

# USER MANUAL



# INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	5
3. MONTAGE .....	8
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	13
5. DAGELIJKS GEBRUIK.....	15
6. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	18
7. ONDERHOUD EN REINIGING.....	21
8. PROBLEEMOPLOSSING.....	22
9. TECHNISCHE GEGEVENS.....	25
10. ENERGIEZUINIGHEID.....	27

## VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat u voor dit AEG-product heeft gekozen. Dit apparaat is ontworpen om vele jaren uitstekend te presteren, met innovatieve technologieën die het leven gemakkelijker helpen maken met functies die gewone apparaten wellicht niet hebben. Neem een paar minuten de tijd om het door te lezen zodat u er optimaal van kunt profiteren.

Ga naar onze website voor:



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen en onderhoudsinformatie:

**[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Registreer uw product voor een betere service:

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## KLANTENSERVICE


Gebruik altijd originele onderdelen.

Als u contact opneemt met de klantenservice zorg dat u de volgende gegevens bij de hand hebt: model, productnummer, serienummer.

Deze informatie wordt vermeld op het typeplaatje.

 Waarschuwing / Belangrijke 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 letsel of schade veroorzaakt door een verkeerde installatie of verkeerd gebruik.

Bewaar de instructies altijd op een veilige en toegankelijke plaats voor toekomstig gebruik.

## 1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens 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 eventuele gevaren begrijpen.
- Kinderen tussen de 3 en 8 jaar oud en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt te worden gehouden, mits ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd kinderen jonger dan 3 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- 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

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient op te passen dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.
- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.

- **WAARSCHUWING:** Zonder toezicht koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brandgevaar opleveren.
- Probeer brand **NOOIT** met water te blussen, maar schakel in plaats daarvan het apparaat uit en bedek de vlam bijv. met een deksel of blusdeken.
- **LET OP:** Er dient toezicht te worden gehouden op het bereidingsproces. Een kort bereidingsproces moet onder constant toezicht staan.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Als de glaskeramische / glazen oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit en trek de stekker uit het stopcontact. In het geval het apparaat direct op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijdert u de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem in beide gevallen contact op met de erkende servicedienst.
- In het geval van een breuk in de glazen plaat:
  - zet alle branders en elektrische verwarmelementen onmiddellijk uit en neem het apparaat van de stroomvoorziening,
  - raak het oppervlak van het apparaat niet aan,
  - gebruik het apparaat niet.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Als het apparaat direct op de voeding wordt aangesloten, is er een scheidingschakelaar met een contactopening nodig op alle polen. Complete afsluiting overeenkomstig de voorwaarden gespecificeerd in de overspanningscategorie III moet

worden gegarandeerd. De aardekabel is hiervan uitgesloten.

- Let er bij het leiden van de stroomkabel op dat de kabel niet direct in contact komt (bijvoorbeeld bij gebruik met isolatiehoes) met onderdelen die temperaturen kunnen bereiken van 50°C hoger dan kamertemperatuur.
- **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 Installatie



#### **WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.



#### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel of schade aan het apparaat.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op 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. Wij raden aan om een onbrandbaar scheidingspaneel te plaatsen onder het apparaat om te voorkomen dat de onderkant kan worden aangeraakt.

### 2.2 Aansluiting aan het elektriciteitsnet



#### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.

- Verzeker u ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat u welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Zorg ervoor dat het apparaat correct is geïnstalleerd. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ervoor zorgen dat de contactklem te heet wordt.
- Gebruik de juiste stroomkabel.
- Voorkom dat de stroomkabels verstrikt raken.
- Zorg ervoor dat er een schokbescherming wordt geïnstalleerd.
- Gebruik het klem om spanning op het snoer te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet aanraakt als u het apparaat op de nabijgelegen contactdozen aansluit.
- Gebruik geen meerkwaststekkers en verlengsnoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker (indien van toepassing) of kabel niet beschadigt. Neem contact op met onze service-afdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel 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.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: 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

- 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. Let op de vereisten voor voldoende ventilatie.

## 2.4 Gebruik



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- Verwijder voor gebruik (indien van toepassing) de verpakking, labels en beschermfolie.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Zet de kookzone op "uit" na elk gebruik.
- Leg geen bestek of pannendecksel op de kookzones. Deze kunnen heet worden.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.

- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Als u eten in de hete olie doet, kan het spatten.



