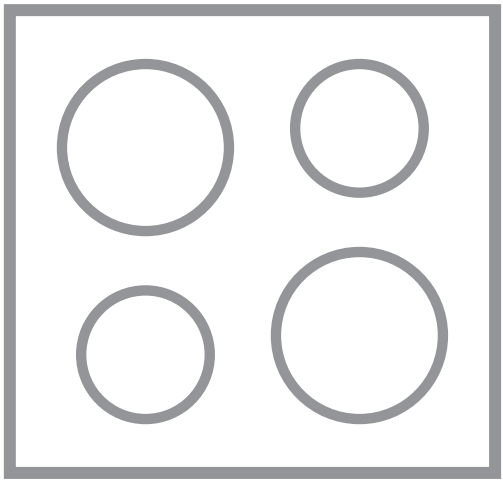
HDB95623NB

NL **Gebruiksaanwijzing**
Kookplaat

USER MANUAL



AEG

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE..... 2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN..... 5
3. MONTAGE 9
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT..... 15
5. DAGELIJKS GEBRUIK..... 17
6. AANWIJZINGEN EN TIPS..... 22
7. ONDERHOUD EN REINIGING..... 26
8. PROBLEEMOPLOSSING..... 27
9. TECHNISCHE GEGEVENS..... 30
10. ENERGIEZUINIGHEID..... 32
11. MILIEUBESCHERMING..... 33

VOOR PERFECTE RESULTATEN

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

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

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

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

KLANTENSERVICE EN SERVICE

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

⚠ Waarschuwingen en veiligheidsinformatie

ⓘ Algemene informatie en tips

Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste

gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd toezicht op kinderen, om te voorkomen dat zij gaan spelen met het apparaat.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor 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.
- Schakel het kookplaatelement na elk gebruik uit met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandetector.
- 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: NL

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.
- Zorg ervoor dat er een ventilatieruimte van 2 mm tussen het werkblad en de voorzijde van de eenheid eronder wordt vrijgelaten. De garantie dekt geen schade die wordt veroorzaakt door het ontbreken van voldoende ventilatieruimte.

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

2.4 Gebruik

WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel, brandwonden of elektrische schokken.

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

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Verwijder voorafgaand aan het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen, etiketten en beschermfolie (indien van toepassing).
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Zet de kookzone op "uit" na ieder gebruik.
- Plaats geen bestek of deksels van steelpannen op de kookzones. Ze kunnen heet worden.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Als het oppervlak van het apparaat gebarsten is, koppel het apparaat dan onmiddellijk los van de stroomtoevoer. Dit dient om een elektrische schok te voorkomen.
- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30

cm aanhouden tot de inductiekookzones als het apparaat in werking is.
- 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.
- Leg geen hete deksel op het glazen oppervlak van de kookplaat.
- 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.
- Schakel de kookzones niet terwijl er leeg kookgerei of geen kookgerei op geplaatst is.
- 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

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.
- Trek voor onderhoudswerkzaamheden de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik geen waterstralen en stoom om het apparaat te reinigen.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- De branders niet in de afwasautomaat reinigen.

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 Ingebouwde kookplaten

Inbouwkookplaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.

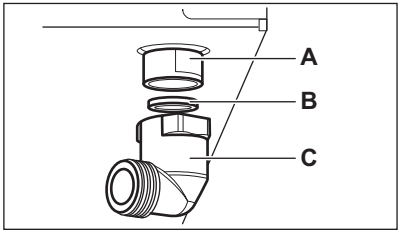
3.3 Gasaansluiting

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 bekneld 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 R 1/2" (NEN 3258). Schroef de onderdelen vast en gebruik eventueel teflontape om de juiste richting te verkrijgen.



A. Einde van as met schroefdraad
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!

3.4 Sproeiers vervangen

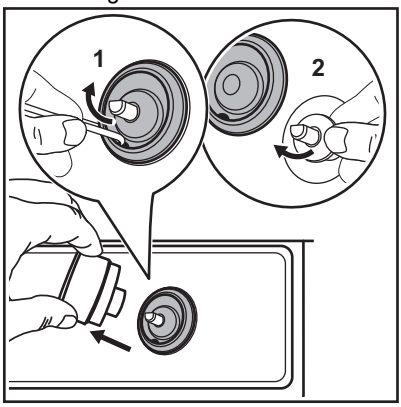
1. Verwijder de pannendragers.
2. Verwijder de kappen en kronen van de brander.
3. Verwijder de injectoren met een dopsleutel 7 en vervang ze door de sproeiers die nodig zijn voor het type gas dat je gebruikt (zie de tabel in het hoofdstuk "Technische gegevens").
4. Plaats alle onderdelen terug, waarbij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

3.5 Het minimumniveau aanpassen

Het minimumniveau van de branders afstellen:

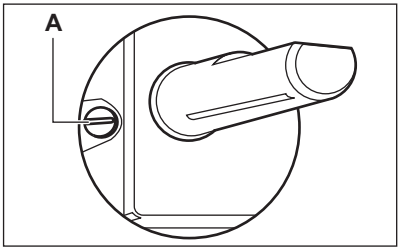
1. Steek de brander aan.
2. Draai de knop op de minimumstand.
3. Verwijder de knop, de pakking en de sluitring.



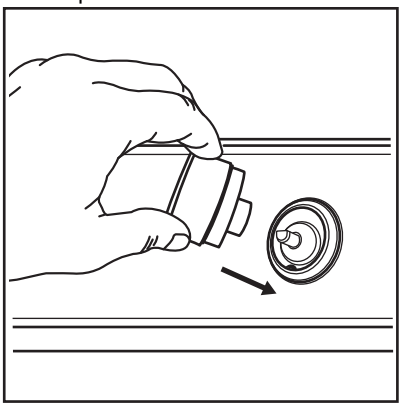
WAARSCHUWING!
Let op dat u de pakking niet beschadigt. Gebruik geen scherp gereedschap om die te verwijderen.

