

HGB75423UZ

NL Gebruiksaanwijzing | Kookplaat



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



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

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	5
3. MONTAGE	8
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	12
5. DAGELIJKS GEBRUIK.....	12
6. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	14
7. ONDERHOUD EN REINIGING.....	16
8. PROBLEEMOPLOSSING.....	18
9. TECHNISCHE GEGEVENS.....	19
10. ENERGIEZUINIGHEID.....	21
11. MILIEUBESCHERMING.....	21

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.

- **OPGELET:** Tijdens het kookproces moet u in de buurt blijven 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.
- 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: 

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

WAARSCHUWING!

Risico op brand en explosie.

- Wanneer ze verwarmd worden, kunnen vetten en oliën ontvlambare dampen

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

2.5 Onderhoud en reiniging



WAARSCHUWING!

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

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

2.6 Service

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

2.7 Verwijdering



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

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

3. MONTAGE

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

3.1 Voor montage

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

Model
Productnummer
(PNC)
Serienummer

3.2 Gasaansluiting

WAARSCHUWING!

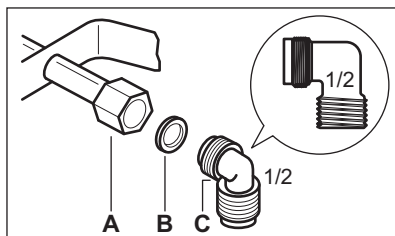
De volgende instructies over montage, aansluiting en onderhoud moeten door gekwalificeerd personeel in overeenstemming met de geldende normen en voorschriften worden uitgevoerd.

Kies voor vaste aansluitingen of gebruik een flexibele leiding van roestvrij staal die voldoet aan de geldende voorschriften. Als u flexibele metalen leidingen gebruikt, zorg er dan voor dat deze niet in aanraking komen met bewegende onderdelen en dat deze niet bekneeld raken. Wees ook voorzichtig met het plaatsen van de kookplaat met een oven.

De aansluiting moet worden uitgevoerd volgens NEN 1078.



Controleer of de gastoevoerdruk van het apparaat voldoet aan de aanbevolen waarden. De verstelbare aansluiting wordt op de uitbreidingsbrug bevestigd met behulp van een schroefdraadmoer G 1/2" (NEN 3258). Schroef de onderdelen vast zonder kracht, stel de verbinding in de nodige richting af en draai alles vast.



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

WAARSCHUWING!

Het is belangrijk de elleboog correct te installeren. Controleer of de borst aanligt tegen het uiteinde van de schroefdraad. Installeer deze vervolgens op de aansluitleiding van de kookplaat. Foutieve montage kan leiden tot een gaslek.

Vloeibaar gas

Gebruik de houder voor de rubberen 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 Sproeiers vervangen

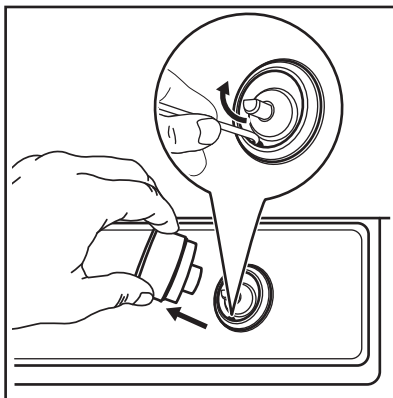
1. Verwijder de pannendragers.
2. Verwijder de kappen en kronen van de brander.
3. Verwijder de injectoren met een dopsleutel 7 en vervang ze door de sproeiers die nodig zijn voor het type gas dat je gebruikt (zie de tabel in het hoofdstuk "Technische gegevens").
4. Plaats alle onderdelen terug, waarbij je dezelfde procedure in omgekeerde volgorde uitvoert.
5. Bevestig het label met het nieuwe type gastoevoer in de buurt van de gastoevoerleiding. Dit etiket kun je vinden in het pakket dat bij het apparaat is meegeleverd.

