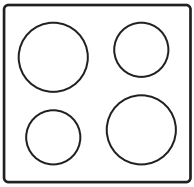
AEG

aeg.com/register



HVB8453IB

NL Gebruiksaanwijzing | **Kookplaat**

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

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

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE....2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN....5
3. MONTAGE....8
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT....13
5. DAGELIJKS GEBRUIK....15
6. AANWIJZINGEN EN TIPS....19
7. ONDERHOUD EN REINIGING....22
8. PROBLEEMOPLOSSING....24
9. TECHNISCHE GEGEVENS....27
10. ENERGIEZUINIGHEID....28
11. MILIEUBESCHERMING....28

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 binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- 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 branddeken 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.
- , moet het apparaat geaard worden.
- 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 installatie of de plaatselijke distributieomstandigheden (gassoort en -druk) en de afstelling van het apparaat met elkaar te combineren zijn.
- Zorg ervoor dat er lucht in het apparaat circuleert.
- De informatie over de gastoevoer staat op het typeplaatje.
- 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 open vuur of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vetten en oliën wanneer u ermee kookt.
- De dampen die boven erg hete olie ontstaan kunnen spontaan ontbranden.
- Gebruikte olie, die voedselresten kan bevatten, kan ontbranden 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.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- De branders niet in de afwasautomaat reinigen.

2.6 Service

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

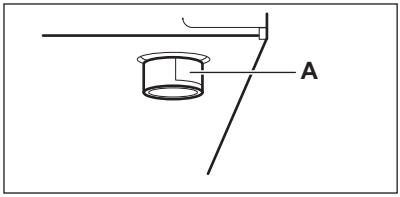
⚠ WAARSCHUWING!

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. Einde van as met schroefdraad

Vloeibaar gas (alleen voor België)
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;
- het niet langer is dan 1500mm;
- 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. De kookplaat uitschakelen.
2. Druk op ⏻ en houd gedurende 3 seconden ingedrukt.
3. Houd binnen 7 seconden de ruimte onder de drie verlichte LED's naast de AUTO 3 seconden ingedrukt.
4. Druk op het ◷ symbool van de middelste brander totdat op het display **G1** verschijnt.
5. Druk op het + symbool van de middelste brander om naar de gasselectiemodus te gaan.

Timerdisplay geeft het geselecteerde gastype weer.

6. Druk op + aan om het gastype volgens onderstaande tabel in te stellen.
7. Druk op het ◷ symbool van de middelste brander om het gastype te bevestigen.

Druk op ⏻ om de modus te verlaten of wacht totdat Automatische uitschakeling-functie inschakelt.

Gasselectie		
0	**1**	**2**
G20/G25 20/25 mbar / G20Y20/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 minimumniveau (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. De kookplaat uitschakelen.
2. Druk op ⏻ en houd gedurende 3 seconden ingedrukt.
3. Houd binnen 7 seconden de ruimte onder de drie verlichte LED's naast het AUTO symbool gedurende 3 seconden ingedrukt.
4. Druk 3 keer op het ⏲ symbool van de middelste brander.

Op de display verschijnt **G2**-stand.

5. Druk op het + symbool van de middelste brander om de modus te openen.
6. Wacht na het kiezen van de stand 5 seconden.

De brander brandt op het minimale niveau en de bedieningsbalk toont ⏽.

7. Om de waarde te verhogen of te verlagen en het minimumniveau aan te passen, drukt u op + of — symbolen van de middelste brander.
8. Wacht 5 seconden voor het versturen van de gekozen waarde naar het voedingsbord.
9. Controleer of het minimumniveau correct is en druk op het ⏲ symbool om het minimumniveau te bevestigen.

ⓘ

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

10. Druk op het ⏲ symbool van de middelste brander om de volgende brander te selecteren en herhaal de stappen 5-8.

De procedure begint bij de middelste brander en gaat door de linkerbrander, de rechterbrander vooraan naar de rechterbrander achteraan.

Druk op ⏻ om de modus 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. Het is alleen voor geautoriseerde servicecentra.

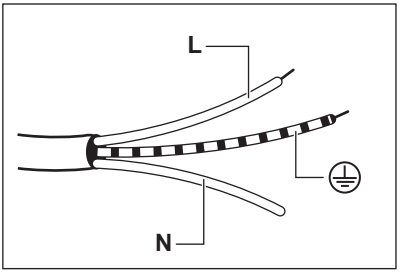
3.6 Elektrische aansluiting

- Zorg ervoor dat de nominale spanning en het type vermogen op het typeplaatje overeenkomen met de spanning en het vermogen van de lokale stroomvoorziening.
- Dit apparaat wordt geleverd met een netsnoer. Het moet voorzien zijn van een geschikte stekker die de belasting op het typeplaatje aankan. Zorg ervoor dat u de stekker in een correct stopcontact steekt.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Zorg ervoor dat de netvoedingsstekker na montage bereikbaar is.
- Trek niet aan de netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Er bestaat brandgevaar als het apparaat op een verlengkabel, een adapter of een meervoudige aansluiting is aangesloten. Zorg ervoor dat de aardingsaansluiting voldoet aan de normen en voorschriften.
- Laat het netsnoer niet heter worden dan een temperatuur van 90°C.

