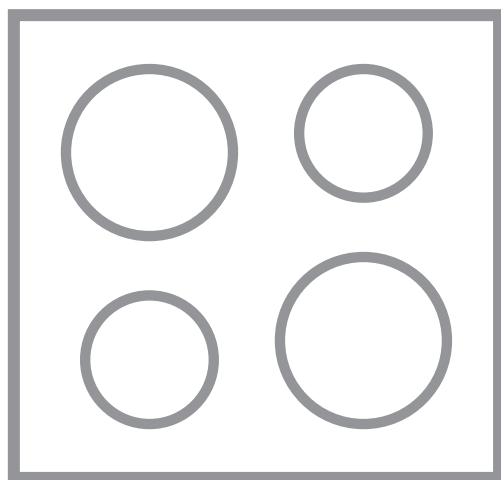


USER MANUAL



INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	2
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5
3. MONTAGE.....	8
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	12
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	13
6. TIPPS UND HINWEISE.....	14
7. REINIGUNG UND PFLEGE.....	16
8. FEHLERSUCHE.....	18
9. TECHNISCHE DATEN.....	19
10. ENERGIEEFFIZIENZ.....	20
11. UMWELTTIPPS.....	21

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. Bitte nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit, um das Beste aus ihm herauszuholen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:

www.aeg.com/support



Registrieren Sie Ihr Produkt, um einen erstklassigen Service zu erhalten:

www.registeraeg.com



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

www.aeg.com/shop

KUNDENDIENST UND SERVICE

Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an einen autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei

Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien

Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.

- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie **NIEMALS**, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme ab, z.B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- **VORSICHT:** Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie einer Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der vom einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- **VORSICHT:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie ds Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.
- Ist das Gerät direkt an die Stromversorgung angeschlossen, wird ein allpoliger Netztrennschalter mit einem Kontaktabstand benötigt. Es muss eine vollständige Trennung entsprechend der Überspannungskategorie III gewährleistet sein. Dies gilt nicht für das Erdungskabel.

- Wenn Sie das Netzkabel verlegen, achten Sie darauf, dass es keinen direkten Kontakt mit Teilen hat, die Temperaturen erreichen können, die mehr als 50 °C über der Raumtemperatur liegen. (Verwenden Sie ansonsten Isolierschläuche).
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignete und empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

Dieses Gerät ist für folgende Märkte

geeignet:

AT

DE

2.1 Montage



WARNUNG!

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



WARNUNG!

Verletzungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.

- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- 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. Bringen Sie eine feuerfeste Trennplatte unter dem Gerät an, damit der Boden nicht zugänglich ist.

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Kabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Verwenden Sie die Zugentlastung für das Kabel.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker (falls vorhanden) und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der

Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

2.3 Gasanschluss



VORSICHT!

Wenn Sie einen Gaszylinder verwenden, stellen Sie ihn immer auf eine flache horizontale Oberfläche (mit dem Gasventil nach oben).

- Der Gasanschluss muss von einer Fachkraft ausgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich vor der Montage des Geräts, dass das von Ihrem Gaswerk gelieferte Gas (Gasart und Gasdruck) mit der Einstellung des Geräts kompatibel ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Luft um das Gerät zirkulieren kann.
- Informationen über die Gasversorgung finden Sie auf dem Typenschild.
- Das Gerät darf nicht an einen Abzug für Verbrennungsprodukte angeschlossen werden. Das Gerät muss gemäß der aktuell geltenden Installationsbestimmungen angeschlossen werden. Beachten Sie die Anforderungen an eine ausreichende Belüftung.

2.4 Gebrauch



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial, die Aufkleber und Schutzfolie (falls vorhanden).
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.

- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Wenn Sie Nahrungsmittel in heißes Öl geben, kann dieses spritzen.



WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr

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



WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Lassen Sie einen Brenner niemals eingeschaltet, wenn sich kein bzw. leeres Kochgeschirr darauf befindet.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Verwenden Sie nur standfestes Kochgeschirr mit der richtigen Form und einem Durchmesser, der größer als der der Brenner ist.

