

KID9858IB

DE Benutzerinformation | **Kochfeld**



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



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur erhalten Sie hier:
www.aeg.com/support

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	2
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	4
3. MONTAGE.....	8
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	11
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	13
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	15
7. HINWEISE UND TIPPS.....	26
8. REINIGUNG UND PFLEGE.....	28
9. FEHLERBEHEBUNG.....	28
10. TECHNISCHE DATEN.....	33
11. ENERGIEEFFIZIENZ.....	33
12. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	34

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 und den mobilen Geräten mit der entsprechenden App spielen.
- 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 nur 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. Verwenden Sie niemals Wasser, um das Kochfeuer zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und löschen Sie 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.
- **VORSICHT:** 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.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche einen Sprung hat, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. 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 das autorisierte Servicezentrum.
- 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.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Stromnetzkabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Verwenden Sie das richtige Stromnetzkabel.
- Achten Sie darauf, dass sich das Stromnetzkabel nicht verheddert.
- Stellen Sie sicher, dass ein Überspannungsschutz installiert ist.
- Verwenden Sie die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.
- Stellen Sie 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.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker (falls zutreffend) oder das Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.

- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Wenn der E3-Code auf dem Bildschirm erscheint, trennen Sie sofort das Kochfeld und prüfen Sie, 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.
- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzone nach jedem Gebrauch auf „aus“.
- Legen Sie kein Besteck und keine Deckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es in Kontakt mit Wasser gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeitsfläche und bringen Sie keine Lebensmittel direkt damit in Kontakt.

- Ist die Oberfläche des Geräts gesprungen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung, um einen Stromschlag zu verhindern.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn Sie Speisen in heißes Öl legen, kann es spritzen.
- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie oder andere Materialien zwischen der Kochfläche und dem Kochgeschirr, sofern vom Hersteller dieses Geräts nicht anders angegeben.
- Verwenden Sie 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 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.

- Lassen Sie heißes Kochgeschirr nicht auf dem Bedienfeld, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Legen Sie keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.

- Schalten Sie 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. Heben Sie diese Gegenstände immer an, wenn Sie sie auf der Kochfläche bewegen müssen.

2.4 Temperatursensor

WARNUNG!

Verletzungs- und Verbrennungsgefahr.

- Verwenden Sie den Temperatursensor zu dem ausdrücklich vorgesehenen Zweck. Verwenden Sie ihn nicht zum Öffnen oder Anheben von Gegenständen.
- Verwenden Sie nur den für das Kochfeld empfohlenen Temperatursensor, und immer nur einen.
- Verwenden Sie ihn nicht, wenn er nicht einwandfrei funktioniert oder beschädigt ist.
- Verwenden Sie den Temperatursensor nicht im Backofen oder in der Mikrowelle.
- Stellen Sie sicher, dass sich der Temperatursensor stets bis zur Min.-Markierung in der Speise oder Flüssigkeit befindet.
- Reinigen Sie den Temperatursensor vor und nach jedem Gebrauch. Seien Sie vorsichtig, die Spitze des Temperatursensor ist spitz.
- Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände. Reinigen Sie den Temperatursensor nicht im Geschirrspüler. Der Silikongriff kann sich verfärben. Dies hat keine Auswirkungen auf die Funktionsweise des Temperatursensor.
- Verwenden Sie die Originalverpackung, um den Temperatursensor zu lagern und aufzuladen.
- Stellen Sie sicher, dass der Temperatursensor kühl, sauber und

trocken ist, bevor Sie ihn in das Ladegerät legen.

- Bewahren Sie den Temperatursensor an einem sicheren, trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

2.5 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten, weichen Lappen. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände, sofern nicht anders angegeben.

2.6 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.

2.7 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.
- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp: H05V2V2-F der Temperaturen von 90 °C oder mehr standhält. Ein einzelner Draht muss einen Mindestquerschnitt gemäß der nachstehenden Tabelle haben. Wenden Sie sich bitte an Ihr lokales Servicezentrum. Das Anschlusskabel darf nur von einer qualifizierten Elektrofachkraft ersetzt werden.

WARNUNG!

Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einer qualifizierten Elektrofachkraft ausgeführt werden.

VORSICHT!

Verbindungen über Kontaktstecker sind verboten.

VORSICHT!

Bohren oder löten Sie die Kabelenden nicht. Das ist verboten.

VORSICHT!

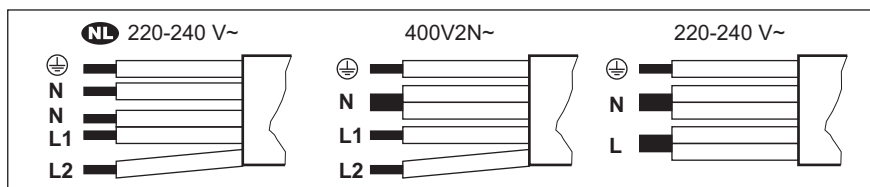
Schließen Sie das Kabel nicht ohne Aderendhülse an.

Einphasiger Anschluss

1. Entfernen Sie die Aderendhülse des schwarzen, braunen und blauen Drahts.
2. Entfernen Sie einen Teil der Isolierung der braunen, schwarzen und blauen Kabelenden.
3. Verbinden Sie die Enden der schwarzen und braunen Kabel.
4. Bringen Sie eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).
5. Verbinden Sie die Enden zweier blauer Kabel.
6. Bringen Sie eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).

Zweiphasiger Anschluss

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



NL 220 - 240 V~		Zweiphasige Verbindung: 400 V2N~		Einphasige Verbindung: 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 Anbringen der Dichtung - Integrierte Montage

1. Reinigen Sie die Fräsungen in der Arbeitsplatte.
2. Schneiden Sie das mitgelieferte 3x10 mm Dichtungsband in vier Streifen. Die Streifen müssen die gleiche Länge wie die Fräsungen haben.
3. Schneiden Sie die Enden der Streifen in einem Winkel von 45°. Sie sollten genau in die Ecken der Fräsungen passen.
4. Befestigen Sie die Streifen an den Fräsungen. Dehnen Sie die Streifen nicht. Kleben Sie die Enden der Streifen nicht übereinander.

Nach der Montage des Kochfelds dichten Sie den verbleibenden Spalt zwischen der Glaskeramikplatte und der Arbeitsplatte mit Silikon ab. Stellen Sie sicher, dass das Silikon nicht unter die Glaskeramik gelangt.

3.5 Anbringen der Dichtung – Aufliegende Montage

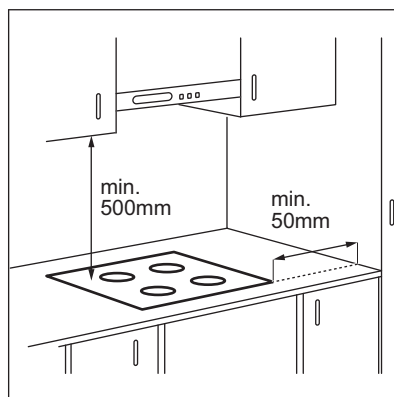
1. Reinigen Sie die Arbeitsplatte um den Ausschnitt herum.
2. Bringen Sie das mitgelieferte 2x6 mm Dichtungsband umlaufend auf der Unterseite des Kochfelds entlang des äußeren Randes der Glaskeramikscheibe an. Nicht dehnen. Stellen Sie sicher, dass sich die Enden des Dichtungsbands in

der Mitte auf einer der Seiten des Kochfelds befinden.

