

HG995440XB

NL GASKOOKPLAAT
EN GAS HOB
FR TABLE DE CUISSON GAZ
DE GAS-KOCHFELD

GEBRUIKSAANWIJZING
USER MANUAL
NOTICE D'UTILISATION
BENUTZERINFORMATION

2
20
36
54

BE

VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat u voor dit AEG product heeft gekozen. Dit apparaat is ontworpen om vele jaren uitstekend te presteren, met innovatieve technologieën die het leven gemakkelijker helpen maken – functies die gewone apparaten wellicht niet hebben. Neem een paar minuten de tijd om het door te lezen zodat u er optimaal van kunt profiteren.

ACCESSOIRES EN VERBRUIKSARTIKELEN

In de AEG webshop vindt u alles wat u nodig heeft om al uw apparaten van AEG mooi te houden en perfect te laten functioneren. Ook vindt u hier een groot aantal accessoires die zijn ontworpen en gebouwd volgens de hoge kwaliteitsnormen die u verwacht, van speciaal kookgerei tot bestekmandjes en van flessenhouders tot waszakken...



Bezoek onze webshop op
www.aeg-electrolux.com/shop

INHOUD

- 4 Veiligheidsinformatie
- 7 Montage
- 11 Beschrijving van het product
- 12 Bediening
- 14 Nuttige aanwijzingen en tips
- 14 Onderhoud en reiniging
- 16 Problemen oplossen
- 17 Technische gegevens
- 18 Milieubescherming

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende symbolen gebruikt:



Belangrijke informatie over uw persoonlijke veiligheid en informatie over het voorkomen van schade aan het apparaat.



Algemene informatie en tips



Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden



VEILIGHEIDSINFORMATIE



WAARSCHUWING!

Deze aanwijzingen zijn alleen geldig voor de landen waarvan de identificatiesymbolen op de voorkant van het instructieboekje en het apparaat zelf zijn vermeld.



Lees voor uw eigen veiligheid en correcte werking van het apparaat eerst deze handleiding aandachtig door, alvorens het apparaat te installeren. Bewaar deze instructies altijd bij het apparaat, zelfs wanneer u deze verplaatst of verkoopt. Gebruikers moeten volledig op de hoogte zijn van de bediening en veiligheidsfuncties van het apparaat.

Algemene veiligheid



WAARSCHUWING!

Mensen (met inbegrip van kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis mogen dit apparaat niet gebruiken. Zij moeten onder toezicht staan of instructies krijgen over het gebruik van dit apparaat van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Kinderbeveiliging

- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door volwassenen. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen. Gevaar voor verstikking of lichamelijk letsel.
- Houd kinderen tijdens en na het gebruik uit de buurt van het apparaat, totdat het apparaat afgekoeld is.

Gebruik

- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmateriaal, stickers en de beschermplaat op het roestvrij stalen paneel van de kookplaat (indien aanwezig). Verwijder niet het ty-peplaatje. Dit kan de garantie ongeldig maken.
- Zet de kookzones in de "uit"-stand na ieder gebruik.
- Branders en toegankelijke onderdelen worden tijdens en na het gebruik heet. Leg geen bestek of deksels van steelpannen op de kookplaat. Kookgerei kan met de inhoud omvallen. Er kunnen brandwonden ontstaan.
- Te hete vetten en oliën kunnen snel in brand vliegen. Er kan brand ontstaan.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter
- Controleer het apparaat altijd tijdens gebruik.
- Laat geen vloeistof in de gaten lopen bovenaan de kookplaat
- Gebruik de kookplaat niet zonder kookgerei.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat niet voor commerciële of industriële doeleinden.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Zo voorkomt u lichamelijk letsel of schade aan eigendommen.

- Gebruik alleen kookgerei met een bodemdiameter die geschikt is voor de afmeting van de brander. Er bestaat een risico op oververhitting en breken van de glazen plaat (indien toepasselijk).
- Gebruik geen pan met een diameter die kleiner is dan de brander, omdat de vlammen de pansteel kunnen verhitten.
- Zet geen pannen op het bedieningspaneel
- Gebruik geen instabiel kookgerei om te voorkomen dat het kantelt en er ongelukken gebeuren.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten, en/of onstekingsproducten (gemaakt van plastic of aluminium) en/of stoffen in, bij of op het apparaat. Er kan brand of een explosie ontstaan.
- Gebruik alleen de accessoires die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas op als u het apparaat aansluit in de buurt van een stopcontact. Voorkom contact tussen elektrische verbindingen en het apparaat of heet kookgerei. Voorkom dat elektrische verbindingen verstrikt raken.
- Als er een scheur in het oppervlak zit, neem dan de voeding los om elektrische schokken te voorkomen.

Montage

- Lees deze instructies zorgvuldig. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel aan personen of huisdieren of schade aan eigendom veroorzaakt door het niet opvolgen van de volgende vereisten.
- Om het risico op structurele schade of lichamelijk letsel te voorkomen, mag de installatie, de aansluiting van het apparaat op het stopcontact en het gassysteem, de instelling en het onderhoud alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel, in overeenstemming met de normen en de lokale voorschriften die van kracht zijn.
- Controleer of het apparaat niet is beschadigd tijdens het transport. Sluit geen beschadigd apparaat aan. Neem indien nodig contact op met de leverancier.
- Inbouwapparaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.
- Installeer de kookplaat niet op huishoudapparaten als dit niet is toegestaan volgens de installatie-instructies.
- Installeer het apparaat alleen op een werkblad met een plat oppervlak.
- Wijzig de specificaties van het product of het product zelf niet. Risico op letsel en beschadiging van het apparaat.
- De wetten, voorschriften, richtlijnen en normen die van kracht zijn in het land waar het apparaat wordt gebruikt dienen in acht genomen te worden (veiligheidsvoorschriften, correcte recycling overeenkomstig de voorschriften, veiligheidsvoorschriften met betrekking tot elektrische installaties, enz.)
- Houd de minimumafstanden naar andere apparaten en units in acht.
- Tijdens de installatie moet een antistootbescherming zijn aangebracht, bv. lades mogen alleen worden aangebracht als er onder het apparaat een beschermend paneel aanwezig is.

- De uitgezaagde oppervlakken van het werkblad moeten beschermd worden tegen vocht met een geschikte afdichting.
- Het juiste afdichtmiddel moet worden gebruikt om de opening tussen het apparaat en het werkblad af te dichten.
- Bescherm de onderkant van het apparaat tegen stoom en vocht, bv. van een afwasauto-maat of oven.
- Installeer het apparaat niet naast deuren of onder ramen. Anders kan het hete kookgerei van de kookplaat worden gestoten, als de deuren of ramen worden geopend.
- Controleer voor de installatie of de lokale toevoercondities (gastype -en druk) overeenstemmen met de afstelling van het apparaat. De afstellingscondities voor het apparaat zijn aangegeven op het typeplaatje, dat zich naast de gastoevoerleiding bevindt.
- Dit apparaat mag niet aangesloten worden op een afvoerinrichting voor verbrandingsproducten. Het moet in plaats daarvan worden geïnstalleerd en aangesloten volgens de actuele installatieregels. Bijzondere aandacht moet gegeven worden aan de geldende regels betreffende ventilatie.
- Het gebruik van een kooktoestel op gas veroorzaakt warmte en vocht in de ruimte waar het geïnstalleerd is. Zorg dat de ventilatie in de keuken goed is: houd de natuurlijke ventilatiegaten open of installeer een mechanische ventilatie-inrichting (mechanische afzuigkap).
- Meer ventilatie (bijvoorbeeld door het openen van een venster of het verhogen van het niveau van de mechanische ventilatie, indien aanwezig) is noodzakelijk wanneer u het apparaat gedurende een lange periode intensief gebruikt.
- Volg de instructies voor de elektrische aansluitingen nauwkeurig op. Er kunnen verwondingen ontstaan door elektrische stroom.
- Trek eerst de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u reinigings- of onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat gaat uitvoeren.
- De netaansluiting staat onder stroom
- Schakel de stroomtoevoer naar de netaansluiting uit.
- Garandeer de bescherming tegen aanraking door een vakkundige inbouw
- Loszittende en onvakkundig aangebrachte stekkerverbindingen kunnen oververhitting van de aansluiting veroorzaken.
- Laat de klemaansluitingen correct installeren door een gekwalificeerde elektricien
- Zorg ervoor dat het snoer niet wordt belast door trekken
- Gebruik de juiste voedingskabel en vervang de beschadigde voedingskabel door de geschikte kabel. Neem contact op met uw lokale serviceafdeling.
- Het apparaat moet met een poolschakelaar op een elektrisch circuit zijn aangesloten, met een contactopening van minstens 3 mm, zodat het apparaat te allen tijde uitgeschakeld kan worden.
- Als de bevestigingssteun zich in de buurt van het aansluitblok bevindt, controleer dan altijd of de aansluitkabel niet in aanraking komt met de rand van de steun.
- U dient te beschikken over de juiste isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekstrips en contacten.

Verwijdering van het apparaat.

- Om lichamelijk letsel of schade te voorkomen
 - Trek de stekker uit het stopcontact.
 - Snijd het netsnoer door bij de aansluiting met het apparaat en gooi het weg.
 - Plat de externe gasleidingen af als deze gemonteerd zijn.
 - Vraag bij uw gemeente na hoe u dit apparaat kunt weggoaien.

MONTAGE



WAARSCHUWING!

De volgende instructies over de installatie en het onderhoud moeten opgevolgd worden door vakkundig personeel in overeenstemming met de geldende voorschriften.

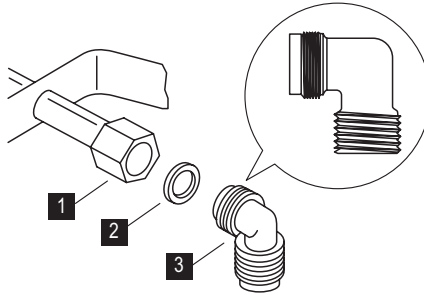
Gasaansluiting

De aansluiting op de gastoevoer moet worden uitgevoerd met behulp van een AGB-kraan. Kies vaste aansluitingen of gebruik een flexibele leiding in AGB (roestvrij staal), in overeenstemming met de voorschriften die van kracht zijn. Als u flexibele metalen leidingen gebruikt, moet u opletten dat deze niet in aanraking komen met bewegende onderdelen, of dat ze niet vastgeklemd worden. Wees ook voorzichtig wanneer de kookplaat wordt samengebracht met een oven.

De aansluiting moet worden uitgevoerd in overeenstemming met voorschrift NBN D 51.003.



Controleer of de gastoevoerdruk van het apparaat voldoet aan de aanbevolen waarden. De verstelbare aansluiting wordt op de uitbreidingsbrug bevestigd met behulp van een schroefdraadmoer G 1/2". Alle onderdelen die getoond worden op de afbeelding zijn reeds in de fabriek gemonteerd. Het apparaat werd voor het de fabriek verliet getest, om voor u de beste resultaten te verzekeren.



- 1** Uiteinde van as met moer
- 2** Sluiring
- 3** Elleboog

Vloeibaar gas: gebruik de rubberen leidinghouder. Koppel altijd de pakking vast. Ga vervolgens door met de gasaansluiting. De flexibele leiding is klaar voor gebruik als:

- de omgevingstemperatuur op kamertemperatuur is; maar nooit hoger dan 30° C;
- de leiding niet langer is dan 1500 mm;
- de leiding geen knikken vertoont;
- de leiding niet onderworpen is aan tractie of torsie;
- de leiding niet in aanraking komt met scherpe randen of hoeken;
- de leiding gemakkelijk toegankelijk is om de toestand ervan te controleren.

De controle van de staat van de flexibele leiding bestaat eruit te controleren of:

- deze geen barsten, sneden, vlekken of brandsporen vertoont op de twee uiteinden en over de volledige lengte;
- het materiaal niet gehard is, maar de juiste elasticiteit vertoont;
- de bevestigingsklemmen niet verroest zijn;
- de vervaldatum niet is verstreken.

Als er één of meerdere defecten waarneembaar zijn, mag de leiding niet worden gerepareerd, maar moet ze worden vervangen.



Controleer na voltooiing van de installatie of elke leidingfitting goed is afgedicht. Gebruik een zeepoplossing, **geen vlam!**

Vervanging van hoofdsproeiers

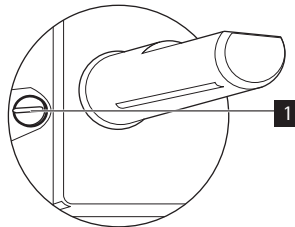
1. Verwijder de pansteunen.
2. Verwijder de branderkappen en -kronen.
3. Verwijder met een dopsleutel 7 de hoofdsproeiers, en vervang ze door de sproeiers die vereist zijn voor het type gas dat u gebruikt (zie de tabel in de sectie Technische gegevens).
4. Zet de onderdelen in omgekeerde volgorde terug.
5. Vervang het typelabel (naast de gastoevoerleiding) door het label voor het nieuwe type gastoevoer. U vindt dit label in de verpakking van de hoofdsproeiers die meegeleverd worden met het apparaat.

Als de toevoergasdruk aanpasbaar is of verschilt van de vereiste druk, moet u een geschikte drukregelaar op de gastoevoerleiding monteren.

Instellen van het minimum niveau

Het minimumniveau van de branders afstellen:

1. Steek de brander aan.
2. Draai de knop op de minimum stand.
3. Verwijder de bedieningsknop.
4. Stel de stand van de bypass-schroef af met een dunne schroevendraaier. Als u overschakelt van aardgas op vloeibaar gas, draai de schroef dan helemaal in. Als u overschakelt van vloeibaar gas op aardgas, draai de bypass-schroef dan ongeveer 1/4 draai los (1/2 draai bij een driekronenbrander).