WAARSCHUWING!
Gebruik het oppervlak van de kookplaat niet om de pakking op te heffen. Dit kan het glas beschadigen.

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



5. Bij omschakelen:
   - van aardgas G25.3 25mbar, G25 25mbar of aardgas G20 20mbar naar vloeibaar gas, draai de bypassschroef helemaal vast.
   - van vloeibaar gas naar aardgas G25.3 25mbar, G25 25mbar of aardgas G20 20mbar, draai de bypass-schroef ongeveer 1/4 draai los
6. Zet de sluitring, de pakking en de knop weer in elkaar.



WAARSCHUWING!
Zorg ervoor dat u de pakking en de sluitring precies in hun oorspronkelijke positie plaatst.

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

3.6 Aansluitsnoer

- Zorg ervoor dat de nominale spanning en het type vermogen op het typeplaatje overeenkomen met de spanning en het vermogen van de lokale stroomvoorziening.
- De kookplaat is voorzien van een aansluitsnoer.
- Vervang het beschadigde stroomsnoer uitsluitend met een kabel van de reserveonderdelen. Neem contact op met een erkende klantenservice bij u in de buurt.
- Laat het netsnoer niet opwarmen tot een temperatuur hoger dan 90°C.

WAARSCHUWING!
Alle elektrische aansluitingen moeten door een gekwalificeerde elektricien worden aangelegd.

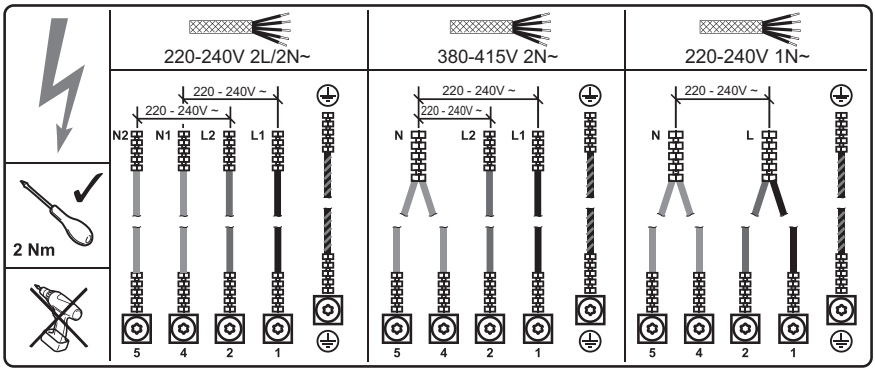
LET OP!
Boor of soldeer de draaduiteinden niet. Dit is ten strengste verboden!

LET OP!
Sluit de kabel niet aan zonder de huls voor het kabeluiteinde.

Gebruik alleen de meegeleverde speciale kabel voor het vervangen van de aansluitkabel. 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 aarddraad moet ongeveer 1cm langer zijn dan de bruine en zwarte fasedraden.

3.7 Aansluitingsdiagram



Tweefasige aansluiting:220-240V 2L/2N~		Tweefasige aansluiting:380-415V 2N~		Eenfasige aansluiting:220 - 240V 1N ~	
Groen - geel	⏚	Groen - geel	⏚	Groen - geel	⏚
Blauw	N1	Blauw en blauw	N	Blauw en blauw	N
Blauw	N2	Zwart	L1	Zwart en bruin	L
Zwart	L1	Bruin	L2		
Bruin	L2				

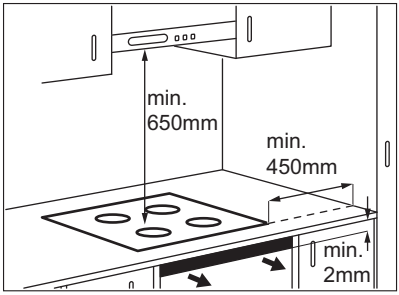
3.8 De afdichting bevestigen - Installatie aan bovenkant

1. Reinig het werkblad rond de uitsnijding.
2. Bevestig de meegeleverde afdichtstrip tegen de onderrand van de kookplaat langs de buitenrand van de keramische plaat. Rek het niet uit. Zorg dat de uiteinden van de afdichtstrip zich in het midden van een van de zijden van de kokplaat bevinden.
3. Tel een paar millimeter bij de af te knippen lengte van de afdichtstrip.
4. Duw de twee uiteinden van de afdichtstrip samen.

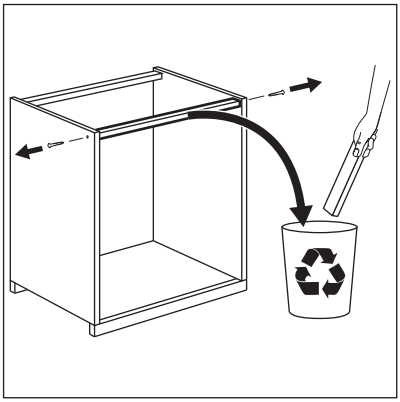
3.9 Montage

INSTALLATIE AAN BOVENKANT

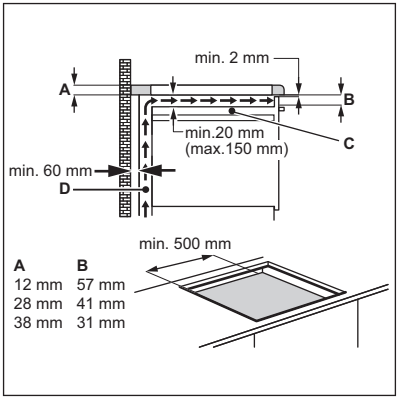
1.



2.

