



HVB8453IB

FR Notice d'utilisation | **Table de cuisson**

2

DE Benutzerinformation | **Kochfeld**

32



Bienvenue chez AEG ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, des dépannages, des informations sur le service et les réparations :
www.aeg.com/support

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	2
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. INSTALLATION.....	8
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	14
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	15
6. CONSEILS.....	20
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	23
8. DÉPANNAGE.....	25
9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	29
10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	30
11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	31

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins

de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez-le. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- En cas de bris de verre de la table de cuisson :
 - éteignez immédiatement tous les brûleurs et tout élément chauffant électrique et isolez l'appareil de l'alimentation électrique ;
 - ne touchez pas la surface de l'appareil ;
 - n'utilisez pas l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service après-vente agréé ou un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Si l'appareil est directement branché à l'alimentation électrique, installez un sectionneur avec une ouverture de contact. La déconnexion complète conforme aux conditions de surtension de catégorie III doit être garantie. Le câble de terre en est exclu.

- Lorsque vous acheminez le câble d'alimentation, assurez-vous qu'il n'entre pas en contact direct (par ex. en utilisant une gaine isolante) avec des parties pouvant atteindre des températures supérieures de 50 °C à la température ambiante.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Cet appareil est adapté aux marchés

suivants:  

2.1 Installation

AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées du meuble à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.

- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Installez un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.

2.2 Branchement électrique

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié
- L'appareil doit être raccordé à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.

- Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Installez le collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à une prise électrique.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (le cas échéant) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.

2.3 Raccordement au gaz

ATTENTION!

Lorsque vous utilisez une bouteille de gaz, maintenez-la toujours sur une surface horizontale plane (avec la vanne de gaz en haut).

- Tous les raccordements au gaz doivent être effectués par une personne qualifiée.
- Avant l'installation, vérifiez si les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) sont compatibles avec le réglage de l'appareil.
- Assurez-vous que l'air circule autour de l'appareil.
- Les informations relatives à l'alimentation en gaz figurent sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Assurez-vous de brancher l'appareil selon les réglementations d'installation en vigueur. Respectez les recommandations pour assurer une bonne ventilation.

2.4 Utilisation

AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

⚠ ATTENTION!

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz entraîne la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée, en particulier lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.

L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'augmentation de la ventilation mécanique, le cas échéant, une ventilation supplémentaire pour éliminer en toute sécurité les produits de combustion vers l'air extérieur (dehors) tout en fournissant des changements d'air ambiant avec une ventilation supplémentaire. Consultez une personne qualifiée avant d'installer la ventilation supplémentaire.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.

- Les vapeurs que dégagent l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- Ne laissez jamais un récipient vide posé sur un brûleur allumé, ou un brûleur allumé sans récipient.
- Ne placez pas de feuilles d'aluminium sur l'appareil.
- Les récipients de cuisson en fonte, en aluminium ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures sur la surface en verre et vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- N'utilisez que des récipients stables, dont la forme et le diamètre sont supérieurs aux dimensions des brûleurs.
- Veillez à ce que les ustensiles de cuisine soient positionnés au centre des brûleurs.
- N'utilisez pas de grands récipients dont les bords dépassent de l'appareil. Vous risqueriez d'endommager la surface du plan de travail.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.
- N'installez pas de diffuseur de flamme sur le brûleur.
- Ne laissez pas de liquides acides, tels que du vinaigre, du jus de citron ou du produit détartrant, entrer en contact avec la plaque de cuisson. Cela peut provoquer des taches mates.

- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.

2.5 Entretien et Nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Ne lavez pas les brûleurs au lave-vaisselle.

2.6 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange

vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

2.7 Mise au rebut

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour savoir comment mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Aplatir les tuyaux de gaz externes.

3. INSTALLATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Avant l'installation

Avant d'installer la table de cuisson, notez les informations de la plaque signalétique ci-dessous. La plaque signalétique se trouve au bas de la table de cuisson.

Modèle
 PNC
 Numéro de série

3.2 Raccordement au gaz

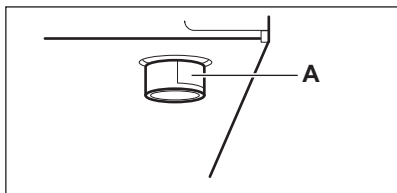
AVERTISSEMENT!

Les instructions suivantes relatives à l'installation, au raccordement et à l'entretien doivent être effectuées par un professionnel qualifié, conformément aux normes et aux réglementations locales en vigueur.

Il est nécessaire que le raccordement au réseau de gaz soit effectué au moyen d'un robinet d'arrêt agréé AGB. Choisissez des raccords fixes ou utilisez un tuyau flexible en AGB (acier inoxydable) conforme à la réglementation en vigueur (NBN D 51.003). Si vous utilisez des tuyaux flexibles métalliques, veillez à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec des parties mobiles ou qu'ils ne soient pas pressés. Soyez également prudent lorsque la table de cuisson est installée avec un four.



Assurez-vous que la pression de l'alimentation en gaz de l'appareil correspond aux valeurs recommandées. Le raccordement réglable est relié à la rampe complète par un écrou fileté R 1/2 po. Tous les composants présentés sur la figure ont déjà été assemblés en usine. L'appareil, avant de quitter l'usine de fabrication, a été testé afin de fournir les meilleurs résultats.



A. Extrémité du tuyau avec filetage

Gaz liquéfié (uniquement pour la Belgique)

Utilisez le support de tuyau en caoutchouc pour le gaz liquide. Toujours engager le joint. Continuez ensuite avec le raccordement au gaz.

Le tuyau flexible est prêt à être appliqué lorsque :

- la température ne peut dépasser la température ambiante, ni être supérieure à 30°C;
- il n'est pas plus long que 1 500 mm ;
- il ne présente aucun étranglement ;
- il n'est soumis à aucune traction ni aucune torsion ;
- il n'entre pas en contact avec des bords ou des coins tranchants ;
- il peut être facilement examiné afin de s'assurer de son état.

Le contrôle du bon état du tuyau flexible, consiste à vérifier que :

- il ne présente pas de fissures, de coupures, de marques de brûlures sur les deux extrémités et sur toute sa longueur ;
- le matériau n'a pas durci, mais présente une élasticité correcte ;
- les colliers de serrage ne sont pas rouillés ;
- la date d'expiration n'est pas dépassée.

Si un ou plusieurs défauts sont visibles, ne réparez pas le tuyau, mais remplacez-le.

⚠ AVERTISSEMENT!

Une fois l'installation terminée, assurez-vous que le joint de chaque raccord de tuyau est correcte. Utilisez une solution savonneuse, sans flamme.

3.3 Remplacement des injecteurs (uniquement pour la Belgique)

⚠ AVERTISSEMENT!

Informations destinées aux installateurs agréés uniquement.


1. Retirez les supports de casserole.
2. Démontez les chapeaux et les couronnes des brûleurs.
3. Démontez les injecteurs à l'aide d'une clé de 7 et remplacez-les par ceux qui sont nécessaires pour le type de gaz que vous utilisez (voir le tableau du chapitre portant sur les « Données techniques »).
4. Montez les pièces et suivez la même procédure à l'envers.
5. Remplacez la plaque signalétique (située près du tuyau d'arrivée de gaz) par celle pour le nouveau type d'alimentation en gaz. Cette plaque se trouve dans l'emballage fourni avec l'appareil.



Si la pression de l'alimentation en gaz n'est pas constante ou diffère de la pression nécessaire, installez un système de réglage de la pression sur le tuyau de l'alimentation en gaz.

3.4 Choix du gaz


⚠ AVERTISSEMENT!


Informations destinées aux installateurs agréés uniquement.


1. Désactivez la table de cuisson.
2. Maintenez la touche Ⓛ enfoncée pendant 3 secondes.
3. Dans les 7 secondes, maintenez enfoncé pendant 3 secondes l'espace situé sous les trois DEL allumées à côté de .

- Appuyez sur le symbole  du brûleur central jusqu'à ce que **G1** apparaisse sur l'affichage.
- Pour activer le mode du choix du gaz, appuyez sur le symbole  du brûleur central.

L'affichage du minuteur indique le type de gaz sélectionné.

- Appuyez sur  pour régler le type de gaz en fonction du tableau ci-dessous.

- Pour confirmer le type de gaz, appuyez sur le symbole  du brûleur central.

Appuyez sur  pour quitter le mode ou attendez que la fonction Arrêt automatique s'active.

Choix du gaz

0	1	2
G20/G25 20/25 mbar / G20Y20/G25 20/25 mbar	Gaz liquide 29 mbar	Risque pour la sécurité, n'utilisez pas le choix de gaz 2. Utilisez uniquement les choix de gaz 0 ou 1 en fonction de l'alimentation en gaz.

3.5 Ajustement du niveau minimum (uniquement pour la Belgique)




AVERTISSEMENT!

Informations destinées aux installateurs agréés uniquement.





Éteignez la table de cuisson avant le réglage.




Pour régler le débit minimum des brûleurs :

- Désactivez la table de cuisson.
- Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes.
- Dans les 7 secondes, maintenez enfoncé pendant 3 secondes l'espace situé sous les trois DEL allumées à côté du  symbole.
- Appuyez 3 fois sur le symbole  du brûleur du milieu.

L'affichage indique le mode **G2**.


- Pour activer le mode, appuyez sur le symbole  du brûleur central.
- Attendez 5 secondes après avoir sélectionné le mode.

Le brûleur s'allume au niveau minimal et le bandeau de commande indique .

- Pour augmenter ou diminuer la valeur et régler le niveau minimum, appuyez sur les symboles  ou  du brûleur central.
- Patiencez 5 secondes avant d'envoyer la valeur sélectionnée à la carte d'alimentation.
- Vérifiez que le niveau minimum est correct et appuyez sur le symbole  pour confirmer le niveau minimum.



Si le niveau minimal est incorrect, recommencez les étapes 6 et 7.

- Appuyez sur le symbole  du brûleur central pour sélectionner le brûleur suivant et répétez les étapes 5 à 8. La procédure commence par le brûleur central et poursuit avec le brûleur gauche, le brûleur avant droit jusqu'au brûleur arrière droit.

Pour quitter le mode, appuyez sur .



AVERTISSEMENT!

Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous passez rapidement de la position maximale à la position minimale.

AVERTISSEMENT!

Ne touchez pas aux modes G3 et G4. Il est réservé au service après-vente agréé.

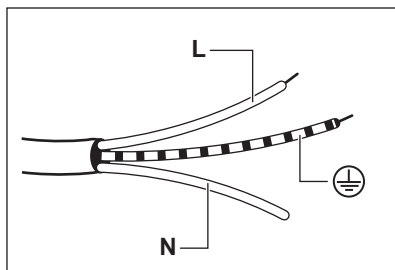
3.6 Branchement électrique


- Assurez-vous que la tension nominale et le type d'alimentation sur la plaque signalétique correspondent à la tension et à l'alimentation électrique locale.
- Cet appareil est fourni uniquement avec un câble d'alimentation. Il doit être fourni avec une fiche correcte qui peut supporter la charge qui correspond aux valeurs de la plaque signalétique. Assurez-vous d'installer la fiche dans une prise correcte.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours la prise secteur.
- Il existe un risque d'incendie lorsque l'appareil est raccordé à un câble d'extension, un adaptateur ou une multiprise. Assurez-vous que la connexion à la terre est conforme aux normes et réglementations.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation chauffer jusqu'à une température supérieure à 90 °C.

3.7 Câble de connexion

Pour remplacer le câble de raccordement, utilisez uniquement le câble spécial ou équivalent. Il s'agit du type de câble : H05V2V2-F T90.

Assurez-vous que la coupe du câble est adaptée à la tension et à la température de fonctionnement. Le câble de terre jaune / vert doit être plus long d'environ 2 cm que le câble de phase marron (ou noir).

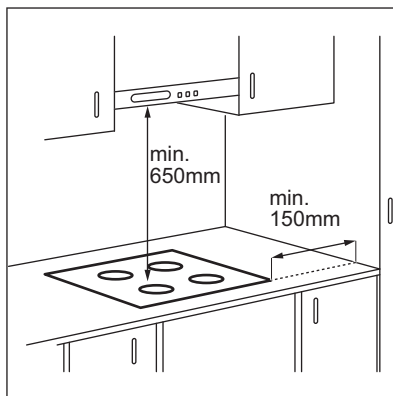


1. Branchez le fil vert et jaune (terre) à la borne portant soit la lettre « E », ou le symbole de terre  ou de couleur vert et jaune.
2. Branchez le fil bleu (neutre) à la borne marquée de la lettre « N » ou de couleur bleu.
3. Branchez le fil marron (phase) à la borne marquée de la lettre « L ». Il doit toujours être branché à la phase du réseau.