### WAARSCHUWING!

Risico op brand en explosie

- Verhitte vetten en olie kunnen ontlambare damp afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vet en olie als u hiermee kookt.
- De dampen die hete olie afgeeft kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten bevat kan brand veroorzaken bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontlambare producten of gerechten die vochtig zijn gemaakt met ontlambare producten in, bij of op het apparaat.



### WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Zet geen heet kookgerei op het bedieningspaneel.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Laat geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat vallen. Het oppervlak kan beschadigen.
- Activeer de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Geen aluminiumfolie op het apparaat leggen.
- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems kunnen krassen veroorzaken in het glas / glaskeramiek. Til deze voorwerpen altijd op als u ze moet verplaatsen op het kookoppervlak.
- Gebruik alleen stabiel kookgerei met de juiste vorm en een diameter groter dan de afmetingen van de branders.
- Zorg ervoor dat de pannen in het midden van de branders staan.
- Gebruik geen grote pannen die de randen van het apparaat overschrijden. Dit kan het apparaat beschadigen.
- Gebruik alleen de accessoires die zijn meegeleverd met het apparaat.

- Plaats geen vlamverdeler op de brander.
- Het gebruik van een kookapparaat op gas leidt tot de productie van warmte en vocht. Zorg voor een goede ventilatie in de ruimte waar het apparaat is geïnstalleerd.
- U moet bij langdurig intensief gebruik van het apparaat waarschijnlijk meer ventileren, bijvoorbeeld door een raam te openen, of effectiever ventileren, bijvoorbeeld door het niveau van de aanwezige, mechanische ventilatie op te voeren.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.
- Laat geen zure vloeistoffen, zoals bijv. azijn, citroensap of reinigingsmiddelen voor het verwijderen van kalkaanslag, in aanraking komen met de kookplaat. Hierdoor kunnen doffe plekken ontstaan.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.

## 2.5 Onderhoud en reiniging

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Trek voor onderhoudswerkzaamheden de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik geen waterstralen of stoom om het apparaat te reinigen.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale reinigingsmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- De branders niet in de afwasautomaat reinigen.

## 2.6 Verwijdering



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact met uw plaatselijke overheid voor informatie m.b.t. correcte afvalverwerking 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 de installatie en het onderhoud moeten opgevolgd worden door vakkundig personeel in overeenstemming met de geldende voorschriften.

Kies vaste aansluitingen of gebruik een flexibele leiding van roestvrij staal, in overeenstemming met de voorschriften die van kracht zijn. Als u flexibele metalen leidingen gebruikt, moet u opletten dat deze niet in aanraking komen met bewegende onderdelen, of dat ze niet vastgeklemd worden. Wees ook voorzichtig wanneer de kookplaat in combinatie met een oven wordt geïnstalleerd.

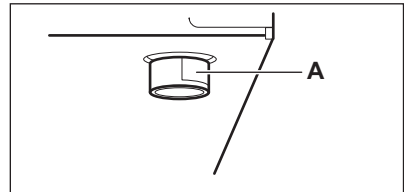
De verbinding moet worden aangelegd in overeenstemming met NEN 1078.

## 2.7 Servicedienst

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



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 zonder kracht, stel de verbinding in de nodige richting af en draai alles vast.



A. Uiteinde van as met moer

### Vloeibaar gas

Gebruik de rubberen pijphouder voor vloeibaar liquid gas. Koppel altijd de pakking vast. Ga vervolgens door met de gasaansluiting.

De flexibele leiding is klaar voor gebruik als de leiding:

- niet warmer wordt dan kamertemperatuur, warmer dan 30°C;
- niet langer is dan 1.500 mm;
- geen knikken vertoont;
- niet onderworpen is aan tractie of torsie;
- niet in aanraking komt met scherpe randen of hoeken;
- de leiding gemakkelijk onderzocht kan worden om de toestand ervan te controleren.



De controle van de staat van de flexibele leiding bestaat erin te controleren of:

- de leiding geen barsten, sneden, vlekken of brandsporen vertoont op de twee uiteinden en over de volledige lengte;
- het materiaal niet gehard is, maar de juiste elasticiteit vertoont
- de bevestigingsklemmen niet verroest zijn
- de vervaldatum niet is verstreken.

Als er één of meerdere defecten waarneembaar zijn, mag de leiding niet worden gerepareerd, maar moet deze worden vervangen.