3.7 Aansluitsnoer

Gebruik voor het vervangen van de aansluitkabel alleen de speciale kabel of het equivalent daarvan. Het kabeltype is: H05V2V2-F T90.

Zorg ervoor dat de doorsnede van het snoer geschikt is voor de voltagebelasting en de bedrijfstemperatuur. De groen/gele aardedraad moet ca. 2 cm langer zijn dan de bruine (of zwarte) fasedraad .

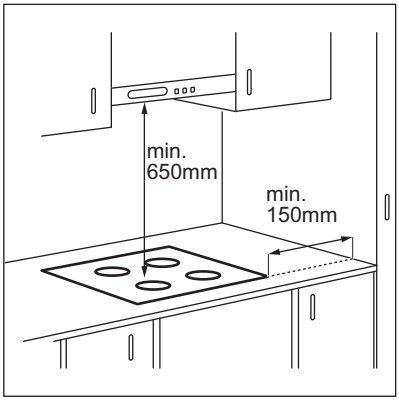


1. Sluit de groen/gele (aarde) draad aan op de eindklem gemarkeerd met de letter 'E' of het aardesymbool ⏚, of groen/geel gekleurd.
2. Sluit de blauwe (nul) draad aan op de eindklem gemarkeerd met de letter 'N', of blauw gekleurd.
3. Sluit de bruine (onder spanning staande) draad aan op de eindklem gemarkeerd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

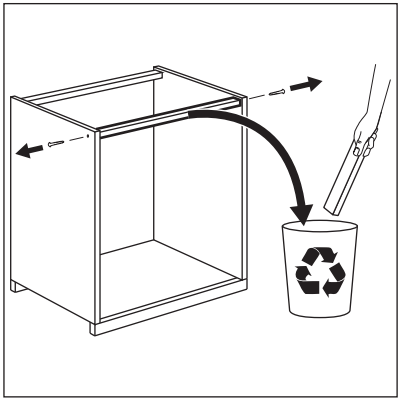
3.8 Montage

INSTALLATIE AAN BOVENKANT

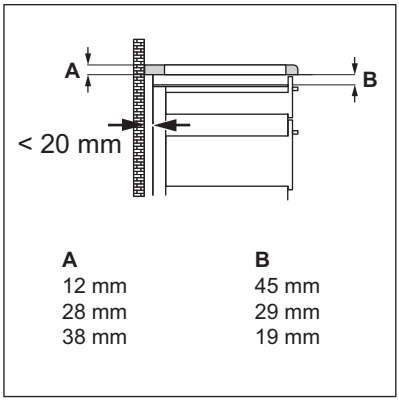
1.



2.

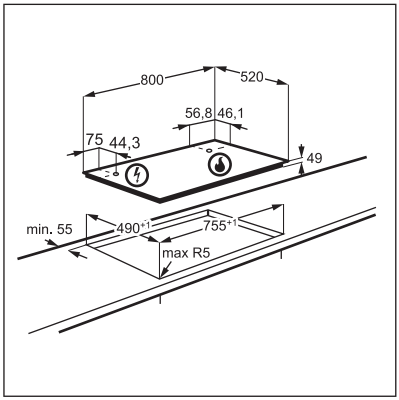


3.

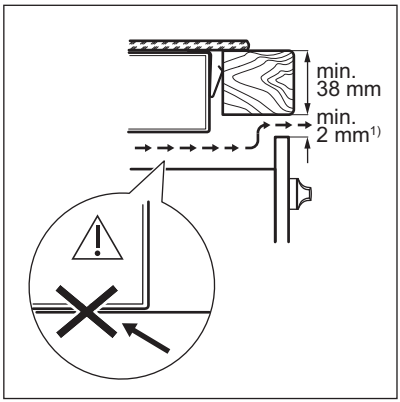


A	B
12 mm	45 mm
28 mm	29 mm
38 mm	19 mm

4.

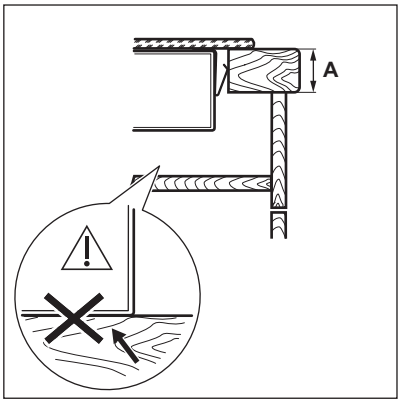


5.

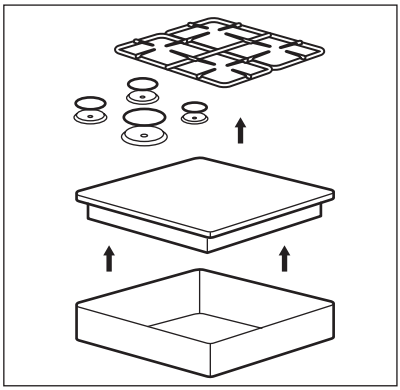


1) Tenzij anders aangegeven in de oveninstallatie.

