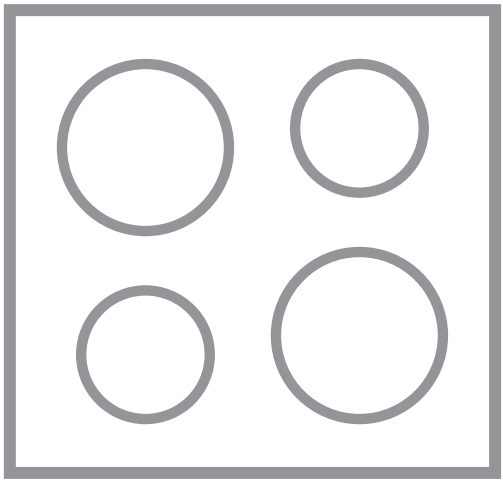
HVB95450IB


EN **User Manual** 2
Hob

DE **Benutzerinformation** 27
Kochfeld


# USER MANUAL



AEG

# CONTENTS

**1.** SAFETY INFORMATION....2
**2.** SAFETY INSTRUCTIONS....5
**3.** INSTALLATION....7
**4.** PRODUCT DESCRIPTION....13
**5.** DAILY USE....14
**6.** HINTS AND TIPS....18
**7.** CARE AND CLEANING....20
**8.** TROUBLESHOOTING....22
**9.** TECHNICAL DATA....24
**10.** ENERGY EFFICIENCY....25

# 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 to:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information:
**www.aeg.com/support**



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 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

## 2.7 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.

# 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 .....

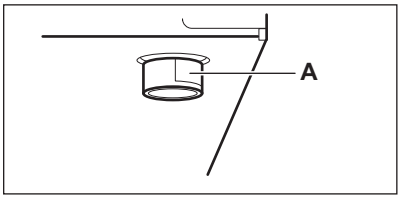
## 3.2 Gas Connection

**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 cm²) 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 ⏻.

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.

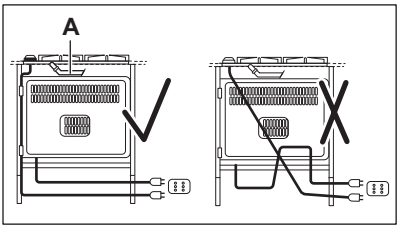
**WARNING!**
Make sure the flame does not go out when you move quickly from the maximum to the minimum heat setting position.

**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.

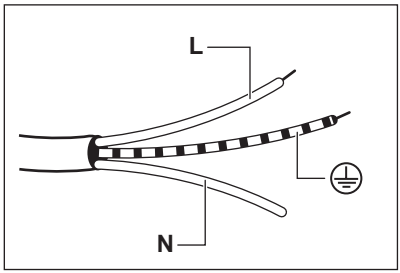



A. Rigid copper pipe or flexible pipe of stainless steel

## 3.7 Connection cable

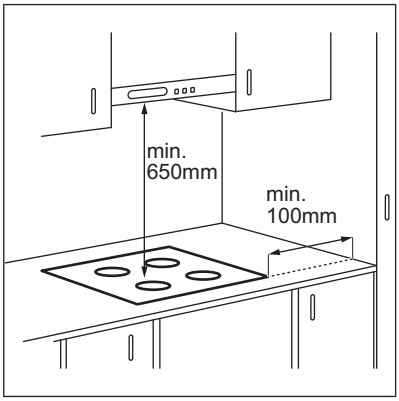
To replace the connection cable use only the special cable or its equivalent. The cable type is: H05V2V2-F T90.

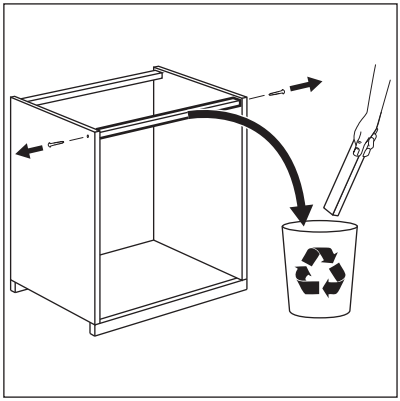
Make sure that the cable section is applicable to the voltage and the working temperature. The yellow / green earth wire must be approximately 2 cm longer than the brown (or black) phase wire.

