EN	**User Manual** Induction Wok	2
FR	**Notice d'utilisation** Wok à induction	20
DE	**Benutzerinformation** Induktions-Wok	40

HC451500EB



AEG

perfekt in form und funktion

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION....3
2. SAFETY INSTRUCTIONS....4
3. PRODUCT DESCRIPTION....6
4. DAILY USE....8
5. HINTS AND TIPS....11
6. CARE AND CLEANING....12
7. TROUBLESHOOTING....13
8. INSTALLATION....15
9. TECHNICAL INFORMATION....18

FOR PERFECT RESULTS

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



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



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



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

CUSTOMER CARE AND SERVICE

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

Warning / Caution-Safety information

General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice.

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children of less than 3 years should be kept away unless continuously supervised.

1.2 General Safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Do not touch the heating elements.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- Do not store items on the cooking surfaces.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- If the glass ceramic surface / glass surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!
Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer, is sufficient for air circulation.
- The bottom of the appliance can get hot. Make sure to install a non-combustile separation panel under the appliance to prevent access to the bottom.
- Make sure that the ventilation space of 2 mm, between the worktop and the front of the below unit, is free. The warranty does not cover damages caused by the lack of an adequate ventilation space.

2.2 Electrical Connection

WARNING!
Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.

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

2.3 Use

WARNING!
Risk of injury, burns and electrical shock.

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

WARNING!
Risk of fire and explosion

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

WARNING!
Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware to boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.

- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

2.4 Care and cleaning

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

2.5 Disposal

WARNING!
Risk of injury or suffocation.

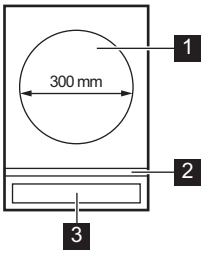
- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.

2.6 Service

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

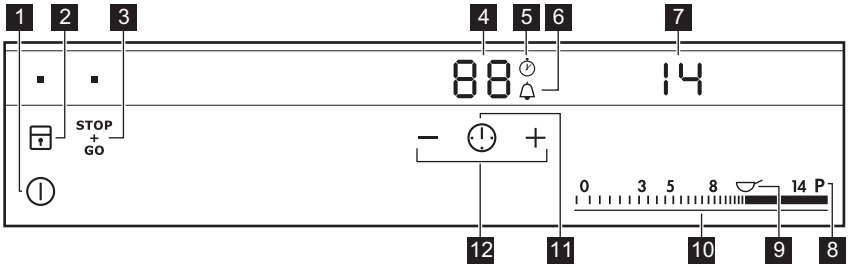
3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 Cooking surface layout



1 Induction cooking zone
2 Glass bar
3 Control panel

3.2 Control panel layout



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

	Sensor field	Function	Comment
1	⏻	ON / OFF	To activate and deactivate the hob.
2	🔒	Lock / The Child Safety Device	To lock / unlock the control panel.
3	STOP+GO	STOP+GO	To activate and deactivate the function.
4	-	Timer display	To show the time in minutes.
5	⏱	CountUp Timer	To show that the function operates.
6	🔔	Count Down Timer / Minute Minder	To show that the function operates.
7	-	Heat setting display	To show the heat setting.
8	P	Power function	To activate and deactivate the function.
9	≈	Continue simmering	To activate and deactivate the function.
10	-	Control bar	To set a heat setting.
11	⏱	-	To select the Timer function.
12	+ / −	-	To increase or decrease the time.

3.3 Heat setting displays

Display	Description
0	The cooking zone is deactivated.
1 - 14	The cooking zone operates.

Display	Description
u	STOP+GO function operates.
P	Power function operates.
E + digit	There is a malfunction.
3 / 2 / 1	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator): continue cooking / keep warm / residual heat.
L	Lock / The Child Safety Device function operates.
F	Incorrect or too small cookware or no cookware on the cooking zone.
-	Automatic Switch Off function operates.

3.4 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)

WARNING!
3 / 2 / 1 There is a risk of burns from residual heat. The indicator shows the level of the residual heat.

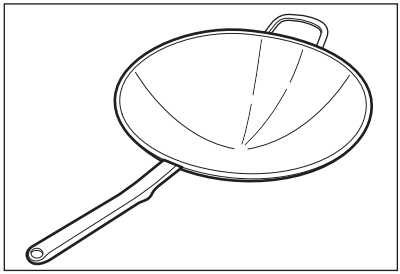
The induction cooking zones make the heat necessary for cooking process directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is heated by the heat of the cookware.

3.5 Accessories

The WOK pan P 6.0 (supplied)

Only use the supplied WOK pan.

390 mm, 6 litres, 2 handles, stainless steel.



4. DAILY USE

WARNING!
Refer to Safety chapters.

4.1 Activating and deactivating

Touch ⏻ for 1 second to activate or deactivate the hob.

4.2 Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:

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

zone deactivates automatically after 2 minutes.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time - comes on and the hob deactivates.

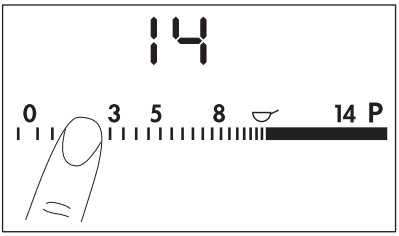
The relation between the heat setting and the time after which the hob deactivates:

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

4.3 The heat setting

To set or change the heat setting:

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



4.4 Use of the wok

Put the wok pan into the wok niche carefully. Do not shake the wok pan while it is in the wok niche.

CAUTION!
Make sure the handle does not hit or scratch the surface. It can cause damage to the hob.

4.5 Power function

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

Refer to "Technical information" chapter.

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

To deactivate the function: change the heat setting.

4.6 Timer

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

The selection of the Timer function is possible when the cooking zone is active and the heat setting is set.

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

To see the remaining time: touch again and again until comes on. The display shows the remaining time.

To change the time: touch again and again until comes on. Touch + or —.

To deactivate the function: touch again and again until comes on.

Touch —. The remaining time counts back to **00**.

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

To stop the sound: touch .

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

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

To see how long the cooking zone operates: touch again and again until comes on. The display shows how long the zone operates. During the first minute the display shows the time in seconds. After the first minute the display shows the time in minutes.

To deactivate the function: touch again and again until comes on. Touch +. The symbol goes out and comes on.

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

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

Minute Minder

You can use this function as a **Minute Minder** when the hob is activated and the cooking zone does not operate (the heat setting display shows).

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

To stop the sound: touch .

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

4.7 STOP+GO

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

When the function operates, you cannot change the heat setting.

The function does not stop the timer functions.

To activate the function: touch STOP+GO. comes on.

To deactivate the function: touch STOP+GO. The previous heat setting comes on.

4.8 Lock

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

Set the heat setting first.

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

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

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

4.9 The Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the hob.

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

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

To override the function for only one cooking time: activate the hob with . comes on. Touch for 4 seconds. **Set the heat setting in 10 seconds.** You can operate the hob. When you deactivate the hob with the function operates again.

4.10 OffSound Control (Deactivating and activating the sounds)

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

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

To confirm your selection wait until the hob deactivates automatically.

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

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

5. HINTS AND TIPS

WARNING!
Refer to Safety chapters.

5.1 Cookware

Use the hob only with original wok with round bottom.

WARNING!
Do not use cookware with flat bottom. Safe operation in accordance with EN60335 can only be guaranteed with the wok pan supplied with the hob.

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

Cookware material

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

Cookware is correct for an induction hob if:

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

5.2 The noises during operation

If you can hear:

- crack noise: cookware is made of different materials (sandwich construction).
- whistle sound: you use the cooking zone with high power level and the cookware is made of different materials (sandwich construction).
- humming: you use high power level.
- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.

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

5.3 Energy saving

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

5.4 Öko Timer (Eco Timer)

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

5.5 Cooking with the wok

The induction wok is best for preparing "a la minute" dishes, in particular Chinese specialities. The food is continuously turned during the short frying time. Induction heating system allows you to cook very quickly and at high heat level. As a result meat and fish stay succulent and vegetables keep their colour, taste and vitamins.