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

3.4 Aanpassing minimumniveau

Het minimumniveau van de branders afstellen:

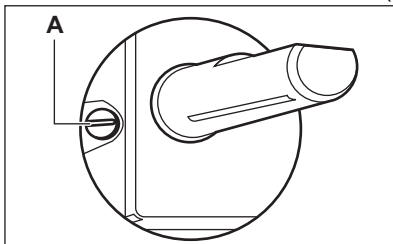
1. Steek de brander aan.
2. Draai de knop op de minimumstand.
3. Verwijder de knop en de pakking.



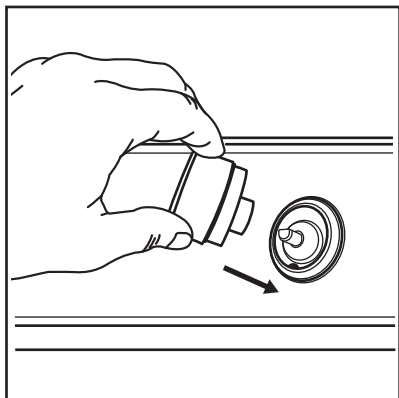
⚠ WAARSCHUWING!

Let op dat u de pakking niet beschadigt. Gebruik geen scherp gereedschap om die te verwijderen.

4. Pas de stand van de bypass-schroef aan met een smalle schroevendraaier (A).



5. Bij omschakelen:
 - van aardgas G25,3 25 mbar, G25 25 mbar of aardgas G20 20 mbar naar vloeibaar gas, draait u de instelschroef volledig vast.
 - van vloeibaar gas naar aardgas G25,3 25 mbar, G25 25 mbar of aardgas G20 20 mbar, draait u de instelschroef ongeveer een kwartslag los.
 - van aardgas G25,3 25 mbar, G25 25 mbar naar aardgas G20 20 mbar, aanpassing is niet noodzakelijk.
6. Plaats de pakking en de knop terug.



⚠ WAARSCHUWING!

Plaats de pakking precies in de oorspronkelijke positie.

⚠ WAARSCHUWING!

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

3.5 Elektrische aansluiting

- Zorg 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 en een stekker.
- 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.



Zorg ervoor dat u de blauwe neutrale draad op de aansluiting aansluit met een letter 'N' erop. Sluit de bruine (of zwarte) fasedraad aan op de aansluiting met een letter 'L'. Houd de fasedraad altijd aangesloten.

3.6 Aansluitsnoer

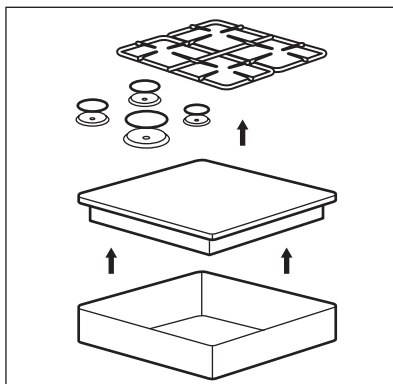
Gebruik voor het vervangen van de aansluitkabel alleen de speciale kabel of het equivalent daarvan. Het kabeltype is: H05V2V2-F T90.

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.

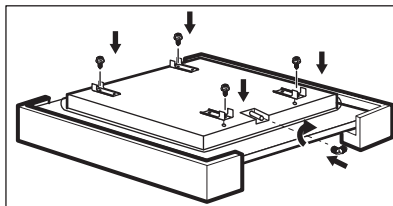
3.7 Montage

INSTALLATIE AAN BOVENKANT

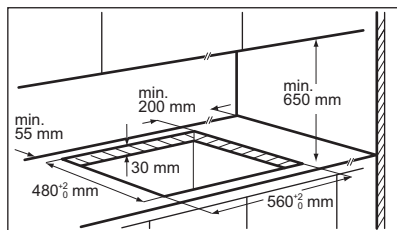
1.



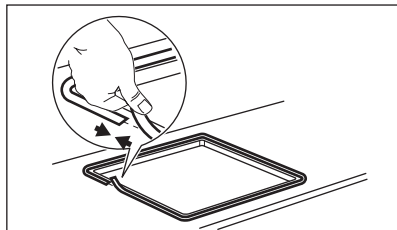
2.



