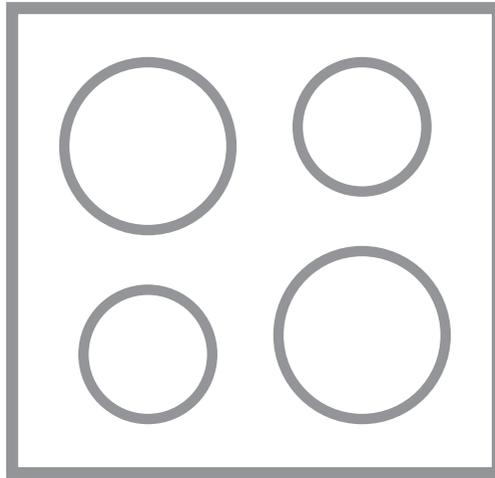


USER MANUAL



CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	2
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	5
3. INSTALLATION.....	8
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	14
5. DAILY USE.....	16
6. HINTS AND TIPS.....	21
7. CARE AND CLEANING.....	24
8. TROUBLESHOOTING.....	26
9. TECHNICAL DATA.....	29
10. ENERGY EFFICIENCY.....	30
11. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	31

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 damage 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 of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- 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

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in, offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Never use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or lid.
- **WARNING:** The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.
- **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 the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- 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: 

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 of the cabinet with a sealant to prevent moisture from causing swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
 - Do not install the appliance next to a door or under a window. This prevents hot cookware from 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. Install a non-combustible separation panel under the appliance to prevent access to the bottom.
 - Make sure that the ventilation space of 2 mm, between the worktop and the front of the below unit, is free. The warranty does not cover damages caused by the lack of an adequate ventilation space.

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 a socket.
- 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



CAUTION!

When using a gas cylinder, always keep it on a flat horizontal surface (with the gas valve on top).

- All gas connections must 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. Follow the requirements for adequate ventilation.

2.4 Use



WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock.

**CAUTION!**

The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use. Prolonged intensive use of the appliance may require additional ventilation, for example the increasing of mechanical ventilation where present, additional ventilation to safely remove the products of combustion to outside (external) air whilst also providing room air changes with additional ventilation. Consult a qualified person before installation of the additional ventilation.

- Do not change the specification of this appliance.
- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- 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.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- 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 put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Never leave a burner on with empty cookware or without cookware.
- 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.

- 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



WARNING!

Do not remove the buttons, knobs or gaskets from the control panel. Water may get inside the appliance and cause damage.

- Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.
- Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use 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.

3. INSTALLATION



WARNING!

Refer to Safety chapters.

3.1 Before the installation

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

Model

PNC

Serial number

- 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 local authority for information on how to dispose of the appliance.
- 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.

3.2 Built-in hobs

Only use the built-in hobs after you assemble the hob into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

3.3 Gas Connection



WARNING!

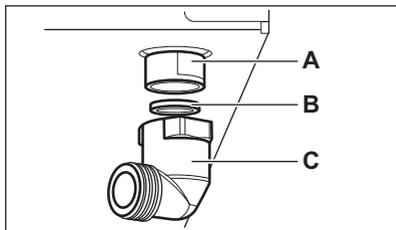
The following instructions about installation, maintenance and ventilation must be carried out by qualified personnel in compliance with the regulation in force (UNI-CIG 7129 - 7131). Make sure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open (at least 100 cm²) or install a mechanical 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 thread
B. Washer supplied with the appliance

C. Elbow supplied with the appliance

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!

3.4 Injectors replacement

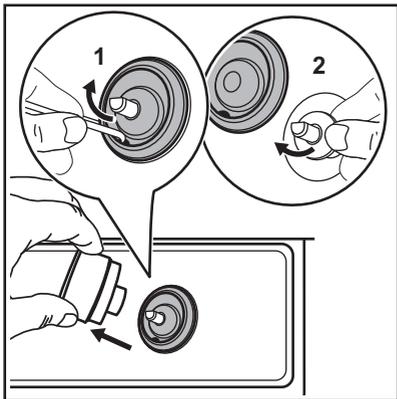
1. Remove the pan supports.
2. Remove the caps and crowns of the burner.
3. With a socket spanner 7 remove the injectors and replace them with the ones which are necessary for the type of gas you use (see table in "Technical Data" chapter).
4. Assemble the parts, follow the same procedure backwards.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

3.5 Adjustment of minimum level

To adjust the minimum level of the burners:

1. Light the burner.
2. Turn the knob on the minimum position.
3. Remove the knob, the gasket and the washer.

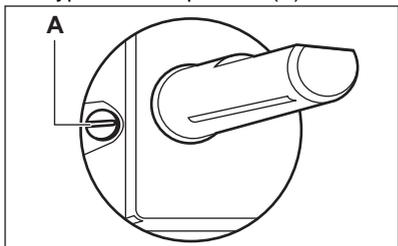
**WARNING!**

Pay attention not to damage the gasket. Do not use sharp tool to remove it.

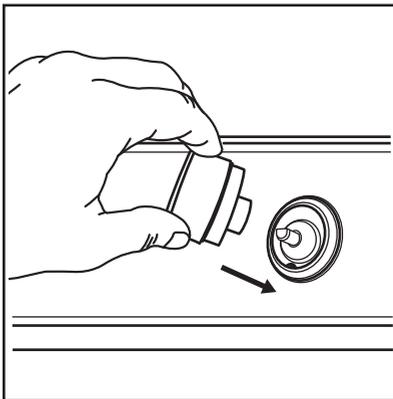
**WARNING!**

Do not use the hob surface to leverage the gasket. This can cause damage to the glass.

4. With a thin screwdriver, adjust the bypass screw position (A).



5. If you change:
- from natural gas G20 20 mbar to liquid gas, fully tighten the bypass screw in.
 - from liquid gas to natural gas G20 20 mbar, undo the bypass screw approximately 1/4 of a turn.
6. Reassemble the washer, the gasket and the knob.

**WARNING!**

Make sure to place the gasket and washer exactly in their original positions.

**WARNING!**

Make sure the flame does not go out when you quickly turn the knob from the maximum position to the minimum position.

3.6 Connection cable

- 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.
- The hob is supplied with the connection cable.
- Replace the damaged mains cable only with the spare parts cable. Speak to your local Authorised Service Center.
- Do not let the power cable to heat up to a temperature higher than 90°C.

**WARNING!**

All electrical connections must be made by a qualified electrician.

**CAUTION!**

Do not drill or solder the wire ends. This is strictly forbidden!



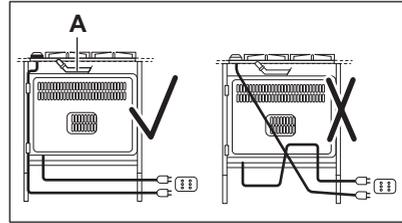
CAUTION!
Do not connect the cable without cable end sleeve.

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

Make sure that the cable section is applicable to the voltage and the working temperature. The green - yellow earth wire must be approximately 1 cm longer than the brown and black phase wires.

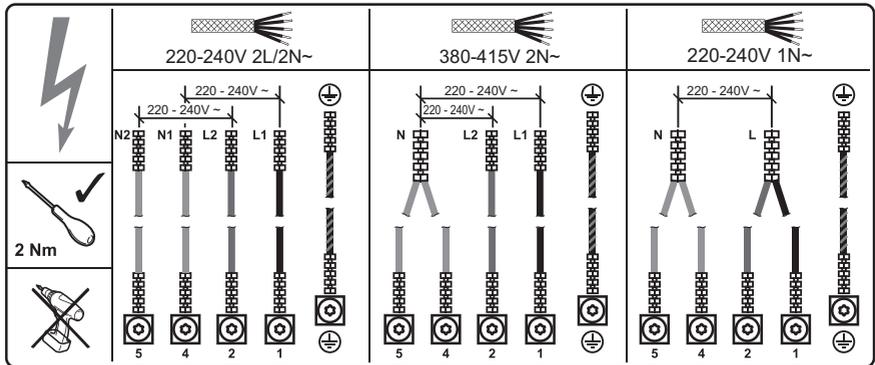
To prevent contact between the cable and the appliance below the hob use the

clamps which are on the side of the cabinet.



A. Rigid copper pipe or flexible pipe of stainless steel

3.7 Connection diagram



Two-phase connection: 220-240V 2L/2N~		Two-phase connection: 380-415V 2N~		One-phase connection: 220 - 240V 1N ~	
Green - yellow		Green - yellow		Green - yellow	
Blue	N1	Blue and blue	N	Blue and blue	N
Blue	N2	Black	L1	Black and brown	L
Black	L1	Brown	L2		
Brown	L2				

3.8 Attaching the seal - On-top installation

1. Clean the worktop around the cut out area.
2. Attach the supplied seal stripe to the lower edge of the hob, along the

outer edge of the glass ceramic. Do not stretch it. Make sure that the ends of the seal stripe are located in the middle of one side of the hob.

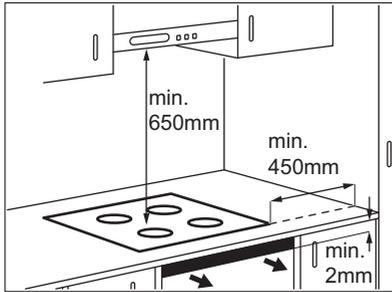
3. Add some millimetres to the length when you cut the seal stripe.

- Join the two ends of the seal stripe together.

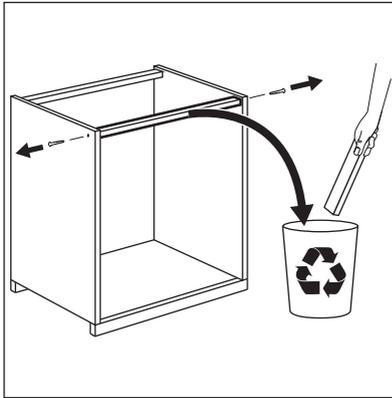
3.9 Assembly

ON-TOP INSTALLATION

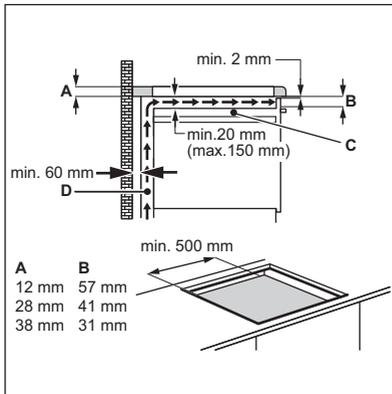
1.



2.