At the heat setting 9 and above the induction wok has a high power with very fast reaction time. Fat and oil become too hot very quickly. When it starts to smoke, it is too hot. Power function must be used only for a short time if you cook

with small quantity of food or oil. There is the risk of damage to the wok pan.

The frying temperature can be estimated by testing with a wooden spoon. Hold the handle of a wooden spoon in the hot fat. If small bubbles rise to the surface, the frying temperature has been reached. If there are no bubbles, the frying temperature has not yet been reached.

Cooking methods
Stir-frying

- Swirl the wok with oil.
- Cut the ingredients into small pieces. Add sauces and seasonings and quickly fry over a high heat while stirring continuously.
- The cooking time is very short. Make sure that the ingredients are prepared before you start cooking.
- Start with the ingredients with the longest cooking time.
- Stir-frying is a very healthy cooking method.
- Vegetables keep their taste and colour, and stay nice and crunchy.
- Small pieces of meat stay tender.

Deep-frying

- The wok provides a very small drop in temperature and low oil consumption.
- Because of the constant temperature the fried food does not absorb much fat.
- Meat, fish, potatoes, vegetables, etc. keep an even colour and crust, and thus also the usual taste.
- Only use fats that are specially intended for deep-frying.

Poaching / Whipping

- The curved shape of the wok is suitable for whipping up custards, sabayons, butter sauces, fatless sponge or parfait mixtures without a bain marie at 65° C to 80° C.

Simmering

- Boiling: to cook food (for example spaghetti) at the boiling point.
- Simmering: to cook food (for example dumplings) just under the boiling point.

Stewing

- Cook the food in its own juice, or add of a little fat and other liquid.
- Use this method to cook food with a high water content (such as vegetables, fish and fruit) with a lid on over moderate heat, to keep the flavour.

Steaming

- This is a gentle cooking method, which keeps a high level of the food's nutrient content and colour.

Use of the fats and oils

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

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

Use Power function to heat up large quantities of water.

6. CARE AND CLEANING

WARNING!
Refer to Safety chapters.

6.1 General information

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

- Use a special cleaner applicable for the surface of the hob.
- Use a special scraper for the glass.

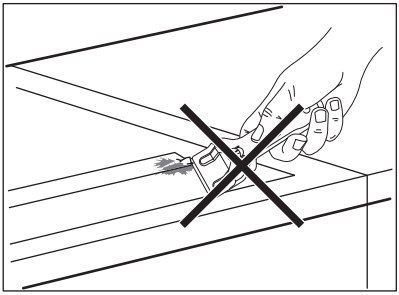
6.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, and food with sugar. If not, the dirt can cause damage to the hob. Put the special scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.
- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.

6.3 Cleaning the wok

- Clean the wok inside and out with washing up liquid after every use.
- Soften heavy deposits with hot water. Clean the wok with a chromium steel cleaner and a sponge.
- Blue discolourations, limescale stains or protein stains are best removed with vinegar or lime juice.

6.4 Glass bar



- Do not use the scraper or sharp objects to clean the glass bar and the space between it and glass ceramic. Glass bar is attached to the ceramic plate.
- Do not put the pots on the glass bar.
- Make sure that the pans and pots do not touch the glass bar.

7. TROUBLESHOOTING

WARNING!
Refer to Safety chapters.

7.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the hob.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Refer to the connection diagram.
	The fuse is released.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse releases again and again, contact a qualified electrician.
		Activate the hob again and set the heat setting in less than 10 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.

Problem	Possible cause	Remedy
	STOP+GO function operates.	Refer to "Daily use" chapter.
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The hob deactivates.	You put something on the sensor field ⏻.	Remove the object from the sensor field.
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
There is no signal when you touch the panel sensor fields.	The signals are deactivated.	Activate the signals. Refer to "Daily use" chapter.
[-] comes on.	Automatic Switch Off operates.	Deactivate the hob and activate it again.
[L] comes on.	The Child Safety Device or the Lock function operates.	Refer to "Daily use" chapter.
[F] comes on.	There is no cookware on the zone.	Put cookware on the zone.
	The cookware is incorrect.	Use the correct cookware. Refer to "Hints and tips" chapter.
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical information" chapter.
[E] and a number come on.	There is an error in the hob.	Disconnect the hob from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If [E] comes on again, speak to an Authorised Service Centre.
[E3] comes on.	The electrical connection is incorrect. The supply voltage is out of range.	Speak to a qualified electrician to check the installation.

Problem	Possible cause	Remedy
E4 comes on.	There is an error in the hob because a cookware boils dry. Automatic Switch Off and the overheating protection for the zones operate.	Deactivate the hob. Remove the hot cookware. After approximately 30 seconds, activate the zone again. If the cookware was the problem, the error message goes out. Residual heat indicator can stay on. Let the cookware become sufficiently cool. Check if your cookware is compatible with the hob. Refer to "Hints and tips" chapter.
E7 comes on.	The cooling fan is blocked.	Check if objects block the cooling fan. If E7 comes on again, speak to an Authorised Service Centre.

7.2 If you cannot find a solution...

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

8. INSTALLATION

WARNING!
Refer to Safety chapters.

8.1 Before the installation

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

Serial number .....

8.2 Built-in hobs

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

8.3 Connection cable

- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable use the following (or higher) mains cable type: H05BB-F T min 90°C. Speak to your local Service Centre.

8.4 Attaching the seal

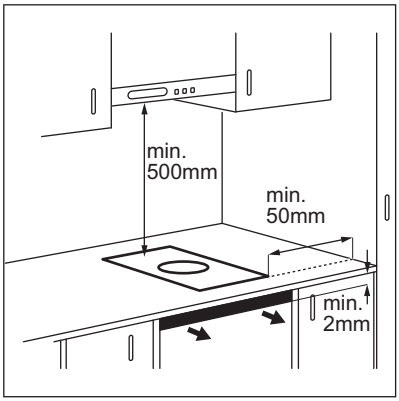
1. Clean the worktop around the cut out area.
2. Attach the supplied seal stripe to the lower edge of the hob along the outer edge of the glass ceramic. Do not extend it. Make sure that the

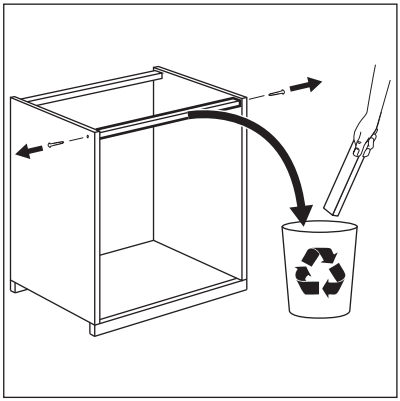
ends of the seal stripe are located in the middle of one side of the hob.

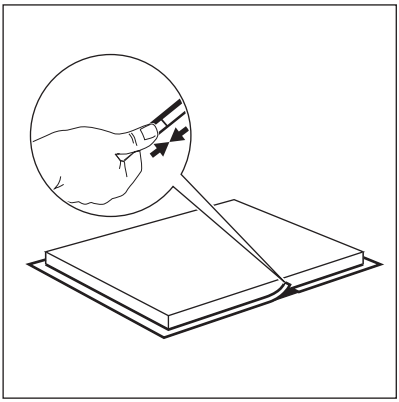
3. Add some mm when you cut the seal stripe to the length.
4. Push the two ends of seal stripe together.

