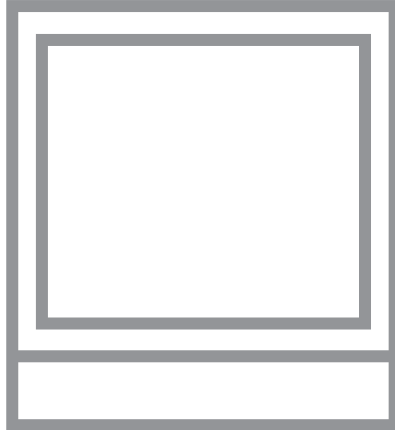


▶ ITE42600KB

EN	User Manual	2
	Teppan yaki grill plate	
FR	Notice d'utilisation	20
	Grill Teppan yaki	
DE	Benutzerinformation	40
	Teppan Yaki Grillplatte	

USER MANUAL



AEG

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	2
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
3. INSTALLATION.....	7
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	10
5. DAILY USE.....	11
6. HINTS AND TIPS.....	13
7. CARE AND CLEANING.....	16
8. TROUBLESHOOTING.....	17
9. TECHNICAL DATA.....	18

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 damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

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

1.2 General Safety

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

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

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

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.



WARNING!

Risk of injury or damage to the appliance.

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

- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware falling from the appliance when the door or the window is opened.
- 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 separation panel made from plywood, kitchen carcass material or other non-flammable materials under the appliance to prevent access to the bottom.
- The separation panel has to cover the area under the hob completely.
- 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 electric shock.

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

applicable) can make the terminal become too hot.

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

2.3 Use



WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock.

- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.

- This appliance is for household use only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to "off" after each use.
- Do not rely on the pan detector.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.
- 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.



WARNING!

Risk of fire and explosion

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



WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware boil dry.

2.4 Care and cleaning

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

2.5 Service

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

2.6 Disposal



WARNING!

Risk of injury or suffocation.

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

3. INSTALLATION



WARNING!
Refer to Safety chapters.

3.1 Before the installation

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

Serial number

3.2 Built-in appliance

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

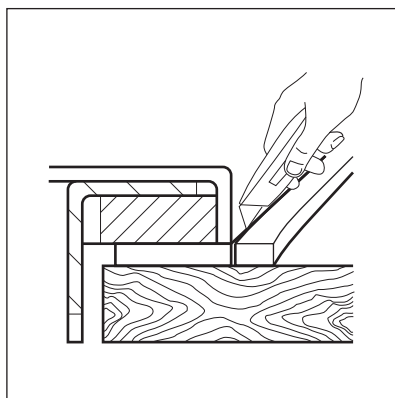
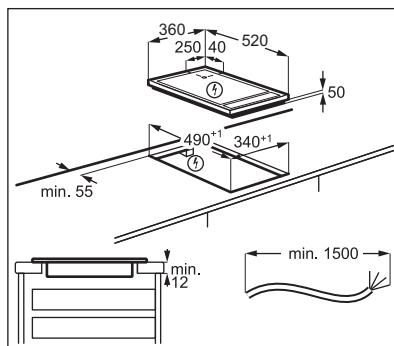
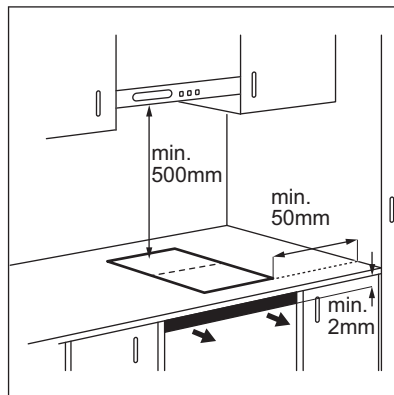
3.3 Connection cable

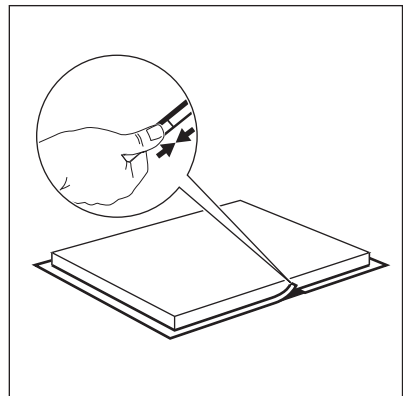
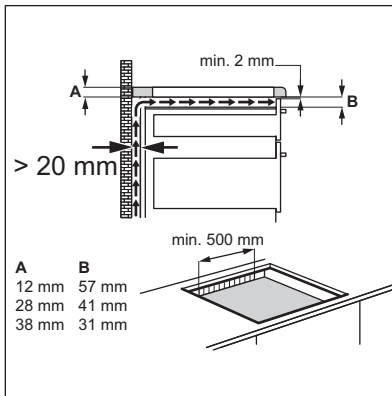
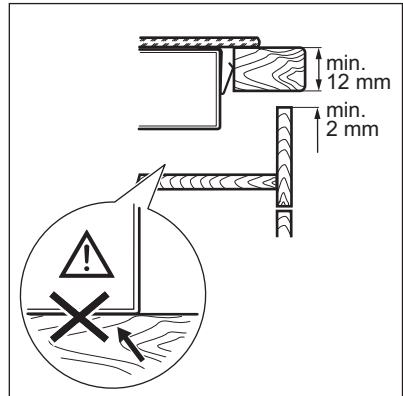
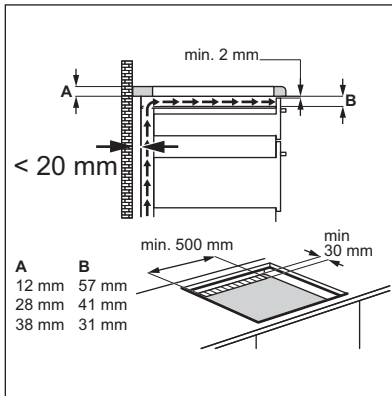
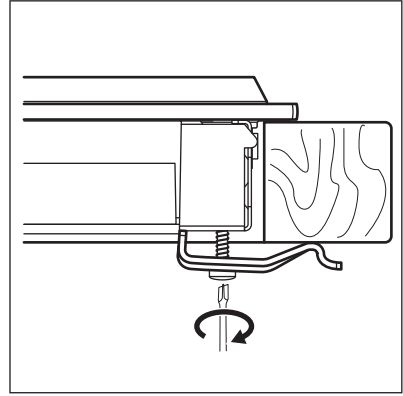
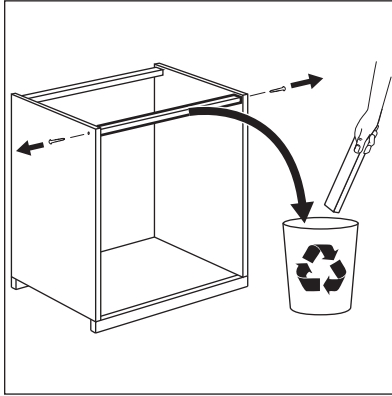
- The appliance is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable use the following (or higher) mains cable type: H05V2V2-F T min 90°C. Speak to your local Service Centre.

3.4 Attaching the seal - On-top installation

1. Clean the worktop around the cut out area.
2. Attach the supplied 2x6mm seal stripe to the lower edge of the appliance, along the outer edge of the glass ceramic. Do not stretch it. Make sure that the ends of the seal stripe are located in the middle of one side of the appliance.
3. Add some millimetres to the length when you cut the seal stripe.
4. Join the two ends of the seal stripe together.

3.5 Assembly





3.6 Installation of more than one hob

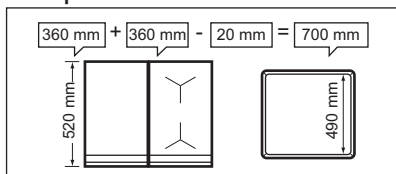
Supplied accessories: connection bar, heat-resistant silicone, rubber shape, sealing stripe.

- i** Use only a special heat-resistant silicone.

The worktop cutout

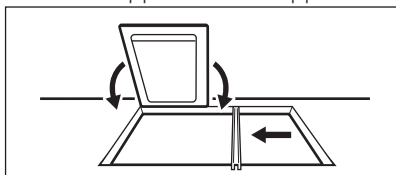
Distance from the wall	minimum 50 mm
Length	490 mm
Width	the sum of all widths of appliances that you install minus 20 mm

Example:



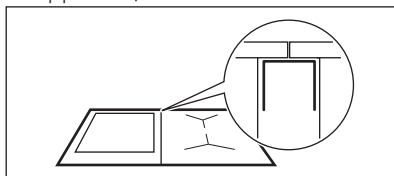
Assembly

- Calculate correct cutout dimensions.
- Prepare the worktop cutout.
- Place the appliances on a soft surface (e.g. a blanket) with the bottom side up.
- In the case of the Teppan Yaki, attach the supplied seal stripe to its lower edge, along the outer edge of the glass ceramic. Loosely screw the fixing plates into the correct holes in the protection casing.
- Insert the first appliance into the worktop cutout. Mount the connection bar under the appliance so that a half of its width is still visible - it will support the next appliance.