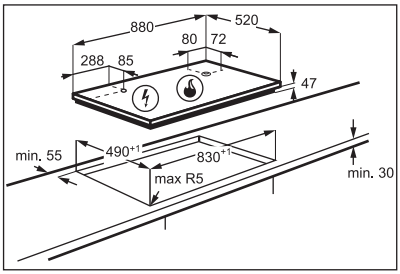


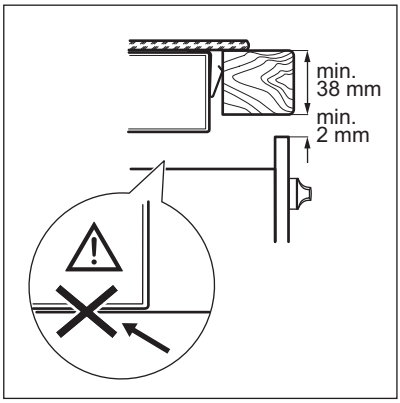
3.



C. Verwijderbaar paneel
D. Ruimte voor aansluitingen

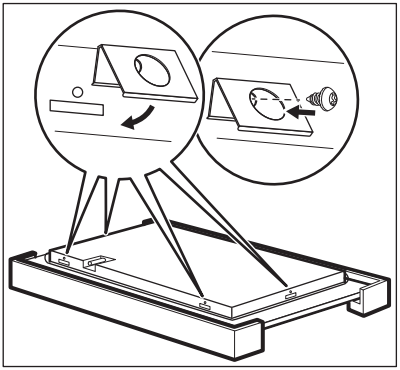
4.



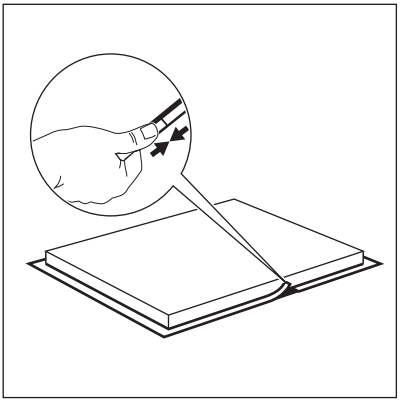


5.

6. Installeer alle vier de veren met de meegeleverde T20-schroeven:



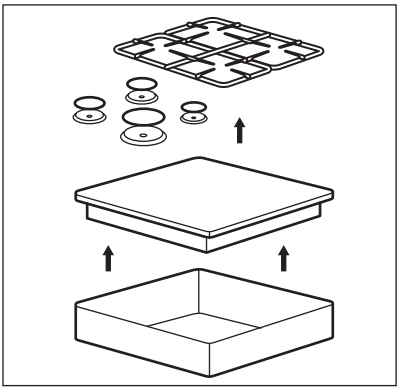
7.



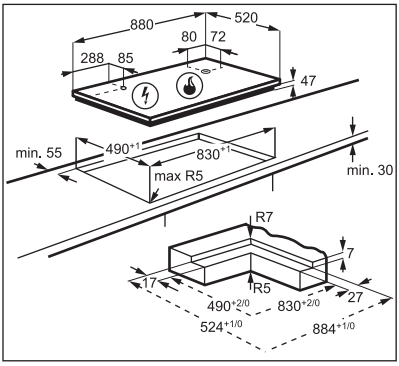
LET OP!
Installeer het apparaat alleen op een werkblad met een vlak oppervlak.

GEÏNTEGREERDE INSTALLATIE

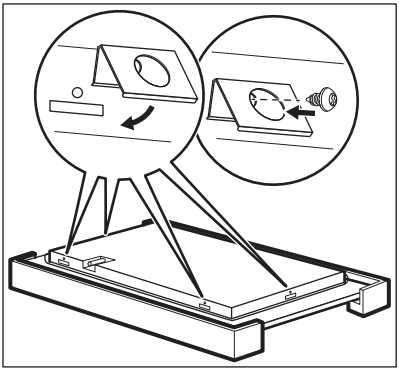
1.



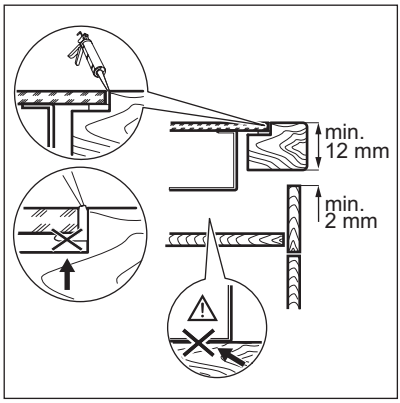
2.

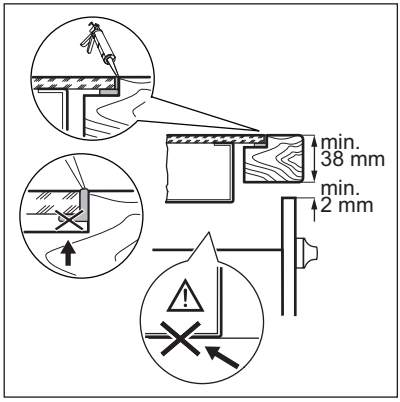


3. Installeer alle vier de veren met de meegeleverde T20-schroeven:

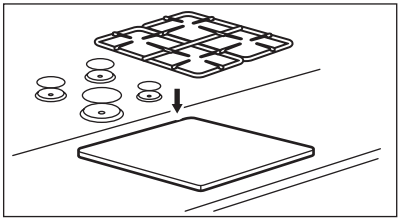


4.





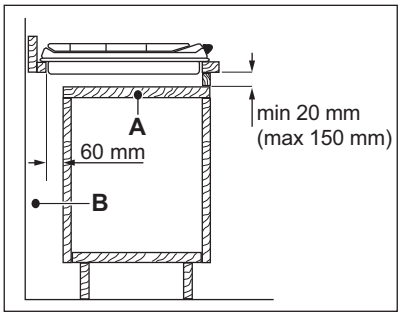
5.



3.10 Mogelijkheden voor insertie

Keukeneenheid met deur

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.



