

KID8858IB

EN	User Manual Hob	2
DE	Benutzerinformation Kochfeld	26



Welcome to AEG! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:
www.aeg.com/support

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	2
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
3. INSTALLATION.....	6
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	9
5. BEFORE FIRST USE.....	11
6. DAILY USE.....	12
7. HINTS AND TIPS.....	20
8. CARE AND CLEANING.....	21
9. TROUBLESHOOTING.....	22
10. TECHNICAL DATA.....	24
11. ENERGY EFFICIENCY.....	25
12. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	25

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Smoke is an indication of overheating. Never use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or lid.
- **WARNING:** The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised (even the automatic cooking functions). A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.



WARNING!

Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces of the cabinet with a sealant to prevent moisture from causing swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance next to a door or under a window. This prevents hot cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.
- Each appliance has cooling fans on the bottom.
- If the appliance is installed above a drawer:

- Do not store any small pieces or sheets of paper that could be pulled in, as they can damage the cooling fans or impair the cooling system.
- Keep a distance of minimum 2 cm between the bottom of the appliance and parts stored in the drawer.
- Remove any separator panels installed in the cabinet below the appliance.

2.2 Electrical Connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to a socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.

- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- If the E3 code appears on the screen, immediately disconnect the hob and check if the electrical connection and the mains voltage are correct.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock.

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

specified by the manufacturer of this appliance.

- Use only accessories recommended for this appliance by the manufacturer.

 WARNING!

Risk of fire and explosion.

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

 WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel to avoid the risk of burns.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Cookware made of cast iron or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

2.4 Care and cleaning

- Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.

- Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects, unless otherwise specified.

2.5 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

2.6 Disposal

 WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your local authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

3. INSTALLATION

 WARNING!

Refer to Safety chapters.

3.1 Before the installation

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

Serial number

3.2 Built-in hobs

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

3.3 Connection cable

- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F which withstands a temperature of 90 °C or higher. A single wire must have a minimal cross section in accordance with the table below. Speak to your local Service Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.

⚠ WARNING!
All electrical connections must be made by a qualified electrician.

⚠ CAUTION!
Connections via contact plugs are forbidden.

⚠ CAUTION!
Do not drill or solder the wire ends. It is forbidden.

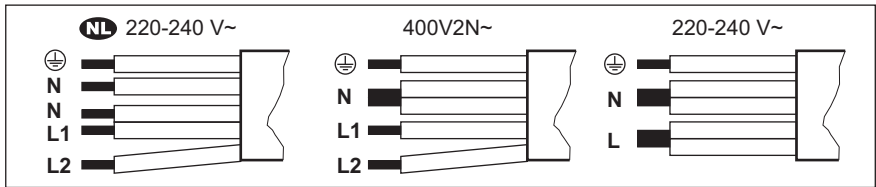
⚠ CAUTION!
Do not connect the cable without cable end sleeve.

One-phase connection

1. Remove the cable end sleeve from black, brown and blue wires.
2. Remove a part of the insulation of the brown, black and blue cable ends.
3. Connect the ends of black and brown cables.
4. Apply a new wire end sleeve on the shared wire's end (special tool required).
5. Connect the ends of two blue cables.
6. Apply a new wire end sleeve on the shared wire's end (special tool required).

Two-phase connection

1. Remove the cable end sleeve from blue wires.
2. Remove a part of the insulation of the blue cable ends.
3. Connect the ends of two blue cables.
4. Apply a new end wire sleeve on the shared wire's end (special tool required).



NL 220 - 240 V~		Two-phase connection: 400 V2N~		One-phase connection: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm²		5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²		5x1,5 mm² or 3x4 mm²	
⊕	Green - yellow	⊕	Green - yellow	⊕	Green - yellow
N	Blue and blue	N	Blue and blue	N	Blue and blue
L1	Black	L1	Black	L	Black and brown
L2	Brown	L2	Brown		

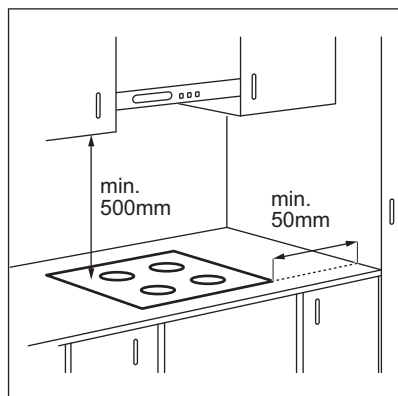
3.4 Attaching the seal - Integrated installation

1. Clean the rabbets in the worktop.
2. Cut the supplied 3x10 mm seal stripe into four stripes. The stripes must have the same length as the rabbets.
3. Cut the ends of the stripes at an angle of 45°. They should fit in the corners of the rabbets accurately.
4. Attach the stripes to the rabbets. Do not stretch the stripes. Do not bond the ends of the stripes one over the other.

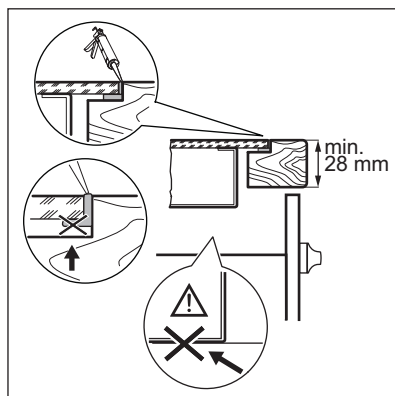
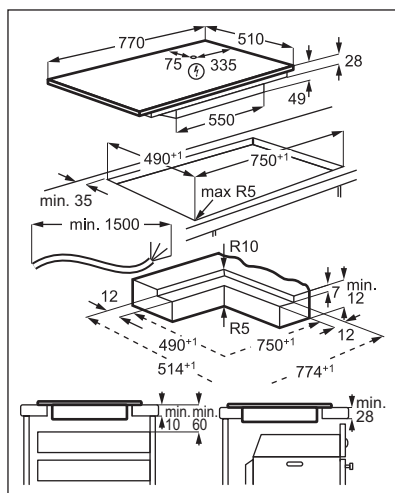
After you assemble the hob, seal the remaining gap between the glass ceramic and the worktop with silicone. Make sure the silicone does not get under the glass ceramic.

3.5 Assembly

If you install the hob under a hood, please see the installation instructions of the hood for the minimum distance between the appliances.



If the appliance is installed above a drawer, the hob ventilation can warm up the items stored in the drawer during the cooking process.



Find the video tutorial "How to install your AEG induction hob flush installation" by typing out the full name indicated in the graphic below.

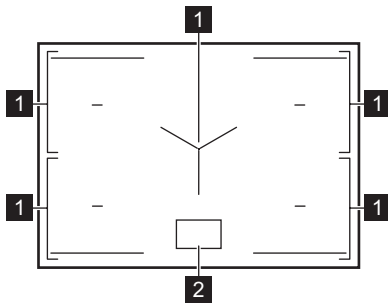
 www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
induction hob flush installation



4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 Cooking surface layout



1 Induction cooking zone

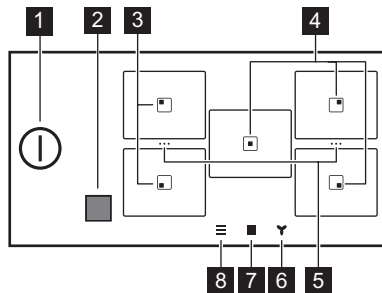
2 Control panel



For detailed information on the sizes of the cooking zones refer to "Technical data".

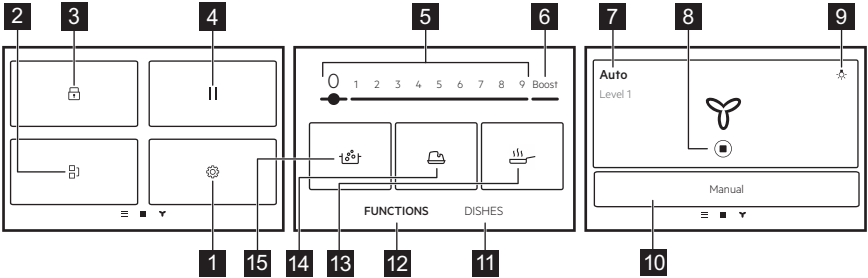
4.2 Control panel layout

Main view



Symbol	Description
1	To activate and deactivate the hob.
2	Window of the Hob²Hood infrared signal communicator. Do not cover it.
3	Zone with Pan-frying and Boiling functions.
4	Zone with Boiling function.
5 ...	A shortcut for Bridge. To merge two side cooking zones to create one cooking area or to split the merged zones.
6	To set the hood functions.
7	To open the zone overview.
8	To open the Menu.

