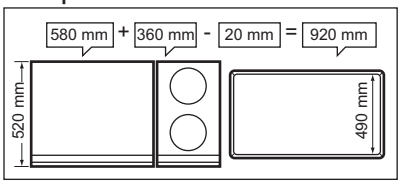
Supplied accessories: connection bar, heat-resistant silicone, rubber shape, sealing stripe.

Use only a special heat-resistant silicone.

The worktop cutout

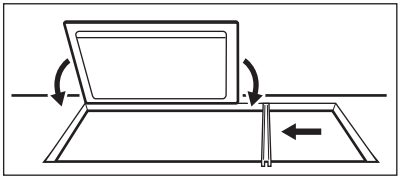
Distance from the wall	minimum 50 mm
Depth	490 mm
Width	sum of all widths of hobs that you install minus 20 mm

Example:

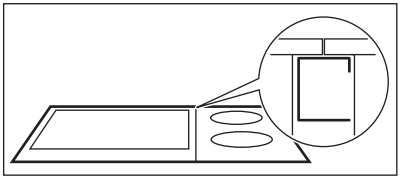


Assembly

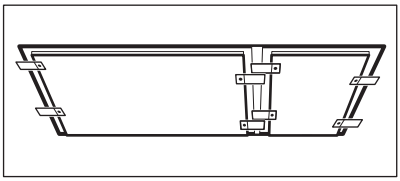
1. Calculate correct cutout dimensions.
2. Prepare cutout in the worktop.
3. One by one place the hobs on a soft surface (for example on a blanket) with the bottom side up.
4. Attach the supplied seal stripe to the lower edge of the hob along the outer edge of the glass ceramic.
5. Loosely screw the fixing plates into the correct holes in the protective casing.
6. Insert first hob into the worktop cutout. Than insert the connection bar into the worktop cutout. Push it half of its width under the hob.



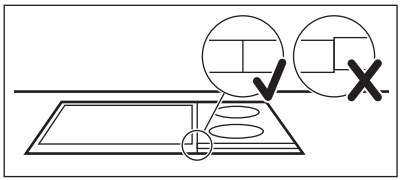
7. Loosely screw in the fixing plates from below to the worktop and to the connection bar.



8. Insert next hob into the worktop cutout. Make sure that the front edges of the hobs are on the same level.



9. Tighten the fixing plates / retaining grip screws.
10. Use silicone to seal the gaps between the hobs and between the hobs and the worktop.
11. Put some soapy water on the silicone.
12. Press the rubber shape with some strength against the glass ceramic and move it slowly along the space.



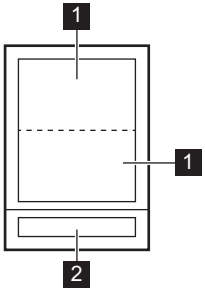
13. Do not touch the silicone until it becomes hard, it can last about a day.
14. Carefully remove the silicone that came out with a shaving blade.
15. Clean the glass surface.

4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 The most important features of your hob

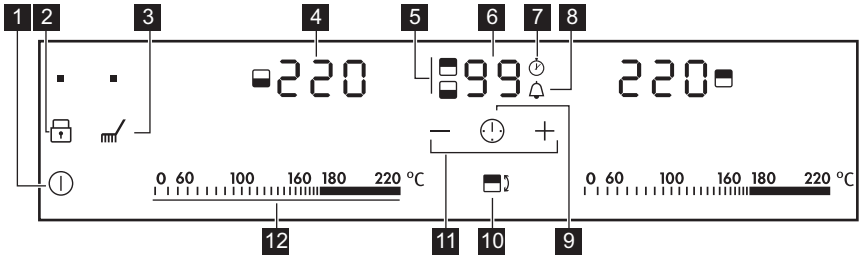
- The cooking surface has 2 layers of stainless steel with a layer of aluminium between them. It has a high thermal capacity, which prevents temperatures from quickly decreasing (e.g. when you prepare meat directly from the refrigerator).
- Each Teppan Yaki grill surface is unique because they are made by hand and grounded by grinding specialists. Differences in the grinding pattern are normal and do not cause problems in how the hob operates. The more you use your grill, the more valuable it looks.
- The groove around the edge:
  - Decreases the temperature of the installation surfaces, which lets you install the cooking surface into different types of kitchen worktops.
  - Absorbs some of the expansion of the heated cooking surface through its indentation.
  - Collects small food remnants and liquids which you can easily remove after cooking.
- The necessary temperature can be kept constant by the thermostat with a readable temperature setting. This prevents overheating of the food and permits low-fat cooking that keeps the nutritional values of the food.
- The food is heated directly on the cooking surface, with or without oil. There is also the option of cooking with pots or pans.
- The grill surface heats to a temperature of 180 °C in approximately 4 minutes. The temperature of the grill surface decreases from 180 °C to 100 °C in approximately 25 minutes, and to 60 °C in approximately 60 minutes.
- Always preheat the cooking surface before cooking.

4.2 Cooking surface layout



1 Roasting zone
2 Control panel

4.3 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 / The Child Safety Device	To lock / unlock the control panel.
3	🧹	Cleaning	To activate and deactivate the function.
4	-	Temperature display	To show the temperature.
5	-	Timer indicators of roasting zones	To show for which zone you set the time.
6	-	Timer display	To show the time in minutes.
7	⏱	CountUp Timer	To show that the function operates.
8	🔔	Count Down Timer / Minute Minder	To show that the function operates.
9	⏲	-	To select the Timer function.

	Sensor field	Function	Comment
10		-	To select the roasting zone.
11	+ / −	-	To increase or decrease the time.
12	-	Control bar	To set the temperature.

4.4 Heat setting displays

Display	Description
0	The roasting zone is deactivated.
60 - 220	The roasting zone operates.
E + digit	There is a malfunction.
H / H / H	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator) : continue cooking / keep warm / residual heat.
L	Lock / The Child Safety Device function operates.
-	Automatic Switch Off function operates.

4.5 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)

WARNING!
H / H / H 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 roasting zones are deactivated.
- You do not set the temperature 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.
- You do not deactivate a roasting zone or change the temperature. After 90 minutes - comes on and the hob

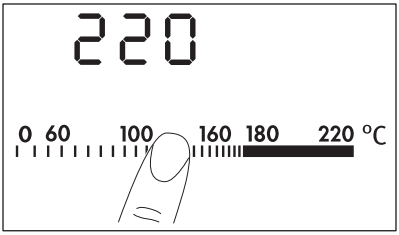
deactivates. Before next use, set the roasting zone to ⏻.

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.

The display flashes until the roasting zone reaches the temperature. Then a signal sounds and the display shows the temperature.



5.4 Timer

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

First set the roasting zone then set the function. The selection of the Timer function is possible for roasting zones that are active and after the temperature is set.

To set the roasting zone: touch ⬓ again and again until the indicator of a necessary roasting zone comes on. When this function is active, 🔔 comes on.

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

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

To change the time: set the roasting zone with ⬓. Touch + or —.

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

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

To stop the sound: touch ⏻.

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

To set the roasting zone (if more than 1 roasting zone operates): touch ⬓ again and again until the indicator of a necessary roasting zone comes on. When this function is active, 🔔 comes on.

To activate the function: touch ⏻. The symbol 🔔 goes out and ⏱ comes on.

To see how long the roasting zone operates: set the roasting zone with ⬓. The indicator of the roasting zone starts to flash quickly. The display shows how long the zone operates. During the first minute the display shows the time in seconds. After the first minute the display shows the time in minutes.

To deactivate the function: set the roasting zone with ⬓ and touch +. The symbol ⏱ goes out and 🔔 comes on.

To reset the function: touch —. The time counts back to **00**.

If two functions operate at the same time, the display shows the CountUp Timer function first.

Minute Minder
You can use this function as a **Minute Minder** when the hob is activated and

the roasting zones do not operate (the temperature display shows 0).

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 roasting zones.

5.5 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 🔒. L 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.

5.6 The 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. L comes on. Deactivate the hob with ⏻.

To deactivate the function: activate the hob with ⏻. Do not set the heat setting. Touch 🔒 for 4 seconds. 0 comes on. Deactivate the hob with ⏻.

To override the function for only one cooking time: activate the hob with ⏻. L 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.

5.7 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. bO or b1 comes on. Touch + of the timer to choose one of the following:

- b1 - the sounds are off
- bO - the sounds are on

To confirm your selection wait until the hob deactivates automatically.

When the function is set to b1 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. HINTS AND TIPS

WARNING!
Refer to Safety chapters.

6.1 Öko Timer (Eco Timer)

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

6.2 Preparing food with the Teppan Yaki

You prepare the food directly on the roasting surface, with or without oil. You can also use pots or pans, but the cookware does not heat up as quickly as it does on a glass-ceramic hob or a gas hob.

You can cook or keep warm side dishes or sauces in pots or pans. Put them directly on the cooking surface.

The manufacturer does not recommend that you boil large quantities of water on the roasting surface (e.g. for spaghetti).

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

Do not put cookware in the middle of the cooking surface between the zones, as the unevenness can make them unsteady. Frying on the surface, where the zones touch, can cause in uneven browning (e. g. with pancakes).

6.3 Examples of cooking applications

Using fats and oils

When the temperature is too high, the fat begins to produce smoke. This temperature is called the smoke point.

Fats / Oils	Max. temperature (°C)	Smoke point (°C)
Butter	130	150
Pork fat	170	200
Beef fat	180	210
Olive oil	180	200
Sunflower oil	200	220
Groundnut oil	200	235
Coconut oil	200	240

Always preheat the hob.

