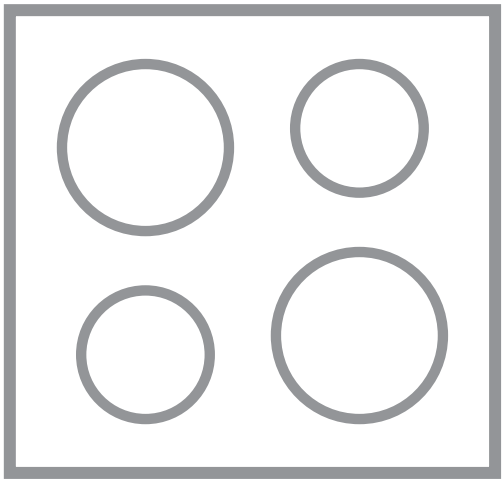
HVB75450IB


**NL** **Gebruiksaanwijzing** 2
Kookplaat

**FR** **Notice d'utilisation** 30
Table de cuisson


# USER MANUAL



AEG

# INHOUDSOPGAVE

**1.** VEILIGHEIDSINFORMATIE..... 2
**2.** VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN..... 5
**3.** MONTAGE ..... 8
**4.** BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT..... 14
**5.** DAGELIJKS GEBRUIK..... 16
**6.** AANWIJZINGEN EN TIPS..... 20
**7.** ONDERHOUD EN REINIGING..... 22
**8.** PROBLEEMOPLOSSING..... 24
**9.** TECHNISCHE GEGEVENS..... 27
**10.** ENERGIEZUINIGHEID..... 28
**11.** MILIEUBESCHERMING..... 29

# VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat je voor dit AEG-product hebt gekozen. We hebben het gecreëerd om jarenlang onberispelijke prestaties te leveren, met innovatieve technologieën die het leven eenvoudiger maken – functies die je wellicht niet op gewone apparaten aantreft. Neem een paar minuten de tijd om het beste uit het apparaat te halen. Ga naar onze website voor:

Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:
**www.aeg.com/support**

Registreer je product voor een betere service:
**www.registeraeg.com**

Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:
**www.aeg.com/shop**

# KLANTENSERVICE EN SERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.
Als u contact opneemt met onze erkende servicedienst, zorg er dan voor dat u de volgende gegevens tot uw beschikking hebt: Model, PNC, serienummer.
De informatie vindt u op het typeplaatje.

⚠ Waarschuwingen en veiligheidsinformatie

ⓘ Algemene informatie en tips

Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

# 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, boerderijgastenhuizen 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 ontkoppeling, 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. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Dit apparaat is geschikt voor de volgende markten: BE LU

## 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.
- Verzeker 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 ververst met extra ventilatie. Raadpleeg een bevoegde persoon voordat je de extra ventilatie installeert.

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Verwijder voorafgaand aan 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.

**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.
- Leg geen aluminiumfolie op het apparaat.
- 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.
- Gebruik alleen stabiel kookgerei met een juiste vorm en diameter die groter is 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.
- Gebruik alleen de accessoires die bij het apparaat zijn geleverd.
- Plaats geen vlamverdeler op de brander.
- Zorg dat geen zure vloeistoffen, zoals azijn, citroensap of kalkaanslagverwijderaar, 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

- 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, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- De branders niet in de afwasautomaat reinigen.
- Reinig het metalen deel van de brandbeveiliging regelmatig.

## 2.6 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.

## 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) .....

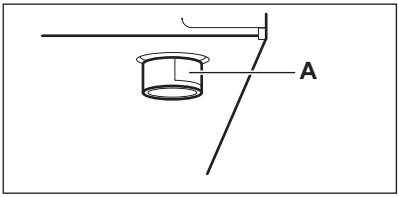
Serienummer .....

## 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 schroefdraadmoer R 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

**Vloeibaar gas**
Gebruik de houder voor de rubber vloeibaar gasslang. 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 niet langer is 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 van injectoren (alleen voor België)

**WAARSCHUWING!**
Informatie uitsluitend bedoeld voor erkende installateurs.

1. Verwijder de pannendragers.
2. Verwijder de kappen en kronen van de brander.
3. Verwijder met een dopsleutel 7 de injectoren en vervang ze door de sproeiers die nodig zijn voor het type gas dat je gebruikt (zie de tabel in het hoofdstuk "Technische gegevens").
4. Plaats alle onderdelen terug, waarbij je dezelfde procedure in omgekeerde volgorde uitvoert.

5. Vervang het typeplaatje (vlak bij de gastoevoerleiding) door het nieuwe type gastoevoer. Je vindt deze plaat in de zak die bij het apparaat geleverd is.

Als de gastoevoerdruk kan worden gewijzigd of anders is dan de benodigde druk, moet je een geschikte drukregelaar op de gastoevoerleiding plaatsen.

## 3.4 Gasselectie

**WAARSCHUWING!**
Informatie uitsluitend bedoeld voor erkende installateurs.

1. Gedurende 3 seconden ⏻ aanraken.
2. Raak binnen 7 seconden gedurende 3 seconden AUTO aan.
3. Raak ⏲ 3 keer aan.

Op de display verschijnt G1-stand.

4. Tik op +.

Openen van de stand.

5. Timerdisplay geeft het geselecteerde gastype weer.
6. Raak + aan om het gastype volgens onderstaande tabel in te stellen.
7. Tik op ⏲.

Bevestigen van het gastype.

Raak ⏻ aan om de modus te verlaten of wacht totdat Automatisch uitschakelen-functie inschakelt.

| Gasselectie | | |
|---|---|---|
| **0** | **1** | **2** |
| G20 20 mbar<br>G20/G25 20/25 mbar | Vloeibaar gas 29 mbar | Veiligheidsrisico, gebruik geen gasselectie 2. Gebruik alleen gasselecties 0 en 1, afhankelijk van de gastoevoer. |

## 3.5 Aanpassing van het minimale niveau (alleen voor België)

**WAARSCHUWING!**
Informatie uitsluitend bedoeld voor erkende installateurs.

Schakel de kookplaat uit voordat u aanpassingen doet.

Het minimumniveau van de branders afstellen:

1. Raak ⏻ 3 seconden aan.
2. Raak binnen 7 seconden gedurende 3 seconden AUTO aan.
3. Raak ⏲ 4 keer aan.

Op de display verschijnt G2-stand.

4. Tik op +.

Openen van de stand.

5. Wacht na het kiezen van de stand 5 seconden.

De brander toont het minimale niveau en de bedieningsbalk toont /.

6. Raak + of − aan.

Verhogen of verlagen van de waarde en aanpassen van het minimale niveau.

7. Wacht 5 seconden.

Versturen van de gekozen waarde naar het voedingsbord.

8. Controleer of het minimale niveau juist is en raak ⏲ aan.

Het minimale niveau bevestigen.

Als het minimale niveau niet juist is, herhaal dan stappen 6 en 7.

9. Raak ⏲ aan om de volgende brander te selecteren en herhaal stappen 5 - 8.

Raak ⏻ aan om de stand te verlaten.

**WAARSCHUWING!**
Zorg dat de vlam niet uitgaat als u de knop snel van de maximale stand naar de minimale stand draait.

**WAARSCHUWING!**
Stel de G3- en G4-standen niet in. Deze zijn uitsluitend bedoeld voor erkende installateurs.

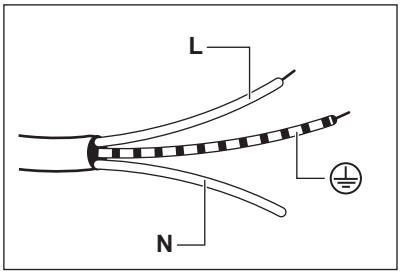
## 3.6 Elektrische aansluiting

- 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.

## 3.7 Aansluitkabel

Gebruik om de aansluitkabel te vervangen alleen de speciale kabel of een gelijksoortig type. Het kabeltype is: H05V2V2-F T90.

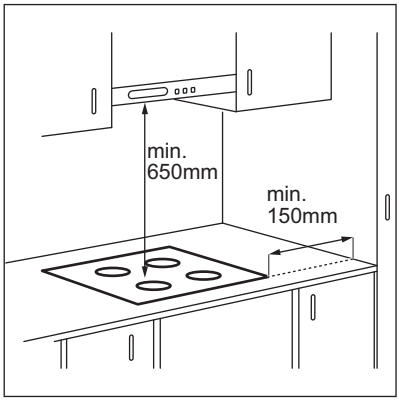
Zorg ervoor dat de doorsnede van het snoer geschikt is voor het voltage en de bedrijfstemperatuur. De geel/groene aarddraad moet ongeveer 2 cm langer zijn dan de bruine (of zwarte) fasedraad.



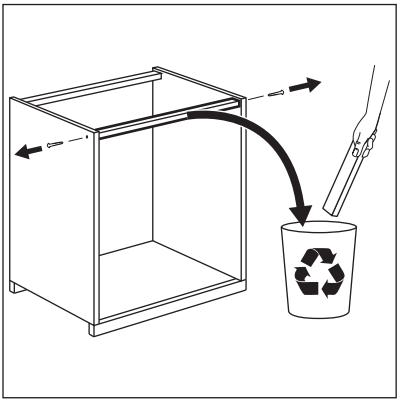

1. Sluit de groen/gele (aarde) draad aan op de eindklem gemarkeerd met de letter 'E' of het aardesymbool ⏚, of groen/geel gekleurd.
2. Sluit de blauwe (nul) draad aan op de eindklem gemarkeerd met de letter 'N', of blauw gekleurd.
3. Sluit de bruine (onder spanning staande) draad aan op de eindklem gemarkeerd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

## 3.8 Montage

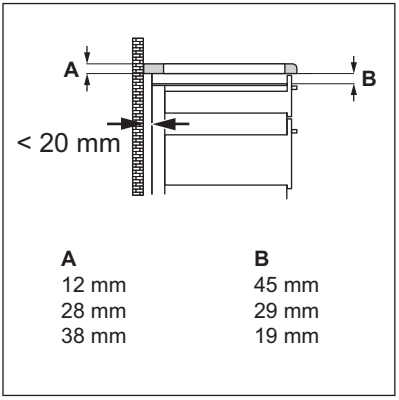
1.



2.

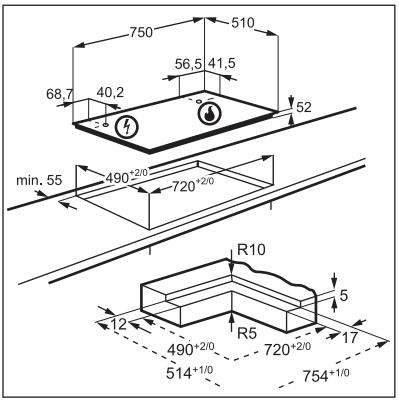


3.

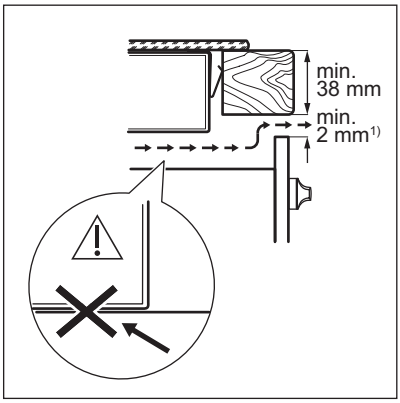



| A | B |
|---|---|
| 12 mm | 45 mm |
| 28 mm | 29 mm |
| 38 mm | 19 mm |

4.