1 Minimale schroefafstelling

5. Zorg dat de vlam niet uit gaat als u de knop snel van de maximale stand naar de minimale stand draait.

Aansluiting op het elektriciteitsnet

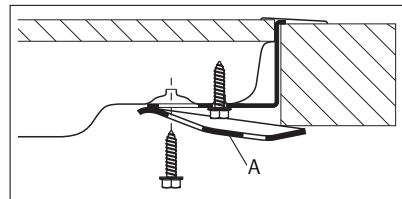
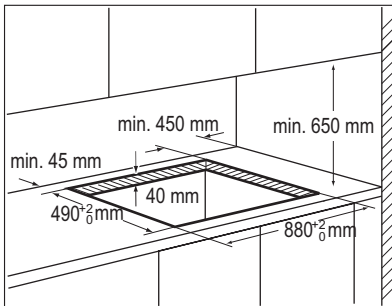
- Het apparaat moet geaard worden volgens de veiligheidsvoorschriften.
- Zorg ervoor dat het nominale voltage en het type vermogen op het typeplaatje overeenkomen met het voltage en het vermogen van de stroomvoorziening in uw woning.
- Dit apparaat wordt geleverd met een netsnoer. Dit moet zijn voorzien van een geschikte stekker, die geschikt is voor de belasting die vermeld is op het identificatieplaatje. De stekker moet in een geschikt stopcontact worden gestoken.
- Alle elektrische onderdelen moeten worden geïnstalleerd of worden vervangen door een technicus van de service-afdeling of door gekwalificeerd onderhoudspersoneel.

- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd, schokbestendig stopcontact.
- Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Het apparaat moet niet worden aangesloten op een verlengsnoer, een adapter of een meervoudige aansluiting (brandgevaar). Controleer of de aarding conform de normen en regelgeving is.
- De stroomkabel moet zo worden geplaatst dat er geen contact wordt gemaakt met een heet oppervlak.
- Sluit het apparaat op de netvoeding aan met behulp van een voorziening waarmee het apparaat kan worden losgekoppeld van de alle polen van de netvoeding, met een contactopening van minimaal 3 mm breed, b.v. een automatische beschermende stroomonderbreker, aardlekschakelaars of een zekering.
- Geen enkel deel van de aansluitkabel mag een temperatuur van 90°C bereiken. De blauwe neutrale draad moet worden aangesloten op de eindklem gemarkeerd met "N". De bruine (of zwarte) fasedraad (gemonteerd in het contact van de eindklem gemarkeerd met "L") moet altijd worden aangesloten op de fase van het voedingsnet.

Vervanging van het aansluitsnoer

Gebruik om de aansluitkabel te vervangen alleen het type H05V2V2-F T90 of een gelijksoortig type. Zorg ervoor dat de doorsnede van het snoer geschikt is voor het voltage en de bedrijfstemperatuur. De geel/groene aardendraad moet ongeveer 2 cm langer zijn dan de bruine (of zwarte) fasedraad.

Inbouw

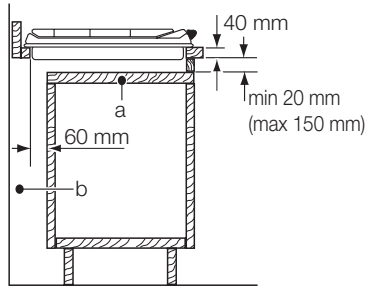


A - meegeleverde steunen

Mogelijkheden voor inbouw

Keukenmeubel met deur

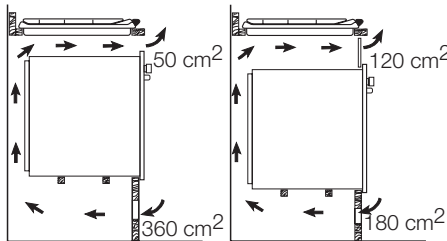
Het paneel geïnstalleerd onder de kookplaat moet eenvoudig te verwijderen zijn en eenvoudig toegang bieden indien technische hulp nodig is.



- a) Verwijderbaar paneel
- b) Ruimte voor aansluitingen

Keukenmeubel met oven

De afmetingen van de uitsparing voor de kookplaat moeten overeenkomen met de aanwijzing en het keukenmeubel moet voorzien zijn van ventilatiegaten om een continue luchttoevoer te kunnen garanderen. De elektrische aansluitingen van de kookplaat en de oven moeten afzonderlijk geïnstalleerd worden, om veiligheidsredenen en om een gemakkelijke verwijdering van de oven uit het meubel mogelijk te maken.



FABRIKANT:

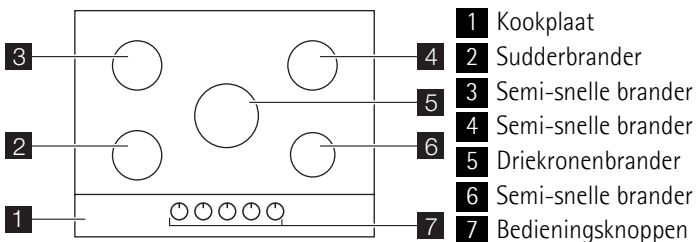
ELECTROLUX ITALIA S.p.A.

C.so Lino Zanussi, 30

33080 PORCIA (PN) - ITALIA

BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

Indeling kookplaat



Bedieningsknoppen

Symbol	Beschrijving
●	geen gastoevoer / uit-stand
☆ 🔱	ontstekingsstand / maximale gastoevoer
🔱	minimale gastoevoer

BEDIENING

Ontsteking van de brander



WAARSCHUWING!

Ga voorzichtig te werk bij het gebruik van branders (open vuur) in de keuken. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden in geval van onjuist gebruik van de vlam.



De brander steeds aansteken voor u het kookgerei plaatst.

Om de brander aan te steken:

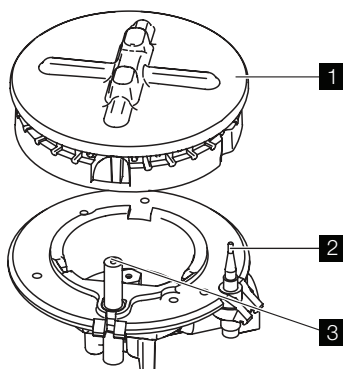
1. Draai de bedieningsknop tegen de wijzers van de klok in naar zijn maximumstand (☆ 🔱) en druk deze in.
2. Houd de bedieningsknop ongeveer 5 seconden ingedrukt zodat het thermokoppel kan opwarmen. Anders zal de gastoevoer worden onderbroken.
3. De vlam afstellen zodra deze regelmatig brandt.



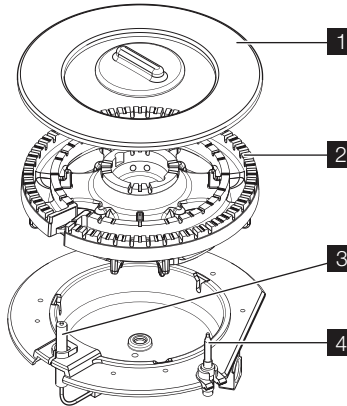
Als de brander na enkele pogingen niet aan gaat, controleer dan of de kroon en de deksel goed op hun plaats zitten.



Elke bedieningsknop heeft een waarschuwingslampje. Deze gaat branden als u de bedieningsknop draait.



- 1 Branderdeksel en kroon
- 2 Thermokoppel
- 3 Ontstekingsbougie



- 1 Branderdeksel
- 2 Branderkroon
- 3 Ontstekingsbougie
- 4 Thermokoppel



WAARSCHUWING!

Als de brander na 15 seconden nog niet brandt, laat de bedieningsknop dan los, draai hem in de uit-stand en probeer de brander nogmaals aan te steken nadat u minimaal 1 minuut heeft gewacht.



Bij afwezigheid van elektrische stroom kunt u de brander ontsteken zonder elektrische inrichting. Breng in dat geval een vlam in de buurt van de brander, druk de desbetreffende knop in en draai ze tegen de wijzers van de klok in; naar de stand voor een maximale gasontwikkeling.



Als de brander per ongeluk uitgaat, draai de bedieningsknop dan op de uit-stand en probeer de brander nogmaals aan te steken na minimaal 1 minuut.



De ontstekingsknop kan automatisch starten als u de netvoeding inschakelt, na installatie of na een stroomuitval. Dit is normaal.

De brander uitzetten

Om de vlam uit te zetten draait u de knop op het symbool ● .



WAARSCHUWING!

Draai de vlam altijd laag of schakel deze uit voordat u de pannen van de brander haalt.

NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS

Energie besparen

- Doe indien mogelijk altijd deksels op de pannen.
- Draai de vlam lager als de vloeistof begint te koken, zodat deze blijft sudderen.



WAARSCHUWING!

Gebruik pannen met een bodem die geschikt is voor de afmeting van de brander. Gebruik geen pannen op de kookplaat die de randen overschrijden.

Brander	Diameter van de pannen
Drievoudige kroon	180 - 260 mm
Normaal (linksachter)	120 - 240 mm
Normaal (rechtsachter)	120 - 240 mm
Normaal (rechtsvoor)	120 - 220 mm
Sudderbrander	80 - 180 mm



WAARSCHUWING!

Zet geen pannen op het bedieningspaneel.



WAARSCHUWING!

Zorg ervoor dat de pannen niet uitsteken over de randen van de kookplaat en dat ze in het midden van de ringen staan voor een lager gasverbruik en meer stabiliteit.

Plaats geen onstabiele of vervormde pannen op de ringen, zodat morsen en letsel wordt voorkomen.



WAARSCHUWING!

Vlamverdelers worden niet aanbevolen.

Informatie over acrylamides

Belangrijk! Volgens recente wetenschappelijke informatie kan het intensief bruinen van levensmiddelen (met name in producten die zetmeel bevatten), een gezondheidsrisico vormen tengevolge van acrylamides. Om die reden adviseren wij levensmiddelen zoveel mogelijk bij lage temperaturen gaar te laten worden en de gerechten niet te veel te bruinen.

ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt. U moet de stekker van het apparaat uit het stopcontact trekken, voordat u reinigings- of onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat gaat uitvoeren.

**WAARSCHUWING!**

Het reinigen van het apparaat met een stoom- of hogedrukreiniger is om veiligheidsredenen niet toegestaan.

**WAARSCHUWING!**

Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, staalwol of zuren, deze zullen het apparaat beschadigen.



Krassen of donkere vlekken op het glas hebben geen invloed op de werking van het apparaat.

- U kunt de pansteunen verwijderen voor een gemakkelijke reiniging van de kookplaat.
- Was de geëmailleerde delen, het deksel en de kroon met warm zeepwater en laat alles goed drogen alvorens het terug te plaatsen.
- Onderdelen van roestvrij staal afwassen met water en vervolgens afdrogen met een zachte doek.
- De pannensteunen **mogen niet** in de afwasmachine, ze moeten **met de hand** worden afgewassen.
- Als u de pansteunen met de hand afwast, let dan op bij het afdrogen, omdat ze door het emailleerproces soms scherpe randen hebben. Verwijder hardnekkige vlekken indien nodig met een pastareiniger.
- Zorg ervoor dat u de pansteunen na de reiniging correct terugplaatst.
- Om ervoor te zorgen dat de branders goed werken, moeten de armen van de pansteunen in het midden van de brander worden geplaatst.
- **Ga zeer voorzichtig te werk bij het vervangen van de pansteunen, dit om schade aan het oppervlak van de kookplaat te vermijden.**

Droog het apparaat na de reiniging af met een zachte doek.

Verwijderen van vuil:

1. – **Verwijder direct:** gesmolten plastic, gesmolten folie en suikerhoudende gerechten.
– **Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen** voordat u het schoonmaakt: kalk- en waterkringen, vetspatten en metaalachtig glanzende verkleuringen. Gebruik een speciaal schoonmaakmiddel voor glas of roestvrij staal.
2. Reinig het apparaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
3. Wrijf het apparaat ten slotte **droog met een schone doek.**

Reinigen van de ontstekingsknop

Dit onderdeel is uitgerust met een keramische ontstekingsbougie met een metalen elektrode. Reinig deze onderdelen altijd grondig, om moeilijkheden bij het aansteken te voorkomen, en controleer of de branderkroonopeningen niet verstopt zijn.

Periodiek onderhoud

Raadpleeg regelmatig uw lokale serviceafdeling, om de staat van de gastoevoerleiding en de drukregelaar (indien gemonteerd) te controleren.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er is geen vonk als de brander wordt aangestoken.	<ul style="list-style-type: none"> • Er is geen elektrische voeding 	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer of het apparaat goed is aangesloten en de elektrische voeding is ingeschakeld. • Controleer de zekering. Als de zekering meer dan één keer doorslaat, raadpleeg dan een bevoegde elektricien.
	<ul style="list-style-type: none"> • De branderdekseel en kroon zitten niet goed op hun plaats. 	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer of de branderdekseel en kroon goed op hun plaats zitten.
De vlam gaat meteen na de ontsteking uit.	<ul style="list-style-type: none"> • Het thermokoppel is niet voldoende opgewarmd 	<ul style="list-style-type: none"> • Houd, na het ontsteken van de vlam, de knop circa 5 seconden ingedrukt.
De gasring brandt onregelmatig.	<ul style="list-style-type: none"> • De branderkroon is verstopt met etensresten 	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer of de hoofdsproeier niet verstopt is en of de branderkroon schoon is.

