DE **Benutzerinformation** 2
Kochfeld
RU **Инструкция по эксплуатации** 25
Варочная панель

HKH81700XB

AEG
perfekt in form und funktion

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN..... 3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN..... 4
3. GERÄTEBESCHREIBUNG..... 7
4. TÄGLICHER GEBRAUCH..... 9
5. TIPPS UND HINWEISE..... 15
6. REINIGUNG UND PFLEGE..... 17
7. FEHLERSUCHE..... 18
8. MONTAGE..... 21
9. TECHNISCHE DATEN..... 23
10. ENERGIEEFFIZIENZ..... 23

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

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

Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu erhalten:
www.aeg.com

Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:
www.registeraeg.com

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

ℹ Allgemeine Informationen und Empfehlungen

Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Gebrauchsanleitung. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Verletzungen und Beschädigungen durch unsachgemäße Montage. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung griffbereit 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.
- Alle Verpackungsmaterialien von Kindern fernhalten.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Zugängliche Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Wartung oder Reinigung des Geräts dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

- 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.
- 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.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch ab und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Schalten Sie das Gerät sofort ab, wenn Sie Risse auf der Glaskeramik-/Glasfläche feststellen. Stromschlaggefahr!
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

WARNUNG!
Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- 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 andernfalls 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 von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

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.
- 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 oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden kann die Glas-/Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf der Kochfläche umsetzen möchten.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.

2.4 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 einem Wasser- oder Dampfstrahl.
- 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

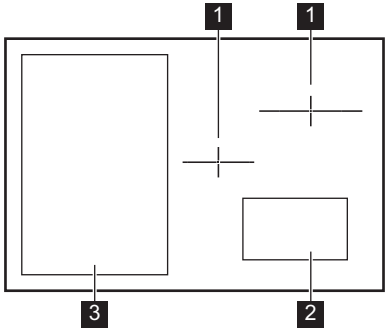
Geräts wenden Sie sich an die zuständige kommunale Behörde vor Ort.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab, und entsorgen Sie es.

2.6 Service

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

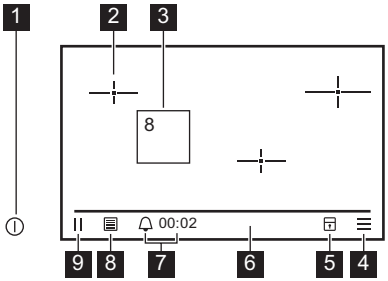
3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Kochfeldanordnung



1 Induktionskochzone
2 Bedienfeld
3 Flexible Induktionskochfläche

3.2 Bedienfeldanordnung

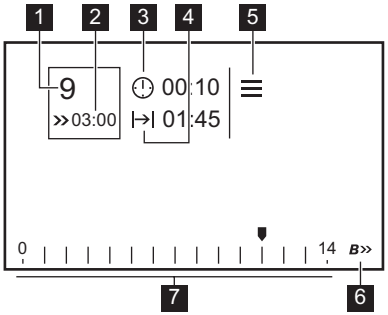


	Symbol	Funktion	Anmerkung
1	⏻	EIN/AUS	Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
2	⊣⊢	Position der Zone	Anzeige der Kochzonenposition. Berühren Sie das Symbol, um die Zone einzuschalten.
3	-	Die Kochzone ist eingeschaltet	Berühren Sie das Symbol, um die Kochstufe zu ändern oder zusätzliche Funktionen einzustellen.

	Symbol	Funktion	Anmerkung
4	☰	Menü	Auswahl von Zusatzfunktionen und Einstellungen.
5		Jetzt sperren	Verriegeln des Bedienfelds.
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.

3.3 Kochzonenanzeige

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



	Symbol	Funktion	Anmerkung
1	-	Kochzonensymbol	Zeigt die Kochstufe an.
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.

	Sym-bol	Funktion	Anmerkung
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.

3.4 Restwärme

WARNUNG!
Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

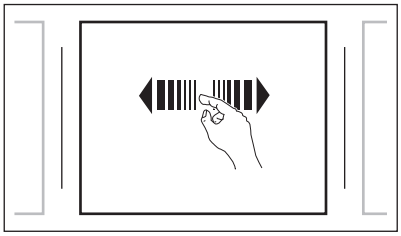
Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird nur durch die Wärme des Kochgeschirrs erhitzt.

4. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

4.1 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.

4.2 Ein- und Ausschalten

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

4.3 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.

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

4.4 ☰ 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

4.5 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.

4.6 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.

4.7 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.

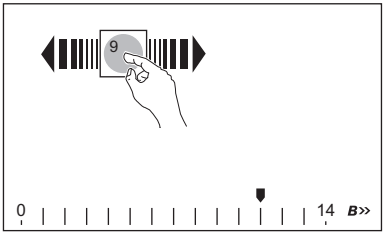
4.8 Kochstufe

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 und 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.

4.9 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.

4.10 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.

4.11 Ankochautomatik

Wenn Sie diese Funktion einschalten, lässt sich die erforderliche Kochstufeneinstellung in kürzerer Zeit erzielen. Bei Verwendung dieser Funktion wird eine gewisse 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»**. Ist die Funktion eingeschaltet,

können Sie sie auch durch Ändern der Kochstufe ausschalten.

4.12 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.

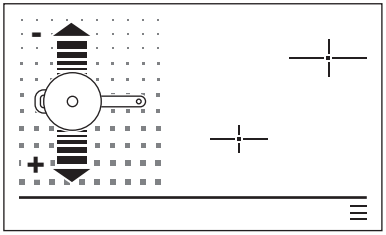
Ausschalten der Funktion: Berühren Sie **B»**.

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.

4.13 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.



ACHTUNG!
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.

4.14 Timer

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

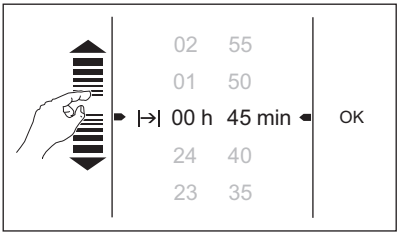
ⓘ ProCook. Ist die Funktion eingeschaltet, können Sie nur Erinnerung aktivieren.

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.

4.15 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.

4.16 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.

4.17 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.

4.18 Display

Sie können zwischen vier Helligkeitseinstellungen für das Display wählen. 1 ist die niedrigste und 4 die höchste Helligkeitsstufe.