- Achten Sie darauf das Kochgeschirr mittig auf die Brenner zu stellen.
- Verwenden Sie kein großes Kochgeschirr, das über die Kanten des Geräts herausragt. Dies kann zu Schäden an der Arbeitsfläche führen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie den Einstellknopf schnell von der höchsten zur niedrigsten Stufe drehen.
- Verwenden Sie ausschließlich das mit dem Gerät gelieferte Zubehör.
- Setzen Sie keinen Wärmeverteiler auf den Brenner.
- Beim Gebrauch eines Gaskochfelds entsteht Wärme und Feuchtigkeit. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung in dem Raum, in dem das Gerät aufgestellt ist.
- Bei längerer Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich werden, zum Beispiel durch Öffnen eines Fensters oder die Erhöhung der Absaugleistung der Abzugshaube, falls vorhanden.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Lassen Sie keine säurehaltigen Flüssigkeiten wie Essig, Zitronensaft oder kalklösende Reinigungsmittel mit dem Kochfeld in Berührung kommen. Diese könnten matte Flecken verursachen.
- Verfärbungen der Email- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.

2.5 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Entfernen Sie nicht die Tasten, Knöpfe oder Dichtungen vom Bedienfeld. Wasser könnte in das Gerät gelangen und es beschädigen.

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.

- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Reinigen Sie die Brenner nicht im Geschirrspüler.

2.6 Wartung

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

ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

2.7 Entsorgung



WARNING!
Verletzungs- und
Erstickungsgefahr.

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

3. MONTAGE



WARNING!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

3.1 Vor der Montage

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

Modell
Produktnummer
(PNC)
Seriennummer

3.2 Gasanschluss

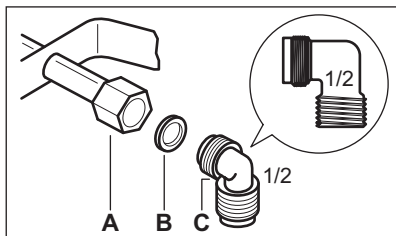


WARNING!
Die in nachstehender Anleitung beschriebenen Montage-, Anschluss- und Wartungsarbeiten müssen von Fachpersonal unter Beachtung der geltenden Bestimmungen und lokalen Verordnungen ausgeführt werden.

Je nach geltenden Bestimmungen kann der Anschluss fest oder durch Verwendung eines flexiblen Edelstahlrohrs erfolgen. Bei Verwendung flexibler Metallrohre muss darauf geachtet werden, dass sie nicht mit beweglichen Teilen in Kontakt kommen oder eingeklemmt werden können. Wenn das Kochfeld mit einem Backofen installiert wird, muss ebenfalls vorsichtig vorgegangen werden.



Achten Sie darauf, dass der Gasdruck des Geräts den empfohlenen Werten entspricht. Das verstellbare Anschlussstück wird an dem Gasanschluss mit einer G 1/2"-Gewindemutter befestigt. Verschrauben Sie die Teile ohne Kraftanwendung, bringen Sie das Anschlussstück in die benötigte Richtung und schrauben Sie alle Teile fest.



- A. Schaftende mit Mutter
- B. Mitgelieferte Beilagscheibe
- C. Mitgelieferter Rohrbogen



WARNUNG!

Es ist wichtig die Winkelverschraubung richtig anzubringen. Achten Sie darauf, dass sich die Schulter am Ende des Gewindes befindet. Bringen Sie es dann am Verbindungsrohr des Kochfelds an. Ein falsche Montage kann zu einem Gasaustritt führen.

Flüssiggas

Verwenden Sie den Rohrhalter aus Gummi für Flüssiggas. Verwenden Sie grundsätzlich die Dichtung. Fahren Sie dann mit dem Gasanschluss fort.

Das flexible Rohr kann verwendet werden, wenn:

- Die Raumtemperatur 30 °C nicht übersteigen kann,
- Es höchstens 1500 mm lang ist,
- Es nirgendwo gedrosselt wird,
- Es weder unter Zug steht noch verdreht ist,
- Es keine scharfen Kanten oder Ecken berührt,
- Es leicht untersucht und sein Zustand überprüft werden kann.

Bei der Überprüfung des flexiblen Rohrs ist auf Folgendes zu achten:

- Risse, Schnitte, Brandspuren - an beiden Enden und über die volle Länge,
- Materialverhärtung bzw. ausreichende Flexibilität,
- Korrosion der Rohrschellen,
- Ablauf des Verfalldatums.

Wenn Defekte sichtbar sind, das Rohr nicht reparieren, sondern austauschen.



WARNUNG!

Überprüfen Sie nach der Installation, ob alle Anschlussstücke dicht sind. Verwenden Sie eine Seifenlösung und keine Flamme!