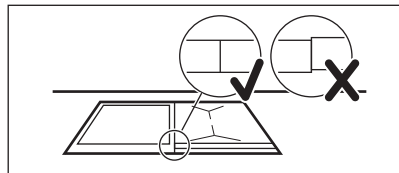


- For the Teppan Yaki, loosely screw in the fixing plates to the worktop from

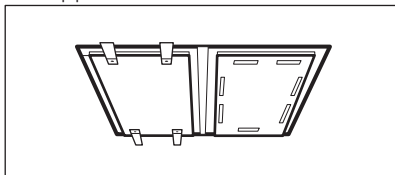
below (at the front and the rear of the appliance).



- Insert the next appliance into the worktop cutout. Make sure that the front edges of the appliances are on the same level.



- Fix appliances other than Teppan Yaki with the use of snap-in springs.
- At the end, tighten the screws of the Teppan Yaki.



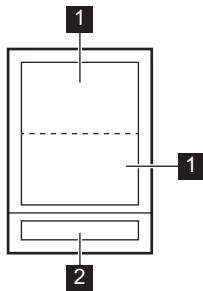
- Use silicone to seal the gaps between the appliances and those between the appliances and the worktop.
- Press the rubber shape firmly against the glass ceramic and move it slowly along the edges to squeeze out excess silicone.
- Put some soapy water on the silicone and smoothen out the edges with your finger.
- Do not touch the silicone until it hardens, it can last for about a day.
- Carefully remove the silicone squeeze-out with a shaving razor.
- Clean the glass surface.

4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 The most important features of your appliance

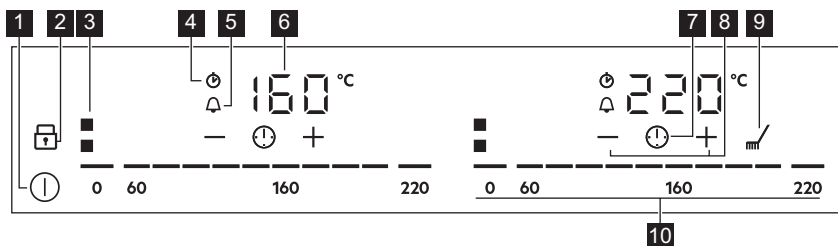
- The roasting surface is comprised of two zones, front and rear. For more information, refer to "Technical data".
- The roasting surface consists of 2 layers of stainless steel with a layer of aluminium between them. It has a high thermal capacity, which prevents temperatures from quickly decreasing (e.g. when you prepare meat directly from the refrigerator).
- Each TeppanYaki roasting surface is unique because it is handmade by grinding specialists. Differences in the grinding patterns are normal and do not affect the operation of the appliance.
- The groove around the edge:
 - Decreases the temperature around the appliance, which enables you to install it in different types of kitchen worktops.
- Absorbs the heat and prevents the expansion of the heated roasting surface.
- Collects small food remains and liquids which you can easily remove after cooking.
- The display shows the temperature setting. The thermostat keeps the necessary temperature constant, to prevent food from overheating. This allows for low-fat cooking that keeps the nutritional values of the food.
- The food is heated directly on the roasting surface, with or without oil. You can also use cookware.
- The roasting surface heats up to the temperature of 180 °C in approximately 4 minutes. The temperature of the roasting surface decreases from 180 °C to 100 °C in approximately 25 minutes, and to 60 °C in approximately 60 minutes.

4.2 Cooking surface layout



- 1 Roasting zone
- 2 Control panel

4.3 Control panel layout



- | | |
|--|---|
| <p>1 To activate and deactivate the appliance.</p> <p>2 To activate and deactivate Lock or Child Safety Device.</p> <p>3 To show the active zone.</p> <p>4 CountUp Timer indicator.</p> <p>5 Count Down Timer indicator.</p> | <p>6 To show the temperature and time.</p> <p>7 To select Timer functions.</p> <p>8 To increase or decrease the time.</p> <p>9 To activate and deactivate Cleaning.</p> <p>10 To set a temperature 0 - 220.</p> |
|--|---|

4.4 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)



WARNING!

/ = / - There is a risk of burns from residual heat.

The indicators show the level of the residual heat for the cooking zones you are currently using. When the hob is deactivated, the indicators are still

visible. When the hob is cold enough, they disappear. The indicators may also come on for the neighbouring cooking zones even if you are not using them.

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

5. DAILY USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Activating and deactivating

Touch for 1 second to activate or deactivate the appliance.

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

5.2 Setting temperature



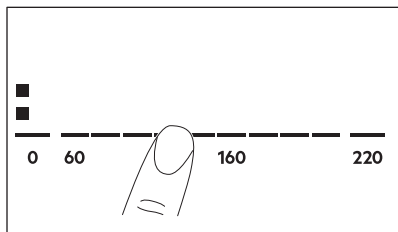
Always preheat the roasting surface before cooking.

Each roasting zone has its own control bar.

To set or change the temperature:

Touch the control bar at the correct value or move your finger along the control bar until you reach the correct temperature.

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



5.3 Timer

🕒 Count Down Timer

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

Set the temperature for the appropriate roasting zone and then set the function.

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

The timer digits 00 and the indicators + and - come on the display. 🕒 turns red, and 🕒 turns white.

If the timer is not set, all indicators disappear after 4 seconds.

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

After 3 seconds, the timer starts to count down automatically. The indicators 🕒, +, and - disappear. 🕒 stays red.

When the time comes to an end, a signal sounds and 00 blinks. To stop the signal, touch 🕒.

To deactivate the function: touch 🕒. The indicators + and - come on. Use - or + to set 00 on the display. Alternatively, set the heat level to 0. As a result, a signal sounds and the timer is cancelled.

🕒 CountUp Timer (The count up timer)

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

Touch 🕒 twice to activate the function.

The indicator 🕒 turns red, the timer starts to count up automatically.

To deactivate the function: touch 🕒.

When the indicators light up, touch -.

🕒 Minute Minder

You can use this function when the appliance is activated but the roasting zones do not operate.

To see the control panel, place a pot on a roasting zone.

1. Touch 🕒, until the indicator 🕒 turns red, to activate the function.
2. Touch + or - to set the time. The function starts automatically after 4 seconds. The indicators 🕒, +, and - disappear. 🕒 stays red.

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

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

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

i The function has no effect on the operation of the roasting zone.

5.4 🔒 Lock


You can lock the control panel while the appliance operates. It prevents an accidental change of the temperature.


i You need to activate the function for each appliance separately.

Set the temperature first.

Touch 🔒 to activate the function.


The symbol turns red and blinks.

To deactivate the function, touch . The symbol turns white.


-  When you deactivate the appliance, you also deactivate this function.

5.5 Child Safety Device


This function prevents an accidental operation of the appliance.




-  You need to activate the function for each appliance separately.


Activate the appliance first and do not set any temperature.


Touch  until it turns red to activate the function.

The control bars disappear. Deactivate the appliance.






-  When you deactivate the appliance, the function is still active.



To deactivate the function for only one cooking time: Activate the appliance with .  comes on. Touch  until it turns white. The control bars appear. Set the temperature within 50 seconds. You

can operate the appliance. When you deactivate the appliance with  the function is still active.


To deactivate the function permanently: Activate the appliance and do not set any temperature. Touch  until it turns white. The control bars appear. Deactivate the appliance.


5.6 OffSound Control (Deactivating and activating the sounds)

Deactivate the appliance. Touch  for 3 seconds. The display comes on and goes out. Touch  for 3 seconds.  or  comes on. Touch  of the timer to choose one of the following:

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

To confirm your selection wait until the appliance deactivates automatically.

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

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

6. HINTS AND TIPS



WARNING!
Refer to Safety chapters.

6.1 Energy saving

- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Put cookware on a cooking zone before you start it.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

6.2 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.

6.3 Preparing food with the TeppanYaki

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

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

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



The noises are normal and do not indicate any malfunction.

Do not put cookware in the middle of the roasting surface, to avoid uneven heating. Frying at the conjunction of the zones can cause uneven browning (e.g. with pancakes).

6.4 Examples of cooking applications

Using fats and oils

Fat / Oil	Max. temperature (°C)	Fat / oil smoke point (°C)
Butter	130	175
Pork fat	170	185 - 205
Beef fat	180	205
Olive oil - extra virgin	180	210
Sunflower oil	200	225 - 245
Peanut oil - refined oil	200	225 - 230
Coconut oil	200	175

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

The table below shows examples of food types and provides you with the optimal temperatures and suggested cooking

times. The parameters may vary depending on the temperature, quality, consistency, and quantity of food.



Always preheat the appliance.

Food to be cooked	Temperature (°C)	Time / Tips
Fish and shellfish	140 – 160	
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	
Veal chop	180	10 minutes, turn after 5 minutes.
Veal medallions, 4 cm thick	160	10 minutes, turn after 5 minutes.

Food to be cooked	Temperature (°C)	Time / Tips
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	
Beef steak bleu - very raw	180	2 minutes, turn after 1 minute.
Beef steak raw	180	6 minutes, turn after 3 minutes.
Beef steak medium	180	8 minutes, turn after 2 minutes.
Beef steak - 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	
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 ¹⁾	160	8 - 10 minutes, turn several times.
Pork skewer	160	6 - 8 minutes, sauté well on all sides.
Lamb	160 – 180	
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	
Chicken supreme	140	8 - 10 minutes, turn after 4 - 5 minutes, under a cooking lid.
Turkey breast strips	160	6 minutes, turn several times.

