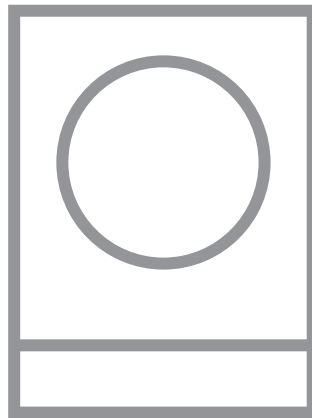


► IWE41600KB

NL	Gebruiksaanwijzing Inductiewok	2
FR	Notice d'utilisation Wok à induction	20
DE	Benutzerinformation Induktions-Wok	40

USER MANUAL



AEG

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	5
3. MONTAGE	7
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	10
5. DAGELIJKS GEBRUIK.....	11
6. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	14
7. ONDERHOUD EN REINIGING.....	16
8. PROBLEEMOPLOSSING.....	17
9. TECHNISCHE GEGEVENS.....	19

VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat u voor dit AEG-product heeft gekozen. Dit apparaat is ontworpen om vele jaren uitstekend te presteren, met innovatieve technologieën die het leven gemakkelijker helpen maken met functies die gewone apparaten wellicht niet hebben. Neem een paar minuten de tijd om het door te lezen zodat u er optimaal van kunt profiteren.

Ga naar onze website voor:



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen en onderhoudsinformatie:

www.aeg.com/webselfservice



Registreer uw product voor een betere service:

www.registeraeg.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:

www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.

Als u contact opneemt met de klantenservice zorg dat u de volgende gegevens bij de hand hebt: model, productnummer, serienummer.

Deze informatie wordt vermeld op het typeplaatje.

 Waarschuwing / Belangrijke veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste

gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen.
- Kinderen tussen de 3 en 8 jaar oud en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 3 jaar dienen, mits zij voortdurend onder toezicht staan, bij het apparaat uit de buurt te worden gehouden.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingen uit de buurt van kinderen en verwijder ze op gepaste wijze.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Makkelijk toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens gebruik.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- **WAARSCHUWING:** Onbewaakt koken op een fornuis met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden.

- Probeer NOOIT om een brand te blussen met water. Schakel het apparaat uit en bedek dan de vlam, bv. met een deksel of een vuurdeken.
- LET OP: Het apparaat mag niet van stroom worden voorzien door een extern schakelapparaat, zoals een tijd klok, of aangesloten worden op een circuit dat door het elektriciteitsbedrijf regelmatig aan en uit wordt geschakeld.
- LET OP: Het kookproces moet bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde structuur installeert.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Schakel het kookplaat element uit na elk gebruik met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandetector.
- Als de glaskeramische / glazen oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit en trek de stekker uit het stopcontact. In het geval het apparaat direct op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijdert u de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem in beide gevallen contact op met de erkende servicedienst.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen of door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven of kookplaatbeschermers die in het

apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installatie

**WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

**WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel of schade aan het apparaat.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Als het apparaat geïnstalleerd is boven lades zorg er dan voor dat de ruimte tussen de onderkant van het apparaat en de bovenste lade voldoende is voor luchtcirculatie.
- De onderkant van het apparaat kan heet worden. Zorg ervoor dat u onder het apparaat een scheidingspaneel installeert dat gemaakt is van triplex, keukenkastmateriaal of ander niet-brandbaar materiaal om te voorkomen dat hij de bodem raakt.
- Het afscheidingspaneel moet het volledige gebied onder de kookplaat bedekken.

- Zorg ervoor dat er een ventilatieruimte van 2 mm tussen het werkblad en de voorzijde van de eenheid eronder wordt vrijgelaten. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door het gebrek aan een adequate ventilatieruimte.

2.2 Aansluiting aan het elektriciteitsnet

**WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Verzeker u ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat u welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Zorg ervoor dat het apparaat correct is geïnstalleerd. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ervoor zorgen dat de contactklem te heet wordt.
- Gebruik de juiste stroomkabel.
- Voorkom dat de stroomkabels verstrikt raken.
- Zorg ervoor dat er een schokbescherming wordt geïnstalleerd.
- Gebruik het klem om spanning op het snoer te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet aanraakt als u het apparaat op de nabijgelegen contactdozen aansluit.

- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker (indien van toepassing) of kabel niet beschadigt. Neem contact op met onze service-afdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel te vervangen.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Zet de kookzone op "uit" na elk gebruik.
- Vertrouw niet alleen op de pandetector.
- Leg geen bestek of pannendecksels op de kookzones. Deze kunnen heet worden.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Sluit het apparaat direct af van de stroomtoevoer als het oppervlak van het apparaat gebroken is. Dit om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm bewaren van de inductiekookzones als het apparaat in werking is.
- Als u eten in de hete olie doet, kan het spatten.



WAARSCHUWING!

Risico op brand en explosie

- Wanneer ze verwarmd worden, kunnen vetten en oliën ontvlambare dampen afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vet en olie als u hiermee kookt.
- De dampen die hete olie afgeeft kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten bevat kan brand veroorzaken bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.

2.3 Gebruik



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- Verwijder voor gebruik (indien van toepassing) de verpakking, labels en beschermfolie.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Zet geen heet kookgerei op het bedieningspaneel.
- Leg geen hete deksel op het glazen oppervlak van de kookplaat.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Laat geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat vallen. Het oppervlak kan beschadigen.

- Activeer de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Geen aluminiumfolie op het apparaat leggen.
- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems kunnen krassen veroorzaken in het glas / glaskeramik. Til deze voorwerpen altijd op als u ze moet verplaatsen op het kookoppervlak.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.

2.4 Onderhoud en reiniging

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Trek voor onderhoudswerkzaamheden de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik geen waterstralen en stoom om het apparaat te reinigen.

- Maak het apparaat schoon met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

2.5 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.

2.6 Verwijdering



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact met uw plaatselijke overheid voor informatie m.b.t. correcte afvalverwerking van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

3. MONTAGE



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

3.1 Voor montage

Voordat u de kookplaat installeert, dient u de onderstaande informatie van het typeplaatje te noteren. Het typeplaatje bevindt zich onderop de kookplaat.

Serienummer

3.2 Ingebouwde kookplaten

Inbouwkookplaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.

3.3 Aansluitkabel

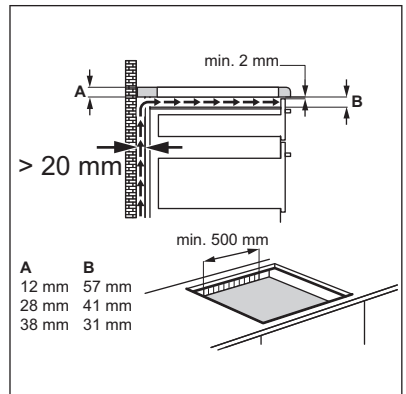
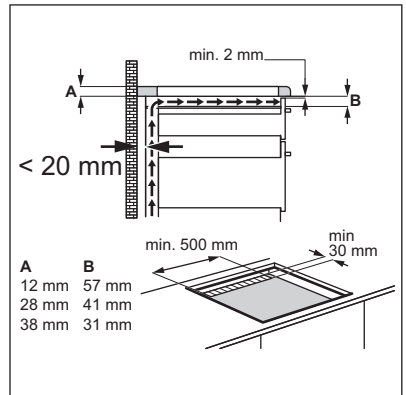
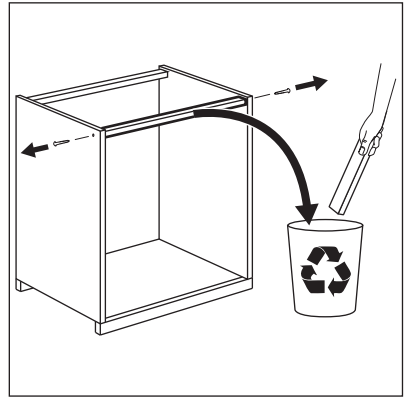
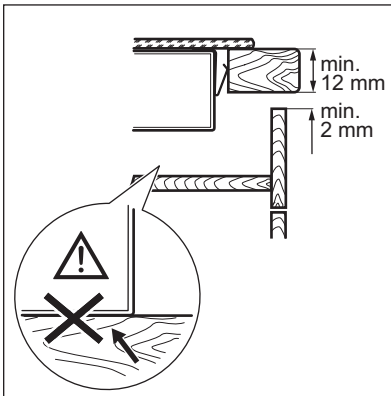
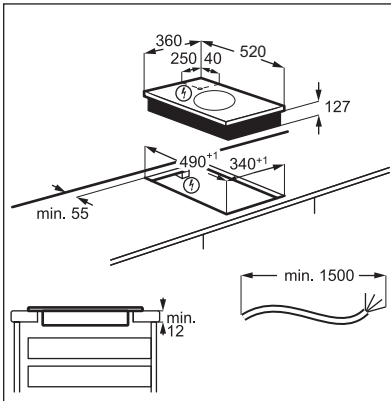
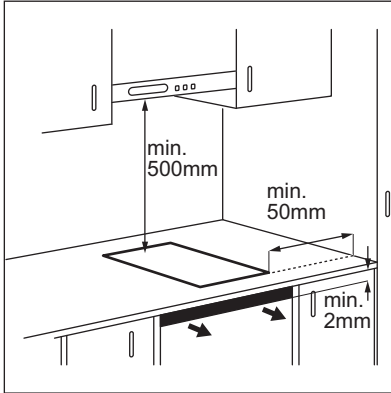
- De kookplaat is voorzien van een aansluitsnoer.

