

HGB75423UZ

NL Gebruiksaanwijzing | **Kookplaat**

2

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

22



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.....	13
7. ONDERHOUD EN REINIGING.....	15
8. PROBLEEMOPLOSSING.....	17
9. TECHNISCHE GEGEVENS.....	19
10. ENERGIEZUINIGHEID.....	20
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: **BE** **LU**

2.1 Installeren

WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of schade aan het apparaat.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Als het apparaat geïnstalleerd is boven lades zorg er dan voor dat de ruimte tussen de onderkant van het apparaat en de bovenste lade voldoende is voor luchtcirculatie.
- De onderkant van het apparaat kan heet worden. Installeer een onbrandbaar scheidingspaneel onder het apparaat om te voorkomen dat de onderkant kan worden aangeraakt.

2.2 Elektrische aansluiting

WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.
- , moet het apparaat geaard worden.
- Verzeker jezelf ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat je welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Controleer of het apparaat correct geïnstalleerd is. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ertoe leiden dat de contactklem te heet wordt.
- Gebruik het juiste netsnoer.
- Zorg dat de stroomkabel niet verstrikt raakt.
- Controleer of er een aardlekschakelaar is geïnstalleerd.
- Gebruik de trekontlastingsklem op de kabel.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet aanraakt als je het apparaat op een nabijgelegen contactdoos aansluit.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg ervoor dat je de stekker (indien van toepassing) of het netsnoer niet beschadigt. Neem contact op met ons erkende servicecentrum of een elektricien om een beschadigde stroomkabel te vervangen.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.

- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

2.3 Gasaansluiting

LET OP!

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

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

2.4 Gebruik

WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brandwonden of elektrische schokken.

LET OP!

Het gebruik van een gaskooktoestel resulteert in de productie van warmte, vocht en verbrandingsproducten in de ruimte waarin het apparaat wordt geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is, vooral wanneer het apparaat in gebruik is.

Langdurig intensief gebruik van het apparaat kan extra ventilatie vereisen. Dit is bijvoorbeeld het verhogen van mechanische ventilatie waar aanwezig, extra ventilatie om de verbrandingsproducten veilig te verwijderen naar buitenlucht (externe lucht), terwijl het ook ruimtelucht ververst met extra ventilatie. Raadpleeg een bevoegde persoon voordat je de extra ventilatie installeert.

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Verwijder 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 vlamverdeler 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

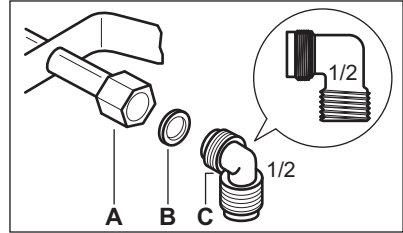
⚠ WAARSCHUWING!

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

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



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



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

Vloeibaar gas (alleen voor België)

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

De flexibele leiding is voorbereid op gebruik als:

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

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

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

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

⚠ WAARSCHUWING!

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

3.3 Injectoren vervangen (alleen voor België)

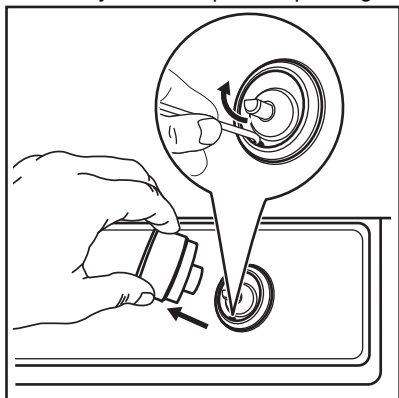
1. Verwijder de pansteunen.
2. Verwijder de kappen en kronen van de brander.
3. Verwijder met een dopsleutel 7 de injectoren en vervang ze door de sproeiers die nodig zijn voor het type gas dat je gebruikt (zie de tabel in het hoofdstuk "Technische gegevens").
4. Plaats alle onderdelen terug, waarbij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

Het minimumniveau van de branders afstellen:

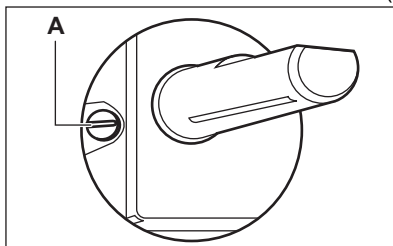
1. Steek de brander aan.
2. Draai de knop op de minimumstand.
3. Verwijder de knop en de pakking.



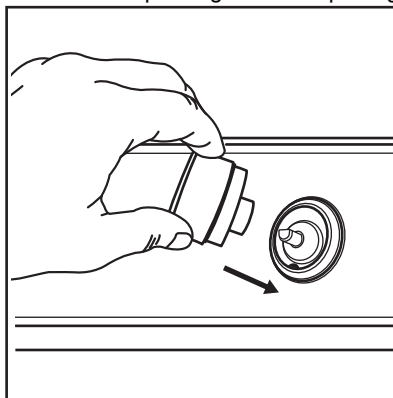
⚠ WAARSCHUWING!

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 G20/G25 20/25 mbar op vloeibaar gas, draait u de instelschroef helemaal vast.
 - van vloeibaar gas op aardgas G20/G25 20/25 mbar, draai de bypass-schroef dan ongeveer 1/4 draai los.
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

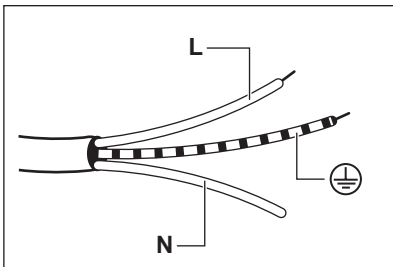
vermogen van de lokale stroomvoorziening.