**WAARSCHUWING!**

Controleer wanneer de installatie is voltooid of alle leidingfittingen goed zijn afdicht. Gebruik een zeepoplossing, geen vlam!

### 3.3 Vervanging van gasinspuiters

1. Verwijder de pannendrager.
2. Verwijder de branderkappen en -kronen.
3. Verwijder met een dopsleutel 7 de hoofdsproeiers, en vervang ze door de sproeiers die vereist zijn voor het type gas dat u gebruikt (zie de tabel in het hoofdstuk 'Technische gegevens').

4. Zet de onderdelen in omgekeerde volgorde terug.
5. Vervang het typeplaatje (naast de gastoevoerleiding) door het plaatje voor het nieuwe type gastoevoer. U kunt het plaatje vinden in het zakje dat bij het apparaat geleverd is.

Als de toevoergasdruk aanpasbaar is of verschilt van de vereiste druk, moet u een geschikte drukregelaar op de gastoevoerleiding monteren.

### 3.4 Gasselectie

1. Raak 3 seconden aan.
2. Raak binnen 7 seconden 3 seconden lang aan.
3. Raak 3 keer aan. Op de display verschijnt G1-modus.
4. Tik op .
5. Timerdisplay geeft het geselecteerde gastype weer.
6. Raak aan om het gastype volgens onderstaande tabel in te stellen.
7. Tik op .

Bevestigen van het gastype.

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

Gasselectie		
0	1	2
G25.3 25 mbar	Vloeibaar gas 29 mbar	G20 20 mbar

### 3.5 Instellen van het minimumniveau



**WAARSCHUWING!**



Informatie uitsluitend bedoeld voor erkende installateurs.



Schakel de kookplaat uit voordat u aanpassingen doet.



Het minimumniveau van de branders afstellen:

1. Raak 3 seconden aan.
  2. Raak binnen 7 seconden gedurende 3 seconden aan.
  3. Raak 4 keer aan. Op de display verschijnt G2-stand.
  4. Tik op .
- Openen van de stand.

5. Wacht na het kiezen van de stand 5 seconden.  
De brander toont het minimale niveau en de bedieningsbalk toont .
6. Raak  $\oplus$  of  $\ominus$  aan.  
Verhogen of verlagen van de waarde en aanpassen van het minimale niveau.
7. Wacht 5 seconden.  
Versturen van de gekozen waarde naar het voedingsbord.
8. Controleer of het minimale niveau juist is en raak  aan.  
Het minimale niveau bevestigen.



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

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



#### **WAARSCHUWING!**

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



#### **WAARSCHUWING!**

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

## 3.6 Elektrische aansluiting

- Zorg er voor dat het aangegeven voltage en het type stroom op het

typeplaatje overeenkomen met het voltage en stroomtype van uw lokale stroomleverancier.

