

# USER MANUAL



# INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	2
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5
3. MONTAGE.....	8
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	9
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	12
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	14
7. TIPPS UND HINWEISE.....	23
8. REINIGUNG UND PFLEGE.....	30
9. FEHLERSUCHE.....	31
10. TECHNISCHE DATEN.....	36
11. ENERGIEEFFIZIENZ.....	37

## FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs-, Service- und Reparatur-Informationen zu erhalten:

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service für es zu gewährleisten:

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



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

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden: Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.

Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

### 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 und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder zwischen 3 und 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es auf angemessene Weise.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.

## 1.2 Allgemeine Sicherheit

- **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 zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie **NIEMALS**, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme ab, z.B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- **VORSICHT:** Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie einer Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der vom einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- **VORSICHT:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie ds Gerät nicht, bevor es in den Einbauschränk gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch ab und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es vom Stromnetz. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen.

Verständigen Sie in jedem Fall den autorisierten Kundendienst.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignete und empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage



#### **WARNUNG!**

Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.



#### **WARNUNG!**

Verletzungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- 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 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 sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.

- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Kabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Verwenden Sie die Zugentlastung für das Kabel.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker (falls vorhanden) und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.

- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

## 2.3 Gebrauch



### WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial, die Aufkleber und Schutzfolie (falls vorhanden).
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Hat die Geräteoberfläche einen Sprung, trennen Sie das Gerät umgehend von der Spannungsversorgung. Dies dient zur Vermeidung eines Stromschlags.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.

- Wenn Sie Nahrungsmittel in heißes Öl geben, kann dieses spritzen.



### WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr

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



### WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Legen Sie keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluminium oder mit beschädigten Böden kann die Glas- bzw. Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf der Kochfläche umsetzen möchten.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen,

zum Beispiel das Beheizen eines Raums.

## 2.4 Temperatursensor

- Verwenden Sie den Temperatursensor zu dem ausdrücklich vorgesehenen Zweck. Verwenden Sie ihn nicht zum Öffnen oder Anheben von Gegenständen.
- Verwenden Sie nur den für das Kochfeld empfohlenen Temperatursensor.
- Verwenden Sie ihn nicht, wenn er nicht einwandfrei funktioniert oder beschädigt ist.
- Verwenden Sie den Temperatursensor nicht im Ofen oder in der Mikrowelle.
- Der Temperatursensor misst Temperaturen bis zu 120 °C.
- Stellen Sie sicher, dass sich der Temperatursensor stets bis zur Min. Markierung in der Speise oder Flüssigkeit befindet.
- Reinigen Sie den Temperatursensor vor dem ersten Gebrauch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände. Reinigen Sie den Temperatursensor nicht im Geschirrspüler. Der Silikongriff kann sich verfärben. Dies hat keine Auswirkung auf die Funktionsweise des Temperatursensor.
- Bewahren Sie den Temperatursensor in der Originalverpackung auf.
- Wenn Sie den Temperatursensor ersetzen, lagern Sie den alten mindestens 3 m entfernt. Der alte Temperatursensor kann die Funktionsweise des neuen beeinträchtigen.

## 2.5 Reinigung und Pflege

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

- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

## 2.6 Service

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

## 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

- Verwenden Sie für einen ein- oder zweiphasigen Anschluss den Kabeltyp H05V2V2-F, der einer Temperatur von mindestens 90 °C standhält. Wenden Sie sich an den Kundendienst vor Ort.
- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp H05V2V2-F, der einer Temperatur von mindestens 90 °C standhält. Wenden Sie sich an den Kundendienst vor Ort.

## 2.7 Entsorgung

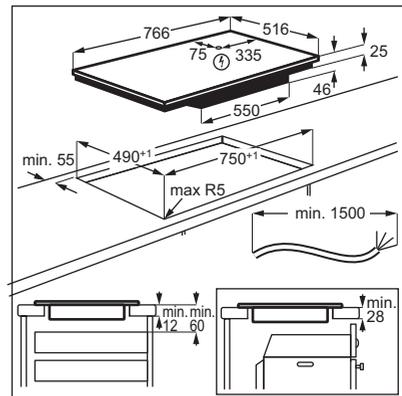
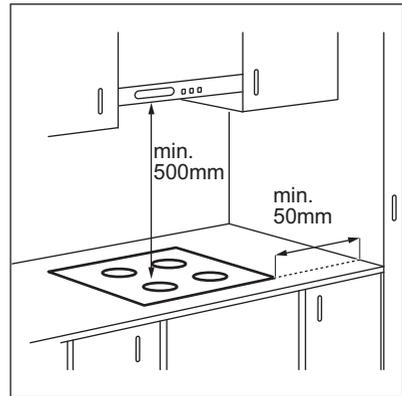


### WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Für Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung des Geräts wenden Sie sich an die zuständige kommunale Behörde vor Ort.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

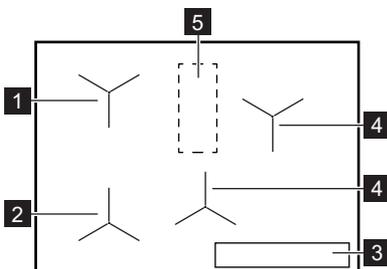
## 3.4 Montage



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

## 4. GERÄTEBESCHREIBUNG

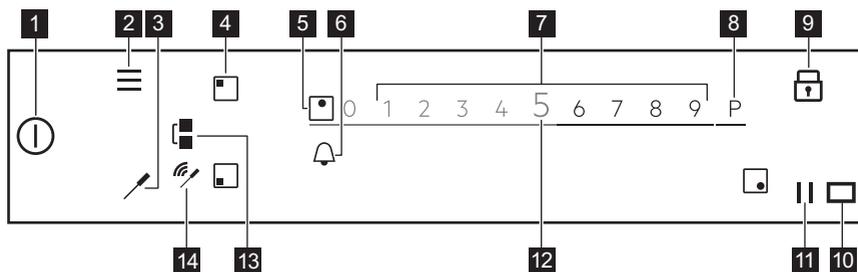
### 4.1 Kochfeldanordnung



- 1** Induktionskochzone mit Koch-Assistent
- 2** Induktionskochzone mit Koch-Assistent und Braten
- 3** Bedienfeld
- 4** Induktionskochzone
- 5** Bereich mit Antenne

**! VORSICHT!**  
Bedecken Sie diesen Bereich des Kochfelds nicht mit Gegenständen.

### 4.2 Bedienfeldanordnung

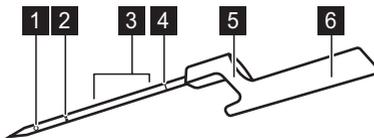


Berühren die das entsprechende Symbol, um die verfügbaren Optionen anzuzeigen.

Symbol	Kommentar
<b>1</b>	EIN/AUS Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
<b>2</b>	Menü Öffnen und Schließen von Menü.
<b>3</b>	Temperatursensor Aufrufen des Menüs Temperatursensor.
<b>4</b>	Zonenwahl Einblenden der Einstellskala der ausgewählten Zone.

Symbol	Kommentar
5 -	Zonenanzeige Anzeige für welche Kochzone die Einstellskala eingeschaltet ist.
6 	- Einstellen der Timer-Funktionen.
7 -	Einstellskala Einstellen der Kochstufe.
8 	PowerBoost Einschalten der Funktion.
9 	Verriegelung Ein- und Ausschalten der Funktion.
10 	- Fenster für den Hob <sup>2</sup> Hood Infrarotsignalkommunikator. Nicht abdecken.
11 	Pause Ein- und Ausschalten der Funktion.
12 0 - 9	- Anzeige der aktuellen Kochstufe.
13 	Bridge Ein- und Ausschalten der Funktion.
14 	Signalindikatoren: Verbindung hergestellt/Kein Signal. Anzeige der Signalstärke der Verbindung zwischen dem Temperatursensor und der Antenne.

### 4.3 Temperatursensor



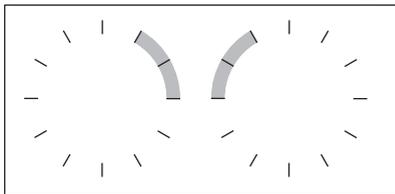
- 1 Messpunkt
- 2 Min. Markierung
- 3 Empfohlener Eintauchbereich (für Flüssigkeiten)
- 4 Kalibrierungscode
- 5 Haken zum Aufsetzen des Temperatursensor auf den Rand
- 6 Griff mit innenliegender Antenne

Der Temperatursensor ist ein kabelloser Temperaturfühler, der ohne Batterie funktioniert und mit dem Kochfeld geliefert wird. In seinem Griff befindet sich eine Antenne. Eine weitere Antenne befindet sich unter der Kochfeldoberfläche, zwischen den beiden hinteren Kochzonen. Bedecken Sie diesen Bereich des Kochfelds nicht, um eine korrekte Kommunikation zwischen dem Temperatursensor und dem Kochfeld sicherzustellen.

Der Messpunkt befindet sich in der Mitte zwischen der Spitze und der Min.