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

3.6 Aansluitsnoer

Gebruik voor het vervangen van de aansluitkabel alleen de speciale kabel of het equivalent daarvan. Het kabeltype is: H03V2V2-F T90.

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



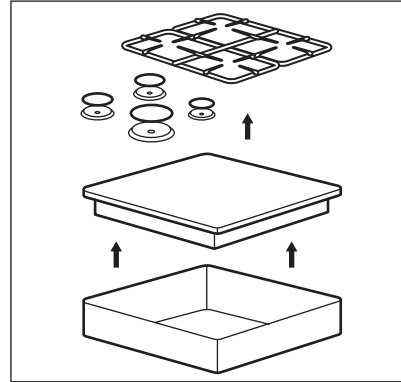
1. Sluit de groen/gele (aarde) draad aan op de eindklem gemarkeerd met de letter 'E' of het aardesymbool \oplus , of groen/geel gekleurd.
2. Sluit de blauwe (nul) draad aan op de eindklem gemarkeerd met de letter 'N', of blauw gekleurd.

3. Sluit de bruine (onder spanning staande) draad aan op de eindklem gemarkeerd met de letter 'L'. Deze moet altijd worden aangesloten op de netwerkfase.

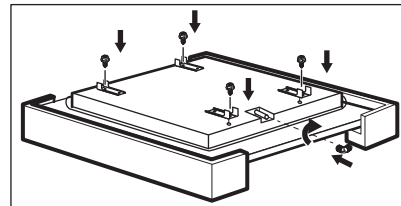
3.7 Montage

INSTALLATIE AAN BOVENKANT

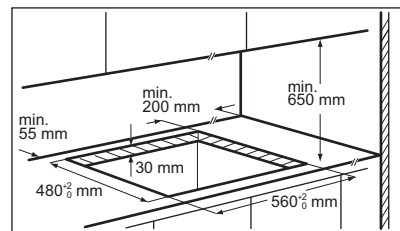
1.



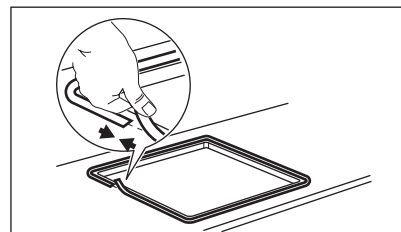
2.



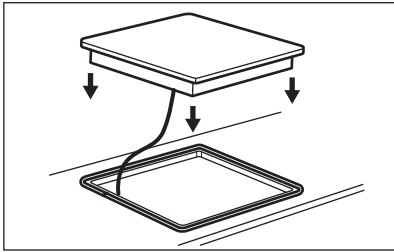
3.



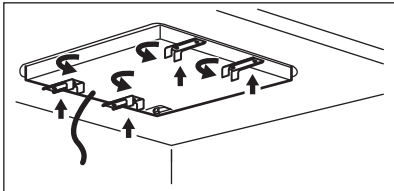
4.



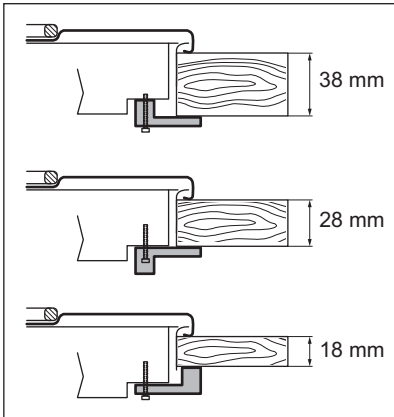
5.



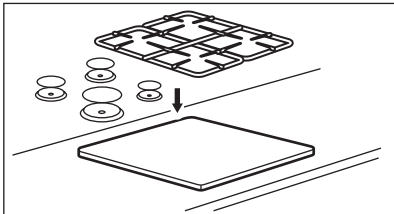
6.



7.



8.



⚠ LET OP!

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

3.8 Installeren van kookplaat onder de afzuigkap

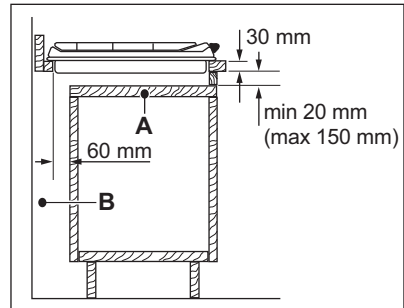


Als u de kookplaat onder een kap monteert, moet u de montage-instructies van de dampkap raadplegen om de minimale afstand tussen de apparaten te weten te komen.

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



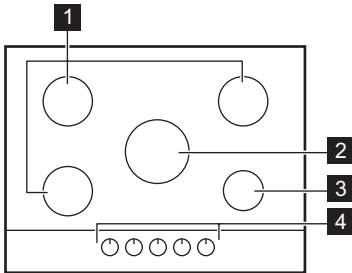
- A. Verwijderbaar paneel
- B. Ruimte voor aansluitingen

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

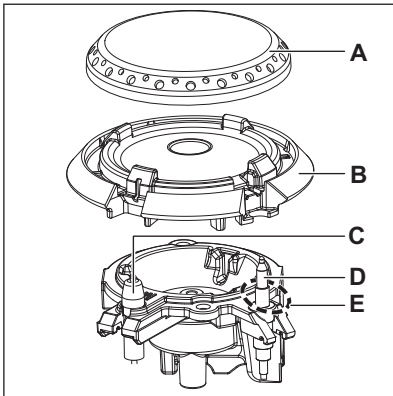
Symbol	Beschrijving
●	geen gastoevoer / uit-stand
☆	ontstekingsstand / maximale gastoevoer
1	minimale gastoevoer
1 - 9	vermogensniveaus

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.