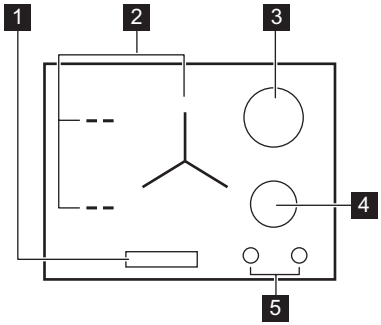
A. Verwijderbaar paneel
B. Ruimte voor aansluitingen

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 unit kan worden verwijderd.

LET OP!
De onderkant van het apparaat kan heet worden. Als er geen oven onder de kookplaat is geïnstalleerd, moet er een onbrandbaar scheidingspaneel onder het apparaat worden geïnstalleerd om toegang tot de onderkant te voorkomen. De positie van het paneel wordt beschreven in het hoofdstuk "Installatie".

4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

4.1 Indeling kookplaat



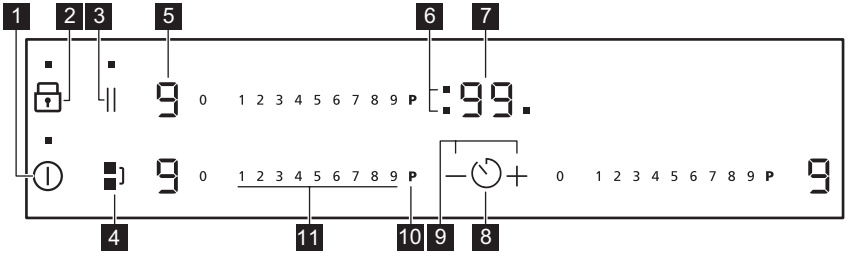
1 Bedieningspaneel
2 Inductiekookzones
3 Ultrasnelle brander
4 Semi-snelle brander
5 Bedieningsknoppen

4.2 Bedieningsknop

Symbool	Beschrijving
●	geen gastoevoer / uit-stand
✸	ontstekingsstand / maxi-male gastoevoer

Symbool	Beschrijving
1	minimale gastoevoer
1 - 9	vermogensniveaus

4.3 Indeling Bedieningspaneel



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

	Tiptoets	Functie	Opmerking
1	⏻	AAN / UIT	De kookplaat in- en uitschakelen.
2	🔒	Vergrendelen /Kinderbeveiligingsinrichting	Het bedieningspaneel vergrendelen/ ontgrendelen.
3	||	STOP+GO	De functie in- en uitschakelen.
4	▪▪	Bridge	De functie in- en uitschakelen.
5	-	Kookstanddisplay	De kookstand weergeven.
6	-	Timerindicatie voor de kookzones	Geeft aan voor welke zone u de tijd instelt.
7	-	Timerdisplay	De tijd in minuten weergeven.
8	⏲	-	Om de kookzone te selecteren.
9	+ / —	-	De tijd verlengen of verkorten.
10	P	PowerBoost	De functie in- en uitschakelen.
11	-	Bedieningsstrip	Het instellen van de kookstand.

4.4 Kookstand-displays

Weergave	Beschrijving
0	De kookzone is uitgeschakeld.
1 - 9	De kookzone werkt.
A	Automatisch opwarmen is in werking.
P	PowerBoost is in werking.

Weergave	Beschrijving
E + cijfer	Er is een storing.
/ /	OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicator): doorgaan met koken/warm houden/restwarmte.
L	Blokkering Kinderbeveiligingsinrichting is in werking.
F	Incorrect of te klein kookgerei of geen kookgerei op de kookzone.
-	Automatische uitschakeling is in werking.

4.5 OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicator)

WAARSCHUWING!
/ / Zolang het indicatielampje aanstaat, bestaat er een risico op brandwonden door restwarmte.

De inductiekookzones creëren de voor het kookproces benodigde warmte rechtstreeks in de bodem van het kookgerei. Het glaskeramiek wordt verwarmd door de warmte van het kookgerei.

De indicatielampjes verschijnen als een kookzone heet is. De aanduidingen tonen het niveau van de restwarmte voor de kookzones die je momenteel gebruikt:

- doorgaan met koken,

- warm houden,

- restwarmte.

Het indicatielampje kan ook verschijnen:
- voor de aangrenzende kookzones, zelfs als je ze niet gebruikt,
- als er heet kookgerei op de koude kookzone wordt geplaatst,
- als de kookplaat is uitgeschakeld, maar de kookzone nog heet is.

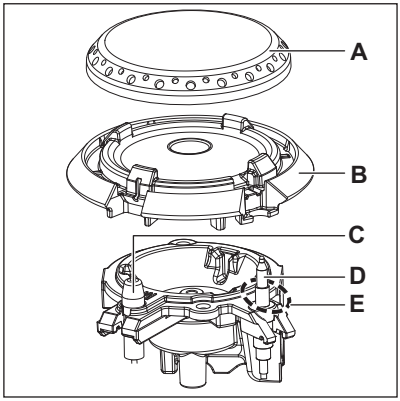
Het indicatielampje verdwijnt als de kookzone is afgekoeld.

5. DAGELIJKS GEBRUIK

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Gasbranders

Overzicht brander



A. Branderkap
B. Branderkroon

C. Ontstekingskaars
D. Thermokoppel
E. Vlam van de piloot

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. 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.

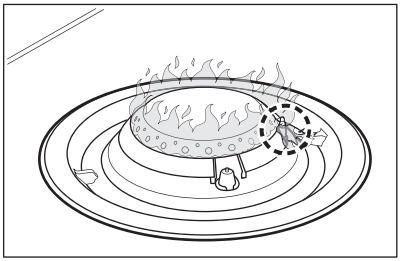
LET OP!
Bij afwezigheid van elektriciteit kun je de brander ontsteken zonder elektrische inrichting. Breng in dit geval de brander bij met een vlam, draai de bedieningsknop tegen de klok in naar de maximale gastoevoerstand en druk deze omlaag. Houd de bedieningsknop ongeveer 10 seconden ingedrukt om 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 metStepPower. Met deze functie kunt u het vermogen nauwkeuriger instellen van 9-1.