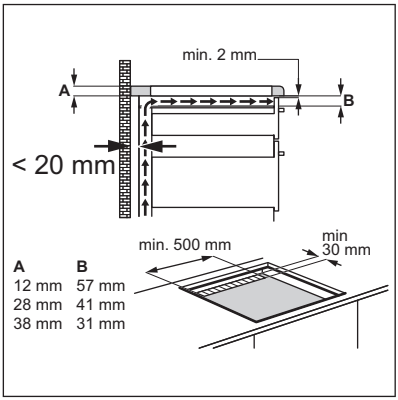


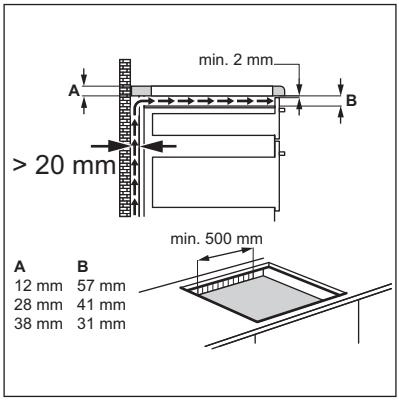

1. Connect the green and yellow (earth) wire to the terminal which is marked with the letter 'E', or the earth symbol ⏚, or coloured green and yellow.
2. Connect the blue (neutral) wire to the terminal which is marked with the letter 'N' or coloured blue.
3. Connect the brown (live) wire to the terminal which is marked with the letter 'L'. It must always be connected to the network phase.

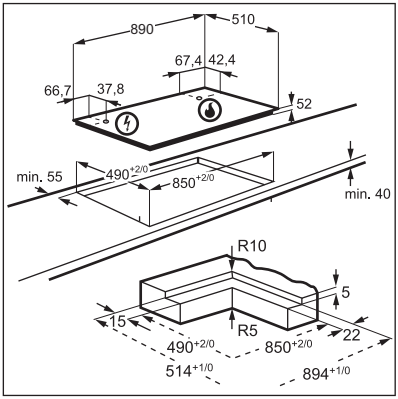
## 3.8 Assembly

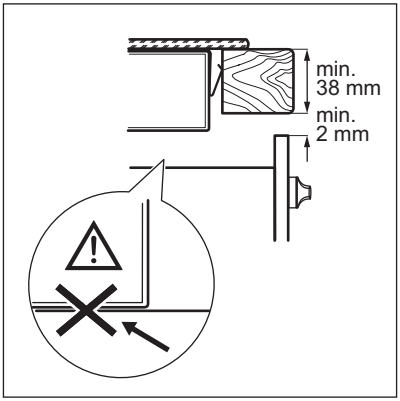


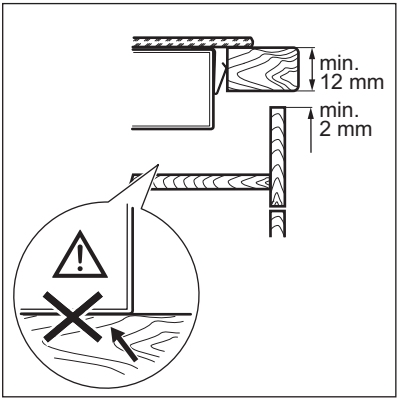



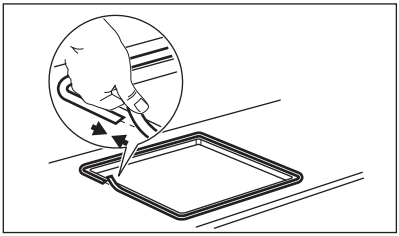

min. 2 mm
A
B
< 20 mm
min. 500 mm
min
30 mm
A B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm

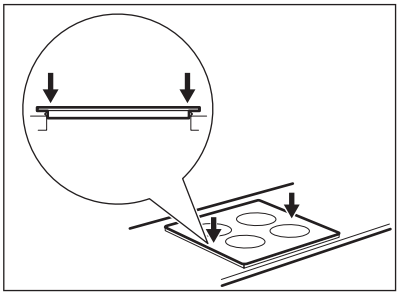

min. 2 mm
A
B
> 20 mm
min. 500 mm
A B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm

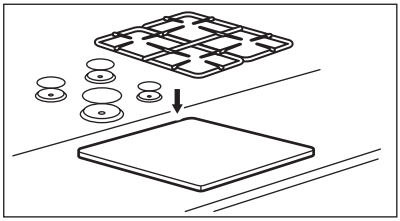

890
510
67,4
42,4
66,7
37,8
52
min. 55
490+2/0
850+2/0
min. 40
R10
5
15
R5
22
490+2/0
850+2/0
514+1/0
894+1/0