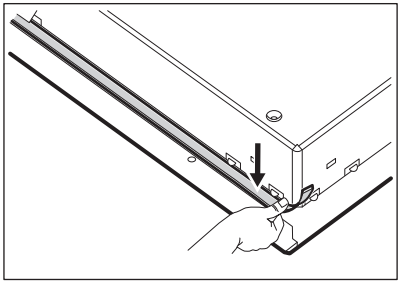
6.



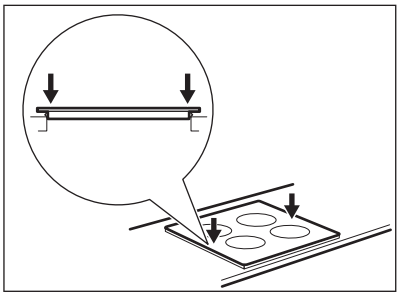
7.



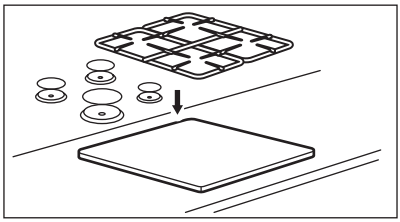
8.



9.



10.



⚠ LET OP!

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

⚠ LET OP!

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

3.9 Installeren van kookplaat onder de afzuigkap

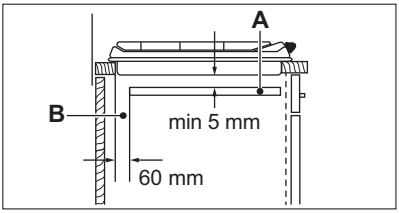
ⓘ

Als je de kookplaat onder een kap installeert, raadpleeg je de installatie-instructies van de afzuigkap voor de minimumafstand tussen de apparaten. In elk geval mag deze afstand niet minder zijn dan 650 mm.

3.10 Mogelijkheden voor insertie

Het paneel dat onder de kookplaat is geïnstalleerd, moet gemakkelijk te verwijderen zijn. Ook moet het gemakkelijk toegankelijk zijn voor het geval dat er technische ondersteuning nodig is.

Keukenmeubel met

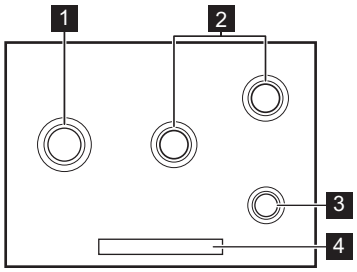


A. Verwijderbaar paneel (optioneel)
B. Ruimte voor aansluitingen

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

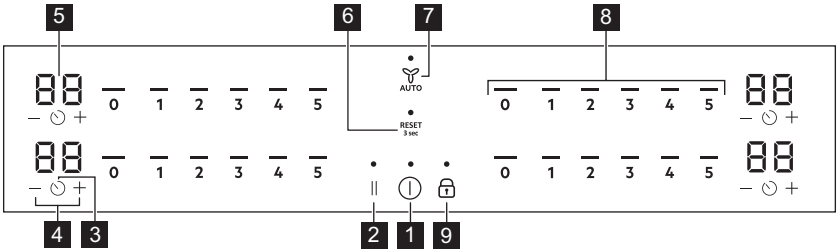
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

4.1 Indeling van het kookoppervlak



1 Ultrasnelle brander
2 Semi-snelle brander
3 Hulpbrander
4 Bedieningspaneel

4.2 Indeling bedieningspaneel



Gebruik de tiptoetsen om het apparaat te bedienen. De displays, indicatielampjes en geluiden tonen welke functies worden gebruikt.

	Tip-toets	Functie	Omschrijving
1	⏻	Aan/uit	Het apparaat in- en uitschakelen.
2	⏸	Pauze	De functie in- en uitschakelen.
3	◷	Timer	De functie instellen.
4	+ / −	-	De tijd verlengen of verkorten.
5	-	Timerdisplay	De tijd in minuten weergeven.
6	RESET 3 sec	Resetten	De kookplaat resetten (zie "Problemen oplossen").
7	AUTO	Hob²Hood	De handmatige modus van functie in- en uitschakelen.
8	-	Bedieningsstrip	Het instellen van de kookstand.
9	🔒	Vergrendeling/kinderbeveiliging	Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen.

4.3 Indicatielampjes op de display

Indicatielampje	Omschrijving
E + cijfer	Er is een storing.
F	Er is een waarschuwing (raadpleeg “Probleemoplossing”).
/ /	OptiHeat Control (3 stappen Restwarmte-indicator): doorgaan met koken/warm houden/restwarmte.

4.4 Aanduiding voor heet oppervlak

⚠ WAARSCHUWING!