Food to be cooked	Temperature (°C)	Time / Tips
Fish and shellfish	140 – 160	Preheat the hob.
Salmon fillets	160	8 minutes, turn after 4 minutes.
King prawns (without shell)	140	6 minutes, turn after 3 minutes.
Shark steaks, approximately 2.5 cm thick	160	10 minutes, turn after 5 minutes.
Sole, Müllerin Art (fried in butter)	140	8 minutes, turn after 4 minutes, light side first.
Plaice filets	140	6 minutes, turn after 3 minutes.
Veal	140 – 180	Preheat the hob.

Food to be cooked	Temperature (°C)	Time / Tips
Veal chop	180	10 minutes, turn after 5 minutes.
Veal medallions, 4 cm thick	160	10 minutes, turn after 5 minutes.
Veal steaks, 3 - 4 cm thick	160	6 minutes, turn after 3 minutes.
Veal escalopes, natural	180	5 minutes, turn after 2,5 minutes.
Veal fricasee in cream sauce	180	6 minutes, turn after 3 minutes. The meat strips must not be stuck to each other.
Beef	160 – 180	Preheat the hob.
Beef steak blau, very raw	180	2 minutes, turn after 1 minute.
Beef steak blutig, raw	180	6 minutes, turn after 3 minutes.
Beef steak rosa, medium	180	8 minutes, turn after 2 minutes.
Beef steak durch, well done	180	8 minutes, turn after 4 minutes. Without fatty substances, the roasting time increases by approximately 20%.
Hamburger	160	6 - 8 minutes, turn after 3 - 4 minutes.
Châteaubriand	160 then 100	Sauté the meat in oil on all sides (turn only when the meat does not stick to the pan). Finish off on one side for 10 minutes (100 °C).
Pork	160 – 180	Preheat the hob.
Pork medallions	160	8 minutes, turn after 4 minutes (depending on the thickness).
Pork steaks	180	8 minutes, turn after 4 minutes.
Pork escalopes	160	6 minutes, turn after 3 minutes.
Spare ribs	160	8 - 10 minutes, turn several times.

Food to be cooked	Temperature (°C)	Time / Tips
Pork skewer	160	6 - 8 minutes, sauté well on all sides.
Lamb	160 – 180	Preheat the hob.
Lamb chops	180	10 minutes, turn after 5 minutes.
Filet of lamb	160	10 minutes, turn after 5 minutes. The filet must be fried on both sides.
Lamb steaks	160	6 - 8 minutes, turn after 3 - 4 minutes.
Poultry	140 – 160	Preheat the hob.
Chicken supreme	140	8 - 10 minutes, turn after 4 - 5 minutes.
Turkey breast strips	160	6 minutes, turn several times.
Sausages	160	Preheat the hob.
Fried egg	140	Preheat the hob.
Crepes / Omelettes	140 - 160	Preheat the hob.
Fruits	140 - 160	Preheat the hob.
Vegetables	140 - 160	10 - 20 minutes, turn several times.
Vegetables	140 - 160	10 - 15 minutes, under a cooking lid (turn halfway through).
Cooking precooked rice	140 - 160	10 - 15 minutes, turn several times.
Cooking precooked noodles	140 - 160	15 - 20 minutes, turn halfway through.

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.

WARNING!
Sharp objects and abrasive cleaning agents will damage the appliance.

7.2 Cleaning function

1. Touch . Each zone is set to 80°C. The display flashes until the

temperature is 80°C. The function locks the control panel, but not .
2. When the temperature reaches 80°C an acoustic signal sounds, and the control panel becomes unlocked.
3. Put ice cubes one by one on the roasting zone (you can use also cold water). At the same time, use a spatula to remove the remaining roasting pieces and push all pieces into the trough.
4. Dry the hob with a clean cloth.

7.3 Cleaning when the hob is cold

1. Apply a usual cleaning agent to the roasting surface and let it set for 5 minutes.
2. Remove the cooking residue with a spatula.
3. Clean the hob with a moist cloth.
4. Dry the hob with a clean cloth.
5. When the hob is dry, rub the roasting surface with some cooking oil.

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.
		Activate the hob again and set the heat setting in less than 10 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The hob deactivates.	You put something on the sensor field .	Remove the object from the sensor field.

Problem	Possible cause	Remedy
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
Automatic Heat Up function 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.
There is no signal when you touch the panel sensor fields.	The signals are deactivated.	Activate the signals. Refer to "Daily use" chapter.
[-] comes on.	Automatic Switch Off operates.	Deactivate the hob and activate it again.
[L] comes on.	The Child Safety Device or the Lock function operates.	Refer to "Daily use" chapter.
[E] and a number come on.	There is an error in the hob.	Disconnect the hob from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If [E] comes on again, speak to an Authorised Service Centre.
[E3] comes on.	The electrical connection is incorrect. The supply voltage is out of range.	Speak to a qualified electrician to check the installation.
[E4] comes on.	There is an error in the hob because a cookware boiled dry. Automatic Switch Off and the overheating protection for the zones operate.	Deactivate the hob. Remove the hot cookware. After approximately 30 seconds, activate the zone again. If the cookware was the problem, the error message goes out. Residual heat indicator can stay on. Let the cookware become sufficiently cool. Check if your cookware is compatible with the hob. Refer to "Hints and tips" chapter.
[E7] comes on.	The cooling fan is blocked.	Check if objects block the cooling fan. If [E7] comes on again, speak to an Authorised Service Centre.

8.2 If you cannot find a solution...

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate. Give also three digit letter code for the glass ceramic (it is in the corner of the glass surface) and an error message that comes on. Make sure, you operated the hob correctly. If not the servicing by a service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The instructions about the Service Centre and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

9. TECHNICAL DATA

9.1 Rating plate

Model HC452601EB
Typ 56 TEP 00 AU
Induction 2.8 kW
Ser.Nr. .....
AEG

PNC 949 595 445 01
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Made in Germany
2.8 kW

9.2 Roasting zones specification

Roasting zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]
Front	1400
Rear	1400

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

10. 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.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ....20
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ....23
3. INSTALLATION....25
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL....28
5. UTILISATION QUOTIDIENNE....30
6. CONSEILS....33
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE....36
8. DÉPANNAGE....37
9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES....39

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pour longtemps, en intégrant des technologies innovantes qui vous simplifient la vie grâce à des caractéristiques que vous ne trouverez pas forcément sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.
Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.aeg.com/webselfservice



Enregistrez votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.registeraeg.com



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.aeg.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

Utilisez toujours des pièces d'origine.
Avant de contacter le service après-vente, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.
Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

⚠ Avertissement/Consignes de sécurité

ⓘ Informations générales et conseils

Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil en permanence lorsqu'il est en fonctionnement.

1.2 Sécurité générale

- AVERTISSEMENT: L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- AVERTISSEMENT : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance

sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.

- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- ATTENTION : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie ! N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson à l'aide de la manette de commande correspondante et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
- AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Veillez à installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.
- Assurez-vous de laisser un espace de ventilation de 2 mm entre le plan de travail et l'avant de l'unité qui se trouve dessous. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'absence d'un espace de ventilation adéquat.

2.2 Branchement électrique

AVERTISSEMENT!
Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez notre centre de maintenance agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.

- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!
Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

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

AVERTISSEMENT!
Risque d'incendie et d'explosion.

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

AVERTISSEMENT!
Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer le verre ou la surface vitrocéramique.

Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

2.4 Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération de maintenance.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.

2.5 Mise au rebut

AVERTISSEMENT!
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

2.6 Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

3. INSTALLATION

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Avant l'installation

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

Numéro de série .....

3.2 Tables de cuisson intégrées

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

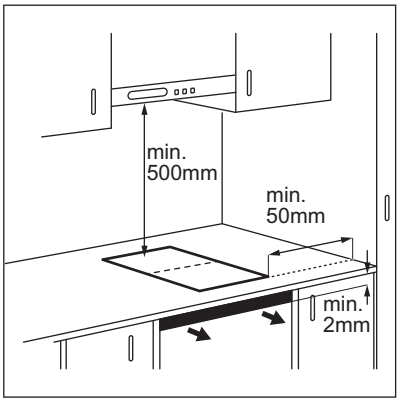
3.3 Câble d'alimentation

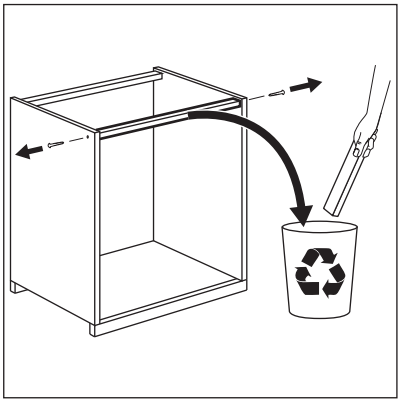
- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble suivant (ou supérieur) : H05V2V2-F T min. 90 °C. Contactez votre service après-vente.