Markierung. Stecken Sie den Temperatursensor in die Speise, mindestens bis zur Min. Markierung. Um die besten Ergebnisse bei Flüssigkeiten zu erzielen, tauchen Sie den Temperatursensor so in die Flüssigkeit, dass sie 2 - 5 cm über der Min. Markierung liegt. Setzen Sie den Haken des Temperatursensor auf den Topf- oder Pfannenrand in der Nähe des Bereichs mit der Antenne in der 1 - 3 Uhr Position (auf der linken Seite des Kochfelds) und der 9 - 11 Uhr Position

(auf der rechten Seite des Kochfelds).



Folgende Anzeigen zeigen die der Stärke der Verbindung zwischen dem Kochfeld und dem Temperatursensor auf dem Display an: , , . Wenn das Kochfeld die Verbindung nicht herstellen kann, leuchtet . Sie können den Temperatursensor auf dem Topfrand verschieben, um die Verbindung herzustellen oder zu verstärken. Das Kochfeld aktualisiert den Verbindungsstatus alle 3 Sekunden.

Weitere Informationen finden Sie unter „Tipps und Hinweise für den Temperatursensor“.

## 4.4 Wichtigste Merkmale Ihres Kochfelds

Ihr neues **SensePro®** Kochfeld führt Sie sicher durch den gesamten Kochvorgang. Lesen Sie die folgenden Informationen, um einige der herausragenden Funktionen zu entdecken.

Je nach Speise können Sie den Koch-Assistent mit oder ohne Temperatursensor verwenden. Für verschiedene Speisen stehen unterschiedliche Funktionen zur Verfügung.

**Temperatursensor** - kann auf zwei Arten verwendet werden. Er misst die Temperatur in Funktionen wie Thermometer und Braten und hilft Ihnen, die Temperatur für verschiedene Lebensmittelarten während des Kochens mit Sous-vide oder Funktionen wie Pochieren, Köcheln oder Erhitzen genau einzuhalten.

**Koch-Assistent** - Erleichtert das Kochen durch die Bereitstellung von fertigen Rezepten für verschiedene Gerichte,

vordefinierten Kochparametern und Schritt-für-Schritt-Anleitungen. Sie können ihn mit dem Temperatursensor verwenden, um ein Steak zu braten oder z. B. Pfannkuchen ohne ihn zuzubereiten. Die verfügbaren Funktionen hängen von der Speise ab, die Sie zubereiten möchten. In diesem Modus können Sie Funktionen wie Sous-vide, Braten, Köcheln, Erhitzen und viele mehr verwenden. Popup-Fenster und Töne informieren Sie, wenn die voreingestellte Temperatur erreicht wird. Sie können den Koch-Assistent im Menü aufrufen.

**Sous-vide** - Eine Garmethode, bei der vakuumverpackte Lebensmittel bei niedrigen Temperaturen und einer verlängerten Garzeit gekocht werden, wodurch die Vitamine und der Geschmack erhalten bleiben. Ihr Kochfeld bietet klare Einstellungen und Anweisungen. Wenn Sie die Funktion über den Koch-Assistent auswählen, werden die Temperaturen für verschiedene Lebensmittelarten festgelegt. Wenn Sie die Funktion über Sous-vide im Menü einschalten, können Sie Ihre eigenen Temperaturen auswählen.

**Braten** - Eine Bratmethode mit automatisch geregelten Kochstufen für verschiedene Arten von Lebensmitteln. Sie hilft Ihnen, eine Überhitzung von Lebensmitteln oder Öl zu vermeiden. Sie können Sie durch die Wahl von Koch-Assistent im Menü einschalten.

**Thermometer** - Mit dieser Funktion misst der Temperatursensor die Temperatur während des Kochvorgangs. Sie können Sie nicht zusammen mit dem Koch-Assistent verwenden.

### Weitere nützliche Funktionen Ihres Kochfelds:

**Schmelzen** - Diese Funktion eignet sich perfekt zum Schmelzen von Schokolade oder Butter.

**PowerBoost P** - Mit dieser Funktion kochen Sie schnell große Mengen Wasser.

**Pause**  - Diese Funktion reduziert die Kochstufe auf 1 für alle Kochzonen, so dass Sie die Speisen länger warm halten können.

**Bridge**  - Mit dieser Funktion können Sie die beiden linken Zonen kombinieren und größeres Kochgeschirr verwenden. Sie können sie zusammen mit Braten verwenden.

**Hob<sup>2</sup>Hood** - Diese Funktion verbindet das Kochfeld mit einer speziellen Dunstabzugshaube und regelt die Lüftergeschwindigkeit entsprechend.

**Verriegelung**  - Diese Funktion schaltet das Bedienfeld vorübergehend während des Kochvorgangs aus.

**Kindersicherung** - Diese Funktion schaltet das Bedienfeld aus, wenn das Kochfeld nicht in Betrieb ist und verhindert die versehentliche Benutzung.

**Stoppuhr, Timer und Kurzzeit-Wecker** - Drei Funktionen zwischen denen Sie wählen können, um die Gardauer zu überwachen.

Weitere Informationen finden Sie unter „Täglicher Gebrauch“.

## 4.5 OptiHeat Control (Restwärmearzeige, 3-stufig)



### WARNUNG!

III / II / I Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme. Die Anzeige zeigt die Restwärmestufe an.

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

## 5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 5.1 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 leuchten wieder.
- Bei einigen Funktionen erscheint beim Start ein Popup-Fenster mit zusätzlichen Informationen. Aktivieren Sie , bevor Sie die Funktion einschalten, um das Popup-Fenster dauerhaft auszuschalten.
- Wählen Sie zuerst die Kochzone aus, bevor Sie die Timerfunktionen einschalten.

### Nützliche Symbole für die Navigation im Display

OK	Bestätigen der Auswahl oder Einstellung.
<>	Eine Ebene im Menü zurück/weiter gehen.

### Nützliche Symbole für die Navigation im Display

	Nach oben/unten in den Anweisungen auf dem Display scrollen.
	Ein-/Ausschalten der Optionen.
	Schließen des Popup-Fensters.
	Abbrechen einer Einstellung.

## 5.2 Erster Anschluss an das Stromnetz

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

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

## 5.3 Temperatursensor Kalibrierung

Bevor Sie den Temperatursensor verwenden, müssen Sie ihn kalibrieren, um sicherzustellen, dass die Temperaturwerte korrekt sind.

Nach der korrekten Kalibrierung des Temperatursensor misst er die Temperatur am Siedepunkt mit einer Toleranz von + / - 2 °C.

Führen Sie das Verfahren durch, wenn:

- Sie das Kochfeld zum ersten Mal installieren,
- Sie das Kochfeld an einem anderen Ort installieren (Höhenänderung),
- Sie den Temperatursensor austauschen.

 Verwenden Sie einen Topf mit einem Bodendurchmesser von 180 mm und füllen Sie ihn mit 1 - 1,5 l Wasser.

1. Platzieren Sie den Temperatursensor auf dem Topfrand, um die Funktion zu kalibrieren oder neu zu kalibrieren. Füllen Sie den Topf mit kaltem

Wasser mindestens bis zur Min. Markierung und stellen Sie ihn auf die linke vordere Kochzone.

2. Berühren Sie . Wählen Sie Einstellungen > Temperatursensor > Kalibrierung in der Liste. Folgen Sie den Bildschirmanweisungen.
3. Berühren Sie Start neben der Kochzone.

Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, erscheint ein Info-Popup-Fenster.



Geben Sie kein Salz in das Wasser, da es sich auf das Verfahren auswirken kann.

Berühren Sie zum Verlassen des Menü  oder die rechte Seite des Displays außerhalb des Popup-Fensters.

## 5.4 Temperatursensor Kopplung

Werkseitig ist Ihr Kochfeld mit dem Temperatursensor gekoppelt.

Wenn Sie den Temperatursensor durch einen neuen ersetzen, müssen Sie ihn mit Ihrem Kochfeld koppeln.

1. Berühren Sie . Wählen Sie Einstellungen > Temperatursensor > Koppeln in der Liste.
2. Berühren Sie Trennen, um den vorherigen Temperatursensor zu entkoppeln.
3. Berühren Sie Koppeln neben der Kochzone.

Es erscheint ein Popup-Fenster.

4. Geben Sie die 5-stelligen Code, der auf Ihrem neuen Temperatursensor eingraviert ist, über den Ziffernblock ein.
5. Berühren Sie OK zur Bestätigung. Ihr Temperatursensor ist jetzt mit dem Kochfeld gekoppelt. Kalibrieren Sie den Temperatursensor nach der Kopplung.

Berühren Sie zum Verlassen des Menü  oder die rechte Seite des Displays außerhalb des Popup-Fensters.

## 5.5 Menü -Struktur

Berühren Sie , um die Einstellungen des Kochfelds aufzurufen und zu ändern oder andere Funktionen einzuschalten.

Berühren Sie zum Verlassen des Menü  oder die rechte Seite des Displays

außerhalb des Popup-Fensters. Verwenden Sie zum Navigieren im Menü  $\langle$  oder  $\rangle$ .

Die Tabelle zeigt die Grundstruktur von Menü.