3.3 Austauschen der Düsen

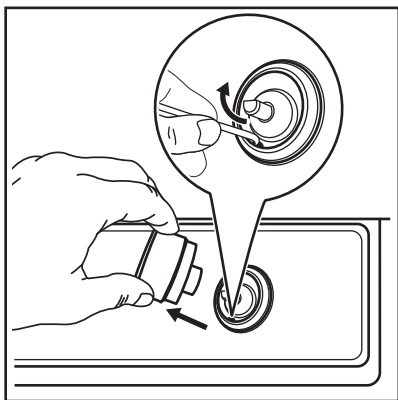
1. Nehmen Sie die Topfträger ab.
2. Nehmen Sie Brennerdeckel und Brennerkronen ab.
3. Entfernen Sie die Düsen mit einem Steckschlüssel 7 und ersetzen Sie sie durch für die verwendete Gasart geeignete Düsen (siehe Tabelle im Abschnitt „Technische Daten“).
4. Bringen Sie die Teile wieder an. Führen Sie dazu die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.
5. Bringen Sie den Aufkleber mit der neuen Gasart in der Nähe der Gasversorgungsleitung an. Der Aufkleber ist im Beipack des Geräts enthalten.

Wenn der Gasdruck der Gasversorgung schwankt oder nicht dem erforderlichen Druckwert entspricht, muss ein geeigneter Druckregler im Gaszufuhrrohr montiert werden.

3.4 Einstellen der niedrigsten Stufe

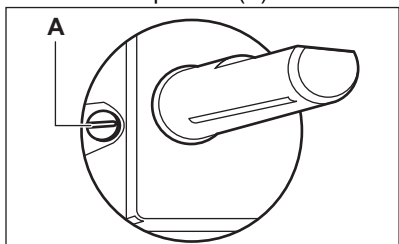
So stellen Sie die niedrigste Stufe der Brenner ein:

1. Zünden Sie den Brenner.
2. Drehen Sie den Knopf auf die niedrigste Stufe.
3. Entfernen Sie den Knopf und die Dichtung.

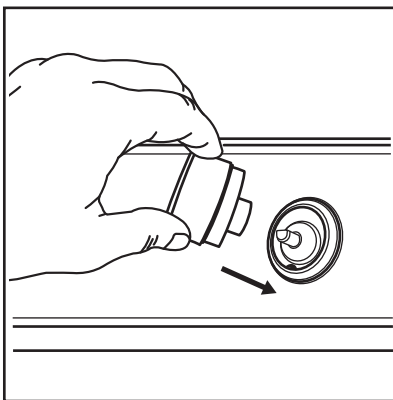
**WARNUNG!**

Achten Sie darauf, dass die Dichtung nicht beschädigt wird. Entfernen Sie sie nicht mit einem scharfen Werkzeug.

4. Stellen Sie mit einem kleinen Schraubendreher die Bypass-Schraubenposition (A) ein.



5. Bei Umstellung:
 - Von Erdgas G20 20 mbar auf Flüssiggas, ziehen Sie die Bypass-Schraube bis zum Anschlag an.
 - Von Flüssiggas auf Erdgas G20 20 mbar, drehen Sie die Bypass-Schraube ca. 1/4 Umdrehung (1/2 Umdrehung für den Multikronen-Brenner) zurück.
6. Bringen Sie die Dichtung und den Knopf wieder an.

**WARNUNG!**

Achten Sie darauf, die Dichtung genau in der Originalposition einzusetzen.

**WARNUNG!**

Vergewissern Sie sich, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie den Einstellknopf schnell von der höchsten zur niedrigsten Stufe drehen.

3.5 Elektroanschluss

- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung und -frequenz in Ihrer Region mit den auf dem Typenschild angegebenen Anschlusswerten übereinstimmen.
- Das Gerät wird mit einem Netzkabel mit Stecker geliefert.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Es besteht Brandgefahr, wenn das Gerät mit einem Verlängerungskabel, Adapter oder an eine Mehrfachsteckdose angeschlossen wird. Stellen Sie sicher, dass die Erdverbindung den Normen und Vorschriften entspricht.
- Das Netzkabel darf nicht heißer als 90 °C werden.



Schließen Sie den blauen Nullleiter an die mit „N“ gekennzeichnete Klemme an. Schließen Sie das braune (oder schwarze) Phasenkabel an die mit „L“ gekennzeichnete Klemme an. Lassen Sie das Phasenkabel stets angeschlossen.

