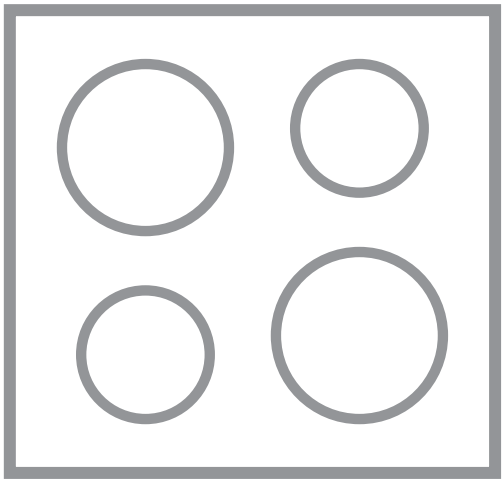
HKH81700FB

EN **User Manual** 2
Hob
DE **Benutzerinformation** 24
Kochfeld

USER MANUAL



AEG

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION....2
2. SAFETY INSTRUCTIONS....4
3. INSTALLATION....6
4. PRODUCT DESCRIPTION....9
5. DAILY USE....11
6. HINTS AND TIPS....16
7. CARE AND CLEANING....18
8. TROUBLESHOOTING....18
9. TECHNICAL DATA....21
10. ENERGY EFFICIENCY....22

FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler - features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.
Visit our website for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.aeg.com/webselfservice



Register your product for better service:
www.registeraeg.com



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.aeg.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.
When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.
The information can be found on the rating plate.

⚠ Warning / Caution-Safety information

ⓘ General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice.

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 damages 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.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, this should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.
- Children aged 3 years and under must be kept away from this appliance when it is in operation at all times.

1.2 General Safety

- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- CAUTION: The cooking process has to be supervised. 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 a steam cleaner to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- If the glass ceramic surface / glass surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- 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.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instruction supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from the 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 with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer, is sufficient for air circulation.
- The bottom of the appliance can get hot. Make sure to install a non-combustible separation panel under the appliance to prevent access to the bottom.
- Make sure that the ventilation space of 2 mm, between the worktop and

the front of the below unit, is free. The warranty does not cover damages caused by the lack of an adequate ventilation space.

2.2 Electrical Connection

WARNING!
Risk of fire and electrical 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 electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- 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 the near sockets
- 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.

2.3 Use

WARNING!
Risk of injury, burns and electrical shock.

- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- 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 rely on the pan detector.
- 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.

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.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware to 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.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium 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.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

2.4 Care and cleaning

- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Deactivate the appliance and let it cool down before you clean it.
- Disconnect the appliance from the electrical supply before maintenance.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use any abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

2.5 Disposal

WARNING!
Risk of injury or suffocation.

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

2.6 Service

- To repair the appliance contact an Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

3. INSTALLATION

WARNING!
Refer to Safety chapters.

3.1 Before the installation

Before you install the hob, write down the information bellow 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

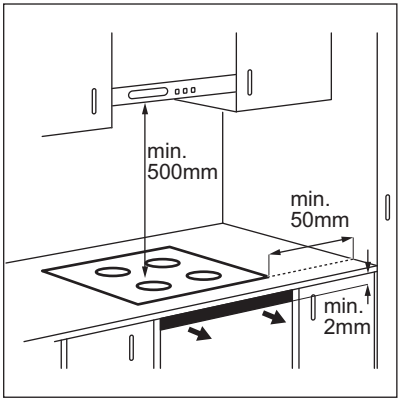
- The hob is supplied with a connection cable.

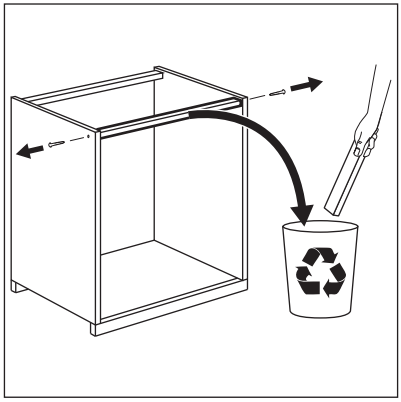
- To replace the damaged mains cable use the following (or higher) mains cable type: H05V2V2-F T min 90°C. Speak to your local Service Centre.

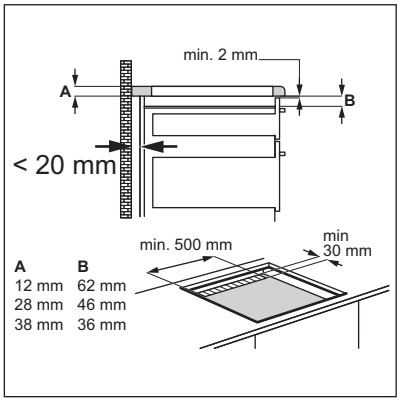
3.4 Attaching the seal

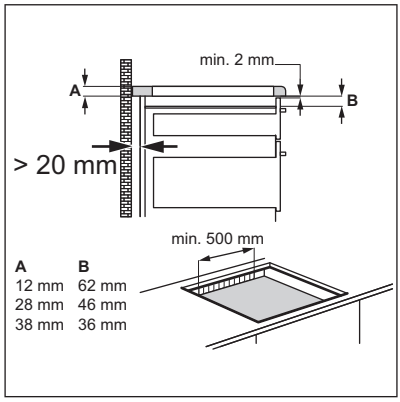
1. Clean the worktop around the cut out area.
2. Attach the supplied seal stripe to the lower edge of the hob along the outer edge of the glass ceramic. Do not extend it. Make sure that the ends of the seal stripe are located in the middle of one side of the hob.
3. Add some mm when you cut the seal stripe to the length.
4. Push the two ends of seal stripe together.

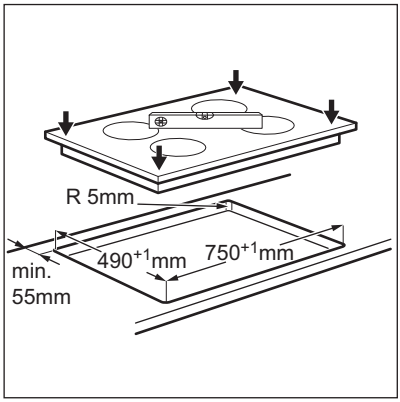
3.5 Assembly

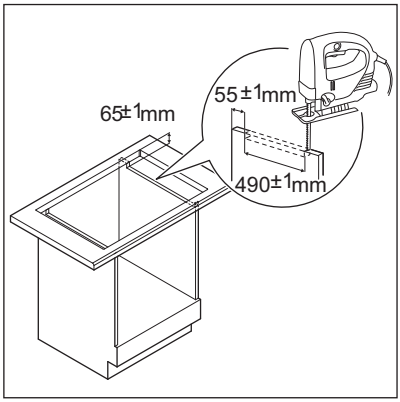


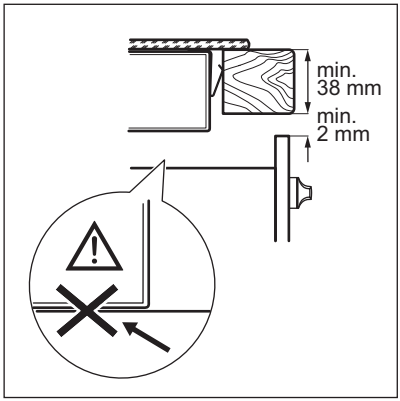


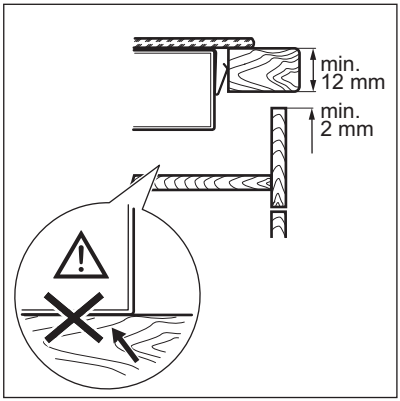


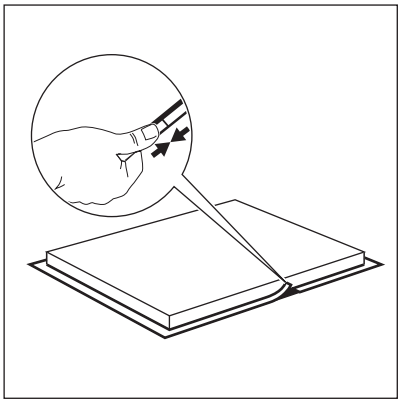



R 5mm
490+1mm
750+1mm
min.
55mm


65±1mm
55±1mm
490±1mm

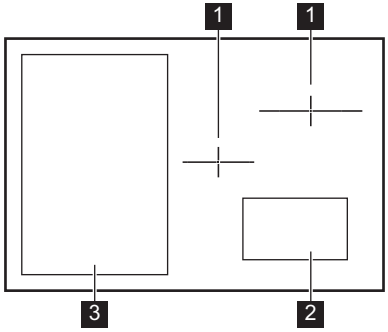

min.
38 mm
min.
2 mm


min.
12 mm
min.
2 mm



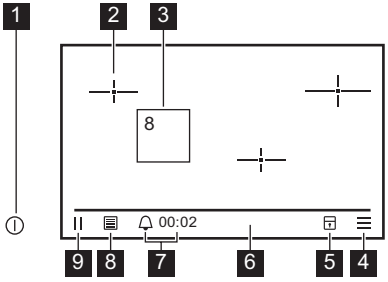
4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 Cooking surface layout