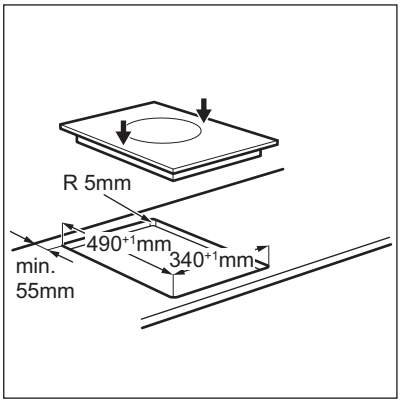
8.5 Assembly

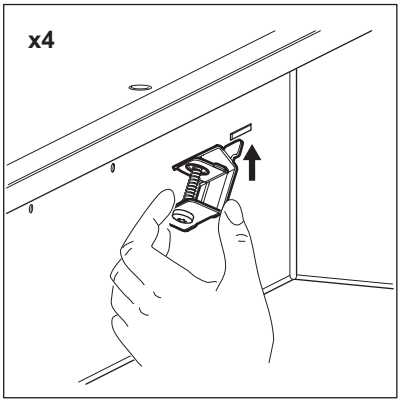
ON-TOP INSTALLATION

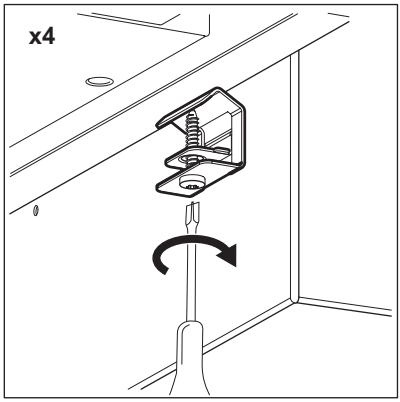


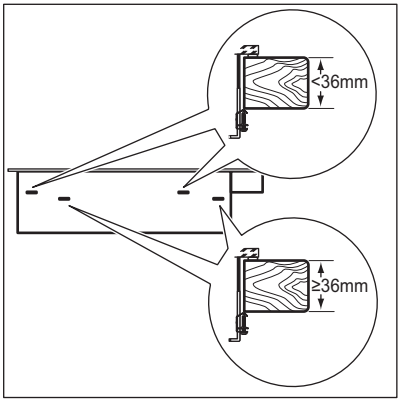


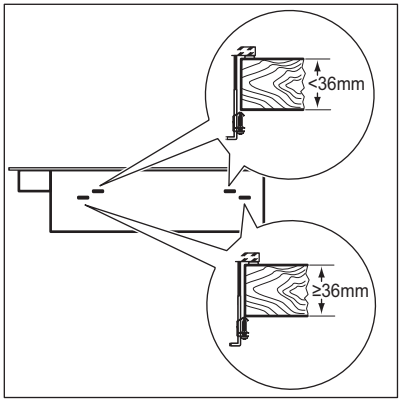


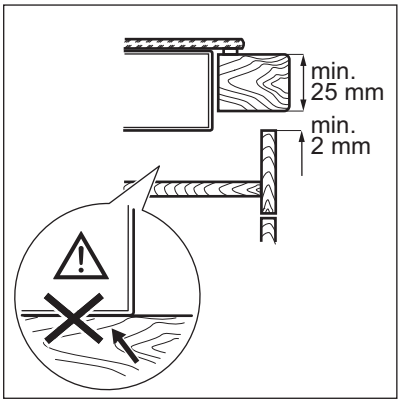












8.6 Installation of more than one hob

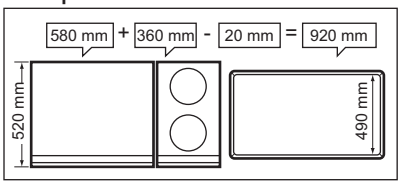
Supplied accessories: connection bar, heat-resistant silicone, rubber shape, sealing stripe.

Use only a special heat-resistant silicone.

The worktop cutout

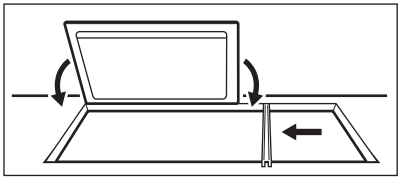
Distance from the wall	minimum 50 mm
Depth	490 mm
Width	sum of all widths of hobs that you install minus 20 mm

Example:

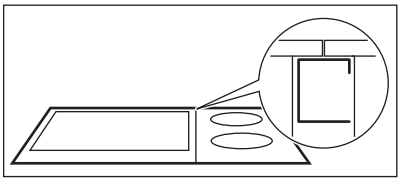


Assembly

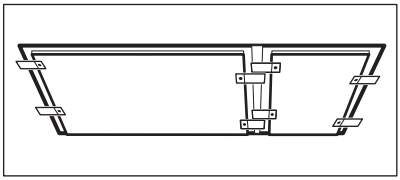
1. Calculate correct cutout dimensions.
2. Prepare cutout in the worktop.
3. One by one place the hobs on a soft surface (for example on a blanket) with the bottom side up.
4. Attach the supplied seal stripe to the lower edge of the hob along the outer edge of the glass ceramic.
5. Loosely screw the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



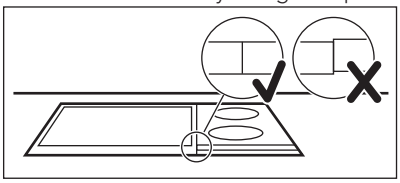
7. Loosely screw in the fixing plates from below to the worktop and to the connection bar.



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



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



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

9. TECHNICAL INFORMATION

9.1 Rating plate

Modell HC451500EB
Typ 55 WOK 03 AU
Induction 3.2 kW

PNC 941 560 806 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz

Ser.Nr. .....
AEG

3.2 kW

9.2 Cooking zone specification

Nominal power (maximum heat setting) [W]	Power function [W]	Power function maximum duration [min]	Cooking zone diameter [mm]
2300	3200	5	300

10. ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... 21
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ..... 22
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL..... 25
4. UTILISATION QUOTIDIENNE..... 27
5. CONSEILS..... 30
6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... 32
7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT..... 33
8. INSTALLATION..... 35
9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES..... 39

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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



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



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



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

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.
Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

⚠ Avertissement/Attention : consignes de sécurité.

ℹ Informations générales et conseils.

Informations en matière de protection de l'environnement.

Sous réserve de modifications.

1. ⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendées.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les enfants de moins de 3 ans, sans surveillance, doivent être tenus à l'écart de l'appareil.

1.2 Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les résistances.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

- 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.
- N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson à l'aide de la manette de commande correspondante et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- Si la surface vitrocéramique est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

2.1 Instructions d'installation

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Veillez à installer un

panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.
- Assurez-vous de laisser un espace de ventilation de 2 mm entre le plan de travail et l'avant de l'unité qui se trouve dessous. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'absence d'un espace de ventilation adéquat.

2.2 Branchement électrique

AVERTISSEMENT!
Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez notre centre de maintenance agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne connectez la fiche d'alimentation secteur à la prise de courant secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la fiche d'alimentation 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.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

2.3 Utilisation

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

- Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne vous fiez pas uniquement au détecteur de récipient.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.

- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.
- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éclabousser.

AVERTISSEMENT!
Risque d'incendie et d'explosion.

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

AVERTISSEMENT!
Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer le verre ou la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

2.4 Entretien et nettoyage

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

2.5 Mise au rebut

AVERTISSEMENT!
Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

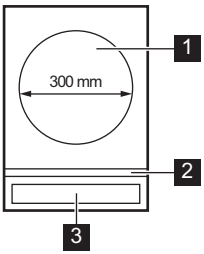
2.6 Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.

- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

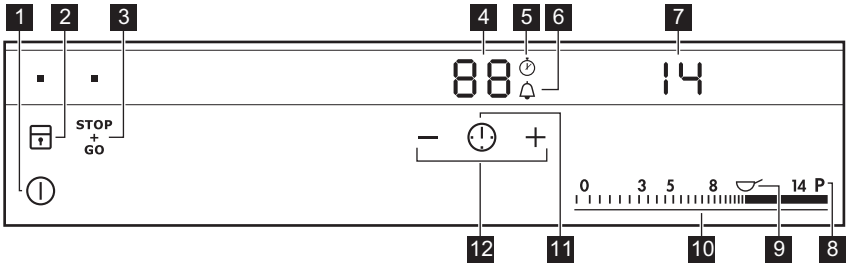
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Description de la table de cuisson



1 Zone de cuisson à induction
2 Barre en verre
3 Panneau de commande

3.2 Description du bandeau de commande



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

	Touche sensitive	Fonction	Description
1	⏻	MARCHE/ARRÊT	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
2	🔒	Verrouillage / Dispositif de sécurité enfants	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
3	STOP + GO	STOP+GO	Pour activer et désactiver la fonction.
4	-	Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.
5	⏱	CountUp Timer	Pour indiquer que la fonction est active.
6	🔔	Minuteur dégressif / Minuteur	Pour indiquer que la fonction est active.