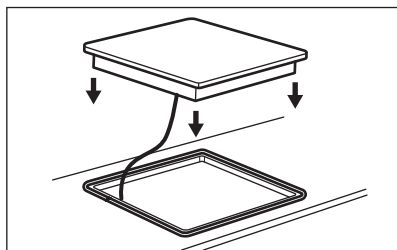
3.



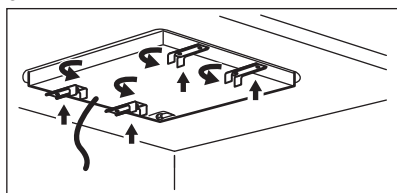
4.



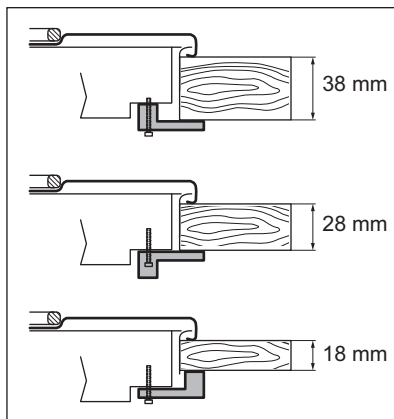
5.



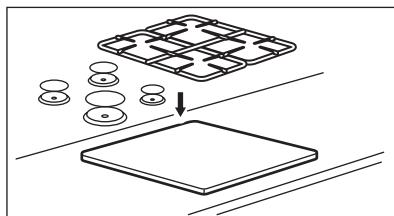
6.



7.



8.



⚠ LET OP!

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

3.8 Installeren van kookplaat onder de afzuigkap

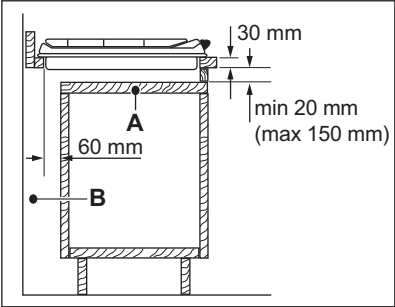


Als u de kookplaat onder een kap monteert, moet u de montage-instructies van de dampkap raadplegen om de minimale afstand tussen de apparaten te weten te komen.

3.9 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



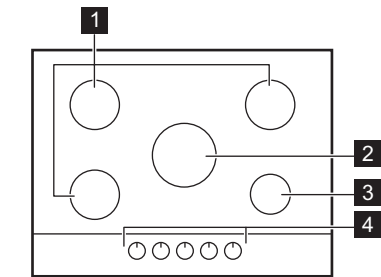
- A. Verwijderbaar paneel
- B. Ruimte voor aansluitingen

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 Semi-snelle brander
- 2 Ultrasnelle brander
- 3 Hulpbrander

4 Bedieningsknoppen

4.2 Bedieningsknop

Symbol	Beschrijving
	geen gastoevoer / uit-stand
	ontstekingsstand / maximale gastoevoer
1	minimale gastoevoer
1 - 9	vermogensniveaus

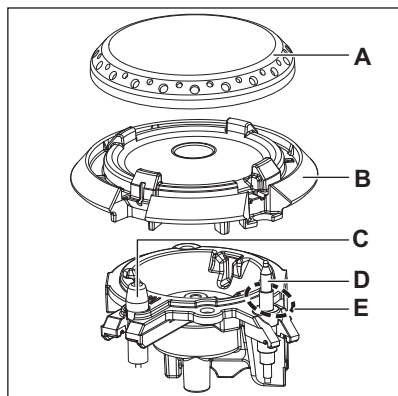
5. DAGELIJKS GEBRUIK



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!

Steek de brander niet aan wanneer de vlammenspreider is verwijderd.



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. Druk de bedieningsknop omlaag en draai deze linksom naar de maximale gastoevoerstand (☆).
2. Houd de bedieningsknop even lang of korter dan 10 seconden ingedrukt. Hierdoor kan het thermokoppel opwarmen. Zo niet, dan wordt de gastoevoer onderbroken.
3. Stel de vlam af nadat deze regelmatig is.