1 Induction cooking zone
2 Control panel
3 Flexible induction cooking zone

4.2 Control panel layout

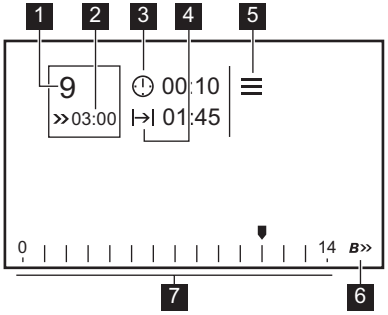


	Symbol	Function	Comment
1	⏻	ON / OFF	To activate and deactivate the hob.
2	⊣⊢	Position of the zone	To show the position of the zone. To activate the zone touch the symbol.
3	-	The cooking zone operates	To change the heat setting or set additional functions touch the symbol.
4	☰	Menu	To select additional functions and settings.
5	🔒	Lock Now	To lock the control panel.
6	-	Status bar	To show shortcuts and show the Reminder time. To see the shortcuts activate them in the shortcuts menu.
7	🔔	Reminder	To activate the function and show the time.

	Symbol	Function	Comment
8		Pro Cook	To activate and deactivate the function.
9	||	PAUSE	To activate the function.

4.3 Cooking zone panel

To see the cooking zone panel tap a cooking zone symbol in control panel.



	Sym-bol	Function	Comment
1	-	Cooking zone symbol	To show the heat setting.
2	»	Power Boost / Automatic Heat Up	To show that the function operates. Timer counts down until the function deactivates.
3		CountUp Timer	To show how long the cooking zone operates.
4	|→|	Count Down Timer	To show the remaining cooking time.
5		Menu	To select additional functions and settings for the zone.
6	B»	Power Boost / Automatic Heat Up	To activate and deactivate the function.
7	-	Control bar	To set the heat setting.

4.4 Residual heat

WARNING!
There is a risk of burns from residual heat.

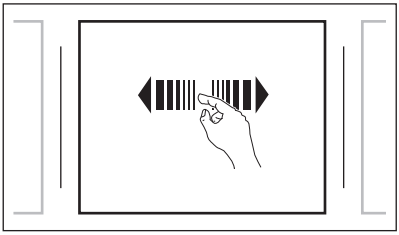
The induction cooking zones make the heat necessary for cooking process directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is heated by the heat of the cookware.

5. DAILY USE

WARNING!
Refer to Safety chapters.

5.1 First activation

When you activate the hob for the first time first set the language. After you set the language the hob activates some tips and tricks telling you how to operate it. To change the screens slide your finger to the left or to the right.



If you want to skip the tips tap Done. You can access the tips later using the Menu.

5.2 Activating and deactivating

Touch ⏻ for 1 second to activate or deactivate the hob.

5.3 General information

The hob control panel is a touch area. You operate the hob by taping the symbols, scrolling the menus and sliding control bars and screens. The hob recognises the touch when you release the finger the control panel.

Read the information displayed on the screen. The hob gives you hints and commands to make the operation easy.

CAUTION!
Do not place hot cookware on the control panel. There is a risk of damage to the electronic.

5.4 ☰ Menu functions

Use symbol: ☰ to access and change settings of the hob. You can also activate and deactivate functions and crate shortcuts. The table shows basic menu functions. To access a function tap it. Choose a setting you want and confirm your selection.

More Options

Lock Now	
Pro Cook	
PAUSE	
Reminder	
Menu	Tips and Tricks
	Shortcuts
	Safety
	Language
	Display
	Sound
	Service

5.5 AUTO 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 something 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 the zone. The zone colour changes to grey. The flexible induction cooking zone deactivates after 10 seconds and the induction zones deactivate after 2 minutes.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time, the hob deactivates.

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

Heat setting	The hob deactivates after
1 - 3	6 hours
4 - 7	5 hours
8 - 9	4 hours
10 - 14	1.5 hour

Deactivate the hob and activate it again or touch the zone symbol to remove the AUTO OFF.

5.6 Changing the language

To change the language touch ☰ in the control panel. Choose Menu from the list. Than select the language menu and the correct language. Tap the language to confirm the selection.

5.7 Using the cooking zones

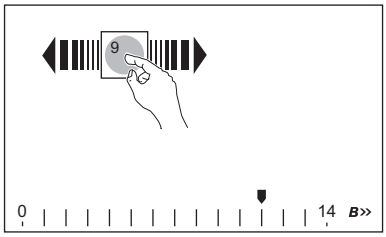
Put the cookware directly on the crosses or on the flexible cooking zone. Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically. Tap the cooking zone symbol to open the cooking zone panel.

5.8 The heat setting

Touch the symbol of the zone you want to use. The cooking zone panel appears.

You can change the heat setting by:

- touching the control bar at the correct heat setting,
- sliding your finger along the control bar. Release your finger when you reach the correct heat setting.
- touching the zone symbol and sliding your finger to the right to increase or to the left to decrease the heat setting.



For flexible induction cooking zone first place the cookware. When the cookware is detected the symbol of the zone appears.

5.9 Flexible induction cooking zone

The flexible induction cooking zone detects the position and size of the cookware. When the cookware is detected the symbol of the zone appears. You can activate the cooking zone panel and set the heat setting or timer functions. The size of the cooking zone symbol depends on the size of the cookware. If the symbol is small you can place additional cookware next to the one you use.

You can use up to three pots on the zone and operate them separately. The minimum size of the cookware is 90mm. The maximum is 300 x 460 mm.

When you remove the cookware from the zone the symbol of the zone turns gray. After 10 seconds the zone disappears.

5.10 Split function

If you use a large cookware on the flexible zone you can divide it into two cooking zones. This will let you set two different heating levels for two different areas of the cookware.

To activate the function: touch the zone symbol. Cooking zone panel comes on.

Touch ☰ and choose the function from the list. If the function is not available in submenu the zone is to small to be split.

To deactivate the function: touch the zone symbol. Cooking zone panel comes

on. Touch ☰ and choose the option to unsplit the zone.

If you remove cookware for more than 10 seconds or you deactivate the zone, the function deactivates.

To split or unsplit the zone you can also touch the zone symbol with two fingers.

5.11 Automatic Heat Up

If you activate this function you can get a necessary heat setting in a shorter time. The function sets the highest heat setting for some time and then decreases to the correct heat setting.

To activate the function for a cooking zone: touch the cooking zone symbol. Set the desired heat setting between 1 and 13. Touch **B»**. A symbol of the function comes on inside the cooking zone symbol: **»**. The timer next to the symbol counts down the remaining function time.

If you change the heating level while the function operates, the timer counts down a new time specific for this heating level.

To deactivate the function: touch **B»**.

5.12 Power 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 period of time. After this time the induction cooking zone automatically sets back to the highest heat setting.

Refer to “Technical data” chapter.

To activate the function for a cooking zone: touch the cooking zone symbol. Set the heat setting 0 or 14. Touch **B»**. **»** comes on inside the cooking zone symbol. The timer next to the symbol counts down the remaining Power Boost time.

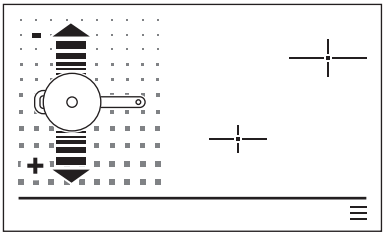
To deactivate the function: touch **B»**.

The Power Boost times and the power on flexible induction cooking zone depend on cookware size. The function works for cookware larger then 180 mm.

5.13 Pro Cook function

This function allows you to adjust the temperature by moving the cookware to a different position on the flexible induction cooking zone.

The hob senses the position of the cookware and sets the heat setting corresponding with the position. If you place the cookware in the front you get the highest heat setting. You can decrease the heat setting by moving the cookware to the back.