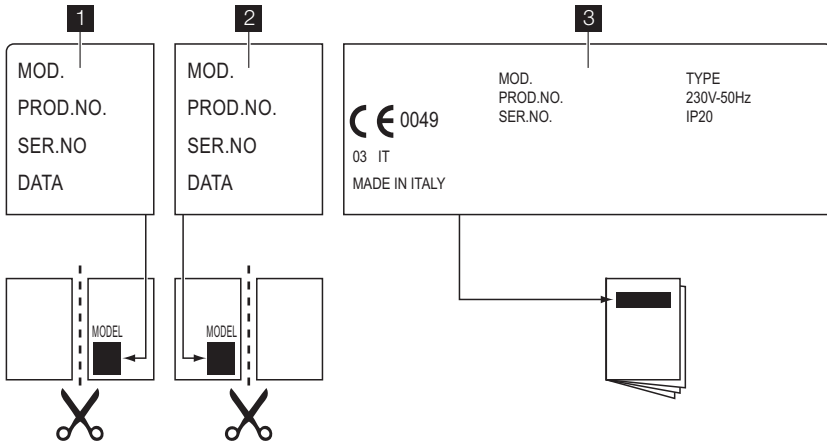
Als er een storing optreedt, probeer dan eerst zelf een oplossing voor het probleem te vinden. Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of de serviceafdeling.



Als u het apparaat verkeerd heeft gebruikt, of als de installatie niet is uitgevoerd door een erkende monteur, dan is het bezoek van de klantenservicemonteur of van uw leverancier mogelijk niet gratis, zelfs niet in de garantieperiode.

Labels meegeleverd in de zak met accessoires

Bevestig de stickers zoals hieronder weergegeven:



1 Plak de sticker op de garantietaal en verstuur dit deel.

2 Plak de sticker op de garantietaal en bewaar dit deel.

3 Plak de sticker op het instructieboekje.

Deze gegevens zijn nodig om u snel en juist te helpen. Deze gegevens vindt u op het identificatieplaatje.

- Modelbeschrijving
- Productnummer (PNC)
- Serienummer (S.N.).....

Gebruik alleen originele reserveonderdelen. Deze zijn verkrijgbaar bij onze klantenservice en erkende winkels met reserveonderdelen.

TECHNISCHE GEGEVENS

Afmetingen kookplaat

Breedte:	896 mm
Lengte:	516 mm

Inbouwafmetingen kookplaat

Breedte:	880 (0, +2) mm
Lengte:	490 (0, +2) mm

Branderbelasting

Driekronenbrander:	3,8 kW
Semi-snelle brander:	1,9 kW
Sudderbrander	1,0 kW
TOTAAL VERMOGEN:	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar = 10,5 kW G30 (3+) 28-30 mbar = 763 g/h G31 (3+) 37 mbar = 750 g/h

Elektrische voeding:	230 V ~ 50 Hz
Categorie:	II2E+3+
Gasaansluiting:	G 1/2"
Gastoevoer:	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
Apparaatklasse:	3


Diameters bypass

Brander	Ø bypass in 1/100 mm.
Sudderbrander	28
Halfsnel	32
Drievoudige kroon	56

Gasbranders

BRAN- DER	NORMAAL VERMO- GEN	VER- LAAGD VERMO- GEN	NORMAAL VERMOGEN					
			AARDGAS G20/G25 (2E+) 20/25 mbar			LPG (butaan/propaan) G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar		
	kW	kW	inj. 1/100 mm	G20	G25	inj. 1/100 mm	G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
				m ³ /uur	m ³ /uur		g/uur	g/uur
Sudder- brander	1.0	0.33	70	0.095	0.111	50	73	71
Semi- snelle brander	1.9	0.45	96	0.181	0.210	71	138	136
Driekro- nenbran- der	3.8	1.40	146	0.362	0.421	98	276	271

MILIEUBESCHERMING

Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Verpakkingsmateriaal



De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en herbruikbaar. De kunststof onderdelen zijn gemarkeerd, bijv.: >PE<,>PS<, etc. Gooi het verpakkingsmateriaal weg in de juiste afvalcontainer bij uw plaatselijke afvalverwerkingsdienst.

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.

ACCESSORIES AND CONSUMABLES

In the AEG webshop, you'll find everything you need to keep all your AEG appliances looking spotless and working perfectly. Along with a wide range of accessories designed and built to the high quality standards you would expect, from specialist cookware to cutlery baskets, from bottle holders to delicate laundry bags...



Visit the webshop at:
www.aeg-electrolux.com/shop

CONTENTS

22	Safety information
24	Installation
28	Product description
29	Operation
30	Helpful hints and tips
31	Care and cleaning
32	What to do if...
34	Technical data
35	Environment concerns

The following symbols are used in this user manual:



Important information concerning your personal safety and information on how to avoid damaging the appliance.



General information and tips



Environmental information

Subject to change without notice



SAFETY INFORMATION



WARNING!

These instructions are only valid in the countries whose symbols appear on this booklet's cover.



For your safety and correct operation of the appliance, read this manual carefully before installation and use. Always keep these instructions with the appliance even if you move or sell it. Users must fully know the operation and safety features of the appliance.

General safety



WARNING!

Persons (including children) with reduced physical sensory, mental capabilities or lack of experience and knowledge must not use the appliance. They must have supervision or instruction for the operation of the appliance by a person responsible for their safety.

Child safety

- Only adults can use this appliance. Children must get supervision to make sure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children. There is a risk of suffocation and physical injury.
- Keep children away from the appliance during and after the operation, until the appliance is cold.

Use

- Remove all packaging, stickers and the protective layer of the stainless steel hob panel (if present) from the appliance before first use. Do not remove the rating plate. It can invalidate the guarantee.
- Set the cooking zones to the "off" position after each use.
- Burners and accessible part become hot during and after use. Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking surface. Cookware and its contents can tip over. There is the risk of burns.
- Too hot fats and oils can ignite very quickly. There is the risk of fire.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Always monitor the appliance during operation.
- Do not let the liquids overflow into the holes of the top of the hob
- Do not use the hob without cookware.
- The appliance is only for domestic use. Do not use the appliance for commercial and industrial use.
- Only use the appliance for domestic cooking tasks. This is to prevent physical injury to persons or prevent damage to property.
- Use only cookware with diameter applicable to the dimensions of burners. There is a risk of overheating and rupture of the glass plate (if applicable).
- Do not use a pan with diameter smaller than burner dimension - flames will heat up the pan handle.

- Pots must not enter the control zone.
- Do not use not stable cookware to prevent from tilt and accident.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products, and/or fusible objects (made of plastic or aluminium) and/or fabrics in, near or on the appliance. There is the risk of explosion or fire.
- Use only the accessories supplied with appliance.
- Be careful when you connect the appliance to the near sockets. Do not let electricity bonds touch the appliance or hot cookware. Do not let electricity bonds tangle.
- If there is a crack on the surface, disconnect power supply to prevent the electric shock.

Installation

- You must read these instructions. The manufacturer is not responsible for any injury to persons and pets or damage to property caused by failure to obey these requirements.
- To prevent the risks of structural damage or physical injury, installation, connection of the appliance to the power supply and gas system, setting up and maintenance must only be done by qualified personnel in compliance with standards and local regulation force.
- Make sure that the appliance is not damaged because of transport. Do not connect a damaged appliance. If it is necessary, speak to the supplier.
- Only use built-in appliances after you assemble the appliance into correct built-in units and work surfaces that obey the standards.
- Do not install the hob over a domestic appliances if the installation instructions do not allow it.
- Install the appliance only on a worktop with flat surface.
- Do not change the specifications or modify this product. There is the risk of injury and damage to the appliance.
- Fully obey the laws, ordinances, directives and standards in force in the country where you use the appliance (safety regulations, recycling regulations, electrical safety rules etc.)
- Keep the minimum distances to other appliances and units.
- Install anti-shock protection, for example install the drawers only with a protective panel directly below the appliance.
- Prevent damage of the cut surfaces of the worktop against moisture with a correct sealant.
- Seal the appliance to the worktop with no space left with a correct sealant.
- Prevent damage to the bottom of the appliance from steam and moisture, e.g. from a dishwasher or oven.
- Do not install the appliance adjacent to doors and below windows. Hot cookware can be hit off the hob when you open the doors or windows.
- Before installation, make sure that the local supply conditions (gas type and pressure) agree with the adjustment of appliance. The adjustment conditions for the appliance are on the rating plate, which you can find near the gas supply pipe.

- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It must be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention must be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- The use of a gas cooking appliance cause heat and moisture in the room in which it is installed. Make sure that the ventilation in the kitchen is good: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
- More ventilation (for example opening of a window or increasing the level of mechanical ventilation where present) is necessary when you operate the appliance with intensity for a long time.
- Carefully obey the instructions for electrical connections. There is the risk of injury from electrical current.
- Disconnect the appliance from the electrical supply, before you do the maintenance work or you clean it.
- The electrical mains terminal is live.
- Make electrical mains terminal free of voltage.
- Install correctly to give anti-shock protection.
- A loose and incorrect mains plug and socket connections can make the terminal become too hot.
- A qualified electrician must install the clamping connections correctly.
- Use a strain relief clamp on cable.
- Use the correct mains connection cable and replace the damaged mains cable with applicable cable. Speak to your local Service Force Centre.
- The appliance must have the electrical installation which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles with a contact opening width of minimum 3 mm.
- If the fixing bracket is near to the terminal block, always make sure the connection cable does not come in contact with the edge of the bracket.
- You must have correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), ground leakage trips and contactors.

Disposal of the appliance

- To prevent the risk of physical injury or damage
 - Disconnect the appliance from the power supply.
 - Cut off the mains cable where it connects with the appliance and discard it.
 - Flat the external gas pipes if there are fitted.
 - Speak to your local authorised facilities for disposal of your appliance.

INSTALLATION



WARNING!

The following instructions about installation, connection and maintenance must be carried out by qualified personnel in compliance with standards and local regulations in force.

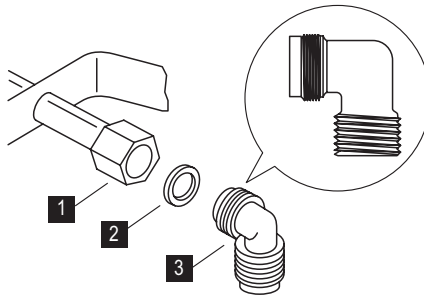
Gas Connection

It is necessary that the connection to the gas mains are carried out by means of an AGB tap. Choose fixed connections or use a flexible pipe in AGB (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.

The connection must be done according to regulation NBN D 51.003.



Make sure that the gas supply pressure of the appliance obeys the recommended values. The adjustable connection is fixed to the comprehensive ramp by means of a threaded nut G 1/2". All the components shown in the figure have already been assembled in the factory. The appliance, before leaving the factory, has been tested in order to give you the best results.



- 1** End of shaft with nut
- 2** Washer
- 3** Elbow

Liquid gas: use the rubber pipe holder. Always engage the gasket. Then continue with the gas connection. The flexible pipe is prepared for apply when:

- it can not get hot more than room temperature, higher than 30°C;
- it is no longer than 1500 mm;
- it shows no throttles;
- it is not subject to traction or torsion;
- it does not get in touch with cutting edges or corners;
- it can be easily examined in order to check its condition.

The control of preservation of the flexible pipe consists in checking that:

- it does not show cracks, cuts, marks of burnings on the two ends and on its full length;
- the material is not hardened, but shows its correct elasticity;
- the fastening clamps are not rusted;

- expired term is not due.
- If one or more defects are visible, do not repair the pipe, but replace it.



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

Injectors replacement

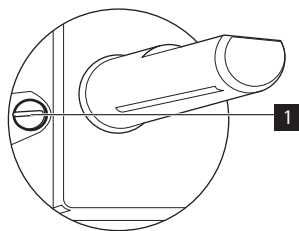
1. Remove the pan supports.
2. Remove the caps and crowns of the burner.
3. With a socket spanner 7 remove the injectors and replace them with the ones which are necessary for the type of gas you use (see table in Technical Data section).
4. Assemble the parts, follow the same procedure backwards.
5.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

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 control knob.
4. With a thin screwdriver, adjust the bypass screw position. If you change from natural gas to liquid gas, fully tighten the adjustment screw in. If you change from liquid gas to natural gas, undo the by-pass screw approximately 1/4 of a turn (1/2 of a turn for Triple Crown burner).



1 Minimum adjustment screw

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

Electrical connection

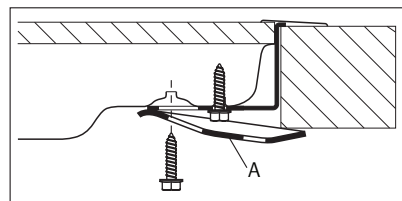
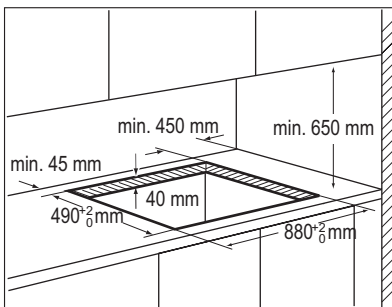
- Ground the appliance according to safety precautions.
- Make sure that the rated voltage and type of power on the rating plate agree with the voltage and the power of the local power supply.

- This appliance is supplied with a mains cable. It has to be supplied with a correct plug, able to support the load marked on the identification plate. The plug has to be fitted in a correct socket.
- Any electrical component must be installed or replaced by the Service Force Centre technician or qualified service personnel.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Make sure that there is an access to the mains plug after installation.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- The appliance must not be connected with an extension cable, an adapter or a multiple connection (risk of fire). Check that the ground connection is in conformity with the standard and regulations force.
- The power cable must be placed in such a way that it does not touch any hot part.
- Connect the appliance to the mains with a device that lets to disconnect the appliance from the mains at all poles with a contact opening width of minimum 3 mm, eg. automatic line protecting cut-out, earth leakage trips or fuse.
- None of a parts of the connection cable can not get a temperature 90 °C. The blue neutral cable must be connected to the terminal block label with "N". The brown (or black) phase cable (fitted in the terminal block contact marked with "L") must always be connected to the live phase.