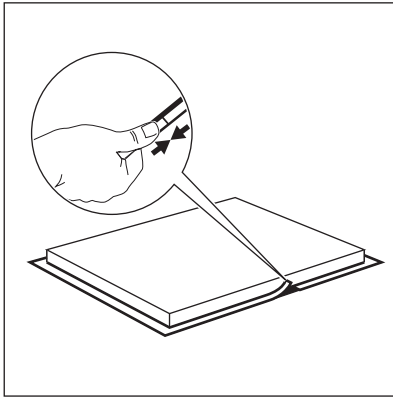
- Voor het vervangen van een beschadigde voedingskabel, gebruikt u het kabeltype: H05V2V2-F dat een temperatuur van 90 °C of hoger weerstaat. Neem contact op met een klantenservice bij u in de buurt.

3.4 De afdichting bevestigen - Installatie aan bovenkant

1. Reinig het werkblad rond de plek waar het gat moet worden uitgezaagd.
2. Bevestig de meegeleverde afdichtstrip van 2 x 6 mm tegen de onderrand van de kookplaat langs de buitenrand van de keramische plaat. Rek de afdichtstrip niet uit. Zorg dat de uiteinden van de afdichtstrip zich in het midden van een van de zijden van de kookplaat bevinden.
3. Tel een paar millimeter bij de af te knippen lengte van de afdichtstrip.
4. Duw de twee uiteinden van de afdichtstrip samen.

3.5 Montage





3.6 De montage van meer dan één kookplaat

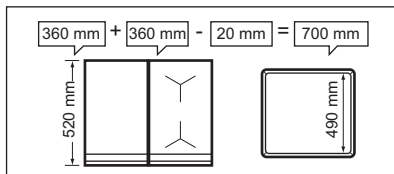
Geleverde accessoires: aansluitband, hittebestendige silicone, rubberen vrom, afsluitstrip.

i Gebruik alleen speciaal hittebestendig silicone.

De aanrechtuitsparing

Afstand vanaf de muur	minimaal 50 mm
Lengte	490 mm
Breedte	het totaal van alle breedtes van de apparaten die u installeert minus 20 mm

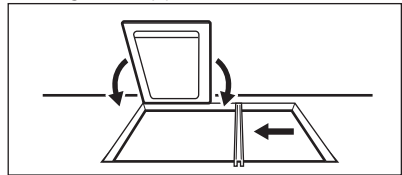
Voorbeeld:



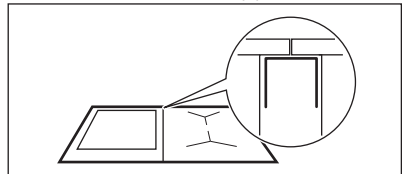
Montage

- Bereken de juiste afmetingen van de uitsparing.
- Bereid de uitsparing van het aanrecht voor.
- Plaats de apparaten op een zacht oppervlak (bijv. een deken) met de onderkant naar boven.

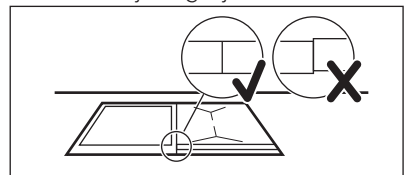
- Bevestig in het geval van de Teppan Yaki de meegeleverde afsluitstrip aan de onderrand, langs de buitenrand van het glaskeramik. Schroef losjes de bevestigingsplaten in de juiste gaten van de beschermende behuizing.
- Plaats het eerste apparaat in de uitsparing van het aanrecht. Monteer de verbindingbalk onder het apparaat zodat de helft van de breedte nog zichtbaar is - die zal het volgende apparaat ondersteunen.



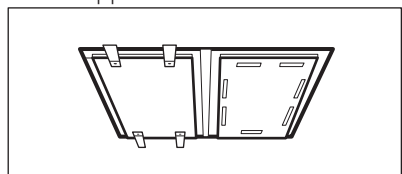
- Schroef voor de Teppan Yaki de bevestigingsplaten van onderaf losjes in het werkblad (aan de voor- en achterkant van het apparaat).



- Plaats het volgende apparaat in de uitsparing van het aanrecht. Zorg dat de voorste randen van de apparaten met elkaar zijn uitgelijnd.



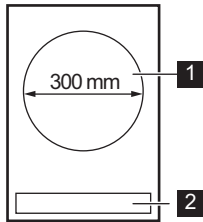
- Bevestig andere apparaten dan Teppan Yaki met behulp van inklikveren.
- Draai aan het einde de schroeven van de Teppan Yaki vast.



- Dicht de kieren tussen de apparaten en de kieren tussen de apparaten en het aanrecht met siliconenkit.
- Druk de rubbervorm stevig tegen het glaskeramik en beweeg het langzaam langs de randen om overtollig silicone uit te persen.
- Doe wat zeepwater op de silicone en strijk de randen glad met uw vinger.
- Raak de siliconenkit pas weer aan als die is uitgehard. Dit kan ongeveer een dag duren.
- Verwijder de siliconenkit die eruit steekt voorzichtig met een scheermesje.
- Maak het glas schoon.

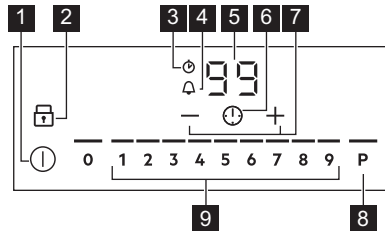
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

4.1 Indeling kookplaat



- 1** Inductiekookoppervlak
- 2** Bedieningspaneel

4.2 Indeling Bedieningspaneel



- 1** ⏻ De kookplaat in- en uitschakelen.
- 2** 🔒 Vergrendelen of Kinderbeveiligingsinrichting in- en uitschakelen.
- 3** ⏰ CountUp Timer -controlelampje.
- 4** 🔔 Timer met aftelfunctie - controlelampje.
- 5** Timerdisplay: 00 - 99 minuten.
- 6** ⌚ Om de functies Timer te selecteren.
- 7** + / - De tijd verlengen of verkorten.
- 8** P Inschakelen van PowerBoost.
- 9** Het instellen van een warmte-instelling: 0 - 9.

4.3 OptiHeat Control (3 stappen Restwarmte-indicator)



WAARSCHUWING!

☰ / = / - Er bestaat verbrandingsgevaar door restwarmte.

De aanduidingen tonen het niveau van de restwarmte voor de kookzones die u momenteel gebruikt. Als de kookplaat uitgeschakeld is, zijn de aanduidingen nog zichtbaar. Als de kookplaat koud genoeg is, verdwijnen ze. De aanduidingen kunnen ook aangaan voor de nabijgelegen kookzones, zelfs als u deze niet gebruikt.

De inductiekookzones creëren de voor het kookproces benodigde warmte direct in de bodem van de pan. Het glaskeramiek wordt verwarmd door de warmte van de pannen.

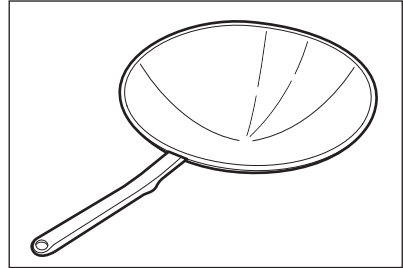
4.4 Accessoires

De WOK-pan P 6.0 (meegeleverd)



Gebruik alleen de meegeleverde WOK-pan.

390 mm, 6 liter, 1 handvatten, roestvrij staal.




5. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 In- of uitschakelen

Raak  1 seconde aan om de kookplaat in- of uit te schakelen.

Het bedieningspaneel gaat aan als u de kookplaat aanzet en gaat uit als u de kookplaat uitschakelt.

5.2 Automatische uitschakeling

De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:

- u gedurende 50 seconden geen kookgerei op de kookplaat zet,
- u binnen 50 seconden na het plaatsen van het kookgerei geen warmtestand instelt,
- u iets hebt gemorst of langer dan 10 seconden iets op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek). Als het geluidssignaal klinkt, schakelt de kookplaat uit.

Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.

- de kookplaat te heet wordt (b.v. als een pan droogkookt). De kookzone moet afgekoeld zijn voordat u de kookplaat weer kunt gebruiken.
- u een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na een tijdje gaat de kookplaat uit.

De verhouding tussen kookstand en de tijd waarna de kookplaat uitschakelt:

Warmte-instelling	De kookplaat wordt uitgeschakeld na
1 - 2	6 uur
3 - 4	5 uur
5	4 uur
6 - 9	1,5 uur

5.3 Gebruik van de wok

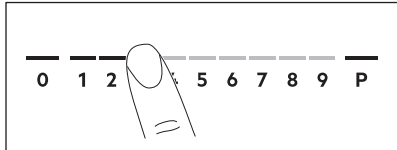
Plaats de wok voorzichtig in de cuvette. De wok niet schudden terwijl hij in de cuvette ligt.

**LET OP!**

Zorg ervoor dat het handvat het oppervlak niet raakt of bekrast. Het kan schade aan de kookplaat veroorzaken.

5.4 Warmte-instelling

Raak de regelbalk aan op de gewenste warmtestand of glij met uw vinger over de regelbalk om de warmtestand van een kookzone in te stellen of te wijzigen.



Als u eenmaal een pan op de kookzone zet en de kookstand instelt, blijft deze gedurende 2 minuten gelijk nadat u de pan heeft verwijderd. Als u de pan binnen deze tijd weer op de kookzone plaatst reactiveert de kookstand. Zo niet wordt de kookzone uitgeschakeld.

5.5 PowerBoost

Deze functie activeert meer vermogen voor de geschikte inductiekookzone, afhankelijk van de grootte van het kookgerei. De functie kan maar voor een beperkte periode worden geactiveerd.

