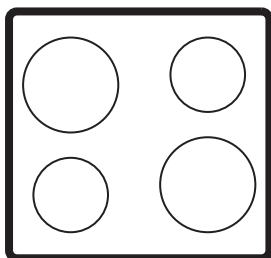


AEG

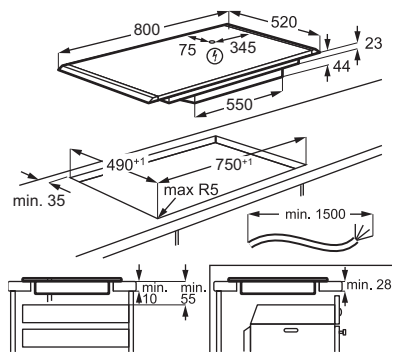
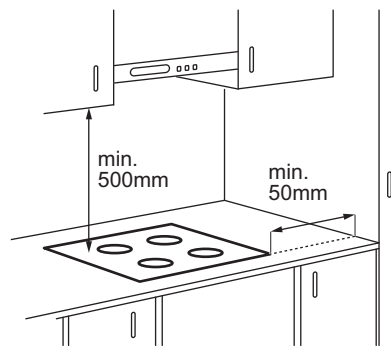


aeg.com/register



KID8857AS

MONTAGE



 **YouTube** www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Induction Hob - Worktop installation 

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN	2
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	5
3. MONTAGE.....	7
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	8
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	9
6. GARANLEITUNG.....	12
7. REINIGUNG UND PFLEGE.....	12
8. FEHLERBEHEBUNG.....	13
9. TECHNISCHE DATEN.....	14
10. ENERGIEEFFIZIENZ.....	14
11. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG	15

1. **SICHERHEITSINFORMATIONEN**

Lesen Sie vor der Installation und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferten Anweisungen durch. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschla-

gen 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 spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es sachgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere während der Nutzung und Kühlung fern.

- Aktivieren Sie die Kinderschutzvorrichtung, falls verfügbar.
- Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder pflegen.

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:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- **VORSICHT:** Der Garvorgang muss überwacht werden (einschließlich der automatischen Koch-Funktionen). Ein kurzer Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist

gefährlich und könnte zu einem Brand führen.

- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Rauchbildung deutet auf Überhitzung hin. 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.
- 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 von dem Hersteller, seinem autorisierten Servicezentrum oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, diejenigen, die vom Hersteller in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlen werden, oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es

besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Installation

WARNUNG!

Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Techniker installiert werden.

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.
- Ausführliche Montageanweisungen finden Sie in der Installationsbrochüre.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Selen Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen, da es schwer ist. Tragen Sie Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten des Schrankes mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Stellen Sie das Gerät nicht neben einer Tür oder unter einem Fenster auf, um zu verhindern, dass heißes Kochgeschirr aus dem Gerät fällt, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Jedes Gerät besitzt Kühlventilatoren auf seiner Unterseite.
- Ist das Gerät über einer Schublade installiert:
 - Lagern Sie keine kleinen Gegenstände oder Papier, die die Ventilatoren beschädigen oder das Kühlsystem beeinträchtigen könnten.
 - Zwischen der Unterseite des Geräts und dem Inhalt der Schublade muss ein Mindestabstand von 2 cm eingehalten werden.

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

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sollten von einer qualifizierten Elektrofachkraft vorgenommen werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Trennen Sie das Gerät vor jeglichem Betrieb von der Stromversorgung.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Lose oder fehlerhafte Netzkabel oder Stecker können zu einer Überhitzung der Klemme führen.
- Verwenden Sie das richtige Netzkabel.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht verknoten.
- Stellen Sie sicher, dass ein Stoßschutz installiert ist.
- Verwenden Sie die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel oder der Stecker (falls zutreffend) keine heißen Oberflächen berührt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel.
- Vermeiden Sie es, den Netzstecker und das Kabel zu beschädigen. Falls ein Austausch erforderlich ist, muss dieser von unserem autorisierten Servicezentrum oder einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Der Stoßschutz von stromführenden und isolierten Teilen muss sicher befestigt werden und darf ohne Werkzeug nicht entfernbar sein.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie nach der Installation den Zugang zum Netzstecker sicher.
- Wenn die Netzsteckdose locker ist, darf der Netzstecker nicht eingesteckt werden.