Replacement of the connection cable

To replace the connection cable use only H05V2V2-F T90 or equivalent type. Make sure that the cable section is applicable to the voltage and the working temperature. The yellow/green earth wire must be approximately 2 cm longer than the brown (or black) phase wire.

Building In

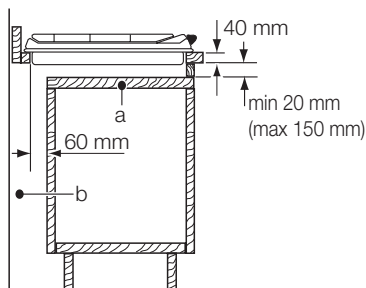


A - supplied brackets

Possibilities for insertion

Kitchen unit with door

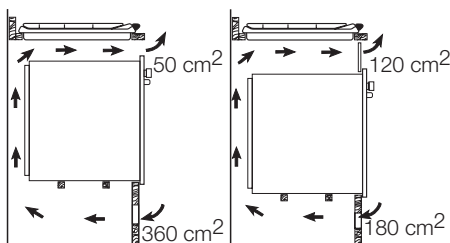
The panel installed below the hob must be easy to remove and let an easy access in case a technical assistance intervention is necessary.



- a) Removable panel
- b) Space for connections

Kitchen unit with oven

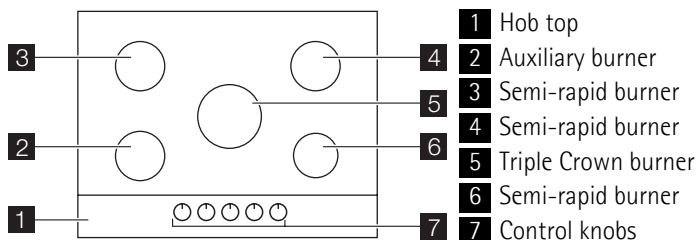
The hob recess dimensions must obey the indication and the kitchen unit must be equipped with vents to let a continuous supply of air. The electrical connection of the hob and the oven must be installed separately for safety reasons and to let easy remove oven from the unit.



MANUFACTURER:
ELECTROLUX ITALIA S.p.A.
C.so Lino Zanussi, 30
33080 PORCIA (PN) - ITALIA

PRODUCT DESCRIPTION

Cooking surface layout



Control knobs

Symbol	Description
●	no gas supply / off position
☆ 🔥	ignition position / maximum gas supply
🔥	minimum gas supply

OPERATION

Ignition of the burner



WARNING!

Be very careful when you use open fire in kitchen environment. Manufacturer decline any responsibility in case misuse of the flame



Always light the burner before you put cookware.

To light the burner:

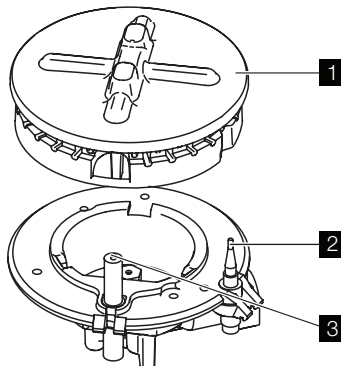
1. Turn the control knob counterclockwise to the maximum position (☆ 🔥) and push it down.
2. Keep the control knob pushed for approximately 5 seconds; this will let thermocouple to warm up. If not, the gas supply will be interrupted.
3. Adjust the flame after it is regular.



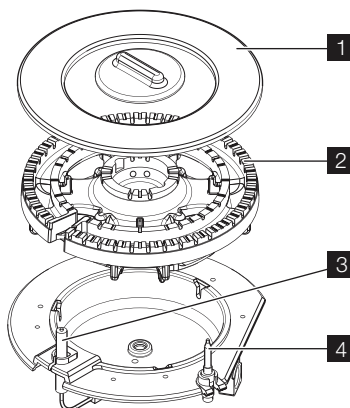
If after some tries the burner does not light, check if the crown and its cap are in correct positions.



Each control knob has a pilot light. It lights up when you turn the control knob.



- 1 Burner cap and crown
- 2 Thermocouple
- 3 Ignition candle



- 1 Burner cap
- 2 Burner crown
- 3 Ignition candle
- 4 Thermocouple

**WARNING!**

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.



In the absence of electricity you can ignite the burner without electrical device; in this case approach the burner with a flame, push the relevant knob down and turn it counter-clockwise to maximum gas release position.



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.

Turning the burner off

To put the flame out, turn the knob to the symbol ● .

**WARNING!**

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

HELPFUL HINTS AND TIPS

Energy savings

- If possible, always put the lids on the pans.

- When the liquid starts to boil, turn down the flame to barely simmer the liquid.

**WARNING!**

Use pots and pans with bottom applicable to the dimension of burner.
Do not use cooking vessels on the hotplate that overlap its edges.

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

**WARNING!**

Pots must not enter the control zone.

**WARNING!**

Make sure pot handles do not protrude over the front edge of the cooktop and that pots are centrally positioned on the rings in order to achieve maximum stability and to obtain lower gas consumption.

Do not place unstable or deformed pots on the rings to prevent from spill and injury.

**WARNING!**

Flame diffuser are not recommended.

Information on acrylamides

Important! According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which contains starch), acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

CARE AND CLEANING

**WARNING!**

Switch the appliance off and let it cool down before you clean it. Disconnect the appliance from the electrical supply, before carrying out any cleaning or maintenance work.

**WARNING!**

For safety reasons, do not clean the appliance with steam cleaners or high-pressure cleaners.

**WARNING!**

Do not use abrasive cleaners, steel wool pads or acids, they can cause damage to the appliance.



Scratches or dark stains on the glass have no effect on how the appliance operates.

- You can remove the pan supports to easily clean the hob.
- To clean the enamelled parts, cap and crown, wash it with warm soapy water and dry it carefully before you put them back.
- Stainless steel parts wash with water, and then dry with a soft cloth.
- The pan supports are not dishwasher proof; they must be washed by hand.
- When you wash the pan supports by hand, take care when you dry them as the enamelling process occasionally leaves rough edges. If necessary, remove stubborn stains using a paste cleaner.
- Make sure you position the pan supports correctly after cleaning.
- To make burners work correctly, make sure that the arms of the pan supports are in the centre of the burner.
- Be very careful when you replace the pan supports to prevent the hob top from damage.

After cleaning, dry the appliance with a soft cloth.

Removing the dirt:

1. – **Remove immediately:** melting plastic, plastic foil, and food containing sugar.
– **Stop the appliance and let it cool down** before you clean: limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discolorations. Use a special cleaner for glass or stainless steel.
2. Clean the appliance with a damp cloth and some detergent.
3. At the end rub the appliance dry with a clean cloth.

Cleaning of 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.

Periodic maintenance

Periodically speak your local Service Force Centre to check the conditions of the gas supply pipe and the pressure adjuster, if fitted.

WHAT TO DO IF...

Problem	Possible cause	Remedy
There is no spark when lighting the gas	• There is no electrical supply	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure that the unit is connected and the electrical supply is switched on. • Control the fuse. If the fuse is released more than one time, refer to a qualified electrician.
	• Burner cap and crown are placed uneven	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure that the burner cap and crown are in correct positions.

Problem	Possible cause	Remedy
The flame is blow out immediately after ignition	<ul style="list-style-type: none"> Thermocouple is not heated sufficient 	<ul style="list-style-type: none"> After lightning the flame, keep the knob pushed for approximately 5 seconds.
The gas ring burns unevenly	<ul style="list-style-type: none"> Burner crown is blocked with food residues 	<ul style="list-style-type: none"> Make sure that the injector is not blocked and the burner crown is clear of food particles.

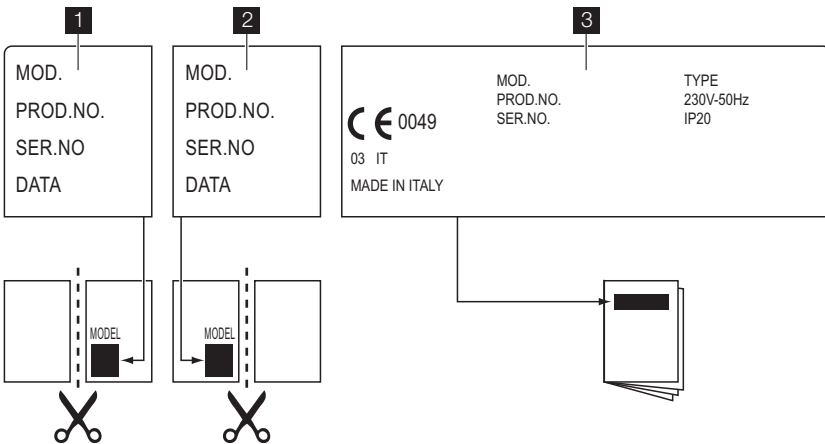
If there is a fault, first try to find a solution to the problem yourself. If you cannot find a solution to the problem yourself, speak your dealer or the local Service Force Centre.



If you operated the appliance incorrectly, or the installation was not carried out by a registered engineer, the visit from the customer service technician or dealer may not take place free of charge, even during the warranty period.

Labels supplied with the accessories bag

Stick the adhesive labels as indicated below:



- 1** Stick it on Guarantee Card and send this part
- 2** Stick it on Guarantee Card and keep this part
- 3** Stick it on instruction booklet

These data are necessary to help you quickly and correctly. These data are available on the identification plate from the injectors kit.

- Model description
- Product number (PNC)
- Serial Number (S.N.)

Use the original spare parts only. They are available at Service Force Centre and approved spare parts shops.

TECHNICAL DATA

Hob dimensions

Width:	896 mm
Length:	516 mm

Hob recess dimensions

Width:	880 (0, +2) mm
Length:	490 (0, +2) mm

Heat input

Triple Crown burner:	3.8 kW
Semi-rapid burner:	1.9 kW
Auxiliary burner:	1.0 kW
TOTAL POWER:	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar = 10.5 kW G30 (3+) 28-30 mbar = 763 g/h G31 (3+) 37 mbar = 750 g/h
Electric supply:	230 V ~ 50 Hz
Category:	II2E+3+
Gas connection:	G 1/2"
Gas supply:	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
Appliance class:	3

By-pass diameters


Burner	Ø By-pass in 1/100 mm.
Auxiliary	28
Semi-rapid	32
Triple Crown	56

Gas burners

BURNER	NORMAL POWER kW	REDUCED POWER kW	NORMAL POWER					
			NATURAL GAS G20/G25 (2E+) 20/25 mbar			LPG (Butane/Propane) G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar		
			inj. 1/100 mm	G20 m ³ /h	G25 m ³ /h	inj. 1/100 mm	G30 28-30 mbar g/h	G31 37 mbar g/h
Auxiliary burner	1.0	0.33	70	0.095	0.111	50	73	71
Semi-rapid burner	1.9	0.45	96	0.181	0.210	71	138	136

BURNER	NORMAL POWER	REDUCED POWER	NORMAL POWER					
			NATURAL GAS G20/G25 (2E+) 20/25 mbar			LPG (Butane/Propane) G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar		
	kW	kW	inj. 1/100 mm	G20	G25	inj. 1/100 mm	G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
				m ³ /h	m ³ /h		g/h	g/h
Triple Crown burner	3.8	1.40	146	0.362	0.421	98	276	271

ENVIRONMENT CONCERNS

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Packaging material



The packaging materials are friendly to the environment and can be recycled. The plastic components are identified by marking: >PE<, >PS<, etc. Discard the packaging materials as household waste at the waste disposal facilities in your municipality.

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons créé pour vous offrir la meilleure performance pour une longue durée, avec des technologies innovantes qui vous simplifient la vie - autant de caractéristiques que vous ne trouverez pas sûrement pas sur d'autres appareils. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

ACCESSOIRES ET CONSOMMABLES

Dans la boutique en ligne d'AEG, vous trouverez tout ce qu'il vous faut pour que vos appareils AEG fonctionnent parfaitement. Sans oublier une vaste gamme d'accessoires conçus et fabriqués selon les critères de qualité les plus élevés qui soient, des articles de cuisine spécialisés aux range-couverts, des porte-bouteilles aux sacs à linge délicats...



Visitez la boutique en ligne sur
www.aeg-electrolux.com/shop

SOMMAIRE

38	Consignes de sécurité
41	Installation
45	Description de l'appareil
46	Fonctionnement
48	Conseils utiles
48	Entretien et nettoyage
50	En cas d'anomalie de fonctionnement
51	Caractéristiques techniques
52	En matière de protection de l'environnement

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel:



Informations importantes pour votre sécurité et pour éviter d'abîmer l'appareil.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications



CONSIGNES DE SÉCURITÉ



AVERTISSEMENT

Ces instructions s'appliquent uniquement aux pays dont les symboles figurent sur la couverture de cette notice d'utilisation.



Pour votre sécurité et le bon fonctionnement de l'appareil, lisez attentivement ce manuel avant l'installation et l'utilisation. Conservez ces instructions à proximité de l'appareil. Les utilisateurs doivent connaître parfaitement le fonctionnement et les fonctions de sécurité de l'appareil.

Avertissements importants



AVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les supervise ou leur donne des instructions sur la manière de l'utiliser.

Sécurité enfants

- Cet appareil ne doit être utilisé que par des adultes Surveillez les enfants, pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- Ne laissez aucun emballage à la portée des enfants. Ils risquent en effet de s'étouffer ou de se blesser.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil pendant ou après son utilisation, et cela jusqu'à ce qu'il soit froid.