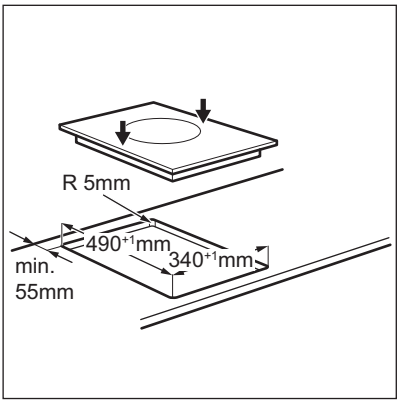
3.4 Installation du joint

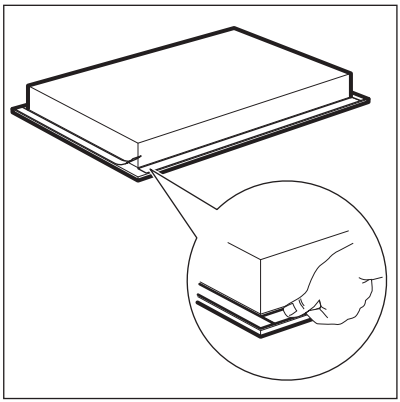
1. Nettoyez la zone de découpe du plan de travail.
2. Placez le joint fourni sur le bord inférieur de la table de cuisson, le long du bord externe de la surface vitrocéramique. N'étirez pas le joint. Assurez-vous que les extrémités du joint se trouvent au milieu d'un bord latéral de la table de cuisson.
3. Lorsque vous découpez le joint, ajoutez quelques millimètres de longueur.
4. Rassemblez les deux extrémités du joint.

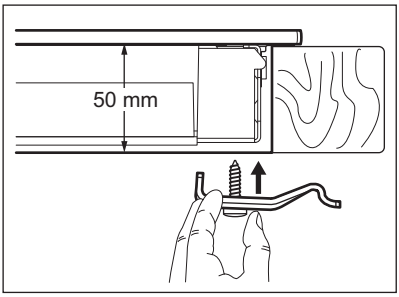
3.5 Montage

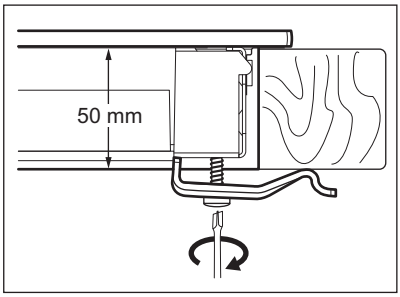

min.
500mm
min.
50mm
min.
2mm

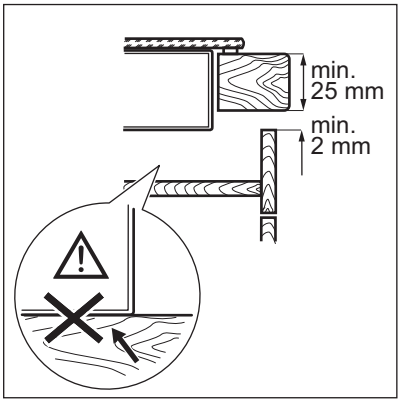



R 5mm
490+1mm
340+1mm
min.
55mm




50 mm


50 mm



- Comblez l'espace entre le plan de travail et la vitrocéramique avec du silicone.
- Appliquez de l'eau savonneuse sur le silicone.
- Retirez l'excédent de silicone avec le grattoir.

3.6 Installation de plusieurs tables de cuisson

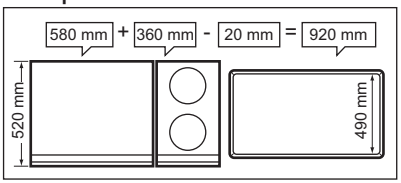
Accessoires fournis : barre d'accouplement, silicone résistant à la chaleur, forme en caoutchouc, bande d'étanchéité.

N'utilisez qu'un silicone spécial résistant à la chaleur.

Découpe du plan de travail

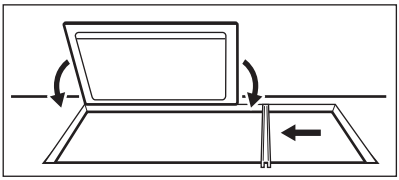
Distance du mur	minimum 50 mm
Profon-deur	490 mm
Largeur	somme de toutes les largeurs des tables de cuisson que vous installez moins 20 mm

Exemple :

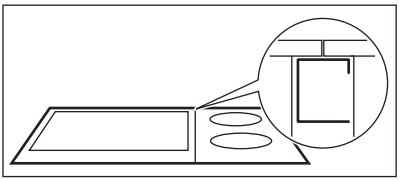


Montage

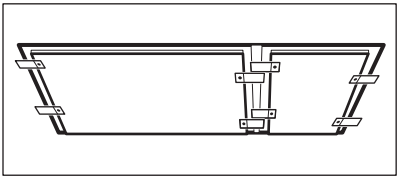
1. Calculez les bonnes dimensions de découpe.
2. Préparez la découpe dans le plan de travail.
3. Placez les tables de cuisson une par une sur une surface souple (par exemple, sur une couverture) avec la face inférieure vers le haut.
4. Placez le joint fourni sur le bord inférieur de la table de cuisson, le long du bord externe de la surface vitrocéramique.
5. Vissez légèrement les plaques de fixation dans les bons trous dans le boîtier de protection.
6. Insérez la première table de cuisson dans la découpe du plan de travail. Puis insérez la barre d'accouplement dans la découpe du plan de travail. Poussez la moitié de sa largeur en dessous de la table de cuisson.



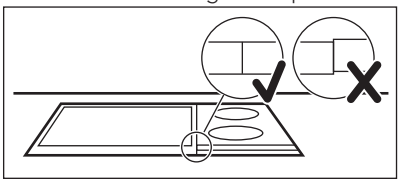
7. Vissez légèrement les plaques de fixation par en dessous au plan de travail et à la barre d'accouplement.



8. Insérez la table de cuisson suivante dans la découpe du plan de travail. Veillez à ce que les bords avant des tables de cuisson soient au même niveau.



9. Serrez les plaques de fixation/les vis de retenue.
10. Utilisez le silicone pour étanchéiser les écarts entre les tables de cuisson, et entre les tables de cuisson et le plan de travail.
11. Appliquez de l'eau savonneuse sur le silicone.
12. Appuyez fermement la forme en caoutchouc contre la surface vitrocéramique et déplacez-la lentement le long de l'espace.



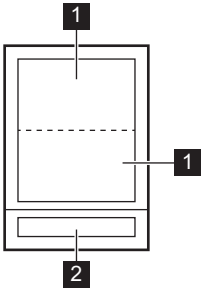
13. Ne touchez pas le silicone tant qu'il n'a pas durci. Cela peut prendre une journée.
14. Enlevez soigneusement le silicone en trop avec une lame de rasoir.
15. Nettoyez la surface en verre.

4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Caractéristiques principales de votre table de cuisson

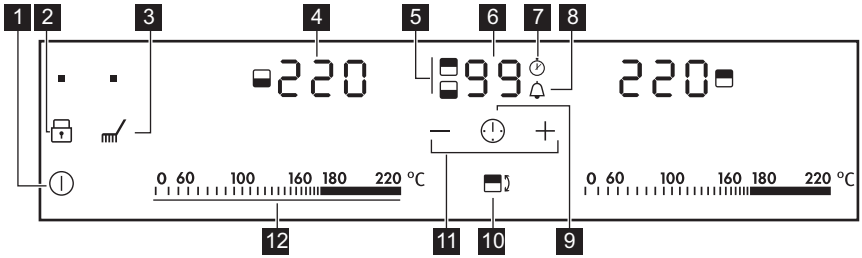
- La surface de cuisson comporte 2 couches en acier inoxydable séparées par une couche d'aluminium. Elle possède une capacité thermique élevée, qui empêche une baisse rapide de la température, par exemple lorsque vous préparez de la viande qui sort du réfrigérateur.
- Chaque surface du gril Teppan Yaki est une pièce unique car elle est travaillée à la main et polie par des spécialistes. Les différences visibles au niveau du polissage sont normales et n'ont aucune conséquence sur le plan fonctionnel de la table de cuisson. Plus vous utilisez le gril, plus il a l'air précieux.
- La rainure autour du bord :
  - Fait baisser la température sur les surfaces d'installation, de sorte que la surface de cuisson peut être installée sur différents types de plans de travail.
  - Absorbe une partie de l'expansion de la surface de cuisson chauffée grâce à sa dentelure.
  - Recueille les petits restes d'aliments et de liquides, faciles à nettoyer après la cuisson.
- Il est possible de maintenir la température nécessaire grâce au thermostat, qui affiche la température. Cela évite de surchauffer les aliments et permet une cuisine faible en matières grasses, où les aliments conservent toutes leurs valeurs nutritionnelles.
- Les aliments sont chauffés directement sur la surface de cuisson, avec ou sans graisse. Il est également possible de cuisiner avec des casseroles.
- La surface du gril atteint une température de 180 °C en 4 minutes environ. La température de la surface du gril diminue de 180 °C à 100 °C en 25 minutes environ, puis à 60 °C en 60 minutes environ.
- Préchauffez toujours la surface de cuisson avant de commencer à cuire.

4.2 Description de la table de cuisson



1 Zone de rôtissage
2 Bandeau de commande

4.3 Description du bandeau de commande



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

	Touche sensitive	Fonction	Commentaire
1	⏻	MARCHE/ARRÊT	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
2	🔒	Verrouillage / Dispositif de sécurité enfants	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
3		Nettoyage	Pour activer et désactiver la fonction.
4	-	Affichage de la température	Pour afficher la température.
5	-	Voyants du minuteur des zones de rôtissage	Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée.
6	-	Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.
7		CountUp Timer	Pour indiquer que la fonction est active.

