

KID8858AB

DE Benutzerinformation | **Kochfeld**



Willkommen bei AEG! Danke, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.



Holen Sie sich Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs-, Service- und Reparatur-Informationen unter aeg.com/support

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	2
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5
3. MONTAGE.....	7
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	10
5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	12
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	13
7. TIPPS UND HINWEISE.....	22
8. REINIGUNG UND PFLEGE.....	23
9. FEHLERSUCHE.....	24
10. TECHNISCHE DATEN.....	27
11. ENERGIEEFFIZIENZ.....	28
12. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	28

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht

ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann ggf. zu einem Brand führen.
- Rauch ist ein Hinweis auf Überhitzung. Verwende niemals Wasser, um das Kochfeuer zu löschen. Schalte das Gerät aus und lösche Flammen beispielsweise mit einer Löschdecke oder einem Deckel.

- **WARNUNG:** Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der von einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- **ACHTUNG:** Der Garvorgang muss überwacht werden (auch die automatischen Garfunktionen). Ein kurzer Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- Verwende das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es vom Stromnetz. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall den autorisierten Kundendienst.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person zur Vermeidung einer Gefahrenquelle ersetzt werden.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

WARNUNG!

Andernfalls besteht Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten des Schanks 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.
- Jedes Gerät besitzt Kühlgebläse auf seiner Unterseite.
- Ist das Gerät über einer Schublade installiert:
 - Lagern Sie keine kleinen Papierstücke oder -blätter, die eingezogen werden können, in der Schublade, da sie die Kühlgebläse beschädigen oder das Kühlsystem beeinträchtigen können.
 - Halten Sie einen Abstand von mindestens 2 cm zwischen dem Geräteboden und den Teilen, die in der Schublade gelagert sind, ein.

- Entfernen Sie Trennplatten, die im Küchenmöbel unter dem Gerät installiert sind.

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sollten von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- muss das Gerät geerdet werden.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissere dich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Stromnetzkabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Verwende das richtige Stromnetzkabel.
- Achte darauf, dass sich das Stromnetzkabel nicht verheddert.
- Stelle sicher, dass ein Überspannungsschutz installiert ist.
- Verwende die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.
- Stelle beim Anschluss des Gerätesteckers an eine Steckdose 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.
- Achte darauf, den Netzstecker (falls zutreffend) oder das Netzkabel nicht zu beschädigen. Wende dich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unser autorisiertes Servicezentrum oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie

nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.

- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Wenn der E3-Code auf dem Bildschirm erscheint, trenne sofort das Kochfeld und prüfe, ob die elektrische Verbindung und die Netzspannung korrekt sind.

2.3 Gebrauch

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Entferne vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).
- Vergewissere dich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalte die Kochzone nach jedem Gebrauch auf „aus“.
- Lege kein Besteck bzw. keine Deckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.

- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Ist die Oberfläche des Geräts gesprungen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung. So vermeiden Sie einen elektrischen Schlag.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn du Speisen in heißes Öl legst, kann es spritzen.
- Verwende keine Aluminiumfolie oder andere Materialien zwischen der Kochfläche und dem Kochgeschirr, sofern vom Hersteller dieses Geräts nicht anderes angegeben.
- Verwende nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.

WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr.

- Öle und Fette können beim Erhitzen brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände während des Kochens von Fetten und Ölen fern.
- Die Dämpfe, die sehr heißes Öl freisetzt, können zu einer spontanen Verbrennung führen.
- Gebrauchtes Öl, das Speisereste enthalten kann, kann schon bei einer niedrigeren Temperatur einen Brand verursachen als Öl, das zum ersten Mal verwendet wird.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Stelle kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lege keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lass Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Achte darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.

- Schalte die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer an dem Glas / der Glaskeramik verursachen. Hebe diese Gegenstände immer an, wenn du sie auf der Kochfläche bewegen musst.

2.4 Reinigung und Pflege

- Reinige das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalte das Gerät vor dem Reinigen aus und lass es abkühlen.
- Reinige das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinige das Gerät mit einem feuchten, weichen Lappen. Verwende ausschließlich Neutralreiniger. Verwende keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände, sofern nicht anders angegeben.

2.5 Wartung

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

- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.
- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbelichtung geeignet.

2.6 Entsorgung



WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

3. MONTAGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

3.1 Vor der Montage

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

Seriennummer

3.2 Einbau-Kochfelder

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

3.3 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel geliefert.
- Ersetze ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp: H05V2V2-F, das einer Temperatur von 90 °C oder höher standhält. Ein einzelner Draht muss einen Mindestquerschnitt gemäß der nachstehenden Tabelle haben. Wende dich bitte an deinen lokalen Kundendienst. Das Anschlusskabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.



WARNUNG!

Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

VORSICHT!

Verbindungen über Kontaktstecker sind verboten.

VORSICHT!

Bohre oder löte die Kabelenden nicht.
Das ist verboten.

VORSICHT!

Schließe das Kabel nicht ohne
Aderendhülse an.

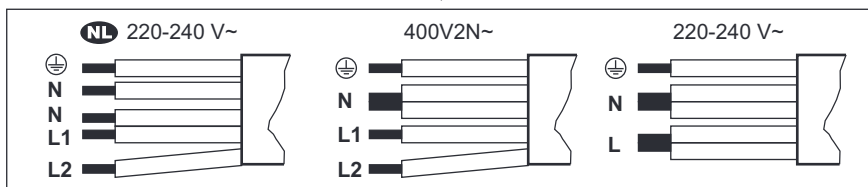
Einphasiger Anschluss

1. Entferne die Aderendhülse des schwarzen, braunen und blauen Drahts.
2. Entferne einen Teil der Isolierung der braunen, schwarzen und blauen Kabelenden.

3. Verbinde die Enden der schwarzen und braunen Kabel.
4. Bringe eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).
5. Verbinde die Enden zweier blauer Kabel.
6. Bringe eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).

Zweiphasiger Anschluss

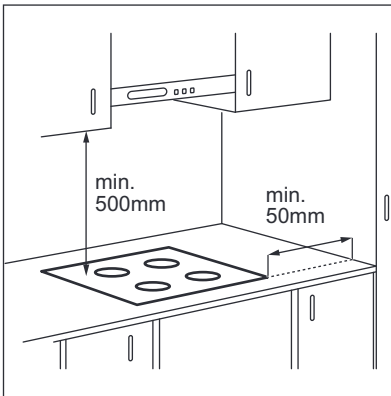
1. Entferne die Aderendhülse von den blauen Drähten.
2. Entferne einen Teil der Isolierung der blauen Kabelenden.
3. Verbinde die Enden zweier blauer Kabel.
4. Bringe eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).



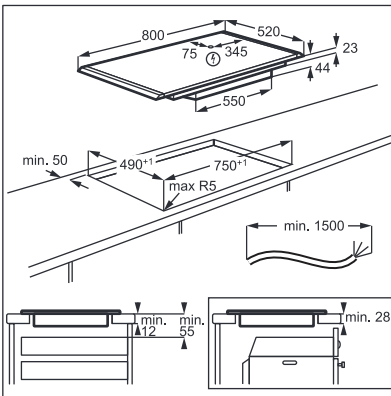
NL 220 - 240 V~		Zweiphasige Verbindung: 400 V2N~		Einphasiger Anschluss: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm²		5 x 1,5 mm² oder 4 x 2,5 mm²		5 x 1,5 mm² oder 3 x 4 mm²	
	Grün – gelb		Grün – gelb		Grün – gelb
N	Blau und blau	N	Blau und blau	N	Blau und blau
L1	Schwarz	L1	Schwarz	L	Schwarz und braun
L2	Braun	L2	Braun		

3.4 Aufbau

Wenn Sie das Kochfeld unter einer Dunstabzugshaube installieren, beachten Sie bitte die Montageanleitung der Dunstabzugshaube für den Mindestabstand zwischen den Geräten.