Expanded view



Symbol	Description
1 	Settings. To open the settings of the hob.
2 	Bridge. To connect two side cooking zones so that they operate as one.
3 	Lock. To lock / unlock the control panel.
4 	Pause. To set all cooking zones that operate to the lowest heat setting.
5 1 - 9	To set a heat setting.
6 Boost	To activate the maximum heat setting.
7 Manual / Auto	To show the current setting of the hood fan.
8 	To stop / restart the hood.
9 	To turn the hood light on or off.
10 Manual / Auto	To switch to the manual or auto mode of the hood.
11 Dishes	To select preset automatic programs for different types of food.
12 FUNCTIONS	To select automatic programs for different methods of cooking.
13 	Pan-frying. To fry with automatically controlled heat levels, dedicated to various types of food.
14 	Melting. To melt different products, e.g. chocolate or butter.
15 	Boiling. To automatically adjust the temperature of water so that it does not boil over once it reaches the boiling point.

Display navigation

Symbol	Description
OK	To confirm the selection or setting.
X	To close the pop-up window.

Symbol	Description
	To collapse / expand the instructions on the display.
	To activate / deactivate the option.
	To go back / forward one level in the Menu.

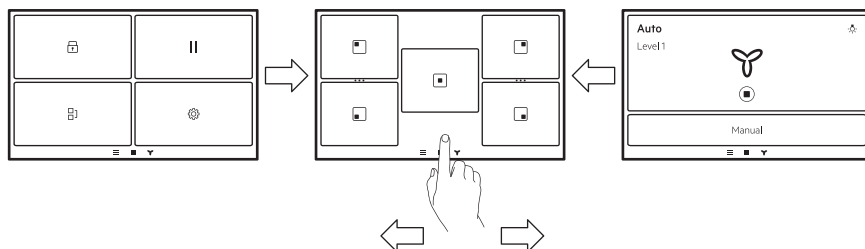
5. BEFORE FIRST USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Navigating the display



To navigate between the screens, tap on the symbols on the bottom of the display. You can also swipe to the left to manage the settings for Hob²Hood or to the right to reach the Menu.

5.2 First connection to the mains

When you connect the hob to the mains you have to set Language, Brightness and Volume.

You can change the setting in Menu > Settings > Setup. Refer to "Daily use".

5.3 Using the display

- Only the backlit symbols can be used.
- To activate a given option, touch the relevant symbol on the display.
- The selected function is activated when you remove the finger from the display.
- To scroll the available options, use a quick gesture or drag your finger across the display. The speed of the gesture determines how fast the screen moves.
- The scrolling can stop by itself or you can stop it immediately if you touch the display.
- You can change most of the parameters shown on the display when you touch the relevant symbols.
- To select the required function or time you can scroll through the list and / or touch the option you want to choose.
- When the hob is activated and some of the symbols disappear from the display, touch it again. All the symbols come back on.
- For certain functions, when you start them, a pop-up window with additional information appears.

5.4 FlexPower

FlexPower defines how much power is used by the hob in total, within the limits of the house installation fuses.

Originally the appliance works at the highest possible power level. You can change the maximum power if the installation does not support the full power.



CAUTION!

Make sure that the selected power fits the house installation fuses.



If the power level is lower than 2000 W, you cannot activate any automatic programs (Dishes or FUNCTIONS).

1. Make sure that all cooking zones are deactivated.
2. Touch  on the display to open the Menu.
3. Select Settings > Setup > FlexPower and choose the appropriate power level.
4. Touch < or X. Follow the instructions on the display to confirm your selection.

6. DAILY USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Activating and deactivating

Touch  for 1 second to activate or deactivate the hob.

6.2 Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:

- all cooking zones are deactivated,
- you do not set the heat setting after you activate the hob,
- you spill or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). An acoustic signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- the hob gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.
- you use incorrect cookware or there is no cookware on a given zone. The induction cooking zone deactivates automatically after 50 seconds.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time a

message comes on and the hob deactivates.

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

Heat setting	The hob deactivates after
1 - 2	6 hours
3 - 5	5 hours
6	4 hours
7 - 9	1.5 hour



When you use Pan-frying the hob deactivates after 1.5 hours. For Melting the hob deactivates after 6 hours.

6.3 Pot detection

This feature detects if pots were placed on the cooking zones and deactivates the cooking zones if the cookware is no longer detectable.

- If you put cookware on a cooking zone first and then activate the hob, a grey bar appears on the overview of the corresponding cooking zone.

- The bar will not appear if there is no cookware on the cooking zone or the cookware cannot be detected due to its incorrect placement or unsuitable material.
- If you remove the cookware from an activated cooking zone and set it aside temporarily, the corresponding cooking zone overview will start blinking. If you do not place the cookware back on the activated cooking zone within 120 seconds, the cooking zone will automatically deactivate. To resume cooking, make sure to put the cookware back on the cooking zones before the indicated timeout.

6.4 Using the cooking zones

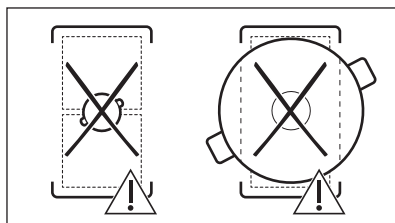
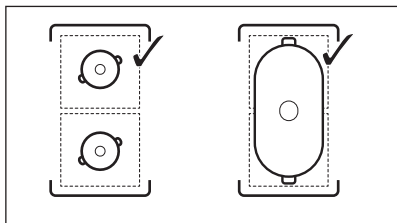
Induction cooking zones adapt to the dimensions of the bottom of the cookware automatically.



Make sure that the cookware is suitable for induction hobs. For more information on cookware types refer to "Hints and tips". Check the size of the cookware in "Technical data".

To activate the cooking zone place the cookware in the centre of the cooking zone and touch the relevant zone symbol. The available programs appear on the display. Set the heat level or select one of the automatic functions. To get back to the main view touch **X** in the top right corner.

You can cook with large cookware placed on two cooking zones at the same time using Bridge.

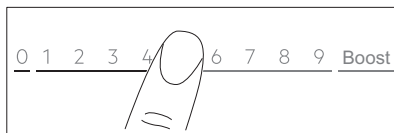


When other cooking zones are active the heat setting for the zone you want to use may be limited. Refer to "Power Management".

6.5 Heat setting

1. Activate the hob.
2. Place the pot on the selected cooking zone and touch the relevant zone symbol.
3. Touch or slide your finger to set the heat setting.

The power level icons 1-9 become bigger and the bar below turns red to indicate the current power setting. When the power level is selected the screen changes to the expanded screen view.



You can also change the heat setting on the zone overview screen. To go to the zone overview screen, touch the centre of the expanded screen view. To change the heat level touch **—** or **+**. To open the expanded screen view, touch the power level.

6.6 Boost

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

1. Select the cooking zone.
2. Touch Boost to activate the function. The function deactivates automatically. To deactivate the function manually select the zone and change its heat setting to 0.



Boost does not work when Bridge function is active or when the power within one phase is insufficient (refer to "Power Management").



For maximum duration values, refer to "Technical data".

6.7 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)



WARNING!

As long as the indicator **III/II/I** is on, there is a risk of burns from residual heat.

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

The indicators appear when a cooking zone is hot. They show the level of the residual heat for the cooking zones you are currently using:

III - continue cooking,

II - keep warm,

I - residual heat.

The indicator may also appear:

- for the neighbouring cooking zones even if you are not using them,
- when hot cookware is placed on a cold cooking zone,
- when the hob is deactivated but the cooking zone is still hot.

The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.

6.8 Keep Warm mode

This function keeps food warm with the low temperature setting.