	Touche sensitive	Fonction	Commentaire
8		Minuteur dégressif / Minuterie	Pour indiquer que la fonction est active.
9		-	Pour sélectionner la fonction Minuteur.
10		-	Pour choisir la zone de rôtissage.
11	+ / −	-	Pour augmenter ou diminuer la durée.
12	-	Bandeau de sélection	Pour régler la température.

4.4 Indicateurs de niveau de cuisson

Affichage	Description
0	La zone de rôtissage est désactivée.
60 - 220	La zone de rôtissage est en fonctionnement.
E + chiffre	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.
/ /	OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux) : continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle.
L	La fonction Verrouillage /Dispositif de sécurité enfants est activée.
-	La fonction Arrêt automatique est activée.

4.5 OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux)

AVERTISSEMENT!
/ / Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle. Les voyants indiquent le niveau de chaleur résiduelle.

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

5. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Activation et désactivation

Appuyez sur ⏻ pendant 1 seconde pour activer ou désactiver la table de cuisson.

5.2 Arrêt automatique

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

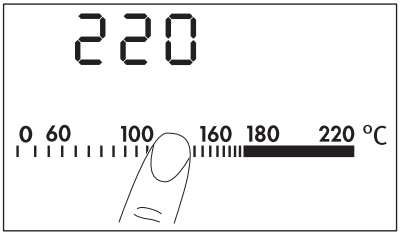
- Toutes les zones de rôtissage sont désactivées.
- Vous ne réglez pas la température après avoir allumé la table de cuisson.
- Vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- La zone de rôtissage n'est pas désactivée ou la température n'est pas modifiée. Au bout de 90 minutes [-] s'affiche et la table de cuisson s'éteint. Avant la prochaine utilisation, réglez la zone de rôtissage sur [0].

5.3 Niveau de cuisson

Pour régler ou modifier le niveau de cuisson :

Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection, ou déplacez votre doigt sur le bandeau de sélection jusqu'à atteindre le niveau de cuisson souhaité.

L'affichage clignote jusqu'à ce que la zone de cuisson atteigne la température. Un signal sonore retentit alors et la température s'affiche.



5.4 Minuteur

Minuteur dégressif
Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler la durée de fonctionnement de la zone de rôtissage, uniquement pour cette session.

Sélectionnez d'abord la zone de rôtissage, puis réglez la fonction. Il est possible de sélectionner la fonction Minuterie pour les zones de rôtissage actives et après avoir réglé la température.

Pour choisir la zone de rôtissage : appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la zone de rôtissage souhaitée s'allume. Lorsque cette fonction est activée, s'allume.

Pour activer la fonction : appuyez sur la touche + du minuteur pour régler la durée (**00 - 99** minutes). Lorsque le voyant de la zone de rôtissage commence à clignoter lentement, le décompte commence.

Pour voir le temps restant : sélectionnez la zone de rôtissage à l'aide de la touche . Le voyant de la zone de rôtissage commence à clignoter rapidement. L'affichage indique la durée restante.

Pour modifier la durée : sélectionnez la zone de rôtissage à l'aide de la touche . Appuyez sur + ou —.

Pour désactiver la fonction : sélectionnez la zone de rôtissage avec et appuyez sur —. Le temps restant est décompté jusqu'à **00**. Le voyant de la zone de rôtissage s'éteint.

Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et **00** clignote. La zone de rôtissage est désactivée.

Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur .

CountUp Timer (Minuteur progressif)
Cette fonction permet de vérifier la durée de fonctionnement de la zone de rôtissage sélectionnée.

Pour sélectionner la zone de rôtissage (si plusieurs zones de rôtissage sont en cours d'utilisation) : appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que le

voyant de la zone de rôtissage souhaitée s'allume. Lorsque cette fonction est activée, 🔔 s'allume.

Pour activer la fonction : appuyez sur ⏻. Le symbole 🔔 s'éteint et ⏱ s'affiche.

Pour vérifier la durée de fonctionnement de la zone de rôtissage sélectionnée : sélectionnez la zone de rôtissage à l'aide de la touche . Le voyant de la zone de rôtissage commence à clignoter rapidement. L'affichage indique la durée de fonctionnement de la zone de cuisson. Pendant la première minute, le temps s'affiche en secondes. Après la première minute, le temps s'affiche en minutes.

Pour désactiver la fonction : sélectionnez la zone de rôtissage avec et appuyez sur +. Le symbole ⏱ s'éteint et 🔔 s'affiche.

Pour réinitialiser la fonction : appuyez sur —. Le temps est décompté jusqu'à **00**.

Lorsque deux fonctions sont activées en même temps, la fonction CountUp Timer s'affiche en premier.

🔔 Minuterie

Vous pouvez utiliser cette fonction comme **Minuteur** lorsque la table de cuisson est allumée mais que vous n'utilisez pas les zones de rôtissage (la température affichée est 0).

Pour activer la fonction : appuyez sur ⏻. Appuyez sur la touche + ou — du minuteur pour régler la durée. Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et **00** clignote.

Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur ⏻.

Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement des zones de rôtissage.

5.5 Verrouillage

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant que les zones de cuisson fonctionnent. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de cuisson.

Réglez d'abord le niveau de cuisson.

Pour activer la fonction : appuyez sur 🔒. L s'affiche pendant 4 secondes.Le minuteur reste activé.

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

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

5.6 Dispositif de sécurité enfants

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

Pour activer la fonction : allumez la table de cuisson en appuyant sur ⏻. Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur 🔒 pendant 4 secondes. L s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur ⏻.

Pour désactiver la fonction : allumez la table de cuisson en appuyant sur ⏻. Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur 🔒 pendant 4 secondes. 0 s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur ⏻.

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

5.7 OffSound Control (Activation et désactivation des signaux sonores)

Éteignez la table de cuisson. Appuyez sur ⏻ pendant 3 secondes. L'affichage s'allume, puis s'éteint. Appuyez sur 🔒 pendant 3 secondes ; 60 ou 61 s'allume. Appuyez sur la touche + du minuteur pour choisir l'une des options suivantes :

- 61 - les signaux sonores sont désactivés
- 60 - les signaux sonores sont activés

Pour confirmer le réglage, attendez que la table de cuisson s'éteigne automatiquement.

Lorsque cette fonction est réglée sur 61, l'appareil émet des signaux sonores uniquement lorsque :

- vous appuyez sur ⏻
- Minuterie se termine
- Minuteur dégressif se termine
- vous posez un objet sur le bandeau de commande.

6. CONSEILS

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Öko Timer (Minuteur éco)

Pour réaliser des économies d'énergie, la zone de rôtissage se désactive automatiquement avant le signal du minuteur. La différence de temps de fonctionnement dépend du réglage de la température et de la durée du rôtissage.

6.2 Cuisson avec le Teppan Yaki

Les aliments peuvent être préparés directement sur la surface de rôtissage, avec ou sans graisse. Des casseroles et des poêles peuvent également être utilisées, mais le temps de chauffe sera plus long dans le récipient que sur une table de cuisson vitrocéramique ou à gaz.

Vous pouvez cuisiner ou garder au chaud des accompagnements ou des sauces dans des plats ou des casseroles. Placez-les directement sur la surface de cuisson.

Le fabricant vous déconseille de faire bouillir de grandes quantités d'eau sur la surface de rôtissage (par exemple, pour cuire des spaghettis).

ⓘ **Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de la table de cuisson.**

Ne posez pas de récipients au milieu de la surface de cuisson entre les deux zones, car la surface inégale peut les faire vaciller. Si vous faites frire des aliments au niveau de la séparation des zones, cela peut engendrer une coloration inégale (par exemple lorsque vous faites des crêpes).

6.3 Exemples de cuisson

Utilisation de graisses et d'huiles

Si la température est trop élevée, la graisse se met à fumer. C'est ce qu'on appelle le « point de fumée ».

Graisses/Huiles	Température max. (°C)	Point de fumée (°C)
Beurre	130	150
Graisse de porc	170	200
Graisse de bœuf	180	210

Graisses/Huiles	Température max. (°C)	Point de fumée (°C)
Huile d'olive	180	200
Huile de tournesol	200	220
Huile d'arachide	200	235
Huile de noix de coco	200	240

Préchauffez toujours la table de cuisson.

Aliment à cuire	Température (°C)	Durée/Conseils
Poisson et crustacés	140 – 160	Préchauffez la table de cuisson.
Darnes de saumon	160	8 minutes, retournez au bout de 4 minutes.
Grosses crevettes (décortiquées)	140	6 minutes, retournez au bout de 3 minutes.
Steaks de requin d'environ 2,5 cm d'épaisseur	160	10 minutes, retournez au bout de 5 minutes.
Soles meunières (au beurre)	140	8 minutes, retournez au bout de 4 minutes, côté clair en premier.
Filets de carrelet	140	6 minutes, retournez au bout de 3 minutes.
Veau	140 – 180	Préchauffez la table de cuisson.
Côtelette de veau	180	10 minutes, retournez au bout de 5 minutes.
Médaillons de veau, de 4 cm d'épaisseur	160	10 minutes, retournez au bout de 5 minutes.
Steaks de veau de 3 à 4 cm d'épaisseur	160	6 minutes, retournez au bout de 3 minutes.
Escalopes de veau, nature	180	5 minutes, retournez au bout de 2,5 minutes.
Émincé de veau, sauce à la crème	180	6 minutes, retournez au bout de 3 minutes. Les morceaux de viande ne doivent pas se toucher.