min.
38 mm
min.
2 mm


min.
12 mm
min.
2 mm







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

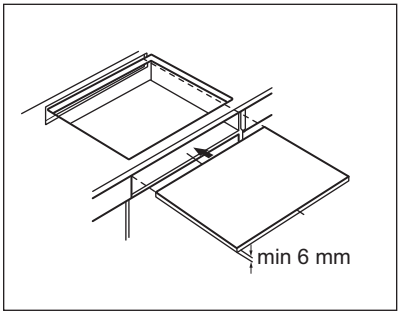
## 3.9 Installing hob under the hood

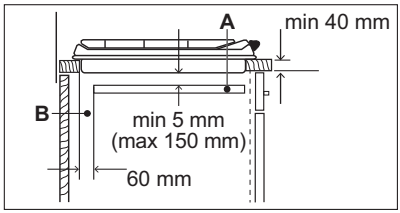
If you install the hob under a hood, please see the installation instructions of the hood for the minimum distance between the appliances.

## 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



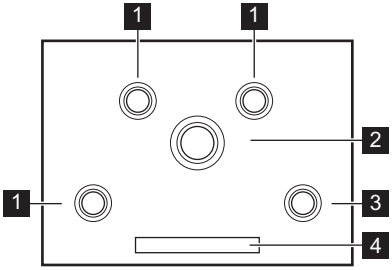




A. Removable panel
B. Space for connections

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.

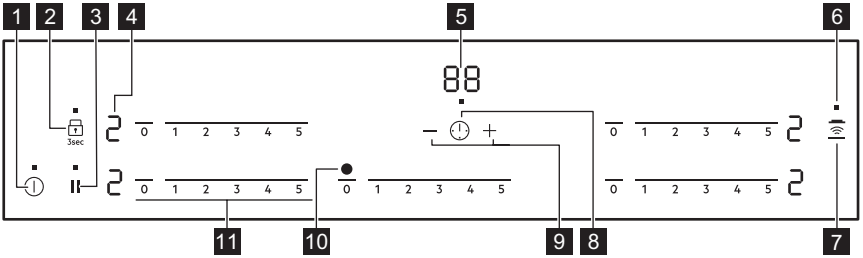
# 4. PRODUCT DESCRIPTION

## 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. |

| | Sen-sor field | Function | Comment |
|---|---|---|---|
| 9 | + / — | - | To increase or decrease the time. |
| 10 | - | Area for Hob²Hood infra-red 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 - 5 | Burner operates. |
| F | There is a fault. |
| H | A cooking zone is still hot (residual heat). |
| L | Lock / Child Safety Device operates. |
| 1 | Pause operates. |
| - | Automatic Switch Off function operates. |

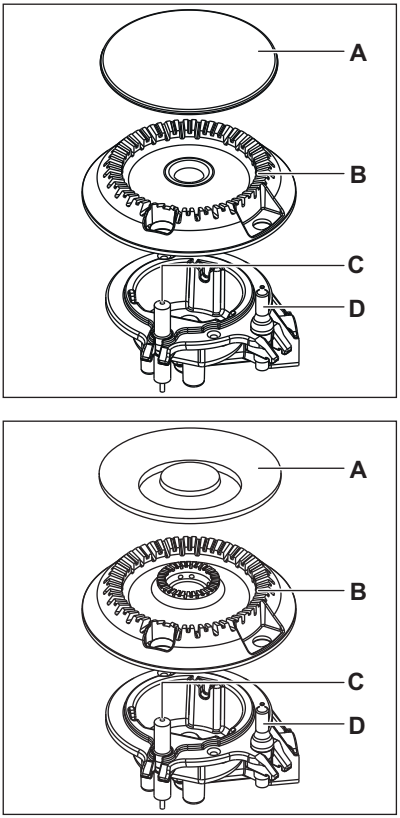
## 4.4 Hot Surface Indicator

**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. [II] 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. 60 or 61 comes on. Touch + of the timer to choose one of the following:

- 61 - the sounds are off
- 60 - the sounds are on

To confirm your selection wait until the hob deactivates automatically.

When the function is set to 61 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 |
| 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.

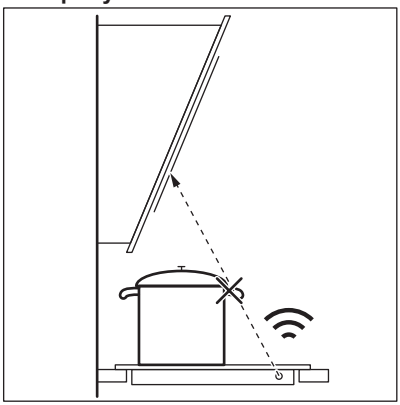
| Burner | Diameter of cookware (mm) |
|---|---|
| Multi Crown | 220 - 260 |
| Semi-rapid (rear left) | 120 - 240 |
| Semi-rapid (rear right) | 120 - 240 |
| Semi-rapid (front left) | 120 - 220 |
| Auxiliary | 80 - 180 |