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



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

5.2 Inductiekookzones

In- of uitschakelen

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

Automatische uitschakeling

De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:

- alle kookzones zijn uitgeschakeld;
- 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 voorwerp of reinig het bedieningspaneel.
- de kookplaat te heet wordt (bijv. als een pan droog kookt). Laat de kookzone afkoelen voordat je de kookplaat weer gebruikt.
- je onjuist kookgerei gebruikt. Het symbool F gaat branden en de kookzone wordt na 2 minuten automatisch uitgeschakeld.
- je een kookzone niet uitschakelt of de kookstand wijzigt. Na enige tijd - gaat branden en de kookplaat wordt uitgeschakeld.

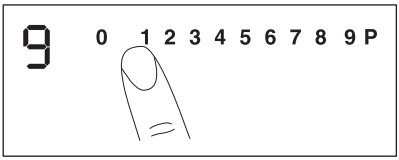
De relatie tussen de kookstand en de tijd waarna de kookplaat wordt uitgeschakeld:

Warmte-instelling	De kookplaat wordt uitgeschakeld na
u, 1 - 2	6 uur
3 - 4	5 uur
5	4 uur
6 - 9	1,5 uur

De kookstand

Voor het instellen of wijzigen van de kookstand:

Raak de bedieningsstrip aan bij de juiste kookstand of beweeg uw vinger langs de bedieningsstrip totdat u de jusite kookstand heeft bereikt.



Bridge

De functie werkt als de pan de middelpunten van beide zones bedekt.

De functie verbindt twee kookzones en ze werken als één kookzone.

Stel eerst de kookstand in voor één van de kookzones aan de linkerkant.

Om de functie te activeren: raak ▀] aan. Raak een van de regelsensoren aan om de warmte-instelling in te stellen of te wijzigen.

Om de functie uit te schakelen: raak ▀] aan. De kookzones werken onafhankelijk van elkaar.

Automatisch opwarmen

Gebruik de functie om de gewenste kookstand binnen een kortere tijd te verkrijgen. Als de functie is ingeschakeld, werkt de kookzone in het begin op de hoogste kookstand waarna hij op de gewenste kookstand blijft werken.

Voor het activeren van de functie, moet de kookzone koud zijn.

Om de functie voor een kookzone in te schakelen: tik op P (P gaat aan). Raak meteen de gewenste kookstand aan. Na 3 seconden gaat A branden.

Om de functie uit te schakelen: wijzig de warmte-instelling.

PowerBoost

Deze functie maakt meer vermogen beschikbaar voor de inductiekookzones. De functie kan voor een beperkte tijdsduur voor uitsluitend de inductiekookzone worden geactiveerd. Daarna wordt de inductiekookzone automatisch teruggeschakeld naar de hoogste kookstand.

Om de functie voor een kookzone in te schakelen: raak P aan. P gaat aan.

De functie uitschakelen: wijzig de kookstand.

Timer

- **Timer met aftelfunctie**

U kunt deze functie gebruiken om de lengte van één kooksessie in te stellen.

Stel eerst de warmtestand voor de kookzone in en dan de functie.

Om de kookzone in te stellen: tik herhaaldelijk op ⏲ totdat het lampje van een kookzone verschijnt.

Om de functie te activeren of de tijd te wijzigen: tik op + of − van de timer om de tijd in te stellen (00 - 99 minuten). Als het lampje van de kookzone gaat knipperen, wordt de tijd afgeteld.

Om de resterende tijd te zien: tik op ⏲ om de kookzone in te stellen. Het indicatielampje van de kookzone begint te knipperen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.

Om de functie te deactiveren: tik op ⏲ om de kookzone in te stellen en tik vervolgens op −. De resterende tijd telt terug tot **00**. Het indicatielampje van de kookzone verdwijnt.

Als de aftelling beëindigd is, klinkt er een geluidssignaal en knippert **00**. De kookzone wordt uitgeschakeld.

Om de functie te stoppen: tik op ⏲.

- **Kookwekker**

U kunt deze functie gebruiken wanneer de kookplaat is ingeschakeld maar de kookzones niet werken. De warmtestand op het display toont 0.

Om de functie te activeren: tik op ⏲ en tik vervolgens op + of − van de timer om de tijd in te stellen. Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert **00**.

Om de functie te stoppen: tik op ⏲.

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

Pauzeer

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

Als de functie in gebruik is, kun je de kookstand niet wijzigen.

De functie inschakelen: aanraken II. U gaat branden.

Om de functie uit te schakelen: II aanraken. De vorige kookstand gaat branden.

Blokkering

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

Stel eerst de kookstand in.

De functie inschakelen: raak 🔒 aan. L gaat gedurende 4 seconden aan.

De functie uitschakelen: Raak 🔒 aan. De vorige kookstand gaat aan.

Als u de kookplaat uitzet, stopt u deze functie ook.

Kinderbeveiligingsinrichting

Deze functie voorkomt dat de kookplaat onbedoeld wordt gebruikt.

Om de functie te activeren: activeer de kookplaat met ⏻. Stel geen warmteinstelling in. Raak 🔒 4 seconden aan. 🔒 gaat aan. Schakel de kookplaat uit met ⏻.

Om de functie te deactiveren: activeer de kookplaat met ⏻. Stel geen warmteinstelling in. Raak 🔒 4 seconden aan. 🔒 gaat aan. Schakel de kookplaat uit met ⏻.

OffSound Control (De geluiden in- en uitschakelen)

Schakel de kookplaat uit. Raak ⏻ 3 seconden aan. Het display gaat aan en uit. Raak 🔒 3 seconden aan. 60 of 61 gaat branden. Raak + van de timer aan om één van het volgende te kiezen:

- 61 - de signalen zijn uit
- 60 - de signalen zijn aan

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

Als de functie op 61 staat, kunt u de geluiden alleen horen als:

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

Energiebeperking

Aanvankelijk staat de kookplaat op zijn hoogste vermogensstand.