3. Geben Sie einige Millimeter zur Länge hinzu, wenn Sie das Dichtungsband zuschneiden.
4. Fügen Sie die beiden Enden des Dichtungsbands zusammen.

3.6 Aufbau

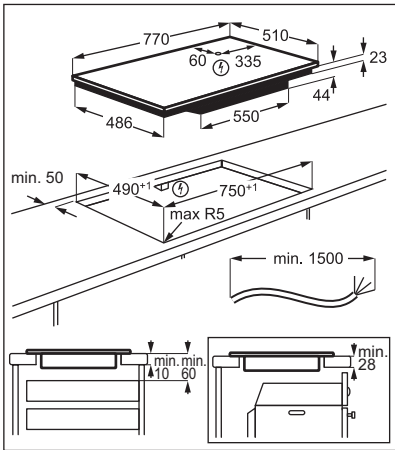
Wenn Sie das Kochfeld unter einer Dunstabzugshaube installieren, beachten Sie bitte die Montageanleitung der Dunstabzugshaube für den Mindestabstand zwischen den Geräten.



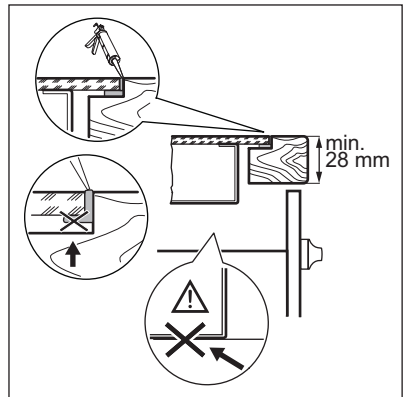
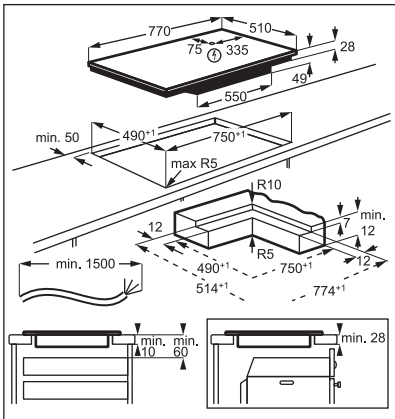
Ist das Gerät über einer Schublade installiert, kann die Kochfeldbelüftung die in der

Schublade aufbewahrten Gegenstände während des Garvorgangs aufwärmen.

AUFSATZINSTALLATION



INTEGRIERTE MONTAGE



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



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

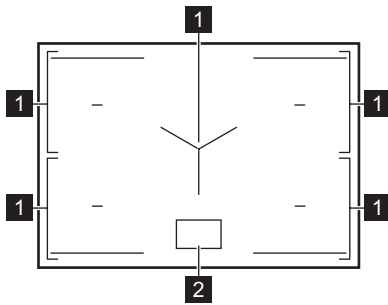
 www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
induction hob flush installation



4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Anordnung der Kochflächen



1 Induktionskochzone

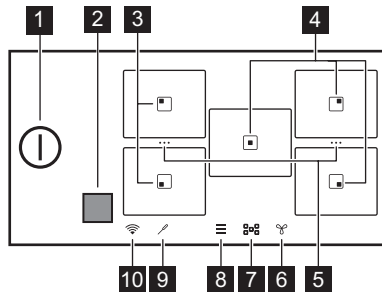
2 Bedienfeld



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

4.2 Bedienfeldlayout

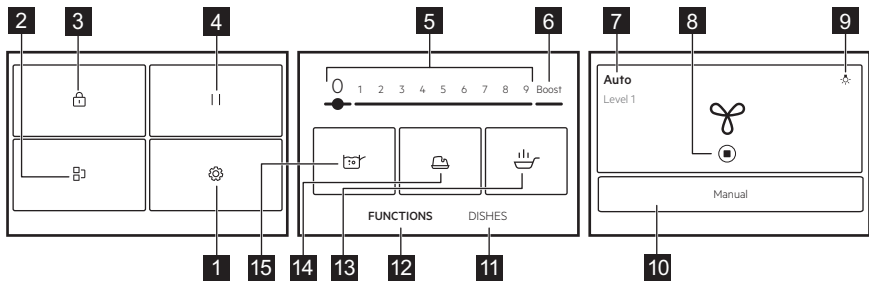
Hauptansicht



Symbol	Beschreibung
1	Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
2	Das Fenster des Hob²Hood-Infrarotsignal-Kommunikators. Nicht abdecken.
3	Zone mit Braten- und Kochen-Funktionen.
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.
8	Öffnen des Menüs.

Symbol	Beschreibung
9 	Die Anzeige Temperatursensor.
10 	Die Anzeige WiFi.

Erweiterte Ansicht



Die Liste der Funktionen kann je nach Softwareversion variieren.

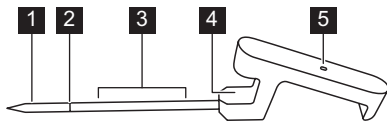
Symbol	Beschreibung
1 	Einstellungen. Öffnen der Einstellungen des Kochfelds.
2 	Bridge. Mit dieser Funktion werden zwei seitliche Kochzonen miteinander verbunden und funktionieren dann wie eine Kochzone.
3 	Sperren. Verriegeln/Entriegeln des Bedienfelds.
4 	Pause. Mit dieser Funktion werden alle eingeschalteten 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.

Symbol	Beschreibung
15 	Kochen. Mit dieser Funktion wird die Temperatur des Wassers automatisch angepasst, so dass es nicht überkocht, sobald es den Siedepunkt erreicht.

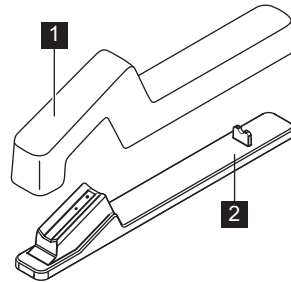
Display-Navigation

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.

4.3 Temperatursensor



- 1 Messpunkt
- 2 Markierung für den minimalen Füllstand
- 3 Empfohlener Eintauchbereich (für Flüssigkeiten)
- 4 Haken zum Aufsetzen des Temperatursensor auf den Rand
- 5 Kontrollleuchte



- 1 Unterbau
- 2 Ladestation

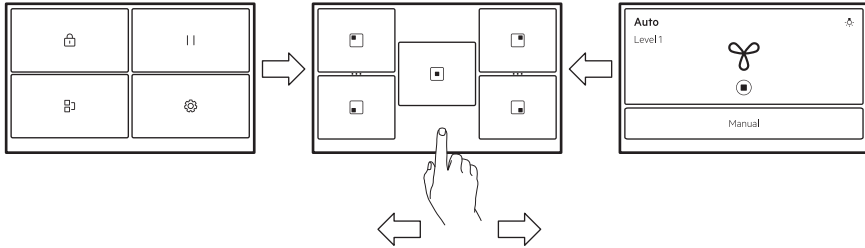
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Navigieren im Display



Um zwischen den Bildschirmen zu navigieren, tippen Sie auf die Symbole unten auf dem Display. Sie können auch nach links wischen, um die Einstellungen für Hob²Hood zu verwalten, oder nach rechts, um das Menü zu erreichen.



Wenn das Display nicht sofort reagiert, stellen Sie sicher, dass Sie die Mitte des gewählten Symbols / der gewählten Option berühren, oder versuchen Sie, es etwas länger zu drücken.

5.2 Erster Anschluss an die Spannungsversorgung

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

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

5.3 FlexPower

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

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



Wenn die Leistungsstufe unter 2.000 W liegt, können Sie keine Automatikprogramme (Gerichte oder FUNKTIONEN) aktivieren.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Kochzonen deaktiviert sind.