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

4.19 Ton

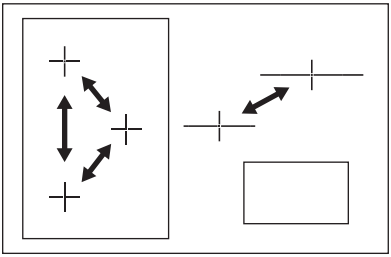
Sie können wählen, welcher Ton ausgegeben werden soll, wenn Sie das Kochfeld bedienen. Sie können den Ton auch ausschalten.

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.

4.20 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.



5. TIPPS UND HINWEISE

⚠ **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 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“.

5.2 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.
- Zischen, Surren: Der Ventilator läuft.

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

5.3 Anwendungsbeispiele zum Kochen

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.

Kochstufe	Verwendung:	Dauer (Min.)	Hinweise
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.
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.		

6. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 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.

6.2 Reinigen des Kochfelds

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Kochfeld beschädigen. 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 etwas Spülmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.

7. FEHLERSUCHE

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 Was tun, wenn ...

Problem	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 hat ausgelöst.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Löst die Sicherung wiederholt aus, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Wasser- oder Fettspritzer befinden sich auf dem Bedienfeld.	Wischen Sie das Bedienfeld ab.
	Sie haben etwas auf das Sensorfeld ⏻ gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
Es wird nicht angezeigt, dass sich auf der flexiblen Kochfläche ein Topf befindet.	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Benutzen Sie geeignetes Kochgeschirr. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.
	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.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Power Boost schaltet sich nicht für den Topf auf der flexiblen Kochfläche 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 Kochfläche werden reduziert.	Sie haben zu viele Töpfe mit der höchsten Kochstufe auf die flexible Kochfläche 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 Funktion Power-Management ist in Betrieb.	Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
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.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
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.
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.

7.2 Wenn Sie das Problem nicht lösen können...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an den 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.

8. MONTAGE

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 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 .....

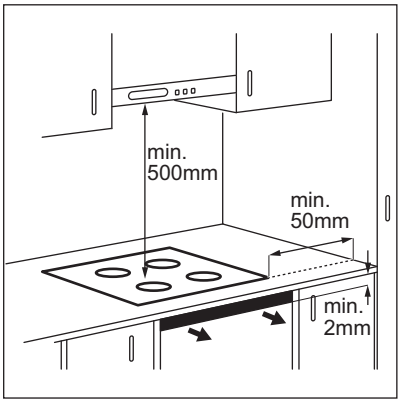
8.2 Einbau-Kochfelder

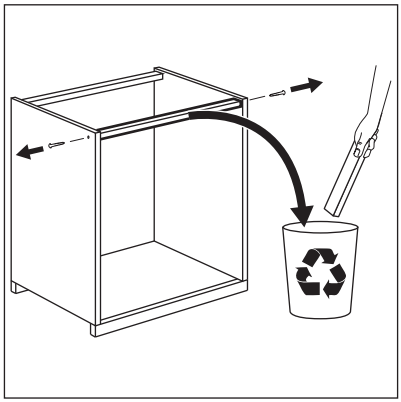
Einbau-Kochfelder dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.

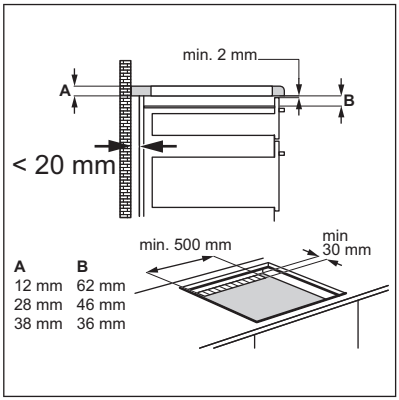
8.3 Anschlusskabel

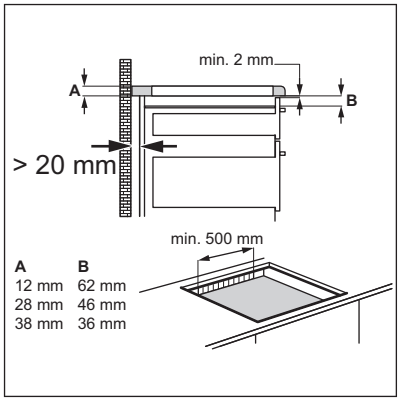
- Das Kochfeld wird mit Anschlusskabel geliefert.
- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch ein Netzkabel des folgenden oder eines höheren Typs: H05BB-F T min 90°C. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

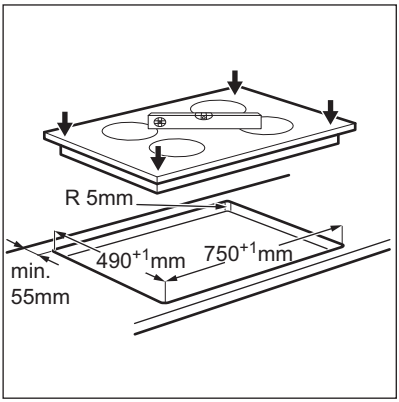
8.4 Montage

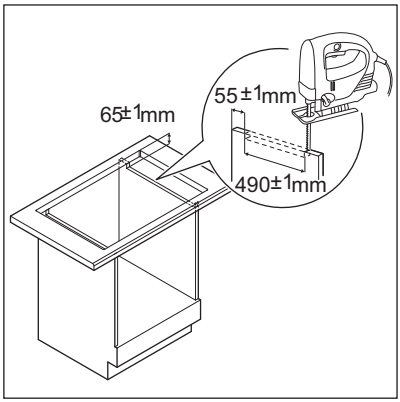


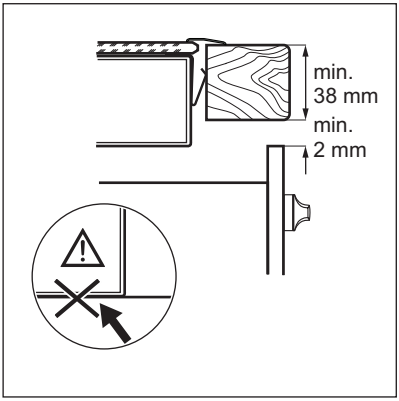


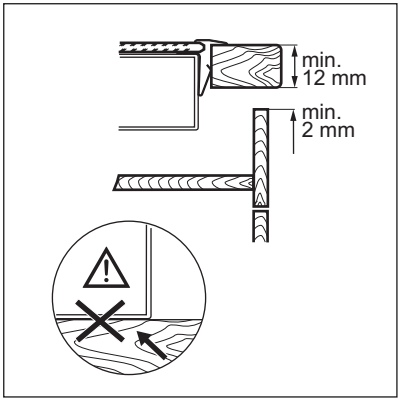

min. 2 mm
A
B
< 20 mm
min. 500 mm
min
30 mm
A B
12 mm 62 mm
28 mm 46 mm
38 mm 36 mm


min. 2 mm
A
B
> 20 mm
min. 500 mm
A B
12 mm 62 mm
28 mm 46 mm
38 mm 36 mm


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

9. TECHNISCHE DATEN

9.1 Typenschild

Modell HKH81700XB
Typ 58 GBD K1 AU
Induktion 7.4 kW
Ser. Nr. .....
AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 595 405 00
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	3600	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	HKH81700XB