Koch-Assistent	Siehe Abschnitt Koch-Assistent im Kapitel „Täglicher Gebrauch“.	
Kochfeldfunktionen	Sous-vide	
	Thermometer	
	Schmelzen	
Einstellungen	Kindersicherung	
	Stoppuhr	
	Hob <sup>2</sup> Hood	Siehe Abschnitt Hob <sup>2</sup> Hood im Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
	Temperatursensor	Verbindung
		Kalibrierung
		Koppeln
	Konfiguration	Koch-Assistent
		Sprache
		Tastentöne
		Lautstärke
		Helligkeit
	Service	Demo Modus
		Lizenz
Softwareversion		
Alarmhistorie		
Einstel. zurücksetzen		

## 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 Abschaltautomatik

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

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

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

Kochstufe	Das Kochfeld wird ausgeschaltet nach
1 - 2	6 Stunden
3 - 5	5 Stunden
6	4 Stunden
7 - 9	1,5 Stunden



Wenn Sie Braten verwenden, schaltet sich das Kochfeld nach 1,5 Stunden aus. Bei Sous-vide schaltet sich das Kochfeld nach 4 Stunden aus.

## 6.3 Verwenden der Kochzonen

Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die ausgewählte Kochzone. Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.

Wenn Sie einen Topf auf die ausgewählte Kochzone stellen, erkennt das Kochfeld ihn automatisch und das Display zeigt die zugehörige Einstellskala an. Die Einstellskala erscheint 8 Sekunden im Display und danach wird wieder die Hauptansicht angezeigt. Um die Einstellskala schneller zu schließen, tippen Sie auf das Display außerhalb des Skalenbereichs.

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



Achten Sie darauf, dass der Topf für Induktionskochfelder geeignet ist. Weitere Informationen zum Kochgeschirr finden Sie im Kapitel „Praktische Tipps und Hinweise“. Überprüfen Sie die Topfgröße anhand der „Technischen Daten“.

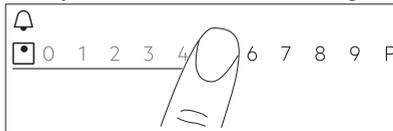
## 6.4 Kochstufe

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Stellen Sie den Topf auf die ausgewählte Kochzone.

Die Einstellskala der aktiven Kochzone erscheint im Display und bleibt 8 Sekunden eingeschaltet.

3. Berühren Sie die gewünschte Kochstufe oder streichen Sie mit Ihrem Finger über die Einstellskala.

Das Symbol leuchtet rot und wird größer.



Sie können die Kochstufe auch während des Kochvorgangs ändern. Berühren Sie

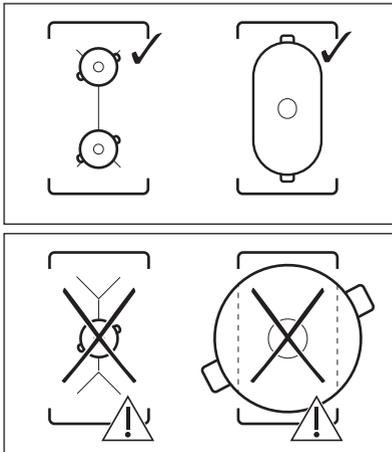
das Zonenauswahlsymbol auf der Hauptansicht des Bedienfeldes und bewegen Sie Ihren Finger nach links oder rechts, um die Kochstufe zu verringern oder erhöhen.

## 6.5 Bridge -Funktion

Diese Funktion verbindet zwei Kochzonen, sie funktionieren dann wie eine Kochzone mit derselben Kochstufe.

Sie können diese Funktion für großes Kochgeschirr verwenden.

1. Stellen Sie das Kochgeschirr auf zwei Kochzonen. Das Kochgeschirr muss die Mitte der beiden Zonen bedecken.
2. Berühren Sie zum Einschalten der Funktion . Das Zonensymbol ändert sich.
3. Stellen Sie die Kochstufe ein. Das Kochgeschirr muss die Mitten beider Zonen bedecken darf aber nicht über den markierten Bereich hinausragen.



Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion . Die Kochzonen arbeiten wieder unabhängig voneinander.

## 6.6 PowerBoost

Diese Funktion stellt mehr Leistung für die entsprechende Induktionskochzone bereit. Diese hängt von der Größe des Kochgeschirrs ab. Diese Funktion lässt

sich nur für eine begrenzte Zeit einschalten.

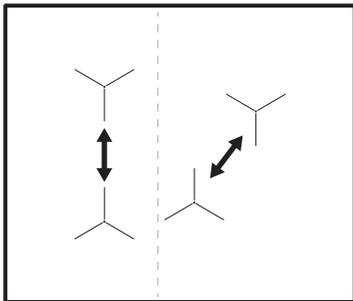
1. Berühren Sie zuerst das Symbol der gewünschten Zone.
2. Berühren Sie **P** oder streichen Sie mit Ihrem Finger nach rechts, um die Funktion für die ausgewählte Kochzone einzuschalten.

Das Symbol leuchtet rot und wird größer. Die Funktion wird automatisch ausgeschaltet. Wählen Sie zur manuellen Ausschaltung der Funktion die Kochzone und ändern Sie ihre Kochstufe.

 Bezüglich der maximalen Einschaltdauer siehe „Technische Daten“.

## 6.7 Leistungsbegrenzung

- Die Kochzonen werden je nach Lage auf dem Kochfeld und Anzahl der Phasen gruppiert. Siehe Abbildung.
- Jede Phase darf mit maximal 3680 W belastet werden.
- Mit dieser Funktion wird die Leistung zwischen den einzelnen, an dieselbe Phase angeschlossenen Kochzonen aufgeteilt.
- Diese Funktion wird eingeschaltet, sobald die Gesamtleistung aller an dieselbe Phase angeschlossenen Kochzonen 3680 W übersteigt.
- Mit dieser Funktion wird die Leistung aller anderen Kochzonen reduziert, die an dieselbe Phase angeschlossen sind, was sich auf die verfügbare Kochstufe auswirkt.
- Die maximale Kochstufe ist auf der Einstellskala sichtbar. Es sind nur die weißen Zahlen aktiv.
- Ist keine höhere Kochstufe verfügbar, reduzieren Sie erst die der anderen Kochzonen.



## 6.8 Koch-Assistent

Diese Funktion passt die Parameter an verschiedene Speisen an und behält sie während des Garvorgangs bei.

Mit dieser Funktion können Sie eine große Auswahl an Gerichten, wie Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte, Gemüse, Suppen, Soßen, Nudeln oder Milch zubereiten. Für die verschiedenen Lebensmittelarten stehen unterschiedlich Zubereitungsmethoden zur Verfügung. Für Hähnchen zum Beispiel können Sie zwischen Braten, Sous-vidé oder Pochieren wählen.

Sie können die Funktion nur für die linke Seite des Kochfelds einschalten. Koch-Assistent mit der Funktion Sous-vidé kann für die linke vordere oder hintere Kochzone eingeschaltet werden. Wenn Sie Braten verwenden möchten, kann die Funktion für die linke vordere Kochzone oder beide Kochzonen eingeschaltet werden, wenn sie in einer Brücke mit der Bridge-Funktion verbunden sind.

Wenn Koch-Assistent für die linke vordere Kochzone eingeschaltet ist, verwenden Sie die rechten Kochzonen zum Kochen ohne diese Funktion.

Verwenden Sie auf der hinteren linken Kochzone kein Kochgeschirr mit einem Durchmesser von mehr als 200 mm, wenn die Funktion für die linke vordere Zone eingeschaltet ist. Dies könnte die Verbindung zwischen dem Temperatursensor und der Antenne unter der Kochfeldoberfläche beeinträchtigen.

**i** Heizen Sie das Kochgeschirr nicht vor den Kochvorgang auf. Verwenden Sie nur kaltes Leitungswasser oder kalte Flüssigkeiten. Wärmen Sie nur kalte Speisen auf.

**i** Bezüglich Braten beachten Sie die im Display angezeigten Hinweise. Fügen Sie Öl hinzu, sobald die Pfanne heiß ist.

**i** Bei Koch-Assistent funktioniert der Timer als Kurzzeit-Wecker. Die Funktion wird nach Ablauf der eingestellten Zeit nicht ausgeschaltet.

- Berühren Sie zum Einschalten der Funktion oder und wählen Sie Koch-Assistent.
- Wählen Sie die Speise, die Sie zubereiten möchten, in der Liste. Es sind für jede Speise einige Optionen verfügbar. Beachten Sie die im Display angezeigten Hinweise.
  - Sie können OK über dem Pop-up-Fenster berühren, um die Standardeinstellungen zu verwenden.
  - Bei Braten können Sie die voreingestellte Kochstufe ändern. Bei einigen Gerichten können Sie die Kerntemperatur der Speise mit dem Temperatursensor überprüfen.
  - Bei den meisten Optionen, wie Sous-vidé und Pochieren können Sie die voreingestellte Temperatur ändern.
  - Sie können die voreingestellte Zeit ändern oder neu einstellen. Nur bei Sous-vidé ist die Mindestdauer voreingestellt.

Zusätzliche Anweisungen mit detaillierten Informationen finden Sie auf dem Bildschirm. Sie können in ihnen mit und blättern.