Druk op **P** om de functie voor de kookzone te activeren. Het symbool wordt rood. De functie wordt automatisch uitgeschakeld.









Raadpleeg voor maximale tijdsduur 'Technische gegevens'.

5.6 Timer









Timer met aftelfunctie

Gebruik deze functie om aan te geven hoelang een kookzone moet werken tijdens een enkele kooksessie.

Stel eerst de warmte-instelling in en dan de functie.

1. Raak  aan om de functie in te schakelen of de tijd te wijzigen. De timercijfers  en de indicatoren  en  verschijnen op het scherm.  wordt rood en  wordt wit.


Als de timer is wordt ingesteld, verdwijnen alle aanduidingen na 4 seconden.




2. Raak  of  aan om de tijd in te stellen (00 - 99 minuten). Na 3 seconden gaat de timer automatisch aftellen. De indicatoren , , en  verdwijnen.  blijft rood. Als de tijd verstreken is, klinkt er een signaal en knippert . Om het signaal te stoppen, raakt u  aan.

Voor het uitschakelen van de functie raakt u  aan. De indicatielampjes  en  gaan branden. Gebruik  of  om  op het display in te stellen. U kunt ook het warmte-niveau instellen op 0. Als gevolg daarvan hoort u een geluid en wordt de timer geannuleerd.

CountUp Timer (De timer met optelfunctie)

Gebruik deze functie om in de gaten te houden hoe lang een kookzone werkt.



Raak  tweemaal aan om de functie in te schakelen.



De aanduiding  wordt rood en de timer gaat automatisch optellen. Voor het uitschakelen van de functie raakt u  aan. Raak  aan als de aanduidingen gaan branden.


Kookwekker


U kunt deze functie gebruiken terwijl de kookplaat is ingeschakeld maar de kookzones niet werken.

Zet een pan op een kookzone om het bedieningspaneel te zien.

1. Raak  aan totdat de indicator  rood wordt om de functie te activeren.

2. Tik op **+** of **-** om de tijd in te stellen.
De functie wordt automatisch na 4 seconden gestart. De indicatoren , **+**, en **-** verdwijnen.  blijft rood. Als u de functie instelt, kunt u de pan verwijderen.


Als de tijd verstreken is, klinkt er een signaal en knippert . Tik op  om het signaal uit te schakelen.

Voor het uitschakelen van de functie raakt u  aan. De aanduidingen **+** en **-** gaan branden. Gebruik **-** of **+** om  op het display in te stellen.



 De functie heeft geen invloed op de werking van eender welke kookzone.


5.7 Vergrendelen

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen terwijl de kookplaat in werking is. Hiermee wordt voorkomen dat de kookstand per ongeluk wordt veranderd.

 U moet de functie voor elk apparaat afzonderlijk activeren.


Stel eerst de kookstand in.

Tik op  om de functie in te schakelen. Het symbool wordt rood en knippert. Als u de functie wilt deactiveren, houdt u  ingedrukt. Het symbool wordt wit.


 Als u de kookplaat uitzet, stopt u deze functie ook.


5.8 Kinderbeveiligingsinrichting

Deze functie voorkomt dat de kookplaat onbedoeld wordt gebruikt.



 U moet de functie voor elk apparaat afzonderlijk activeren.

Schakel eerst de kookplaat in, maar stel geen kookstand in.

Raak  aan totdat het lampje rood wordt om de functie te activeren. De regelbalken verdwijnen. Schakel de kookplaat uit.

 Als u de kookplaat uitschakelt, is de functie nog steeds actief.







Om de functie gedurende één kooksessie te deactiveren: Schakel de kookplaat in met .  gaat branden.

Raak  aan totdat deze wit wordt. De regelbalken verschijnen. Stel de warmte in binnen 50 seconden. U kunt de kookplaat bedienen. Als u de kookplaat uitschakelt met  is de functie nog steeds actief.


Om de functie permanent te deactiveren: activeer de kookplaat en stel geen kookstand in. Raak  aan totdat het wit wordt. De regelbalken verschijnen. Schakel de kookplaat uit.

5.9 OffSound Control (De geluiden in- en uitschakelen)

Schakel eerst de kookplaat uit.

1. Raak  3 seconden aan om de functie in te schakelen. Het display gaat aan en uit.
2. Raak  3 seconden aan.  of  gaat aan.
3. Raak **+** van de timer aan om één van het volgende te kiezen:
 -  - de signalen zijn uit
 -  - de signalen zijn aan
4. Om uw keuze te bevestigen moet u wachten tot de kookplaat automatisch uitschakelt.

Als de functie op  staat, kunt u de geluiden alleen horen als:

- u aanraakt 
- Kookwekker naar beneden komt
- Timer met aftelfunctie naar beneden komt
- u iets op het bedieningspaneel plaatst.

6. AANWIJZINGEN EN TIPS



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Kookgerei



Gebruik de kookplaat alleen met de originele wok met ronde bodem.



WAARSCHUWING!

Gebruik geen pannen met een platte bodem. Een veilige werking in overeenstemming met EN60335 kan alleen worden gegarandeerd als de wok die is meegeleverd met de kookplaat wordt gebruikt.



Bij een inductiekookzone zorgt een sterk elektromagnetisch veld ervoor dat het kookgerei erg snel heet wordt. Gebruik de inductiekookzones met geschikte pannen.

Materiaal van het kookgerei

- **correct:** gietijzer, staal, geëmailleerd staal, roestvrij staal, meerlaagse bodem (aangemerkt als geschikt voor inductie door de fabrikant).
- **niet correct:** aluminium, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

Een pan is geschikt voor een inductiekookplaat als:

- water op de hoogste kookstand binnen korte tijd wordt verwarmd.
- een magneet vast blijft zitten aan de bodem van het kookgerei.

6.2 Lawaai tijdens gebruik

Als u dit hoort:

- kraakgeluid: kookgerei is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie).

- fluitend geluid: bij gebruik van een kookzone met een hoge kookstand en als het kookgerei is gemaakt van verschillende materialen (een sandwich-constructie).
 - bromgeluid: als u een hoge kookstand gebruikt.
 - klikken: er treedt elektrische schakeling op.
 - sissen, zoemen: de ventilator werkt.
- Deze geluiden zijn normaal en hebben niets met een defect te maken.**

6.3 Energie besparen

- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.
- Zet het kookgerei op de kookzone voordat u deze inschakelt.
- Gebruik de restwarmte om het eten warm te houden of te smelten.

6.4 Öko Timer (Eco Timer)

Om energie te besparen schakelt het verwarmingselement van de kookzone eerder uit dan het signaal van de timer met aftelfunctie klinkt. Het verschil in werkingstijd hangt af van het niveau van de kookstand en de tijd dat u kookt.

6.5 Voorbeelden van kooktoepassingen

De correlatie tussen de kookstand en het stroomverbruik van de kookzone is niet lineair. Wanneer u de kookstand verhoogt, is dit niet proportioneel met de toename in stroomverbruik van de kookzone. Het betekent dat een kookzone op de medium kookstand minder dan de helft van het vermogen gebruikt.



De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Warmte-instelling	Gebruik om:	Tijd (min)	Tips
1	Bereide gerechten warmhouden.	zoals nodig	Een deksel op het kookgerei doen.
1 - 2	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.	5 - 25	Van tijd tot tijd mengen.
1 - 2	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren.	10 - 40	Met deksel bereiden.
2 - 3	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen.	25 - 50	Voeg minimaal twee keer zoveel vocht toe als rijst en roer gerechten op melkbasis halverwege de procedure door.
3 - 4	Stomen van groenten, vis en vlees.	20 - 45	Voeg een paar eetlepels vocht toe.
4 - 5	Aardappelen stomen.	20 - 60	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen.
4 - 5	Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen.	60 - 150	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten.
6 - 7	Lichtjes braden: kalfsoester, cordon bleu van kalfsvlees, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts.	zoals nodig	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
7 - 8	Door-en-door gebraden, opgebakken aardappelen, lendenbiefstukken, steaks.	5 - 15	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
9	Aan de kook brengen van water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van friet.		
P	Aan de kook brengen van grote hoeveelheden water. PowerBoost is geactiveerd.		

6.6 Koken met de wok

De inductiewok is uitstekend geschikt voor de bereiding van 'a la minute'-gerechten, met name Chinese specialiteiten. Het gerecht moet tijdens de korte bereidingstijd voortdurend geroerd worden. Met inductiesystemen kunt u snel en op de juiste temperatuur koken. Daardoor blijven vlees en vis mals en groente behoudt zijn kleur, smaak en vitaminen.

Op warmte-instelling 9 en hoger heeft de inductiewok een hoog vermogen met een zeer snelle reactietijd. Vet en olie worden erg snel te heet. mag slechts voor een korte periode gebruikt worden als u kookt met een kleine hoeveelheid eten of olie. Anders loopt u risico de wok te beschadigen.

Met behulp van de test met de houten lepel kan de frituurtemperatuur goed geschat worden. Steek de steel van een houten lepel in het hete vet. Als er kleine bubbeltjes naar boven komen, dan is de

frituurtemperatuur bereikt. Als er geen bubbeltjes te zien zijn, dan is de frituurtemperatuur nog niet bereikt.

Kookmethoden Roerbakken

- Laat olie in de wok wervelen.
- Snij de ingrediënten in kleine stukjes. Voeg saus en kruiden toe en bak het geheel snel op een hoge stand, terwijl u blijft roeren.
- De kooktijd is erg kort. Zorg dat de ingrediënten voor het wokken zijn voorbereid.
- Beginnen met de ingrediënten die de langste kooktijd hebben.
- Roerbakken is een zeer gezonde kookmethode.
- Groenten behouden hun smaak en kleur en blijven mooi en knapperig.
- Kleine stukjes vlees blijven mals.