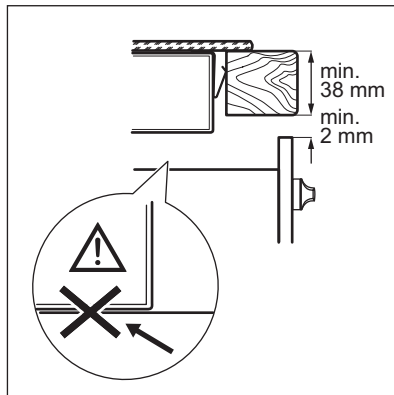
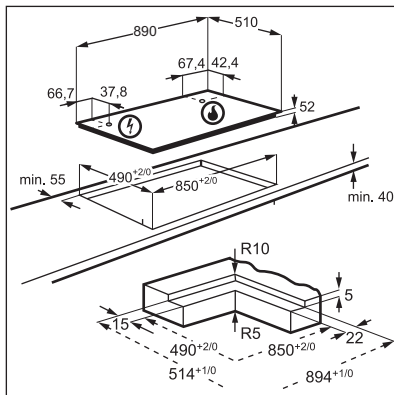
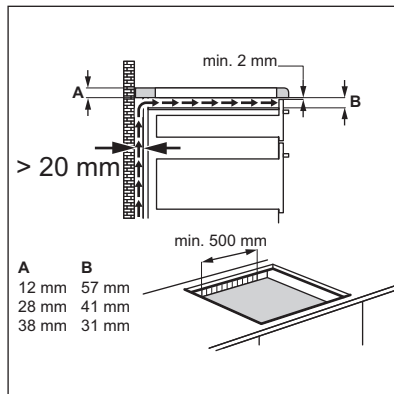
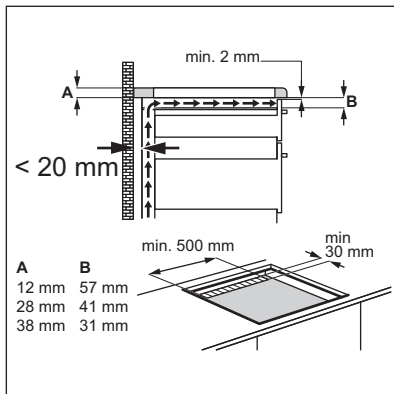
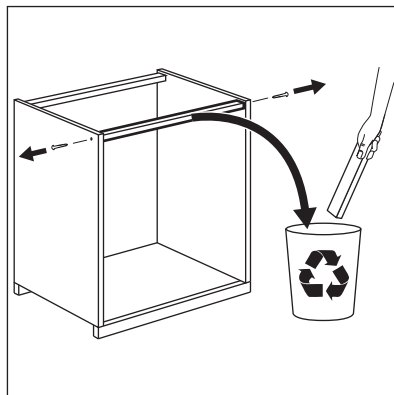
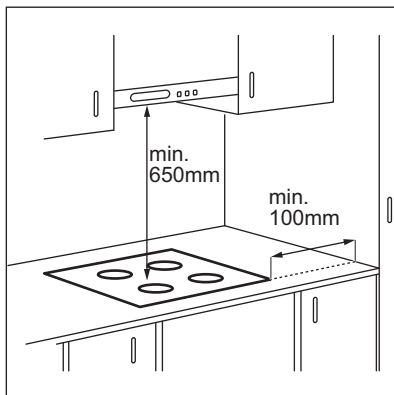
- Dit apparaat wordt geleverd met een netsnoer. Dit moet zijn voorzien van een geschikte stekker, die geschikt is voor de belasting die vermeld is op het identificatieplaatje. Zorg dat u de stekker in een goed stopcontact steekt.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Er is brandgevaar als het apparaat verbinding maakt met een verlengkabel, een adapter of een meervoudige aansluiting. Zorg ervoor dat de aarde-aansluiting overeenkomt met de normen en regelgeving.
- Laat de stroomkabel niet warmer worden dan 90° C.

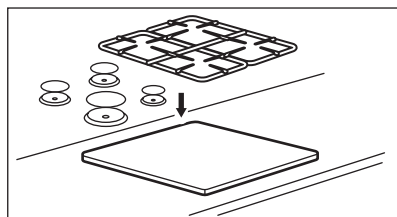
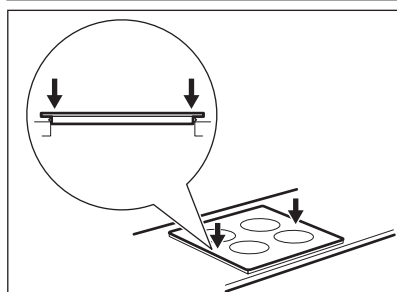
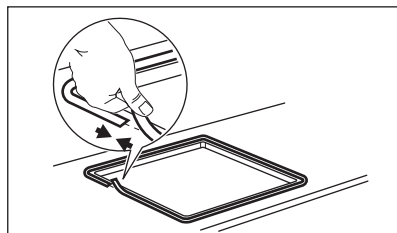
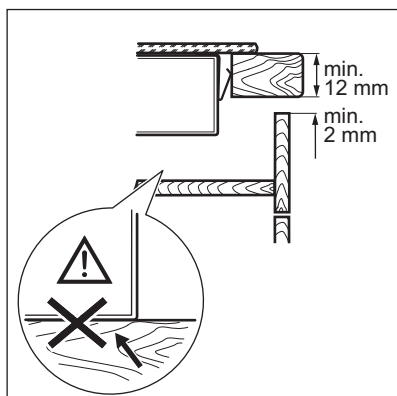
## 3.7 Aansluitkabel

Gebruik om de aansluitkabel te vervangen alleen de speciale kabel of een gelijksoortig type. Het kabeltype is: H05SS-FT180.