Ist das Gerät über einer Schublade installiert, kann die Kochfeldbelüftung die in der Schublade aufbewahrten Gegenstände während des Garvorgangs aufwärmen.



Sie finden das Video-Tutorial „So installieren Sie Ihr AEG Induktionskochfeld - Arbeitsflächeninstallation“, indem Sie den vollständigen Namen eingeben, der in der folgenden Grafik angegeben ist.



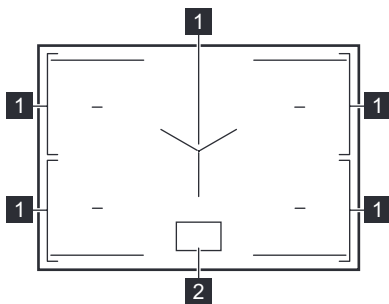
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Anordnung der Kochflächen

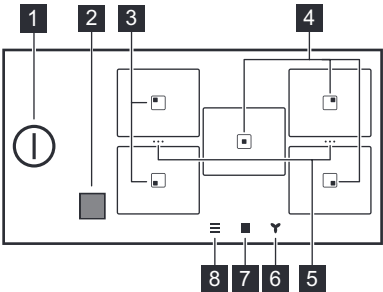


- 1 Induktionskochzone
- 2 Bedienfeld

i
Weitere Einzelheiten zur Größe der Kochzonen finden Sie unter „Technische Daten“.

4.2 Bedienfeldlayout

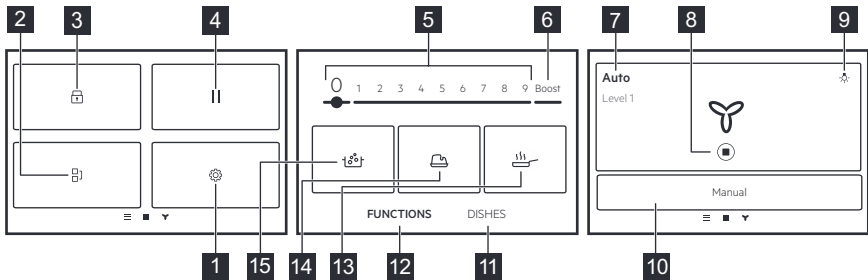
Hauptansicht



Symbol	Beschreibung
1	Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
2	Das Fenster des Hob²Hood-Infrarotsignal-Kommunikators. Nicht abdecken.
3	Zone mit den Funktionen Braten und Kochen.
4	Zone mit der Funktion Kochen.
5	Eine Verknüpfung für Bridge. Zum Zusammenführen von zwei seitlichen Kochzonen, um einen Kochbereich zu schaffen oder die zusammengeführten Zonen zu trennen.
6	Einstellen der Funktionen der Dunstabzugshaube.
7	Öffnen der Zonenübersicht.

Symbol	Beschreibung
8 	Öffnen des Menüs.

Erweiterte Ansicht



Symbol	Beschreibung
1 	Einstellungen. Öffnen der Einstellungen des Kochfelds.
2 	Bridge. Mit dieser Funktion werden zwei seitliche Kochzonen miteinander verbunden und funktionieren dann wie eine Kochzone.
3 	Sperren. Verriegeln/Entriegeln des Bedienfelds.
4 	Pause. Mit dieser Funktion werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe geschaltet.
5 1 - 9	Einstellen der Kochstufe.
6 Boost	Einschalten der höchsten Kochstufe.
7 Manuell / Auto	Anzeigen der aktuellen Einstellung des Lüfters der Dunstabzugshaube.
8 	Anhalten/Neustarten der Dunstabzugshaube.
9 	Ein- oder Ausschalten der Beleuchtung der Dunstabzugshaube.
10 Manuell / Auto	Wechseln zum manuellen oder automatischen Modus der Dunstabzugshaube.
11 Gerichte	Auswahl voreingestellter Automatikprogramme für verschiedene Lebensmittelarten.
12 FUNKTIONEN	Auswählen von Automatikprogrammen für verschiedene Garmethoden.
13 	Braten. Mit automatisch geregelten Temperaturstufen für bestimmte verschiedene Speisearten braten.
14 	Schmelzen. Verschiedene Produkte schmelzen, wie z. B. Schokolade oder Butter.
15 	Kochen. Mit dieser Funktion wird die Temperatur des Wassers automatisch angepasst, so dass es nicht überkocht, sobald es den Siedepunkt erreicht.

Display-Navigation

Symbol	Beschreibung
OK	Auswahl oder Einstellung bestätigen.
X	Schließen des Popup-Fensters.
^ v	Ein-/Ausblenden der Anweisungen auf dem Display.
☐	Ein-/Ausschalten der Optionen.
< >	Zurück-/Vorwärtsgehen um eine Stufe im Menü.

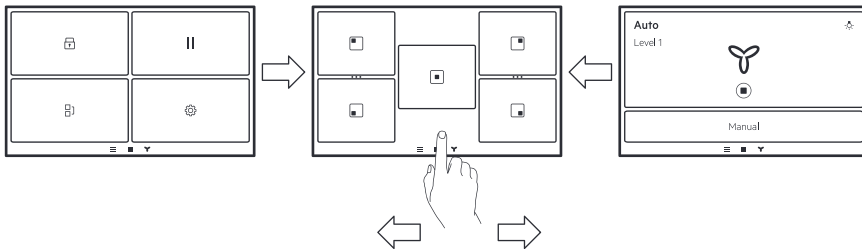
5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Navigieren im Display



Um zwischen den Bildschirmen zu navigieren, tipst du auf die Symbole unten auf dem Display. Du kannst auch nach links wischen, um die Einstellungen für Hob®Hood zu verwalten, oder nach rechts, um zum Menü zu gelangen.

5.2 Erster Anschluss an die Spannungsversorgung

Nachdem Sie das Gerät an die Spannungsversorgung angeschlossen haben, müssen Sie Sprache, Helligkeit und Lautstärke einstellen.

Sie können die Einstellung in Menü > Einstellungen > Setup ändern. Siehe „Täglicher Gebrauch“.

5.3 Verwenden des Displays

- Es können nur die hinterleuchteten Symbole verwendet werden.

- Berühre zum Einschalten einer Option das entsprechende Symbol auf dem Display.
- Die gewählte Funktion wird eingeschaltet, sobald du das Display nicht mehr berührst.
- Scrolle in den verfügbaren Optionen mit einer schnellen Handbewegung oder ziehe deinen Finger über das Display. Die Geschwindigkeit der Handbewegung entscheidet darüber, wie schnell die Anzeige wechselt.
- Die Scrollbewegung stoppt von selbst oder du kannst sie durch Berühren des Displays sofort anhalten.

- Du kannst die meisten auf dem Display angezeigten Parameter durch Berühren der entsprechenden Symbole ändern.
- Zum Einstellen der gewünschten Funktion oder Zeit kannst du in der Liste blättern und/oder die gewünschte Option berühren.
- Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, und einige Symbole im Display erlöschen, berühre das Display erneut. Alle Symbole werden wieder angezeigt.
- Bei einigen Funktionen erscheint beim Start ein Popup-Fenster mit zusätzlichen Informationen.

