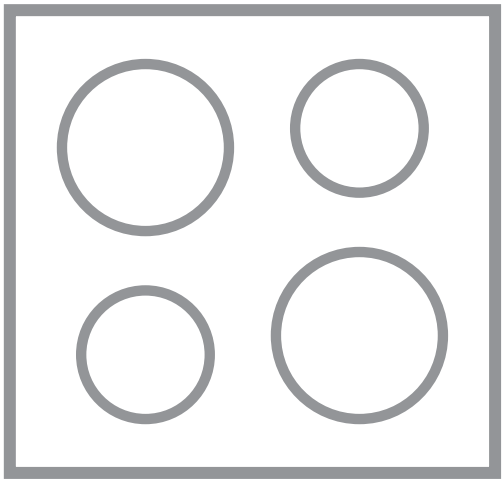
HVB95450IB

EN	**User Manual** Hob	2
DE	**Benutzerinformation** Kochfeld	26
IT	**Istruzioni per l'uso** Piano cottura	53

USER MANUAL



AEG

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION....2
2. SAFETY INSTRUCTIONS....5
3. INSTALLATION....7
4. PRODUCT DESCRIPTION....12
5. DAILY USE....14
6. HINTS AND TIPS....17
7. CARE AND CLEANING....19
8. TROUBLESHOOTING....21
9. TECHNICAL DATA....24
10. ENERGY EFFICIENCY....24

FOR PERFECT RESULTS

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



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



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



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

CUSTOMER CARE AND SERVICE

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

⚠ Warning / Caution-Safety information

ⓘ General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice.

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damages that are the result of incorrect installation or

usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children between 3 and 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away unless continuously supervised.
- Children of less than 3 years of age should be kept away unless continuously supervised.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

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

- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- If the glass ceramic surface / glass surface is cracked, switch off the appliance and unplug it from the mains. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- In case of hotplate glass breakage:
  - shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply,
  - do not touch the appliance surface,
  - do not use the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Where the appliance is directly connected to the power supply, an all-pole isolating switch with a contact gap is required. Complete disconnection in compliance with the conditions specified in overvoltage category III must be guaranteed. The earth cable is excluded from this.
- When you route the mains cable, make sure that the cable doesn't come into direct contact (for example using insulating sleeving) with parts that can reach temperatures of more than 50°C above room temperature.
- WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions

for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

This appliance is suitable for the following markets: IT

2.1 Installation

WARNING!
Only a qualified person must install this appliance.

WARNING!
Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware falling from the appliance when the door or the window is opened.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer, is sufficient for air circulation.
- The bottom of the appliance can get hot. Make sure to install a non-combustible separation panel under the appliance to prevent access to the bottom.

2.2 Electrical Connection

WARNING!
Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is

access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

2.3 Gas connection

- All gas connections should be made by a qualified person.
- Before installation, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- Make sure that there is air circulation around the appliance.
- The information about the gas supply is on the rating plate.
- This appliance is not connected to a device, which evacuates the products of combustion. Make sure to connect the appliance according to current installation regulations. Pay attention to requirements regarding adequate ventilation.

2.4 Use

WARNING!
Risk of injury, burns and electric shock.

- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- This appliance is for household use only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to "off" after each use.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- When you place food into hot oil, it may splash.

WARNING!
Risk of fire and explosion

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

WARNING!
Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware to boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.
- Use only stable cookware with the correct shape and diameter larger than the dimensions of the burners.
- Make sure cookware is centrally positioned on the burners.

- Do not use large cookware that overlap the edges of the appliance. This can cause damage to the worktop surface.
- Use only the accessories supplied with the appliance.
- Do not install a flame diffuser on the burner.
- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture. Provide good ventilation in the room where the appliance is installed.
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- Do not let acid liquids, for example vinegar, lemon juice or limescale remover, touch the hob. This can cause matt patches.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.

2.5 Care and cleaning

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

2.6 Disposal

WARNING!
Risk of injury or suffocation.

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

2.7 Service

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

3. INSTALLATION

WARNING!
Refer to Safety chapters.

3.1 Before the installation

Before you install the hob, write down the information bellow from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the hob.

Model .....
PNC .....
Serial number .....

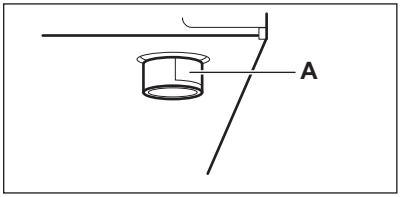
3.2 Gas Connection

WARNING!
The following instructions about installation, maintenance and ventilation must be carried out by qualified personnel in compliance with the regulation in force (UNI-CIG 7129 - 7131). Make sure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open (at least 100 cm^2) or install a mechanical extractor hood.

Choose fixed connections or use a flexible pipe in stainless steel in compliance with the regulation in force. If you use flexible metallic pipes, be careful they do not come in touch with mobile parts or they are not squeezed. Also be careful when the hob is put together with an oven.

Make sure that the gas supply pressure of the appliance obeys the recommended values.

If the supplied pressure has not the specified value, it is necessary to assemble a proper pressure regulator in compliance with the standard UNI EN 88. For Liquid Gas (LPG) the use of pressure regulator is allowed only if they are in compliance with UNI EN 12864. The adjustable connection is fixed to the comprehensive ramp by means of a threaded nut G 1/2". Screw the parts without force, adjust the connection in the necessary direction and tighten everything.



A. End of shaft with nut

Rigid connection:
Carry out connection by using metal rigid pipes (copper with mechanical end) (UNI-CIG 7129).

Flexible connection:
Use a flexible pipe in stainless steel (UNI-CIG 9891) with a maximum length 2 m.

WARNING!
When installation is complete, make sure that the seal of each pipe fitting is correct. Use a soapy solution, not a flame!

3.3 Injectors replacement

1. Remove the pan supports.
2. Remove the caps and crowns of the burner.
3. With a socket spanner 7 remove the injectors and replace them with the ones which are necessary for the type of gas you use (see table in "Technical Data" chapter).
4. Assemble the parts, follow the same procedure backwards.
5. Replace the rating plate (it is near the gas supply pipe) with the one for the new type of gas supply. You can find this plate in the package supplied with the appliance.

If the supply gas pressure is changeable or different from the necessary pressure, you must fit an applicable pressure adjuster on the gas supply pipe.

3.4 Gas selection

1. Touch ⏻ for 3 seconds.
2. Within 7 seconds, touch 📶 for 3 seconds.
3. Touch 🕒 3 times.

The display shows G1 mode.

4. Touch +.

To enter the mode.

5. Timer display shows selected gas type.
6. Touch + to set the gas type according to table below.
7. Touch 🕒.

To confirm the gas type.

Touch ⏻ to exit the mode or wait for Automatic Switch Off function activates.

Gas selection		
0	1	2
G20 20 mbar	Liquid gas 29 mbar	Safety risk, do not use 2 gas selection. Use only 0 or 1 gas selections depend on gas supply.

3.5 Adjustment of minimum level

WARNING!
Information for authorised installer only.

Switch off the hob before the adjustment.

To adjust the minimum level of the burners:

1. Touch ⏻ for 3 seconds.
2. Within 7 seconds, touch ⏻ for 3 seconds.
3. Touch ⏻ 4 times.

The display shows G2 mode.

4. Touch +.

To enter the mode.

5. Wait 5 seconds, after selecting the mode.

The burner shows minimum level and the control bar shows 1.

6. Touch + or −.

To increase or decrease the value and adjust the minimum level.

7. Wait 5 seconds.

To send the selected value to power board.

8. Check it the minimum level is correct and touch ⏻.

To confirm the minimum level.

If the minimum level is incorrect, repeat the steps 6 and 7.

9. Touch ⏻ to select the next burner and repeat the steps 5-8.

Touch ⏻ to exit the mode.

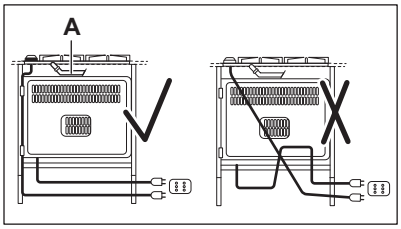
WARNING!
Make sure the flame does not go out when you move quickly from the maximum to the minimum heat setting position.

WARNING!
Do not set the G3 and G4 modes. It is for authorised installer only.

3.6 Electrical connection

- Make sure that the rated voltage and type of power on the rating plate agree with the voltage and the power of the local power supply.
- This appliance is supplied with a mains cable. It has to be supplied with a correct plug which can hold the load that the rating plate rates. Make sure that you install the plug in a correct socket.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Make sure that there is an access to the mains plug after the installation.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- There is a risk of fire when the appliance is in connection with an extension cable, an adapter or a multiple connection. Make sure that the ground connection agrees with the standards and regulations.
- Do not let the power cable to heat up to a temperature higher than 90° C.

To prevent contact between the cable and the appliance below the hob use the clamps which are on the side of the cabinet.



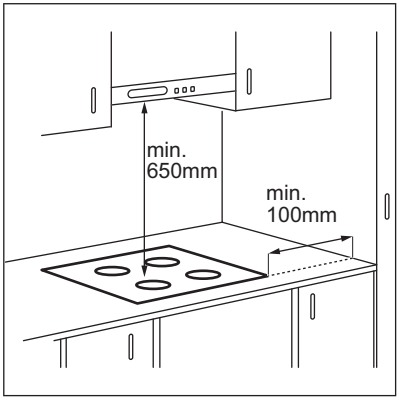
A. Rigid copper pipe or flexible pipe of stainless steel

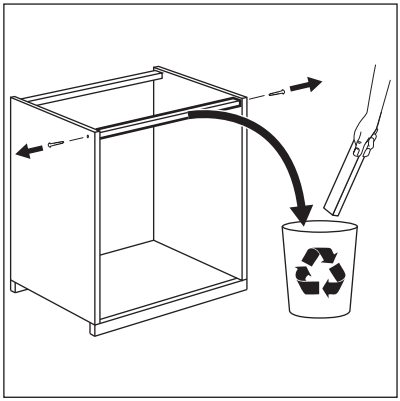
3.7 Connection cable

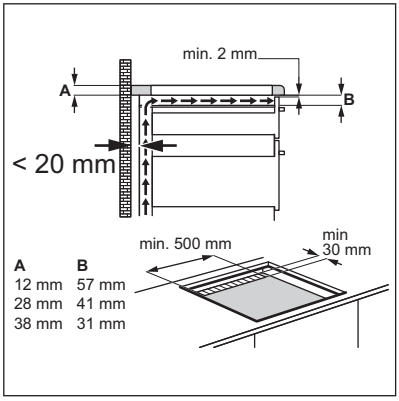
To replace the connection cable use only the special cable or its equivalent. The cable type is: H05SS-F T180.

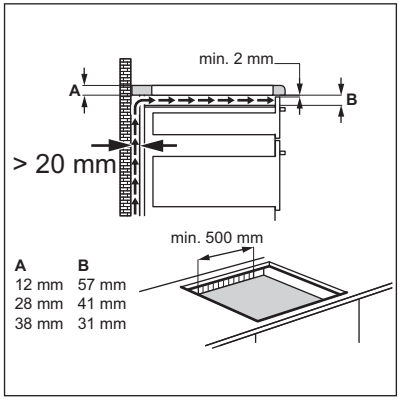
Make sure that the cable section is applicable to the voltage and the working temperature. The yellow / green earth wire must be approximately 2 cm longer than the brown (or black) phase wire.

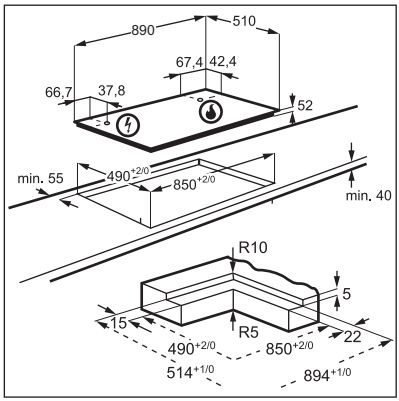
3.8 Assembly

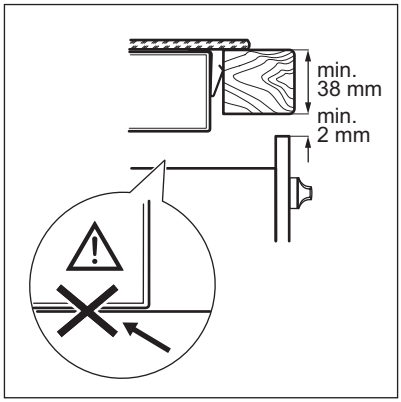


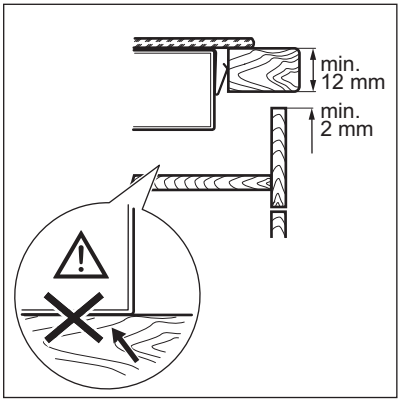


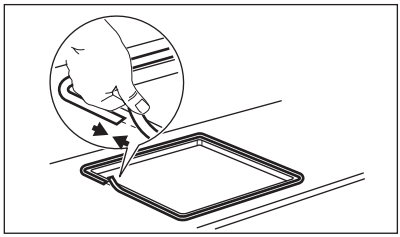


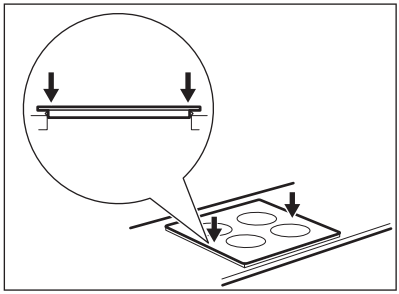


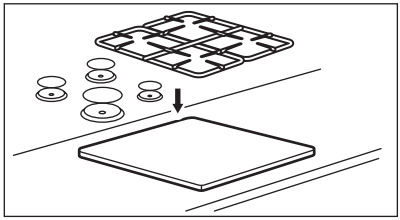












CAUTION!
Install the appliance only on a worktop with flat surface.

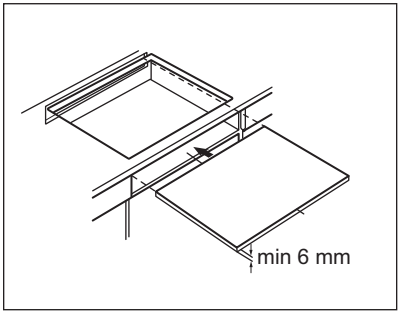
3.9 Installing hob under the hood

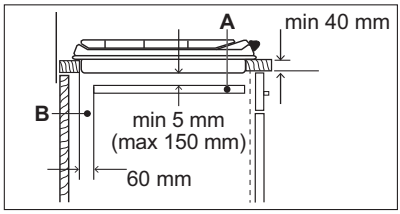
If you install the hob under a hood, please see the installation instructions of the hood for the minimum distance between the appliances.

3.10 Possibilities for insertion

The panel installed below the hob must be easy to remove and let an easy access in case a technical assistance intervention is necessary.

Kitchen unit with door



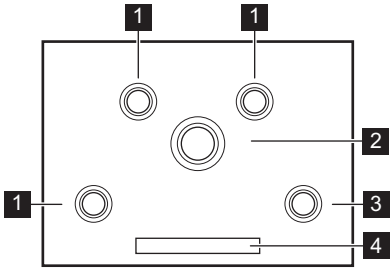


A. Removable panel
B. Space for connections

Kitchen unit with oven
The electrical connection of the hob and the oven must be installed separately for safety reasons and to let easy remove oven from the unit.