## 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.

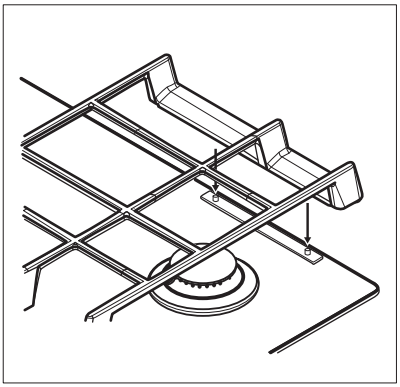
## 7.2 Pan supports

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.

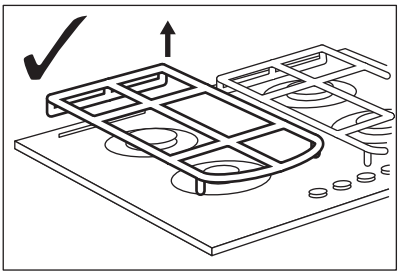
2. The enamel coating occasionally can have rough edges, so be careful when you wash the pan supports by hand and dry them. If necessary, remove stubborn stains with a paste cleaner.
3. After you clean the pan supports, make sure that they are in correct positions.
4. For the burner to operate correctly,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

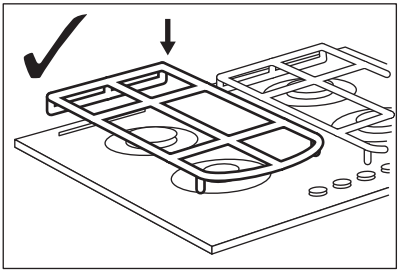


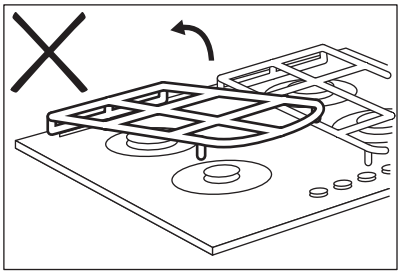
## 7.3 Removing pan supports

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. |
| 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. |
| comes on. | The Child Safety Device function operates. | Refer to "Daily use". |

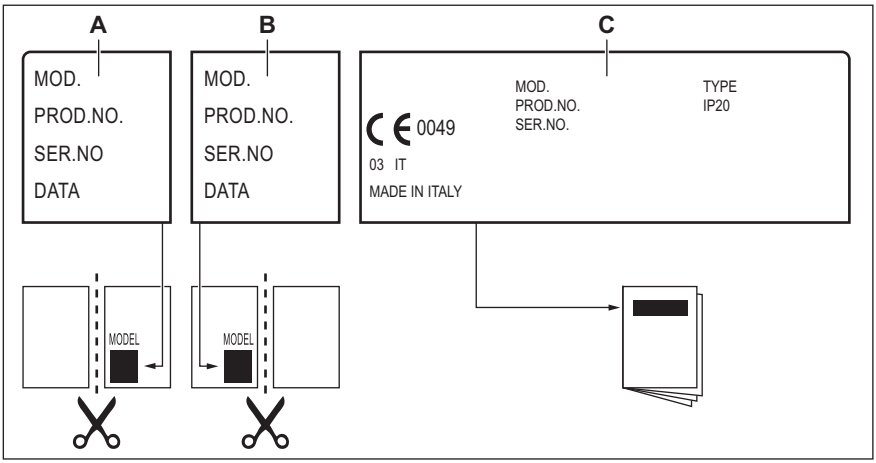
| Problem | Possible cause | Remedy |
|---|---|---|
| F comes on. | There is a fault. | To reset the fault, deactivate and activate the hob, after light animation, when F re-appears, touch II and then within 3 seconds. When you see 0 the fault is reset. Make sure that the crown and the flame cap are 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. |
| 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....27
**2.** SICHERHEITSANWEISUNGEN....30
**3.** MONTAGE....33
**4.** GERÄTEBESCHREIBUNG....39
**5.** TÄGLICHER GEBRAUCH....41
**6.** TIPPS UND HINWEISE....44
**7.** REINIGUNG UND PFLEGE....47
**8.** FEHLERSUCHE....49
**9.** TECHNISCHE DATEN....52
**10.** ENERGIEEFFIZIENZ....53

# FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

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



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs-, Service- und Reparatur-Informationen zu erhalten:
**www.aeg.com/support**



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



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

# REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile.
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 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.
- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.