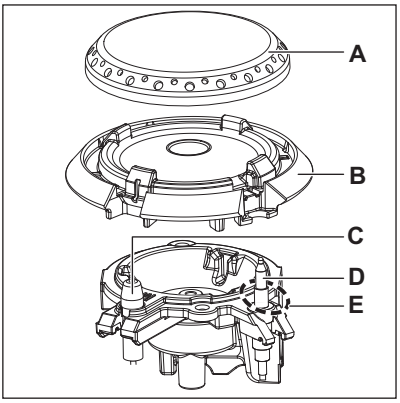
Indien de kookzone tijdens het koken heet wordt, toont de instellingsaanduiding een waarschuwing H / H / H voor heet oppervlak als de zone wordt uitgeschakeld. De indicator heet oppervlak wordt weergegeven totdat de kookzone afkoelt, de kookplaat wordt losgekoppeld of de stroom wordt uitgeschakeld.

5. DAGELIJKS GEBRUIK

⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Overzicht brander



A. Branderkap
B. Branderkroon
C. Ontstekingskaars
D. Thermokoppel
E. Vlam van de piloot

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. Houd ⏻ ingedrukt om de kookplaat in te schakelen.

De kookplaat wordt uitgeschakeld wanneer deze na 50 seconden niet is gebruikt.

2. Druk na de lichtanimatie, wanneer u 0 op het display ziet, op de gewenste kookstand op de bedieningsbalk.

ⓘ

Als de brander na een paar pogingen niet ontsteekt, controleer dan of de kroon en de dop goed zijn geplaatst .

ⓘ

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').

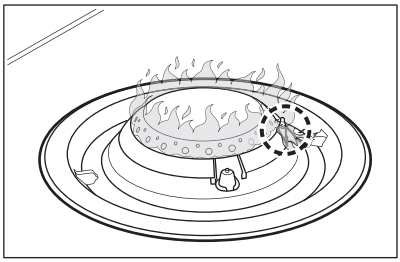
Als de brander per ongeluk uitgaat, ontsteekt de kookplaat de brander 3 keer opnieuw. Als de vlam hierna nog steeds niet gaat branden, verschijnt F.

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").

b verschijnt wanneer wordt geprobeerd de brander onmiddellijk opnieuw te starten nadat de vlam is uitgeschakeld. Wacht ongeveer 10 seconden voordat u de brander opnieuw start.

Vlam van de piloot

De vlam rondom het thermokoppel is een waakvlam. Het voorkomt onverwachte uitschakeling.



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 Automatische uitschakeling

De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:

- alle branders zijn gedeactiveerd,
- je de kookstand niet instelt nadat je de kookplaat hebt ingeschakeld;
- je iets hebt gemorst of langer dan 10 seconden iets op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek). Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het object of reinig het bedieningspaneel.
- u een brander niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na enige tijd wordt de kookplaat uitgeschakeld.

De relatie tussen de kookstand en de tijd waarna de kookplaat wordt uitgeschakeld:

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

5.5 Menustructuur

De tabel toont de basismenustructuur.

Gebruikersinstellingen

Sym-bool	Instellingen	Mogelijke opties
b	Geluid	Aan / Uit (--)
H	Afzuigkapmodus	0 - 6
E	Alarm / foutge-schiedenis	De lijst met recente alarmen / fouten.

Om gebruikersinstellingen in te voeren: 3 seconden ingedrukt houden⏻. Houd vervolgens 🔒 ingedrukt. De instellingen verschijnen op de linker timers.

Navigeren door het menu: het menu bestaat uit het instellingssymbool en een waarde. Het symbool verschijnt op de timer aan de achterkant en de waarde verschijnt op de timer aan de voorkant. Om tussen de instellingen te navigeren, druk je op ⏲ op de timer aan de voorzijde. Druk op + of − op de timer aan de voorzijde om de instellingswaarde te wijzigen.

Om het menu te verlaten: druk op ⏻.

OffSound Control (De geluiden in- en uitschakelen)

ⓘ
Geluiden worden standaard geactiveerd.

U kunt de schuifgeluiden in-/uitschakelen in het kookmenu. Raadpleeg het hoofdstuk "Menustructuur".

Wanneer de geluiden uit zijn, kun je het geluid nog steeds horen als:

- u ⏻ aanraakt
- Kookwekker afgaat
- Timer met aftelfunctie afgaat
- u iets op het bedieningspaneel plaatst.

5.6 Pauze

Deze functie stelt alle kookzones in die op de laagste warmte-instelling werken.

Als de functie in werking is kunnen ⏻ en ⏸ worden gebruikt. Alle andere symbolen op het bedieningspaneel zijn vergrendeld.

De functie stopt de timerfuncties niet.

1. **Om de functie in te schakelen:** druk op ⏸.

De warmte-instelling wordt verlaagd naar 1.

2. **Om de functie uit te schakelen**, druk op ⏸.

De vorige warmte-instelling gaat branden.

5.7 Vergrendelen

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen terwijl de kookplaat in werking is. Hiermee wordt voorkomen dat de warmte-instelling per ongeluk wordt veranderd.

Stel eerst de warmte-instelling in.

Om de functie in te schakelen: druk op 🔒.
Om de functie uit te schakelen: druk nogmaals op 🔒.