5.4 FlexPower

FlexPower definiert, wie viel Strom das Kochfeld insgesamt verbraucht, innerhalb der Grenzen der Hausinstallationssicherungen.

Ursprünglich arbeitet das Gerät mit der höchstmöglichen Leistungsstufe. Du kannst die maximale Leistungsstufe ändern, wenn die Installation nicht für sie ausgelegt ist.

VORSICHT!

Achte darauf, dass die gewählte Leistungsstufe für die Sicherungen in der Hausinstallation geeignet ist.



Wenn die Leistungsstufe unter 2000 W liegt, kannst du keine Automatikprogramme (Gerichte oder FUNKTIONEN) aktivieren.

1. Stelle sicher, dass alle Kochzonen deaktiviert sind.
2. Berühre  auf dem Display, um Menü.
3. Auswählen Einstellungen > Setup > FlexPower zu öffnen und wähle dann die entsprechende Leistungsstufe.
4. Berühre  oder . Befolge die Anweisungen auf dem Display, um deine Auswahl zu bestätigen.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Ein- und Ausschalten

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

6.2 Automatische Abschaltung

Die Funktion schaltet das Kochfeld automatisch aus:

- wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind,
- wenn du die Kochstufe nach Einschalten des Kochfelds nicht einstellst,
- wenn das Bedienfeld mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand (Topf, Tuch usw.) bedeckt ist. Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Entferne den Gegenstand oder reinige das Bedienfeld.
- wenn das Kochfeld zu heiß wird (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lasse

die Kochzone abkühlen, bevor du das Kochfeld wieder benutzt.

- wenn du ungeeignetes Kochgeschirr verwendest oder es sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet. Die Induktionskochzone wird nach 50 Sekunden automatisch ausgeschaltet.
- wenn du eine Kochzone nicht ausschaltest oder die Kochstufe änderst. Nach einer Weile erscheint eine Meldung und das Kochfeld schaltet sich aus.

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

Kochstufe	Das Kochfeld schaltet sich ab nach
1 - 2	6 Stunden
3 - 5	5 Stunden
6	4 Stunden
7 - 9	1,5 Stunden



Wenn du Braten verwendest, schaltet sich das Kochfeld nach 1,5 Stunden aus. Bei Schmelzen wird das Kochfeld nach sechs Stunden ausgeschaltet.

6.3 Topferkennung

Diese Funktion erkennt, ob Töpfe auf den Kochzonen platziert wurden, und deaktiviert die Kochzonen, wenn das Kochgeschirr nicht mehr erkannt wird.

- Wenn du das Kochgeschirr zuerst auf eine Kochzone stellst und dann das Kochfeld einschaltest, erscheint ein grauer Balken auf der Übersicht der entsprechenden Kochzone.
- Der Balken wird nicht angezeigt, wenn sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet oder das Kochgeschirr aufgrund seiner falschen Platzierung oder ungeeigneten Materialien nicht erkannt werden kann.
- Wenn du das Kochgeschirr von einer aktivierten Kochzone entfernst und vorübergehend beiseite stellst, beginnt die entsprechende Kochzonenübersicht zu blinken. Wenn du das Kochgeschirr nicht innerhalb von 120 Sekunden wieder auf die aktivierte Kochzone stellst, wird die Kochzone automatisch deaktiviert. Um den Kochvorgang fortzusetzen, stellst du sicher, dass du das Kochgeschirr innerhalb der angegebenen Zeitspanne wieder auf die Kochzonen stellst.

6.4 Verwenden der Kochzonen

Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.

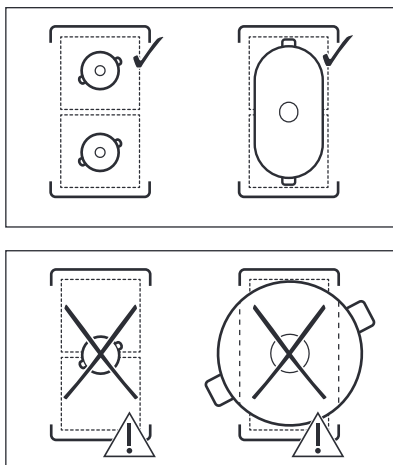


Achte darauf, dass das Kochgeschirr für Induktionskochfelder geeignet ist. Weitere Informationen zum Kochgeschirr findest du im Kapitel „Praktische Tipps und Hinweise“. Überprüfe die Topfgröße unter „Technische Daten“.

Zum Einschalten der Kochzone stellst du das Kochgeschirr in die Mitte der Kochzone und

berührst das entsprechende Zonensymbol. Die verfügbaren Programme werden auf dem Display angezeigt. Stelle die Kochstufe ein oder wähle eine der automatischen Funktionen aus. Um zur Hauptansicht zurückzukehren, berührst du **X** in der oberen rechten Ecke.

Mit Bridge kannst du mit großem Kochgeschirr auf zwei Kochzonen gleichzeitig kochen.

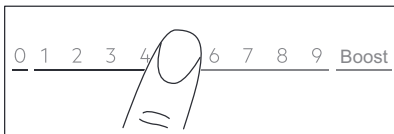


Sind andere Zonen eingeschaltet, ist die Kochstufeneinstellung für die Zone, die du benutzen möchtest, möglicherweise eingeschränkt. Siehe „Leistung“.

6.5 Kochstufe

1. Schalte das Kochfeld ein.
2. Stelle den Topf auf die ausgewählte Kochzone und berühre das entsprechende Zonensymbol.
3. Stelle die Kochstufe durch Berühren oder Gleiten mit dem Finger ein.

Die Symbole für die Leistungsstufe 1-9 werden größer und der Balken darunter wird rot, um die aktuelle Leistungseinstellung anzuzeigen. Wenn die Leistungsstufe ausgewählt ist, wechselt der Bildschirm in die erweiterte Bildschirmansicht.



Du kannst die Kochstufe auch auf dem Zonen-Übersichtsbildschirm ändern. Um zum Zonen-Übersichtsbildschirm zu gelangen, berührst du die Mitte der erweiterten Bildschirmansicht. Zum Ändern der Kochstufe berührst du oder . Zum Öffnen der erweiterten Bildschirmansicht berührst du die Leistungsstufe.

6.6 Boost

Diese Funktion stellt den Induktionskochzonen mehr Leistung zur Verfügung. Die Funktion kann für die Induktionskochzone nur für begrenzte Zeit aktiviert werden. Danach wird die Induktionskochzone automatisch auf die höchste Kochstufe zurückgesetzt.

1. Wähle die Kochzone aus.
2. Berühre Boost, um die Funktion einzuschalten.

Die Funktion wird automatisch ausgeschaltet. Wähle zum manuellen Ausschalten der Funktion die Kochzone aus und ändere die Kochstufe auf 0.



Der Boost funktioniert nicht, wenn die Bridge-Funktion aktiv ist oder wenn die Leistung innerhalb einer Phase nicht ausreicht (siehe „Power Management“).



Bezüglich der maximalen Einschaltdauer siehe „Technische Daten“.

6.7 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmearzeige)



WARNUNG!

Solange die Anzeige / / leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

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

Die Anzeigen erscheinen, wenn eine Kochzone heiß ist. Sie zeigen den Restwärmegrad der Kochzonen an, die du gerade verwendest:

– Kochen fortsetzen,

– Warmhalten,

– Restwärme.