Keep Warm mode is available only when the cooking zone is still warm after the finished cooking process (with a visible residual heat

icon) and the cookware remains on the zone. The function does not work with a cold cooking zone.

1. Touch  to activate the Keep Warm mode.

The Keep Warm mode operates until turned off.

2. To stop the function touch  in the upper left corner of the display.

You can set a timer, if needed. Refer to "Timer options".

6.9 Timer options



ECO Timer

Use this function to specify how long a cooking zone should operate during a single cooking session.

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

You can use this function when the cooking zone is activated. You can set the function for each cooking zone separately.

1. Set the heat setting for the appropriate cooking zone first and then set the function.
 2. Touch the zone symbol.
 3. Touch .
- The timer menu window appears on the display.
4. Tick the Stop zone box to activate the function.
 5. Set the time.
 6. Touch OK to confirm.

You can also choose **X** to cancel your selection.

You can change the ECO Timer settings

during cooking: touch  with the timer value, then touch EDIT.

When the timer runs out, a signal sounds and a pop-up window appears. Touch OK to stop the signal.

To deactivate the function, set the heat setting to **0**. Alternatively, touch  with the timer value, touch **X** and confirm your choice when a pop-up window appears.

Timer

You can use this function when the cooking zone is activated.

The function has no effect on any other function operating concurrently.

1. Select any cooking zone.
The relevant slider appears on the display.
2. Touch .
3. Untick the Stop zone box to activate the function.
4. Set the time.
5. Touch OK to confirm.

You can also choose **X** to cancel your selection.

You can change the Timer settings during cooking: touch  with the timer value, then touch EDIT.

When the timer runs out, a signal sounds and a pop-up window appears. Touch OK to stop the signal.

To deactivate the function touch  with the timer value, touch **X** and confirm your choice when a pop-up window appears.

6.10 / ... Bridge

This function connects two cooking zones and they operate as one with the same heat setting. You can use it to cook with large cookware.

Cookware must cover the centres of both zones. If the cookware is located between the two centres, the function will not be activated.

1. Place the cookware on the cooking zones.
2. Touch  on the display to open the Menu and select Bridge. You can also touch the shortcut ... in the zone overview.

3. Set the heat setting.

To deactivate the function, touch the shortcut ... The cooking zones resume operating independently.

6.11 || Pause

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

When the function operates only  and RESUME buttons can be used. All other symbols on the control panel are locked.

The function does not stop the timer functions. When the timer function ends, tap anywhere on the screen to stop the acoustic signal.

1. Touch  to open the Menu.
2. Touch || to activate the function.

The heat setting is lowered to  (Keep Warm mode).

To deactivate the function touch RESUME.

The previous heat settings will be restored.

6.12 Lock

You can lock the control panel while the hob operates. It prevents an accidental change of the heat setting.

1. Set the heat setting.
2. Touch  to open the Menu.
3. Touch  to activate the function.

To deactivate the function, press and hold UNLOCK for 4 seconds.



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

6.13 Child Lock

This function prevents an accidental operation of the hob.

1. Touch  to open the Menu.
2. Select Settings > Setup > Child Lock.
3. Turn the switch on and touch the letters E-U-O in the alphabetical order to activate the function.

To deactivate the function turn the switch off.

It may take some time for the function to work after activation.

6.14 FUNCTIONS: Pan-frying

This function lets you set an appropriate heat setting level to fry your food. The hob adjusts the temperature to different types of food and maintains it throughout cooking. Once the heat setting level is set, no manual temperature adjustment is necessary.

CAUTION!

Use only cold cookware.
Do not leave the hob unattended while the function is operating.

1. Place a pan without oil / fat on one of the cooking zones on the left side. You can use a single cooking zone or connect both zones using Bridge.
2. Select FUNCTIONS > Pan-frying.
3. Choose a frying level.

Preheating starts.

4. Set a timer function, if needed.

The timer starts immediately.

Once the pan reaches the intended temperature an acoustic signal sounds and a pop-up window appears. You can put oil and food inside the pan now. To close the window and start frying touch OK. To stop the function manually touch 0 on the control bar.

Hints and tips:

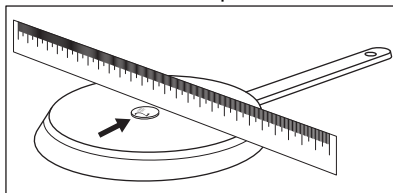
- Follow the instructions on the display for when to flip the food over or to adjust the heat level.
- You can change the default heat level, if needed.
- For thick pieces of food or raw potatoes use a lid during the first 10 min of frying.
- Heavy pans may take longer to heat-up.
- Use laminated pans with low heat level to prevent overheating and damage of the cookware.
- Do not use thin enamelled cookware. It can be overheated and damaged.

Correct pans for Pan-frying function

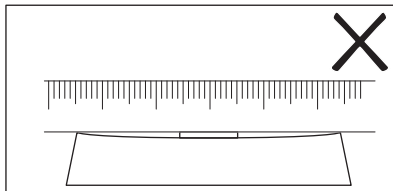
Use only pans with flat bottoms. To check if the pan is correct:

1. Put your pan upside down.

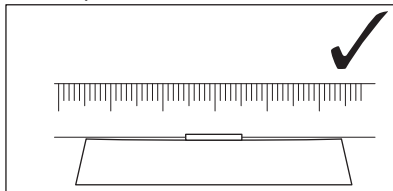
2. Put a ruler on the bottom of the pan.
3. Try to put a coin of 1, 2, or 5 Euro Cent (or any coin with similar thickness, approx. 1.7 mm) between the ruler and the bottom of the pan.



- a. The pan is incorrect if you can put the coin between the ruler and the pan.



- b. The pan is correct if you cannot put the coin between the ruler and the pan.



6.15 FUNCTIONS: Boiling

This function adjusts the heat setting level automatically so that water does not boil over once it reaches the boiling point.



The function is available on all cooking zones. If there is any residual heat (//) on the cooking zone you want to use, the function is disabled. Wait until the zone cools down to use the function. The function does not work with non-stick cookware.

CAUTION!

Do not use the function with empty cookware. Do not leave the hob unattended while the function is operating.

1. Place a pot filled with at least 1 l of water on the cooking zone.
2. Select **FUNCTIONS > Boiling**.
3. Set a timer function, if needed.

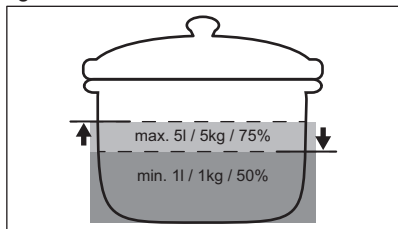
The timer starts immediately.

4. To stop the function manually touch  in the upper left corner of the display.

Once the boiling point has been reached, the hob automatically reduces the heat setting level. At this point you can also adjust it manually as needed.

Hints and tips:

- The function is best suited for boiling water and cooking potatoes.
- The function may not work properly for kettles and stovetop espresso pots.
- Fill between half to three quarters of the pot with cold tap water leaving 4 cm from the rim of the pot empty. Do not use less than 1 or more than 5 litres of water. Make sure the total weight of the water (or the water and potatoes) ranges between 1-5 kg.



- To achieve the best results cook only whole, unpeeled, medium-sized potatoes. Make sure you do not pack potatoes too tightly.
- Avoid producing external vibrations (e.g. from using a blender or placing a mobile phone next to the hob) when the function is running.
- Depending on the type of food and cookware you can adjust the heat setting after the boiling point has been reached.
- Add salt once the boiling point has been reached.

- Use a lid to save energy.

6.16 FUNCTIONS: Melting

You can use this function to melt products, e.g. chocolate or butter.

CAUTION!

Do not leave the hob unattended while the function is operating.

1. Place cookware on the cooking zone.
2. Select **FUNCTIONS > Melting**.
3. Set a timer function, if needed.
4. Touch **OK**.

To stop the function manually touch  in the upper left corner of the display.

6.17 Dishes

This function helps you prepare different foods using preset programs dedicated to specific food categories. The availability of programs depends on the cooking zone.

CAUTION!

Do not leave the hob unattended while the function is operating.