Frituren

- De wok biedt een zeer lage temperatuurdaling en u verbruikt weinig olie.
- De gerechten die gefrituurd worden, nemen door de constante temperatuur weinig vet op.
- Vlees, vis, aardappelen, groente, enz. behouden een gelijkmatige kleur en korst en daardoor hun typische smaak.
- Alleen speciaal voor frituren geschikte vetten gebruiken.

Pocheren / Kloppen

- De gewelfde vorm van de wok maakt hem geschikt voor het opkloppen van crèmes, sabayone, botersauzen, beslag voor koekjes- of parfait zonder waterbad bij 65° C tot 80° C.

Te sudderen

- Koken: voor het koken van voedsel (bijvoorbeeld spaghetti) op het kookpunt.

- Sudderen: voor het koken van voedsel (bijvoorbeeld knoedels) net onder het kookpunt.

Stoven

- Als u het voedsel in het eigen vocht kookt, of een heel klein beetje vet en ander vocht toevoegt.
- Gebruik deze methode voor het koken van voedsel met een hoog watergehalte (zoals groenten, vis en fruit), met een deksel op gematigde warmte, om de smaak te behouden.

Stomen

- Dit is een gezonde kookmethode, waarbij de inhoud en kleur van de voedingsstoffen in het eten goed bewaard blijft.

Gebruik vet en olie

Als de temperatuur te hoog is, begint het vet te roken. Deze temperatuur wordt het 'rookpunt' genoemd.

Vet / Olie	Max. temperatuur °C	Rookpunt °C
Boter	130	150
Varkensvet	170	200
Rundervet	180	210
Olijfolie	180	200
Zonnebloemolie	200	220
Pindaolie	200	235
Kokosolie	200	240

Gebruik PowerBoost voor het verwarmen van grote hoeveelheden water.

7. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

7.1 Algemene informatie

- Maak de kookplaat na ieder gebruik schoon.
- Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.

- Krassen of donkere vlekken op de oppervlakte hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Gebruik een speciale schraper voor de glazen plaat.

7.2 De kookplaat schoonmaken

- **Verwijder direct:** gesmolten kunststof, plastic folie, suiker en suikerhoudend voedsel, anders kan dit schade aan de kookplaat veroorzaken. Doe voorzichtig om brandwonden te voorkomen. Gebruik de speciale schraper op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.
- **Verwijder nadat de kookplaat voldoende is afgekoeld:** kalk- en

waterkringen, vetspatten en metaalachtig glanzende verkleuringen. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-schurend reinigingsmiddel. Droog de kookplaat na reiniging af met een zachte doek.

- **Verkleuring glanzende metalen verwijderen:** reinig het glazen oppervlak met een doek en een oplossing van water met azijn.

7.3 De wok schoonmaken

- Maak de binnen en buitenkant van de wok na elk gebruik schoon met afwasmiddel.
- Week zwaar vuil los met heet water. Maak de wok schoon met een chroomstaalreiniger en een spons.
- Blauwe verkleuring, kalkvlekken of andere vlekken kunt u het best verwijderen met azijn of citroensap.

8. PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Wat moet u doen als...

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
U kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.	De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de kookplaat goed is aangesloten op het lichtnet. Raadpleeg het aansluitdiagram.
	De zekering is doorgeslagen.	Ga na of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur.
	U hebt 2 of meer sensorvelden tegelijk aangeraakt.	Raak slechts één tiptoets tegelijk aan.
	Er ligt water of er zitten vetspatten op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Er klinkt een geluidssignaal als de kookplaat wordt uitgeschakeld.	U hebt een of meer tiptoetsen afgedekt.	Verwijder het voorwerp van de tiptoetsen.
De kookplaat schakelt uit.	U hebt iets op sensorveld  gezet.	Verwijder het object van de tiptoets.
De restwarmte-indicator gaat niet aan.	De zone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is bediend of de sensor beschadigd is.	Als de kookzone lang genoeg in werking is geweest om heet te zijn, neemt u contact op met de klantenservice.
Er klinkt geen geluidssignaal wanneer u de tiptoetsen van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uit.	Activeer het geluid. Raadpleeg "Dagelijks gebruik".
 gaat branden.	Kinderbeveiligingsinrichting of Vergrendelen werkt.	Raadpleeg "Dagelijks gebruik".
De bedieningsbalk knippert.	Er staat geen kookgerei op de zone, of de zone is niet volledig bedekt.	Zet kookgerei op de zone, zodat het kookgerei de zone volledig bedekt.
	Het kookgerei is niet geschikt.	Gebruik geschikt kookgerei. Zie 'Aanwijzingen en tips'.
	De diameter van de bodem van het kookgerei is te klein voor de zone.	Gebruik kookgerei met de juiste afmetingen. Raadpleeg "Technische gegevens".
E en een getal gaat branden.	Er heeft zich een fout in de kookplaat voorgedaan.	Schakel de kookplaat uit en na 30 seconden weer in. Wanneer E weer verschijnt, trekt u de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Steek de stekker van de kookplaat er na 30 seconden weer in. Als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met een erkend servicecentrum.
U kunt een constant piepgeluid horen.	De elektrische aansluiting is onjuist.	Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Laat de installatie controleren door een erkende electricien.

8.2 Als u het probleem niet kunt oplossen...

Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of de serviceafdeling. Zie voor deze gegevens het typeplaatje. Verzeker u ervan dat u de kookplaat correct gebruikt heeft. Bij onjuist gebruik van het

apparaat wordt het bezoek van de onderhoudstechnicus van de klantenservice of de vakhandelaar in rekening gebracht, zelfs tijdens de garantieperiode. De instructies over het service center en de garantiebepalingen vindt u in het garantieboekje.

9. TECHNISCHE GEGEVENS

9.1 Typeplaatje

Model IWE41600KB
 Type 61 A1A 81 AD
 Inductie 3.2 kW
 Ser.Nr.
 AEG

PNC 949 597 553 00
 220 - 240 V 50 - 60 Hz
 Gemaakt in Duitsland
 3.2 kW



9.2 Specificatie kookzones

Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale duur [min]	Diameter van de kookzone [mm]
2300	3200	5	300

10. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recycleren. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi

apparaten gemarkeerd met het symbool niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

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.....	36
9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	38

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 la table de cuisson, notez les informations de la plaque

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.

signalétique ci-dessous. La plaque signalétique se trouve au bas de la table de cuisson.

Numéro de série

3.2 Tables de cuisson intégrées

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

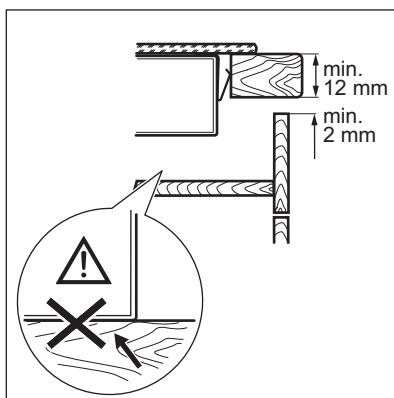
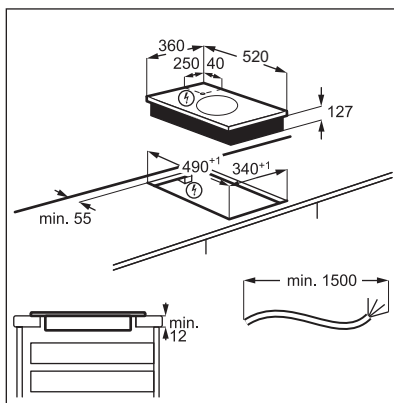
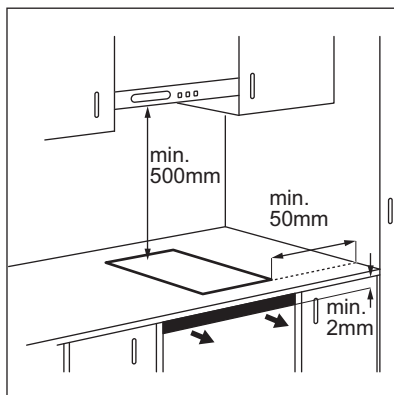
3.3 Câble d'alimentation

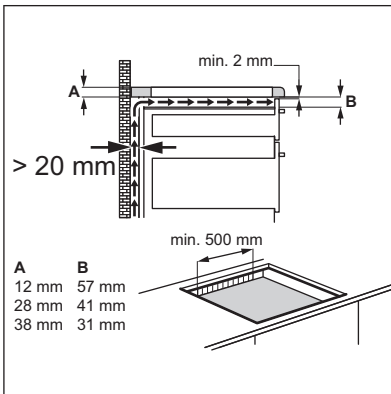
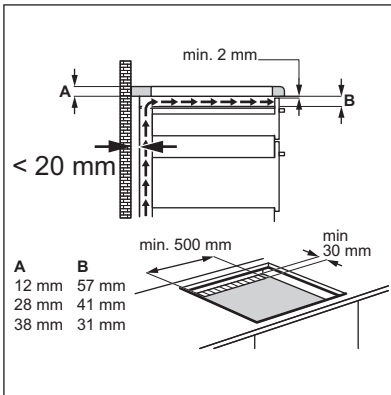
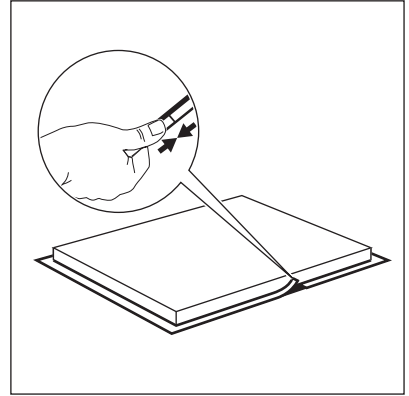
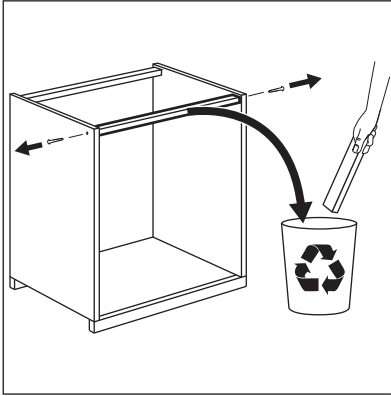
- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble suivant : H05V2V2-F qui doit supporter une température minimale de 90 °C. Contactez votre service après-vente.