Die Anzeige kann ebenso erscheinen:

- für die benachbarten Kochzonen, auch wenn du sie nicht benutzt,
- wenn heißes Kochgeschirr auf eine kalte Kochzone gestellt wird,
- wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, aber die Kochzone noch heiß ist.

Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

6.8 Warmhalten

Diese Funktion hält Speisen mit der niedrigen Temperatureinstellung warm.

Warmhalten ist nur verfügbar, wenn die Kochzone nach Abschluss des Garvorgangs noch warm ist (mit einem sichtbaren Restwärmesymbol) und das Kochgeschirr auf der Kochzone stehen bleibt. Die Funktion funktioniert nicht mit einer kalten Kochzone.

1. Berühre , um das Warmhalten zu aktivieren.

Das Warmhalten läuft, bis es ausgeschaltet wird.

2. Um die Funktion auszuschalten, tippst du in der oberen linken Ecke des Displays auf .

Du kannst bei Bedarf einen Timer einstellen. Siehe „Timer-Optionen“.

6.9 Timer-Optionen



ECO Timer

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

Um Energie zu sparen, schaltet sich das Heizgerät der Kochzone vor den ECO Timer-Signalen aus. Der Unterschied in der Betriebszeit hängt von der Kochstufe und der Dauer des Garvorgangs ab.

Du kannst diese Funktion verwenden, wenn die Kochzone eingeschaltet ist. Du kannst die Funktion für jede Kochzone separat einstellen.

1. Stelle zuerst die Kochstufe für die entsprechende Kochzone und danach die Funktion ein.
2. Berühre das Kochzonensymbol.
3. Berühre
- Das Fenster mit dem Timermenü erscheint auf dem Display.
4. Markiere das Kochzone ausschalten Kästchen, um die Funktion zu aktivieren.
5. Stelle die Zeit ein.
6. Zur Bestätigung OK berühren.

Du kannst auch mit **X** deine Auswahl löschen.

Du kannst die ECO Timer-Einstellungen beim

Kochen ändern: Berühre mit dem Timer-Wert und anschließend BEARBEITEN.

Wenn der Timer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und ein Popup-Fenster wird angezeigt. Berühre OK, um das Signal auszuschalten.

Um die Funktion auszuschalten, stellst du die

Kochstufe auf **0**. Oder berühre mit dem Timerwert, berühre **X** und bestätige deine Wahl im Popup-Fenster.

Timer

Du kannst diese Funktion verwenden, wenn die Kochzone eingeschaltet ist.

Die Funktion hat keinen Einfluss auf andere Funktionen, die gleichzeitig betrieben werden.

1. Wähle eine Kochzone aus.

Die entsprechende Einstellskala erscheint auf dem Display.

2. Berühre

Das Fenster mit dem Timermenü erscheint auf dem Display.

3. Deaktiviere das

Kontrollkästchen Kochzone ausschalten, um die Funktion auszuschalten.

4. Stelle die Zeit ein.

5. Zur Bestätigung OK berühren.

Du kannst auch mit **X** deine Auswahl löschen.

Du kannst die Timer-Einstellungen beim

Kochen ändern: Berühre mit dem Timerwert und anschließend BEARBEITEN.

Wenn der Timer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und ein Popup-Fenster wird angezeigt. Berühre OK, um das Signal auszuschalten.

Zum Ausschalten der Funktion Berühre

mit dem Timerwert, berühre **X** und bestätige deine Auswahl im Popup-Fenster.

6.10 / ... Bridge

Diese Funktion verbindet zwei Kochzonen, sie funktionieren dann wie eine Kochzone mit derselben Kochstufe. Damit kannst du mit großem Kochgeschirr kochen.

Das Kochgeschirr muss die Mitte der beiden Zonen bedecken. Befindet sich das Kochgeschirr zwischen den beiden Mitten, wird die Funktion nicht eingeschaltet.

1. Stelle das Kochgeschirr auf die Kochzonen.

2. Berühre auf dem Display, um das Menü zu öffnen und Bridge auszuwählen. Du kannst auch die Verknüpfung ... in der Zonenübersicht berühren.

3. Stelle die Kochstufe ein.

Zum Ausschalten der Funktion berührst

du die Verknüpfung ... Die Kochzonen arbeiten wieder unabhängig voneinander.

6.11 || Pause

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

Wenn die Funktion in Betrieb ist, können nur die  und FORTSETZEN-Tasten verwendet werden. Alle anderen Symbole auf dem Bedienfeld sind gesperrt.

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen. Wenn die Timer-Funktion beendet ist, tippst du auf eine beliebige Stelle auf dem Bildschirm, um das akustische Signal auszuschalten.

1. Berühre , um das Menü zu öffnen.
2. Berühre , um die Funktion zu aktivieren.

Die Kochstufe wird auf  (Warmhalten) abgesenkt.

Zum Ausschalten der Funktion berührst du FORTSETZEN.

Die vorherigen Kochstufen werden wiederhergestellt.

6.12 Sperren

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

1. Stelle die Kochstufe ein.
2. Berühre , um das Menü zu öffnen.
3. Berühre , um die Funktion zu aktivieren.

Um die Funktion auszuschalten, hältst du ENTSPERREN vier Sekunden lang gedrückt.



Wenn du das Kochfeld ausschaltest, wird diese Funktion auch ausgeschaltet.

6.13 Child Lock

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Kochfelds.

1. Berühre , um das Menü zu öffnen.
2. Wähle Einstellungen > Setup > Child Lock.

3. Schalte den Schalter ein und berühre die Buchstaben E-U-O in alphabetischer Reihenfolge, um die Funktion einzuschalten.

Schalte den Schalter aus, um die Funktion auszuschalten.

Es kann einige Zeit dauern, bis die Funktion nach der Aktivierung funktioniert.

6.14 FUNKTIONEN: Braten

Mit dieser Funktion kannst du eine geeignete Kochstufe zum Braten deiner Speisen einstellen. Das Kochfeld passt die Temperatur an verschiedene Arten von Speisen an und behält sie während des Garkvorgangs bei. Sobald die Kochstufe eingestellt ist, ist keine manuelle Temperatureinstellung erforderlich.



VORSICHT!

Verwende nur kaltes Kochgeschirr. Lasse das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt, während die Funktion in Betrieb ist.

1. Stelle eine Pfanne ohne Öl / Fett auf eine der Kochzonen auf der linken Seite. Du kannst eine einzelne Kochzone verwenden oder beide Zonen mit Bridge verbinden.
2. Wählen Sie FUNKTIONEN > Braten.
3. Wähle eine Bratstufe. Das Aufheizen beginnt.
4. Stelle bei Bedarf eine Timer-Funktion ein. Der Timer startet umgehend. Sobald die Pfanne die gewünschte Temperatur erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal und ein Pop-up-Fenster wird angezeigt. Du kannst Öl und Lebensmittel jetzt in die Pfanne geben. Um das Fenster zu schließen und mit dem Braten zu beginnen, berührst du OK. Um die Funktion manuell auszuschalten, berührst du 0 auf der Einstellskala.

Tipps und Hinweise:

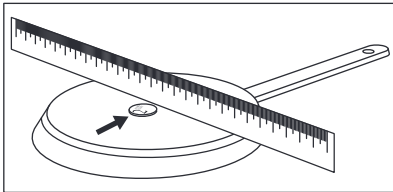
- Befolge die Anweisungen auf dem Display, die angeben, wann das Essen gewendet oder die Kochstufe angepasst werden muss.
- Du kannst die Standard-Wärmestufe bei Bedarf ändern.