ⓘ
De functie wordt uitgeschakeld, als je de kookplaat uitschakelt.

5.8 Kinderbeveiligingsinrichting

Deze functie voorkomt dat de kookplaat onbedoeld wordt gebruikt.

Om de functie te activeren: druk op ⏻. Stel geen kookstand in. Houd 🔒 3 seconden ingedrukt totdat het indicatielampje boven het symbool verschijnt. Schakel de kookplaat uit met ⏻.

ⓘ
Als je de kookplaat uitschakelt, is de functie nog steeds actief. Het indicatielampje hierboven 🔒 is aan.

Om de functie te deactiveren: druk op ⏻. Stel geen kookstand in. Houd 🔒 3 seconden ingedrukt totdat het indicatielampje boven het symbool verdwijnt. Schakel de kookplaat uit met ⏻.

Koken met de functie ingeschakeld: druk op en ⏻ druk vervolgens 🔒 3 seconden op tot het indicatielampje boven het symbool verdwijnt. Je kunt de kookplaat bedienen. Als je de kookplaat uitschakelt met ⏻ de - functie, werkt weer.

5.9 Timer

Timer met aftelfunctie

Gebruik deze functie om aan te geven hoelang een kookzone moet werken tijdens een enkele kooksessie.

Stel eerst de wartme-instelling voor de geselecteerde kookzone in en stel daarna de functie in.

1. Druk op ⏲. 00 verschijnt op het timerdisplay.

2. Druk op + of op — om de tijd in te stellen (00-99 minuten).
3. Druk op ⏲ om de timer te starten of wacht 3 seconden. De timer begint af te tellen.

Om de tijd te wijzigen: selecteer de kookzone met ⏲ en druk op + of —.

Om de functie uit te schakelen: selecteer de kookzone met ⏲ en druk op —. De resterende tijd telt terug tot 00.

De timer is klaar met aftellen, er klinkt een signaal en 00 knippert. Schakelt de kookzone uit. Druk op een willekeurig symbool om het signaal en te knipperen te stoppen.

Kookwekker

U kunt deze functie gebruiken als kookwekker terwijl de kookplaat is ingeschakeld maar de kookzones niet werken. De kookstand toont 00.

ⓘ
De functie heeft geen invloed op de werking van de kookzones.

1. Druk op ⏲.
2. Druk op + of — om de tijd in te stellen.

De timer is klaar met aftellen, er klinkt een signaal en 00 knippert. Druk op een willekeurig symbool om het signaal en te knipperen te stoppen.

Om de functie uit te schakelen: tik op ⏲ en druk op —. De resterende tijd telt terug tot 00.

5.10 Hob²Hood AUTO

Het is een geavanceerde automatische functie die de kookplaat op een speciale kap aansluit. Zowel de kookplaat als de afzuigkap hebben 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. Je kunt de ventilator ook handmatig van de kookplaat bedienen.

⚠ **LET OP!**
Om een goede communicatie tussen de apparaten te garanderen, moet de afzuigkap altijd centraal over de kookplaat worden geplaatst, vooral als de breedte ervan verschilt.

ⓘ
Bij de meeste afzuigkappen is het afstandsbedieningssysteem in eerste instantie uitgeschakeld. Activeer het voordat je de functie gebruikt. Zie voor meer informatie de gebruikershandleiding van de afzuigkap.

ⓘ
De afzuigkap werkt alleen als de kookplaat geactiveerd is.

De functie automatisch bedienen
Stel de automatische modus in op H1 – H6 om de functie automatisch te bedienen. De afzuigkap reageert wanneer je de kookplaat gebruikt. De kookplaat herkent de temperatuur van de pannen automatisch en stelt de snelheid van de ventilator erop af.

Automatische modi

Modus	Standom-schrijving	Automa-tisch lampje	Automa-tische ventila-torsnel-heid
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 snel-heid	Aan	0-3

De automatische modus wijzigen
Raadpleeg het hoofdstuk "Menustructuur" om de automatische modus te wijzigen.

ⓘ

Schakel de automatische modus van de functie uit om de afzuigkap rechtstreeks op het afzuigkappaneel te bedienen.

ⓘ

Als je klaar bent met koken en de kookplaat uitschakelt, werkt de ventilator mogelijk nog even. Daarna schakelt het systeem de ventilator automatisch uit en wordt voorkomen dat je de ventilator per ongeluk in de komende 30 seconden activeert.

De ventilatorsnelheid handmatig bedienen
Je kunt de functie ook handmatig bedienen.

Druk hiervoor op AUTO als de kookplaat actief is. Hierdoor wordt de automatische werking van de functie uitgeschakeld en kun je de ventilatorsnelheid handmatig wijzigen. Als je op AUTO drukt, wordt de ventilatorsnelheid met één verhoogd. Als je een intensief niveau bereikt en weer op AUTO drukt, stel je de ventilatorsnelheid in op 0 waardoor de afzuigkapventilator uitschakelt. Om de ventilator weer te starten met ventilatorsnelheid 1, druk op AUTO.