## 2.7 Entsorgung

**WARNUNG!**
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

# 3. MONTAGE

**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 .....

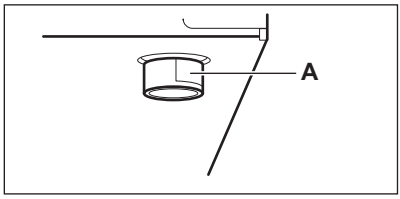
## 3.2 Gasanschluss

**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 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.

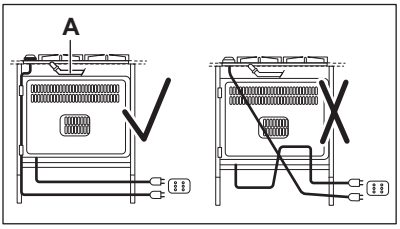
**WARNUNG!**
Stellen Sie die Modi G3 und G4 nicht ein. Sie sind ausschließlich für den autorisierten Installateur bestimmt.

## 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.

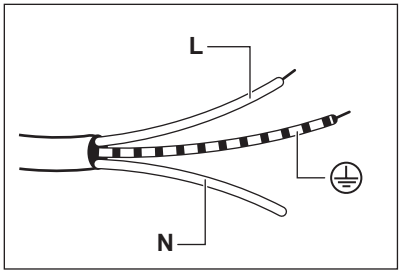



A. Festes Kupferrohr oder flexibles Edelstahlrohr

## 3.7 Anschlusskabel

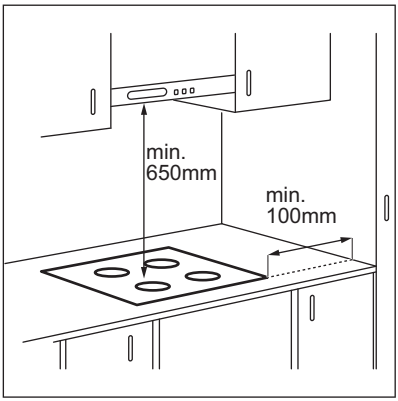
Ersetzen Sie das Anschlusskabel ausschließlich durch das spezielle Kabel oder ein gleichwertiges Kabel. Kabeltyp: H05V2V2-F T90.

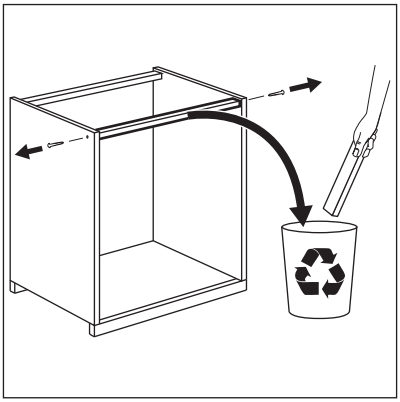
Vergewissern Sie sich, dass der Kabelquerschnitt für die Spannung und Betriebstemperatur geeignet ist. Der gelb-grüne Erdleiter muss ca. 2 cm länger als der braune (bzw. schwarze) Phasenleiter sein.

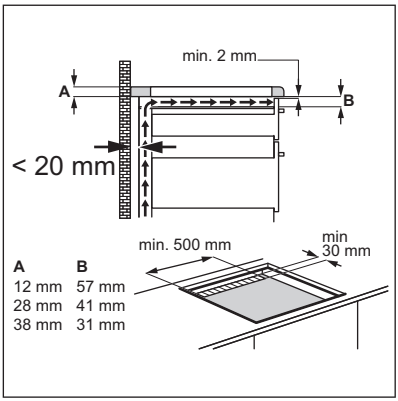


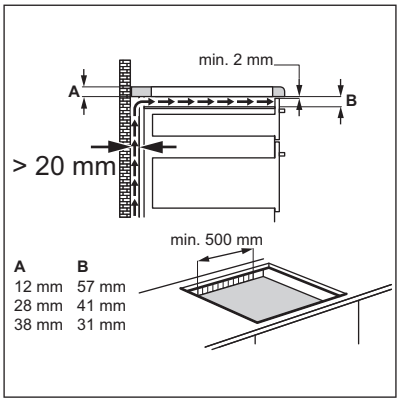

1. Schließen Sie das grün-gelbe Kabel (Erde) an die Klemme an, die mit dem Buchstaben „E“ , dem Erdungssymbol ⏚ oder mit den Farben grün und gelb gekennzeichnet ist.
2. Schließen Sie das blaue Kabel (Nullleiter) an die Klemme an, die mit dem Buchstaben „N“ oder mit der Farbe blau gekennzeichnet ist.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