3. Berühren Sie auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
4. Wählen Sie Einstellungen > Setup > FlexPower und dann die entsprechende Leistungsstufe.
5. Berühren Sie oder . Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display, um Ihre Auswahl zu bestätigen.



VORSICHT!

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

5.4 Drahtlos / App-Verbindung

Um die App nutzen zu können, muss das Kochfeld mit dem drahtlosen Netzwerk verbunden sein. WiFi ist standardmäßig eingeschaltet.

1. Berühren Sie .
2. Wählen Sie Einstellungen > Verbindungen > WiFi.
3. Berühren Sie den Schieberegler um WiFi zu aktivieren.

Das Kochfeld ist jetzt bereit, sich mit dem drahtlosen Netzwerk und der App zu verbinden.

4. Berühren Sie VERBINDEN.

5. Laden Sie die App herunter. Scannen Sie den QR-Code auf der Rückseite der Bedienungsanleitung oder laden Sie die App direkt aus dem App Store herunter.
6. Öffnen Sie die App und registrieren Sie sich, um ein Konto zu erhalten.
7. Ein neues Gerät hinzufügen.
8. Folgen Sie den Anweisungen in der App, um den Verbindungsprozess abzuschließen.

Ändern/Deaktivieren der Netzwerkverbindung

Trennen des Kochfelds vom Netzwerk zu Hause:

1. Berühren Sie .
2. Wählen Sie Einstellungen > Verbindungen > WiFi:
 - Um die Verbindung zu Ihrem drahtlosen Netzwerk zu trennen, berühren Sie TRENKEN.
 - Um WiFi auszuschalten, berühren Sie den Schieberegler .

Um das Kochfeld mit dem neuen drahtlosen Netzwerk zu verbinden, siehe „Drahtlose Verbindung/App-Verbindung“ oben.

5.5 Temperatursensor-Kopplung und Kalibrierung

Ihr Kochfeld ist bei Lieferung nicht mit dem Temperatursensor gekoppelt. Koppeln Sie es vor der ersten Inbetriebnahme oder wenn Sie es durch ein neues ersetzen.

Um genaue Temperaturen zu gewährleisten, kalibrieren Sie das Temperatursensor nach der Kopplung immer.

1. Berühren Sie .
2. Wählen Sie Einstellungen > Verbindungen > Bluetooth.
3. Berühren Sie den Schieberegler , um Bluetooth zu aktivieren.

Das Kochfeld findet automatisch das verfügbare Zubehör. Wenn Ihr

Temperatursensor nicht in der Liste erscheint, stellen Sie sicher, dass es geladen ist. Schütteln oder tippen Sie dann zweimal darauf, bis die Lichtsterne blinken.

4. Wählen Sie das Temperatursensor aus der Liste aus und befolgen Sie die Anweisungen auf der Anzeige, um den Kopplungsvorgang abzuschließen.

Nach der Kopplung zeigt das Display automatisch den Kalibrierungsbildschirm an.

5. Berühren Sie START und befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display, um den Kalibrierungsvorgang abzuschließen.

Wenn Sie das Temperatursensor in diesem Schritt nicht kalibrieren, können Sie es später tun. Geben Sie die Bluetooth-Einstellungen erneut ein und wählen Sie Ihr Temperatursensor aus, um mit dem Setup fortzufahren.

Um alle Funktionen des Temperatursensor zu verwenden, kalibrieren Sie es zuerst.

Temperatursensor zurücksetzen/entfernen

Sie können das Temperatursensor jederzeit zurücksetzen oder vom Kochfeld trennen.

1. Berühren Sie .
2. Wählen Sie Einstellungen > Verbindungen > Bluetooth.

Das Display zeigt das angeschlossene Temperatursensor an.

3. Berühren Sie das Temperatursensor.
 - Um das Temperatursensor erneut zu kalibrieren, berühren Sie ZURÜCKSETZEN.
 - Um das Temperatursensor vom Kochfeld zu entfernen, berühren Sie .

Um das Temperatursensor erneut zu verbinden oder ein neues hinzuzufügen, siehe „Temperatursensor-Kopplung und -Kalibrierung“.

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 Sie die Hitze nicht einstellen, nachdem Sie das Kochfeld aktiviert haben.
- 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. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- wenn das Kochfeld zu heiß wird (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder benutzen.
- wenn Sie ungeeignetes Kochgeschirr verwenden oder wenn sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet. Die Induktionskochzone wird nach 50 Sekunden automatisch ausgeschaltet.
- wenn Sie eine Kochzone nicht ausschalten oder die Kochstufe ändern. 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 Sie Braten verwenden, schaltet sich das Kochfeld nach 1,5 Stunden aus. Bei Schmelzen schaltet sich das Kochfeld nach 6 Stunden aus.

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 Sie das Kochgeschirr zuerst auf eine Kochzone stellen und dann das Kochfeld einschalten, 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 Sie das Kochgeschirr von einer aktivierten Kochzone entfernen und vorübergehend beiseite stellen, beginnt die entsprechende Kochzonenübersicht zu blinken. Wenn Sie das Kochgeschirr nicht innerhalb von 120 Sekunden wieder auf die aktivierte Kochzone stellen, wird die Kochzone automatisch deaktiviert. Um den Kochvorgang fortzusetzen, stellen Sie sicher, dass Sie das Kochgeschirr innerhalb der angegebenen Zeitspanne wieder auf die Kochzonen stellen.

6.4 Verwenden der Kochzonen

Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.

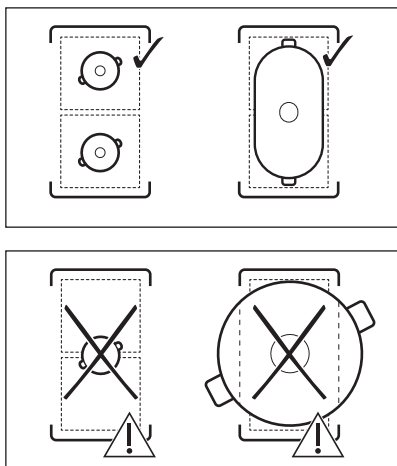


Verwenden Sie für eine optimale Wärmeübertragung Kochgeschirr mit einem Boden, dessen Durchmesser der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Durchmesser des Kochgeschirrs in „Technische Daten“ > „Spezifikation der Kochzonen“). Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr für Induktionskochfelder geeignet ist. Weitere Informationen zum Kochgeschirr finden Sie im Kapitel „Praktische Hinweise und Tipps“.

Zum Einschalten der Kochzone stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte der Kochzone und berühren das entsprechende Zonensymbol. Die verfügbaren Programme

werden auf dem Display angezeigt. Stellen Sie die Kochstufe ein oder wählen Sie eine der automatischen Funktionen aus. Um zur Hauptansicht zurückzukehren, berühren Sie **X** in der oberen rechten Ecke.

Mit Bridge können Sie mit großem Kochgeschirr auf zwei Kochzonen gleichzeitig kochen.

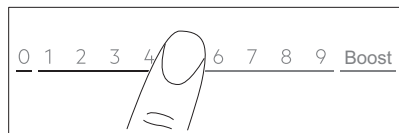


Sind andere Zonen eingeschaltet, ist die Kochstufeneinstellung für die Zone, die Sie benutzen möchten, möglicherweise eingeschränkt. Sehen Sie „Leistung“.

6.5 Kochstufe

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Stellen Sie den Topf auf die ausgewählte Kochzone und berühren Sie das entsprechende Zonensymbol.
3. Stellen Sie 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.