Food to be cooked	Temperature (°C)	Time / Tips
Sausages	160	Turn as needed.
Fried egg	140	Turn as needed.
Crepes / Omelettes	140 - 160	Turn as needed.
Fruits	140 - 160	Turn as needed.
Vegetables	140 - 160	10 - 20 minutes, turn several times.
Vegetables	140 - 160	10 - 15 minutes, under a cooking lid (turn halfway through).
Frying precooked rice	140 - 160	10 - 15 minutes, turn several times.
Frying precooked noodles	140 - 160	15 - 20 minutes, turn halfway through.

1) Precook them first.

7. CARE AND CLEANING



WARNING!
Refer to Safety chapters.

7.1 General information

Clean the appliance after each use.

Always use cookware with a clean base.




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


Wooden utensils, e.g. spatulas, are perfectly safe to work with. Small scratches or stains on the surface have no effect on how the appliance operates.

7.2 Cleaning function



WARNING!
Always use protective gloves while cleaning the appliance, to protect your hands against the heat.

1. Touch . Each roasting zone is set to 80°C. The display blinks until the temperature reaches 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 zones (you can also use cold water). Use a spatula to remove food remains. Remember to clean the groove around the appliance too. Remove limestone or white protein residue using citric acid.
4. Dry the appliance with a clean cloth.

7.3 Cleaning when the appliance is cold



1. Apply a cleaning agent to the roasting surface and let it set for 5 minutes.
2. Remove the roasting residue with a spatula.
3. Clean the appliance with a moist cloth.
4. Dry the appliance with a clean cloth.
5. When the appliance 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 appliance.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the appliance is correctly connected to the electrical supply. Refer to the connection diagram.
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
An acoustic signal sounds and the appliance deactivates. An acoustic signal sounds when the appliance is deactivated.	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The appliance deactivates.	You put something on the sensor field  .	Remove the object from the sensor field.
Residual heat indicator does not come on.	A 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.
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear zones, if possible.
There is no sound when you touch the panel sensor fields.	The sounds are deactivated.	Activate the sounds. Refer to "Daily use".
 comes on.	Child Safety Device or Lock operate.	Refer to "Daily use".
The control bar blinks.	There is no cookware on the zone or the zone is not fully covered.	Put cookware on the zone so that it fully covers the roasting zone.

Problem	Possible cause	Remedy
	The cookware is unsuitable.	Use suitable cookware. Refer to "Hints and tips".
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical data".
E and a number come on.	There is an error in the appliance.	Deactivate the appliance and activate it again after 30 seconds. If comes on again, disconnect the appliance from the electrical supply. After 30 seconds, connect the appliance again. If the problem continues, speak to an Authorised Service Centre
You can hear a constant beep noise.	The electrical connection is incorrect.	Disconnect the appliance from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation.

8.2 If you cannot find a solution...

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

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

9. TECHNICAL DATA

9.1 Rating plate

Model ITE42600KB
Typ 61 A2A 80 AD
Induction 2.8 kW
Ser.Nr.
AEG

PNC 949 597 551 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Made in Germany
2.8 kW




9.2 Roasting zones specification

Roasting zone	Nominal power [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.....	29
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.registreaeg.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.
- Les enfants entre 3 et 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- 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 peuvent devenir chaudes en cours d'utilisation.
- 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.

1.2 Sécurité générale

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.

- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- 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** : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- **ATTENTION** : 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 l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- 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 et débranchez-le. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, contactez le service après-vente agréé.
- 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.



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure corporelle ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées 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 sous l'appareil pour en bloquer l'accès. Ce panneau peut être en contreplaqué, provenir d'un autre meuble de cuisine, et doit être composé d'un matériau non inflammable.
- Le panneau de séparation doit couvrir entièrement l'espace sous la table de cuisson.
- Assurez-vous de laisser un espace de ventilation de 2 mm entre le plan de travail et l'avant de l'appareil qui est installé 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 paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- 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.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'une prise multiple ou d'un prolongateur.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise principale 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 électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, 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).
- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation 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 s'évaporer entièrement.
- 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.

3. INSTALLATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Avant l'installation

Avant d'installer l'appareil, notez les informations de la plaque signalétique

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 Maintenance

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

2.6 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.

ci-dessous. La plaque signalétique se trouve au bas de l'appareil.

Numéro de série

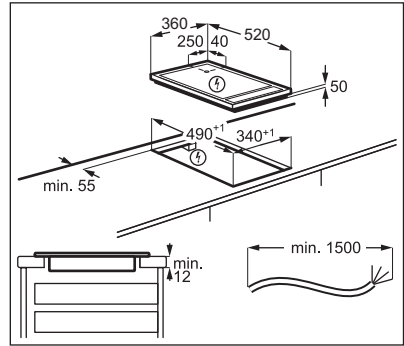
3.2 Appareil encastré

Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après

avoir été installés dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

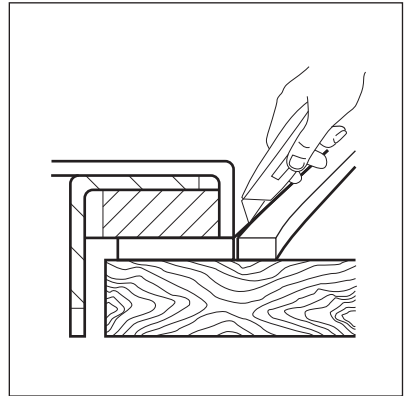
3.3 Câble d'alimentation

- L'appareil est fourni 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.

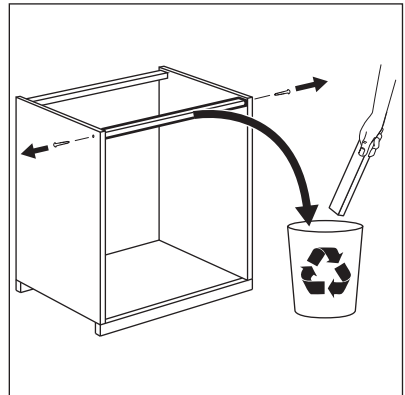
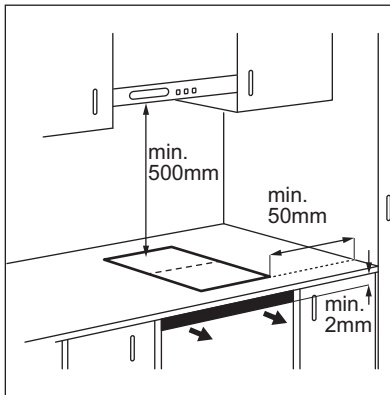


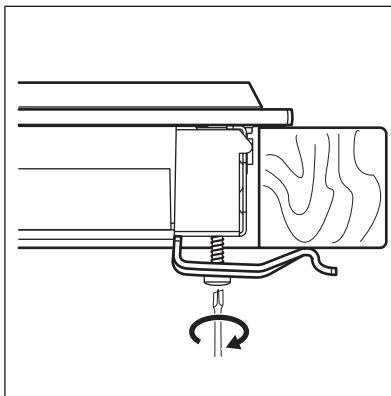
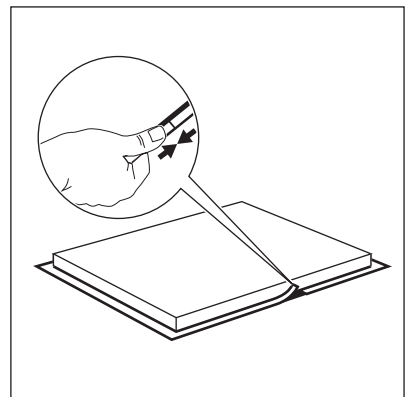
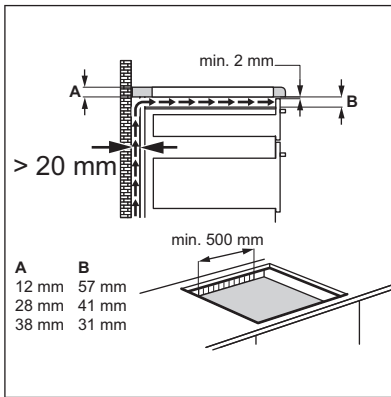
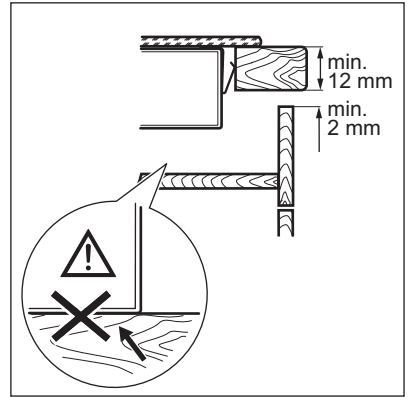
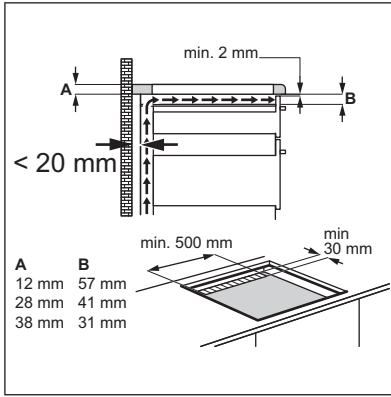
3.4 Installation du joint - Installation superposée

1. Nettoyez la zone de découpe du plan de travail.
2. Placez le joint 2 x 6 mm fourni sur le bord inférieur de l'appareil, 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 l'appareil.
3. Lorsque vous découpez le joint, ajoutez quelques millimètres de longueur.
4. Rassemblez les deux extrémités du joint.