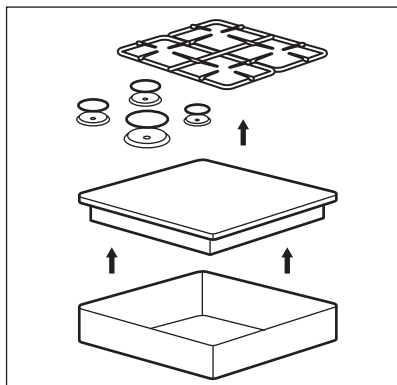
3.6 Anschlusskabel

Ersetzen Sie das Anschlusskabel ausschließlich durch das spezielle Kabel oder ein gleichwertiges Kabel. Kabeltyp: H05V2V2-F T90.

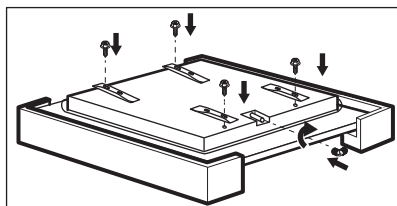
Vergewissern Sie sich, dass der Kabelquerschnitt für die Spannung und Betriebstemperatur geeignet ist. Der gelb-grüne Erdleiter muss ca. 2 cm länger als der braune (bzw. schwarze) Phasenleiter sein.

3.7 Montage

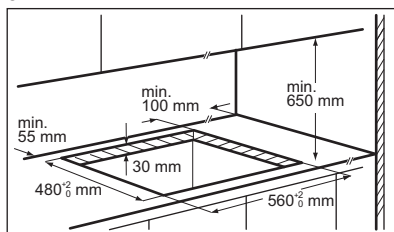
1.



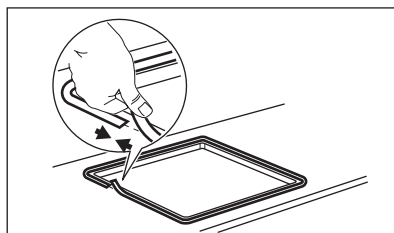
2.



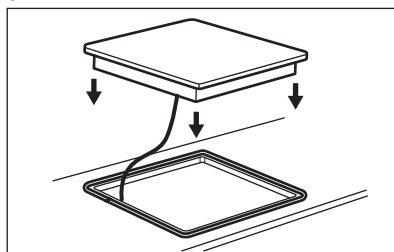
3.



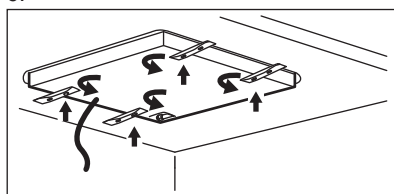
4.



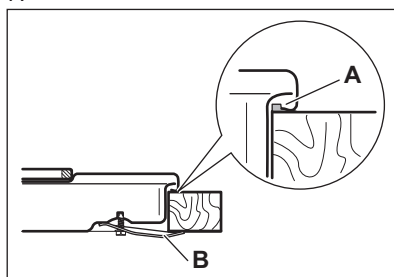
5.



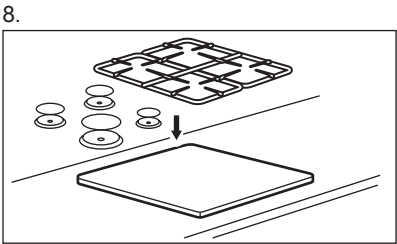
6.



7.



A. Mitgelieferte Dichtung
B. Mitgelieferte Halterung

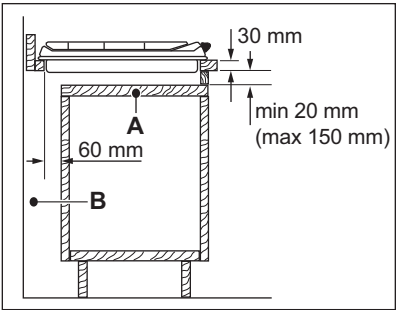


VORSICHT!
Montieren Sie das Gerät nur
in einer flachen
Arbeitsplatte.

3.8 Einbaumöglichkeiten

Die unter dem Kochfeld eingebaute
Platte muss sich leicht entfernen lassen
und einen einfachen Zugang
ermöglichen, falls eine Reparatur
erforderlich wird.