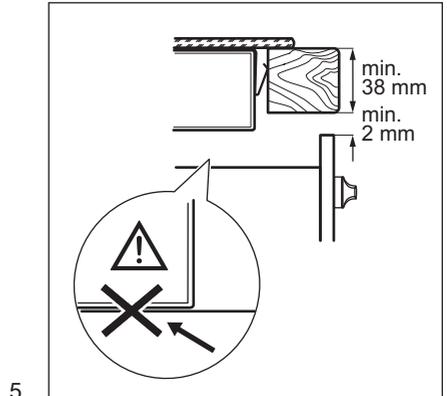
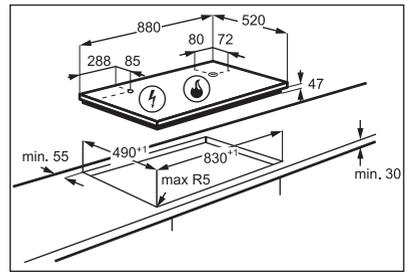


3.



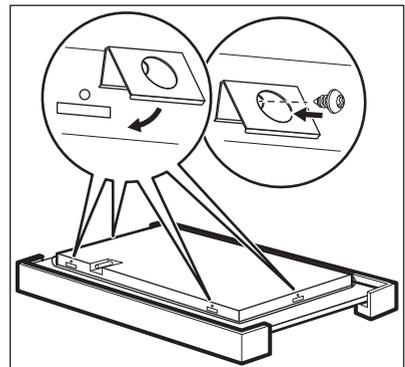
- C. Removable panel
- D. Space for connections

4.



5.

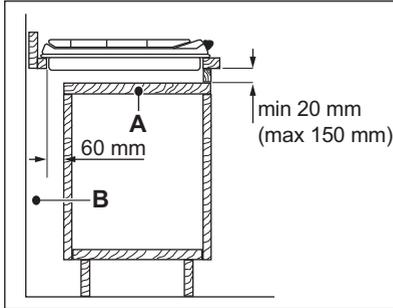
- Install all four springs using supplied T20 screws:



3.10 Possibilities for insertion

Kitchen unit with door

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



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.

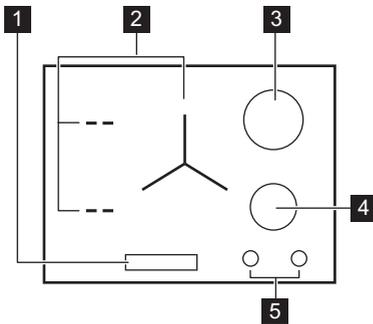


CAUTION!

The bottom of the appliance can get hot. If an oven isn't installed beneath the hob, a non-combustible separation panel must be installed under the appliance to prevent access to the bottom. The position of the panel is described in the "Installation" chapter.

4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 Cooking surface layout



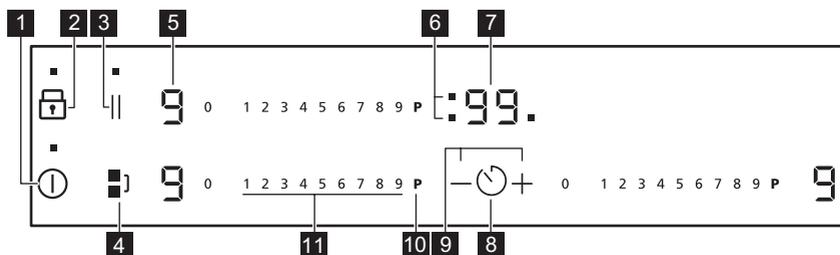
- 1 Control panel
- 2 Induction cooking zones
- 3 Ultra Rapid burner
- 4 Semi-rapid burner
- 5 Control knobs

4.2 Control knob

Symbol	Description
	no gas supply / off position
	ignition position / maximum gas supply

Symbol	Description
1	minimum gas supply
1 - 9	power levels

4.3 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		STOP+GO	To activate and deactivate the function.
4	⌋	Bridge	To activate and deactivate the function.
5	-	Heat setting display	To show the heat setting.
6	-	Timer indicators of cooking zones	To show for which zone you set the time.
7	-	Timer display	To show the time in minutes.
8	🕒	-	To select the cooking zone.
9	+ / -	-	To increase or decrease the time.
10	P	PowerBoost	To activate and deactivate the function.
11	-	Control bar	To set a heat setting.

4.4 Heat setting displays

Display	Description
0	The cooking zone is deactivated.
1 - 9	The cooking zone operates.
A	Automatic Heat Up operates.
P	PowerBoost operates.

Display	Description
+ digit	There is a malfunction.
	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator): continue cooking / keep warm / residual heat.
	Lock / Child Safety Device operates.
	Incorrect or too small cookware or no cookware on the cooking zone.
	Automatic Switch Off operates.

4.5 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)



WARNING!

As long as the indicator is on, there is a risk of burns from residual heat.

The induction cooking zones produce the heat necessary for the cooking process directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is heated by the heat of the cookware.

The indicators appear when a cooking zone is hot. They show the level of the residual heat for the cooking zones you are currently using:

- continue cooking,

- keep warm,

- residual heat.

The indicator may also appear:

- for the neighbouring cooking zones even if you are not using them,
- when hot cookware is placed on cold cooking zone,
- when the hob is deactivated but the cooking zone is still hot.

The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.

5. DAILY USE

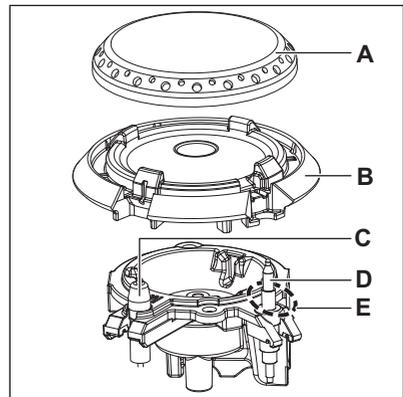


WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Gas burners

Burner overview



- A. Burner cap
- B. Burner crown
- C. Ignition candle

- D. Thermocouple
E. Pilot flame

Ignition of the burner

i 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. Push the control knob down and turn it counterclockwise to the maximum gas supply position (☆).
2. Keep the control knob pushed for equal or less than 10 seconds. This lets the thermocouple warm up. If not, the gas supply is interrupted.
3. Adjust the flame after it is regular.

i If after some tries the burner does not light, check if the crown and its cap are in correct positions.



WARNING!

Do not keep the control knob pushed for more than 15 seconds. If the burner does not light after 15 seconds, release the control knob, turn it into off position and try to light the burner again after minimum 1 minute.



CAUTION!

In the absence of electricity you can ignite the burner without electrical device; in this case approach the burner with a flame, turn the control knob counterclockwise to maximum gas supply position and push it down. Keep the control knob pushed for equal or less than 10 seconds to let the thermocouple warm up.



If the burner accidentally goes out, turn the control knob to the off position and try to light the burner again after minimum 1 minute.



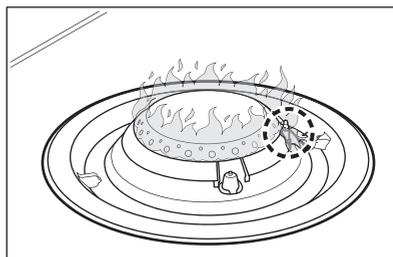
The spark generator can start automatically when you switch on the mains, after installation or a power cut. It is normal.



The hob is supplied with StepPower. This function allows you to set the power more precisely from 9-1.



The flame that surrounds the thermocouple is a pilot flame. It prevents unexpected shutdown.



Turning the burner off

To put the flame out, turn the knob to the off position ●.



WARNING!

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

5.2 Induction cooking zones

Activating and deactivating

Touch **⏻** for 1 second to activate or deactivate the hob.

Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:

- all cooking zones 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.
- the hob gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.
- you use incorrect cookware. The symbol  comes on and the cooking zone deactivates automatically after 2 minutes.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time  comes on and the hob deactivates.

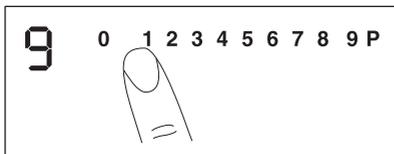
The relation between the heat setting and the time after which the hob deactivates:

Heat setting	The hob deactivates after
 1 - 2	6 hours
3 - 4	5 hours
5	4 hours
6 - 9	1.5 hour

The heat setting

To set or change the heat setting:

Touch the control bar at the correct heat setting or move your finger along the control bar until you reach the correct heat setting.



Bridge

-  The function operates when the pot covers the centres of the two zones.

This function connects two left side cooking zones and they operate as one.

First set the heat setting for one of the left side cooking zones.

To activate the function: touch . To set or change the heat setting touch one of the control sensors.

To deactivate the function: touch . The cooking zones operate independently.

Automatic Heat Up

Use the function to get a desired heat setting in a shorter time. When the function is on, the cooking zone operates at the highest heat setting in the beginning and then continues to operate at the desired heat setting.

-  To activate the function the cooking zone must be cold.

To activate the function for a cooking zone: touch **P** ( comes on). Immediately touch a desired heat setting. After 3 seconds  comes on.

To deactivate the function: change the heat setting.

PowerBoost

This function makes more power available to the induction cooking zones. The function can be activated for the induction cooking zone only for a limited period of time. After this time the induction cooking zone automatically sets back to the highest heat setting.

To activate the function for a cooking zone: touch **P**.  comes on.

To deactivate the function: change the heat setting.

Timer

- **Count Down Timer**

You can use this function to set the length of a single cooking session.

First set the heat setting for the cooking zone, then set the function.

To set the cooking zone: touch  repeatedly until the indicator of a cooking zone appears.

To activate the function or change the time: touch  or  of the timer to set the time (00 - 99 minutes). When the indicator of the cooking zone starts to flash, the time counts down.

To see the remaining time: touch  to set the cooking zone. The indicator of the cooking zone starts to flash. The display shows the remaining time.

To deactivate the function: touch  to set the cooking zone and then touch . The remaining time counts down to **00**. The indicator of the cooking zone disappears.

 When the countdown ends, an acoustic signal sounds and **00** flashes. The cooking zone deactivates.

To stop the sound: touch .

• Minute Minder

You can use this function when the hob is activated and the cooking zones do not operate. The heat setting display shows .

To activate the function: touch  and then touch  or  of the timer to set the time. When the time finishes, an acoustic signal sounds and **00** flashes.

To stop the sound: touch .

 The function has no effect on the operation of the cooking zones.

Pause

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

When the function operates, you cannot change the heat setting.

To activate the function: touch .  comes on.

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

Lock

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

Set the heat setting first.

To activate the function: touch   comes on for 4 seconds.

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

 When you deactivate the hob, you also deactivate this function.

Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the hob.

To activate the function: activate the hob with . Do not set any heat setting. Touch  for 4 seconds.  comes on. Deactivate the hob with .

To deactivate the function: activate the hob with . Do not set any heat setting. Touch  for 4 seconds.  comes on. Deactivate the hob with .

OffSound Control (Deactivating and activating the sounds)

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

-  - the sounds are off
-  - the sounds are on

To confirm your selection wait until the hob deactivates automatically.

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

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

Power limitation

Originally the hob is at its highest possible power level.