3.5 Assemblage





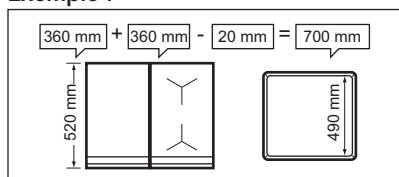
3.6 Installation de plusieurs tables de cuisson

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

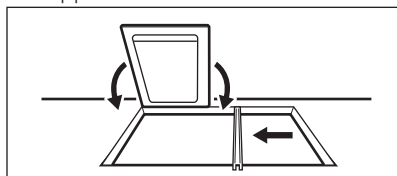
i N'utilisez qu'un silicone spécial résistant à la chaleur.

Découpe du plan de travail

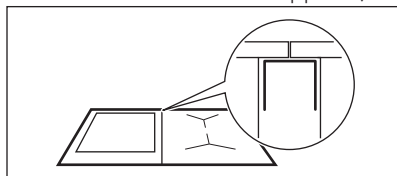
Distance du mur	minimum 50 mm
Longueur	490 mm
Largeur	la somme de toutes les largeurs des appareils que vous installez moins 20 mm

Exemple :**Assemblage**

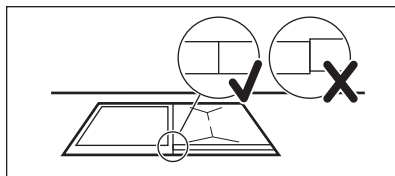
- Calculez les bonnes dimensions de découpe.
- Préparez la découpe du plan de travail.
- Placez les appareils sur une surface souple (par exemple une couverture) avec la face inférieure orientée vers le haut.
- Dans le cas du Teppan Yaki, fixez la bande d'étanchéité fournie sur son bord inférieur, le long du bord extérieur de la vitrocéramique. Vissez légèrement les plaques de fixation dans les bons trous dans le boîtier de protection.
- Insérez le premier appareil dans la découpe du plan de travail. Montez la barre d'accouplement sous l'appareil de sorte que la moitié de sa largeur soit toujours visible : elle supportera l'appareil suivant.



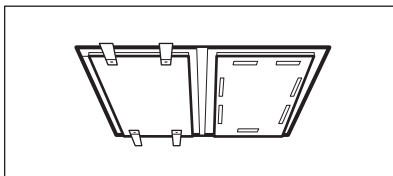
- Pour le Teppan Yaki, vissez légèrement les plaques de fixation sur le plan de travail par en dessous (à l'avant et à l'arrière de l'appareil).



- Insérez l'appareil suivant dans la découpe du plan de travail. Veillez à ce que les bords avant des appareils soient au même niveau.



- Fixez les appareils autres que le Teppan Yaki à l'aide de ressorts à intégrer.
- Pour finir, serrez les vis du Teppan Yaki.



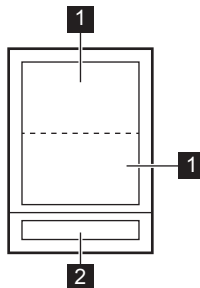
- Utilisez le silicone pour étanchéiser les écarts entre les appareils et ceux entre les appareils et le plan de travail.
- Appuyez fermement la forme en caoutchouc contre la vitrocéramique et déplacez-la lentement le long des bords pour faire sortir l'excès de silicone.
- Mettez de l'eau savonneuse sur le silicone et lissez les bords avec votre doigt.
- Ne touchez pas le silicone tant qu'il n'a pas durci. Cela peut prendre une journée.
- Enlevez soigneusement l'excès de silicone avec un rasoir.
- Nettoyez la surface en verre.

4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Les caractéristiques essentielles de votre appareil

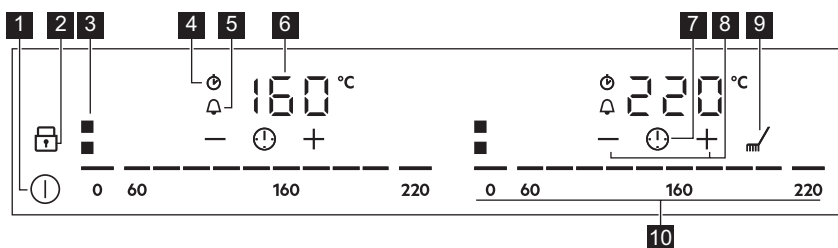
- La surface de rôtissage est composée de deux zones, avant et arrière. Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre « Données techniques ».
- La surface de rôtissage est constituée de 2 couches en acier inoxydable séparées par une couche d'aluminium. Elle possède une capacité thermique élevée, qui empêche une baisse rapide de la température, par exemple lorsque vous préparez de la viande qui sort du réfrigérateur.
- Chaque surface de rôtissage TeppanYaki est unique car elle est fabriquée à la main par des spécialistes. Les différences de motifs sont normales et n'affectent pas le fonctionnement de l'appareil.
- La rainure autour du bord :
 - Réduit la température autour de l'appareil, ce qui vous permet de l'installer sur différents types de plans de travail.
- Absorbe la chaleur et empêche l'extension de la surface de rôtissage chauffée.
- Recueille les petits restes d'aliments et de liquides, faciles à nettoyer après la cuisson.
- Le réglage de la température s'affiche. Le thermostat maintient la température nécessaire constante, pour empêcher une cuisson excessive des aliments. Cela permet une cuisson à faible teneur en gras qui conserve les valeurs nutritionnelles des aliments.
- Les aliments sont chauffés directement sur la surface de rôtissage, avec ou sans huile. Vous pouvez également utiliser un récipient.
- La surface de rôtissage atteint une température de 180 °C en 4 minutes environ. La température de la surface de rôtissage diminue de 180 °C à 100 °C en 25 minutes environ, puis à 60 °C en 60 minutes environ.

4.2 Description de la table de cuisson



- 1** Zone de rôtissage
- 2** Bandeau de commande

4.3 Description du bandeau de commande



- 1 Pour allumer et éteindre l'appareil.
- 2 Pour activer et désactiver Verrouillage ou Dispositif de sécurité enfants.
- 3 Pour indiquer la zone active.
- 4 CountUp Timer voyant.
- 5 Minuteur dégressif voyant.
- 6 Pour afficher la température et l'heure.
- 7 Pour sélectionner les fonctions Minuteur.
- 8 Pour augmenter ou diminuer la durée.
- 9 Pour activer et désactiver Nettoyage.
- 10 Pour régler une température entre 0 et 220 °C.

4.4 OptiHeat Control (voyant de chaleur résiduelle 3 niveaux)



AVERTISSEMENT!

/ / - Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle.

Les voyants indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous utilisez actuellement. Lorsque

la table de cuisson est éteinte, les voyants sont toujours visibles. Une fois la table de cuisson assez froide, ils disparaissent. Les voyants des zones voisines peuvent également s'allumer, même si vous ne les utilisez pas.

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.

Les bandeaux de sélection s'allument lorsque vous allumez l'appareil et s'éteignent lorsque vous éteignez l'appareil.

5.1 Activation et désactivation

Appuyez sur pendant 1 seconde pour allumer ou éteindre l'appareil.

5.2 Réglage de la température



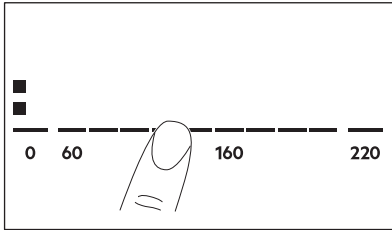
Préchauffez toujours la surface de rôtissage avant de commencer à cuire.

Chaque zone de rôtissage dispose de son propre bandeau de sélection.

Pour régler ou modifier la température :

Appuyez sur la valeur souhaitée sur le bandeau de sélection ou déplacez votre doigt sur le bandeau de sélection jusqu'à atteindre la température souhaitée.

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



5.3 Minuteur

🔔 Minuteur dégressif

Utilisez cette fonction pour régler la durée de fonctionnement d'une zone de rôtissage, uniquement pour une session.

Réglez la température de la zone de rôtissage appropriée, puis réglez la fonction.

1. Appuyez sur 🕒 pour activer la fonction ou modifier la durée.

Les chiffres du minuteur 00 ainsi que les voyants + et - s'affichent. 🔔 devient rouge et 🕒 devient blanc.

Si le minuteur n'est pas réglé, tous les voyants s'éteignent au bout de 4 secondes.

2. Appuyez sur + ou - pour régler la durée (00 - 99 minutes).

Au bout de 3 secondes, le décompte démarre automatiquement. Les voyants 🕒, + et - disparaissent. 🔔 reste rouge. Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit et 00 clignote. Pour éteindre le signal, appuyez sur 🕒.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur 🕒. Les voyants + et - s'allument.