Küchenschrank mit Tür



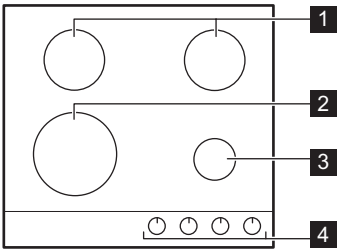
- A. Entfernbarer Platte
- B. Raum für Anschlüsse

Küchenschrank mit Backofen

Kochfeld und Backofen müssen aus
Sicherheitsgründen über separate
elektrische Anschlüsse verfügen. Der
Backofen muss sich leicht aus dem
Küchenschrank entfernen lassen.

4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Kochfeldanordnung



- 1 Normalbrenner
- 2 Multikronen-Brenner
- 3 Hilfsbrenner
- 4 Einstellknöpfe

4.2 Einstellknopf

Symbol	Beschreibung
	Keine Gaszufuhr/Aus-Position
	Zündstellung/maximale Gaszufuhr

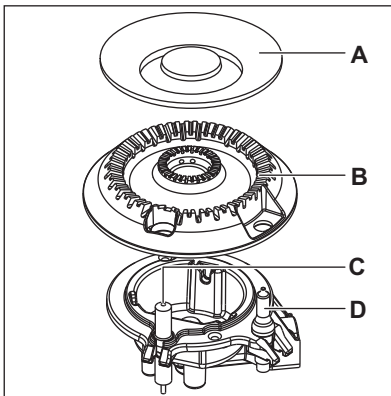
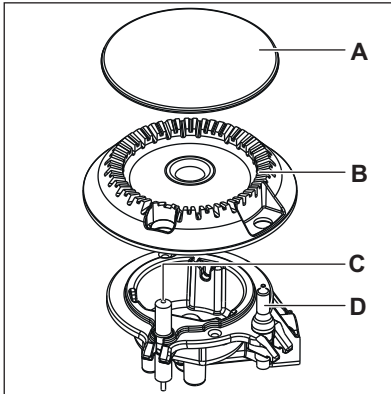
Symbol	Beschreibung
1	minimale Gaszufuhr
1 - 9	Leistungsstufen

5. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

5.1 Brennerübersicht



- A. Brennerdeckel
- B. Brennerkrone
- C. Zündkerze
- D. Thermoelement

5.2 Zünden des Brenners



Zünden Sie den Brenner
stets vor dem Aufsetzen des
Kochgeschirrs.



WARNUNG!
Seien Sie bei der
Verwendung von offenem
Feuer in der Küche
besonders vorsichtig. Der
Hersteller übernimmt bei
Missachtung der
Sicherheitsbestimmungen
beim Umgang mit offenem
Feuer keinerlei Haftung.

1. Drücken Sie den Einstellknopf hinein
und drehen Sie ihn gegen den
Uhrzeigersinn auf die Position für die
maximale Gaszufuhr (☆).
2. Halten Sie den Einstellknopf bis zu
10 Sekunden lang gedrückt. In dieser
Zeit wird das Thermoelement
erwärmt. Andernfalls wird die
Gaszufuhr unterbrochen.
3. Stellen Sie die Flamme ein, sobald
sie ruhig brennt.



Falls sich der Brenner nach
einigen Versuchen nicht
zünden lässt, überprüfen
Sie, ob die Brennerkrone
und der zugehörige
Brennerdeckel korrekt
sitzen.



WARNUNG!
Halten Sie den Knopf nicht
länger als 15 Sekunden
gedrückt. Sollte der Brenner
nach 15 Sekunden nicht
zünden, lassen Sie den
Knopf los, und drehen Sie
ihn in die Aus-Position.
Warten Sie dann mindestens
eine Minute, bevor Sie den
Brenner erneut zünden.

**VORSICHT!**

Wenn kein Strom zur Verfügung steht, können Sie den Brenner auch ohne Strom zünden. Bringen Sie eine Flamme in die Nähe des Brenners, drehen Sie den entsprechenden Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn auf die höchste Stufe und drücken Sie ihn dann hinein. Halten Sie den Einstellknopf höchstens 10 Sekunden gedrückt, um das Thermoelement zu erwärmen.



Sollte der Brenner zufällig ausgehen, drehen Sie den Knopf in die Aus-Position und versuchen Sie ihn nach einer Minute erneut zu zünden.



Nach dem Einschalten der Stromversorgung, nach der Installation oder nach einem Stromausfall wird der Funkengenerator möglicherweise automatisch eingeschaltet. Das ist normal.

5.3 Abschalten des Brenners

Drehen Sie zum Abschalten des Brenners den Knopf in die Aus-Position

**WARNUNG!**

Bevor Sie das Kochgeschirr vom Brenner nehmen, drehen Sie die Flamme herunter oder drehen Sie sie ganz ab.