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 46.0 cm W 30.0 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (ECelectric cooking)	Vorne rechts Hinten rechts	173,0 Wh/kg 168,0 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochfläche (ECelectric cooking)	Links	185,0 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (ECelectric hob)		178,2 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.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ....26
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ....28
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ....31
4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ....33
5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ....40
6. УХОД И ОЧИСТКА....42
7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ....42
8. УСТАНОВКА....46
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ....48
10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ....49

ДЛЯ ИДЕАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Благодарим Вас за выбор данного изделия AEG. Оно будет безупречно служить Вам долгие годы – ведь мы создали его, призвав на помощь инновационные технологии, которые помогают облегчить жизнь и реализуют функции, которых не найдешь в обычных приборах. Потратьте несколько минут на чтение, чтобы получить от своей покупки максимум пользы.
На нашем веб-сайте Вы сможете:

Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:
www.aeg.com

Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:
www.registeraeg.com

Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:
www.aeg.com/shop

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.
При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, код изделия (PNC), серийный номер.
Данная информация находится на табличке с техническими данными.

⚠ Внимание / Важные сведения по технике безопасности.

ℹ Общая информация и рекомендации

Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен устройством защиты от детей, рекомендуем Вам включить это устройство.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если взрослые не обеспечивают за ними постоянный надзор.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Оставление на варочной панели продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- Не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- После использования выключите конфорку ее ручкой управления и не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической панели или при ее растрескивании отключите прибор во избежание поражения электрическим током.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!
Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.
- В случае установки прибора над выдвижными ящиками убедитесь, что между днищем прибора и верхним ящиком имеется достаточное для вентиляции пространство.
- Дно прибора сильно нагревается. Убедитесь разместить под прибором пожаробезопасную разделительную прокладку для предотвращения доступа к прибору снизу.
- Обеспечьте свободный вентиляционный просвет шириной 2 мм между столешницей и передней частью изделия под ней. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные отсутствием достаточного для вентиляции пространства.

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!
Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Перед выполнением каких-либо операций по чистке прибора или по уходу за ним его следует отключить от сети электропитания.
- Убедитесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам электросети. В противном случае вызовите электрика.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору), которая неплотно держится в розетке, может привести к перегреву контактов.
- Используйте соответствующий электросетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Позаботьтесь об установке защиты от поражения электрическим током.
- Сетевой шнур не должен быть туго натянут.
- При подключении прибора к розеткам, расположенным на близком от него расстоянии, убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку (если это применимо к данному прибору) и сетевой кабель. Для замены сетевого кабеля обратитесь в

авторизованный сервисный центр или к электрику.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только во конце установки прибора. Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

2.3 Эксплуатация

ВНИМАНИЕ!
Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если она имеется).
- Используйте прибор в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не полагайтесь на детектор наличия посуды.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе, чем на 30 см.
- Помещение продуктов в горячее масло может привести к его разбрызгиванию.

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.
- Образуемые сильно нагретым маслом пары могут привести самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

ВНИМАНИЕ!
Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- Стеклянную/стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной панели.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.

2.4 Уход и очистка

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Перед каждой очисткой выключайте прибор и давайте ему остыть.
- Отключайте прибор от электросети перед его профилактическим обслуживанием.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду или пар.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.

2.5 Утилизация

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность травмы или удушья.

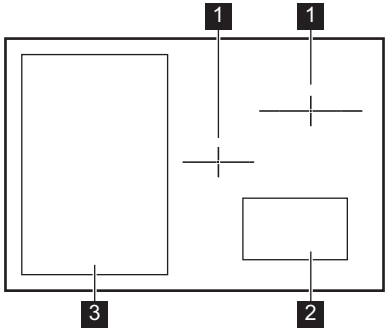
- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.

2.6 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Применяйте только оригинальные запасные части.

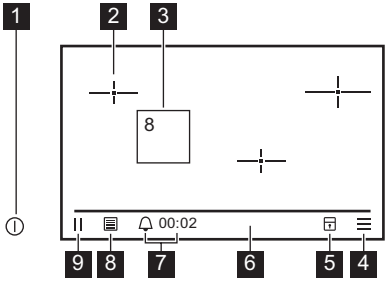
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

3.1 Функциональные элементы варочной панели



1 Индукционная конфорка
2 Панель управления
3 Индукционная конфорка с подстраивающимся размером

3.2 Функциональные элементы панели управления

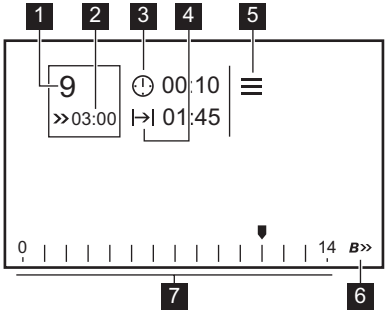


	Символ	Функция	Комментарий
1	⏻	ВКЛ/ВЫКЛ	Включение и выключение варочной панели.
2	⊣⊢	Положение конфорки	Отображение положения конфорки. Для включения конфорки коснитесь данного символа.
3	-	Конфорка работает	Для изменения мощности нагрева или выбора дополнительных функций коснитесь этого символа.
4	☰	Меню	Выбор дополнительных функций и настроек.
5	🔒	Заблокировать	Блокировка панели управления.

	Символ	Функция	Комментарий
6	-	Строка состояния	Отображение значков ярлыков и времени напоминания. Для отображения значков ярлыков включите их в меню значков ярлыков.
7		Напоминание	Включение функции и отображение времени.
8		функция Pro Cook	Включение и выключение функции.
9	||	ПАУЗА	Включение функции.

3.3 Панель управления конфоркой

Для выбора панели управления конфорки коснитесь символа конфорки на панели управления.