- Für dicke Lebensmittel oder rohe Kartoffeln während der ersten 10 Minuten des Bratens einen Deckel verwenden.
- Das Aufheizen kann bei schweren Pfannen länger dauern.
- Um eine Beschädigung bzw. Überhitzung des Kochgeschirrs zu vermeiden, verwende beschichtete Pfannen nur mit einer niedrigen Kochstufe.
- Verwende kein dünnes emailliertes Kochgeschirr. Es kann überhitzt und beschädigt werden.

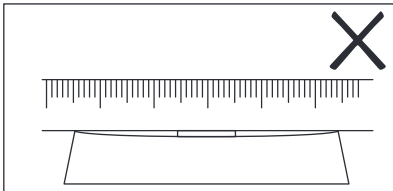
Geeignete Pfannen für die Braten-Funktion

Verwende nur Pfannen mit flachen Böden. So prüfst du, ob die Pfanne richtig ist:

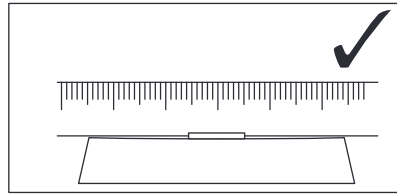
1. Drehe deine Pfanne um.
2. Lege ein Lineal auf den Boden der Pfanne.
3. Versuche, eine 1-, 2- oder 5-Cent-Münze (oder eine Münze mit ähnlicher Dicke, ca. 1,7 mm) zwischen das Lineal und den Boden der Pfanne zu legen.



- a. Die Pfanne ist falsch, wenn du die Münze zwischen das Lineal und die Pfanne legen kannst.



- b. Die Pfanne ist richtig, wenn du die Münze nicht zwischen das Lineal und die Pfanne legen kannst.



6.15 FUNKTIONEN: Kochen

Diese Funktion passt die Kochstufe automatisch an, damit Wasser nicht überkocht, sobald es den Siedepunkt erreicht hat.



Die Funktion ist auf allen Kochzonen verfügbar. Wenn die Kochzone, die du verwenden möchtest, noch Restwärme (I/II/III) bereit stellen kann, ist die Funktion deaktiviert. Warte, bis die Zone abgekühlt ist, um die Funktion zu verwenden.

Die Funktion funktioniert nicht mit antihafbeschichtetem Kochgeschirr.



VORSICHT!

Verwende die Funktion nicht mit leerem Kochgeschirr. Lasse das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt, während die Funktion in Betrieb ist.

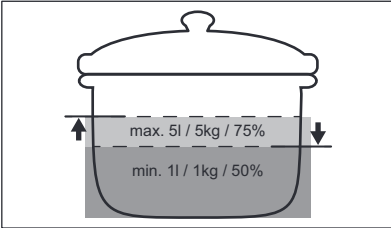
1. Stelle einen mit mindestens 1 l Wasser gefüllten Topf auf die Kochzone.
2. Wähle FUNKTIONEN > Kochen.
3. Stelle bei Bedarf eine Timer-Funktion ein. Der Timer startet umgehend.
4. Um die Funktion manuell auszuschalten, tippst du in der oberen linken Ecke des Displays auf .

Sobald der Siedepunkt erreicht ist, reduziert das Kochfeld automatisch die Kochstufe. An dieser Stelle kannst du sie auch manuell nach Bedarf anpassen.

Tipps und Hinweise:

- Die Funktion eignet sich am besten zum Kochen von Wasser und Kartoffeln.
- Bei Wasserkochen und espressokochen auf dem Herd funktioniert die Funktion möglicherweise nicht richtig.

- Fülle den Topf bis zur Hälfte oder drei Viertel mit kaltem Leitungswasser, sodass 4 cm vom Topfrand frei bleiben. Verwende nicht weniger als 1 Liter und nicht mehr als 5 Liter Wasser. Stelle sicher, dass das Gesamtgewicht des Wassers (oder des Wassers und der Kartoffeln) zwischen 1 und 5 kg liegt.



- Um die besten Ergebnisse zu erzielen, koche nur ganze, ungeschälte, mittelgroße Kartoffeln. Achte darauf, die Kartoffeln nicht zu dicht nebeneinander einzufüllen.
- Vermeide äußere Vibrationen (z. B. durch die Verwendung eines Mixers oder das Ablegen eines Mobiltelefons neben dem Kochfeld), während die Funktion ausgeführt wird.
- Je nach Art der Speise sowie der Art des Kochgeschirrs kannst du die Kochstufe nach Erreichen des Siedepunktes anpassen.
- Nach Erreichen des Siedepunktes Salz zugeben.
- Verwende einen Deckel, um Energie zu sparen.

6.16 FUNKTIONEN: Schmelzen

Mit dieser Funktion kannst du verschiedene Lebensmittel schmelzen, z. B. Schokolade oder Butter.

VORSICHT!

Lass das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt, während die Funktion in Betrieb ist.

1. Stelle das Kochgeschirr auf die Kochzone.
2. Wähle FUNKTIONEN > Schmelzen.
3. Stelle bei Bedarf eine Timer-Funktion ein.
4. Berühre OK.

Um die Funktion manuell auszuschalten, tippst du in der oberen linken Ecke des

Displays auf .

6.17 Gerichte

Diese Funktion hilft dir bei der Zubereitung verschiedener Speisen mithilfe von voreingestellten Programmen, die bestimmten Speisenkategorien zugeordnet sind. Die Verfügbarkeit der Programme hängt von der Kochzone ab.

VORSICHT!

Lasse das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt, während die Funktion in Betrieb ist.

1. Stelle das Kochgeschirr auf die Kochzone. Du kannst eine einzelne Kochzone verwenden oder zwei Seitenzonen mit Bridge verbinden.
2. Wähle Gerichte.
3. Wähle die Speisenart aus.
4. Stelle bei Bedarf eine Timer-Funktion ein.
5. Beachte die im Display angezeigten Hinweise.

Je nach Speisenart und ausgewähltem Programm kannst du Details einstellen und ändern, z. B. Gargrad, Heizstufe zum Braten usw.

Tipps und Hinweise:

- Die am häufigsten zubereiteten Gerichte werden der Liste Am häufigsten benutzt. automatisch hinzugefügt.
- Einige Gerichte haben lange Namen, die in der Liste nicht vollständig angezeigt werden können. Um den vollständigen Namen eines Gerichts anzuzeigen, tippst du auf „...“.
- Du kannst der Liste Favoriten manuell Programme hinzufügen.
- Du kannst bestimmte Programme ausblenden, indem du berührst. Um die Programme wiederherzustellen, gehst du zu Einstellungen > Setup > Gerichte.

6.18 Hob²Hood

Diese automatische Funktion verbindet das Kochfeld mit einer geeigneten Dunstabzugshaube. Das Kochfeld und die Dunstabzugshaube kommunizieren mit Hilfe von Infrarotsignalen. Die Drehzahl des Lüfters wird automatisch eingestellt. Sie richtet sich nach dem eingestellten Modus und der Temperatur des heißesten Topfs auf

dem Kochfeld. Du kannst den Lüfter auch manuell über das Kochfeld oder die Dunstabzugshaube selbst bedienen.