- Trennen Sie das Gerät nicht, indem Sie am Netzkabel ziehen. Ziehen Sie immer am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur korrekte Trennvorrichtungen: Leitungsschutzschalter, Sicherungen (aus der Halterung entfernte Schraubsicherungen), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann, mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm.
- Wenn der E3-Code erscheint, trennen Sie das Gerät und überprüfen Sie den elektrischen Anschluss sowie die Netzspannung.

2.3 Verwendung

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 aus.
- Stellen Sie kein Besteck oder Topfdeckel auf die Kochzonen, da diese heiß werden können.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es in Kontakt mit Wasser gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- 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.
- Geben Sie die Lebensmittel vorsichtig in das heiße Öl, da es spritzen kann.
- 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.

- Erhitzte Fette und Öle können entzündliche Dämpfe freisetzen. Flammen und erhitzte Objekte fernhalten.
- Heißöldämpfe können eine Selbstentzündung verursachen.
- Gebrauchtes Öl mit Speiseresten kann sich bei niedrigeren Temperaturen entzünden.
- Stellen Sie keine entflammbare Produkte in die 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 Geräts.
- Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Um Beschädigungen der Oberfläche zu vermeiden, achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochutensilien auf das Gerät fallen.
- 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 das Kochgeschirr immer an, wenn Sie es auf der Kochfläche bewegen müssen.
- 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.
- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an das autorisierte Servicezentrum. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

2.4 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
- 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.

2.5 Entsorgung

WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Netzversorgung und entsorgen Sie anschließend das Stromkabel.

3. MONTAGE

3.1 Vor der Installation

Für zukünftige Referenzzwecke finden Sie bitte das Typenschild an der Unterseite des Kochfeldes und notieren Sie die Seriennummer

3.2 Zusammenbau des Kochfelds

 Für Einbaumaße und visuelle Hinweise beachten Sie bitte die Installationsdiagramme auf den ersten Seiten der Bedienungsanleitung.

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.

3.3 Anschlusskabel

WARNUNG!

Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel geliefert.
- Um das beschädigte Netzkabel zu ersetzen, verwenden Sie folgenden Kabeltyp: H05V2V2-F der einer Temperatur von 90 °C oder höher 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 einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.

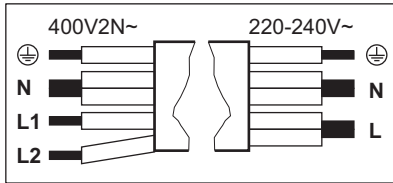
- Verbindungen über Kontaktstecker, durch Anbohren oder Löten der Drahtenden sowie das Anschließen des Kabels ohne Aderendhülse sind verboten.

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

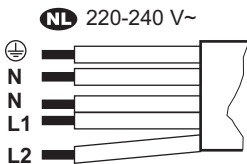
1. Entfernen Sie die Aderendhülse von den blauen Drähten.
2. Entfernen Sie einen Teil der Isolierung der blauen Kabelenden.
3. Verbinden Sie die Enden zweier blauer Kabel.
4. Bringen Sie eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).