Aliment à cuire	Température (°C)	Durée/Conseils
Bœuf	160 – 180	Préchauffez la table de cuisson.
Steak de bœuf, bleu	180	2 minutes, retournez au bout de 1 minute.
Steak de bœuf, saignant	180	6 minutes, retournez au bout de 3 minutes.
Steak de bœuf, à point	180	8 minutes, retournez au bout de 2 minutes.
Steak de bœuf, bien cuit	180	8 minutes, retournez au bout de 4 minutes. Sans matières grasses, les temps de cuisson augmentent d'environ 20 %.
Steak haché	160	6 - 8 minutes, retournez au bout de 3 - 4 minutes.
Châteaubriand	160 puis 100	Faites revenir la viande dans de l'huile sur tous les côtés (retournez uniquement lorsque la viande n'adhère pas à la poêle). Terminez la cuisson pendant 10 minutes sur un côté (100 °C).
Porc	160 – 180	Préchauffez la table de cuisson.
Médaillons de porc	160	8 minutes, retournez au bout de 4 minutes (en fonction de l'épaisseur).
Échine de porc	180	8 minutes, retournez au bout de 4 minutes.
Escalopes de porc	160	6 minutes, retournez au bout de 3 minutes.
Côtes levées	160	8 - 10 minutes, retournez plusieurs fois.
Brochettes de porc	160	6 - 8 minutes, faites sauter sur tous les côtés.
Agneau	160 – 180	Préchauffez la table de cuisson.
Côtelettes d'agneau	180	10 minutes, retournez au bout de 5 minutes.

Aliment à cuire	Température (°C)	Durée/Conseils
Filet d'agneau	160	10 minutes, retournez au bout de 5 minutes. Le filet doit être frit des deux côtés.
Pavés d'agneau	160	6 - 8 minutes, retournez au bout de 3 - 4 minutes.
Volaille	140 – 160	Préchauffez la table de cuisson.
Suprême de volaille	140	8 - 10 minutes, retournez au bout de 4 - 5 minutes.
Émincé de dinde	160	6 minutes, retournez plusieurs fois.
Saucisses	160	Préchauffez la table de cuisson.
Œufs au plat	140	Préchauffez la table de cuisson.
Crêpes/Omelettes	140 - 160	Préchauffez la table de cuisson.
Fruits	140 - 160	Préchauffez la table de cuisson.
Légumes	140 - 160	10 - 20 minutes, retournez plusieurs fois.
Légumes	140 - 160	10 - 15 minutes, sous une cloche de cuisson (retournez à mi-cuisson).
Riz précuit	140 - 160	10 - 15 minutes, retournez plusieurs fois.
Nouilles précuites	140 - 160	15 - 20 minutes, retournez à mi-cuisson.

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Informations générales

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.

Utilisez toujours un plat de cuisson dont le fond est propre.

AVERTISSEMENT!
Les objets pointus/ tranchants et les produits de nettoyage abrasifs peuvent endommager l'appareil.

7.2 Fonction de nettoyage

1. Appuyez sur . Chaque zone est réglée sur une température de 80 °C. L'affichage clignote jusqu'à ce que la

température atteigne 80 °C. Cette fonction verrouille le bandeau de commande mais pas la touche .
2. Lorsque la température a atteint 80 °C, un signal sonore retentit et le bandeau de commande est déverrouillé.
3. Mettez des glaçons, un par un, sur la zone de rôtissage (vous pouvez également utiliser de l'eau froide). En même temps, enlevez les restes du rôtissage à l'aide d'une spatule et poussez-les dans le réceptacle.
4. Frottez la table de cuisson avec un chiffon propre jusqu'à ce qu'elle soit sèche.

7.3 Nettoyage lorsque la table de cuisson est froide

1. Appliquez un agent nettoyant habituel sur la surface de cuisson et laissez agir pendant 5 minutes.
2. Retirez les résidus de la cuisson à l'aide d'une spatule.
3. Nettoyez la table de cuisson avec un chiffon humide.
4. Frottez la table de cuisson avec un chiffon propre jusqu'à ce qu'elle soit sèche.
5. Lorsque la table de cuisson est sèche, frottez la surface de rôtissage avec de l'huile de cuisine.

8. DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Consultez le schéma de raccordement.
	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
		Allumez de nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensitives en même temps.	N'appuyez que sur une seule touche sensitive à la fois.
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.

Problème	Cause probable	Solution
Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est éteinte.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensitives.	Retirez l'objet des touches sensitives.
La table de cuisson est désactivée.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ⏻.	Retirez l'objet de la touche sensitive.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente agréé.
La fonction de démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.	La zone est chaude.	Laissez la zone de cuisson refroidir.
	Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.	Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la fonction.
Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensitives du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
[-] s'allume.	La fonction Arrêt automatique est activée.	Éteignez la table de cuisson puis allumez-la de nouveau.
[L] s'allume.	Le dispositif de sécurité enfants ou de verrouillage est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
[E] et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si [E] s'affiche à nouveau, faites appel au service après-vente agréé.
[E3] s'allume.	Le branchement électrique n'est pas adapté. La tension d'alimentation est hors limites.	Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.

Problème	Cause probable	Solution
E4 s'allume.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson car un récipient a chauffé à vide. La fonction Arrêt automatique et la protection anti-surchauffe des zones sont activées.	Éteignez la table de cuisson. Enlevez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, remettez la zone de cuisson en fonctionnement. Si le récipient était bien le problème, le message d'erreur disparaît. Le voyant de chaleur résiduelle peut rester allumé. Laissez le récipient de cuisson refroidir. Vérifiez que le récipient est compatible avec la table de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
E7 s'allume.	Le ventilateur de refroidissement est bloqué.	Assurez-vous qu'aucun objet ne bloque le ventilateur de refroidissement. Si E7 s'affiche à nouveau, faites appel au service après-vente agréé.

8.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Veuillez lui fournir les informations se trouvant sur la plaque signalétique. Donnez également la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans un des coins de la surface en verre) et le message d'erreur qui s'affiche. Assurez-vous d'utiliser correctement l'appareil. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur pourra être facturé, même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

9.1 Plaque signalétique

Modèle HC452601EB
Type 56 TEP 00 AU
Induction 2.8 kW
Numéro de série .....
AEG

PNC 949 595 445 01
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Fabriqué en Allemagne
2.8 kW

9.2 Caractéristiques des zones de rôtissage

Zone de rôtissage	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]
Avant	1400
Arrière	1400

La puissance des zones de rôtissage peut légèrement différer des données du tableau. Elle dépend de la matière et des dimensions de l'ustensile de cuisine.

10. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE....41
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN....44
3. MONTAGE....46
4. GERÄTEBESCHREIBUNG....49
5. TÄGLICHER GEBRAUCH....51
6. TIPPS UND HINWEISE....54
7. REINIGUNG UND PFLEGE....57
8. FEHLERSUCHE....57
9. TECHNISCHE DATEN....60

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.
Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Sich Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu holen:
www.aeg.com/webselfservice



Ihr Produkt für einen besseren Service zu registrieren:
www.registeraeg.com



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu kaufen:
www.aeg.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.
Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden: Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.
Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

⚠ Warnungs-/Sicherheitshinweise

ⓘ Allgemeine Informationen und Empfehlungen

Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

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

keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung immer an einem sicheren und zugänglichen Ort zum späteren Nachschlagen auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es auf angemessene Weise.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Berührbare Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.
- Kinder bis zu 3 Jahren sind während des Betriebs unbedingt von dem Gerät fernzuhalten.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

- WARNUNG: Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie NICHT einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- VORSICHT: Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- WARNUNG: Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch ab und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.
- WARNUNG: Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignete und empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

WARNUNG!
Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Bewegen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Achten Sie darauf eine feuerfeste Trennplatte unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.
- Achten Sie darauf, dass zwischen der Arbeitsplatte und dem Gerät darunter ein Abstand von 2 mm zur Belüftung frei gelassen wird. Schäden, die durch das Fehlen eines Belüftungsabstands entstehen, sind von der Garantie ausgenommen.

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!
Brand- und Stromschlaggefahr.

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

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

2.3 Gebrauch

WARNUNG!
Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial, die Aufkleber und Schutzfolie (falls vorhanden).
- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Sie werden heiß.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Hat die Geräteoberfläche einen Sprung, trennen Sie das Gerät umgehend von der Spannungsversorgung. Dies dient zur Vermeidung eines Stromschlags.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn Sie Nahrungsmittel in heißes Öl geben, kann dieses spritzen.

WARNUNG!
Brand- und Explosionsgefahr!

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

WARNUNG!
Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Legen Sie keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.

- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluminium oder mit beschädigten Böden kann die Glas- bzw. Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf dem Kochfeld umsetzen möchten.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.

2.4 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Spannungsversorgung.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

2.5 Entsorgung

WARNUNG!
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

2.6 Service

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an einen autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

3. MONTAGE

WARNUNG!
Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

3.1 Vor der Montage

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

Seriennummer .....