CAUTION!
When the function operates you can not change the heat setting manually.

General information:

- Use only one pot when you operate the function.
- The maximum pot diameter for the function is 240 mm. If you use cookware larger tan 240 mm the function deactivates. Flexible zone changes into standard cooking zone mode. The zone keeps the heat setting from the last position of Pro Cook function.

- When the function operates you change the heat setting only by moving the cookware.
- When you use the function you can also use the Reminder.

Lift up the cookware and place in a different position on the flexible zone if you want to change the heat setting. Sliding the cookware can cause scratches and discolouration of the surface.

You can add the shortcut to the function to the status bar on the control panel.

Activating the function

To activate the function place the cookware on the flexible zone. Touch and choose the function from the list. When the function operates the flexible zone is indicated with dashes on the control panel. To activate the function you can also touch shortcut symbol on the status bar.

Deactivating the function

To deactivate the function repeat the procedure or touch. The dashed area on the control panel disappears.

If two operating zones are detected or a large cookware is used the function deactivates.

5.14 Timers

There are 3 timers: CountUp Timer, Count Down Timer and Reminder.

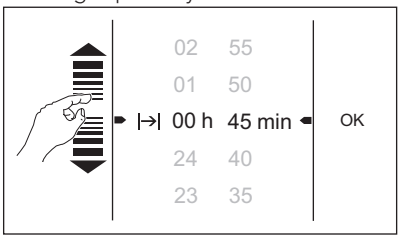
Pro Cook. When the function operates you can use only Reminder.

CountUp Timer
You can use this timer to monitor how long the cooking zone operates. The function starts automatically and comes on next to the cooking zone symbol in cooking zone panel. To check the time touch the zone symbol.

To reset the time: enter the cooking zone panel. Touch next to the cooking zone symbol and choose correct option from the list. To reset the time you can also touch next to the cooking zone symbol.

Count Down Timer
You can use this timer to set how long the cooking zone should operate for a single cooking session.

To activate the function: enter the cooking zone panel. Touch next to the cooking zone symbol and choose setting the cooking time. Set the time by scrolling separately hours and minutes.



Than confirm your selection. You can also choose to cancel your selection. When the time comes to an end, the sound operates and the cooking zone deactivates. To set the time you can also touch.

To stop the sound: touch the display.

Reminder
The function has no effect on operation of the cooking zones. You can use it to also when the hob is deactivated.

You can add the shortcut to the function to the status bar on the control panel.

To activate the function: touch and choose the function from the list. Set the time and confirm your selection. To activate the function you can also touch shortcut symbol on the status bar. When the time you set comes to an end a sound operates.

To stop the sound: touch the display.

5.15 PAUSE

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

When the function operates, you cannot change the heat setting. The function has no effect on timers operation.

You can add the shortcut to the function to the status bar on the control panel ||.

To activate the function: touch ☰ and choose the function from the list. To activate the function you can also touch shortcut symbol on the status bar ||.

To deactivate the function: touch the display. Previous heat settings are restored.

5.16 Locking the hob

The hob has 3 lock functions: Lock Now, Screen Lock and Child Lock.

Lock Now
This function locks the control panel while the cooking zones operate. It prevents accidental change of cooking settings.

You can add the shortcut to the function to the status bar on the control panel.

To activate the function: touch ☰ and choose the function from the list. To activate the function you can also touch shortcut symbol on the status bar.

To deactivate the function: touch the display. Follow the information on the display and touch the letters in alphabetical order: A - O - X.

When you deactivate the hob the function deactivates.

Screen Lock and Child Lock
Screen Lock function prevents accidental change of the settings during cooking. When the function is active and you do not change any settings for 2 minutes it locks the control panel.

Child Lock function prevents accidental activation and operation of the hob when it is deactivated.

To activate or deactivate the functions: touch ☰ and choose Menu than touch Safety. On the next screen choose if you want to turn the functions on or off. Confirm your selection.

To operate the hob without deactivating the function follow the information on the display and touch the letters in alphabetical order: A - O - X.

5.17 Shortcuts

You can set the functions that you use often as shortcuts. Shortcuts will be displayed as symbols on the status bar in the control panel screen. Shortcuts allow you to activate the function with one touch.

To activate the shortcuts: touch ☰ and choose Menu than touch the shortcuts menu. On the next screen choose the functions you want to display as shortcuts on the status bar. Confirm your selection.

5.18 Display

You can choose the brightness of the display.

There are 4 brightness levels, 1 is the lowest and 4 is the highest.

To change the brightness settings: touch ☰ and choose Menu than touch the Display. On the next screen set the desired setting. Confirm your selection.

5.19 Sounds

You can choose the type of sounds you want to hear when operating the hob. You can also deactivate the sounds.

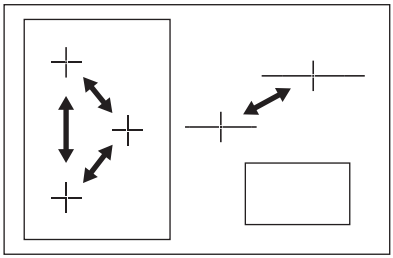
To change the sounds settings: touch ☰ and choose Menu than touch the sounds menu. On the next screen

choose the desired setting. Confirm your selection.

When the sounds are off you can still hear the sound when timer comes to an end or when you deactivate the hob.

5.20 Power management function

- Cooking zones are grouped according to the location and number of the phases in the hob. See the illustration.
- Each phase has a maximum electricity loading of 3700 W.
- The function divides the power between cooking zones connected to the same phase.
- The function activates when the total electricity loading of the cooking zones connected to a single phase exceeds 3700 W.
- The function decreases the power to the other cooking zones connected to the same phase.
- The heat setting of the reduced zones changes between two levels.
- For the flexible zone you can use up to three pots. If the maximum loading for the phase is exceeded the function activates. The activation of the function depends on the cookware size and number. The function decreases the heat setting for the pots to the highest possible on the phase. The cooking zone symbol turns gray and the heat setting changes between two levels. The arrow pointing down comes on in the cooking zone symbol. If you do not change the pots number on the flexible zone after one minute the lower heat setting will be set for this cooking session.



6. HINTS AND TIPS

WARNING!
Refer to Safety chapters.

6.1 Cookware

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

Use the induction cooking zones with correct cookware.

Cookware material

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

Cookware is correct for an induction hob if:

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

The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.

Cookware dimensions

Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically to some limit.

The cooking zone efficiency is related to the diameter of the cookware. The cookware with a smaller diameter than the minimum receives only a part of the power generated by the cooking zone.

Refer to “Technical data” chapter.

6.2 The noises during operation

If you can hear:

- crack noise: cookware is made of different materials (sandwich construction).
- whistle sound: you use the cooking zone with high power level and the cookware is made of different materials (sandwich construction).
- humming: you use high power level.
- clicking: electric switching occurs.
- clicking on flexible zone: the pot is not detected and the cooking zone is not set.
- hissing, buzzing: the fan operates.

The noises are normal and do not refer to hob malfunction.

6.3 Öko Timer (Eco Timer)

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

6.4 Examples of cooking applications

The relation between the heat setting and the cooking zone consumption of power is not linear. When you increase the heat setting, it is not proportional to the increase of the cooking zone consumption of power. It means that the cooking zone with the medium heat setting uses less than a half of its power.

The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
1	Keep cooked food warm.	as necessary	Put a lid on the cookware.
1 - 3	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine.	5 - 25	Mix from time to time.
1 - 3	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.
3 - 5	Simmer rice and milkbased dishes, heating up ready-cooked meals.	25 - 50	Add the minimum twice as much liquid as rice, mix milk dishes part procedure through.
5 - 7	Steam vegetables, fish, meat.	20 - 45	Add some tablespoons of liquid.
7 - 9	Steam potatoes.	20 - 60	Use max. ¼ l water for 750 g of potatoes.
7 - 9	Cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Up to 3 l liquid plus ingredients.
9 - 12	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts.	as necessary	Turn halfway through.

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
12 - 13	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.	5 - 15	Turn halfway through.
14	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.		
B»	Boil large quantities of water. Power function is activated.		

7. CARE AND CLEANING

WARNING!
Refer to Safety chapters.

7.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with clean bottom.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaner applicable for the surface of the hob.
- Use a special scraper for the glass.

7.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, sugar and food with sugar. If not, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Put the special 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 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 moist 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.

8. TROUBLESHOOTING

WARNING!
Refer to Safety chapters.

8.1 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.