Sie können die Kochstufe auch auf dem Zonen-Übersichtsbildschirm ändern. Um zum Zonen-Übersichtsbildschirm zu gelangen, berühren Sie die Mitte der erweiterten Bildschirmansicht. Zum Ändern der Kochstufe berühren Sie **—** oder **+**. Zum Öffnen der erweiterten Bildschirmansicht berühren Sie die Leistungsstufe.

6.6 Boost

Diese Funktion stellt den Induktionskochzonen mehr Leistung zur Verfügung. Die Funktion kann für die Kochzone nur für begrenzte Zeit aktiviert werden. Nach dieser Zeit kehrt die Kochzone automatisch zur höchsten Heizstufe zurück.

1. Wählen Sie die Kochzone aus.
2. Berühren Sie diese Taste Boost um die Funktion zu aktivieren.

Die Funktion wird automatisch ausgeschaltet. Wählen Sie zum manuellen Ausschalten der Funktion die Kochzone aus und ändern Sie die Kochstufe auf 0.



Boost funktioniert nicht, wenn:

- Bridge eingeschaltet ist,
- die Leistung innerhalb einer Phase unzureichend ist (siehe „Leistung“).



Bezüglich der maximalen Einschaltdauer siehe „Technische Daten“.

6.7 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige)

! WARNUNG!

Solange die Anzeige **III/II/I** 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 Sie gerade verwenden:

– Kochen fortsetzen,

– Warmhalten,

– Restwärme.

Die Anzeige kann ebenso erscheinen:

- für die benachbarten Kochzonen, auch wenn Sie 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, tippen Sie in der oberen linken Ecke des Displays auf .

Sie können 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, wird die Heizung der Kochzone vor den ECO Timer-Geräuschen deaktiviert. Der Unterschied in der Betriebszeit hängt von der eingestellten

Kochstufe und der Dauer des Garvorgangs ab.

Sie können diese Funktion verwenden, wenn die Kochzone eingeschaltet ist. Sie können die Funktion für jede Kochzone separat einstellen.

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

Sie können auch mit Ihre Auswahl löschen.

Sie können die ECO Timer-Einstellungen beim Kochen ändern: Berühren Sie mit dem Timerwert und anschließend BEARBEITEN.

Wenn der Timer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und ein Pop-up-Fenster erscheint. Berühren Sie OK, um den Signalton auszuschalten.

Um die Funktion auszuschalten, stellen Sie die Kochstufe auf 0. Oder berühren Sie mit dem Timerwert, berühren Sie und bestätigen Sie Ihre Wahl im Popup-Fenster.

Timer

Sie können diese Funktion verwenden, wenn die Kochzone eingeschaltet ist.

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

1. Wählen Sie 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. Stellen Sie die Zeit ein.
5. Zur Bestätigung OK berühren.

Sie können auch mit **X** Ihre Auswahl löschen.

Sie können die Timer-Einstellungen beim Kochen ändern: Berühren Sie  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

Die Funktion verbindet zwei Kochzonen und sie arbeiten als eine mit der gleichen Hitzeeinstellung. Damit können Sie 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. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzonen.
2. Berühren Sie  > Bridge. Sie können auch die Verknüpfung ... verwenden, die in der Zonenübersicht sichtbar ist.
3. Stellen Sie die Kochstufe ein.

Zum Ausschalten der Funktion berühren Sie die Verknüpfung ... Die Kochzonen arbeiten wieder unabhängig voneinander.

6.11 || Pause

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

Sie können die Funktion nicht aktivieren, wenn ein Automatikprogramm (Gerichte oder FUNKTIONEN) läuft.

Wenn die Funktion nur in Betrieb ist  und FORTSETZEN können verwendet werden. Alle anderen Symbole des Bedienfelds sind gesperrt.

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

1. Berühren Sie diese Taste  um Menü zu öffnen.
2. Berühren Sie diese Taste  um die Funktion zu aktivieren.

Die Kochstufe wird abgesenkt auf  (Warmhalten) und die Lüfterdrehzahl im Modus Manuell wird abgesenkt auf 1. Berühren Sie zum Deaktivieren der Funktion FORTSETZEN.

Die vorherigen Kochstufen werden wiederhergestellt.

6.12 Sperren

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

1. Stellen Sie die Kochstufe ein.
 2. Berühren Sie , um das Menü zu öffnen.
 3. Berühren Sie , um die Funktion zu aktivieren.
- Halten Sie und halten Sie ENTSPERREN 4 Sekunden lang gedrückt.



Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, wird diese Funktion auch ausgeschaltet.

6.13 Child Lock

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Kochfelds.

1. Berühren Sie , um das Menü zu öffnen.
2. Wählen Sie Einstellungen > Optionen > Child Lock.
3. Schalten Sie den Schalter ein und berühren Sie die Buchstaben E-U-O in alphabetischer Reihenfolge, um die Funktion einzuschalten.

Schalten Sie den Schalter aus, um die Funktion auszuschalten.

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

6.14 Temperatursensor allgemeine Informationen

Das Temperatursensor ist ein drahtloser Temperatursensor. Sie können damit die Garparameter an verschiedene Arten von Lebensmitteln anpassen und während des gesamten Garvorgangs beibehalten. Das Temperatursensor dient auch als Thermometer, mit dem Sie die Temperatur der Speisen oder Flüssigkeiten während des Garvorgangs überwachen können. Sie können Temperatursensor für Gerichte und FUNKTIONEN sowie manuelles Garen aktivieren.

Das Temperatursensor wird über Bluetooth mit dem Kochfeld verbunden und ist wiederaufladbar. Nach der Norm: EN 60335 der Temperatursensor sollte nur mit der im Lieferumfang enthaltenen Ladestation und dem Netzteil aufgeladen werden. Eine Minute Ladezeit bietet bis zu 8 Betriebsstunden.

Die Farbe des Lichts zeigt das Temperatursensor-Verhalten an:

- Rot – Aufladen
- Rot blinkend – Alarm/Akku schwach
- Grün – voll aufgeladen
- Blau – verbinden

Der Messpunkt befindet sich in der Mitte zwischen der Spitze und der Markierung für den minimalen Füllstand. Stecken Sie den Temperatursensor in die Speise, mindestens bis zur Markierung für den minimalen Füllstand. Platzieren Sie den Temperatursensor am Rand des Topfs oder der Pfanne am Haken. Nur der Metallteil des Temperatursensors kann mit Lebensmitteln und Flüssigkeiten in Kontakt kommen. Wenn er in eine Flüssigkeit fällt, entfernen Sie ihn vorsichtig mit einem geeigneten Werkzeug.

Tipps für Flüssigkeiten

- Tauchen Sie den Temperatursensor in die Flüssigkeit 2–5 cm über der Markierung für den minimalen Füllstand, um die besten Garergebnisse zu erzielen.
- Verwenden Sie einen Deckel, um Zeit und Energie zu sparen. Markieren Sie das Kästchen „Deckel verwenden“.

Tipps für feste Lebensmittel

- Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display, um den Temperatursensor korrekt in die Speise zu stecken, um die besten Garergebnisse zu erzielen.
- Stecken Sie den Temperatursensor in den dicksten Teil der Speise.
- Stellen Sie sicher, dass der Temperatursensor fest in der Speise steckt.
- Für Fleisch/Fisch mit einer Dicke von 2 bis 3 cm, muss die Spitze des Temperatursensor den Boden der Pfanne berühren.
- Entfernen Sie den Temperatursensor, bevor Sie das Stück Lebensmittel umdrehen, falls erforderlich, und stecken Sie ihn dann wieder zurück.
- Stellen Sie bei der Verwendung einer Grillplatte sicher, dass der Griff des Temperatursensor außerhalb ihrer Oberfläche bleibt.