1. Place cookware on the cooking zone. You can use a single cooking zone or connect two side zones using **Bridge**.
2. Select **Dishes**.
3. Select the food type.
4. Set a timer function, if needed.
5. Follow the instructions on the display. Depending on the food type and the selected program you can set and modify details, e.g. level of doneness, level of heat for frying, etc.

Hints and tips:

- The most often cooked dishes are automatically added to the list of **Most Cooked**.
- Some dishes have long names which cannot be fully displayed on the list. To view the full name of a dish, touch "...".
- You can manually add programs to the list of **Favourites** .
- You can hide certain programs by touching . To restore the programs, go to **Settings > Setup > Dishes**.

6.18 Hob²Hood

It is an automatic function which connects the hob to a suitable hood. Both the hob and the hood have an infrared signal communicator. The speed of the fan is defined and adjusted automatically based on the mode setting and the temperature of the hottest cookware on the hob. You can also operate the fan manually from the hob or the hood itself.



If you change the fan speed on the hood, the default connection with the hob will be deactivated. To reactivate the function, turn both appliances off and on again.



In some hoods the function might be disabled by default. In such cases, activate the function first on the hood, then on the hob. For more information refer to the hood user manual.

Setting the automatic fan mode

To set the hood to an automatic mode, choose between the following set fan speeds: Mode 2 - Mode 6. The hood reacts whenever you operate the hob. You can set the hob to activate only the light by selecting Mode 1.

1. Touch 
2. Select Settings > Hob²Hood.
3. Turn a switch on to activate the hood. All automatic modes appear as a list.
4. Choose the mode.
5. Touch  or  to save the selection and leave.

To check the current fan speed level, touch . The fan speed level is visible in the top left corner of the display. To turn off the fan, touch . To turn on the fan, touch .

Automatic modes	Auto-matic light	Boiling ¹⁾	Frying ²⁾
		Fan speed	
	Off	-	-
Mode 1	On	-	-

Automatic modes	Auto-matic light	Boiling ¹⁾	Frying ²⁾
		Fan speed	
Mode 2 ³⁾	On	1	1
Mode 3	On	-	1
Mode 4	On	1	1
Mode 5	On	1	2
Mode 6	On	2	3

- 1) The hob detects the boiling process and sets fan speed in accordance with the automatic mode.
- 2) The hob detects the frying process and sets fan speed in accordance with the automatic mode.
- 3) This mode activates the fan and the light and does not rely on the temperature.

Setting the manual fan mode

You can adjust the fan speed level manually.

1. Touch .
2. Touch Manual.
- A control bar appears with the current fan speed.
3. Touch or slide your finger to set the fan speed level.
- To activate the maximum fan speed level touch Boost. The fan runs in Boost mode for a certain time. After that time the fan speed level automatically changes to 3. To deactivate Boost manually, press 0.

Hood light

You can set the hob to activate the light automatically whenever you activate the hob. To do so, set the automatic mode to Mode 1 - Mode 6. You can also manually activate or deactivate the light on the hood.

Activating the light manually

1. Touch .
2. Touch  to turn on the light.
- To turn off the light touch  again.

6.19 Language

1. Touch  to open the Menu.
2. Select Settings > Setup > Language.

3. Choose the language from the list.

To save the selection touch **X** or **<**. Then choose YES in the pop-up window.

If you chose the wrong language, touch **≡** > . A list appears. Select the first option from the top on the left, then the second option from the top on the right. Scroll down to choose the correct language from the list. When the pop-up window appears, choose the option on the right.

6.20 Key Tones / Volume

You can choose the type of sound your hob emits or turn the sounds off entirely. You can choose between the click (default) or beep.

You can also choose the volume level.

1. Touch **≡** on the display to open the Menu.
2. Select Settings > Setup > Key Tones / Volume.
3. Choose the appropriate option.
The setting is saved automatically.

6.21 Brightness

You can change the brightness of the display.

There are 5 brightness levels, 1 is the lowest and 5 is the highest.

1. Touch **≡** to open the Menu.
2. Select Settings > Setup > Brightness.
3. Choose the appropriate level.
The setting is saved automatically.

6.22 Power Management

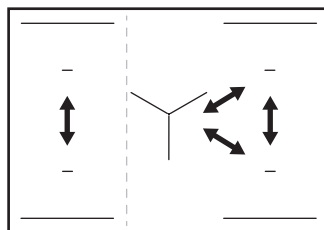
If multiple zones are active and the consumed power exceeds the limitation of the power supply, this function divides the available power between all cooking zones (connected to the same phase). The hob controls heat settings to protect the fuses of the house installation.

- Cooking zones are grouped according to the location and number of the phases in the hob. Each phase has a maximum electricity loading of 3680 W. If the hob reaches the limit of maximum available power within one phase, the power of the

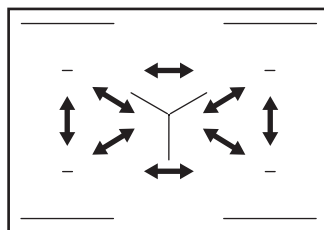
cooking zones will be automatically reduced.

- The heat setting of the cooking zone selected first (or a cooking zone using FUNCTIONS or Dishes) is always prioritised. The remaining power will be divided between the other cooking zones according to the order of selection.
- The colour of the control bar shows the available heat setting options:
 - red - the current heat setting,
 - white - the maximum available heat setting,
 - light grey - the unavailable heat setting (Power Management operates).
- If a higher heat setting is not available reduce it for the other cooking zones first.

Refer to the illustration for possible combinations in which power can be distributed among the cooking zones.



If total power of the hob is limited (1500 W - 6000 W) the function distributes the available power between all cooking zones. Refer to chapter "Before first use" > "FlexPower".



7. HINTS AND TIPS

WARNING!

Refer to Safety chapters.

7.1 Cookware



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

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

- To prevent overheating and improve the performance of the zones, the cookware must be as thick and flat as possible.
- For Pan-frying function only use pans with flat bottom.
- Ensure cookware bases are clean and dry before placing on the hob surface.
- Always be careful not to slide or rub the cookware on the edges and corners of the glass as it may chip or damage the glass surface.

Cookware material

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

Cookware is suitable for an induction hob if:

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

Cookware dimensions

- Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically.
- The cooking zone efficiency is related to the diameter of the cookware. The cookware with a diameter smaller than the minimum receives only a part of the power generated by the cooking zone.
- For both safety reasons and optimal cooking results, do not use cookware larger than indicated in "Cooking zones

specification". Avoid keeping cookware close to the control panel during the cooking session. This might impact the functioning of the control panel or accidentally activate hob functions.



Refer to "Technical data".

7.2 Noises during operation

If you can hear:

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

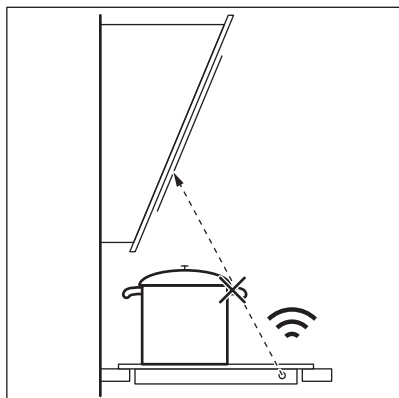
The noises are normal and do not indicate any malfunction.

7.3 Hints and tips for Hob²Hood

When you operate the hob with the function:

- Protect the hood panel from direct sunlight.
- Do not spot halogen light on the hood panel.
- Do not cover the hob control panel.
- Do not interrupt the signal between the hob and the hood (e.g. with the hand, a cookware handle or a tall pot). See the picture.

The hood pictured below is for illustration purpose only.



Keep the window of the Hob²Hood infrared signal communicator clean.



Other remotely controlled appliances may block the signal. Do not use any such appliances near to the hob while Hob²Hood is on.

Cooker hoods with the Hob²Hood function

To find the full range of cooker hoods which work with this function refer to our consumer website. The AEG cooker hoods that work with this function must have the symbol .

8. CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

8.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaning agent suitable for the surface of the hob.
- Always use a scraper recommended for hobs with a glass surface. Use the scraper only as an additional tool for cleaning the glass after the standard cleaning procedure.



WARNING!

Do not use knives or any other sharp, metal tools to clean the glass surface.

8.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, salt, sugar and food with sugar,

otherwise, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Use a special hob scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.

- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and a non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
- **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water with vinegar and clean the glass surface with a cloth.
- The surface of the hob has horizontal grooves. Clean the hob with a moist cloth and some detergent with smooth movement from left to right. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth from left to right.

9. TROUBLESHOOTING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

9.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the hob.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Refer to the connection diagram.
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
	You did not set the heat setting for 60 seconds.	Activate the hob again and set the heat setting in less than 60 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
The display does not react to the touch.	Pause operates.	Refer to "Daily use".
	Part of the display is covered or the pots are placed too near to the display. There is some liquid or an object on the display.	Remove the objects. Move the pots away from the display. Clean the display, wait until the appliance is cold. Disconnect the hob from the electrical supply. After 1 min, connect the hob again.
An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The hob deactivates.	You put something on the sensor field ①.	Remove the object from the sensor field.
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time or the sensor under the hob surface is damaged.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
You cannot activate the highest heat setting.	Another zone is already set to the highest heat setting.	First reduce the power of the other zone.
	The FlexPower level is too low.	Change the maximum power in the Menu. Refer to "Before first use".
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear zones, if possible.
Hob ² Hood does not work.	You covered the control panel.	Remove the object from the control panel.
Hob ² Hood screen is not visible.	Hob ² Hood is turned off in the settings.	Go to settings/Hob ² Hood and activate the function.

Problem	Possible cause	Remedy
Hob ² Hood operates, but only the light is on.	You activated Mode 1.	Change the mode to Mode 1 - Mode 6 or wait until the automatic mode starts.
Hob ² Hood Modes 1 - 6 operate, but the light is off.	There might be a problem with the light bulb.	Contact an Authorised Service Centre.
There is no sound when you touch the panel sensor fields.	The sounds are deactivated.	Activate the sounds. Refer to "Daily use".
Wrong language was set.	You changed the language by mistake.	Follow the instruction in "Daily use", "Language" to change the wrong language.
A cooking zone deactivates.	Automatic Switch Off deactivates the cooking zone.	Deactivate the hob and activate it again. Refer to "Daily use".
 and a message come on.	Lock operates.	Refer to "Daily use".
E - U - O appears.	Child Lock operates.	Refer to "Daily use".
The power level bar blinks.	There is no cookware on the zone.	Put cookware on the zone.
	The cookware is unsuitable.	Use suitable cookware. Refer to "Hints and tips".
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical data".
 comes on.	The electrical connection is faulty.	Disconnect the hob from the mains and check the connection. Refer to "Installation".
 comes on.	The zone temperature sensor detects a too high or too low temperature.	Let the cooking zone cool down or raise the ambient temperature above 15°C. If the problem persists, contact the Authorised Service Centre.
 comes on.	The cooling fan is blocked.	Make sure that nothing is blocking the fan. If the fan is not blocked by anything and the problem persists, contact the Authorised Service Centre.
You can hear a constant beep noise.	The electrical connection is incorrect.	Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation.
Cookware heats up longer than 5 min.	The bottom of the cookware is not induction compatible.	Use cookware with a suitable bottom (flat, magnetic). Refer to "Hints and tips".
	The FlexPower reduces the maximum power.	Refer to "Daily use", Power Management.
Boiling function does not start.	Residual heat is still active on this zone.	Wait until the zone cools off or use another, cold zone.

Problem	Possible cause	Remedy
Boiling function does not stop.	There might not be enough water in the pot (vibrations cannot be detected) or the water is already too warm.	Use a minimum of 1 l of cold water per pot.
Boiling function stops suddenly.	The cookware is incompatible with the function. The function cannot detect vibrations made by the boiling water. The cookware might be too small for the cooking zone.	Do not use non-stick cookware with this function. Boil more water or switch to a cold zone. Do not add salt before water reaches the boiling point. Make sure the diameter of the cookware fits the size of the cooking zone. Place the cookware in the centre of the cooking zone.
Heating up with Pan-frying function takes a long time.	Cookware is too small, too heavy or the bottom is uneven.	Refer to "Hints and tips".

9.2 If you cannot find a solution...

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate. Make sure, you operated the hob correctly. If not the servicing by a service

technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The information about guarantee period and Authorised Service Centres are in the guarantee booklet.

10. TECHNICAL DATA

10.1 Rating plate

Model KID8858IB
Typ 62 D5A 01 AA
Induction 7.35 kW
Ser.Nr.
AEG

PNC 949 598 059 01
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Made in: Germany
7.35 kW



10.2 Cooking zones specification

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	Boost [W]	Boost maximum duration [min]	Cookware diameter [mm]
Left front	2300	3200	10	125 - 210
Left rear	2300	3200	10	125 - 210
Middle rear	2300	3200	10	125 - 210
Right front	2300	3200	10	125 - 210
Right rear	2300	3200	10	125 - 210

The power of the cooking zones can be different in some small range from the data in

the table. It changes with the material and dimensions of the cookware.

For optimal cooking results use cookware no larger than the diameter in the table.

11. ENERGY EFFICIENCY

11.1 Product Information according to EU Ecodesign Regulation

Model identification		KID8858IB
Type of hob		Built-In Hob
Number of cooking zones		5
Heating technology		Induction
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Left front	21.0 cm
	Left rear	21.0 cm
	Middle rear	21.0 cm
	Right front	21.0 cm
	Right rear	21.0 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left front	180.8 Wh/kg
	Left rear	175.4 Wh/kg
	Middle rear	184.4 Wh/kg
	Right front	189.4 Wh/kg
	Right rear	184.4 Wh/kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)		182.9 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance.

11.2 Energy saving

You can save energy during everyday cooking if you follow the hints below.

- When you heat up water, use only the amount you need.

- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

11.3 Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

Power consumption in off mode	0.3 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	2 min

12. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

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..... 26

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN..... 29

3. MONTAGE..... 31

4. GERÄTEBESCHREIBUNG..... 34

5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME..... 36

6. TÄGLICHER GEBRAUCH..... 37

7. TIPPS UND HINWEISE..... 46

8. REINIGUNG UND PFLEGE..... 47

9. FEHLERSUCHE..... 48

10. TECHNISCHE DATEN..... 51

11. ENERGIEEFFIZIENZ..... 52

12. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG..... 52

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

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

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

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist 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 Schrankes 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 Kontaktöffnungsbreite 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 mit Wasser Kontakt hat.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Ist die Oberfläche des Geräts gesprungen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung. So vermeiden Sie einen elektrischen Schlag.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn 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 sehr heißes Öl freisetzt, können zu einer spontanen Verbrennung führen.
- Gebrauchtes Öl, das Speisereste enthalten kann, kann schon bei einer niedrigeren Temperatur einen Brand verursachen als Öl, das zum ersten Mal verwendet wird.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- 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 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 Wartung

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

Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

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

2.6 Entsorgung

WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

3. MONTAGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

3.1 Vor der Montage

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

Seriennummer

3.2 Einbau-Kochfelder

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

3.3 Anschlusskabel

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

⚠️ **WARNUNG!**

Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

⚠️ **VORSICHT!**

Verbindungen über Kontaktstecker sind verboten.

⚠️ **VORSICHT!**

Bohre oder löte die Kabelenden nicht. Das ist verboten.

⚠️ **VORSICHT!**

Schließe das Kabel nicht ohne Aderendhülse an.

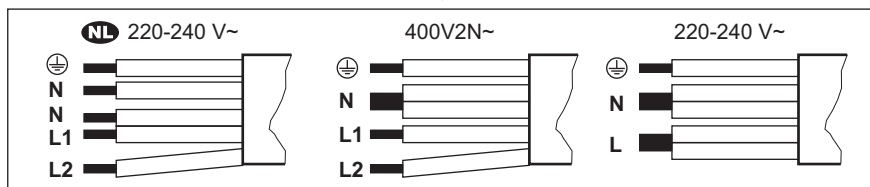
Einphasiger Anschluss

1. 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.