Problem	Possible cause	Remedy
	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.
The hob deactivates.	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
	You put something on the sensor field ⏻.	Remove the object from the sensor field.
One pot activates two zones.	The pot bottom is uneven.	Move the pot slightly until only one zone is detected.
Two or more zones are detected as one zone.	The pots are too close to each other and the cooking zones were not set after placing each pot.	For every pot set the zone individually after placing the pot on the cooking zone.
There is no pot indication on the flexible zone.	The cookware is incorrect.	Use the correct cookware. Refer to "Hints and tips" chapter.
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical data" chapter.
	There is already cookware on the zone.	Move the first pot slightly to make room for the next one.
Power Boost is not activating for the pot on the flexible zone.	The pot is bigger than 240 mm. The maximum power is reached.	It is normal for this size of pot. Use smaller pot or use the highest heat setting for the big one.
Heat settings for the pots on flexible zone are reduced.	You are using to many pots with the highest heat setting on the flexible zone. Power management function is activated.	Move some pots to induction cooking zones.
🔒 comes on.	One of the Lock functions is active.	To unlock the hob touch letters in alphabetical order A - O - X.
Pro Cook function deactivates.	You are using more than one pot.	Use only one pot for the function.

Problem	Possible cause	Remedy
The display brightness is reduced.	The temperature of the zones is high. To ensure long lifetime of the display the brightness is reduced depending on the temperature of the hob.	Let the hob cool down.
The display does not react to the touch.	Part of the display is covered or the pots are placed to near to the display.	Remove the objects. Move the pots away from the display.
The power level is reduced. The arrow pointing down comes on in the cooking zone symbol.	Power management function operates.	Refer to "Daily use" chapter.
The backlight is on, but the contrast of the display is bad.	The hot cookware is on the display.	Remove the object and let the hob become sufficiently cool. If the contrast is not clear, speak to an Authorised Service Centre.
There is no signal when you touch the panel sensor fields.	The signals are deactivated.	Activate the signals. Refer to "Daily use" chapter.
E and a number come on.	There is an error in the hob.	Disconnect the hob from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If **E** comes on again, speak to an Authorised Service Centre.
E3 comes on.	The electrical connection is incorrect. The supply voltage is out of range.	Speak to a qualified electrician to check the installation.
E4 comes on.	There is and error in the hob because a cookware boils dry. Overheating protection for the zones operates.	Deactivate the hob and let it cool down. Activate the hob again. If the cookware was the problem the message goes out. If the message comes on contact an Authorised Service Centre.
E7 comes on.	The cooling fan is blocked.	Check if objects block the cooling fan. If the message comes on again contact an Authorised Service Centre.

Problem	Possible cause	Remedy
E8 comes on.	The electrical connection is incorrect. The hob is connected only to one phase.	Speak to a qualified electrician to check the installation. Refer to the connection diagram.
E9 comes on.	There is an error of the interface.	Deactivate the hob and activate it again. If the message comes on contact an Authorised Service Centre.

8.2 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. Give also three digit letter code for the glass ceramic (it is in the corner of the glass surface) and an error message that comes on. 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 instructions about the Service Centre and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

9. TECHNICAL DATA

9.1 Rating plate

Model HKH81700FB
Typ 60 GBD K1 AU
Induction 7.4 kW
Ser.Nr. .....
AEG

PNC 949 595 406 02
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Made in Germany
7.4 kW

9.2 Cooking zones specification

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	Power function [W]	Power function maximum duration [min]	Cookware diameter [mm]
Right front	1400	2500	4	125 - 145
Right rear	2300	3700	10	180 - 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 not larger than the diameter in the table.

9.3 Flexible zone specification

Cookware diameter [mm]	Nominal power (maximum heat setting) [W]	Power Boost [W]	Power Boost maximum duration [min]
90	500	500	4
145	1400	1400	4
180	1800	2000	8
210	2200	3000	8
280	2600	3700	10

The power of the cooking zone can be different in some small range from the data in the table. It changes with the material and dimensions of the cookware.

10. ENERGY EFFICIENCY

10.1 Product information according to EU 66/2014

Model identification		HKH81700FB
Type of hob		Built-In Hob
Number of cooking zones		2
Number of cooking areas		1
Heating technology		Induction
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Right front Right rear	14.5 cm 21.0 cm
Lenght (L) and width (W) of the cooking area	Left	L 45.4 cm W 30.0 cm
Energy consumption per cooking zone (ECelectric cooking)	Right front Right rear	175.7 Wh / kg 170.3 Wh / kg
Energy consumption of the cooking area (ECelectric cooking)	Left	188.4 Wh / kg
Energy consumption of the hob (ECelectric hob)		182.3 Wh / kg

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

10.2 Energy saving

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

- When you heat up water, use only the amount you need.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Before you activate the cooking zone put the cookware on it.
- Put the smaller cookware on the smaller cooking zones.

- 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. 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.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE....24
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN....27
3. MONTAGE....29
4. GERÄTEBESCHREIBUNG....32
5. TÄGLICHER GEBRAUCH....34
6. TIPPS UND HINWEISE....40
7. REINIGUNG UND PFLEGE....42
8. FEHLERSUCHE....43
9. TECHNISCHE DATEN....46
10. ENERGIEEFFIZIENZ....47

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:



Sich Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu holen:
www.aeg.com/webselfservice



Ihr Produkt für einen besseren Service zu registrieren:
www.registeraeg.com



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu kaufen:
www.aeg.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte 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 Gebrauchsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage

oder Verwendung des Geräts übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung immer an einem sicheren und zugänglichen Ort zum späteren Nachschlagen 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 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. Berührbare Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.
- Kinder bis zu 3 Jahren sind während des Betriebs unbedingt von dem Gerät fernzuhalten.

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. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- WARNUNG: Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie NICHT einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- 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.
- 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, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst 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!
Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- 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 Bewegen 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.
- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Achten Sie darauf eine feuerfeste Trennplatte unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.
- Achten Sie darauf, dass zwischen der Arbeitsplatte und dem Gerät darunter ein Abstand von 2 mm zur Belüftung frei gelassen wird. Schäden, die durch das Fehlen eines Belüftungsabstands entstehen, sind von der Garantie ausgenommen.

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 elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich anderenfalls an eine Elektrofachkraft.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät ordnungsgemäß montiert wird. Wenn freiliegende oder ungeeignete Netzkabel oder Netzstecker (fall vorhanden) verwendet werden, kann der Anschluss 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 des 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 vom Netzstrom trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Erdschlüsse, Kontakte.
- 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.

2.3 Gebrauch

WARNUNG!
Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial, die Aufkleber und Schutzfolie (falls vorhanden).
- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- 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. Sie werden 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.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

WARNUNG!
Das Gerät könnte beschädigt werden.

- 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 dem Kochfeld umsetzen möchten.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.

2.4 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung 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.

2.5 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.

2.6 Service

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an einen 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 bzw. unter normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.

3.3 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel geliefert.
- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch ein Netzkabel des folgenden (oder eines höheren) Typs: H05V2V2-F T min 90 °C. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

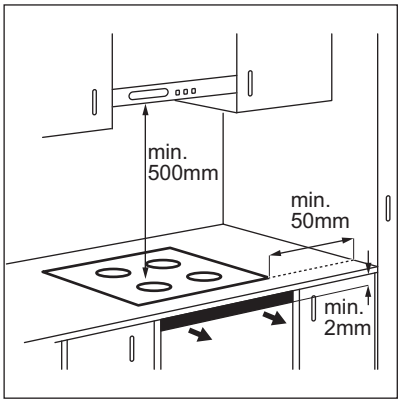
3.4 Anbringen der Dichtung

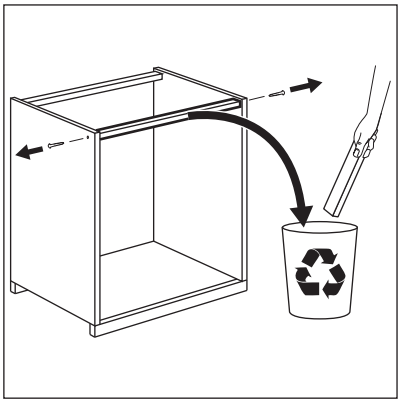
1. Reinigen Sie die Arbeitsplatte um den Ausschnittbereich.
2. Bringen Sie das mitgelieferte Dichtungsband umlaufend auf der Unterseite des Kochfelds entlang des äußeren Randes der Glaskeramikscheibe an. Dehnen Sie es nicht. Stellen Sie sicher, dass sich die Enden des Dichtungsbands in

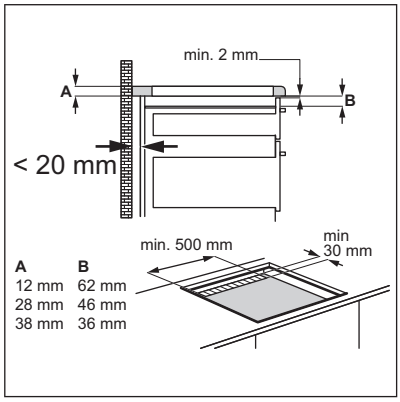
der Mitte auf einer der Seiten des Kochfelds befinden.