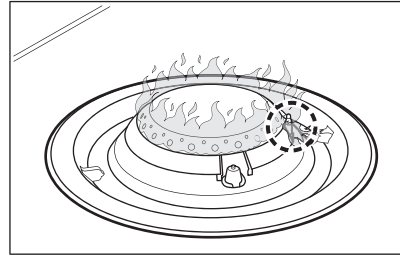


De kookplaat wordt geleverd met StepPower. Met deze functie kun je het vermogen nauwkeuriger instellen van 9-1.

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	Vermogensniveau verwarmingsfase 1)	Vermogensniveau 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 aardappelsoep	Medium	-	6-9
	Vissoep	Groot	-	1-2
Vlees	Gehaktballen van rundvlees	Groot	3-6	1-3
	Gebraden varkensfilet	Groot	7-9	4-6
	Gegratineerde runderburger	Medium	7-9	3-6

Voedselcategorie- en	Recepten	Brandertype	Vermogensni- veau verwar- mingsfase 1)	Vermogensni- veau kookfase
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 Pandragers



U kunt de pannendragers in een vaatwasser wassen.

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



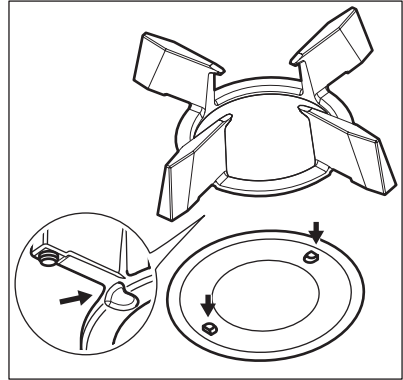
Wees voorzichtig bij het terugzetten van de pandragers om te voorkomen dat de kookplaat beschadigd raakt.

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

7.3 Verwijderen en terugplaatsen van pannendragers

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

de afbeelding. Op deze manier is de pannendrager stabiel en stevig.



7.4 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, watteringen, 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 vlammspreider 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.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	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.
	Vlamverspreider is onjuist geplaatst.	Plaats de vlamspreader op de juiste manier.
De vlam dooft onmiddellijk na de ontsteking.	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.

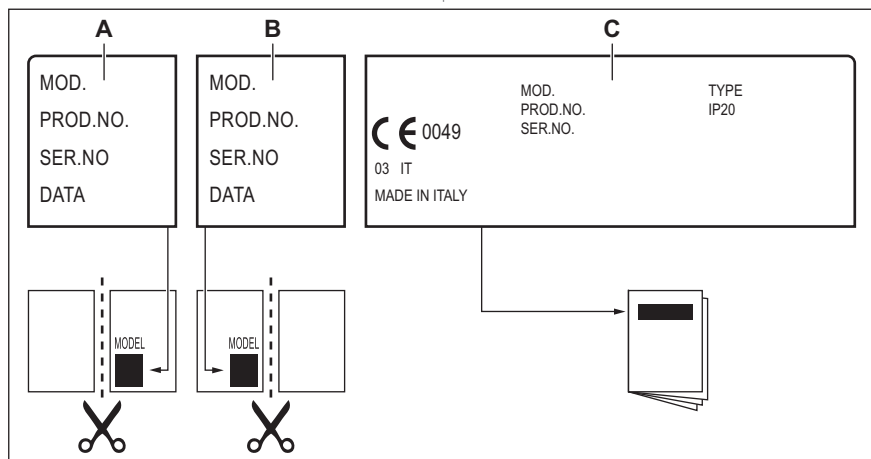
8.2 Als je geen oplossing kunt vinden...

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 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	745 mm
Diepte	515 mm

9.2 Overige technische gegevens

TOTAAL VERMOGEN:	Origineel gas:	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar (BE)	10,65 kW
		G20 (2E) 20 mbar (LU)	10,65 kW
	Gasvervanging: (alleen voor BE)	G30 (3+) 28-30 mbar	720 g/h
		G31 (3+) 37 mbar	707 g/h
Elektrische voeding:	220-240 V ~ 50-60 Hz		
Apparaatcategorie:	I12E+3+ (BE) I2E (LU)		
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 NATUURLIJK GAS G20/G25 20/25 mbar (BE) - G20 20 mbar (LU)

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

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

BRANDER	NORMAAL VERMOGEN kW	MINIMAAL VERMOGEN kW	INSPUITMAR- KERING	NOMINALE GASSTROOM g/h	
				G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Ultrasnel	3,3	1,75	90x	240	236
Semi-snel	1,85	0,55	67	134	132
Sudderbrander	1,05	0,45	52	76	75

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	60,2 %
	Rechtsachter - Semi-snel	60,2 %
	Midden - Ultrasnel	56,9%
	Linksvoor - Semi-snel	59,3%
	Rechtsvoor - Sudder	niet van toepassing
Energetisch rendement voor het gasfornuis (EE gas hob)	59,2%	

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

10.2 Energiebesparend

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

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

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

11. MILIEUBESCHERMING

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

Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten.

Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool

 niet weg met het huishoudelijk afval.

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

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

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



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

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	22
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	25
3. INSTALLATION.....	28
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	32
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	32
6. CONSEILS.....	34
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	36
8. DÉPANNAGE.....	38
9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	39
10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	40
11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	41

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

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

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

1.2 Sécurité générale

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

comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.

- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être supervisé. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service après-vente agréé ou un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Si l'appareil est directement branché à l'alimentation électrique, installez un sectionneur avec une ouverture de contact. La déconnexion complète conforme aux conditions de surtension de catégorie III doit être garantie. Le câble de terre en est exclu.
- Lorsque vous acheminez le câble d'alimentation, assurez-vous qu'il n'entre pas en contact direct (par ex. en utilisant une gaine isolante) avec des parties pouvant atteindre des températures supérieures de 50 °C à la température ambiante.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Cet appareil est adapté aux marchés

suivants: **BE** **LU**

2.1 Installation

AVERTISSEMENT!

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

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées du meuble à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Installez un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.

2.2 Branchement électrique

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié
- L'appareil doit être raccordé à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Installez le collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à une prise électrique.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (le cas échéant) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.

- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.

2.3 Raccordement au gaz

ATTENTION!

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

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

2.4 Utilisation

AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

ATTENTION!

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

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

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

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

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

AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

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

- Ne laissez pas de liquides acides, tels que du vinaigre, du jus de citron ou du produit détartrant, entrer en contact avec la plaque de cuisson. Cela peut provoquer des taches mates.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.

2.5 Entretien et nettoyage

AVERTISSEMENT!

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

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques, sauf indication contraire.

2.6 Service

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

2.7 Mise au rebut

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour savoir comment mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Aplatir les tuyaux de gaz externes.

3. INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Avant l'installation

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

Modèle
PNC
Numéro de série

3.2 Raccordement au gaz

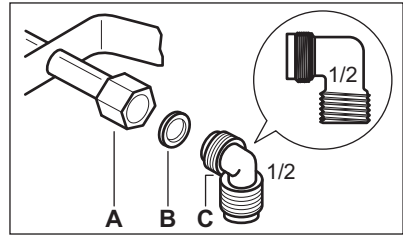
⚠ AVERTISSEMENT!

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

Il est nécessaire que le raccordement au réseau de gaz soit effectué au moyen d'un robinet d'arrêt agréé AGB. Choisissez des raccords fixes ou utilisez un tuyau flexible en AGB (acier inoxydable) conforme à la réglementation en vigueur (NBN D 51.003). Si vous utilisez des tuyaux flexibles métalliques, veillez à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec des parties mobiles ou qu'ils ne soient pas pressés. Soyez également prudent lorsque la table de cuisson est installée avec un four.



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



A. Extrémité du tuyau avec écrou

B. Joint fourni avec l'appareil

C. Coude fourni avec l'appareil

Gaz liquéfié (uniquement pour la Belgique)

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

Le tuyau flexible est prêt à être appliqué lorsque :

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT!

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

3.3 Remplacement des injecteurs (uniquement pour la Belgique)

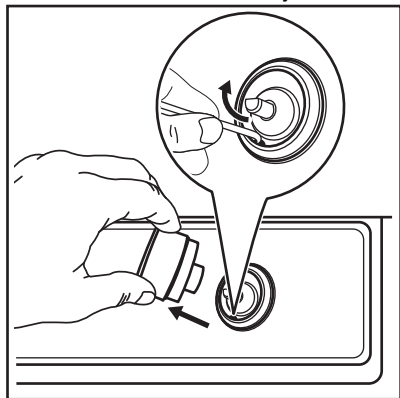
1. Retirez les supports de casserole.
2. Démontez les chapeaux et les couronnes des brûleurs.
3. Démontez les injecteurs à l'aide d'une clé de 7 et remplacez-les par ceux qui sont nécessaires pour le type de gaz que vous utilisez (voir le tableau du chapitre portant sur les « Données techniques »).
4.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

Si la pression du gaz d'alimentation est modifiable ou différente de la pression nécessaire, vous devez installer un régulateur de pression applicable sur le tuyau d'alimentation en gaz.

3.4 Ajustement du niveau minimum (uniquement pour la Belgique)

Pour régler le débit minimum des brûleurs :

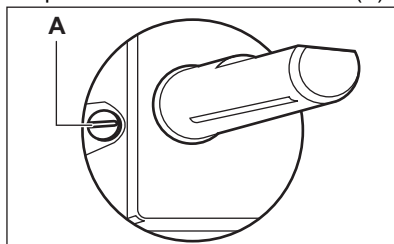
1. Allumez le brûleur.
2. Tournez la manette sur la position minimale.
3. Retirez la manette et le joint



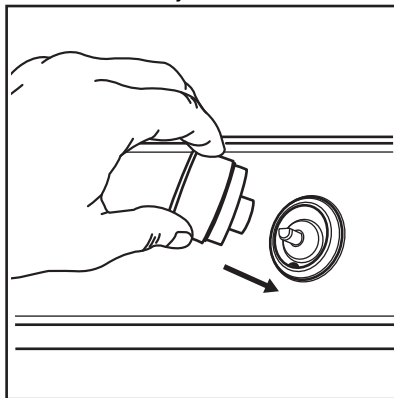
⚠ AVERTISSEMENT!

Faites attention à ne pas endommager le joint. N'utilisez pas d'outil tranchant pour l'enlever.

4. À l'aide d'un tournevis plat, ajustez la position de la vis de dérivation (A).



5. Si vous passez :
 - du gaz naturel G20/G25 20/25 mbar au gaz liquéfié, serrez à fond la vis de dérivation.
 - du gaz liquéfié au gaz naturel G20/G25 20/25 mbar dévissez la vis de dérivation d'environ 1/4 de tour.
6. Remontez le joint et la manette.



