



**HKB75820NB**

|           |  |           |
|-----------|--|-----------|
| <b>NL</b> | Gebruiksaanwijzing   <b>Kookplaat</b>          | <b>2</b>  |
| <b>FR</b> | Notice d'utilisation   <b>Table de cuisson</b> | <b>21</b> |
| <b>DE</b> | Benutzerinformation   <b>Kochfeld</b>          | <b>41</b> |



**Welkom bij AEG! Hartelijk dank dat je voor onze apparatuur hebt gekozen.**



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, informatie met betrekking tot service en reparatie:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Wijzigingen voorbehouden.

## INHOUDSOPGAVE

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....        | 2  |
| 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....     | 5  |
| 3. MONTAGE .....                     | 8  |
| 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT..... | 11 |
| 5. DAGELIJKS GEBRUIK.....            | 12 |
| 6. AANWIJZINGEN EN TIPS.....         | 13 |
| 7. ONDERHOUD EN REINIGING.....       | 15 |
| 8. PROBLEEMOPLOSSING.....            | 16 |
| 9. TECHNISCHE GEGEVENS.....          | 18 |
| 10. ENERGIEZUINIGHEID.....           | 19 |
| 11. MILIEUBESCHERMING.....           | 20 |

## 1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

### 1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te

worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

- Houd toezicht op kinderen, om te voorkomen dat zij gaan spelen met het apparaat.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

## **1.2 Algemene veiligheid**

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik in een binnenomgeving.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgastenhuis en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik niet hoger is dan (gemiddeld) huishoudelijk gebruik.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- **WAARSCHUWING:** Onbewaakt koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden.
- Gebruik nooit water om het kookvuur te blussen. Schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met bijv. een blusdeken of deksel.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat mag niet van stroom worden voorzien door een extern schakelapparaat, zoals een tijdklok, of aangesloten worden op een circuit dat door het elektriciteitsbedrijf regelmatig aan en uit wordt geschakeld.

- LET OP: Het kookproces moet bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Als de glaskeramische / glazen oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit en trek de stekker uit het stopcontact. In het geval het apparaat rechtstreeks op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijdert u de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem altijd contact op met de erkende servicedienst.
- In geval van glasbreuk van de kookplaat:
  - schakel alle branders en alle elektrische verwarmingselementen onmiddellijk uit en isoleer het apparaat van de stroomvoorziening,
  - raak het oppervlak van het apparaat niet aan,
  - gebruik het apparaat niet.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een erkende service of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Als het apparaat rechtstreeks op de stroomvoorziening wordt aangesloten, is er een alpolige isolatieschakelaar met een contactopening nodig op alle polen. De volledige ont koppeling, in overeenstemming met de voorwaarden die gespecificeerd zijn in overspanningscategorie III, moet worden gegarandeerd. De aardkabel is hiervan uitgesloten.
- Let er bij het leiden van de stroomkabel op dat de kabel niet rechtstreeks in contact komt (bijvoorbeeld met behulp van

isolatiehuls) met onderdelen die temperaturen van meer dan 50°C boven kamertemperatuur kunnen bereiken.

- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen of door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

## 2. VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

Dit apparaat is geschikt voor de volgende

markten:  

### 2.1 Installeren

#### **WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

#### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel of schade aan het apparaat.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.

- Als het apparaat geïnstalleerd is boven lades zorg er dan voor dat de ruimte tussen de onderkant van het apparaat en de bovenste lade voldoende is voor luchtcirculatie.
- De onderkant van het apparaat kan heet worden. Installeer een onbrandbaar scheidingspaneel onder het apparaat om te voorkomen dat de onderkant kan worden aangeraakt.

### 2.2 Elektrische aansluiting

#### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Verzekert jezelf ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat je welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Controleer of het apparaat correct geïnstalleerd is. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ertoe leiden dat de contactklem te heet wordt.
- Gebruik het juiste netsnoer.
- Zorg dat de stroomkabel niet verstrikt raakt.

- Controleer of er een aardlekschakelaar is geïnstalleerd.
- Gebruik de trekontlastingsklem op de kabel.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet aanraakt als je het apparaat op een nabijgelegen contactdoos aansluit.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg ervoor dat je de stekker (indien van toepassing) of het netsnoer niet beschadigt. Neem contact op met ons erkende servicecentrum of een elektricien om een beschadigde stroomkabel te vervangen.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

## 2.3 Gasaansluiting

### LET OP!

Bij gebruik van een gasfles moet je deze altijd op een vlak horizontaal oppervlak houden (met de gasklep bovenaan).

- Alle gasaansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Controleer vóór de installatie of de plaatselijke distributieomstandigheden (gassoort en -druk) en de afstelling van het apparaat met elkaar te combineren zijn.
- Zorg ervoor dat er koude luchtcirculatie in het apparaat aanwezig is.
- Op het typeplaatje staat informatie over de gastoevoer.
- Dit apparaat mag niet aangesloten worden op een inrichting dat producten afvoert voor verbranding. Sluit het apparaat aan volgens de geldende installatieregels. Volg de vereisten voor voldoende ventilatie.

## 2.4 Gebruik

### WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brandwonden of elektrische schokken.

### LET OP!

Het gebruik van een gaskooktoestel resulteert in de productie van warmte, vocht en verbrandingsproducten in de ruimte waarin het apparaat wordt geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is, vooral wanneer het apparaat in gebruik is. Langdurig intensief gebruik van het apparaat kan extra ventilatie vereisen. Dit is bijvoorbeeld het verhogen van mechanische ventilatie waar aanwezig, extra ventilatie om de verbrandingsproducten veilig te verwijderen naar buitenlucht (externe lucht), terwijl het ook ruimtelucht verversst met extra ventilatie. Raadpleeg een bevoegde persoon voordat je de extra ventilatie installeert.

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen, etiketten en beschermfolie (indien van toepassing).
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.

- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Zet de kookzone op "uit" na ieder gebruik.
- Plaats geen bestek of deksels van steelpannen op de kookzones. Ze kunnen heet worden.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Als u voedsel in hete olie plaatst, kan het spatten.
- Gebruik geen aluminiumfolie of andere materialen tussen het kookoppervlak en het kookgerei, tenzij anders aangegeven door de fabrikant van dit apparaat.
- Gebruik alleen accessoires die door de fabrikant voor dit apparaat worden aanbevolen.

**⚠ WAARSCHUWING!**

Risico op brand en explosie

- Wanneer ze verwarmd worden, kunnen vetten en oliën ontvlambare dampen afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vetten en oliën als u ermee kookt.
- De dampen die erg hete olie vrijkomen, kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten kan bevatten, kan brand veroorzaken bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.

**⚠ WAARSCHUWING!**

Risico op schade aan het apparaat.

- Laat geen heet kookgerei op het bedieningspaneel staan.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Zorg ervoor dat je geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat laat vallen. Het oppervlak kan beschadigd raken.
- Laat nooit een brander aan met leeg kookgerei of zonder kookgerei.
- Kookgerei gemaakt van gietijzer, aluminium of met een beschadigde bodem kan krassen op het glas/glaskeramiek

veroorzaken. Til deze voorwerpen altijd op als je ze op de kookplaat moet verplaatsen.

- Om morsen te voorkomen, gebruik alleen stabiele pannen met de juiste vorm en diameter, groter dan de afmetingen van de branders.
- Zorg ervoor dat het kookgerei in het midden van de branders staat.
- Gebruik geen grote pannen die de randen van het apparaat overschrijden. Dit kan het apparaat beschadigen.
- Zorg ervoor dat de handgrepen van pannen zich niet boven de voorrand van de kookplaat bevinden.
- Controleer of de vlam niet dooft als je de knop snel van de maximale stand naar de minimale stand draait.
- Plaats geen vlamverdeler op de brander.
- Gebruik geen platen, klei, keramiek of gietijzeren pannen met maximaal vermogen gedurende een langere periode.
- Plaats één pan niet op twee branders.
- Zorg dat geen zure vloeistoffen, zoals azijn, citroensap of kalkaanslagverwijderaars, de kookplaat aanraken. Dit kan matte plekken veroorzaken.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.

## 2.5 Onderhoud en reiniging

**⚠ WAARSCHUWING!**

Verwijder de toetsen, knoppen of pakkingen niet van het bedieningspaneel. Er kan water in het apparaat komen en schade veroorzaken.

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik geen waterstralen en stoom om het apparaat te reinigen.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuurponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

- De branders niet in de afwasautomaat reinigen.

## 2.6 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

## 2.7 Verwijdering



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Maak de externe gasleidingen plat.

# 3. MONTAGE



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 3.1 Voor montage

Voordat u de kookplaat installeert, dient u de onderstaande informatie van het typeplaatje te noteren. Het typeplaatje bevindt zich onderop de kookplaat.

Model .....  
 Productnummer .....  
 (PNC) .....  
 Serienummer .....

## 3.2 Gasaansluiting



### WAARSCHUWING!

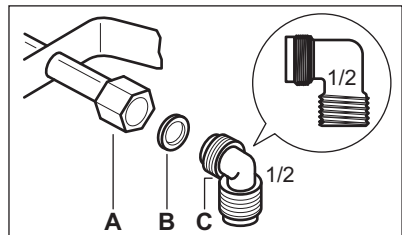
De volgende instructies over montage, aansluiting en onderhoud moeten door gekwalificeerd personeel in overeenstemming met de geldende normen en voorschriften worden uitgevoerd.

Het is noodzakelijk dat de aansluiting op de gasleiding wordt uitgevoerd door middel van een AGB-kraan. Kies vaste aansluitingen of gebruik een flexibele leiding van AGB (roestvrij staal) conform de geldende voorschriften (NBN D 51.003). Als u flexibele metalen leidingen gebruikt, zorg er dan voor dat deze niet in aanraking komen met bewegende onderdelen en dat deze niet

bekneld raken. Wees ook voorzichtig met het plaatsen van de kookplaat met een oven.



Controleer of de gastoevoerdruk van het apparaat voldoet aan de aanbevolen waarden. De verstelbare aansluiting wordt op de uitbreidingsbrug bevestigd met behulp van een moer G 1/2". Alle onderdelen in de afbeelding zijn al in de fabriek gemonteerd. Voordat het apparaat de fabriek verlaat, is het getest om u de beste resultaten te geven.



- A. Uiteinde van as met moer
- B. Vulring meegeleverd met het apparaat
- C. Kniekoppeling meegeleverd met het apparaat

### Vloeibaar gas (alleen voor België)

Gebruik de houder voor de rubber vloeibaar gaslang. Gebruik altijd de pakking. Ga vervolgens verder met de gasaansluiting.

De flexibele leiding is voorbereid op gebruik als:

- deze kan niet warmer worden dan kamertemperatuur, hoger dan 30°C;
- deze is niet langer dan 1500 mm;
- deze geen afklemmingen vertoont;
- deze niet wordt belast met trek- of torsiekrachten;
- deze niet in aanraking komt met scherpe randen of hoeken;
- deze eenvoudig kan worden onderzocht om te verzekeren dat deze in orde is.

De controle voor behoud van de flexibele leiding bestaat uit het controleren of:

- deze geen barsten, sneden, sporen van verbranden op de twee uiteinden en over de volledige lengte vertoont;
- het materiaal niet verhard is, maar de correcte elasticiteit vertoont;
- de bevestigingsklemmen niet verroest zijn;
- de levensduur niet verlopen is.

Als er een of meer defecten zichtbaar zijn, mag de leiding niet worden gerepareerd, maar moet deze worden vervangen.

#### **⚠ WAARSCHUWING!**

Controleer na montage of de afdichting van elke leidingaansluiting correct is. Gebruik een zeepoplossing, geen vlam!

### **3.3 Vervanging spuitmond (alleen voor België)**

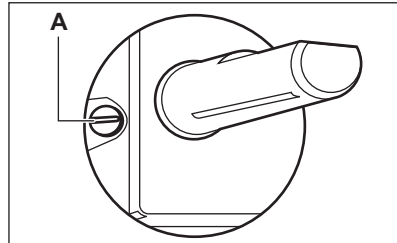
1. Verwijder de pannendrager.
2. Verwijder de branderkappen en -kronen.
3. Verwijder met een dopsleutel 7 de hoofdsproeiers, en vervang ze door de sproeiers die vereist zijn voor het type gas dat u gebruikt (zie de tabel in het hoofdstuk 'Technische gegevens').
4. Zet de onderdelen in omgekeerde volgorde terug.
5. Vervang het typeplaatje (naast de gastoevoerleiding) door het plaatje voor het nieuwe type gastoevoer. U kunt het plaatje vinden in het zakje dat bij het apparaat geleverd is.