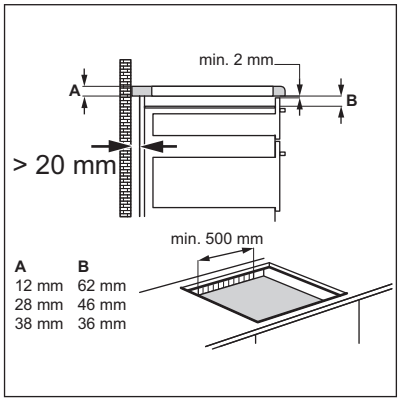
3. Geben Sie einige mm hinzu, wenn Sie die Länge des Dichtungsbands zuschneiden.
4. Drücken Sie die beiden Enden des Dichtungsbands zusammen.

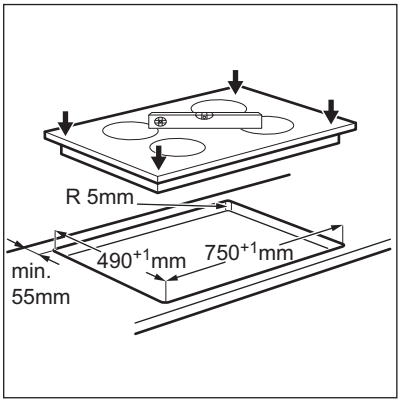
3.5 Montage

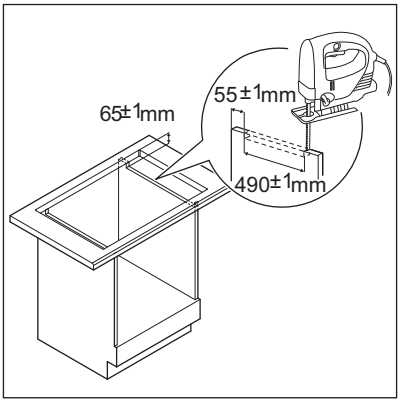


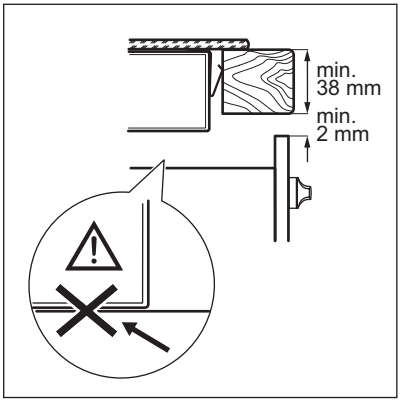


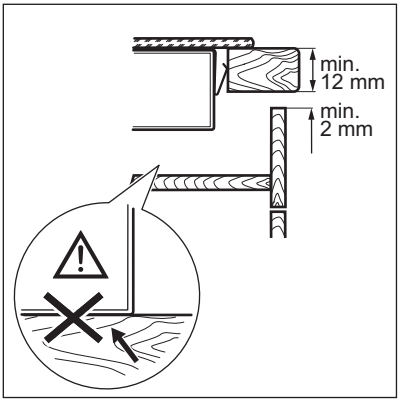


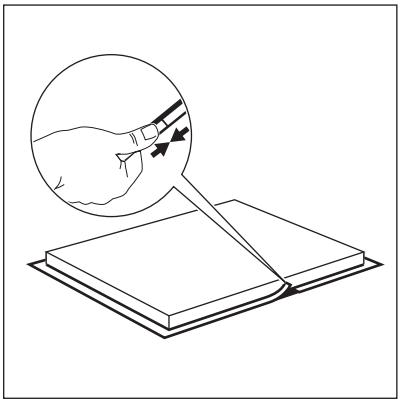



R 5mm
490+1mm
750+1mm
min.
55mm


65±1mm
55±1mm
490±1mm

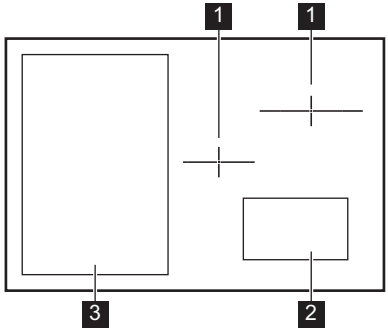

min.
38 mm
min.
2 mm


min.
12 mm
min.
2 mm



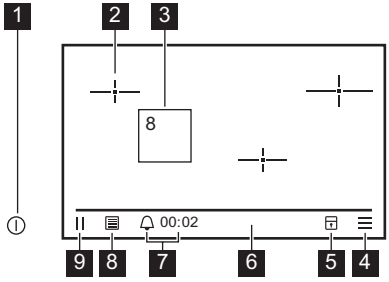
4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Kochfeldanordnung



1 Induktionskochzone
2 Bedienfeld
3 Flexible Induktionskochfläche

4.2 Bedienfeldanordnung

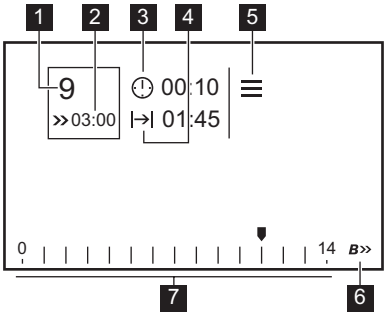


	Symbol	Funktion	Kommentar
1	⏻	EIN/AUS	Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
2	⊣⊢	Position der Zone	Anzeige der Kochzonenposition. Berühren Sie das Symbol, um die Zone einzuschalten.
3	-	Die Kochzone ist eingeschaltet	Berühren Sie das Symbol, um die Kochstufe zu ändern oder zusätzliche Funktionen einzustellen.
4	☰	Menü	Auswahl von Zusatzfunktionen und Einstellungen.
5	🔒	Jetzt sperren	Verriegeln des Bedienfelds.

	Symbol	Funktion	Kommentar
6	-	Statuszeile	Anzeige der Verknüpfungssymbole und der verbleibenden Einschaltdauer (Erinnerung). Um die Verknüpfungssymbole einzublenden, aktivieren Sie sie im Menü Verknüpfungssymbole.
7		Erinnerung	Einschalten der Funktion und Anzeige der Zeit.
8		ProCook	Ein- und Ausschalten der Funktion.
9	||	PAUSE	Einschalten der Funktion.

4.3 Kochzonenanzeige

Tippen Sie im Bedienfeld auf ein Kochzonensymbol, um die Kochzonenanzeige einzublenden.



	Symbol	Funktion	Kommentar
1	-	Kochzonensymbol	Anzeige der Kochstufe.
2	»	Power Boost/Ankochautomatik	Anzeige, dass die Funktion eingeschaltet ist. Der Timer zählt die verbleibende Zeit herunter, bis die Funktion ausgeschaltet wird.
3		CountUp Timer	So können Sie sehen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist.
4	|→|	Kurzzeitmesser	Anzeige der verbleibenden Gardauer.
5		Menü	Auswahl zusätzlicher Funktionen und Einstellungen für die Kochzone.
6	B»	Power Boost/Ankochautomatik	Ein- und Ausschalten der Funktion.
7	-	Einstellskala	Einstellen der Kochstufe.

4.4 Restwärme

WARNUNG!
Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

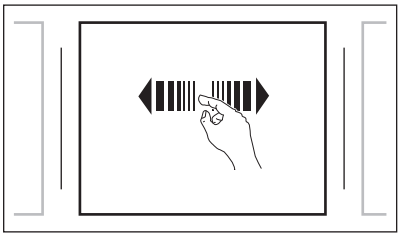
Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird nur durch die Wärme des Kochgeschirrs erhitzt.

5. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Erstes Einschalten

Wenn Sie das Kochfeld zum ersten Mal einschalten, müssen Sie die Sprache einstellen. Nachdem Sie die Sprache eingestellt haben, werden Tipps und Tricks zur Bedienung angezeigt. Streichen Sie zum Ändern des Bildschirms mit Ihrem Finger nach links oder rechts.



Möchten Sie die Tipps überspringen, tippen Sie auf Fertig. Sie können die Tipps später über das Menü aufrufen.

5.2 Ein- und Ausschalten

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

5.3 Allgemeine Informationen

Das Bedienfeld des Kochfelds ist ein Touchscreen. Das Kochfeld wird durch Tippen auf die Symbole, Blättern in den Menüs und Streichen entlang der Einstellskalen bedient. Das Kochfeld erkennt, wann Sie das Feld loslassen und gibt das Bedienfeld frei.