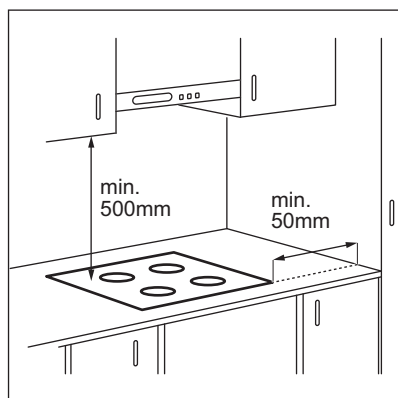
3. Schneiden Sie die Enden der Streifen in einem Winkel von 45°. Sie sollten genau in die Ecken der Fräsungen passen.
4. Befestigen Sie die Streifen an den Fräsungen. Dehnen Sie die Streifen nicht.

Kleben Sie die Enden der Streifen nicht übereinander.

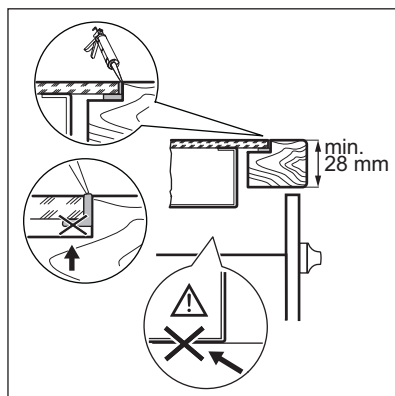
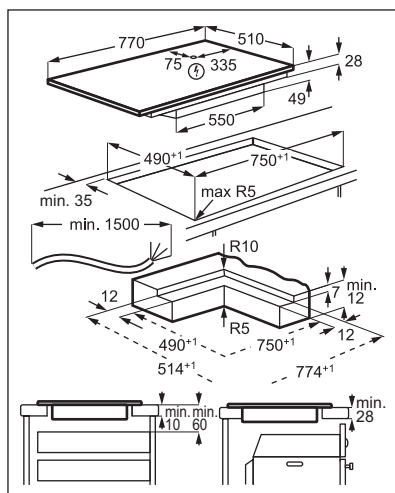
Nach der Montage des Kochfelds dichten Sie den verbleibenden Spalt zwischen der Glaskeramikplatte und der Arbeitsplatte mit Silikon ab. Stellen Sie sicher, dass das Silikon nicht unter die Glaskeramik gelangt.

3.5 Aufbau

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



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



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

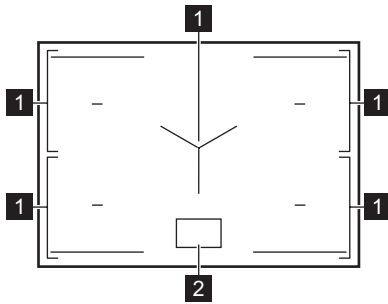
 **YouTube** www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
induction hob flush installation



4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Anordnung der Kochflächen



1 Induktionskochzone

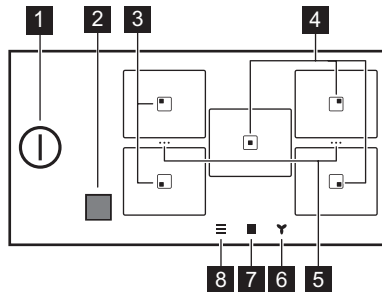
2 Bedienfeld



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

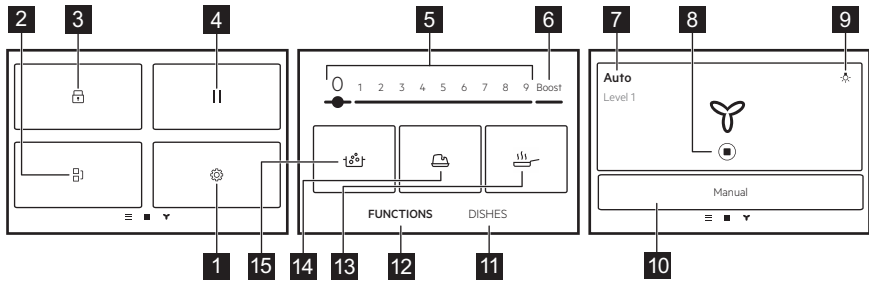
4.2 Bedienfeldlayout

Hauptansicht



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

Erweiterte Ansicht



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

Display-Navigation

Symbol	Beschreibung
OK	Auswahl oder Einstellung bestätigen.
X	Schließen des Pop-up-Fensters.

Symbol	Beschreibung
	Ein-/Ausblenden der Anweisungen auf dem Display.
	Ein-/Ausschalten der Optionen.
	Zurück-/Vorwärtsgehen um eine Stufe im Menü.

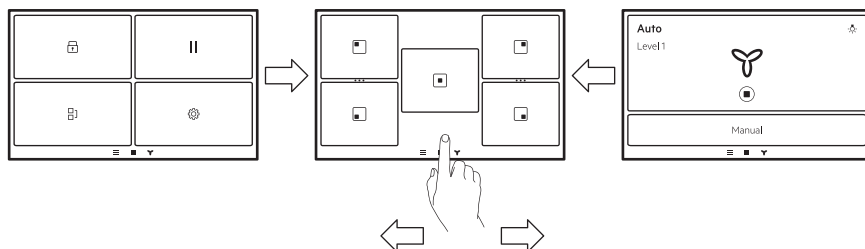
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



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 zum Menü zu gelangen.

5.2 Erster Anschluss an die Spannungsversorgung

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

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

5.3 Verwenden des Displays

- Es können nur die hinterleuchteten Symbole verwendet werden.
- Berühren Sie zum Einschalten einer Option das entsprechende Symbol auf dem Display.
- Die gewählte Funktion wird eingeschaltet, sobald Sie das Display nicht mehr berühren.
- Scrollen Sie in den verfügbaren Optionen mit einer schnellen Handbewegung oder ziehen Sie Ihren Finger über das Display. Die Geschwindigkeit der Handbewegung entscheidet darüber, wie schnell die Anzeige wechselt.
- Die Scrollbewegung stoppt von selbst oder sie können sie durch Berühren des Displays sofort anhalten.
- Sie können die meisten auf dem Display angezeigten Parameter durch Berühren der entsprechenden Symbole ändern.
- Zum Einstellen der gewünschten Funktion oder Zeit können Sie in der Liste blättern und/oder die gewünschte Option berühren.

- Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, und einige Symbole im Display erlöschen, berühren Sie das Display erneut. Alle Symbole werden wieder angezeigt.
- Bei einigen Funktionen erscheint beim Start ein Popup-Fenster mit zusätzlichen Informationen.

5.4 FlexPower

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

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



VORSICHT!

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



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

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

6. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Ein- und Ausschalten

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

6.2 Automatische Abschaltung

Die Funktion schaltet das Kochfeld automatisch aus:

- wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind,
- wenn Sie die Kochstufe nach Einschalten des Kochfelds nicht einstellen,
- 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 es 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 verwendest, schaltet sich das Kochfeld nach 1,5 Stunden aus. Bei Schmelzen wird das Kochfeld nach sechs Stunden ausgeschaltet.

6.3 Topferkennung

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

- Wenn 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.

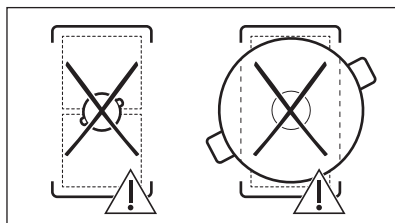
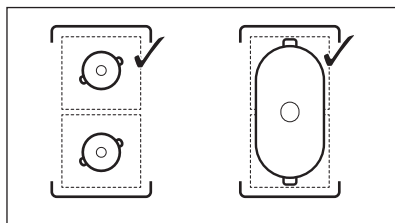


Achte darauf, dass das Kochgeschirr für Induktionskochfelder geeignet ist. Weitere Informationen zum Kochgeschirr finden Sie im Kapitel „Praktische Tipps und Hinweise“. Überprüfen Sie die Topfgröße unter „Technische Daten“.

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, berührst du **X** in der oberen rechten Ecke.

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

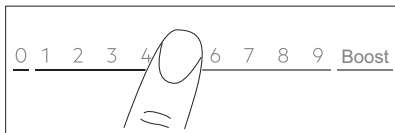


Sind andere Zonen eingeschaltet, ist die Kochstufeneinstellung für die Zone, die Sie benutzen möchten, möglicherweise eingeschränkt. Siehe „Leistung“.

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 Bildschirmanzeige.