Zweiphasige Verbindung: 400 V2N~ (5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²)

Einphasige Verbindung: 220 - 240 V~ (5x1,5 mm² or 3x4 mm²)

	Grün – gelb	Grün – gelb	
N	Blau und blau	Blau und blau	N
L1	Schwarz	Schwarz und braun	L
L2	Braun		



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

	Grün – gelb
N	Blau und blau
L1	Schwarz

NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

L2

Braun

3.4 Leistungsbegrenzung

Leistungsbegrenzung definiert, wie viel Strom das Kochfeld insgesamt verbraucht, innerhalb der Grenzen der Hausinstallationssicherungen. Das Kochfeld ist standardmäßig auf die höchste verfügbare Leistungsstufe eingestellt. Achten Sie darauf, dass die gewählte Leistungsstufe für die Sicherungen in der Hausinstallation geeignet ist.

Wenn die Leistungsstufe unter oder bei 2,000 W liegt, können Sie SenseBoil® / SenseFry nicht aktivieren.

Verringern oder Erhöhen der Leistungsstufe:

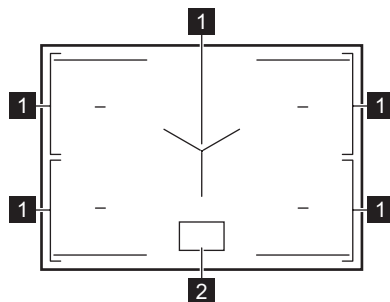
1. Öffnen Sie das Menü: Halten Sie 3 Sekunden lang gedrückt. Danach halten Sie gedrückt.
2. auf dem vorderen Timer drücken, bis angezeigt wird.
3. Um zwischen den Einstellungen zu navigieren, drücken Sie / auf dem vorderen Timer.
4. zum Beenden drücken.

Leistungsstufen:

P73 - 7,350 W, P15 - 1,500 W, P20 - 2,000 W, P25 - 2,500 W, P30 - 3,000 W, P35 - 3,500 W, P40 - 4,000 W, P45 - 4,500 W, P50 - 5,000 W, P60 - 6,000 W

4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Anordnung der Kochflächen



1 Induktionskochzone

2 Bedienfeld

4.2 Symbole auf dem Bedienfeld und im Display

Symbol / Anzeige

Ein / Aus

Pause

, , Timer

SenseFry

Symbol / Anzeige	
	SenseBoil®
	Bridge
	Hob2Hood
	PowerBoost

Symbol / Anzeige	
	Verriegelung/Kindersicherung
	Es ist eine Störung aufgetreten.
	OptiHeat Control

5. TÄGLICHER GEBRAUCH

5.1 Gebrauch des Kochfeldes

Halten Sie gedrückt, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone und wählen Sie mit der Bedienteile die gewünschte Kochstufe. Um eine Kochzone auszuschalten, drücken Sie 0.

Eco Timer

Um Energie zu sparen, deaktiviert sich die Kochzone kurz vor Ablauf des Timers.

5.2 Kochgeschirr

Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein. Reinigen und trocknen Sie es, bevor Sie Kochgeschirr auf das Kochfeld stellen. Schieben oder reiben Sie das Kochgeschirr nicht an den Kanten und Ecken des Glases, um ein Absplittern oder eine Beschädigung der Glasoberfläche zu vermeiden. Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld, um Schäden an den elektronischen Teilen zu vermeiden.

Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr induktionskompatibel ist (d. h. ein Magnet klebt an seiner Basis). Verwenden Sie für eine optimale Wärmeübertragung Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzone entspricht. Kochgeschirr mit kleinerem Durchmesser erwärmt sich möglicherweise langsamer, während Kochgeschirr mit größerem Durchmesser überhitzen und das Bedienfeld beschädigen kann.

Kochgeschirrmaterial

- **Korrekt:** Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, Boden aus mehreren Schichten verschiedener Materialien (vom Hersteller als geeignet gekennzeichnet).
- **Falsch:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Geräusche während des Betriebs

Je nach Material des Kochgeschirrs und der aktuellen Kochstufe können die Geräusche variieren. Sie sind normal und weisen nicht auf eine Fehlfunktion hin.