3.2 Einbau-Kochfelder

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

3.3 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel geliefert.
- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch ein Netzkabel des folgenden (oder eines höheren) Typs: H05V2V2-F T min 90 °C. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

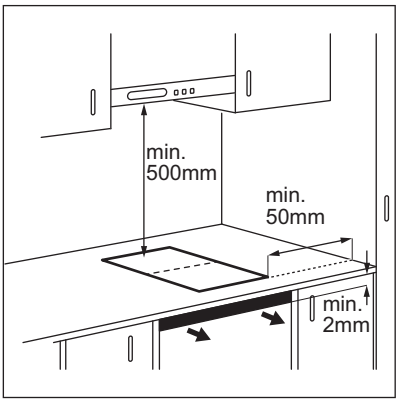
3.4 Anbringen der Dichtung

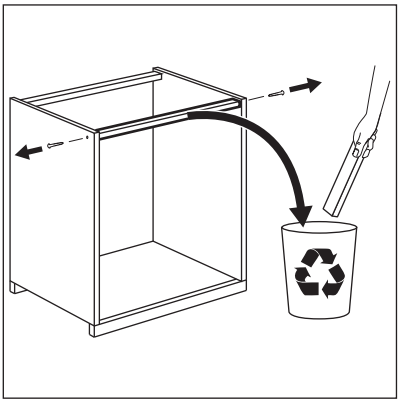
1. Reinigen Sie die Arbeitsplatte um den Ausschnittbereich.
2. Bringen Sie das mitgelieferte Dichtungsband umlaufend auf der Unterseite des Kochfelds entlang des äußeren Randes der Glaskeramikscheibe an. Dehnen Sie es nicht. Stellen Sie sicher, dass sich die Enden des Dichtungsbands in

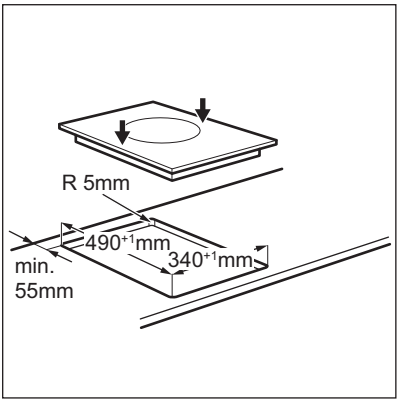
der Mitte auf einer der Seiten des Kochfelds befinden.

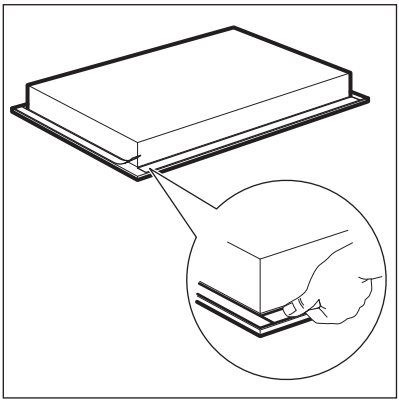
3. Geben Sie einige mm hinzu, wenn Sie die Länge des Dichtungsbands zuschneiden.
4. Drücken Sie die beiden Enden des Dichtungsbands zusammen.

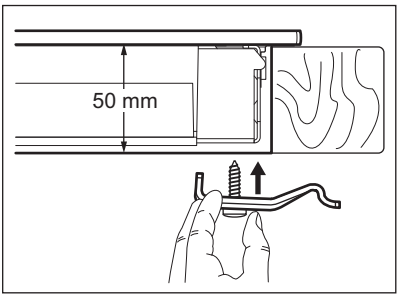
3.5 Montage

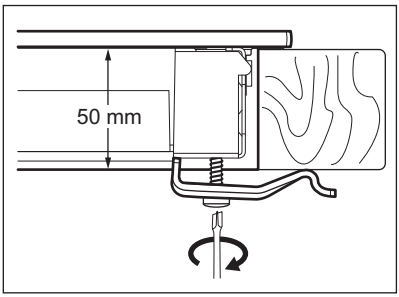


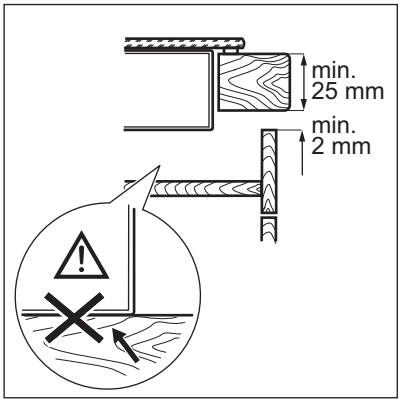












- Dichten Sie den Spalt zwischen der Arbeitsplatte und der Glaskeramik mit Silikon ab.
- Geben Sie etwas Seifenlauge auf das Silikon.
- Entfernen Sie das überschüssige Silikon mit einem Schaber.

3.6 Montage von mehr als einem Kochfeld

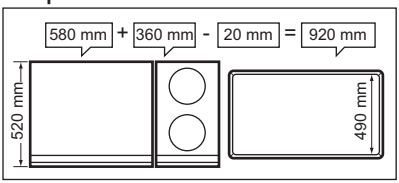
Mitgeliefertes Zubehör:
Verbindungsschiene, hitzebeständiges Silikon, Gummiprofil, Dichtungsband.

Verwenden Sie nur spezielles, hitzebeständiges Silikon.

Ausschnitt in der Arbeitsplatte

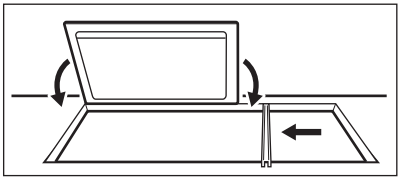
Abstand zur Wand	min. 50 mm
Tiefe	490 mm
Breite	Summe der Breiten aller Kochfelder, die installiert werden, minus 20 mm.

Beispiel:

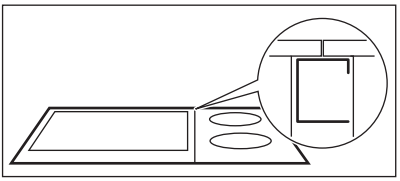


Montage

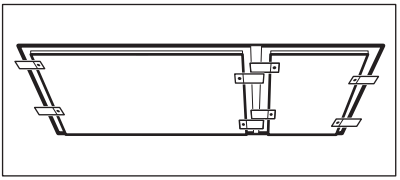
1. Berechnen Sie die richtigen Abmessungen des Ausschnitts.
2. Scheiden Sie den Ausschnitt in die Arbeitsplatte.
3. Legen sie die Kochfelder nacheinander mit der Unterseite nach oben auf eine weiche Fläche, wie eine Decke.
4. Bringen Sie das mitgelieferte Dichtungsband umlaufend auf der Unterseite des Kochfelds entlang des äußeren Randes der Glaskeramikplatte an.
5. Schrauben Sie die Befestigungsplatten in die entsprechenden Öffnungen im Schutzkasten ein.
6. Setzen Sie das erste Kochfeld in den Ausschnitt. Setzen Sie dann die Verbindungsschiene in den Ausschnitt. Schieben Sie sie bis zu ihrer Mitte unter das Kochfeld.



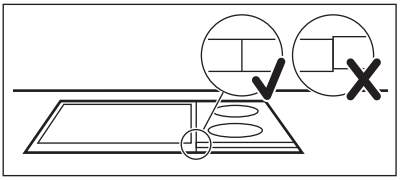
7. Bringen Sie die Befestigungsplatten von unten locker an der Arbeitsplatte und der Verbindungsschiene an.



8. Setzen Sie das nächste Kochfeld in den Ausschnitt. Stellen Sie sicher, dass die Vorderkanten der Kochfelder eine Linie bilden.



9. Ziehen Sie die Schrauben der Befestigungsplatten/Haltegriffe an.
10. Dichten Sie die Spalte zwischen den Kochfeldern und zwischen den Kochfeldern und der Arbeitsplatte mit Silikon ab.
11. Geben Sie etwas Seifenlauge auf das Silikon.
12. Drücken Sie das Gummiprofil kraftvoll gegen die Glaskeramik und führen Sie es langsam um den Ausschnitt.



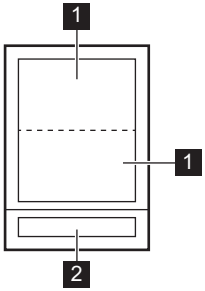
13. Berühren Sie das Silikon nicht, bevor es ausgehärtet ist. Dies kann einen Tag dauern.
14. Entfernen Sie das überschüssige Silikon vorsichtig mit einer Rasierklinge.
15. Reinigen Sie die Glasfläche.

4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Die wichtigsten Merkmale Ihres Kochfelds

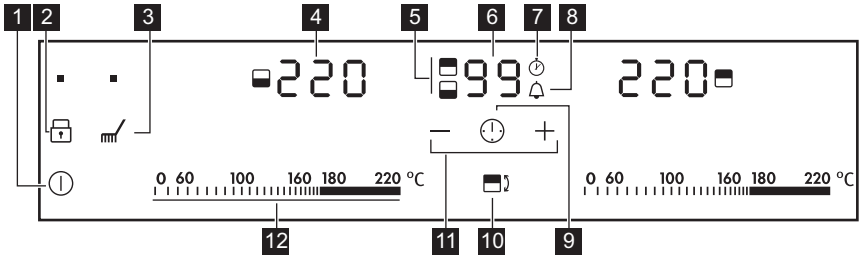
- Die Kochfläche besteht aus zwei Schichten Edelstahl mit einer Aluminiumschicht dazwischen. Sie verfügt über eine hohe Wärmekapazität, welche einen schnellen Temperaturabfall verhindert (z. B. wenn Sie Fleisch aus dem Kühlschrank zubereiten möchten).
- Jede Teppan Yaki Grill-Oberfläche ist ein Unikat, da sie von Hand bearbeitet und von Schleif-Spezialisten geschliffen wird. Abweichungen im Schliff-Bild sind normal und haben keine Funktionseinschränkungen des Kochfelds zur Folge. Je mehr der Grill benutzt wird, desto wertvoller sieht er aus.
- Die Nut an den Kanten:
  - Reduziert die Temperatur an den Anlageflächen, so dass die Kochfläche in unterschiedliche Küchen-Arbeitsplatten einbaubar ist.
  - Nimmt dank der Einbuchtung einen Teil der Ausdehnung der erhitzten Kochfläche auf.
  - Sammelt kleinere Speiserückstände und Flüssigkeiten, die nach dem Garen einfach entfernt werden können.
- Durch den Thermostat mit ablesbarer Temperatureinstellung wird die erforderliche Temperatur konstant gehalten. Dadurch wird ein Überhitzen der Speisen vermieden und ein fettarmes, nährstofferhaltendes Garen ermöglicht.
- Die Speisen werden direkt auf der Kochfläche mit oder ohne Fett erhitzt. Es besteht auch die Möglichkeit, mit Töpfen und Pfannen zu kochen.
- Die Grill-Oberfläche wird in ca. 4 Minuten auf eine Temperatur von 180 °C erhitzt. Die Temperatur der Grill-Oberfläche verringert sich von 180 °C auf 100 °C in ca. 25 Minuten und in ca. 60 Minuten auf 60 °C.
- Heizen Sie stets die Kochfläche vor dem Garen vor.