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 Induktionskochzone nur für begrenzte Zeit aktiviert werden. Danach wird die Induktionskochzone automatisch auf die höchste Kochstufe zurückgesetzt.

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

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



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



Bezüglich der maximalen Einschaltdauer siehe „Technische Daten“.

6.7 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmearzeige)



WARNUNG!

Solange die Anzeige **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:

III – Kochen fortsetzen,

II – Warmhalten,

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

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

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

Sie können auch mit **X** 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 Popup-Fenster wird angezeigt. Berühre OK, um das Signal auszuschalten.

Um die Funktion auszuschalten, stellen Sie

die Kochstufe auf 0. Oder berühre  mit dem Timerwert, berühre **X** und bestätige deine 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

Diese Funktion verbindet zwei Kochzonen, sie funktionieren dann wie eine Kochzone mit derselben Kochstufe. 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  auf dem Display, um das Menü zu öffnen und Bridge auszuwählen. Sie können auch die Verknüpfung ... in der Zonenübersicht berühren.

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.

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

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

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

Die Kochstufe wird auf  (Warmhalten) abgesenkt.

Zum Ausschalten der Funktion berühren Sie FORTSETZEN.

Die vorherigen Kochstufen werden wiederhergestellt.

6.12 Sperren

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

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

Um die Funktion auszuschalten, halten Sie ENTSPERREN vier 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. Berühre , um das Menü zu öffnen.
2. Wähle Einstellungen > Setup > Child Lock.

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

Schalten Sie den Schalter aus, um die Funktion auszuschalten.

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

6.14 FUNKTIONEN: Braten

Mit dieser Funktion 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. Sie können eine einzelne Kochzone verwenden oder beide Zonen mit Bridge verbinden.
2. Wählen Sie FUNKTIONEN > Braten.
3. Wählen Sie eine Bratstufe. Das Aufheizen beginnt.
4. Stellen Sie bei Bedarf eine Timer-Funktion ein.

Der Timer startet umgehend.

Sobald die Pfanne die gewünschte Temperatur erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal und ein Popup-Fenster wird angezeigt. Sie können Öl und Lebensmittel jetzt in die Pfanne geben. Um das Fenster zu schließen und mit dem Braten zu beginnen, berühren Sie OK. Um die Funktion manuell auszuschalten, berühren Sie 0 auf der Einstellskala.

Tipps und Hinweise:

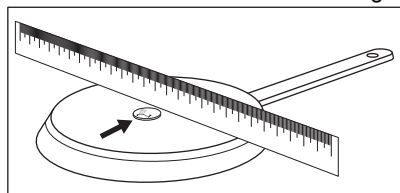
- Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display, die angeben, wann das Essen gewendet oder die Kochstufe angepasst werden muss.

- 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 emailliertes Kochgeschirr. Es kann überhitzt und beschädigt werden.

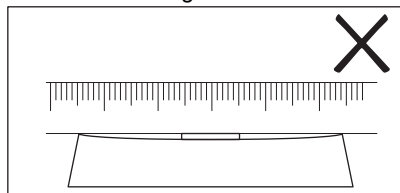
Geeignete Pfannen für die Braten-Funktion

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

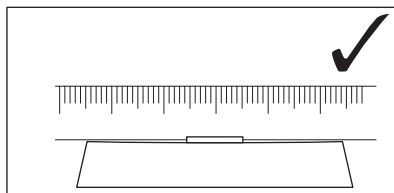
1. Drehen Sie Ihre Pfanne um.
2. Legen Sie ein Lineal auf den Boden der Pfanne.
3. Versuchen Sie, eine 1-, 2- oder 5-Cent-Münze (oder eine Münze mit ähnlicher Dicke, ca. 1,7 mm) zwischen das Lineal und den Boden der Pfanne zu legen.



- 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.



6.15 FUNKTIONEN: Kochen

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



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

Die Funktion funktioniert nicht mit antihafbeschichtetem Kochgeschirr.



VORSICHT!

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

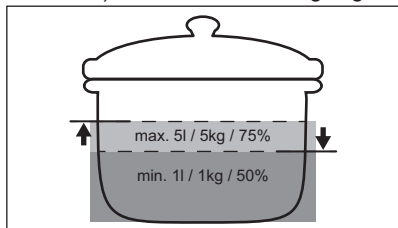
1. Stelle einen mit mindestens 1 l Wasser gefüllten Topf auf die Kochzone.
2. Wähle FUNKTIONEN > Kochen.
3. Stellen Sie bei Bedarf eine Timer-Funktion ein.
Der Timer startet umgehend.
4. Um die Funktion manuell auszuschalten, tippen Sie in der oberen linken Ecke des Displays auf .

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

Tipps und Hinweise:

- Die Funktion eignet sich am besten zum Kochen von Wasser und Kartoffeln.

- Bei Wasserkochern und Espressokochern auf dem Herd funktioniert die Funktion möglicherweise nicht richtig.
- Fülle den Topf bis zur Hälfte oder drei Viertel mit kaltem Leitungswasser, sodass 4 cm vom Topfrand frei bleiben. Verwenden Sie nicht weniger als 1 Liter und nicht mehr als 5 Liter Wasser. Stelle sicher, dass das Gesamtgewicht des Wassers (oder des Wassers und der Kartoffeln) zwischen 1 und 5 kg liegt.



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

6.16 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 .

6.17 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. Wähle Gerichte.
3. Wählen Sie die Speisenart aus.
4. Stellen Sie bei Bedarf eine Timer-Funktion ein.
5. Beachten Sie die im Display angezeigten Hinweise.

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

Tipps und Hinweise:

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

6.18 Hob²Hood

Diese automatische Funktion verbindet das Kochfeld mit einer geeigneten Dunstabzugshaube. Das Kochfeld und die Dunstabzugshaube kommunizieren mit Hilfe von Infrarotsignalen. Die Drehzahl des Lüfters wird automatisch eingestellt. Sie richtet sich nach dem eingestellten Modus und der Temperatur des heißesten Topfs auf dem Kochfeld. 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. Berühre .
2. Wähle 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. Berühre  oder , um die Auswahl zu speichern und die Anzeige zu verlassen. Um die aktuelle Lüftergeschwindigkeit zu überprüfen, berühren Sie . Die Lüftergeschwindigkeit 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	
 OFF	Aus	-	-
Modus 1	Ein	-	-
Modus 2³⁾	Ein	1	1
Modus 3	Ein	-	1
Modus 4	Ein	1	1
Modus 5	Ein	1	2
Modus 6	Ein	2	3

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

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

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

Einstellen des manuellen Lüftermodus

Sie können die Drehzahl des Lüfters auch manuell einstellen.

1. Berühre .

2. Berühre Manuell.

Es wird eine Einstellskala mit der aktuellen Lüftergeschwindigkeit angezeigt.

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

Berühre Boost, um die maximale Lüftergeschwindigkeit zu aktivieren. Der Lüfter läuft für eine bestimmte Zeit im Boost-

Modus. Nach dieser Zeit wechselt die Lüftergeschwindigkeit automatisch zu 3. Zum manuellen Deaktivieren der Boost-Funktion 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 ein. Sie können die Beleuchtung der Dunstabzugshaube auch manuell aktivieren oder deaktivieren.

Manuelles Aktivieren der Beleuchtung

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

Zum Ausschalten der Beleuchtung berühren Sie  erneut.

6.19 Sprache

1. Berühre , um das Menü zu öffnen.
2. Wähle Einstellungen > Setup > Sprache.
3. Wählen Sie die Sprache aus der Liste aus.

Um die Auswahl zu speichern, tippen Sie auf  oder . Anschließend wählen Sie JA im Popup-Fenster aus.

Wenn Sie die falsche Sprache gewählt haben, berühren Sie  > . Eine Liste wird angezeigt. Wählen Sie die erste Option oben links und dann die zweite Option oben rechts aus. 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.

6.20 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.

6.21 Helligkeit

Sie können die Helligkeit des Displays ändern.

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

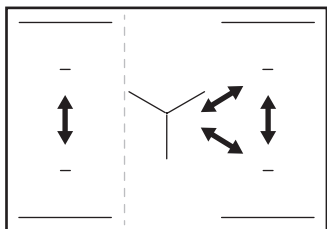
1. Berühre , um das Menü zu öffnen.
2. Wähle Einstellungen > Setup > Helligkeit.
3. Wählen Sie die gewünschte Stufe. Die Einstellung wird automatisch gespeichert.