	Символ	Функция	Комментарий
1	-	Символ конфорки	Отображение значения мощности нагрева.
2	»	Функция «Бустер» / Автоматический нагрев	Подтверждение факта работы функции. Таймер производит обратный отсчет до выключения функции.
3		CountUp Timer	Отображение длительности работы конфорки.
4	|→|	Таймер обратного отсчета	Просмотр оставшегося времени приготовления.
5		Меню	Выбор дополнительных функций и настроек данной конфорки.
6	B»	Функция «Бустер» / Автоматический нагрев	Включение и выключение функции.
7	-	Линейка управления	Установка мощности нагрева.

3.4 Остаточное тепло

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность ожога из-за остаточного тепла.

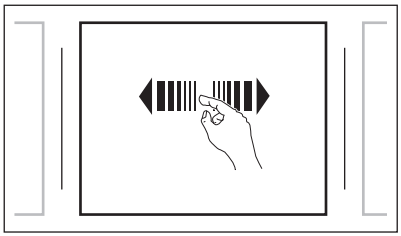
Индукционные конфорки создают тепло, необходимое для приготовления пищи, непосредственно в днище установленной на них посуды. Стеклокерамика нагревается от тепла кухонной посуды.

4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

4.1 Первое включение

При первом включении варочной панели сначала необходимо выбрать язык. После выбора языка варочная панель выдает советы и рекомендации, которые расскажут Вам, как ей пользоваться. Для смены экранов проведите пальцем влево или вправо.



Для пропуска советов коснитесь Готово. Вы сможете вызвать советы позже, воспользовавшись Меню.

4.2 Включение или выключение

Нажмите на одну секунду на клавишу ⏻, чтобы включить или выключить варочную панель.

4.3 Общая информация

Панель управления варочной панели является сенсорной зоной. Варочной панелью можно управлять, касаясь символов, прокручивая меню и проводя пальцем по линейкам управления и экранам. Варочная панель определяет касание, когда вы убираете палец с панели управления.

Прочитайте появляющуюся на дисплее информацию. Варочная панель дает советы и инструкции, облегчающие ее использование.

ОСТОРОЖНО!
Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду. Существует риск повреждения электроники.

4.4 ☰ Функции Меню

Для выбора и изменения настроек варочной панели используйте символ ☰. Также можно включать и выключать функции, создавать значки и ярлыки. Таблица отображает основные функции меню. Для вызова функции коснитесь ее. Выберите требуемую настройку и подтвердите свой выбор.

Дополнительные режимы

Заблокировать	
функция Pro Cook	
ПАУЗА	
Напоминание	
Меню	Советы и рекомендации
	Значки ярлыков
	Техника безопасности

Язык
Дисплей
Звук
Сервис

4.5 AUTO OFF

Данная функция автоматически выключает варочную панель, если:

- выключены все конфорки;
- не установлена мощность после включения варочной панели;
- панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка и т.п.). Выдается звуковой сигнал, после чего варочная панель выключается. Уберите предмет или протрите панель управления.
- панель становится слишком горячей (например, когда жидкость в посуде выкипает досуха). Перед следующим использованием варочной панели дайте конфорке остыть.
- используется неподходящая кухонная посуда, или на конфорке отсутствует посуда. Цвет конфорки меняется на серый. Индукционная конфорка с подстраивающимся размером выключается через 10 секунд, а индукционные конфорки выключаются через 2 минуты.
- конфорка не была выключена или не была изменена мощность нагрева. Через некоторое время варочная панель выключается.

Соотношение уровня мощности нагрева и времени работы, после которого варочная панель выключается:

Мощность нагрева	Варочная панель отключается через
1 - 3	6 часов
4 - 7	5 часов
8 - 9	4 часов
10 - 14	1,5 часа

Выключите варочную панель, а затем включите ее снова, или коснитесь символа конфорки для удаления AUTO OFF.

4.6 Смена языка

Для смены языка коснитесь ☰ на панели управления. Выберите из списка Меню. Затем выберите меню выбора языка и выберите требуемый язык. Коснитесь выбранного языка для подтверждения.

4.7 Использование конфорок

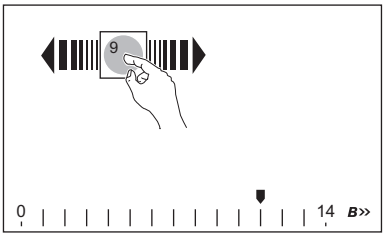
Помещайте кухонную посуду непосредственно на перекрестие, находящееся на конфорке с подстраивающимся размером. Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды. Коснитесь символа конфорки, чтобы вызвать панель управления конфоркой.

4.8 Значение мощности нагрева

Коснитесь символа конфорки, которую требуется использовать. Появится панель управления конфоркой.

Мощность нагрева можно изменить:

- коснувшись отметки необходимого значения мощности нагрева на линейке управления;
- проведя пальцем вдоль линейки управления. Отпустите палец, дойдя до требуемой отметки мощности нагрева.
- коснувшись символа конфорки и проведя пальцем вправо для увеличения или влево для уменьшения мощности нагрева.



Для использования индукционной конфорки с подстраивающимся размером сначала поставьте на нее кухонную посуду. При определении наличия кухонной посуды высвечивается символ конфорки.

4.9 Индукционная конфорка с подстраивающимся размером

Индукционная конфорка с подстраивающимся размером определяет положение и размеры кухонной посуды. При определении наличия кухонной посуды высвечивается символ конфорки. Можно вызвать панель управления конфоркой и настроить мощность нагрева или функции таймера. Размеры символа конфорки зависят от размеров кухонной посуды. Если символ имеет малые размеры, к уже стоящей на конфорке посуде можно добавить новую.

На конфорке можно разместить и раздельно контролировать до трех кастрюль. Минимальный размер кухонной посуды составляет 90 мм. Максимальный размер составляет 300 x 460 мм.

При снятии посуды с конфорки символ конфорки затеняется. Через 10 секунд зона исчезает.

4.10 Функция разделения

В случае использования большой посуды на конфорке с подстраивающимся размером можно разделить ее на две конфорки. Это позволит использовать два разных уровня мощности для двух разных участков посуды.

Для включения этой функции: коснитесь символа конфорки. Высветится панель управления конфоркой. Коснитесь ☰ и выберите из списка данную функцию. Если функция недоступна в подменю, это означает, что размеры конфорки слишком малы и она не может быть разделена.

Чтобы выключить эту функцию: коснитесь символа конфорки. Высветится панель управления конфоркой. Коснитесь ☰ и выберите отмену разделения конфорки.

Если снять посуду на время, превышающее 10 секунд, или выключить конфорку, функция выключается.

Для разделения или его отмены также можно коснуться символа конфорки двумя пальцами.