6. TIPPS UND HINWEISE**WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Kochgeschirr**VORSICHT!**

Verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Gusseisen, Ton oder Steingut und kein Grillzubehör oder Sandwichplatten. Edelstahl kann bei zu starker Erhitzung anlaufen.

**WARNUNG!**

Kochen Sie nicht mit einem Kochgeschirrtell auf zwei Brennern gleichzeitig.

**WARNUNG!**

Stellen Sie keine beschädigten Töpfe oder solche, die nicht standfest sind, auf den Brenner, um ein Verschütten und Verletzungen zu vermeiden.

**VORSICHT!**

Achten Sie darauf, dass sich die Topfböden nicht zu nahe am Einstellknopf befinden, da anderenfalls die Flamme den Einstellknopf erhitzen könnte.

**VORSICHT!**

Achten Sie darauf, dass die Topfgriffe nicht über den vorderen Rand des Kochfelds hinausragen.

**VORSICHT!**

Stellen Sie zur Reduzierung des Gasverbrauchs und im Interesse einer größeren Stabilität die Töpfe mittig auf den Brenner.

6.2 Durchmesser des Kochgeschirrs



VORSICHT!

Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem Durchmesser, der der Größe der Brenner entspricht.

Brenner	Durchmesser des Kochgeschirrs (mm)
Normalbrenner	120 - 240
Hilfsbrenner	80 - 220

Brenner	Durchmesser des Kochgeschirrs (mm)
Multikronen-Brenner	180 - 260

6.3 Empfohlene Rezepte

Speisekategorien	Rezepte	Brennertyp	Kochstufe
Soßen - Dressings	Béchamel	Hilfsbrenner	2-6
	Tomatensoße	Normalbrenner	1-6
Pasta - Reis - andere Getreidesorten	Pilzreis	Multikronen-Brenner	1-6
	Couscous	Starkbrenner	1-6
	Spaghetti	Multikronen-Brenner	6-9
	Ravioli	Hilfsbrenner	7-9
Suppe - Hülsenfrüchte	Gemüsesuppe	Normalbrenner	2-8
	Pilz- und Kartoffelsuppe	Normalbrenner	1-7
	Fischsuppe	Multikronen-Brenner	1-3
Fleisch	Rinderhackfleischbällchen	Multikronen-Brenner	1-6
	Schweinebratenfilet	Multikronen-Brenner	5-9
	Rindfleisch-Burger-Gratin	Hilfsbrenner	1-6
Fisch	Tintenfisch mit Erbsen	Multikronen-Brenner	1-6
	Gebratenes Thunfischsteak	Starkbrenner	5-8
Eierspeisen	Omelett	Multikronen-Brenner	1-6

Speisekategorien	Rezepte	Brennertyp	Kochstufe
Gemüse	Pilze mit Gewürzen	Normalbrenner	2-8
	Caponata mit Gemüse	Multikronen-Brenner	3-7
	Pellkartoffeln	Starkbrenner	7-9
	Tiefkühl-Spinat mit Butter	Starkbrenner	1-4
Frittierte Speisen	Pommes frites	Multikronen-Brenner	8-9
	Donuts	Multikronen-Brenner	3-7
In der Pfanne zubereitete Snacks	Rösten von Nüssen	Normalbrenner	2-6
	Croutons aus Brot	Multikronen-Brenner	2-6
	Pfannkuchen	Normalbrenner	3-9
Süßspeisen	Karamell	Hilfsbrenner	2-6
	Eiercreme	Hilfsbrenner	2-6
	Panna Cotta	Hilfsbrenner	1-6



Alle Rezepte für ca. 4 Portionen.



Die in der Kochtabelle vorgeschlagenen Einstellungen dienen nur als Richtwert und müssen je nach Rohzustand, Gewicht und Qualität der Lebensmittel sowie je nach der verwendeten Gasart und des verwendeten Kochgeschirrmaterials angepasst werden.



Für ein optimalen schonenden Garvorgang verwenden Sie den Hilfsbrenner.

7. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

7.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die

Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.

- Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.

Edelstahl

- Reinigen Sie Edelstahlteile mit Wasser und wischen Sie sie mit einem weichen Tuch trocken.
- Um eingebrannte Speisereste, Fett und hartnäckige Flecken zu entfernen, weichen Sie diese vor der

Reinigung einige Minuten mit etwas mildem Reinigungsmittel ein.