4.2 Kochfeldanordnung



1 Bräterzone
2 Bedienfeld

4.3 Bedienfeldanordnung



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

	Sensorfeld	Funktion	Kommentar
1	⏻	EIN/AUS	Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
2	🔒	Verriegeln / Kindersicherung	Verriegeln/Entriegeln des Bedienfelds.
3		Reinigung	Ein- und Ausschalten der Funktion.
4	-	Temperaturanzeige	Zeigt die Temperatur an.
5	-	Timer-Anzeigen der Bräterzonen	Zeigt an, für welche Kochzone die Zeit eingestellt wurde.
6	-	Timer-Anzeige	Zeigt die Zeit in Minuten an.
7		CountUp Timer	Anzeige, dass die Funktion eingeschaltet ist.
8		Kurzzeitmesser / Kurzzeit-Wecker	Anzeige, dass die Funktion eingeschaltet ist.
9		-	Auswählen der Uhrfunktion.

	Sen-sorfeld	Funktion	Kommentar
10		-	Auswählen der Bräterzone.
11	+ / −	-	Erhöhen oder Verringern der Zeit.
12	-	Einstellskala	Einstellen der Temperatur.

4.4 Anzeigen der Kochstufen

Display	Beschreibung
0	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
60 - 220	Die Kochzone ist eingeschaltet.
E + Zahl	Eine Störung ist aufgetreten.
/ /	OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig): Weitergaren/Warmhalten/Restwärme.
L	Die Funktion Verriegeln / Kindersicherung ist in Betrieb.
-	Die Funktion Abschaltautomatik ist in Betrieb.

4.5 OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig)

WARNUNG!
/ / Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme. Die Anzeige zeigt die Restwärmestufe an.

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

5. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!
Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

5.1 Ein- und Ausschalten

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

5.2 Abschaltautomatik

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

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

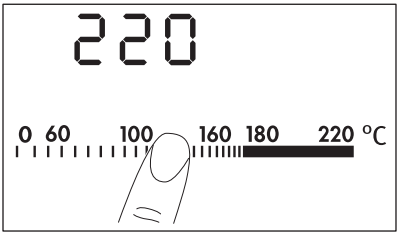
und das Kochfeld schaltet ab. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Temperatur nicht geändert. Nach 90 Minuten leuchtet [-] auf und das Kochfeld schaltet sich aus. Stellen Sie die Kochzone vor dem nächsten Gebrauch auf [0].

5.3 Kochstufe

Einstellen oder Ändern der Kochstufe:

Berühren Sie die Einstellskala auf der gewünschten Kochstufe oder fahren Sie mit dem Finger entlang der Skala bis zur gewünschten Kochstufe.

Das Display leuchtet, bis die Bräterzone die gewünschte Temperatur erreicht hat. Danach ertönt ein Signalton und das Display zeigt die Temperatur an.



5.4 Timer

Kurzzeitmesser
Mit dieser Funktion stellen Sie ein, wie lange eine Flächenkochzone für einen einzelnen Kochvorgang eingeschaltet bleiben soll.

Stellen Sie zuerst die Flächenkochzone und dann die Funktion ein. Die Auswahl der Timerfunktion ist möglich, wenn die Flächenkochzone eingeschaltet und die Temperatur eingestellt ist.

Auswählen der Flächenkochzone:
Berühren Sie so oft, bis die Anzeige der gewünschten Flächenkochzone aufleuchtet. Wenn diese Funktion in Betrieb ist, wird angezeigt.

Einschalten der Funktion: Berühren Sie + des Timers, um die Zeit einzustellen (**00 - 99** Minuten). Wenn die Anzeige der Flächenkochzone langsam blinkt, wird die Zeit heruntergezählt.

So wird die Restzeit angezeigt: Wählen Sie die Flächenkochzone mit aus. Die Anzeige der Flächenkochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die Restzeit an.

Ändern der Zeit: Wählen Sie die Flächenkochzone mit aus. Berühren Sie + oder —.

Ausschalten der Funktion: Wählen Sie die Flächenkochzone mit aus und berühren Sie —. Die Restzeit wird auf **00** heruntergezählt. Die Anzeige der Flächenkochzone erlischt.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und **00** blinkt. Die Flächenkochzone wird ausgeschaltet.

Ausschalten des Signaltons: Berühren Sie .

CountUp Timer (Garzeitmesser)
Benutzen Sie diese Funktion, um festzustellen wie lange die Flächenkochzone bereits in Betrieb ist.

Auswählen der Flächenkochzone (wenn mehr als 1 Flächenkochzone in Betrieb ist): Berühren Sie so oft, bis die Anzeige der gewünschten Flächenkochzone aufleuchtet. Wenn diese Funktion in Betrieb ist, wird angezeigt.

Einschalten der Funktion: Berühren Sie . Das Symbol erlischt und leuchtet auf.

So können Sie feststellen, wie lange die Flächenkochzone bereits in Betrieb ist: Wählen Sie die Flächenkochzone mit aus. Die Anzeige der Flächenkochzone blinkt schneller. Im Display wird die Einschaltdauer der Zone angezeigt. Während der ersten Minute wird im Display die Zeit in Sekunden angezeigt. Nach der ersten Minute wird im Display die Zeit in Minuten angezeigt.

Ausschalten der Funktion: Wählen Sie die Flächenkochzone mit aus und berühren Sie +. Das Symbol erlischt und leuchtet auf.

Zurücksetzen der Funktion: Berühren Sie —. Die Zeit wird auf **00** heruntergezählt.

Wenn zwei Funktionen gleichzeitig in Betrieb sind, zeigt das Display die Funktion CountUp Timer zuerst an.

Kurzzeit-Wecker
Sie können diese Funktion als **Kurzzeit-Wecker** benutzen, wenn das Gerät eingeschaltet ist und die Flächenkochzonen nicht in Betrieb sind (die Temperaturanzeige anzeigt).

Einschalten der Funktion: Berühren Sie . Berühren Sie + oder — des Timers, um die Zeit einzustellen. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und **00** blinkt.

Ausschalten des Signaltons: Berühren Sie .

Die Funktion hat keine Auswirkung auf den Kochzonenbetrieb.

5.5 Verriegeln

Sie können das Bedienfeld sperren, wenn Kochzonen eingeschaltet sind. So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.

Einschalten der Funktion: Berühren Sie . leuchtet 4 Sekunden auf.Der Timer bleibt eingeschaltet.

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

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

5.6 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Einschalten des Kochfelds.

Einschalten der Funktion: Schalten Sie das Kochfeld mit ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie 4 Sekunden lang. leuchtet auf. Schalten Sie das Kochfeld mit aus.

Ausschalten der Funktion: Schalten Sie das Kochfeld mit ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie 4 Sekunden lang. leuchtet auf. Schalten Sie das Kochfeld mit aus.

Vorübergehendes Ausschalten der Funktion für einen einzelnen Kochvorgang: Schalten Sie das Kochfeld mit ein. leuchtet auf. Berühren Sie 4 Sekunden lang. **Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden ein.** Das Kochfeld kann jetzt benutzt werden. Wenn Sie das Kochfeld mit ausschalten, wird diese Funktion wieder eingeschaltet.

5.7 OffSound Control (Ein- und Ausschalten der Signaltöne)

Schalten Sie das Kochfeld aus. Berühren Sie 3 Sekunden lang. Das Display wird ein- und ausgeschaltet. Berühren Sie 3 Sekunden lang. Es wird oder angezeigt. Berühren Sie + des Timers zum Auswählen von:

- – der Signalton ist ausgeschaltet
- – der Signalton ist eingeschaltet

Ihre Einstellungen werden übernommen, sobald das Kochfeld automatisch ausgeschaltet wird.

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

- Bei der Berührung von
- Nach Ablauf der für Kurzzeit-Wecker eingestellten Zeit

- Nach Ablauf der für Kurzzeitmesser eingestellten Zeit
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

6. TIPPS UND HINWEISE

WARNUNG!
Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

6.1 Öko Timer (Öko-Timer)

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

6.2 Speisenzubereitung mit dem Teppan Yaki

Sie können die Speisen direkt auf der Kochzone mit oder ohne Öl zubereiten. Sie können aber auch Töpfe und Pfannen verwenden, die Aufheizzeit ist jedoch länger als auf dem Glaskeramikfeld oder auf dem Gaskochfeld.