4.11 Автоматический нагрев

Включение данной функции позволяет достичь нужной мощности нагрева в более короткий срок. На некоторое время функция устанавливает максимальную мощность нагрева, а затем уменьшает ее до требуемого уровня.

Для включения этой функции для выбранной конфорки: коснитесь символа конфорки. Задайте нужный уровень мощности нагрева от 1 до 13 Коснитесь **B»**. Внутри символа конфорки высветится символ функции **»**. Таймер рядом с символом начнет обратный отсчет времени работы функции.

В случае изменения уровня нагрева во время работы функции, таймер начинает новый отсчет с момента выбора данного уровня нагрева.

Чтобы выключить эту функцию: коснитесь **B»**. При работе данной функции ее также можно выключить, изменив мощность нагрева.

4.12 Функция «Бустер»

Данная функция усиливает нагрев на индукционных конфорках. Функцию можно включить для индукционной конфорки только на ограниченный период времени. По истечении этого времени индукционная конфорка автоматически переключается обратно на максимальный уровень мощности.

См. Главу «Технические данные».

Для включения этой функции для выбранной конфорки: коснитесь символа конфорки. Установите значение мощности нагрева (0 или 14). Коснитесь **B»**. Внутри символа конфорки высветится **»**. Таймер рядом с символом начнет обратный отсчет времени работы функции «Бустер».

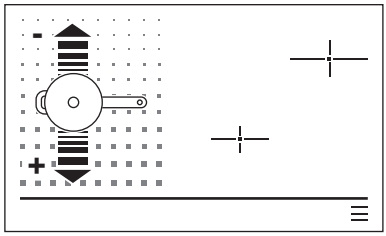
Чтобы выключить эту функцию: коснитесь **B»**.

Время работы функции «бустер» и мощность индукционной конфорки с подстраивающимся размером зависит от размеров кухонной посуды. Функция применима к кухонной посуде с размерами более 180 мм.

4.13 Функция функция Pro Cook

Данная функция позволяет регулировать температуру, переместив кухонную посуду в другое положение на индукционной конфорке с подстраивающимся размером.

Варочная панель определяет положение кухонной посуды и задает мощность нагрева, соответствующую ее положению. Перемещение кухонной посуды вперед обеспечивает максимальную мощность нагрева. Можно уменьшить мощность нагрева, передвинув кухонную посуду назад.



ОСТОРОЖНО!
При работе данной функции изменить мощность нагрева вручную нельзя.

Общая информация:

- Используйте с данной функцией только одну кастрюлю.
- Максимальный диаметр кастрюли для работы этой функции составляет 240 мм. При использовании кухонной посуды размерами больше 240 мм функция выключается. Конфорка с подстраивающимся размером начинает работать в режиме стандартной конфорки. Конфорка использует настройку мощности нагрева, имевшую место в при последнем использовании функции функция Pro Cook.
- При работе данной функции мощность нагрева можно менять только путем перемещения кухонной посуды.

- При использовании функции также можно использовать функцию «Напоминание» .

Если необходимо изменить мощность нагрева, поднимите посуду и поместите ее в другое место на конфорке с подстраивающимся размером. Скольжение посуды может привести к образованию трещин и изменению цвета поверхности.

К строке состояния в панели управления можно добавить значок ярлыка функции.

Включение функции

Для включения функции поместите кухонную посуду на конфорку с подстраивающимся размером. Коснитесь и выберите из списка данную функцию. При работе функции конфорка с подстраивающимся размером обозначается на панели управления черточками. Для включения функции также можно коснуться значка ярлыка в строке состояния .

Выключение функции

Для выключения функции повторите ту же последовательность действий или коснитесь . Область с черточками пропадет с панели управления.

В случае определения двух работающих конфорок, а также в случае использовании большой кухонной посуды функция выключается.

4.14 Таймеры

Имеются 3 таймера: CountUp Timer, таймер обратного отсчета и Напоминание.

функция Pro Cook. При работе этой функции можно использовать только Напоминание.

CountUp Timer

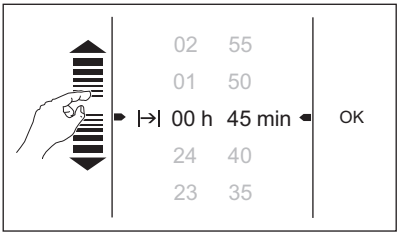
Этот таймер можно использовать для контроля времени работы конфорки. Функция автоматически включается и отображается на дисплее рядом с символом конфорки на панели управления конфоркой. Для проверки времени коснитесь символа конфорки.

Сброс времени: выберите панель управления конфорки. Коснитесь рядом с символом конфорки и выберите нужный режим из списка. Для сброса времени также можно коснуться рядом с символом конфорки.

Таймер обратного отсчета

Таймер может использоваться для задания продолжительности работы конфорки за один цикл приготовления.

Для включения этой функции: вызовите панель управления конфоркой. Коснитесь рядом с символом конфорки и выберите настройку времени приготовления. Задайте время, отдельно прокрутив и выбрав значения часов и минут.



Затем подтвердите свой выбор. Вы также можете отменить свой выбор. По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал, и конфорка выключается. Для установки времени также можно коснуться .

Отключение звука: коснитесь дисплея.

Напоминание
Данная функция не влияет на работу конфорок. Ею также можно пользоваться, когда варочная панель выключена.

К строке состояния в панели управления можно добавить значок функции.

Для включения функции: коснитесь и выберите функцию из списка. Задайте время и подтвердите свой выбор. Для включения функции также можно коснуться значка в строке состояния. По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал.

Отключение звука: коснитесь дисплея.

4.15 ПАУЗА

Данная функция переводит все работающие конфорки на наименьшую мощность нагрева.

При работе данной функции мощность нагрева изменить нельзя. Эта функция не влияет на работу таймеров.

К строке состояния в панели управления можно добавить значок ярлыка функции.

Для включения этой функции: коснитесь и выберите из списка данную функцию. Для включения функции также можно коснуться значка ярлыка в строке состояния.

Чтобы выключить эту функцию: коснитесь дисплея. Будут восстановлены предыдущие настройки мощности нагрева.

4.16 Блокирование варочной панели

Варочная панель имеет 3 функции блокировки: Заблокировать, Блокировка экрана и «Защита от детей».

Заблокировать
Данная функция позволяет заблокировать панель управления во время работы конфорок. Это предотвращает случайное изменение настроек приготовления.

К строке состояния в панели управления можно добавить значок ярлыка функции.

Для включения этой функции: коснитесь и выберите из списка данную функцию. Для включения функции также можно коснуться значка ярлыка в строке состояния.