Als de brander na enkele pogingen niet aangaat, controleer dan of de kroon en de dop goed op hun plaats zitten.



WAARSCHUWING!

Houd de bedieningsknop niet langer dan vijftien seconden ingedrukt. Als de brander na 15 seconden niet brandt, laat dan de bedieningsknop los en probeer de brander na minimaal 1 minuut weer aan te steken.



LET OP!

Bij afwezigheid van elektriciteit kun je de brander ontsteken zonder elektrische inrichting. Breng in dit geval de brander bij met een vlam, draai de bedieningsknop tegen de klok in naar de maximale gastoevoerstand en druk deze omlaag. Houd de bedieningsknop ongeveer 10 seconden ingedrukt om het thermokoppel op te warmen.



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



De vonkontsteking kan automatisch starten als je het apparaat inschakelt, na installatie of een stroomstoring. Dat is normaal.

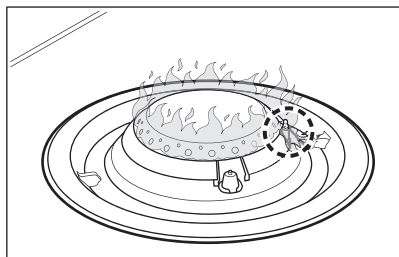


De kookplaat wordt geleverd met StepPower. Met deze functie kun je het vermogen nauwkeuriger instellen van 9-1.

Vlam van de piloot



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



5.3 De brander uitschakelen

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

⚠ WAARSCHUWING!

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

6. AANWIJZINGEN EN TIPS

⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Pannen

⚠ LET OP!

Gebruik geen gietijzeren pannen, aardewerk, grillaccessoires of grillplaten. Het roestvrij staal kan worden aangetast als dit te veel wordt verwarmd.

⚠ 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 dat de bodems van de pannen niet dicht bij de bedieningsknop staan, anders wordt de bedieningsknop heet.

⚠ 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.

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
Semi-snel (linksachter)	160 - 240
Semi-snel (rechtsachter)	160 - 240
Semi-snel (linksvoor)	160 - 220
Sudderbrander	120 - 220

6.3 Voorgestelde recepten

Voedselcategorie- en	Recepten	Brandertype	Vermogensni- veau verwar- mingsfase 1)	Vermogensni- veau kookfase
Sauzen - dressing	Bechamelsaus	Klein	-	1-3
	Tomatensaus	Klein	2-4	1-2
Pasta - rijst - andere graansoorten	Champignonrijst	Groot	-	6-8
	Couscous	Groot	4-6	1-4
	Spaghetti	Groot	-	7-9
	Ravioli	Groot	-	7-9
Soep - groenten	Groentesoep	Medium	-	6-9
	Champignon- en aard- appelsoep	Medium	-	6-9
	Vissoep	Groot	-	1-2
Vlees	Gehaktballen van rundvlees	Groot	3-6	1-3
	Gebraden varkensfilet	Groot	7-9	4-6
	Gegratineerde runder- burger	Medium	7-9	3-6
Vis	Inktvis met erwten	Groot	-	1-3
	Gebakken tonijnsteak	Groot	7-9	4-6
Groenten	Champignons met kruiden	Medium	-	5-8
	Caponata met groen- ten	Groot	4-6	1-4
	Gekookte aardappelen	Medium	-	7-9
	Bevroren spinazie met boter	Groot	-	1-3
Frituurgerechten	Patat	Groot	-	8-9
	Donuts	Groot	6-8	1
Snacks gekookt met pan	Noten roosteren	Groot	7-9	4-6
	Croutons van brood en escarole	Groot	7-9	4-6
	Pannenkoeken	Medium	7-9	2-5
Nagerechten	Karamel	Klein	-	1-3
	Custard	Klein	-	2-4
	Pannacotta	Klein	-	3-6

1) Handig om een optimale kookconditie te bereiken.



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.
- Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Was roestvrijstalen onderdelen met water en droog ze af met een zachte doek.
- Krassen of donkere vlekken op het oppervlak hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.



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 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.