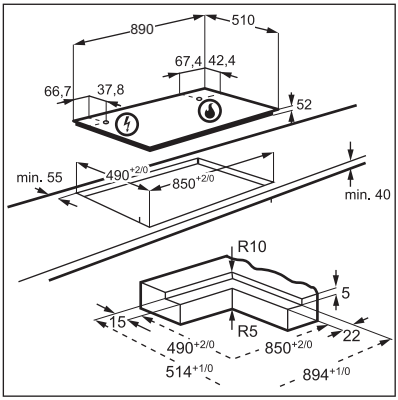
## 3.8 Montage

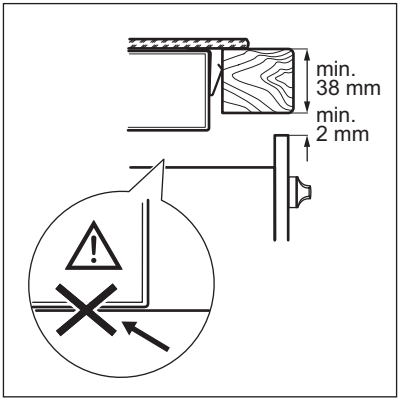

min.
650mm
min.
100mm

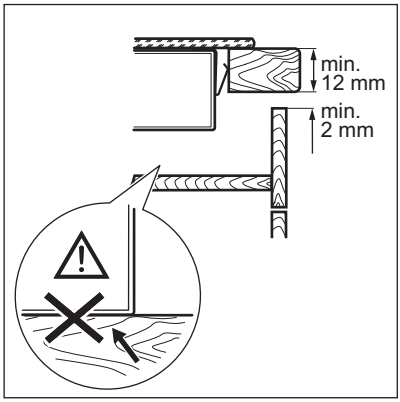


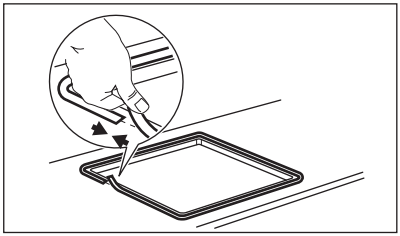

min. 2 mm
A
B
< 20 mm
min. 500 mm
min
30 mm
A B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm

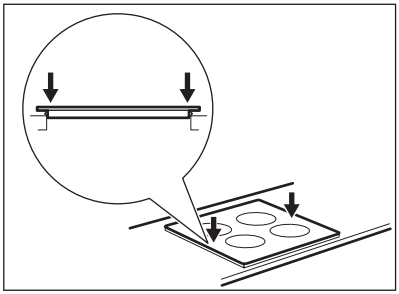

min. 2 mm
A
B
> 20 mm
min. 500 mm
A B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm

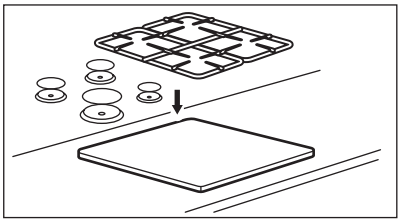

890
510
67,4
42,4
66,7
37,8
52
min. 55
490+2/0
850+2/0
min. 40
R10
5
15
R5
22
490+2/0
850+2/0
514+1/0
894+1/0


min.
38 mm
min.
2 mm







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

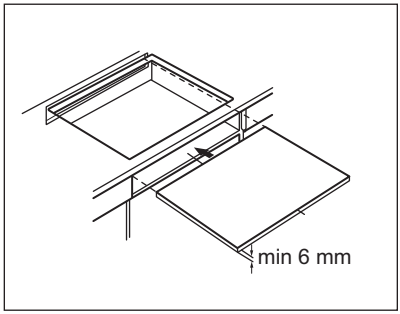
## 3.9 Montage des Kochfelds unter der Dunstabzugshaube

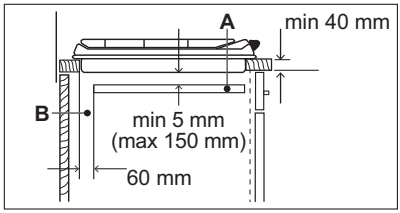
Wird das Kochfeld unter einer Abzugshaube montiert, sehen Sie in der Montageanleitung der Abzugshaube nach, welcher Mindestabstand zwischen den Geräten eingehalten werden muss.