- **Knacken:** Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- **Pfeifgeräusch:** Es ist eine hohe Kochstufe aktiviert und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- **Summen:** Eine hohe Heizstufe ist aktiviert.
- **Klicken:** elektrisches Schalten erfolgt.
- **Zischen, Summen:** Der kühlende Ventilator arbeitet.
- **Rhythmisches Geräusch:** Kochgeschirr wird erkannt.

5.3 Topferkennung

Diese Funktion zeigt an, dass Kochgeschirr auf dem Kochfeld vorhanden ist, und deaktiviert die Kochzonen, wenn innerhalb von 120 Sek kein Kochgeschirr erkannt wird.

5.4 Automatische Abschaltung

Als Sicherheitsmaßnahme schaltet sich das Kochfeld unter bestimmten Bedingungen automatisch aus (z. B. wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind, nach dem Einschalten keine Kochzone gewählt wurde oder wenn Kochgeschirr leerkocht).

5.5 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeeanzeige)

Die Anzeige signalisiert, dass eine Kochzone immer noch heiß ist. Solange die Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme. Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

5.6 Leistung

Wenn das Kochfeld die maximale verfügbare Leistung erreicht, wird die Leistung der Koch-

zonen automatisch reduziert, um die Sicherungen der Hausinstallation zu schützen. Bei Kochzonen, deren Leistung reduziert ist, blinkt die Bedienleiste und zeigt die maximal möglichen Heizstufen an.

5.7 P PowerBoost

Um die maximale Kochstufe für eine begrenzte Zeit zu aktivieren. Damit können Sie Wasser schneller zum Kochen bringen.

Zum Aktivieren **P** drücken. Nach Ablauf der begrenzten Zeit kehrt die Kochzone zur höchsten Kochstufe zurück. Ausschalten der Funktion: Ändern Sie die Kochstufe.

5.8 ⏸ Timer

Zur Festlegung der Betriebszeit einer Kochzone.

Stellen Sie eine Kochstufe auf der Kochzone ein und drücken Sie ⏸. Stellen Sie die Zeit mit **+** / **-** ein, dann bestätigen Sie mit ⏸. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird die Kochzone ausgeschaltet. Um den Timer abzubrechen, drücken Sie ⏸, dann drücken Sie **—** bis 00 auf dem Display angezeigt wird.

Sie können die Funktion auch als Kurzzeitwecker verwenden, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, aber keine der Kochzonen funktioniert. ⏸ drücken und die Zeit mit **+** / **-** einstellen.

5.9 || Pause

Die Funktion stellt alle aktiven Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe ein.

Die Funktion stoppt keine aktiven Timer.

Zum Ein- und Ausschalten drücken Sie ||.

5.10 🔒 Verriegelung/ Kindersicherung

Zum Verriegeln / Entriegeln des Bedienfelds nach Bedarf.

Um das Bedienfeld während des Kochens zu verriegeln: drücken sie 🔒 einmal. Zum Entsperren erneut drücken.

Um einen versehentlichen Betrieb des Kochfelds zu verhindern: Halten Sie 🔒 für 3 Sek gedrückt, während alle Zonen deaktiviert sind, und schalten Sie dann das Kochfeld aus. Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, bleibt die Funktion weiterhin aktiv. Um die Funktion auszuschalten, schalten Sie das

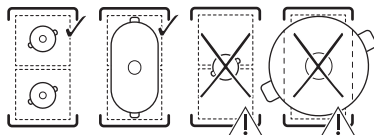
Kochfeld ein, halten Sie 🔒 für 3 Sek gedrückt und schalten Sie das Kochfeld aus.

5.11 🌉 Bridge

Um zwei seitliche Kochzonen miteinander zu verbinden, damit sie wie eine funktionieren. Sie können damit mit großem Kochgeschirr (z. B. Plancha) kochen. Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr die Mitte beider Kochzonen bedeckt. Wenn das Kochgeschirr zwischen den Mitten der Zonen platziert wird, wird die Funktion nicht aktiviert.