Чтобы выключить эту функцию: коснитесь дисплея. Воспользуйтесь указаниями на дисплее и коснитесь букв A - O - X в алфавитном порядке.

При выключении варочной панели данная функция отключается.

Блокировка экрана и «Защита от детей»
Функция Блокировка экрана предотвращает случайное изменение настроек в ходе приготовления. Когда функция включена и в течение 2 минут не производится изменений каких-либо настроек, панель управления блокируется.

Функция «Защита от детей» предотвращает случайное включение и работу выключенной варочной панели.

Включение и выключение функций: коснитесь и выберите Меню, а затем коснитесь Техника безопасности. На следующем экране выберите включение или выключение функций. Подтвердите свой выбор.

Для использования варочной панели без выключения функций следуйте указаниям на дисплее и коснитесь букв A - O - X в алфавитном порядке.

4.17 Значки ярлыков

Имеется возможность создания ярлыков для часто используемых функций. Ярлыки отображаются в виде символов в строке состояния на панели управления. Ярлыки позволяют включить функцию одним касанием.

Для включения ярлыков коснитесь ☰ и выберите Меню, а затем коснитесь меню ярлыков. На следующем экране выберите функции, которые должны отображаться в строке состояния в виде ярлыков. Подтвердите свой выбор.

4.18 Дисплей

Имеется возможность выбора одного из четырех уровней яркости дисплея. «1» – самый низкий, а «4» – самый высокий уровень яркости.

Для изменения настройки яркости: коснитесь ☰ и выберите Меню, а затем коснитесь меню дисплея. На следующем экране выберите требуемую настройку. Подтвердите свой выбор.

4.19 Звуковые сигналы

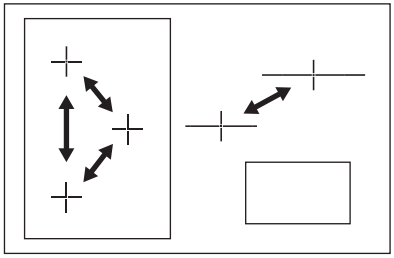
Можно выбрать вид звуковых сигналов, которые Вы хотели бы слышать при использовании варочной панели. Также можно отключить выдачу сигналов.

Для изменения звуковых настроек коснитесь ☰ и выберите Меню, а затем коснитесь меню звуковых сигналов. На следующем экране выберите требуемую настройку. Подтвердите свой выбор.

Завершение обратного отсчета таймера или выключение варочной панели сопровождается звуковым сигналом даже если отключить подачу звука.

4.20 Функция Система управления мощностью

- Конфорки объединяются в группы согласно их расположению и номеру фазы в варочной панели. См. иллюстрацию.
- Максимальная электрическая нагрузка на каждую фазу составляет 3700 Вт.
- Данная функция делит мощность между двумя конфорками, подключенными к одной фазе.
- Функция запускается, когда общая электрическая нагрузка конфорок, подключенных к одной фазе, превышает 3700 Вт.
- Данная функция уменьшает мощность, подводимую к двум другим конфоркам, подключенным к той же фазе.
- Нагрев конфорок, мощность которых снижена, чередуется между двумя уровнями.
- Конфорка с подстраивающимся размером позволяет использовать до трех кастрюль. В случае превышения максимальной нагрузки на фазу включается данная функция. Включение функции зависит от размера и количества кухонной посуды. Функция уменьшает мощность нагрева посуды до максимально допустимого для фазы уровня. Символ конфорки затеняется, а нагрев чередуется между двумя уровнями. На дисплее рядом с символом конфорки появляется стрелка, указывающая вниз. В случае, если в течение одной минуты количество кастрюль на конфорке с подстраивающимся размером не изменится, для данного цикла приготовления будет использоваться пониженная мощность нагрева.



5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Кухонная посуда

В индукционных конфорках работает электромагнитное поле, которое очень быстро нагревает посуду.

Устанавливайте на конфорки только посуду, пригодную для использования с индукционными варочными панелями.

Материал посуды

- **подходит:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (маркированная ее изготовителем нужным значком).
- **не подходит:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Посуда пригодна для использования на индукционных варочных панелях, если:

- небольшое количество воды очень быстро закипает на конфорке, на которой задана максимальная ступень нагрева.
- к дну посуды притягивается магнит.

Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.

Размеры посуды

Индукционные конфорки в определенных пределах приспосабливаются к размерам дна посуды.

Энергоэффективность конфорки зависит от диаметра кухонной посуды. Посуда с днищем, размер которого меньше минимально допустимого, получает лишь часть энергии, излучаемой конфоркой.

См. Главу «Технические данные».

5.2 Шум во время работы

Если Вы услышали:

- потрескивание: посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: используется конфорка, для которой задан высокий уровень мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- гул: используется высокий уровень мощности.
- пощелкивание: происходят электрические переключения.
- шипение, жужжание: работает вентилятор.

Эти виды шумов являются нормальным явлением и не означают, что варочная панель неисправна.

5.3 Примеры использования варочной панели

Соотношение установки мощности нагрева и энергопотребления конфорки не является линейным. При увеличении мощности нагрева потребление конфоркой электроэнергии возрастает не в одинаковой пропорции. Это означает, что на средней ступени нагрева конфорка потребляет менее половины от своей номинальной мощности.

Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

Мощность нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
1	Сохранение приготовленных блюд теплыми.	по готовности	Готовьте под крышкой.
1 - 3	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.
1 - 3	Сгущение: взбитый омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Готовьте под крышкой.
3 - 5	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд.	25 - 50	Добавьте воды в количестве, как минимум, вдвое превышающим количество риса. Молочные блюда время от времени помешивайте.
5 - 7	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек жидкости.
7 - 9	Приготовление картофеля на пару.	20 - 60	Используйте макс. ¼ л воды из расчета на 750 г картофеля.
7 - 9	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов.	60 - 150	До 3 л жидкости плюс ингредиенты.
9 - 12	Легкое обжаривание: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики.	по готовности	Перевернуть по истечении половины времени.
12 - 13	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Перевернуть по истечении половины времени.

Мощность нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
14	Кипячение воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		
B»	Кипячение большого количества воды. Включена функция «Бустер».		

6. УХОД И ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Общая информация

- Варочную панель необходимо мыть после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Используйте для очистки специальное средство для очистки поверхностей варочных панелей.
- Используйте специальный скребок для стекла.

6.2 Чистка варочной панели

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению варочной панели. Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.
- **После того, как прибор полностью остынет, удаляйте:** известковые пятна, водные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Варочную панель следует чистить влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства. После чистки вытрите варочную панель насухо мягкой тряпкой.