- Verwenden Sie speziell für Edelstahl vorgesehene Reinigungsmittel, um die Stahloberflächen zu schützen.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die ätzende Chemikalien enthalten, wie Chloride, reinigen Sie die Oberfläche nicht mit Desinfektionsmitteln, Fleck- oder Rostentfernern und Tauchreinigern.

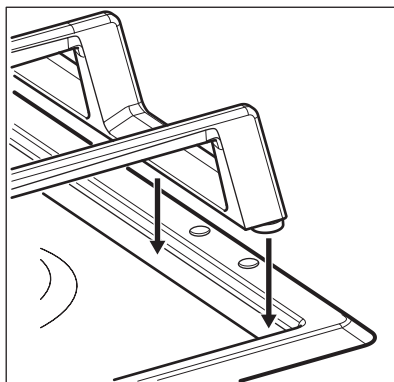
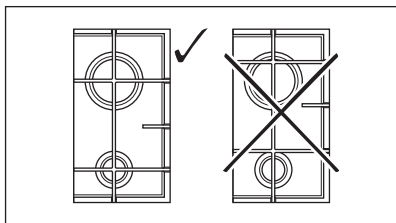
7.2 Topfträger

- i** Die Topfträger sind nicht spülmaschinenfest. Sie müssen von Hand gereinigt werden.

1. Entfernen Sie die Topfträger, um die Reinigung des Kochfelds zu erleichtern.

- i** Seien Sie beim Wiederaufsetzen der Topfträger vorsichtig, um Beschädigungen der Oberseite des Kochfelds zu vermeiden.

2. Wenn Sie die Topfträger von Hand spülen und trocknen, seien Sie vorsichtig, da durch das Emaillieren gelegentlich raue Kanten entstehen können. Entfernen Sie hartnäckige Flecken gegebenenfalls mit einer Reinigungspaste.
3. Vergewissern Sie sich, dass Sie die Topfträger nach der Reinigung wieder ordnungsgemäß eingesetzt haben.
4. Damit der Brenner korrekt funktioniert, stellen Sie sicher, dass sich die Arme der Topfträger in der Mitte des Brenners befinden.



7.3 Reinigen des Kochfelds

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** Geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, Zucker und zuckerhaltige Lebensmittel. Anderenfalls können die Verschmutzungen das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht.
- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlung des Kochfelds entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- Reinigen Sie die emaillierten Teile, die Brennerdeckel und Brennerkronen mit warmen Seifenwasser und trocknen Sie diese sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder einsetzen.

7.4 Reinigen der Zündkerze

Diese Funktion erfolgt über eine Keramikzündkerze mit Metallelektrode. Halten Sie zur Vermeidung von Zündschwierigkeiten diese Bauteile immer sauber; kontrollieren Sie außerdem, ob die Düsen der Brennerkrone verstopft sind.

7.5 Regelmäßige Wartung

Lassen Sie regelmäßig vom Ihrem autorisierten Kundendienst den Zustand

des Gasversorgungsrohrs und, falls installiert, die Funktionstüchtigkeit des Druckreglers überprüfen.

8. FEHLERSUCHE



WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

8.1 Was tun, wenn...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Es wird kein Funke erzeugt, wenn Sie versuchen, den Funkenerzeuger zu verwenden.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
	Brennerdeckel und Brennerkronen sitzen nicht richtig.	Bringen Sie die Brennerkronen und den Brennerdeckel in die richtige Position.
Die Flamme erlischt gleich nach der Zündung wieder.	Das Thermoelement ist nicht ausreichend erwärmt.	Halten Sie den Knopf nach dem Entzünden etwa 10 Sekunden lang gedrückt.
Der Flammenring ist ungleichmäßig.	Die Brennerkronen sind mit Speiseresten verstopft.	Sorgen Sie dafür, dass die Düse nicht blockiert und die Brennerkronen sauber sind.