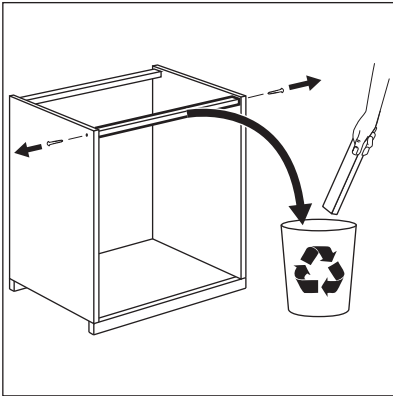
3.8 Assemblage

INSTALLATION SUPERPOSÉE

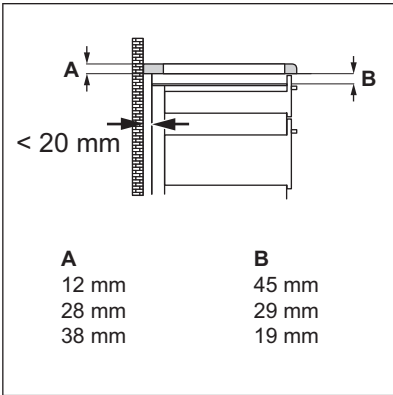
1.



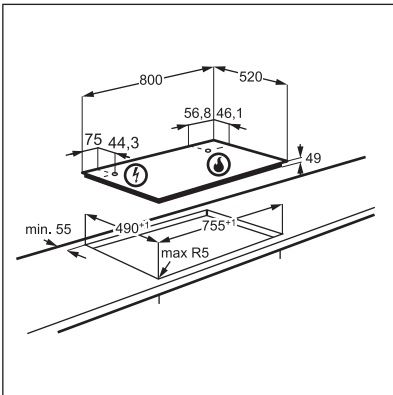
2.



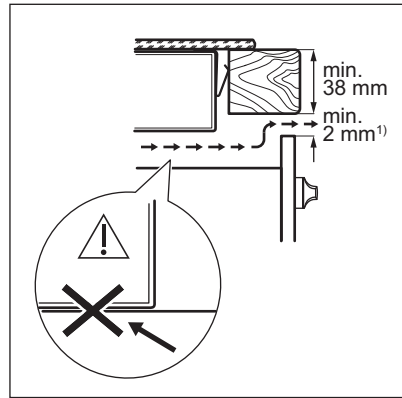
3.



4.

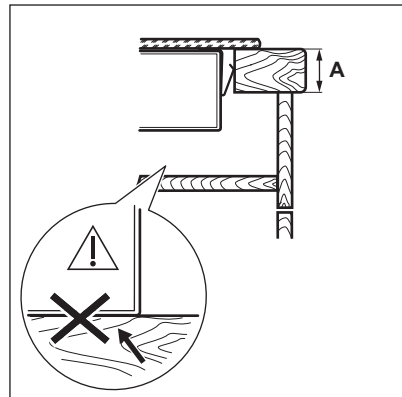


5.

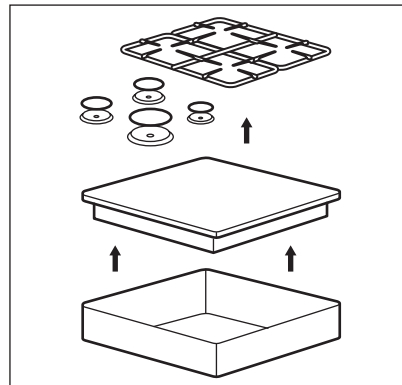


1) Sauf indication contraire dans l'installation du four.

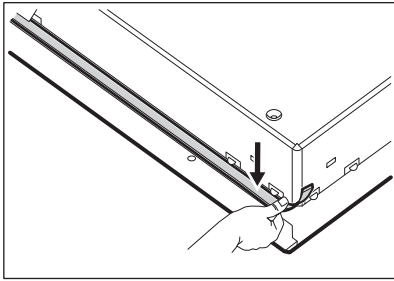
6.



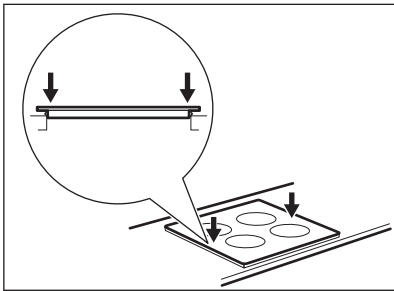
7.



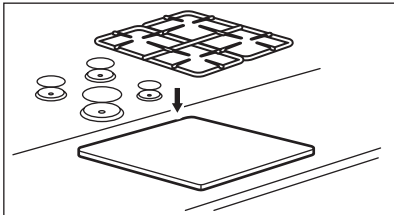
8.



9.



10.



⚠ ATTENTION!

Installez l'appareil uniquement sur un plan de travail à surface plane.

⚠ ATTENTION!

Installez l'appareil uniquement sur un plan de travail à surface plane.

3.9 Installation de la table de cuisson sous la hotte

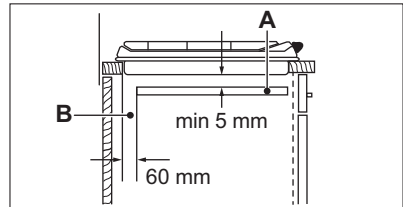


Si vous installez la table de cuisson sous une hotte, reportez-vous aux instructions d'installation de la hotte pour connaître la distance minimale entre les appareils. Dans tous les cas, cette distance ne doit pas être inférieure à 650 mm.

3.10 Possibilités d'insertion

Le panneau installé sous la table de cuisson doit être facile à retirer et facilement accessible au cas où une intervention technique serait nécessaire.

Élément de cuisine avec une porte



A. Panneau amovible (en option)

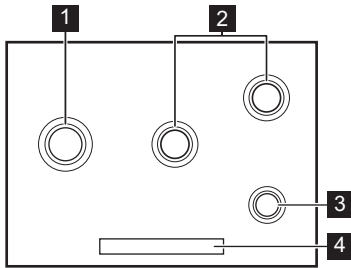
B. Espace pour les branchements

Élément de cuisine avec un four

Le raccordement électrique de la table de cuisson et du four doit être installé séparément pour des raisons de sécurité et pour permettre de retirer facilement le four de l'appareil.

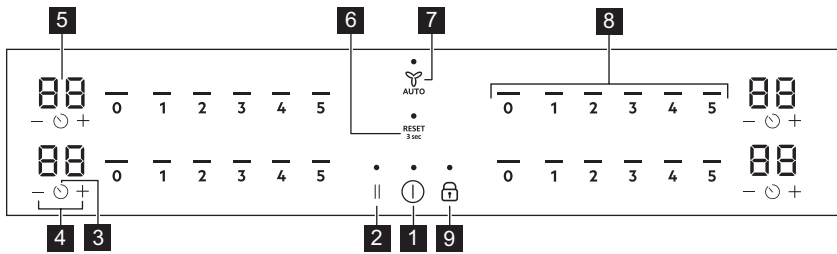
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Disposition de la surface de cuisson




- 1 Brûleur ultra rapide
- 2 Brûleur semi-rapide
- 3 Brûleur auxiliaire
- 4 Bandeau de commande

4.2 Configuration du bandeau de commande








Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent les fonctions activées.

Touche sensitive	Fonction	Description
1	⏻	Marche/Arrêt Pour allumer et éteindre l'appareil.
2		Pause Pour activer et désactiver la fonction.
3	⌚	Minuteur Pour régler la fonction.
4	+ / -	- Pour augmenter ou diminuer la durée.
5	-	Affichage du minuteur Pour indiquer la durée, en minutes.
6	RESET 3 sec	Réinitialisation Pour réinitialiser la table de cuisson (reportez-vous à la section « Résolution des problèmes »).
7	AUTO	Hob [®] Hood Pour activer et désactiver le mode manuel de la fonction.

Touche sensitive	Fonction	Description
8	-	Bandeau de sélection
9		Dispositif Verrouillage / Sécurité enfants

4.3 Voyants de l'affichage

Voyant	Description
 + chiffre	Un dysfonctionnement s'est produit.
	Un avertissement apparaît (reportez-vous au chapitre « Résolution des pannes »).
 /  / 	OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux) : poursuivre la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle.

4.4 Voyant Surface Chaude

AVERTISSEMENT!

Si la zone de cuisson devient chaude en cours de cuisson, le voyant de réglage vous avertit que la surface est chaude

 /  /  une fois la zone éteinte.

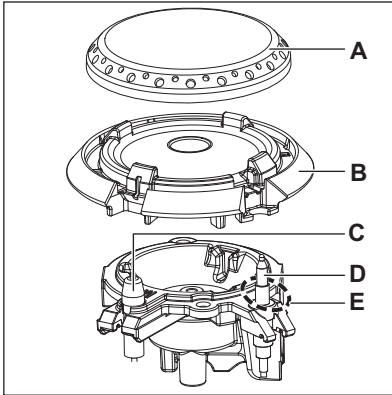
L'indicateur de surface chaude s'affiche jusqu'à ce que la zone de cuisson refroidisse, que la table de cuisson soit débranchée ou qu'il y ait une coupure de courant.

5. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Vue d'ensemble des brûleurs



- A. Chapeau du brûleur
- B. Couronne du brûleur
- C. Bougie de brûleur
- D. Thermocouple
- E. Flamme pilote

5.2 Allumage du brûleur





Allumez toujours le brûleur avant de poser le récipient de cuisson.



AVERTISSEMENT!

Faites très attention lorsque vous utilisez une flamme nue dans une cuisine. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée de la flamme.

1. Maintenez la touche  enfoncée pour activer la table de cuisson. La plaque de cuisson s'arrête si elle n'est pas utilisée pendant 50 secondes.
2. Après l'animation lumineuse, lorsque vous voyez  sur l'écran, appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection.




Si, au bout de quelques tentatives, le brûleur ne s'allume toujours pas, vérifiez que la couronne et son chapeau soient bien placés.






Si, durant l'utilisation normale du brûleur, il commence à produire des étincelles et la flamme se règle automatiquement, vérifiez que la partie métallique de la bougie d'allumage et le dispositif de sécurité des flammes sont propres (reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage »).




Si le brûleur s'éteint accidentellement, la table de cuisson tentera de rallumer le brûleur 3 fois. Si la flamme ne se rallume toujours pas,  apparaît.




Si l'avertissement  apparaît, mettez à l'arrêt puis de nouveau en fonctionnement la table de cuisson.

Lorsque la fonction d'affichage  réapparaît, après l'animation lumineuse, appuyez sur  pendant 3 secondes.

Lorsque vous voyez  , cela signifie que l'avertissement est réinitialisé (reportez-vous au chapitre « Résolution des pannes »).

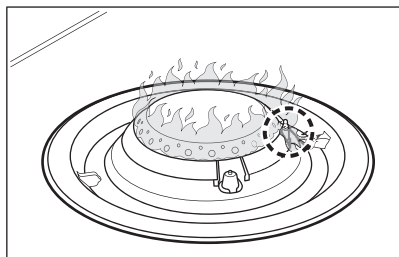


 apparaît lorsque vous essayez de redémarrer le brûleur immédiatement après avoir éteint la flamme. Attendez environ 10 secondes avant de redémarrer le brûleur.


Flamme pilote



La flamme qui entoure le thermocouple est une flamme pilote. Elle empêche un arrêt inattendu.



5.3 Arrêt du brûleur

Pour éteindre la flamme, appuyez sur la position  du bandeau de commande.

AVERTISSEMENT!

Abaissez ou coupez toujours la flamme avant de retirer les récipients du brûleur.

5.4 Arrêt automatique

La fonction désactive la table de cuisson automatiquement si :

- tous les brûleurs sont désactivés,
- vous ne réglez pas le niveau de puissance après avoir allumé la table de cuisson,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon). Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Retirez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- vous ne désactivez pas un brûleur ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, la table de cuisson s'éteint.

La relation entre le réglage de la température et le délai après lequel la table de cuisson se désactive :

Niveau	Durée (heures)
1	6
2	3
3	3
4	1,5
5	1,5



5.5 Structure des menus




Le tableau indique la structure du menu de base.

Paramètres utilisateur

Symbole	Réglage	Options possibles
b	Signal sonore	En fonctionnement / A l'arrêt (--)
H	Mode hotte	0 - 6
E	Historique des alarmes / erreurs	La liste des alarmes / erreurs récentes.

Pour entrer les paramètres utilisateur :

appuyez et maintenez enfoncé  pendant 3 secondes. Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé . Les réglages apparaissent sur les minuteurs de gauche.

Navigation dans le menu : le menu est constitué du symbole de réglage et d'une valeur. Le symbole apparaît sur le minuteur arrière et la valeur apparaît sur le minuteur avant. Pour parcourir les réglages, appuyez sur  sur le minuteur avant. Pour modifier la valeur du réglage, appuyez sur  ou  sur le minuteur avant.

Pour quitter le menu : appuyez sur .