Application

- Retirez tous les emballages, les étiquettes et le film protecteur du panneau de la table de cuisson en acier inoxydable (le cas échéant) avant de l'utiliser pour la première fois. Ne retirez pas la plaque signalétique Cela peut annuler la garantie.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Les brûleurs et les parties accessibles sont chauds pendant et après la cuisson. Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur le plan de cuisson. Les récipients et leur contenu peuvent basculer. Risque de brûlure.
- Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse : les graisses surchauffées s'enflamment facilement. Risque d'incendie !
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours de fonctionnement.
- Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement.
- Évitez tout écoulement dans les orifices de la table de cuisson.
- N'utilisez jamais l'appareil sans récipients de cuisson dessus.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal. N'utilisez jamais l'appareil à des fins commerciales ou industrielles.
- Votre appareil est destiné à la cuisson des aliments. Vous éviterez ainsi des risques matériels et corporels.

- Utilisez uniquement des récipients dont le diamètre correspond aux diamètres indiqués pour chaque zone de cuisson. Risque de surchauffe et de rupture de la table en verre (si votre appareil en est équipé) !
- N'utilisez pas un récipient dont le diamètre est plus petit que celui de la zone de cuisson - la flamme va s'étendre et surchauffer la poignée du récipient.
- Les récipients ne doivent pas entrer en contact avec les commandes.
- N'utilisez pas de récipients de cuisson instables : ils peuvent se renverser et provoquer un accident.
- Ne conservez pas ou ne placez pas de produits inflammables (ou d'éléments imbibés de produits inflammables, et/ou des produits susceptibles de fondre (plastique, aluminium,...) ou du matériel (torchon,...) sur ou à proximité de l'appareil. Risque d'explosion ou d'incendie !
- N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.
- Faites attention si vous branchez d'autres appareils électriques à des prises situées à proximité de la table de cuisson. Contrôlez que les câbles d'alimentation n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants. Contrôlez que les câbles ne soient pas enchevêtrés.
- Si votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure,...), débranchez-la de la prise électrique pour éviter tout risque d'électrocution.

Installation

- Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable en cas de dommages corporels ou matériels résultant du non-respect des prescriptions suivantes.
- Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,...), l'installation, les raccordements (gaz, électricité,...), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués uniquement par un professionnel qualifié, selon les normes et règlements en vigueur.
- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si nécessaire, contactez le magasin vendeur.
- N'utilisez les appareils encastrables qu'après les avoir installés dans des meubles d'encastrement appropriés et qui répondent aux normes en vigueur.
- N'installez pas la table de cuisson au-dessus d'un appareil électroménager si celui-ci ne l'a pas formellement prévu.
- Installez l'appareil uniquement sur un plan de travail dont la surface est plane.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Vous risqueriez de vous blesser et d'endommager l'appareil.
- Respectez la législation, la réglementation, les directives et les normes en vigueur dans le pays où est installé l'appareil (réglementations de sécurité sur le recyclage, consignes de sécurité électrique et/ou gaz).
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- La protection contre les contacts accidentels doit être assurée par le montage, par exemple les tiroirs doivent être installés uniquement avec un panneau de protection directement sous l'appareil.

- Pour protéger l'appareil de l'humidité, mettez du mastic (joint) adapté sur les surfaces de découpe du plan de travail.
- Le joint comble les fentes entre le plan de travail et l'appareil.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité émanant, par exemple, d'un lave-vaisselle ou d'un four.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds sur la table de cuisson pourraient se renverser à l'ouverture de celles-ci.
- Avant d'installer et d'utiliser l'appareil, assurez-vous que les réglages de l'appareil soient compatibles avec les conditions d'installation du local (type de gaz, pression du gaz,...). Les paramètres de réglage de l'appareil figurent sur la plaquette située à proximité du tuyau d'arrivée du gaz.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine : maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte à extraction mécanique).
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire en ouvrant la fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique (si elle existe).
- Les opérations d'installation et de branchement doivent être réalisées par un technicien qualifié. Risque de blessure due à un choc électrique !
- Débranchez l'appareil du réseau électrique avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- La borne d'alimentation est sous tension.
- Mettez la borne d'alimentation hors tension.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement installé de manière à éviter tout contact.
- Si les prises mâles et femelles sont mal serrées ou mal installées, la borne peut surchauffer.
- Le raccordement électrique ne doit être effectué que par un électricien qualifié.
- Le câble ne doit pas être tendu.
- Utilisez le câble d'alimentation approprié et remplacez-le par un câble spécialement adapté s'il est endommagé. Adressez-vous à votre service après vente pour le remplacement du câble d'alimentation.
- Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Si la patte de scellement se trouve à proximité du répartiteur, vérifiez toujours que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec le bord de la patte.
- Les dispositifs d'isolement comprennent : des disjoncteurs, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.

Mise au rebut de l'appareil

- Pour éviter tout dommage corporel ou matériel.
 - Débranchez l'appareil électriquement.
 - Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
 - Ecrasez les tuyaux de gaz extérieures, s'ils existent.
 - Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.

INSTALLATION



AVERTISSEMENT

Les instructions suivantes concernant l'installation, le raccordement et la maintenance de l'appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié selon les normes et règlements en vigueur.

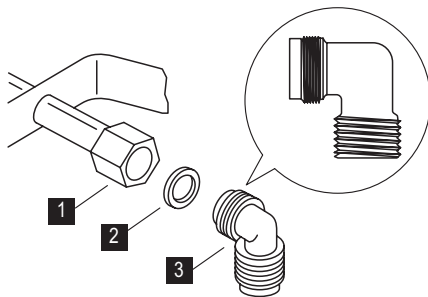
Raccordement au gaz

Le raccordement à l'arrivée de gaz doit obligatoirement être effectué par une vanne en acier AGB. Choisissez un raccordement fixe ou utilisez un tuyau flexible en AGB (acier inoxydable) conforme à la réglementation en vigueur. Si vous utilisez des tuyaux métalliques, assurez-vous qu'ils ne soient pas en contact avec des parties mobiles ou qu'ils ne soient pas écrasés. Faites également bien attention lors du montage de la plaque de cuisson avec un four.

Le raccord doit être conforme à la réglementation NBN D 51.003.



Vérifiez si la pression de l'alimentation en gaz de l'appareil correspond bien aux valeurs recommandées. Le raccordement réglable est fixé à la rampe complète à l'aide d'un écrou fileté G 1/2. Tous les composants apparaissant dans la figure ont déjà été assemblés en usine. L'appareil a été testé avant de quitter l'usine pour vous garantir les meilleurs résultats.



- 1 Vissez un écrou à l'extrémité de l'axe.
- 2 Rondelle
- 3 Coude

Gaz liquide : utilisez le détendeur en caoutchouc. Intercalez toujours le joint. Continuez alors le raccordement au gaz. Le tuyau flexible s'applique lorsque :

- il ne doit pas devenir plus chaud que la température ambiante, à savoir plus de 30 °C ;
- il n'est pas plus long que 1,50 m ;
- il ne montre aucun étranglement ;
- il n'est soumis à aucune traction et aucune torsion ;
- il n'entre pas en contact avec la découpe ou les coins tranchants ;
- il est visitable sur toute sa longueur afin de vérifier son état.

Vérifiez les points suivants pour contrôler le bon état du tuyau flexible :

- il ne présente aucune fente, coupure, marque de brûlure sur les deux extrémités et sur toute sa longueur ;
- le matériau n'est pas durci, mais présente une élasticité correcte ;
- les colliers de serrage ne sont pas rouillés ;
- la date d'expiration n'est pas passée.

Si vous constatez au moins un de ces défauts, ne réparez pas le tuyau, mais remplacez-le.



Quand l'installation est terminée, assurez-vous que chaque raccord est étanche en utilisant une solution savonneuse, et **non une flamme** !

Remplacement des injecteurs

1. Enlevez les supports de casseroles.

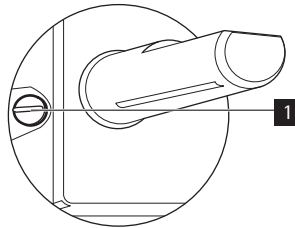
2. Retirez le chapeau et la couronne du brûleur.
3. À l'aide d'une clé 7, retirez les injecteurs et remplacez-les par ceux requis pour le type de gaz utilisé (reportez-vous au tableau de la section Caractéristiques techniques).
4. Assemblez les pièces, en suivant la même procédure dans l'ordre inverse.
5. Avant de sceller l'appareil, remplacez la plaque signalétique (placée près du tuyau d'arrivée de gaz) par celle adaptée au nouveau type de gaz. Vous trouverez cette étiquette dans le sachet fourni avec l'appareil.

Si la pression du gaz d'alimentation est variable ou diffère de la pression nécessaire, vous devez installer un régulateur de pression approprié sur le tuyau d'arrivée de gaz.

Réglage du niveau minimal

Pour régler le niveau de cuisson minimum de la table de cuisson :

1. Mettez en fonctionnement la table de cuisson.
2. Tournez la manette jusqu'à la position minimum.
3. Retirez la manette de commande.
4. À l'aide d'un tournevis fin, réglez la position de la vis de by-pass. Si vous passez du gaz naturel à du gaz liquide, serrez la vis de réglage à fond. Si vous passez du gaz liquide à un gaz naturel, dévissez la vis de by-pass d'environ 1/4 de tour (1/2 tour pour un brûleur à triple couronne).



1 Vis de réglage minimal

5. Assurez-vous que la flamme ne sort pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximum à la position minimum.

Branchement électrique

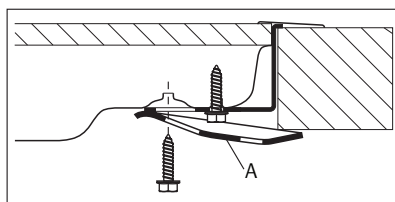
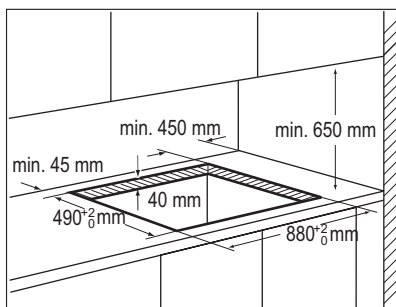
- Quel que soit le mode de raccordement, l'appareil doit être relié à la terre conformément aux réglementations en vigueur.
- Vérifiez que la tension nominale et le type d'alimentation figurant sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs d'alimentation locales.
- L'appareil est fourni avec un câble d'alimentation électrique. Une fiche appropriée doit être adaptée au cordon d'alimentation (voir charge électrique spécifiée sur la plaque signalétique). La fiche doit être insérée dans une prise murale appropriée.
- Pour toute intervention sur votre appareil, faites appel au service après-vente de votre magasin vendeur.
- Utilisez toujours une prise correctement installée, protégée contre les chocs.
- Assurez-vous que la prise principale est accessible une fois l'appareil installé.

- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Mais tirez toujours sur la prise.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'un raccordement multiple ou d'une prise multiple (risque d'incendie). Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.
- Le câble d'alimentation doit être placé de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec une surface chaude.
- Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, par ex. un coupe-circuit automatique, un disjoncteur différentiel ou des fusibles.
- Aucune partie du cordon d'alimentation ne doit afficher une température supérieure à 90 °C. Le câble neutre bleu doit être raccordé à la borne « N » de la plaque à bornes. Le câble de phase marron (ou noir) (partant de la borne « L » de la plaque à bornes) doit toujours être relié à la phase sous tension.

Remplacement du câble d'alimentation

Ne remplacez le câble de raccordement qu'avec un câble de type H05V2V2-F T90. Assurez-vous que la section du câble convient à la tension et à la température de fonctionnement. Le câble de terre jaune/vert doit être plus long d'environ 2 cm que le câble de phase marron (ou noir).

Encastrement

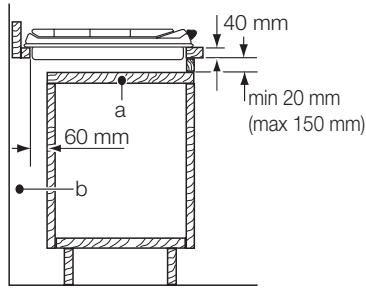


A - équerres fournies

Possibilités d'insertion

Élément de cuisine avec porte

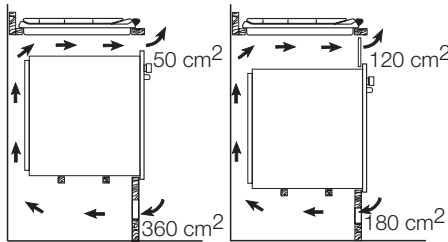
Le panneau installé sous la table de cuisson doit être facilement amovible et facile d'accès au cas où une intervention technique serait nécessaire.



- a) Panneau amovible
- b) Espace pour les branchements

Au-dessus d'un four

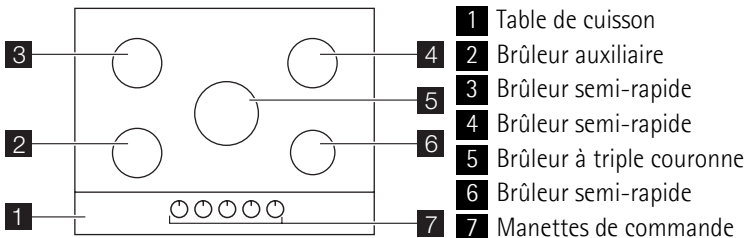
Les dimensions de la niche d'encastrement doivent être conformes aux indications et l'élément de cuisson doit être équipé d'aérations pour assurer un apport d'air continu. Les raccordements électriques de la table de cuisson et du four doivent être installés séparément pour des raisons de sécurité et pour permettre un retrait facile du four de l'ensemble.