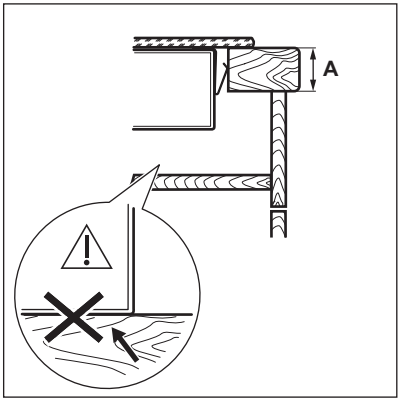



5.

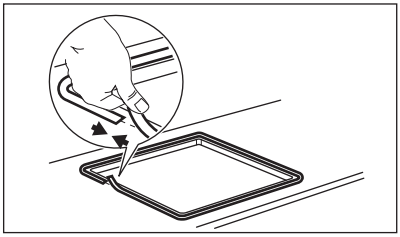



1) Tenzij anders aangegeven in de oveninstallatie.

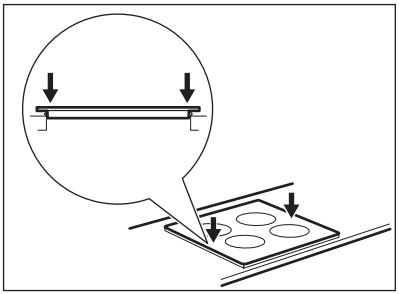
6.



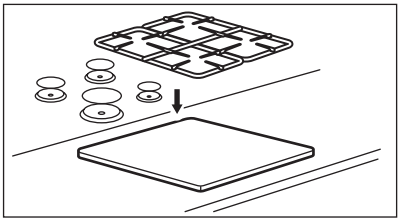

7.



8.



9.



**LET OP!**
Monteer het apparaat alleen op een werkblad met een plat oppervlak.

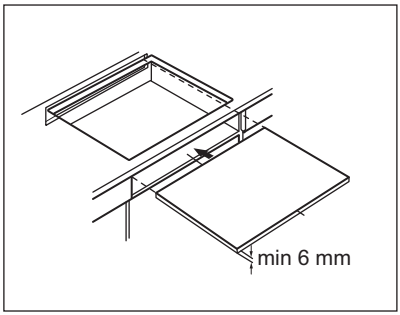
## 3.9 Installeren van kookplaat onder de afzuigkap

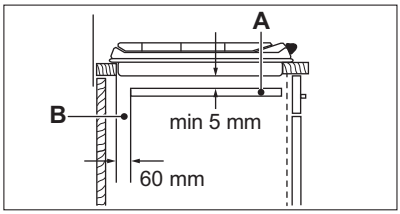
Als u de kookplaat onder een kap monteert, moet u de montage-instructies van de dampkap raadplegen om de minimale afstand tussen de apparaten te weten te komen.

## 3.10 Mogelijkheden voor inbrengen

Het paneel onder de kookplaat moet eenvoudig te verwijderen zijn en gemakkelijk toegankelijk zijn voor het geval er een technische hulpinterventie nodig is.

**Keukenmeubel met**



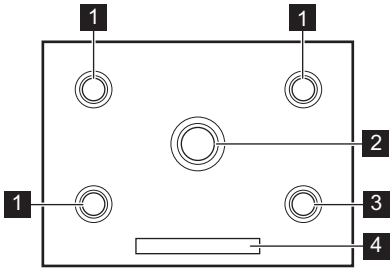




A. Verwijderbaar paneel
B. Ruimte voor aansluitingen

**Keukenmeubel met oven**
De elektrische aansluiting van de kookplaat en de oven moeten afzonderlijk worden geïnstalleerd, om veiligheidsredenen en zodat de oven gemakkelijk uit de unit kan worden verwijderd.

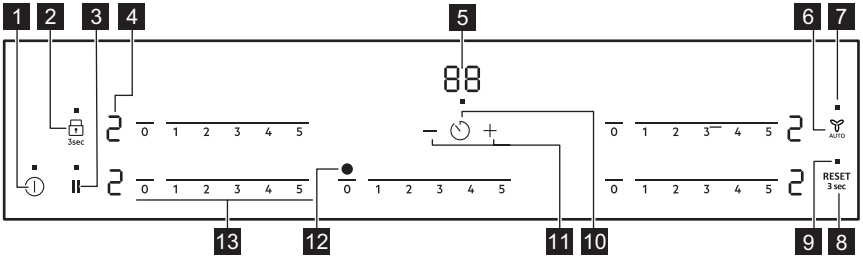
# 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

## 4.1 Indeling kookplaat




1 Medium brander
2 Multikroonbrander
3 Extra brander
4 Bedieningspaneel

## 4.2 Indeling bedieningspaneel




Gebruik de sensorvelden om het apparaat te bedienen. De displays, indicatielampjes en geluiden geven aan welke functies er worden gebruikt.

| | Sensorveld | Functie | Opmerking |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | AAN/UIT | De kookplaat in- en uitschakelen. |
| 2 | 3sec | Vergrendeling/kinderbeveiliging | Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen. |
| 3 | ⏸ | Pauze | Het in- en uitschakelen van de functie. |
| 4 | - | Kookstand-display | De warmte-instelling weergeven. |
| 5 | - | Timerdisplay | De tijd in minuten of mogelijke foutcodes weergeven E (raadpleeg “Probleemoplossing”). |
| 6 | AUTO | Hob²Hood | Het in- en uitschakelen van de handmatige modus van de functie. |

| | Sensorveld | Functie | Opmerking |
|---|---|---|---|
| 7 | ■ | Led-aanduiding | Het tonen van de geactiveerde functie. |
| 8 | RESET 3 sec | De kookplaat opnieuw instellen | Om de kookplaat te resetten (zie "Probleemoplossing"). |
| 9 | ■ | Indicatielampje resetten | Het tonen van de geactiveerde functie. Resetprocedure vereist. |
| 10 | ⏲ | - | Het in- en uitschakelen van de timer. |
| 11 | + / — | - | De tijd verlengen of verkorten. |
| 12 | - | Gebied voor Hob²Hood-infraroodsignaal | Communicatie naar de afzuigkap. |
| 13 | - | Bedieningsstrip | De warmte van de brander instellen. |

## 4.3 Kookstand-displays

| Display | Beschrijving |
|---|---|
| 0 | De brander is gedeactiveerd. |
| 1 - 5 | De brander is in werking. |
| F | Er is een waarschuwing (raadpleeg “Probleemoplossing”). |
| H | Een kookzone is nog heet (restwarmte). |
| L | Blokkering / Kinderbeveiliging van de kookplaat werkt. |
| I | Pauze werkt. |
| - | De functie Automatisch uitschakelen staat aan. |

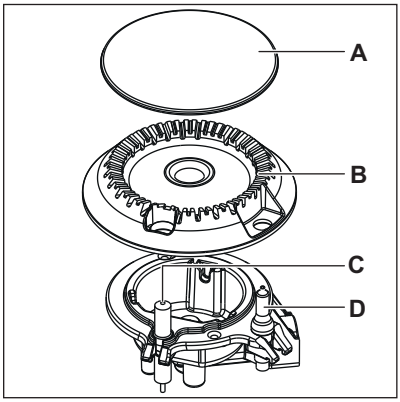
### 4.4 Aanduiding voor heet oppervlak

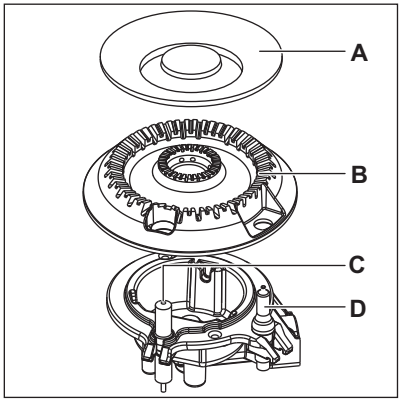
**WAARSCHUWING!**
Indien de kookzone tijdens het koken heet wordt, toont de instellingsaanduiding een waarschuwing voor heet oppervlak [H] als de zone wordt uitgeschakeld. De indicator heet oppervlak wordt weergegeven totdat de kookzone afkoelt, de kookplaat wordt losgekoppeld of de stroom wordt uitgeschakeld.

# 5. DAGELIJKS GEBRUIK

**WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 5.1 Branderoverzicht




A. Branderkap
B. Branderkroon
C. Ontstekingsbougie
D. Vlambeveiliging

### 5.2 De brander ontsteken

Steek de brander altijd aan voordat je er kookgerei op plaatst.

**WAARSCHUWING!**
Wees bijzonder voorzichtig bij het gebruik van open vuur in de keukenomgeving. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval van onjuist gebruik van de vlam.

1. Raak ⏻ 1 seconde aan om de kookplaat in te schakelen.

De kookplaat wordt uitgeschakeld wanneer deze na 20 seconden niet is gebruikt.

2. Wanneer je na de lichtanimatie 0 op het display ziet, raak dan de bedieningsstrip aan bij de juiste kookstand of beweeg je vinger langs de bedieningsstrip totdat je de juiste kookstand hebt bereikt.

Het instellen of wijzigen van de kookstand.

Als de brander na een paar pogingen niet ontsteekt, controleer dan of de kroon en de dop goed zijn geplaatst en reinig het metalen deel van de vlambeveiliging (raadpleeg 'Onderhoud en reiniging').

Als de brander tijdens normaal gebruik automatisch begint te vonken en de vlam automatisch wordt aangepast, controleer dan of het metalen deel van de ontstekingsbougie en de vlambeveiliging schoon zijn (zie 'Onderhoud en reiniging').

Als de brander per ongeluk uitgaat, ontsteekt de kookplaat de brander 3 keer opnieuw. Als de vlam hierna nog steeds niet gaat branden, verschijnt F.

Schakel de kookplaat uit wanneer de waarschuwing F verschijnt, en schakel deze vervolgens weer in. Wanneer de displayfunctie F na de animatie weer verschijnt, raak je RESET 3 sec gedurende 3 seconden aan. Als je 0 ziet, wordt de waarschuwing gereset (raadpleeg “Probleemoplossing”).

## 5.3 De brander uitzetten

Om de vlam te doven de bedieningsknop naar de uit-positie 0 schuiven.

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

## 5.4 Automatisch uitschakelen

**De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:**

- alle branders zijn gedeactiveerd,
- u de kookstand niet instelt nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld.
- u iets hebt gemorst of iets langer dan 10 seconden op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek, etc.). Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.
- u een brander niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na een tijdje gaat - aan en schakelt de kookplaat uit.