Om het vermogensniveau te verlagen of verhogen:

1. De kookplaat uitschakelen.
2. Gedurende 3 seconden ⏻ aanraken. Het display gaat aan en weer uit.
3. Raak 🔒 3 seconden aan. 60 of 61 gaat branden.
4. Raak ⏲ aan.P72 gaat branden.
5. Raak − / + van de timer aan om de vermogensstand in te stellen.
6. Wacht totdat het display uitgaat.

Vermogensniveaus

Zie het hoofdstuk 'Technische gegevens'.

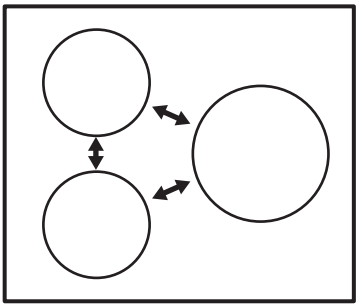
- P72 — Max. vermogen
- P15 — 1500W
- P20 — 2000W
- P25 — 2500W
- P30 — 3000W
- P35 — 3500W
- P40 — 4000W
- P45 — 4500W
- P50 — 5000W
- P60 — 6000W

LET OP!
Zorg ervoor dat de gekozen stand past binnen de zekeringenkast van je thuisinstallatie.

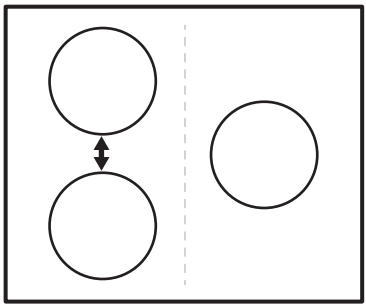
Vermogensbeheer-functie

- Kookzones zijn gegroepeerd volgens de locatie en het aantal fasen van de kookplaat. Zie de afbeelding.
- Elke fase heeft een maximale elektriciteitslading van 3600W.
- De functie verdeelt het vermogen tussen kookzones die zijn aangesloten op dezelfde fase.
- De functie wordt geactiveerd wanneer de totale elektriciteitslading van de kookzones die op een enkele fase zijn aangesloten hoger is dan 3600W.
- De functie verlaagt het vermogen naar de andere kookzones die zijn aangesloten op dezelfde fase.
- De weergave van de warmte-instelling van de verlaagde zones wisselt af tussen de gekozen warmte-instelling en de verlaagde warmte-instelling. Na enige tijd blijft de weergave van de warmte-instelling van de verlaagde zones op de verlaagde warmtestand staan.

Vermogensbeheer functie metEnergiebeperking functie
Als u deEnergiebeperking functie instelt op **4.5kW of minder**, wordt het vermogen van de kookplaat verdeeld over alle kookzones.



Als u deEnergiebeperking functie instelt op **meer dan 4,5kW**, wordt het vermogen van de kookplaat verdeeld tussen de linker- en rechterzijde.



6. AANWIJZINGEN EN TIPS

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Pannen

Elektrisch:

Voor inductiekookzones creëert een sterk elektromagnetisch veld de hitte in de pannen zeer snel.

Gebruik de inductiekookzones met geschikte pannen.

- De bodem van de pannen moet zo dik en vlak mogelijk zijn.
- Zorg ervoor dat bodems schoon en droog zijn voordat de pannen op de kookplaat worden gezet.
- Schuif of wrijf de pan niet over het keramische glas, om krassen te voorkomen.

Panmaterialen

- **goed:** gietijzer, staal, geëmailleerd staal, roestvrij staal, meerlaagse bodem (aangemerkt als geschikt door de fabrikant).
- **niet goed:** aluminium, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

Een pan is geschikt voor een inductiekookplaat als:

- water op de hoogste kookstand binnen korte tijd wordt verwarmd,
- een magneet op de onderkant van het kookgerei plakt.

Afmetingen van pannen

- Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmetingen van pannen aan.
- De efficiëntie van de kookzone hangt samen met de diameter van de pan. Pannen met een diameter kleiner dan het minimum ontvangen slechts een deel van het vermogen dat door de kookzone wordt gegenereerd.
- Gebruik zowel om veiligheidsredenen als voor optimale kookresultaten geen pannen groter dan aangegeven in de kookzonespecificaties. Zorg ervoor dat pannen tijdens het koken niet dicht bij het bedieningspaneel blijven. Dit kan invloed hebben op de werking van het bedieningspaneel of onbedoeld de kookplaatfuncties activeren.

Raadpleeg de technische gegevens.

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

Gas:

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	180 - 260
Semi-snel	160 - 220

6.3 Öko Timer (Eco-timer)

Om energie te besparen schakelt het verwarmingselement van de kookzone eerder uit dan het signaal van de timer met aftelfunctie klinkt. Het verschil in werkingstijd hangt af van het niveau van de kookstand en de tijd dat u kookt.

6.4 De geluiden tijdens de werking (voor inductiekookzones)

Als u het volgende kunt horen:

- kraakgeluid: kookgerei is gemaakt van verschillende materialen (sandwichconstructie).
- fluitend geluid: bij gebruik van een kookzone met een hoge kookstand en als het kookgerei is gemaakt van verschillende materialen (een sandwich-constructie).
- zoemen: u gebruikt een hoog vermogensniveau.
- klikken: er wordt elektrisch geschakeld.
- sissen, zoemen: de ventilator werkt.

De geluiden zijn normaal en wijzen niet op een storing in de kookplaat.

6.5 Voorbeelden van kooktoepassingen (voor inductiekookzones)

De relatie tussen de kookstand en het verbruik van de kookzone is niet lineair. Wanneer je de kookstand verhoogt, is dit niet proportioneel met de toename in stroomverbruik van de kookzone. Het betekent dat de kookzone op de medium kookstand minder dan de helft van het vermogen gebruikt.

