

# USER MANUAL



# INHALTSVERZEICHNIS

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| 1. SICHERHEITSHINWEISE.....    | 2  |
| 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN..... | 5  |
| 3. MONTAGE.....                | 8  |
| 4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....     | 12 |
| 5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....     | 12 |
| 6. TIPPS UND HINWEISE.....     | 14 |
| 7. REINIGUNG UND PFLEGE.....   | 14 |
| 8. FEHLERSUCHE.....            | 16 |
| 9. TECHNISCHE DATEN.....       | 17 |
| 10. ENERGIEEFFIZIENZ.....      | 18 |

## FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

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

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Sich Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu holen:

**[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Ihr Produkt für einen besseren Service zu registrieren:

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



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

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## REPARATUR- UND KUNDENDIENST

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

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

### 1. SICHERHEITSHINWEISE

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

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

## 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

## 1.2 Allgemeine Sicherheit

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

Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.

- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie NICHT einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- **VORSICHT:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.
- Ist das Gerät direkt an die Stromversorgung angeschlossen, wird ein allpoliger Netztrennschalter mit einem Kontaktabstand benötigt. Es muss eine vollständige Trennung entsprechend der Überspannungskategorie III gewährleistet sein. Dies gilt nicht für das Erdungskabel.
- Wenn Sie das Netzkabel verlegen, achten Sie darauf, dass es keinen direkten Kontakt mit Teilen hat, die Temperaturen erreichen können, die mehr als 50 °C über der Raumtemperatur liegen. (Verwenden Sie ansonsten Isolierschläuche.)

- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignete und empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

Dieses Gerät ist für folgende Märkte geeignet:  DE

### 2.1 Montage



#### **WARNUNG!**

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



#### **WARNUNG!**

Verletzungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

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

zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.

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

### 2.2 Elektrischer Anschluss



#### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Kabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Verwenden Sie die Zugentlastung für das Kabel.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass

das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.

- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker (falls vorhanden) und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

## 2.3 Gasanschluss

- Der Gasanschluss muss von einer Fachkraft ausgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich vor der Montage des Geräts, dass das von Ihrem Gaswerk gelieferte Gas (Gasart und Gasdruck) mit der Einstellung des Geräts kompatibel ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Luft um das Gerät zirkulieren kann.

- Informationen über die Gasversorgung finden Sie auf dem Typenschild.
- Das Gerät darf nicht an einen Abzug für Verbrennungsprodukte angeschlossen werden. Das Gerät muss gemäß der aktuell geltenden Installationsbestimmungen angeschlossen werden. Halten Sie die Bestimmungen hinsichtlich der Belüftung ein.

## 2.4 Verwendung



### WARNING!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

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



### WARNING!

Brand- und Explosionsgefahr

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen und erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und

schon bei niedrigeren Temperaturen eher einen Brand verursachen als frisches Öl.

- Laden Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.



### **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Verwenden Sie nur standfestes Kochgeschirr mit der richtigen Form und einem Durchmesser, der größer als der der Brenner ist.
- Achten Sie darauf das Kochgeschirr mittig auf die Brenner zu stellen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie den Einstellknopf schnell von der höchsten zur niedrigsten Stufe drehen.
- Verwenden Sie ausschließlich das mit dem Gerät gelieferte Zubehör.
- Setzen Sie keinen Wärmeverteiler auf den Brenner.
- Beim Gebrauch eines Gaskochfelds entsteht Wärme und Feuchtigkeit. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung in dem Raum, in dem das Gerät aufgestellt ist.
- Bei längerer Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich werden, zum Beispiel durch Öffnen eines Fensters oder die Erhöhung der Absaugleistung der Abzugshaube, falls vorhanden.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen,

zum Beispiel das Beheizen eines Raums.

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

## 2.5 Reinigung und Pflege



### **WARNUNG!**

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

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

## 2.6 Service

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

## 2.7 Entsorgung



### WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickengefahr.

- Für Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung des Geräts wenden Sie sich an die zuständige kommunale Behörde vor Ort.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Drücken Sie die äußeren Gasrohre flach.

## 3. MONTAGE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 3.1 Vor der Montage

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

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

Wenn das Kochfeld mit einem Backofen installiert wird, muss ebenfalls vorsichtig vorgegangen werden.