ⓘ

Schakel de kookplaat uit en weer aan om automatische bediening van de functie te activeren.

Het lampje inschakelen
Je kunt de kookplaat instellen om het licht automatisch te activeren wanneer je de kookplaat activeert. Hiervoor stel je de automatische modus in op H1 – H6.

ⓘ

Het lampje op de afzuigkap gaat 2 minuten na het uitschakelen van de kookplaat uit.

6. AANWIJZINGEN EN TIPS

⚠ **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Pannen

⚠ **LET OP!**

Gebruik geen gietijzeren pannen, aardewerk, grillaccessoires of grillplaten.

⚠ **WAARSCHUWING!**

Plaats 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 ervoor dat de handgrepen van pannen zich niet boven de voorrand van de kookplaat bevinden.

⚠ **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 ertoe leiden dat het glas breekt.

6.2 Diameters van kookgerei

⚠ **LET OP!**

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

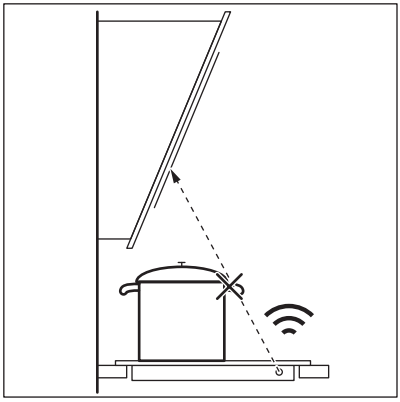
Brander	Diameters van kookgerei (mm)
Ultrasnel	200 - 260
Halfsnel (centraal)	160 - 240
Semi-snel (rechts)	160 - 220
Sudderbrander	120 - 220

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, een handgreep van een pan of een grote 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 dergelijke apparaten niet in de buurt van de kookplaat terwijl Hob²Hood ingeschakeld is.

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 Voorgestelde recepten

Voedselcategorieën	Recepten	Brandertype	Vermogensniveau verwarmingsfase 1)	Vermogensniveau kookfase
Sauzen - dressing	Bechamelsaus	Klein	-	1-2
	Tomatensaus	Klein	2-4	1-3 2)

Voedselcategorieën	Recepten	Brandertype	Vermogensniveau verwarmingsfase [1]	Vermogensniveau kookfase
Pasta - rijst - andere graansoorten	Champignonrijst	Groot	-	2-4
	Couscous	Groot	2-4	1-2 [2]
	Spaghetti	Groot	-	2-5
	Ravioli	Groot	-	2-5
Soep - groenten	Groentesoep	Medium	-	2-4 [2]
	Champignon- en aardappelsoep	Medium	-	2-4 [2]
	Vissoep	Groot	-	1-2 [2]
Vlees	Gehaktballen van rundvlees	Groot	2-4	1-3 [2]
	Gebraden varkensfilet	Groot	3-5	1-3
	Gegratineerde runderburger	Medium	4-5	3-5
Vis	Inktvis met erwten	Groot	-	1-2 [2]
	Gebakken tonijnsteak	Groot	3-5	1-3
Groenten	Champignons met kruiden	Medium	-	1-4
	Caponata met groenten	Groot	2-4	1-2 [2]
	Gekookte aardappelen	Medium	-	2-4
	Bevroren spinazie met boter	Groot	-	1-2
Frituurgerechten	Patat	Groot	-	5
	Donuts	Groot	4-5	1
Snacks gekookt met pan	Noten roosteren	Groot	4-5	2-3
	Croutons van brood en escarole	Groot	4-5	2-3
	Pannenkoeken	Medium	4-5	2
Nagerechten	Karamel	Klein	-	1-2
	Custard	Klein	-	1-2
	Pannacotta	Klein	-	1-3

1) Handig om de optimale kookomstandigheden te bereiken (bijv. correcte pan-/pottemperatuur, koken van water en opwarmen van olie...) voordat de echte kookfase wordt gestart met een ander/lager vermogensniveau.

2) Kook met een deksel erop.

ⓘ

Alle recepten voor ongeveer vier porties.

ⓘ

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

7. ONDERHOUD EN REINIGING

⚠ **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

7.1 Algemene informatie

- Reinig de kookplaat na elk gebruik.
- Het wordt aangeraden de vergrendeling- / kinderslotfunctie te activeren (raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik').
- Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.
- Krassen of donkere vlekken op het oppervlak hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Was roestvrijstalen onderdelen met water en droog ze af met een zachte doek.

ⓘ

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).

ⓘ

U kunt de branderkroon in een vaatwasser wassen.

⚠ **LET OP!**

Reinig de branderkroon niet met schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen. De branderkroon kan verkleuring veroorzaken.

7.2 Pandragers

ⓘ

U kunt de pannendragers in een vaatwasser wassen.