FABRICANT :
ELECTROLUX ITALIA S.p.A.
C.so Lino Zanussi, 30
33080 PORCIA (PN) - ITALIE

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Description de la table de cuisson



- 1 Table de cuisson
- 2 Brûleur auxiliaire
- 3 Brûleur semi-rapide
- 4 Brûleur semi-rapide
- 5 Brûleur à triple couronne
- 6 Brûleur semi-rapide
- 7 Manettes de commande

Manettes de commande

Symbole	Description
●	Pas d'alimentation en gaz / position arrêt
☆ 🔥	Position d'allumage / alimentation en gaz maximum
🔥	Alimentation en gaz minimum

FONCTIONNEMENT

Allumage du brûleur



AVERTISSEMENT

Soyez très prudent lorsque vous utilisez une flamme directe dans une cuisine. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation non conforme de la flamme



Allumez toujours le brûleur avant de poser le récipient.

Pour allumer le brûleur :

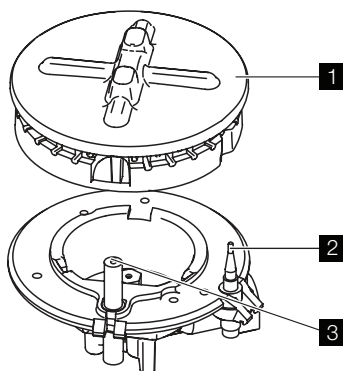
1. Poussez et tournez la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximum (☆ 🔥).
2. Maintenez la manette appuyée pendant environ 5 secondes ; cela permettra au thermocouple de chauffer. Dans le cas contraire, l'arrivée de gaz est interrompue.
3. Réglez la flamme.



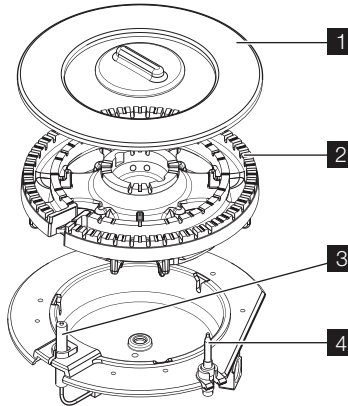
Si après quelques essais, le brûleur ne s'allume pas, assurez-vous que sa couronne et son chapeau sont correctement mis en place.



Chaque manette de commande est munie d'un voyant. Il s'allume lorsque vous tournez la manette de commande.



- 1 Chapeau et couronne du brûleur
- 2 Thermocouple
- 3 Bougie d'allumage



- 1 Chapeau du brûleur
- 2 Couronne du brûleur
- 3 Bougie d'allumage
- 4 Thermocouple



AVERTISSEMENT

Si le brûleur ne s'allume pas après 15 secondes, relâchez la manette de commande, tournez-la sur la position d'arrêt et attendez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.



En cas de coupure d'électricité, vous pouvez utiliser votre table de cuisson sans avoir recours au système automatique. Dans ce cas, approchez une flamme du brûleur, enfoncez la manette correspondante et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de libération maximum du gaz.



Si le brûleur s'éteint accidentellement, tournez la manette de commande sur la position Arrêt et attendez au moins 1 minute avant d'essayer une nouvelle fois d'allumer le brûleur.



Le générateur d'étincelles se déclenche automatiquement à la mise sous tension de l'appareil, après l'installation ou une coupure d'électricité. Ce phénomène est normal.

Pour éteindre les brûleurs

Tournez la manette jusqu'au symbole ●.



AVERTISSEMENT

Baissez ou éteignez toujours la flamme d'un brûleur avant de retirer un récipient.

CONSEILS UTILES

Économies d'énergie

- Si possible, couvrez les casseroles.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, baissez le feu pour laisser légèrement frémir le liquide.



AVERTISSEMENT

Utilisez des casseroles et poêles dont le fond correspond à la dimension du brûleur. N'utilisez pas de plats de cuisson qui dépassent la surface de cuisson.

Brûleur	Diamètres des casseroles
Triple couronne	180 - 260 mm
Semi-rapide (arrière gauche)	120 - 240 mm
Semi-rapide (arrière droit)	120 - 240 mm
Semi-rapide (avant droit)	120 - 220 mm
Auxiliaire	80 - 180 mm



AVERTISSEMENT

Les récipients ne doivent pas entrer en contact avec les commandes.



AVERTISSEMENT

Assurez-vous que les queues des récipients ne dépassent pas du rebord avant de la table de cuisson et que les récipients sont placés au centre des brûleurs pour une stabilité maximale et pour consommer moins de gaz.

Ne placez pas de casseroles instables ou déformées sur les brûleurs pour éviter des renversements et des blessures.



AVERTISSEMENT

Il n'est pas conseillé d'utiliser un diffuseur de flamme.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT

Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que toutes les manettes se trouvent sur la position « arrêt », que l'appareil est débranché et complètement refroidi. Débranchez l'appareil électriquement avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.



AVERTISSEMENT

Pour des raisons de sécurité, n'utilisez jamais d'appareil à vapeur ou à haute pression pour nettoyer la table de cuisson.



AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, de tampons à récurer ou de substances acides, sous peine d'endommager l'appareil.



Les égratignures ou les taches sombres sur la table n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

- Vous pouvez retirer les supports de casseroles pour nettoyer la table de cuisson.
- Pour nettoyer les parties émaillées, le chapeau et la couronne, lavez-les à l'eau chaude savonneuse puis séchez-les soigneusement avant de les remettre en place.
- Lavez les éléments en acier inoxydable à l'eau, puis séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.
- Les supports de casseroles ne peuvent pas être lavés au lave-vaisselle, mais doivent être lavés à la main.
- Lorsque vous lavez les supports de casseroles à la main, faites attention au moment de les sécher car l'émaillage produit parfois des aspérités sur les bords. Si nécessaire, enlevez les taches rebelles à l'aide d'une crème détergente.
- Après avoir lavé les supports de casseroles, veillez à les remettre en place correctement.
- Pour que les brûleurs fonctionnent correctement, assurez-vous que les bras des supports de casseroles sont au milieu du brûleur.
- Remplacez les supports de casserole avec soin afin de ne pas endommager le dessus de la table de cuisson.

Après nettoyage, séchez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.

Enlevez les salissures :

1. – **Enlevez immédiatement** : plastique fondu, feuilles plastique et les aliments contenant du sucre.
 - Mettez l'appareil à l'arrêt et laissez le refroidir avant de procéder au nettoyage : des cernes de calcaire, traces d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utilisez un produit de nettoyage spécial pour vitrocéramique ou acier inoxydable.
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de détergent.
3. Pour finir essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.

Nettoyage du générateur d'étincelles

Cette fonction emploie une bougie d'allumage en céramique et d'une électrode métallique. Maintenez ces éléments propres pour prévenir un allumage difficile et vérifier que les trous de la couronne du brûleur ne sont pas obstrués.

Entretien périodique

Demandez régulièrement à votre service après-vente local de vérifier l'état du tuyau d'arrivée de gaz et du régulateur de pression, si l'appareil en est équipé.

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Anomalie	Cause possible	Solution
Aucune étincelle ne se produit à l'allumage.	<ul style="list-style-type: none"> Il n'y a pas d'alimentation électrique. 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez si l'appareil est bien branché et allumé; Contrôlez le fusible. Si le fusible est délogé plusieurs fois, contactez un électricien qualifié.
	<ul style="list-style-type: none"> Le couvercle et la couronne du brûleur sont mal positionnés. 	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le couvercle et la couronne du brûleur sont bien positionnés.
La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage.	<ul style="list-style-type: none"> Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé. 	<ul style="list-style-type: none"> Après avoir allumé la flamme, continuez à appuyer sur le bouton pendant environ 5 secondes.
Les flammes sont irrégulières.	<ul style="list-style-type: none"> La couronne du brûleur doit être encrassés avec des restes d'aliments. 	<ul style="list-style-type: none"> vérifiez si l'injecteur n'est pas bouché et s'il n'y pas de particules alimentaires dans la couronne.

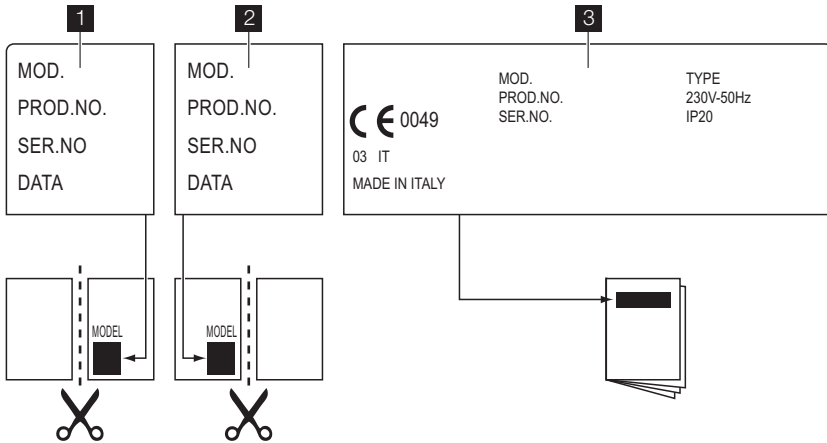
Certaines anomalies de fonctionnement peuvent dépendre d'opérations d'entretien non correctes ou d'oubli et peuvent être résolues à l'aide des indications fournies dans le tableau, sans faire appel à un service après-vente. Si l'anomalie persiste, contactez votre magasin vendeur ou votre service après-vente.



Si un problème résulte d'une mauvaise utilisation ou si l'installation de l'appareil n'a pas été réalisée par un professionnel qualifié, le déplacement du technicien du service après vente ou du revendeur peut être facturé même en cours de garantie.

Étiquettes fournies avec le sac d'accessoires

Collez les étiquettes adhésives comme indiqué ci-dessous :



1 Collez-la sur la carte de garantie et envoyez cette partie

2 Collez-la sur la carte de garantie et conservez cette partie

3 Collez-la sur la notice d'utilisation

Les informations suivantes sont nécessaires pour pouvoir vous offrir une aide rapide et adaptée. Ces données figurent sur la plaque signalétique du kit d'injecteurs.

- Description du modèle
- Référence produit (PNC)
- Numéro de série (S.N.)

Utilisez exclusivement des pièces d'origine certifiées constructeur. Elles sont disponibles auprès de votre service après-vente.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions de la table de cuisson

Largeur :	896 mm
Longueur :	516 mm

Dimensions de la niche d'encastrement de la table de cuisson

Largeur :	880 (0, +2) mm
Longueur :	490 (0, +2) mm

Puissance

Brûleur à triple couronne :	3,8 kW
Brûleur semi-rapide :	1,9 kW
Brûleur auxiliaire :	1,0 kW
PUISSANCE TOTALE :	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar = 10,5 kW G30 (3+) 28-30 mbar = 763 g/h G31 (3+) 37 mbar = 750 g/h

Alimentation électrique :	230 V ~ 50 Hz
Catégorie :	II2E+3+
Raccordement au gaz :	G 1/2 "
Alimentation en gaz :	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
Classe de l'appareil :	3


Diamètres de by-pass

Brûleur	Diam. de by-pass en 1/100 mm
Auxiliaire	28
Semi-rapide	32
Triple couronne	56

Brûleurs à gaz

BRÛ- LEUR	PUISSAN- CE NOR- MALE	PUISSAN- CE RÉDUI- TE	PUISSANCE NORMALE					
			GAZ NATUREL G20/G25 (2E+) 20/25 mbar			LPG (butane/propane) G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar		
			inj. 1/100 mm	G20	G25	inj. 1/100 mm	G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
				m³/h	m³/h		g/h	g/h
Brûleur auxiliai- re	1,0	0,33	70	0,095	0,111	50	73	71
Brûleur semi-ra- pide	1,9	0,45	96	0,181	0,210	71	138	136
Brûleur à triple couron- ne	3,8	1,40	146	0,362	0,421	98	276	271

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).

En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Emballage



Tous les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les composants en plastique sont identifiables grâce aux sigles : >PE<, >PS<, etc. Veuillez jeter les matériaux d'emballage dans le conteneur approprié du centre de collecte des déchets de votre commune.

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

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

ZUBEHÖR UND VERBRAUCHSMATERIALIEN

Im AEG Webshop finden Sie alles, was Sie für ein makelloses Aussehen und perfektes Funktionieren Ihrer AEG Geräte benötigen. Wir bieten auch ein umfangreiches Zubehörsortiment, das Ihre höchsten Qualitätsansprüche erfüllt, vom Profi-Kochgeschirr bis zu Besteckkörben, von Flaschenhaltern bis hin zu Wäschebeuteln für empfindliche Wäsche...



Besuchen Sie den Webshop unter
www.aeg-electrolux.com/shop

INHALT

56	Sicherheitshinweise
59	Montage
63	Gerätebeschreibung
64	Betrieb
66	Praktische Tipps und Hinweise
67	Reinigung und Pflege
68	Was tun, wenn ...
69	Technische Daten
70	Umwelttipps

In dieser Benutzerinformation werden folgende Symbole verwendet:



Wichtige Hinweise zur Sicherheit von Personen und Informationen zur Vermeidung von Geräteschäden



Allgemeine Hinweise und Ratschläge



Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten



SICHERHEITSHINWEISE



WARNUNG!

Diese Anweisungen gelten nur für die Länder, deren Symbole auf der Umschlagseite dieser Broschüre abgebildet sind.



Lesen Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät anschließen und benutzen, um Gefahren zu vermeiden und einen korrekten Betrieb des Geräts zu gewährleisten. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung in der Nähe des Geräts auf, auch wenn Sie dieses anderswo aufstellen. Wenn Sie das Gerät verkaufen, geben Sie dem Käufer die Bedienungsanleitung mit. Jeder, der dieses Gerät benutzt, sollte mit der Bedienung und den Sicherheitsmerkmalen vertraut sein.

Allgemeine Sicherheit



WARNUNG!