**De verhouding tussen kookstand en de tijd waarna de kookplaat uitschakelt:**

| Niveau | Tijd (uren) |
|---|---|
| 1 | 6 |
| 2 | 3 |
| 3 | 3 |
| 4 | 1,5 |
| 5 | 1,5 |

## 5.5 De kookplaatvergrendeling in- en uitschakelen

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen terwijl de branders in werking zijn. Hiermee wordt voorkomen dat de kookstand per ongeluk wordt veranderd.

Het bedieningspaneel vergrendelen:

1. Stel de warmte-instelling in.

2. Raak 3sec aan.
3. L verschijnt op het display van de brander.

Raak 3sec weer aan om het bedieningspaneel te ontgrendelen.

U kunt de branders uitschakelen terwijl het bedieningspaneel is vergrendeld. Gebruik ⏻ aan om de kookplaat uit te schakelen.

Instellen van de vergrendeling voor kinderbeveiliging:

1. Raak ⏻ aan om de kookplaat aan te zetten.
2. Raak 3sec 3 seconden aan om de vergrendeling te activeren. L gaat in alle bedieningsbalken branden.
3. Raak ⏻ aan om de kookplaat uit te zetten.

U kunt de kookplaatvergrendeling uitschakelen terwijl de kinderbeveiliging in werking is.

Om tijdelijk te ontgrendelen:

1. Raak ⏻ aan om de kookplaat aan te zetten.
2. Raak 3sec 3 seconden aan.
3. L verschijnt op het display van de brander.
4. Stel de warmte-instelling in.
5. Aan het einde van het kookproces en na het uitschakelen van de kookplaat, is de vergrendelfunctie actief.

Om volledig te ontgrendelen:

1. Raak ⏻ aan om de kookplaat aan te zetten.
2. Raak 3sec 3 seconden aan. De vergrendeling wordt uitgeschakeld.
3. Raak ⏻ aan om de kookplaat uit te zetten.

## 5.6 Pauze

Deze functie stelt alle branders die in werking zijn in op de laagste kookstand.

Als de functie in gebruik is, kunt u de kookstand niet wijzigen.

Als de functie de timerfuncties niet stopt.

Tik op ⏸ om de functie in te schakelen. I gaat aan.
Voor het uitschakelen van de functie raakt u ⏸ aan. De vorige kookstand gaat aan.

## 5.7 Kookwekker

U kunt deze functie gebruiken als kookwekker als de kookplaat is geactiveerd.

1. Tik op ⏲.
2. Raak + of − van de timer aan om de tijd in te stellen (00 - 99 minuten).
   De tijdindicator ■ gaat tijdens de tijdinstelling snel knipperen.
3. Als de tijdindicator ■ langzaam gaat knipperen, is de tijdklok geactiveerd.

Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert **00**.

4. Tik op ⏲.

Het geluidssignaal stopzetten.

Deze functie is niet van invloed op de werking van de branders.

De maximale duur van de tijdklokfuncties is 00 - 99 minuten. Raadpleeg de kookwekkerinstructies (missende aanpassing tijdklok).

## 5.8 OffSound Control (De geluiden in- en uitschakelen)

Schakel de kookplaat uit. Raak ⏻ 3 seconden aan. Het display gaat aan en uit. Raak 3sec 3 seconden aan. 00 of 01 gaat branden. Raak + aan om één van het volgende te kiezen:

- 01 - de signalen zijn uit

- - de signalen zijn aan

Om uw keuze te bevestigen moet u wachten tot de kookplaat automatisch uitschakelt.

Als de functie op staat, kunt u de geluiden alleen horen als:

- u aanraakt
- Kookwekker naar beneden komt
- Timer met aftelfunctie naar beneden komt
- u iets op het bedieningspaneel plaatst.

## 5.9 Hob²Hood

Het is een geavanceerde automatische functie die de kookplaat op een speciale afzuigkap aansluit. Zowel de kookplaat als de afzuigkap heeft een infraroodontvanger. De snelheid van de ventilator wordt automatisch bepaald op basis van de modusinstelling en de temperatuur van de heetste pan op de kookplaat. U kunt de ventilator van de kookplaat handmatig bedienen.

De afzuigkap werkt alleen als de kookplaat geactiveerd is.

Voor de meeste afzuigkappen wordt het afstandsbedieningssysteem uitgeschakeld. Inschakelen voordat u de functie gebruikt. Zie voor meer informatie de gebruikershandleiding van de afzuigkap.

De kookplaat stelt de snelheid van de ventilator automatisch in overeenkomstig het kookproces.

**Automatische modi**

| stand | Standomschrijving | Automatische verlichting | Automatische ventilatorsnelheid |
|---|---|---|---|
| H0 | Handmatig | Uit | Uit |
| H1 | Automatische verlichting | Aan | Uit |
| H2 | Vaste snelheid | Aan | 1 |
| H3 | Automatische lage snelheid | Aan | 0-1 |
| H4 | Automatische middelmatige snelheid | Aan | 0-1 |
| H5 | Automatische hoge snelheid | Aan | 0-2 |
| H6 | Automatische intense snelheid | Aan | 0-3 |

**De automatische modus veranderen**

1. Schakel het apparaat uit.
2. Raak 3 seconden aan. Het display gaat aan en uit.
3. Raak 3 seconden aan.
4. Raak een paar keer aan tot aan gaat.
5. Raak van de timer aan om een automatische modus te selecteren.

Raak aan om de snelheid handmatig in te stellen.

Houd langer vast om de ventilator en de verlichting uit te schakelen.

**WAARSCHUWING!**
Na beëindiging van de bereiding schakelt de afzuigkap niet automatisch uit. Schakel deze handmatig uit.

# 6. AANWIJZINGEN EN TIPS

**WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 6.1 Kookgerei

**LET OP!**
Gebruik geen gietijzeren pannen, aardewerk of grillplaten.

**WAARSCHUWING!**
Zet één pan niet op twee branders.

**WAARSCHUWING!**
Zet geen instabiele of beschadigde pannen op de brander om morsen en letsel te voorkomen.

**LET OP!**
Zorg dat de handvaten van de pot niet boven de voorste rand van het werkblad komen.

**LET OP!**
Zorg dat de potten zich in het midden van de brander bevinden, voor een maximum aan stabiliteit en lager gasverbruik.

**LET OP!**
Vloeistoffen die tijdens het koken worden gemorst kunnen ervoor zorgen dat het glas breekt.

## 6.2 Diameter van het kookgerei

Gebruiken alleen kookgerei met een bodemdiameter die geschikt is voor de afmeting van de plaat.

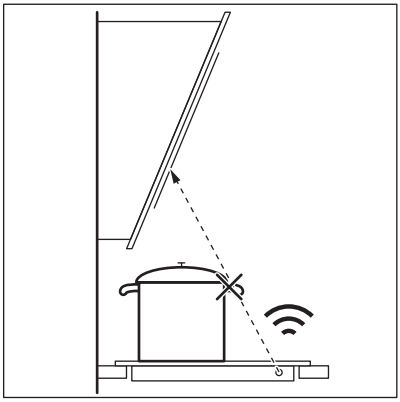
| Brander | Diameter van de pannen (mm) |
|---|---|
| Multikroon | 220 - 260 |
| Halfsnel (linksachter) | 120 - 240 |
| Halfsnel (rechtsachter) | 120 - 240 |
| Normaal (linksvoor) | 120 - 220 |
| Sudderbrander | 80 - 180 |

## 6.3 Praktische tips voor Hob²Hood

Als u de kookplaat bedient met de functie:

- Bescherm het afzuigkappaneel tegen direct zonlicht.
- Breng geen halogeenverlichting aan in het afzuigkappaneel.
- Dek het bedieningspaneel van de afzuigkap niet af.
- Onderbreek het signaal tussen de kookplaat en de afzuigkap niet (bijvoorbeeld met een hand of een handgreep van een pan). Zie de afbeelding.

**De afzuigkap in de afbeelding is slechts een voorbeeld.**



Houd het venster om te verbinden met het infraroodsignaal van de Hob²Hood schoon.

Andere op afstand bediende apparaten kunnen het signaal hinderen. Gebruik geen op afstand bedienbare apparaten op het moment dat u de functie op de kookplaat gebruikt.

**Afzuigkappen met de Hob²Hood functie**

Zie de consumentenwebsite voor de volledige reeks afzuigkappen die met deze functie werken. De AEG-afzuigkappen die met deze functie werken moeten het symbool AUTO hebben.

## 6.4 Voorbeelden van kooktoepassingen

De gegevens in de tabel tonen voorbeelden van de warmte-instelling en kooktijden voor zacht en zwaar bakken en verfijnd koken.

- Pas de instellingen aan op het type voedsel, het type gas dat wordt gebruikt, het materiaal en de grootte van de pannen. Raadpleeg de diameters van kookgerei in hoofdstuk Hints en tips.
- Gebruik voor verfijnd koken de hulpbrander of de normale brander met vlamverspreider.
- Gebruik voor een gelijkmatige warmteverspreiden een pan met coating en kook op een hulp- of normale brander.
- Elk voorbeeld in de onderstaande tabel toont twee of drie stappen.
- Warm bij gebruik van een pan de olie eerst op en houd de pan tijdens het bakken op een constante temperatuur in overeenstemming met de waarden die in de tabel worden aangeraden.

Symbolen van kookmethodes die in de tabel worden gebruikt:

| | |
|---|---|
|  | Olie opwarmen |
|  | Zachtjes braden |
|  | Laten koken |
|  | Te sudderen |
|  | Mengen, smelten van ingrediënten |

| Gerecht | Porties | Brander | Stap 1 | | | Stap 2 | | | Stap 3 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Symbool | Niveau | Tijd (min) | Symbool | Niveau | Tijd (min) | Symbool | Niveau | Tijd (min) |
| **Crêpes** | 4 | SR |  | 5 | 1-4 |  | 2 | 4-8 | | | |
| **Hamburgers** | 2 | SUPPL. |  | 5 | 1-5 |  | 3 | 4-8 | | | |
| **Hamburgers** | 3 | SR |  | 5 | 1-5 |  | 3 | 4-8 | | | |

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Hamburgers** | 4 | MC |  | 5 | 1-5 |  | 3 | 4-7 | | | |
| **Frietjes** | 4 | MC |  | 5 | 20-30 | | | | | | |
| **Bechamel**[1] | 4 | SUPP L. |  2) | 1 | 5-10 |  2) | 5 | 5-10 |  2) | 1 | 4-8 |
| **Rijstpuddingding**[1] | 4 | SUPP L. |  2) | 5 | 10-20 |  2) | 1 | 30-40 | | | |

1) Constant roeren

2) Zonder deksel

# 7. ONDERHOUD EN REINIGING

**WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 7.1 Algemene informatie

- Maak de kookplaat na ieder gebruik schoon.
- Het wordt aangeraden de vergrendeling- / kinderslotfunctie te activeren (raadpleeg 'kookplaatvergrendeling in- of uitschakelen' in hoofdstuk 'Dagelijks gebruik').
- 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.

De aanwezigheid van water of andere vloeistoffen op het bedieningspaneel kan de kookplaatfuncties per ongeluk in- of uitschakelen.