6.15 Kochen mit Temperatursensor

Stellen Sie sicher, dass Temperatursensor angeschlossen, kalibriert und aufgeladen ist, bevor Sie mit dem Kochen beginnen. Siehe „Vor der ersten Inbetriebnahme“.

Verwenden Sie bei der Verwendung von Automatikprogrammen wie „FUNKTIONEN“ oder „Gerichte“ das Temperatursensor als zusätzliche Hilfe, um die Zieltemperatur der Kochzone zu messen, einzustellen und anzupassen, die für jedes Gericht oder jede Kochmethode angegeben ist. Siehe „FUNKTIONEN“ und „Gerichte“.

1. Wählen Sie die Funktion oder Art der Speise aus dem Menü aus.
2. Berühren Sie  in der oberen rechten Ecke des Displays, um die Zieltemperatur einzustellen oder anzupassen.
 - Sie können OK über dem Popup-Fenster berühren, um die Standardeinstellungen zu verwenden. Aktivieren Sie , bevor Sie die Funktion einschalten, um das Popup-Fenster dauerhaft auszuschalten.
 - Für einige Funktionen stehen nachhaltige Tipps auf dem Display zur Verfügung.

- Bei Braten können Sie die voreingestellte Wärmestufe ändern. Bei einigen Gerichten können Sie die Kerntemperatur der Speise mit dem Temperatursensor überprüfen.
 - Einige der Optionen beginnen mit Aufheizen. Sie können den Fortschritt auf der Einstellskala verfolgen.
 - Bei den meisten Optionen, wie beispielsweise SousVide-Garen und Poachieren können Sie die Standardtemperatur ändern.
 - Sie können die Standardgarzeit ändern oder neu einstellen. Nur für SousVide-Garen ist die minimale Garzeit vordefiniert.
3. Folgen Sie den Anweisungen in den Popup-Fenstern.
 4. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist und/oder die Zieltemperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal und eine Benachrichtigung wird angezeigt. Berühren Sie OK zum Schließen des Fensters.

Thermometer

Beim manuellen Garen können Sie das Temperatursensor als Thermometer verwenden, um die Temperatur des Gerichts zu messen und Sie zu benachrichtigen, wenn die Zieltemperatur erreicht wurde.

1. Öffnen Sie den Schieber für die Kochzone und stellen Sie die Kochstufe ein.
2. Berühren Sie  in der oberen rechten Ecke des Displays.

Beachten Sie die im Display angezeigten Hinweise.

3. Stellen Sie die Zieltemperatur des Gerichts ein.

Die aktuelle Temperatur, gemessen durch Temperatursensor, ist nun in der rechten Ecke des Displays sichtbar. Tippen Sie erneut, um die Zieltemperatur bei Bedarf anzupassen.

4. Sobald die Kochzone die Zieltemperatur erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal und es erscheint eine Benachrichtigung.

6.16 FUNKTIONEN: Braten

Mit dieser Funktion können Sie eine geeignete Kochstufe zum Frittieren Ihrer Speisen einstellen. Das Kochfeld passt die Temperatur an verschiedene Arten von Speisen an und behält sie während des Garvorgangs bei. Sobald die Kochstufe eingestellt ist, ist keine manuelle Temperatureinstellung erforderlich.

VORSICHT!

Verwenden Sie nur kaltes Kochgeschirr. Lassen Sie das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt, während die Funktion in Betrieb ist.

1. Stellen Sie eine Pfanne ohne Öl / Fett auf eine der Kochzonen auf der linken Seite.
2. Wählen Sie FUNKTIONEN > Braten.
3. Verbinden Sie bei Bedarf das Temperatursensor.

Berühren Sie , um die Temperatur einzustellen.

4. Wählen Sie eine Bratstufe. Das Aufheizen beginnt.
5. Stellen Sie bei Bedarf eine Timer-Funktion ein.

Der Timer startet umgehend. Sobald der Topf die gewünschte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton und es öffnet sich ein Popup-Fenster. Sie können jetzt Öl und Lebensmittel in die Pfanne geben. Um das Fenster zu schließen und mit dem Frittieren zu beginnen, berühren Sie OK. Um die Funktion manuell zu stoppen, berühren Sie 0 auf der Steuerleiste.

Hinweise und Tipps:

- Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display, die angeben, wann das Essen gewendet oder die Kochstufe angepasst werden muss.
- Sie können 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,

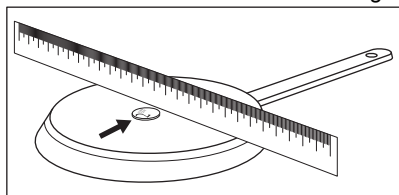
verwenden Sie beschichtete Pfannen nur mit einer niedrigen Kochstufe.

- Verwenden Sie kein dünnes emailiertes Kochgeschirr. Es kann überhitzt und beschädigt werden.

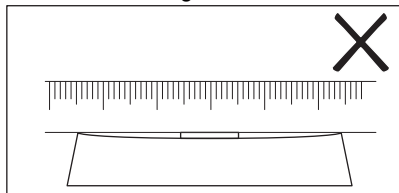
Geeignete Pfannen für die Braten-Funktion

Verwenden Sie nur Pfannen mit flachen Böden. So prüfen Sie, ob die Pfanne richtig ist:

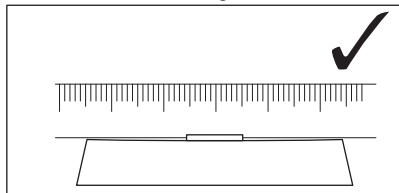
1. Drehen Sie Ihre Pfanne um.
2. Legen Sie ein Lineal auf den Boden der Pfanne.
3. Versuchen Sie, eine 1-, 2- oder 5-Cent-Münze (oder eine Münze mit ähnlicher Dicke, ca. 1,7 mm) zwischen das Lineal und den Boden der Pfanne zu legen.



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



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



6.17 FUNKTIONEN: Kochen

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

Kochen-Funktion erfordert, dass das Temperatursensor funktioniert.

VORSICHT!

Verwenden Sie die Funktion nicht mit leerem Kochgeschirr. Lassen Sie das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt, während die Funktion in Betrieb ist.

1. Stellen Sie einen mit Wasser gefüllten Topf auf die Kochzone. Die Flüssigkeit muss die Markierung für den minimalen Füllstand auf dem Temperatursensor vollständig abdecken.
2. Wählen Sie FUNKTIONEN > Kochen.
3. Schließen Sie das Temperatursensor an.
4. Stellen Sie bei Bedarf eine Timer-Funktion ein.

Der Timer startet umgehend.

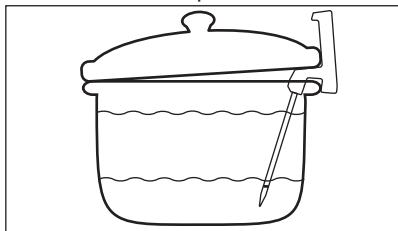
5. Um die Funktion manuell zu stoppen, berühren Sie  in der oberen linken Ecke des Displays.

Sobald der Siedepunkt erreicht ist, reduziert das Kochfeld automatisch die Kochstufe.