Erwachsene mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Wissen und Erfahrung sowie Kinder dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Solche Personen müssen von einer Person beaufsichtigt oder bei der Bedienung des Geräts angeleitet werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

Sicherheit für Kinder

- Nur Erwachsene dürfen dieses Gerät bedienen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, so dass sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Andernfalls besteht Erstickungs- und Verletzungsgefahr.
- Halten Sie Kinder während und nach dem Betrieb vom Gerät fern, bis das Gerät kalt geworden ist.

Gebrauch

- Entfernen Sie vor der ersten Benutzung des Geräts sämtliches Verpackungsmaterial sowie alle Aufkleber und Folien (falls vorhanden) vom Edelstahlbedienfeld. Entfernen Sie das Typenschild nicht. Dies könnte zum Ausschluss der Gewährleistung führen.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Die Brenner und zugänglichen Geräteteile sind beim Betrieb und auch danach noch heiß. Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf das Kochfeld. Kochgeschirr kann samt Inhalt umkippen. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich sehr schnell. Es besteht Brandgefahr.
- Lassen Sie das Gerät im Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Beaufsichtigen Sie das Gerät während es eingeschaltet ist.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in die Öffnungen auf der Oberseite des Kochfelds dringt.
- Schalten Sie das Kochfeld niemals ohne Kochgeschirr ein.
- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt. Benutzen Sie es nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke.

- Das Gerät ist ausschließlich für die haushaltsübliche Zubereitung von Speisen bestimmt. So werden Verletzungen von Personen oder Schäden am Eigentum vermieden.
- Verwenden Sie Töpfe und Pfannen mit einem Durchmesser, der der Größe der Brenner entspricht. Die Glasplatte (falls vorhanden) kann überhitzen und zerspringen.
- Verwenden Sie keine Töpfe, deren Durchmesser kleiner als die Größe der Kochzone ist. Andernfalls erhitzt sich der Topfgriff.
- Das Kochgeschirr darf nicht das Bedienfeld behindern.
- Verwenden Sie kein unstabiles Kochgeschirr, um ein Umfallen und einen Unfall zu vermeiden.
- Stellen Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, und/oder schmelzbaren Gegenstände (aus Kunststoff oder Aluminium) und/oder Stoffe in das Gerät, in die Nähe des Geräts oder auf das Gerät. Es besteht Explosions- oder Brandgefahr.
- Verwenden Sie nur das mit dem Gerät gelieferte Zubehör.
- Gehen Sie beim elektrischen Anschluss des Geräts an eine Anschlussdose sorgsam vor. Achten Sie darauf, dass elektrische Leitungen weder das Gerät noch heißes Kochgeschirr berühren können. Achten Sie darauf, dass elektrische Leitungen nicht lose hängen oder sich verheddern.
- Bei Sprüngen in der Oberfläche des Kochfelds schalten Sie die Stromversorgung aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.

Montage

- Lesen Sie unbedingt die folgenden Hinweise. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Verletzungen von Personen oder Tieren oder für Schäden am Eigentum, wenn diese auf die Nichteinhaltung der folgenden Bedingungen zurückzuführen sind.
- Um das Risiko von Sachschäden oder Verletzungen zu vermeiden, dürfen Installation, Strom- und Gasanschluss, Einstellung und Wartung des Geräts ausschließlich von Fachleuten unter Beachtung der Normen und örtlich geltenden Bestimmungen durchgeführt werden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Lieferanten.
- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.
- Installieren Sie das Kochfeld nicht über Haushaltsgeräten, wenn die Montageanleitung dies nicht zulässt.
- Montieren Sie das Gerät nur in einer flachen Arbeitsplatte.
- Nehmen Sie weder technische noch anderweitige Änderungen am Gerät vor. Hierdurch besteht Verletzungsgefahr und das Gerät kann beschädigt werden.
- Die im Einsatzland des Geräts geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheits- und Recyclingbestimmungen, Sicherheitsregeln der Elektrotechnik usw.).
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten.

- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein. Schubladen müssen zum Beispiel mit einem Schutzboden direkt unter dem Gerät installiert werden.
- Die Ausschnittkanten an der Arbeitsplatte müssen mit einem geeigneten Dichtungsmaterial vor Feuchtigkeit geschützt werden.
- Das Kochfeld muss so eingebaut werden, dass es spaltfrei mit der Arbeitsplatte abschließt. Dazu ist eine geeignete Dichtung erforderlich.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit, die z. B. durch einen Geschirrspüler oder Backofen entstehen können.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben Türen oder unter Fenstern. Andernfalls kann heißes Kochgeschirr durch das Öffnen von Türen oder Fenstern vom Kochfeld gestoßen werden.
- Prüfen Sie vor Anschluss des Gerätes, ob die örtlichen Anschlussbedingungen (Gasart und Gasdruck) und die Geräteeinstellung übereinstimmen. Die Einstellwerte für das Gerät sind auf dem Typenschild in der Nähe des Gaszufuhrrohrs angegeben.
- Das Gerät wird nicht an eine Abluftanlage angeschlossen. Es muss gemäß den geltenden einschlägigen Bestimmungen installiert und angeschlossen werden. Besondere Aufmerksamkeit muss den Bestimmungen hinsichtlich der Belüftung geschenkt werden.
- Beim Gebrauch eines Gaskochfelds entsteht in dem Raum, in dem das Gerät installiert wurde, Wärme und Feuchtigkeit. Sorgen Sie für gute Belüftung in der Küche: Halten Sie natürliche Belüftungsöffnungen offen oder installieren Sie eine mechanische Absauganlage (Abzugshaube).
- Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum intensiv genutzt wird, muss für zusätzliche Belüftung gesorgt werden (z.B. durch Öffnen eines Fensters oder Höherstellen der mechanischen Belüftungseinrichtung, falls vorhanden).
- Beachten Sie genau sämtliche Anweisungen zu den elektrischen Anschlüssen. Es besteht Stromschlaggefahr.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchführen.
- An der Netzanschlussklemme liegt Spannung an.
- Die Netzanschlussklemme muss spannungsfrei gemacht werden.
- Der Berührungsschutz muss durch einen fachgerechten Einbau gewährleistet sein.
- Lockere und unsachgemäße Steckverbindungen können die Klemme überhitzen.
- Die Klemmverbindungen müssen von einem Elektroinstallateur fachgerecht ausgeführt werden.
- Am Kabel ist eine Zugentlastung erforderlich.
- Verwenden Sie das richtige Netzanschlusskabel. Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel nur durch ein geeignetes Kabel. Wenden Sie sich in einem solchen Fall an Ihren Kundendienst.
- Bei der elektrischen Installation des Geräts ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, alle Pole des Geräts mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm von der Spannungsquelle zu trennen.
- Wenn sich die Montagehalterung in Nähe der Klemmenleiste befindet, sorgen Sie dafür, dass das Netzanschlusskabel nie in Kontakt mit der Kante der Halterung kommt.

- Geeignete Trenneinrichtungen sind erforderlich: Überlastschalter, Sicherungen (Schraub-sicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), FI-Schutzschalter und Schütze.

Entsorgung des Geräts

- Um das Risiko von Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden:
 - Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
 - Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräteanschlusses ab und entsorgen Sie es.
 - Drücken Sie externe Gasrohre flach, falls montiert.
 - Wenden Sie sich zur Entsorgung an die örtlichen zugelassenen Einrichtungen.

MONTAGE



WARNUNG!

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

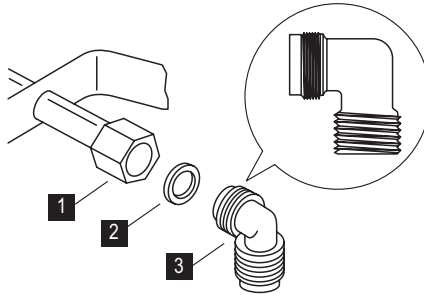
Gasanschluss

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

Der Anschluss muss unter Beachtung der Bestimmung NBN D 5I.003. erfolgen.



Achten Sie darauf, dass der Gasdruck des Geräts den empfohlenen Werten entspricht. Das verstellbare Anschlussstück wird an dem Gasanschluss mit einer G 1/2" Gewindemutter befestigt. Alle abgebildeten Teile wurden bereits werkseitig zusammengesetzt. Bevor unsere Geräte das Werk verlassen, werden sie getestet, um Ihnen optimale Funktion zu bieten.



- 1 Schaftende mit Mutter
- 2 Unterlegscheibe
- 3 Rohrbogen

Flüssiggas: Verwenden Sie die Gummi-Rohrbefestigung. Verwenden Sie grundsätzlich die Dichtung. Fahren Sie dann mit dem Gasanschluss fort. Das flexible Rohr kann verwendet werden, wenn:

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

Zur Erhaltung muss das flexible Rohr auf Folgendes geprüft werden:

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

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



Überprüfen Sie nach der Installation, ob alle Anschlussstücke dicht sind. Verwenden Sie hierfür eine Seifenlösung und auf keinen Fall eine Flamme!

Austausch der Düsen

1. Nehmen Sie die Topfträger ab.

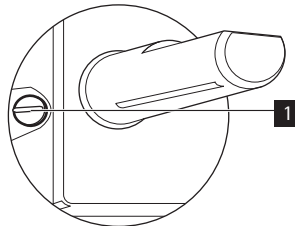
2. Nehmen Sie Brennerdeckel und Brennerkränze ab.
3. Entfernen Sie die Düsen mit einem Steckschlüssel (7) und ersetzen Sie sie durch für die verwendete Gasart geeignete Düsen (siehe Tabelle im Abschnitt Technische Daten).
4. Bringen Sie die Bauteile wieder an (führen Sie dazu die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus).
5. Ersetzen Sie das Typenschild (in der Nähe des Gaszufuhrrohrs) durch ein Typenschild für die neue Gasversorgung. Dieses Schild findet sich in der Verpackung der Düsen, die mit dem Gerät geliefert werden.

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

Einstellen der niedrigsten Stufe

So stellen Sie die niedrigste Stufe der Brenner ein:

1. Zünden Sie den Brenner.
2. Drehen Sie den Schalter auf die kleinste Flamme.
3. Entfernen Sie den Schalter.
4. Stellen Sie mit einem kleinen Schraubendreher die Bypass-Schraube ein. Wenn Sie von Erdgas zu Flüssiggas wechseln, drehen Sie die Einstellschraube bis zum Anschlag ein. Wenn Sie von Flüssiggas zu Erdgas wechseln, drehen Sie die Bypass-Schraube ca. 1/4 Umdrehung (1/2 Umdrehung für den Dreikronen-Brenner) zurück.



1 Einstellschraube für die niedrigste Stufe

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

Elektrischer Anschluss

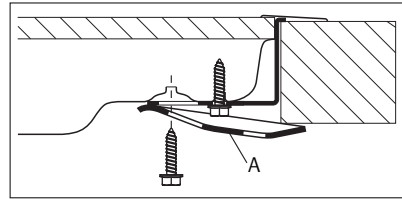
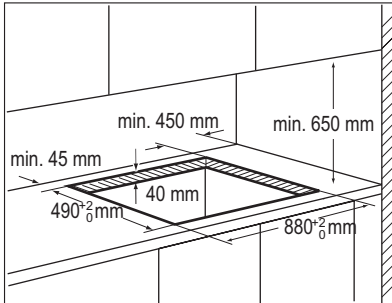
- Erden Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung und -frequenz in Ihrer Region mit den auf dem Typenschild angegebenen Anschlusswerten übereinstimmen.
- Das Gerät wird mit einem Netzkabel geliefert. Dazu muss ein passender Stecker verwendet werden, der für die auf dem Typenschild angegebene Gesamtstromaufnahme ausgelegt ist. Der Stecker muss in eine passende Steckdose gesteckt werden.
- Elektrische Bauteile dürfen nur vom Kundendienst oder von einer Fachkraft installiert oder ausgewechselt werden.
- Schließen Sie das Gerät an eine sachgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Aufstellung noch zugänglich ist.

- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen möchten, sondern ziehen Sie dazu immer direkt am Netzstecker.
- Das Gerät darf nicht mit einem Verlängerungskabel, Adapter oder an eine Mehrfachanschlussdose angeschlossen werden (Brandgefahr). Prüfen Sie, ob die Erdverbindung den geltenden Normen und Regeln entspricht.
- Das Netzkabel ist so zu verlegen, dass es nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt.
- Die elektrische Installation muss über eine Vorrichtung verfügen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen (beispielsweise durch automatische Leitungsschutzschalter, FI-Schutzschalter oder Sicherungen).
- Das Anschlusskabel darf nicht wärmer als 90 °C werden. Der blaue Nullleiter muss an die mit „N“ gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden. Der braune (oder schwarze) Phasenleiter (angeschlossen an Klemme „L“ auf der Klemmleiste) muss immer an die Strom führende Phase angeschlossen werden.

Netzkabel ersetzen

Verwenden Sie als Ersatz für das Anschlusskabel nur ein Kabel des Typs H05V2V2-F T90 o. Ä. Stellen Sie sicher, dass der Kabelquerschnitt der Spannung und der Betriebstemperatur entspricht. Der gelb-grüne Erdleiter muss ca. 2 cm länger als der braune (bzw. schwarze) Phasenleiter sein.

Einbau

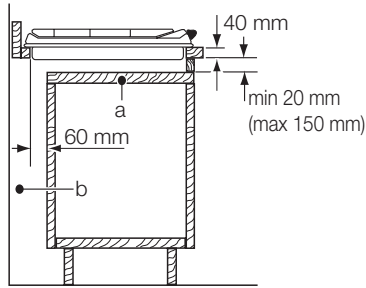


A - Mitgelieferte Halterungen

Einbaumöglichkeiten

Unterbaumöbel mit Tür

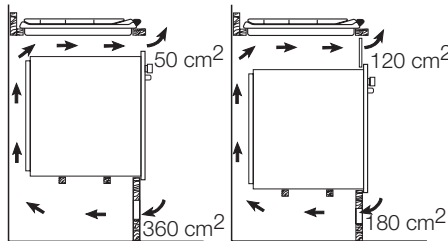
Die unter dem Kochfeld eingebaute Platte muss sich leicht entfernen lassen und einen einfachen Zugang im Fall einer notwendigen Reparatur ermöglichen.