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

### **3.4 Aanpassing minimumniveau (alleen voor België)**

Het minimumniveau van de branders afstellen:

1. Steek de brander aan.
2. Draai de knop op de minimumstand.
3. Verwijder de knop.
4. Pas de stand van de bypass-schroef aan met een smalle schroevendraaier (A).



5. Bij omschakelen:
  - van aardgas G20/G25 20/25 mbar / G20Y20/G25 20/25 mbar naar vloeibaar gas, draai de instelschroef helemaal vast.
  - van vloeibaar gas naar aardgas G20/G25 20/25 mbar / G20Y20/G25 20/25 mbar, draai de instelschroef ongeveer een kwartslag los (een halve slag bij een multikronenbrander).

#### **⚠ WAARSCHUWING!**

Controleer of de vlam niet dooft als u de knop snel van de maximale stand naar de minimale stand draait.

### **3.5 Elektrische aansluiting**

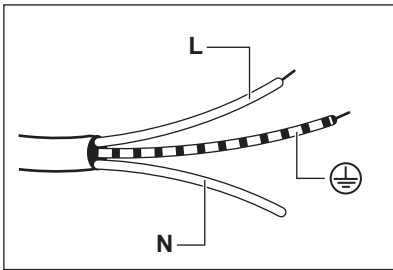
- Zorg er voor dat het aangegeven voltage en het type stroom op het typeplaatje overeenkomen met het voltage en stroomtype van uw lokale stroomleverancier.
- Dit apparaat wordt geleverd met een netsnoer. Dit moet zijn voorzien van een geschikte stekker, die geschikt is voor de belasting die vermeld is op het identificatieplaatje. Zorg dat u de stekker in een goed stopcontact steekt.
- Gebruik altijd een juist 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.
- Er is brandgevaar als het apparaat verbinding maakt met een verlengkabel, een adapter of een meervoudige aansluiting. Zorg ervoor dat de aarde-aansluiting overeenkomt met de normen en regelgeving.
- Laat de stroomkabel niet warmer worden dan 90° C.

### 3.6 Aansluitkabel

Gebruik om de aansluitkabel te vervangen alleen de speciale kabel of een gelijksoortig type. Het kabeltype is: H03V2V2-F T90.

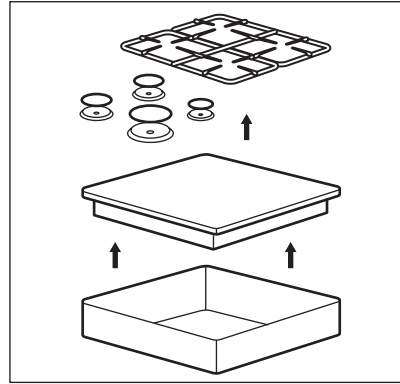
Zorg ervoor dat de doorsnede van het snoer geschikt is voor het voltage en de bedrijfstemperatuur. De geel/groene aarddraad moet ongeveer 2 cm langer zijn dan de bruine (of zwarte) fasedraad.



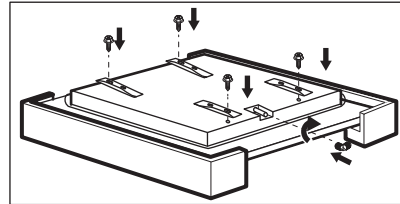
1. Sluit de groen/gele (aarde) draad aan op de eindklem gemarkeerd met de letter 'E' of het aardesymbool , of groen/geel gekleurd.
2. Sluit de blauwe (nul) draad aan op de eindklem gemarkeerd met de letter 'N', of blauw gekleurd.
3. Sluit de bruine (onder spanning staande) draad aan op de eindklem gemarkeerd met de letter 'L'. Deze moet altijd worden aangesloten op de netwerkfase.

### 3.7 Samenstellen

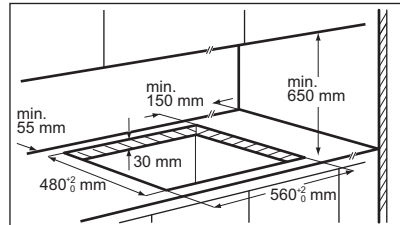
1.



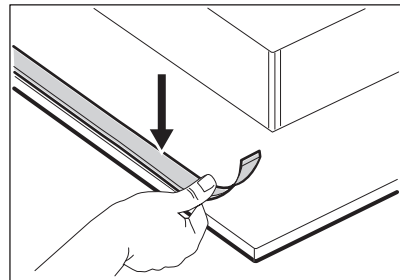
2.



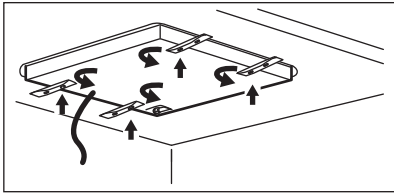
3.



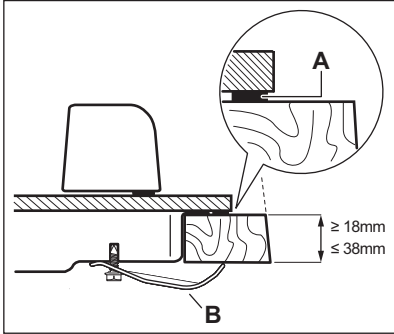
4.



5.

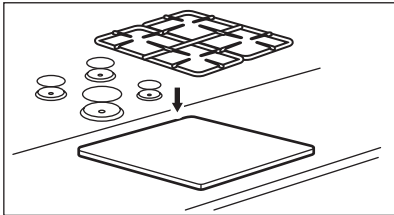


6.



A) meegeleverde afdichting  
B) meegeleverde steunen

7.



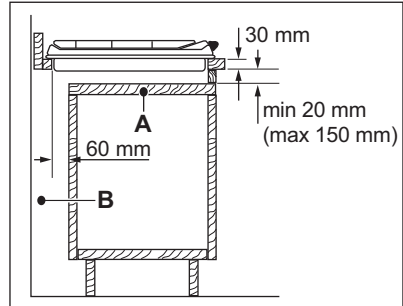
**⚠ LET OP!**

Installeer het apparaat alleen op een werkblad met een plat oppervlak.

### 3.8 Mogelijkheden voor inbouw

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

#### Keukenmeubel met



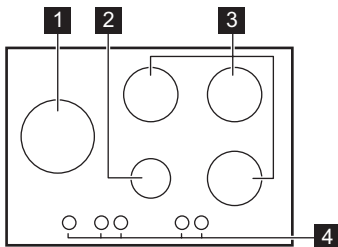
- A. Verwijderbaar paneel
- B. Ruimte voor aansluitingen

#### Keukenmeubel met oven

Om veiligheidsredenen en om een gemakkelijke verwijdering van de oven uit het meubel mogelijk te maken, moeten de elektrische aansluitingen van de kookplaat en de oven afzonderlijk geïnstalleerd worden.

## 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### 4.1 Indeling kookplaat



**1** Multikroonbrander

- 2** Sudderbrander
- 3** Normale brander
- 4** Bedieningsknoppen

## 4.2 Bedieningsknop

| Symbol  | Beschrijving                           |
|---|--|
|  | geen gastoevoer / uit-stand            |
|  | ontstekingsstand / maximale gastoevoer |

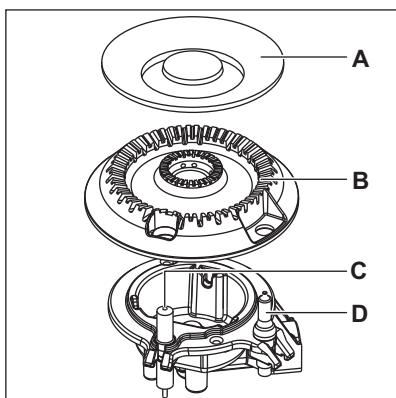
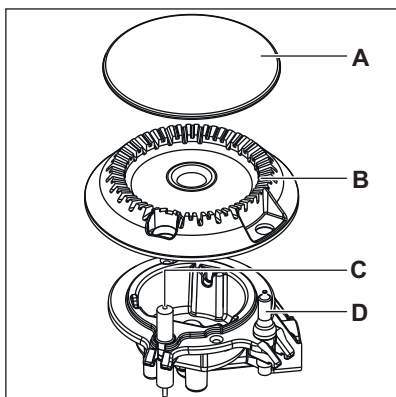
| Symbol       | Beschrijving        |
|--------------|---------------------|
| <b>1</b>     | minimale gastoevoer |
| <b>1 - 9</b> | vermogensniveaus    |

## 5. DAGELIJKS GEBRUIK

### **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 5.1 Branderoverzicht



- A. Branderkap
- B. Branderkroon
- C. Ontstekingsbougie
- D. Thermokoppel

### 5.2 De brander ontsteken




Ontvlam de brander altijd vóór u het kookgerei erop plaatst.



#### **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.

1. Druk de bedieningsknop helemaal in en draai de knop linksom naar de maximale gastoevoerstand ().
2. Houd de bedieningsknop ongeveer 10 seconden ingedrukt. Het thermokoppel kan dan opwarmen. Als u dat niet doet, wordt de gastoevoer onderbroken.
3. Stel de vlam af 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.

### **WAARSCHUWING!**

Houd de bedieningsknop niet langer dan 15 seconden ingedrukt. Als de brander na 15 seconden nog niet brandt, de bedieningsknop loslaten en minstens 1 minuut wachten voordat u opnieuw probeert de vlam te ontsteken.

### **LET OP!**

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, draai de regelknop tegen de wijzers van de klok in naar de maximale gastoevoerstand en druk deze in. Houd de regelknop gedurende 10 seconden of korter ingedrukt om het thermokoppel op te laten warmen.



Draai als de brander per ongeluk uit gaat de bedieningsknop naar de uit stand en probeer na minimaal 1 minuut de brander weer aan te steken.



De vonkontsteking kan automatisch starten wanneer u de stekker in het stopcontact steekt, na de installatie of na een stroomonderbreking. Dat is normaal.

## 5.3 De brander uitschakelen

Om de vlam te doven, de knop naar de off-positie draaien ●.



### **WAARSCHUWING!**

Draai de vlam altijd lager of schakel hem uit voordat u de pan van de brander haalt

## 6. AANWIJZINGEN EN TIPS

### **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 6.1 Diameters van kookgerei

### **LET OP!**

Gebruik kookgerei met diameters geschikt voor de grootte van de branders.

| Brander           | Diameter van kookgerei (mm) |
|-------------------|-----------------------------|
| Meervoudige kroon | 180 - 260                   |
| Semi-snel         | 120 - 220                   |
| Sudderbrander     | 80 - 180                    |

### 6.2 Voorgestelde recepten

| Voedselcategorieën                  | Recepten        | Brandertype       | Vermogensniveau |
|-------------------------------------|-----------------|-------------------|-----------------|
| Sauzen - dressing                   | Bechamelsaus    | Sudderbrander     | 2-4             |
|                                     | Tomatensaus     | Semi-snel         | 1-5             |
| Pasta - rijst - andere graansoorten | Champignonrijst | Meervoudige kroon | 1-5             |
|                                     | Couscous        | Snel              | 1-6             |
|                                     | Ravioli         | Sudderbrander     | 6-9             |

| Voedselcategorieën             | Recepten                     | Brandertype       | Vermogensniveau |
|--------------------------------|------------------------------|-------------------|-----------------|
| Soep - groenten                | Groentesoep                  | Semi-snel         | 2-7             |
|                                | Champignon- en aardappelsoep | Semi-snel         | 1-5             |
|                                | Vissoep                      | Meervoudige kroon | 1-4             |
| Vlees                          | Gehaktballen van rundvlees   | Meervoudige kroon | 1-6             |
|                                | Gebraden varkensfilet        | Meervoudige kroon | 4-9             |
|                                | Gegratineerde runderburger   | Sudderbrander     | 1-5             |
| Vis                            | Inktvis met erwten           | Meervoudige kroon | 1-5             |
|                                | Gebakken tonijnsteak         | Snel              | 5-8             |
| Maaltijden op basis van eieren | Omelet                       | Meervoudige kroon | 1-5             |
| Groenten                       | Champignons met kruiden      | Semi-snel         | 2-6             |
|                                | Caponata met groenten        | Meervoudige kroon | 4-8             |
|                                | Bevroren spinazie met boter  | Snel              | 1-4             |
| Frituurgerechten               | Patat                        | Meervoudige kroon | 5-9             |
|                                | Donuts                       | Meervoudige kroon | 3-7             |
| Snacks gekookt met pan         | Noten roosteren              | Semi-snel         | 2-5             |
|                                | Broodcroutons                | Meervoudige kroon | 2-7             |
|                                | Pannenkoeken                 | Semi-snel         | 3-9             |
| Nagerechten                    | Karamel                      | Sudderbrander     | 1-5             |
|                                | Custard                      | Sudderbrander     | 1-5             |
|                                | Pannacotta                   | Sudderbrander     | 1-5             |



Alle recepten voor ongeveer vier porties.