⚠ AVERTISSEMENT!

Veillez à placer le joint exactement dans sa position d'origine.

⚠ AVERTISSEMENT!

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

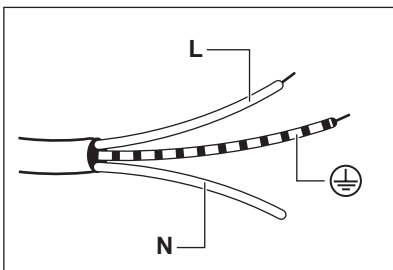
3.5 Branchement électrique

- Assurez-vous que la tension nominale et le type d'alimentation sur la plaque signalétique correspondent à la tension et à l'alimentation électrique locale.
- Cet appareil est fourni uniquement avec un câble d'alimentation. Il doit être fourni avec une fiche correcte qui peut supporter la charge qui correspond aux valeurs de la plaque signalétique. Assurez-vous d'installer la fiche dans une prise correcte.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours la prise secteur.
- Il existe un risque d'incendie lorsque l'appareil est raccordé à un câble d'extension, un adaptateur ou une multiprise. Assurez-vous que la connexion à la terre est conforme aux normes et réglementations.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation chauffer jusqu'à une température supérieure à 90°C.

3.6 Câble de connexion

Pour remplacer le câble de raccordement, utilisez uniquement le câble spécial ou équivalent. Il s'agit du type de câble : H03V2V2-F T90.

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



1. Branchez le fil vert et jaune (terre) à la borne portant soit la lettre « E », ou le

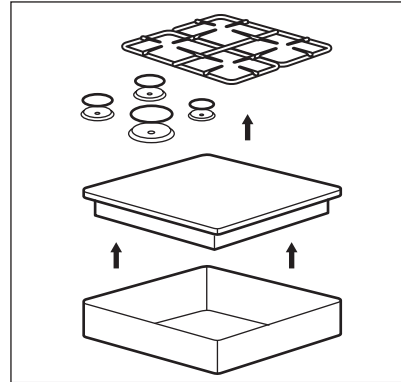
symbole de terre (⊕) ou de couleur vert et jaune.

2. Branchez le fil bleu (neutre) à la borne marquée de la lettre « N » ou de couleur bleue.
3. Branchez le fil marron (phase) à la borne marquée de la lettre « L ». Il doit toujours être branché à la phase du réseau.

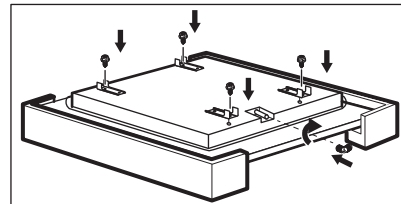
3.7 Assemblage

INSTALLATION SUPERPOSÉE

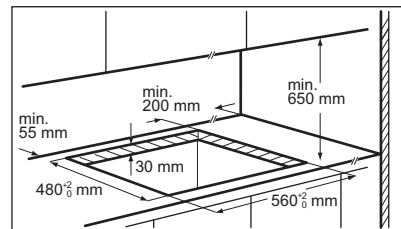
- 1.



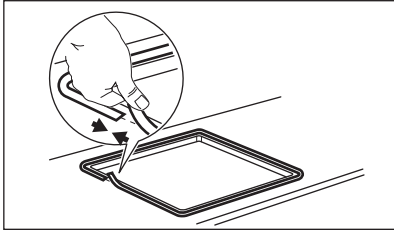
- 2.



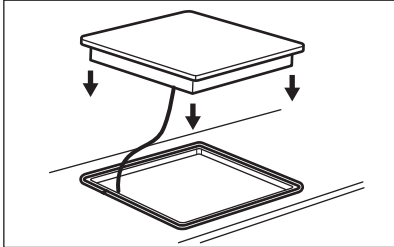
- 3.



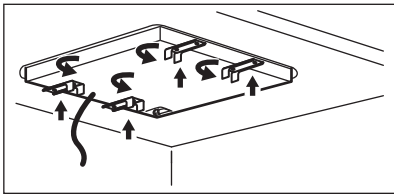
4.



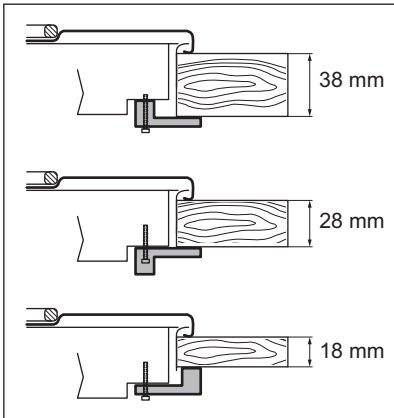
5.



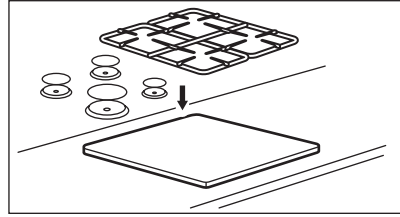
6.



7.



8.



⚠ ATTENTION!

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

3.8 Installation de la table de cuisson sous une hotte

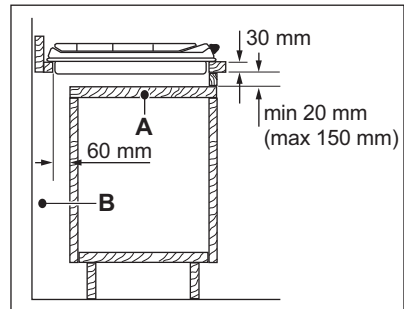


Si vous installez la table de cuisson sous une hotte, reportez-vous aux instructions d'installation de la hotte pour connaître la distance minimale nécessaire entre les appareils.