	Touche sensitive	Fonction	Description
7	-	Indicateur du niveau de cuisson	Pour indiquer le niveau de cuisson.
8	P	Fonction Booster	Pour activer et désactiver la fonction.
9		Continuer à mijoter	Pour activer et désactiver la fonction.
10	-	Bandeau de sélection	Pour sélectionner un niveau de cuisson.
11		-	Pour sélectionner la fonction Minuteur.
12	+ / —	-	Pour augmenter ou diminuer la durée.

3.3 Indicateurs de niveau de cuisson

Affichage	Description
0	La zone de cuisson est désactivée.
1 - 14	La zone de cuisson est activée.
u	La fonction STOP+GO est activée.
P	Fonction Booster est activée.
E + chiffre	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.
/ /	OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux) : continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle.
L	La fonction Verrouillage /Dispositif de sécurité enfants est activée.
F	Le récipient est inapproprié ou trop petit ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.
-	La fonction Arrêt automatique est activée.

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

AVERTISSEMENT!

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

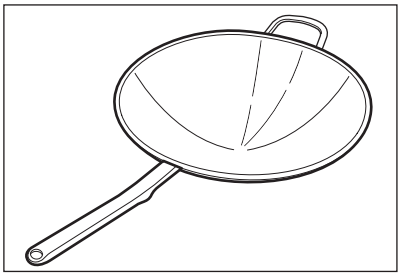
Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des récipients de cuisson. La vitrocéramique est chauffée par la chaleur des récipients.

3.5 Accessoires

Poêle WOK P 6.0 (fournie)

N'utiliser que la poêle WOK fournie.

390 mm, 6 litres, 2 manches, acier inoxydable.



4. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

4.1 Activation et désactivation

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

4.2 Arrêt automatique

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé la table de cuisson,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- la table de cuisson surchauffe (tout le liquide s'est évaporé du récipient). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- Vous utilisez des récipients inadaptés.

  Le symbole F s'allume et la zone de cuisson se désactive automatiquement au bout de 2 minutes.
- Vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, - s'allume et la table de cuisson s'éteint.

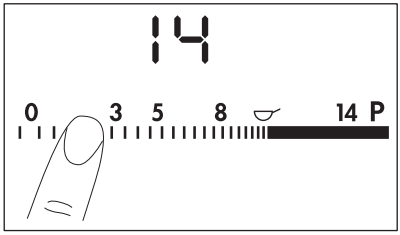
La relation entre le niveau de cuisson et le délai après lequel la table de cuisson s'éteint.

Niveau de cuisson	La table de cuisson s'éteint au bout de :
u, 1 - 3	6 heures
4 - 7	5 heures
8 - 9	4 heures
10 - 14	1 heure et demie

4.3 Niveau de cuisson

Pour régler ou modifier le niveau de cuisson :

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



4.4 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.

4.5 Fonction Booster

Cette fonction vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction peut être activée pour la zone de cuisson à induction uniquement pour une durée limitée. Lorsque cette durée est écoulée, la zone de cuisson à induction revient automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé.

Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

Pour activer la fonction pour une zone de cuisson : appuyez sur P. P s'allume.

Pour désactiver la fonction : modifiez le niveau de cuisson.

4.6 Minuteur

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

Vous pouvez sélectionner la fonction Minuteur lorsque la zone de cuisson est activée et que le niveau de cuisson est programmé.

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

Pour voir le temps restant : appuyez plusieurs fois sur jusqu'à ce que s'affiche. L'affichage indique la durée restante.

Pour modifier la durée : appuyez plusieurs fois sur jusqu'à ce que s'affiche. Appuyez sur + ou —.

Pour désactiver la fonction : appuyez plusieurs fois sur jusqu'à ce que s'affiche. Appuyez sur —. Le temps restant est décompté jusqu'à **00**.

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

Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur .

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

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

Pour contrôler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée : appuyez plusieurs fois sur jusqu'à ce que s'affiche. L'affichage indique la durée de fonctionnement de la zone. Pendant la première minute, le temps s'affiche en secondes. Après la première minute, le temps s'affiche en minutes.

Pour désactiver la fonction : appuyez plusieurs fois sur jusqu'à ce que s'affiche. Appuyez sur +. Le symbole s'éteint et s'affiche.

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

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

Minuteur
Vous pouvez utiliser cette fonction comme **Minuteur** lorsque la table de cuisson est allumée mais que vous n'utilisez pas la zone de cuisson (le niveau de cuisson indiqué est 0).

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

Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur .

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

4.7 STOP+GO

Cette fonction sélectionne le niveau de cuisson le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées.

Lorsque la fonction est en cours, vous ne pouvez pas modifier le niveau de cuisson.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

Pour activer la fonction : appuyez sur STOP+GO. u s'allume.

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

4.8 Verrouillage

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

Réglez d'abord le niveau de cuisson.

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

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

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

4.9 Dispositif de sécurité enfants

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

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

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

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

4.10 OffSound Control (Activation et désactivation des signaux sonores)

Éteignez la table de cuisson. Appuyez sur pendant 3 secondes. L'affichage s'allume, puis s'éteint. Appuyez sur pendant 3 secondes ; b0 ou b1 s'allume. Appuyez sur la touche + du minuteur pour choisir l'une des options suivantes :

- b1 - les signaux sonores sont désactivés
- b0 - les signaux sonores sont activés

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

5. CONSEILS

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Ustensiles de cuisson

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.

Pour les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique fort crée la chaleur dans l'ustensile de cuisson très rapidement.

Matériaux des récipients

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

Les récipients conviennent à 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 récipient.

5.2 Bruits pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

- un craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- un sifflement : vous utilisez la 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 : des commutations électriques se produisent.
- un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

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

5.3 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.

5.4 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.

5.5 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. Fonction Booster 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.

Frire

- 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.

Faire 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

Graisse / huile	Température max. (°C)	Point de fumée (°C)
Huile de tournesol	200	220
Huile d'arachide	200	235
Huile de noix de coco	200	240

Utilisez Fonction Booster pour chauffer de grandes quantités d'eau.

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un plat de cuisson 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 nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un racloir spécial pour la vitre.

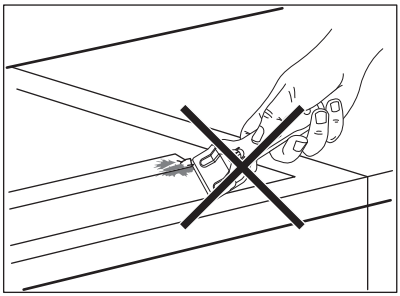
6.2 Nettoyage de la table

- **Enlevez immédiatement :** plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager la table de cuisson. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
- **Enlevez lorsque la table a suffisamment refroidi :**traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisses, décoloration métallique brillante. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non-abrasif. Après le nettoyage, séchez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.

6.3 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.

6.4 Barre en verre



- Ne nettoyez pas la barre en verre et l'espace qui la sépare de la vitrocéramique avec le grattoir ou des objets pointus. La barre en verre est fixée à la plaque en céramique.

- Ne posez pas les casseroles sur la barre en verre.
- Veillez à ce que les récipients de cuisson ne soient pas en contact avec la barre en verre.

7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Consultez le schéma de raccordement.
	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
		Allumez de nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensitives en même temps.	N'appuyez que sur une seule touche sensitive à la fois.
	La fonction STOP+GO est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
	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 sensitives.	Retirez l'objet des touches sensitives.
La table de cuisson est désactivée.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ⏻.	Retirez l'objet de la touche sensitive.