De instellingen die in de kooktabel worden voorgesteld, dienen alleen als richtlijnen en moeten worden aangepast op basis van de rauwheid van het voedsel, het gewicht en de hoeveelheid ervan, alsook op basis van het type gas dat wordt gebruikt en het materiaal van het kookgerei dat wordt gebruikt om het gerecht te bereiden.



Gebruik voor een optimale delicate bereiding de sudderbrander.

## 7. ONDERHOUD EN REINIGING

### ⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 7.1 Algemene informatie

- Maak de kookplaat na ieder gebruik schoon.
- Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.
- Krassen of donkere vlekken op de oppervlakte hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.

### ⚠ WAARSCHUWING!

Gebruik geen messen, schrapers of gelijksoortige hulpmiddelen om het glazen oppervlak of de randen van de branders en het frame schoon te maken (indien van toepassing).

- Was de onderdelen van roestvrij staal af met water en droog ze vervolgens met een zachte doek.

### 7.2 Pandragers

#### i

De pandragers zijn niet vaatwasserbestendig. Deze moeten met de hand worden afgewassen.

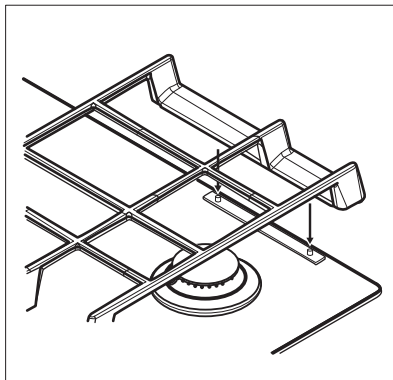
1. Verwijder de pandragers om de kookplaat gemakkelijk te reinigen.

#### i

Wees voorzichtig bij het terugzetten van de pandragers om te voorkomen dat de kookplaat beschadigd raakt.

2. De emaillelaag kan soms ruwe randen hebben, dus wees voorzichtig bij het met de hand afwassen en afdrogen van de pandragers. Verwijder hardnekkige vlekken indien nodig met een pastareiniger.
3. Zorg er na het reinigen van de pandragers voor dat deze op de juiste plaats zijn teruggezet.

4. Om ervoor te zorgen dat de brander goed werkt, zorgt u ervoor dat de armen van de pandragers zijn uitgelijnd met het midden van de brander.

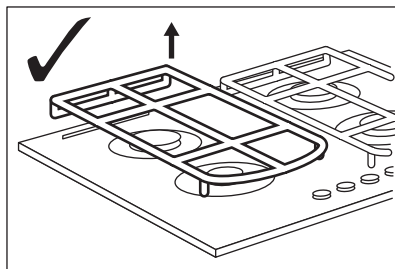


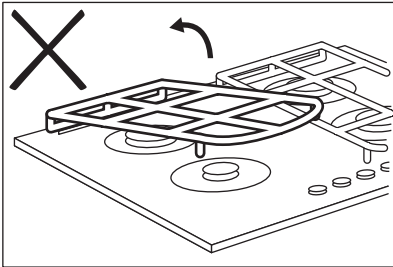
### 7.3 Verwijderen van de pannensteunen

Om de pannensteunen in de juiste positie te houden, zijn ze gemonteerd op metalen pennen die zich aan de achterkant van de kookplaat bevinden. Voor een betere reiniging kunnen pannensteunen verwijderd worden van de kookplaat. Til de pannendragers horizontaal omhoog zoals aangegeven in de afbeelding.

#### i

Til de pannensteunen niet schuin op, omdat de metalen pennen zo worden belast. De pennen kunnen hierdoor beschadigd raken en breken.





De vorm van de pansteunen en de hoeveelheid branders kan verschillen bij andere modellen van het apparaat.

#### 7.4 De kookplaat schoonmaken

- **Verwijder direct:** gesmolten kunststof, plastic folie, suiker en suikerhoudend voedsel, anders kan dit schade aan de

kookplaat veroorzaken. Doe voorzichtig om brandwonden te voorkomen.

- **Verwijder nadat de kookplaat voldoende is afgekoeld:** kalk- en waterkringen, vetspatten en metaalachtig glanzende verkleuringen. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-schurend reinigingsmiddel. Droog de kookplaat na reiniging af met een zachte doek.
- Was de geëmailleerde delen, deksels en kronen met een warm sopje en laat ze goed drogen alvorens ze terug te plaatsen.

#### 7.5 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.

#### 7.6 Periodiek onderhoud

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

## 8. PROBLEEMOPLOSSING

### ⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

#### 8.1 Wat moet ik doen als ...

| Storing  | Mogelijke oorzaak  | oplossing  |
|--|--|--|
| Er is geen vonk als de vonkontsteking wordt geactiveerd. | De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd. | Controleer of de kookplaat goed is aangesloten op het lichtnet.  |
|  | De zekering is doorgeslagen.   | Controleer of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur. |

| Storing                                   | Mogelijke oorzaak   | oplossing   |
|---|---|---|
|   | De branderdeksel en kroon zitten niet goed op hun plaats. | Plaats de branderdeksel en de kroon op juiste wijze.                              |
| De vlam gaat meteen na de ontsteking uit. | Het thermokoppel is niet voldoende opgewarmd.             | Na het ontsteken van de vlam, de knop circa 10 sec. ingedrukt houden.             |
| De vlamring is ongelijk.                  | De branderkroon is verstopt met etensresten.              | Controleer of de hoofdinspuiter niet verstopt is en of de branderkroon schoon is. |

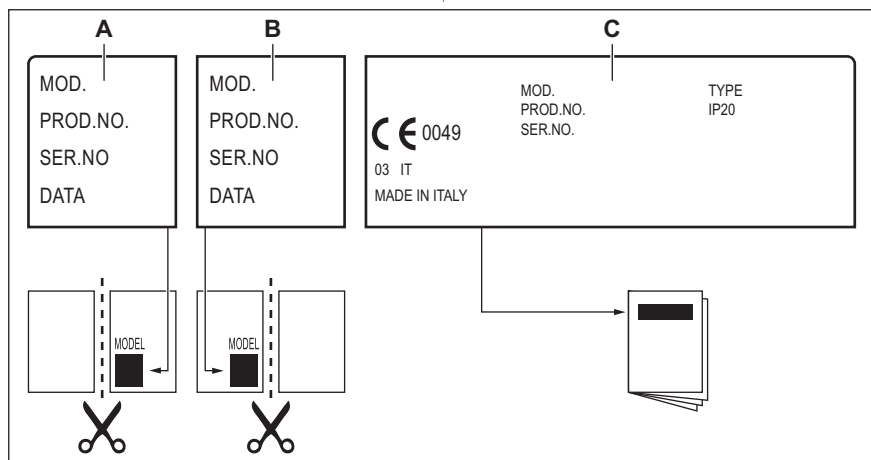
## 8.2 Als u het probleem niet kunt oplossen...

Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of de serviceafdeling. Zie voor deze gegevens het typeplaatje. Verzeker u ervan dat u de kookplaat correct gebruikt heeft. Bij onjuist gebruik van het apparaat wordt het bezoek van de onderhoudstechnicus van de klantenservice of de vakhandelaar in

rekening gebracht, zelfs tijdens de garantieperiode. De instructies over het service center en de garantiebepalingen vindt u in het garantieboekje.

## 8.3 Labels meegeleverd in de zak met accessoires

Bevestig de stickers zoals hieronder weergegeven:



- A. Plak het op de garantiekaart en verstuur dit deel (indien van toepassing).
- B. Plak het op de garantiekaart en bewaar dit deel (indien van toepassing).

- C. Plak het op het instructieboekje.

## 9. TECHNISCHE GEGEVENS

### 9.1 Afmetingen kookplaat

|         |        |
|---------|--------|
| Breedte | 740 mm |
| Diepte  | 510 mm |

### 9.2 Overige technische gegevens

|                      |                                    |                                     |          |
|----------------------|------------------------------------|-------------------------------------|----------|
| TOTAAL VERMOGEN:     | Origineel gas:                     | G20/G25 (2E+) 20/25 mbar (BE)       | 10,45 kW |
|                      |                                    | G20Y20/G25 (2E+Y20) 20/25 mbar (BE) | 9,95 kW  |
|                      | Gasvervanging:<br>(alleen voor BE) | G20 (2E) 20 mbar (LU)               | 10,45 kW |
|                      |                                    | G20Y20 (2EY20) 20 mbar (LU)         | 9,95 kW  |
| Elektrische voeding: | 220-240 V ~ 50-60 Hz               | G30 (3+) 28-30 mbar                 | 745 g/h  |
|                      |                                    | G31 (3+) 37 mbar                    | 732 g/h  |
| Apparaatcategorie:   | I12E+Y203+ (BE)<br>I2EY20 (LU)     |                                     |          |
| Gasaansluiting:      | R 1/2"                             |                                     |          |
| Apparaatklasse:      | 3                                  |                                     |          |

### 9.3 Bypassdiameters

| BRANDER        | Ø BYPASS 1/100 mm |
|----------------|-------------------|
| Multikroon     | 57                |
| Medium brander | 35                |
| Sudderbrander  | 28                |

### 9.4 Gasbranders voor AARDGAS G20/G25 20/25 mbar (BE) - G20 20 mbar (LU)

| BRANDER        | NORMAAL VERMOGEN kW | MINIMUM VERMOGEN kW | INSPUITMARKERING |
|----------------|---------------------|---------------------|------------------|
| Multikroon     | 3,9                 | 1,4                 | 146              |
| Medium brander | 1,85                | 0,6                 | 92               |
| Sudderbrander  | 1,0                 | 0,33                | 70               |

## 9.5 Gasbranders voor NATUURLIJK GAS G20Y20/G25 20/25 mbar (BE) - G20Y20 20 mbar (LU)

| brander        | NORMAAL VERMOGEN kW | MINIMAAL VERMOGEN kW | INSPUITMARKERING |
|----------------|---------------------|----------------------|------------------|
| Multikroon     | 3,7                 | 1,4                  | 146              |
| Medium brander | 1,75                | 0,6                  | 92               |
| Sudderbrander  | 1,0                 | 0,33                 | 70               |

## 9.6 Gasbranders voor LPG G30/G31 28-30/37 mbar (alleen voor BE)

| BRANDER        | NORMAAL VERMOGEN kW | MINIMAAL VERMOGEN kW | INSPUITMARKERING | NOMINALE GASSTROOM g/h |             |
|----------------|---------------------|----------------------|------------------|------------------------|-------------|
|                |                     |                      |                  | G30 28-30 mbar         | G31 37 mbar |
| Multikroon     | 3,55                | 1,75                 | 095              | 258                    | 254         |
| Medium brander | 1,9                 | 0,8                  | 71               | 138                    | 136         |
| Sudderbrander  | 1,0                 | 0,45                 | 50               | 73                     | 71          |

# 10. ENERGIEZUINIGHEID

## 10.1 Productinformatie volgens EU Ecodesign-regelgeving

|  |                                 |                     |
|--|---------------------------------|---------------------|
| Modelnummer  | HKB75820NB                      |                     |
| Type kookplaat   | Inbouwkookplaat                 |                     |
| Aantal gasbranders                                     | 5                               |                     |
| Energetisch rendement per gasbrander (EE gas burner)   | Rechtsachter - Semi-snel        | 58,1%               |
|  | Rechtsvoor - Semi-snel          | 56,7%               |
|  | Linksmidden - Multikroonbrander | 56,0%               |
|  | Middenachter - Semi-snel        | 56,0%               |
|  | Midden voor - Bijkomend         | niet van toepassing |
| Energetisch rendement voor het gasfornuis (EE gas hob) | 56,7%                           |                     |

EN 30-2-1: Huishoudelijke kooktoestellen die gas verbranden - Deel 2-1 : Verstandig gebruik van energie - Algemeen

## 10.2 Energiebesparend

- Controleer voor gebruik of de branders en pannendragers correct zijn bevestigd.
- Gebruik kookgerei met diameters geschikt voor de grootte van de branders.
- Plaats de pan in het midden van de brander.
- Gebruik bij het opwarmen van water alleen de hoeveelheid die je nodig hebt.
- Plaats, indien mogelijk, altijd de deksels op het kookgerei.

- Zet het vuur zachter wanneer de vloeistof begint te koken om de vloeistof heel zacht te laten sudderen.
- Gebruik indien mogelijk een snelkookpan. Raadpleeg de gebruikershandleiding.