- a) Entfernbare Platte
- b) Raum für Anschlüsse

Unterbaumöbel mit Backofen

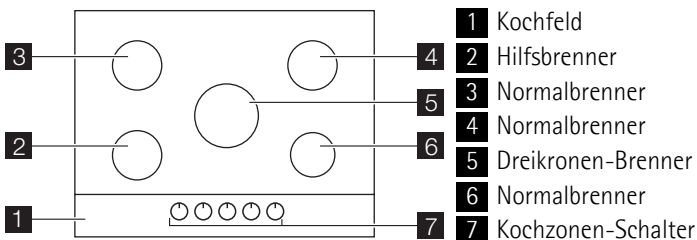
Die Abmessungen der Kochfeldausparung müssen den Angaben entsprechen und die Unterbaumöbel mit Lüftungsschlitzen versehen werden, um eine ständige Luftzufuhr zu gewährleisten. Kochmulde und Backofen müssen aus Sicherheitsgründen über separate elektrische Anschlüsse verfügen. Der Backofen muss sich leicht aus dem Unterbauschrank entfernen lassen.






HERSTELLER:
ELECTROLUX ITALIA S.p.A.
C.so Lino Zanussi, 30
33080 PORCIA (PN) - ITALIA

GERÄTEBESCHREIBUNG

Kochfeldanordnung



Kochstellen-Schalter

Symbol	Beschreibung
	keine Gaszufuhr / Gerät ausgeschaltet
	Zündstellung / maximale Gaszufuhr
	minimale Gaszufuhr

BETRIEB

Zünden des Brenners




WARNUNG!

Bei offenem Feuer in der Küche ist größte Vorsicht geboten. Der Hersteller übernimmt bei Missachtung der Sicherheitsbestimmungen zum Umgang mit offenem Feuer keinerlei Haftung.



Zünden Sie immer erst den Brenner, bevor Sie ein Kochgefäß darauf stellen.

So zünden Sie den Brenner:

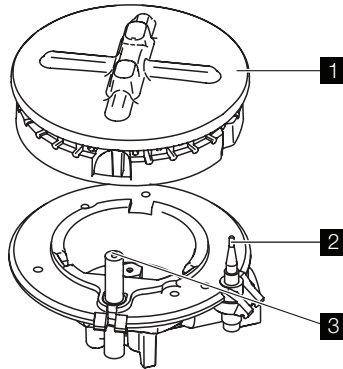
1. Drehen Sie den Knopf nach links entgegen dem Uhrzeigersinn auf die Maximalstellung () und drücken Sie ihn nach innen.
2. Halten Sie den Knopf etwa 5 Sekunden lang gedrückt, so dass sich das Thermoelement erwärmt. Andernfalls wird die Gaszufuhr unterbrochen.
3. Wenn die Flamme gleichmäßig brennt, stellen Sie sie auf die gewünschte Stufe ein.



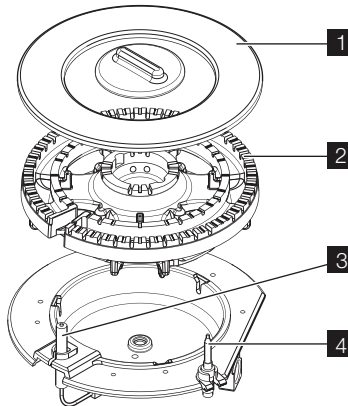
Lässt sich der Brenner auch nach einigen Versuchen nicht zünden, überprüfen Sie, ob die Brennerkrone und der dazugehörige Deckel korrekt sitzen.



Jeder Kochzonen-Schalter hat eine Kontrolllampe. Die Kontrolllampe leuchtet auf, wenn der Kochzonen-Schalter gedreht wird.



- 1 Brennerdeckel und -krone
- 2 Thermoelement
- 3 Zündkerze



- 1 Brennerdeckel
- 2 Brennerkrone
- 3 Zündkerze
- 4 Thermoelement



WARNUNG!

Sollte der Brenner nach 15 Sekunden nicht zünden, lassen Sie den Knopf los und drehen ihn in die Ausschaltposition. Warten Sie dann mindestens eine Minute lang, bevor Sie den Brenner erneut zünden.



Wenn kein Strom zur Verfügung steht, können Sie den Brenner auch ohne Strom zünden. Bringen Sie eine Flamme in die Nähe des Brenners, drücken Sie den entsprechenden Schalter ein und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf die höchste Stufe.



Falls der Brenner unbeabsichtigt erlischt, drehen Sie den Schalter in die Ausschaltposition, warten Sie mindestens 1 Minute und versuchen Sie, den Brenner dann erneut zu zünden.



Nach dem Einschalten der Stromversorgung, nach der Installation oder nach einem Stromausfall kann sich die Funkenzündung automatisch einschalten. Das ist normal.

Ausschalten des Brenners

Drehen Sie zum Ausschalten des Brenners den Schalter auf die Position mit dem Symbol ●



WARNUNG!

Drehen Sie die Flamme immer zuerst herunter oder schalten Sie sie aus, bevor Sie das Kochgefäß herunternehmen.

PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

Energie sparendes Kochen

- Decken Sie Kochgeschirr möglichst mit einem Deckel ab.
- Drehen Sie, sobald die Kochflüssigkeit zu kochen beginnt, die Flamme so weit zurück, dass die Siedetemperatur aufrecht erhalten wird.



WARNUNG!

Verwenden Sie Töpfe und Pfannen mit einem Boden, der der Größe des Brenners entspricht. Verwenden Sie kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld, das über dessen Ränder hinausragt.

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



WARNUNG!

Das Kochgeschirr darf nicht über das Bedienfeld ragen.



WARNUNG!

Achten Sie darauf, dass die Topfgriffe nicht über den vorderen Rand des Kochfelds hinausragen, und stellen Sie zur Reduzierung des Gasverbrauchs und im Interesse einer größeren Stabilität die Töpfe mittig auf die Kochzonen.

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



WARNUNG!

Wärmeverteiler werden nicht empfohlen.

Informationen zu Acrylamiden

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung

durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen. Ziehen Sie vor allen Reinigungs- und Wartungsarbeiten den Netzstecker des Gerätes.



WARNUNG!

Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger gereinigt werden.



WARNUNG!

Verwenden Sie zur Reinigung keine Scheuermittel, Scheuerschwämme aus Stahlwolle oder Säuren, da diese das Gerät beschädigen können.



Kratzer oder dunkle Flecken auf dem Glas beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

- Sie können die Topfträger entfernen, um das Kochfeld leicht zu reinigen.
 - Reinigen Sie die emaillierten Teile, die Brennerdeckel und -kronen mit warmen Seifenwasser und trocknen Sie diese sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder einsetzen.
 - Reinigen Sie die Edelstahlteile mit Wasser und trocknen Sie sie dann mit einem weichen Tuch ab.
 - Die Topfträger sind nicht spülmaschinenfest und müssen von Hand gespült werden.
 - Falls Sie die Topfträger von Hand spülen, seien Sie beim Abtrocknen vorsichtig, da durch das Emaillieren gelegentlich raue Kanten entstehen können. Entfernen Sie hartnäckige Flecken mit einer Reinigungspaste.
 - Achten Sie darauf, die Topfträger nach der Reinigung wieder ordnungsgemäß aufzusetzen.
 - Damit die Brenner korrekt arbeiten, stellen Sie sicher, dass die Arme der Topfträger in der Mitte des Brenners sind.
 - Seien Sie beim Wiederaufsetzen der Topfträger vorsichtig, um Beschädigungen der Oberseite des Kochfelds zu vermeiden.
- Wischen Sie das Gerät nach der Reinigung trocken.

Entfernen von Verunreinigungen:

1. – Folgendes muss sofort entfernt werden: geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, zuckerhaltige Lebensmittel.
– Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Folgendes entfernen: Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer, metallisch schimmernde Verfärbungen. Verwenden Sie dazu einen speziellen Glas- oder Edelstahlreiniger.
2. Feuchten Sie ein Tuch mit etwas Reinigungsmittel an und wischen Sie damit nach.
3. Am Ende das Gerät mit einem trockenen Tuch abreiben.

Reinigen der Zündkerzen

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.

Regelmäßige Reinigung

Lassen Sie regelmäßig vom lokalen Kundendienst den Zustand des Gaszufuhrrohrs und, falls installiert, die Funktionstüchtigkeit des Druckreglers überprüfen.

WAS TUN, WENN ...

Problem	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Keine Funken beim Betätigen der elektrischen Zündung.	<ul style="list-style-type: none"> Kein Strom. 	<ul style="list-style-type: none"> Vergewissern Sie sich, dass das Gerät und die Stromversorgung eingeschaltet sind. Überprüfen Sie die Sicherung. Wenn die Sicherung mehrmals ausgelöst hat, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
	<ul style="list-style-type: none"> Brennerdeckel und Brennerkrone sitzen nicht richtig. 	<ul style="list-style-type: none"> Stellen Sie sicher, dass der Brennerdeckel und Brennerkrone richtig sitzen.
Gasflamme erlischt sofort nach dem Entzünden.	<ul style="list-style-type: none"> Das Thermoelement ist nicht ausreichend erwärmt. 	<ul style="list-style-type: none"> Halten Sie den Schalter nach dem Entzünden ca. 5 Sekunden lang gedrückt.
Der Gasbrenner brennt ungleichmäßig.	<ul style="list-style-type: none"> Speisereste an der Brennerkrone. 	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollieren Sie, dass die Hauptdüse nicht blockiert und die Brennerkrone nicht durch Speisereste zugesetzt sind.

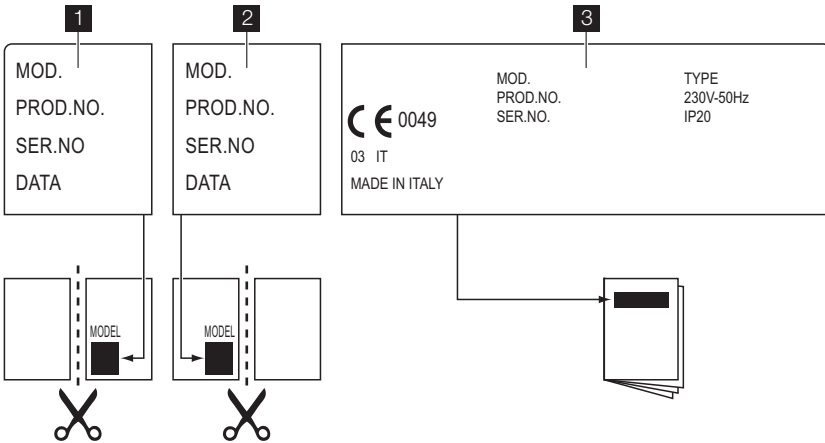
Wenn ein Problem vorliegt, versuchen Sie zunächst, die Ursache des Problems herauszufinden und das Problem selbst zu beheben. Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder an den Kundendienst.



Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben oder es nicht von einer autorisierten Fachkraft angeschlossen wurde, kann auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr anfallen.

Im Zubehörbeutel mitgelieferte Aufkleber

Bringen Sie die Aufkleber, wie unten gezeigt, an:



1 Kleben Sie ihn auf die Garantiekarte und verschicken Sie diesen Teil

2 Kleben Sie ihn auf die Garantiekarte und behalten Sie diesen Teil

3 Kleben Sie ihn auf die Gebrauchsanweisung

Halten Sie folgende Angaben bereit, damit Ihnen schnell und korrekt geholfen werden kann: Sie finden diese Daten auf dem Typenschild des Einbausatzes.

- Modell
- Produktnummer (PNC)
- Seriennummer (S.N.)

Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile. Diese sind beim Kundendienst und autorisierten Ersatzteihändlern erhältlich.

TECHNISCHE DATEN

Abmessungen des Kochfelds

Breite:	896 mm
Länge	516 mm

Abmessungen der Kochfeldaussparung

Breite:	880 (0, +2) mm
Länge	490 (0, +2) mm

Wärmezufuhr

Dreikronen-Brenner	3,8 kW
Normalbrenner:	1,9 kW
Hilfsbrenner:	1,0 kW
GESAMTLEISTUNG:	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar = 10,5 kW G30 (3+) 28-30 mbar = 763 g/Std. G31 (3+) 37 mbar = 750 g/Std.

Netzanschluss:	230 V, 50 Hz
Kategorie:	II2E+3+
Gas-Anschluss:	G 1/2"
Gasversorgung:	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
Geräteklasse:	3


Bypass-Durchmesser

Brenner	Ø Bypass in 1/100 mm.
Hilfsbrenner	28
Normalbrenner	32
Dreikronen-Brenner	56

Gasbrenner

BREN- NER	NORMAL- LEISTUNG	REDU- ZIERTE LEISTUNG	NORMALLEISTUNG					
			ERDGAS G20/G25 (2E+) 20/25 mbar			LPG (Butan/Propan) G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar		
	kW	kW	Inj. 1/100 mm	G20	G25	Inj. 1/100 mm	G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
				m ³ /Std.	m ³ /Std.		g/Std.	g/Std.
Hilfs- brenner	1.0	0.33	70	0.095	0.111	50	73	71
Normal- brenner	1.9	0.45	96	0.181	0.210	71	138	136
Dreikro- nen- Brenner	3.8	1.40	146	0.362	0.421	98	276	271

UMWELTTIPPS

Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Verpackungsmaterial



Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie z. B. >PE<,>PS< usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Behältern.

www.aeg-electrolux.com/shop

397163001-A-462010