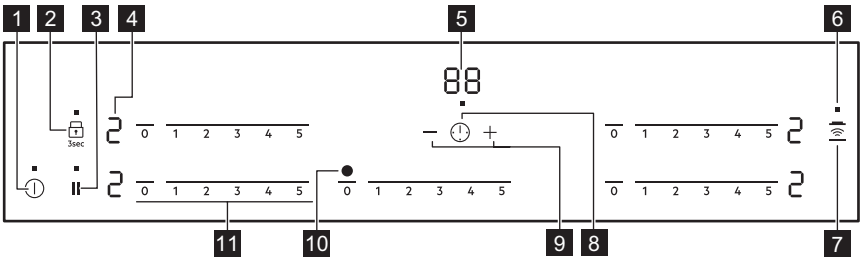
4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 Cooking surface layout



1 Semi-rapid burner
2 Multi Crown burner
3 Auxiliary burner
4 Control panel

4.2 Control panel layout



Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.

	Sensor field	Function	Comment
1	⏻	ON / OFF	To activate and deactivate the hob.
2	🔒	Lock / Child Safety Device	To lock / unlock the control panel.
3	⏸	Pause	To activate and deactivate the function.
4	-	Heat setting display	To show the heat setting.
5	-	Timer display	To show the time in minutes.
6	■	Led indicator	To show activated function.
7		Hob²Hood	To activate and deactivate the manual mode of the function.
8		-	To activate and deactivate the Timer.
9	+ / −	-	To increase or decrease the time.
10	-	Area for Hob²Hood infrared signal	To hood communication.
11	-	Control bar	To set the heat setting for the burner.

4.3 Heat setting displays

Display	Description
0	Burner is deactivated.
1 - 9	Burner operates.
F	There is a fault.
H	A cooking zone is still hot (residual heat).
L	Lock / Child Safety Device operates.
I	Pause operates.
-	Automatic Switch Off function operates.

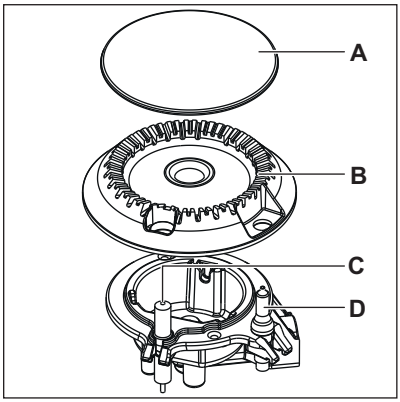
4.4 Hot Surface Indicator

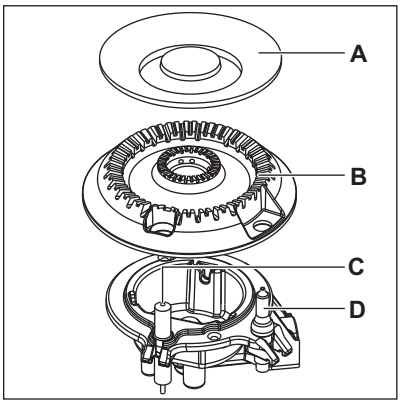
WARNING!
If the cooking zone becomes hot during cooking, the setting indicator shows a Hot Surface warning [H] when the zone is turned off. The Hot Surface Indicator shows until the cooking zone cools.

5. DAILY USE

WARNING!
Refer to Safety chapters.

5.1 Burner overview





A. Burner cap
B. Burner crown
C. Ignition candle
D. Flame safety device

5.2 Ignition of the burner

Always light the burner before you put on the cookware.

WARNING!
Be very careful when you use open fire in the kitchen environment. The manufacturer declines any responsibility in case of the flame misuse.

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

After 20 seconds of non-use, the hob deactivates.

2. After light animation, when you see [0] on display, touch the control bar at the correct heat setting or move your finger along the control bar until you reach the correct heat setting.

To set or change the heat setting.

If after some tries the burner does not light, check if the crown and its cap are in correct positions and clean the metal part of the flame safety device (Refer to "Care and cleaning") .

If the burner accidentally goes out, the hob re-ignite the burner 3 times. If the flame still does not light, F appears.

If the F appears, deactivate and activate the hob. After light animation, when F reappears, touch || and then ⏜ within 3 seconds. When you see 0 the fault is reset.

5.3 Turning the burner off

To put the flame out, touch the control bar to the off position 0.

WARNING!
Always turn the flame down or switch it off before you remove the pans from the burner.

5.4 Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:

- all burners are deactivated,
- you do not set the heat setting after you activate the hob,
- you spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). An acoustic signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- you do not deactivate a burner or change the heat setting. After some time - comes on and the hob deactivates.

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

Level	Time (hours)
1	6
2	3
3	3
4	1,5
5	1,5

5.5 Lock or unlock the cooktop

You can lock the control panel while burners operate. It prevents an accidental change of the heat setting.

To lock the control panel:

1. Set the heat setting.
2. Touch the 🔒.
3. L appears on the display of the burner.

To unlock the control panel, touch 🔒 again.

You can turn the burners off while the control panel is locked. Use ⏻ to deactivate the hob.

To set the lock for child safety:

1. Touch ⏻ to turn the cooktop on.
2. Touch 🔒 for 3 seconds, to activate the lock. L comes on in all control bars.
3. Touch ⏻ to turn the cooktop off.

You can unlock the cooktop while the child safety operates.

To temporarily unlock:

1. Touch ⏻ to turn the cooktop on.
2. Touch 🔒 for 3 seconds.
3. L appears on the display of the burner.
4. Set the heat setting.
5. After end of the cooking process and after turning off the cooktop, the Lock function is active.

To completely unlock:

1. Touch ⏻ to turn the cooktop on.
2. Touch 🔒 for 3 seconds. The lock deactivates.
3. Touch ⏻ to turn the cooktop off.

5.6 Pause

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

When the function operates, you can not change the heat setting.

When the function does not stop the timer functions.

Touch || to activate the function. || comes on.

To deactivate the function, touch ||. The previous heat setting comes on.

5.7 Minute Minder

You can use this function as a Minute Minder when the hob is activated.

1. Touch ⏲.
2. Touch + or − of the timer to set the time in minutes (00-99). The timer indicator ■ starts to flash quickly during the time setting.
3. When the timer indicator ■ starts to flash slowly, the timer is activated.

When the time comes to an end, the sound operates and **00** flashes.

4. Touch ⏲.

To stop the sound.

The function has no effect on the operation of the burners.

The maximum duration of the timer functions is 00-99 minutes. Check the minute minder instructions (missing timer adjustment).

5.8 OffSound Control (Deactivating and activating the sounds)

Deactivate the hob. Touch ⏻ for 3 seconds. The display comes on and goes out. Touch 🔒 for 3 seconds. 🔊 or 🔈 comes on. Touch + of the timer to choose one of the following:

- 🔈 - the sounds are off
- 🔊 - the sounds are on

To confirm your selection wait until the hob deactivates automatically.

When the function is set to 🔈 you can hear the sounds only when:

- you touch ⏻
- Minute Minder comes down
- Count Down Timer comes down
- you put something on the control panel.

5.9 Hob²Hood

It is an advanced automatic function which connects the hob to a special hood. Both the hob and the hood have an infrared signal communicator. Speed of the fan is defined automatically on the basis of the mode setting and temperature of the hottest cookware on the hob. You can also operate the fan from the hob manually.

The hood operates only when the hob is activated.

For most of the hoods, the remote system is originally deactivated. Activate it before you use the function. For more information refer to the hood user manual.

The hob automatically sets the speed of the fan according to the cooking process.

Automatic modes

Mode	Mode description	Automatic light	Automatic fan speed
H0	Manual	Off	Off
H1	Auto light	On	Off
H2	Fixed speed	On	1
H3	Auto speed Low	On	0-1

Mode	Mode description	Automatic light	Automatic fan speed
H4	Auto speed Mid	On	0-1
H5	Auto speed High	On	0-2
H6	Auto speed Intense	On	0-3

Changing the automatic mode

1. Deactivate the appliance.
2. Touch ⏻ for 3 seconds. the display comes on and goes off.
3. Touch 🔒 for 3 seconds.
4. Touch ⏻ a few times until H comes on.
5. Touch + of the Timer to select an automatic mode.

Touch to set the speed manually.

Touch longer to turn off the fan and the light.

WARNING!
After end of cooking, the hood does not turn off automatically. Turn it off manually.

6. HINTS AND TIPS

WARNING!
Refer to Safety chapters.

6.1 Cookware

CAUTION!
Do not use cast iron pans, clay or earthenware pots, grill or toaster plates.

WARNING!
Do not put the same pan on two burners.

WARNING!
Do not put unstable or damaged pots on the burner to prevent spills and injuries.

CAUTION!
Make sure that pot handles are not above the front edge of the cooktop.

CAUTION!
Make sure that the pots are placed centrally on the burner in order to get the maximum stability and a lower gas consumption.

CAUTION!
Liquids spilt during cooking can cause the glass to break.

6.2 Diameters of cookware

Use cookware with diameters applicable to the size of burners.

Burner	Diameter of cookware (mm)
Multi Crown	220 - 260
Semi-rapid (rear left)	120 - 240
Semi-rapid (rear right)	120 - 240
Semi-rapid (front left)	120 - 220
Auxiliary	80 - 180

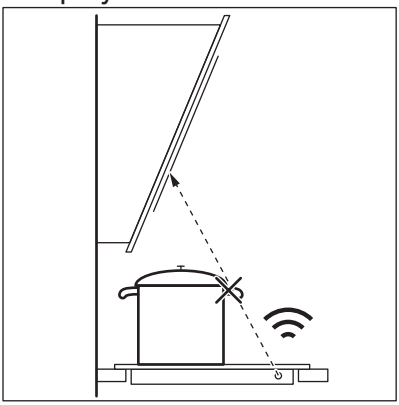
6.3 Hints and Tips for Hob²Hood

When you operate the hob with the function:

- Protect the hood panel from direct sunlight.
- Do not spot halogen light on the hood panel.

- Do not cover the hob control panel.
- Do not interrupt the signal between the hob and the hood (e.g. with the hand, a cookware handle or a tall pot). See the picture.

The hood in the picture is only exemplary.



Keep the window for Hob²Hood infrared signal communicator clean.

Other remotely controlled appliances may block the signal. Do not use any remotely controlled appliances at the time when you use the function on the hob.

Cooker hoods with the Hob²Hood function

To find the full range of cooker hoods which work with this function refer to our consumer website. The AEG cooker hoods that work with this function must have the symbol .

6.4 Examples of cooking applications

The data in the table shows examples of the heat setting and cooking times for gentle and heavy frying, and delicate cooking.

- Adjust the settings depend on the type of food, the type of the gas used, the material and the size of the pans. Refer to diameters of cookware in Hints and Tips chapter.
- For delicate cooking use the auxiliary burner or semi-rapid burner with flame spreader.
- For an even heat distribution use coated pan and cook on auxiliary or semi-rapid burners.
- Each example in the table below shows two or three steps.
- If you use a pan, heat up the oil first, while frying keep the pan at a constant temperature in accordance with the values suggested in the table.

Cooking method symbols used in the table:

	Heat up the oil
	Gentle frying
	Heat to boiling
	Simmering
	Blending, melting ingredients

Food	Portions	Burner	Step 1			Step 2			Step 3		
			Symbol	Level	Time (min)	Symbol	Level	Time (min)	Symbol	Level	Time (min)
Crepes	4	SR		5	1-4		2	4-8			
Burgers	2	AUX		5	1-5		3	4-8			
Burgers	3	SR		5	1-5		3	4-8			
Burgers	4	MC		5	1-5		3	4-7			
Fries	4	MC		5	20-30						
Bechamel[1)]	4	AUX	 2)	1	5-10	 2)	5	5-10	 2)	1	4-8
Rice porridge[1)]	4	AUX	 2)	5	10-20	 2)	1	30-40			

1) Stirring continuously

2) Without lid

7. CARE AND CLEANING

WARNING!
Refer to Safety chapters.

7.1 General information

- Clean the hob after each use.
- It is recommended to activate the lock / child safety device function (Refer to "Lock or unlock the cooktop" in "Daily use" chapter).
- Always use cookware with a clean base.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaner suitable for the surface of the hob.

The presence of water or other liquids on the control panel can accidentally activate or deactivate the hob functions.

WARNING!
Do not use knives, scrapers or similar instruments to clean the surface of the glass or the rims of the burners and the frame (if applicable).

- Wash stainless steel parts with water, and then dry them with a soft cloth.

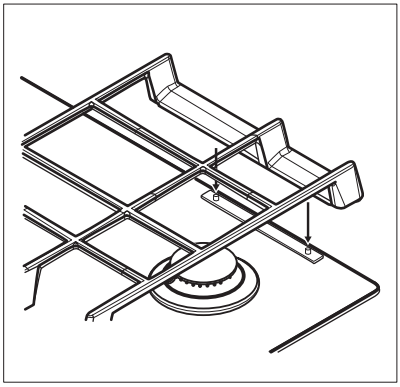
7.2 Pan supports

The pan supports are not resistant to washing in a dishwasher. They must be washed by hand.

1. Remove the pan supports to easily clean the hob.

Be very careful when you replace the pan supports to prevent the hob top from damage.

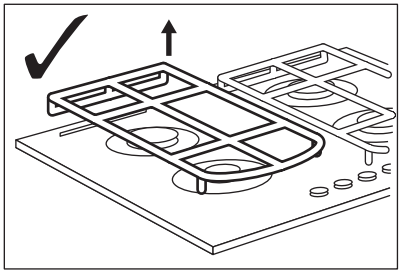
2. The enamel coating occasionally can have rough edges, so be careful when you wash the pan supports by hand and dry them. If necessary, remove stubborn stains with a paste cleaner.
3. After you clean the pan supports, make sure that they are in correct positions.
4. For the burner to operate correctly, make sure that the arms of the pan supports are aligned with the centre of the burner.

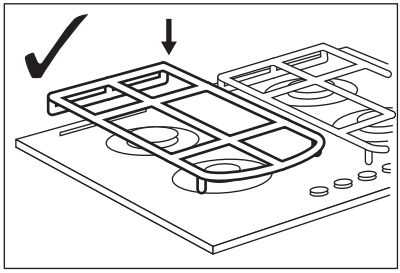


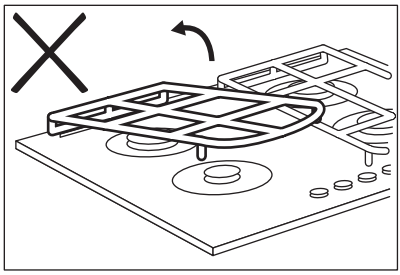
7.3 Removing pan supports

To keep the pan supports in the correct position, they are put on metal pins installed in the rear side of the hob. For easier cleaning, pan supports can be removed from the hob. Lift up the pan supports keeping them in horizontal position as shown in the graphic.

Do not lift the pan supports at an angle, as this will put strain on the metal pins. This can cause damage to the pins and cause them to break.







The shape of pan supports and the amount of burners can be different in other models of the appliance.

7.4 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, sugar and food with sugar, otherwise, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns.
- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and a non-abrasive detergent. After

cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
- To clean the enamelled parts, caps and crowns, wash them with warm soapy water and dry them carefully before you put them back on.

7.5 Cleaning the ignition candle and the flame safety device

Keep the metal part of the ignition candle and the flame safety device cleaned with a moist cloth or sponge to prevent difficult lightning or difficult flame recognition. Check if the burner crown is not blocked with food residues.

7.6 Periodic maintenance

Speak to your local Authorised Service Centre periodically to check the conditions of the gas supply pipe and the pressure adjuster, if fitted.

8. TROUBLESHOOTING

WARNING!
Refer to Safety chapters.

8.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the hob.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Refer to the connection diagram.
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
	You do not set the heat setting for 20 seconds.	Activate the hob again and set the heat setting in less than 20 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The hob deactivates.	You put something on the sensor field ⏻.	Remove the object from the sensor field.
Hob²Hood function does not work.	You covered the control panel.	Remove the object from the control panel.