To decrease or increase the power level:

1. Deactivate the hob.
2. Touch  for 3 seconds. The display comes on and goes off.
3. Touch  for 3 seconds.  or  comes on.
4. Touch . P72 comes on.
5. Touch  /  of the Timer to set the power level.
6. Wait for the display to go off.

Power levels

Refer to “Technical data” chapter.

- P72 — Max Power
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W



CAUTION!

Make sure that the selected power fits to the house installation fuses.

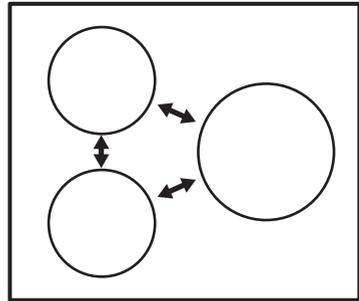
Power management function

- Cooking zones are grouped according to the location and number of the phases in the hob. See the illustration.
- Each phase has a maximum electricity loading of 3600 W.
- The function divides the power between cooking zones connected to the same phase.

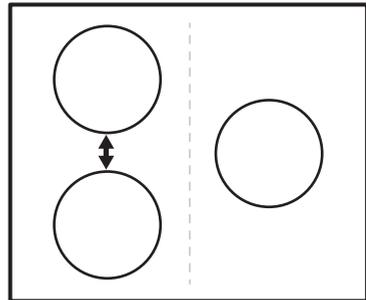
- The function activates when the total electricity loading of the cooking zones connected to a single phase exceeds 3600 W.
- The function decreases the power to the other cooking zones connected to the same phase.
- The heat setting display of the reduced zones alternates between the chosen heat setting and the reduced heat setting. After some time the heat setting display of the reduced zones stays on the reduced heat setting.

Power management function with Power limitation function

When you set the Power limitation function to **4.5 kW or less**, power of the hob is divided between all cooking zones.



When you set the Power limitation function to **more than 4.5 kW**, the power of the hob is divided between its left and right side.



6. HINTS AND TIPS



WARNING!
Refer to Safety chapters.

6.1 Cookware

Electric:



For induction cooking zones a strong electro-magnetic field creates the heat in the cookware very quickly.

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

- The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.
- Ensure pan bases are clean and dry before placing on the hob surface.
- In order to avoid scratches, do not slide or rub the pot across the ceramic glass.

Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, multi-layer bottom (with a correct marking from a manufacturer).
- **not correct:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Cookware is suitable for an induction hob if:

- water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting.
- a magnet pulls on to the bottom of the cookware.

Cookware dimensions

- Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically.
- The cooking zone efficiency is related to the diameter of the cookware. The cookware with a diameter smaller than the minimum receives only a part of the power generated by the cooking zone.
- For both safety reasons and optimal cooking results, do not use cookware larger than indicated in "Cooking zones specification". Avoid keeping cookware close to the control panel during the cooking session. This might impact the functioning of the

control panel or accidentally activate hob functions.



Refer to "Technical data".



CAUTION!

Do not use cast iron pans, clay or earthenware pots, grilling accessories or toaster plates.

Gas:



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



CAUTION!

Use cookware with diameters applicable to the size of burners.

Burner	Diameter of cookware (mm)
Ultra Rapid	180 - 260

Burner	Diameter of cookware (mm)
Semi-rapid	160 - 220

6.3 Öko Timer (Eco Timer)

To save energy, the heater of the cooking zone deactivates before the count down timer sounds. The difference in the operation time depends on the heat setting level and the length of the cooking operation.

6.4 The noises during operation (for induction cooking zones)

If you can hear:

- crack noise: cookware is made of different materials (sandwich construction).
- whistle sound: you use a cooking zone with a high power level and the

cookware is made of different materials (a sandwich construction).

- humming: you use high power level.
- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.

The noises are normal and do not refer to hob malfunction.

6.5 Examples of cooking applications (for induction cooking zones)

The relation between the heat setting and the cooking zone consumption of power is not linear. When you increase the heat setting, it is not proportional to the increase of the cooking zone consumption of power. It means that the cooking zone with the medium heat setting uses less than a half of its power.



The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
 - 1	Keep cooked food warm.	as necessary	Put a lid on the cookware.
1 - 2	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine.	5 - 25	Mix from time to time.
1 - 2	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.
2 - 3	Simmer rice and milkbased dishes, heating up ready-cooked meals.	25 - 50	Add the minimum twice as much liquid as rice, mix milk dishes part procedure through.
3 - 4	Steam vegetables, fish, meat.	20 - 45	Add some tablespoons of liquid.
4 - 5	Steam potatoes.	20 - 60	Use max. ¼ l water for 750 g of potatoes.
4 - 5	Cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Up to 3 l liquid plus ingredients.

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
6 - 7	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts.	as necessary	Turn halfway through.
7 - 8	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.	5 - 15	Turn halfway through.
9	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.		
P	Boil large quantities of water. Power function is activated.		

6.6 Examples of cooking applications (for gas burners)

Food categories	Recipes	Burner type	Heat up phase power level 1)	Cooking phase power level
Pasta - Rice - other Cereals	Mushrooms rice	Large	-	5-8
	Couscous	Large	4-6	1-3 ²⁾
	Spaghetti	Large	-	7-9
	Ravioli	Large	-	7-9
Soup - Legumes	Vegetable soup	Medium	-	6-9 ²⁾
	Mushrooms and potatoes soup	Medium	-	6-9 ²⁾
	Fish soup	Large	-	1-2 ²⁾
Meat	Beef meatballs	Large	3-6	1-3 ²⁾
	Fillet of pork roast	Large	7-9	4-6
	Beef burger gratin	Medium	7-9	3-6
Fish	Sepia with peas	Large	-	1-3 ²⁾
	Roasted tuna steak	Large	7-9	4-6

Food categories	Recipes	Burner type	Heat up phase power level 1)	Cooking phase power level
Vegetables	Mushrooms with seasonings	Medium	-	5-8
	Caponata with vegetables	Large	4-6	1-3 ²⁾
	Boiled potatoes	Medium	-	7-9
	Frozen spinach with butter	Large	-	1-3
Fried dishes	French fries	Large	-	8-9
	Donuts	Large	6-8	1-2
Snacks cooked with pan	Roasting nuts	Large	7-9	4-6
	Croutons of bread and escarole	Large	7-9	4-6
	Pancakes	Medium	7-9	2-5

1) Useful to reach the optimal cooking condition (e.g. correct pan/pot temperature, boiling water and heating up oil...) before starting the real cooking phase with a different/lower power level.

2) Cook with a lid on.



All recipes for approximately 4 portions.



The settings suggested in the cooking table should only serve as guidelines and be adjusted depending on the rawness of food, its weight and quantity as well as on the type of gas used and the material of the cookware used to prepare the dish.

7. CARE AND CLEANING



WARNING!
Refer to Safety chapters.



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

7.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with clean bottom.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaner applicable for the surface of the hob.
- Use a special scraper for the glass.
- Wash stainless steel parts with water, and then dry them with a soft cloth.

7.2 Pan supports

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

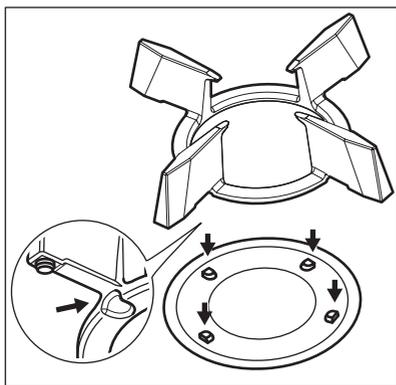
1. Remove the pan supports to easily clean the hob.

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

2. After you clean the pan supports, make sure that they are in correct positions.
3. For the burner to operate correctly, make sure that the arms of the pan supports are inserted in the recesses of the enamelled plates.

7.3 Removing and assembling pan supports

After cleaning of the hob, make sure that pan supports are in a correct position. In order to place a pan support properly, make sure that its arms fits the grips placed at the base of the burner as shown in the picture. This way, a pan support is stable and fixed.



7.4 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, salt, sugar and food with sugar, otherwise, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Use a special hob

scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.

- **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.
- **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water with vinegar and clean the glass surface with a 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 flame spreader

i You can wash the flame spreaders in a dishwasher.



WARNING!

Let the flame spreaders cool down before you clean them.

Light stains:

Wash the flame spreader with warm water and soap and dry it with a soft cloth.

Medium stains:

Use the dishwasher. Place the flame spreader on the bottom rack in a flat position, with the top side up.

Heavy stains:

Clean the flame spreader with warm water and soap, then wash it in the dishwasher. If the stain is still present wash the top of the flame spreader with a grill cleaner and run through the dishwasher again.

Use a toothpick to clean the holes of the flame spreader.

7.6 Cleaning the spark plug

This feature is obtained through a ceramic ignition candle with a metal electrode. Keep these components well clean to prevent difficult lighting and check that the burner crown holes are not obstructed.

7.7 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.
		Activate the hob again and set the heat setting in less than 10 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 ①.	Remove the object from the sensor field.
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
Automatic Heat Up function does not operate.	The zone is hot.	Let the zone become sufficiently cool.
	The highest heat setting is set.	The highest heat setting has the same power as the function.

Problem	Possible cause	Remedy
The heat setting changes between two levels.	Power management function operates.	Refer to "Daily use" chapter.
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 zones if possible.
There is no signal when you touch the panel sensor fields.	The signals are deactivated.	Activate the signals. Refer to "Daily use" chapter.
 comes on.	Automatic Switch Off operates.	Deactivate the hob and activate it again.
 comes on.	The Child Safety Device or the Lock function operates.	Refer to "Daily use" chapter.
 comes on.	There is no cookware on the zone.	Put cookware on the zone.
	The cookware is incorrect.	Use the correct cookware. Refer to "Hints and tips" chapter.
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical data" chapter.
 and a 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  comes on again, speak to an Authorised Service Centre.
There is no spark when you try to activate the spark generator.	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.
	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.
	Burner cap and crown are placed incorrectly.	Place the burner cap and crown correctly.

Problem	Possible cause	Remedy
The flame extinguishes immediately after ignition.	Thermocouple is not heated up sufficiently.	After lightning the flame, keep the knob pushed for equal or less than 10 seconds.
The flame ring is uneven.	Burner crown is blocked with food residues.	Make sure that the injector is not blocked and the burner crown is clean.