3.4 Installation du joint - Installation superposée

1. Nettoyez la zone de découpe du plan de travail.
2. Placez le joint de 2x6 mm fourni sur le bord inférieur de la table de cuisson, le long du bord externe de la surface vitrocéramique. N'étirez pas le joint. Assurez-vous que les extrémités du joint se trouvent au milieu d'un bord latéral de la table de cuisson.
3. Lorsque vous découpez le joint, ajoutez quelques millimètres de longueur.
4. Rassemblez les deux extrémités du joint.

3.5 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.

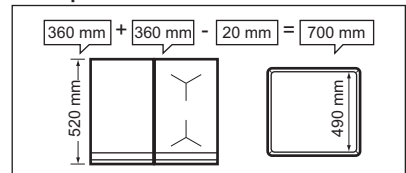


N'utilisez qu'un silicone spécial résistant à la chaleur.

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

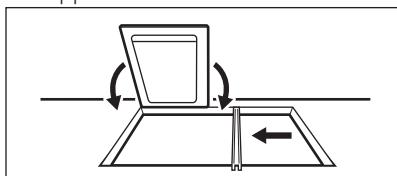
Exemple :



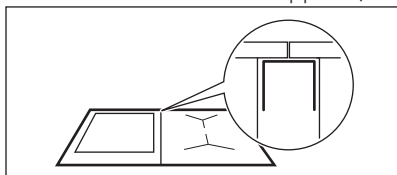
Assemblage

- 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.

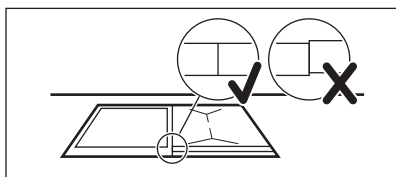
- Dans le cas du Teppan Yaki, fixez la bande d'étanchéité fournie sur son bord inférieur, le long du bord extérieur de la vitrocéramique. Vissez légèrement les plaques de fixation dans les bons trous dans le boîtier de protection.
- Insérez le premier appareil dans la découpe du plan de travail. Montez la barre d'accouplement sous l'appareil de sorte que la moitié de sa largeur soit toujours visible : elle supportera l'appareil suivant.



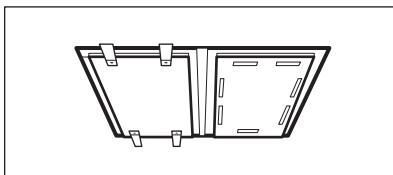
- Pour le Teppan Yaki, vissez légèrement les plaques de fixation sur le plan de travail par en dessous (à l'avant et à l'arrière de l'appareil).



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



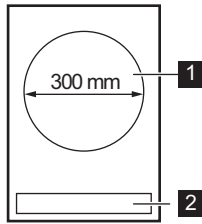
- Fixez les appareils autres que le Teppan Yaki à l'aide de ressorts à intégrer.
- Pour finir, serrez les vis du Teppan Yaki.



- 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.

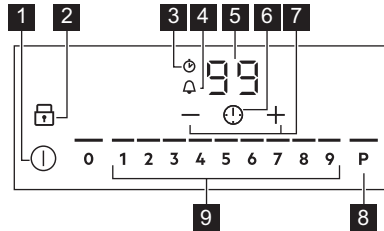
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Description de la table de cuisson



- 1 Surface de cuisson à induction
- 2 Bandeau de commande

4.2 Description du bandeau de commande



- 1 Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
- 2 Pour activer et désactiver la fonction Verrouillage ou Dispositif de sécurité enfants.
- 3 CountUp Timer voyant.
- 4 Minuteur dégressif voyant.
- 5 Affichage du minuteur : 00 - 99 minutes.
- 6 Pour sélectionner les fonctions du Minuteur.
- 7 Pour augmenter et diminuer la durée.
- 8 **P** Pour activer PowerBoost.
- 9 Pour sélectionner un niveau de cuisson : 0 - 9.

4.3 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.

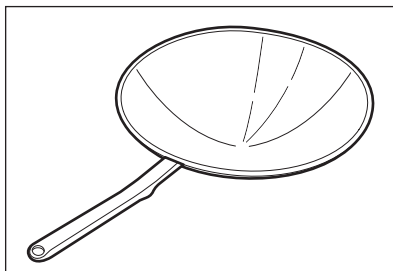
Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des récipients de cuisson. La vitrocéramique est chauffée par la chaleur des récipients.

4.4 Accessoires

Poêle WOK P 6.0 (fournie)

 N'utiliser que la poêle WOK fournie.

390 mm, 6 litres, 1 manches, acier inoxydable.




5. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Activation et désactivation

Appuyez sur  pendant 1 seconde pour activer ou désactiver la table de cuisson. Le bandeau de commande s'allume lorsque vous allumez la table de cuisson et s'éteint lorsque vous éteignez la table de cuisson.

5.2 Arrêt automatique

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

- vous n'avez placé aucun récipient sur la table de cuisson pendant 50 secondes,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson dans les 50 secondes après avoir posé le récipient,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon). Lorsque vous entendez le signal sonore, la table de cuisson s'éteint. Enlevez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- la table de cuisson surchauffe (par ex. lorsqu'un récipient chauffe à vide). Laissez la zone de cuisson refroidir avant d'utiliser à nouveau la table de cuisson.
- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Après un certain temps, la table de cuisson s'éteint.

La relation entre le niveau de cuisson et la durée après laquelle la table de cuisson s'éteint :

Niveau de cuisson	La table de cuisson s'éteint au bout de
1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1,5 heures

5.3 Utilisation du wok

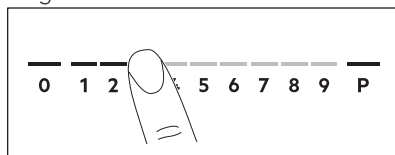
Posez soigneusement la poêle wok dans la cuvette. Ne pas secouer la poêle wok lorsqu'elle est dans la cuvette.



ATTENTION!
Assurez-vous que la poignée ne frappe pas ou ne raye pas la surface. Vous risqueriez d'endommager la table de cuisson.

5.4 Niveau de cuisson

Pour régler ou changer le niveau de cuisson d'une zone de cuisson, touchez le réglage souhaité sur le bandeau de sélection, ou faites glisser votre doigt le long du bandeau de sélection.




Lorsque vous placez un récipient sur la zone et que vous sélectionnez un niveau de cuisson, celui-ci reste inchangé pendant les 2 minutes qui suivent le retrait du récipient. Si vous reposez le récipient sur la zone de cuisson durant ce laps de temps, le niveau de cuisson est réactivé. Dans le cas contraire, la zone de cuisson se désactive.

5.5 PowerBoost

Cette fonction donne plus de puissance à la zone de cuisson à induction appropriée, en fonction de la taille du récipient. La fonction peut être activée pour une durée limitée uniquement.

Appuyez sur **P** pour activer la fonction sur la zone de cuisson. Le symbole devient rouge. La fonction se désactive automatiquement.


 Pour connaître les valeurs de durée maximales, reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».




5.6 Minuteur

Minuteur dégressif

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

Sélectionnez d'abord le niveau de cuisson de la zone de cuisson, puis réglez la fonction.

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



Les chiffres du minuteur,  les voyants **+** et **-** s'allument.  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 **-** s'éteignent.  devient rouge.


Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et  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  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 cuisson.

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 la table de cuisson est allumée mais que les zones de cuisson sont éteintes.




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

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.

Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et  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  s'affiche.



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


5.7 Verrouillage

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant que le fonctionnement de la table de cuisson. Vous évitez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de cuisson.

 Vous devez activer la fonction pour chaque appareil séparément.


Réglez d'abord le niveau de cuisson.

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


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

5.8 Dispositif de sécurité enfants


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



 Vous devez activer la fonction pour chaque appareil séparément.



Commencez par allumer la table de cuisson et ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.


Appuyez sur  jusqu'à ce qu'elle devienne rouge pour activer la fonction.

Les bandeaux de sélection disparaissent. Éteignez la table de cuisson.

 Lorsque vous éteignez la table de cuisson, la fonction est de toujours activée.










Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson : allumez la table de cuisson en appuyant sur .  s'allume.



Appuyez sur  jusqu'à ce qu'elle devienne blanche. Les bandeaux de sélection apparaissent. Réglez le niveau de cuisson dans les 50 secondes. Vous pouvez faire fonctionner la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson avec , la fonction est de toujours activée.


Pour désactiver la fonction de façon permanente : allumez la table de cuisson et ne sélectionnez aucun niveau de cuisson. Appuyez sur  jusqu'à ce qu'elle devienne blanche. Les bandeaux de sélection apparaissent. Éteignez la table de cuisson.

5.9 OffSound Control (Activation et désactivation des signaux sonores)

Éteignez d'abord la table de cuisson.