Problem	Possible cause	Remedy
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear burners if possible.
There is no sound when you touch the panel sensor fields.	The sounds are deactivated.	Activate the sounds. Refer to "Daily use".
[-] comes on.	Automatic Switch Off operates.	Deactivate the hob and activate it again.
[L] comes on.	The Child Safety Device function operates.	Refer to "Daily use".
[F] comes on.	There is a fault.	To reset the fault, deactivate and activate the hob, after light animation, when [F] reappears, touch ⏸ and then ⏻ within 3 seconds. When you see [0] the fault is reset. Make sure that the crown and the flame cap are correctly positioned, and clean the metal part of the flame safety device.
You can hear a constant beep noise.	The electrical connection is incorrect.	Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation.
[E4] comes on.	The hob is too hot.	Wait a few minutes for cool down the hob. If possible, put the large cookware on the rear burners.
[E6] comes on.	There is a fault.	Follow the same procedure as if [F] appeared.
[E7] comes on.	Too many attempts to clear.	Wait for 15 minutes and follow the same procedure as if [F] appeared.

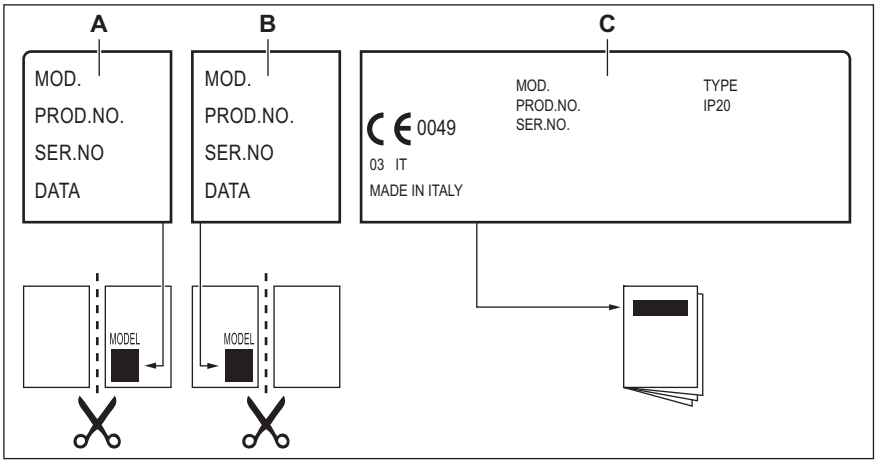
Problem	Possible cause	Remedy
[E] and the number come on.	There is an error in the hob.	Disconnect the hob from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If [E] comes on again, speak to an Authorised Service Centre.
[b] comes on.	There is a dirt around burner area.	Refer to "Care and cleaning".

8.2 If you cannot find a solution...

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate. Make sure, you operated the hob correctly. If not the servicing by a service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The instructions about the Service Centre and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

8.3 Labels supplied with the accessories bag

Stick the adhesive labels as indicated below:



A. Stick it on Guarantee Card and send this part (if applicable).
B. Stick it on Guarantee Card and keep this part (if applicable).
C. Stick it on instruction booklet.

9. TECHNICAL DATA

9.1 Hob dimensions

Width	890 mm
Depth	510 mm

9.2 Other technical data

TOTAL POWER:	Gas original:	G20 (2H) 20 mbar	10,2 kW
	Gas replacement:	G30 (3+) 28-30 mbar	749 g/h
		G31 (3+) 37 mbar	736 g/h
Electric supply:	220-240 V ~ 50-60 Hz		
Appliance category:	II2H3+		
Gas connection:	G 1/2"		
Appliance class:	3		

9.3 Gas burners for NATURAL GAS G20 20 mbar

BURNER	NORMAL POWER kW	MINIMUM POWER kW	INJECTOR MARK
Multi Crown	3,5	1,75	146
Semi-rapid	1,9	0,7	96x
Auxiliary	1,0	0,38	76X

9.4 Gas burners for LPG G30/G31 28-30/37 mbar

BURNER	NORMAL POWER kW	MINIMUM POWER kW	INJECTOR MARK	NOMINAL GAS FLOW g/h	
				G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Multi Crown	3,6	1,8	095	262	257
Semi-rapid	1,9	0,75	71	138	136
Auxiliary	1,0	0,47	50	73	71

10. ENERGY EFFICIENCY

10.1 Product information according to EU 66/2014

Model identification	HVB95450IB

Type of hob		Built-in hob
Number of gas burners		5
Energy efficiency per gas burner (EE gas burner)	Left rear - Semi-rapid	58.9%
	Right rear - Semi-rapid	58.9%
	Middle - Multi Crown	53.1%
	Left front - Semi-rapid	54.7%
	Right front - Auxiliary	not applicable
Energy efficiency for the gas hob (EE gas hob)		56.4%

EN 30-2-1: Domestic cooking appliances burning gas - Part 2-1 : Rational use of energy - General

10.2 Energy saving

- Before use, make sure that the burners and pan supports are assembled correctly.
- Use cookware with diameters applicable to the size of burners.
- Center the pot on the burner.
- When you heat up water, use only the amount you need.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- When the liquid starts to boil, turn down the flame to barely simmer the liquid.
- If it is possible, use a pressure cooker. Refer to its user manual.

11. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol ♺. Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE....26
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN....29
3. MONTAGE....32
4. GERÄTEBESCHREIBUNG....37
5. TÄGLICHER GEBRAUCH....39
6. TIPPS UND HINWEISE....43
7. REINIGUNG UND PFLEGE....45
8. FEHLERSUCHE....47
9. TECHNISCHE DATEN....50
10. ENERGIEEFFIZIENZ....51

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

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



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



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



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

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.
Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden: Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.
Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

⚠ Warnungs-/Sicherheitshinweise

ⓘ Allgemeine Informationen und Empfehlungen

Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Gebrauchsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage

oder Verwendung des Geräts übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung immer an einem sicheren und zugänglichen Ort zum späteren Nachschlagen auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

1.2 Allgemeine Sicherheit

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

Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- WARNUNG: Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie NICHT einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- VORSICHT: Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- WARNUNG: Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- 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.
- Im Falle eines Glasbruchs der Kochplatte:
  - Schalten Sie umgehend alle Brenner und Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
  - Berühren Sie nicht die Geräteoberfläche.
  - Benutzen Sie das Gerät nicht.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person

ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.
- Ist das Gerät direkt an die Stromversorgung angeschlossen, wird ein allpoliger Netztrennschalter mit einem Kontaktabstand benötigt. Es muss eine vollständige Trennung entsprechend der Überspannungskategorie III gewährleistet sein. Dies gilt nicht für das Erdungskabel.
- Wenn Sie das Netzkabel verlegen, achten Sie darauf, dass es keinen direkten Kontakt mit Teilen hat, die Temperaturen erreichen können, die mehr als 50 °C über der Raumtemperatur liegen. (Verwenden Sie ansonsten Isolierschläuche.)
- WARNUNG: Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignete und empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

Dieses Gerät ist für folgende Märkte geeignet: IT

2.1 Montage

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

WARNUNG!
Verletzungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.

- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Achten Sie darauf eine feuerfeste Trennplatte unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!
Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Kabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Verwenden Sie die Zugentlastung für das Kabel.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker (falls vorhanden) und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

2.3 Gasanschluss

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

2.4 Gebrauch

WARNUNG!
Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial, die Aufkleber und Schutzfolie (falls vorhanden).
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Wenn Sie Nahrungsmittel in heißes Öl geben, kann dieses spritzen.

WARNUNG!
Brand- und Explosionsgefahr

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

WARNUNG!
Risiko von Schäden am Gerät.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluminium oder mit beschädigten Böden kann die Glas- bzw. Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf der Kochfläche umsetzen möchten.
- Verwenden Sie nur standfestes Kochgeschirr mit der richtigen Form und einem Durchmesser, der größer als der der Brenner ist.
- Achten Sie darauf das Kochgeschirr mittig auf die Brenner zu stellen.
- Verwenden Sie kein großes Kochgeschirr, das über die Kanten des Geräts herausragt. Dies kann zu Schäden an der Arbeitsfläche führen.
- Verwenden Sie ausschließlich das mit dem Gerät gelieferte Zubehör.
- Setzen Sie keinen Wärmeverteiler auf den Brenner.
- Beim Gebrauch eines Gaskochfelds entsteht Wärme und Feuchtigkeit. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung in dem Raum, in dem das Gerät aufgestellt ist.
- Bei längerer Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich werden, zum Beispiel durch Öffnen eines Fensters oder die Erhöhung der Absaugleistung der Abzugshaube, falls vorhanden.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.

- Lassen Sie keine säurehaltigen Flüssigkeiten wie Essig, Zitronensaft oder kalklösende Reinigungsmittel mit dem Kochfeld in Berührung kommen. Diese könnten matte Flecken verursachen.
- Verfärbungen der Email- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.

2.5 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Spannungsversorgung.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Reinigen Sie die Brenner nicht im Geschirrspüler.

2.6 Entsorgung

WARNUNG!
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

2.7 Service

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

3. MONTAGE

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

3.1 Vor der Montage

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

Modell .....
Produktnummer (PNC) .....
Seriennummer .....

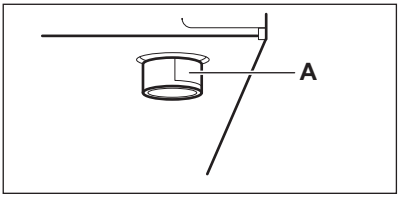
3.2 Gasanschluss

WARNUNG!
Die in nachstehender Anleitung beschriebenen Installations- und Wartungsarbeiten sowie die Belüftung müssen von Fachpersonal unter Beachtung der geltenden Bestimmungen (UNI-CIG 7129 - 7131) ausgeführt werden. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist: Halten Sie natürliche Belüftungsöffnungen von mindestens 100 cm² offen oder installieren Sie eine mechanische Abzugshaube.

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

Achten Sie darauf, dass der Gasdruck des Geräts den empfohlenen Werten entspricht.

Entspricht der gelieferte Druck nicht dem angegebenen Wert, muss ein geeigneter Druckregler gemäß der Norm UNI EN 88 installiert werden. Im Fall von Flüssiggas (LPG) ist die Verwendung eines Druckreglers nur erlaubt, wenn er der Norm UNI EN 12864 entspricht. Das verstellbare Anschlussstück wird an dem Gasanschluss mit einer G 1/2" Gewindemutter befestigt. Verschrauben Sie die Teile ohne Kraftanwendung, bringen Sie das Anschlussstück in die benötigte Richtung und schrauben Sie alle Teile fest.



A. Schaftende mit Mutter

Fester Anschluss:
Führen Sie den Anschluss mit festen Metallrohren (Kupfer mit mechanischem Endstück) aus (UNI-CIG 7129).

Flexibler Anschluss:
Verwenden Sie ein flexibles Edelstahlrohr (UNI-CIG 9891) mit einer maximalen Länge von 2 m.

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

3.3 Austauschen der Düsen

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

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

3.4 Gaswahl

1. Berühren Sie ⏻ 3 Sekunden lang.
2. Berühren Sie innerhalb von 7 Sekunden ⏻ 3 Sekunden lang.
3. Berühren Sie 🕒 3-mal.

Im Display erscheint der G1 Modus.

4. Berühren Sie +.

Zum Aufrufen des Modus.

5. Die Timeranzeige zeigt den gewählten Gastyp an.
6. Berühren Sie +, um den Gastyp gemäß der Tabelle unten einzustellen.
7. Berühren Sie 🕒.

Zur Bestätigung des Gastyps.

Berühren Sie ⏻, um den Modus zu verlassen oder warten Sie, bis sich die Funktion Abschaltautomatik einschaltet.

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

3.5 Einstellen der niedrigsten Stufe

WARNUNG!
Informationen ausschließlich für den autorisierten Installateur.

Schalten Sie vor der Einstellung das Kochfeld aus.

So stellen Sie die niedrigste Stufe der Brenner ein:

1. Berühren Sie ⏻ 3 Sekunden lang.
2. Berühren Sie innerhalb von 7 Sekunden 📶 3 Sekunden lang.
3. Berühren Sie ⏲ 4-mal.

Das Display zeigt den Modus G2 an.

4. Berühren Sie +.

Zum Aufrufen des Modus.

5. Warten Sie nach der Wahl des Modus 5 Sekunden.

Der Brenner zeigt die niedrigste Stufe und die Einstellskala [i] an.

6. Berühren Sie + oder −.

Zur Erhöhung oder Verringerung des Werts und zur Einstellung der niedrigsten Stufe.

7. Warten Sie 5 Sekunden.

Zur Übermittlung des ausgewählten Werts an die Leistungsplatine.

8. Prüfen Sie, ob die niedrigste Stufe richtig ist und berühren Sie ⏲.

Zur Bestätigung der niedrigsten Stufe.

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

9. Berühren Sie ⏲, um den nächsten Brenner auszuwählen und wiederholen Sie die Schritte 5 - 8.

Verlassen Sie den Modus durch die Berührung von ⏻.

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

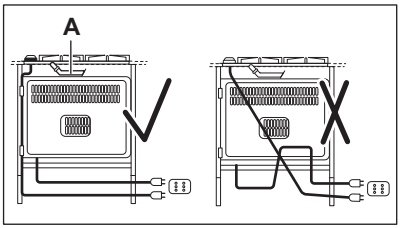
WARNUNG!
Stellen Sie die Modi G3 und G4 nicht ein. Sie sind ausschließlich für den autorisierten Installateur bestimmt.

3.6 Elektroanschluss

- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung und -frequenz in Ihrer Region mit den auf dem Typenschild angegebenen Anschlusswerten übereinstimmen.
- Das Gerät wird mit einem Netzkabel geliefert. Dazu muss ein passender Stecker verwendet werden, der für die auf dem Typenschild angegebene Gesamtstromaufnahme ausgelegt ist. Achten Sie darauf, den Stecker in eine passende Steckdose zu stecken.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Es besteht Brandgefahr, wenn das Gerät mit einem Verlängerungskabel, Adapter oder an eine Mehrfachsteckdose angeschlossen wird. Stellen Sie sicher, dass die

Erdverbindung den Normen und Vorschriften entspricht.
- Das Netzkabel darf nicht heißer als 90 °C werden.

Um einen Kontakt des Kabels mit dem Gerät unter dem Kochfeld zu vermeiden, verwenden Sie die Haken auf den Seiten des Gehäuses.



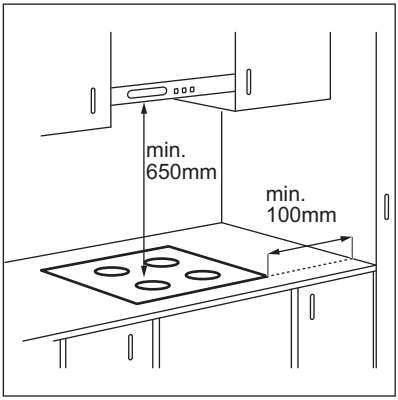
A. Festes Kupferrohr oder flexibles Edelstahlrohr

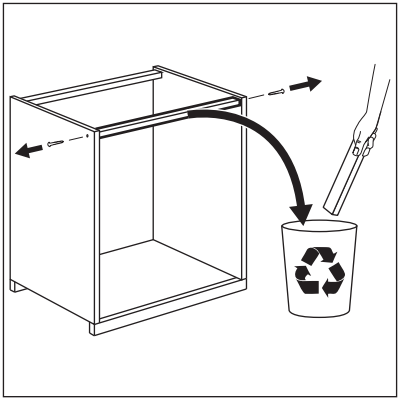
3.7 Anschlusskabel

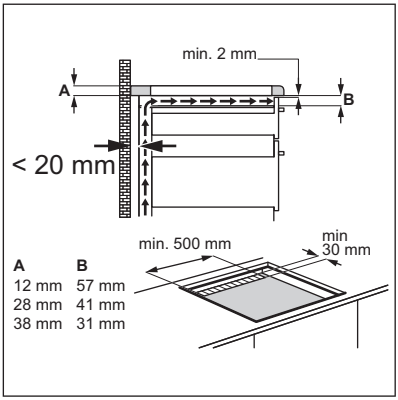
Ersetzen Sie das Anschlusskabel ausschließlich durch das spezielle Kabel oder ein gleichwertiges Kabel. Kabeltyp: H05SS-F T180.