Hinweise und Tipps:

- Die Funktion eignet sich am besten zum Kochen von Wasser und Kartoffeln.
- Laden Sie das Temperatursensor vor dem Kochen auf.
- Vor Gebrauch Temperatursensor kalibrieren, um den genauen Siedepunkt zu bestimmen.
- Füllen Sie den Topf mit kaltem Wasser oder Wasser bei Raumtemperatur. Der minimale Flüssigkeitsstand muss die Markierung für den minimalen Füllstand auf dem Temperatursensor vollständig abdecken. Der maximale Flüssigkeitsstand lässt mindestens 4 cm

Platz unter dem Topfrand.



- Fügen Sie Salz hinzu, sobald der Siedepunkt erreicht ist, falls erforderlich.
- Verwenden Sie einen Deckel, um Energie zu sparen. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie ihn entfernen.

6.18 FUNKTIONEN: Schmelzen

Mit dieser Funktion können Sie verschiedene Lebensmittel schmelzen, z. B. Schokolade oder Butter.

VORSICHT!

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

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

Um die Funktion manuell auszuschalten, tippen Sie in der oberen linken Ecke des Displays auf .

6.19 Gerichte

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

VORSICHT!

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

1. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone. Sie können eine einzelne

Kochzone verwenden oder zwei Seitenzonen mit Bridge verbinden.

2. Wählen Sie Gerichte.
3. Wählen Sie die Speiseart aus.
4. Verbinden Sie bei Bedarf das Temperatursensor.

Berühren Sie diese Taste um die Temperatur einzustellen.

5. Stellen Sie bei Bedarf eine Timer-Funktion ein.

6. Beachten Sie die im Display angezeigten Hinweise.

Je nach Speiseart und ausgewähltem Programm können Sie Details einstellen und ändern, z. B. Gargrad, Heizstufe zum Braten usw.

Hinweise und Tipps:

- Die am häufigsten zubereiteten Gerichte werden der Liste Am häufigsten benutzt. automatisch hinzugefügt.
- Fügen Sie manuell Programme hinzu zu der Liste Favoriten .
- Blenden Sie bestimmte Programme aus, durch Berühren von . Um die Programme wiederherzustellen, gehen Sie zu Einstellungen > Setup > Gerichte.

6.20 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. Sie können den Lüfter auch manuell über das Kochfeld oder die Dunstabzugshaube selbst bedienen.



Wenn Sie die Lüftergeschwindigkeit der Dunstabzugshaube ändern, wird die standardmäßige Verbindung mit dem Kochfeld getrennt. Um die Funktion wieder einzuschalten, müssen Sie beide Geräte aus- und wieder einschalten.



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

Einstellen des automatischen Lüftermodus

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

1. Berühren Sie .
2. Wählen Sie Einstellungen > Hob²Hood.
3. Betätigen Sie einen Schalter, um die Dunstabzugshaube einzuschalten.

Alle automatischen Modi werden als Liste angezeigt.

4. Wählen Sie den Modus aus.
5. Berühren Sie  oder , um die Auswahl zu speichern und die Anzeige zu verlassen.

Um den aktuellen Lüfterdrehzahlpegel zu

überprüfen, berühren Sie . Die Lüfterdrehzahlstufe ist in der oberen linken Ecke des Displays sichtbar. Um den Lüfter auszuschalten, berühren Sie .

Zum Einschalten des Lüfters berühren Sie .

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

Automatik-modi	Auto-matische Be-leuch-tung	Kochen ¹⁾	Braten ²⁾
Lüftergeschwindigkeit			
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

Sie können die Drehzahl des Lüfters auch manuell einstellen.

1. Berühren Sie .
2. Berühren Sie Manuell.

Es wird eine Einstellskala mit der aktuellen Lüftergeschwindigkeit angezeigt.

3. Sie können die Lüftergeschwindigkeit durch Berühren oder Gleiten mit dem Finger einstellen.

Berühren Sie 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 drücken Sie 0.

Beleuchtung der Dunstabzugshaube

Sie können das Kochfeld so einstellen, dass die Beleuchtung automatisch eingeschaltet wird, wenn Sie das Kochfeld einschalten. Dazu stellen Sie den Automatikmodus auf 1-Modus - 6-Modus ein. Sie können die Beleuchtung der Dunstabzugshaube auch manuell aktivieren oder deaktivieren.

Manuelles Aktivieren der Beleuchtung

1. Berühren Sie .
2. Berühren Sie , um die Beleuchtung einzuschalten.

Zum Ausschalten der Beleuchtung berühren Sie  erneut.

6.21 Sprache

1. Berühren Sie diese Taste  zum Öffnen des Menüs.
2. Wählen Sie Einstellungen > Setup > Sprache.
3. Wählen Sie die Sprache aus der Liste aus.

Um die Auswahl zu speichern, tippen Sie auf **X** oder . Wählen Sie im Popup-Fenster dann JA.

Wenn Sie die falsche Sprache gewählt haben, berühren Sie  > . Es erscheint eine Liste. Wählen Sie die erste Option oben links und dann die erste Option oben links (alternativ die zweite Option oben rechts, je nach Softwareversion). Scrollen Sie nach unten, um die richtige Sprache aus der Liste auszuwählen. Wenn das Popup-Fenster erscheint, wählen Sie die Option auf der rechten Seite aus.

6.22 Tastentöne / Lautstärke

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

Sie können auch die Lautstärke wählen.

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

6.23 Helligkeit

Sie können die Helligkeit des Displays ändern.

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

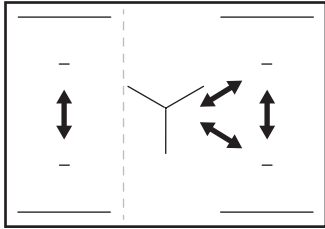
1. Berühre , um das Menü zu öffnen.
 2. Wähle Einstellungen > Setup > Helligkeit.
 3. Wählen Sie die gewünschte Stufe.
- Die Einstellung wird automatisch gespeichert.

6.24 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.

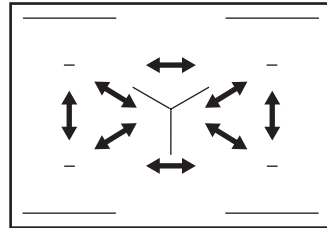
- Die Kochzonen werden nach Position und Anzahl der Phasen im Kochfeld gruppiert. Jede Phase hat eine maximale Strombelastung von 3680W. Erreicht das Kochfeld die maximale verfügbare Leistung innerhalb einer Phase, wird die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert.
- Die Wärmestufe der zuerst ausgewählten 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, reduzieren Sie 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. HINWEISE UND TIPPS

⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 Kochgeschirr



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

Benutzen Sie 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.
- Verwenden Sie für die Braten-Funktion nur Pfannen mit flachem Boden.
- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber und trocken ist, bevor Sie es auf die Kochfläche stellen.
- Achten Sie immer darauf, das Kochgeschirr nicht an den Rändern und Ecken des Glases 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. Siehe „Technische Daten“ > „Spezifikation für Kochzonen“ für die richtigen Kochgeschirrabmessungen. Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die ausgewählte Kochzone.
- Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. Verwenden Sie für eine optimale Wärmeübertragung Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Kochgeschirrdurchmesserwert in „Technische Daten“ > „Spezifikation für Kochzonen“).
 - Kochgeschirr mit einem Durchmesser, der kleiner als die angegebene Kochzone ist, nimmt nur einen Teil der von der Kochzone erzeugten Leistung auf, was zu einer langsameren Erwärmung führt.

- Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen und für optimale Kochergebnisse nicht mehr Kochgeschirr als in der „Spezifikation der Kochzonen“ angegeben. Vermeiden Sie 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



Die Geräusche sind normal und weisen nicht auf eine Störung hin. Die Geräusche des Kochgeschirrs können je nach Kochgeschirrmaterial und Leistungsstufe variieren.

Geräusche im Zusammenhang mit Kochgeschirr:

- 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.

Kochfeldbezogene Geräusche:

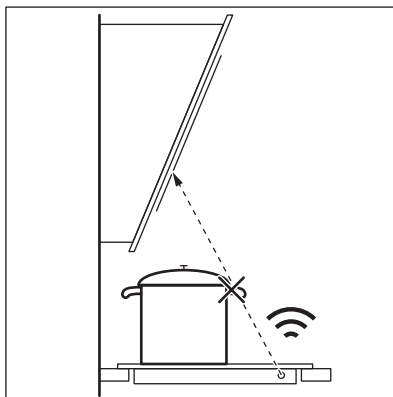
- Klicken: Elektrisches Umschalten: Das Kochgeschirr wird erkannt, wenn Sie es auf das Kochfeld stellen.
- Rauschen, Surren: Der Lüfter ist in Betrieb.
- Rhythmischer Geräusch: Kochgeschirr wird erkannt.

7.3 Hinweise und Tipps für Hob²Hood

Bei der Bedienung des Kochfelds mit der Funktion:

- Schützen Sie das Bedienfeld der Dunstabzugshaube vor direktem Sonnenlicht.
- Richten Sie kein Halogenlicht auf das Bedienfeld der Dunstabzugshaube.
- Decken Sie das Bedienfeld des Kochfelds nicht ab.
- Unterbrechen Sie den Signalfluss zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube nicht (z. B. mit der Hand, einem Kochgeschirrrgriff oder großen Topf). Siehe Abbildung.

Die unten abgebildete Haube dient nur für Illustrationszwecke.



Halten Sie das Fenster für das Hob²Hood Infrarotkommunikationssignal sauber.



Andere ferngesteuerte Geräte können das Signal blockieren. Verwenden Sie 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, finden Sie 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

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwenden Sie ein spezielles Reinigungsmittel, das für die Oberfläche des Kochfelds geeignet ist.
- Verwenden Sie immer einen Schaber, der für Kochfelder mit Glasoberfläche empfohlen wird. Verwenden Sie den Schaber nur als zusätzliches Werkzeug zur Reinigung des Glases nach dem Standardreinigungsverfahren.

WARNUNG!

Verwenden Sie zum Reinigen der Glasoberfläche keine Messer oder andere scharfe Metallwerkzeuge.

8.2 Reinigen der Kochfelds

- **Sofort entfernen:** Geschmolzenen Kunststoff, Plastikfolie, Salz, Zucker und Lebensmittel mit Zucker, sonst kann der Schmutz das Kochfeld beschädigen.

Achten Sie 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. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- **Entfernen Sie glänzende metallische Verfärbungen:** Benutzen Sie für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.

8.3 Reinigen des Temperatursensor

- Reinigen Sie den Temperatursensor vor der ersten Inbetriebnahme.
- Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Reinigen Sie den Temperatursensor nicht im Geschirrspüler.
- Der Kunststoffgriff kann sich verfärben, was jedoch keine Auswirkungen auf die Temperatursensor-Funktionsweise hat.

9. FEHLERBEHEBUNG

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.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. Siehe Anschlussplan.

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine qualifizierte Elektrofachkraft.
	Sie haben die Kochstufe nicht innerhalb von 60 Sekunden eingestellt.	Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie die Kochstufe innerhalb von weniger als 60 Sekunden ein.
	Sie haben 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Pause ist eingeschaltet.	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.	Entfernen Sie die Objekte. Schieben Sie die Töpfe vom Display weg. Reinigen Sie das Display, warten Sie bis das Gerät kalt ist. Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Schalten Sie 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.	Sie haben etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld  gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von dem Sensorfeld.
Die Restwärmanzeige 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, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.
Nachdem Sie die Automatikprogramme (Gerichte oder FUNKTIONEN) aktiviert haben, beginnt das Kochfeld sich zu erhitzen, stoppt und startet dann erneut.	Dies ist eine Sicherheitsprüfung, um sicherzustellen, dass sich das Temperatursensor in einem Topf befindet, für den automatische Programme (Gerichte oder FUNKTIONEN) aktiviert wurden.	Dies ist ein normaler Vorgang und weist nicht auf eine Fehlfunktion hin.
Die höchste Kochstufe lässt sich nicht einschalten.	Eine andere Zone ist bereits auf die höchste Kochstufe eingestellt.	Reduzieren Sie erst die Leistung der anderen Zone.
	Die FlexPower-Stufe ist zu niedrig.	Ändern Sie die maximale Leistung im Menü. Siehe „Vor der ersten Inbetriebnahme“.
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
Das Temperatursensor reagiert nicht oder das Display zeigt an, dass das Temperatursensor nicht gefunden wird.	Das Temperatursensor wird entladen oder Bluetooth nicht eingestellt.	Laden Sie das Temperatursensor auf. Verbinden Sie das Temperatursensor mit dem Kochfeld über das Bluetooth. Siehe „Temperatursensor-Kopplung und -Kalibrierung“.
Das Display zeigt eine Wassertemperatur von mehr als 100 °C an.	Sie haben den Temperatursensor nicht oder nicht richtig kalibriert.	Kalibrieren Sie den Temperatursensor erneut. Siehe „Temperatursensor-Kopplung und -Kalibrierung“.
	Sie haben zu viel Salz in das Wasser gegeben.	Salzen Sie kochendes Wasser nicht.
	Andere Geräte arbeiten mit der gleichen Frequenz und stören die Verbindung.	Entfernen Sie die Geräte, die die Verbindung stören können. Siehe „Technische Daten“.
Die Temperatur der Lebensmittel ist anders als erwartet.	Der Temperatursensor ist nicht richtig eingesteckt.	Stellen Sie sicher, dass sich der Messpunkt im dicksten Teil der Speise befindet. Siehe „Tägliche Verwendung“.
Das rote Licht auf dem Temperatursensor blinkt.	Das Temperatursensor ist entladen oder beschädigt.	Laden Sie das Temperatursensor auf. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum.
Das Kochfeld erkennt signifikante Temperatursprünge.	Sie haben Wasser hinzugefügt oder den Topf während des Kochvorgangs gewechselt.	Fügen Sie nach Möglichkeit kein Wasser hinzu und wechseln Sie den Topf nach dem Start der Funktion nicht.
	Die Hitze im Topf ist besonders bei dicken Flüssigkeiten nicht gleichmäßig verteilt.	Rühren Sie die Speise oft um.
Der Topf wird zu heiß oder die Speise ist zu schnell übergart.	Sie haben einen zu kleinen Topf verwendet.	Verwenden Sie Töpfe, deren Größe für die entsprechende Kochzone geeignet ist. Siehe hierzu „Technische Daten“.
Sie können eine Funktion nicht einschalten.	Es ist eine andere Funktion für dieselbe Kochzone eingeschaltet, die die Aktivierung verhindert.	Stoppen Sie die Funktion, bevor Sie eine andere einschalten.
Automatikprogramme (Gerichte oder FUNKTIONEN) oder Sous-Vide-Garen-Stopps.	Zu Beginn eines Garvorgangs ist die Temperatur der Flüssigkeit im Topf höher als 40 °C. Das verwendete Kochgeschirr ist heiß.	Verwenden Sie nur kalte Flüssigkeiten. Wärmen Sie das Kochgeschirr nicht vor.
Hob®Hood funktioniert nicht.	Sie haben das Bedienfeld bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Bedienfeld.
Hob®Hood-Bildschirm ist nicht sichtbar.	Hob®Hood ist in den Einstellungen ausgeschaltet.	Gehen Sie zu Einstellungen/Hob®Hood und aktivieren Sie die Funktion.