Problème	Cause probable	Solution
Voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente agréé.
Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensitives du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
[-] s'allume.	Arrêt automatique est activée.	Éteignez la table de cuisson puis allumez-la de nouveau.
[L] s'allume.	La fonction Dispositif de sécurité enfants ou Verrouillage est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
[F] s'allume.	Il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.	Placez un récipient sur la zone de cuisson.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone de cuisson.	Utilisez un récipient de dimensions appropriées. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».
[E] et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si [E] s'affiche à nouveau, faites appel au service après-vente agréé.
[E3] s'allume.	Le branchement électrique n'est pas adapté. La tension d'alimentation est hors limites.	Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.

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

7.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

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

8. INSTALLATION

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Avant l'installation

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

Numéro de série .....

8.2 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.

8.3 Câble d'alimentation

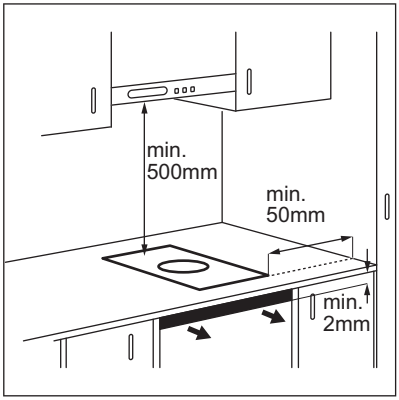
- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble d'alimentation suivant (ou supérieur) : H05BB-F T min 90°C. Contactez votre service après-vente.

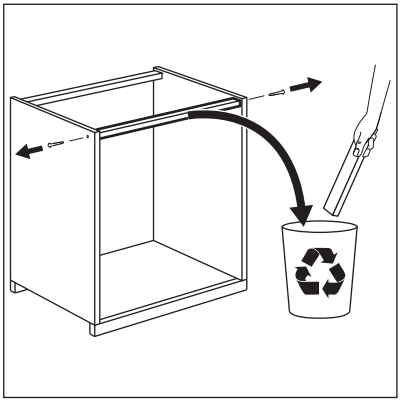
8.4 Installation du joint

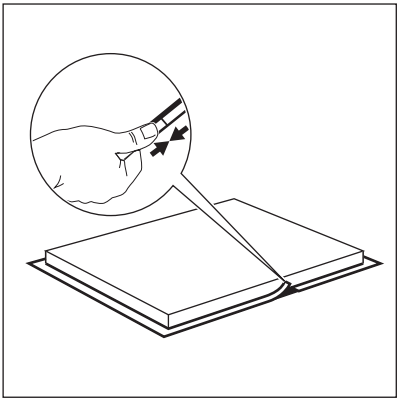
1. Nettoyez la zone de découpe du plan de travail.
2. Placez le joint fourni sur le bord inférieur de la table de cuisson, le long du bord externe de la surface vitrocéramique. N'étirez pas le joint. Assurez-vous que les extrémités du joint se trouvent au milieu d'un bord latéral de la table de cuisson.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

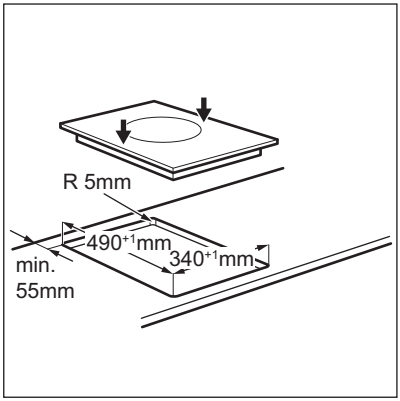
8.5 Montage

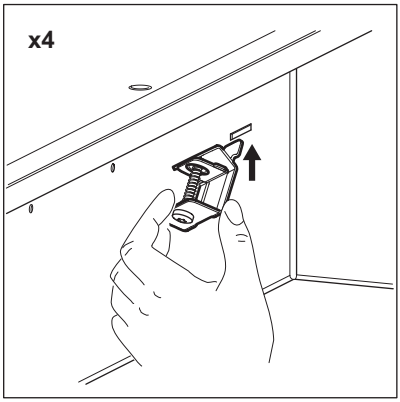
INSTALLATION SUPERPOSÉE

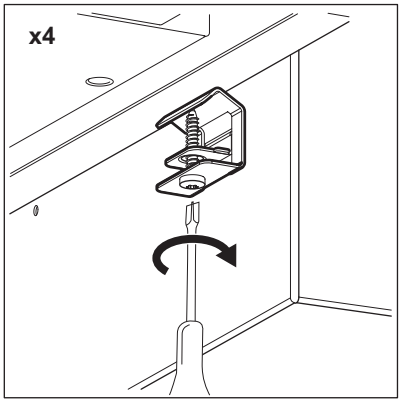


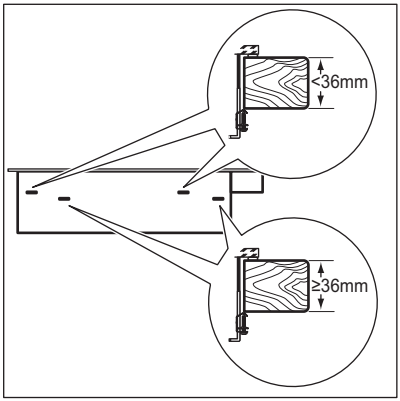


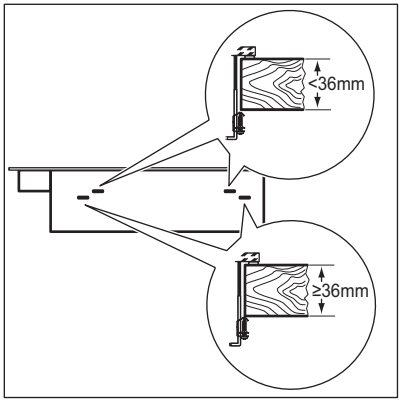


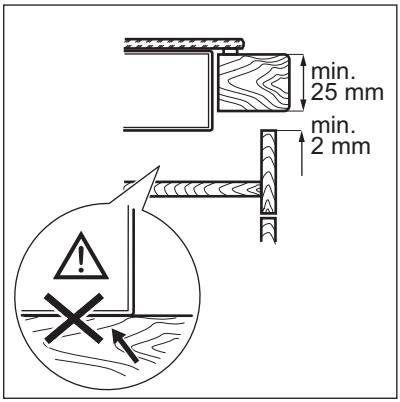












8.6 Installation de plusieurs tables de cuisson

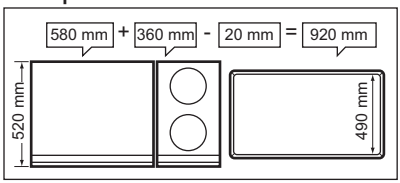
Accessoires fournis : barre d'accouplement, silicone résistant à la chaleur, forme en caoutchouc, bande d'étanchéité.

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

Découpe du plan de travail

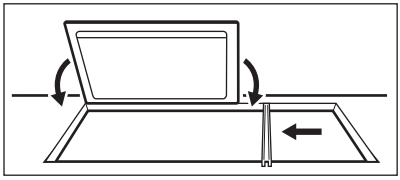
Distance du mur	minimum 50 mm
Profon-deur	490 mm
Largeur	somme de toutes les largeurs des tables de cuisson que vous installez moins 20 mm

Exemple :

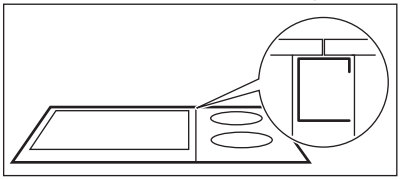


Montage

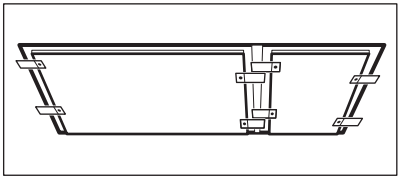
1. Calculez les bonnes dimensions de découpe.
2. Préparez la découpe dans le plan de travail.
3. Placez les tables de cuisson une par une sur une surface souple (par exemple, sur une couverture) avec la face inférieure vers le haut.
4. Placez le joint fourni sur le bord inférieur de la table de cuisson,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



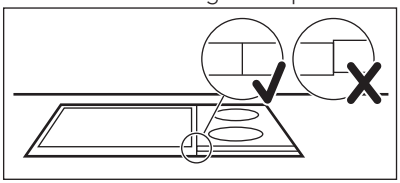
7. Vissez légèrement les plaques de fixation par en dessous au plan de travail et à la barre d'accouplement.