Achten Sie darauf, dass der Gasdruck des Geräts den empfohlenen Werten entspricht. Das verstellbare Anschlussstück wird an dem Gasanschluss mit einer R 1/2"-Gewindemutter befestigt. Verschrauben Sie die Teile ohne Kraftanwendung, bringen Sie das Anschlussstück in die benötigte Richtung und schrauben Sie alle Teile fest.

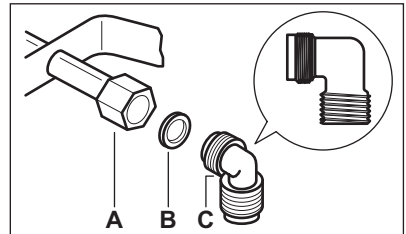
### 3.2 Gasanschluss



### WARNUNG!

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

Je nach geltenden Bestimmungen kann der Anschluss fest oder durch Verwendung eines flexiblen Edelstahlrohrs erfolgen. Bei Verwendung flexibler Metallrohre muss darauf geachtet werden, dass sie nicht mit beweglichen Teilen in Kontakt kommen oder eingeklemmt werden können.



- A.** Schaftende  
**B.** Mitgelieferte Beilagscheibe  
**C.** Mitgelieferte Winkelverschraubung  
**Flüssiggas**

Verwenden Sie den Rohrhalter aus Gummi für Flüssiggas. 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 untersucht und sein Zustand überprüft werden kann.

Bei der Überprüfung des flexiblen Rohrs ist auf Folgendes zu achten:

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

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



#### **WARNUNG!**

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

### 3.3 Austauschen der Düsen

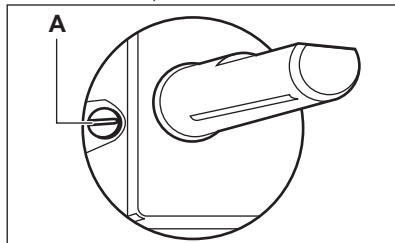
1. Nehmen Sie die Topfräger ab.
2. Nehmen Sie Brennerdeckel und Brennerkronen ab.
3. Entfernen Sie die Düsen mit einem Steckschlüssel 7 und ersetzen Sie sie durch für die verwendete Gasart geeignete Düsen (siehe Tabelle im Abschnitt „Technische Daten“).
4. Bringen Sie die Teile wieder an. Führen Sie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

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

### 3.4 Einstellen der niedrigsten Stufe

So stellen Sie die niedrigste Stufe der Brenner ein:

1. Zünden Sie den Brenner.
2. Drehen Sie den Knopf auf die kleinste Flamme.
3. Entfernen Sie den Knopf.
4. Stellen Sie mit einem kleinen Schraubendreher die Bypass-Schraubenposition (A) ein.



5. Bei Umstellung:
  - von Erdgas G20 20 mbar auf Flüssiggas, ziehen Sie die Bypass-Schraube bis zum Anschlag an.
  - Von Flüssiggas auf Erdgas G20 20 mbar, drehen Sie die Bypass-Schraube ca. 1/4 Umdrehung (1/2 Umdrehung für den Multikronen-Brenner zurück).



#### **WARNUNG!**

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

### 3.5 Elektroanschluss

- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung und -frequenz in Ihrer Region mit den auf dem Typenschild angegebenen Anschlusswerten übereinstimmen.
- Das Gerät wird mit einem Netzkabel mit Stecker geliefert.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der

Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.

- Es besteht Brandgefahr, wenn das Gerät mit einem Verlängerungskabel, Adapter oder an eine Mehrfachsteckdose angeschlossen wird. Stellen Sie sicher, dass die Erdverbindung den Normen und Vorschriften entspricht.
- Das Netzkabel darf nicht heißer als 90 °C werden.



Schließen Sie den blauen Nullleiter an die mit „N“ gekennzeichnete Klemme an. Schließen Sie das braune (oder schwarze) Phasenkabel an die mit „L“ gekennzeichnete Klemme an. Lassen Sie das Phasenkabel stets angeschlossen.

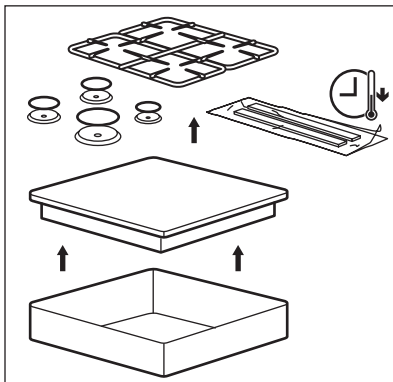
### 3.6 Anschlusskabel

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

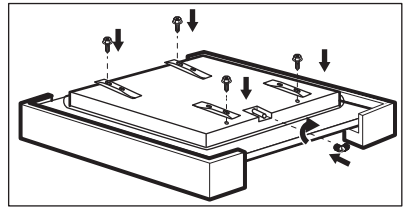
Vergewissern Sie sich, dass der Kabelquerschnitt für die Spannung und Betriebstemperatur geeignet ist. Der gelb-grüne Erdleiter muss ca. 2 cm länger als der braune (bzw. schwarze) Phasenleiter sein.