Appuyez sur la touche - ou + pour que 00 s'affiche. Vous pouvez également régler le niveau de cuisson sur 0. Un signal sonore retentit alors et le minuteur est annulé.

🕒 CountUp Timer (Minuteur progressif)

Cette fonction permet de vérifier la durée de fonctionnement d'une zone de rôtissage.

Appuyez deux fois sur 🕒 pour activer la fonction.

Le voyant 🕒 devient rouge, le minuteur commence automatiquement le décompte.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur 🕒. Lorsque les voyants s'allument, appuyez sur -.

🔔 Minuterie

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque l'appareil est allumé mais que les zones de rôtissage sont éteintes.

Pour voir le bandeau de commande, placez un récipient sur une zone de rôtissage.

1. Appuyez sur 🕒, jusqu'à ce que le voyant 🔔 devienne rouge, pour activer la fonction.
2. Appuyez sur la touche + ou - pour régler la durée.

La fonction démarre automatiquement au bout de 4 secondes. Les voyants 🕒, + et - disparaissent. 🔔 reste rouge. Lorsque la fonction est réglée, vous pouvez retirer le récipient.

Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit et 00 clignote. Touchez 🕒 pour arrêter le signal sonore.


Pour désactiver la fonction, appuyez sur 🕒. Les voyants + et - s'allument.

Appuyez sur la touche **—** ou **+** pour que **00** s'affiche.



 Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de la zone de rôtissage.


5.4 Verrouillage

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant que le fonctionnement de l'appareil. Cela permet d'éviter une modification involontaire de la température.

 Vous devez activer la fonction pour chaque appareil séparément.


Réglez d'abord la température.

Appuyez sur  pour activer la fonction. Le symbole devient rouge et clignote. Pour désactiver la fonction, appuyez sur . Le symbole devient blanc.


 Lorsque vous éteignez l'appareil, cette fonction est désactivée.


5.5 Dispositif de sécurité enfants





Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.


 Vous devez activer la fonction pour chaque appareil séparément.

Mettez d'abord l'appareil en marche et ne réglez aucune température.



Appuyez sur  jusqu'à ce qu'elle devienne rouge pour activer la fonction. Les bandeaux de sélection disparaissent. Mettez l'appareil à l'arrêt.

 Lorsque vous éteignez l'appareil, la fonction est de toujours activée.

Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson : Mettez l'appareil en marche avec .  s'allume. Appuyez sur  jusqu'à ce qu'elle devienne blanche. Les bandeaux de sélection apparaissent. Réglez la température dans les 50 secondes qui suivent. Vous pouvez utiliser l'appareil. Lorsque vous éteignez l'appareil avec , la fonction est de toujours activée.


Pour désactiver la fonction de façon permanente : allumez l'appareil et ne réglez aucune température. Appuyez sur  jusqu'à ce qu'elle devienne blanche. Les bandeaux de sélection apparaissent. Mettez l'appareil à l'arrêt.

5.6 OffSound Control (Activation et désactivation des signaux sonores)

Mettez l'appareil à l'arrêt. Appuyez sur  pendant 3 secondes. L'affichage s'allume, puis s'éteint. Appuyez sur  pendant 3 secondes. **b 0** ou **b 1** apparaît. Appuyez sur la touche **+** du minuteur pour choisir l'une des options suivantes :

- **b 1** - les signaux sonores sont désactivés
 - **b 0** - les signaux sonores sont activés
- Pour confirmer le réglage, attendez que l'appareil s'éteigne automatiquement.

Lorsque cette fonction est réglée sur **b 1**, 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 Économies d'énergie

- Si possible, couvrez toujours les récipients avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

6.2 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.

6.3 Préparation d'aliments avec le TeppanYaki

Vous préparez les aliments directement sur la surface de rôtissage, avec ou sans

6.4 Exemples de cuisson

Utilisation de graisses et d'huiles

Graisse / huile	Température max. (°C)	Point de fumée de la graisse / de l'huile (°C)
Beurre	130	175
Graisse de porc	170	185 - 205
Graisse de bœuf	180	205
Huile d'olive - extra vierge	180	210
Huile de tournesol	200	225 - 245
Huile d'arachide - huile raffinée	200	225 - 230
Huile de noix de coco	200	175

huile/graisse. Des casseroles et des poêles peuvent également être utilisées, mais le temps de chauffe sera plus long dans le récipient que sur un appareil vitrocéramique ou à gaz.

Vous pouvez cuisiner ou garder au chaud des accompagnements ou des sauces dans des plats ou des casseroles. Mettez le récipient directement sur la surface de rôtissage.

Le fabricant ne conseille pas de faire bouillir de grandes quantités d'eau sur la surface de rôtissage (par exemple, pour des spaghettis).



Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil.

Ne mettez pas le récipient au milieu de la surface de rôtissage, pour éviter une cuisson non uniforme. Faire frire à l'intersection des zones peut causer une coloration non uniforme (par exemple avec des crêpes).

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

Le tableau ci-dessous montre des exemples de types d'aliments et vous propose des suggestions de températures et de temps de cuisson

optimaux. Les paramètres peuvent varier en fonction de la température, de la qualité, de la consistance et de la quantité d'aliments.



Préchauffez toujours l'appareil.

Aliment à cuire	Température (°C)	Durée / Conseils
Poisson et crustacés	140 – 160	
Filets 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	
Côtelette de veau	180	10 minutes, retournez au bout de 5 minutes.
Médallions de veau, de 4 cm d'épaisseur	160	10 minutes, retournez au bout de 5 minutes.
Steaks de veau, 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.
Bœuf	160 – 180	
Steak de bœuf bleu, très saignant	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.

Aliment à cuire	Température (°C)	Durée / Conseils
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	
Médallions 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 ¹⁾	160	8 - 10 minutes, retournez plusieurs fois.
Brochettes de porc	160	6 - 8 minutes, faites sauter sur tous les côtés.
Agneau	160 – 180	
Côtelettes d'agneau	180	10 minutes, retournez au bout de 5 minutes.
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	
Suprême de volaille	140	8 - 10 minutes, retournez au bout de 4 - 5 minutes, sous un couvercle de cuisson.
Émincé de dinde	160	6 minutes, retournez plusieurs fois.
Saucisses	160	Retournez si nécessaire.

Aliment à cuire	Température (°C)	Durée / Conseils
Œufs au plat	140	Retournez si nécessaire.
Crêpes / Omelettes	140 - 160	Retournez si nécessaire.
Fruits	140 - 160	Retournez si nécessaire.
Légumes	140 - 160	10 - 20 minutes, retournez plusieurs fois.
Légumes	140 - 160	10 - 15 minutes, sous une cloche de cuisson (retournez à mi-cuisson).
Faire frire du riz précuit	140 - 160	10 - 15 minutes, retournez plusieurs fois.
Faire frire des nouilles précuites	140 - 160	15 - 20 minutes, retournez à mi-cuisson.

1) Précuissez-les d'abord.

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Informations générales

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.



AVERTISSEMENT!

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

Les ustensiles en bois, tels que les spatules, peuvent être utilisés en toute sécurité. Les petites rayures ou taches sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de l'appareil.

7.2 Nettoyage Fonction



AVERTISSEMENT!

Utilisez toujours des gants de protection en nettoyant l'appareil, afin de protéger vos mains contre la chaleur.

- Appuyez sur . Chaque zone de rôtissage 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 .
- Lorsque la température a atteint 80 °C, un signal sonore retentit et le bandeau de commande est déverrouillé.
- Mettez des glaçons, un par un, sur les zones de rôtissage (vous pouvez également utiliser de l'eau froide). Utilisez une spatule pour retirer les restes d'aliments. N'oubliez pas de nettoyer également la rainure autour de l'appareil. Retirez les résidus de tartre ou de protéines de blanc avec de l'acide citrique.
- Frottez l'appareil avec un chiffon propre jusqu'à ce qu'il soit sec.

7.3 Nettoyage lorsque l'appareil est froid

- Appliquez un agent nettoyant sur la surface de cuisson et laissez agir pendant 5 minutes.
- Retirez les résidus de rôtissage à l'aide d'une spatule.

3. Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide.
4. Frottez l'appareil avec un chiffon propre jusqu'à ce qu'il soit sec.
5. Lorsque l'appareil est sec, frottez la surface de cuisson avec de l'huile de cuisine.


8. DÉPANNAGE




AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas mettre en fonctionnement l'appareil ni le faire fonctionner.	L'appareil n'est pas connecté à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché 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.
	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps.	N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois.
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est éteint.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
L'appareil s'éteint.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible  .	Retirez l'objet de la touche sensible.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	Une zone n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente agréé.
Les touches sensibles sont chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.

Problème	Cause possible	Solution
Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 s'allume.	Dispositif de sécurité enfants ou Verrouillage fonctionnent.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Le bandeau de sélection cli-gnote.	Il n'y a aucun récipient sur la zone ou la zone n'est pas entièrement couverte.	Placez un récipient sur la zone et assurez-vous qu'il couvre entièrement la zone de rôtissage.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez des récipients adaptés. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez un récipient de dimensions appropriées. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».
E et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans l'appareil.	Éteignez l'appareil et rallumez-le au bout de 30 secondes. En cas de nouvel affichage, débranchez l'appareil de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez l'appareil. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.
Un bip constant se déclenche.	Le branchement électrique n'est pas adapté.	Débranchez l'appareil de la prise murale. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.