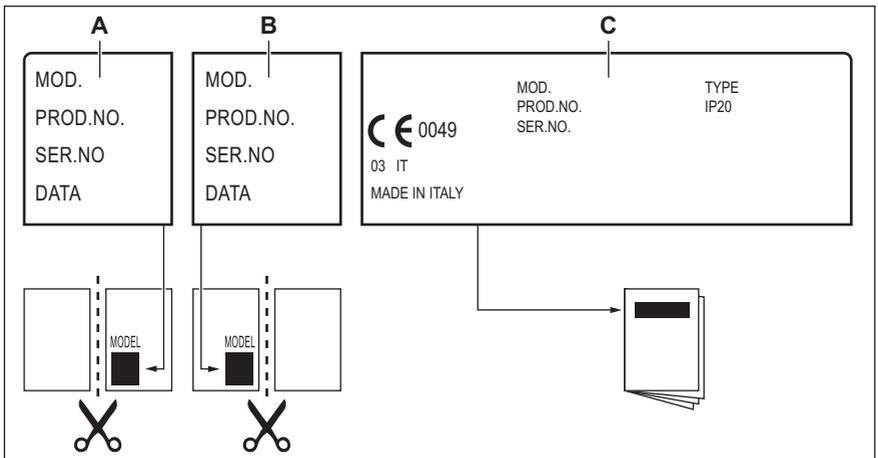
8.2 If you cannot find a solution...

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. Give also an error message that comes on. 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 information about guarantee period and Authorised Service Centres 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	880 mm
Depth	520 mm

9.2 Cooking zones specification

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximum duration [min]	Cookware diameter [mm]
Left front	1800	2800	10	145 - 180
Left rear	1800	2800	10	145 - 180
Middle centre	1800	2800	10	145 - 245
	3600	3600	10	245 - 280

The power of the cooking zones can be different in some small range from the data in the table. It changes with the material and dimensions of the cookware.

For optimal cooking results use cookware no larger than the diameter in the table.

9.3 Bypass diameters

BURNER	Ø BYPASS 1/100 mm
Ultra Rapid	57
Semi-rapid	32

9.4 Other technical data

TOTAL POWER:	Gas original:	G20 (2H) 20 mbar	4,5 kW
	Gas replacement:	G30 (3+) 28-30 mbar	334 g/h
		G31 (3+) 37 mbar	329 g/h
	Electric zones:	7,2 kW	
Electric supply:	230/400 V 2N~ 50-60 Hz		
Appliance category:	II2H3+		
Gas connection:	G 1/2"		

Appliance class:	3
------------------	---

9.5 Gas burners for NATURAL GAS G20 20 mbar

BURNER	NORMAL POWER kW	MINIMUM POWER kW	INJECTOR MARK
Ultra Rapid	2,65	1,4	110
Semi-rapid	1,85	0,45	103x

9.6 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
Ultra Rapid	2,75	1,4	87	200	196
Semi-rapid	1,85	0,45	67	134	132

10. ENERGY EFFICIENCY

10.1 Product Information according to EU Ecodesign regulation

Model identification	HDB95623NB	
Type of hob	Built-in hob	
Number of electric cooking zones	3	
Heating technology per electric cooking zone	Induction	
Diameter of circular electric cooking zones (Ø)	Left rear	18.0 cm
	Left front	18.0 cm
	Middle centre	27.0 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left rear	180.0 Wh / kg
	Left front	190.2 Wh / kg
	Middle centre	180.0 Wh / kg
Number of gas burners	2	
Energy efficiency per gas burner (EE gas burner)	Right rear - Ultra Rapid	55.3%
	Right front - Semi-rapid	62.3%

Energy efficiency for the gas hob (EE gas hob)	58.8%
Energy consumption of the hob (EC electric hob)	183.4 Wh / kg

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

IEC/EN 60350-2 - Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance

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.

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

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	32
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	36
3. MONTAGE.....	39
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	46
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	48
6. TIPPS UND HINWEISE.....	53
7. REINIGUNG UND PFLEGE.....	57
8. FEHLERSUCHE.....	59
9. TECHNISCHE DATEN.....	62
10. ENERGIEEFFIZIENZ.....	64
11. UMWELTTIPPS.....	65

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Bitte nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit, um das Beste aus ihm herauszuholen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



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

www.aeg.com/support



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

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

KUNDENDIENST UND SERVICE

Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

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

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSHINWEISE

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

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.

- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann ggf. zu einem Brand führen.
- Verwenden Sie niemals Wasser, um das Kochfeuer zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und löschen Sie Flammen beispielsweise mit einer Löschdecke oder einem Deckel.
- **WARNUNG:** Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der von einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es vom

Stromnetz. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall den autorisierten Kundendienst.

- Bei Glasbruch der Kochplatte:
 - Schalten Sie sofort alle Brenner und jedes elektrische Heizelement aus und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz,
 - berühren Sie nicht die Geräteoberfläche,
 - verwenden Sie das Gerät nicht.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person zur Vermeidung einer Gefahrenquelle ersetzt werden.
- Ist das Gerät direkt an die Stromversorgung angeschlossen, wird ein allpoliger Netztrennschalter mit einem Kontaktabstand benötigt. Vollständige Trennung unter Beachtung der in der Überspannungskategorie III aufgeführten Bedingungen muss gewährleistet sein. Das Erdungskabel ist davon ausgenommen.
- Wenn Sie das Netzkabel verlegen, achten Sie darauf, dass es keinen direkten Kontakt mit Teilen hat (z. B. mit Isolierschläuchen), die Temperaturen erreichen können, die mehr als 50 °C über der Raumtemperatur liegen.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

Dieses Gerät ist für folgende Märkte

geeignet: 

2.1 Montage



WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten des Schrankes mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Bringen Sie eine feuerfeste Trennplatte unter dem Gerät an, damit der Boden nicht zugänglich ist.
- Achten Sie darauf, dass der Belüftungsraum von 2 mm zwischen

der Arbeitsplatte und der Vorderseite der Unterseite des Geräts frei ist. Die Garantie deckt keine Schäden ab, die durch einen unzureichenden Belüftungsraum verursacht werden.

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sollten von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- muss das Gerät geerdet werden.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Kabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Verwenden Sie das richtige Stromnetzkabel.
- Achten Sie darauf, dass sich das Stromnetzkabel nicht verheddert.
- Stellen Sie sicher, dass ein Überspannungsschutz installiert ist.
- Verwenden Sie die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.
- Stellen Sie beim Anschluss des Gerätesteckers an eine Steckdose sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker (falls zutreffend) oder das Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.

- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraub Sicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

2.3 Gasanschluss



VORSICHT!

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

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

Installationsbestimmungen angeschlossen werden. Beachten Sie die Anforderungen an eine ausreichende Belüftung.

2.4 Gebrauch



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.



VORSICHT!

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

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

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzone nach jedem Gebrauch „aus“.

- Legen Sie kein Besteck bzw. keine Deckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Ist die Oberfläche des Geräts gesprungen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung. So vermeiden Sie einen elektrischen Schlag.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn Sie Speisen in heißes Öl legen, kann es spritzen.



WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr

- Öle und Fette können beim Erhitzen brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände während des Kochens von Fetten und Ölen fern.
- Die Dämpfe, die sehr heißes Öl freisetzt, können zu einer spontanen Verbrennung führen.
- Gebrauchtes Öl, das Speisereste enthalten kann, kann schon bei einer niedrigeren Temperatur einen Brand verursachen als Öl, das zum ersten Mal verwendet wird.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Legen Sie keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf

das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.

- Lassen Sie einen Brenner niemals eingeschaltet, wenn sich kein bzw. leeres Kochgeschirr darauf befindet.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.
- Legen Sie keine Alufolie direkt auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluminium oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer an dem Glas/der Glaskeramik verursachen. Heben Sie diese Gegenstände immer an, wenn Sie sie auf der Kochfläche bewegen müssen.
- Verwenden Sie nur stabiles Kochgeschirr mit der richtigen Form und Durchmessern, die größer als die Abmessungen der Brenner sind.
- Achten Sie darauf das Kochgeschirr mittig auf die Brenner zu stellen.
- Verwenden Sie kein großes Kochgeschirr, das über die Kanten des Geräts herausragt. Dies kann zu Schäden an der Arbeitsfläche führen.
- Verwenden Sie nur mit dem Gerät geliefertes Zubehör.
- Stellen Sie keinen Flammendiffusor auf den Brenner.
- Lassen Sie keine säurehaltigen Flüssigkeiten wie Essig, Zitronensaft oder kalklösende Reinigungsmittel mit dem Kochfeld in Berührung kommen. Dies kann zu matten Flecken führen.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.

2.5 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

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

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

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

2.6 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.
- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen

Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.

2.7 Entsorgung



WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

3. MONTAGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

3.1 Vor der Montage

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

Modell
 Produktnummer
 (PNC)
 Seriennummer

3.2 Einbau-Kochfelder

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

3.3 Gasanschluss



WARNUNG!

Die folgenden Anweisungen zur Installation, Wartung und Belüftung müssen von qualifiziertem Personal in Übereinstimmung mit der geltenden Verordnung durchgeführt werden (UNICIG 7129 - 7131). Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist: Halten Sie natürliche Lüftungsöffnungen offen (mindestens 100 cm²) oder installieren Sie eine mechanische Dunstabzugshaube.

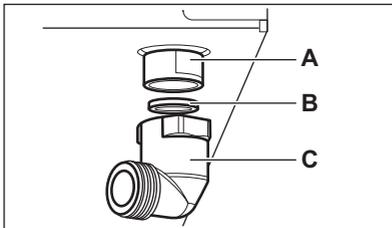
Wählen Sie feste Anschlüsse oder verwenden Sie ein flexibles Rohr aus rostfreiem Stahl, das den geltenden Bestimmungen entspricht. Bei Verwendung flexibler Metallrohre seien Sie vorsichtig, dass sie nicht mit

beweglichen Teilen in Kontakt kommen und nicht eingeklemmt werden können. Seien Sie auch vorsichtig, wenn das Kochfeld mit einem Backofen zusammengesetzt wird.



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

Wenn der zugeführte Druck nicht den angegebenen Wert hat, ist es notwendig, einen ordnungsgemäßen Druckregler gemäß der Norm UNI EN 88 zu installieren. Für Flüssiggas (LPG) ist die Verwendung von Druckreglern nur zulässig, wenn sie UNI EN 12864 entsprechen. Das verstellbare Anschlussstück wird an dem Gasanschluss mit einer Gewindemutter G 1/2" befestigt. Die Teile zusammenschrauben, ohne zu viel Kraft anzuwenden, das Anschlussstück in die notwendige Richtung stellen und alles festziehen.



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

Starrer 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!

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

3.4 Austausch der Injektoren

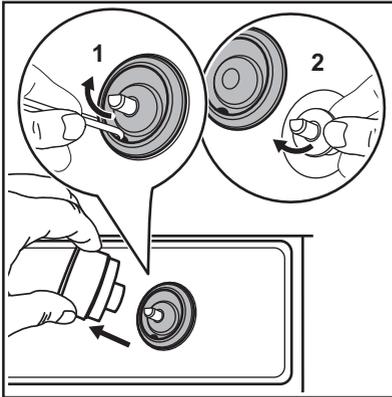
1. Entfernen Sie die Topfträger.
2. Entfernen Sie die Brennerdeckel und die Brennerkronen.
3. Entfernen Sie die Düsen mit einem Steckschlüssel 7 und ersetzen Sie sie durch für die verwendete Gasart geeignete Düsen (siehe Tabelle im Abschnitt „Technische Daten“).
4. Bringen Sie die Teile an. Führen Sie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

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

3.5 Einstellung der Mindeststufe

Einstellen der Mindeststufe der Brenner:

1. Zünden Sie den Brenner.
2. Drehen Sie den Einstellknopf auf die Mindeststufe.
3. Entfernen Sie den Knopf, die Dichtung und die Unterlegscheibe.