1. Stellen Sie die Kochstufe für eine der Zonen ein.
2. Zum Aktivieren 🌉 drücken.
3. Ändern Sie die Kochstufe nach Bedarf.

Zum Ausschalten der Funktion 🌉 drücken.



5.12 🌡 SenseBoil®

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

1. Stellen Sie einen Topf mit kaltem Wasser auf eine Kochzone ohne Restwärme.
2. 🌡 drücken.

Sobald das Wasser den Siedepunkt erreicht hat, wird die Kochstufe automatisch reduziert.

Um die Funktion zu deaktivieren, drücken Sie

🌡 oder 0.

Hinweise und Tipps:

- Die Funktion eignet sich am besten zum Kochen von Wasser und zum Garen ganzer, ungeschälter Kartoffeln.
- Um ein Überkochen zu verhindern, lassen Sie 4cm vom Topf bis zum Rand leer.
- Zwischen 1 und 5 l Wasser verwenden.
- Salz erst dann hinzufügen, wenn der Siedepunkt erreicht ist.
- Verwenden Sie die Funktion nicht mit leerem Kochgeschirr.
- Die Funktion funktioniert nicht mit antihafbeschichtetem Kochgeschirr.
- Es ist nicht möglich, Bridge zu aktivieren, während die Funktion arbeitet.

5.13 SenseFry

Zum Frittieren mit automatisch geregelten Temperaturstufen, geeignet für verschiedene Arten von Lebensmitteln. Das Kochfeld hält die Temperatur während des Kochens aufrecht, ohne dass eine manuelle Anpassung erforderlich ist, wodurch verhindert wird, dass das Essen überhitzt und anbrennt.

1.  drücken.
2. Ändern Sie die Standard-Temperaturstufe, indem Sie  wiederholt drücken.
3. Geben Sie Öl und Lebensmittel erst dann in die Pfanne, wenn das Kochfeld signalisiert, dass die Pfanne die gewünschte Temperatur erreicht hat. Verwenden Sie nur kaltes Kochgeschirr mit dickem, flachem Boden.

Drücken Sie  zum Deaktivieren.

Tipps:

- Niedriger Hitzeegrad: Omelette, gebratene Eier, gebratene Kartoffeln (roh)
- Mittlere Hitzeegrad: Rührei, Fischfilet, Fischstäbchen, Meeresfrüchte, Hamburger, Frikadellen, Kotelett, Hähnchenbrust, Putenbrust, Schnitzel, Filet, Steak (medium / durch), Bratwürstchen, Bratkartoffeln, Gemüse
- Hoher Hitzeegrad: Steak (blutig), Hackfleisch.

Um zu prüfen, ob die Pfanne geeignet ist, stellen Sie sie auf den Kopf. Legen Sie ein Lineal auf den Boden der Pfanne und versuchen Sie, eine 1, 2 oder 5 Eurocent-Münze (oder eine Münze ähnlicher Dicke) zwischen Lineal und Pfanne zu stecken. Die Pfanne eignet sich, wenn die Münze nicht zwischen Lineal und Pfanne passt.

5.14 Hob²Hood

Die Funktion verbindet das Kochfeld über einen Infrarot-Signalgeber mit der Dunstabzugshaube. Die Haube passt die Lüftergeschwindigkeit an die Temperatur der Kochzone an. Sie können den Lüfter für die Dunstabzugshaube auch manuell bedienen.

① Bei den meisten Hauben ist die Funktion standardmäßig aktiviert. Weitere Informationen entnehmen Sie bitte der Bedienungsanleitung der Abzugshaube.

Automatikmodus

Der Automatikmodus bietet mehrere Geschwindigkeitsoptionen (H0 - aus bis zu H6 - intensiv). Um die Standardoption zu ändern (H5), geben Sie die Benutzereinstellungen ein. Siehe „Menü-Struktur“.