**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 Pannendragers

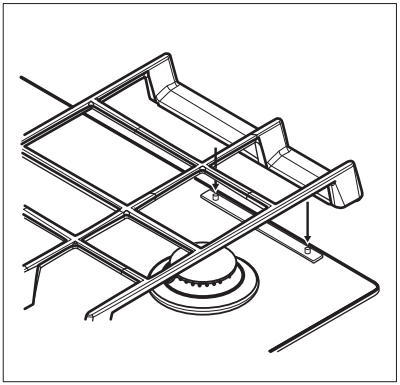
De pansteunen zijn niet bestand tegen afwassen in een afwasautomaat. Ze moeten met de hand worden afgewassen.

1. U kunt de pansteunen verwijderen voor een gemakkelijke reiniging van het kookplaat.

Ga zeer voorzichtig te werk bij het vervangen van de pannendrager, dit om schade aan het oppervlak van de kookplaat te vermijden.

2. De emaillelaag kan scherpe randen hebben, dus wees voorzichtig tijdens

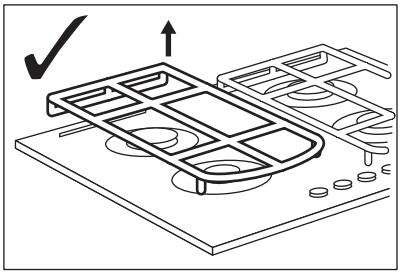
het met de hand afwassen en afdrogen. Verwijder hardnekkige vlekken zo nodig met een pastareiniger.
3. Zorg er na het reinigen van de pansteunen voor dat u ze in de juiste stand terugplaatst.
4. Om ervoor te zorgen dat de brander goed werkt, moeten de armen van de pannendrager in het midden van de brander worden geplaatst.

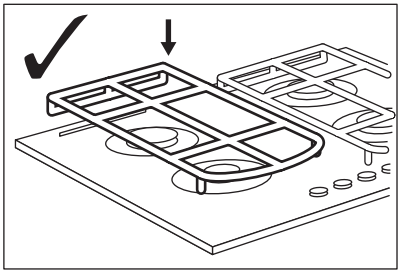


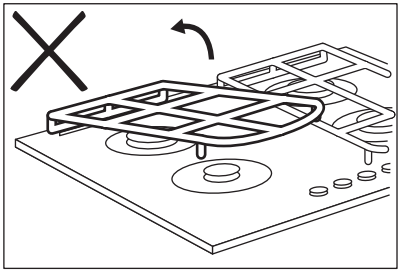
## 7.3 Pannendragers verwijderen

Om de pannendragers in de juiste positie te houden, worden ze op metalen pinnen aan de achterkant van de kookplaat gezet. Voor eenvoudige reiniging kunnen de pannendragers van de kookplaat worden verwijderd. Til de pannendragers horizontaal omhoog zoals aangegeven in de afbeelding.

Til de pannendragers niet in een hoek op, aangezien hierdoor de metalen pinnen belast worden. Dit kan de pinnen beschadigen en hierdoor kunnen ze breken.







De vorm van pannendragers en de hoeveelheid branders kunnen verschillend zijn op 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 ontstekingsbougie en de vlambeveiliging

Houd het metalen gedeelte van de ontstekingsbougie en de vlambeveiliging schoon met een vochtige doek of spons om te voorkomen dat de vlam slecht ontsteekt of de vlam slecht wordt herkend. Controleer of de branderkroon niet verstopt is met voedselresten.

## 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 te doen als...

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|---|---|
| Je kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen. | De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd. | Controleer of de kookplaat goed aangesloten is op het lichtnet. Raadpleeg het aansluitdiagram. |
| | De zekering is doorgeslagen. | Verzeker je ervan dat de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neem je contact op met een erkende installateur. |
| | Stel gedurende 20 seconden geen kookstand in. | Schakel de kookplaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 20 seconden in. |
| | Je hebt 2 of meer sensorvelden tegelijkertijd aangeraakt. | Raak slechts één sensorveld aan. |
| | Water of vetvlekken op het bedieningspaneel. | Reinig het bedieningspaneel. |
| Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld.<br>Als de kookplaat wordt uitgeschakeld, klinkt er een geluidssignaal. | Je hebt iets op een of meer sensorvelden geplaatst. | Verwijder het voorwerp van de sensorvelden. |

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|---|---|
| De kookplaat wordt uitgeschakeld. | Je hebt iets op het sensorveld ⏻ geplaatst. | Verwijder het voorwerp van het sensorveld. |
| Het ledlampje voor resetten ■ knippert. | De vereiste resetprocedure. | Raadpleeg "Indeling van het bedieningspaneel" (alsof er een waarschuwing F verschijnt). |
| Hob²Hood-functie werkt niet. | Je hebt het bedieningspaneel afgedekt. | Verwijder het voorwerp van het bedieningspaneel. |
| De sensorvelden worden heet. | De pan is te groot of je plaatst deze te dicht bij de bedieningsknoppen. | Plaats groot kookgerei indien mogelijk op de achterste branders. |
| Er klinkt geen geluidsignaal wanneer je de sensorvelden van het bedieningspaneel aanraakt. | De signalen zijn uit. | Schakel de geluiden in. Raadpleeg “Dagelijks gebruik”. |
| Je kunt een paar seconden na het uitschakelen van de vlam horen als de vlam uitgaat en de ontsteking automatisch wordt uitgevoerd. | Luchtstromen rond de brander. | Zorg ervoor dat de luchtstromen van ramen of deuren de vlam niet doven. |
| | De deksel of kroon van de brander is niet goed geplaatst. | Plaats de branderkap en kroon in de juiste positie. |
| | Het metalen deel van de vlambeveiliging is vuil. | Raadpleeg “Onderhoud en reiniging”. |
| - gaat aan. | Automatisch uitschakelen werkt. | Schakel de kookplaat uit en weer aan. |
| L gaat aan. | De kinderbeveiligingsfunctie werkt. | Raadpleeg “Dagelijks gebruik”. |
| F gaat aan. | De vlam gaat niet branden na 3 pogingen. | Schakel de kookplaat uit en weer in om de waarschuwing F te resetten. Wanneer de displayfunctie F na de animatie weer verschijnt, raak je RESET 3 sec gedurende 3 seconden aan. Als je 0 ziet, wordt de waarschuwing gereset. |
| | De deksel of kroon van de brander is niet goed geplaatst. | |
| | Het metalen deel van de vlambeveiliging is vuil (raadpleeg “Onderhoud en reiniging”). | |

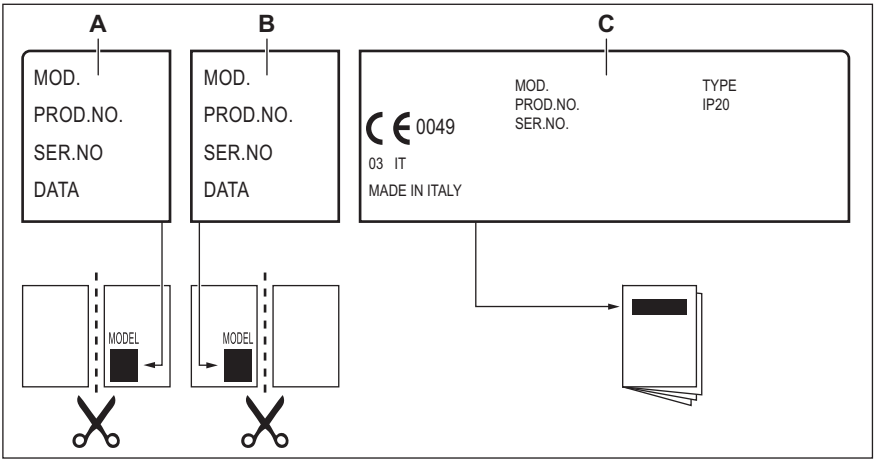
| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|---|---|
| Je kunt een constant piepgeluid horen. | De elektrische aansluiting is verkeerd. | Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Laat de installatie controleren door een erkende elektricien. |
| E4 - 21 gaat aan. | De kookplaat is te heet. | Wacht een paar minuten totdat de kookplaat is afgekoeld. Zet groot kookgerei indien mogelijk op de achterste branders. |
| E6 - 71 gaat aan. | De kookplaat is oververhit. | Wacht 30 minuten en volg de procedure alsof F verschijnt.<br>Als het probleem aanhoudt, neemt dan contact op met een erkende servicedienst. |
| E6 - XX gaat aan. | Tijdelijke storingsconditie. | Volg dezelfde procedure die je ook volgt als waarschuwing F verschijnt.<br>Als het probleem aanhoudt, neemt dan contact op met een erkende servicedienst. |
| E7 - XX gaat aan. | Er zijn te veel pogingen geweest om de waarschuwing F te wissen. | Wacht 15 minuten.<br>Volg dezelfde procedure die je ook volgt als waarschuwing F verschijnt.<br>Als het probleem aanhoudt, neemt dan contact op met een erkende servicedienst. |
| E0 - XX gaan branden. | Er is een fout opgetreden in de kookplaat. | Neem contact op met een erkend servicecentrum. |
| E9 - XX gaan branden. | Er is een fout opgetreden in de kookplaat. | Koppel de kookplaat enige tijd los van de stroomtoevoer. Koppel de zekering los van het elektrische systeem van het huis. Sluit hem opnieuw aan. Als E opnieuw gaat branden, neem dan contact op met een erkend servicecentrum. |
| b gaat aan. | Er bevindt zich vuil rond de brander. | Raadpleeg “Onderhoud en reiniging”. |

## 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 | 750 mm |
| Diepte | 510 mm |

## 9.2 Overige technische gegevens

| | | | |
|---|---|---|---|
| TOTAAL VERMOGEN: | Gas origineel: | G20/G25 (2E+) 20/25 mbar (BE) | 10,2 kW |
| | | G20 (2E) 20 mbar (LU) | 10,2 kW |
| | Gasvervanging: | G30 (3+) 28-30 mbar | 734 g/h |
| | | G31 (3+) 37 mbar | 722 g/h |
| Elektrische voeding: | 220-240 V ~ 50-60 Hz | | |
| Apparaatcategorie: | II2E+3+ (BE)<br>I2E (LU) | | |
| Gasaansluiting: | R 1/2" | | |
| Apparaatklasse: | 3 | | |

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

| BRANDER | NORMAAL VERMOGEN kW | MINIMUM VERMOGEN kW | INSPUITMARKERING |
|---|---|---|---|
| Multikroon | 3,5 | 1,75 | 146 |
| Normale brander | 1,9 | 0,7 | 96x |
| Sudderbrander | 1,0 | 0,38 | 76X |

## 9.4 Gasbranders voor LPG G30/G31 28-30/37 mbar

| BRANDER | NORMAAL VERMOGEN kW | MINIMUM VERMOGEN kW | INSPUITMARKERING | NOMINALE GASSTROMING g/h | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | G30 28-30 mbar | G31 37 mbar |
| Multikroon | 3,4 | 1,8 | 095 | 247 | 243 |
| Normale brander | 1,9 | 0,75 | 71 | 138 | 136 |
| Sudderbrander | 1,0 | 0,47 | 50 | 73 | 71 |

# 10. ENERGIEZUINIGHEID

## 10.1 Productinformatie volgens EU-richtlijn 66/2014

| | |
|---|---|
| Modelidentificatie | HVB75450IB |

| | | |
|---|---|---|
| Type kooktoestel | | Ingebouwde kookplaat |
| Aantal gasbranders | | 5 |
| Energiezuinigheid per gasbrander (EE gas burner) | Links achter - semi-snel | 57.5% |
| | Rechts achter - semi-snel | 57.5% |
| | Midden - Multikroonbrander | 54.7% |
| | Linksvoor - Normale brander | 54.5% |
| | Rechts voor - Extra brander | niet van toepassing |
| Energiezuinigheid voor de gaskookplaat (EE gas hob) | | 56.1% |

EN 30-2-1: Huishoudelijke kookapparaten op gas - deel 2-1 : Energieverbruik - Algemeen

## 10.2 Energie besparen

- Zorg er voor gebruik voor dat de branders en pansteunen goed worden geplaatst.
- Gebruiken alleen kookgerei met een bodemdiameter die geschikt is voor de afmeting van de plaat.
- Zet de pan in het midden van de brander.
- Warm alleen de hoeveelheid water op die u nodig heeft.
- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.
- Wanneer de vloeistof begint te koken, draait u de vlam omlaag, totdat de vloeistof zachtjes pruttelt.
- Gebruik indien mogelijk een hogedrukpan. Zie de gebruikshandleiding van de hogedrukpan.