De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.

Warmte-instelling	Gebruik om het volgende te doen:	Tijd (min)	Tips
⏑ - 1	Warm voedsel warm houden.	indien nodig	Plaats een deksel op het kookgerei.
1 - 2	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.	5 - 25	Van tijd tot tijd mengen.
1 - 2	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren.	10 - 40	Kook met een deksel.
2 - 3	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen.	25 - 50	Voeg minimaal twee keer zoveel vloeistof toe als rijst, melkgerechten mengen.
3 - 4	Stoom groenten, vis en vlees.	20 - 45	Voeg enkele eetlepels vloeistof toe.
4 - 5	Stoom aardappelen.	20 - 60	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen.
4 - 5	Bereid grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen.	60 - 150	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten.
6 - 7	Zachtjes bakken: kalfsvlees, kalfsvlees cordon bleu, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts.	indien nodig	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
7 - 8	Sterk bakken, aardappelen, lendenbiefstukken, steaks.	5 - 15	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
9	Water koken, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van friet.		
P	Kook grote hoeveelheden water. Powerfunctie is geactiveerd.		

6.6 Voorbeelden van kooktoepassingen (voor gasbranders)

Voedselcategorieën	Recepten	Brandertype	Vermogensniveau verwarmingsfase [1)]	Vermogensniveau kookfase
Pasta - rijst - andere graansoorten	Champignonrijst	Groot	-	5-8
	Couscous	Groot	4-6	1-3[2)]
	Spaghetti	Groot	-	7-9
	Ravioli	Groot	-	7-9

Voedselcategorieën	Recepten	Brandertype	Vermogensniveau verwarmingsfase [1]	Vermogensniveau kookfase
Soep - groenten	Groentesoep	Medium	-	6-9[2]
	Champignon- en aardappelsoep	Medium	-	6-9[2]
	Vissoep	Groot	-	1-2[2]
Vlees	Gehaktballen van rundvlees	Groot	3-6	1-3[2]
	Gebraden varkensfilet	Groot	7-9	4-6
	Gegratineerde runderburger	Medium	7-9	3-6
Vis	Inktvis met erwten	Groot	-	1-3[2]
	Gebakken tonijnsteak	Groot	7-9	4-6
Groenten	Champignons met kruiden	Medium	-	5-8
	Caponata met groenten	Groot	4-6	1-3[2]
	Gekookte aardappelen	Medium	-	7-9
	Bevroren spinazie met boter	Groot	-	1-3
Frituurgerechten	Patat	Groot	-	8-9
	Donuts	Groot	6-8	1-2
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

[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.
- 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 speciaal reinigingsmiddel dat geschikt is voor het oppervlak van de kookplaat.
- Gebruik een speciale schraper voor het glas.

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

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

7.2 Pandragers

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

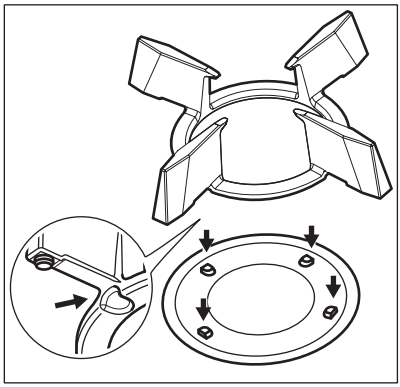
1. Verwijder de pandragers om de kookplaat gemakkelijk te reinigen.

Wees zeer voorzichtig bij het vervangen van de pannendragers om schade aan de kookplaat te voorkomen.

2. Zorg er na het reinigen van de pandragers voor dat deze op de juiste plaats zijn teruggezet.
3. Om de brander goed te laten werken, moet u ervoor zorgen dat de armen van de pannendragers zijn die in de uitsparingen van de geëmailleerde platen is 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. Gebruik de speciale schraper op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.

- **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.
- **Verwijder glanzende metaalverkleuring:** reinig het glazen oppervlak met een doek en een oplossing van water met azijn.
- 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 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 moet u doen als...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
U kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.	De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de kookplaat goed is aangesloten op het lichtnet. Raadpleeg het aansluitdiagram.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	De zekering is doorgeslagen.	Ga na of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur.
		Schakel de kookplaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in.
	U hebt 2 of meer sensorvelden tegelijk aangeraakt.	Raak slechts één tiptoets tegelijk aan.
	Er ligt water of er zitten vetspatten op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel.
Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Er klinkt een geluidssignaal als de kookplaat wordt uitgeschakeld.	U hebt een of meer tiptoetsen afgedekt.	Verwijder het voorwerp van de tiptoetsen.
De kookplaat schakelt uit.	U hebt iets op de tiptoets ⏻ geplaatst.	Verwijder het object van de tiptoets.
De restwarmte-indicator gaat niet aan.	De zone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is gebruikt.	Als de kookzone lang genoeg in werking is geweest om heet te zijn, neemt u contact op met de klantenservice.
De automatische opwarmfunctie start niet.	De zone is heet.	Laat de zone voldoende afkoelen.
	De hoogste verwarmingsstand is ingesteld.	De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de functie.
De kookstand schakelt tussen twee kookstanden.	De Powerfunctie is in werking.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik'.
De sensorvelden worden warm.	Het kookgerei is te groot of staat te dicht bij het bedieningspaneel.	Plaats groter kookgerei op de achterste kookzones indien nodig.
Er klinkt geen signaal wanneer u de sensorvelden van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uitgeschakeld.	Schakel de signalen in. Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik'.