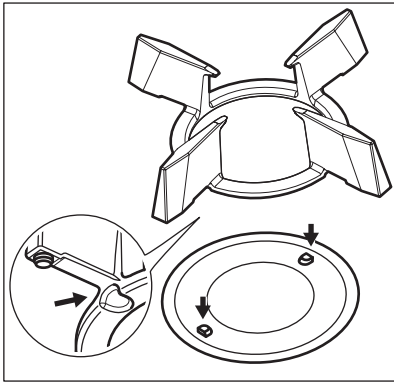


Ga zeer voorzichtig te werk bij het vervangen van de pannendrager, dit om schade aan het oppervlak van de kookplaat te vermijden.

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 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 Het 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 dit als de kookplaat voldoende afgekoeld is:** tomaat, ketchup, mayonaise, mosterd, kalkringen, waterringen, vetvlekken, glanzende metaalverkleuring. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-schurend reinigingsmiddel. Veeg de kookplaat na het reinigen droog 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.

Easy Clean-laag

- Verwijder om de kookplaat te reinigen enige voedselresten van het kookoppervlak.
- Reinig de kookplaat met warm water en een niet-schurend reinigingsmiddel.
- Laat aangebrande etensresten, vet en hardnekkige vlekken voordat je deze reinigt een paar minuten weken in een kleine hoeveelheid mild reinigingsmiddel.
- Om de kookplaat na het reinigen te drogen, veegt u deze met horizontale bewegingen af met een zachte doek of zeemleer.
- Gebruik om het Easy Clean-oppervlak te reinigen iedere dag een zachte doek

bevochtigd met water of glasreiniger. We raden u aan geen keukenpapier te gebruiken, want deze kunnen strepen op het oppervlak achterlaten.

- Gebruik geen schoonmaakproducten die bijtende chemicaliën bevatten, zoals chloor. Reinig het oppervlak ook niet met ontsmettende middelen, vlekken- of roestverwijderaars en reinigingsmethoden waarbij het product moet worden ondergedompeld.

⚠ WAARSCHUWING!

Bijtende reinigingsmiddelen en hard water kunnen vlekken achterlaten op het roestvrijstalen oppervlak.

⚠ WAARSCHUWING!

Schuurmiddelen en sponzen met schuurmiddelen kunnen krassen veroorzaken op het roestvrijstalen oppervlak.

7.5 Reiniging van de vlammspreider



U kunt de vlammspreiders in de afwasautomaat reinigen.

⚠ WAARSCHUWING!

Laat de vlammspreiders afkoelen voordat u ze schoonmaakt.

Licht vervuild:

Was de vlammspreider af met warm water en zeep en droog het af met een zachte doek.

Gemiddeld vervuild:

Gebruik de afwasautomaat. Plaats de vlammspreider plat in het onderste rek met de bovenkant omhoog.

Zwaar vervuild:

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

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

7.6 Reinigen van de ontstekingsknop

Dit onderdeel is uitgerust met een keramische ontstekingsbougie met een metalen elektrode. Reinig deze onderdelen altijd grondig, om moeilijkheden bij het

aansteken te voorkomen, en controleer of de branderkroonopeningen niet verstopt zijn.

7.7 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
Er is geen vonk als je probeert de vonkontsteking te activeren.	De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de kookplaat goed aangesloten is op het lichtnet.
	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.
	De deksel en kroon van de brander zijn niet goed geplaatst.	Plaats het branderdeksel en de kroon op de juiste manier.
De vlam dooft onmiddellijk na de ontsteking.	Vlamverspreider is onjuist geplaatst.	Plaats de vlamspreider op de juiste manier.
	Het thermokoppel is niet voldoende opgewarmd.	Houd de knop na het ontsteken van de vlam ten minste 10 seconden ingedrukt.
De vlamring is ongelijkmatig.	De branderdop is verstopt met voedselresten.	Controleer of dat de injector niet geblokkeerd is en dat de branderkroon schoon is.