- Berühren Sie OK. Folgen Sie den Anweisungen in den Pop-up-Fenstern.

Einige der Optionen beginnen mit Vorheizen. Sie können den Fortschritt auf der Einstellskala verfolgen.

4. Wenn ein Popup-Fenster mit Anweisungen erscheint, berühren Sie OK und dann Start, um fortzufahren.

Die Funktion arbeitet mit den Voreinstellungen.

Aktivieren Sie , bevor Sie die Funktion einschalten, um das Popup-Fenster dauerhaft auszuschalten.

5. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und es öffnet sich ein Popup-Fenster. Berühren Sie zum Schließen des Fensters OK.

Die Funktion wird nicht automatisch ausgeschaltet. Bei Sous-vide schaltet sich das Kochfeld automatisch nach maximal vier Stunden aus.

Berühren Sie zum Anhalten der Funktion  oder  oder das Symbol der aktiven Zone und wählen Sie Stop. Berühren Sie zur Bestätigung Ja im Popup-Fenster.

## 6.9 Sous-vide

Um Fleisch, Fisch oder Gemüse mit der Funktion zuzubereiten, benötigen Sie Zip-Lock-Beutel oder Kunststoffbeutel und einen Vakuuierer. Geben Sie die gewürzten Speisen in die Beutel und verschließen Sie sie luftdicht. Für diese Garmethode können Sie auch Portionen von Lebensmitteln, die mit diesem Garverfahren zubereitet werden können, kaufen.



### WARNUNG!

Achten Sie darauf die Grundsätze der Lebensmittelsicherheit zu befolgen. Siehe „Tipps und Hinweise“.

Bei dieser Funktion können Sie die Dauer und Temperatur (zwischen 35 und 85 °C), die für die Art der Speisen, die Sie zubereiten möchten, geeignet sind, frei wählen. Verwenden Sie höchstens 4 Liter Wasser und decken Sie den Topf mit einem Deckel ab. Weitere Details zu den Kochparametern finden Sie in der Tabelle der Garanleitung in „Tipps und

Hinweise“. Tauen Sie die Lebensmittel auf, bevor Sie sie zubereiten.

Die Funktion kann nur für die linke vordere oder linke hintere Kochzone verwendet werden. Wenn Sous-vide eingeschaltet ist, verwenden Sie die rechten Kochzonen zum Kochen ohne diese Funktion.



Bei Sous-vide funktioniert der Timer als Kurzzeit-Wecker. Die Funktion wird automatisch nach höchstens vier Stunden ausgeschaltet.

1. Bereiten Sie Lebensmittelportionen gemäß den obigen Anweisungen zu.
2. Stellen Sie den Topf mit kaltem Wasser auf die vordere oder hintere linke Zone.
3. Berühren Sie  > Sous-vide. Sie können auch  > Kochfeldfunktionen > Sous-vide berühren.
4. Wählen Sie die richtige Temperatur. Stellen Sie die Dauer ein (optional). Die Gardauer hängt von der Dicke und Lebensmittelart ab.
5. Berühren Sie zum Fortfahren OK.
6. Platzieren Sie den Temperatursensor auf dem Topfrand.
7. Berühren Sie OK, um das Popup-Fenster zu schließen.
8. Berühren Sie Start, um das Vorheizen einzuschalten.

Sobald der Topf die gewünschte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton und es öffnet sich ein Popup-Fenster. Berühren Sie OK zur Bestätigung.

9. Geben Sie die Lebensmittelportionen in Beuteln senkrecht in den Topf (Sie können ein Sous-vide Gestell verwenden). Berühren Sie Start.

Wenn Sie den Kurzzeit-Wecker einstellen, startet er zusammen mit der Funktion.

10. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und  blinkt. Berühren Sie zum Ausschalten des Signaltons . Berühren Sie zum Anhalten oder zur Neueinstellung der Funktion  oder das

Symbol der aktiven Zone und dann Stop. Berühren Sie zur Bestätigung Ja im Popup-Fenster.

## KeepTemperature

Sie können die Sous-vide Funktion zum Garen verwenden, während der Temperatursensor die Temperatur präzise regelt und aufrecht erhält (mit einer Genauigkeit von + / - 1 °C). Sie können eine große Auswahl an Gerichten zubereiten, wie gewürzte Fonds oder Soßen (z.B. verschiedene Currygerichte oder Bouillabaisse). Sie können Ihre eigenen Kochparameter einstellen oder in der Tabelle der Garantieleitung in „Tipps und Hinweise“ nachschlagen.

Die Funktion kann nur für die linke vordere oder linke hintere Kochzone verwendet werden.

1. Berühren Sie  > Kochfeldfunktionen > Sous-vide oder rufen Sie die Funktion auf, indem Sie  > Sous-vide berühren.
2. Wählen Sie die richtige Temperatur. Stellen Sie die Dauer ein (optional).
3. Berühren Sie zum Fortfahren OK.
4. Platzieren Sie den Temperatursensor auf dem Topfrand oder stecken Sie ihn in die Speise.
5. Berühren Sie Start, um das Vorheizen einzuschalten.

Sobald der Topf die gewünschte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton und es öffnet sich ein Popup-Fenster.

6. Berühren Sie OK, um das Popup-Fenster zu schließen.
7. Berühren Sie Start. Wenn Sie den Kurzzeit-Wecker einstellen, startet er zusammen mit der Funktion.
8. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und  blinkt. Berühren Sie zum Ausschalten des Signaltons .

Berühren Sie zum Anhalten oder zur

Neueinstellung der Funktion  oder das Symbol der aktiven Zone und dann Stop. Berühren Sie zur Bestätigung Ja im Popup-Fenster.

## 6.10 Thermometer

Bei dieser Funktion funktioniert der Temperatursensor als Thermometer, das Ihnen hilft die Temperatur der Speise oder Flüssigkeit während des Kochvorgangs zu überwachen. So können Sie sich auf es bei der Erwärmung von Milch oder der Überprüfung der Temperatur der Babynahrung verlassen.

Um diese Funktion verwenden zu können, muss mindestens eine Kochzone eingeschaltet sein.

Sie können die Funktion für alle Kochzonen einschalten aber nur für jeweils eine Kochzone nutzen.

1. Stecken Sie den Temperatursensor in die Speise oder Flüssigkeit bis zur Markierung Min.
2. Berühren Sie  auf dem Display, um das Menü Temperatursensor zu öffnen und wählen Sie Thermometer.

Sie können auch  > Kochfeldfunktionen > Thermometer berühren.

3. Berühren Sie Start. Die Messung beginnt auf der eingeschalteten Kochzone. Ist keine Kochzone eingeschaltet, erscheint ein Popup-Fenster.

Berühren Sie, um die Funktion auszuschalten, die Ziffern, die die Temperatur anzeigen oder  und wählen Sie Stop.

## 6.11 Schmelzen

Mit dieser Funktion können Sie verschiedene Lebensmittel schmelzen, z.B. Schokolade oder Butter. Sie können die Funktion nur für jeweils eine Kochzone verwenden.

1. Berühren Sie  auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
2. Wählen Sie Kochfeldfunktionen > Schmelzen in der Liste.
3. Berühren Sie Start. Sie müssen die gewünschte Kochzone auswählen. Ist die Kochzone bereits eingeschaltet, erscheint ein Popup-Fenster. Deaktivieren Sie die

vorherige Kochstufe zum Einschalten der Funktion.

Berühren Sie zum Verlassen des Menü  oder die rechte Seite des Displays außerhalb des Popup-Fensters. Verwenden Sie zum Navigieren im Menü  oder .

Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion das Zonenwahlsymbol und dann Stop.

## 6.12 || Pause

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

Sie können die Funktion nicht einschalten, wenn Koch-Assistent oder Sous-vide ausgeführt wird.

Wenn die Funktion eingeschaltet ist, können nur die Symbole  und  verwendet werden. Alle anderen Symbole des Bedienfelds sind gesperrt.

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen.

Berühren Sie zum Einschalten der Funktion .

 leuchtet auf. Die Kochstufe wird auf 1 reduziert.

Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion .

Die Funktion schaltet PowerBoost aus. Die höchste Kochstufe wird durch erneutes Berühren von  wieder eingestellt.

## 6.13 Timer

### Kurzzeitmesser

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

Sie können die Funktion für jede Kochzone separat einstellen.

1. Stellen Sie zuerst die Kochstufe für die entsprechende Kochzone und danach die Funktion ein.

2. Berühren Sie das Kochzonensymbol.

3. Berühren Sie . Das Fenster mit dem Timermenü erscheint auf dem Display.

4. Aktivieren Sie zum Einschalten der Funktion .

Die Symbole ändern sich in  .

5. Streichen Sie mit Ihrem Finger nach links oder rechts, um die gewünschte Zeit auszuwählen (z.B. Stunden und/oder Minuten).
6. Berühren Sie OK zur Bestätigung Ihrer Wahl.

Sie können auch mit  Ihre Auswahl löschen.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und  blinkt.

Berühren Sie , um das akustische Signal auszuschalten.

Stellen Sie zum Ausschalten der Funktion die Kochstufe auf **0**. Oder berühren Sie  links vom Timerwert, berühren Sie  daneben und bestätigen Sie Ihre Wahl im Popup-Fenster.