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

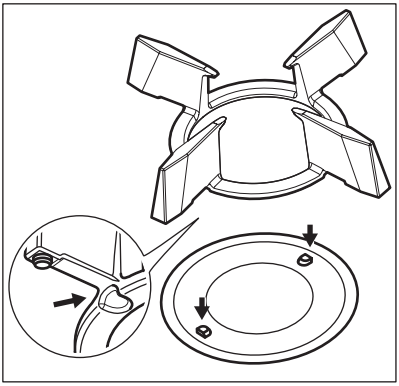
ⓘ

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

2. De emaillelaag kan soms ruwe randen hebben, dus wees voorzichtig bij het met de hand afwassen en afdrogen van de pandragers. Verwijder hardnekkige vlekken indien nodig met een pastareiniger.
3. Zorg er na het reinigen van de pandragers voor dat deze op de juiste plaats zijn teruggezet.
4. Om de brander goed te laten werken, moet u ervoor zorgen dat de armen van de pannendragers in de uitsparingen van de geëmailleerde platen zijn geplaatst.

7.3 Verwijderen en terugplaatsen van pannendragers

Zorg ervoor dat u de pannendragers, nadat u ze heeft afgewassen, op de juiste manier terugplaatst. Om de pannendragers goed te plaatsen, Zorg ervoor dat de armen passen bij de handgrepen die aan de basis van de brander zijn geplaatst zoals weergegeven in de afbeelding. Op deze manier is de pannendrager stabiel en stevig.



7.4 De kookplaat reinigen

- **Verwijder onmiddellijk:** gesmolten kunststof, plastic folie, zout, suiker en suikerhoudend voedsel, anders kan dit schade aan de kookplaat veroorzaken. Doe voorzichtig om brandwonden te voorkomen.
- **Verwijder wanneer de kookplaat voldoende is afgekoeld:** kalkringen, waterringen, vetvlekken, glanzende metaalverkleuring. 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 Reiniging van de vlammenspreider

ⓘ

U kunt de vlammenspreiders in de afwasautomaat reinigen.

⚠ **WAARSCHUWING!**

Laat de vlammenspreiders afkoelen voordat u ze schoonmaakt.

Licht vervuild:
Was de vlammenspreider af met warm water en zeep en droog het af met een zachte doek.

Gemiddeld vervuild:
Gebruik de afwasautomaat. Plaats de vlammenspreider plat in het onderste rek met de bovenkant omhoog.

Zwaar vervuild:
Was de vlammenspreider af met warm water en zeep en was het daarna in de afwasautomaat. Was als de vlammenspreider daarna nog steeds vies is de bovenkant van de vlammenspreider af met een grillreiniger en doe de vlammenspreider nog een keer in de afwasautomaat.

Gebruik een tandenstoker om de gaatjes van de vlammenspreider te reinigen.

7.6 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.

7.7 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.
	Er is geen gastoevoer.	Controleer de gasaansluiting.
	Stel gedurende 50 seconden geen kookstand in.	Schakel de kookplaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 50 seconden in.
	Je hebt 2 of meer sensorvelden tegelijkertijd aangeraakt.	Raak slechts één sensorveld aan.
	Water of vetvlekken op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel.
	Pauzeer-functie werkt.	Raadpleeg “Dagelijks gebruik”.
De schuifregelaars beginnen te knipperen, het vermogensniveau wordt verlaagd tot het minimum (niveau 1) en vergrendeld.	De kookplaat is oververhit geraakt door intensief gebruik en levert automatisch een tijdelijk verminderd uitgangsvermogen.	Wacht even tot de kookplaat is afgekoeld.
Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Als de kookplaat wordt uitgeschakeld, klinkt er een geluidssignaal.	Je hebt iets op een of meer sensorvelden geplaatst.	Verwijder het voorwerp van de sensorvelden.
De kookplaat wordt uitgeschakeld.	Je hebt iets op het sensorveld ⏻ geplaatst.	Verwijder het voorwerp van het sensorveld.
Het indicatielampje van ■ de reset knippert.	De resetprocedure is vereist.	Zie "Indeling 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”.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
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 het branderdeksel en de kroon in de juiste positie.
	Metalen deel van de vlambeveiliging is vuil.	Raadpleeg “Onderhoud en reiniging”.
[-] gaat aan.	Automatische uitschakeling werkt.	Schakel de kookplaat uit en weer aan.
Het indicatielampje boven het symbool 🔒 gaat aan.	Kinderbeveiligingsinrichting of Vergrendelen werkt.	Zie "Kinderbeveiligingsinrichting" en "Vergrendelen".
[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”).	
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] - [2] 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. Als het probleem aanhoudt, neemt dan contact op met een erkende servicedienst.
[E6] - [XX] gaat aan.	Tijdelijke storingstoestand.	Volg dezelfde procedure die je ook volgt als waarschuwing [F] verschijnt. Als het probleem aanhoudt, neemt dan contact op met een erkende servicedienst.
[E7] - [21] gaat aan.	Er zijn te veel pogingen geweest om de waarschuwing [F] te wissen.	Wacht 15 minuten. Volg dezelfde procedure die je ook volgt als waarschuwing [F] verschijnt. Als het probleem aanhoudt, neemt dan contact op met een erkende servicedienst.