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
Hob²Hood funktioniert, aber nur die Beleuchtung ist eingeschaltet.	Sie haben Modus 1 eingeschaltet.	Ändern Sie den Modus auf Modus 1 - Modus 6 oder warten Sie, bis der Automatikmodus startet.
Hob²Hood Modi 1 - 6 funktionieren, aber die Beleuchtung ist ausgeschaltet.	Es besteht möglicherweise ein Problem mit der Glühbirne.	Wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berührt.	Der Ton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Ton ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Es wurde die falsche Sprache eingestellt.	Sie haben die Sprache aus Versehen geändert.	Befolgen Sie die Anweisungen unter „Täglicher Gebrauch“, „Sprache“, um die falsche Sprache zu ändern.
Eine Kochzone wird ausgeschaltet.	Automatische Abschaltung schaltet die Kochzone aus.	Schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.
 und eine Meldung leuchten auf.	Sperren ist eingeschaltet.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
E - U - O wird angezeigt.	Child Lock ist eingeschaltet.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Der Balken für die Leistungsstufe blinkt.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.	Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.
	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr. Siehe „Hinweise und Tipps“.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe hierzu „Technische Daten“.
 leuchtet.	Die elektrische Verbindung ist defekt.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz und überprüfen Sie die Verbindung. Siehe „Montage“.
 leuchtet.	Der Zonentemperatursensor erkennt eine zu hohe oder zu niedrige Temperatur.	Lassen Sie die Kochzone abkühlen oder erhöhen Sie die Umgebungstemperatur über 15 °C. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum.
 leuchtet.	Das Kühlgebläse ist blockiert.	Stellen Sie sicher, dass das Gebläse durch nichts blockiert wird. Wenn das Kühlgebläse durch nichts blockiert wird und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.
Es ist ein konstanter Piepton zu hören.	Unsachgemäßer elektrischer Anschluss.	Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.
Kochgeschirr wird länger als 5 Minuten erwärmt.	Der Boden des Kochgeschirrs ist nicht für Induktionskochfelder geeignet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem geeigneten Boden (flach, magnetisch). Siehe „Hinweise und Tipps“.

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
Das Erhitzen dauert lange.	Das Kochgeschirr ist zu klein und erhält nur einen Teil der von der Kochzone erzeugten Leistung.	Verwenden Sie für eine optimale Wärmeübertragung Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Kochgeschirrdurchmesserwert in „Technische Daten“ > „Spezifikation für Kochzonen“).
Das Kochfeld kann keine Verbindung zum drahtlosen Netzwerk herstellen.	Der Router blockiert neue WLAN-Teilnehmer.	Stellen Sie sicher, dass der Router neue Teilnehmer zulässt. Starten Sie den Router nach Bedarf erneut.
	Die drahtlose Verbindung im Kochfeld ist nicht aktiviert.	Aktivieren Sie die WiFi. Siehe „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlose/App-Verbindung.
	Die Frequenz des Routers ist auf 5 GHz eingestellt.	Ändern Sie die Einstellungen des Routers auf 2,4 GHz oder 2,4+5 GHz. Wenn der Router nur eine Frequenz von 5 GHz unterstützt, dann kann das Kochfeld nicht verbunden werden.
	Das Signal des Drahtlosnetzwerks ist schwach.	Bewegen Sie den Router näher an das Kochfeld. Verwenden Sie bei Bedarf einen Wi-Fi-Repeater, um das Signal zu verstärken.
Sie können das Kochfeld nicht in der WLAN-Netzwerkliste in den App-Einstellungen finden.	Das Kochfeld ist bereits mit dem Netzwerk verknüpft, ist aber möglicherweise nicht sichtbar.	Trennen Sie das Kochfeld vom Netzwerk. Siehe „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlose/App-Verbindung.
Eine höhere Kochstufe ist nicht verfügbar.	Leistung arbeitet und reduziert die maximale Leistung.	Siehe „Täglicher Gebrauch“, Leistung.
Die Kochen-Funktion startet nicht.	Die Lasermarkierung an der Temperatursensor-Spitze ist nicht vollständig in Flüssigkeit eingetaucht. Das Wasser ist zu warm. Das Temperatursensor wird nicht geladen.	Geben Sie mehr Wasser in den Topf. Verwenden Sie Wasser bei Raumtemperatur. Laden Sie das Temperatursensor auf, bevor Sie mit dem Garvorgang beginnen.
Die Kochen-Funktion funktioniert nicht richtig.	Der Temperaturmesswert ist ungenau, da Temperatursensor nicht kalibriert ist.	Kalibrieren Sie das Temperatursensor vor dem ersten Garvorgang.
Das Aufheizen mit der Braten-Funktion 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
Garantiebrochure.

10. TECHNISCHE DATEN

10.1 Typenschild

Modell KID9858IB
Typ 62 D5A 01 FA
Induktion 7.35 kW
Ser.-Nr.
AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 598 237 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Hergestellt in: Deutschland
7.35 kW



10.2 WiFi Verbindung

WiFi Frequenz	2400 - 2483,5 MHz
---------------	-------------------

EIRP max	20 dBm / 100 mW
----------	-----------------

10.3 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung (höchste Koch- stufe) [W]	Boost [W]	Boost maximale Dauer [Min.]	Kochgeschirr- durchmesser [mm]
Vorne links	2300	3200	10	125 - 210
Hinten links	2300	3200	10	125 - 210
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
Wärmeübertragungs- und Kochergebnisse
Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser,
der der Größe der Kochzone entspricht (d. h.
der maximale Kochgeschirrdurchmesser in
der Tabelle). Verwenden Sie kein
Kochgeschirr, das größer als der
Durchmesser der Kochzone ist.

10.4 Temperatursensor Technische Daten

Temperatursensor ist für den Einsatz bei
Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen.

Betriebsfrequenz	2400 - 2483,5 MHz
Maximale Übertragungsleistung	7 dBm
Temperaturbereich	0 - 200°C
Messzyklus	2 Sek.

11. ENERGIEEFFIZIENZ

11.1 Produktinformationen gemäß der Ökodesign-Richtlinie der EU

Modellbezeichnung	KID98581B	
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld	
Anzahl der Kochzonen	5	
Heiztechnik	Induktion	
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne links	21.0 cm
	Hinten links	21.0 cm
	Hinten Mitte	21.0 cm
	Vorne rechts	21.0 cm
	Hinten rechts	21.0 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Vorne links	180.8 Wh/kg
	Hinten links	175.4 Wh/kg
	Hinten Mitte	184.4 Wh/kg
	Vorne rechts	189.4 Wh/kg
	Hinten rechts	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.

11.3 Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus

Energieverbrauch im Aus-Zustand	0.5 W
Leistungsaufnahme im vernetzten Standby-Betrieb	2.0 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	2 Min.

Anleitungen zum Aktivieren und Deaktivieren der Funknetzwerkverbindung finden Sie im Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“.

12. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

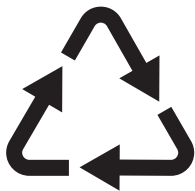
Ihre Pflichten als Endnutzer



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 Altakkumulatoren 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 Verreiber 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 Verreiber 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 Verreiber 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 Verreiber 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 Verreiber 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 Verreibern 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.