### Kurzzeit-Wecker

Sie können diese Funktion verwenden, wenn das Kochfeld eingeschaltet, die Kochzonen aber nicht in Betrieb sind.

Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Kochzonenbetrieb.

1. Wählen Sie eine Kochzone aus. Die entsprechende Einstellskala erscheint auf dem Display.

2. Berühren Sie .

Das Fenster mit dem Timermenü erscheint auf dem Display.

3. Streichen Sie mit Ihrem Finger nach links oder rechts, um die gewünschte Zeit auszuwählen (z.B. Stunden und Minuten).

4. Berühren Sie OK zur Bestätigung Ihrer Wahl.

Sie können auch mit  Ihre Auswahl löschen.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und  blinkt.

Berühren Sie , um das akustische Signal auszuschalten.

Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion  links vom Timerwert, berühren Sie **X** daneben und bestätigen Sie Ihre Wahl im Popup-Fenster.

## Stoppuhr

Die Funktion zählt automatisch hoch, wenn Sie eine Kochzone einschalten. Mit dieser Funktion können Sie feststellen, wie lange eine Kochzone bereits in Betrieb ist.

1. Berühren Sie , um das Menü aufzurufen.
2. Scrollen Sie im Menü, um Einstellungen > Stoppuhr auszuwählen.
3. Berühren Sie den Schalter, um die Funktion ein- oder auszuschalten.

Die Funktion wird nicht ausgeschaltet, wenn Sie den Topf anheben. Berühren Sie, um die Funktion auszuschalten und manuell wieder einzuschalten , wählen Sie Zurücksetz. im Popup-Fenster. Die Funktion fängt bei **0** an zu zählen. Um für die Funktion eine Pause für einen

Kochvorgang einzulegen, berühren Sie  und wählen Sie Pause im Popup-Fenster. Wählen Sie Start, um mit der Zählung fortzufahren.

## 6.14 Verriegeln

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

Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.

Berühren Sie zum Einschalten der Funktion .

Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion  3 Sekunden lang.



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

## 6.15 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Einschalten des Kochfelds.

1. Berühren Sie  auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
2. Wählen Sie Einstellungen > Kindersicherung in der Liste.
3. Schalten Sie den Schalter ein und berühren Sie die Buchstaben A-O-X in alphabetischer Reihenfolge, um die Funktion einzuschalten. Schalten Sie den Schalter aus, um die Funktion auszuschalten.

Berühren Sie zum Verlassen des Menü  oder die rechte Seite des Displays außerhalb des Popup-Fensters. Verwenden Sie zum Navigieren im Menü  oder .

## 6.16 Sprache

1. Berühren Sie  auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
2. Wählen Sie Einstellungen > Konfiguration > Sprache in der Liste.
3. Wählen Sie die gewünschte Sprache in der Liste.

Haben Sie die falsche Sprache gewählt, berühren Sie . Es erscheint eine Liste. Wählen Sie die dritte Option von oben und dann die vorletzte Option. Wählen Sie dann die zweite Option. Scrollen Sie nach unten, um die gewünschte Sprache in der Liste auszuwählen. Wählen Sie zum Schluss die Option auf der rechten Seite. Berühren Sie zum Verlassen des Menü  oder die rechte Seite des Displays außerhalb des Popup-Fensters. Verwenden Sie zum Navigieren im Menü  oder .

## 6.17 Tastentöne / Lautstärke

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

1. Berühren Sie  auf dem Display, um das Menü zu öffnen.

2. Wählen Sie Einstellungen > Konfiguration> Tastentöne / Lautstärke in der Liste.
3. Wählen Sie die gewünschte Option. Berühren Sie zum Verlassen des Menü  oder die rechte Seite des Displays außerhalb des Popup-Fensters. Verwenden Sie zum Navigieren im Menü < oder >.

### 6.18 Helligkeit

Sie können die Helligkeit des Displays ändern.

4 Helligkeitsstufen stehen zur Auswahl, wobei 1 die niedrigste und 4 die höchste ist.

1. Berühren Sie  auf dem Display, um das Menü zu öffnen.
2. Wählen Sie Einstellungen > Konfiguration > Helligkeit in der Liste.
3. Wählen Sie die gewünschte Stufe. Berühren Sie zum Verlassen des Menü  oder die rechte Seite des Displays außerhalb des Popup-Fensters. Verwenden Sie zum Navigieren im Menü < oder >.

### 6.19 Hob<sup>2</sup>Hood

Diese innovative automatische Funktion verbindet das Kochfeld mit einer speziellen 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.

Bei den meisten Dunstabzugshauben ist das Fernsteuerungssystem werkseitig ausgeschaltet. Schalten Sie es ein, bevor Sie die Funktion nutzen. Weitere Informationen finden Sie in der Anleitung der Dunstabzugshaube.

Stellen Sie für den automatischen Betrieb der Funktion den Modus auf H1 – H6. Das Kochfeld ist standardmäßig auf H5 gestellt. Die Dunstabzugshaube schaltet sich ein, wenn Sie das Kochfeld

bedienen. Das Kochfeld misst die Temperatur des Kochgeschirrs automatisch und passt die Geschwindigkeit des Lüfters an. Durch die Wahl von H1 können Sie das Kochfeld so einstellen, dass es nur die Beleuchtung einschaltet.



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.

Modus	Automatische Einschaltung der Beleuchtung	Kochen <sup>1)</sup>	Braten <sup>2)</sup>
H0	Aus	Aus	Aus
H1	Ein	Aus	Aus
H2 <sup>3)</sup>	Ein	Lüftergeschwindigkeit 1	Lüftergeschwindigkeit 1
H3	Ein	Aus	Lüftergeschwindigkeit 1
H4	Ein	Lüftergeschwindigkeit 1	Lüftergeschwindigkeit 1
H5	Ein	Lüftergeschwindigkeit 1	Lüftergeschwindigkeit 2

Modus	Automatische Einschaltung der Beleuchtung	Kochen <sup>1)</sup>	Braten <sup>2)</sup>
H6	Ein	Lüftergeschwindigkeit 2	Lüftergeschwindigkeit 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) In diesem Modus werden der Lüfter und die Beleuchtung unabhängig von der Temperatur eingeschaltet.

## Ändern der Modi

Gefällt Ihnen der Geräuschpegel/die Lüftergeschwindigkeit nicht, können Sie manuell zwischen den Modi umschalten.

1. Berühren Sie .

Wählen Sie Einstellungen > Hob²Hood aus der Liste.

2. Wählen Sie den entsprechenden Modus aus.

Zum Verlassen des Menü berühren Sie  oder die rechte Seite des Displays außerhalb des Popup-Fensters.

Wenn Sie nach Kochende das Kochfeld ausschalten, kann die Dunstabzugshaube noch eine gewisse Zeit in Betrieb sein.

Nach dieser Zeit schaltet das System den Lüfter automatisch aus. Während der folgenden 30 Sekunden kann der Lüfter nicht wieder eingeschaltet werden.

Die Beleuchtung der Dunstabzugshaube schaltet sich 2 Minuten nach Ausschalten des Kochfelds aus.

## 7. TIPPS UND HINWEISE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 7.1 Kochgeschirr



Das Kochgeschirr wird bei Induktionskochzonen durch ein starkes Magnetfeld sehr schnell erhitzt.



Benutzen Sie für die Induktions-Kochzonen nur geeignetes Kochgeschirr.

#### Kochgeschirrmaterial

- **Geeignet:** Gusseisen, Stahl, Stahlemail, 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 Stufe geschaltet ist;
- Ein Magnet von Geschirrboden angezogen wird.



Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein. Stellen Sie sicher, dass die Topfböden sauber sind, bevor Sie sie auf das Kochfeld stellen.

#### Abmessungen des Kochgeschirrs

Induktionskochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.

Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. An Kochgeschirr mit einem kleineren Durchmesser als der Mindestdurchmesser gelangt nur ein Teil der von der Kochzone erzeugten Hitze.

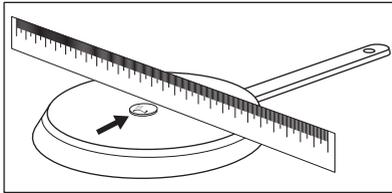


Siehe hierzu „Technische Daten“.

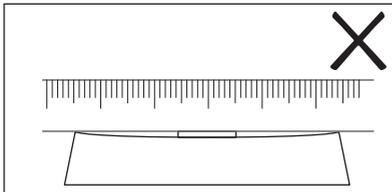
## 7.2 Geeignete Pfannen für die Funktion Braten

Verwenden Sie nur Pfannen mit flachem Boden. So prüfen Sie, ob die Pfanne geeignet ist:

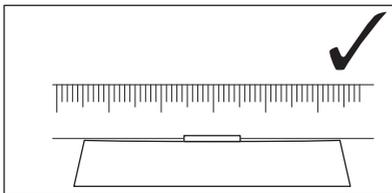
1. Drehen Sie Ihre Pfanne um.
2. Legen Sie ein Lineal auf den Pfannenboden.
3. Versuchen Sie eine 1-, 2-Euro oder 5-Cent Münze oder eine mit einer ähnlichen Dicke zwischen das Lineal und den Pfannenboden zu schieben.