# 11. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool ♺. Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recycleren. 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. Powstańców Śląskich 26, 30-570 Kraków, Poland

# TABLE DES MATIÈRES

**1.** INFORMATIONS DE SÉCURITÉ..... 30
**2.** CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... 33
**3.** INSTALLATION.....37
**4.** DESCRIPTION DE L'APPAREIL..... 42
**5.** UTILISATION QUOTIDIENNE.....44
**6.** CONSEILS.....48
**7.** ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....50
**8.** DÉPANNAGE.....52
**9.** CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....56
**10.** RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE..... 57
**11.** EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT..... 58

# POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pendant de nombreuses années, en intégrant des technologies innovantes vous simplifiant la vie – fonctions que vous ne trouverez peut-être pas sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.
Consultez notre site pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :
**www.aeg.com/support**



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :
**www.registeraeg.com**



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
**www.aeg.com/shop**

# SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.
Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

⚠ Avertissement/Consignes de sécurité
ⓘ Informations générales et conseils
Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

# 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'usager 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'entreposez 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: BE LU

## 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.
- Éteignez 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.

**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.
- Ne placez pas de feuilles d’aluminium sur l’appareil.
- 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.
- 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.
- N’utilisez que les accessoires fournis avec l’appareil.
- N’installez pas de diffuseur de flamme sur le brûleur.
- 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

- 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.
- Nettoyez régulièrement les parties métalliques du dispositif de sécurité de la flamme.

## 2.6 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Concernant la/les lampe(s) à l’intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l’humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l’appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l’éclairage des pièces d’un logement.

## 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.
- Aplatir 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.

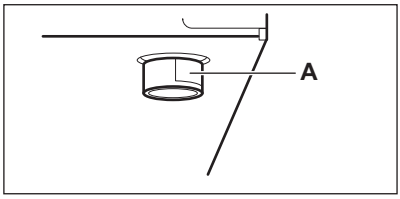
Modèle .....
PNC .....
Numéro de série .....

## 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 agrée AGB. Choisissez des raccordements 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 R 1/2 po. 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

**Gaz liquide**
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 (uniquement pour la Belgique)

**AVERTISSEMENT!**
Informations destinées aux installateurs agréés uniquement.

1. Retirez les supports de casserole.
2. Démontez les chapeaux et les couronnes des brûleurs.
3. Démontez les injecteurs à l'aide d'une clé de 7 et remplacez-les par ceux qui sont nécessaires pour le type de gaz que vous utilisez (voir le tableau du chapitre portant sur les « Données techniques »).
4. Montez les pièces et suivez la même procédure à l'envers.
5. Remplacez la plaque signalétique (située près du tuyau d'arrivée de gaz) par celle pour le nouveau type d'alimentation en gaz. Cette plaque se trouve dans l'emballage fourni avec l'appareil.

Si la pression de l'alimentation en gaz n'est pas constante ou diffère de la pression nécessaire, installez un système de réglage de la pression sur le tuyau de l'alimentation en gaz.

## 3.4 Choix du gaz

**AVERTISSEMENT!**
Informations destinées aux installateurs agréés uniquement.

1. Appuyez sur ⏻ pendant 3 secondes.
2. Dans les 7 secondes qui suivent, appuyez sur AUTO pendant 3 secondes.
3. Appuyez 3 fois sur ⏲.

L'affichage indique « G1 ».

4. Appuyez sur +.

Pour entrer dans le mode.

5. L'affichage du minuteur indique le type de gaz sélectionné.
6. Appuyez sur + pour régler le type de gaz en fonction du tableau ci-dessous.
7. Appuyez sur ⏲.

Pour confirmer le type de gaz.

Appuyez sur ⏻ pour quitter le mode ou attendez que la fonction Arrêt automatique s'active.

| Choix du gaz | | |
|---|---|---|
| **0** | **1** | **2** |
| G20 20 mbar<br>G20/G25 20/25 mbar | Gaz liquide 29 mbar | Risque pour la sécurité, n'utilisez pas le choix de gaz 2. Utilisez uniquement les choix de gaz 0 ou 1 en fonction de l'alimentation en gaz. |

## 3.5 Réglage au niveau minimal (uniquement pour la Belgique)

**AVERTISSEMENT!**
Informations pour l'installateur agréé uniquement.

Éteignez la table de cuisson avant le réglage.

Pour régler le niveau minimal des brûleurs :

1. Appuyez sur ⏻ pendant 3 secondes.
2. Dans les 7 secondes qui suivent, appuyez sur AUTO pendant 3 secondes.
3. Appuyez 4 fois sur ⏲.

L'affichage indique « G2 ».

4. Appuyez sur +.

Pour entrer dans le mode.

5. Attendez 5 secondes après avoir sélectionné le mode.

Le brûleur indique le niveau minimal et le bandeau de commande indique ⏻.

6. Appuyez sur + ou −.

Pour augmenter ou diminuer la valeur et ajuster le niveau minimal.

7. Attendez 5 secondes.

Pour envoyer la valeur sélectionnée à la carte d'alimentation.

8. Vérifiez que le niveau minimal est correct et appuyez sur ⏲.

Pour confirmer le réglage minimal.

Si le niveau minimal est incorrect, recommencez les étapes 6 et 7.

9. Appuyez sur ⏲ pour sélectionner le brûleur suivant, puis recommencez les étapes 5 à 8.

Appuyez sur ⏻ pour quitter le mode.

**AVERTISSEMENT!**
Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous passez rapidement de la position maximale à la position minimale.

**AVERTISSEMENT!**
Ne touchez pas aux modes G3 et G4. Ils sont uniquement destinés à un installateur agréé.

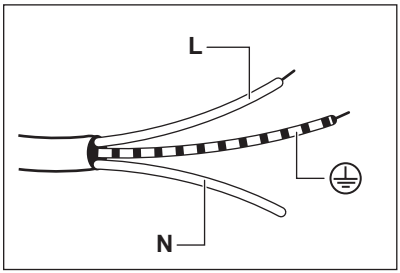
## 3.6 Connexion électrique

- 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 correctement installée, protégée contre les chocs.
- Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Pour débrancher l'appareil, ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique. Mais tirez toujours sur la prise.
- 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.

## 3.7 Câble d'alimentation

Pour remplacer le câble d'alimentation, utilisez uniquement le câble spécial ou son équivalent. Le type de câble est : H05V2V2-F T90.

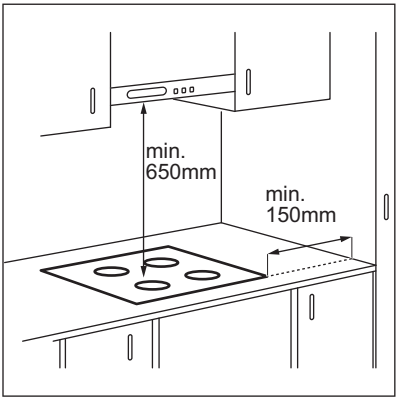
Assurez-vous que la section du câble convient à la tension et à la température de fonctionnement. Le câble de terre jaune/vert doit être plus long d'environ 2 cm que le câble de phase marron (ou noir).



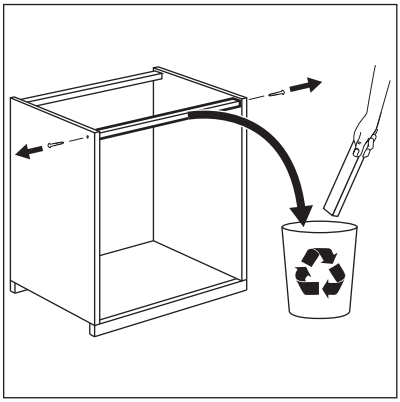

1. Reliez le fil vert et jaune (terre) à la borne portant la lettre « E » ou le symbole de terre ⏚ ou de couleur verte et jaune.
2. Reliez le fil bleu (neutre) à la borne portant la lettre « N » ou de couleur bleue.
3. Reliez le fil marron (phase) à la borne portant la lettre « L ». Il doit toujours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

## 3.8 Assemblage

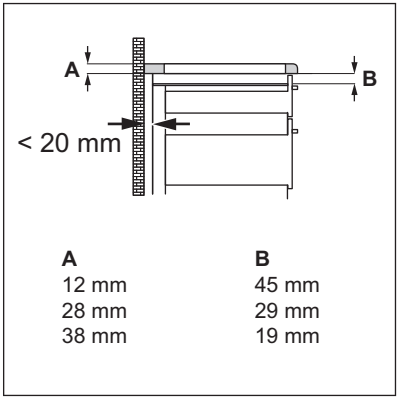
1.




2.

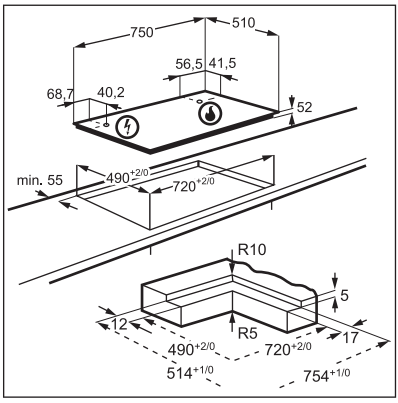


3.

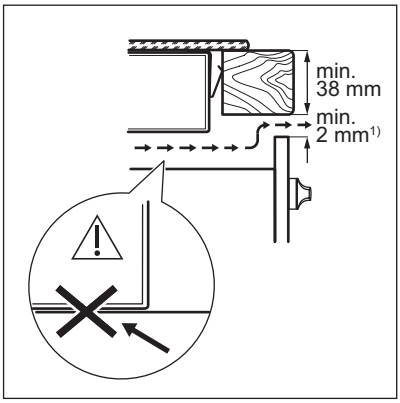



| A | B |
|---|---|
| 12 mm | 45 mm |
| 28 mm | 29 mm |
| 38 mm | 19 mm |

4.