### 10.3 Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken

|   |       |
|---|-------|
| Stroomverbruik in uit-modus   | 0.3 W |
| De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken | 2 min |

## 11. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval.

Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

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

**Bienvenue chez AEG ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.**



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, des dépannages, des informations sur le service et les réparations :  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

|  |    |
|--|----|
| 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....                     | 21 |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....                        | 24 |
| 3. INSTALLATION.....                                 | 27 |
| 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....                    | 31 |
| 5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....                      | 31 |
| 6. CONSEILS.....                                     | 33 |
| 7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....                       | 34 |
| 8. DÉPANNAGE.....                                    | 36 |
| 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....                  | 37 |
| 10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....                       | 39 |
| 11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT..... | 40 |

## 1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

### 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins

de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## **1.2 Sécurité générale**

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes avec une couverture anti-feu ou un couvercle, par exemple.

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez-le. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- En cas de bris de verre de la table de cuisson :
  - éteignez immédiatement tous les brûleurs et tout élément chauffant électrique et isolez l'appareil de l'alimentation électrique ;
  - ne touchez pas la surface de l'appareil ;
  - n'utilisez pas l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service après-vente agréé ou un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Si l'appareil est directement branché à l'alimentation électrique, installez un sectionneur avec une ouverture de contact. La déconnexion complète conforme aux conditions de surtension de catégorie III doit être garantie. Le câble de terre en est exclu.

- Lorsque vous acheminez le câble d'alimentation, assurez-vous qu'il n'entre pas en contact direct (par ex. en utilisant une gaine isolante) avec des parties pouvant atteindre des températures supérieures de 50 °C à la température ambiante.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Cet appareil est adapté aux marchés

suivants:  

### 2.1 Installation

#### **AVERTISSEMENT!**

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

#### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure corporelle ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.

- N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Installez un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.

### 2.2 Branchement électrique

#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur

desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.

- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Installé le collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à une prise électrique.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (le cas échéant) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.

## 2.3 Raccordement au gaz

### ATTENTION!

Lorsque vous utilisez une bouteille de gaz, maintenez-la toujours sur une surface horizontale plane (avec la vanne de gaz en haut).

- Tous les raccordements au gaz doivent être effectués par une personne qualifiée.
- Avant l'installation, vérifiez que les conditions de distribution locales (nature et pression du gaz) sont compatibles avec le réglage de l'appareil.
- Assurez-vous que l'air circule autour de l'appareil.
- Les informations concernant l'alimentation en gaz se trouvent sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Assurez-vous de brancher l'appareil selon les réglementations d'installation en vigueur. Respectez les recommandations pour assurer une bonne ventilation.

## 2.4 Utilisation

### AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

**⚠ ATTENTION!**

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz entraîne la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée, en particulier lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.

L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'augmentation de la ventilation mécanique, le cas échéant, une ventilation supplémentaire pour éliminer en toute sécurité les produits de combustion vers l'air extérieur (dehors) tout en fournissant des changements d'air ambiant avec une ventilation supplémentaire. Consultez une personne qualifiée avant d'installer la ventilation supplémentaire.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.
- N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.
- Les vapeurs que dégagent l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- Ne laissez jamais un récipient vide posé sur un brûleur allumé, ou un brûleur allumé sans récipient.
- Les récipients de cuisson en fonte, en aluminium ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures sur la surface en verre et vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Pour éviter les déversements, n'utilisez que des récipients stables, dont la forme et le diamètre sont supérieurs aux dimensions des brûleurs.
- Veillez à ce que les ustensiles de cuisine soient positionnés au centre des brûleurs.
- N'utilisez pas de grands récipients dont les bords dépassent de l'appareil. Vous risqueriez d'endommager la surface du plan de travail.
- Assurez-vous que les poignées des récipients ne dépassent pas du bord avant de l'appareil.
- Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.

- N'installez pas de diffuseur de flamme sur le brûleur.
- N'utilisez pas de plaques, d'argile, de céramique ou de pots en fonte à puissance maximale pendant une période prolongée.
- Ne placez pas la même poêle sur deux brûleurs.
- Ne laissez pas de liquides acides, tels que du vinaigre, du jus de citron ou du produit détartrant, entrer en contact avec la plaque de cuisson. Cela peut provoquer des taches mates.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.

## 2.5 Entretien et Nettoyage

### AVERTISSEMENT!

Ne retirez pas les touches, manettes et joints du bandeau de commande. De l'eau pourrait s'infiltrer dans l'appareil et l'endommager.

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.

- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Ne lavez pas les brûleurs au lave-vaisselle.

## 2.6 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

## 2.7 Mise au rebut

### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Aplatissez les tuyaux de gaz externes.

# 3. INSTALLATION

### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 3.1 Avant l'installation

Avant d'installer la table de cuisson, notez les informations de la plaque signalétique ci-dessous. La plaque signalétique se trouve au bas de la table de cuisson.

Modèle .....  
 PNC .....  
 Numéro de série .....

## 3.2 Raccordement au gaz

### AVERTISSEMENT!

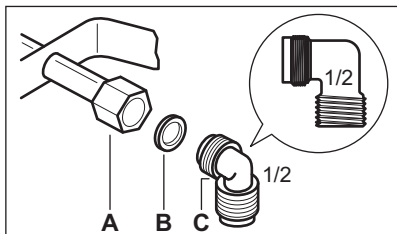
Les instructions suivantes relatives à l'installation, au raccordement et à l'entretien doivent être effectuées par un professionnel qualifié, conformément aux normes et aux réglementations locales en vigueur.

Il est nécessaire que le raccordement au réseau de gaz soit effectué au moyen d'un robinet d'arrêt agréé AGB. Choisissez des raccords fixes ou utilisez un tuyau flexible en AGB (acier inoxydable) conforme à la réglementation en vigueur (NBN D 51.003). Si vous utilisez des tuyaux

flexibles métalliques, veillez à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec des parties mobiles ou qu'ils ne soient pas pressés. Soyez également prudent lorsque la table de cuisson est installée avec un four.



Assurez-vous que la pression de l'alimentation en gaz de l'appareil correspond aux valeurs recommandées. Le raccordement réglable est relié à la rampe complète par un écrou fileté G 1/2". Tous les composants présentés sur la figure ont déjà été assemblés en usine. Avant de quitter l'usine, l'appareil a été testé pour vous garantir les meilleurs résultats.



**A.** Extrémité du tuyau avec écrou

**B.** Joint fourni avec l'appareil

**C.** Coude fourni avec l'appareil

### **Gaz liquéfié (uniquement pour la Belgique)**

Utilisez le support de tuyau en caoutchouc pour le gaz liquide. Toujours engager le joint. Continuez ensuite avec le raccordement au gaz.

Le tuyau flexible est prêt à être appliqué lorsque :

- la température ne peut dépasser la température ambiante, ni être supérieure à 30°C;
- il n'est pas plus long que 1500 mm;
- il ne présente aucun étranglement ;
- il n'est soumis à aucune traction ni aucune torsion ;
- il n'entre pas en contact avec des bords ou des coins tranchants ;
- il peut être facilement examiné afin de s'assurer de son état.

Le contrôle du bon état du tuyau flexible, consiste à vérifier que :

- il ne présente pas de fissures, de coupures, de marques de brûlures sur les deux extrémités et sur toute sa longueur ;
- le matériau n'a pas durci, mais présente une élasticité correcte ;
- les colliers de serrage ne sont pas rouillés ;
- la date d'expiration n'est pas dépassée.

Si un ou plusieurs défauts sont visibles, ne réparez pas le tuyau, mais remplacez-le.

### **⚠ AVERTISSEMENT!**

Une fois l'installation terminée, assurez-vous que le joint de chaque raccord de tuyau est correcte. Utilisez une solution savonneuse, sans flamme.

### **3.3 Remplacement des injecteurs (pour la Belgique uniquement)**

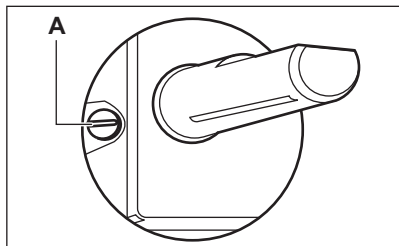
1. Démontez les supports des casseroles.
2. Démontez les chapeaux et les couronnes du brûleur.
3. À l'aide d'une clé de 7, démontez les injecteurs et remplacez-les par ceux qui sont nécessaires pour le type de gaz que vous utilisez (voir le tableau dans le chapitre « Données techniques »).
4. Assemblez les pièces et suivez la même procédure dans l'ordre inverse.
5. Remplacez la plaque signalétique (située près du tuyau d'arrivée du gaz) par celle prévue pour le nouveau type d'alimentation au gaz. Vous trouverez cette plaque dans le sachet fourni avec l'appareil.

Si la pression de l'alimentation en gaz peut être modifiée ou est différente de la pression nécessaire, vous devez monter un système de réglage de la pression sur le tuyau d'arrivée de gaz.

### **3.4 Ajustement du niveau minimum (uniquement pour la Belgique)**

Pour régler le débit minimum des brûleurs :

1. Allumez le brûleur.
2. Tournez la manette sur la position minimale.
3. Retirez la manette
4. À l'aide d'un tournevis plat, ajustez la position de la vis de dérivation (A).



5. Si vous passez :
- du gaz naturel G20/G25 20/25 mbar / G20Y20/G25 20/25 mbar au gaz liquéfié, serrez à fond la vis de dérivation.
  - du gaz liquéfié au gaz naturel G20/G25 20/25 mbar / G20Y20/G25 20/25 mbar, dévissez la vis de dérivation d'environ 1/4 tour (1/2 tour pour un brûleur multi-couronne).



#### AVERTISSEMENT!

Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.

### 3.5 Raccordement électrique

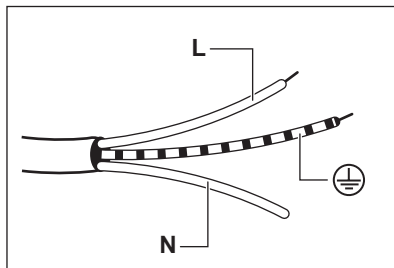
- Assurez-vous que la tension nominale et le type d'alimentation sur la plaque signalétique correspondent bien à la tension et à la puissance de l'alimentation locale.
- Cet appareil est fourni avec un câble d'alimentation. Une fiche appropriée, capable de supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique, doit être adaptée au câble d'alimentation. Assurez-vous que la fiche est branchée dans une prise correcte.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'un adaptateur ni d'une prise multiple (risque d'incendie). Assurez-vous que le raccordement à la terre est conforme aux normes et réglementations.


- Le câble d'alimentation ne doit pas être exposé à une température supérieure à 90 °C.

### 3.6 Câble d'alimentation

Pour remplacer le câble d'alimentation, utilisez uniquement le câble spécial ou son équivalent. Le type de câble est : H03V2V2-F T90.

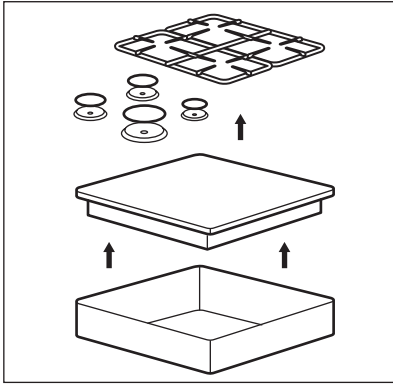
Assurez-vous que la section du câble convient à la tension et à la température de fonctionnement. Le câble de terre jaune/vert doit être plus long d'environ 2 cm que le câble de phase marron (ou noir).



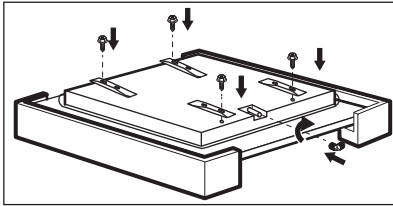
1. Reliez le fil vert et jaune (terre) à la borne portant la lettre « E » ou le symbole de terre  ou de couleur verte et jaune.
2. Reliez le fil bleu (neutre) à la borne portant la lettre « N » ou de couleur bleue.
3. Reliez le fil marron (phase) à la borne portant la lettre « L ». Il doit toujours être relié à la phase du réseau électrique.

### 3.7 Montage

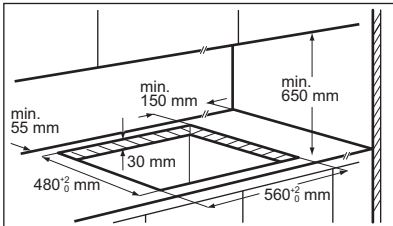
1.