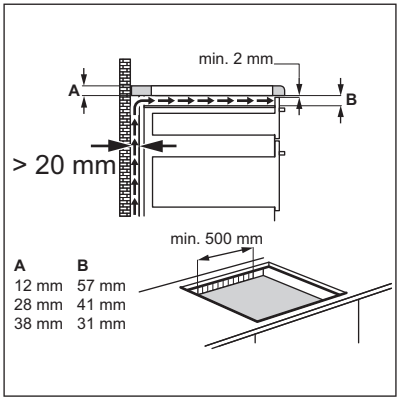
Vergewissern Sie sich, dass der Kabelquerschnitt für die Spannung und Betriebstemperatur geeignet ist. Der gelb-grüne Erdleiter muss ca. 2 cm länger als der braune (bzw. schwarze) Phasenleiter sein.

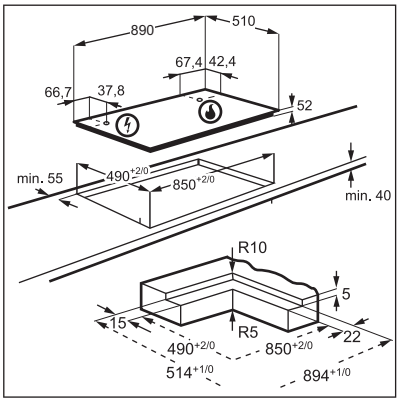
3.8 Montage

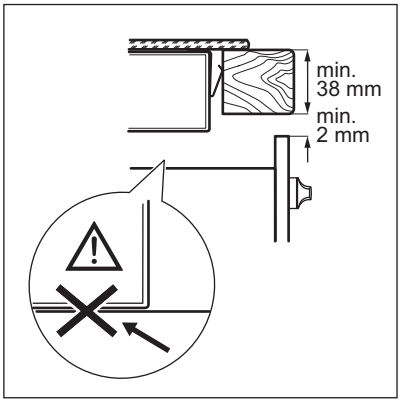


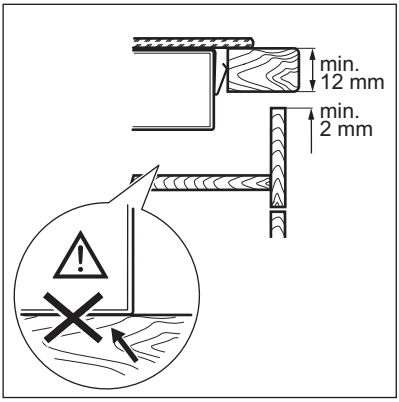


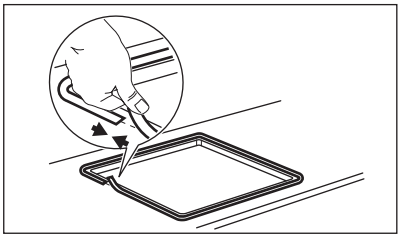


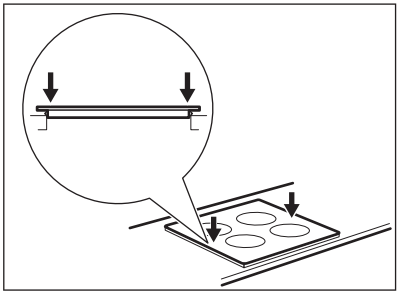


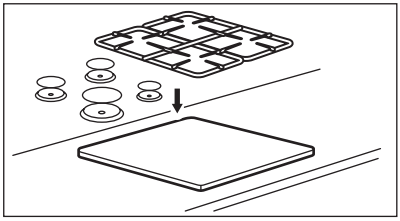








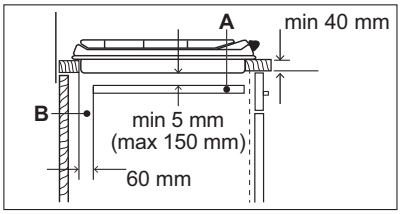




VORSICHT!
Montieren Sie das Gerät nur in einer flachen Arbeitsplatte.

3.9 Montage des Kochfelds unter der Dunstabzugshaube

Wird das Kochfeld unter einer Abzugshaube montiert, sehen Sie in der Montageanleitung der Abzugshaube nach, welcher Mindestabstand zwischen den Geräten eingehalten werden muss.

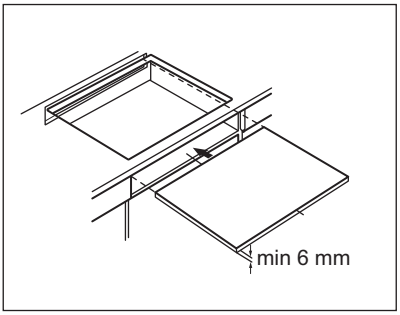


A. Entfernbare Platte
B. Raum für Anschlüsse

3.10 Einbaumöglichkeiten

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

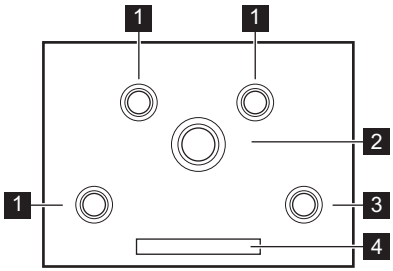
Küchenschrank mit Tür



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

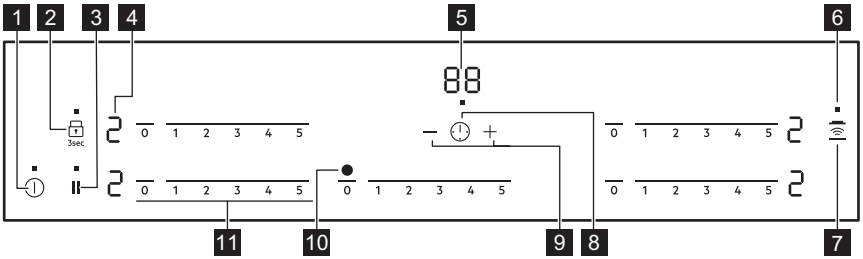
4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Kochfeldanordnung



1 Normalbrenner
2 Multikronen-Brenner
3 Hilfsbrenner
4 Bedienfeld

4.2 Bedienfeldanordnung



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

	Sensorfeld	Funktion	Kommentar
1	⏻	EIN/AUS	Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
2	🔒	Verriegeln / Kindersicherung	Verriegeln/Entriegeln des Bedienfelds.
3	⏸	Pause	Ein- und Ausschalten der Funktion.
4	-	Kochstufenanzeige	Zeigt die Kochstufe an.
5	-	Timer-Anzeige	Zeigt die Zeit in Minuten an.
6	■	LED-Anzeige	Anzeige der eingeschalteten Funktion.
7		Hob²Hood	Ein- und Ausschalten des manuellen Modus der Funktion.
8		-	Ein- und Ausschalten des Timers.
9	+ / −	-	Erhöhen oder Verringern der Zeit.
10	-	Bereich für das Hob²Hood Infrarotsignal	Für die Kommunikation mit der Dunstabzugshaube.
11	-	Einstellskala	Einstellung der Kochstufe für den Brenner.

4.3 Anzeige der Kochstufen

Display	Beschreibung
0	Der Brenner ist ausgeschaltet.
1 - 5	Der Brenner ist eingeschaltet.
F	Eine Störung ist aufgetreten.

Display	Beschreibung
H	Eine Kochzone ist noch heiß (Restwärme).
L	Verriegeln/Kindersicherung ist eingeschaltet.
I	Pause ist eingeschaltet.
-	Die Abschaltautomatik ist in Betrieb.

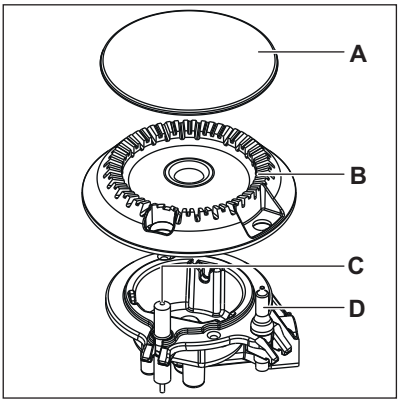
4.4 Anzeige der heißen Oberfläche

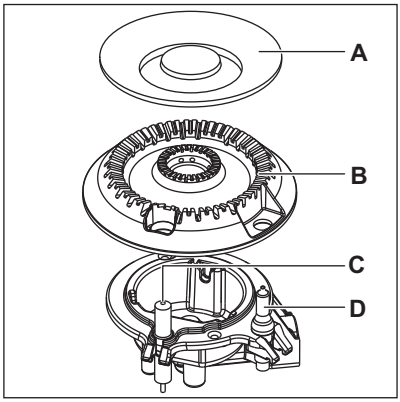
WARNUNG!
Wird die Kochzone während des Kochvorgangs heiß, zeigt die Einstellanzeige eine Warnung vor der heißen Oberfläche H an, wenn die Zone ausgeschaltet wird. Die Anzeige der heißen Oberfläche leuchtet, bis die Kochzone abgekühlt ist.

5. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Brennerübersicht





A. Brennerdeckel
B. Brennerkrone
C. Zündkerze
D. Flammensicherheitsvorrichtung

5.2 Zünden des Brenners

Zünden Sie den Brenner stets vor dem Aufsetzen des Kochgeschirrs.

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

1. Berühren Sie 1 Sekunde lang ⏻, um das Kochfeld einzuschalten.

Nach 20 Sekunden Inaktivität schaltet sich das Kochfeld aus.

2. Wenn Sie nach der Lichtanimation [0] auf dem Display sehen, berühren Sie die Einstellskala auf der gewünschten Kochstufe oder fahren Sie mit dem Finger entlang der Skala bis zur gewünschten Kochstufe.

Einstellen oder Ändern der Kochstufe.

Wenn der Brenner nach einigen Versuchen nicht zündet, überprüfen Sie, ob sich die Krone und der Deckel in den richtigen Positionen befinden und reinigen Sie den metallischen Teil der Flammensicherheitsvorrichtung (siehe „Reinigung und Pflege“).

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

Wenn [F] angezeigt wird, schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein. Wenn nach der Lichtanimation [F] wieder angezeigt wird, berühren Sie || und dann ⏻ innerhalb von 3 Sekunden. Wenn [0] angezeigt wird, wurde der Fehler zurückgesetzt.

5.3 Abschalten des Brenners

Berühren Sie zum Ausschalten der Flamme die Aus-Position [0] der Einstellskala.

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

5.4 Abschaltautomatik

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

- Alle Brenner sind ausgeschaltet
- Nach dem Einschalten des Kochfelds wird keine Kochstufe gewählt
- Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Topf, Tuch usw.). Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Ein Brenner wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einer Weile leuchtet [-] auf und das Kochfeld schaltet sich aus.

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

Stufe	Dauer (Stunden)
1	6

Stufe	Dauer (Stunden)
2	3
3	3
4	1,5
5	1,5

5.5 Verriegeln oder Entriegeln des Kochfelds

Sie können das Bedienfeld verriegeln, während die Brenner eingeschaltet sind. So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.

Verriegeln des Bedienfelds:

1. Stellen Sie die Kochstufe ein.
2. Berühren Sie .
3. In der Brenner-Anzeige erscheint . Berühren Sie zum Entriegeln des Bedienfelds erneut.

Sie können die Brenner ausschalten, während das Bedienfeld verriegelt ist. Schalten Sie das Kochfeld durch die Berührung von aus.

Einschalten der Kindersicherung:

1. Berühren Sie , um das Kochfeld einzuschalten.
2. Berühren Sie 3 Sekunden, um die Kindersicherung einzuschalten. erscheint in allen Einstellskalen.
3. Berühren Sie , um das Kochfeld auszuschalten.

Sie können das Kochfeld entriegeln, während die Kindersicherung eingeschaltet ist.

Zum vorübergehenden Entriegeln:

1. Berühren Sie , um das Kochfeld einzuschalten.
2. Berühren Sie 3 Sekunden lang.
3. In der Brenner-Anzeige erscheint .
4. Stellen Sie die Kochstufe ein.
5. Nach Abschluss des Garvorgangs und Abschalten des Kochfelds ist die Verriegelungsfunktion aktiv.

Zum vollständigen Entriegeln:

1. Berühren Sie , um das Kochfeld einzuschalten.
2. Berühren Sie 3 Sekunden lang. Die Verriegelung wird aufgehoben.
3. Berühren Sie , um das Kochfeld auszuschalten.

5.6 Pause

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

Ist die Funktion eingeschaltet, lässt sich die Kochstufe nicht ändern.

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen.

Berühren Sie zum Einschalten der Funktion .
leuchtet auf.
Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion . Die vorherige Kochstufe wird angezeigt.

5.7 Kurzzeit-Wecker

Sie können diese Funktion als Kurzzeit-Wecker benutzen, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist.

1. Berühren Sie .
2. Berühren Sie + oder — des Timers, um die Zeit in Minuten einzustellen (00 - 99). Die Timernzeige ■ blinkt schnell während der Zeiteinstellung.
3. Wenn die Timeranzeige ■ langsam blinkt ist der Timer eingeschaltet.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und **00** blinkt.

4. Berühren Sie .

Zum Ausschalten des Signaltons.

Die Funktion hat keine Auswirkung auf den Brennerbetrieb.

Die maximale Dauer der Timerfunktionen beträgt 00 - 99 Minuten. Überprüfen Sie die Kurzzeit-Wecker Anleitung (fehlende Timereinstellung).

5.8 OffSound Control (Ein- und Ausschalten der Signaltöne)

Schalten Sie das Kochfeld aus. Berühren Sie ⏻ 3 Sekunden lang. Das Display wird ein- und ausgeschaltet. Berühren Sie 🔒 3 Sekunden lang. Es wird 60 oder 61 angezeigt. Berühren Sie + des Timers zum Auswählen von:

- 61 – der Signalton ist ausgeschaltet
- 60 – der Signalton ist eingeschaltet

Ihre Einstellungen werden übernommen, sobald das Kochfeld automatisch ausgeschaltet wird.

Haben Sie die Funktion auf 61 eingestellt, ertönt der Signalton nur in folgenden Fällen:

- Bei der Berührung von ⏻
- Nach Ablauf der für Kurzzeitwecker eingestellten Zeit
- Nach Ablauf der für Kurzzeitmesser eingestellten Zeit
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

5.9 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 auf dem Bedienfeld des Kochfelds einstellen.

Die Dunstabzugshaube funktioniert nur, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist.

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

Das Kochfeld stellt die Drehzahl des Lüfters entsprechend dem Kochprozess automatisch ein.

Automatikmodi

Modus	Modusbeschreibung	Automatische Einschaltung der 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

1. Schalten Sie das Gerät aus.

2. Berühren Sie ⏻ 3 Sekunden, das Display wird ein und ausgeschaltet.
3. Berühren Sie 🔒 3 Sekunden lang.
4. Berühren Sie ⏲ wiederholt, bis H angezeigt wird.
5. Berühren Sie + des Timers, um einen Automatikmodus zu wählen.

Berühren Sie 📶, um die Drehzahl manuell einzustellen.

Berühren Sie 📶 länger, um den Lüfter und die Beleuchtung auszuschalten.