Lesen Sie die auf dem Bildschirm angezeigten Informationen. Das Kochfeld zeigt Hinweise und Anleitungen an, die die Bedienung erleichtern.

VORSICHT!
Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld. Hierdurch kann die Elektronik beschädigt werden.

5.4 ☰ Menü-Funktionen

Tippen Sie auf das Symbol ☰, um die Einstellungen des Kochfelds anzuzeigen und zu ändern. Sie können auch Funktionen ein- und ausschalten und Verknüpfungssymbole erstellen. Die Tabelle zeigt die Grundfunktionen des Menüs. Tippen Sie auf eine Funktion, um sie aufzurufen. Wählen Sie die gewünschte Einstellung und bestätigen Sie Ihre Auswahl.

Weitere Optionen

Jetzt sperren	
ProCook	
PAUSE	
Erinnerung	
Menü	Tipps und Tricks
	Verknüpfungssymbole
	Sicherheit
	Sprache
	Display
	Ton
	Service

5.5 AUTO OFF

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. Die Farbe der Kochzone ändert sich in grau. Die flexible Induktionskochfläche schaltet sich nach 10 Sekunden aus und die Induktionskochzonen nach 2 Minuten.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einiger Zeit wird das Kochfeld ausgeschaltet.

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

Kochstufe	Das Kochfeld wird ausgeschaltet nach
1 - 3	6 Stunden
4 - 7	5 Stunden
8 - 9	4 Stunden
10 - 14	1,5 Stunden

Schalten Sie das Kochfeld ein und wieder aus oder berühren Sie das Kochzonensymbol, um AUTO OFF auszuschalten.

5.6 Ändern der Sprache

Berühren Sie zum Ändern der Sprache ☰ im Bedienfeld. Wählen Sie Menü in der Liste aus. Wählen Sie das Sprachmenü und die gewünschte Sprache. Tippen Sie auf die Sprache, um die Auswahl zu bestätigen.

5.7 Verwendung der Kochzonen

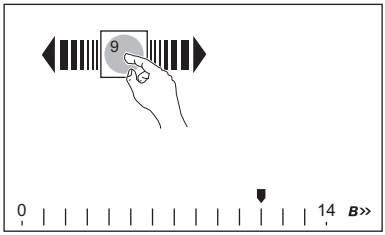
Stellen Sie das Kochgeschirr direkt auf die Kreuze oder die flexible Kochfläche. Induktionskochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an. Tippen Sie auf das Kochzonensymbol, um die Kochzonenanzeige aufzurufen.

5.8 Kochstufe

Berühren Sie das Symbol der Kochzone, die Sie benutzen möchten. Die Kochzonenanzeige wird eingeblendet.

So ändern Sie die Kochstufe:

- Berühren Sie die gewünschte Kochstufe auf der Einstellskala.
- Fahren Sie mit dem Finger entlang der Einstellskala. Nehmen Sie den Finger von der Skala, wenn Sie die gewünschte Kochstufe erreicht haben.
- Berühren Sie das Kochzonensymbol und fahren Sie mit dem Finger entlang der Einstellskala nach rechts, um die Kochstufe zu erhöhen oder nach links, um sie zu verringern.



Bei der flexiblen Induktionskochfläche stellen Sie zu erst das Kochgeschirr auf die Zone. Wenn das Kochgeschirr erkannt wurde, wird das Symbol der Kochzone eingeblendet.

5.9 Flexible Induktionskochfläche

Die flexible Induktionskochfläche erkennt die Position und die Größe des Kochgeschirrs. Wenn das Kochgeschirr erkannt wurde, wird das Symbol der Kochzone eingeblendet. Sie können die Kochzonenanzeige aufrufen und die Kochstufe oder Uhrfunktionen einstellen. Die Größe des Kochzonensymbols hängt von der Größe des Kochgeschirrs ab. Ist das Symbol klein, können Sie zusätzliches Kochgeschirr auf die Kochfläche stellen.

Sie können bis zu drei Töpfe auf die Kochfläche stellen und diese getrennt regeln. Die Mindestgröße des Kochgeschirrs beträgt 90 mm. Die maximale Größe ist 300 x 460 mm.

Wenn Sie das Kochgeschirr von der Kochfläche nehmen, wird das Symbol der Zone grau. Nach 10 Sekunden erlischt die Anzeige.

5.10 Aufteilungsfunktion

Wenn Sie großes Kochgeschirr auf der flexiblen Kochfläche verwenden, können Sie diese in zwei Kochzonen aufteilen. So können Sie zwei unterschiedliche Kochstufen für zwei Bereiche einstellen.

Einschalten der Funktion: Berühren Sie das Kochzonensymbol. Die Kochzonenanzeige wird eingeblendet.

Berühren Sie ☰ und wählen Sie die Funktion in der Liste aus. Steht die Funktion nicht im Untermenü zur Verfügung, ist die Kochzone zu klein, um aufgeteilt zu werden.

Ausschalten der Funktion: Berühren Sie das Kochzonensymbol. Die Kochzonenanzeige wird eingeblendet.

Berühren Sie ☰ und wählen Sie die Option für eine ungeteilte Kochzone.

Wenn Sie das Kochgeschirr länger als 10 Sekunden von der Kochzone nehmen oder diese ausschalten, wird die Funktion abgeschaltet.

Sie können auch das Kochzonensymbol mit zwei Fingern berühren, um die Kochzone aufzuteilen oder die Aufteilung rückgängig zu machen.

5.11 Ankochautomatik

Durch Einschalten dieser Funktion lässt sich die erforderliche Kochstufeneinstellung schneller erzielen. Bei Verwendung der Funktion wird eine bestimmte Zeit lang die höchste Kochstufe eingestellt und anschließend auf die erforderliche Stufe zurückgeschaltet.

Einschalten der Funktion für eine Kochzone: Berühren Sie das Kochzonensymbol. Stellen Sie die gewünschte Kochstufe (1 bis 13) ein.

Berühren Sie **B»**. Das Symbol der Funktion erscheint im Kochzonensymbol: **»**. Der Timer neben dem Symbol zählt die verbleibende Einschaltdauer herunter.

Ändern Sie die Kochstufe, während die Funktion eingeschaltet ist, zählt der Timer die neue, für diese Kochstufe benötigte Zeit herunter.

Ausschalten der Funktion: Berühren Sie **B»**.

5.12 Power Boost

Diese Funktion stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Für die Induktionskochzone kann diese Funktion nur für einen begrenzten Zeitraum eingeschaltet werden. Danach schaltet die Induktionskochzone automatisch auf die höchste Kochstufe um.

Siehe Kapitel „Technische Daten".

Einschalten der Funktion für eine Kochzone: Berühren Sie das Kochzonensymbol. Stellen Sie die Kochstufe 0 oder 14 ein. Berühren Sie

B» » erscheint im Kochzonensymbol. Der Timer neben dem Symbol zählt die verbleibende Power Boost Einschaltdauer herunter.

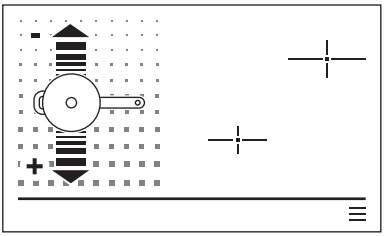
Ausschalten der Funktion: Berühren Sie B».

Die Power Boost Einschaltdauer und die Leistung der flexiblen Induktionskochfläche hängen von der Kochgeschirrgröße ab. Diese Funktion steht für Kochgeschirr mit einem Durchmesser größer als 180 mm zur Verfügung.

5.13 Funktion ProCook

Mit dieser Funktion können Sie die Kochstufe durch einfaches Verschieben des Kochgeschirrs auf einen anderen Bereich der flexiblen Induktionskochfläche einstellen.

Das Kochfeld erkennt die Position des Kochgeschirrs und stellt die Kochstufe entsprechend der Position ein. Der vordere Bereich hat die höchste Kochstufe. Sie können die Kochstufe durch Verschieben des Kochgeschirrs nach hinten reduzieren.



VORSICHT!
Ist die Funktion eingeschaltet, lässt sich die Kochstufe nicht manuell ändern.

Allgemeine Informationen

- Verwenden Sie nur einen Topf, wenn Sie diese Funktion nutzen.
- Der maximale Topfdurchmesser für diese Funktion beträgt 240 mm.

Benutzen Sie Kochgeschirr, dass größer als 240 mm ist, schaltet sich die Funktion aus. Die flexible Kochfläche schaltet auf Standard-Kochzone um. Die Zone heizt mit der Leistung, die zuletzt für die Funktion ProCook eingestellt wurde.