OffSound Control (Activation et désactivation des signaux sonores)



Les signaux sonores sont activés par défaut.



Vous pouvez activer / désactiver les signaux sonores dans le menu de la table de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Structure du menu ».

Lorsque les signaux sonores sont désactivés, vous pouvez toujours entendre un son lorsque :

- vous appuyez sur 
- Minuteur se termine
- Minuteur dégressif se termine
- vous avez posé quelque chose sur le bandeau de commande.

5.6 Pause

Cette fonction sélectionne le niveau de cuisson le plus bas pour les zones de cuisson activées.

Lorsque la fonction est activée,  et  peuvent être utilisés. Tous les autres symboles figurant sur les bandeaux de commande sont bloqués.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

1. Pour activer la fonction : appuyez sur la touche .

Le niveau de cuisson est réduit à 1.


2. Pour désactiver la fonction, appuyez sur .

Le niveau de cuisson précédent s'affiche.

5.7 Verrouillage

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant le fonctionnement de la table de cuisson. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage de la cuisson.

Réglez d'abord le niveau de cuisson.

Pour activer la fonction : appuyez sur la touche .

Pour désactiver la fonction : appuyez à nouveau sur .





La fonction se désactive lorsque vous éteignez la table de cuisson.


5.8 Dispositif de sécurité enfants


Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de la table de cuisson.



Pour activer la fonction : appuyez sur . Ne réglez aucun niveau de cuisson.




Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole apparaisse. Désactivez la table de cuisson en appuyant sur .



La fonction reste active lorsque vous éteignez la table de cuisson. Le voyant ci-dessus  est allumé.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur . Ne réglez aucun niveau de cuisson.

Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole disparaisse. Désactivez la table de cuisson en appuyant sur .





Cuisson avec la fonction activée : appuyez sur , puis sur  pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole disparaisse. Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson en appuyant sur , la fonction est à nouveau activée.




5.9 Minuteur



Minuteur à rebours

Utilisez cette fonction pour régler la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson, uniquement pour une session.

Réglez le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée, puis réglez la fonction.

1. Appuyez sur . 00 apparaît sur l'écran du minuteur.
2. Appuyez sur  ou  pour régler la durée (00 à 99 minutes).
3. Appuyez sur  pour démarrer le minuteur ou attendez 3 secondes. Le minuteur lance le compte à rebours.

Pour modifier la durée : sélectionnez la zone de cuisson en utilisant  et appuyez sur  ou .

Pour désactiver la fonction : sélectionnez la zone de cuisson en utilisant , puis appuyez sur . Le temps restant est décompté jusqu'à 00.

Lorsque le minuteur arrive à son terme, un signal sonore retentit et 00 clignote. La zone




de cuisson se désactive. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal et le clignotement.



Minuteur

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la table de cuisson est allumée mais que les zones de cuisson sont éteintes. Le niveau de cuisson indique 00.



Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement des zones de cuisson.

1. Appuyez sur la touche .
2. Appuyez sur  ou  pour régler l'heure. Lorsque le minuteur arrive à son terme, un signal sonore retentit et 00 clignote. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal et le clignotement.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur  et . Le temps restant est décompté jusqu'à 00.

5.10 Hob²Hood

Il s'agit d'une fonction automatique de pointe permettant de raccorder la table de cuisson à une hotte particulière. La table de cuisson et la hotte disposent toutes les deux d'un communicateur de signal infrarouge. La vitesse du ventilateur est définie automatiquement d'après le réglage du mode et la température du récipient le plus chaud se trouvant sur la table de cuisson. Vous pouvez également activer le ventilateur manuellement depuis la table de cuisson.



ATTENTION!

Pour assurer une bonne communication entre les appareils, la hotte doit toujours être positionnée au centre de la table de cuisson, en particulier lorsque leur largeur est différente.



Sur la plupart des hottes, le système de commande à distance est désactivé par défaut. Activez-le avant d'utiliser la fonction. Pour plus d'informations, reportez-vous au manuel d'utilisation de la hotte.



La hotte ne fonctionne que lorsque la table de cuisson est allumée.

Utiliser automatiquement la fonction

Pour activer automatiquement la fonction, réglez le mode automatique sur H1 – H6. La hotte réagit dès que vous faites fonctionner la table de cuisson. La table de cuisson détecte automatiquement la température du récipient et ajuste la vitesse du ventilateur.

Modes automatiques

Mode	Description du mode	Éclairage automatique	Vitesse de ventilation automatique
H0	Manuel	A l'arrêt	A l'arrêt
H1	Éclairage automatique	En fonctionnement	Désactivez
H2	Vitesse constante	En fonctionnement	1
H3	Vitesse automatique basse	En fonctionnement	0-1
H4	Vitesse automatique moyenne	En fonctionnement	0-1
H5	Vitesse automatique élevée	En fonctionnement	0-2
H6	Vitesse automatique intensive	En fonctionnement	0-3

Modifier du mode automatique

Pour modifier le mode automatique, reportez-vous au chapitre « Structure du menu ».







Pour faire fonctionner la hotte directement depuis le panneau de la hotte, désactivez le mode automatique de la fonction.



Lorsque vous terminez la cuisson et mettez à l'arrêt la table de cuisson, la ventilation de la hotte pourrait continuer à fonctionner pendant un certain temps. Au bout d'un moment, le système désactive automatiquement la ventilation et vous empêche de l'activer accidentellement durant les 30 secondes qui suivent.

Utiliser manuellement la vitesse de ventilation

Vous pouvez également activer la fonction manuellement. Pour ce faire, appuyez sur la touche  lorsque la table de cuisson est active. Cela désactive le fonctionnement automatique de la fonction et vous permet de modifier manuellement la vitesse du

ventilateur. En appuyant sur la touche  la vitesse du ventilateur est augmentée d'un palier. Lorsque vous atteignez un niveau intensif et que vous appuyez sur la touche  à nouveau, la vitesse du ventilateur reviendra à 0, désactivant ainsi le ventilateur de la hotte. Pour réactiver le ventilateur à vitesse 1, appuyez sur la touche .



Pour activer le fonctionnement automatique de la fonction, éteignez puis rallumez la table de cuisson.

Activer l'éclairage

Vous pouvez régler la table de cuisson pour activer automatiquement la lumière dès que vous allumez la table de cuisson. Pour ce faire, réglez le mode automatique sur H1 – H6.



La lumière de la hotte s'éteint 2 minutes après avoir désactivé la table de cuisson.

6. CONSEILS



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Récipients de cuisson



ATTENTION!

N'utilisez pas de plats en fonte, en argile ou en grès, d'accessoires pour griller ni de plats à gratin.



AVERTISSEMENT!

Ne placez pas la même poêle sur deux brûleurs.



AVERTISSEMENT!

Ne placez pas de récipients instables ou déformés sur le brûleur, afin d'éviter les débordements et les blessures.



ATTENTION!

Assurez-vous que les poignées des récipients ne dépassent pas du bord avant de la table de cuisson.



ATTENTION!

Assurez-vous que les récipients de cuisson sont bien centrés sur le brûleur, afin de garantir leur stabilité et de réduire la consommation de gaz.



ATTENTION!

Des liquides ayant débordé durant la cuisson peuvent provoquer une rupture de la vitre.

6.2 Diamètre des ustensiles de cuisson

ATTENTION!

Utilisez des récipients de cuisson dont le diamètre est adapté aux dimensions des brûleurs.

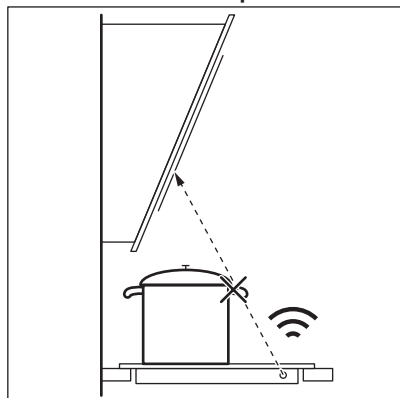
Brûleur	Diamètre des ustensiles de cuisson (mm)
Ultra-rapide	200 - 260
Semi-rapide (central)	160 - 240
Semi-rapide (à droite)	160 - 220
Auxiliaire	120 - 220

6.3 Conseils pour Hob²Hood

Lorsque vous faites fonctionner la table de cuisson avec la fonction :

- Protégez le bandeau de commande de la hotte des rayons directs du soleil.
- Ne dirigez pas de lumière halogène sur le bandeau de commande de la hotte.
- Ne recouvrez pas le bandeau de commande de la table de cuisson.
- Ne bloquez pas le signal entre la table de cuisson et la hotte (par exemple avec la main, la poignée d'un ustensile ou un grand récipient). Reportez-vous à l'image.

La hotte sur l'illustration est uniquement donnée à titre d'exemple.




Veillez à ce que la fenêtre du communicateur du signal infrarouge Hob²Hood reste propre.



Les autres appareils télécommandés peuvent bloquer le signal. N'utilisez pas ce type d'appareil à proximité de la table de cuisson lorsque la fonction Hob²Hood est activée.

Hottes dotées de la fonction Hob²Hood

Pour trouver la gamme complète des hottes dotées de cette fonction, consultez notre site web destiné aux consommateurs. Les hottes AEG qui sont dotées de cette fonction doivent porter le symbole .

6.4 Suggestions de recettes

Catégorie d'aliments	Recettes	Type de brûleur	Niveau de puissance de la phase de chauffage 1)	Niveau de puissance de la phase de cuisson
Sauces - Assaisonnement	Béchamel	Petit	-	1-2
	Sauce tomate	Petit	2-4	1-3 ²⁾
Pâtes - Riz - Autres céréales	Riz aux champignons	Grand	-	2-4
	Couscous	Grand	2-4	1-2 ²⁾
	Spaghetti	Grand	-	2-5
	Ravioli	Grand	-	2-5
Soupe - Légumes	Soupe de légumes	À point	-	2-4 ²⁾
	Potage aux champignons et aux pommes de terre	À point	-	2-4 ²⁾
	Soupe de poissons	Grand	-	1-2 ²⁾
Viande	Boulettes de bœuf	Grand	2-4	1-3 ²⁾
	Filet de porc rôti	Grand	3-5	1-3
	Gratin au bœuf haché	À point	4-5	3-5
Poisson	Seiches aux petits pois	Grand	-	1-2 ²⁾
	Darne de thon grillée	Grand	3-5	1-3
Légumes	Champignons assaisonnés	À point	-	1-4
	Caponata aux légumes	Grand	2-4	1-2 ²⁾
	Pommes de terre vapeur	À point	-	2-4
	Épinards surgelés au beurre	Grand	-	1-2
Friture	Frites	Grand	-	5
	Beignets	Grand	4-5	1
Collations préparées à la poêle	Torréfaction de fruits à coque	Grand	4-5	2-3
	Croûtons de pain et escarole	Grand	4-5	2-3
	Pancakes	À point	4-5	2

Catégorie d'aliments	Recettes	Type de brûleur	Niveau de puissance de la phase de chauffage 1)	Niveau de puissance de la phase de cuisson
Desserts	Caramel	Petit	-	1-2
	Crème anglaise	Petit	-	1-2
	Panna cotta	Petit	-	1-3

1) Utile pour atteindre les conditions de cuisson optimales (par ex. température correcte du récipient/de la poêle, eau bouillante et chauffage d'huile...) avant de démarrer la phase de cuisson réelle avec un niveau de puissance différent/inférieur.

2) Cuisinez avec un couvercle.



Toutes les recettes correspondent à environ 4 portions.



Les réglages conseillés dans le tableau des cuissons doivent uniquement servir de guide et peuvent être ajustés en fonction du niveau de cuisson des aliments, de leur poids et de leur quantité ainsi que du type de gaz utilisé et du matériau de l'ustensile de cuisson utilisé pour préparer le plat.

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Il est conseillé d'activer le verrouillage / la Sécurité enfants (reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne »).
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Lavez les parties en acier inoxydable à l'eau, puis séchez-les avec un chiffon doux.



La présence d'eau ou d'autres liquides sur le bandeau de commande peut activer ou désactiver accidentellement les fonctions de la table de cuisson.

AVERTISSEMENT!

N'utilisez pas de couteau, de grattoir ou d'instruments similaires pour nettoyer les surfaces en verre ou les bords des brûleurs et l'encadrement (si présent).



Vous pouvez laver la couronne du brûleur au lave-vaisselle.

ATTENTION!

Ne nettoyez pas la couronne du brûleur avec des produits abrasifs, des tampons à récurer, des solvants ou des objets métalliques. La couronne du brûleur peut subir une décoloration.

7.2 Supports de casserole



Vous pouvez laver les supports de casserole au lave-vaisselle.