Für Optionen H1 – H6 schaltet sich die Beleuchtung der Dunstabzugshaube automatisch ein, wenn Sie das Kochfeld einschalten, und schaltet 2 Min aus, nachdem Sie das Kochfeld ausgeschaltet haben.

Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, kann der Lüfter der Dunstabzugshaube noch eine gewisse Zeit weiterlaufen, um eventuell verbliebene Kochgerüche zu beseitigen. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet sich der Ventilator automatisch ab.

Manueller Modus

Schalten Sie das Kochfeld ein und drücken Sie . Der Automatikmodus wird deaktiviert. Stellen Sie die Lüftergeschwindigkeit durch wiederholtes Drücken von  ein.

Um den Automatikmodus zu aktivieren, schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.

Hinweise und Tipps

- Unterbrechen Sie nicht das Signal zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube (z. B. durch Abdecken des Bedienfelds des Kochfelds).
- Schützen Sie die Dunstabzugshaube vor direkter Sonneneinstrahlung und Halogenlicht.
- Verwenden Sie während der Aktivierung dieser Funktion keine anderen ferngesteuerten Geräte, da diese das Signal blockieren könnten.

5.15 Menü-Struktur

Symbol	Einstellung
b	Ton
P	Leistungsbegrenzung
H	Automatikbetrieb des Ventilators
E	Alarm / Fehlerhistorie

Zur Eingabe der Benutzereinstellungen:

Halten Sie die Taste ① 3 Sek lang gedrückt. Danach halten Sie  gedrückt.

Navigieren im Menü: Das Menü besteht aus dem Einstellungssymbol und einem Wert. Um

zwischen den Einstellungen zu navigieren, drücken Sie  auf dem vorderen Timer. Um den Einstellungswert zu ändern, drücken Sie  oder  auf dem vorderen Timer. **Um das Menü zu verlassen:** drücken Sie .

5.16 Tipps zur Energieeinsparung

- Wenn Sie Wasser erhitzen, verwenden Sie nur die Menge, die Sie benötigen.

- Wenn möglich, verschließen Sie das Kochgeschirr immer mit einem Deckel.
- Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

Weitere Informationen finden Sie unter „Energieeffizienz“.

6. GARANLEITUNG

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

Einstellung	Verwendung:	Dauer (Min.)
1	Warmhalten von gekochten Speisen. Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.	nach Bedarf
1 - 2	Sauce Hollandaise herstellen, Butter, Schokolade, Gelatine schmelzen. Von Zeit zu Zeit rühren.	5 - 25
2	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier. Mit einem Deckel garen.	10 - 40
2 - 3	Reis- und Milchgerichte köcheln lassen, Fertiggerichte aufwärmen. Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.	25 - 50
3 - 4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch. Geben Sie ein paar Esslöffel Wasser hinzu. Überprüfen Sie die Wassermenge während des Prozesses.	20 - 45
4 - 5	Kartoffeln und anderes Gemüse dämpfen. Den Topf mit 1-2cm Wasser füllen. Überprüfen Sie während des Prozesses den Wasserstand. Lassen Sie den Deckel auf dem Topf.	20 - 60
4 - 5	Kochen Sie größere Mengen an Lebensmitteln, Eintopfgerichten und Suppen. Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.	60 - 150
6 - 7	Sanftes Braten von Schnitzel, Cordon bleu vom Kalb, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschmitze, Eier, Pfannkuchen, Krapfen. Bei Bedarf umdrehen.	nach Bedarf
7 - 8	Scharfes Braten von Rösti, Lendenstücke, Steaks. Bei Bedarf umdrehen.	5 - 15
9	Wasser kochen, Nudeln kochen, Fleisch anbraten (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.	
P	Aufkochen großer Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet.	

7. REINIGUNG UND PFLEGE

7.1 Reinigen der Glasoberfläche des Kochfelds

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen und nicht zu heiß werden.