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. 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 ITE42600KB
Type 61 A2A 80 AD
Induction 2.8 kW
Numéro de série
AEG

PNC 949 597 551 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Fabriqué en Allemagne
2.8 kW



9.2 Caractéristiques des zones de rôtissage

Zone de rôtissage	Puissance nominale [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 du récipient.

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.

F FRANCE ONLY



INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	40
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	43
3. MONTAGE.....	46
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	49
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	50
6. TIPPS UND HINWEISE.....	52
7. REINIGUNG UND PFLEGE.....	55
8. FEHLERSUCHE.....	56
9. TECHNISCHE DATEN.....	58

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.registreaeg.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 Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung 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 zwischen 3 und 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- 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. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.

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.

- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie **NIEMALS**, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme ab, z.B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- **VORSICHT:** Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie einer Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der vom einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- **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.
- Verwenden Sie ds Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- 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 und nehmen Sie es vom Stromnetz. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall den autorisierten Kundendienst.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice 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!

Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten 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 aus Sperrholz, Küchenmöbelmaterial oder einem anderen nicht entflammaren Material unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.
- Die Trennplatte muss den gesamten Bereich unter dem Kochfeld abdecken.
- 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 Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Kabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme 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 eines 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 von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können),

Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

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

2.3 Gebrauch



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial, die Aufkleber und Schutzfolie (falls vorhanden).
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- 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. Anderenfalls werden sie sehr 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.
- Laden Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.

**WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- 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 der Kochfläche 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 Verschlechterung 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 Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwammchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

2.5 Service

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

2.6 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.

3. MONTAGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

3.1 Vor der Montage

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

Seriennummer

3.2 Einbaugerät

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

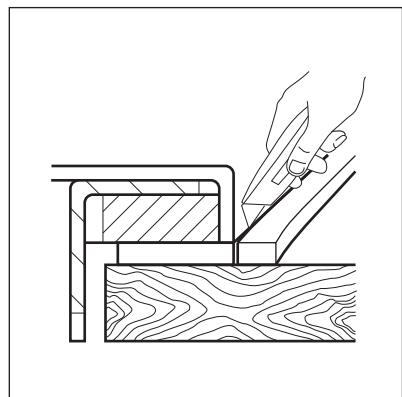
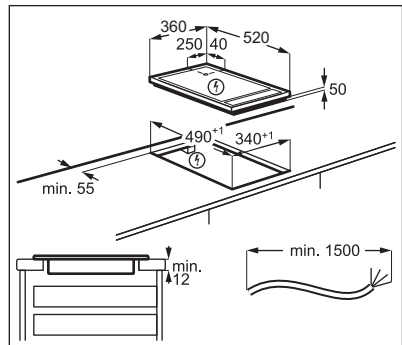
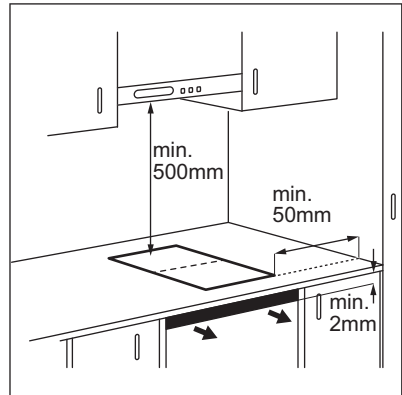
3.3 Anschlusskabel

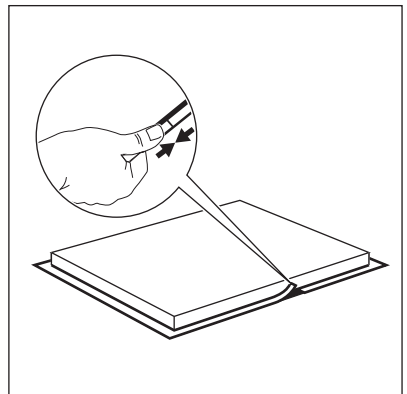
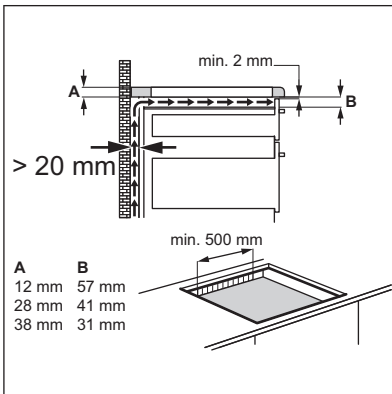
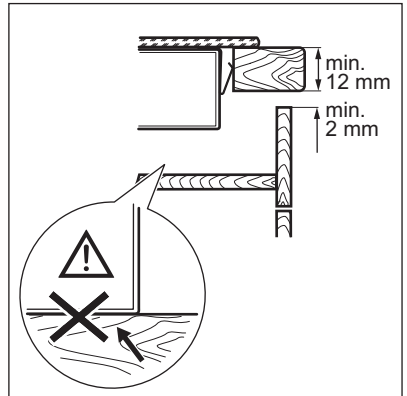
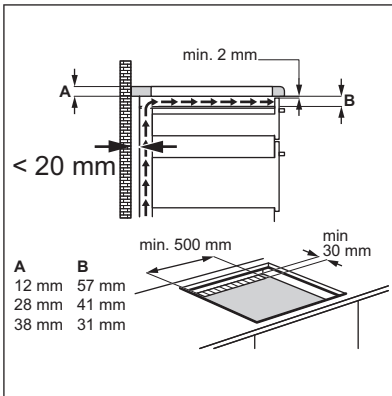
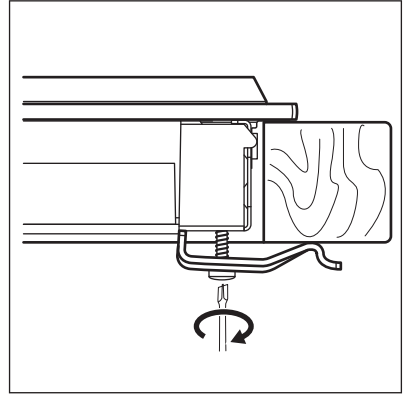
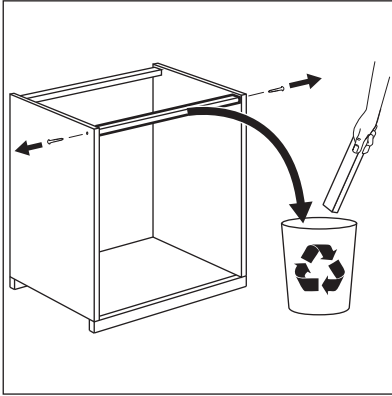
- Das Gerät wird mit Anschlusskabel geliefert.
- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch ein Netzkabel des folgenden (oder eines höheren) Typs: H05V2V2-F T min 90 °C. Wenden Sie sich an den Kundendienst vor Ort.

3.4 Anbringen der Dichtung - Aufliegende Montage

1. Reinigen Sie die Arbeitsplatte um den Ausschnittbereich.
2. Bringen Sie das mitgelieferte 2x6 mm Dichtungsband umlaufend auf der Unterseite des Geräts entlang des äußeren Randes der Glaskeramikscheibe an. Dabei nicht dehnen. Stellen Sie sicher, dass sich die Enden des Dichtungsbands in der Mitte auf einer der Seiten des Geräts befinden.
3. Geben Sie einige Millimeter zur Länge hinzu, wenn Sie das Dichtungsband zuschneiden.
4. Fügen Sie die beiden Enden des Dichtungsbands zusammen.

3.5 Montage





3.6 Montage von mehr als einem Kochfeld

Mitgeliefertes Zubehör:

Verbindungsschiene, hitzebeständiges Silikon, Gummiprofil, Dichtungsband.

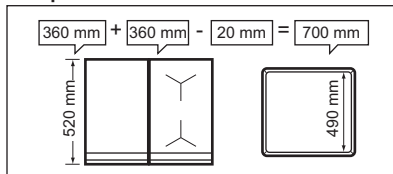


Verwenden Sie nur spezielles, hitzebeständiges Silikon.

Ausschnitt in der Arbeitsplatte

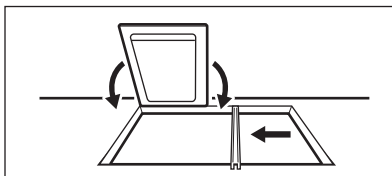
Abstand zur Wand	min. 50 mm
Länge	490 mm
Breite	Summe der Breiten aller Geräte, die installiert werden, minus 20 mm

Beispiel:



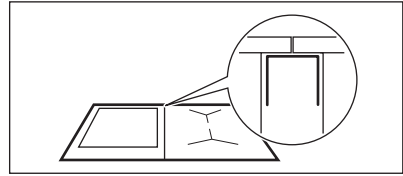
Montage

- Berechnen Sie die richtigen Abmessungen des Ausschnitts.
- Bereiten Sie den Ausschnitt in der Arbeitsplatte vor.
- Legen Sie die Geräte auf eine weiche Oberfläche (z.B. eine Decke) mit der Unterseite nach oben.
- Bringen Sie beim Teppan Yaki das mitgelieferte Dichtungsband umlaufend auf seiner Unterseite entlang des äußeren Randes der Glaskeramikscheibe an. Schrauben Sie die Befestigungsplatten in die entsprechenden Öffnungen im Schutzkasten ein.
- Setzen Sie das erste Gerät in den Ausschnitt. Montieren Sie die Verbindungsschiene unter dem Gerät so, dass noch die Hälfte ihrer Breite sichtbar ist - sie stützt das nächste Gerät.