1. Retirez les supports de casserole pour nettoyer facilement la table de cuisson.

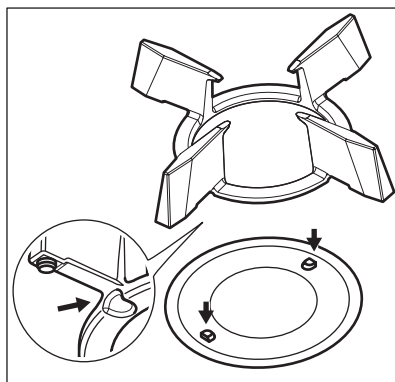


Faites très attention lors du remplacement des supports de casserole de ne pas endommager la plaque de cuisson.

2. Le revêtement en émail peut de temps en temps avoir des bords rugueux, faites donc attention lorsque vous lavez les supports de casserole à la main et les séchez. Si nécessaire, éliminez les taches tenaces avec une pâte nettoyante.
3. Après avoir lavés les supports de casserole, veillez à les remettre correctement en position.
4. Pour que le brûleur fonctionne correctement, assurez-vous que les bras des supports de casserole sont insérés dans les rainures des plaques en émail.

7.3 Retrait et installation des supports de casserole

Après les avoir lavés, veillez à les remettre correctement en position. Pour replacer correctement un support de casserole, assurez-vous que ses bras s'adaptent aux poignées placées à la base du brûleur comme indiqué sur l'image. Ainsi, le support de casserole sera stable et fixe.



7.4 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sel, le sucre et les aliments contenant du sucre, car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler.
- **Enlevez lorsque la table a suffisamment refroidi** : traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisses, décoloration métallique brillante. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, essuyez la table de cuisson avec un chiffon doux.
- Nettoyez les éléments en émail, les chapeaux et les couronnes avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement avant de les remettre en place.

7.5 Nettoyage du répartiteur de flamme



Vous pouvez laver les répartiteurs de flamme dans un lave-vaisselle.

AVERTISSEMENT!

Laissez refroidir les répartiteurs de flamme avant de les laver.

Légèrement sale :

Lavez le répartiteur de flamme avec de l'eau chaude savonneuse, puis séchez-le avec un chiffon doux.

Moyennement sale :

Utilisez le lave-vaisselle. Placez le répartiteur de flamme horizontalement dans le panier inférieur, sa partie supérieure tournée vers le haut

Très sale :

Lavez le répartiteur de flamme avec de l'eau chaude savonneuse, puis lavez-le au lave-vaisselle. S'il est toujours sale, lavez la partie supérieure du répartiteur de flamme avec un nettoyant pour gril et placez-le de nouveau dans le lave-vaisselle.

Utilisez un cure-dents pour nettoyer les orifices du répartiteur de flamme.

7.6 Nettoyage de la bougie d'allumage et du dispositif de sécurité des flammes

Veillez à ce que la partie métallique de la bougie d'allumage et le dispositif de sécurité

des flammes soient nettoyées à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide pour empêcher un éclairage difficile ou une détection de flamme difficile. Vérifiez que la couronne du brûleur n'est pas bouchée par des résidus d'aliments.

7.7 Entretien périodique

Contactez périodiquement votre service après-vente pour contrôler l'état du tuyau d'arrivée de gaz et du régulateur de pression si votre installation en est équipée.


8. DÉPANNAGE





















AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Reportez-vous au schéma de connexion.
	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Il n'y a pas d'alimentation en gaz.	Vérifiez le raccordement au gaz.
	Vous ne réglez pas le niveau de cuisson dans les 50 secondes.	Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 50 secondes.
	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps.	Appuyez sur une seule touche sensible.
Les curseurs commencent à clignoter, le niveau de puissance est réduit au minimum (niveau 1) et verrouillé.	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
	La fonction Pause est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
	La table de cuisson a surchauffé en raison d'une utilisation intensive et délivre automatiquement une puissance de sortie temporairement réduite.	Attendez un certain temps que la table de cuisson refroidisse.
Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
La table de cuisson se met à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible ①.	Retirez l'objet de la touche sensible.
L'indicateur LED de réinitialisation ■ clignote.	La procédure de réinitialisation est requise.	Reportez-vous à « Disposition du panneau de commande » (comme si un avertissement  s'affiche).
La fonction Hob ² Hood ne marche pas.	Vous avez recouvert le bandeau de commande.	Retirez l'objet du bandeau de commande.
Les touches sensibles deviennent chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous le placez trop près des commandes.	Placez les récipients de cuisson de grande taille sur les brûleurs arrière, lorsque c'est possible.
Aucun signal sonore ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».

Problème	Cause possible	Solution
Vous pouvez entendre les étincelles pendant quelques secondes après la sortie de la flamme et le ré-allumage automatique est effectué.	Courants d'air autour du brûleur.	Assurez-vous que les courants d'air provenant des fenêtres ou portes n'éteignent pas la flamme.
	Le chapeau ou la couronne du brûleur ne sont pas correctement positionnés.	Placez le chapeau et la couronne du brûleur dans la bonne position.
	La partie métallique du dispositif de sécurité des flammes est sale.	Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».
 s'affiche.	Arrêt automatique est activé.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et puis de nouveau en fonctionnement.
Le voyant au-dessus du symbole  s'allume.	Dispositif de sécurité enfants ou Verrouillage est activé.	Consultez « Dispositif de sécurité enfants » et « Verrouillage ».
 s'affiche.	La flamme ne s'allume pas au bout de 3 tentatives.	Pour réinitialiser l'avertissement  , mettez à l'arrêt la table de cuisson puis mettez-la de nouveau en fonctionnement. Lorsque la fonction d'affichage  réapparaît, après l'animation lumineuse, appuyez sur RESET 3 sec pendant 3 secondes. Lorsque  apparaît, cela signifie que l'avertissement est réinitialisé.
	Le chapeau ou la couronne du brûleur ne sont pas correctement positionnés.	
	La partie métallique du dispositif de sécurité des flammes est sale (reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage »).	
Un bip constant se déclenche.	Le branchement électrique est incorrect.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.
 -  s'affiche.	La table de cuisson est trop chaude.	Attendez quelques minutes que la table de cuisson refroidisse. Si possible, placez les récipients de cuisson de grande taille sur les brûleurs arrière.
 -  s'affiche.	La plaque de cuisson surchauffe.	Attendez 30 minutes, puis suivez la même procédure que celle prévue si l'avertissement  apparaît. Si le problème persiste, contactez un service après-vente agréé.
 -  s'affiche.	Condition temporaire de défaillance.	Suivez la même procédure que si un avertissement  apparaissait. Si le problème persiste, contactez un service après-vente agréé.
 -  s'affiche.	Trop de tentatives pour effacer l'avertissement  .	Attendez 15 minutes. Suivez la même procédure que si un avertissement  apparaissait. Si le problème persiste, contactez un service après-vente agréé.

Problème	Cause possible	Solution
s'affiche.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Contactez un service après-vente agréé.
s'affiche.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique pendant un certain temps. Coupez le disjoncteur du système électrique de la maison. Reconnectez-le. Si réapparaît, contactez un service après-vente agréé.
s'affiche.	Il y a de la saleté autour du brûleur. Le thermocouple du brûleur sélectionné est encore trop chaud pour permettre de rallumer le brûleur.	Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ». Attendez que le brûleur s'allume automatiquement.

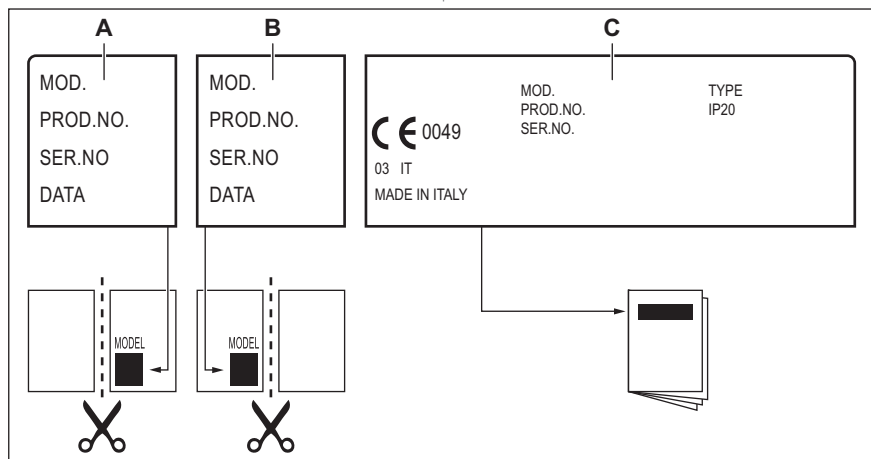
8.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Vous devez fournir les données figurant sur la plaque signalétique. Assurez-vous d'utiliser correctement la table de cuisson. Si l'intervention d'un technicien ou d'un vendeur n'est pas gratuite, malgré la période de

garantie en cours. Les informations concernant la période de garantie et les centres de service après-vente agréés figurent dans le livret de garantie.

8.3 Étiquettes fournies dans le sachet des accessoires

Collez les étiquettes adhésives comme indiqué ci-dessous :



A. Collez-la sur la carte de garantie et envoyez cette partie (le cas échéant).

B. Collez-la sur la carte de garantie et conservez cette partie (le cas échéant).

C. Collez-la sur la notice d'utilisation.

9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

9.1 Dimensions de la table de cuisson

Largeur	800 mm
Profondeur	520 mm

9.2 Autres données techniques

PUISSANCE TOTALE :	Gaz original :	G20Y20/G25 (2E+Y20) 20/25 mbar (BE)	8,15 kW
		G20Y20 (2EY20) 20mbar (LU)	8,15 kW
	Remplacement du gaz : (uniquement pour BE)	G30 (3+) 28-30 mbar	593 g/h
		G31 (3+) 37 mbar	582 g/h
Alimentation électrique :	220-240 V ~ 50 à 60 Hz		
Catégorie de l'appareil :	II2E+Y203+ (BE) I2EY20 (LU)		
Raccordement au gaz :	R 1/2"		
Classe d'appareil :	3		

9.3 Brûleurs à gaz pour GAZ NATUREL G20/G25 20/25 mbar (BE) - G20 20 mbar (LU) / G20Y20/G25 20/25 mbar (BE) - G20Y20 20 mbar (LU)

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE MINIMALE kW	MARQUAGE DE L'INJECTEUR
Ultra-rapide	3,5	1,6	151
Semi-rapide	1,8	0,55	103x
Auxiliaire	1,05	0,4	79x

9.4 Brûleurs à gaz pour GPL G30/G31 28-30/37 mbar (uniquement pour BE)

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE MINIMALE kW	MARQUAGE DE L'INJECTEUR	DÉBIT NOMINAL DE GAZ g/h	
				G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Ultra-rapide	3,3	1,6	90x	240	236

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE MINIMALE kW	MARQUAGE DE L'INJECTEUR	DÉBIT NOMINAL DE GAZ g/h	
				G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Semi-rapide	1,9	0,55	67	138	136
Auxiliaire	1,05	0,4	52	76	75

10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

10.1 Informations sur le produit conformément aux réglementations d'écoconception de l'UE

Identification du modèle	HVB8453IB	
Type de table de cuisson	Table de cuisson encastrable	
Nombre de brûleurs à gaz	4	
Efficacité énergétique par brûleur à gaz (EE gas burner)	Milieu - Ultra rapide	59,0 %
	Milieu - semi rapide	58,7 %
	Arrière droit - Semi-rapide	57,9 %
	Avant droit - auxiliaire	non applicable
Efficacité énergétique de la table de cuisson à gaz (EE gas hob)	58,5 %	

EN 30-2-1 : Appareils de cuisson domestiques à gaz - Partie 2-1 : Utilisation rationnelle de l'énergie - Général

10.2 Économies d'énergie



- Avant l'utilisation, assurez-vous que les brûleurs et les supports de casseroles sont correctement mis en place.
- Utilisez des récipients de cuisson dont le diamètre est adapté aux dimensions des brûleurs.
- Centrez le récipient sur le brûleur.
- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.

- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, baissez la flamme de manière à ce qu'il mijote à peine.
- Dans la mesure du possible, utilisez un autocuiseur. Veuillez vous reporter à son manuel d'utilisation.

10.3 Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable

Consommation d'énergie en mode veille	0.5 W
---------------------------------------	-------

11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures

ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,
Poland

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil,
ses accessoires
et cordons
se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR



Willkommen bei AEG! Danke, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur erhalten Sie hier:
www.aeg.com/support

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	32
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	35
3. MONTAGE.....	38
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	44
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	45
6. TIPPS UND HINWEISE.....	50
7. REINIGUNG UND PFLEGE.....	53
8. FEHLERSUCHE.....	55
9. TECHNISCHE DATEN.....	58
10. ENERGIEEFFIZIENZ.....	59
11. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	60

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

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

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

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann ggf. zu einem Brand führen.
- Verwenden Sie niemals Wasser, um das Kochfeuer zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und löschen Sie Flammen beispielsweise mit einer Löschdecke oder einem Deckel.