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



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



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

9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

9.1 Plaque signalétique

Modèle HC451500EB
Type 55 WOK 03 AU
Induction 3.2 kW
Numéro de série .....
AEG

PNC 941 560 806 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz

3.2 kW

9.2 Caractéristiques de la zone de cuisson

Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	Fonction Booster [W]	Fonction Booster 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.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN..... 41
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN..... 42
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....45
4. TÄGLICHER GEBRAUCH.....47
5. TIPPS UND HINWEISE..... 50
6. REINIGUNG UND PFLEGE.....52
7. FEHLERSUCHE..... 52
8. MONTAGE.....55
9. TECHNISCHE DATEN..... 59

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:



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu erhalten:
www.aeg.com



Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:
www.registeraeg.com



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:
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

ℹ Allgemeine Informationen und Empfehlungen

Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Gebrauchsanleitung. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Verletzungen und Beschädigungen durch unsachgemäße Montage. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung griffbereit auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Alle Verpackungsmaterialien von Kindern fernhalten.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Zugängliche Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Wartung oder Reinigung des Geräts dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

- Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- 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.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch ab und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Schalten Sie das Gerät sofort ab, wenn Sie Risse auf der Glaskeramik-/Glasfläche feststellen. Stromschlaggefahr!
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

WARNUNG!
Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf 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 Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender

Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Achten Sie darauf eine feuerfeste Trennplatte unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.
- Achten Sie darauf, dass zwischen der Arbeitsplatte und dem Gerät darunter ein Abstand von 2 mm zur Belüftung frei gelassen wird. Schäden, die durch das Fehlen eines Belüftungsabstands entstehen, sind von der Garantie ausgenommen.

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!
Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich andernfalls an eine Elektrofachkraft.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät ordnungsgemäß montiert wird. Wenn freiliegende oder ungeeignete Netzkabel oder Netzstecker (fall vorhanden) verwendet werden, kann der Anschluss überhitzen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Verwenden Sie die Zugentlastung für das Kabel.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker (falls vorhanden) und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: 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 Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

2.3 Gebrauch

WARNUNG!
Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial, die Aufkleber und Schutzfolie (falls vorhanden).
- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.

- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Sie werden heiß.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Hat die Geräteoberfläche einen Sprung, trennen Sie das Gerät umgehend von der Spannungsversorgung. Dies dient zur Vermeidung eines Stromschlags.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn Sie Nahrungsmittel in heißes Öl geben, kann dieses spritzen.

WARNUNG!
Brand- und Explosionsgefahr!

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

WARNUNG!
Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- 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 oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden kann die Glas-/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 Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Spannungsversorgung.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasser- oder Dampfstrahl.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

2.5 Entsorgung

WARNUNG!
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Für Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung des

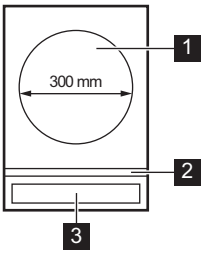
Geräts wenden Sie sich an die zuständige kommunale Behörde vor Ort.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab, und entsorgen Sie es.

2.6 Service

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

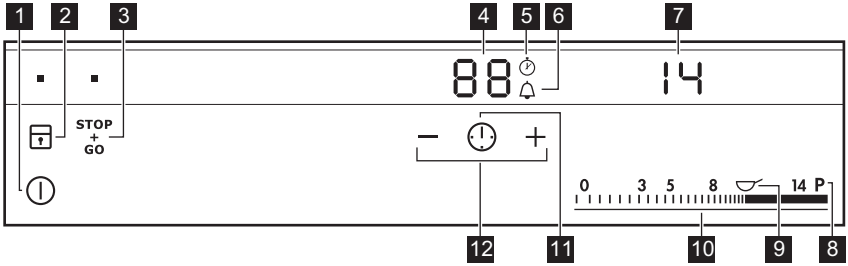
3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Kochfeldanordnung



1 Induktionskochzone
2 Glasleiste
3 Bedienfeld

3.2 Bedienfeldanordnung



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

	Sensor-feld	Funktion	Anmerkung
1	⏻	EIN/AUS	Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
2	🔒	Tastensperre / Kindersicherung	Verriegeln/Entriegeln des Bedienfelds.
3	STOP+GO	STOP+GO	Ein- und Ausschalten der Funktion.
4	-	Timer-Anzeige	Zeigt die Zeit in Minuten an.

	Sensor-feld	Funktion	Anmerkung
5		CountUp Timer	Anzeige, dass die Funktion eingeschaltet ist.
6		Kurzzeitmesser / Kurz-zeitwecker	Anzeige, dass die Funktion eingeschaltet ist.
7	-	Kochstufenanzeige	Zeigt die Kochstufe an.
8	P	Power-Funktion	Ein- und Ausschalten der Funktion.
9		Weiter köcheln	Ein- und Ausschalten der Funktion.
10	-	Einstellskala	Einstellen der Kochstufe.
11		-	Auswählen der Uhrfunktion.
12	+ / —	-	Erhöhen oder Verringern der Zeit.

3.3 Anzeigen der Kochstufen

Display	Beschreibung
0	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
1 - 14	Die Kochzone ist eingeschaltet.
u	Die Funktion STOP+GO ist in Betrieb.
P	Power-Funktion ist eingeschaltet.
E + Zahl	Eine Störung ist aufgetreten.
/ /	OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig): Weitergaren/Warm-halten/Restwärme.
L	Die Funktion Tastensperre /Kindersicherung ist in Betrieb.
F	Das Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein bzw. es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.
-	Die Funktion Abschaltautomatik ist in Betrieb.

3.4 OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig)

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

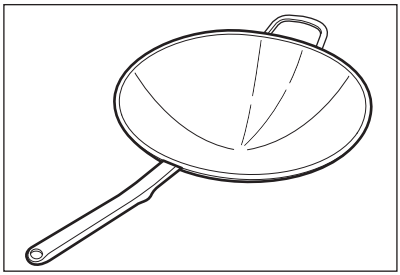
Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird nur durch die Wärme des Kochgeschirrs erhitzt.

3.5 Zubehör

WOK-Pfanne P 6.0 (mitgeliefert)

Verwenden Sie nur die mitgelieferte WOK-Pfanne.

390 mm, 6 Liter, 2 Griffe, Edelstahl.



4. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

4.1 Ein- und Ausschalten

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

4.2 Abschaltautomatik

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

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.
- Nach dem Einschalten des Kochfelds wird keine Kochstufe gewählt.
- Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Topf, Tuch usw.). Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Das Kochfeld wird zu heiß (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder verwenden.
- Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr. Das Symbol leuchtet und die Kochzone wird automatisch nach 2 Minuten ausgeschaltet.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einer Weile leuchtet auf und das Kochfeld schaltet sich aus.

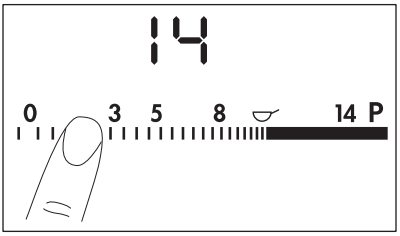
Verhältnis zwischen der Kochstufe und der Zeit, nach der das Kochfeld ausgeschaltet wird:

Kochstufe	Das Kochfeld wird ausgeschaltet nach
, 1 - 3	6 Stunden
4 - 7	5 Stunden
8 - 9	4 Stunden
10 - 14	1,5 Stunden

4.3 Kochstufe

Einstellen oder Ändern der Kochstufe:

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



4.4 Gebrauch des Woks

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

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

4.5 Power-Funktion

Diese Funktion stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Für die Induktionskochzone kann diese Funktion nur für einen begrenzten Zeitraum eingeschaltet werden. Danach schaltet die Induktionskochzone automatisch auf die höchste Kochstufe um.