3.9 Possibilités d'insertion

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

Élément de cuisine avec une porte



A. Panneau amovible

B. Espace pour les branchements

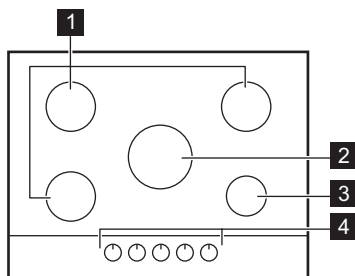
Élément de cuisine avec un four

Le raccordement électrique de la table de cuisson et du four doit être installé séparément pour des raisons de sécurité et

pour permettre de retirer facilement le four de l'appareil.

4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Disposition de la surface de cuisson



- 1 Brûleur semi-rapide
- 2 Brûleur ultra rapide
- 3 Brûleur auxiliaire

- 4 Manettes de commande

4.2 Manette de commande

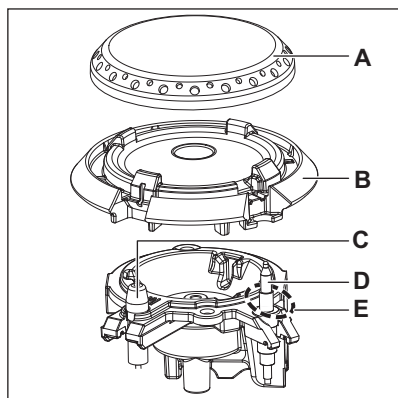
Symbole	Description
●	pas d'alimentation en gaz / position Arrêt
★	position d'allumage / alimentation en gaz maximale
1	alimentation en gaz minimale
1 - 9	niveaux de puissance

5. UTILISATION QUOTIDIENNE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Vue d'ensemble des brûleurs



- A. Chapeau du brûleur
- B. Couronne du brûleur

- C. Bougie de brûleur
- D. Thermocouple
- E. Flamme pilote

5.2 Allumage du brûleur



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



⚠ AVERTISSEMENT!

N'allumez pas le brûleur lorsque le répartiteur de flamme est retiré.



⚠ AVERTISSEMENT!

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

1. Enfoncez la manette de commande et tournez-la vers la gauche jusqu'à la position d'arrivée de gaz maximale (☆).
2. Maintenez la manette de commande enfoncée pendant 10 secondes maximum. Cela permet au thermocouple de chauffer. Autrement, l'alimentation en gaz s'interrompt.
3. Réglez la flamme une fois qu'elle est constante.



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

AVERTISSEMENT!

Ne maintenez pas la manette de commande enfoncée plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 15 secondes, relâchez la manette de commande, tournez-la sur la position d'arrêt et attendez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.

ATTENTION!

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



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



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

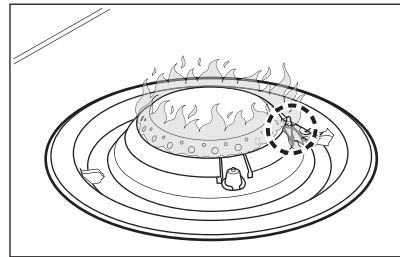


La table de cuisson est fournie avec StepPower. Cette fonction vous permet de régler la puissance plus précisément de 9-1.

Flamme pilote



La flamme qui entoure le thermocouple est une flamme pilote. Elle empêche un arrêt inattendu.



5.3 Arrêt du brûleur

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



AVERTISSEMENT!

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

6. CONSEILS

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Récipients de cuisson

ATTENTION!

N'utilisez pas de plats en fonte, en argile ou en grès, d'accessoires pour griller ni de plats à gratin. L'acier inoxydable peut ternir s'il est trop chauffé.

AVERTISSEMENT!

Ne placez pas la même poêle sur deux brûleurs.

AVERTISSEMENT!

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

ATTENTION!

Assurez-vous que le fond des récipients ne se trouve pas trop près de la manette de commande, sinon la flamme fait chauffer la manette.

ATTENTION!

Assurez-vous que les poignées des récipients ne dépassent pas du bord avant de la table de cuisson.

ATTENTION!

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

6.2 Diamètre des ustensiles de cuisson

ATTENTION!

Utilisez des récipients de cuisson dont le diamètre est adapté aux dimensions des brûleurs.

Brûleur	Diamètre des ustensiles de cuisson (mm)
Ultra-rapide	200 - 260
Semi-rapide (arrière gauche)	160 - 240
Semi-rapide (arrière droit)	160 - 240
Semi-rapide (avant gauche)	160 - 220
Auxiliaire	120 - 220

6.3 Suggestions de recettes

Catégorie d'aliments	Recettes	Type de brûleur	Niveau de puissance de la phase de chauffage ¹⁾	Niveau de puissance de la phase de cuisson
Sauces - Assaisonnement	Béchamel	Petit	-	1-3
	Sauce tomate	Petit	2-4	1-2