- **WARNUNG:** Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der von einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es vom Stromnetz. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall den autorisierten Kundendienst.
- Bei Glasbruch der Kochplatte:
 - Schalten Sie sofort alle Brenner und jedes elektrische Heizelement aus und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz,
 - berühren Sie nicht die Geräteoberfläche,
 - verwenden Sie das Gerät nicht.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person zur Vermeidung einer Gefahrenquelle ersetzt werden.
- Ist das Gerät direkt an die Stromversorgung angeschlossen, wird ein allpoliger Netztrennschalter mit einem Kontaktabstand benötigt. Vollständige Trennung unter Beachtung der in der Überspannungskategorie III

aufgeführten Bedingungen muss gewährleistet sein. Das Erdungskabel ist davon ausgenommen.

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

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

Dieses Gerät ist für folgende Märkte

geeignet: BE LU

2.1 Montage

WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

WARNUNG!

Andernfalls besteht Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten des Schanks 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 sollten von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- muss das Gerät geerdet werden.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen

Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.

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

Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

2.3 Gasanschluss

VORSICHT!

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

- Alle Gasanschlüsse müssen von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die örtlichen Verteilungsbedingungen (Art des Gases und Gasdruck) und die Einstellung des Geräts kompatibel sind.
- Stellen Sie sicher, dass die Luft um das Gerät herum zirkulieren kann.
- Die Angaben zur Gasversorgung befinden sich 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

WARNING!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

⚠ VORSICHT!

Die Verwendung eines Gaskochgeräts führt zur Entstehung von Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukten in dem Raum, in dem es installiert ist. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist, insbesondere wenn das Gerät in Betrieb ist.

Eine längere intensive Nutzung des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich machen, z. B. eine verstärkte mechanische Belüftung, sofern vorhanden, oder eine zusätzliche Belüftung, um die Verbrennungsprodukte sicher nach außen (in die Außenluft) zu leiten und gleichzeitig für einen Luftaustausch im Raum zu sorgen. Lassen Sie sich vor der Installation der zusätzlichen Belüftung von einer Fachkraft beraten.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzone nach jedem Gebrauch „aus“.
- Legen Sie kein Besteck bzw. keine Deckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Wenn Sie Speisen in heißes Öl legen, kann es spritzen.

⚠ WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr.

- Öle und Fette können beim Erhitzen brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände während des Kochens von Fetten und Ölen fern.

- Die Dämpfe, die sehr heißes Öl freisetzt, können zu einer spontanen Verbrennung führen.
- Gebrauchtes Öl, das Speisereste enthalten kann, kann schon bei einer niedrigeren Temperatur einen Brand verursachen als Öl, das zum ersten Mal verwendet wird.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

⚠ WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Achten Sie darauf, dass 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 direkt auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluminium oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer an dem Glas/der Glaskeramik verursachen. Heben Sie diese Gegenstände immer an, wenn Sie sie auf der Kochfläche bewegen müssen.
- Verwenden Sie nur stabiles Kochgeschirr mit der richtigen Form und Durchmesser, die größer als die Abmessungen der Brenner sind.
- 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.
- Verwenden Sie nur mit dem Gerät geliefertes Zubehör.
- Stellen Sie keinen Flammendiffusor auf den Brenner.
- Lassen Sie keine säurehaltigen Flüssigkeiten wie Essig, Zitronensaft oder kalklösende Reinigungsmittel mit dem Kochfeld in Berührung kommen. Dies kann zu matten Flecken führen.

- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.

2.5 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel 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.

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

2.7 Entsorgung

WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

3. MONTAGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

3.1 Vor der Montage

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

Modell
 Produktnummer
 (PNC)
 Seriennummer

3.2 Gasanschluss

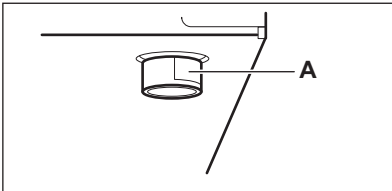
WARNUNG!

Die folgenden Anweisungen zur Installation, Verbindung und Wartung müssen von qualifiziertem Personal in Übereinstimmung mit den geltenden Normen und lokalen Vorschriften durchgeführt werden.

Der Anschluss an das Gasnetz muss mittels eines AGB-Hahns durchgeführt werden. Wähle feste Anschlüsse oder verwende ein flexibles Rohr aus AGB-Edelstahl, das den geltenden Bestimmungen (NBN D 51.003) entspricht. Bei Verwendung flexibler Metallrohre sei vorsichtig, dass sie nicht mit beweglichen Teilen in Kontakt kommen oder nicht eingeklemmt werden können. Sei auch vorsichtig, wenn das Kochfeld mit einem Backofen zusammengesetzt wird.



Achten Sie darauf, dass der Gasdruck des Geräts den empfohlenen Werten entspricht. Das verstellbare Anschlussstück wird an dem Gasanschluss mit einer R 1/2" Gewindemutter befestigt. Alle in der Abbildung gezeigten Komponenten wurden bereits im Werk vormontiert. Das Gerät wurde vor dem Verlassen des Werks getestet, um Ihnen die besten Ergebnisse zu liefern.



A. Schaftende mit Gewinde

Flüssiggas (nur für Belgien)

Verwenden Sie den Gummirohrhalter für Flüssiggas. Die Dichtung immer einrasten. Fahre dann mit der Gasverbindung fort.

Das flexible Rohr ist für die Anwendung vorbereitet, wenn:

- es nicht heißer als Raumtemperatur werden kann, höher als 30°C;
- es nicht länger als 1500 mm ist,
- es keine Drosseln zeigt;
- es weder unter Zug steht noch verdreht ist;
- es nicht in Kontakt mit Schnittkanten oder Ecken kommt;
- es leicht geprüft werden kann, um seinen Zustand sicherzustellen.

Die Kontrolle der Konservierung des flexiblen Rohrs besteht in der Überprüfung, dass:

- es keine Risse, Schnitte, Brandspuren an beiden Enden und auf der gesamten Länge aufweist;
- das Material nicht gehärtet ist, sondern seine korrekte Elastizität aufweist;
- die Befestigungsklammern nicht verrostet sind;
- das Verfalldatum nicht abgelaufen ist.

Wenn ein oder mehrere Defekte sichtbar sind, repariere das Rohr nicht, sondern ersetze es.

WARNUNG!

Stelle nach Abschluss der Installation sicher, dass die Dichtung der einzelnen Rohrverbindungsstücke korrekt ist. Verwende eine Seifenlösung und keine Flamme!

3.3 Austausch der Düsen (nur für Belgien)

WARNUNG!

Informationen ausschließlich für den autorisierten Installateur.

1. Entfernen Sie die Topfträger.
2. Entfernen Sie die Brennerdeckel und die Brennerkronen.
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 an. Führen Sie dazu die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.
5. Ersetzen Sie das Typenschild (es befindet sich in der Nähe der Gasversorgungsleitung) durch das für die neue Art der Gasversorgung. Dieses Schild befindet sich in der Packung des Geräts.

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



3.4 Gaswahl

WARNUNG!



Informationen ausschließlich für den autorisierten Installateur.


1. Schalten Sie das Kochfeld aus.
2. Halten Sie 3 Sekunden lang gedrückt.
3. Halten Sie innerhalb von 7 Sekunden die Leertaste unter den drei leuchtenden

LEDs neben dem  3 Sekunden lang gedrückt.

4. Drücken Sie das  Symbol des mittleren Brenners, bis **G1** im Display erscheint.
5. Um den Gasauswahlmodus aufzurufen, drücken Sie das  Symbol des mittleren Brenners.

Die Timeranzeige zeigt den gewählten Gastyp an.

6. Drücken Sie , um den Gastyp gemäß der Tabelle unten einzustellen.
7. Um den Gastyp zu bestätigen, drücken Sie das  Symbol des mittleren Brenners.

Drücken Sie , um den Modus zu verlassen, oder warten Sie, bis die Abschaltautomatik Funktion aktiviert wird.

Gaswahl

0	1	2
G20/G25 20/25 mbar / G20Y20/G25 20/25 mbar	Flüssiggas 29mbar	Sicherheitsrisiko, verwenden Sie nicht die Gaswahl 2. Verwenden Sie nur die Gaswahl 0 oder 1, je nach Gaszufuhr.

3.5 Anpassung des Mindestniveaus (nur für Belgien)




WARNUNG!

Informationen ausschließlich für den autorisierten Installateur.





Schalten Sie vor der Einstellung das Kochfeld aus.

Einstellen der Mindeststufe der Brenner:



1. Schalten Sie das Kochfeld aus.
2. Halten Sie  3 Sekunden lang gedrückt.
3. Drücken Sie innerhalb von 7 Sekunden auf die Leertaste unter den drei leuchtenden LEDs neben dem  Symbol und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt.
4. Drücken Sie das  Symbol des mittleren Brenners dreimal.


Im Display erscheint der **G2** Modus.

5. Drücken Sie zum Aufrufen des Modus das  Symbol des mittleren Brenners.
6. Warten Sie nach der Auswahl des Modus 5 Sekunden.

Der Brenner zündet auf minimaler Stufe und der Kontrollbalken zeigt  an.


7. Zum Erhöhen oder Verringern des Wertes und zum Einstellen des

Mindestniveaus drücken Sie die  oder  Symbole des mittleren Brenners.

8. Warten Sie 5 Sekunden, um den ausgewählten Wert an die Leistungsplatine zu senden.
9. Prüfen Sie, ob der Mindestpegel korrekt ist, und drücken Sie das  Symbol, um den Mindestpegel zu bestätigen.



Ist die niedrigste Stufe nicht richtig, wiederholen Sie die Schritte 6 und 7.

10. Drücken Sie das  Symbol des mittleren Brenners, um den nächsten Brenner auszuwählen und wiederholen Sie die Schritte 5 bis 8.

Das Verfahren beginnt am mittleren Brenner und verläuft durch den linken Brenner, den rechten vorderen Brenner zum rechten hinteren Brenner.

Um den Modus zu verlassen, drücken Sie .

WARNUNG!

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

⚠️ WARNUNG!

Stellen Sie die Modi G3 und G4 nicht ein. Es ist nur für autorisierte Servicezentren bestimmt.

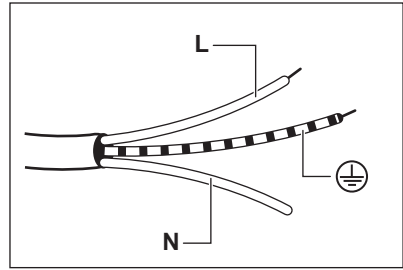
3.6 Elektrischer Anschluss

- Stellen Sie sicher, dass die Nennspannung und der Leistungstyp auf dem Typenschild mit der Spannung und der Leistung der lokalen Stromversorgung übereinstimmen.
- Dieses Gerät wird nur mit einem Netzkabel geliefert. Es muss mit einem korrekten Stecker geliefert werden, der die Last halten kann, die auf dem Typenschild genannt ist. Stellen Sie sicher, dass Sie den Stecker in eine geeignete Steckdose einstecken.
- Verwenden Sie immer eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose.
- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Aufstellung des Geräts noch zugänglich ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät von der Spannungsversorgung zu trennen. Ziehen Sie immer am Netzstecker.
- Es besteht Brandgefahr, wenn das Gerät mit einem Verlängerungskabel, einem Adapter oder einer Mehrfachverbindung verbunden ist. Stellen Sie sicher, dass der Erdungsanschluss den Normen und Vorschriften entspricht.
- Das Netzkabel darf nicht auf eine Temperatur von über 90 °C erhitzt werden.

3.7 Anschlusskabel

Ersetzen Sie das Netzkabel ausschließlich durch das Spezialkabel oder ein gleichwertiges. Der Kabeltyp ist: H05V2V2-F T90.

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

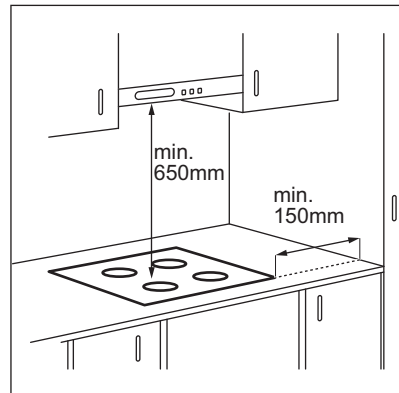


1. Schließen Sie das grün-gelbe Kabel (Erde) an die Klemme an, die mit dem Buchstaben „E“, dem Erdungssymbol \oplus oder mit den Farben grün und gelb gekennzeichnet ist.
2. Schließen Sie das blaue Kabel (Nullleiter) an die Klemme an, die mit dem Buchstaben „N“ oder mit der Farbe blau gekennzeichnet ist.
3. Schließen Sie das braune (stromführende) Kabel an die Klemme an, die mit dem Buchstaben „L“ gekennzeichnet ist. Es muss stets an die Netzphase angeschlossen werden.