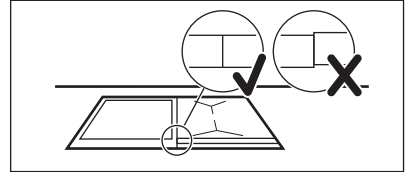


- Schrauben Sie beim Teppan Yaki die Befestigungsplatten von unten (vorne

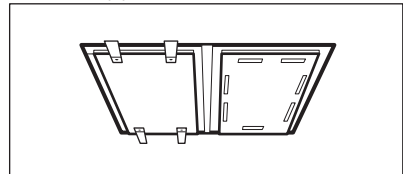
und hinten am Gerät) lose an die Arbeitsplatte.



- Setzen Sie das nächste Gerät in den Ausschnitt. Stellen Sie sicher, dass die Vorderkanten der Geräte auf der gleichen Höhe sind.



- Befestigen Sie alle Gerät mit Ausnahme des Teppan Yaki mit Schnappfedern.
- Ziehen Sie zum Schluss die Schrauben des Teppan Yaki fest.



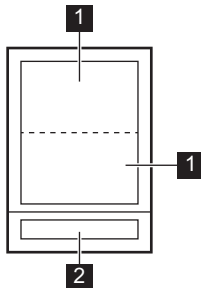
- Dichten Sie die Spalten zwischen den Geräten und zwischen den Geräten und der Arbeitsplatte mit Silikon ab.
- Drücken Sie das Gummiprofil fest gegen die Glaskeramik und führen Sie es langsam entlang der Kanten, um überschüssiges Silikon herauszudrücken.
- Geben Sie etwas Seifenlauge auf das Silikon und glätten Sie die Kanten mit Ihrem Finger.
- Berühren Sie das Silikon nicht, bevor es ausgehärtet ist. Dies kann einen Tag dauern.
- Entfernen Sie das herausgedrückte Silikon vorsichtig mit einer Rasierklinge.
- Reinigen Sie die Glasfläche.

4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Die wichtigsten Merkmale Ihres Gerätes

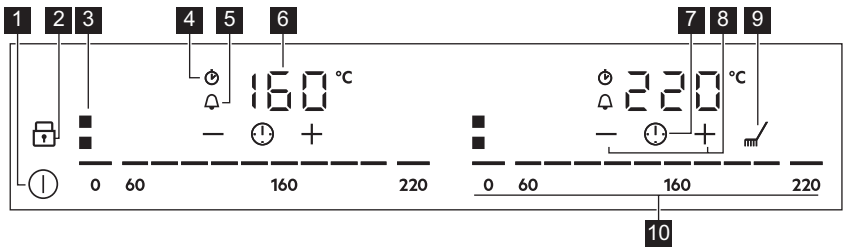
- Die Grillfläche besteht aus zwei Zonen, der vorderen und hinteren. Weitere Informationen finden Sie unter „Technische Daten“.
- Die Grillfläche besteht aus zwei Schichten Edelstahl mit einer Aluminiumschicht dazwischen. Sie verfügt über eine hohe Wärmekapazität, welche einen schnellen Temperaturabfall verhindert (z. B. wenn Sie Fleisch aus dem Kühlschrank zubereiten).
- Jede TeppanYaki Grillplatte ist einzigartig, da sie von Schleifspezialisten in Handarbeit hergestellt wird. Unterschiede in den Schleifmustern sind normal und beeinflussen den Betrieb des Gerätes nicht.
- Die Nut an den Kanten:
 - Reduziert die Temperatur um das Gerät herum, so dass Sie es in verschiedenen Arten von Küchenarbeitsplatten installieren können.
- Absorbiert die Wärme und verhindert die Ausdehnung der heißen Grillplatte.
- Sammelt kleinere Speiserückstände und Flüssigkeiten, die nach dem Garen einfach entfernt werden können.
- Das Display zeigt die eingestellte Temperatur an. Der Thermostat hält die erforderliche Temperatur konstant, um eine Überhitzung der Speisen zu vermeiden. Dies ermöglicht eine fettarme Zubereitung, bei der die Nährwerte der Lebensmittel erhalten bleiben.
- Die Speisen werden direkt auf der Grillplatte mit oder ohne Öl erhitzt. Sie können auch Kochgeschirr verwenden.
- Die Grillplatte wird in ca. 4 Minuten auf eine Temperatur von 180 °C erhitzt. Die Temperatur der Grillplatte verringert sich von 180 °C auf 100 °C in ca. 25 Minuten und in ca. 60 Minuten auf 60 °C.

4.2 Kochfeldanordnung



- 1** Bräterzone
- 2** Bedienfeld

4.3 Bedienfeldanordnung



- | | |
|---|---|
| <p>1 ⏻ Ein- und Ausschalten des Geräts.</p> <p>2 🔒 Ein- und Ausschalten der Verriegeln oder Kindersicherung.</p> <p>3 ■ Anzeige der aktiven Zone.</p> <p>4 🕒 Anzeige CountUp Timer.</p> <p>5 🔔 Anzeige Kurzzeitmesser.</p> <p>6 Anzeigen der Temperatur und Zeit.</p> | <p>7 🕒 Auswählen der Timer Funktionen.</p> <p>8 +/- Erhöhen oder Verringern der Zeit.</p> <p>9 🧼 Ein- und Ausschalten der Reinigung.</p> <p>10 Einstellen einer Temperatur von 0 - 220.</p> |
|---|---|

4.4 OptiHeat Control (Restwärmearzeige, 3-stufig)



WARNUNG!

⚠️ / = / - Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

Die Anzeigen zeigen den Restwärmegrad der Kochzonen an, die Sie gerade verwenden. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, leuchten

die Anzeigen weiterhin. Sie erlöschen, wenn das Kochfeld abgekühlt ist. Die Anzeigen der benachbarten Kochzonen können auch dann leuchten, wenn Sie sie nicht benutzen.

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** 1 Sekunde lang, um das Gerät ein- oder auszuschalten.

Die Einstellskalen werden nach Einschalten des Geräts angezeigt und nach Ausschalten des Geräts wieder ausgeschaltet.

5.2 Einstellen der Temperatur



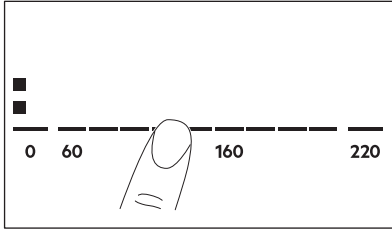
Heizen Sie stets die Grillplatte vor dem Garen vor.

Jede Grillplatte besitzt eine eigene Einstellskala.

Einstellen oder Ändern der Temperatur:

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

Das Display blinkt, bis die Grillplatte die eingestellte Temperatur erreicht hat. Danach ertönt ein Signalton und das Display zeigt die Temperatur an.



5.3 Timer

🔔 Kurzzeitmesser

Mit dieser Funktion kann festgelegt werden, wie lange eine Grillplatte für einen einzelnen Kochvorgang in Betrieb sein soll.

Stellen Sie die Temperatur für die entsprechende Grillplatte und danach die Funktion ein.

1. Berühren Sie zum Einschalten der Funktion oder Ändern der Zeit.

Die Timer-Ziffern und die Anzeigen und erscheinen im Display. leuchtet rot und leuchtet weiß.

Ist der Timer nicht eingestellt, erlöschen alle Anzeigen nach 4 Sekunden.

2. Berühren Sie oder , um die Zeit (00 - 99 Minuten) einzustellen.

Nach 3 Sekunden wird die Zeit automatisch heruntergezählt. Die Anzeigen , , und erlöschen. leuchtet weiterhin rot.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und blinkt. Berühren Sie zum Ausschalten des Signaltons .

Ausschalten der Funktion: Berühren Sie . Die Anzeigen und leuchten im Display. Verwenden Sie oder , um auf dem Display einzustellen. Alternativ können Sie die Kochstufe auf 0 stellen. Es ertönt dann ein Signalton und der Timer wird gelöscht.

CountUp Timer (Garzeitmesser)

Mit dieser Funktion können Sie feststellen, wie lange eine Grillplatte bereits in Betrieb ist.

Berühren Sie zum Einschalten der Funktion zweimal.

Die Anzeige leuchtet rot und der Timer zählt die Zeit automatisch hoch. Ausschalten der Funktion: Berühren Sie . Berühren Sie , wenn die Anzeigen leuchten.

🔔 Kurzzeit-Wecker

Sie können diese Funktion verwenden, wenn das Gerät eingeschaltet, die Grillplatten jedoch nicht in Betrieb sind.

Stellen Sie einen Topf auf eine Grillplatte, um das Bedienfeld anzuzeigen.