Catégorie d'aliments	Recettes	Type de brûleur	Niveau de puissance de la phase de chauffage 1)	Niveau de puissance de la phase de cuisson
Pâtes - Riz - Autres céréales	Riz aux champignons	Grand	-	6-8
	Couscous	Grand	4-6	1-4
	Spaghetti	Grand	-	7-9
	Ravioli	Grand	-	7-9
Soupe - Légumes	Soupe de légumes	À point	-	6-9
	Potage aux champignons et aux pommes de terre	À point	-	6-9
	Soupe de poissons	Grand	-	1-2
Viande	Boulettes de bœuf	Grand	3-6	1-3
	Filet de porc rôti	Grand	7-9	4-6
	Gratin au bœuf haché	À point	7-9	3-6
Poisson	Seiches aux petits pois	Grand	-	1-3
	Darne de thon grillée	Grand	7-9	4-6
Légumes	Champignons assaisonnés	À point	-	5-8
	Caponata aux légumes	Grand	4-6	1-4
	Pommes de terre vapeur	À point	-	7-9
	Épinards surgelés au beurre	Grand	-	1-3
Friture	Frites	Grand	-	8-9
	Beignets	Grand	6-8	1
Collations préparées à la poêle	Torréfaction de fruits à coque	Grand	7-9	4-6
	Croûtons de pain et escarole	Grand	7-9	4-6
	Pancakes	À point	7-9	2-5
Desserts	Caramel	Petit	-	1-3
	Crème anglaise	Petit	-	2-4
	Panna cotta	Petit	-	3-6

1) Utile pour atteindre des conditions de cuisson optimales.



Toutes les recettes correspondent à environ 4 portions.



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

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Lavez les parties en acier inoxydable à l'eau, puis séchez-les avec un chiffon doux.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.



Vous pouvez laver la couronne du brûleur au lave-vaisselle.

ATTENTION!

Ne nettoyez pas la couronne du brûleur avec des produits abrasifs, des tampons à récurer, des solvants ou des objets métalliques. La couronne du brûleur peut subir une décoloration.

7.2 Supports de casserole



Vous pouvez laver les supports de casserole au lave-vaisselle.

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

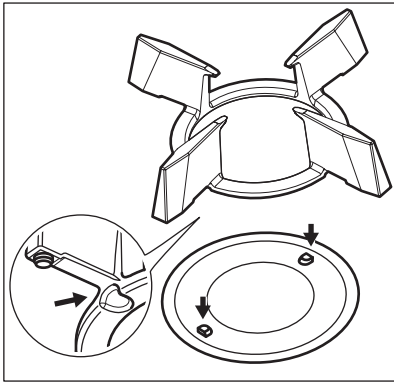


Faites très attention lors du remplacement des supports de casserole de ne pas endommager la plaque de cuisson.

2. Le revêtement en émail peut de temps en temps avoir des bords rugueux, faites donc attention lorsque vous lavez les supports de casserole à la main et les séchez. Si nécessaire, éliminez les taches tenaces avec une pâte nettoyante.
3. Après avoir lavés les supports de casserole, veillez à les remettre correctement en position.
4. Pour que le brûleur fonctionne correctement, assurez-vous que les bras des supports de casserole sont insérés dans les rainures du relief.

7.3 Retrait et installation des supports de casserole

Après les avoir lavés, veillez à les remettre correctement en position. Pour replacer correctement un support de casserole, assurez-vous que ses bras s'adaptent aux poignées placées à la base du brûleur comme indiqué sur l'image. Ainsi, le support de casserole sera stable et fixe.



7.4 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sel, le sucre et les aliments contenant du sucre, car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler.
- **Enlevez lorsque la table a suffisamment refroidi** : tomate, ketchup, mayonnaise, moutarde, traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisse, décoloration métallique brillante. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, essuyez la table de cuisson avec un chiffon doux.
- Nettoyez les éléments en émail, les chapeaux et les couronnes avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement avant de les remettre en place.

Revêtement facile à nettoyer

- Pour nettoyer la table de cuisson, enlevez tous les résidus alimentaires de la surface de cuisson.
- Nettoyez la table de cuisson à l'eau chaude avec un détergent non abrasif.
- Pour retirer les résidus d'aliments et de graisses brûlés ou les taches tenaces, versez une petite quantité de détergent doux dessus et laissez-le agir pendant quelques minutes avant de nettoyer.
- Pour sécher la plaque de cuisson après le nettoyage, essuyez-la à l'aide d'un chiffon doux ou d'une peau de chamois en effectuant des mouvements horizontaux.

- Pour nettoyer la surface facile à nettoyer au quotidien, utilisez un chiffon doux avec de l'eau ou un produit pour vitres. Nous ne vous conseillons pas d'utiliser du papier absorbant qui peut laisser des traces sur la surface.
- N'utilisez pas de produits nettoyants contenant des produits chimiques corrosifs comme le chlorure. Ne nettoyez pas la surface avec des produits désinfectants, des agents détachants ou anti-rouille, ou des produits de nettoyage par immersion.

⚠ AVERTISSEMENT!

Des détergents agressifs et une eau dure peuvent laisser des taches sur la surface en acier inoxydable.

⚠ AVERTISSEMENT!

Les éponges et les détergents abrasifs contenant des abrasifs peuvent rayer la surface en acier inoxydable.

7.5 Nettoyage du répartiteur de flamme



Vous pouvez laver les répartiteurs de flamme dans un lave-vaisselle.

⚠ AVERTISSEMENT!

Laissez refroidir les répartiteurs de flamme avant de les laver.

Légèrement sale :

Lavez le répartiteur de flamme avec de l'eau chaude savonneuse, puis séchez-le avec un chiffon doux.

Moyennement sale :

Utilisez le lave-vaisselle. Placez le répartiteur de flamme horizontalement dans le panier inférieur, sa partie supérieure tournée vers le haut

Très sale :

Lavez le répartiteur de flamme avec de l'eau chaude savonneuse, puis lavez-le au lave-vaisselle. S'il est toujours sale, lavez la partie supérieure du répartiteur de flamme avec un

nettoyant pour gril et placez-le de nouveau dans le lave-vaisselle.