- Bitte verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Materialien, die nicht für Induktionsherde geeignet sind. Solche Materialien können die Kochfeldoberfläche beschädigen oder die Reinigung erschweren.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Glasoberfläche beeinträchtigen die Funktion des Kochfeldes nicht.

- Verwenden Sie zum Reinigen der Glasoberfläche keine Messer oder andere scharfe Metallwerkzeuge.
- Verwenden Sie einen empfohlenen Schaber ausschließlich als zusätzliches Werkzeug nach der Standardreinigung.
- Bitte warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist, und führen Sie die Reinigung der Oberfläche mit einem weichen Tuch und einem Geschirrspülmittel mit warmem Wasser durch. Reinigen Sie mit kreisenden Bewegungen undmäßigem Druck. Wischen Sie die Glasoberfläche mit einem Mikrofasertuch trocken.
- Um die Metall-Seitenverkleidung zu reinigen, verwenden Sie nur ein Spülmittel mit warmem Wasser. Wischen Sie dann mit einem Tuch trocken.
- Verwenden Sie keine mild scheuernde Reinigungsmilch, Poliermittel, Schaber oder die harte Schicht eines Schwamms, um die Seitenverkleidung zu reinigen.
- Der Spalt zwischen der Glasoberfläche und der Seitenverkleidung kann Schmutz und kleine Lebensmittelpartikel sammeln. Reinigen Sie den Spalt mit einem Holzzahnstocher.
- Verwenden Sie keine scharfen Metallwerkzeuge, um den Spalt zu reinigen, da sie den Spalt vergrößern und die Glasoberfläche oder die Seitenverkleidung beschädigen können.
- Verwenden Sie nicht den klassischen gelb-grünen Schwamm, da die Aluminiumpartikel auf seiner harten Schicht das Glas beschädigen und verfärben können.
- Die Verwendung anderer als der empfohlenen Werkzeuge ist wirkungslos und kann die Glasoberfläche beschädigen oder verfärben.
- **Sofort entfernen:** geschmolzenen Kunststoff, Kunststoffolie, Salz, Zucker und Lebensmittel mit Zucker. Verwenden Sie einen Schaber und achten Sie darauf, Verbrennungen zu vermeiden.
- **Entfernen, wenn das Kochfeld ausreichend kühl ist:** Kalksteinringe, Wasserringe, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbung. Reinigen Sie die Oberfläche wie oben beschrieben. Um glänzende, metallische Verfärbungen zu entfernen, verwenden Sie ein weiches Tuch und eine Lösung aus Wasser und Essig.
- **Hartnäckige Flecken und Verschmutzungen entfernen:** Für beste Ergebnisse verwenden Sie MATT CARE Kochfeldreiniger, der speziell für diese Art von Oberfläche geeignet ist, oder jede andere mild scheuernde Reinigungsmilch (z. B. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Verwenden Sie keine handelsüblichen Kochfeldreiniger für glänzende Oberflächen (z. B. VitroCare®). Das Reinigungsmittel auf die verschmutzte Oberfläche auftragen und für 5Min einwirken lassen. Die Oberfläche vorsichtig mit einem handelsüblichen, kratzfreien Schwamm und einem (üblicherweise blauen) Scheuerschwamm abreiben. Wiederholen Sie den Vorgang, bis die Flecken nicht mehr sichtbar sind. Entfernen Sie eventuelle Reinigungsmittelreste von der Oberfläche und wischen Sie sie mit einem Mikrofasertuch trocken.

8. FEHLERBEHEBUNG

i Falls Sie unten keine Lösung für das Problem finden, wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes Servicezentrum.

Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.

- Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
- Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Wenn die Sicherung wiederholt durchbrennt oder ein anhaltender Piepton zu hören ist, wenden

Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, um die Installation überprüfen zu lassen.