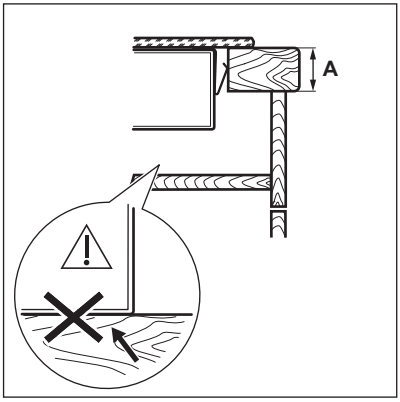



5.

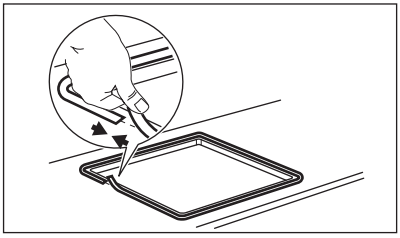



1) Sauf indication contraire dans l'installation du four.

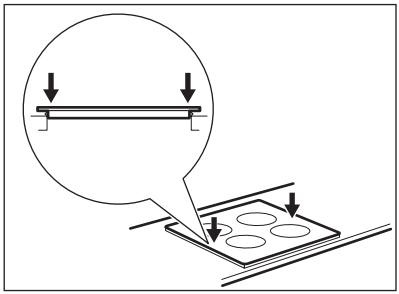
6.



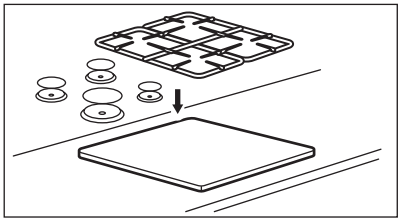

7.



8.



9.



**ATTENTION!**
Installez l'appareil uniquement sur un plan de travail à surface plane.

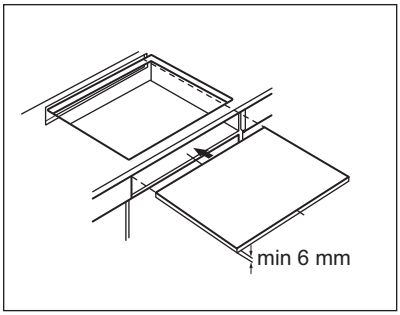
## 3.9 Installation de la table de cuisson sous une hotte

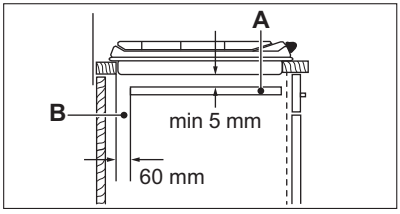
Si vous installez la table de cuisson sous une hotte, reportez-vous aux instructions d'installation de la hotte pour connaître la distance minimale nécessaire entre les appareils.

## 3.10 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**



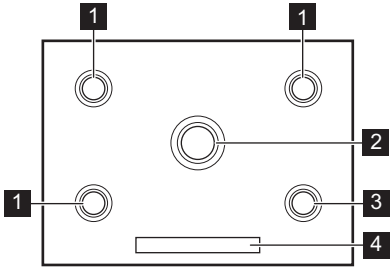




A. Panneau amovible
B. Espace pour les branchements

**Élément de cuisine avec un four**
Le raccordement électrique de la table de cuisson et du four doit être installé séparément pour des raisons de sécurité et pour permettre de retirer facilement le four de l'appareil.

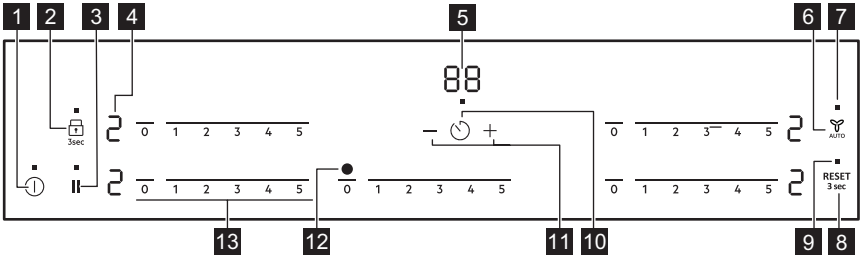
# 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

## 4.1 Description de la table de cuisson




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

## 4.2 Configuration du bandeau de commande



Utilisez les touches sensitives pour faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent quelle fonction est activée.

| | Touche sensitive | Fonction | Commentaire |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | MARCHE / ARRET | Pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt la table de cuisson. |
| 2 | 3sec | Dispositif Verrouillage / Sécurité enfants | Pour verrouiller/déverrouiller le bandeau de commande. |
| 3 | ⏸ | Pause | Pour activer et désactiver la fonction. |
| 4 | - | Affichage du niveau de cuisson | Pour indiquer le niveau de cuisson. |
| 5 | - | Affichage du minuteur | Pour indiquer la durée en minutes ou les éventuels codes d'erreur E (reportez-vous au chapitre « Résolution des pannes »). |
| 6 | AUTO | Hob²Hood | Pour activer et désactiver le mode manuel de la fonction. |
| 7 | ■ | Voyant LED | Pour indiquer la fonction activée. |
| 8 | RESET 3 sec | Réinitialiser la table de cuisson | Pour réinitialiser la table de cuisson (reportez-vous à la section « Résolution des problèmes »). |
| 9 | ■ | Indicateur LED de réinitialisation | Pour indiquer la fonction activée. Procédure de réinitialisation requise. |
| 10 | ⏲ | - | Pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt le minuteur. |
| 11 | + / — | - | Pour augmenter ou diminuer la durée. |
| 12 | - | Zone pour le signal infrarouge Hob²Hood | Pour la communication avec la hotte. |
| 13 | - | Bandeau de sélection | Pour régler le niveau de cuisson du brûleur. |

## 4.3 Affichage du niveau de cuisson

| Affichage | Description |
|---|---|
| 0 | Le brûleur est éteint. |
| 1 - 9 | Le brûleur est activé. |
| F | Un avertissement apparaît (reportez-vous au chapitre « Résolution des pannes »). |

| Affichage | Description |
|---|---|
| H | Une zone de cuisson est encore chaude (chaleur résiduelle). |
| L | Verrou. / Dispositif de sécurité enfants est activé. |
| II | Pause est activé. |
| - | La fonction Arrêt automatique est activée. |

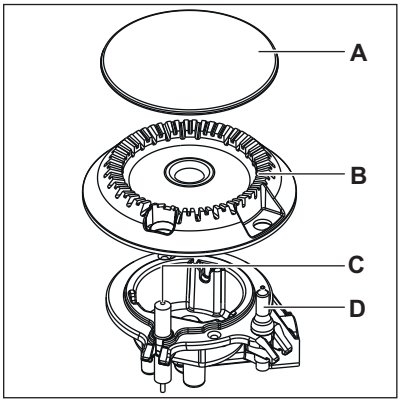
### 4.4 Voyant Surface Chaude

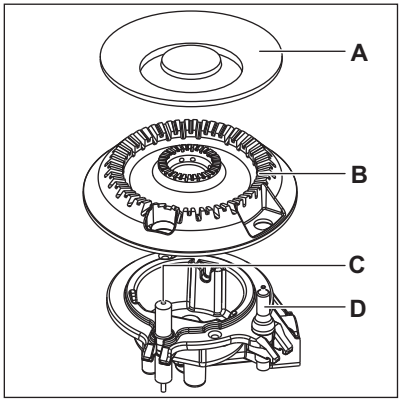
**AVERTISSEMENT!**
Si la zone de cuisson devient chaude en cours de cuisson, le voyant de réglage vosu avertit que la surface est chaude H une fois la zone éteinte. L'indicateur de surface chaude s'affiche jusqu'à ce que la zone de cuisson refroidisse, que la table de cuisson soit débranchée ou qu'il y ait une coupure de courant.

## 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. Dispositif de sécurité des flammes

## 5.2 Allumage du brûleur

Allumez toujours le brûleur avant de poser le récipient de cuisson.

**AVERTISSEMENT!**
Faites très attention lorsque vous utilisez une flamme nue dans une cuisine. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée de la flamme.

1. Touchez ⏻ pendant 1 seconde pour mettre en fonctionnement la table de cuisson.

Si la plaque de cuisson n'est pas utilisée pendant 20 secondes, elle se met à l'arrêt.

2. Après activation du voyant, lorsque vous voyez 0 sur l'affichage, touchez le bandeau de sélection pour atteindre le bon réglage de cuisson ou déplacez votre doigt le long du bandeau de sélection jusqu'à ce que vous atteigniez le bon réglage de cuisson.

Pour régler ou modifier le niveau de cuisson.

Si, au bout de quelques tentatives, le brûleur ne s'allume toujours pas, vérifiez que la couronne et son chapeau soient bien placés et nettoyez la partie métallique du dispositif de sécurité des flammes (reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage »).

Si, durant l'utilisation normale du brûleur, il commence à produire des étincelles et la flamme se règle automatiquement, vérifiez que la partie métallique de la bougie d'allumage et le dispositif de sécurité des flammes sont propres (reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage »).

Si le brûleur s'éteint accidentellement, la table de cuisson tentera de rallumer le brûleur 3 fois. Si la flamme ne se rallume toujours pas, F apparaît.

Si l'avertissement F apparaît, mettez à l'arrêt puis de nouveau en fonctionnement la table de cuisson. Lorsque la fonction d'affichage F réapparaît, après l'animation lumineuse, appuyez sur RESET 3 sec pendant 3 secondes.

Lorsque vous voyez 0, cela signifie que l'avertissement est réinitialisé (reportez-vous au chapitre « Résolution des pannes »).

## 5.3 Arrêt du brûleur

Pour éteindre la flamme, appuyez sur la position 0 du bandeau de commande.

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

## 5.4 Arrêt automatique

**Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :**

- tous les brûleurs sont désactivés,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé la table de cuisson,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- vous ne désactivez pas un brûleur ou ne modifiez pas le niveau de cuisson.

  Au bout de quelques instants, - s'allume et la table de cuisson s'éteint.

**La relation entre le niveau de cuisson et la durée après laquelle la table de cuisson s'éteint :**

| Niveau | Durée (heures) |
|---|---|
| 1 | 6 |
| 2 | 3 |
| 3 | 3 |
| 4 | 1,5 |
| 5 | 1,5 |

## 5.5 Verrouiller ou déverrouiller la surface de cuisson

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant que les brûleurs sont allumés. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de cuisson.

Pour verrouiller le bandeau de commande :

1. Réglez le niveau de cuisson.
2. Appuyez sur la touche 3sec
3. L apparaît sur l'affichage du brûleur.

Pour déverrouiller le bandeau de commande, appuyez à nouveau sur la touche 3sec.

Vous pouvez éteindre les brûleurs lorsque le bandeau de commande est verrouillé.

Appuyez sur ⏻ pour éteindre la table de cuisson.

Pour régler le verrouillage avec la Sécurité enfants :

1. Appuyez sur ⏻ pour allumer la surface de cuisson.
2. Appuyez pendant 3 secondes sur la touche 3sec pour activer le verrouillage. L s'allume sur tous les bandeaux de sélection.
3. Appuyez sur ⏻ pour éteindre la surface de cuisson.