WARNUNG!
Die Dunstabzugshaube schaltet sich nach dem Kochvorgang nicht automatisch aus. Schalten Sie sie manuell aus.

6. TIPPS UND HINWEISE

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Kochgeschirr

VORSICHT!
Verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Gusseisen, Ton oder Steingut und keine Grill- oder Sandwichplatten.

WARNUNG!
Kochen Sie nicht mit einem Kochgeschirrteil auf zwei Brennern gleichzeitig.

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

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

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

VORSICHT!
Heiße Flüssigkeiten, die während des Kochens verschüttet werden, können zum Zerspringen der Glasplatte führen.

6.2 Durchmesser des Kochgeschirrs

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

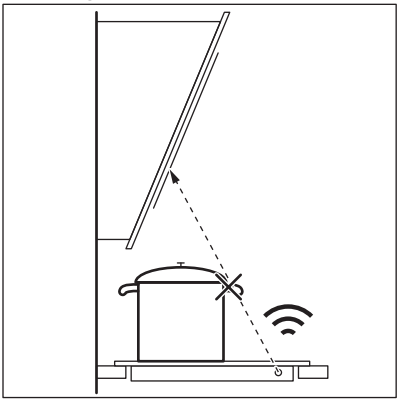
Brenner	Durchmesser des Kochgeschirrs (mm)
Multikronen-Brenner	220 - 260
Normalbrenner (hinten links)	120 - 240
Normalbrenner (hinten rechts)	120 - 240
Normalbrenner (vorne links)	120 - 220
Hilfsbrenner	80 - 180

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.



Halten Sie das Fenster für das Hob²Hood Infrarotkommunikationssignal sauber.

Andere ferngesteuerte Geräte können das Signal blockieren. Benutzen Sie keine anderen ferngesteuerten Geräte, wenn Sie diese Funktion des Kochfelds verwenden.

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.

6.4 Anwendungsbeispiele für das Garen

In der folgenden Tabelle finden Sie Beispiele zu Kochstufen und Garzeiten zum sanften und starken Anbraten sowie schonenden Garen.

- Nehmen Sie die Einstellungen abhängig von der Lebensmittelart, des Gastyps, des Materials und der Größe des Kochgeschirrs vor. Siehe Durchmesser des Kochgeschirrs im Kapitel Tipps und Hinweise.
- Verwenden Sie zum schonenden Garen den Hilfsbrenner oder Normalbrenner mit Flammenverteiler.
- Benutzen Sie für eine gleichmäßige Wärmeverteilung eine beschichtete Pfanne auf Hilfs- oder Normalbrennern.
- Jedes Beispiel in der folgenden Tabelle besteht aus zwei oder drei Schritten.
- Wenn Sie eine Pfanne benutzen, erhitzen Sie zuerst das Öl und halten Sie während des Bratens die Pfanne auf einer konstanten Temperatur gemäß den in der Tabelle vorgeschlagenen Werten.

In der Tabelle verwendete Symbole des Garverfahrens:

	Öl erhitzen
	Sanftes Braten
	Zum Kochen bringen
	Köcheln
	Mischen und Schmelzen der Zutaten

Gericht	Portionen	Brenner	Schritt 1			Schritt 2			Schritt 3		
			Symbol	Stufe	Dauer (Min.)	Symbol	Stufe	Dauer (Min.)	Symbol	Stufe	Dauer (Min.)
Crêpes	4	NO		5	1-4		2	4-8			
Frikadellen	2	HI		5	1-5		3	4-8			
Frikadellen	3	NO		5	1-5		3	4-8			
Frikadellen	4	MK		5	1-5		3	4-7			
Pommes	4	MK		5	20-30						
Béchamel[1)]	4	HI	 2)	1	5-10	 2)	5	5-10	 2)	1	4-8
Reisbrei[1)]	4	HI	 2)	5	10-20	 2)	1	30-40			

1) Kontinuierlich umrühren

2) Ohne Deckel

7. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Es wird empfohlen die Funktion Tastensperre/Kindersicherung einzuschalten (siehe „Verriegeln oder Entriegeln des Kochfelds“ im 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.

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).

- Reinigen Sie Edelstahlteile mit Wasser und wischen Sie sie mit einem weichen Tuch trocken.

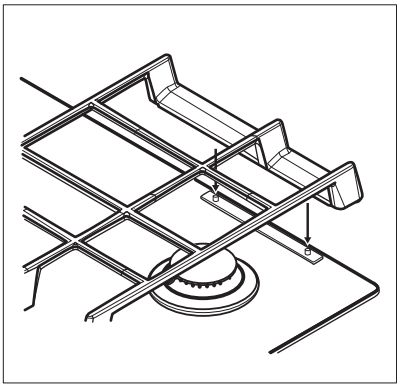
7.2 Topfträger

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

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

Seien Sie beim Wiederaufsetzen der Topfträger vorsichtig, um Beschädigungen der Oberseite der Kochstelle zu vermeiden.

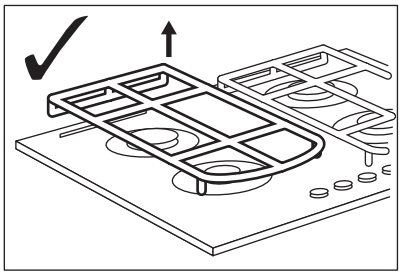
2. Wenn Sie die Topfträger von Hand spülen und trocknen, seien Sie vorsichtig, da durch das Emaillieren gelegentlich raue Kanten entstehen können. Entfernen Sie hartnäckige Flecken ggf. mit einer Reinigungspaste.
3. Vergewissern Sie sich, dass Sie die Topfträger nach der Reinigung wieder ordnungsgemäß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

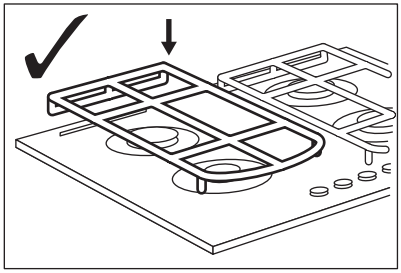


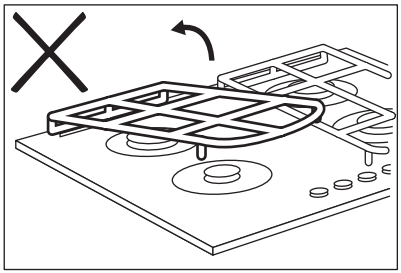
7.3 Abnehmen der Topfträger

Die Topfträger werden auf Metallstiften, die sich hinten auf dem Kochfeld befinden, in Position gehalten. Um die Reinigung zu erleichtern, können die Topfträger abgenommen werden. Heben Sie die Topfträger in waagerechter Lage siehe Abbildung.

Nehmen Sie die Topfträger nicht in geneigter Position ab, da sonst die Metallstifte belastet werden. Die Stifte könnten beschädigt werden und abbrechen.







Die Form der Topfträger und die Brenneranzahl kann bei anderen Gerätemodellen variieren.

7.4 Reinigen des Kochfelds

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

7.5 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.

7.6 Regelmäßige Wartung

Lassen Sie regelmäßig vom Ihrem autorisierten Kundendienst den Zustand des Gasversorgungsrohrs und, falls installiert, die Funktionstüchtigkeit des Druckreglers überprüfen.

8. FEHLERSUCHE

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Was tun, wenn...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. Nehmen Sie dazu den Anschlussplan zu Hilfe.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
	Sie haben die Kochstufe nicht innerhalb von 20 Sekunden eingestellt.	Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie innerhalb von 20 Sekunden die Kochstufe ein.
	Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Wischen Sie das Bedienfeld ab.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Mindestens ein Sensorfeld wurde bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld ⏻ gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
Die Funktion Hob²Hood 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.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Ton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Ton ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.
[-] leuchtet auf.	Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.
[L] leuchtet auf.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
F leuchtet auf.	Eine Störung ist aufgetreten.	Schalten Sie, um den Fehler zurückzusetzen, das Kochfeld nach der Lichtanimation, wenn F wieder angezeigt wird, aus und wieder ein, berühren Sie II und dann innerhalb von 3 Sekunden. Wenn 0 angezeigt wird, wurde der Fehler zurückgesetzt. Achten Sie darauf, dass die Krone und der Deckel richtig positioniert sind und reinigen Sie den metallischen Teil der Flammensicherheitsvorrichtung.
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.
E4 leuchtet auf.	Das Kochfeld ist zu heiß.	Warten Sie ein paar Minuten, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat. Stellen Sie, wenn möglich, großes Kochgeschirr auf die hinteren Brenner.
E6 leuchtet auf.	Eine Störung ist aufgetreten.	Gehen Sie wie bei der Anzeige von F beschrieben vor.
E7 leuchtet auf.	Zu viele Rücksetzversuche.	Warten Sie 15 Minuten und gehen Sie dann wie bei der Anzeige von F beschrieben vor.
E und eine Zahl leuchten auf.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Trennen Sie das Kochfeld eine Zeit lang vom Stromnetz. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Wenn E erneut aufleuchtet, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

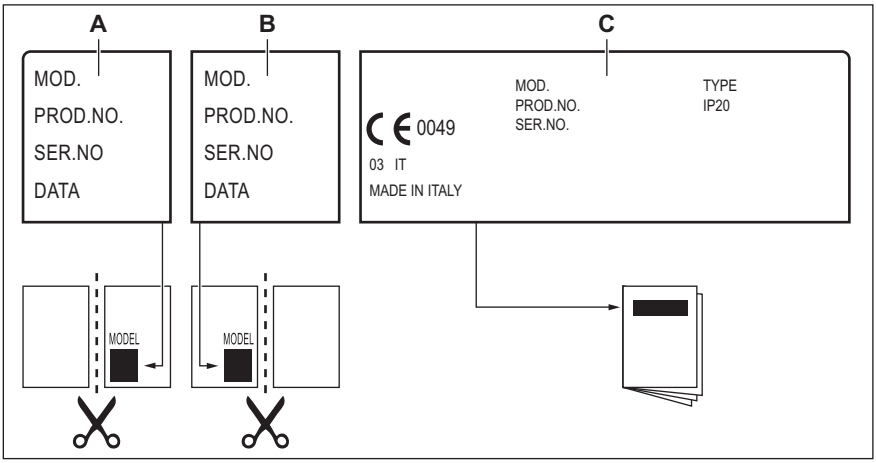
Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
leuchtet auf.	Der Bereich um den Brenner ist verschmutzt.	Siehe „Reinigung und Pflege“.

8.2 Wenn Sie das Problem nicht lösen können...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie die Daten, die Sie auf dem Typenschild finden, an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld korrekt bedient haben. Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für die Reparatur durch einen Techniker oder Händler eine Gebühr an. Die Informationen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

8.3 Im Zubehörbeutel mitgelieferte Aufkleber

Bringen Sie die Aufkleber, wie unten gezeigt, an:



A. Kleben Sie ihn auf die Garantiekarte und verschicken Sie diesen Teil (falls vorhanden).

B. Kleben Sie ihn auf die Garantiekarte und behalten Sie diesen Teil (falls vorhanden).

C. Kleben Sie ihn auf die Gebrauchsanleitung.

9. TECHNISCHE DATEN

9.1 Abmessungen des Kochfelds

Breite	890 mm
Tiefe	510 mm

9.2 Sonstige technische Daten

GESAMTLEISTUNG:	Gas - Original:	G20 (2H) 20 mbar	10,2 kW
	Gas - Ersatz:	G30 (3+) 28-30 mbar	749 g/h
		G31 (3+) 37 mbar	736 g/h
Netzanschluss:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz		
Gerätekategorie:	II2H3+		
Gasanschluss:	G 1/2"		
Geräteklasse:	3		

9.3 Gasbrenner für ERDGAS G20 20 mbar

BRENNER	NORMALLEISTUNG kW	MINDESTLEISTUNG kW	INJEKTORMARKE
Multikronen-Brenner	3,5	1,75	146
Normalbrenner	1,9	0,7	96x
Hilfsbrenner	1,0	0,38	76X

9.4 Gasbrenner für LPG G30/G31 28-30/37 mbar

BRENNER	NORMALLEISTUNG kW	MINDESTLEISTUNG kW	INJEKTORMARKE	NENNGASDURCHFLUSS g/Std.	
				G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Multikronen-Brenner	3,6	1,8	095	262	257
Normalbrenner	1,9	0,75	71	138	136
Hilfsbrenner	1,0	0,47	50	73	71

10. ENERGIEEFFIZIENZ

10.1 Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Modellidentifikation	HVB95450IB
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld
Anzahl der Gasbrenner	5

Energieeffizienz pro Gasbrenner (EE gas burner)	Hinten links - Normalbrenner	58.9%
	Hinten rechts – Normalbrenner	58.9%
	Mitte - Multikronen-Brenner	53.1%
	Vorne links - Normalbrenner	54.7%
	Vorne rechts – Hilfsbrenner	nicht zutreffend
Energieeffizienz des Gaskochfelds (EE gas hob)		56.4%

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

10.2 Energie sparen

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

11. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol ♺. Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA....53
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA....56
3. INSTALLAZIONE....59
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO....64
5. UTILIZZO QUOTIDIANO....66
6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI....70
7. PULIZIA E CURA....72
8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI....74
9. DATI TECNICI....77
10. EFFICIENZA ENERGETICA....78

PER RISULTATI PERFETTI

Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto AEG. Lo abbiamo creato per fornirvi prestazioni impeccabili per molti anni, grazie a tecnologie innovative che vi semplificheranno la vita - funzioni che non troverete sulle normali apparecchiature. Vi invitiamo a dedicare qualche minuto alla lettura del presente manuale, per conoscere come trarre il massimo vantaggio dall'utilizzo della vostra apparecchiatura.
Visitate il nostro sito web per:



Ricevere consigli d'uso, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza:
www.aeg.com/webselfservice



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:
www.registeraeg.com



Acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:
www.aeg.com/shop

SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.
Quando si contatta il Centro di Assistenza autorizzato, accertarsi di disporre dei seguenti dati: Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.
Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione.

⚠ Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza

ⓘ Informazioni e suggerimenti generali

Informazioni sull'ambiente

Con riserva di modifiche.

1. ⚠ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti

da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.
- I bambini di età compresa fra i 3 e gli 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Tenere lontani i bambini al di sotto dei 3 anni se non costantemente supervisionati.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'apparecchiatura senza essere supervisionati.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- AVVERTENZA: L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti.

- Non utilizzare un timer esterno o un sistema di controllo remoto distinto per mettere in funzione l'apparecchiatura.
- AVVERTENZA: Non lasciare mai il piano di cottura incustodito durante la preparazione di cibi in quanto olio e grassi potrebbero provocare un incendio.
- Non tentare MAI di spegnere un incendio con dell'acqua; spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme ad es. con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.
- ATTENZIONE: Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un breve processo di cottura deve essere supervisionato senza soluzione di continuità.
- AVVERTENZA: Pericolo di incendio: Non conservare nulla sulle superfici di cottura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare caldi.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Se la superficie di vetroceramica/vetro presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura e scollegarla dalla presa di corrente. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibilke per scollegarlo dall'alimentazione. Invitiamo in entrambi i casi a contattare il Centro Servizi Autorizzato.
- In caso di rottura del vetro della piastra:
  - spegnere immediatamente tutti i bruciatori e le resistenze elettriche, quindi staccare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
  - non toccare la superficie dell'apparecchiatura,
  - non utilizzare l'apparecchiatura.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.