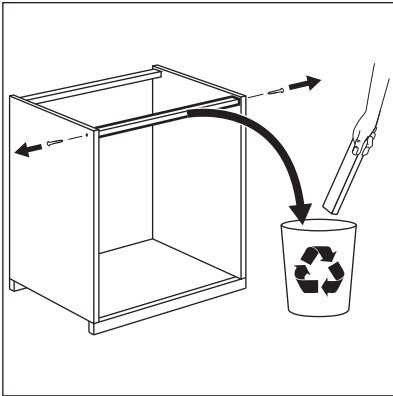
3.8 Aufbau

AUFLIEGENDE MONTAGE

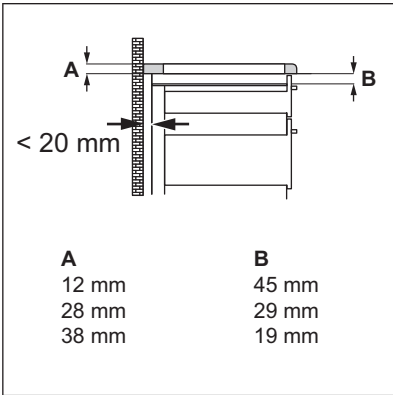
1.



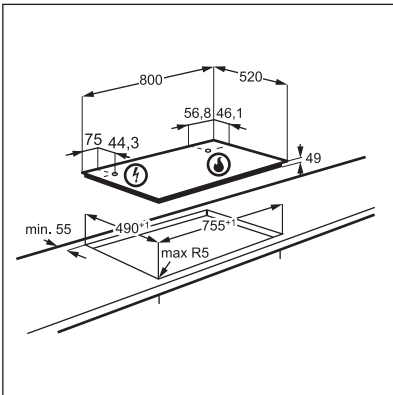
2.



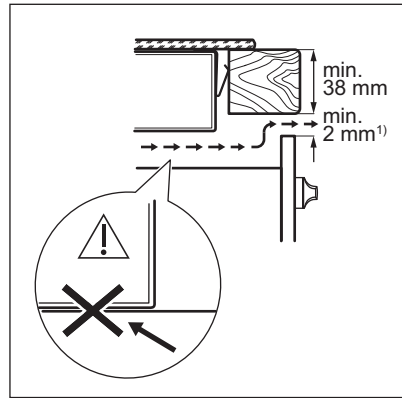
3.



4.

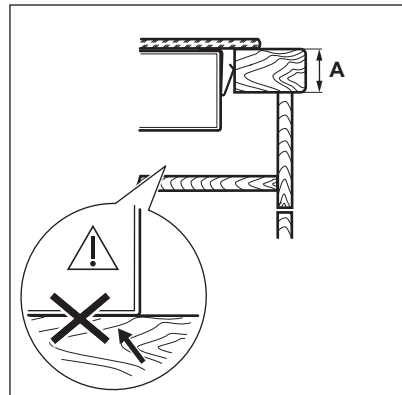


5.

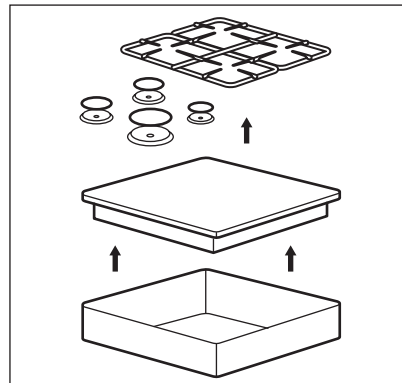


1) Sofern in der Backofeninstallation nicht anders angegeben.

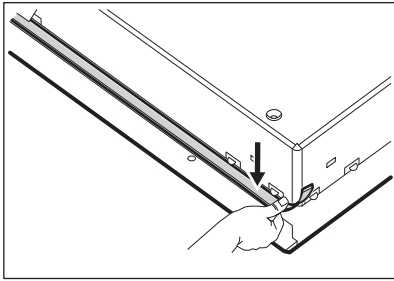
6.



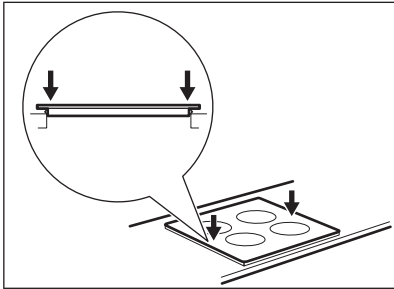
7.



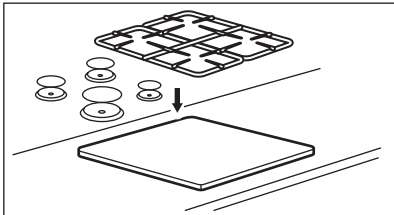
8.



9.



10.



⚠ VORSICHT!

Montieren Sie das Gerät nur auf einer flachen Arbeitsplatte.

⚠ VORSICHT!

Montieren Sie das Gerät nur auf einer flachen Arbeitsplatte.

3.9 Einbau des Kochfelds unter der Haube

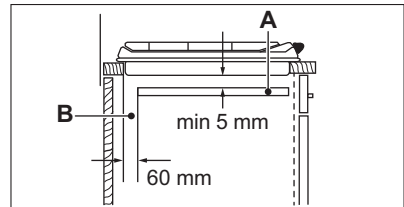


Wenn Sie das Kochfeld unter einer Dunstabzugshaube einbauen, informieren Sie sich in der Installationsanleitung der Dunstabzugshaube über den Mindestabstand zwischen den Geräten. In jedem Fall sollte dieser Abstand nicht kleiner als 650 mm sein.

3.10 Einsatzmöglichkeiten

Das unter dem Kochfeld angebrachte Bedienfeld muss leicht entfernt werden können und einfach zugänglich sein, falls ein Eingriff des Kundendiensts erforderlich ist.

Küchenschrank mit Tür



A. Abnehmbares Panel (optional)

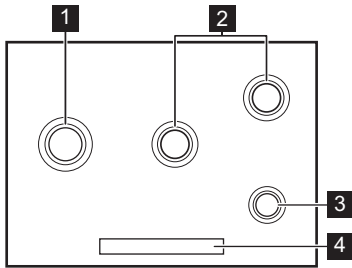
B. Raum für Anschlüsse

Küchenschrank mit Backofen

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

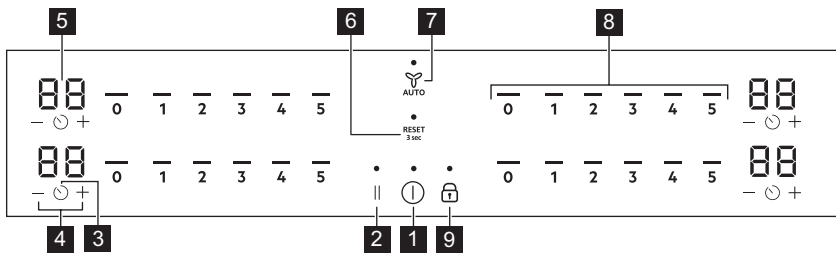
4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Anordnung der Kochflächen




- 1** Ultraschneller Brenner
- 2** Normalbrenner
- 3** Hilfsbrenner
- 4** Bedienfeld

4.2 Bedienfeldlayout








Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

Sensorfeld	Funktion	Beschreibung
1 ⓘ	Ein / Aus	Ein- und Ausschalten des Geräts.
2	Pause	Ein- und Ausschalten der Funktion.
3 ⌚	Timer	Einstellen der Funktion.
4 + / -	-	Erhöhen oder Verringern der Zeit.
5 -	Timer-Anzeige	Zeigt die Zeit in Minuten an.
6 RESET 3 sec	Zurücksetzen	Um das Kochfeld zurückzusetzen (siehe „Fehlerbehebung“).
7 AUTO	Hob ² Hood	Ein- und Ausschalten des manuellen Modus der Funktion.




Sensorfeld	Funktion	Beschreibung
8	-	Einstellskala
9		Verriegelung / Kindersicherung
		Einstellen der Kochstufe.
		Verriegeln / Entriegeln des Bedienfelds.

4.3 Display-Anzeigen

Anzeige	Beschreibung
 + Ziffer	Es ist eine Störung aufgetreten.
	Es gibt eine Warnung (siehe „Fehlerbehebung“).
 /  / 	OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig): Weitergaren / Warmhalten / Restwärme.

4.4 Anzeige der heißen Oberfläche

WARNUNG!

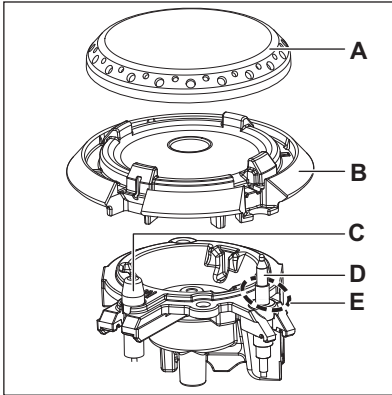
Wird die Kochzone während des Kochvorgangs heiß, zeigt die Einstellanzeige eine Warnung vor der heißen Oberfläche  /  /  an, wenn die Zone ausgeschaltet wird. Die Anzeige „Heiße Oberfläche“ ist aktiv, bis die Kochzone abkühlt, das Kochfeld von der Stromversorgung getrennt wird oder ein Stromausfall vorliegt.

5. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Übersicht Brenner



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

5.2 Zünden des Brenners



Zünden Sie den Brenner immer, bevor Sie das Kochgeschirr aufsetzen.

WARNUNG!

Sei bei der Verwendung von offenem Feuer in der Küche sehr vorsichtig. Der Hersteller übernimmt bei Missachtung der Sicherheitsbestimmungen beim Umgang mit offenem Feuer keinerlei Haftung.

1. Drücken und halten Sie , um das Kochfeld zu aktivieren.
Nach 50 Sekunden Inaktivität schaltet sich das Kochfeld aus.
2. Nach der Lichtanimation, wenn Sie auf dem Display sehen, drücken Sie die gewünschte Heizstufe auf der Bedienleiste.



Wenn der Brenner nach einigen Versuchen nicht zündet, überprüfen Sie, ob sich die Krone und der Deckel in den richtigen Positionen befinden.



Wenn der Brenner während seines normalen Betriebs automatisch zündet und die Flamme einstellt, prüfe, ob das Metallteil der Zündkerze und der Flammensicherheitsvorrichtung sauber sind (sehen Sie „Reinigung und Pflege“).



Wenn der Brenner versehentlich ausgeht, zündet das Kochfeld den Brenner 3-mal erneut. Wenn die Flamme immer noch nicht brennt, erscheint .



Wenn die Warnung erscheint, schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein. Wenn die Display-Funktion wieder erscheint, berühre nach der Lichtanimation 3 Sekunden lang ^{RESET}_{3sec}.

Wenn Sie sehen, wurde die Warnung zurückgesetzt (sehen Sie „Fehlerbehebung“).

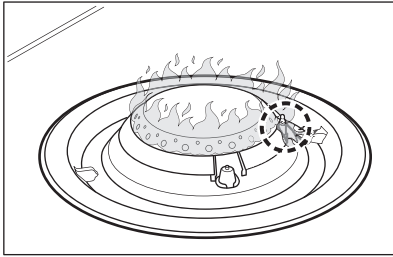


wird angezeigt, wenn versucht wird, den Brenner sofort nach dem Ausschalten der Flamme neu zu starten. Warten Sie etwa 10 Sekunden, bevor Sie den Brenner neu starten.


Zündflamme



Die Flamme, die das Thermoelement umgibt, ist eine Zündflamme. Sie verhindert ein unerwartetes Herunterfahren.



5.3 Abschalten des Brenners

Berühren Sie zum Ausschalten der Flamme die Aus-Position  der Einstellskala.

WARNUNG!

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

5.4 Abschaltautomatik

Die Funktion schaltet das Kochfeld automatisch aus:

- alle Brenner ausgeschaltet sind,
- wenn Sie die Kochstufe nach Einschalten des Kochfelds nicht einstellen,
- wenn das Bedienfeld mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand (Topf, Tuch usw.) bedeckt ist. Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Ein Brenner wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einiger Zeit schaltet sich das Kochfeld aus.

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

Grad	Zeit (Stunden)
1	6
2	3
3	3
4	1,5
5	1,5



5.5 Menüstruktur




Die Tabelle zeigt die Basismenüstruktur.


Benutzereinstellungen

Symbol	Einstellung	Mögliche Optionen
b	Ton	Ein / Aus (--)
H	Abzugshaubenmodus	0 - 6
E	Alarm / Fehlerhistorie	Die Liste der letzten Alarmer / Fehler.