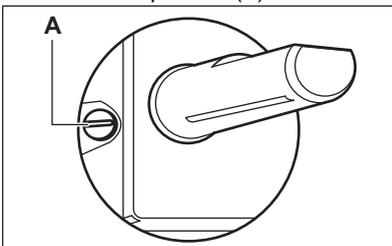
**WARNUNG!**

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

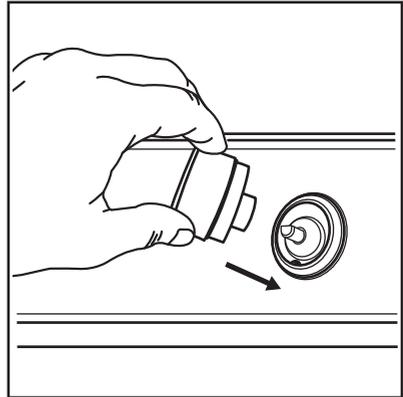
**WARNUNG!**

Verwende die Kochfeldoberfläche nicht, um die Dichtung zu hebeln. Dies kann das Glas beschädigen.

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



5. Wenn Sie wechseln:
- Von Erdgas G20 20 mbar auf Flüssiggas, ziehen Sie die Bypass-Schraube bis zum Anschlag an.
 - Von Flüssiggas auf Erdgas G20 20 mbar, drehe die Bypass-Schraube ca. 1/4 Umdrehung.
6. Setze die Unterlegscheibe, die Dichtung und den Knopf wieder zusammen.

**WARNUNG!**

Achte darauf, die Dichtung und die Unterlegscheibe genau in der Originalposition einzusetzen.

**WARNUNG!**

Vergewissern Sie sich, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie den Knopf schnell von der höchsten auf die niedrigste Stufe schalten.

3.6 Anschlusskabel

- Stellen Sie sicher, dass die Nennspannung und der Leistungstyp auf dem Typenschild mit der Spannung und der Leistung der lokalen Stromversorgung übereinstimmen.
- Das Kochfeld wird mit dem Anschlusskabel geliefert.
- Das beschädigte Netzkabel darf nur durch das Ersatzteilkabel ersetzt werden. Wenden Sie sich bitte an Ihren lokalen autorisierten Kundendienst.
- Das Netzkabel darf nicht auf eine Temperatur von über 90°C erhitzt werden.

**WARNUNG!**

Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.



VORSICHT!
Bohren oder löten Sie die Kabelenden nicht. Das ist streng verboten!

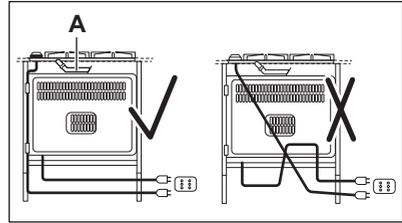


VORSICHT!
Schließen Sie das Kabel nicht ohne Aderendhülse an.

Verwende zum Austauschen des Anschlusskabels nur das mitgelieferte Spezialkabel. Der Kabeltyp ist: H05V2V2-F T90.

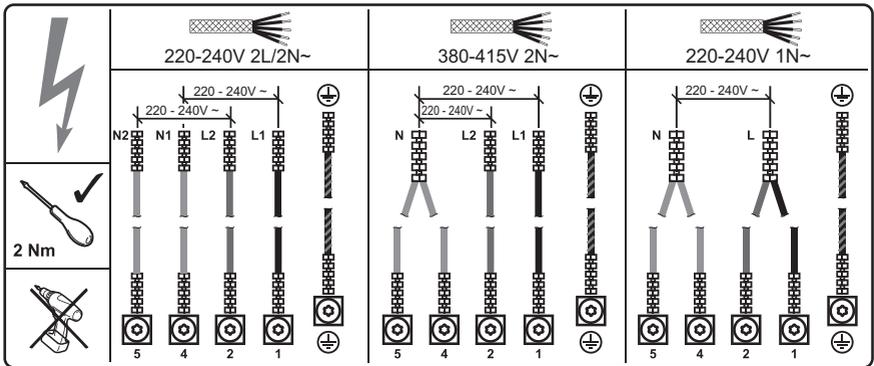
Vergewissern Sie sich, dass der Kabelquerschnitt für die Spannung und Betriebstemperatur geeignet ist. Der grün-gelbe Erdungsdraht muss etwa 1cm länger sein als die braunen und schwarzen Phasendrähte.

Um den Kontakt zwischen dem Kabel und dem Gerät unter dem Kochfeld zu vermeiden, verwenden Sie die Klemmen an der Seite des Schrankes.



A. Festes Kupferrohr oder flexibles Edelstahlrohr

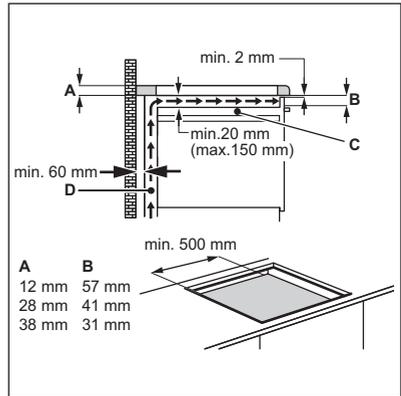
3.7 Anschlussplan



Zweiphasige Verbindung: 220-240V 2L/2N~		Zweiphasige Verbindung: 380-415V 2N~		Einphasige Verbindung: 220 - 240V 1N ~	
Grün – gelb		Grün – gelb		Grün – gelb	
Blau	N1	Blau und blau	N	Blau und blau	N
Blau	N2	Schwarz	L1	Schwarz und braun	L
Schwarz	L1	Braun	L2		
Braun	L2				

3.8 Anbringen der Dichtung – Aufliegende Montage

1. Reinigen Sie die Arbeitsplatte um den Ausschnitt herum.
2. Bringen Sie das mitgelieferte Dichtungsband umlaufend auf der Unterseite des Kochfelds entlang des äußeren Randes der Glaskeramikscheibe an. Nicht dehnen. Stellen Sie sicher, dass sich die Enden des Dichtungsbands in der Mitte auf einer der Seiten des Kochfelds befinden.
3. Geben Sie einige Millimeter zur Länge hinzu, wenn Sie das Dichtungsband zuschneiden.
4. Fügen Sie die beiden Enden des Dichtungsbands zusammen.



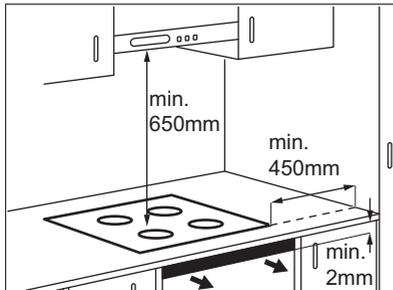
A	B
12 mm	57 mm
28 mm	41 mm
38 mm	31 mm

C. Entfernbare Platte
D. Raum für Verbindungen

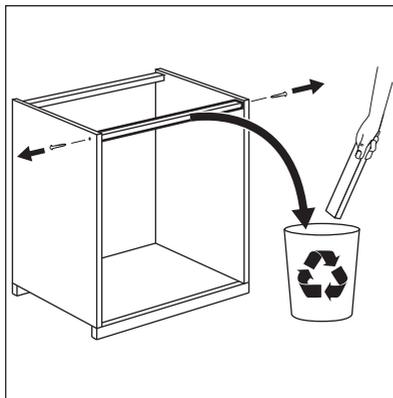
3.9 Aufbau

AUFLIEGENDE MONTAGE

1.

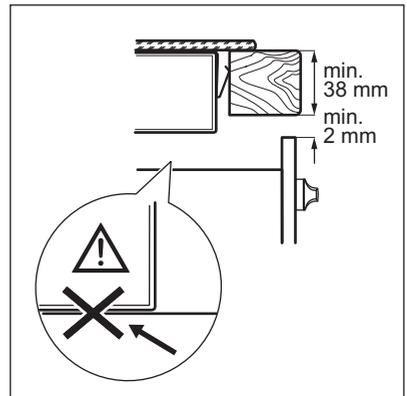
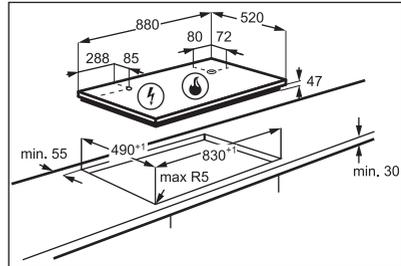


2.



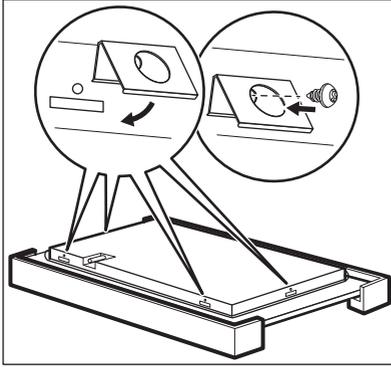
3.

4.

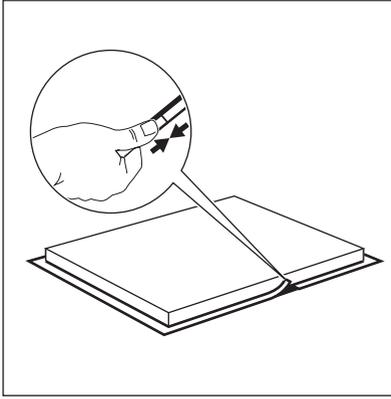


5.

6. Montiere alle vier Federn mit den mitgelieferten T20-Schrauben:



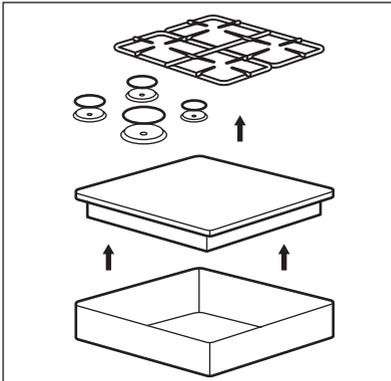
7.



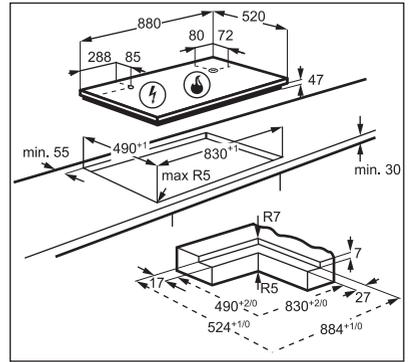
VORSICHT!
Montieren Sie das Gerät nur
in einer flachen
Arbeitsplatte.