- a. Die Pfanne ist nicht geeignet, wenn Sie die Münze zwischen das Lineal und die Pfanne schieben können.



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



## 7.3 Betriebsgeräusche

Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche:

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

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

## 7.4 Öko Timer (Öko-Timer)

Um Energie zu sparen, schaltet sich die Kochzonenheizung vor dem Signal des Kurzzeitmessers ab. Die Abschaltzeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Gardauer ab.

## 7.5 Anwendungsbeispiele für das Garen

Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und dem Energieverbrauch der Kochzone ist nicht linear. Bei einer höheren Kochstufe steigt der Energieverbrauch nicht proportional an. Das bedeutet, dass eine Kochzone, die auf eine mittlere Kochstufe eingestellt ist, weniger als die Hälfte ihrer maximalen Leistung verbraucht.

- i** Bei den Angaben in der folgenden Tabelle handelt es sich um Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung:	Dauer (Min.)	Hinweise
1	Warmhalten von gegarten Speisen.	Nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1 - 2	Sauce Hollandaise, Schmelzen von: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Gelegentlich umrühren.
1 - 2	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Mit Deckel garen.
2 - 3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.
3 - 4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Einige Esslöffel Flüssigkeit zugeben.
4 - 5	Dampfgaren von Kartoffeln.	20 - 60	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden.
4 - 5	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.
6 - 7	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts.	Nach Bedarf	Nach der Hälfte der Gardauer wenden.
7 - 8	Braten bei starker Hitze: Rösti, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Nach der Hälfte der Gardauer wenden.
9	Aufkochen von Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		
<b>P</b>	Aufkochen großer Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet.		

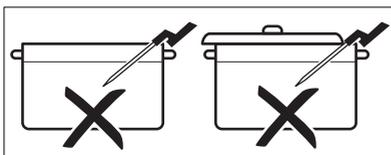
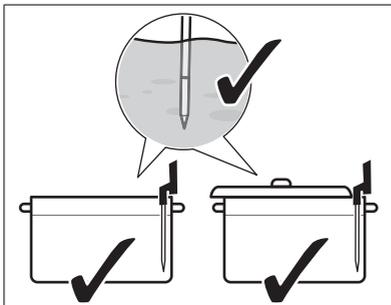
## 7.6 Tipps und Hinweise für den Temperatursensor

**i** Für die Funktionen wie Koch-Assistent und Sous-vide, können Sie den Temperatursensor nur auf der linken Seite des Kochfelds benutzen. Bei der Funktion Thermometer können Sie den Temperatursensor auch auf der rechten Seite des Kochfelds benutzen.

Um eine starke Verbindung (📶, 📶) zwischen dem Temperatursensor und dem Kochfeld sicherzustellen:

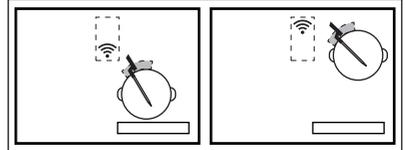
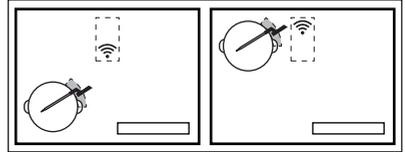
### Für Flüssigkeiten

- Tauchen Sie den Temperatursensor in die Flüssigkeit, im empfohlenen Eintauchbereich. Die Min. Markierung muss bedeckt sein.
- Platzieren Sie den Temperatursensor auf dem Topfrand. Sorgen Sie, wenn möglich, dafür, dass er in vertikaler Position bleibt. Achten Sie darauf, dass seine Spitze den Topfboden berührt. Der Griff des Temperatursensor muss sich stets außerhalb des Topfes oder der Pfanne befinden.



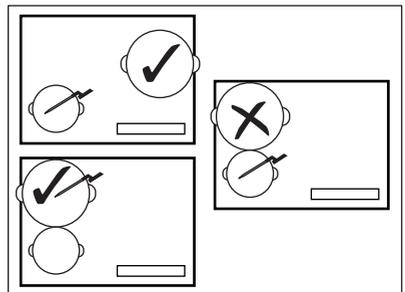
- Wenn Sie den Temperatursensor auf der linken Seite des Kochfelds benutzen möchten, stellen Sie sicher, dass er sich in der Nähe der

Kochfeldmitte in der Position von 1 - 3 Uhr befindet. Wenn Sie ihn rechts (mit der Thermometer Funktion) verwenden möchten, stellen Sie sicher, dass er sich in der Position von 9 - 11 Uhr befindet. Orientieren Sie sich an den Abbildungen unten.



Sie können den Temperatursensor auf dem Topfrand verschieben, wenn die Verbindung nicht hergestellt werden kann.

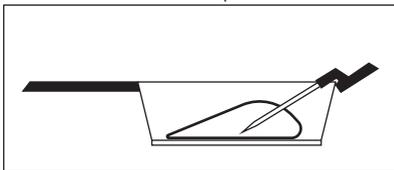
- Sie können den Topf teilweise mit einem Deckel abdecken.
- Wenn Sie die linke vordere Kochzone verwenden, stellen Sie kein großes Kochgeschirr auf die hintere linke Zone. Großes Kochgeschirr auf der hinteren linken Zone kann das Signal blockieren. Stellen Sie das große Kochgeschirr auf die rechte hintere Kochzone.



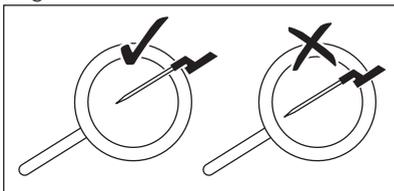
### Für feste Lebensmittel (Kerntemperaturmessung)

- Stecken Sie den Temperatursensor in den dicksten Teil der Speise, bis zur Markierung Min. Der Messpunkt muss

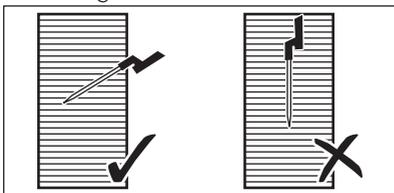
sich in der Mitte der Speise befinden.



- Stellen Sie sicher, dass der Temperatursensor fest in der Speise steckt. Die Metallteile des Temperatursensor dürfen die Wände des Topfs/der Pfanne nicht berühren. Der Haken des Griffs muss nach unten zeigen.



- Für Fleisch/Fisch mit einer Dicke von 2 - 3 cm, muss die Spitze des Temperatursensor den Boden der Pfanne berühren.
- Nehmen Sie den Temperatursensor aus der Speise, bevor Sie sie umdrehen.
- Wenn Sie eine Plancha verwenden, achten Sie darauf, dass sich der Griff des Temperatursensor auf der rechten Seite, außerhalb der Platte befindet. Orientieren Sie sich an den Abbildungen unten.



## 7.7 Garen bei niedrigen Temperaturen - Grundsätze der Lebensmittelsicherheit

Achten Sie beim Garen bei niedrigen Temperaturen z.B. bei Sous-vide auf die Einhaltung der folgenden Anweisungen.

- Waschen/desinfizieren Sie Ihre Hände vor der Zubereitung der Speisen. Tragen Sie Einweg-Handschuhe.
- Verwenden Sie nur frische Lebensmittel von hoher Qualität, die unter geeigneten Bedingungen gelagert wurden.
- Waschen und schälen Sie stets Obst und Gemüse gründlich.
- Halten Sie Ihre Arbeitsplatte und Schneidbretter sauber. Verwenden Sie verschiedene Schneidbretter für unterschiedliche Lebensmittel.
- Achten Sie besonders bei der Zubereitung von Geflügel, Eiern und Fisch auf die Lebensmittelhygiene. Geflügel muss bei einer Temperatur von mindestens 65 °C und einer Mindestdauer von 50 Minuten zubereitet werden.
- Stellen Sie sicher, dass der Fisch, den Sie mit Sous-vide zubereiten möchten, Sashimi-Qualität hat, d.h., dass er besonders frisch ist.
- Lagern Sie die zubereiteten Lebensmittel höchstens 24 Stunden im Kühlschrank.
- Für Personen mit einem geschwächten Immunsystem oder chronischen Gesundheitsproblemen wird empfohlen, die Lebensmittel vor dem Verzehr zu pasteurisieren. Pasteurisieren Sie die Lebensmittel bei 60 °C mindestens eine Stunde.

## 7.8 Garanleitung

Die Tabelle unten zeigt Beispiele von Lebensmittelarten, die optimalen Temperaturen und vorgeschlagene Garzeiten. Die Parameter variieren je nach Temperatur, Qualität, Konsistenz und Menge der Lebensmittel.

Die Gardauer hängt stärker von der Dicke als von dem Gewicht der Speise ab. Beim Steak zum Beispiel benötigt der Kern mehr Zeit die vorgegebene Temperatur zu erreichen, je dicker es ist. Ein 2 cm dickes Steak benötigt etwa eine Stunde um 58 °C zu erreichen, während ein 5 cm dickes Steak etwa vier Stunden benötigt.