- Ist diese Funktion eingeschaltet, können Sie die Kochstufe nur durch Verschieben des Kochgeschirrs ändern.
- Zusammen mit dieser Funktion können Sie auch die Erinnerung verwenden.

Heben Sie das Kochgeschirr an und stellen Sie es auf eine andere Position der flexiblen Kochfläche, wenn Sie die Kochstufe ändern möchten. Durch Verschieben des Kochgeschirrs kann die Oberfläche verkratzen oder sich verfärben.

Sie können das Verknüpfungssymbol zur Statuszeile des Bedienfelds hinzufügen.

Einschalten der Funktion

Stellen Sie zum Einschalten der Funktion Kochgeschirr auf die flexible Kochfläche. Berühren Sie und wählen Sie die Funktion in der Liste aus. Ist die Funktion eingeschaltet, wird die flexible Kochfläche durch Striche im Bedienfeld angezeigt. Zum Einschalten der Funktion können Sie auch das Verknüpfungssymbol in der Statuszeile berühren.

Ausschalten der Funktion

Wiederholen Sie die oben genannten Schritte, um die Funktion auszuschalten oder berühren Sie . Der gestrichelte Bereich auf dem Bedienfeld wird ausgeblendet.

Werden zwei eingeschaltete Kochzonen oder großes Kochgeschirr erkannt, wird die Funktion ausgeschaltet.

5.14 Timer

Es gibt 3 Timer: CountUp Timer, Kurzzeitmesser und Erinnerung.

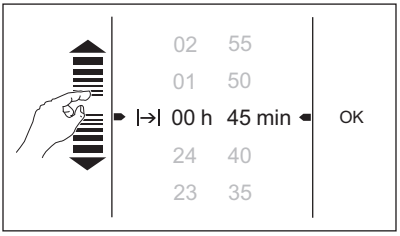
ProCook. Ist die Funktion eingeschaltet, können Sie nur Erinnerung aktivieren.

CountUp Timer
Benutzen Sie diesen Timer, um festzustellen wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist. Die Funktion startet automatisch und wird neben dem Kochzonensymbol in der Kochzonenanzeige angezeigt. Berühren Sie das Kochzonensymbol, um die Zeit anzuzeigen.

Rücksetzen der Zeit: Rufen Sie die Kochzonenanzeige auf. Berühren Sie ☰ neben dem Kochzonensymbol und wählen Sie die gewünschte Option in der Liste aus. Zum Rücksetzen der Zeit können Sie auch ⏲ neben den Kochzonensymbol berühren.

|→| Kurzzeitmesser
Mit diesem Timer stellen Sie ein, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang eingeschaltet bleiben soll.

Einschalten der Funktion: Rufen Sie die Kochzonenanzeige auf. Berühren Sie zum Einstellen der Gardauer ☰ neben dem Kochzonensymbol. Blättern Sie getrennt in den Stunden und Minuten, um die Zeit einzustellen.



Bestätigen Sie dann Ihre Auswahl. Sie können Ihre Auswahl auch annullieren. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal, und die Kochzone wird ausgeschaltet. Sie können die Zeit auch durch Berühren von |→| einstellen.

Ausschalten des Signaltons: Berühren Sie das Display.

Erinnerung
Die Funktion hat keine Auswirkung auf den Kochzonenbetrieb. Sie können sie auch verwenden, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

Sie können das Verknüpfungssymbol zur Statuszeile des Bedienfelds hinzufügen.

Einschalten der Funktion: Berühren Sie ☰ und wählen Sie die Funktion in der Liste aus. Stellen Sie die Zeit ein und bestätigen Sie Ihre Auswahl. Zum Einschalten der Funktion können Sie auch das Verknüpfungssymbol in der Statuszeile berühren. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt der Signalton.

Ausschalten des Signaltons: Berühren Sie das Display.

5.15 PAUSE

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

Ist die Funktion eingeschaltet, lässt sich die Kochstufe nicht ändern. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf die Timer.

Sie können das Verknüpfungssymbol zur Statuszeile des Bedienfelds hinzufügen ||.

Einschalten der Funktion: Berühren Sie ☰ und wählen Sie die Funktion in der Liste aus. Zum Einschalten der Funktion können Sie auch das Verknüpfungssymbol || in der Statuszeile berühren.

Ausschalten der Funktion: Berühren Sie das Display. Das Gerät schaltet auf die vorher eingestellten Kochstufen um.

5.16 Verriegeln des Kochfelds

Das Kochfeld ist mit 3 Verriegelungsfunktionen ausgestattet:

Jetzt sperren, Bildschirmsperre und Kindersicherung.

Jetzt sperren
Diese Funktion sperrt das Bedienfeld, wenn die Kochzonen eingeschaltet sind. Sie verhindert ein versehentliches Ändern der Einstellungen.

Sie können das Verknüpfungssymbol zur Statuszeile des Bedienfelds hinzufügen.

Einschalten der Funktion: Berühren Sie und wählen Sie die Funktion in der Liste aus. Zum Einschalten der Funktion können Sie auch das Verknüpfungssymbol in der Statuszeile berühren.

Ausschalten der Funktion: Berühren Sie das Display. Beachten Sie die im Display angezeigten Hinweise und berühren Sie folgende Buchstaben in alphabetischer Reihenfolge: A - O - X.

Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, wird die Funktion ebenfalls ausgeschaltet.

Bildschirmsperre und Kindersicherung
Bildschirmsperre verhindern ein versehentliches Ändern der Einstellungen während des Garvorgangs. Ist die Funktion eingeschaltet und ändern Sie die Einstellungen nicht innerhalb von 2 Minuten, wird das Bedienfeld gesperrt.

Die Funktion **Kindersicherung** verhindert ein versehentliches Einschalten und die Bedienung des Kochfelds, wenn dieses ausgeschaltet ist.

Ein- oder Ausschalten der Funktionen:
Berühren Sie, wählen Sie Menü und berühren Sie dann Sicherheit. Stellen Sie auf dem nächsten Bildschirm ein, ob Sie die Funktionen ein- oder ausschalten möchten. Bestätigen Sie Ihre Auswahl.

Um das Kochfeld benutzen zu können, ohne die Funktion ausschalten zu müssen, beachten Sie die im Display angezeigten Hinweise und berühren Sie folgende Buchstaben in alphabetischer Reihenfolge: A - O - X.

5.17 Verknüpfungssymbole

Sie können die Funktionen, die Sie häufig verwenden, als Verknüpfungssymbol festlegen. Die Verknüpfungssymbole werden als Symbole in der Statuszeile des Bedienfelds angezeigt. Mit Hilfe der Verknüpfungssymbole können Sie die Funktionen mit einer Berührung einschalten.

Einblenden der Verknüpfungssymbole:
Berühren Sie, wählen Sie Menü und berühren Sie das Menü Verknüpfungssymbole. Wählen Sie im folgenden Bildschirm die Funktionen, die Sie als Verknüpfungssymbole in der Statuszeile einblenden möchten. Bestätigen Sie Ihre Auswahl.

5.18 Display

Sie können die Helligkeit des Displays einstellen.

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

Ändern der Helligkeit: Berühren Sie, wählen Sie Menü und berühren Sie dann das Display. Wählen Sie im nächsten Bildschirm die gewünschte Einstellung. Bestätigen Sie Ihre Auswahl.

5.19 Ton

Sie können wählen, welcher Ton ausgegeben werden soll, wenn Sie das Kochfeld bedienen. Sie können den Ton auch ausschalten.

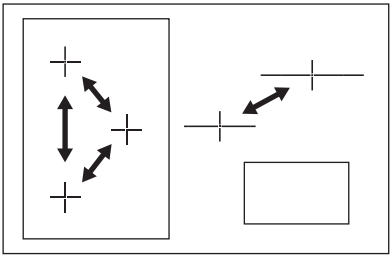
Ändern der Toneinstellungen: Berühren Sie, wählen Sie Menü und berühren

Sie das Menü Ton. Wählen Sie im nächsten Bildschirm die gewünschte Einstellung. Bestätigen Sie Ihre Auswahl.

Ist der Ton ausgeschaltet, erklingt er nur, wenn die Zeit des Timers abgelaufen ist oder Sie das Kochfeld ausschalten.