1. Appuyez sur  pendant 3 secondes pour activer la fonction. L'affichage s'allume, puis s'éteint.
2. Appuyez sur  pendant 3 secondes.  ou  s'allume.
3. Appuyez sur la touche  du minuteur pour choisir l'une des options suivantes :
 -   - les signaux sonores sont désactivés
 -   - les signaux sonores sont activés
4. Pour confirmer le réglage, attendez que la table de cuisson s'éteigne automatiquement.

Lorsque cette fonction est réglée sur  , 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 Récipients



N'utilisez la table de cuisson qu'avec le wok d'origine à la base arrondie.



AVERTISSEMENT!
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson ayant un fond plat. Le fonctionnement sûr conformément à la norme EN60335 ne peut être garanti qu'avec le wok fourni.



Sur les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant chauffe les récipients très rapidement. Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

Matériaux des récipients

- **adaptés** : fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouche (homologué par le fabricant).
- **inadaptés** : aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les plats de cuisson conviennent pour l'induction si :

- une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe dans un bref laps de temps sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal.
- un aimant adhère au fond du plat de cuisson.

6.2 Bruits pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

- un craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- un sifflement : vous utilisez une zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- un bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.
- un cliquetis : une commutation électrique se produit.
- un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

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

6.3 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.

6.4 Öko Timer (Minuteur Éco)

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

6.5 Exemples de cuisson

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, cela n'est pas proportionnel avec l'augmentation de la consommation d'énergie. Cela veut dire qu'une zone de cuisson avec le niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
1	Conserver les aliments cuits au chaud.	au besoin	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
1 - 2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Couvrez pendant la cuisson.
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
3 - 4	Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande.	20 - 45	Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide.
4 - 5	Cuire des pommes de terre à la vapeur.	20 - 60	Utilisez ¼ l d'eau max. pour 750 g de pommes de terre.
4 - 5	Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 litres de liquide, plus les ingrédients.
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordon bleu de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	au besoin	Retournez à la moitié du temps.
7 - 8	Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, filets, steaks.	5 - 15	Retournez à la moitié du temps.
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		
P	Faites bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost est activée.		

6.6 Cuisson au wok

Le wok à induction convient particulièrement bien à la préparation de mets « à la minute », notamment aux spécialités chinoises. Les aliments doivent être constamment tournés pendant la cuisson de brève durée. Grâce au système de chauffage par

induction, vous pouvez cuisiner très vite et à un niveau de chaleur élevé. La viande et le poisson restent juteux et les légumes conservent leur couleur, leur saveur et leurs vitamines.

Au niveau de cuisson 9 et plus, le wok à induction allie une puissance élevée à un temps de réaction très rapide. La graisse et l'huile chauffent très rapidement.

Quand il commence à y avoir de la fumée, c'est trop chaud. PowerBoost doit uniquement être utilisé pendant une courte période si vous cuisinez avec une faible quantité d'aliments ou d'huile. Vous risquez d'endommager le wok.

Il est possible d'évaluer correctement la température de friture en ayant recours au test de la cuillère en bois. Plongez le manche d'une cuillère en bois dans la graisse chaude. Si de petites bulles remontent, la température de friture est atteinte. En l'absence de petites bulles, la température de friture n'est pas encore atteinte.

Modes de cuisson

Faire sauter

- Faites tourner le wok avec de l'huile.
- Découpez les ingrédients en petits morceaux. Ajoutez les sauces et les assaisonnements et faites cuire rapidement à grand feu en remuant constamment.
- Le temps de cuisson est très court. Assurez-vous que les ingrédients soient à disposition avant de commencer à cuisiner.
- Commencez par les ingrédients dont le temps de cuisson est le plus long.
- Faire sauter est un mode de cuisson très sain.
- Les légumes ont une grande saveur, conservent leur couleur et restent croquants.
- Les morceaux de viande restent tendres.

Frir

- Le wok occasionne une très faible chute de température et offre une faible consommation d'huile.
- Les aliments devant être frits absorbent peu de graisse grâce à une température constante.
- La viande, le poisson, les légumes, etc., ont une couleur et une croûte régulières, ce qui garantit une saveur typique.
- N'utiliser que des graisses spéciales friture.

Pocher / fouetter

- La forme incurvée du wok est idéale pour fouetter des crèmes, des sabayons, des sauces au beurre, des

pâtes pour parfaits ou biscuits sans bain-marie de 65° à 80°C.

Faire mijoter

- Faire bouillir : pour cuire les aliments (par exemple, les spaghettis) jusqu'au point d'ébullition.
- Faire mijoter : pour cuire les aliments (par exemple, les boulettes de pâte) juste avant le point d'ébullition.

Cuire à l'étuvée

- Cuisez les aliments dans leur propre jus, ou ajoutez un peu de matière grasse et autre liquide.
- Utilisez cette méthode pour cuire les aliments à forte teneur en eau (tels que légumes, poissons et fruits) en mettant un couvercle et choisissant une chaleur modérée afin de préserver le goût.

Cuire à la vapeur

- Il s'agit d'un mode de cuisson doux qui permet de conserver une grande partie des substances nutritives des aliments ainsi que leur couleur.

Utilisation des graisses et des huiles

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

Graisse / huile	Température max. (°C)	Point de fumée (°C)
Beurre	130	150
Graisse de porc	170	200
Graisse de bœuf	180	210
Huile d'olive	180	200
Huile de tournesol	200	220
Huile d'arachide	200	235
Huile de noix de coco	200	240

Utilisez PowerBoost pour chauffer de grandes quantités d'eau.

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyeur spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un racloir spécial pour la vitre.

7.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sucre et les aliments contenant du sucre car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.
- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes** : utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.

7.3 Nettoyage du wok

- Nettoyez soigneusement l'intérieur et l'extérieur du wok à l'aide d'un peu de détergent après chaque utilisation.
- Ramollissez les salissures tenaces en faisant tremper la poêle dans de l'eau chaude. Nettoyez le wok avec un agent nettoyant pour acier chromé et une éponge.
- Les décolorations de couleur bleue, les taches de calcaire ou de blanc d'œuf peuvent facilement être éliminées à l'aide de jus de citron ou de vinaigre.

8. DÉPANNAGE





AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Reportez-vous au schéma de branchement.

Problème	Cause possible	Solution
	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 plusieurs champs de capteur en même temps.	N'appuyez que sur une seule touche sensitive à la fois.
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est éteinte.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
La table de cuisson s'éteint.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive  .	Retirez l'objet de la touche sensitive.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur est endommagé.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente.
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 est activée.	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 cuisson.
	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 ».

Problème	Cause possible	Solution
É et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Éteignez la table de cuisson et rallumez-la au bout de 30 secondes. Si É s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. 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 l'alimentation électrique. 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 IWE41600KB
Type 61 A1A 81 AD
Induction 3.2 kW
Numéro de série
AEG


PNC 949 597 553 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Fabriqué en Allemagne
3.2 kW
CE 

9.2 Caractéristiques de la zone de cuisson

Puissance nominale (niveau de cuisson maximum) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre de la zone de cuisson [mm]
2300	3200	5	300

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.....	53
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 Einbauschränk 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 Kochfelds folgende Daten, die Sie auf dem Typenschild finden. Das Typenschild ist auf dem Boden des Kochfelds angebracht.

Seriennummer

3.2 Einbau-Kochfelder

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

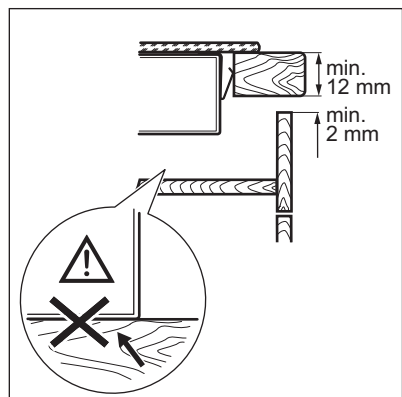
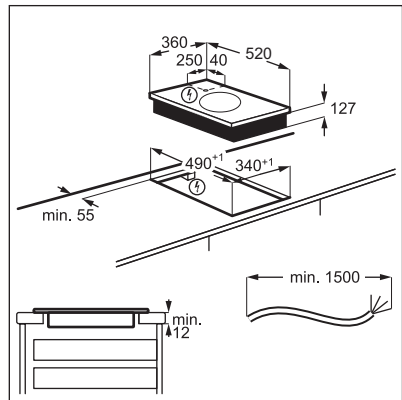
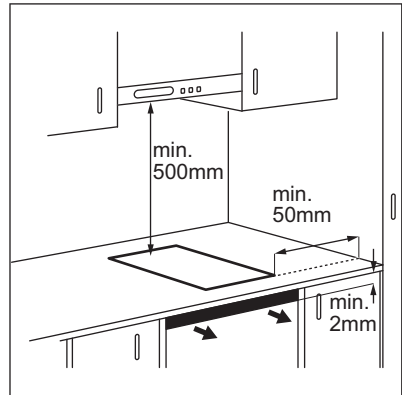
3.3 Anschlusskabel