6.22 Leistung

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

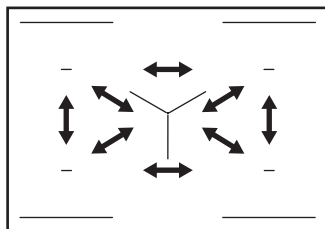
- Die Kochzonen werden nach Position und Anzahl der Phasen im Kochfeld gruppiert. Jede Phase hat eine maximale Strombelastung von 3680W. Erreicht das Kochfeld die maximale verfügbare Leistung innerhalb einer Phase, wird die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert.
- Die Wärmestufe der zuerst ausgewählten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



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.
- Achte 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.
- Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. Kochgeschirr mit einem Durchmesser kleiner als das Minimum erhält nur einen Teil der von der Kochzone erzeugten Leistung.
- Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen und für optimale Kochergebnisse nicht mehr Kochgeschirr als in der „Spezifikation der Kochzonen“ angegeben. Vermeide es, Kochgeschirr während des Kochvorgangs in die Nähe des Bedienfelds zu stellen. Dies könnte sich

auf die Funktionsweise des Bedienfelds auswirken oder die Kochfeldfunktionen versehentlich aktivieren.



Sehen Sie hierzu „Technische Daten“.

7.2 Geräusche während des Betriebs

Wenn Sie Folgendes hören:

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

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

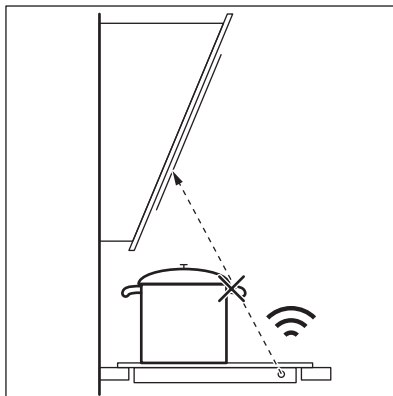
7.3 Tipps und Hinweise für Hob²Hood

Bei der Bedienung des Kochfelds mit der Funktion:

- 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 Signalfuss zwischen dem Kochfeld und der

Dunstabzugshaube nicht (z. B. mit der Hand, einem Kochgeschirrgriff oder großen Topf). Sehen Sie 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 einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.
- 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. Achte darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen

Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.

- **Entfernen, wenn das Kochfeld ausreichend abgekühlt ist:** Kalkringe, Wasserringe, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbung. 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.
- Die Oberfläche des Kochfelds hat horizontale Rillen. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und einem Reinigungsmittel mit sanfter Bewegung von links nach rechts. Wische das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Lappen mit einer Bewegung von links nach rechts trocken.

9. FEHLERSUCHE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 Was zu tun ist, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfe, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. Siehe Anschlussplan.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissere dich, 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.	Schalte das Kochfeld erneut ein und stelle die Kochstufe innerhalb von weniger als 60 Sekunden ein.
	Sie haben 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Die Funktion Pause ist in Betrieb.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
Das Display reagiert nicht, wenn es berührt wird.	Ein Teil des Displays ist bedeckt oder die Töpfe stehen zu nahe am Display. Es befindet sich Flüssigkeit oder ein Gegenstand auf dem Display.	Entferne die Objekte. Schiebe die Töpfe vom Display weg. Reinige das Display, warte bis das Gerät kalt ist. Trenne das Kochfeld von der Stromversorgung. Schalte nach 1 Min. das Kochfeld wieder ein.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Sie haben etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt.	Entferne den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld  gestellt.	Entferne den Gegenstand von dem Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige 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.
Die höchste Kochstufe lässt sich nicht einschalten.	Eine andere Zone ist bereits auf die höchste Kochstufe eingestellt. Der FlexPower -Stufe ist zu niedrig.	Reduzieren Sie erst die Leistung der anderen Zone. Ändere die maximale Leistung im Menü. Siehe „Vor der ersten Inbetriebnahme“.
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß oder Sie hast es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.
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 schalten Sie die Funktion ein.
Hob®Hood funktioniert, es ist aber nur die Beleuchtung eingeschaltet.	Sie haben Modus 1 eingeschaltet.	Ändere den Modus auf Modus 1 - Modus 6oder warte, bis der Automatikmodus startet.
Hob®Hood Modi 1 – 6 arbeiten, 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.	Schalte den Ton ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Es wurde die falsche Sprache eingestellt.	Sie haben die Sprache aus Versehen geändert.	Befolge die Anweisungen unter „Täglicher Gebrauch“, „Sprache“, um die falsche Sprache zu ändern.
Eine Kochzone wird ausgeschaltet.	Durch die Automatische Abschaltung wird die Kochzone ausgeschaltet.	Schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.
 und eine Meldung leuchten auf.	Sperren in Betrieb.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
E - U - O wird angezeigt.	Child Lock ist aktiviert.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
Der Balken für die Leistungsstufe blinkt.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.	Stelle Kochgeschirr auf die Kochzone.
	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwende geeignetes Kochgeschirr. Siehe „Tipps und Hinweise“.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.	Verwende Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe hierzu „Technische Daten“.
E3 leuchtet.	Die elektrische Verbindung ist defekt.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz und überprüfen Sie die Verbindung. Siehe „Montage“.
E4 leuchtet.	Der Zonentempersensor 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.
E7 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.	Trenne das Kochfeld von der Stromversorgung. Wende dich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.
Kochgeschirr wird länger als 5 Minuten erwärmt.	Der Boden des Kochgeschirrs ist nicht für Induktionskochfelder geeignet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem geeigneten Boden (flach, magnetisch). Siehe „Tipps und Hinweise“.
	Der FlexPower reduziert die maximale Leistung.	Siehe „Täglicher Gebrauch“, Leistung.
Die Funktion Kochen startet nicht.	In dieser Zone ist noch Restwärme vorhanden.	Warte, bis die Zone abgekühlt ist, oder verwende eine andere kalte Zone.
Die Funktion Kochen stoppt nicht.	Möglicherweise ist nicht genug Wasser im Topf (Vibrationen können nicht erkannt werden) oder das Wasser ist bereits zu warm.	Verwenden Sie mindestens 1 l kaltes Wasser pro Topf.

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
Die Funktion Kochen schaltet sich plötzlich aus.	Das Kochgeschirr ist mit der Funktion nicht kompatibel. Die Funktion kann keine Vibrationen erkennen, die durch das kochende Wasser erzeugt werden. Das Kochgeschirr ist für die Kochzone möglicherweise zu klein.	Verwenden Sie bei dieser Funktion kein Kochgeschirr mit Antihafbeschichtung. Verwenden Sie mehr Wasser oder wechseln Sie zu einer kalten Zone. Fügen Sie kein Salz hinzu, bevor das Wasser den Siedepunkt erreicht hat. Stellen Sie sicher, dass der Durchmesser des Kochgeschirrs der Größe der Kochzone entspricht. Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone.
Das Erhitzen mit der Funktion Braten dauert lange.	Das Kochgeschirr ist zu klein, zu schwer oder der Boden ist uneben.	Siehe „Hinweise und Tipps“.

9.2 Wenn Sie keine Lösung finden ...

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

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

10. TECHNISCHE DATEN

10.1 Typenschild

Modell KID8858IB
 Typ 62 D5A 01 AA
 Induktion 7.35 kW
 Ser.-Nr.
 AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 598 059 01
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
 Hergestellt in: Deutschland
 7.35 kW



10.2 Technische Daten der Kochzonen

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

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

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

11. ENERGIEEFFIZIENZ

11.1 Produktinformationen gemäß der Ökodesign-Richtlinie der EU

Modellbezeichnung	KID8858IB	
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	0.3 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	2 Min

12. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

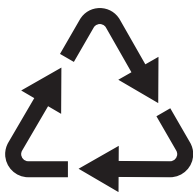
Ihre Pflichten als Endnutzer



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 Vertreiber in Deutschland

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

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

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

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

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

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

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

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



aeg.com

867379045-D-262026