5.20 Funktion Power-Management

- Die Kochzonen werden je nach Lage auf dem Kochfeld und Anzahl der Phasen gruppiert. Siehe Abbildung.
- Jede Phase darf bis maximal 3700 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 3700 W übersteigt.
- Mit dieser Funktion wird die Leistung zwischen den anderen, an dieselbe Phase angeschlossenen Kochzonen verringert.
- Die Leistung der reduzierten Kochzonen wechselt zwischen den beiden Kochstufen.
- Sie können bis zu drei Töpfe auf die flexible Kochfläche stellen. Wird die maximale Belastung der Phase überschritten, schaltet sich die Funktion ein. Die Aktivierung der Funktion hängt von der Größe und Anzahl der Töpfe ab. Die Funktion reduziert die Kochstufe auf die für die Phase niedrigste Stufe. Das Kochzonensymbol wird grau und die Kochzone wechselt zwischen den beiden Kochstufen. Im Kochzonensymbol erscheint der Pfeil nach unten. Wenn Sie nicht innerhalb von einer Minute die Anzahl Töpfe auf der flexiblen Kochfläche ändern, wird die niedrigere Kochstufe für diesen Kochvorgang eingestellt.



6. TIPPS UND HINWEISE

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Kochgeschirr

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

Benutzen Sie für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

Kochgeschirrmaterial

- **Geeignet:** Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, ein mehrlagiger Topfboden (wenn vom Hersteller als geeignet markiert).
- **Nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Kochgeschirr eignet sich für Induktions-Kochfelder, wenn:

- Eine geringe Wassermenge auf einer Kochzone, die auf die höchste Stufe geschaltet ist, sehr schnell aufkocht.
- Ein Magnet vom Geschirrboden angezogen wird.

Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein.

Abmessungen des Kochgeschirrs

Induktionskochzonen passen sich der Größe des Geschirrbodens bis zu einer bestimmten Grenze automatisch 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 Kapitel „Technische Daten".

6.2 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: Bei elektronischen Schaltvorgängen.
- Klicken der flexiblen Kochzone: Der Topf wird nicht erkannt und die Kochzone ist nicht eingestellt.
- Zischen, Surren: Der Ventilator läuft.

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

6.3 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.

6.4 Anwendungsbeispiele für das Garen

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

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 - 3	Sauce Hollandaise, Schmelzen von: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Gelegentlich umrühren.
1 - 3	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Mit Deckel garen.
3 - 5	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren.
5 - 7	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben.

Kochstufe	Verwendung:	Dauer (Min.)	Hinweise
7 - 9	Dampfgaren von Kartoffeln.	20 - 60	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden.
7 - 9	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.
9 - 12	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts.	Nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
12 - 13	Braten bei starker Hitze: Rösti, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
14	Aufkochen von Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		
B»	Aufkochen großer Mengen Wasser. Die Power-Funktion wird eingeschaltet.		

7. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.
- 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.

7.2 Reinigen des Kochfelds

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, Zucker bzw. zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls 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.

8. FEHLERSUCHE

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Was tun, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
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.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Wischen Sie das Bedienfeld ab.
	Sie haben etwas auf das Sensorfeld ⏻ gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
Ein Topf aktiviert zwei Zonen.	Der Topfboden ist uneben.	Verschieben Sie den Topf ein wenig, bis nur eine Zone aktiviert wird.
Zwei oder mehr Zonen werden als eine Zone erfasst.	Die Töpfe stehen zu nahe beieinander, und die Kochzonen wurden nicht jedes Mal festgelegt, wenn ein Topf darauf gestellt wurde.	Stellen Sie für jeden Topf die Zone einzeln ein, wenn Sie ihn auf die Kochzone gestellt haben.
Es wird nicht angezeigt, dass sich auf der flexiblen Kochzone ein Topf befindet.	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Geeignetes Kochgeschirr benutzen. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe Kapitel „Technische Daten“.
	Es befindet sich bereits Kochgeschirr auf der Kochzone.	Verschieben Sie den ersten Topf leicht, um Platz für den zweiten Topf zu schaffen.
Power Boost schaltet sich nicht für den Topf auf der flexiblen Kochzone ein.	Der Topf ist größer als 240 mm. Die maximale Leistungsstufe ist erreicht.	Das ist normal bei dieser Topfgröße. Verwenden Sie einen kleineren Topf oder stellen Sie für den großen Topf die höchste Kochstufe ein.
Die Kochstufen für die Töpfe auf der flexiblen Kochzone werden reduziert.	Sie haben zu viele Töpfe mit der höchsten Kochstufe auf die flexible Kochzone gestellt. Die Power-Management-Funktion ist eingeschaltet.	Stellen Sie einige Töpfe auf die Induktionskochzonen.
leuchtet auf.	Eine der Verriegelungsfunktionen ist eingeschaltet.	Berühren Sie zur Entriegelung des Kochfelds die Buchstaben A - O - X in alphabetischer Reihenfolge.
Die Funktion ProCook wird ausgeschaltet.	Sie benutzen mehr als einen Topf.	Verwenden Sie bei dieser Funktion nur einen Topf.
Die Helligkeit des Displays wird reduziert.	Die Temperatur der Kochzonen ist hoch. Um eine lange Lebensdauer des Displays zu gewährleisten, wird die Helligkeit abhängig von der Temperatur des Kochfelds reduziert.	Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.
Das Display reagiert nicht auf die Berührung.	Ein Teil des Displays ist bedeckt oder die Töpfe stehen zu nahe am Display.	Entfernen Sie die Gegenstände. Schieben Sie die Töpfe weiter weg vom Display.
Die Kochstufe wird verringert. Im Kochzonensymbol erscheint der Pfeil nach unten.	Die Power-Management-Funktion ist eingeschaltet.	Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Hintergrundbeleuchtung ist eingeschaltet, aber der Kontrast im Display ist unzureichend.	Heißes Kochgeschirr bedeckt das Display.	Entfernen Sie den Gegenstand und lassen Sie das Kochfeld lange genug abkühlen. Wenn sich der Kontrast des Displays nicht verbessert, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Signalton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Signalton ein. Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
E und eine Zahl leuchten auf.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Trennen Sie das Kochfeld eine Zeit lang vom Stromnetz. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Wenn **E** erneut aufleuchtet, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
E3 leuchtet.	Unsachgemäßer elektrischer Anschluss. Die Netzspannung liegt außerhalb des zulässigen Bereichs.	Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.
E4 leuchtet auf.	Im Kochfeld ist ein Fehler aufgetreten, da ein Kochgeschirr leer gekocht ist. Der Überhitzungsschutz der Kochzonen hat ausgelöst.	Schalten Sie das Kochfeld aus und lassen Sie es abkühlen. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein. War das Kochgeschirr die Ursache des Problems, erlischt die Meldung. Wird die Meldung erneut angezeigt, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E7 leuchtet.	Das Kühlgebläse ist blockiert.	Prüfen Sie, ob ein Gegenstand das Kühlgebläse blockiert. Wird die Meldung erneut angezeigt, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
E8 leuchtet.	Unsachgemäßer elektrischer Anschluss. Das Kochfeld ist nur an eine Phase angeschlossen.	Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation. Nehmen Sie dazu den Anschlussplan zu Hilfe.
E9 leuchtet.	Es ist ein Fehler in der Bedienerschnittstelle aufgetreten.	Schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein. Wird die Meldung erneut angezeigt, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

8.2 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. Geben Sie dabei den dreistelligen Buchstaben-Code für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke der Glasfläche) und die angezeigte Fehlermeldung 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.

9. TECHNISCHE DATEN

9.1 Typenschild

Modell HKH81700FB
Typ 60 GBD K1 AU
Induktion 7.4 kW
Ser. Nr. .....
AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 595 406 02
220 - 240 V, 50 - 60 Hz
Made in Germany
7.4 kW

9.2 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	Power-Funktion [W]	Power-Funktion maximale Einschaltdauer [Min.]	Durchmesser des Kochgeschirrs [mm]
Vorne rechts	1400	2500	4	125 - 145
Hinten rechts	2300	3700	10	180 - 210

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.

9.3 Daten der flexiblen Kochfläche

Durchmesser des Kochgeschirrs [mm]	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	Power Boost [W]	Max. Einschaltdauer der Power Boost-Funktion [Min.]
90	500	500	4
145	1400	1400	4
180	1800	2000	8
210	2200	3000	8
280	2600	3700	10

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

10. ENERGIEEFFIZIENZ

10.1 Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Modellidentifikation		HKH81700FB
Kochfeldtyp		Einbau-Kochfeld
Anzahl der Kochzonen		2
Anzahl der Kochflächen		1
Heiztechnologie		Induktion
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne rechts Hinten rechts	14,5 cm 21,0 cm
Länge (L) und Breite (B) der Kochfläche	Links	L 45,4 cm B 30,0 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (ECelectric cooking)	Vorne rechts Hinten rechts	175,7 Wh/kg 170,3 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochfläche (ECelectric cooking)	Links	188,4 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (ECelectric hob)		182,3 Wh/kg

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

10.2 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.

11. 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



867332920-B-192019

CE

AEG