- Quando l'apparecchiatura è collegata direttamente all'alimentazione elettrica, è necessario un interruttore isolante onnipolare. È necessario che l'apparecchiatura si scolleghi completamente dalla rete conformemente alle condizioni della categoria III relativa alla sovratensione. Il cavo di terra è escluso.
- Quando si collega il cavo di alimentazione, assicurarsi che non sia a contatto diretto (ad es. mediante l'impiego di manicotti di isolamento) con parti che possono raggiungere temperature superiori ai 50°C.
- AVVERTENZA: Servirsi unicamente di protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, ad esempio accessori idonei o le protezioni del piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. L'uso inadeguato delle protezioni può causare incidenti.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Questa apparecchiatura è adatta ai seguenti mercati: IT

2.1 Installazione

AVVERTENZA!
L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

AVVERTENZA!
Vi è il rischio di ferirsi o danneggiare l'apparecchiatura.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra dei cassetti, assicurarsi che lo spazio, tra la base dell'apparecchiatura e il cassetto superiore, sia sufficiente per il ricircolo d'aria.
- La base dell'apparecchiatura può surriscaldarsi. Si consiglia di installare un pannello divisorio in materiale non infiammabile al di sotto dell'apparecchiatura per rendere inaccessibile la base.

2.2 Collegamento elettrico

AVVERTENZA!
Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. L'allentamento di un collegamento elettrico o di una spina (ove previsti) può provocare il surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo di alimentazione appropriato.
- Evitare che i collegamenti elettrici si aggroviglino.
- Assicurarsi che la protezione da scosse elettriche sia installata.
- Utilizzare il morsetto fermacavo sul cavo.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione o la spina (ove prevista) non sfiori l'apparecchiatura calda o pentole calde quando si collega l'apparecchiatura alle prese vicine.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina o il cavo (ove previsti). Contattare il nostro Centro Assistenza autorizzato o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.

2.3 Collegamento gas

- Tutti i collegamenti del gas devono essere eseguiti da una persona qualificata.
- Prima di procedere con l'installazione, verificare che le condizioni di distribuzione locale (pressione e tipo di gas) e i valori preimpostati dell'apparecchiatura siano compatibili.
- Adottare le misure necessarie per garantire una corretta circolazione d'aria intorno all'apparecchiatura.
- Le informazioni relative all'alimentazione del gas si trovano sulla targhetta dei dati.
- La presente apparecchiatura non è collegata a un dispositivo per l'evacuazione dei residui di combustione. Assicurarsi di collegare l'apparecchiatura conformemente alle disposizioni vigenti sull'installazione. Fare attenzione ai requisiti relativi ad un'adeguata ventilazione.

2.4 Utilizzo

AVVERTENZA!
Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (ove presente) prima del primo utilizzo.
- Questa apparecchiatura è stata prevista unicamente per un uso domestico.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Impostare la zona di cottura su "off" dopo ogni utilizzo.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Un alimento immerso nell'olio molto caldo può provocare degli schizzi.



AVVERTENZA!
Pericolo di incendio ed esplosioni.

- Grassi e olio caldi possono rilasciare vapori infiammabili. Mantenere fiamme o oggetti caldi lontani da grassi e olio quando li si utilizza per cucinare.
- I vapori rilasciati da un olio molto caldo possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può liberare delle fiamme ad una temperatura inferiore rispetto ad un olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



AVVERTENZA!
Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non poggiare pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di pentole o con pentole vuote.
- Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sull'apparecchiatura.
- Lo spostamento di pentole in ghisa, in alluminio o con fondi danneggiati può graffiare il vetro o la vetroceramica. Per spostare questi oggetti sollevarli sempre dalla superficie di cottura.
- Utilizzare solo pentole stabili, di forma corretta e con un diametro superiore alle dimensioni dei bruciatori.
- Assicurarsi che le pentole siano posizionate al centro dei bruciatori.
- Non usare pentole di grandi dimensioni che siano più grandi dei bordi dell'apparecchiatura. Ciò potrebbe danneggiare la superficie del piano cottura.
- Usare esclusivamente gli accessori in dotazione con l'apparecchiatura.
- Non utilizzare un diffusore di fiamma sul bruciatore.
- Un'apparecchiatura per cottura a gas produce calore e umidità. Provvedere ad un'adeguata ventilazione nell'ambiente in cui si trova l'apparecchiatura.
- Se si prevede un impiego prolungato e intenso dell'apparecchiatura, può essere necessaria un'ulteriore fonte di aerazione, per esempio l'apertura di una finestra o un sistema più efficace, come l'aumento del livello di ventilazione meccanica, ove presente.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.
- Non lasciare che sostanze acide, come per esempio aceto, succo di limone od anticalcare vengano a contatto con il piano di cottura. Si potrebbero formare delle macchie opache.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura.

2.5 Manutenzione e pulizia

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.

- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.
- Scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica prima di eseguire le operazioni di manutenzione.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Non pulire i bruciatori in lavastoviglie.

2.6 Smaltimento

AVVERTENZA!
Rischio di lesioni o soffocamento.

- Rivolgersi all'autorità municipale per informazioni su come smaltire correttamente l'elettrodomestico.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.
- Appiattire i tubi del gas esterni.

2.7 Assistenza Tecnica

- Per riparare l'apparecchiatura contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

3. INSTALLAZIONE

AVVERTENZA!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

3.1 Prima dell'installazione

Prima di installare il piano di cottura, annotare l'informazione riportata di seguito presente sulla targhetta dei dati. La targhetta dei dati è applicata sul lato inferiore del piano di cottura.

Modello .....
PNC .....
Numero di serie .....

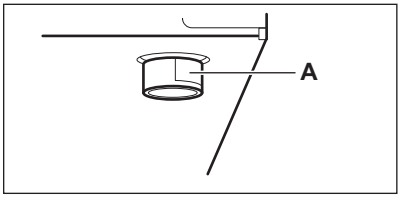
3.2 Collegamento gas

AVVERTENZA!
Le seguenti istruzioni d'installazione, manutenzione e ventilazione devono essere eseguite da personale qualificato conformemente alle disposizioni vigenti (UNI-CIG 7129 - 7131). Accertarsi che la cucina sia adeguatamente ventilata: tenere aperti i fori di ventilazione naturali (almeno 100 cm^2) o installare una cappa meccanica.

Scegliere dei collegamenti fissi o usare un tubo flessibile in acciaio inossidabile conforme alle disposizioni vigenti. Se si utilizzano tubi in metallo flessibili, fare attenzione che non entrino in contatto con parti mobili o non siano schiacciati. Ulteriore attenzione è richiesta qualora al piano di cottura fosse abbinato il forno.

Accertarsi che la pressione del gas di alimentazione dell'apparecchiatura sia conforme ai valori consigliati.

Se la pressione fornita non ha il valore specificato, è necessario montare un adeguato regolatore di pressione in conformità allo standard UNI EN 88. Per il Gas Liquido (GPL), l'utilizzo di un regolatore di pressione è consentito solo in conformità allo standard UNI EN 12864. Il collegamento regolabile è fissato alla rampa per mezzo di un dado filettato G 1/2". Avvitare le parti senza forzare, regolare il raccordo nella direzione voluta e serrare il tutto.



A. Fine dell'albero con dado

Collegamento rigido:
Eseguire il collegamento mediante tubi in metallo rigidi (rame con finecorsa meccanico) (UNI-CIG 7129).

Collegamento flessibile:
Utilizzare un tubo flessibile in acciaio inox (UNI-CIG 9891) con una lunghezza massima di 2 m.

AVVERTENZA!
Al termine dell'installazione, verificare la tenuta di ciascun raccordo dei tubi. Usare una soluzione saponata, non una fiamma!

3.3 Sostituzione degli iniettori

1. Rimuovere i supporti pentole.
2. Rimuovere gli spartifiamma e le corone del bruciatore.
3. Con una chiave a bussola N. 7, togliere gli iniettori e sostituirli con quelli richiesti per il tipo di gas utilizzato (vedere la tabella della sezione "Dati tecnici").
4. Rimontare i componenti, seguendo la stessa procedura in senso inverso.
5. Sostituire la targhetta dei dati (posizionata vicino al tubo di alimentazione del gas) con quella corrispondente al nuovo tipo di gas. Questa targhetta è presente nell'imballo fornito con l'apparecchiatura.

Se la pressione del gas di alimentazione è variabile o differente da quella prevista, montare un adattatore di pressione adeguato nel tubo di alimentazione del gas.

3.4 Selezione gas

1. Sfiorare il tasto ⏻ per 3 secondi.
2. Entro 7 secondi, toccare 📶 per 3 secondi.
3. Toccare ⏲ 3 volte.

Il display mostra la modalità G1.

4. Sfiorare +.

Per accedere alla modalità.

5. Il display del timer mostra il tipo di gas selezionato.
6. Toccare + per impostare il tipo di gas a seconda della seguente tabella.
7. Sfiorare ⏲.

Per confermare il tipo di gas.

Toccare ⏻ per uscire dalla modalità o attendere che la funzione Spegnimento automatico si attivi.

Selezione gas		
0	**1**	**2**
G20 20 mbar	Gas liquido 29 mbar	Rischio di sicurezza: non usare la selezione a 2 gas. Usare solo 0 o 1 selezione gas, a seconda della fornitura di gas.

3.5 Regolazione del livello minimo

AVVERTENZA!
Informazione unicamente per i rivenditori autorizzati.

Spegnere il piano cottura prima della regolazione.

Per regolare il livello minimo dei bruciatori:

1. Sfiorare il tasto per 3 secondi.
2. Entro 7 secondi, toccare per 3 secondi.
3. Toccare 4 volte.

Il display mostra la modalità G2.

4. Sfiorare +.

Per accedere alla modalità.

5. Attendere 5 secondi, dopo aver selezionato la modalità.

Il bruciatore mostra il livello minimo e sulla barra di controllo compare .

6. Premere + o −.

Per aumentare o ridurre il valore e regolare il livello minimo.

7. Attendere 5 secondi.

Per inviare il valore selezionato alla scheda di alimentazione.

8. Controllare che il livello minimo sia corretto, quindi toccare .

Per confermare il livello minimo.

Se il livello minimo non è corretto, ripetere i passaggi 6 e 7.

9. Toccare per selezionare il bruciatore successivo e ripetere i passaggi 5-8.

Sfiorare per uscire dalla modalità.

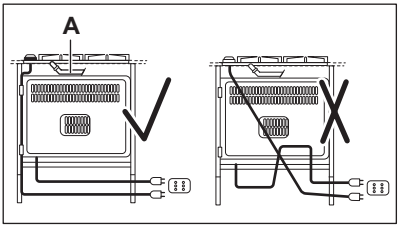
AVVERTENZA!
Accertarsi che la fiamma non si spenga quando ci si sposta rapidamente dalla posizione di impostazione del riscaldamento massima a quella minima.

AVVERTENZA!
Non impostare le modalità G3 e G4. È unicamente per gli installatori autorizzati.

3.6 Collegamento elettrico

- Verificare che la tensione nominale e il tipo di corrente della rete di distribuzione corrispondano ai valori indicati sulla targhetta dei dati dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura è provvista di cavo di collegamento alla rete. Deve essere dotato di una spina in grado di supportare il carico indicato sulla targhetta dei dati. Accertarsi di inserire la spina nella presa corretta.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Collegando l'apparecchiatura a una prolunga, adattatore o presa multipla esiste il rischio di incendio. Accertarsi che il collegamento di messa a terra sia in linea con le disposizioni e le norme in vigore.
- Il cavo di alimentazione non deve riscaldarsi ad una temperatura superiore a 90°C.

Per evitare il contatto tra il cavo e l'apparecchiatura al di sotto del piano di cottura, utilizzare dei morsetti sul lato dell'unità.



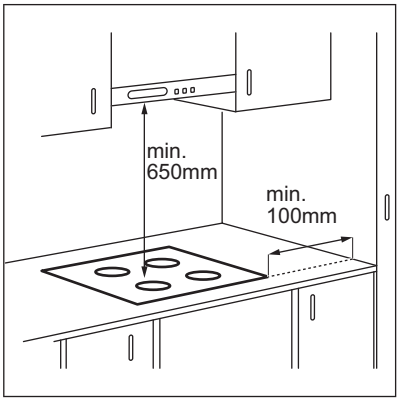
A. Condotto rigido in rame o tubo flessibile in acciaio inox

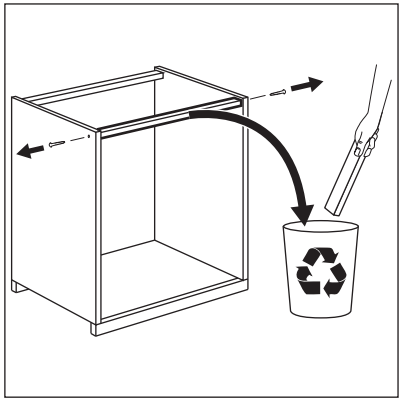
3.7 Cavo di collegamento

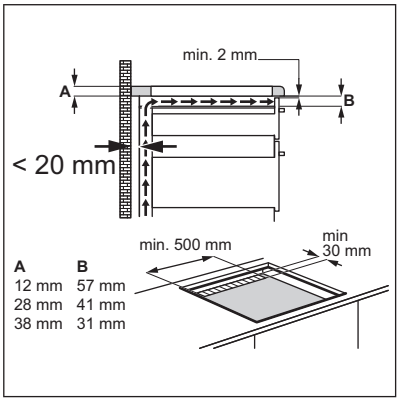
Per sostituire il cavo di collegamento utilizzare esclusivamente il cavo speciale o un suo equivalente. Il tipo di cavo è: H05SS-F T180.

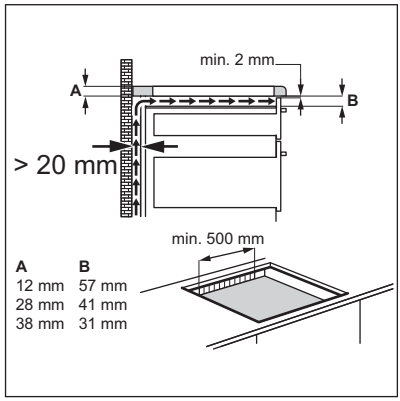
Accertarsi che il cavo sia di sezione idonea alla tensione e alla temperatura di esercizio. Il cavo di terra giallo/verde deve essere circa 2 cm più lungo del cavo di fase marrone (o nero).

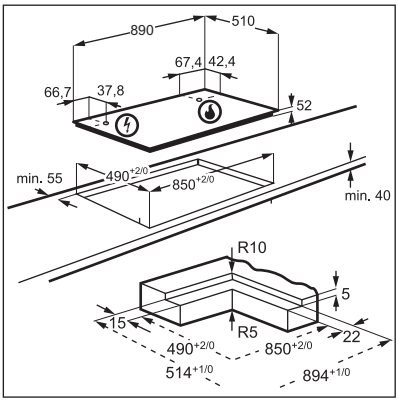
3.8 Montaggio

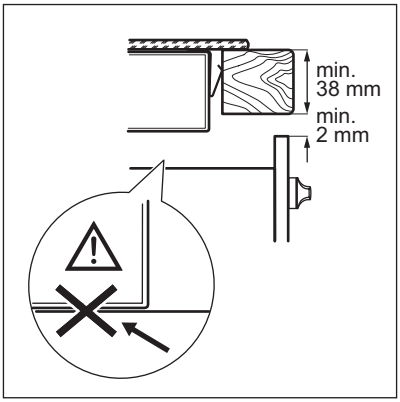


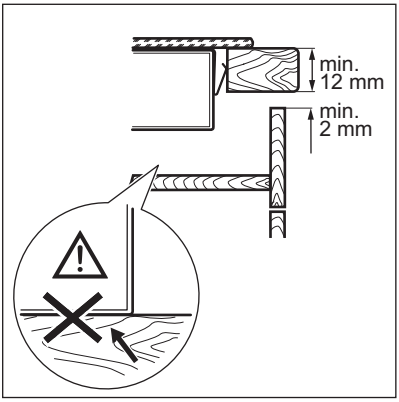


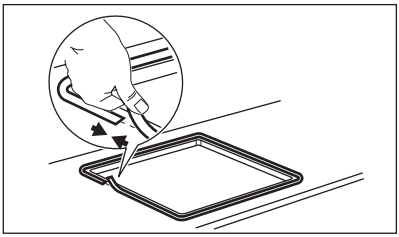


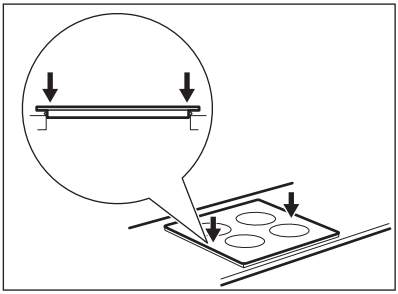


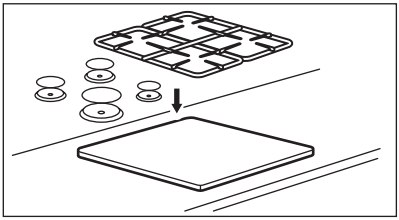












ATTENZIONE!
Installare l'apparecchiatura esclusivamente su un piano di lavoro dalla superficie piatta.