### 3.7 Montage

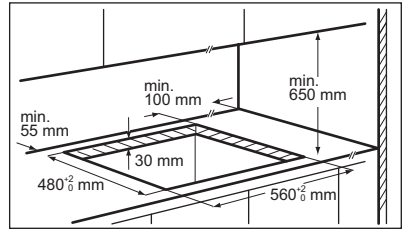
1.



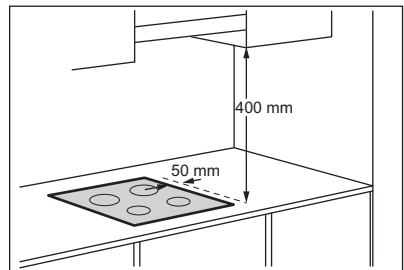
2.



3.

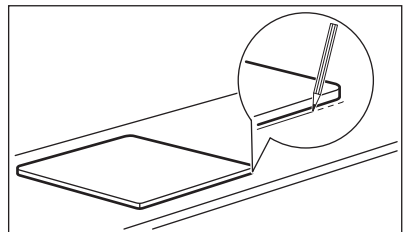


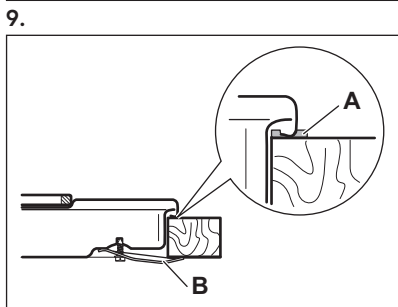
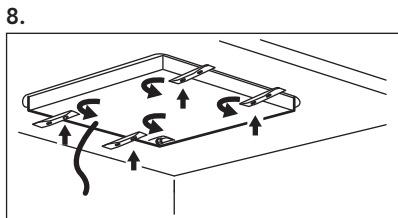
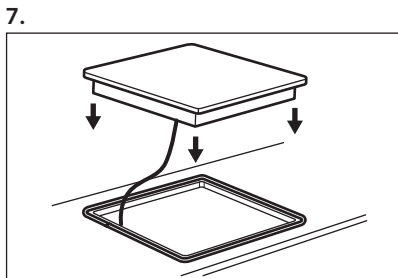
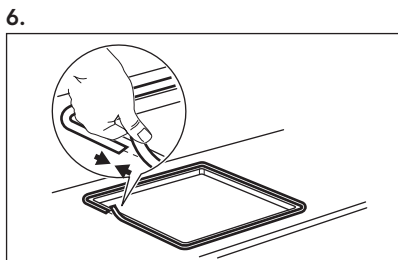
4.



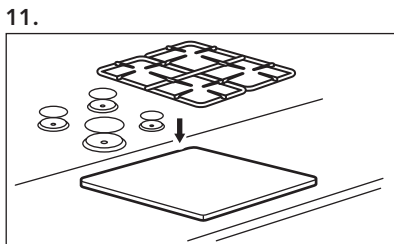
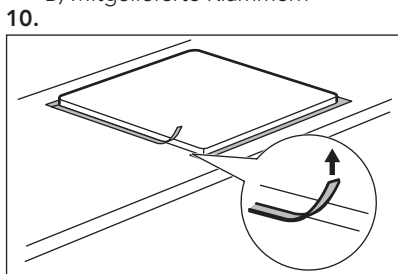
Befindet sich 400 mm über dem Kochfeld ein Einbaumöbel, muss ein Sicherheitsabstand von mindestens 50 mm links oder rechts von der Kochfeldkante eingehalten werden.

5.