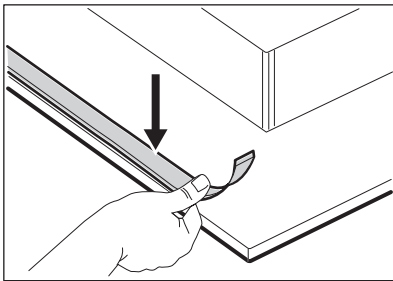
2.



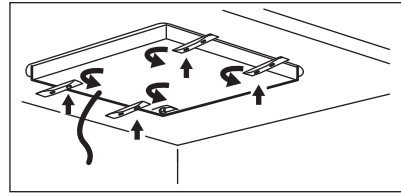
3.



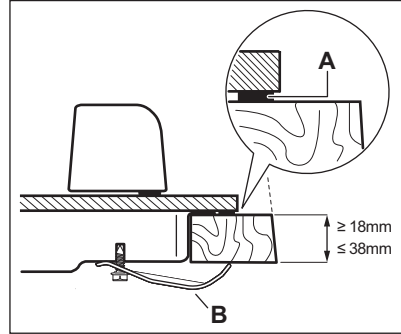
4.



5.



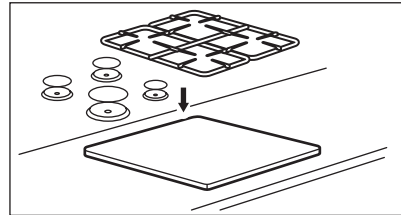
6.



A) joint fourni

B) équerres fournies

7.



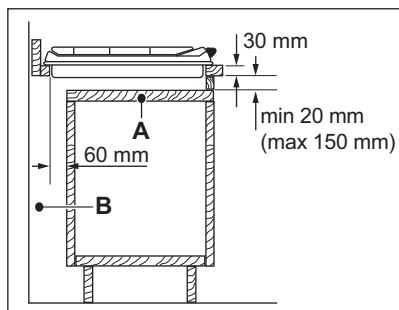
#### **! ATTENTION!**

Installez l'appareil uniquement sur un plan de travail dont la surface est plane.

### 3.8 Possibilités d'insertion

Le panneau installé sous la table de cuisson doit être facile à retirer et facilement accessible au cas où une intervention technique serait nécessaire.

## Élément de cuisine avec une porte



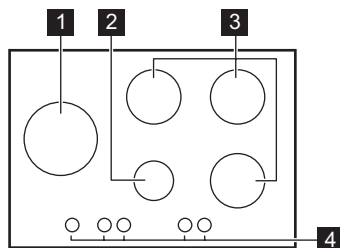
- A. Panneau amovible
- B. Espace pour les branchements

## Élément de cuisine avec four

Les branchements 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.

## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 4.1 Description de la table de cuisson



- 1 Brûleur multi-couronne
- 2 Brûleur auxiliaire
- 3 Brûleur semi-rapide
- 4 Manettes de commande

### 4.2 Manette de commande

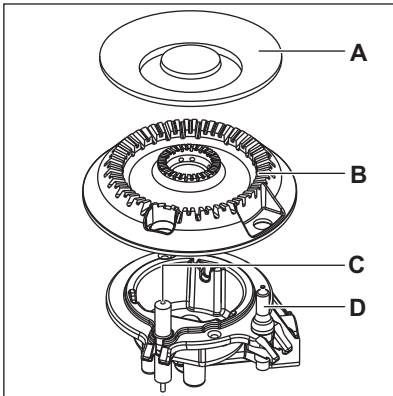
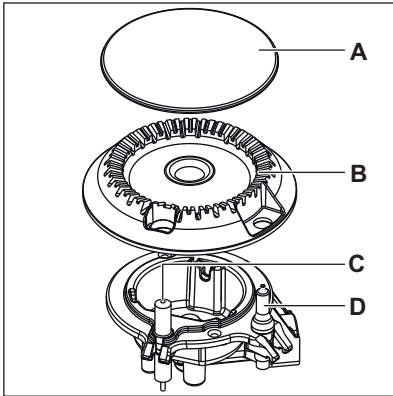
| Symbole | Description  |
|---------|--|
| ●       | pas d'alimentation en gaz / position Arrêt         |
| ☆       | position d'allumage / alimentation en gaz maximale |
| 1       | alimentation en gaz minimale                       |
| 1 - 9   | niveaux de puissance                               |

## 5. UTILISATION QUOTIDIENNE

### ⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 5.1 Vue d'ensemble des brûleurs



- A. Chapeau du brûleur
- B. Couronne du brûleur
- C. Bougie d'allumage
- D. Thermocouple

## 5.2 Allumage du brûleur



Allumez toujours le brûleur avant de poser un récipient dessus.



### AVERTISSEMENT!

Faites très attention lorsque vous utilisez une flamme nue dans une cuisine. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation de la flamme.

1. Enfoncez la manette et tournez-la vers la gauche jusqu'à la position d'arrivée de gaz maximale (☼).
2. Maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes environ. Cela permet au thermocouple de chauffer. Sinon, l'alimentation en gaz est interrompue.
3. Une fois que la flamme brûle régulièrement, réglez son débit.



Si, après plusieurs tentatives, le brûleur ne s'allume pas, vérifiez que la couronne et son chapeau sont correctement placés.



### AVERTISSEMENT!

Ne maintenez pas la manette de commande enfoncée plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 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.



### ATTENTION!

En cas de coupure d'électricité, vous pouvez allumer le brûleur sans dispositif électrique : pour cela, approchez une flamme du brûleur, tournez la manette vers la gauche jusqu'à la position d'arrivée de gaz maximale et enfoncez-la. Maintenez la manette de commande enfoncée pendant environ 10 secondes pour permettre au thermocouple de chauffer.



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



Le générateur d'étincelles peut s'activer automatiquement lorsque vous allumez l'alimentation secteur, après l'installation ou après une coupure de courant. C'est normal.

### 5.3 Arrêt du brûleur

Pour éteindre la flamme, tournez la manette sur la position Arrêt ●.

#### **AVERTISSEMENT!**

Abaissez ou coupez toujours la flamme avant de retirer les récipients du brûleur.

## 6. CONSEILS

#### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Diamètres des récipients

#### **ATTENTION!**

Utilisez uniquement des récipients dont le diamètre correspond aux dimensions des brûleurs.

| Brûleur        | Diamètre du récipient (mm) |
|----------------|----------------------------|
| Multi couronne | 180 - 260                  |
| Semi-rapide    | 120 - 220                  |
| Auxiliaire     | 80 - 180                   |

### 6.2 Suggestions de recettes

| Catégorie d'aliments          | Recettes                                      | Type de brûleur | Niveau de puissance |
|-------------------------------|---|-----------------|---------------------|
| Sauces - Assaisonnement       | Béchamel                                      | Auxiliaire      | 2-4                 |
|                               | Sauce tomate                                  | Semi-rapide     | 1-5                 |
| Pâtes - Riz - Autres céréales | Riz aux champignons                           | Multi couronne  | 1-5                 |
|                               | Semoule                                       | Rapide          | 1-6                 |
|                               | Ravioli                                       | Auxiliaire      | 6-9                 |
| Soupe - Légumes               | Soupe de légumes                              | Semi-rapide     | 2-7                 |
|                               | Potage aux champignons et aux pommes de terre | Semi-rapide     | 1-5                 |
|                               | Soupe de poissons                             | Multi couronne  | 1-4                 |
| Viande                        | Boulettes de bœuf                             | Multi couronne  | 1-6                 |
|                               | Filet de porc rôti                            | Multi couronne  | 4-9                 |
|                               | Gratin au bœuf haché                          | Auxiliaire      | 1-5                 |
| Poisson                       | Seiches aux petits pois                       | Multi couronne  | 1-5                 |
|                               | Darne de thon grillée                         | Rapide          | 5-8                 |
| Plats à base d'œufs           | Omelettes                                     | Multi couronne  | 1-5                 |
|                               | Champignons assaisonnés                       | Semi-rapide     | 2-6                 |
| Légumes                       | Caponata aux légumes                          | Multi couronne  | 4-8                 |
|                               | Épinards surgelés au beurre                   | Rapide          | 1-4                 |

| Catégorie d'aliments            | Recettes                       | Type de brûleur | Niveau de puissance |
|---------------------------------|--------------------------------|-----------------|---------------------|
| Friture                         | Frites                         | Multi couronne  | 5-9                 |
|                                 | Beignets                       | Multi couronne  | 3-7                 |
| Collations préparées à la poêle | Torréfaction de fruits à coque | Semi-rapide     | 2-5                 |
|                                 | Croûtons de pain               | Multi couronne  | 2-7                 |
|                                 | Crêpes épaisses                | Semi-rapide     | 3-9                 |
| Desserts                        | Caramel                        | Auxiliaire      | 1-5                 |
|                                 | Crème anglaise                 | Auxiliaire      | 1-5                 |
|                                 | Panna cotta                    | Auxiliaire      | 1-5                 |



Toutes les recettes correspondent à environ 4 portions.



Les réglages conseillés dans le tableau des cuissons doivent uniquement servir de guide et peuvent être ajustés en fonction du niveau de cuisson des aliments, de leur poids et de leur quantité ainsi que du type de gaz utilisé et du matériau de l'ustensile de cuisson utilisé pour préparer le plat.



Pour une cuisson délicate optimale, utilisez le brûleur auxiliaire.

## 7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 7.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.



### AVERTISSEMENT!

N'utilisez pas de couteau, de grattoir ou d'instruments similaires pour nettoyer les surfaces en verre ou les bords des brûleurs et l'encadrement (si présent).

- Lavez les éléments en inox à l'eau, puis séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.

### 7.2 Supports de casserole



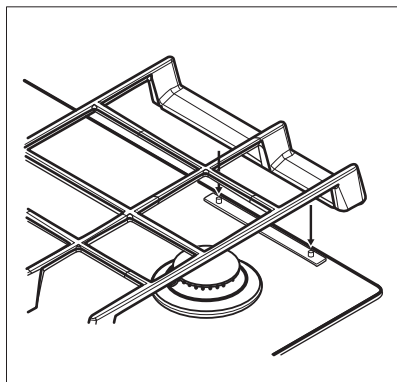
Les supports de casserole ne sont pas adaptés au lavage dans un lave-vaisselle. Ils doivent être lavés à la main.

1. Retirez les supports de casserole pour nettoyer plus facilement la table de cuisson.



Remplacez les supports de casserole avec soin afin de ne pas endommager le dessus de la table de cuisson.

2. Lorsque vous lavez les supports de casserole à la main, faites bien attention lorsque vous les essuyez, car le revêtement en émail peut présenter des bords coupants. Si nécessaire, retirez les taches tenaces à l'aide d'une pâte nettoyante.
3. Après avoir lavé les supports de casserole, veillez à les remettre correctement en place.
4. Pour que le brûleur fonctionne correctement, assurez-vous que les bras des supports de casserole sont alignés avec le centre du brûleur.

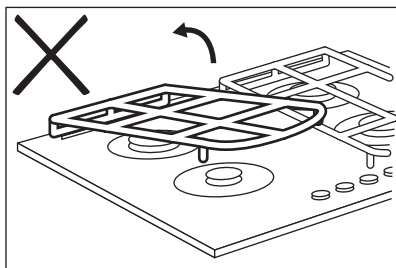
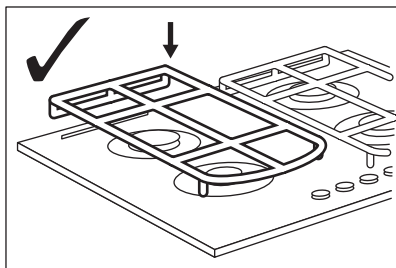
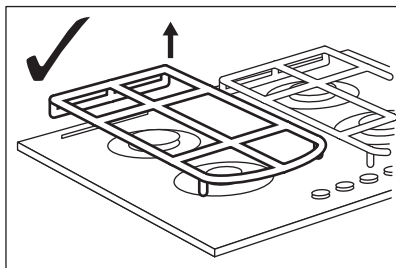


### 7.3 Retrait des supports de casserole

Pour que les supports de casserole restent dans la bonne position, ils sont montés sur des picots métalliques sur l'arrière de la table de cuisson. Pour faciliter le nettoyage, les supports de casseroles sont démontables. Soulevez les supports de casseroles en les maintenant en position horizontale comme illustré dans la figure.



Évitez de soulever les supports de casseroles d'un mouvement angulaire, car cela pour exercer une contrainte sur les picots métalliques. Cela risquerait d'endommager les picots et d'entraîner leur rupture.