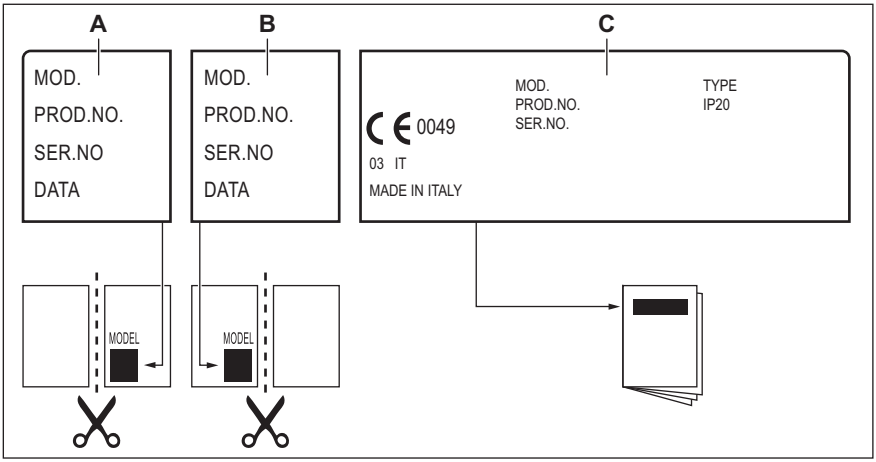
Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
[-] gaat branden.	De automatische uitschakeling is in werking getreden.	Schakel de kookplaat uit en weer in.
[L] gaat branden.	De kinderbeveiliging of de vergrendelfunctie is actief.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik'.
[F] gaat branden.	Er staat geen kookgerei op de zone.	Zet kookgerei op de zone.
	Het kookgerei is niet goed.	Gebruik het juiste kookgerei. Zie het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'.
	De diameter van de bodem van het kookgerei is te klein voor de zone.	Gebruik kookgerei met de juiste afmetingen. Zie het hoofdstuk 'Technische gegevens'.
[E] en een getal gaat branden.	Er heeft zich een fout in de kookplaat voorgedaan.	Ontkoppel de kookplaat enige tijd van de stroomtoevoer. Ontkoppel de zekering uit het elektrische systeem van het huis. Sluit het apparaat opnieuw aan. Als [E] weer gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice.
Er is geen vonk als de vonkontsteking wordt geactiveerd.	De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de kookplaat goed is aangesloten op het lichtnet.
	De zekering is doorgeslagen.	Ga na of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur.
	De branderdeksel en kroon zitten niet goed op hun plaats.	Plaats de branderdeksel en de kroon op juiste wijze.
De vlam gaat meteen na de ontsteking uit.	Het thermokoppel is niet voldoende opgewarmd.	Na het ontsteken van de vlam, de knop circa 10 sec. ingedrukt houden.
De vlamring is ongelijk.	De branderkroon is verstopt met etensresten.	Controleer of de hoofdinjector niet is verstopt en of 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. Geef ook een foutmelding op.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	880 mm
Diepte	520 mm

9.2 Specificatie kookzones

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale duur [min]	Diameter van het kookgerei [mm]
Links voor	1800	2800	10	145 - 180
Links achter	1800	2800	10	145 - 180
Midden-centrum	1800 3600	2800 3600	10 10	145 - 245 245 - 280

Het vermogen van de kookzones kan binnen een bepaalde kleine marge verschillen van de gegevens in de tabel. Dit kan veranderen afhankelijk van het materiaal en de afmetingen van het kookgerei.

Gebruik voor optimale kookresultaten alleen kookgerei met een diameter die niet groter is dan vermeld in de tabel.

9.3 Diameters bypass

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

9.4 Overige technische gegevens

TOTAAL VERMOGEN:	Origineel gas:	G25.3 (2EK) 25 mbar G25 (2L) 25 mbar	4,45 kW
	Gasvervanging:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar	334 g/h
		G20 (2E) 20 mbar	4,5 kW
	Elektrische zones:	7,2 kW	
Elektrische voeding:	230/400 V 2N~ 50-60 Hz		
Apparaatcategorie:	II2EK3B/P II2L3B/P		
Gasaansluiting:	R 1/2"		
Apparaatklasse:	3		

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

brander	NORMAAL VERMOGEN kW	MINIMAAL VERMOGEN kW	INSPUITMARKERING
Ultrasnel	2,55	1,4	115x
Semi-snel	1,9	0,45	96x

9.6 Gasbranders voor LPG G30/G31 30/30 mbar

BRANDER	NORMAAL VERMOGEN kW	MINIMAAL VERMOGEN kW	INSPUITMARKERING	NOMINALE GASSTROOM kW
Ultrasnel	2,75	1,4	87	200
Semi-snel	1,85	0,45	67	134

9.7 Gasbranders voor AARDGAS G20 20 mbar

brander	NORMAAL VERMOGEN kW	MINIMAAL VERMOGEN kW	INSPUITMARKERING
Ultrasnel	2,65	1,4	110
Semi-snel	1,85	0,45	103x

10. ENERGIEZUINIGHEID

10.1 Productinformatie volgens EU Ecodesign-regelgeving

Modelnummer		HDB95623NB
Type kookplaat		Inbouwkookplaat
Aantal elektrische kookzones		3
Verwarmingstechnologie per elektrische kookzone		Inductie
Diameter van ronde elektrische kookzones (Ø)	Links achter	18,0 cm
	Links voor	18,0 cm
	Midden-centrum	27,0 cm
Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)	Links achter	180,0 Wh / kg
	Links voor	190,2 Wh / kg
	Midden-centrum	180,0 Wh / kg
Aantal gasbranders		2

Energetisch rendement per gasbrander (EE gas burner)	Rechtsachter - Ultrasnel	56,5%
	Rechtsvoor - Halfsnel	61,9%
Energetisch rendement voor het gasfornuis (EE gas hob)		59,2%
Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)		183,4 Wh / kg

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

IEC/EN 60350-2 - Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 2: Kookplaten - Methoden voor het meten van prestaties

10.2 Energie besparen

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

11. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool ♺. Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recycleren. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

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

www.aeg.com/shop





867374196-C-202023

CE

AEG