Wenn du die Lüftergeschwindigkeit der Dunstabzugshaube änderst, wird die standardmäßige Verbindung mit dem Kochfeld getrennt. Um die Funktion wieder einzuschalten, musst du beide Geräte aus und wieder einschalten.



Bei einigen Dunstabzugshauben ist die Funktion möglicherweise standardmäßig deaktiviert. Aktiviere in so einem Fall zuerst die Funktion an der Haube und dann am Kochfeld. Weitere Informationen findest du in der Anleitung der Dunstabzugshaube.

Einstellen des automatischen Lüftermodus

Um für die Dunstabzugshaube den Automatikmodus einzustellen, wählst du eine der folgenden eingestellten Lüftergeschwindigkeiten: Modus 2 – Modus 6. Die Dunstabzugshaube reagiert immer, wenn du das Kochfeld bedienst. Durch Auswählen von Modus 1 kannst du das Kochfeld so einstellen, dass nur die Beleuchtung eingeschaltet wird.

1. Berühre .

2. Wähle Einstellungen > Hob²Hood.

3. Betätige einen Schalter, um die Dunstabzugshaube einzuschalten.
- Alle automatischen Modi werden als Liste angezeigt.
4. Wähle den Modus aus.

5. Berühre  oder , um die Auswahl zu speichern und die Anzeige zu verlassen.
- Um die aktuelle Lüftergeschwindigkeit zu überprüfen, berührst du . Die Lüftergeschwindigkeit ist in der oberen linken Ecke des Displays sichtbar. Um den Lüfter auszuschalten, berührst du . Zum Einschalten des Lüfters berührst du .

Automatik-modi	Auto-matische Be-leuch-tung	Kochen ¹⁾	Braten ²⁾
		Lüftergeschwindigkeit	
 OFF	Aus	-	-
Modus 1	Ein	-	-
Modus 2 ³⁾	Ein	1	1
Modus 3	Ein	-	1
Modus 4	Ein	1	1
Modus 5	Ein	1	2
Modus 6	Ein	2	3

- 1) Das Kochfeld erkennt, dass gekocht wird, und regelt die Lüftergeschwindigkeit je nach eingestelltem Automatikmodus.

2) Das Kochfeld erkennt, dass gebraten wird, und regelt die Lüftergeschwindigkeit je nach eingestelltem Automatikmodus.

3) Dieser Modus aktiviert den Lüfter und die Beleuchtung und ist nicht von der Temperatur abhängig.

Einstellen des manuellen Lüftermodus

Du kannst die Drehzahl des Lüfters auch manuell einstellen.

1. Berühre .

2. Berühre Manuell.
- Es wird eine Einstellskala mit der aktuellen Lüftergeschwindigkeit angezeigt.
3. Du kannst die Lüftergeschwindigkeit durch Berühren oder Gleiten mit dem Finger einstellen.
- Berühre Boost, um die maximale Lüftergeschwindigkeit zu aktivieren. Der Lüfter läuft für eine bestimmte Zeit im Boost-Modus. Nach dieser Zeit wechselt die Lüftergeschwindigkeit automatisch zu 3. Zum manuellen Deaktivieren der Boost-Funktion drückst du 0.

Beleuchtung der Dunstabzugshaube

Du kannst das Kochfeld so einstellen, dass die Beleuchtung automatisch eingeschaltet

wird, wenn du das Kochfeld einschaltest. Dazu stellst du den Automatikmodus auf 1 - Modus 6 ein. Du kannst die Beleuchtung der Dunstabzugshaube auch manuell aktivieren oder deaktivieren.

Manuelles Aktivieren der Beleuchtung

1. Berühre .
2. Berühre , um die Beleuchtung einzuschalten.

Zum Ausschalten der Beleuchtung berührst du  erneut.

6.19 Sprache

1. Berühre , um das Menü zu öffnen.
2. Wähle Einstellungen > Setup > Sprache.
3. Wähle die Sprache aus der Liste aus. Um die Auswahl zu speichern, tippst du auf  oder . Anschließend wählst du JA im Popup-Fenster aus.

Wenn du die falsche Sprache gewählt hast, berührst du  > . Eine Liste wird angezeigt. Wähle die erste Option oben links und dann die zweite Option oben rechts aus. Scrolle nach unten, um die richtige Sprache aus der Liste auszuwählen. Wenn das Popup-Fenster erscheint, wählst du die Option auf der rechten Seite aus.

6.20 Tastentöne / Lautstärke

Du kannst den Ton des Kochfelds wählen oder ihn ganz ausschalten. Du kannst zwischen einem Klick (Standard) oder einem Piepton wählen.

Du kannst auch die Lautstärke wählen.

1. Berühre  auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
2. Wähle Einstellungen > Setup > Tastentöne / Lautstärke.
3. Wähle die gewünschte Option. Die Einstellung wird automatisch gespeichert.

6.21 Helligkeit

Du kannst die Helligkeit des Displays ändern.

Es gibt 5 Helligkeitsstufen, wobei 1 die niedrigste und 5 die höchste ist.

1. Berühre , um das Menü zu öffnen.

2. Wähle Einstellungen > Setup > Helligkeit.
3. Wähle die gewünschte Stufe.

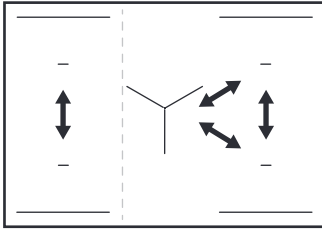
Die Einstellung wird automatisch gespeichert.

6.22 Leistung

Sind mehrere Zonen eingeschaltet und die verbrauchte Leistung überschreitet die Begrenzung der Stromversorgung, teilt diese Funktion die verfügbare Leistung zwischen allen Kochzonen auf (die mit derselben Phase verbunden sind). Das Kochfeld steuert die Kochstufen, um die Sicherungen der Hausinstallation zu schützen.

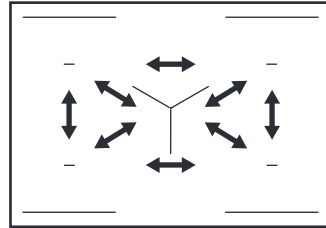
- Die Kochzonen werden nach Position und Anzahl der Phasen im Kochfeld gruppiert. Jede Phase hat eine maximale Strombelastung von 3680W. Erreicht das Kochfeld die maximale verfügbare Leistung innerhalb einer Phase, wird die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert.
- Die Wärmestufe der zuerst ausgewählten Kochzone (oder einer Kochzone, die mit FUNKTIONEN oder Gerichte ausgewählt wurde) wird immer priorisiert. Die verbleibende Leistung wird je nach Auswahlreihenfolge auf die anderen Kochzonen aufgeteilt.
- Die Farbe der Einstellskala zeigt die verfügbaren Kochstufenoptionen an:
 - rot – die aktuelle Kochstufe,
 - weiß – die maximal verfügbare Kochstufe,
 - hellgrau - eine nicht verfügbare Wärmestufe (Leistung ist aktiv).
- Ist keine höhere Kochstufe verfügbar, reduziere erst die der anderen Kochzonen.

Siehe Abbildung für mögliche Kombinationen, wie die Leistung unter den Kochzonen verteilt werden kann.



Wenn die Gesamtleistung des Kochfelds begrenzt ist (1500 W – 6000 W), verteilt die Funktion die verfügbare Leistung auf alle

Kochzonen. Siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“ > „FlexPower“.