- Stellen Sie sicher, dass das Bedienfeld sauber und nicht durch Kochgeschirr oder Fremdkörper blockiert ist.

Das Kochfeld schaltet sich nach einiger Zeit von selbst aus.

- Dies ist keine Fehlfunktion. In bestimmten Situationen schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen automatisch ab. Siehe „Automatische Abschaltung“.

Die maximale Kochstufe für eine der Kochzonen ist nicht verfügbar oder sie wechselt ständig zwischen zwei Stufen.

- Dies ist keine Fehlfunktion. Siehe „Leistung“.
- Reduzieren Sie die Leistung der anderen Kochzonen, die an dieselbe Phase angeschlossen sind.

Hob²Hood funktioniert nicht.

- Achten Sie darauf, dass nichts das Bedienfeld verdeckt oder das Signal blockiert.
- Stellen Sie das Kochgeschirr auf eine andere Kochzone oder schalten Sie die Abzugshaube in den manuellen Modus.

SenseBoil®/SenseFry funktioniert nicht.

- Verwenden Sie kaltes Kochgeschirr auf einer Kochzone ohne Restwärme.
- Stellen Sie die Leistungsstufe des Kochfelds auf einen höheren Wert ein. Achten Sie darauf, dass die gewählte Leistungsstufe für die Sicherungen in der Hausinstallation geeignet ist. Siehe „Leistungsbegrenzung“.

E und eine Ziffer wird angezeigt.

- Schalten Sie das Kochfeld aus, warten Sie ein paar Minuten und schalten Sie es dann wieder ein. Tritt das Problem weiterhin auf, dann wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum.

Das Bedienfeld blinkt.

- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der annähernd der Größe der Kochzone entspricht.
- Vergewissern Sie sich, dass das Kochgeschirr induktionsgeeignet ist.

F und 1/2/3 erscheinen gleichzeitig.

- Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr den Anforderungen der Funktion entspricht. Siehe „SenseBoil®“.
- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr mit der richtigen Wassermenge gefüllt ist.
- Verwenden Sie die Funktion nicht mit anderen Flüssigkeiten als Wasser.

9. TECHNISCHE DATEN

9.1 Typenschild

Modell KID8857AS
 Typ 62 D5A 01 AA
 Induktion
 Seriennummer
 AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 598 143 02
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
 Hergestellt in: Deutschland
 7.35 kW



9.2 Technische Daten der Kochzonen

Je nach Material und Abmessungen des Kochgeschirrs kann die Leistung der Kochzonen geringfügig von den unten angegebenen Daten abweichen.

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale Dauer [Min]	Kochgeschirrdurchmesser [mm]
Vorne links	2300	3200	10	125 - 180
Hinten links	2300	3200	10	125 - 210
Hinten Mitte	2300	3200	10	125 - 210
Vorne rechts	2300	3200	10	125 - 180
Hinten rechts	2300	3200	10	125 - 210

10. ENERGIEEFFIZIENZ

10.1 Produktinformationen gemäß (EU) Nr. 66/2014

Die Energiemessungen der Kochflächen wurden an den Markierungen der entsprechenden Kochzonen vorgenommen.

Modellbezeichnung	KID8857AS	
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	

Gerät getestet gemäß: EN IEC 60350-2.

10.2 Informationsanforderungen gemäß (EU) Nr. 2023/826

Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,3 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	2 Min

Gerät getestet gemäß: EN 50564.

11. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

Ihre Pflichten als Endnutzer

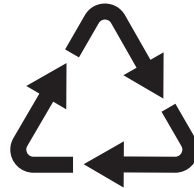


Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rä- dern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also **nicht** in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer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

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Akkumulato-

ren 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 verantwor- tlich, personenbezogene Daten auf dem Alt- gerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbeson- dere Verpackungen, nicht im Hausmüll son- dern über die bereitgestellten Recyclingbe- hälter 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

Verreiber, 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.