A) Mitgelieferte Dichtung  
B) Mitgelieferte Klammern

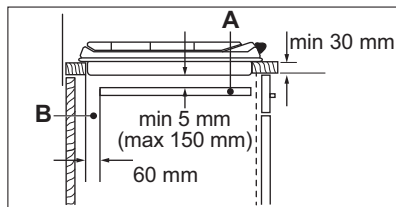
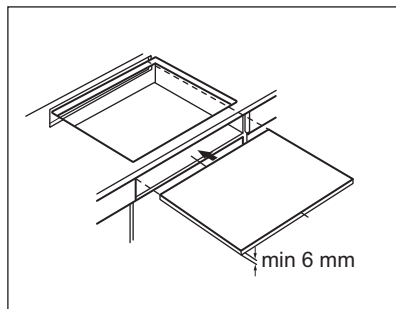


**VORSICHT!**  
Montieren Sie das Gerät nur  
in einer flachen  
Arbeitsplatte.

### 3.8 Einbaumöglichkeiten

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

#### Küchenschrank mit Tür



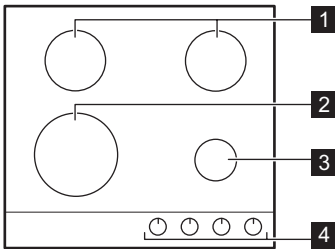
A. Entfernbarer Platte  
B. Raum für Anschlüsse

#### Küchenschrank mit Backofen

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


## 4. GERÄTEBESCHREIBUNG



### 4.1 Kochfeldanordnung



- 1 Normalbrenner
- 2 Multikronen-Brenner
- 3 Hilfsbrenner
- 4 Einstellknöpfe

### 4.2 Einstellknopf

| Symbol  | Beschreibung                  |
|---|-------------------------------|
|  | Keine Gaszufuhr/ausgeschaltet |

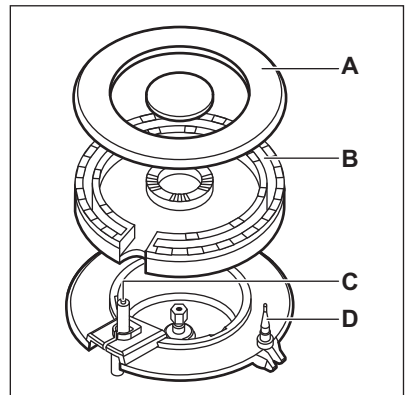
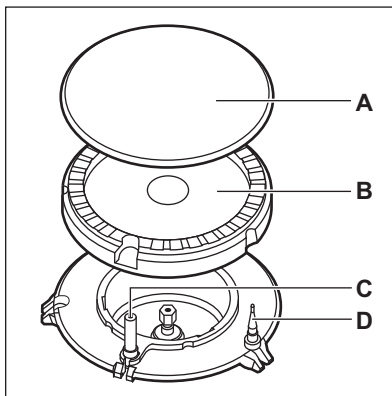
| Symbol  | Beschreibung                    |
|---|---------------------------------|
|  | Zündstellung/maximale Gaszufuhr |
|  | minimale Gaszufuhr              |

## 5. TÄGLICHER GEBRAUCH




**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 5.1 Brennerübersicht



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

### 5.2 Zünden des Brenners

-  Zünden Sie den Brenner stets vor dem Aufsetzen des Kochgeschirrs.

**WARNUNG!**

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

1. Drücken Sie den Einstellknopf hinein und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die Position für die maximale Gaszufuhr (A).
2. Halten Sie den Einstellknopf bis zu 10 Sekunden lang gedrückt. In dieser Zeit wird das Thermoelement erwärmt. Andernfalls wird die Gaszufuhr unterbrochen.
3. Stellen Sie die Flamme ein, sobald sie ruhig brennt.



Falls sich der Brenner nach einigen Versuchen nicht zünden lässt, überprüfen Sie, ob die Brennerkrone und der zugehörige Brennerdeckel korrekt sitzen.

**WARNUNG!**

Halten Sie den Knopf nicht länger als 15 Sekunden gedrückt. Sollte der Brenner nach 15 Sekunden nicht zünden, lassen Sie den Knopf los, und drehen Sie ihn in die Aus-Position. Warten Sie dann mindestens eine Minute, bevor Sie den Brenner erneut zünden.

**VORSICHT!**

Wenn kein Strom zur Verfügung steht, können Sie den Brenner auch ohne Strom zünden. Bringen Sie eine Flamme in die Nähe des Brenners, drehen Sie den entsprechenden Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn auf die höchste Stufe und drücken Sie ihn dann hinein. Halten Sie den Einstellknopf höchstens 10 Sekunden gedrückt, um das Thermoelement zu erwärmen.