7. TIPPS UND HINWEISE

⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 Kochgeschirr



Bei Induktionskochzonen erzeugt ein starkes Elektromagnetfeld die Hitze im Kochgeschirr sehr schnell.

Benutze für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

- Um eine Überhitzung zu vermeiden und die Leistung der Kochzonen zu verbessern, muss das Kochgeschirr so dick und flach wie möglich sein.
- Verwende für die Braten-Funktion nur Pfannen mit flachem Boden.
- Stelle sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber und trocken ist, bevor du es auf die Kochfläche stellst.
- Achte immer darauf, das Kochgeschirr nicht an den Rändern und Ecken des Glases oder der Seitenverkleidung zu schieben oder zu reiben, da dies die Glasoberfläche beschädigen kann.

Kochgeschirrmaterial

- **geeignet:** Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, Boden aus mehreren Schichten verschiedener Materialien (vom Hersteller als geeignet gekennzeichnet).

- **nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn:

- Wasser sehr schnell auf einer Kochzone kocht, die auf die höchste Erhitzungsstufe geschaltet ist.
- Ein Magnet auf den Boden des Kochgeschirrs zieht.

Abmessungen des Kochgeschirrs

- Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.
- Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. Kochgeschirr mit einem Durchmesser kleiner als das Minimum erhält nur einen Teil der von der Kochzone erzeugten Leistung.
- Verwende aus Sicherheitsgründen und für optimale Kochergebnisse kein Kochgeschirr, das größer als in der „Spezifikation der Kochzonen“ angegeben ist. Vermeide es, Kochgeschirr während des Kochvorgangs in die Nähe des Bedienfelds zu stellen. Dies könnte sich auf die Funktionsweise des Bedienfelds auswirken oder die Kochfeldfunktionen versehentlich aktivieren.



Siehe hierzu „Technische Daten“.

7.2 Geräusche während des Betriebs

Wenn du Folgendes hörst:

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Du hast die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Du hast die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet.
- Klicken: Elektrisches Umschalten: Das Kochgeschirr wird erkannt, wenn du es auf das Kochfeld stellst.
- Rauschen, Surren: Der Lüfter ist in Betrieb.

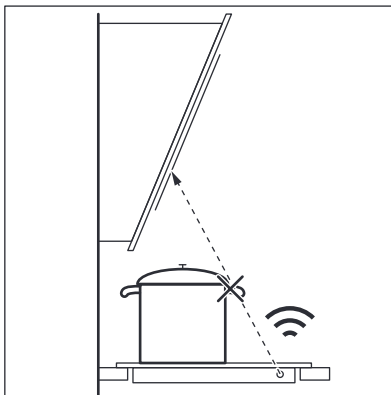
Die Geräusche sind normal und weisen nicht auf eine Störung hin.

7.3 Tipps und Hinweise für Hob²Hood

Bei der Bedienung des Kochfelds mit der Funktion:

- Schütze das Bedienfeld der Dunstabzugshaube vor direktem Sonnenlicht.
- Richte kein Halogenlicht auf das Bedienfeld der Dunstabzugshaube.
- Decke das Bedienfeld des Kochfelds nicht ab.
- Unterbreche den Signalfluss zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube nicht (z. B. mit der Hand, einem Kochgeschirrgriff oder großen Topf). Siehe Abbildung.

Die unten abgebildete Haube dient nur für Illustrationszwecke.



Halte das Fenster für das Hob²Hood Infrarotkommunikationssignal sauber.



Andere ferngesteuerte Geräte können das Signal blockieren. Verwende keine derartigen Geräte in der Nähe des Kochfeldes, wenn Hob²Hood eingeschaltet ist.

Dunstabzugshauben mit der Funktion Hob²Hood

Das gesamte Sortiment an Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, findest du auf unserer Kunden-Website. AEG Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, haben das Symbol .

8. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Allgemeine Informationen

- Reinige das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwende stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.

- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwende ein spezielles Reinigungsmittel, das für die Oberfläche des Kochfelds geeignet ist.
- Verwende immer einen Schaber, der für Kochfelder mit Glasoberfläche empfohlen wird. Verwende den Schaber nur als zusätzliches Werkzeug zur Reinigung des

Glases nach dem Standardreinigungsverfahren.

 WARNUNG!

Verwende zum Reinigen der Glasoberfläche keine Messer oder andere scharfe Metallwerkzeuge.

- Verwende für die Metallseitenverkleidung nur ein Geschirrspülmittel mit warmem Wasser. Reinige und wische die Verkleidung mit einem Tuch ab.

 WARNUNG!

Verwende zum Reinigen der Seitenverkleidung keine leicht scheuernde Reinigungsmilch, Poliermittel, Schaber oder die harte Schicht eines Schwamms.

- In dem Spalt zwischen der Glasoberfläche und der Seitenverkleidung können sich Schmutz und kleine Partikel von Lebensmitteln ansammeln. Reinige den Spalt zwischen der Glasoberfläche und der Seitenverkleidung mit einem Holzzahnstocher.

 WARNUNG!

Verwende keine scharfen Metallwerkzeuge, um den Spalt zu reinigen, da diese den Spalt vergrößern und die Seitenverkleidung oder die Glasoberfläche beschädigen können.

8.2 Reinigen der Kochfelds

- **Sofort entfernen:** Geschmolzenen Kunststoff, Plastikfolie, Salz, Zucker und Lebensmittel mit Zucker, sonst kann der Schmutz das Kochfeld beschädigen. Achte darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
- **Entfernen, wenn das Kochfeld ausreichend abgekühlt ist:** Kalkringe, Wasserringe, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbung. Reinige das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wische das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- **Entferne glänzende metallische Verfärbungen:** Benutze für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.
- Die Oberfläche des Kochfelds hat horizontale Rillen. Reinige das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und einem Reinigungsmittel mit sanfter Bewegung von links nach rechts. Wische das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Lappen mit einer Bewegung von links nach rechts trocken.

9. FEHLERSUCHE

 WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 Was zu tun ist, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfe, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. Siehe Anschlussplan.

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissere dich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wende dich an eine qualifizierte Elektrofachkraft.
	Du hast die Kochstufe nicht innerhalb von 60 Sekunden eingestellt.	Schalte das Kochfeld erneut ein und stelle die Kochstufe innerhalb von weniger als 60 Sekunden ein.
	Du hast 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt.	Berühre nur ein Sensorfeld.
	Die Funktion Pause ist in Betrieb.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Das Display reagiert nicht, wenn es berührt wird.	Ein Teil des Displays ist bedeckt oder die Töpfe stehen zu nahe am Display. Es befindet sich Flüssigkeit oder ein Gegenstand auf dem Display.	Entferne die Objekte. Schiebe die Töpfe vom Display weg. Reinige das Display, warte bis das Gerät kalt ist. Trenne das Kochfeld von der Stromversorgung. Schalte nach 1 Min. das Kochfeld wieder ein.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Du hast etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt.	Entferne den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Du hast etwas auf das Sensorfeld  gestellt.	Entferne den Gegenstand von dem Sensorfeld.
Die Restwärmearzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor unter der Kochfeldoberfläche ist beschädigt.	Wenn die Kochzone lange genug betrieben wurde, um heiß zu sein, wende dich an ein autorisiertes Servicezentrum.
Die höchste Kochstufe lässt sich nicht einschalten.	Eine andere Zone ist bereits auf die höchste Kochstufe eingestellt.	Reduziere erst die Leistung der anderen Zone.
	Die FlexPower -Stufe ist zu niedrig.	Ändere die maximale Leistung im Menü. Siehe „Vor der ersten Inbetriebnahme“.
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß oder du hast es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stelle großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.
Hob®Hood funktioniert nicht.	Sie haben das Bedienfeld bedeckt.	Entferne den Gegenstand vom Bedienfeld.
Hob®Hood -Bildschirm ist nicht sichtbar.	Hob®Hood ist in den Einstellungen ausgeschaltet.	Gehe zu Einstellungen/Hob®Hood und schalte die Funktion ein.
Hob®Hood funktioniert, es ist aber nur die Beleuchtung eingeschaltet.	Du hast Modus 1 eingeschaltet.	Ändere den Modus auf Modus 1 - Modus 6 oder warte, bis der Automatikmodus startet.
Hob®Hood Modi 1 – 6 arbeiten, aber die Beleuchtung ist ausgeschaltet.	Es besteht möglicherweise ein Problem mit der Glühbirne.	Wende dich an ein autorisiertes Servicezentrum.