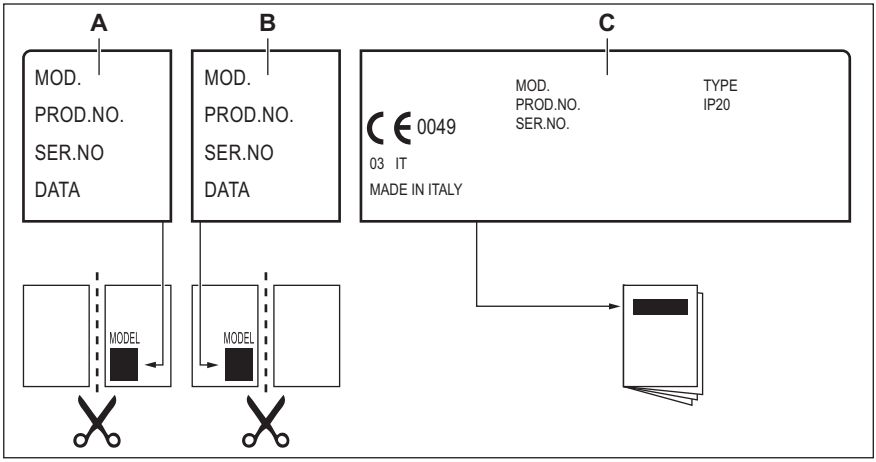
Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
E0 - XX gaan aan.	Er is een fout opgetreden in de kookplaat.	Neem contact op met een erkend servicecentrum.
E9 - XX gaan aan.	Er is een fout opgetreden in de kookplaat.	Koppel de kookplaat enige tijd los van de stroomtoevoer. Koppel de zekering los van het elektrische 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'.
	Het thermokoppel van de geselecteerde brander is nog steeds te heet om de ontsteking van de brander opnieuw te kunnen starten.	Wacht tot de brander automatisch ontsteekt.

8.2 Als je geen oplossing kunt vinden...

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling. Geef de gegevens op het typeplaatje. Zorg ervoor dat je de kookplaat correct gebruikt. Als dit niet het geval is, is het onderhoud van een servicemonteur of dealer niet gratis, ook tijdens de garantieperiode. De informatie over garantieperiode en geautoriseerde servicecentra vind je 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	800 mm
Diepte	520 mm

9.2 Overige technische gegevens

TOTAAL VERMOGEN:	Origineel gas:	G20Y20/G25 (2E+Y20) 20/25 mbar (BE)	8,15 kW
		G20Y20 (2EY20) 20 mbar (LU)	8,15 kW
	Gasvervanging: (alleen voor BE)	G30 (3+) 28-30 mbar	593 g/h
		G31 (3+) 37 mbar	582 g/h
Elektrische voeding:	220-240 V ~ 50-60 Hz		
Apparaatcategorie:	II2E+Y203+ (BE) I2EY20 (LU)		
Gasaansluiting:	R 1/2"		
Apparaatklasse:	3		

9.3 Gasbranders voor AARDGAS G20/G25 20/25 mbar (BE) - G20 20 mbar (LU) / G20Y20/G25 20/25 mbar (BE) - G20Y20 20 mbar (LU)

BRANDER	NORMAAL VERMOGEN kW	MINIMAAL VERMOGEN kW	INSPUITMARKERING
Ultrasnel	3,5	1,6	151
Semi-snel	1,8	0,55	103x
Sudderbrander	1,05	0,4	79x

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

BRANDER	NORMAAL VERMOGEN kW	MINIMAAL VERMOGEN kW	INSPUITMARKERING	NOMINALE GASSTROOM g/h	
				G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Ultrasnel	3,3	1,6	90x	240	236
Semi-snel	1,9	0,55	67	138	136
Sudderbrander	1,05	0,4	52	76	75

10. ENERGIEZUINIGHEID

10.1 Productinformatie volgens EU Ecodesign-regelgeving

Modelnummer		HVB8453IB
Type kookplaat		Inbouwkookplaat
Aantal gasbranders		4
Energetisch rendement per gasbrander (EE gas burner)	Links - Ultrasnel	59,0%
	Middenachter - Semi-snel	58,7%
	Rechtsachter - Semi-snel	57,9%
	Rechtsvoor - Sudder	niet van toepassing
Energetisch rendement voor het gasfornuis (EE gas hob)		58,5%

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

10.2 Energiebesparend

- Controleer voor gebruik of de branders en pannendragers correct zijn bevestigd.
- Gebruik kookgerei met diameters geschikt voor de grootte van de branders.
- Plaats de pan in het midden van de brander.
- Gebruik bij het opwarmen van water alleen de hoeveelheid die je nodig hebt.
- Plaats, indien mogelijk, altijd de deksels op het kookgerei.
- Zet het vuur zachter waneer de vloeistof begint te koken om de vloeistof heel zacht te laten sudderen.
- Gebruik indien mogelijk een snelkookpan. Raadpleeg de gebruikershandleiding.

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

Stroomverbruik in stand-by	0.5 W
De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	2 min

11. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool ♺. Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te 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. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow, Poland

aeg.com

867374757-B-112025