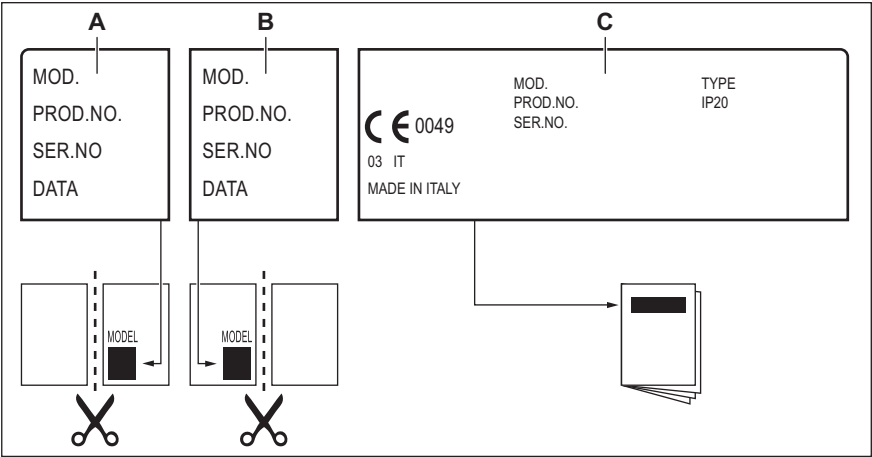
8.2 Als je geen oplossing kunt vinden...

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 garantiokaart en verstuur dit deel (indien van toepassing).

B. Plak het op de garantiokaart en bewaar dit deel (indien van toepassing).
- C.** Plak het op het instructieboekje.

9. TECHNISCHE GEGEVENS

9.1 Afmetingen kookplaat

Breedte	745 mm
Diepte	515 mm

9.2 Overige technische gegevens

TOTAAL VERMO- GEN:	Gas origineel:	G25.3 (2EK) 25 mbar	10,20 kW
		G25 (2L) 25 mbar	
	Gasvervanging:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar	662 g/h
		G20 (2E) 20 mbar	10,65 kW
Elektrische voe- ding:	220-240 V ~ 50-60 Hz		

Categorie apparaat:	I12EK3B/P I12L3B/P
Gasaansluiting:	R 1/2"
Apparaatklasse:	3

9.3 Diameters bypass

BRANDER	Ø BYPASS 1/100 mm
Ultrasnel	57
Semi-snel	32
Sudderbrander	28

9.4 Gasbranders voor AARDGAS G25.3 25 mbar / G25 25 mbar

brander	NORMAAL VERMOGEN kW	MINIMAAL VERMOGEN kW	INSPUITMARKERING
Ultrasnel	3,65	1,4	135x
Semi-snel	1,85	0,45	96x
Sudderbrander	1,0	0,33	79x

9.5 Gasbranders voor LPG G30/G31 30/30 mbar

BRANDER	NORMAAL VERMOGEN kW	MINIMAAL VERMOGEN kW	INSPUITMARKERING	NOMINALE GASSTROOM kW
Ultrasnel	3,3	1,75	90x	240
Semi-snel	1,85	0,55	67	134
Sudderbrander	1,05	0,45	52	76

9.6 Gasbranders voor AARDGAS G20 20 mbar

brander	NORMAAL VERMOGEN kW	MINIMAAL VERMOGEN kW	INSPUITMARKERING
Ultrasnel	3,85	1,4	151
Semi-snel	1,9	0,45	103x
Sudderbrander	1,1	0,33	79x

10. ENERGIEZUINIGHEID

10.1 Productinformatie volgens EU Ecodesign-regelgeving

Modelnummer		HGB75423UZ
Type kookplaat		Inbouwkookplaat
Aantal gasbranders		5
Energetisch rendement per gasbrander (EE gas burner)	Linksachter - Semi-snel	60,5%
	Rechtsachter - Semi-snel	60,5%
	Midden - Ultrasnel	58,7%
	Linksvoor - Semi-snel	59,7%
	Rechtsvoor - Sudder	niet van toepassing
Energetisch rendement voor het gasfornuis (EE gas hob)		59,9 %

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

10.2 Energiebesparend

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

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

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

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

11. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool .
Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te 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