Überwachen Sie den ersten Kochvorgang, um sicherzustellen, dass die Parameter unten zu Ihren Kochgewohnheiten und dem Kochgeschirr passen. Sie können die

Parameter je nach Ihren persönlichen Vorlieben ändern.

Lebensmittelart	Garmethode	Gargrad	Dicke/ Menge der Lebensmittel	Kern-/ Gartempe- ratur (°C)	Garzeit (Min.)
Beefsteak	Sous-vide	blutig	2 cm	50 - 54	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
		rosa	2 cm	55 - 60	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
		durch	2 cm	61 - 68	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
Hähnchen- brust	Sous-vide	durch	200 - 300 g	64 - 72	45 - 60
	Pochieren	durch		68 - 74	35 - 45
Hähnchen- schenkel	Pochieren	durch	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60
Schweine- steak	Sous-vide	durch	2 cm	60 - 66	35 - 60
Schweine- lende	Sous-vide	durch	4 - 5 cm	62 - 66	60 - 120
Lammfilet	Sous-vide	rosa	2 cm	56 - 60	35 - 60
		durch		64 - 68	40 - 65
Lammrü- cken (ohne Knochen)	Sous-vide	rosa	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120
		durch		64 - 68	65 - 120
Lachs	Sous-vide	glasig	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Pochieren	glasig	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Thunfisch	Sous-vide	glasig	2 cm	45 - 50	35 - 50
Shrimps	Sous-vide	glasig	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45

Lebensmittelart	Garmethode	Gargrad	Dicke/ Menge der Lebensmittel	Kern-/ Gartempe- ratur (°C)	Garzeit (Min.)
Eier	Sous-vide	weich <sup>1)</sup>	M-Größe	63 - 64	45 - 70 <sup>2)</sup>
		mittel <sup>1)</sup>		65 - 67	45 - 70 <sup>2)</sup>
		hart <sup>1)</sup>		68 - 70	45 - 70 <sup>2)</sup>
	Kochen	weich		Kochen	4
		rosa		Kochen	7
		hart		Kochen	10
Reis	Quellen	gekocht	-	-	10 - 30
Kartoffeln	Kochen	gekocht	-	-	15 - 30
Gemüse (frisch)	Sous-vide	gekocht	-	85	30 - 40
Spargel	Sous-vide	gekocht	-	85	30 - 40

<sup>1)</sup> Das Eiweiß bleibt flüssig.

<sup>2)</sup> Die Zeiten gelten für mittelgroße Eier. Verlängern Sie die Kochzeit um eine Minute für große Eier und Eier aus dem Kühlschrank.

### Zusätzliche Tipps für den Koch-Assistent:

- Füllen Sie den Topf vor dem Kochen mit einer geeigneten Menge Flüssigkeit (zwischen 1 - 3 Litern). Versuchen Sie, beim Kochen nicht mehr hinzuzufügen.
- Verwenden Sie einen Deckel, um Energie zu sparen und die Temperatur schneller zu erreichen (auch zum Vorheizen von Wasser).
- Rühren Sie Ihre Speise während des Kochvorgangs regelmäßig um, um eine gleichmäßige Temperaturverteilung sicherzustellen.
- Geben Sie Salz zu Beginn des Kochvorgangs hinzu.
- Tauen Sie die Lebensmittel auf, bevor Sie sie zubereiten.
- Geben Sie Gemüse (z.B. Broccoli, Blumenkohl, grüne Bohnen, Rosenkohl) in das Wasser, wenn es die gewünschte Temperatur erreicht hat und das Popup-Fenster erscheint.
- Geben Sie Kartoffeln oder Reis in das kalte Wasser, bevor Sie die Funktion einschalten.

- Für Eintöpfe, Soßen, Suppen, Currygerichte, Ragout, Gulasch und Brühen können Sie Erhitzen oder Köcheln verwenden. Braten Sie, bevor Sie die Funktion Köcheln einschalten, die Zutaten (ohne den Temperatursensor), geben Sie kalte Flüssigkeit hinzu und schalten Sie die Funktion im Koch-Assistent ein.
- Für kleine Meeresfrüchte, z.B. Oktopusscheiben/-tentakel oder Krustentiere können Sie Braten verwenden.

### Zusätzliche Tipps für Braten:



#### WARNUNG!

Verwenden Sie nur Pfannen mit flachen Böden.



#### VORSICHT!

Um eine Beschädigung bzw. Überhitzung des Kochgeschirrs zu vermeiden, verwenden Sie beschichtete Pfannen nur mit einer niedrigen Kochstufe.

- Starten Sie die Funktion, wenn das Kochfeld kalt ist (kein Vorheizen erforderlich).
- Verwenden Sie Kochgeschirr aus Edelstahl mit einer Sandwich-Bodenbauweise.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit einer Vertiefung in der Mitte des Geschirrbodens.
- Unterschiedliche Pfannengrößen können zu unterschiedlichen Aufheizzeiten führen. Schwere Pfannen speichern mehr Wärme als leichte Pfannen, benötigen aber auch mehr Zeit beim Aufheizen.
- Drehen Sie die Speise um, wenn Sie die Hälfte der gewünschten Temperatur erreicht hat. Sehr dicke Lebensmittel müssen öfter umgedreht werden (z.B. alle zwei Minuten). Um beste Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir zuerst die Sous-vide Methode zu verwenden. Um dem Gericht den letzten Schliff zu geben, legen Sie die vorbereiteten Portionen in eine vorgeheizte Pfanne und braten Sie sie schnell auf beiden Seiten an.
- Nehmen Sie stets den Temperatursensor aus der Speise, bevor Sie sie umdrehen.

## 7.9 Tipps und Hinweise für Hob<sup>2</sup>Hood

Wenn Sie das Kochfeld mit dieser Funktion betreiben:

- Schützen Sie das Bedienfeld der Dunstabzugshaube vor direkter Sonneneinstrahlung.
- Richten Sie keine Halogenstrahler auf das Bedienfeld der Dunstabzugshaube.
- Decken Sie das Bedienfeld des Kochfelds nicht ab.

## 8. REINIGUNG UND PFLEGE

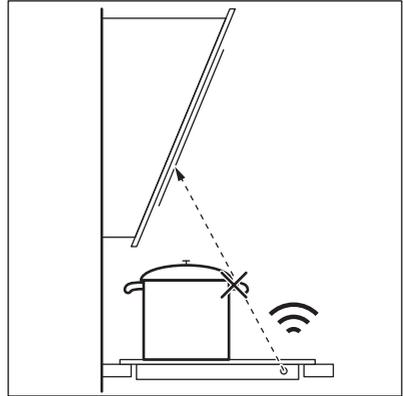


### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

- Unterbrechen Sie den Signalfluss zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube nicht (z.B. mit der Hand, einem Kochgeschirrgriff oder großen Topf). Siehe Abbildung.

**Die abgebildete Dunstabzugshaube ist nur beispielhaft.**



Halten Sie das Fenster für das Hob<sup>2</sup>Hood Infrarotkommunikationssignal sauber.



Andere ferngesteuerte Geräte können das Signal blockieren. Verwenden Sie solche Geräte nicht in der Nähe des Kochfelds, wenn Hob<sup>2</sup>Hood eingeschaltet ist.

### Dunstabzugshauben mit der Funktion Hob<sup>2</sup>Hood

Die komplette Palette von Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, finden Sie auf unserer Verbraucher-Website. Die AEG Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, sind mit dem Symbol  gekennzeichnet.

### 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 einen speziellen Reinigungsschaber für Glas.

## 8.2 Reinigen des Kochfelds

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** Geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, Zucker und zuckerhaltige Lebensmittel. Anderenfalls können die Verschmutzungen das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlung des Kochfelds entfernt**

- **werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- **Entfernen Sie metallisch schimmernde 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 etwas Spülmittel mit einer sanften Bewegung von links nach rechts. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch mit einer Bewegung von links nach rechts trocken.

# 9. FEHLERSUCHE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 9.1 Was tun, wenn...

Problem	Mögliche Ursache	Problembesehung
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. Nehmen Sie dazu den Anschlussplan zu Hilfe.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
	Sie haben die Kochstufe nicht innerhalb von 60 Sekunden eingestellt.	Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie innerhalb von 60 Sekunden die Kochstufe ein.

Problem	Mögliche Ursache	Problembesehung
	2 oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Pause ist eingeschaltet.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Das Display reagiert nicht auf die Berührung.	Ein Teil des Displays ist bedeckt oder die Töpfe stehen zu nahe am Display. Es befindet sich Flüssigkeit oder ein Gegenstand auf dem Display.	Entfernen Sie die Gegenstände. Schieben Sie die Töpfe weiter weg vom Display. Reinigen Sie das Display, warten Sie bis das Gerät kalt ist. Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Schalten Sie nach 1 Min. das Kochfeld wieder ein.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Mindestens ein Sensorfeld wurde bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld gestellt ①.	Entfernen Sie den Gegenstand vom 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.	War die Zone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
Nach dem Einschalten von Koch-Assistent, heizt das Kochfeld auf, stoppt und startet erneut.	Dies ist eine Sicherheitsüberprüfung, um sicherzustellen, dass sich der Temperatursensor in einem Topf befindet, für den der Koch-Assistent eingeschaltet wurde.	Dies ist ein normaler Vorgang und weist nicht auf eine Fehlfunktion hin.
Die höchste Kochstufe lässt sich nicht einschalten.	Eine andere Zone ist bereits auf die höchste Kochstufe eingestellt.	Reduzieren Sie erst die Leistung der anderen Zone.
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß, oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.