## 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



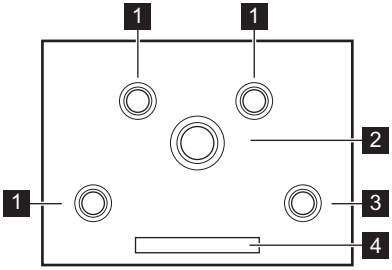




A. Entfernbare Platte
B. Raum für Anschlüsse

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

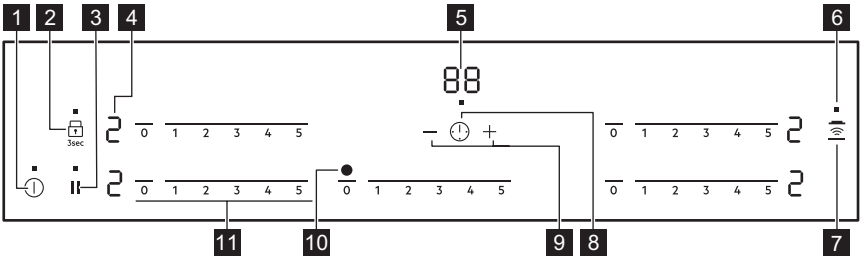
# 4. GERÄTEBESCHREIBUNG

## 4.1 Kochfeldanordnung




1 Normalbrenner
2 Multikronen-Brenner
3 Hilfsbrenner
4 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. |

| | Sen-sorfeld | Funktion | Kommentar |
|---|---|---|---|
| 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 Dunstab-zugshaube. |
| 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. |
| H | Eine Kochzone ist noch heiß (Restwärme). |
| L | Verriegeln/Kindersicherung ist eingeschaltet. |
| 1 | Pause ist eingeschaltet. |
| - | Die Abschaltautomatik ist in Betrieb. |

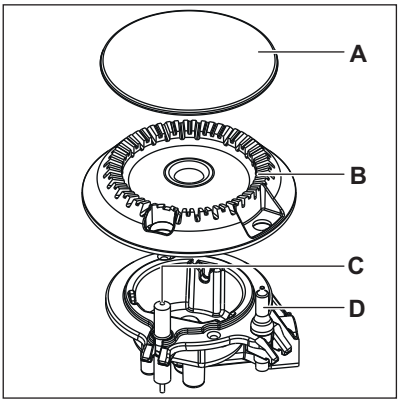
## 4.4 Anzeige der heißen Oberfläche

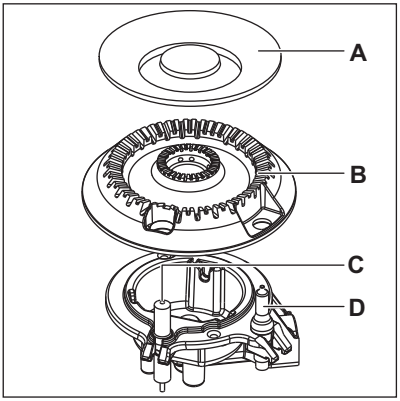
**WARNUNG!**
Wird die Kochzone während des Kochvorgangs heiß, zeigt die Einstellanzeige eine Warnung vor der heißen Oberfläche H an, wenn die Zone ausgeschaltet wird. Die Anzeige der heißen Oberfläche leuchtet, bis die Kochzone abgekühlt ist.

# 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

Berühen Sie zum Ausschalten der Flamme die Aus-Position ⏻ der Einstellskala.

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

## 5.4 Abschaltautomatik

**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 |
| 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 L.

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. L 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 L.
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.

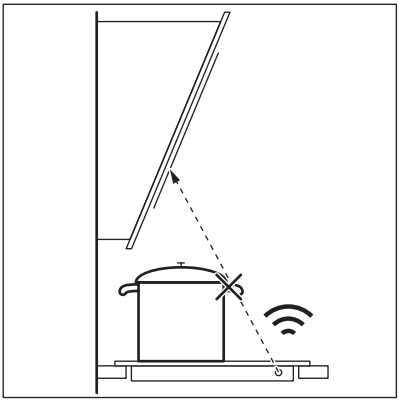
| Brenner | Durchmesser des Kochgeschirrs (mm) |
|---|---|
| Multikronen-Brenner | 220 - 260 |
| Normalbrenner (hinten links) | 120 - 240 |
| Normalbrenner (hinten rechts) | 120 - 240 |
| Normalbrenner (vorne links) | 120 - 220 |
| Hilfsbrenner | 80 - 180 |

## 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

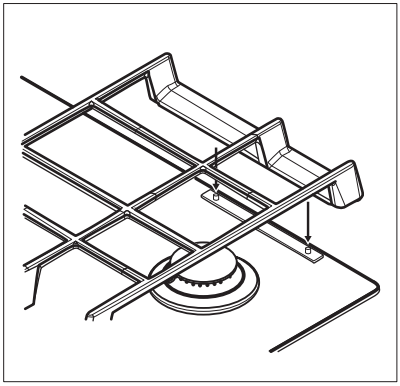
Die Topfträger sind nicht spülmaschinenfest. Sie müssen von Hand gereinigt werden.