Sollte der Brenner zufällig ausgehen, drehen Sie den Knopf in die Aus-Position und versuchen Sie ihn nach einer Minute erneut zu zünden.



Nach dem Einschalten der Stromversorgung, nach der Installation oder nach einem Stromausfall wird der Funkgenerator möglicherweise automatisch eingeschaltet. Das ist normal.



Das Kochfeld wird mit Ventilen mit einem stetigen Stellverhalten geliefert. Sie ermöglichen eine präzisere Einstellung der Flamme.

### 5.3 Abschalten des Brenners

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

**WARNUNG!**

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

## 6. TIPPS UND HINWEISE



**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 6.1 Kochgeschirr



**VORSICHT!**  
Verwenden Sie kein  
Kochgeschirr aus Gusseisen,  
Ton oder Steingut und keine  
Grill- oder Sandwichplatten.  
Edelstahl kann bei zu starker  
Erhitzung anlaufen.



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



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



**VORSICHT!**  
Achten Sie darauf, dass sich  
die Topfböden nicht zu nahe  
am Einstellknopf befinden,  
da anderenfalls die Flamme  
den Einstellknopf erhitzen  
könnte.



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



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

### 6.2 Durchmesser des Kochgeschirrs



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

| Brenner             | Durchmesser<br>des Kochge-<br>schirrs (mm) |
|---------------------|--|
| Multikronen-Brenner | 180 - 260                                  |
| Normalbrenner       | 120 - 240                                  |
| Hilfsbrenner        | 80 - 180                                   |

## 7. REINIGUNG UND PFLEGE



**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 7.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.

- Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.

#### Edelstahl

- Reinigen Sie Edelstahlteile mit Wasser und wischen Sie sie mit einem weichen Tuch trocken.
- Um eingebrannte Speisereste, Fett und hartnäckige Flecken zu entfernen, weichen Sie diese vor der Reinigung einige Minuten mit etwas mildem Reinigungsmittel ein.
- Verwenden Sie speziell für Edelstahl vorgesehene Reinigungsmittel, um die Stahloberflächen zu schützen.

- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die ätzende Chemikalien enthalten, wie Chloride, reinigen Sie die Oberfläche nicht mit Desinfektionsmitteln, Fleck- oder Rostentfernern und Tauchreinigern.

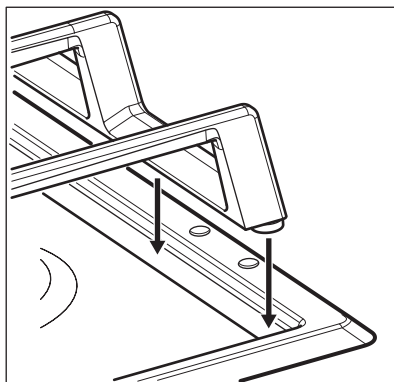
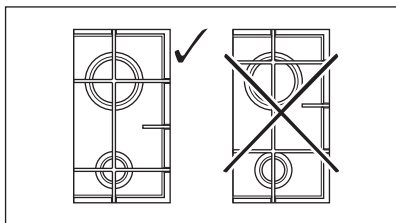
## 7.2 Topfträger

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

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

**i** Seien Sie beim Wiederaufsetzen der Topfträger vorsichtig, um Beschädigungen der Oberseite des Kochfelds zu vermeiden.

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



## 7.3 Reinigen des Kochfelds

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

## 7.4 Reinigen der Zündkerze

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

## 7.5 Regelmäßige Wartung

Lassen Sie regelmäßig vom Ihrem autorisierten Kundendienst den Zustand des Gasversorgungsrohrs und, falls

installiert, die Funktionstüchtigkeit des Druckreglers überprüfen.