Vous pouvez déverrouiller la surface de cuisson lorsque la Sécurité enfants est activée.

Pour déverrouiller temporairement :

1. Appuyez sur ⏻ pour allumer la surface de cuisson.
2. Appuyez sur 3sec pendant 3 secondes.
3. L apparaît sur l'affichage du brûleur.
4. Réglez le niveau de cuisson.
5. Après la fin de la cuisson et après avoir éteint la surface de cuisson, la fonction Verrouillage des touches est activée.

Pour déverrouiller entièrement :

1. Appuyez sur ⏻ pour allumer la surface de cuisson.
2. Appuyez sur 3sec pendant 3 secondes. Le verrouillage se désactive.
3. Appuyez sur ⏻ pour éteindre la surface de cuisson.

## 5.6 Pause

Cette fonction sélectionne le niveau de cuisson le plus bas pour tous les brûleurs activés.

Lorsque la fonction est en cours, vous ne pouvez pas modifier le niveau de cuisson.

Lorsque la fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

Appuyez sur ⏸ pour activer la fonction. I s'allume.
Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche ⏸. Le niveau de cuisson précédent s'allume.

## 5.7 Minuteur

Vous pouvez utiliser cette fonction comme un minuteur lorsque la table de cuisson est allumée.

1. Appuyez sur ⏲.
2. Appuyez sur la touche + ou − du minuteur pour régler la durée (00 - -99 minutes). Le voyant du minuteur

■ commence à clignoter rapidement durant le réglage de la durée.

3. Lorsque le minuteur est activé, le voyant ■ clignote lentement.

Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et **00** clignote.

4. Appuyez sur ⏲.

Pour arrêter le signal sonore.

Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement des brûleurs.

La durée maximale pour les fonctions du minuteur est de 99 minutes. Consultez les instructions du minuteur (réglage du minuteur manquant).

## 5.8 OffSound Control (Activation et désactivation des signaux sonores)

Éteignez la table de cuisson. Appuyez sur ⏻ pendant 3 secondes. L'affichage s'allume, puis s'éteint. Appuyez sur 🔒 3sec pendant 3 secondes ; 60 ou 61 s'allume. Appuyez sur la touche + du minuteur pour choisir l'une des options suivantes :

- 61 - les signaux sonores sont désactivés
- 60 - les signaux sonores sont activés

Pour confirmer le réglage, attendez que la table de cuisson s'éteigne automatiquement.

Lorsque cette fonction est réglée sur 61, l'appareil émet des signaux sonores uniquement lorsque :

- vous appuyez sur ⏻
- Minuterie indépendante se termine
- Minuteur dégressif se termine
- vous posez un objet sur le bandeau de commande.

## 5.9 AUTO Hob²Hood

Il s'agit d'une fonction automatique de pointe permettant de relier la table de cuisson à une hotte spéciale. La table de cuisson et la hotte disposent toutes les deux d'un communicateur de signal infrarouge. La vitesse du ventilateur est définie automatiquement en se basant sur le réglage du mode et de la température du récipient le plus chaud se trouvant sur la table de cuisson. Vous pouvez également activer le ventilateur manuellement, depuis la table de cuisson.

La hotte ne fonctionne que lorsque la table de cuisson est allumée.

Sur la plupart des hottes, le système de commande à distance est désactivé par défaut. Activez-le avant d'utiliser cette fonction. Pour plus d'informations, reportez-vous au manuel d'utilisation de la hotte.

La table de cuisson règle automatiquement la vitesse de ventilation en fonction du type de cuisson.

**Modes automatiques**

| Mode | Description du mode | Éclairage automatique | Vitesse de ventilation automatique |
|---|---|---|---|
| H0 | Manuel | Désactivé | Désactivé |
| H1 | Éclairage automatique | Activé | Désactivé |
| H2 | Vitesse constante | Activé | 1 |
| H3 | Vitesse automatique basse | Activé | 0-1 |
| H4 | Vitesse automatique moyenne | Activé | 0-1 |
| H5 | Vitesse automatique élevée | Activé | 0-2 |

| Mode | Description du mode | Éclairage automatique | Vitesse de ventilation automatique |
|---|---|---|---|
| H6 | Vitesse automatique intensive | Activé | 0-3 |

**Modification du mode automatique**

1. Éteignez l'appareil.
2. Appuyez sur ⏻ pendant 3 secondes ; l'affichage s'allume et s'éteint.
3. Appuyez sur 3sec pendant 3 secondes.
4. Appuyez plusieurs fois sur ⏲ jusqu'à ce que H s'affiche.
5. Appuyez sur la touche + du minuteur pour sélectionner un mode automatique.

ⓘ Appuyez sur AUTO pour régler la vitesse manuellement.

ⓘ Maintenez la touche AUTO enfoncée pour désactiver la ventilation et l'éclairage.

⚠ **AVERTISSEMENT!**
À la fin de la cuisson, la hotte ne s'éteint pas automatiquement. Vous devez l'éteindre manuellement.

# 6. CONSEILS

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 6.1 Récipients

⚠ **ATTENTION!**
N'utilisez pas de plats en fonte, en argile, en grès, de grils ou de plats à gratin.

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Ne placez pas le même récipient sur deux brûleurs.

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Ne placez pas de récipients instables ou déformés sur le brûleur afin d'éviter les débordements et les blessures.

⚠ **ATTENTION!**
Assurez-vous que les poignées des récipients ne dépassent pas du devant de la table de cuisson.

⚠ **ATTENTION!**
Assurez-vous que les récipients de cuisson sont bien centrés sur le brûleur afin de garantir leur stabilité et de réduire la consommation de gaz.

⚠ **ATTENTION!**
Des liquides renversés durant la cuisson peuvent provoquer le bris du verre.

## 6.2 Diamètres des récipients

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

| Brûleur | Diamètre du récipient (mm) |
|---|---|
| Multi couronne | 220 - 260 |
| Semi-rapide (arrière gauche) | 120 - 240 |
| Semi-rapide (arrière droit) | 120 - 240 |

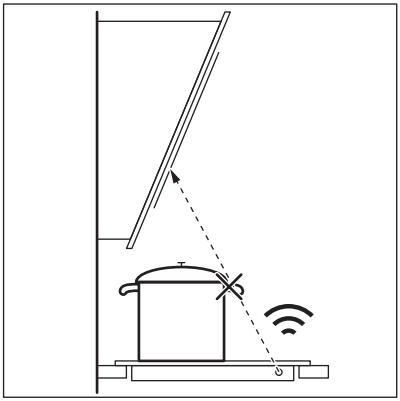
| Brûleur | Diamètre du récipient (mm) |
|---|---|
| Semi-rapide (avant gauche) | 120 - 220 |
| Auxiliaire | 80 - 180 |

## 6.3 Conseils pour Hob²Hood

Lorsque vous faites fonctionner la table de cuisson avec la fonction :

- Protégez le bandeau de commande de la hotte des rayons directs du soleil.
- Ne dirigez pas de lumière halogène sur le bandeau de commande de la hotte.
- Ne recouvrez pas le bandeau de commande de la table de cuisson.
- N'interrompez pas le signal entre la table de cuisson et la hotte (par exemple avec la main ou la poignée d'un ustensile). Reportez-vous à l'image.

**La hotte sur l'illustration est uniquement donnée à titre d'exemple.**



Veillez à ce que la fenêtre du communicateur du signal infrarouge Hob²Hood reste propre.

Les autres appareils télécommandés peuvent bloquer le signal. N'utilisez pas d'autre appareil télécommandé en même temps que la fonction de la table de cuisson.

**Hottes de cuisinière dotées de la fonction Hob²Hood**

Pour trouver la gamme complète des hottes dotées de cette fonction, consultez notre site web destiné aux consommateurs. Les hottes AEG qui sont dotées de cette fonction doivent porter le symbole AUTO.

## 6.4 Exemples de cuisson

Les données inscrites dans le tableau montrent des exemples de niveaux et de temps de cuisson, que ce soit pour une friture douce, une cuisson intensive, ou encore délicate.

- Ajustez les réglages en fonction du type d'aliment, du type de gaz utilisé, du matériel et de la taille du récipient. Reportez-vous au diamètre des récipients dans le chapitre Conseils.
- Pour une cuisson délicate, utilisez le brûleur auxiliaire ou le brûleur semi-rapide avec répartiteur de flamme.
- Pour une distribution homogène de la chaleur, utilisez une poêle à revêtement, et cuisinez sur les brûleurs auxiliaire ou semi-rapide.
- Chaque exemple noté dans le tableau ci-dessous contient deux ou trois étapes.
- Si vous utilisez une poêle, commencez par y faire chauffer l'huile. Pendant la cuisson, maintenez une température constante en suivant les valeurs indiquées dans le tableau.

Symboles des méthodes de cuisson utilisés dans le tableau :

| | |
|---|---|
|  | Faire chauffer de l'huile |
|  | Faire frire délicatement |

| | |
|---|---|
|  | Faire chauffer jusqu'à ébullition |
|  | Faire mijoter |

| | |
|---|---|
|  | Mélanger les ingrédients |

| Plat | Portions | Brûleur | Étape 1 | | | Étape 2 | | | Étape 3 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Symbole | Niveau | Durée (min) | Symbole | Niveau | Durée (min) | Symbole | Niveau | Durée (min) |
| **Crêpes** | 4 | SR |  | 5 | 1-4 |  | 2 | 4-8 | | | |
| **Steaks hachés** | 2 | AUX |  | 5 | 1-5 |  | 3 | 4-8 | | | |
| **Steaks hachés** | 3 | SR |  | 5 | 1-5 |  | 3 | 4-8 | | | |
| **Steaks hachés** | 4 | MC |  | 5 | 1-5 |  | 3 | 4-7 | | | |
| **Frites** | 4 | MC |  | 5 | 20-30 | | | | | | |
| **Béchamel**[1)] | 4 | AUX |  2) | 1 | 5-10 |  2) | 5 | 5-10 |  2) | 1 | 4-8 |
| **Porridge de riz**[1)] | 4 | AUX |  2) | 5 | 10-20 |  2) | 1 | 30-40 | | | |

1) Remuer constamment

2) Sans couvercle

# 7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 7.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Il est conseillé d'activer le verrouillage / la Sécurité enfants (Reportez-vous à « Verrouiller/

déverrouiller la surface de cuisson » dans le chapitre « Utilisation quotidienne »).
- 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.

La présence d'eau ou d'autres liquides sur le bandeau de commande peut activer ou désactiver accidentellement les fonctions 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.

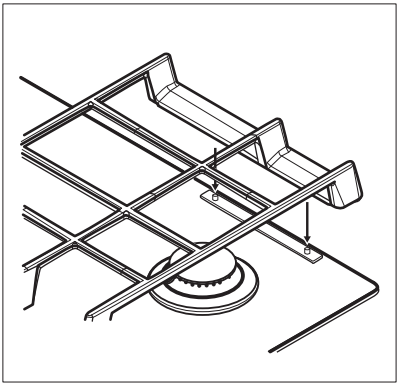
## 7.2 Supports de casserole

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.