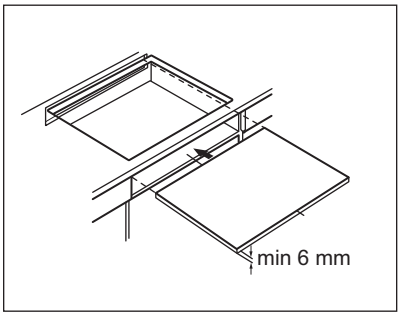
3.9 Installazione del piano di cottura sotto la cappa da cucina

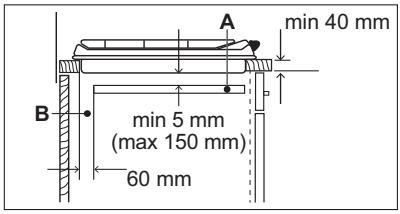
Se si installa il piano di cottura sotto a una cappa da cucina, fare riferimento alle istruzioni per l'installazione della cappa per la distanza minima tra le apparecchiature.

3.10 Possibilità di inserimento

Il pannello installato sotto il piano di cottura deve essere facilmente rimovibile e altrettanto facilmente deve consentire l'accesso in caso di interventi dell'assistenza tecnica.

Unità da cucina con porta



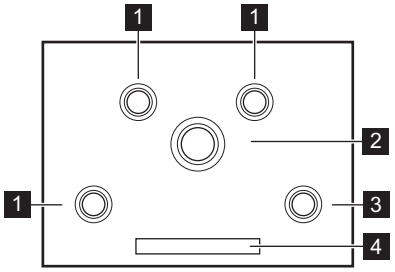


A. Pannello rimovibile
B. Spazio per gli allacciamenti

Mobile da incasso con forno
Il collegamento elettrico del piano di cottura e del forno deve essere eseguito separatamente per questioni di sicurezza oltre che per consentire una facile rimozione del forno dall'unità.

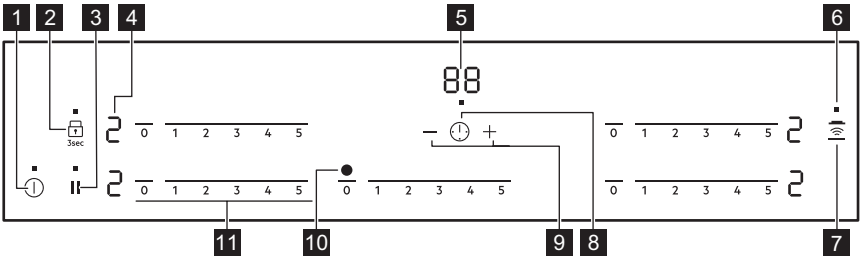
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

4.1 Disposizione della superficie di cottura



1 Bruciatore semirapido
2 Bruciatore multi corona
3 Brûleur auxiliaire
4 Pannello dei comandi

4.2 Disposizione del pannello dei comandi



Utilizzare i tasti sensore per mettere in funzione l'apparecchiatura. I display, gli indicatori ed i segnali acustici mostrano quali funzioni sono attive.

	Tasto sensore	Funzione	Commento
1	⏻	ON / OFF	Per attivare e disattivare il piano di cottura.
2	🔒	Blocco / Dispositivo di Sicurezza bambini	Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi.
3	⏸	Pausa	Per attivare e disattivare la funzione.
4	-	Display livello di potenza	Per mostrare il livello di potenza.
5	-	Display timer	Indica il tempo in minuti.
6	■	Spia LED	Per mostrare la funzione attivata.
7		Hob²Hood	Per attivare e disattivare la modalità manuale della funzione.
8		-	Per attivare e disattivare il Timer.
9	+ / −	-	Per aumentare o ridurre il tempo.
10	-	Area per segnale a infrarossi Hob²Hood	Alla comunicazione cappa.
11	-	Barra dei comandi	Per impostare il valore di potenza per il bruciatore.

4.3 Display del livello di potenza

Display	Descrizione
0	Il bruciatore è disattivato.
1 - 5	Il bruciatore è in funzione.

Display	Descrizione
F	È presente un malfunzionamento.
H	Una zona di cottura è ancora calda (calore residuo).
L	Blocco /Dispositivo di Sicurezza bambini è attiva.
I	Pausa è attiva.
-	La funzione di spegnimento automatico è attiva.

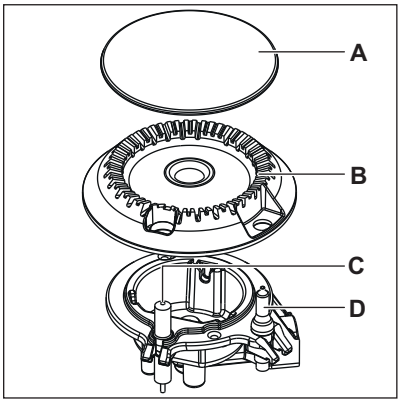
4.4 Indicatore superficie calda

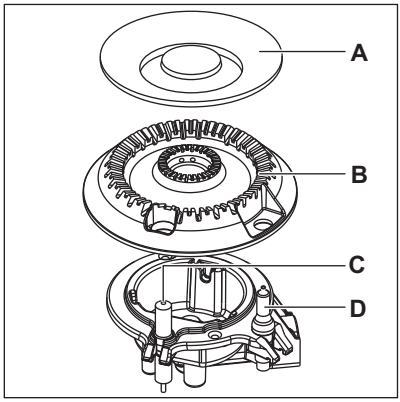
AVVERTENZA!
Se la zona di cottura si surriscalda in fase di cottura, l'indicatore di potenza mostra un'avvertenza Superficie Calda H quando la zona cottura è spenta. L'indicatore Superficie Calda viene visualizzato fino a che la zona di cottura non si raffredda.

5. UTILIZZO QUOTIDIANO

AVVERTENZA!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Panoramica bruciatore





A. Spartifiamma bruciatore
B. Corona bruciatore
C. Candela di accensione
D. Dispositivo di sicurezza per fiamma

5.2 Accensione del bruciatore

Accendere sempre il bruciatore prima di posizionare una pentola.

AVVERTENZA!
Fare attenzione in fase di utilizzo di fiamme libere all'interno della cucina. Il produttore declina qualsiasi responsabilità in caso di cattivo utilizzo delle fiamme.

1. Sfiorare ⏻ per 1 secondo per attivare il piano cottura.

Dopo 20 secondi non utilizzo, il piano cottura si disattiva.

2. Dopo l'animazione delle spie, quando si vede 0 sul display, sfiorare la barra di controllo per impostare il livello di potenza corretto o spostare il dito lungo la barra di controllo fino a raggiungere il livello necessario.

Per impostare o modificare il livello di potenza.

Se dopo alcuni tentativi il bruciatore non si accende, controllare che la corona e il cappuccio siano nelle posizioni corrette, quindi pulire la componente metallica del dispositivo di sicurezza della firmma (Cfr. "Manutenzione e pulizia").

Se il bruciatore per sbaglio si spegne, il piano cottura riaccende il bruciatore 3 volte. Se ancora la fiamma non si accende, compare F.

Se compare F, disattivare e attivare il piano cottura. Dopo l'animazione delle spie, quando ricompare F, sfiorare ⏸ e poi ⏻ entro 3 secondi. Quando si vede 0 il guasto è stato resettato.

5.3 Spegnimento del bruciatore

Per spegnere la fiamma, toccare la barra di controllo fino a portarla in posizione off 0.

AVVERTENZA!
Ridurre o spegnere sempre la fiamma prima di rimuovere le pentole dal bruciatore.

5.4 Spegnimento automatico

La funzione spegne automaticamente il piano di cottura se:

- tutti i bruciatori sono disattivati,
- non è stato impostato il livello di potenza dopo l'accensione del piano di cottura,
- è stato versato qualcosa o appoggiato un oggetto sul pannello dei comandi per più di 10 secondi (un tegame, uno straccio, ecc.). Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si disattiva. Rimuovere l'oggetto o pulire il pannello dei comandi.
- non è stato spento un bruciatore o non è stato modificato il livello di potenza. Dopo un tempo prestabilito, si accende - e il piano di cottura si spegne.

Rapporto tra livello di potenza e il tempo trascorso il quale si spegne il piano di cottura:

Livello	Tempo (ore)
1	6
2	3
3	3
4	1,5
5	1,5

5.5 Bloccare o sbloccare il piano cottura

È possibile bloccare il pannello dei comandi mentre i bruciatori sono in funzione. Questa funzione impedisce di

modificare inavvertitamente il livello di potenza.

Per bloccare il pannello dei comandi:

1. Impostare il livello di potenza.
2. Sfiorare .
3. compare sul display del bruciatore.

Per sbloccare il pannelli dei comandi toccare nuovamente .

Sarà possibile spegnere i bruciatori mentre il pannello dei comandi è bloccato.

Utilizzare per disattivare il piano cottura.

Per impostare il blocco sicurezza bambini:

1. Premere per accendere il piano cottura.
2. Toccare per 3 secondi, per attivare il blocco. si accende in tutte le barre di controllo.
3. Premere per spegnere il piano cottura.

Sarà possibile sbloccare il piano cottura mentre il blocco bambini è in funzione.

Per sbloccare temporaneamente:

1. Premere per accendere il piano cottura.
2. Sfiorare il tasto per 3 secondi.
3. compare sul display del bruciatore.
4. Impostare il livello di potenza.
5. Al termine del processo di cottura e dopo aver spento il piano cottura, la funzione Blocca è attiva.

Per sbloccare completamente:

1. Premere per accendere il piano cottura.
2. Sfiorare il tasto per 3 secondi. Il blocco si disattiva.
3. Premere per spegnere il piano cottura.

5.6 Pausa

La funzione imposta tutti i bruciatori in funzione sul livello di potenza più basso.

Quando la funzione è attiva, non sarà possibile modificare il livello di potenza.

Quando la funzione non interrompe le funzioni del timer.

Sfiorare per attivare la funzione.

non si accende.

Per disattivare la funzione sfiorare . Il livello di potenza precedente si accende.

5.7 Contaminuti

Sarà possibile usare questa funzione come Contaminuti quando il piano cottura è attivato.

1. Sfiorare .
2. Toccare + o — del timer per impostare il tempo in minuti (00 - 99).

   L'indicatore di tempo inizia a lampeggiare velocemente durante l'impostazione del tempo.
3. Quando l'indicatore di tempo inizia a lampeggiare lentamente il timer viene attivato.

Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e **00** lampeggia.

4. Sfiorare .

Per interrompere il segnale acustico.

Questa funzione non ha effetto sul funzionamento dei bruciatori.

La durata massima delle funzioni del timer è 00-99 minuti. Controllare le istruzioni del contaminuti (regolazione timer mancante).

5.8 OffSound Control (Attivazione e disattivazione dei segnali acustici)

Disattivare il piano di cottura. Sfiorare il tasto per 3 secondi. Il display si

accende e si spegne. Sfiorare per 3 secondi. o si accendono. Sfiorare + del timer per effettuare la selezione seguente:

- - i segnali acustici sono spenti
- - i segnali acustici sono attivi

Per confermare la selezione, attendere finché il piano di cottura non si disattiva automaticamente.

Quando la funzione è impostata su , i segnali acustici saranno udibili soltanto quando:

- si sfiora
- Contaminuti diminuisce
- Timer del conto alla rovescia diminuisce
- si appoggia un oggetto sul pannello dei comandi.

5.9 Hob²Hood

Si tratta di una funzione automatica avanzata che collega il piano di cottura ad una cappa speciale. Sia il piano di cottura che la cappa dispongono di un comunicatore di segnale a infrarossi. La velocità della ventola viene definita automaticamente sulla base delle impostazioni della modalità e della temperatura della pentola più calda sul piano di cottura. È anche possibile mettere in funzione la ventola dal piano di cottura manualmente.

La cappa funziona solo quando il piano cottura viene attivato.

Per la maggior parte della cappe, il sistema remoto è disattivato all'origine. Attivarlo prima di utilizzare la funzione. Per maggiori informazioni fare riferimento al manuale per l'utente della cappa.

Il piano cottura imposta automaticamente la velocità della ventola a seconda del processo di cottura.

Modalità automatiche

Modalità	Descrizione della modalità	Illuminazione automatica	Velocità automatica della ventola
H0	Manuale	Spento	Spento
H1	Luce auto	In data	Spento
H2	Velocità fissa	In data	1
H3	Velocità auto bassa	In data	0-1
H4	Velocità auto Media	In data	0-1
H5	Velocità auto Alta	In data	0-2
H6	Velocità auto Intensa	In data	0-3

Modifica della modalità automatica

1. Disattivare l'apparecchiatura.
2. Toccare per 3 secondi, il display si accende e si spegne.
3. Sfiorare il tasto per 3 secondi.
4. Sfiorare alcune volte finché si accende .
5. Sfiorare + del Timer per selezionare una modalità automatica.

Toccare per l'impostare manualmente la velocità.

Toccare più a lungo per spegnere la ventola e la luce.

AVVERTENZA!
Al termine della cottura la cappa non si spegne automaticamente. Spegnerla manualmente.

6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

AVVERTENZA!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Pentole

ATTENZIONE!
Non usare pentole in ghisa, teglie in terracotta o coccio, grill o piastre tostapane.

AVVERTENZA!
Non mettere la stessa pentola su due bruciatori.

AVVERTENZA!
Evitare di posare sul bruciatore pentole instabili o deformate per prevenire versamenti e lesioni.

ATTENZIONE!
Assicurarsi che i manici delle pentole non si trovino al di sopra del bordo anteriore del piano di cottura.

ATTENZIONE!
Assicurarsi che le pentole siano ben centrate sul bruciatore per ottenere la massima stabilità e per un consumo ridotto di gas.

ATTENZIONE!
I liquidi versati durante la cottura possono causare la rottura del vetro.

6.2 Diametro delle pentole

Usare pentole con diametro adatto alle dimensioni dei bruciatori.

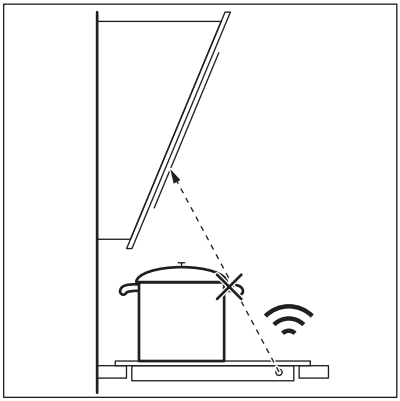
Bruciatore	Diametro delle pentole (mm)
Multi corona	220 - 260
Semirapido (posteriore sinistro)	120 - 240
Semirapido (posteriore destro)	120 - 240
Semirapido (anteriore sinistro)	120 - 220
Ausiliario	80 - 180

6.3 Consigli e suggerimenti per Hob²Hood

Quando si mette in funzione il piano di cottura con la funzione:

- Proteggere il pannello della cappa dalla luce diretta del sole.
- Non dirigere una luce alogena verso il pannello della cappa.
- Non coprire il pannello di controllo del piano cottura.
- Non interrompere il segnale tra il piano di cottura e la cappa (ad esempio con la mano o il manico di una pentola o una pentola alta). Vedere la figura.