Zur Eingabe der Benutzereinstellungen:

Halten Sie die Taste  3 Sekunden lang gedrückt. Halten Sie dann  gedrückt. Die Einstellungen werden auf der linken Seite der Timer angezeigt.

Navigieren im Menü: Das Menü besteht aus dem Einstellungssymbol und einem Wert. Das Symbol erscheint auf dem hinteren Timer und der Wert erscheint auf dem vorderen Timer. Um zwischen den Einstellungen zu navigieren, drücken Sie  auf dem vorderen Timer. Um den Einstellungswert zu ändern, drücken Sie  oder  auf dem vorderen Timer.

Um das Menü zu verlassen: Drücken Sie .


OffSound Control (Ein- und Ausschalten der Signaltöne)



Töne sind standardmäßig aktiviert.



Sie können die Schieberegleröne im Menü des Kochfelds aktivieren/deaktivieren. Sehen Sie Kapitel „Menüaufbau“.

Wenn die Töne ausgeschaltet sind, können Sie den Ton immer noch hören, wenn:


- Sie  berühren.
- Nach Ablauf der Zeit Kurzzeit-Wecker.
- Nach Ablauf der Zeit Kurzzeitmesser.
- Wenn Sie etwas auf das Bedienfeld stellt.

5.6 Pause


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

Wenn die Funktion in Betrieb ist, kann  und  verwendet werden. Alle anderen Symbole des Bedienfelds sind verriegelt.

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen.

1. Zum Aktivieren der Funktion: Drücken Sie .

Die Kochstufe wird auf 1 reduziert.


2. Drücken Sie zum Ausschalten der Funktion .

Die vorherige Kochstufe schaltet sich ein.

5.7 Verriegeln

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

Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.

Zum Aktivieren der Funktion: Drücken Sie .


Zum Ausschalten der Funktion: Drücken Sie  erneut.





Die Funktion wird deaktiviert, wenn Sie das Kochfeld ausschalten.


5.8 Kindersicherung




Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Kochfelds.




Zum Aktivieren der Funktion: Drücken Sie . Nehmen Sie keine Wärmeeinstellung vor.

Drücken und halten Sie  3 Sekunden lang gedrückt, bis die Anzeige über dem Symbol erscheint. Schalten Sie das Kochfeld mit  aus.



Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, bleibt die Funktion weiterhin aktiv. Die Anzeige über  ist eingeschaltet.

Zum Deaktivieren der Funktion: Drücken Sie . Nehmen Sie keine Wärmeeinstellung vor. Drücken und halten Sie  3 Sekunden lang gedrückt, bis die Anzeige über dem Symbol erlischt. Schalten Sie das Kochfeld mit  aus.





Kochen mit aktivierter Funktion: Drücken Sie , dann  für 3 Sekunden, bis die Anzeige über dem Symbol erlischt. Sie können das Kochfeld in Betrieb nehmen. Diese Funktion wird erneut eingeschaltet, sobald das Kochfeld mit  ausgeschaltet wird.




5.9 Timer



Countdown-Timer

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

Stellen Sie die Heizstufe für die ausgewählte Kochzone und danach die Funktion ein.

1. Drücken Sie . 00 erscheint auf dem Timer-Display.
2. Drücken Sie  oder , um die Zeit (00 - 99 Minuten) einzustellen.
3. Drücken Sie , um den Timer zu starten oder warten Sie 3 Sekunden. Der Timer beginnt herunterzuzählen.

Zum Ändern der Zeit: Wählen Sie die Kochzone mit  und drücken Sie  oder .

Zum Ausschalten der Funktion: Wählen Sie die Kochzone mit  und drücken Sie . Die verbleibende Zeit zählt rückwärts auf 00.

Der Timer beendet das Herunterzählen, ein Signal ertönt und 00 blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet. Drücken Sie ein

beliebiges Symbol, um das Signal und das Blinken zu beenden.

Kurzzeit-Wecker

Sie können diese Funktion verwenden, wenn das Kochfeld eingeschaltet, die Kochzonen aber nicht in Betrieb sind. Die Heizstufeneinstellung zeigt 00.



Die Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb der Kochzonen.

1. Drücken Sie
2. Die Zeit wird mit oder eingestellt. Der Timer beendet das Herunterzählen, ein Signal ertönt und 00 blinkt. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal und das Blinken zu beenden.

Zum Ausschalten der Funktion: Drücken Sie und . Die verbleibende Zeit zählt zurück auf 00.

5.10 Hob²Hood

Diese innovative automatische Funktion verbindet das Kochfeld mit einer speziellen Dunstabzugshaube. Das Kochfeld und die Dunstabzugshaube kommunizieren mit Hilfe von Infrarotsignalen. Die Drehzahl des Lüfters wird automatisch eingestellt. Sie richtet sich nach dem eingestellten Modus und der Temperatur des heißesten Kochgeschirrs auf dem Kochfeld. Sie können den Lüfter auch manuell vom Kochfeld bedienen.



VORSICHT!

Zur Sicherstellung einer guten Kommunikation zwischen den Geräten muss die Dunstabzugshaube immer mittig über dem Kochfeld positioniert werden, vor allem wenn sie unterschiedlich breit sind.



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



Die Dunstabzugshaube funktioniert nur, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist.

Automatische Bedienung der Funktion

Stellen Sie für den automatischen Betrieb der Funktion den Modus auf H1 – H6. Die Dunstabzugshaube reagiert, wenn Sie das Kochfeld bedienen. Das Kochfeld misst die Temperatur des Kochgeschirrs automatisch und passt die Geschwindigkeit des Lüfters an.

Automatikmodi

Modus	Modusbeschreibung	Automatische Beleuchtung	Automatische Lüfterdrehzahl
H0	Manuell	Aus	Aus
H1	Automatische Beleuchtung	Ein	Aus
H2	Feste Drehzahl	Ein	1
H3	Automatische niedrige Drehzahl	Ein	0-1
H4	Automatische mittlere Drehzahl	Ein	0-1
H5	Automatische hohe Drehzahl	Ein	0-2
H6	Automatische intensive Drehzahl	Ein	0-3

Ändern des Automatikmodus

Informationen zum Ändern des Automatikmodus finden Sie im Kapitel „Menüstruktur“.







Schalten Sie den Automatikmodus der Funktion aus, um die Dunstabzugshaube direkt einzuschalten.



Wenn Sie das Garen beenden und das Kochfeld ausschalten, kann die Dunstabzugshaube noch über einen bestimmten Zeitraum laufen. Nach dieser Zeit schaltet das System den Lüfter automatisch aus. Während der folgenden 30 Sekunden kann der Lüfter nicht wieder eingeschaltet werden.

Manuelle Bedienung der Lüftergeschwindigkeit

Sie können die Funktion auch manuell bedienen. Drücken Sie hierzu , wenn das Kochfeld eingeschaltet ist. Dies deaktiviert den Automatikbetrieb und Sie können die Lüftergeschwindigkeit manuell ändern. Durch Drücken von  erhöht sich die Lüftergeschwindigkeit um eine Stufe. Wenn

Sie die Intensivstufe gewählt haben und  erneut drücken, wird die Lüftergeschwindigkeit auf 0 gesetzt und die Dunstabzugshaube deaktiviert. Drücken Sie , um die Lüftergeschwindigkeit 1 wieder einzustellen.



Zum Einschalten des Automatikbetriebs schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.

Einschalten der Beleuchtung

Sie können das Kochfeld so einstellen, dass die Beleuchtung automatisch eingeschaltet wird, wenn Sie das Kochfeld einschalten. Stellen Sie hierzu den Automatikmodus auf H1 – H6 ein.



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

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.

WARNUNG!

Stellen Sie die gleiche Pfanne nicht auf zwei Brenner.

WARNUNG!

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

VORSICHT!

Stellen Sie sicher, dass die Topfgriffe nicht über der Vorderkante des Kochfelds stehen.

VORSICHT!

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

VORSICHT!

Flüssigkeiten, die während des Kochens verschüttet werden, können dazu führen, dass das Glas zerbricht.

6.2 Durchmesser des Kochgeschirrs

⚠ VORSICHT!

Verwenden Sie Kochgeschirr mit Durchmessern, die der Größe der Brenner entsprechen.

Brenner	Durchmesser des Kochgeschirrs (mm)
Ultra schnell	200 - 260
Normalbrenner (zentral)	160 - 240
Normalbrenner (rechts)	160 - 220
Hilfsbrenner	120 - 220

6.3 Tipps und Hinweise für Hob²Hood

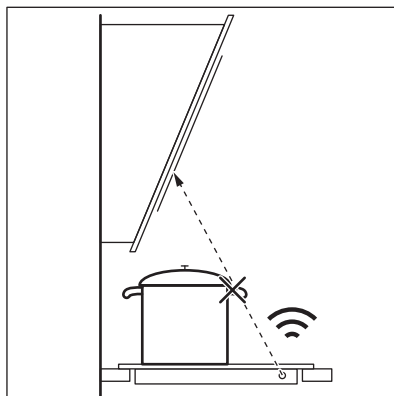
Wenn Sie das Kochfeld mit dieser Funktion betreiben:

- Schützen Sie das Bedienfeld der Dunstabzugshaube vor direkter Sonneneinstrahlung.
- Richten Sie keine Halogenstrahler auf das Bedienfeld der Dunstabzugshaube.
- Decken Sie das Bedienfeld des Kochfelds nicht ab.
- Unterbrechen Sie den Signalfluss zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube nicht (z.B. mit der Hand, einem Kochgeschirrgriff oder großen Topf). Siehe Abbildung.

Die abgebildete Dunstabzugshaube ist nur beispielhaft.

6.4 Empfohlene Rezepte

Speisekategorien	Rezepte	Brenner-Typ	Leistungsstufe der Aufheizphase 1)	Leistungsstufe der Kochphase
Soßen - Dressings	Béchamel	Klein	-	1-2
	Tomatensoße	Klein	2-4	1-3 ²⁾




Halten Sie das Fenster für das Hob²Hood Infrarotkommunikationssignal sauber.



Andere ferngesteuerte Geräte können das Signal blockieren. Verwenden Sie solche Geräte nicht in der Nähe des Kochfelds, wenn Hob²Hood eingeschaltet ist.

Dunstabzugshauben mit der Funktion Hob²Hood

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

Speisekategorien	Rezepte	Brenner-Typ	Leistungsstufe der Aufheizphase 1)	Leistungsstufe der Kochphase
Pasta - Reis - andere Getreidesorten	Pilzreis	Groß	-	2-4
	Couscous	Groß	2-4	1-2 ²⁾
	Spaghetti	Groß	-	2-5
	Ravioli	Groß	-	2-5
Suppe - Hülsenfrüchte	Gemüsesuppe	Mittel	-	2-4 ²⁾
	Pilz- und Kartoffelsuppe	Mittel	-	2-4 ²⁾
	Fischsuppe	Groß	-	1-2 ²⁾
Fleisch	Rinderhackfleischbällchen	Groß	2-4	1-3 ²⁾
	Schweinebratenfilet	Groß	3-5	1-3
	Rindfleisch - Burger - Gratin	Mittel	4-5	3-5
Fisch	Tintenfisch mit Erbsen	Groß	-	1-2 ²⁾
	Gebratenes Thunfischsteak	Groß	3-5	1-3
Gemüse	Pilze mit Gewürzen	Mittel	-	1-4
	Caponata mit Gemüse	Groß	2-4	1-2 ²⁾
	Salzkartoffeln	Mittel	-	2-4
	Tiefkühl-Spinat mit Butter	Groß	-	1-2
Frittierte Speisen	Pommes frites	Groß	-	5
	Donuts	Groß	4-5	1
In der Pfanne zubereitete Snacks	Rösten von Nüssen	Groß	4-5	2-3
	Croutons aus Brot und Eskariol	Groß	4-5	2-3
	Pfannkuchen	Mittel	4-5	2
Süßspeisen	Karamell	Klein	-	1-2
	Pudding	Klein	-	1-2
	Panna Cotta	Klein	-	1-3

1) Nützlich, um die optimalen Kochbedingungen zu erreichen (z. B. die richtige Pfannen-/Topftemperatur, Wasser kochen und Öl erhitzen...), bevor die eigentliche Kochphase mit einer anderen/geringeren Leistungsstufe beginnt.

2) Mit einem Deckel garen.



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 dem verwendeten Kochgeschirrmaterial angepasst werden.

7. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Es wird empfohlen, die Sperre/ Kindersicherung zu aktivieren (sehen Sie Kapitel „Täglicher 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.
- Reinigen Sie Edelstahlteile mit Wasser und trocknen Sie sie mit einem weichen Lappen ab.



Befinden sich auf dem Bedienfeld Wasser oder andere Flüssigkeiten, können diese die Kochfeldfunktionen versehentlich ein- oder ausschalten.

WARNUNG!

Verwenden Sie keine Messer, Schaber oder ähnliche Gegenstände zum Reinigen der Glasplatte oder der Zwischenräume zwischen den Außenringen der Brenner und dem Gehäuse (sofern vorhanden).