La forme des supports de casseroles et le nombre de brûleurs dépend du modèle de l'appareil.

### 7.4 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sucre et les aliments contenant du sucre car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler.

- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez :** traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.
- Nettoyez les éléments en émail, les chapeaux et les couronnes avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement avant de les remettre en place.

### 7.5 Nettoyage de la bougie d'allumage

Cette fonctionnalité est obtenue grâce à une bougie d'allumage en céramique dotée d'une

électrode en métal. Veillez à maintenir ces composants propres afin de faciliter l'allumage. Assurez-vous également que les orifices des couronnes des brûleurs ne sont pas obstrués.

### 7.6 Entretien périodique

Contactez périodiquement votre service après-vente pour contrôler l'état du tuyau d'arrivée de gaz et du régulateur de pression si votre installation en est équipée.

## 8. DÉPANNAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 Que faire, quand...

| Problème   | Cause probable   | Solution   |
|--|--|--|
| Aucune étincelle ne se produit lorsque vous tentez d'actionner le générateur d'étincelles. | La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique, ou le branchement est incorrect. | Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique.   |
|  | Le fusible a disjoncté.  | Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié. |
|  | Le chapeau et la couronne du brûleur sont mal positionnés.   | Positionnez correctement le chapeau et la couronne du brûleur.   |
| La flamme s'éteint immédiatement après s'être allumée.                                     | Le thermocouple n'est pas suffisamment chaud.  | Maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes maximum une fois la flamme allumée.  |
| La couronne de flamme n'est pas de niveau.   | La couronne du brûleur est encrassée par des résidus alimentaires.   | Assurez-vous que l'injecteur n'est pas bouché et que la couronne est propre.   |

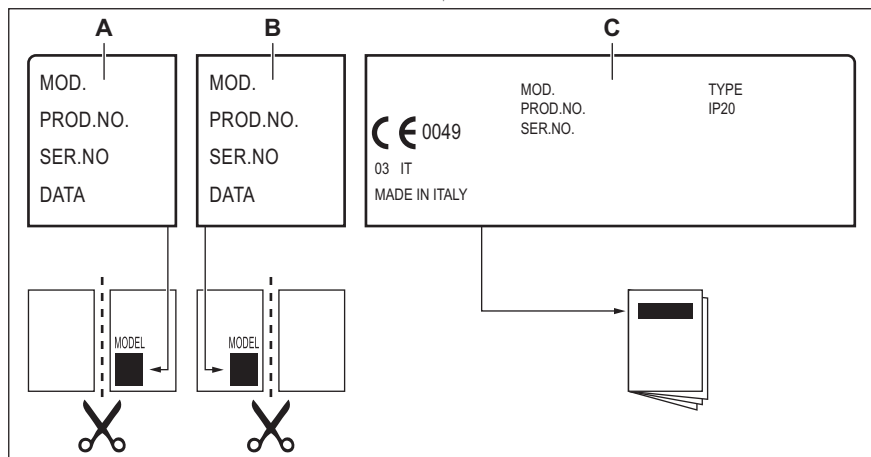
## 8.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Veuillez lui fournir les informations se trouvant sur la plaque signalétique. Assurez-vous d'utiliser correctement l'appareil. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-

vente ou du vendeur pourra être facturé, même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

## 8.3 Étiquettes fournies dans le sachet des accessoires

Collez les étiquettes adhésives comme indiqué ci-dessous :



- A. Collez-la sur la carte de garantie et envoyez cette partie (le cas échéant).
- B. Collez-la sur la carte de garantie et conservez cette partie (le cas échéant).

- C. Collez-la sur la notice d'utilisation.

## 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### 9.1 Dimensions de la table de cuisson

|            |        |
|------------|--------|
| Largeur    | 740 mm |
| Profondeur | 510 mm |

## 9.2 Autres données techniques

|  |                                     |          |
|--|-------------------------------------|----------|
| Gaz original :                             | G20/G25 (2E+) 20/25 mbar (BE)       | 10,45 kW |
|  | G20Y20/G25 (2E+Y20) 20/25 mbar (BE) | 9,95 kW  |
| PUISSANCE TOTALE :                         | G20 (2E) 20mbar (LU)                | 10,45 kW |
|  | G20Y20 (2EY20) 20mbar (LU)          | 9,95 kW  |
| Remplacement du gaz : (uniquement pour BE) | G30 (3+) 28-30 mbar                 | 745 g/h  |
|  | G31 (3+) 37 mbar                    | 732 g/h  |
| Alimentation électrique :                  | 220-240 V ~ 50 à 60 Hz              |          |
| Catégorie de l'appareil :                  | I12E+Y203+ (BE)<br>I2EY20 (LU)      |          |
| Raccordement au gaz :                      | R 1/2"                              |          |
| Classe d'appareil :                        | 3                                   |          |

## 9.3 Diamètres des vis de réglage

| BRÛLEUR        | Ø VIS DE RÉGLAGE 1/100 mm |
|----------------|---------------------------|
| Multi couronne | 57                        |
| Semi-rapide    | 35                        |
| Auxiliaire     | 28                        |

## 9.4 Brûleurs à gaz pour GAZ NATUREL G20/G25 20/25 mbar (BE) - G20 20 mbar (LU)

| BRÛLEUR        | PUISSANCE NORMALE kW | PUISSANCE MINIMALE kW | MARQUAGE DE L'INJECTEUR |
|----------------|----------------------|-----------------------|-------------------------|
| Multi couronne | 3,9                  | 1,4                   | 146                     |
| Semi-rapide    | 1,85                 | 0,6                   | 92                      |
| Auxiliaire     | 1,0                  | 0,33                  | 70                      |

## 9.5 Brûleurs à gaz pour GAZ NATUREL G20Y20/G25 20/25 mbar (BE) - G20Y20 20 mbar (LU)

| BRÛLEUR        | PUISSANCE NORMALE kW | PUISSANCE MINIMALE kW | MARQUAGE DE L'INJECTEUR |
|----------------|----------------------|-----------------------|-------------------------|
| Multi couronne | 3,7                  | 1,4                   | 146                     |
| Semi-rapide    | 1,75                 | 0,6                   | 92                      |
| Auxiliaire     | 1,0                  | 0,33                  | 70                      |

## 9.6 Brûleurs à gaz pour GPL G30/G31 28-30/37 mbar (uniquement pour BE)

| BRÛLEUR        | PUISSANCE NORMALE kW | PUISSANCE MINIMALE kW | MARQUAGE DE L'INJECTEUR | DÉBIT NOMINAL DE GAZ g/h |             |
|----------------|----------------------|-----------------------|-------------------------|--------------------------|-------------|
|                |                      |                       |                         | G30 28-30 mbar           | G31 37 mbar |
| Multi couronne | 3,55                 | 1,75                  | 095                     | 258                      | 254         |
| Semi-rapide    | 1,9                  | 0,8                   | 71                      | 138                      | 136         |
| Auxiliaire     | 1,0                  | 0,45                  | 50                      | 73                       | 71          |

## 10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 10.1 Informations sur le produit conformément aux réglementations d'écoconception de l'UE

|  |                                |                |
|--|--------------------------------|----------------|
| Identification du modèle   | HKB75820NB                     |                |
| Type de table de cuisson   | Table de cuisson encastrable   |                |
| Nombre de brûleurs à gaz   | 5                              |                |
| Efficacité énergétique par brûleur à gaz (EE gas burner)         | Arrière droit - semi-rapide    | 58,1 %         |
|  | Avant droit - Semi-rapide      | 56,7 %         |
|  | Milieu gauche - Multi-couronne | 56,0 %         |
|  | Arrière central - semi-rapide  | 56,0 %         |
|  | Avant centre - Auxiliaire      | non applicable |
| Efficacité énergétique de la table de cuisson à gaz (EE gas hob) | 56.7%                          |                |

EN 30-2-1 : Appareils de cuisson domestiques à gaz - Partie 2-1 : Utilisation rationnelle de l'énergie - Général



### 10.2 Économies d'énergie

- Avant l'utilisation, assurez-vous que les brûleurs et les supports de casseroles sont correctement mis en place.
- Utilisez des récipients de cuisson dont le diamètre est adapté aux dimensions des brûleurs.
- Centrez le récipient sur le brûleur.
- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.
- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, baissez la flamme de manière à ce qu'il mijote à peine.
- Dans la mesure du possible, utilisez un autocuiseur. Veuillez vous reporter à son manuel d'utilisation.

### 10.3 Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable

|  |       |
|--|-------|
| Consommation d'énergie pondérée en mode « arrêt »  | 0.3 W |
| Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable | 2 min |

## 11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures

ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

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

**FR** Concerne la France uniquement :



**FR**  
Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON

OU

À DÉPOSER EN MAGASIN

OU

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



# Willkommen bei AEG! Danke, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur erhalten Sie hier:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 1. SICHERHEITSHINWEISE.....           | 41 |
| 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....        | 44 |
| 3. MONTAGE.....                       | 47 |
| 4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....            | 51 |
| 5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....            | 51 |
| 6. TIPPS UND HINWEISE.....            | 53 |
| 7. REINIGUNG UND PFLEGE.....          | 54 |
| 8. FEHLERSUCHE.....                   | 56 |
| 9. TECHNISCHE DATEN.....              | 58 |
| 10. ENERGIEEFFIZIENZ.....             | 59 |
| 11. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG..... | 60 |

## 1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

### 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht

ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

## **1.2 Allgemeine Sicherheit**

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann ggf. zu einem Brand führen.
- Verwenden Sie niemals Wasser, um das Kochfeuer zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und löschen Sie Flammen beispielsweise mit einer Löschdecke oder einem Deckel.

- **WARNUNG:** Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie einer Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der vom einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es vom Stromnetz. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall den autorisierten Kundendienst.
- Bei Glasbruch der Kochplatte:
  - Schalten Sie sofort alle Brenner und jedes elektrische Heizelement aus und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz,
  - berühren Sie nicht die Geräteoberfläche,
  - verwenden Sie das Gerät nicht.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person zur Vermeidung einer Gefahrenquelle ersetzt werden.
- Ist das Gerät direkt an die Stromversorgung angeschlossen, wird ein allpoliger Netztrennschalter mit einem Kontaktabstand benötigt. Vollständige Trennung unter Beachtung der in der Überspannungskategorie III

aufgeführten Bedingungen muss gewährleistet sein. Das Erdungskabel ist davon ausgenommen.

- Wenn Sie das Netzkabel verlegen, achten Sie darauf, dass es keinen direkten Kontakt mit Teilen hat (z. B. mit Isolierschläuchen), die Temperaturen erreichen können, die mehr als 50 °C über der Raumtemperatur liegen.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als 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:  BE  NL

### 2.1 Montage

#### **WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

#### **WARNUNG!**

Verletzungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.

- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Bringen Sie eine feuerfeste Trennplatte unter dem Gerät an, damit der Boden nicht zugänglich ist.

### 2.2 Elektrischer Anschluss

#### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sollten von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- 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.
- Verwenden Sie das richtige Stromnetzkabel.
- Achten Sie darauf, dass sich das Stromnetzkabel nicht verheddert.
- Stellen Sie sicher, dass ein Überspannungsschutz installiert ist.
- Verwenden Sie die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.
- Stellen Sie beim Anschluss des Gerätesteckers an eine Steckdose sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker (falls zutreffend) oder das Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der

Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

## 2.3 Gasanschluss

### **VORSICHT!**

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

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

## 2.4 Gebrauch

### **WARNING!**

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

### **VORSICHT!**

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

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

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzone nach jedem Gebrauch auf „aus“.
- Legen Sie kein Besteck und keine Deckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Wenn Sie Speisen in heißes Öl legen, kann es spritzen.
- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie oder andere Materialien zwischen der Kochfläche und dem Kochgeschirr, sofern vom Hersteller dieses Geräts nicht anders angegeben.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.

### **WARNUNG!**

Brand- und Explosionsgefahr

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

### **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Lassen Sie einen Brenner niemals eingeschaltet, wenn sich kein bzw. leeres Kochgeschirr darauf befindet.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluminium oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer an dem Glas / der Glaskeramik verursachen. Heben Sie diese Gegenstände immer an, wenn Sie sie auf der Kochfläche bewegen müssen.
- Damit nichts verschüttet wird, sollten Sie nur stabiles Kochgeschirr mit der richtigen Form und einem Durchmesser verwenden, der größer als die Abmessungen der Brenner ist.
- Achten Sie darauf, das Kochgeschirr mittig auf die Brenner zu stellen.
- Verwenden Sie kein großes Kochgeschirr, das über die Kanten des Geräts herausragt. Dies kann zu Schäden an der Arbeitsfläche führen.