La cappa in figura è riportata a titolo indicativo.



Tenere pulita la finestrella del comunicatore del segnale a infrarossi Hob²Hood.

Altri dispositivi controllati in modalità remota potrebbero bloccare il segnale. Non usare le apparecchiature controllate in modalità remota quando viene usata la funzione sul piano cottura.

Cappe da cucina con la funzione Hob²Hood

Per scoprire l'intera gamma di cappe da cucina compatibili con questa funzione fare riferimento al sito web del nostro cliente. Le cappe da cucina AEG compatibili con questa funzione devono riportare il simbolo .

6.4 Esempi di impiego per la cottura

I dati nella tabella mostrano esempi dell'impostazione di calore e dei tempi di cottura per una frittura delicata e intensa, oltre che per una cottura delicata.

- Regolare le impostazioni a seconda del tipo di alimenti, quindi il tipo di gas usato, il materiale e le dimensioni delle pentole. Rimandiamo ai diametri dei tegami nella sezione Consigli e Suggerimenti.
- Per una cottura delicata usare il bruciatore ausiliario o il bruciatore semi-rapido con spartifiamma.
- Per una distribuzione del calore uniforme usare pentole rivestite e cucinare su bruciatori ausiliari o semi-rapidi.
- Ogni esempio nella seguente tabella mostra due o tre passaggi.
- Se si usa una padella, scaldare come prima cosa l'olio; in fase di frittura tenere la pentola a una temperatura costante in linea con i valori indicati nella tabella.

Simboli del metodo di cottura usati nella tabella:

	Riscaldare l'olio
	Cottura rapida
	Riscaldare fino a ebollizione
	Cottura a fuoco lento
	Miscelazione, mix di ingredienti

Alimenti	Porzioni	Bruciatore	Fase 1			Fase 2			Fase 3		
			Simbolo	Livello	Tempo (min.)	Simbolo	Livello	Tempo (min.)	Simbolo	Livello	Tempo (min.)
Crepe	4	SR		5	1-4		2	4-8			
Hamburgers	2	AUX		5	1-5		3	4-8			
Hamburgers	3	SR		5	1-5		3	4-8			

Hamburgers	4	MC		5	1-5		3	4-7			
Patatine fritte	4	MC		5	20-30						
Besciamella[1]	4	AUX	 2)	1	5-10	 2)	5	5-10	 2)	1	4-8
Porridge di riso[1]	4	AUX	 2)	5	10-20	 2)	1	30-40			

1) Mescolare continuamente

2) Senza coperchio

7. PULIZIA E CURA

AVVERTENZA!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

7.1 Informazioni generali

- Pulire il piano di cottura dopo ogni impiego.
- Consigliamo di attivare la funzione del dispositivo di blocco / sicurezza bambini (Rimandiamo a "Bloccare o sbloccare il piano cottura" nel capitolo "Uso quotidiano").
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.
- I graffi o le macchie scure sulla superficie non compromettono il funzionamento del piano di cottura.
- Usare un prodotto di pulizia adatto alla superficie del piano di cottura.

La presenza di acqua o altri liquidi sul pannello dei comandi può accidentalmente attivare o disattivare le funzioni del piano cottura.

AVVERTENZA!
Non usare coltelli, raschietti o strumenti simili per pulire la superficie del vetro o tra i bordi del bruciatore e del telaio (se pertinente).

- Lavare le parti in acciaio inox con acqua e asciugarle con un panno morbido.

7.2 Supporti pentole

I supporti pentole non possono essere lavati in lavastoviglie. Devono essere lavati a mano.

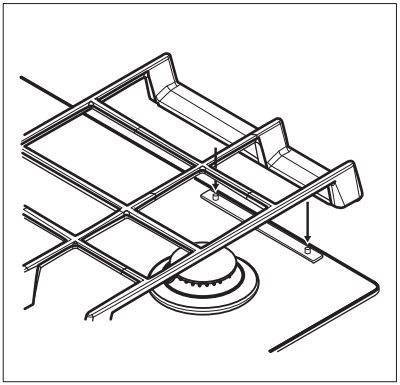
1. È possibile rimuovere i supporti pentole e pulire in modo facile il piano di cottura.

Fare molta attenzione quando si sostituiscono i supporti pentole: il piano di cottura si potrebbe danneggiare.

2. Il rivestimento smaltato a volte può presentare dei bordi ruvidi, quindi prestare attenzione nel lavare ed asciugare i supporti pentole a mano.

Se necessario, rimuovere le macchie più ostinate servendosi di un apposito prodotto in pasta.

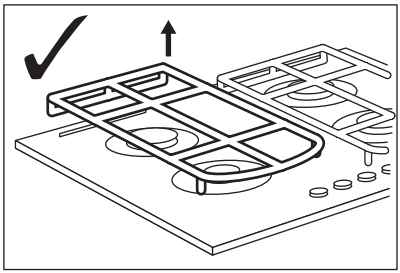
3. Dopo aver pulito i supporti pentole, assicurarsi che siano riposizionati correttamente.
4. Per fare in modo che il bruciatore funzioni correttamente, verificare che le braccia dei supporti pentole si trovino allineati al centro del bruciatore

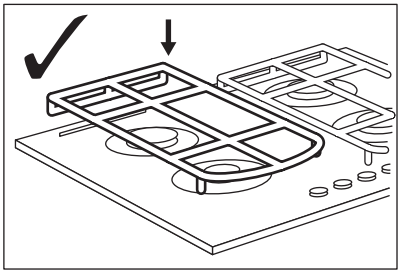


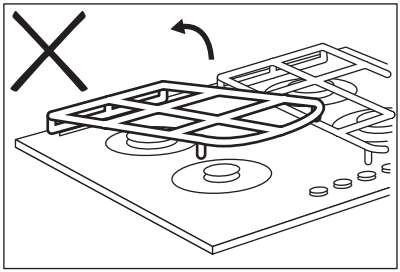
7.3 Rimozione dei supporti pentole

Per mantenere i supporti pentole nella posizione corretta, questi vengono posizionati su dei perni metallici sul lato posteriore del piano di cottura. Per consentire una migliore pulizia, è possibile rimuovere i supporti pentole dal piano di cottura. Sollevare le griglie del piano cottura mantenendole in posizione orizzontale come illustrato nell'immagine.

Non sollevare i supporti pentole tenendoli inclinati, per evitare qualsiasi tipo di sollecitazione sui perni metallici. Farlo potrebbe danneggiare i perni e causarne la rottura.







La forma dei supporti pentole e il numero di bruciatori possono variare in altri modelli dell'apparecchiatura.

7.4 Pulizia del piano di cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, zucchero e alimenti con zucchero, in caso contrario la sporcizia potrebbe causare danni al piano cottura. Attenzione a evitare le ustioni.
- **Quando il piano di cottura è sufficientemente raffreddato, è possibile rimuovere:** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Pulire il piano di cottura con un panno umido e un detergente non abrasivo. Al termine della pulizia, asciugare il piano di cottura con un panno morbido.

- Per pulire gli elementi smaltati, lo spartifiamma e la corona, lavarli con acqua calda saponata e asciugarli attentamente prima di sistemarli nuovamente.

7.5 Pulizia della candela di accensione e del dispositivo di sicurezza della fiamma

Tenere puliti la componente metallica della candela di accensione e il dispositivo di sicurezza della fiamma, usando un panno umido o una spugna per evitare difficoltà di accensione o di riconoscimento della fiamma. Controllare che la corona del bruciatore non sia bloccata da residui di cibo.

7.6 Manutenzione periodica

Consultare periodicamente il Centro di Assistenza autorizzato locale per verificare le condizioni del tubo della fornitura di gas e del regolatore di pressione, se presente.

8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

AVVERTENZA!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Cosa fare se...

Problema	Possibile causa	Rimedio
Non è possibile attivare il piano di cottura o metterlo in funzione.	Il piano di cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che il piano di cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica. Fare riferimento allo schema di collegamento.
	È scattato il fusibile.	Verificare che l'interruttore differenziale (salvavita) sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
	Non viene configurata l'impostazione calore per 20 secondi.	Accendere di nuovo il piano di cottura e impostare il livello di potenza in meno di 20 secondi.
	Sono stati sfiorati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.	Sfiorare un tasto sensore alla volta.
	Il pannello dei comandi è bagnato o presenta macchie di unto.	Pulire il pannello dei comandi.

Problema	Possibile causa	Rimedio
Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si disattiva. Viene emesso un segnale acustico quando il piano di cottura non è attivo.	Uno o più tasti sensore sono stati coperti.	Rimuovere gli oggetti dai tasti sensore.
Il piano di cottura si disattiva.	È stato appoggiato un oggetto sul tasto sensore ⏻.	Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore.
Hob²Hood non funziona.	È stato coperto il pannello dei comandi.	Rimuovere gli oggetti dal pannello dei comandi.
I tasti sensore si surriscaldano.	Le pentole sono troppo grandi oppure sono state collocate troppo vicino ai comandi.	Se necessario, collocare le pentole grandi sui bruciatori posteriori.
Assenza di suono quando si toccano i tasti sensore del pannello.	I segnali acustici sono disattivati.	Attivazione dei segnali acustici. Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
Compare [-].	Spegnimento automatico è attiva.	Spegnere e riaccendere il piano di cottura.
Compare [L].	La funzione di Sicurezza bambini entra in funzione.	Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
Compare [F].	È presente un malfunzionamento.	Per resettare il guasto, disattivare e attivare il piano cottura, dopo l'animazione delle spie, quando ricompare [F], toccare ⏸ e poi 📶 entro 3 secondi. Quando si vede [0] il guasto è stato resettato. Verificare che la corona e il cappuccio della fiamma siano posizionati correttamente e pulire la componente metallica del dispositivo di sicurezza della fiamma.
Si sente un bip costante.	Il collegamento elettrico non è stato effettuato correttamente.	Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione.

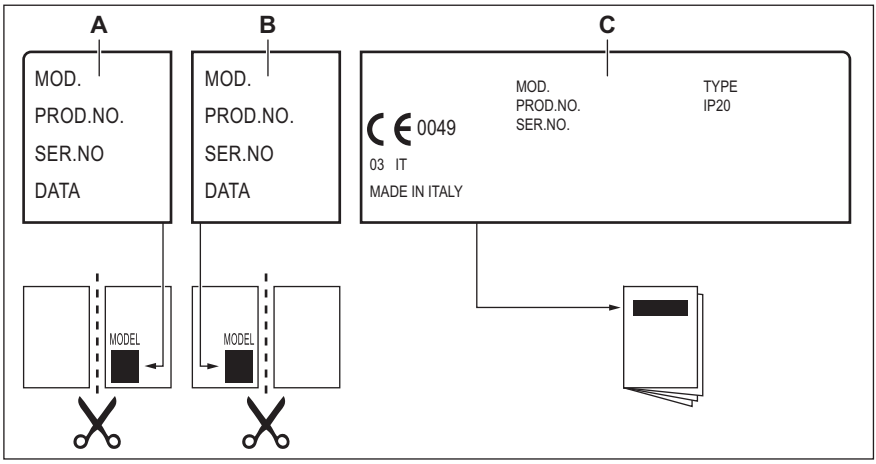
Problema	Possibile causa	Rimedio
Compare E4.	Il piano cottura è troppo caldo.	Attendere alcuni minuti per raffreddare il piano cottura. Ove possibile, mettere le pentole grandi sui bruciatori posteriori.
Compare E6.	È presente un malfunzionamento.	Attenersi alla stessa procedura come se fosse comparso F.
Compare E7.	Troppi tentativi di cancellare.	Attendere 15 minuti e attenersi alla stessa procedura come se fosse comparso F.
E e il numero si accendono.	C'è un errore nel piano di cottura.	Scollegare per un certo periodo di tempo il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Scollegare il fusibile dall'impianto elettrico domestico. Ricollegarlo. Se E si accende di nuovo, rivolgersi al Centro di Assistenza Autorizzato.
Compare b.	C'è sporcizia intorno all'area dei bruciatori.	Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".

8.2 Se non è possibile trovare una soluzione...

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato. Fornire i dati riportati sulla targhetta dei dati. Assicurarsi di aver acceso il piano di cottura correttamente. In caso di azionamento errato dell'apparecchiatura, l'intervento del tecnico del Centro di Assistenza o del rivenditore potrà essere effettuato a pagamento anche durante il periodo di garanzia. Le istruzioni relative al Centro di Assistenza e alle condizioni di garanzia sono contenute nel libretto della garanzia.

8.3 Etichette fornite con il sacchetto degli accessori

Attaccare le etichette adesive come indicato di seguito:



A. Attaccarla sul Foglietto di garanzia ed inviare questa parte (ove prevista).
B. Attaccarla sul Foglietto di garanzia e conservare questa parte (ove prevista).
C. Attaccarla sul libretto di istruzioni.

9. DATI TECNICI

9.1 Dimensioni del piano di cottura

Larghezza	890 mm
Profondità	510 mm

9.2 Altri dati tecnici

POTENZA TOTALE:	Gas - Originale:	G20 (2H) 20 mbar	10,2 kW
	Gas - sostituzione:	G30 (3+) 28-30 mbar	749 g/h
		G31 (3+) 37 mbar	736 g/h
Alimentazione elettrica:	220-240 V ~ 50-60 Hz		

Categoria dell'apparecchiatura:	II2H3+
Collegamento gas:	G 1/2"
Classe dell'apparecchiatura:	3

9.3 Bruciatori a GAS NATURALE G20 a 20 mbar

BRUCIATORE	POTENZA NORMALE kW	POTENZA MINIMA kW	SEGNO INIETTORE
Multi corona	3,5	1,75	146
Semi rapido	1,9	0,7	96x
Ausiliario	1,0	0,38	76X

9.4 Bruciatori a gas per GPL G30/G31 28-30/37 mbar

BRUCIATORE	POTENZA NORMALE kW	POTENZA MINIMA kW	SEGNO INIETTORE	PORTATA NOMINALE GAS g/h	
				G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Multi corona	3,6	1,8	095	262	257
Semi rapido	1,9	0,75	71	138	136
Ausiliario	1,0	0,47	50	73	71

10. EFFICIENZA ENERGETICA

10.1 Informazioni prodotto conformi alla norma UE 66/2014

Identificativo modello		HVB95450IB
Tipo di piano di cottura		Piano di cottura da incasso
Numero di bruciatori a gas		5
Efficienza energetica per bruciatore a gas (EE gas burner)	Posteriore sinistro - Semirapido	58.9%
	Posteriore destro - Semirapido	58.9%
	Centrale - Multi Corona	53.1%
	Anteriore sinistro - Semirapido	54.7%
	Anteriore destro - Ausiliario	non applicabile

Efficienza energetica per il piano di cottura a gas (EE gas hob)	56.4%

EN 30-2-1: Gas combustibile per elettrodomestici di cottura - Parte 2-1 : Impiego razionale dell'energia - Informazioni generali

10.2 Risparmio energetico

- Prima dell'uso, assicurarsi che i bruciatori e i supporti pentole siano assemblati correttamente.
- Usare pentole con diametro adatto alle dimensioni dei bruciatori.
- Centrare la pentola sul bruciatore.
- Quando si riscalda l'acqua, utilizzare solo la quantità necessaria.
- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Quando il liquido inizia a bollire, abbassare la fiamma per provocare una lenta ebollizione del liquido.
- Se possibile, utilizzare una pentola a pressione. Fare riferimento al relativo manuale per l'utente.

11. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo ♺. Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

www.aeg.com/shop



867345694-B-172019

CE

AEG