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
Es ertönt kein Signalton, wenn du die Sensorfelder des Bedienfelds berührst.	Der Ton ist ausgeschaltet.	Schalte den Ton ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Es wurde die falsche Sprache eingestellt.	Du hast die Sprache aus Versehen geändert.	Befolge die Anweisungen unter „Täglicher Gebrauch“, „Sprache“, um die falsche Sprache zu ändern.
Eine Kochzone wird ausgeschaltet.	Durch die Automatische Abschaltung wird die Kochzone ausgeschaltet.	Schalte das Kochfeld aus und wieder ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.
 und eine Meldung leuchten auf.	Sperren in Betrieb.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
E - U - O wird angezeigt.	Child Lock ist aktiviert.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Der Balken für die Leistungsstufe blinkt.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.	Stelle Kochgeschirr auf die Kochzone.
	Du verwendest ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwende geeignetes Kochgeschirr. Siehe „Tipps und Hinweise“.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.	Verwende Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe hierzu „Technische Daten“.
 leuchtet.	Die elektrische Verbindung ist defekt.	Trenne das Kochfeld vom Stromnetz und überprüfe die Verbindung. Siehe „Montage“.
 leuchtet.	Der Zonentempersensor erkennt eine zu hohe oder zu niedrige Temperatur.	Lasse die Kochzone abkühlen oder erhöhe die Umgebungstemperatur über 15 °C. Wenn das Problem weiterhin besteht, wende dich an das autorisierte Servicezentrum.
 leuchtet.	Das Kühlgebläse ist blockiert.	Stelle sicher, dass das Gebläse durch nichts blockiert wird. Wenn das Kühlgebläse durch nichts blockiert wird und das Problem weiterhin besteht, wende dich an ein autorisiertes Servicezentrum.
Es ist ein konstanter Piepton zu hören.	Unsachgemäßer elektrischer Anschluss.	Trenne das Kochfeld von der Stromversorgung. Wende dich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.
Kochgeschirr wird länger als 5 Minuten erwärmt.	Der Boden des Kochgeschirrs ist nicht für Induktionskochfelder geeignet.	Verwende Kochgeschirr mit einem geeigneten Boden (flach, magnetisch). Siehe „Tipps und Hinweise“.
	Die FlexPower reduziert die maximale Leistung.	Siehe „Täglicher Gebrauch“, Leistung.
Die Funktion Kochen startet nicht.	In dieser Zone ist noch Restwärme vorhanden.	Warte, bis die Zone abgekühlt ist, oder verwende eine andere kalte Zone.

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
Die Funktion Kochen stoppt nicht.	Möglicherweise ist nicht genug Wasser im Topf (Vibrationen können nicht erkannt werden) oder das Wasser ist bereits zu warm.	Verwende mindestens 1 l kaltes Wasser pro Topf.
Die Funktion Kochen schaltet sich plötzlich aus.	Das Kochgeschirr ist mit der Funktion nicht kompatibel. Die Funktion kann keine Vibrationen erkennen, die durch das kochende Wasser erzeugt werden. Das Kochgeschirr ist für die Kochzone möglicherweise zu klein.	Verwende bei dieser Funktion kein Kochgeschirr mit Antihafbeschichtung. Verwende mehr Wasser oder wechsele zu einer kalten Zone. Füge kein Salz hinzu, bevor das Wasser den Siedepunkt erreicht hat. Stelle sicher, dass der Durchmesser des Kochgeschirrs der Größe der Kochzone entspricht. Stelle das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone.
Das Erhitzen mit der Funktion Braten dauert lange.	Das Kochgeschirr ist zu klein, zu schwer oder der Boden ist uneben.	Siehe „Hinweise und Tipps“.

9.2 Wenn Sie keine Lösung finden ...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie die Daten auf dem Typenschild an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld richtig bedient haben. Wenn die

Wartung von einem Servicetechniker oder einem Händler nicht kostenlos erfolgt, ist auch während der Garantiezeit eine Gebühr zu entrichten. Die Informationen über Garantiezeitraum und autorisierte Kundendienststellen finden Sie in der Garantiebroschüre.

10. TECHNISCHE DATEN

10.1 Typenschild

Modell KID8858AB
Typ 62 D5A 01 AA
Induktion 7.35 kW
Ser.-Nr.
AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 598 154 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Hergestellt in: Deutschland
7.35 kW


10.2 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	Boost [W]	Boost maximale Dauer [Min]	Kochgeschirrdurchmesser [mm]
Vorne links	2300	3200	10	125 - 210
Hinten links	2300	3200	10	125 - 210

Kochzone	Nennleistung (höchste Koch- stufe) [W]	Boost [W]	Boost maximale Dauer [Min]	Kochgeschirr- durchmesser [mm]
Hinten Mitte	2300	3200	10	125 - 210
Vorne rechts	2300	3200	10	125 - 210
Hinten rechts	2300	3200	10	125 - 210

Die Leistung der Kochzonen kann leicht von den Daten in der Tabelle abweichen. Sie ändert sich mit dem Material und den Abmessungen des Kochgeschirrs.

Verwenden Sie für optimale Kochergebnisse kein Kochgeschirr, dessen Durchmesser größer als der in der Tabelle angegebene Wert ist.

11. ENERGIEEFFIZIENZ

11.1 Produktinformationen

Modellbezeichnung	KID8858AB	
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld	
Anzahl der Kochzonen	5	
Heiztechnik	Induktion	
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne links Hinten links Hinten Mitte Vorne rechts Hinten rechts	21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Vorne links Hinten links Hinten Mitte Vorne rechts Hinten rechts	180.8 Wh/kg 175.4 Wh/kg 184.4 Wh/kg 189.4 Wh/kg 184.4 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)	182.9 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 2: Kochfelder - Verfahren zur Messung der Leistung.

11.2 Energie sparen

Sie können Energie beim täglichen Kochen sparen, wenn Sie den folgenden Hinweisen folgen.

- Wenn Sie Wasser erhitzen, verwenden Sie nur die Menge, die Sie benötigen.
- Legen Sie nach Möglichkeit immer Deckel auf das Kochgeschirr.
- Stellen Sie das Kochgeschirr direkt in die Mitte der Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten oder zum Schmelzen.

12. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

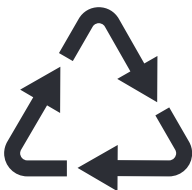
Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Akkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen

Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.