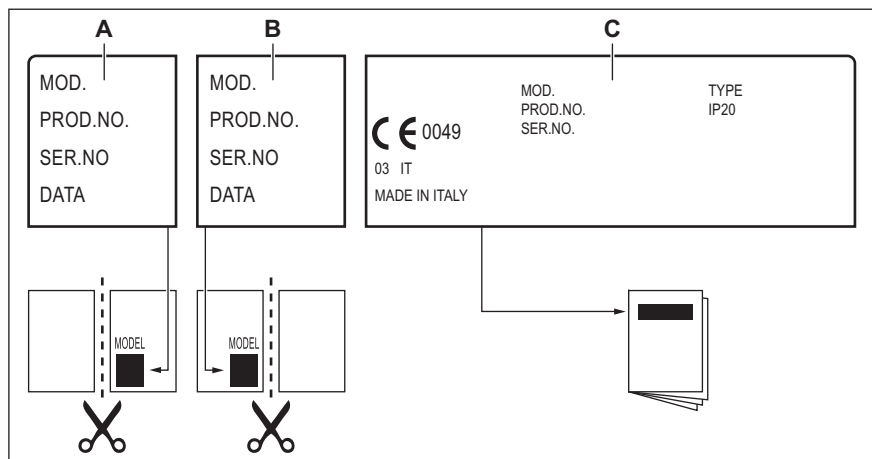
8.2 Wenn Sie das Problem nicht lösen können...

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

8.3 Im Zubehörbeutel mitgelieferte Aufkleber

Bringen Sie die Aufkleber, wie unten
gezeigt, an:



- A. Kleben Sie ihn auf die Garantiekarte und verschicken Sie diesen Teil (falls vorhanden).
- B. Kleben Sie ihn auf die Garantiekarte und behalten Sie diesen Teil (falls vorhanden).
- C. Kleben Sie ihn auf die Gebrauchsanleitung.

9. TECHNISCHE DATEN

9.1 Abmessungen des Kochfelds

Breite	594 mm
Tiefe	510 mm

9.2 Bypassdurchmesser

BRENNER	Ø BYPASS 1/100 mm
Multikronen-Brenner	50
Normalbrenner	30
Hilfsbrenner	23

9.3 Sonstige technische Daten

GESAMTLEISTUNG:	Gas - Original:	G20 (2E, 2H) 20 mbar = 8,7 kW
	Gas - Ersatz:	G30/G31 (3B/P) 50/50 mbar = 632 g/h
Netzanschluss:	220-240 V ~ 50-60 Hz	
Gerätekategorie:	II2H3B/P (AT) II2E3B/P (DE)	
Gasanschluss:	R 1/2"	
Geräteklasse:	3	

9.4 Gasbrenner für ERDGAS G20 20 mbar

BRENNER	NORMALLEIS- TUNG kW	MINDESTLEIS- TUNG kW	INJEKTORMARKE
Multikronen-Brenner	4,0	1,4	146
Normalbrenner	1,85	0,6	92
Hilfsbrenner	1,0	0,33	70

9.5 Gasbrenner für LPG-Flüssiggas G30/G31 50/50 mbar

BRENNER	NORMALLEIS- TUNG kW	MINDEST- LEISTUNG kW	INJEKTOR- MARKE	NENNGASDURCH- FLUSS g/Std.
Multikronen- Brenner	3,7	1,4	85	269
Normalbrenner	2,0	0,6	58x	145
Hilfsbrenner	1,0	0,33	43	73

10. ENERGIEEFFIZIENZ

10.1 Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Modellidentifikation	HGB64420SM
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld
Anzahl der Gasbrenner	4

Energieeffizienz pro Gasbrenner (EE gas burner)	Hinten links – Normalbrenner	62,8 %
	Hinten rechts – Normalbrenner	60,8 %
	Vorne links – Multikronen-Brenner	55,3 %
	Vorne rechts – Hilfsbrenner	nicht zutreffend
Energieeffizienz des Gaskochfelds (EE gas hob)		59.6%

EN 30-2-1: Haushalt-Kochgeräte für gasförmige Brennstoffe - Teil 2-1: Rationelle Energienutzung - Allgemeines

10.2 Energie sparen

- Achten Sie vor dem Gebrauch darauf, dass die Brenner und Topfträger richtig zusammengebaut sind.
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem Durchmesser, der der Größe der Brenner entspricht.
- Stellen Sie den Topf mittig auf den Brenner.
- Wenn Sie Wasser erwärmen, verwenden Sie nur die benötigte Menge.
- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Drehen Sie, sobald die Flüssigkeit zu kochen beginnt, die Flamme so weit zurück, dass die Flüssigkeit nur leicht köchelt.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit einen Dampfkochtopf. Beachten Sie seine Bedienungsanleitung.

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.

Electrolux Appliances AB - Contact
Address: Al. Powstańców Śląskich 26,
30-570 Kraków, Poland

www.aeg.com/shop



867356717-B-232021



AEG