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.

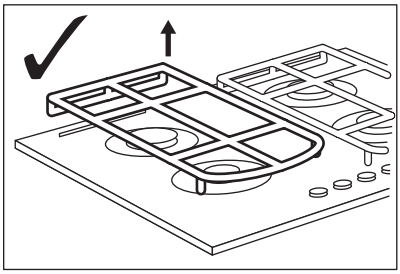
3. Vergewissern Sie sich, dass Sie die Topfträger nach der Reinigung wieder ordnungsgemäß eingesetzt haben.
4. Damit der Brenner korrekt funktioniert, stellen Sie sicher, dass sich die Arme der Topfträger in der Mitte des Brenners befinden.

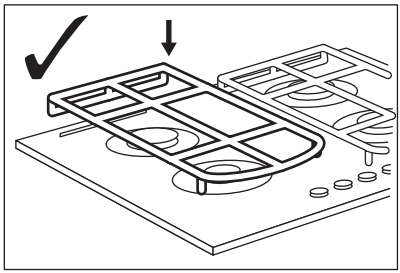


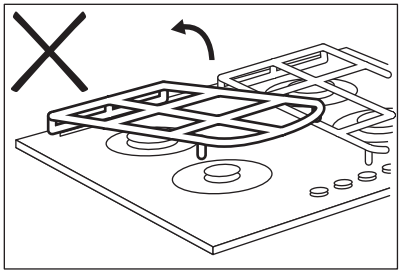
## 7.3 Entfernen der Topfträger

Um die Topfträger in der richtigen Position zu halten, werden sie auf Metallstiften auf der Rückseite des Kochfelds eingesetzt. Für eine einfachere Reinigung können die Topfträger aus dem Kochfeld entfernt werden. Heben Sie die Topfträger in waagerechter Lage wie in der Abbildung zu sehen.

Heben Sie die Topfträger nicht schräg an, da dadurch die Metallstifte belastet werden. Dies kann die Stifte beschädigen und zum Brechen bringen.







Die Form der Topfträger und die Anzahl der Brenner können bei anderen Modellen des Geräts unterschiedlich sein.

## 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. |
| | 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. |

| Störung | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|---|---|---|
| Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab.<br>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“. |
| [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 ⏸ und dann 📶 innerhalb von 3 Sekunden.<br>Wenn [0] angezeigt wird, wurde der Fehler zurückgesetzt.<br>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. |

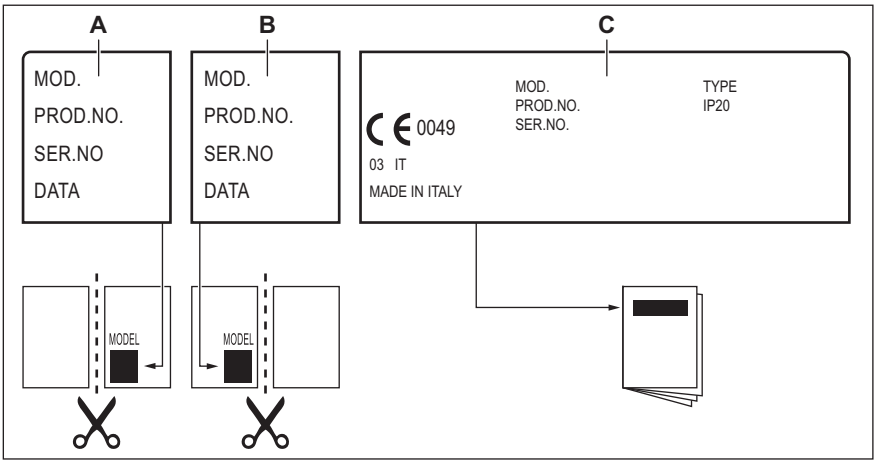
| Störung | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|---|---|---|
| E4 leuchtet auf. | Das Kochfeld ist zu heiß. | Warten Sie ein paar Minuten, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat. Stellen Sie, wenn möglich, großes Kochgeschirr auf die hinteren Brenner. |
| E6 leuchtet auf. | Eine Störung ist aufgetreten. | Gehen 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. |
| b 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

| | | | |
|---|---|---|---|
| GESAMTLEIS-TUNG: | 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 | NORMAL-LEISTUNG kW | MINDEST-LEISTUNG kW | INJEKTOR-MARKE | 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.

www.aeg.com/shop



867345694-D-402020

CE

AEG