- Stellen Sie sicher, dass die Topfgriffe nicht über der Vorderkante des Geräts stehen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie den Knopf schnell von der höchsten auf die niedrigste Stufe schalten.
- Stellen Sie keinen Flammendiffusor auf den Brenner.
- Verwenden Sie keine Platten, Ton-, Keramik- oder Gusseisentöpfe bei maximaler Leistung über längere Zeit.
- Stellen Sie die gleiche Pfanne nicht auf zwei Brenner.
- Lassen Sie keine säurehaltigen Flüssigkeiten wie Essig, Zitronensaft oder kalklösende Reinigungsmittel mit dem Kochfeld in Berührung kommen. Dies kann zu matten Flecken führen.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.

## 2.5 Reinigung und Pflege

### **WARNUNG!**

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

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen

- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Reinigen Sie die Brenner nicht im Geschirrspüler.

## 2.6 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

## 2.7 Entsorgung

### **WARNUNG!**

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

# 3. MONTAGE

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 3.1 Vor der Montage

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

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

## 3.2 Gasanschluss

### **WARNUNG!**

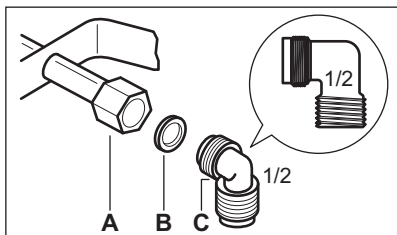
Die folgenden Anweisungen zur Installation, Verbindung und Wartung müssen von qualifiziertem Personal in Übereinstimmung mit den geltenden Normen und lokalen Vorschriften durchgeführt werden.

Der Anschluss an das Gasnetz muss mittels eines AGB-Hahns durchgeführt werden. Wählen Sie feste Anschlüsse oder

verwenden Sie ein flexibles Rohr aus Edelstahl, das den geltenden Bestimmungen (NBN D 51.003) entspricht. Bei Verwendung flexibler Metallrohre seien Sie vorsichtig, dass sie nicht mit beweglichen Teilen in Kontakt kommen oder nicht eingeklemmt werden können. Seien Sie auch vorsichtig, wenn das Kochfeld mit einem Backofen zusammengesetzt wird.



Achten Sie darauf, dass der Gasdruck des Geräts den empfohlenen Werten entspricht. Das verstellbare Anschlussstück wird an dem Gasanschluss mit einer G 1/2"-Gewindemutter befestigt. Alle in der Abbildung gezeigten Komponenten wurden bereits im Werk vormontiert. Das Gerät wurde vor dem Verlassen des Werks getestet, um Ihnen die besten Ergebnisse zu liefern.



- A. Schaftende mit Mutter
  - B. Mitgelieferte Beilagscheibe
  - C. Mitgelieferter Rohrbogen
- Flüssiggas (nur für Belgien)**

Verwenden Sie den Gummirohrhalter für Flüssiggas. Die Dichtung immer einrasten. Fahren Sie dann mit der Gasverbindung fort.

Das flexible Rohr ist für die Anwendung vorbereitet, wenn:

- es nicht heißer als Raumtemperatur werden kann, höher als 30°C;
- es nicht länger als 1500 mm ist;
- es keine Drosseln zeigt;
- es weder unter Zug steht noch verdreht ist;
- es nicht in Kontakt mit Schnittkanten oder Ecken kommt;
- es leicht geprüft werden kann, um seinen Zustand sicherzustellen.

Die Kontrolle der Konservierung des flexiblen Rohrs besteht in der Überprüfung, dass:

- es keine Risse, Schnitte, Brandspuren an beiden Enden und auf der gesamten Länge aufweist;
- das Material nicht gehärtet ist, sondern seine korrekte Elastizität aufweist;
- die Befestigungsklammern nicht verrostet sind;
- das Verfallsdatum nicht abgelaufen ist.

Wenn ein oder mehrere Defekte sichtbar sind, reparieren Sie das Rohr nicht, sondern ersetzen Sie es.

**⚠️ WARNUNG!**

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

**3.3 Ersetzen der Düsen (nur gültig für Belgien)**

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.

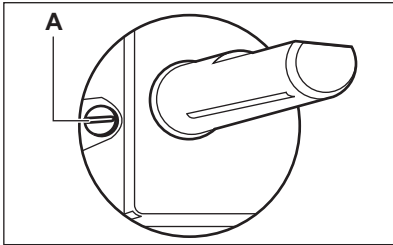
Wenn der Gasdruck der Gasversorgung schwankt oder nicht dem erforderlichen Druckwert entspricht, muss ein geeigneter Druckregler im Gaszufuhrrohr montiert werden.

**3.4 Anpassung des Mindestniveaus (nur für Belgien)**

Einstellen der Mindeststufe der Brenner:

1. Zünden Sie den Brenner.
2. Drehen Sie den Einstellknopf auf die Mindeststufe.

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



5. Wenn Sie wechseln:
  - Von Erdgas G20/G25 20/25 mbar / G20Y20/G25 20/25 mbar auf Flüssiggas, ziehen Sie die Bypass-Schraube bis zum Anschlag an.
  - Von Flüssiggas auf Erdgas G20/G25 20/25 mbar / G20Y20/G25 20/25 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 Knopf schnell von der höchsten auf die niedrigste Stufe schalten.

### 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 geliefert. Dazu muss ein passender Stecker verwendet werden, der für die auf dem Typenschild angegebene Gesamtstromaufnahme ausgelegt ist. Achten Sie darauf, den Stecker in eine passende Steckdose zu stecken.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung

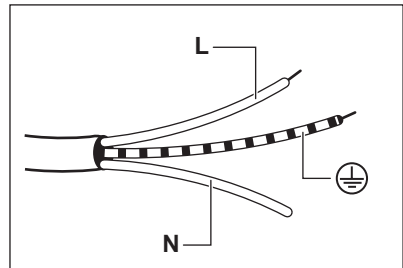
trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.

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

### 3.6 Anschlusskabel

Ersetzen Sie das Anschlusskabel ausschließlich durch das spezielle Kabel oder ein gleichwertiges Kabel. Kabeltyp: H03V2V2-F T90.

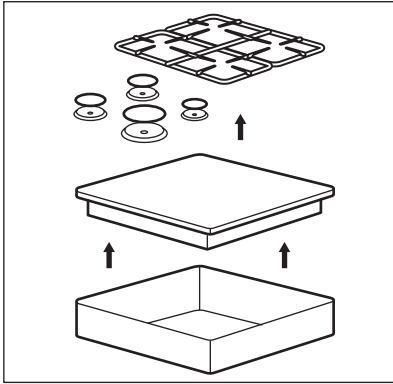
Vergewissern Sie sich, dass der Kabelquerschnitt für die Spannung und Betriebstemperatur geeignet ist. Der gelb-grüne Erdleiter muss ca. 2 cm länger als der braune (bzw. schwarze) Phasenleiter sein.



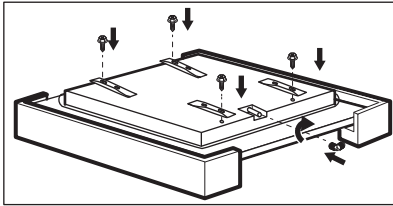
1. Schließen Sie das grün-gelbe Kabel (Erde) an die Klemme an, die mit dem Buchstaben „E“, dem Erdungssymbol (⊕) oder mit den Farben grün und gelb gekennzeichnet ist.
2. Schließen Sie das blaue Kabel (Nulleiter) an die Klemme an, die mit dem Buchstaben „N“ oder mit der Farbe blau gekennzeichnet ist.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

### 3.7 Montage

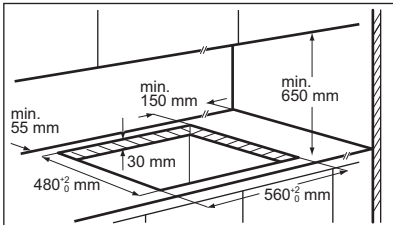
1.



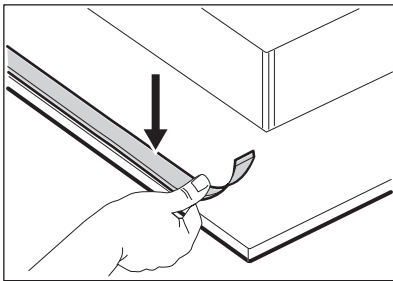
2.



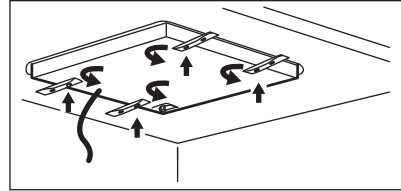
3.



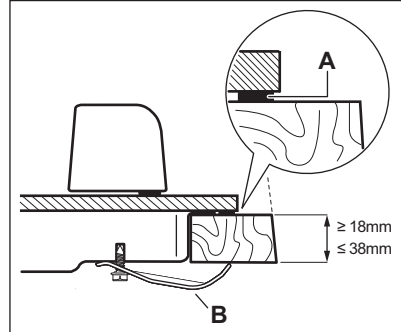
4.



5.

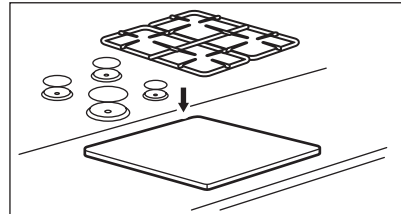


6.



A) Mitgelieferte Dichtung  
B) Mitgelieferte Klammern

7.



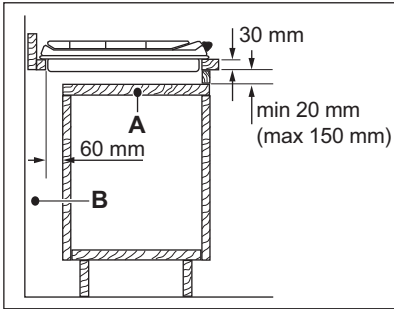
**⚠ VORSICHT!**

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



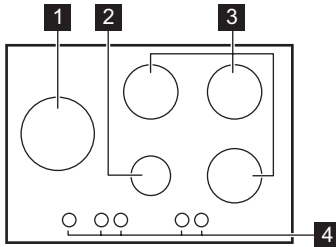
- A. Entfernbare Platte
- B. Raum für Anschlüsse

## Küchenschrank mit Backofen

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

## 4. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 4.1 Kochfeldanordnung



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

### 4.2 Einstellknopf

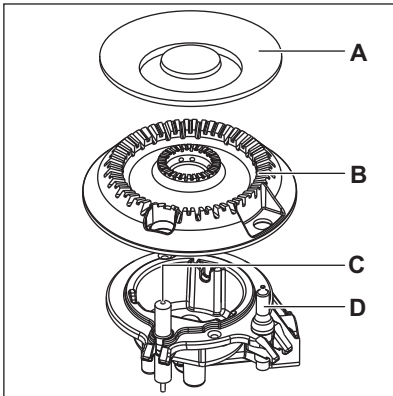
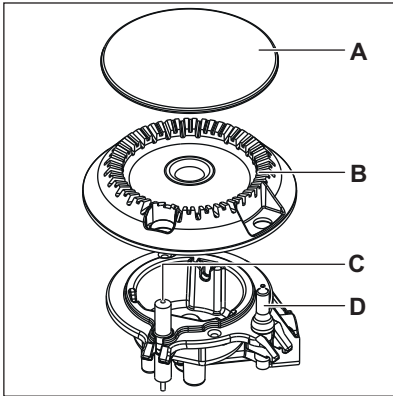
| Symbol | Beschreibung                    |
|--------|---------------------------------|
| ●      | Keine Gaszufuhr/Aus-Position    |
| ☆      | Zündstellung/maximale Gaszufuhr |
| 1      | minimale Gaszufuhr              |
| 1 - 9  | Leistungsstufen                 |

## 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 (☆).
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 Funkengenerator möglicherweise automatisch eingeschaltet. Das ist normal.