Siehe Kapitel „Technische Daten".

Einschalten der Funktion für eine Kochzone: Berühren Sie P. P leuchtet.

Ausschalten der Funktion: Ändern Sie die Kochstufe.

4.6 Timer

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

Die Auswahl der Timerfunktion ist möglich, wenn die Kochzone eingeschaltet und die Kochstufe eingestellt ist.

Einschalten der Funktion: Berühren Sie + des Timers, um die Zeit einzustellen (**00 - 99** Minuten). Wenn die Kontrolllampe der Kochzone langsam blinkt, wird die Zeit heruntergezählt. Wenn diese Funktion in Betrieb ist, wird angezeigt.

So wird die Restzeit angezeigt:
Berühren Sie wiederholt, bis angezeigt wird. Das Display zeigt die Restzeit an.

Ändern der Zeit: Berühren Sie wiederholt, bis angezeigt wird. Berühren Sie + oder —.

Ausschalten der Funktion: Berühren Sie wiederholt, bis angezeigt wird. Berühren Sie —. Die Restzeit wird auf **00** heruntergezählt.

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

Ausschalten des Signaltons: Berühren Sie .

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

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

So können Sie feststellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist:
Berühren Sie wiederholt, bis angezeigt wird. Im Display wird die Einschaltdauer der Zone angezeigt. Während der ersten Minute wird im Display die Zeit in Sekunden angezeigt. Nach der ersten Minute wird im Display die Zeit in Minuten angezeigt.

Ausschalten der Funktion: Berühren Sie wiederholt, bis angezeigt wird. Berühren Sie +. Das Symbol erlischt und leuchtet auf.

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

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

Kurzzeitwecker
Sie können diese Funktion als **Kurzzeit-Wecker** benutzen, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist und die Kochzone nicht in Betrieb ist (die Kochstufenanzeige 0 anzeigt).

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

Ausschalten des Signaltons: Berühren Sie .

Die Funktion hat keine Auswirkung auf den Kochzonenbetrieb.

4.7 STOP+GO

Mit dieser Funktion werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe geschaltet.

Ist die Funktion eingeschaltet, lässt sich die Kochstufe nicht ändern.

Die Funktion unterbricht nicht die Uhrfunktionen.

Einschalten der Funktion: Berühren Sie STOP+GO. u leuchtet.

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

4.8 Tastensperre

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

Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.

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

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

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

4.9 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Einschalten des Kochfelds.

Zum Einschalten der Funktion: Schalten Sie das Kochfeld mit ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie vier Sekunden. L leuchtet. Schalten Sie das Kochfeld mit aus.

Zum Ausschalten der Funktion:
Schalten Sie das Kochfeld mit ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie vier Sekunden. 0 leuchtet. Schalten Sie das Kochfeld mit aus.

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

4.10 OffSound Control (Ein- und Ausschalten der Signaltöne)

Schalten Sie das Kochfeld aus. Berühren Sie 3 Sekunden lang . Das Display wird ein- und ausgeschaltet. Berühren Sie 3 Sekunden lang . Es wird 60 oder 61 angezeigt. Berühren Sie + des Timers zum Auswählen von:

- 61 – der Signalton ist ausgeschaltet

- – der Signalton ist eingeschaltet

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

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

- Bei der Berührung von
- Nach Ablauf der für Kurzzeitwecker eingestellten Zeit
- Nach Ablauf der für Kurzzeitmesser eingestellten Zeit
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

5. TIPPS UND HINWEISE

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 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.

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 Induktions-Kochfelder, wenn:

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

5.2 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: Bei elektronischen Schaltvorgängen.
- Zischen, Surren: Der Ventilator läuft.

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

5.3 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.

5.4 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.

5.5 Kochen mit dem Wok

Der Induktions-Wok ist hervorragend geeignet für die Zubereitung von „à 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. Power-Funktion 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 Frittiertemperatur erreicht. Zeigen sich keine Bläschen, ist die Frittiertemperatur 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.

Dämpfen

- 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 Power-Funktion zum Erhitzen großer Mengen Wasser.

6. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.
- 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.

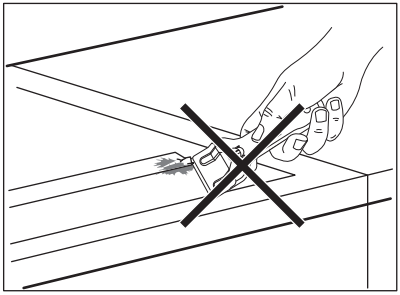
6.2 Reinigen des Kochfelds

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Kochfeld beschädigen. 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.

6.3 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 Chromstahlreiniger und einem Schwamm.
- Blaue Verfärbungen, Kalkflecken oder Eiweißflecken lassen sich am besten mit Essig oder Zitronensaft entfernen.

6.4 Glasleiste



- Verwenden Sie keinen Schaber oder scharfe Objekte zur Reinigung der Glasleiste und des Zwischenraums zwischen ihr und der Glaskeramik. Die Glasleiste ist mit der Glaskeramikplatte verbunden.
- Stellen Sie keine Töpfe auf die Glasleiste.
- Stellen Sie sicher, dass die Pfannen und Töpfe die Glasleiste nicht berühren.

7. FEHLERSUCHE

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 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 hat ausgelöst.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Löst die Sicherung wiederholt aus, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
		Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein.
	Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Die Funktion STOP+GO ist in Betrieb.	Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
	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.
Restwärmeanzeige leuchtet nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war.	War die Kochzone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Signalton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Signalton ein. Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
[-] leuchtet auf.	Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.
[L] leuchtet auf.	Die Funktion Kindersicherung oder Tastensperre ist in Betrieb.	Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch".
[F] leuchtet auf.	Es wurde kein Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt.	Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.
	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Benutzen Sie geeignetes Kochgeschirr. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise".
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe Kapitel „Technische Daten".
[E] und eine Zahl werden angezeigt.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Trennen Sie das Kochfeld eine Zeit lang vom Stromnetz. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Wenn [E] erneut aufleuchtet, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
[E3] leuchtet auf.	Unsachgemäßer elektrischer Anschluss. Die Netzspannung liegt außerhalb des zulässigen Bereichs.	Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
E4 leuchtet auf.	Ein Fehler ist aufgetreten, weil ein Kochgeschirr leer gekocht ist. Abschaltautomatik und der Überhitzungsschutz für die Kochzone ist eingeschaltet.	Schalten Sie das Kochfeld aus. Entfernen Sie das heiße Kochgeschirr. Schalten Sie die Kochzone nach etwa 30 Sekunden wieder ein. Wenn das Kochgeschirr das Problem verursacht hat, erlischt die Fehlermeldung. Restwärmeanzeige kann eingeschaltet bleiben. Lassen Sie das Kochgeschirr lange genug abkühlen. Prüfen Sie, ob das Kochgeschirr mit dem Kochfeld kompatibel ist. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise".
E7 leuchtet auf.	Das Kühlgebläse ist blockiert.	Prüfen Sie, ob ein Gegenstand das Kühlgebläse blockiert. Wenn E7 erneut aufleuchtet, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

7.2 Wenn Sie das Problem nicht lösen können...

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

8. MONTAGE

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 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 .....