## 8. FEHLERSUCHE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 8.1 Was tun, wenn...

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

### 8.2 Wenn Sie das Problem nicht lösen können...

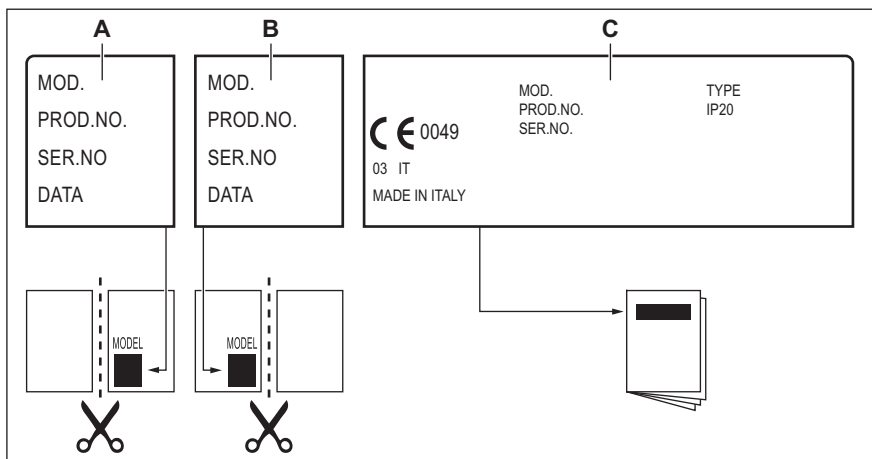
Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie die Daten, die Sie auf dem Typenschild finden, an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld korrekt bedient haben. Wenn

Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für die Reparatur durch einen Techniker oder Händler eine Gebühr an. Die Informationen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.



## 8.3 Im Zubehörbeutel mitgelieferte Aufkleber

Bringen Sie die Aufkleber, wie unten gezeigt, an:



- A.** Kleben Sie ihn auf die Garantiekarte und verschicken Sie diesen Teil (falls vorhanden).
- B.** Kleben Sie ihn auf die Garantiekarte und behalten Sie diesen Teil (falls vorhanden).
- C.** Kleben Sie ihn auf die Gebrauchsanleitung.

## 9. TECHNISCHE DATEN

### 9.1 Abmessungen des Kochfelds

|        |        |
|--------|--------|
| Breite | 595 mm |
| Tiefe  | 510 mm |

### 9.2 Bypassdurchmesser

| BRENNER             | Ø BYPASS 1/100 mm |
|---------------------|-------------------|
| Multikronen-Brenner | 50                |
| Normalbrenner       | 30                |
| Hilfsbrenner        | 23                |

### 9.3 Sonstige technische Daten

|                  |                          |                           |         |
|------------------|--------------------------|---------------------------|---------|
| GESAMTLEISTUNG:  | Gas - Original:          | G20 (2E) 20 mbar          | 8,7 kW  |
|                  | Gas - Ersatz:            | G30/G31 (3B/P) 50/50 mbar | 640 g/h |
| Netzanschluss:   | 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz |                           |         |
| Gerätekatégorie: | II2E3B/P                 |                           |         |
| Gasanschluss:    | R 1/2"                   |                           |         |
| Geräteklasse:    | 3                        |                           |         |

### 9.4 Gasbrenner für ERDGAS G20 20 mbar

| BRENNER             | NORMALLEISTUNG kW | MINDESTLEISTUNG kW | INJEKTORMARKE |
|---------------------|-------------------|--------------------|---------------|
| Multikronen-Brenner | 4,0               | 1,4                | 146           |
| Normalbrenner       | 1,85              | 0,6                | 92            |
| Hilfsbrenner        | 1,0               | 0,33               | 70            |

### 9.5 Gasbrenner für LPG-Flüssiggas G30/G31 50/50 mbar

| BRENNER             | NORMALLEISTUNG kW | MINDESTLEISTUNG kW | INJEKTORMARKE | NENNGASDURCHFLUSS g/Std. |
|---------------------|-------------------|--------------------|---------------|--------------------------|
| Multikronen-Brenner | 3,8               | 1,4                | 85            | 276                      |
| Normalbrenner       | 2,0               | 0,6                | 58x           | 145                      |
| Hilfsbrenner        | 1,0               | 0,33               | 43            | 73                       |

## 10. ENERGIEEFFIZIENZ

### 10.1 Produktinformationen gemäß EU 66/2014

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| Modellidentifikation  | HG654550SY      |
| Kochfeldtyp           | Einbau-Kochfeld |
| Anzahl der Gasbrenner | 4               |


|  |                                   |                  |
|--|-----------------------------------|------------------|
| Energieeffizienz pro Gasbrenner<br>(EE gas burner) | Hinten links - Normalbrenner      | 59.4%            |
|  | Hinten rechts – Normalbrenner     | 60.2%            |
|  | Vorne links - Multikronen-Brenner | 53.8%            |
|  | Vorne rechts – Hilfsbrenner       | nicht zutreffend |
| Energieeffizienz des Gaskochfelds<br>(EE gas hob)  |                                   | 57.8%            |


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

## 10.2 Energie sparen

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

## 11. UMWELTTIPPS

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

Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



867345443-C-112019



**AEG**