INTEGRIERTE MONTAGE

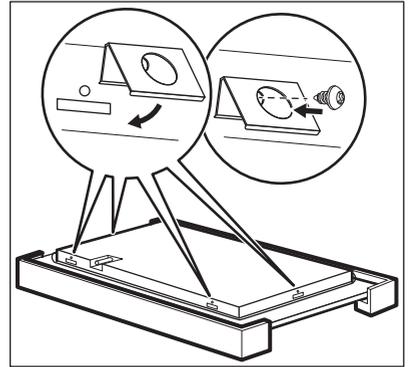
1.

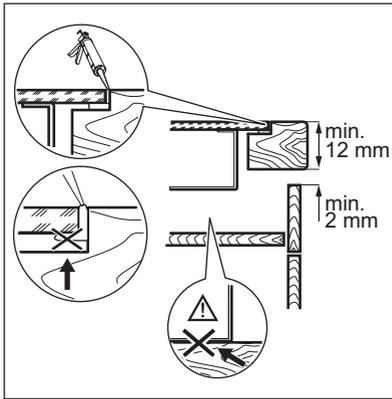


2.

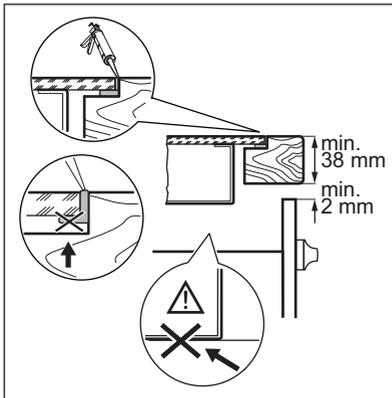


3. Montiere alle vier Federn mit den
mitgelieferten T20-Schrauben:

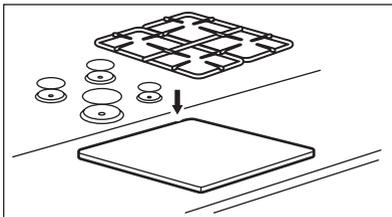




4.



5.

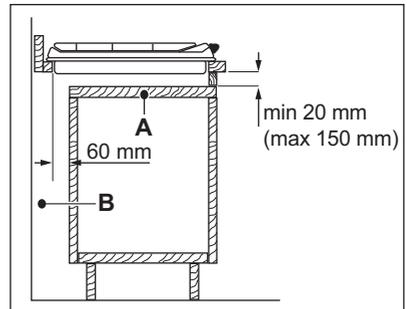


3.10 Einsatzmöglichkeiten

Küchenmöbel mit Tür

Das unter dem Kochfeld angebrachte Bedienfeld muss leicht entfernt werden

können und einfach zugänglich sein, falls ein Eingriff des Kundendienstes erforderlich ist.



- A. Entfernbarer Platte
B. Raum für Anschlüsse

Küchenschrank mit Backofen

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

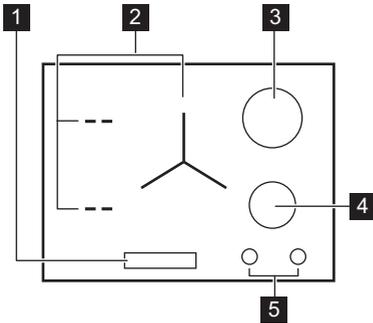


VORSICHT!

Der Boden des Geräts kann heiß werden. Wenn unter dem Kochfeld kein Backofen installiert wird, muss unter dem Gerät eine feuerfeste Trennplatte installiert werden, um einen Zugang zur Unterseite zu verhindern. Die Position der Blende wird im Kapitel „Montage“ beschrieben.

4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Kochfeldanordnung



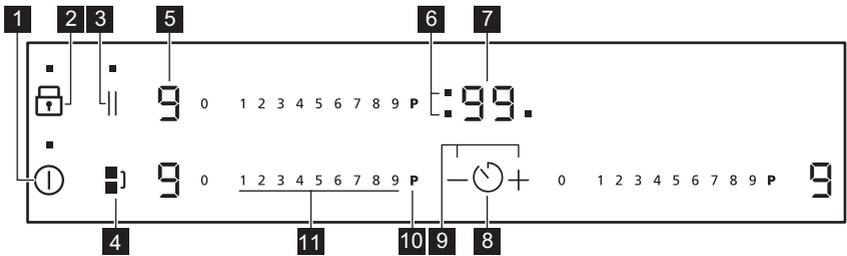
- 1** Bedienfeld
- 2** Induktionskochzonen
- 3** Ultraschneller Brenner
- 4** Normalbrenner
- 5** Einstellknöpfe

4.2 Einstellknopf

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

Symbol	Beschreibung
1	minimale Gaszufuhr
1 - 9	Leistungsstufen

4.3 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.

Sensorfeld	Funktion	Kommentar
3	STOP+GO	Ein- und Ausschalten der Funktion.
4 	Bridge	Ein- und Ausschalten der Funktion.
5 -	Kochstufenanzeige	Zeigt die Kochstufe an.
6 -	Kochzonen-Anzeigen des Timers	Zeigt an, für welche Kochzone die Zeit eingestellt wurde.
7 -	Timer-Anzeige	Zeigt die Zeit in Minuten an.
8 	-	Auswählen der Kochzone.
9 + / -	-	Erhöhen oder Verringern der Zeit.
10 P	PowerBoost	Ein- und Ausschalten der Funktion.
11 -	Einstellskala	Einstellen der Kochstufe.

4.4 Kochstufenanzeigen

Anzeige	Beschreibung
	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
	Die Kochzone ist eingeschaltet.
	Automatisches Aufheizen ist eingeschaltet.
	PowerBoost ist eingeschaltet.
 + Ziffer	Es ist eine Störung aufgetreten.
	OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige): Weitergaren/Warmhalten/Restwärme.
	Verriegelung/ Kindersicherung ist eingeschaltet.
	Falsches oder zu kleines Kochgeschirr oder kein Kochgeschirr auf der Kochzone.
	Automatische Abschaltung ist eingeschaltet.

4.5 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmearzeige)



WARNUNG!

 Solange die Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

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

Die Anzeigen erscheinen, wenn eine Kochzone heiß ist. Sie zeigen den Restwärmegrad der Kochzonen an, die Sie gerade verwenden:



– Kochen fortsetzen,



– Warmhalten,



– Restwärme.

Die Anzeige kann ebenso erscheinen:

- für die benachbarten Kochzonen, auch wenn Sie sie nicht benutzen,
- wenn heißes Kochgeschirr auf die kalte Kochzone gestellt wird,
- wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, aber die Kochzone noch heiß ist.

Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

5. TÄGLICHER GEBRAUCH

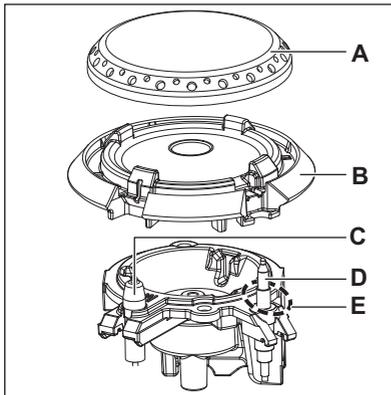


WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Gasbrenner

Übersicht Brenner



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

Zünden des Brenners



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



WARNUNG!

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

1. Drücke den Bedienknopf nach unten und drehe ihn gegen den Uhrzeigersinn bis zur maximalen Gaszufuhrposition (🔥).
2. Halten Sie den Einstellknopf bis zu 10 Sekunden lang gedrückt. Dadurch wird das Thermoelement erwärmt. Andernfalls wird die Gaszufuhr unterbrochen.
3. Stellen Sie die Flamme ein, nachdem sie regulär brennt.

i Wenn der Brenner nach einigen Versuchen nicht zündet, überprüfen Sie, ob die Brennerkrone und der zugehörige Brennerdeckel korrekt sitzen.

! WARNUNG!
Halten Sie den Einstellknopf nicht länger als 15 Sekunden gedrückt. Sollte der Brenner nach 15 Sekunden nicht zünden, lassen Sie den Einstellknopf los, drehen Sie ihn in die Aus-Position und versuchen Sie, den Brenner nach mindestens einer Minute erneut zu zünden.

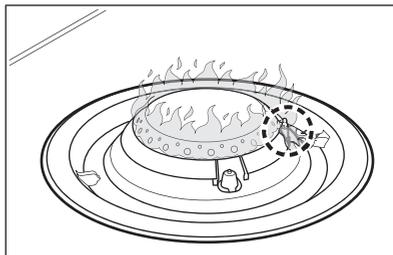
! VORSICHT!
Wenn Sie den Brenner nicht mit Strom zünden können, zünden Sie den Brenner mit einer Flamme. Drehen Sie den Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn auf die höchste Gasstufe und drücken Sie ihn herunter. Halten Sie den Einstellknopf mindestens 10 Sekunden lang gedrückt, um das Thermoelement aufzuwärmen.

i Erlischt der Brenner versehentlich, drehen Sie den Einstellknopf in die Aus-Position und versuchen Sie, den Brenner nach mindestens 1 Minute erneut zu zünden.

i Der Funkengenerator kann sich nach der Installation oder nach einem Stromausfall automatisch einschalten. Das ist normal.

i Das Kochfeld wird geliefert mit StepPower. Mit dieser Funktion kannst du die Leistung von 9 bis 1 genauer einstellen.

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



Abschalten des Brenners

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



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

5.2 Induktionskochzonen

Ein- und Ausschalten

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

Abschaltautomatik

Die Funktion schaltet das Kochfeld automatisch aus:

- wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind,
- wenn Sie die Kochstufe nach Einschalten des Kochfelds nicht einstellen,
- wenn das Bedienfeld mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand (Topf, Tuch usw.) bedeckt ist. Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Entfernen Sie den

Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.

- Wenn das Kochfeld zu heiß wird (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder benutzen.
- wenn Sie ungeeignetes Kochgeschirr verwenden. Das Symbol  leuchtet auf und die Kochzone wird automatisch nach 2 Minuten ausgeschaltet.
- wenn Sie eine Kochzone nicht ausschalten oder die Kochstufe ändern. Nach einiger Zeit  leuchtet auf und das Kochfeld wird ausgeschaltet.

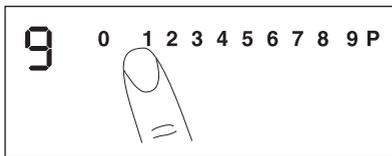
Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und der Zeit, nach der das Kochfeld ausgeschaltet wird:

Kochstufe	Das Kochfeld schaltet sich ab nach
 , 1 - 2	6 Stunden
3 - 4	5 Stunden
5	4 Stunden
6 - 9	1,5 Stunden

Kochstufe

Einstellen oder Ändern der Kochstufe:

Berühren Sie die Einstellskala auf der gewünschten Kochstufe oder fahren Sie mit dem Finger entlang der Skala bis zur gewünschten Kochstufe.