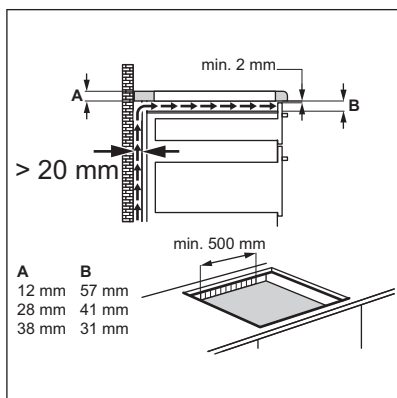
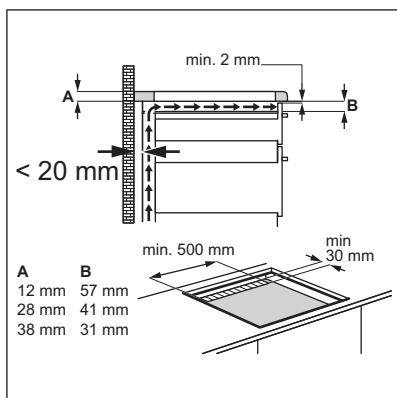
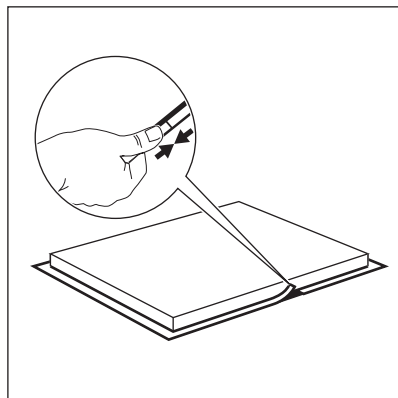
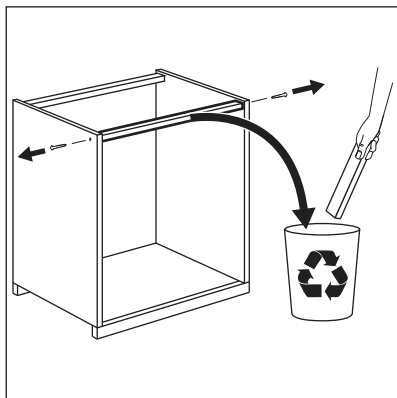
- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel geliefert.
- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp H05V2V2-F, der einer Temperatur von mindestens 90 °C standhält. Wenden Sie sich an den Kundendienst vor Ort.

3.4 Anbringen der Dichtung - Aufliegende Montage

1. Reinigen Sie die Arbeitsplatte um den Ausschnittbereich.
2. Bringen Sie das mitgelieferte 2 x 6 mm Dichtungsband umlaufend auf der Unterseite des Kochfelds 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 Kochfelds 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, Dichtungsbund.

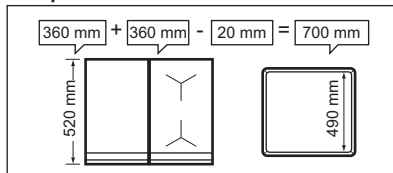


Verwenden Sie nur spezielles, hitzebeständiges Silikon.

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

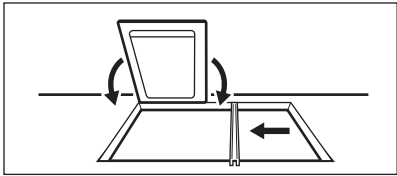
Beispiel:



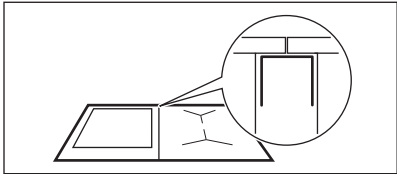
Montage

- 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.

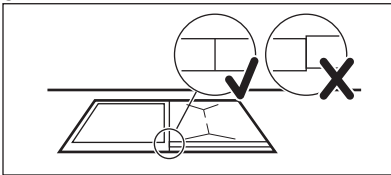
- Bringen Sie beim Teppan Yaki das mitgelieferte Dichtungsband umlaufend auf seiner Unterseite entlang des äußeren Randes der Glaskeramikscheibe an. Schrauben Sie die Befestigungsplatten in die entsprechenden Öffnungen im Schutzkasten ein.
- Setzen Sie das erste Gerät in den Ausschnitt. Montieren Sie die Verbindungsschiene unter dem Gerät so, dass noch die Hälfte ihrer Breite sichtbar ist - sie stützt das nächste Gerät.



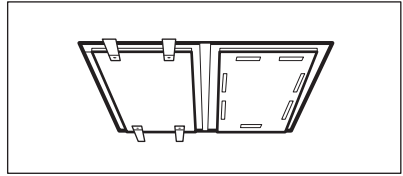
- Schrauben Sie beim Teppan Yaki die Befestigungsplatten von unten (vorne und hinten am Gerät) lose an die Arbeitsplatte.



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



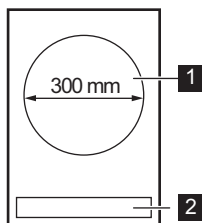
- Befestigen Sie alle Gerät mit Ausnahme des Teppan Yaki mit Schnappfedern.
- Ziehen Sie zum Schluss die Schrauben des Teppan Yaki fest.



- 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.

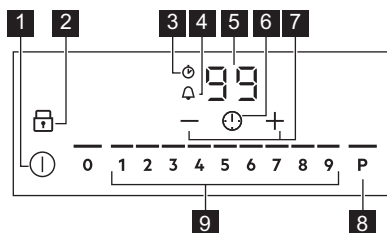
4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Kochfeldanordnung



- 1 Induktionskochfläche
- 2 Bedienfeld

4.2 Bedienfeldanordnung



- 1 Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
- 2 Ein- und Ausschalten der Verriegelung oder Kindersicherung.
- 3 Anzeige CountUp Timer.
- 4 Anzeige Kurzzeitmesser.
- 5 Timer-Anzeige: 00 - 99 Minuten.
- 6 Zum Auswählen der Timer-Funktionen.
- 7 Erhöhen oder Verringern der Zeit.
- 8 **P** Zum Einschalten von PowerBoost.
- 9 Einstellen der Kochstufe: 0 - 9.

4.3 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.

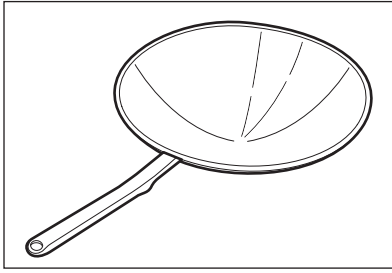
4.4 Zubehör

WOK-Pfanne P 6.0 (mitgeliefert)



Verwenden Sie nur die mitgelieferte WOK-Pfanne.

390 mm, 6 Liter, 1 Griffe, Edelstahl.



5. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

5.1 Ein- und Ausschalten

Berühren Sie ① 1 Sekunde lang, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten. Das Bedienfeld wird nach Einschalten des Kochfelds eingeschaltet und nach Ausschalten des Kochfelds wieder ausgeschaltet.

5.2 Abschaltautomatik

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

- Wenn Sie nicht innerhalb von 50 Sekunden ein Kochgeschirr auf das Kochfeld stellen,
- Wenn Sie nicht innerhalb von 50 Sekunden nach Platzieren des Kochgeschirrs eine Kochstufe einstellen,
- Wenn das Bedienfeld mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand (Topf, Tuch usw.) bedeckt ist. Wenn der Signalton ertönt, wird das Kochfeld ausgeschaltet. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Wenn das Kochfeld zu heiß wird (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder verwenden.
- Wenn eine Kochzone nicht ausgeschaltet wurde bzw. die

Kochstufe nicht geändert wurde. Nach einiger Zeit wird das Kochfeld ausgeschaltet.

Verhältnis zwischen der Kochstufe und der Zeit, nach der das Kochfeld ausgeschaltet wird:

Temperatureinstellung	Das Kochfeld wird ausgeschaltet nach
1 - 2	6 Std
3 - 4	5 Std
5	4 Std
6 - 9	1,5 Std

5.3 Gebrauch des Woks

Platzieren Sie die Wok-Pfanne vorsichtig in die Cuvette. Schütteln Sie die Wok-Pfanne nicht, während sie in der Cuvette liegt.

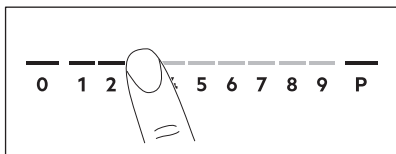


VORSICHT!

Achten Sie darauf, dass die Griffe nicht auf der Oberfläche aufschlagen oder sie verkratzen. Andernfalls kann das Kochfeld beschädigt werden.

5.4 Kochstufe

Berühren Sie zum Einstellen oder Ändern der Kochstufe für eine Kochzone die Einstellskala an der gewünschten Kochstufe oder fahren Sie mit dem Finger entlang der Einstellskala.



Wenn Sie einen Topf auf die Kochzone stellen und die Kochstufe einstellen, bleibt diese noch 2 Minuten, nachdem Sie den Topf entfernt haben, aktiv. Stellen Sie den Topf innerhalb dieser Zeit wieder auf die Kochzone, wird die Kochstufe wieder eingeschaltet. Anderenfalls wird die Kochzone ausgeschaltet.

5.5 PowerBoost

Diese Funktion stellt mehr Leistung für die entsprechende Induktionskochzone bereit. Diese hängt von der Größe des Kochgeschirrs ab. Diese Funktion lässt sich nur für eine begrenzte Zeit einschalten.

Berühren Sie **P**, um die Funktion für die Kochzone einzuschalten. Das Symbol wird rot. Die Funktion wird automatisch ausgeschaltet.

i Bezüglich der maximalen Einschaltedauer siehe „Technische Daten“.

5.6 Timer

Kurzzeitmesser

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

Stellen Sie eine Kochstufe ein, bevor Sie die Funktion aktivieren.

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 .

So schalten Sie die Funktion aus: 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 Kochzone 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 Kochfeld eingeschaltet ist, jedoch keine Kochzonen in Betrieb sind.

Stellen Sie einen Topf auf eine Kochzone, 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.


So schalten Sie die Funktion aus:

Berühren Sie . Die Anzeigen  und  leuchten. Verwenden Sie  oder , um  auf dem Display einzustellen.