Utilisez un cure-dents pour nettoyer les orifices du répartiteur de flamme.

7.6 Nettoyage de la bougie d'allumage

Cette fonctionnalité est obtenue grâce à une bougie d'allumage en céramique dotée d'une électrode en métal. Veillez à maintenir ces

composants propres afin de faciliter l'allumage. Assurez-vous également que les orifices des couronnes des brûleurs ne sont pas obstrués.

7.7 Entretien périodique

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

8. DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Il n'y a aucune étincelle lorsque vous essayez d'activer le générateur d'étincelles.	La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique.
	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage.	Le chapeau et la couronne du brûleur sont mal positionnés.	Placez correctement le chapeau et la couronne du brûleur.
	Le répartiteur de flamme est mal positionné.	Positionnez correctement le répartiteur de flamme.
L'anneau de flamme n'est pas uniforme.	Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé.	Une fois la flamme allumée, maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes au maximum.
	Le capuchon du brûleur est encrassé par des résidus alimentaires.	Assurez-vous que l'injecteur n'est pas bouché et que la couronne du brûleur est propre.

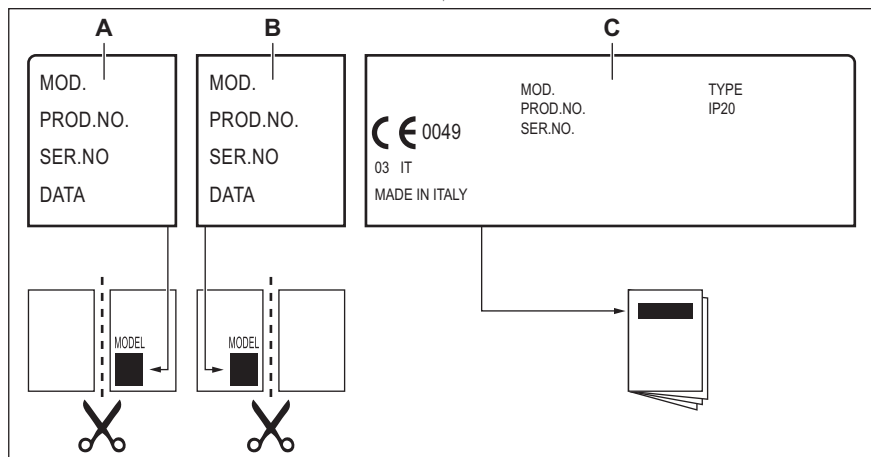
8.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Vous devez fournir les données figurant sur la plaque signalétique. Assurez-vous d'utiliser

correctement la table de cuisson. Si l'intervention d'un technicien ou d'un vendeur n'est pas gratuite, malgré la période de garantie en cours. Les informations concernant la période de garantie et les centres de service après-vente agréés figurent dans le livret de garantie.

8.3 Étiquettes fournies dans le sachet des accessoires

Collez les étiquettes adhésives comme indiqué ci-dessous :



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

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

9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

9.1 Dimensions de la table de cuisson

Largeur	745 mm
Profondeur	515 mm

9.2 Autres caractéristiques techniques

PUISSANCE TOTALE :	Gaz original :	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar (BE)	10,65 kW
		G20 (2E) 20 mbar (LU)	10,65 kW
	Remplacement du gaz : (uniquement pour BE)	G30 (3+) 28-30 mbar	720 g/h
		G31 (3+) 37 mbar	707 g/h
Alimentation électrique :		220-240 V ~ 50 à 60 Hz	

Catégorie de l'appareil : I2E+3+ (BE)
I2E (LU)

Raccordement au gaz : R 1/2"

Classe d'appareil : 3

9.3 Diamètres de dérivation

BRÛLEUR	Ø DÉRIVATION 1/100 mm
Ultra-rapide	57
Semi-rapide	32
Auxiliaire	28

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

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE MINIMALE kW	MARQUAGE DE L'INJECTEUR
Ultra-rapide	3,85	1,4	151
Semi-rapide	1,9	0,45	103x
Auxiliaire	1,1	0,33	79x

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

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE MINIMALE kW	MARQUAGE DE L'INJECTEUR	DÉBIT NOMINAL DE GAZ g/h	
				G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Ultra-rapide	3,3	1,75	90x	240	236
Semi-rapide	1,85	0,55	67	134	132
Auxiliaire	1,05	0,45	52	76	75

10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

Identification du modèle	HGB75423UZ
Type de table de cuisson	Table de cuisson encastrable
Nombre de brûleurs à gaz	5

Efficacité énergétique par brûleur à gaz (EE gas burner)	Arrière gauche - semi-rapide	60,2 %
	Arrière droit - semi-rapide	60,2 %
	Milieu central - Ultra Rapide	56,9 %
	Avant gauche - Semi-rapide	59,3 %
	Avant droit - auxiliaire	non applicable
Efficacité énergétique de la table de cuisson à gaz (EE gas hob)		59,2 %

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

10.2 Économies d'énergie


- Avant l'utilisation, assurez-vous que les brûleurs et les supports de casseroles sont correctement mis en place.
- Utilisez des récipients de cuisson dont le diamètre est adapté aux dimensions des brûleurs.
- Centrez le récipient sur le brûleur.
- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.


- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, baissez la flamme de manière à ce qu'il mijote à peine.
- Dans la mesure du possible, utilisez un autocuiseur. Veuillez vous reporter à son manuel d'utilisation.

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

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

11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

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

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil,
ses accessoires
et cordons
se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR





aeg.com

867374689-A-152024



CE