Sie können Beilagen oder Saucen in Töpfen oder Pfannen kochen oder warm halten. Setzen Sie das Kochgeschirr direkt auf die Kochstelle.

Es ist nicht empfehlenswert, große Mengen Flüssigkeit auf der Kochzone zum Kochen zu bringen (wie z. B. Wasser für Spaghetti).

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

Stellen Sie kein Kochgeschirr in die Mitte der Kochfläche zwischen die Zonen, da es durch die Unebenheit instabil steht. Das Braten auf dem Zonenübergang kann zu einer ungleichmäßigen Bräunung führen (z. B. bei Pfannkuchen).

6.3 Anwendungsbeispiele zum Kochen

Verwendung von Fetten und Ölen

Wenn die Temperatur zu hoch ist, beginnt das Fett zu rauchen. Diese Temperatur wird als Rauchpunkt bezeichnet.

Fette / Öle	Höchsttemperatur (°C)	Rauchpunkt (°C)
Butter	130	150
Schweinefett	170	200
Rinderfett	180	210
Olivenöl	180	200
Sonnenblumenöl	200	220
Erdnussöl	200	235
Kokosöl	200	240

Das Kochfeld immer vorheizen.

Zu garende Speise	Temperatur (°C)	Dauer/Tipps
Fisch und Schalentiere	140 – 160	Kochfeld vorheizen.
Lachsfilets	160	8 Minuten, nach 4 Minuten wenden.
Riesengarnelen (ohne Schale)	140	6 Minuten, nach 3 Minuten wenden.
Haifischsteaks, etwa 2,5 cm dick	160	10 Minuten, nach 5 Minuten wenden.
Seezungen, Müllerin Art	140	8 Minuten, nach 4 Minuten wenden, helle Seite zuerst.
Schollenfilets	140	6 Minuten, nach 3 Minuten wenden.
Kalb	140 – 180	Kochfeld vorheizen.
Kalbskotelett	180	10 Minuten, nach 5 Minuten wenden.
Kalbsmedaillons, 4 cm dick	160	10 Minuten, nach 5 Minuten wenden.
Kalbssteaks, 3–4 cm dick	160	6 Minuten, nach 3 Minuten wenden.
Kalbsschnitzel, natur	180	5 Minuten, nach 2,5 Minuten wenden.
Kalbsgeschnetzeltes	180	6 Minuten, nach 3 Minuten wenden. Die Fleischstreifen sollen sich nicht berühren.
Rindfleisch	160 – 180	Kochfeld vorheizen.
Beefsteak blau, sehr roh	180	2 Minuten, nach 1 Minute wenden.
Beefsteak, blutig, roh	180	6 Minuten, nach 3 Minuten wenden.
Beefsteak, rosa, medium	180	8 Minuten, nach 2 Minuten wenden.
Beefsteak, durch	180	8 Minuten, nach 4 Minuten wenden. Ohne Fettstoffe erhöht sich die Bratzeit um ca. 20 %.
Hamburger	160	6 - 8 Minuten, nach 3 - 4 Minuten wenden.

Zu garende Speise	Temperatur (°C)	Dauer/Tipps
Châteaubriand	160 und dann 100	Das Fleisch auf allen Seiten in Öl anbraten (nur wenden, wenn das Fleisch nicht an der Pfanne haftet). 10 Minuten auf einer Seite fertig garen (100 °C).
Schweinefleisch	160 – 180	Kochfeld vorheizen.
Schweinemedaillons	160	8 Minuten, nach 4 Minuten wenden (je nach Dicke).
Schweinshalssteaks	180	8 Minuten, nach 4 Minuten wenden.
Schweinsschnitzel	160	6 Minuten, nach 3 Minuten wenden.
Rippchen	160	8 - 10 Minuten, mehrmals wenden.
Schweinefleischspießchen	160	6 - 8 Minuten, von allen Seiten gut anbraten.
Lamm	160 – 180	Kochfeld vorheizen.
Lammkoteletts	180	10 Minuten, nach 5 Minuten wenden.
Lammfilets	160	10 Minuten, nach 5 Minuten wenden. Filet auf beiden Seiten anbraten.
Lammsteaks	160	6 - 8 Minuten, nach 3 - 4 Minuten wenden.
Geflügel	140 – 160	Kochfeld vorheizen.
Hähnchen in Rahmsoße	140	8 - 10 Minuten, nach 4 - 5 Minuten wenden.
Putenbruststreifen	160	6 Minuten, dabei mehrmals wenden.
Würstchen	160	Kochfeld vorheizen.
Spiegeleier	140	Kochfeld vorheizen.
Crêpes / Omeletts	140 - 160	Kochfeld vorheizen.
Früchte	140 - 160	Kochfeld vorheizen.
Gemüse	140 - 160	10 - 20 Minuten, mehrmals wenden.

Zu garende Speise	Temperatur (°C)	Dauer/Tipps
Gemüse	140 - 160	10 - 15 Minuten, unter einem Deckel kochen (nach der Hälfte der Zeit wenden).
Kochen von vorgekochtem Reis	140 - 160	10 - 15 Minuten, mehrmals wenden.
Kochen von vorgekochten Nudeln	140 - 160	15 - 20 Minuten, nach der Hälfte der Zeit wenden.

7. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!
Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

7.1 Allgemeine Informationen

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.

Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.

WARNUNG!
Scharfe Gegenstände und scheuernde Reinigungsmittel können das Gerät beschädigen.

7.2 Reinigungsfunktion

1. Berühren Sie . Jede Zone wird auf 80 °C gestellt. Das Display blinkt, bis die Temperatur von 80 °C erreicht wird. Durch die Funktion wird das Bedienfeld verriegelt, außer .
2. Ist die eingestellte Temperatur von 80 °C erreicht, ertönt ein akustisches Signal und das Bedienfeld wird entriegelt.
3. Legen Sie einen Eiswürfel nach dem anderen auf die Kochplatte (Sie können auch kaltes Wasser verwenden). Lösen Sie gleichzeitig mit einem Pfannenwender die Bratrückstände und schieben Sie diese in die Rinne.
4. Trocknen Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch.

7.3 Reinigen des abgekühlten Kochfelds

1. Verwenden Sie ein handelsübliches Reinigungsmittel und lassen Sie es 5 Minuten auf der Kochzone einwirken.
2. Entfernen Sie Bratrückstände mit dem Pfannenwender.
3. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch.
4. Trocknen Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch.
5. Sobald das Kochfeld trocken ist, reiben Sie die Kochzone mit etwas Speiseöl ein.

8. FEHLERSUCHE

WARNUNG!
Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

8.1 Was tun, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. Nehmen Sie dazu den Anschlussplan zu Hilfe.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
		Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein.
	Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Wischen Sie das Bedienfeld ab.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Mindestens ein Sensorfeld wurde bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld ⏻ gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war.	War die Kochzone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
Die Ankochautomatik startet nicht.	Die Kochzone ist heiß.	Lassen Sie die Kochzone lange genug abkühlen.
	Die höchste Kochstufe ist eingestellt.	Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Funktion.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Signalton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Signalton ein. Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
[-] leuchtet auf.	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst.	Schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.
[L] leuchtet auf.	Die Kindersicherung oder die Tastensperre ist eingeschaltet.	Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
[E] und eine Zahl werden angezeigt.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Trennen Sie das Kochfeld eine Zeit lang vom Stromnetz. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Wenn [E] erneut aufleuchtet, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
[E3] leuchtet auf.	Unsachgemäßer elektrischer Anschluss. Die Netzspannung liegt außerhalb des zulässigen Bereichs.	Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.
[E4] leuchtet auf.	Im Kochfeld ist ein Fehler aufgetreten, da ein Kochgeschirr leer gekocht ist. Die Abschaltautomatik und der Überhitzungsschutz für die Zonen sind aktiviert.	Schalten Sie das Kochfeld aus. Entfernen Sie das heiße Kochgeschirr. Schalten Sie die Kochzone nach etwa 30 Sekunden wieder ein. War das Kochgeschirr die Ursache des Problems, erlischt die Fehlermeldung. Die Restwärmeanzeige leuchtet eventuell weiter. Lassen Sie das Kochgeschirr lange genug abkühlen. Prüfen Sie, ob das Kochgeschirr mit dem Kochfeld kompatibel ist. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.
[E7] leuchtet auf.	Das Kühlgebläse ist blockiert.	Prüfen Sie, ob ein Gegenstand das Kühlgebläse blockiert. Wenn [E7] erneut aufleuchtet, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

8.2 Wenn Sie das Problem nicht lösen können...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie die Daten, die Sie auf dem Typenschild finden, an. Geben Sie dabei den dreistelligen Buchstaben-Code für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke der Glasfläche) und die angezeigte Fehlermeldung an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld korrekt bedient haben. Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für die Reparatur durch einen Techniker oder Händler eine Gebühr an. Die Informationen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

9. TECHNISCHE DATEN

9.1 Typenschild

Modell HC452601EB
Typ 56 TEP 00 AU
Induktion 2.8 kW
Ser. Nr. .....
AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 595 445 01
220 - 240 V, 50 - 60 Hz
Made in Germany
2.8 kW

9.2 Technische Daten der Kochplatten

Kochplatte	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]
Vorne	1400
Hinten	1400

Die Leistung der Kochplatten kann geringfügig von den Daten in der Tabelle abweichen. Sie ändert sich je nach Material und Abmessungen des Kochgeschirrs.

10. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

www.aeg.com/shop



867331955-C-192019

CE

AEG