 Die Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb der Kochzonen.

5.7 Verriegeln


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


 Die Funktion muss für jedes Gerät separat aktiviert werden.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe 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 Kochfeld ausgeschaltet wird.


5.8 Kindersicherung



Diese Funktion verhindert eine versehentliche Benutzung des Kochfelds.



 Die Funktion muss für jedes Gerät separat aktiviert werden.


Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie keine Kochstufe ein.

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

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








Ausschalten der Funktion für einen einzelnen Kochvorgang: Schalten Sie das Kochfeld mit  ein.  leuchtet.


Berühren Sie , bis die Anzeige weiß leuchtet. Die Einstellskalen erscheinen. Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 50 Sekunden ein. Sie können das Kochfeld bedienen. Wenn Sie das Kochfeld mit  ausschalten, ist diese Funktion weiterhin aktiv.


So schalten Sie die Funktion dauerhaft aus: Schalten Sie das Kochfeld ein und wählen Sie keine Kochstufe. Berühren Sie , bis die Anzeige weiß leuchtet. Die Einstellskalen erscheinen. Schalten Sie das Kochfeld aus.

5.9 OffSound Control (Ein- und Ausschalten der Signaltöne)

Schalten Sie das Kochfeld aus.

1. Berühren Sie 3 Sekunden lang , um die Funktion einzuschalten. Das Display wird ein- und ausgeschaltet.
2. Berühren Sie  3 Sekunden lang.  oder  leuchtet.
3. Berühren Sie  des Timers zum Auswählen von:
 -  - der Signalton ist ausgeschaltet
 -  - der Signalton ist eingeschaltet
4. Ihre Einstellungen werden übernommen, sobald das Kochfeld automatisch ausgeschaltet wird.

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

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

6. TIPPS UND HINWEISE



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

6.1 Kochgeschirr



Verwenden Sie auf dem Kochfeld nur die Original-Wok-Pfanne mit rundem Boden.



WARNUNG!
Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit einem flachen Boden. Ein sicherer Betrieb nach EN60335 ist nur mit der mitgelieferten Wok-Pfanne gewährleistet.



Das Kochgeschirr wird bei Induktionskochzonen durch ein starkes Magnetfeld sehr schnell erhitzt. Benutzen Sie für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

Kochgeschirrmaterial

- **Geeignet:** Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, ein mehrlagiger Topfboden (wenn vom Hersteller als geeignet markiert).
- **Nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn:

- Wasser sehr schnell auf einer Kochzone kocht, die auf die höchste Stufe geschaltet ist.
- Ein Magnet am Geschirrboden angezogen wird.

6.2 Betriebsgeräusche

Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche:

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).

- Pfeifen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet.
- Klicken: Elektrisches Umschalten.
- Rauschen, Surren: Der Lüfter ist in Betrieb.

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

6.3 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.

6.4 Öko Timer (Öko-Timer)

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

6.5 Anwendungsbeispiele für das Garen

Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und dem Energieverbrauch der Kochzone ist nicht linear. Bei einer höheren Kochstufe steigt der Energieverbrauch nicht proportional an. Das bedeutet, dass eine Kochzone, die auf eine mittlere Kochstufe eingestellt ist, weniger als die Hälfte ihrer maximalen Leistung verbraucht.



Bei den Angaben in der folgenden Tabelle handelt es sich um Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung:	Dauer (Min.)	Hinweise
1	Warmhalten von gegarten Speisen.	Nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1 - 2	Sauce Hollandaise, Schmelzen von: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Gelegentlich umrühren.
1 - 2	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Mit Deckel garen.
2 - 3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.
3 - 4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Einige Esslöffel Flüssigkeit zugeben.
4 - 5	Dampfgaren von Kartoffeln.	20 - 60	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden.
4 - 5	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.
6 - 7	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts.	Nach Bedarf	Nach der Hälfte der Gardauer wenden.
7 - 8	Braten bei starker Hitze: Rösti, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Nach der Hälfte der Gardauer wenden.
9	Aufkochen von Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		
P	Aufkochen großer Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet.		

6.6 Kochen mit dem Wok

Der Induktionswok eignet sich am besten für die Zubereitung von "a la minute" Gerichten, insbesondere chinesischer Spezialitäten. Das Kochgut muss während der kurzen Bratzeit ständig gewendet werden. Durch das Induktionsheizsystem lässt sich im Wok sehr schnell und bei starker Hitze garen. Dadurch bleiben Fleisch und Fisch saftig und Gemüse behält Farbe, Geschmack und Vitamine.

Der Induktions-Wok hat - besonders ab Kochstufe 9 - eine hohe Leistung bei sehr schneller Reaktionszeit. Fette und Öle überhitzen sehr schnell. Sobald es zu Rauchen beginnt, ist es zu heiß. PowerBoost darf nur kurze Zeit eingeschaltet werden, wenn Sie kleine Mengen Lebensmittel zubereiten oder mit Öl garen. Andernfalls besteht die Gefahr, den Wok zu beschädigen.

Mit der Holzlöffelprobe kann die Frittiertemperatur gut abgeschätzt werden. Halten Sie den Stiel eines

Holzlöffels in das heiße Fett. Steigen kleine Bläschen auf, ist die Frittieretemperatur erreicht. Zeigen sich keine Bläschen, ist die Frittieretemperatur noch nicht erreicht.

Garmethoden

Pfannenrühren

- Schwenken Sie den Wok mit Öl aus.
- Schneiden Sie die Zutaten in kleine Stücke. Diese werden unter Zufügen von Saucen und Gewürze bei großer Hitze unter ständigem Rühren schnell angebraten.
- Die Garzeit ist sehr kurz. Stellen Sie sicher, dass alle Zutaten vorbereitet sind, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
- Beginnen Sie mit den Zutaten mit der längsten Garzeit.
- Pfannenrühren ist eine sehr gesunde Kochmethode.
- Gemüse behält Eigengeschmack und Farbe und bleibt schön knackig.
- Fleischstückchen bleiben zart.

Frittieren

- Der Wok liefert einen sehr geringen Temperaturabfall und niedrigen Ölverbrauch.
- Frittiergut nimmt durch die konstante Temperatur wenig Fett auf.
- Fleisch, Fisch, Kartoffeln, Gemüse etc. erhalten eine gleichmäßige Farbe und Kruste und damit den typischen Geschmack.
- Nur speziell zum Frittieren geeignete Fettstoffe verwenden.

Pochieren/Aufschlagen

- Die gewölbte Form des Woks eignet sich hervorragend zum Aufschlagen von Cremes, Sabayone, Buttersaucen, Biskuit- oder Parfaitmassen ohne Wasserbad bei 65 °C bis 80 °C.

Köcheln

- Kochen: zum Kochen von Speisen (beispielsweise Spaghetti) am Siedepunkt.

- Köcheln: zum Kochen von Speisen (beispielsweise Knödel) etwas unter dem Siedepunkt.

Schmoren

- Garen im eigenen Saft, evtl. unter Zugabe von wenig Fett und Fremdflüssigkeit.
- Verwenden Sie diese Methode, um Speisen mit hohem Wassergehalt (wie Gemüse, Fisch und Früchte) mit einem Deckel über moderater Hitze zu garen, um den Geschmack beizubehalten.

Dampfphase

- Dies ist eine sanfte Garmethode, durch die in hohem Maße der Nährstoffgehalt und die Farbe der Speisen beibehalten werden.

Gebrauch von Fetten und Ölen

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

Fett/Öl	Höchsttemperatur °C	Rauchpunkt °C
Butter	130	150
Schweinefett	170	200
Rinderfett	180	210
Olivenöl	180	200
Sonnenblumenöl	200	220
Erdnussöl	200	235
Kokosöl	200	240

Verwenden Sie PowerBoost zum Erhitzen großer Mengen Wasser.

7. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.

- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.
- Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas.

7.2 Reinigen des Kochfelds

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** Geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, Zucker und zuckerhaltige Lebensmittel. Anderenfalls können die Verschmutzungen das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlung des Kochfelds entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder,

Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.

- **Entfernen Sie metallisch schimmernde Verfärbungen:** Benutzen Sie für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.

7.3 Reinigen des Woks

- Reinigen Sie den Wok nach jedem Gebrauch gründlich innen und außen mit Spülmittel.
- Weichen Sie starke Verschmutzungen mit heißem Wasser ein. Reinigen Sie den Wok mit einem Chromstahleiniger und einem Schwamm.
- Blaue Verfärbungen, Kalkflecken oder Eiweißflecken lassen sich am besten mit Essig oder Zitronensaft entfernen.

8. FEHLERSUCHE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Was tun, wenn...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. Nehmen Sie dazu den Anschlussplan zu Hilfe.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
	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 Kochfeld schaltet ab. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Mindestens ein Sensorfeld wurde bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld  gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
Die Restwärmanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor ist beschädigt.	War die Kochzone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
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 sie vollständig bedeckt wird.
	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“.
E und eine Zahl werden angezeigt.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Schalten Sie das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn E erneut erscheint, trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schalten Sie nach 30 Sekunden das Kochfeld wieder ein. Tritt das Problem weiterhin auf, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Es ist ein konstanter Piepton zu hören.	Unsachgemäßer elektrischer Anschluss.	Trennen Sie das Kochfeld 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 IWE41600KB
Typ 61 A1A 81 AD
Induktion 3.2 kW
Ser. Nr.
AEG


PNC 949 597 553 00
220 - 240 V, 50 - 60 Hz
Made in Germany
3.2 kW




9.2 Technische Daten der Kochzone

Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale Einschaltdauer [Min.]	Durchmesser der Kochzone [mm]
2300	3200	5	300

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



867357520-B-472019



AEG