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

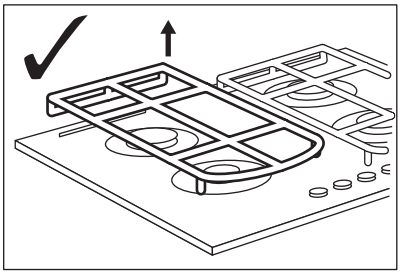
2. Lorsque vous lavez les supports de casserole à la main, faites bien attention lorsque vous les essuyez, car le revêtement en émail peut présenter des bords coupants. Si nécessaire, retirez les taches tenaces à l'aide d'une pâte nettoyante.
3. Après avoir lavé les supports de casserole, veillez à les 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.

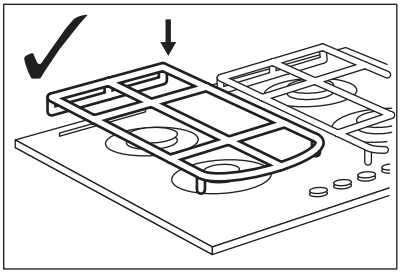


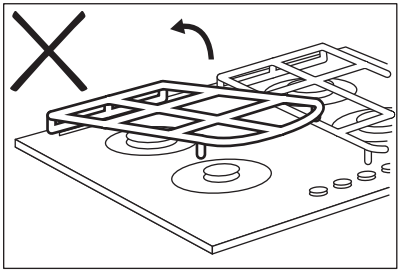
## 7.3 Retrait des supports de casseroles

De façon à ce que les supports de casseroles restent en position correcte, ceux-ci sont montés sur des picots métalliques à 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.

Ne soulevez pas les supports de casserole en biais, car cela exerce une contrainte sur les picots métalliques. Cela risquerait d'endommager les picots et de les casser.







La forme des supports de casseroles et la quantité de brûleurs peuvent être différentes sur les autres modèles 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 et du dispositif de sécurité des flammes

Veillez à ce que la partie métallique de la bougie d'allumage et le dispositif de sécurité des flammes soient nettoyées à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide pour empêcher un éclairage difficile ou une détection de flamme difficile. Vérifiez que la couronne du brûleur n'est pas bouchée par des résidus d'aliments.

## 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 si...

| Problème | Cause possible | Solution |
|---|---|---|
| Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner. | La table de cuisson n'est pas branchée 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. Reportez-vous au schéma de connexion. |
| | Le fusible a disjoncté. | Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié. |
| | Vous n'avez pas réglé le niveau de cuisson dans un délai de 20 secondes. | Réactivez la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 20 secondes. |
| | Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensitives en même temps. | Appuyez sur une seule touche sensitive. |
| | Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande. | Nettoyez le bandeau de commande. |
| Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt.<br>Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt. | Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensitives. | Retirez l'objet des touches sensitives. |
| La table de cuisson se met à l'arrêt. | Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ⏻. | Retirez l'objet de la touche sensitive. |
| L'indicateur LED de réinitialisation ■ clignote. | La procédure de réinitialisation est requise. | Reportez-vous à « Disposition du panneau de commande » (comme si un avertissement F s'affiche). |
| La fonction Hob²Hood ne marche pas. | Vous avez recouvert le bandeau de commande. | Retirez l'objet du bandeau de commande. |
| Les touches sensitives deviennent chaudes. | Le récipient est trop grand ou vous le placez trop près des commandes. | Placez les récipients de cuisson de grande taille sur les brûleurs arrière, lorsque c'est possible. |

| Problème | Cause possible | Solution |
|---|---|---|
| Aucun signal sonore ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensitives du bandeau. | Les signaux sonores sont désactivés. | Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |
| Vous pouvez entendre les étincelles pendant quelques secondes après la sortie de la flamme et le ré-allumage automatique est effectué. | Courants d'air autour du brûleur. | Assurez-vous que les courants d'air provenant des fenêtres ou portes n'éteignent pas la flamme. |
| | Le chapeau ou la couronne du brûleur ne sont pas correctement positionnés. | Placez le chapeau et la couronne du brûleur dans la bonne position. |
| | La partie métallique du dispositif de sécurité des flammes est sale. | Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ». |
| [-] s'affiche. | Arrêt automatique est activé. | Mettez à l'arrêt la table de cuisson et puis de nouveau en fonctionnement. |
| [L] s'affiche. | Le fonction Sécurité enfants est activée. | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |
| [F] s'affiche. | La flamme ne s'allume pas au bout de 3 tentatives. | Pour réinitialiser l'avertissement [F], mettez à l'arrêt la table de cuisson puis mettez-la de nouveau en fonctionnement. Lorsque la fonction d'affichage [F] réapparaît, après l'animation lumineuse, appuyez sur RESET 3 sec pendant 3 secondes. Lorsque [0] apparaît, cela signifie que l'avertissement est réinitialisé. |
| | Le chapeau ou la couronne du brûleur ne sont pas correctement positionnés. | |
| | La partie métallique du dispositif de sécurité des flammes est sale (reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage »). | |
| Un bip constant se déclenche. | Le branchement électrique est incorrect. | Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation. |
| [E4] - [21] s'affiche. | La table de cuisson est trop chaude. | Attendez quelques minutes que la table de cuisson refroidisse. Si possible, placez les récipients de cuisson de grande taille sur les brûleurs arrière. |

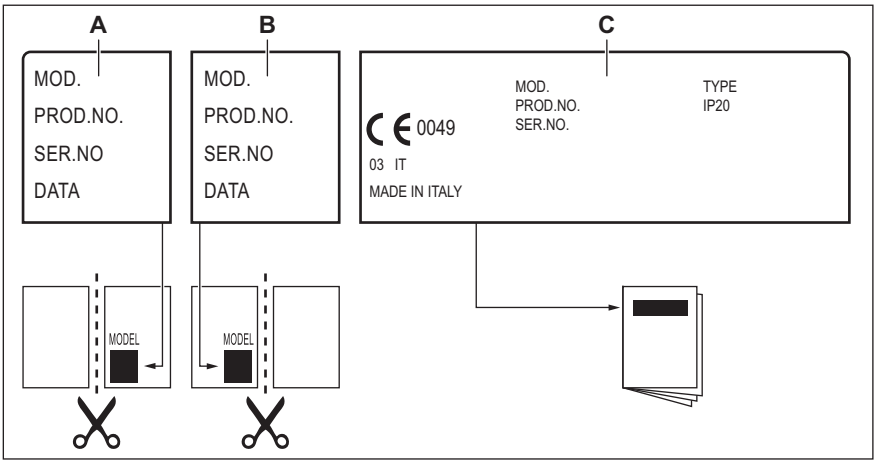
| Problème | Cause possible | Solution |
|---|---|---|
| E6 - 11 s'affiche. | La plaque de cuisson surchauffe. | Attendez 30 minutes, puis suivez la même procédure que celle prévue si l'avertissement F apparaît. Si le problème persiste, contactez un service après-vente agréé. |
| E6 - XX s'affiche. | Condition temporaire de défaillance. | Suivez la même procédure que si un avertissement F apparaissait. Si le problème persiste, contactez un service après-vente agréé. |
| E7 - XX s'affiche. | Trop de tentatives pour effacer l'avertissement F. | Attendez 15 minutes. Suivez la même procédure que si un avertissement F apparaissait. Si le problème persiste, contactez un service après-vente agréé. |
| E0 - XX s'affiche. | Une erreur s'est produite dans la table de cuisson. | Contactez un service après-vente agréé. |
| E9 - XX s'affiche. | Une erreur s'est produite dans la table de cuisson. | Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique pendant un certain temps. Coupez le disjoncteur du système électrique de la maison. Reconnectez-le. Si E réapparaît, contactez un service après-vente agréé. |
| b s'affiche. | Il y a de la saleté autour du brûleur. | Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ». |

## 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 | 750 mm |
| Profondeur | 510 mm |

## 9.2 Autres caractéristiques techniques

| | | | |
|---|---|---|---|
| PUISSANCE TOTALE : | Gaz d'origine : | G20/G25 (2E+) 20/25 mbar (BE) | 10,2 kW |
| | | G20 (2E) 20 mbar (LU) | 10,2 kW |
| | Gaz de remplacement : | G30 (3+) 28-30 mbar | 734 g/h |
| | | G31 (3+) 37 mbar | 722 g/h |
| Alimentation électrique : | 220-240 V ~ 50-60 Hz | | |

| | |
|---|---|
| Catégorie de l'appareil : | II2E+3+ (BE)<br>I2E (LU) |
| Raccordement au gaz : | R 1/2" |
| Classe de l'appareil : | 3 |

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

| BRÛLEUR | PUISSANCE NORMALE kW | PUISSANCE MINIMALE kW | CARACTÉRISTIQUE DE L'INJECTEUR |
|---|---|---|---|
| Multi couronne | 3,5 | 1,75 | 146 |
| Semi-rapide | 1,9 | 0,7 | 96x |
| Auxiliaire | 1,0 | 0,38 | 76X |

### 9.4 Brûleurs à gaz pour LPG G30/G31 28-30/37 mbar

| BRÛLEUR | PUISSANCE NORMALE kW | PUISSANCE MINIMALE kW | CARACTÉRISTIQUE DE L'INJECTEUR | DÉBIT DE GAZ NOMINAL g/h | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | G30 28-30 mbar | G31 37 mbar |
| Multi couronne | 3,4 | 1,8 | 095 | 247 | 243 |
| Semi-rapide | 1,9 | 0,75 | 71 | 138 | 136 |
| Auxiliaire | 1,0 | 0,47 | 50 | 73 | 71 |

## 10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 10.1 Informations de produit selon la norme EU 66/2014

| | |
|---|---|
| Identification du modèle | HVB75450IB |
| Type de table de cuisson | Table de cuisson intégrée |
| Nombre de brûleurs à gaz | 5 |

| | | |
|---|---|---|
| Efficacité énergétique selon le brûleur à gaz (EE gas burner) | Arrière gauche - Semi-rapide | 57.5% |
| | Arrière droit - Semi-rapide | 57.5% |
| | Central - Multi couronne | 54.7% |
| | Avant gauche - Semi-rapide | 54.5% |
| | Avant droit - Auxiliaire | non applicable |
| Efficacité énergétique de la table de cuisson (EE gas hob) | | 56.1% |

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 utilisation, assurez-vous que les brûleurs et les supports de casseroles sont correctement assemblés.
- Utilisez uniquement des récipients dont le diamètre correspond aux dimensions des brûleurs.
- Mettez le récipient au centre du brûleur.
- Lorsque vous chauffez de l'eau, n'utilisez que la quantité d'eau dont vous avez besoin.
- Si possible, couvrez toujours les récipients avec un couvercle pendant la cuisson.
- Dès que le liquide commence à bouillir, baissez la flamme juste assez pour laisser le liquide frémir.
- Si cela est possible, utilisez un autocuiseur Reportez-vous à son mode d'emploi.

# 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. Powstańców Śląskich 26, 30-570 Kraków, Poland

www.aeg.com/shop



867367698-A-062022

CE

AEG