7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Варочная панель не включается или не работает.	Варочная панель не подключена к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжение в сети. Руководствуйтесь при этом схемой подключения.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику.
Варочная панель отключается.	На панель управления попала вода или капли жира.	Протрите панель управления.
	На сенсорном поле ⏻ оказался посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсорного поля.
На конфорке с подстраивающимся размером отсутствует посуда.	Неподходящий тип посуды.	Используйте подходящую посуду. См. Главу «Указания и рекомендации».
	Диаметр дна посуды слишком маленький для данной конфорки.	Используйте посуду подходящих размеров. См. Главу «Технические данные».
	На конфорке уже есть посуда.	Слегка передвиньте первую кастрюлю, чтобы освободить место для следующей.
Не удается включить функцию «Бустер» для кастрюли, стоящей на конфорке с подстраивающимся размером.	Размеры кастрюли превышают 240 мм. Достигнута максимальная мощность.	Для кастрюли такого размера это нормально. Используйте кастрюлю меньших размеров или, в случае с большой кастрюлей, выберите максимальную мощность нагрева.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Понизились настройки мощности нагрева для кастрюль, находящихся на конфорке с подстраивающимся размером.	На конфорке с подстраивающимся размером находится слишком много кастрюль с максимальной мощностью нагрева. Включилась система управления мощностью.	Передвиньте ряд кастрюль на индукционные конфорки.
Высвечивается символ .	Работает одна из функций блокировки.	Для разблокирования варочной панели коснитесь букв A - O - X в алфавитном порядке.
Выключается функция функция Pro Cook.	Используется более одной кастрюли.	Используйте с данной функцией только одну кастрюлю.
Яркость дисплея снижена.	Конфорки имеют высокую температуру. Для обеспечения долгого срока службы дисплея его яркость уменьшается в зависимости от температуры варочной панели.	Дайте варочной панели остыть.
Дисплей не реагирует на касания.	Часть дисплея закрыта или рядом с дисплеем расположены кастрюли.	Удалите посторонние объекты. Отодвиньте кастрюли дальше от дисплея.
Уровень мощности снижен. На дисплее рядом с символом конфорки появляется стрелка, указывающая вниз.	Выполняется функция Система управления мощностью.	См. Главу «Ежедневное использование».
Подсветка работает, но символы на дисплее плохо читаются.	На дисплее находится горячая посуда.	Удалите посторонний предмет и дайте варочной панели время остыть. Если дисплею недостает контрастности, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
При нажатии на сенсорные поля панели управления отсутствует звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена.	Включите звуковую сигнализацию. См. Главу «Ежедневное использование».

Неисправность	Возможная причина	Решение
Высвечивается символ **E** и цифра.	Произошла ошибка в работе варочной панели.	На некоторое время отключите варочную панель от сети электропитания. Отключите автоматический прерыватель домашней электросети. Затем восстановите подключение. Если **E** загорится снова, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Высвечивается символ **E3**.	Неверно выполненное электрическое подключение. Подаваемое напряжение вне допустимых пределов.	Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.
Высвечивается символ **E4**.	Произошла ошибка в работе варочной панели в результате выкипания воды в посуде. Сработала система защиты работающих конфорок от перегрева.	Выключите варочную панель и дайте ей остыть. Снова включите варочную панель. Если причиной неисправности была посуда, сообщение пропадет. Если сообщение появится снова, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Высвечивается символ **E7**.	Заблокирован вентилятор охлаждения.	Проверьте, не мешает ли какой-либо посторонний предмет свободному вращению вентилятора. Если сообщение появится снова, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Высвечивается символ **E8**.	Неверно выполненное электрическое подключение. Варочная панель подключена только к одной фазе.	Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора. Руководствуйтесь при этом схемой подключения.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Высвечивается символ **E9**.	Произошла ошибка в работе панели управления.	Выключите варочную панель и снова включите ее. Если сообщение появится снова, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

7.2 Если решение найти не удается...

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр. Предоставьте данные, приведенные на табличке с техническими данными. Также приведите код стеклокерамики, состоящий из трех цифр (он указан в углу стеклянной панели), и появляющееся сообщение об ошибке. Убедитесь, что варочная панель эксплуатировалась правильно. В противном случае техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Инструкции по сервисному центру и условиям гарантии приведены в гарантийном буклете.

8. УСТАНОВКА

ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 Перед установкой

Перед установкой варочной панели перепишите с таблички с техническими данными перечисленные ниже сведения. Табличка с техническими данными находится на днище варочной панели.

Серийный номер .....

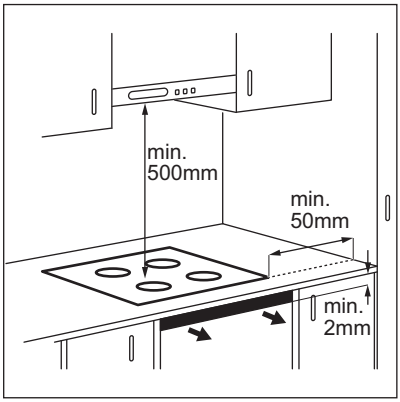
8.2 Встраиваемые варочные панели

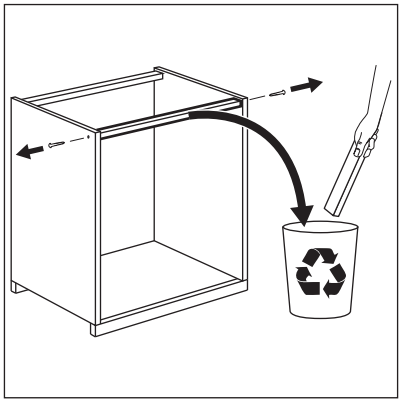
Эксплуатация встраиваемых варочных панелей разрешена только после их монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых варочных панелей и отвечающую необходимым стандартам.

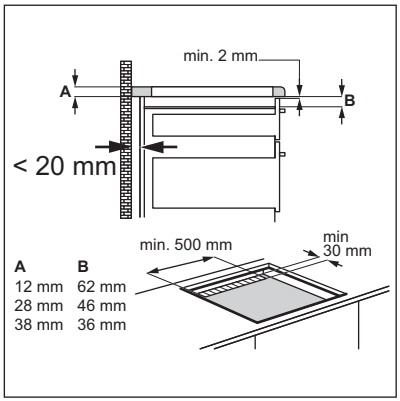
8.3 Сетевой шнур

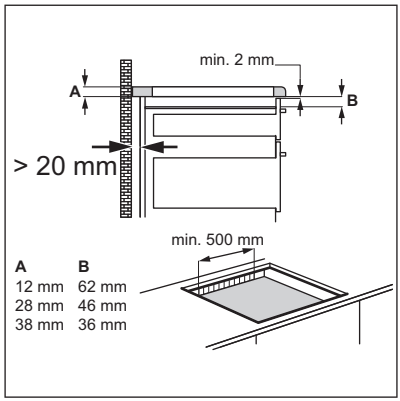
- Варочная панель поставляется с сетевым шнуром.
- При замене поврежденного сетевого шнура используйте только кабель следующего типа (или кабель с эквивалентными характеристиками): H05BB-F T min 90°C. Обратитесь в местный сервисный центр.