Problem	Mögliche Ursache	Problembehebung
Das Display zeigt an, dass der Temperatursensor nicht gefunden wurde.	Die Position des Temperatursensor ist falsch. Ein Gegenstand blockiert sein Signal (z.B. Besteck, ein Pfannengriff oder ein anderer Topf).	Setzen Sie den Temperatursensor korrekt ein. Siehe Abbildungen im Abschnitt „Tipps und Hinweise“. Entfernen Sie metallische Gegenstände oder andere Gegenstände, die das Signal blockieren könnten.
Das Display zeigt eine Wassertemperatur von mehr als 100 °C an.	Sie haben den Temperatursensor nicht oder nicht richtig kalibriert. Sie haben das Kochfeld an einem anderen Ort installiert.	Kalibrieren Sie den Temperatursensor erneut. Siehe „Kalibrierung“. Möglicherweise müssen Sie auch überprüfen, ob der Kalibrierungscode korrekt ist. Siehe „Kopplung“.
	Sie haben zu viel Salz in das Wasser gegeben.	Salzen Sie kochendes Wasser nicht.
Das Display zeigt die Temperatur nicht an. Auf dem Display erscheint ein Warnsymbol.	Der Temperatursensor hat keine Verbindung mit dem Kochfeld hergestellt, da die Stärke des Signals zu niedrig ist.	Platzieren Sie den Temperatursensor in der Nähe der Antenne auf der Kochfeldoberfläche, in der Nähe der Kochfeldmitte. Siehe „Tipps und Hinweise“.
	Ein Gegenstand bedeckt den Temperatursensor oder die Antenne auf der Kochfeldoberfläche, z. B. ein Metallbesteck.	Entfernen Sie den Gegenstand, der die Antenne bedeckt. Achten Sie darauf das Kochgeschirr in die Mitte der Kochzone zu stellen. Siehe „Tipps und Hinweise“.
	Die Verbindung zwischen dem Temperatursensor und der Antenne wurde unterbrochen.	Stellen Sie sicher, dass das Signal nicht bedeckt wird. Verschieben Sie den Temperatursensor auf dem Topfrand, um seine Position einzustellen. Siehe „Tipps und Hinweise“.
	Andere Geräte arbeiten mit der gleichen Frequenz und stören die Verbindung.	Entfernen Sie die Geräte, die die Verbindung stören können. Siehe „Technische Daten“.

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Problembeseitigung</b>
Die Temperatur der Lebensmittel ist anders als erwartet.	Der Temperatursensor ist nicht richtig eingesteckt.	Stellen Sie sicher, dass sich der Messpunkt im dicksten Teil der Speise befindet. Siehe Abbildungen im Abschnitt „Tipps und Hinweise“.
Das Kochfeld erkennt signifikante Temperatursprünge.	Sie haben Wasser hinzugefügt oder den Topf während des Kochvorgangs gewechselt.	Fügen Sie nach Möglichkeit kein Wasser hinzu und wechseln Sie den Topf nach dem Start der Funktion nicht.
	Die Hitze im Topf ist besonders bei dicken Flüssigkeiten nicht gleichmäßig verteilt.	Rühren Sie die Speise oft um.
Der Topf wird zu heiß oder die Speise ist zu schnell übergart.	Sie haben einen zu kleinen Topf verwendet.	Verwenden Sie Töpfe deren Größe für die entsprechende Kochzone geeignet ist. Siehe hierzu „Technische Daten“.
Sie können eine Funktion nicht einschalten.	Es ist eine andere Funktion für dieselbe Kochzone eingeschaltet, die die Aktivierung verhindert.	Stoppen Sie die Funktion, bevor Sie eine andere einschalten
Koch-Assistent oder Sous-vide stoppt.	Zu Beginn eines Kochvorgangs ist die Temperatur der Flüssigkeit im Topf höher als 40 °C. Das verwendete Kochgeschirr ist heiß.	Verwenden Sie nur kalte Flüssigkeiten. Heizen Sie das Kochgeschirr nicht vor.
Hob <sup>2</sup> Hood funktioniert nicht.	Sie haben das Bedienfeld bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Bedienfeld.
Hob <sup>2</sup> Hood funktioniert, es ist aber nur die Beleuchtung eingeschaltet.	Sie haben den H1 Modus eingeschaltet.	Ändern Sie den Modus in H2 - H6 oder warten Sie, bis der Automatikmodus startet.
Hob <sup>2</sup> Hood Die Modi H1 - H6 funktionieren, aber die Beleuchtung ist ausgeschaltet.	Es besteht möglicherweise ein Problem mit der Glühbirne.	Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Ton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Ton ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.

Problem	Mögliche Ursache	Problembehebung
Es ist die falsche Sprache eingestellt.	Sie haben die Sprache aus Versehen geändert.	Setzen Sie alle Einstellungen auf die Werkseinstellungen zurück. Wählen Sie Einstel. zurücksetzen aus dem Menü. Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Schalten Sie nach 1 Min. das Kochfeld wieder ein. Stellen Sie Sprache, Helligkeit und Lautstärke ein.
Eine Kochzone wird ausgeschaltet. Es erscheint eine Warmmeldung, dass die Kochzone ausgeschaltet wird.	Abschaltautomatik schaltet die Kochzone aus.	Siehe „Täglicher Gebrauch“. Schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.
 und eine Meldung leuchten auf.	Verriegelung ist eingeschaltet.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Es wird O - X - A angezeigt.	Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
 blinkt.	Es wurde kein Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt.	Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.
	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr. Siehe „Tipps und Hinweise“.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Zone.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe hierzu „Technische Daten“.
 und eine Zahl werden angezeigt.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Schalten Sie das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn  erneut erscheint, trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schalten Sie nach 30 Sekunden das Kochfeld wieder ein. Tritt das Problem weiterhin auf, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
Es ist ein konstanter Piepton zu hören.	Unsachgemäßer elektrischer Anschluss.	Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.

## 9.2 Wenn Sie das Problem nicht lösen können...

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

Kochfeld korrekt bedient haben. Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für die Reparatur durch einen Techniker oder Händler eine Gebühr an. Die Informationen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

# 10. TECHNISCHE DATEN

## 10.1 Typenschild

Modell IAE84881XB  
Typ 62 D4A 01 CA  
Induktion 7.35 kW  
Ser. Nr. ....  
AEG

PNC 949 597 484 00  
220 - 240 V/400 V 2N, 50 - 60 Hz  
Made in Germany  
7.35 kW



## 10.2 Softwarelizenzen

Die im Kochfeld verwendete Software enthält urheberrechtlich geschützte Software, die unter BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 und anderen lizenziert ist.

Die Vollversion der Lizenz finden Sie unter: Menü > Einstellungen > Service > Lizenz.

Sie können den Quellcode der Open-Source-Software über den Hyperlink auf der Web-Produktseite herunterladen.

## 10.3 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale Einschaltdauer [Min.]	Durchmesser des Kochgeschirrs [mm]
Vorne links	2300	3200	10	125 - 210
Hinten links	2300	3200	10	125 - 210
Vorne Mitte	1400	2500	4	125 - 145
Hinten rechts	2300	3600	10	205 - 240

Die Leistung der Kochzonen kann geringfügig von den Daten in der Tabelle abweichen. Sie ändert sich je nach Material und Abmessungen des Kochgeschirrs.

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

## 10.4 Temperatursensor Technische Daten

Temperatursensor ist für den Einsatz in Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen.

Betriebsfrequenz	433,05 - 434,73 MHz
------------------	---------------------

Maximale Sendeleistung	5 dBm
Temperaturbereich	0 - 120 °C

Messzyklus	3 Sekunden
------------	------------

## 11. ENERGIEEFFIZIENZ

### 11.1 Produktinformationen gemäß EU 66/2014, nur gültig für den EU-Markt

Modellidentifikation	IAE84881XB	
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld	
Anzahl der Kochzonen	4	
Heiztechnologie	Induktion	
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne links	21,0 cm
	Hinten links	21,0 cm
	Vorne Mitte	14,5 cm
	Hinten rechts	24,0 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Vorne links	179,6 Wh/kg
	Hinten links	189,1 Wh/kg
	Vorne Mitte	180,2 Wh/kg
	Hinten rechts	185,2 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)	183,5 Wh/kg	

EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 2: Kochfelder - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften

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

### 11.2 Energie sparen

Beachten Sie folgende Tipps, um beim täglichen Kochen Energie zu sparen.

- Wenn Sie Wasser erwärmen, verwenden Sie nur die benötigte Menge.

- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone, bevor Sie sie einschalten.
- Stellen Sie kleineres Kochgeschirr auf die kleineren Kochzonen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

## 12. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern.

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

Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu

Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.



[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



867 350220-C-142020



**AEG**