Sie können die Brennerkrone in einem Geschirrspüler waschen.

VORSICHT!

Reinigen Sie die Brennerkrone nicht mit Scheuermitteln, scheuernden Reinigungsschwämmchen, Lösungsmitteln oder Metallgegenständen. Die Brennerkrone kann sich verfärben.

7.2 Topfträger



Sie können die Topfträger in einem Geschirrspüler spülen.

1. Entfernen Sie die Topfträger, um das Kochfeld leichter reinigen zu können.

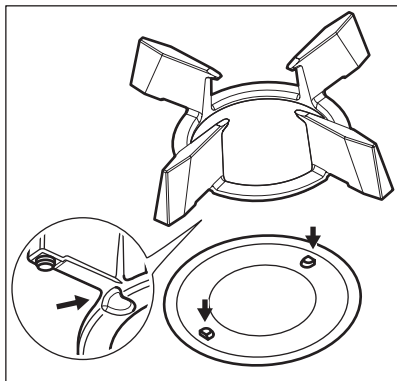


Seien Sie beim Austausch der Topfträger sehr vorsichtig, um eine Beschädigung der Kochfeldplatte zu vermeiden.

2. Die Emaillebeschichtung kann gelegentlich raue Kanten haben. Seien Sie also vorsichtig, wenn Sie die Topfträger von Hand abspülen und trocknen. Entfernen Sie bei Bedarf hartnäckige Flecken mit einem Pastenreiniger.
3. Stellen Sie sicher, dass Sie die Topfträger nach der Reinigung wieder ordnungsgemäß angebracht haben.
4. Damit der Brenner richtig funktioniert, müssen die Arme der Topfträger in den Aussparungen der emaillierten Platten eingeführt sein.

7.3 Entfernen und Einsetzen der Topfträger

Vergewissern Sie sich nach der Reinigung des Kochfelds, dass sich die Topfträger in der richtigen Position befinden. Vergewissern Sie sich zum korrekten Einsetzen des Topfträgers, Vergewissern Sie sich, dass die Arme durch die Griffe im Brennerfuß passen, wie in der Abbildung gezeigt. Auf diese Weise sitzt der Topfträger fest und sicher.



7.4 Reinigen des Kochfelds

- **Sofort entfernen:** Geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, Salz, Zucker und Lebensmittel mit Zucker, sonst kann der Schmutz das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht.
- **Entfernen, wenn das Kochfeld ausreichend kühl ist:** Kalksteinringe, Wasserringe, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbung. 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.

7.5 Reinigen der Flammenverteiler



Die Flammenverteiler können Sie im Geschirrspüler reinigen.

⚠️ **WARNUNG!**

Lassen Sie die Flammenverteiler vor dem Reinigen abkühlen.

Leicht verschmutzt:

Reinigen Sie den Flammenverteiler mit warmem Wasser und Spülmittel und trocknen Sie ihn mit einem weichen Tuch ab.

Mäßig verschmutzt:

Verwenden Sie den Geschirrspüler. Legen Sie den Flammenverteiler flach und mit der Oberseite nach oben auf die untere Ablage.

Stark verschmutzt:

Reinigen Sie den Flammenverteiler mit warmem Wasser und Spülmittel und im Geschirrspüler. Sind immer noch Flecken zu sehen, reinigen Sie die Oberseite des Flammenverteilers mit einem Grillreiniger und dann erneut im Geschirrspüler.

Verwenden Sie zur Reinigung der Löcher im Flammenverteiler einen Zahnstocher.

7.6 Reinigen der Zündkerze und der Flammensicherheitsvorrichtung

Reinigen Sie den metallischen Teil der Zündkerze und die Flammensicherheitsvorrichtung mit einem feuchten Tuch oder Schwamm, um eine Fehlzündung oder falsche Flammenerkennung zu vermeiden. Überprüfen Sie, ob die Brennerkrone mit Speiseresten zugesetzt ist.

7.7 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 zu tun ist, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Problembeseitigung
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfe, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. Sehen Sie Anschlussplan.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine qualifizierte Elektrofachkraft.
	Es gibt keine Gaszufuhr.	Überprüfen Sie den Gasanschluss.
	Sie haben die Kochstufe nicht innerhalb von 50 Sekunden eingestellt.	Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie die Kochstufe innerhalb von weniger als 50 Sekunden ein.
	Sie haben 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Die Schieberegler beginnen zu blinken, der Leistungspegel wird auf das Minimum (Stufe 1) reduziert und gesperrt.	Funktion Pause ist eingeschaltet.	Sehen Sie „Täglicher Gebrauch“.
	Das Kochfeld hat sich aufgrund starker Nutzung überhitzt und liefert automatisch eine vorübergehend reduzierte Leistung.	Warten Sie eine Weile, bis das Kochfeld abgekühlt ist.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Sie haben etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld  gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von dem Sensorfeld.
Der LED-Indikator  für das Zurücksetzen blinkt.	Das Verfahren zum Zurücksetzen ist erforderlich.	Sehen Sie „Systemsteuerung Layout“ (wie wenn die Warnung  erscheint).
Die Funktion Hob®Hood wird nicht ausgeführt.	Sie haben das Bedienfeld bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Bedienfeld.
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Brenner.

Störung	Mögliche Ursache	Problembeseitigung
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Ton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Ton ein. Sehen Sie „Täglicher Gebrauch“.
Nach dem Erlöschen der Flamme können Sie einige Sekunden lang Funken hören, und die automatische Zündung wird durchgeführt.	Luftströme um den Brenner.	Vergewissern Sie sich, dass von Fenstern oder Türen verursachte Luftströme die Flamme nicht löschen.
	Brennerdeckel oder Brennerkrone sind falsch eingesetzt.	Setze den Brennerdeckel und die Brennerkrone in die richtige Position ein.
	Das Metallteil der Flammensicherheitsvorrichtung ist verschmutzt.	Sehen Sie „Reinigung und Pflege“.
 leuchtet.	Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.
Die Anzeige über dem Symbol  leuchtet auf.	Kindersicherung oder Verriegeln ist eingeschaltet.	Sehen Sie „Kindersicherung“ und „Verriegeln“.
 leuchtet.	Die Flamme brennt nicht bei 3 Versuchen.	Zum Zurücksetzen der Warnung  schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein. Wenn die Display-Funktion  wieder erscheint, berühren Sie nach der Lichtanimation 3 Sekunden lang  _{3 sec.} . Wenn Sie  sehen, wurde die Warnung zurückgesetzt.
	Brennerdeckel oder Brennerkrone sind falsch eingesetzt. Der Metallteil der Flammensicherheitsvorrichtung ist verschmutzt (sehen Sie „Reinigung und Pflege“).	
Es ist ein konstanter Piepton zu hören.	Unsachgemäßer elektrischer Anschluss.	Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.
leuchtet.	Das Kochfeld ist zu heiß.	Warten Sie ein paar Minuten, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat. Stelle, wenn möglich, großes Kochgeschirr auf die hinteren Brenner.
leuchtet.	Das Kochfeld ist überhitzt.	Warten Sie 30 Minuten und gehen Sie dann wie bei der Warnung  beschrieben vor. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
leuchtet.	Vorübergehender Ausfall.	Gehen Sie wie bei der Anzeige der Warnung  beschrieben vor. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

Störung	Mögliche Ursache	Problembesehung
leuchtet.	Zu viele Versuche, die Warnung zu löschen F .	Warten Sie 15 Minuten. Gehen Sie wie bei der Anzeige der Warnung F beschrieben vor. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
E0 - XX leuchtet.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.
E9 - XX leuchtet.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Trenne das Kochfeld einige Zeit von der Spannungsversorgung. Trenne die Sicherung vom Elektrosystem des Hauses. Schließen Sie es wieder an. Wenn E erneut aufleuchtet, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
b leuchtet.	Der Bereich um den Brenner ist verschmutzt. Das Thermoelement des ausgewählten Brenners ist immer noch zu heiß, sodass die Zündung des Brenners noch nicht wieder gestartet werden kann.	Sehen Sie „Reinigung und Pflege“. Warten Sie, bis sich der Brenner automatisch entzündet hat.

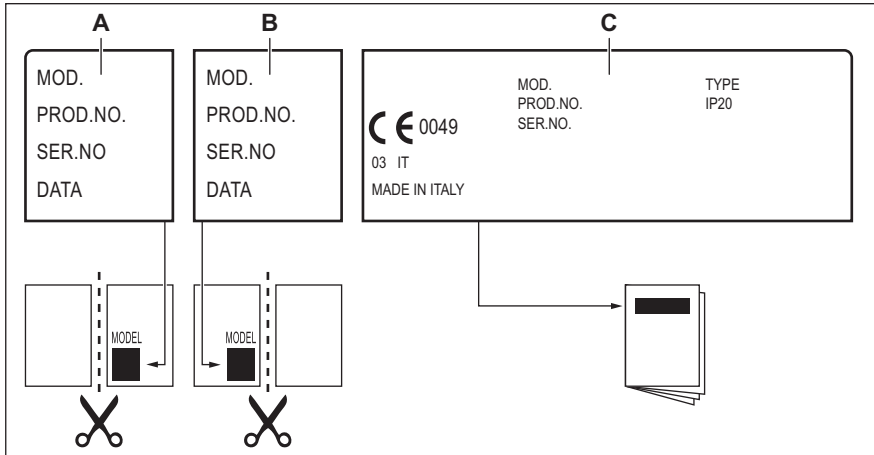
8.2 Wenn Sie keine Lösung finden ...

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

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

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	800 mm
Tiefe	520 mm

9.2 Sonstige technische Daten

GESAMTLEISTUNG:	Gas-Original:	G20Y20/G25 (2E+Y20) 20/25 mbar (BE)	8,15 kW
		G20Y20 (2EY20) 20 mbar (LU)	8,15 kW
	Gasaustausch: (nur für BE)	G30 (3+) 28-30 mbar	593 g/h
		G31 (3+) 37 mbar	582 g/h

Elektrische Versorgung: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Gerätekatgorie: I12E+Y203+ (BE)
I2EY20 (LU)

Gasanschluss: R 1/2"

Geräteklasse: 3

9.3 Gasbrenner für ERDGAS G20/G25 20/25 mbar (BE) - G20 20 mbar (LU) / G20Y20/G25 20/25 mbar (BE) - G20Y20 20 mbar (LU)

BRENNER	NORMALLEISTUNG kW	MINIMALE LEISTUNG kW	INJEKTORMARKE
Ultra schnell	3,5	1,6	151
Normalbrenner	1,8	0,55	103x
Hilfsbrenner	1,05	0,4	79x

9.4 Gasbrenner für LPG G30/G31 28-30/37 mbar (nur für BE)

BRENNER	NORMALE LEISTUNG kW	MINIMALE LEISTUNG kW	INJEKTORMARKE	NOMINALER GASFLUSS g/h	
				G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Ultra schnell	3,3	1,6	90x	240	236
Normalbrenner	1,9	0,55	67	138	136
Hilfsbrenner	1,05	0,4	52	76	75

10. ENERGIEEFFIZIENZ

10.1 Produktinformationen gemäß EU-Ökodesign-Vorschriften

Modellbezeichnung	HVB8453IB	
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld	
Anzahl der Gasbrenner	4	
Energieeffizienz pro Gasbrenner (EE gas burner)	Links – Ultraschnell	59.0%
	Mitte – Normalbrenner	58.7%
	Hinten rechts – Normalbrenner	57.9%
	Vorne rechts – Hilfsbrenner	nicht zutreffend
Energieeffizienz für das Gaskochfeld (EE gas hob)	58.5%	

10.2 Energiesparend

- Vergewissern Sie sich vor Gebrauch, dass die Brenner und Topfträger korrekt montiert sind.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit Durchmessern, die der Größe der Brenner entsprechen.
- Platzieren Sie den Topf mittig auf dem Brenner.
- Wenn Sie Wasser erhitzen, verwenden Sie nur die Menge, die Sie benötigen.

- Legen Sie nach Möglichkeit immer Deckel auf das Kochgeschirr.
- Wenn die Flüssigkeit zu sieden beginnt, drehen Sie die Flamme so weit herunter, dass die Flüssigkeit kaum noch köchelt.
- Wenn möglich, verwenden Sie einen Schnellkochtopf. Beachten Sie die entsprechende Bedienungsanleitung.

10.3 Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus

Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0.5 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	2 Min

11. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

Ihre Pflichten als Endnutzer

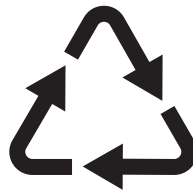


Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und

Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

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

Rücknahmepflichten der Vertrieber in Deutschland

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

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

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertrieber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank),

Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertrieber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

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

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

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

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

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow, Poland





aeg.com

867374756-B-112025



CE