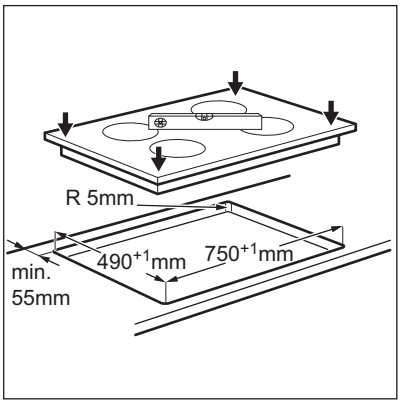
8.4 Сборка

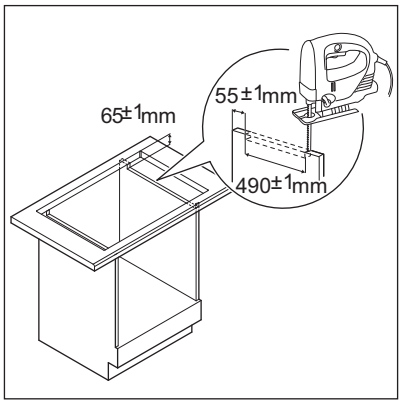

min.
500mm
min.
50mm
min.
2mm

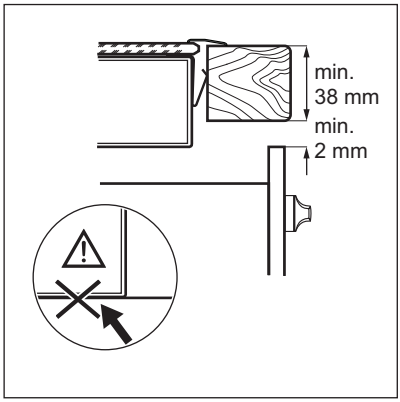


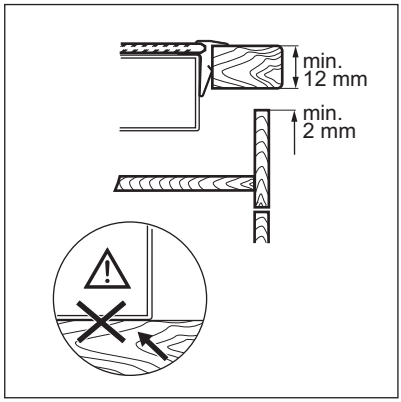

min. 2 mm
A
B
< 20 mm
min. 500 mm
min
30 mm
A B
12 mm 62 mm
28 mm 46 mm
38 mm 36 mm


min. 2 mm
A
B
> 20 mm
min. 500 mm
A B
12 mm 62 mm
28 mm 46 mm
38 mm 36 mm


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


65±1mm
55±1mm
490±1mm





9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

9.1 Табличка с техническими данными

Модель HKH81700XB
Тип 58 GBD K1 AU
Индукционная 7.4 кВт
Серийный № .....
AEG

PNC (код изделия) 949 595 405 00
220-240 В 50-60 Гц
Сделано в Германии
7.4 кВт

9.2 Спецификация конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (максимальная мощность нагрева) [Вт]	Клавиша функции «Бустер» [Вт]	Клавиша функции «Бустер» максимальная продолжительность [мин]	Диаметр кухонной посуды [мм]
Передняя правая	1400	2500	4	125 - 145
Задняя правая	2300	3700	10	180 - 210

Мощность конфорок может незначительно отличаться от приведенных в таблице данных. Она может варьироваться в зависимости материала и размеров кухонной посуды.

Для достижения оптимальных результатов приготовления используйте кухонную посуду, размеры которой не превышает диаметра, указанного в Таблице.

9.3 Спецификация конфорок с подстраивающимся размером

Диаметр кухонной посуды [мм]	Номинальная мощность (максимальная мощность нагрева) [Вт]	Функция «Бустер» [Вт]	Максимальное время работы функции «Бустер» [мин]
90	500	500	4
145	1400	1400	4
180	1800	2000	8
210	2200	3000	8
280	2600	3600	10

Мощность конфорки может незначительно отличаться от приведенных в таблице данных. Она может варьироваться в зависимости материала и размеров кухонной посуды.

10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

10.1 Сведения об изделии согласно EU 66/2014

Идентификатор модели		HKH81700XB
Тип варочной панели		Встраиваемая варочная панель
Число конфорок		2
Число конфорок		1
Технология нагрева		Индукция
Диаметр круглых конфорок (Ø)	Передняя правая Задняя правая	14,5 см 21 см
Длина (Д) и ширина (Ш) конфорки	Левая	L 46.0 cm W 30.0 cm
Энергопотребление каждой конфорки (ECelectric cooking)	Передняя правая Задняя правая	173 Вт·ч/кг 168 Вт·ч/кг
Энергопотребление конфорки (ECelectric cooking)	Левая	185 Вт·ч/кг
Энергопотребление варочной панели (ECelectric hob)		178,2 Вт·ч/кг

EN 60350-2 – Бытовые электроприборы для приготовления

пищи – Часть 2: Варочные панели – Методы определения эксплуатационных характеристик

10.2 Экономия электроэнергии

Используя приведенные ниже рекомендации, можно экономить электроэнергию во время приготовления.

- При нагреве воды на наливайте больше воды, чем требуется.
- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Прежде чем включить конфорку, поставьте на нее кухонную посуду.
- Посуду меньших размеров ставьте на конфорки меньших размеров.
- Всегда ставьте посуду непосредственно по центру конфорки.
- Используйте остаточное тепло для поддержания пищи в горячем состоянии или для растапливания продуктов.

11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом ♺ следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом 🗑. Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 43012345 означает, что изделие произведено на тридцатой неделе 2014 года.

Электролюкс Ротенбург ГмбХ

Боделшвингштрассе 1, 91541, Ротенбург,

Германия

www.aeg.com/shop

867317919-B-012015

perfekt in form und funktion