Bridge



Die Funktion wird eingeschaltet, wenn der Topf die Mitten beider Kochzonen bedeckt.

Diese Funktion verbindet zwei Kochzonen auf der linken Seite und sie funktionieren als eine.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe für eine der linken Kochzonen ein.

Zum Aktivieren der Funktion: berühren Sie . Zum Einstellen oder Ändern der Wärmeeinstellung berühren Sie einen der Kontrollsensoren.

Zum Ausschalten der Funktion:

Berühren Sie . Die Kochzonen arbeiten unabhängig voneinander.

Automatisches Aufheizen

Verwenden Sie diese Funktion, um eine gewünschte Wärmeeinstellung in kürzerer Zeit zu erreichen. Wenn die Funktion eingeschaltet ist, wird die Kochzone zu Beginn mit der höchsten Wärmeeinstellung betrieben und fährt dann mit der gewünschten Wärmeeinstellung fort.



Um die Funktion einzuschalten, muss die Kochzone kalt sein.

Einschalten der Funktion für eine

Kochzone: Berühren Sie **P** ( leuchtet). Berühren Sie sofort eine gewünschte Kochstufe. Nach 3 Sekunden leuchtet .

Ausschalten der Funktion: Ändern Sie die Kochstufe.

PowerBoost

Diese Funktion stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Für die Induktionskochzone kann diese Funktion nur für einen begrenzten Zeitraum eingeschaltet werden. Danach schaltet die Induktionskochzone automatisch wieder auf die höchste Kochstufe um.

Einschalten der Funktion für eine

Kochzone: Berühren Sie **P**.  leuchtet auf.

Ausschalten der Funktion: Ändern Sie die Kochstufe.

Timer

• Countdown-Kurzzeitwecker

Sie können diese Funktion verwenden, um die Dauer eines einzelnen Kochvorgangs einzustellen.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe für die Kochzone und erst danach die Funktion ein.

Auswählen der Kochzone: Berühren Sie  wiederholt, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone erscheint.

Einschalten der Funktion oder Ändern der Zeit: Berühren Sie  oder , um die Dauer für den Timer einzustellen (00 - 99 Minuten). Wenn die Kontrolllampe der Kochzone anfängt zu blinken, wird die Zeit heruntergezählt.

So wird die Restzeit angezeigt:

Berühren Sie , um die Kochzone auszuwählen. Die Kontrolllampe der Kochzone beginnt zu blinken. Das Display zeigt die Restzeit an.

Ausschalten der Funktion: Berühren Sie , um die Kochzone auszuwählen und berühren Sie dann . Die verbleibende Zeit zählt rückwärts bis **00**. Die Kontrolllampe der Kochzone erlischt.

 Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal und **00** blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

Ausschalten des Signaltons: Berühren Sie .

• Kurzzeitwecker

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

Das Display zeigt  an.

Einschalten der Funktion: Berühren Sie  und dann  oder  des Timers, um die Zeit einzustellen. Nach Ablauf der Zeit blinkt ertönt ein akustisches Signal und **00** blinkt.

Ausschalten des Signaltons: Berühren Sie .



Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Kochzonenbetrieb.

Pause

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

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

Einschalten der Funktion: berühren Sie .  leuchtet auf.

Ausschalten der Funktion: berühren Sie . Die vorherige Kochstufe leuchtet auf.

Verriegelung

Sie können das Bedienfeld sperren, wenn Kochzonen eingeschaltet sind. So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.

Einschalten der Funktion: Berühren Sie .  leuchtet 4 Sekunden auf.

Ausschalten der Funktion: Berühren Sie . Die vorherige Kochstufe wird angezeigt.



Diese Funktion wird auch ausgeschaltet, sobald das Kochfeld ausgeschaltet wird.

Kindersicherung

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Einschalten des Kochfelds.

Einschalten der Funktion: Schalten Sie das Kochfeld mit  ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie  4 Sekunden lang.  leuchtet auf. Schalten Sie das Kochfeld mit  aus.

Ausschalten der Funktion: Schalten Sie das Kochfeld mit  ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie  4

Sekunden lang  leuchtet auf. Schalten Sie das Kochfeld mit  aus.

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  oder  angezeigt. Berühren Sie  des Timers zum Auswählen von:

-  - der Signalton ist ausgeschaltet
-  - der Signalton ist eingeschaltet
Ihre Einstellungen werden übernommen, sobald das Kochfeld automatisch ausgeschaltet wird.

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

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

Leistungsbegrenzung

Ursprünglich ist das Kochfeld auf die höchste Leistungsstufe eingestellt.

Verringern oder Erhöhen der Leistungsstufe:

1. Schalten Sie das Kochfeld aus.
2. Berühren Sie  3 Sekunden lang. Das Display wird ein- und ausgeschaltet.
3. Berühren Sie  3 Sekunden lang. Es wird  oder  angezeigt.
4. Berühren Sie . P72 leuchtet auf.
5. Drücken Sie  /  des Timers, um die Leistungsstufe einzustellen.
6. Warten Sie, bis sich das Display ausschaltet.

Leistungsstufen

Siehe Kapitel „Technische Daten“.

- P72 — Max. Leistung
- P15 — 1500W
- P20 — 2000W

- P25 — 2500W
- P30 — 3000W
- P35 — 3500W
- P40 — 4000W
- P45 — 4500W
- P50 — 5000W
- P60 — 6000W



VORSICHT!

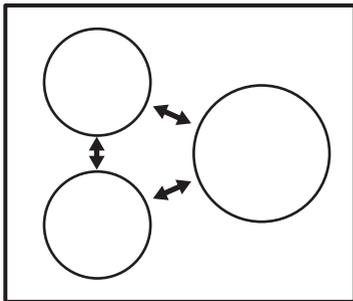
Achten Sie darauf, dass die gewählte Leistungsstufe für die Sicherungen in der Hausinstallation geeignet ist.

Strommanagement-Funktion

- Die Kochzonen werden nach Position und Anzahl der Phasen im Kochfeld gruppiert. Siehe Abbildung.
- Jede Phase hat eine maximale Strombelastung von 3600W.
- Die Funktion teilt die Leistung auf Kochzonen auf, die an dieselbe Phase angeschlossen sind.
- Die Funktion wird aktiviert, wenn die Gesamtstrombelastung der an eine einzige Phase angeschlossenen Kochstellen 3600W übersteigt.
- Mit dieser Funktion wird die Leistung aller anderen Kochzonen reduziert, die an dieselbe Phase angeschlossen sind.
- Die Anzeige der Kochzonen mit reduzierter Leistung wechselt zwischen der eingestellten und der reduzierten Kochstufe. Nach einiger Zeit zeigt die Anzeige der Kochzonen mit reduzierter Leistung nur noch die reduzierte Kochstufe an.

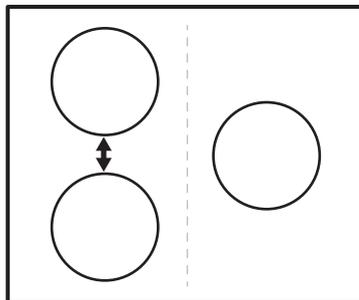
Strommanagement-Funktion mit der Leistungsbegrenzung-Funktion

Wenn du die Leistungsbegrenzung Funktion auf **4.5kW oder weniger einstellst**, wird die Leistung des Kochfelds auf alle Kochzonen aufgeteilt.



Wenn du die Leistungsbegrenzung Funktion auf **mehr als 4,5kW einstellst**, wird die Leistung des Kochfelds

zwischen dessen linker und rechter Seite aufgeteilt.



6. TIPPS UND HINWEISE



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

6.1 Kochgeschirr

Elektrisch:



Bei Induktionskochzonen erzeugt ein starkes Elektromagnetfeld die Hitze im Kochgeschirr sehr schnell.

Benutzen Sie für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

- Der Boden des Kochgeschirrs muss so dick und flach wie möglich sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Topfböden sauber sind, bevor Sie sie auf das Kochfeld stellen.
- Um Kratzer zu vermeiden, darf der Topf nicht auf dem Keramikglas verschoben werden.

Kochgeschirrmaterial

- **geeignet:** Gusseisen, Stahl, Stahlemail, Edelstahl, Boden aus mehreren Schichten verschiedener Materialien (vom Hersteller als geeignet gekennzeichnet).
- **nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn:

- Wasser sehr schnell auf einer Kochzone kocht, die auf die höchste Erhitzungsstufe geschaltet ist.
- Ein Magnet auf den Boden des Kochgeschirrs zieht.

Abmessungen des Kochgeschirrs

- Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.
- Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. Kochgeschirr mit einem Durchmesser kleiner als das Minimum erhält nur einen Teil der von der Kochzone erzeugten Leistung.
- Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen und für optimale Kochergebnisse nicht mehr Kochgeschirr als in der „Spezifikation der Kochzonen“ angegeben. Vermeiden Sie es, Kochgeschirr während des Kochvorgangs in die Nähe des Bedienfelds zu stellen. Dies könnte sich auf die Funktionsweise des Bedienfelds auswirken oder die Kochfeldfunktionen versehentlich aktivieren.



Siehe hierzu „Technische Daten“.

**VORSICHT!**

Verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Gusseisen, Ton oder Steingut und kein Grillzubehör oder Sandwichplatten.

Gas:**WARNUNG!**

Stellen Sie die gleiche Pfanne nicht auf zwei Brenner.

**WARNUNG!**

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

**VORSICHT!**

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

**VORSICHT!**

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

**VORSICHT!**

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

6.2 Durchmesser des Kochgeschirrs

**VORSICHT!**

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

Brenner	Durchmesser des Kochgeschirrs (mm)
Ultra schnell	180 - 260
Normalbrenner	160 - 220

6.3 Öko Timer (Öko-Kurzzeitwecker)

Um Energie zu sparen, schaltet sich die Kochzonenheizung vor dem Signal des Kurzzeitmessers ab. Die Abschaltzeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Gardauer ab.

6.4 Betriebsgeräusche (für Induktionskochzonen)

Wenn Sie Folgendes hören:

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet.
- Klicken: Es erfolgt eine elektrische Schaltung.
- Rauschen, Surren: Der Lüfter ist in Betrieb.

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

6.5 Beispiele von Kochanwendungen (für Induktionskochzonen)

Das Verhältnis des Energieverbrauchs zwischen der Kochstufe und der Kochzone ist nicht linear. Bei einer höheren Kochstufe steigt der Energieverbrauch der Kochzone nicht proportional an. Das bedeutet, dass eine Kochzone, die auf eine mittlere Kochstufe eingestellt ist, weniger als die Hälfte ihrer maximalen Leistung verbraucht.



Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung für:	Dauer (Min.)	Tipps
 - 1	Warmhalten von gekochten Speisen.	nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1 - 2	Sauce Hollandaise, Schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Von Zeit zu Zeit rühren.
1 - 2	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Mit einem Deckel garen.
2 - 3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit wie Reis hinzugeben, Milchgerichte durchmischen.
3 - 4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben.
4 - 5	Kartoffeln dünsten.	20 - 60	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden.
4 - 5	Kochen Sie größere Mengen an Lebensmitteln, Eintopfgerichten und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.
6 - 7	Sanftes Braten: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Krapfen.	nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
7 - 8	Scharfes Braten, Rösti, Lendestücke, Steaks.	5 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
9	Wasser kochen, Nudeln kochen, Fleisch anbraten (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		
P	Kochen Sie große Mengen Wasser. Die Power-Funktion ist eingeschaltet.		

6.6 Beispiele für Kochanwendungen (für Gasbrenner)

Speisekategorien	Rezepte	Brenner-Typ	Leistungsstufe der Aufheizphase ¹⁾	Leistungsstufe der Kochphase
Pasta - Reis - andere Getreidesorten	Pilzreis	Groß	-	5-8
	Couscous	Groß	4-6	1-3 ²⁾
	Spaghetti	Groß	-	7-9
	Ravioli	Groß	-	7-9
Suppe - Hülsenfrüchte	Gemüsesuppe	Mittel	-	6-9 ²⁾
	Pilz- und Kartoffelsuppe	Mittel	-	6-9 ²⁾
	Fischsuppe	Groß	-	1-2 ²⁾
Fleisch	Rinderhackfleischbällchen	Groß	3-6	1-3 ²⁾
	Schweinebratenfilet	Groß	7-9	4-6
	Rindfleisch - Burger - Gratin	Mittel	7-9	3-6
Fisch	Tintenfisch mit Erbsen	Groß	-	1-3 ²⁾
	Gebratenes Thunfischsteak	Groß	7-9	4-6
Gemüse	Pilze mit Gewürzen	Mittel	-	5-8
	Caponata mit Gemüse	Groß	4-6	1-3 ²⁾
	Salzkartoffeln	Mittel	-	7-9
	Tiefkühl-Spinat mit Butter	Groß	-	1-3
Frittierte Speisen	Pommes frites	Groß	-	8-9
	Donuts	Groß	6-8	1-2

Speisekategorien	Rezepte	Brenner-Typ	Leistungsstufe der Aufheizphase 1)	Leistungsstufe der Kochphase
In der Pfanne zubereitete Snacks	Rösten von Nüssen	Groß	7-9	4-6
	Croutons aus Brot und Eskariol	Groß	7-9	4-6
	Pfannkuchen	Rosa	7-9	2-5

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

2) Mit einem Deckel garen.



Alle Rezepte für ca. 4 Portionen.



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

7. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

7.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit einem sauberen Boden.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwenden Sie einen Spezialreiniger, der für die Oberfläche des Kochfelds geeignet ist.
- Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für das Glas.



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 trocknen Sie mit einem weichen Tuch ab.

7.2 Topfräger



Die Topfräger sind nicht waschfest im Geschirrspüler. Sie müssen von Hand gewaschen werden.

1. Entferne die Topfräger, um das Kochfeld leicht zu reinigen.

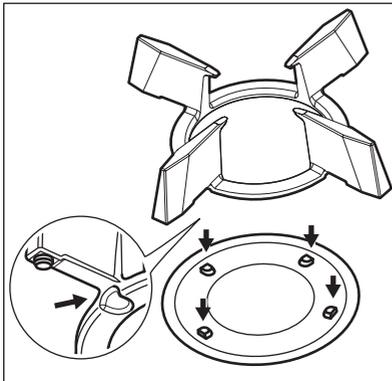


Sei beim Austausch der Topfträger sehr vorsichtig, um eine Beschädigung der Kochfeldplatte zu vermeiden.

2. Vergewissere dich, dass du die Topfträger nach der Reinigung wieder ordnungsgemäß eingesetzt hast.
3. Damit der Brenner richtig funktioniert, müssen die Arme der Topfträger so in den Aussparungen der emaillierten Platten liegt.

7.3 Entfernen und Einsetzen der Topfträger

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



7.4 Reinigen des Kochfelds

- **Sofort entfernen:** Geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, Salz, Zucker und Lebensmittel mit Zucker, sonst kann der Schmutz das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.

- **Entfernen, wenn das Kochfeld ausreichend kühl ist:** Kalksteinringe, Wasserringe, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbung. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- **Entfernen Sie glänzende metallische Verfärbung:** Benutzen Sie für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.
- Reinigen Sie die emaillierten Teile, die Brennerdeckel und Brennerkronen mit warmen Seifenwasser und trocknen Sie diese sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder einsetzen.

7.5 Reinigen der Flammenverteiler



Die Flammenverteiler können Sie im Geschirrspüler reinigen.



WARNUNG!

Lassen Sie die Flammenverteiler vor dem Reinigen abkühlen.

Leicht verschmutzt:

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

Mäßig verschmutzt:

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

Stark verschmutzt:

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

Verwenden Sie zur Reinigung der Löcher im Flammenverteiler einen Zahnstocher.

7.6 Reinigen der Zündkerze

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

7.7 Regelmäßige Wartung

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

8. FEHLERSUCHE



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

8.1 Was tun, wenn..

Problem	Mögliche Ursache	Problembehebung
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.
		Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein.
	Sie haben mindestens 2 Sensorfelder gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Wischen Sie das Bedienfeld ab.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Mindestens ein Sensorfeld wurde bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.

Problem	Mögliche Ursache	Problembeseitigung
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld ① gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
Die Restwärmanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war.	War die Zone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
Die Ankochautomatik startet nicht.	Die Kochzone ist heiß.	Lassen Sie die Kochzone lange genug abkühlen.
	Die höchste Kochstufe ist eingestellt.	Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Funktion.
Die Kochstufe schaltet zwischen zwei Kochstufen hin und her.	Die Power-Management-Funktion ist eingeschaltet.	Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
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 Kochzonen.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Signalton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Signalton ein. Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
 wird angezeigt.	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst.	Schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.
 wird angezeigt.	Die Kindersicherung oder die Tastensperre ist eingeschaltet.	Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
 wird angezeigt.	Es wurde kein Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt.	Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.
	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Zone.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe Kapitel „Technische Daten“.

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

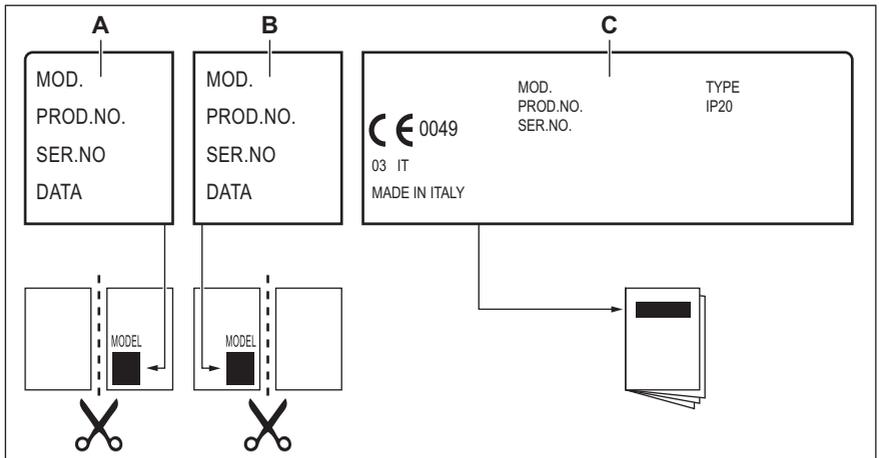
8.2 Wenn Sie keine Lösung finden ...

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

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

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	880 mm
Tiefe	520 mm

9.2 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale Dauer [Min]	Kochgeschirrdurchmesser [mm]
Vorne links	1800	2800	10	145 - 180
Hinten links	1800	2800	10	145 - 180
Zentrum Mitte	1800 3600	2800 3600	10 10	145 - 245 245 - 280

Die Leistung der Kochzonen kann leicht von den Daten in der Tabelle abweichen. Sie ändert sich mit dem Material und den Abmessungen des Kochgeschirrs.

Verwenden Sie für optimale Kochergebnisse kein Kochgeschirr, dessen Durchmesser größer als der in der Tabelle angegebene Wert ist.

9.3 Bypass-Durchmesser

BRENNER	Ø BYPASS 1/100 mm
Ultra schnell	57
Normalbrenner	32

9.4 Sonstige technische Daten

GESAMTLEIS- TUNG:	Gas-Original: G20 (2H) 20 mbar	4,5 kW
	Gasaus- tausch: G30 (3+) 28-30 mbar	334 g/h
	G31 (3+) 37 mbar	329 g/h
	Elektrokoch- zonen:	7,2 kW
Elektrische Ver- sorgung:	230/400 V 2N~ 50-60 Hz	
Gerätekathego- rie:	II2H3+	
Gasanschluss:	G 1/2"	
Geräteklasse:	3	

9.5 Gasbrenner für ERDGAS G20 20 mbar

BRENNER	NORMALLEIS- TUNG kW	MINIMALE LEIS- TUNG kW	INJEKTORMARKE
Ultra schnell	2,65	1,4	110
Normalbrenner	1,85	0,45	103x

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

BRENNER	NORMALE LEISTUNG kW	MINIMALE LEISTUNG kW	INJEKTOR- MARKE	NOMINALER GASFLUSS g/h	
				G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Ultra schnell	2,75	1,4	87	200	196
Normalbren- ner	1,85	0,45	67	134	132

10. ENERGIEEFFIZIENZ

10.1 Produktinformationen gemäß EU-Ökodesign-Vorschriften

Modellbezeichnung	HDB95623NB	
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld	
Anzahl der Elektrokochzonen	3	
Heiztechnik pro Elektrokochzone	Induktion	
Durchmesser der kreisförmigen Elektrokochzonen (Ø)	Hinten links	18,0 cm
	Vorne links	18,0 cm
	Zentrum Mitte	27,0 cm
Energieverbrauch pro Kochfeld (EC electric cooking)	Hinten links	180,0 Wh/kg
	Vorne links	190,2 Wh/kg
	Zentrum Mitte	180,0 Wh/kg
Anzahl der Gasbrenner	2	
Energieeffizienz pro Gasbrenner (EE gas burner)	Rechts hinten – Ultraschnell	55,3 %
	Vorne rechts – Normalbrenner	62,3 %
Energieeffizienz für das Gaskochfeld (EE gas hob)	58,8 %	
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)	183,4 Wh/kg	

EN 30-2-1: Haushaltskochgeräte, die Gas verbrennen - Teil 2-1: Rationaler Energieverbrauch - Allgemein

IEC/EN 60350-2 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 2: Kochfelder – Verfahren zur Messung der Leistung

10.2 Energie sparen

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

11. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie

das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

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

www.aeg.com/shop



867374185-D-202023



AEG