1. Berühren Sie zum Einschalten der Funktion , bis die Anzeige rot leuchtet.
2. Berühren Sie oder , um die Zeit einzustellen.

Die Funktion startet automatisch nach 4 Sekunden. Die Anzeigen , und erlöschen. leuchtet weiterhin rot. Wenn Sie diese Funktion einstellen, können Sie den Topf entfernen.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und blinkt.

Berühren Sie , um das akustische Signal auszuschalten.

Ausschalten der Funktion: Berühren Sie . Die Anzeigen und leuchten.

Verwenden Sie oder , um auf dem Display einzustellen.



Die Funktion hat keine Auswirkung auf den Grillplattenbetrieb.


5.4 Verriegeln


Sie können das Bedienfeld sperren, während das Gerät eingeschaltet ist. So wird verhindert, dass die Temperatur versehentlich geändert wird.



Die Funktion muss für jedes Gerät separat aktiviert werden.

Stellen Sie zuerst die Temperatur ein.

Berühren Sie zum Einschalten der Funktion .

Das Symbol leuchtet rot und blinkt. Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion . Das Symbol wird weiß.



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


5.5 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Geräts.



Die Funktion muss für jedes Gerät separat aktiviert werden.

Schalten Sie zuerst das Gerät ein und stellen Sie keine Temperatur ein.



Berühren Sie zum Einschalten der Funktion , bis die Anzeige rot leuchtet. Die Einstellskalen erlöschen. Schalten Sie das Gerät aus.




Wenn Sie das Gerät ausschalten, ist diese Funktion weiterhin aktiv.

Ausschalten der Funktion für einen einzelnen Kochvorgang: Schalten Sie



das Gerät mit  ein.  leuchtet.

Berühren Sie , bis die Anzeige weiß leuchtet. Die Einstellskalen erscheinen. Stellen Sie die Temperatur innerhalb von 50 Sekunden ein. Das Gerät kann jetzt benutzt werden. Wenn Sie das Gerät mit  ausschalten, ist diese Funktion weiterhin aktiv.

So schalten Sie die Funktion dauerhaft aus: Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie keine Temperatur ein.


Berühren Sie , bis die Anzeige weiß leuchtet. Die Einstellskalen erscheinen. Schalten Sie das Gerät aus.

5.6 OffSound Control (Ein- und Ausschalten der Signaltöne)

Schalten Sie das Gerät aus. Berühren Sie  3 Sekunden lang. Das Display wird ein- und ausgeschaltet. Berühren Sie  3 Sekunden lang. Es wird **b 0** oder **b 1** angezeigt. Berühren Sie **+** des Timers zum Auswählen von:

- **b 1** - der Signalton ist ausgeschaltet
- **b 0** - der Signalton ist eingeschaltet
Ihre Einstellungen werden übernommen, sobald das Gerät automatisch ausgeschaltet wird.

Haben Sie die Funktion auf **b 1** eingestellt, ertönt der Signalton nur in folgenden Fällen:

- Bei der Berührung von 
- Wenn der Kurzzeit-Wecker abgelaufen ist
- Wenn der Kurzzeitmesser abgelaufen ist
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

6. TIPPS UND HINWEISE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Energie sparen

- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.

- Setzen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten der Kochzone auf.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

6.2 Öko Timer (Öko-Timer)

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

6.3 Speisenzubereitung mit dem TeppanYaki

Sie können die Speisen direkt auf der Grillplatte mit oder ohne Öl/Fett 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 Soßen in Töpfen oder Pfannen kochen oder warm

halten. Stellen Sie das Kochgeschirr direkt auf die Grillplatte.

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



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

Stellen Sie kein Kochgeschirr auf die Mitte der Grillfläche, um eine ungleichmäßige Erwärmung zu vermeiden. Das Braten auf der Verbindung der Zonen kann zu einer ungleichmäßigen Bräunung (z.B. bei Pfannkuchen) führen.

6.4 Anwendungsbeispiele für das Garen

Verwendung von Fetten und Ölen

Fett/Öl	Höchsttemperatur (°C)	Fett-/Ölrauchpunkt (°C)
Butter	130	175
Schneiefett	170	185 - 205
Rinderfett	180	205
Olivenöl - Extra Vergine	180	210
Sonnenblumenöl	200	225 - 245
Erdnussöl - raffiniertes Öl	200	225 - 230
Kokosöl	200	175

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

Die Tabelle unten zeigt Beispiele von Lebensmittelarten, die optimalen Temperaturen und vorgeschlagene

Garzeiten. Die Parameter variieren je nach Temperatur, Qualität, Konsistenz und Menge der Lebensmittel.



Das Gerät immer vorheizen.

Zu garende Speise	Temperatur (°C)	Dauer/Tipps
Fisch und Schalentiere	140 – 160	
Lachsfilets	160	8 Minuten, nach 4 Minuten wenden.

Zu garende Speise	Temperatur (°C)	Dauer/Tipps
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	
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.
Rind	160 – 180	
Beefsteak blau, sehr roh	180	2 Minuten, nach 1 Minute wenden.
Beefsteak roh	180	6 Minuten, nach 3 Minuten wenden.
Beefsteak rosa	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.
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	
Schweinemedaillons	160	8 Minuten, nach 4 Minuten wenden (je nach Dicke).
Schweinesteaks	180	8 Minuten, nach 4 Minuten wenden.
Schweineschnitzel	160	6 Minuten, nach 3 Minuten wenden.
Rippchen ¹⁾	160	8 - 10 Minuten, mehrmals wenden.

Zu garende Speise	Temperatur (°C)	Dauer/Tipps
Schweinefleischspießchen	160	6 - 8 Minuten, von allen Seiten gut anbraten.
Lamm	160 – 180	
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	
Hähnchen in Rahmsoße	140	8–10 Minuten, nach 4–5 Minuten wenden, unter einem Kochdeckel
Putenbruststreifen	160	6 Minuten, dabei mehrmals wenden.
Würstchen	160	Nach Bedarf wenden.
Spiegeleier	140	Nach Bedarf wenden.
Crêpes / Omeletten	140 - 160	Nach Bedarf wenden.
Obst	140 - 160	Nach Bedarf wenden.
Gemüse	140 - 160	10 - 20 Minuten, mehrmals wenden.
Gemüse	140 - 160	10 - 15 Minuten, unter einem Deckel kochen (nach der Hälfte der Zeit wenden).
Braten von vorgekochtem Reis	140 - 160	10 - 15 Minuten, mehrmals wenden.
Braten von vorgekochten Nudeln	140 - 160	15 - 20 Minuten, nach der Hälfte der Zeit wenden.

1) Erst vorgaren.

7. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

7.1 Allgemeine Informationen

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.



WARNUNG!

Scharfe Gegenstände und scheuernde Reinigungsmittel können das Gerät beschädigen.

Holzutensilien, wie z.B. Pfannenwender, sind absolut sicher in der Handhabung. Kleine Kratzer oder Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

7.2 Funktion Reinigung



WARNUNG!

Tragen Sie beim Reinigen des Gerätes immer Schutzhandschuhe, um Ihre Hände vor Hitze zu schützen.

1. Berühren Sie . Jede Grillplatte wird auf 80 °C gestellt. Das Display blinkt, bis die Temperatur von 80 °C erreicht wird. Durch die Funktion wird das Bedienfeld außer verriegelt.
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 Grillplatten (Sie können auch kaltes Wasser verwenden). Entfernen Sie Speiserückstände mit dem

Pfannenwender. Denken Sie daran, auch die Nut um das Gerät herum zu reinigen. Entfernen Sie Kalkrückstände oder weiße Proteinreste mit Zitronensäure.

4. Trocknen Sie das Gerät mit einem sauberen Tuch.

7.3 Reinigen des abgekühlten Geräts

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

8. FEHLERSUCHE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Was tun, wenn...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Gerät 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.
	Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Wischen Sie das Bedienfeld ab.
Ein akustisches Signal ertönt und das Gerät schaltet ab. Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Mindestens ein Sensorfeld wurde bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Gerät wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld  gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Eine Zone 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 Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß, oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Ton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Ton ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.
 leuchtet auf.	Kindersicherung oder Verriegeln ist eingeschaltet.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Die Einstellskala blinkt.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder die Zone ist nicht vollständig bedeckt.	Stellen Sie das Kochgeschirr so auf die Zone, dass es die Grillplatte vollständig bedeckt.
	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr. Siehe „Tipps und Hinweise“.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe hierzu „Technische Daten“.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
E und eine Zahl werden angezeigt.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten.	Schalten Sie das Gerät aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn die Anzeige erneut erscheint, trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung. Schalten Sie nach 30 Sekunden das Gerät wieder ein. Tritt das Problem weiterhin auf, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst
Es ist ein konstanter Piepton zu hören.	Unsachgemäßer elektrischer Anschluss.	Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.

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. 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 ITE42600KB
Typ 61 A2A 80 AD
Induktion 2.8 kW
Ser. Nr.
AEG

PNC 949 597 551 00
220 - 240 V, 50 - 60 Hz
Made in Germany
2.8 kW



9.2 Technische Daten der Grillplatten


Grillplatte	Nennleistung [W]
Vorne	1400
Hinten	1400

Die Leistung der Grillplatten 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



867357507-B-472019



AEG