### 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 Durchmesser des Kochgeschirrs

#### **VORSICHT!**

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

| Brenner             | Durchmesser des Kochgeschirrs (mm) |
|---------------------|------------------------------------|
| Multikronen-Brenner | 180 - 260                          |
| Normalbrenner       | 120 - 220                          |
| Hilfsbrenner        | 80 - 180                           |

### 6.2 Empfohlene Rezepte

| Speisekategorien                     | Rezepte                   | Brennertyp          | Kochstufe |
|--------------------------------------|---------------------------|---------------------|-----------|
| Soßen - Dressings                    | Béchamel                  | Hilfsbrenner        | 2-4       |
|                                      | Tomatensoße               | Normalbrenner       | 1-5       |
| Pasta - Reis - andere Getreidesorten | Pilzreis                  | Multikronen-Brenner | 1-5       |
|                                      | Couscous                  | Starkbrenner        | 1-6       |
|                                      | Ravioli                   | Hilfsbrenner        | 6-9       |
| Suppe - Hülsenfrüchte                | Gemüsesuppe               | Normalbrenner       | 2-7       |
|                                      | Pilz- und Kartoffelsuppe  | Normalbrenner       | 1-5       |
|                                      | Fischsuppe                | Multikronen-Brenner | 1-4       |
| Fleisch                              | Rinderhackfleischbällchen | Multikronen-Brenner | 1-6       |
|                                      | Schweinebratenfilet       | Multikronen-Brenner | 4-9       |
|                                      | Rindfleisch-Burger-Gratin | Hilfsbrenner        | 1-5       |

| Speisekategorien                 | Rezepte                    | Brennertyp          | Kochstufe |
|----------------------------------|----------------------------|---------------------|-----------|
| Fisch                            | Tintenfisch mit Erbsen     | Multikronen-Brenner | 1-5       |
|                                  | Gebratenes Thunfischsteak  | Starkbrenner        | 5-8       |
| Eierspeisen                      | Omelett                    | Multikronen-Brenner | 1-5       |
| Gemüse                           | Pilze mit Gewürzen         | Normalbrenner       | 2-6       |
|                                  | Caponata mit Gemüse        | Multikronen-Brenner | 4-8       |
|                                  | Tiefkühl-Spinat mit Butter | Starkbrenner        | 1-4       |
| Frittierte Speisen               | Pommes frites              | Multikronen-Brenner | 5-9       |
|                                  | Donuts                     | Multikronen-Brenner | 3-7       |
| In der Pfanne zubereitete Snacks | Rösten von Nüssen          | Normalbrenner       | 2-5       |
|                                  | Croutons aus Brot          | Multikronen-Brenner | 2-7       |
|                                  | Pfannkuchen                | Normalbrenner       | 3-9       |
| Süßspeisen                       | Karamell                   | Hilfsbrenner        | 1-5       |
|                                  | Eiercreme                  | Hilfsbrenner        | 1-5       |
|                                  | Panna Cotta                | Hilfsbrenner        | 1-5       |



Alle Rezepte für ca. 4 Portionen.



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



Für ein optimalen schonenden Garvorgang verwenden Sie den Hilfsbrenner.

## 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.

## **⚠️ WARNUNG!**

Verwenden Sie keine Messer, Schaber oder ähnliche Gegenstände zum Reinigen der Glasplatte oder der Zwischenräume zwischen den Außenringen der Brenner und dem Gehäuse (sofern vorhanden).

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

## **7.2 Topfträger**



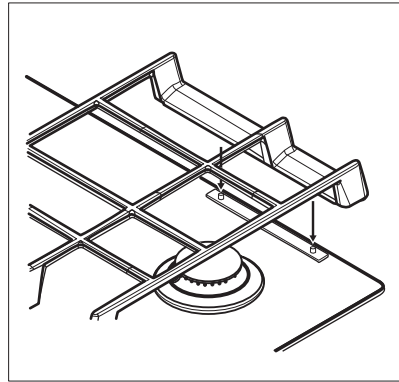
Die Topfträger sind nicht spülmaschinenfest. Sie müssen von Hand gereinigt werden.

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



Seien Sie beim Wiederaufsetzen der Topfträger vorsichtig, um Beschädigungen der Oberseite 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 gegebenenfalls mit einer Reinigungspaste.
3. Vergewissern Sie sich, dass Sie die Topfträger nach der Reinigung wieder ordnungsgemäß eingesetzt haben.
4. Damit der Brenner korrekt funktioniert, stellen Sie sicher, dass sich die Arme der Topfträger in der Mitte des Brenners befinden.

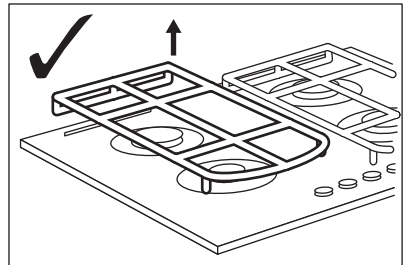


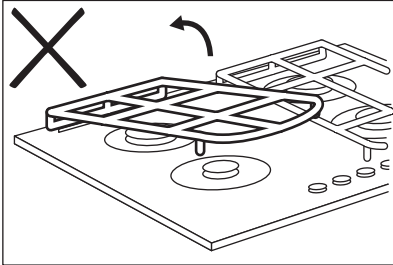
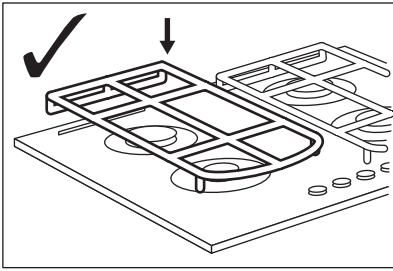
## **7.3 Abnehmen der Topfträger**

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



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





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

#### 7.4 Reinigen des Kochfelds

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** Geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, Zucker und zuckerhaltige Lebensmittel. Anderenfalls können die Verschmutzungen das Kochfeld

beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht.

- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlung des Kochfelds entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- Reinigen Sie die emaillierten Teile, die Brennerdeckel und Brennerkronen mit warmen Seifenwasser und trocknen Sie diese sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder einsetzen.

#### 7.5 Reinigen der Zündkerze

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.

#### 7.6 Regelmäßige Wartung

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

## 8. FEHLERSUCHE

### ⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

#### 8.1 Was tun, wenn...

| Störung  | Mögliche Ursache  | Abhilfe   |
|--|---|---|
| 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. |

| Störung   | Mögliche Ursache                                     | Abhilfe   |
|---|--|---|
|   | Die Sicherung ist durchgebrannt.                     | Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft. |
|   | 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.  |

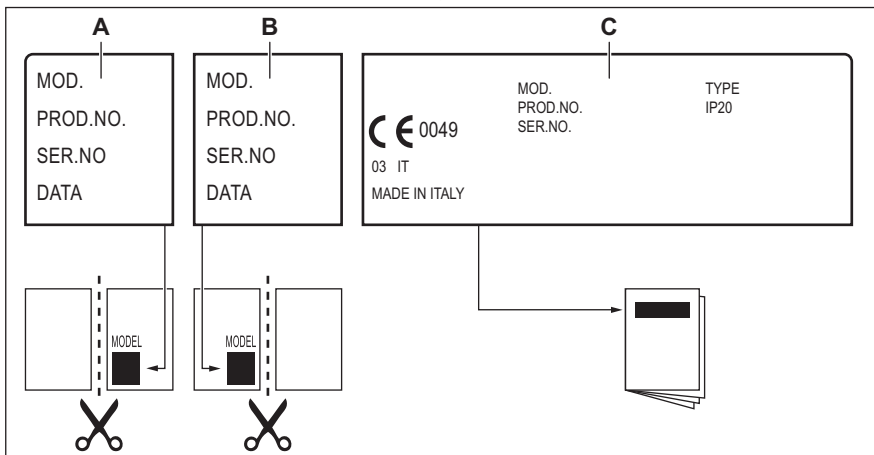
## 8.2 Wenn Sie das Problem nicht lösen können...

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 | 740 mm |
| Tiefe  | 510 mm |

### 9.2 Sonstige technische Daten

|                              |                                |                                     |          |
|------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|----------|
| GESAMTLEIS-<br>TUNG:         | Gas-Original:                  | G20/G25 (2E+) 20/25 mbar (BE)       | 10,45 kW |
|                              |                                | G20Y20/G25 (2E+Y20) 20/25 mbar (BE) | 9,95 kW  |
|                              | Gasaustausch:<br>(nur für BE)  | G20 (2E) 20 mbar (LU)               | 10,45 kW |
|                              |                                | G20Y20 (2EY20) 20 mbar (LU)         | 9,95 kW  |
| Elektrische Versor-<br>gung: | 220-240 V ~ 50-60 Hz           | G30 (3+) 28-30 mbar                 | 745 g/h  |
|                              |                                | G31 (3+) 37 mbar                    | 732 g/h  |
| Geräteklasse:                | 3                              |                                     |          |
| Geräteart:                   | II2E+Y203+ (BE)<br>I2EY20 (LU) |                                     |          |
| Gasanschluss:                | R 1/2"                         |                                     |          |

### 9.3 Bypassdurchmesser

| BRENNER             | Ø BYPASS 1/100 mm |
|---------------------|-------------------|
| Multikronen-Brenner | 57                |
| Normalbrenner       | 35                |
| Hilfsbrenner        | 28                |

### 9.4 Gasbrenner für ERDGAS G20/G25 20/25 mbar (BE) - G20 20 mbar (LU)

| BRENNER             | NORMALLEISTUNG kW | MINDESTLEISTUNG kW | INJEKTORMARKE |
|---------------------|-------------------|--------------------|---------------|
| Multikronen-Brenner | 3,9               | 1,4                | 146           |
| Normalbrenner       | 1,85              | 0,6                | 92            |
| Hilfsbrenner        | 1,0               | 0,33               | 70            |

## 9.5 Gasbrenner für ERDGAS G20Y20/G25 20/25 mbar (BE) - G20Y20 20 mbar (LU)

| BRENNER             | NORMALLEISTUNG kW | MINIMALE LEISTUNG kW | INJEKTORMARKE |
|---------------------|-------------------|----------------------|---------------|
| Multikronen-Brenner | 3,7               | 1,4                  | 146           |
| Normalbrenner       | 1,75              | 0,6                  | 92            |
| Hilfsbrenner        | 1,0               | 0,33                 | 70            |

## 9.6 Gasbrenner für LPG G30/G31 28-30/37 mbar (nur für BE)

| BRENNER             | NORMALE LEISTUNG kW | MINIMALE LEISTUNG kW | INJEKTORMARKE | NOMINALER GASFLUSS g/h |             |
|---------------------|---------------------|----------------------|---------------|------------------------|-------------|
|                     |                     |                      |               | G30 28-30 mbar         | G31 37 mbar |
| Multikronen-Brenner | 3,55                | 1,75                 | 095           | 258                    | 254         |
| Normalbrenner       | 1,9                 | 0,8                  | 71            | 138                    | 136         |
| Hilfsbrenner        | 1,0                 | 0,45                 | 50            | 73                     | 71          |

# 10. ENERGIEEFFIZIENZ

## 10.1 Produktinformationen gemäß EU-Ökodesign-Vorschriften

|  |                                   |                  |
|--|-----------------------------------|------------------|
| Modellbezeichnung                                    | HKB75820NB                        |                  |
| Kochfeldtyp  | Einbau-Kochfeld                   |                  |
| Anzahl der Gasbrenner                                | 5                                 |                  |
| Energieeffizienz pro Gasbrenner<br>(EE gas burner)   | Hinten rechts – Normalbrenner     | 58,1 %           |
|  | Vorne rechts – Normalbrenner      | 56,7 %           |
|  | Mitte links – Multikronen-Brenner | 56,0 %           |
|  | Mitte hinten – Normalbrenner      | 56,0 %           |
|  | Mitte vorne – Hilfsbrenner        | nicht zutreffend |
| Energieeffizienz für das Gaskochfeld<br>(EE gas hob) | 56.7%                             |                  |

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

## 10.2 Energiesparend

- Vergewissern Sie sich vor Gebrauch, dass die Brenner und Topfträger korrekt montiert sind.

- Verwenden Sie Kochgeschirr mit Durchmessern, die der Größe der Brenner entsprechen.
- Platzieren Sie den Topf mittig auf dem Brenner.

- Wenn Sie Wasser erhitzen, verwenden Sie nur die Menge, die Sie benötigen.
- Legen Sie nach Möglichkeit immer Deckel auf das Kochgeschirr.
- Wenn die Flüssigkeit zu sieden beginnt, drehen Sie die Flamme so weit herunter, dass die Flüssigkeit kaum noch köchelt.

- Wenn möglich, verwenden Sie einen Schnellkochtopf. Beachten Sie die entsprechende Bedienungsanleitung.

### 10.3 Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus

|  |       |
|--|-------|
| Energieverbrauch im Aus-Zustand  | 0.3 W |
| Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen | 2 Min |

## 11. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

### Ihre Pflichten als Endnutzer

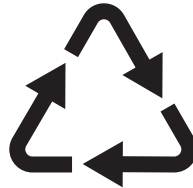


Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich,

personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

### Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

### Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch

für Vertreter von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreter müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreter Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreter

geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

### **Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien**

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

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





**aeg.com**

867388368-A-142025



**CE**