8.2 Einbau-Kochfelder

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

8.3 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit Anschlusskabel geliefert.
- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch ein Netzkabel des folgenden oder eines höheren Typs: H05BB-F T

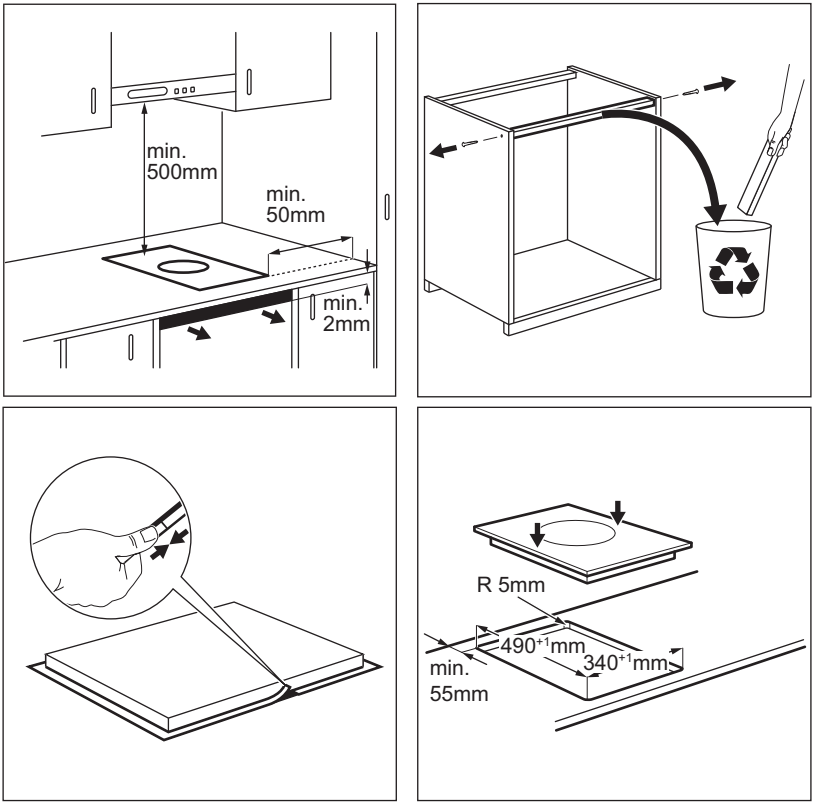
min 90°C. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

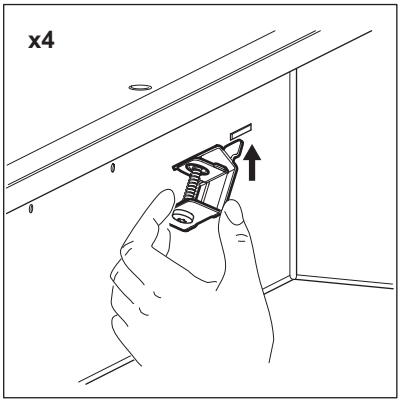
8.4 Anbringen der Dichtung

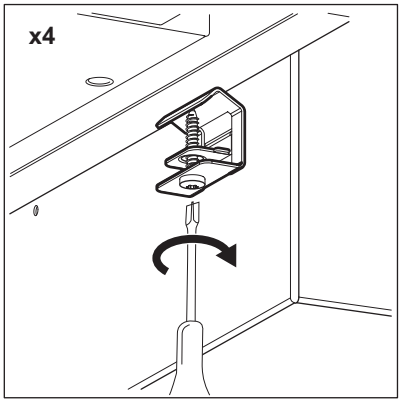
1. Reinigen Sie die Arbeitsplatte um den Ausschnittbereich.
2. Bringen Sie das mitgelieferte Dichtungsband umlaufend auf der Unterseite des Kochfelds entlang des äußeren Randes der Glaskeramikscheibe an. Dehnen Sie es nicht. Stellen Sie sicher, dass sich die Enden des Dichtungsbands in der Mitte auf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

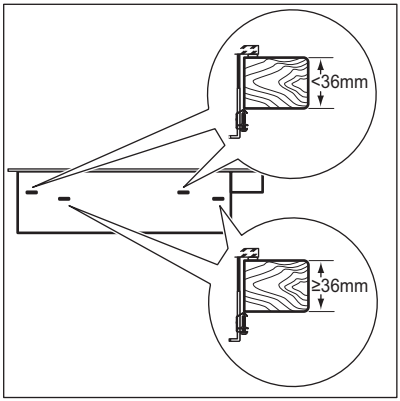
8.5 Montage

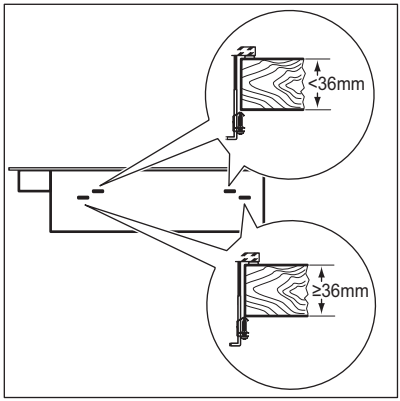
AUFLIEGENDE MONTAGE

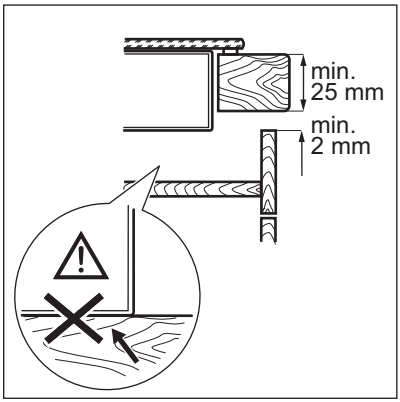












8.6 Montage von mehr als einem Kochfeld

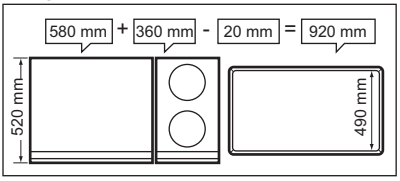
Mitgeliefertes Zubehör:
Verbindungsschiene, hitzebeständiges Silikon, Gummiprofil, Dichtungsband.

Verwenden Sie nur spezielles, hitzebeständiges Silikon.

Ausschnitt in der Arbeitsplatte

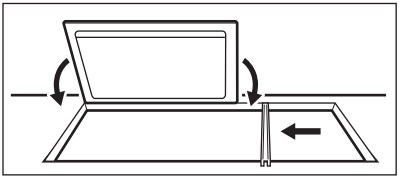
Abstand zur Wand	min. 50 mm
Tiefe	490 mm
Breite	Summe der Breiten aller Kochfelder, die installiert werden, minus 20 mm.

Beispiel:

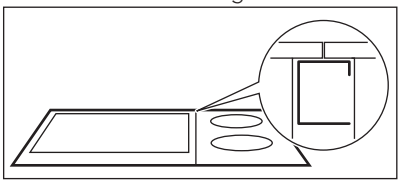


Montage

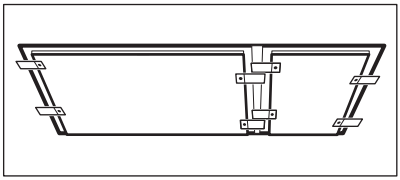
1. Berechnen Sie die richtigen Abmessungen des Ausschnitts.
2. Scheiden Sie den Ausschnitt in die Arbeitsplatte.
3. Legen sie die Kochfelder nacheinander mit der Unterseite nach oben auf eine weiche Fläche, wie eine Decke.
4. Bringen Sie das mitgelieferte Dichtungsband umlaufend auf der Unterseite des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



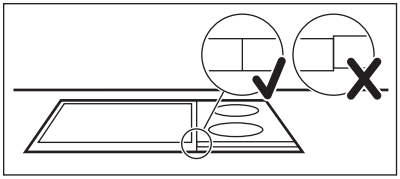
7. Bringen Sie die Befestigungsplatten von unten locker an der Arbeitsplatte und der Verbindungsschiene an.



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



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



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

9. TECHNISCHE DATEN

9.1 Typenschild

Modell HC451500EB
Typ 55 WOK 03 AU
Induktion 3.2 kW
Ser. Nr. .....
AEG

Produkt-Nummer (PNC) 941 560 806 00
220 - 240 V, 50 - 60 Hz

3.2 kW

9.2 Technische Daten der Kochzone

Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	Power-Funktion [W]	Power-Funktion 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



867322287-A-172015

CE

AEG

perfekt in form und funktion