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

### 3.8 Samenstellen



**LET OP!**

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

### 3.9 Installeren van kookplaat onder de afzuigkap

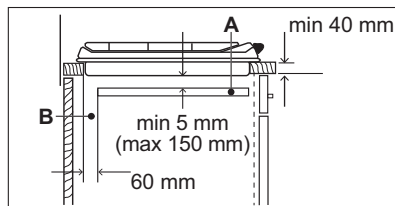
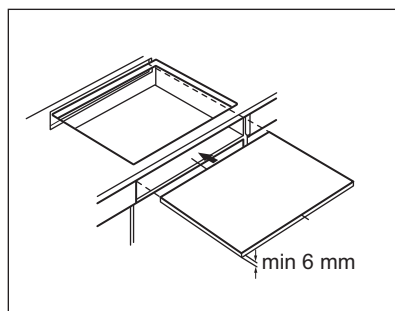


Als u de kookplaat onder een kap monteert, moet u de montage-instructies van de dampkap raadplegen om de minimale afstand tussen de apparaten te weten te komen.

### 3.10 Mogelijkheden voor inbouw

Het paneel geïnstalleerd onder de kookplaat moet eenvoudig te verwijderen zijn en eenvoudig toegang bieden indien technische hulp nodig is.

#### Keukenmeubel met



- A. Verwijderbaar paneel
- B. Ruimte voor aansluitingen

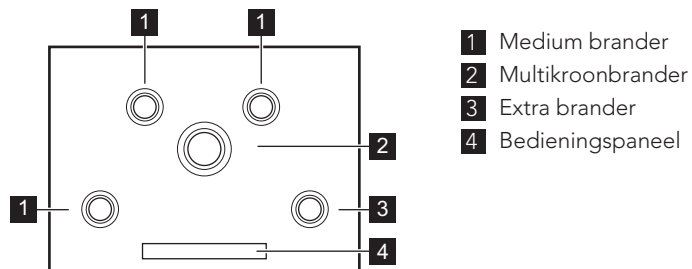
### Keukenmeubel met oven

Om veiligheidsredenen en om een gemakkelijke verwijdering van de oven uit het meubel mogelijk te maken,

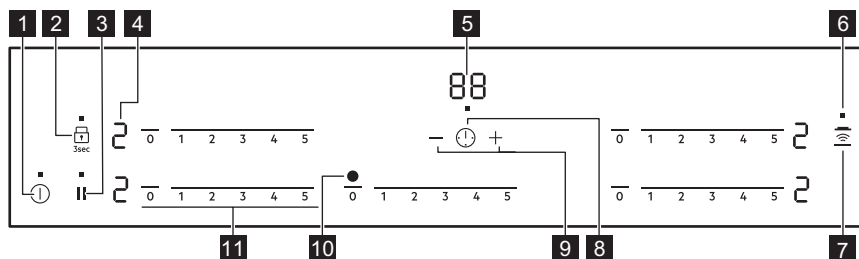
moeten de elektrische aansluitingen van de kookplaat en de oven afzonderlijk geïnstalleerd worden.

## 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### 4.1 Indeling kookplaat



### 4.2 Indeling Bedieningspaneel










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

Tip-toets	Functie	Opmerking
1 ①	AAN/UIT	De kookplaat in- en uitschakelen.
2	Blokering / Kinderbeveiliging Apparaat	Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen.
3	Pauze	De functie in- en uitschakelen.
4 -	Kookstanddisplay	De kookstand weergeven.
5 -	Timerdisplay	De tijd in minuten weergeven.
6 ■	Ledaanduiding	Voor tonen van geactiveerde functie.

Tip-toets	Functie	Opmerking
	Hob²Hood	De handmatige modus van functie in- en uitschakelen.
	-	Voor in- en uitschakelen van de tijd klok.
	-	De tijd verlengen of verkorten.
	Gebied voor Hob²Hood-infraroodsignaal	Communicatie naar afzuigkap.
	Bedieningsstrip	Om de warmte voor de brander in te stellen.


### 4.3 Kookstanddisplays

Scherf	Beschrijving
	Brander wordt gedeactiveerd.
	Brander is in werking.
	Er is een storing.
	Er is nog een kookzone heet (restwarmte).
	Blokkering /Kinderbeveiliging Apparaat werkt.
	Pauze is in werking.
	De functie Automatische uitschakelen is in werking getreden.

### 4.4 Aanduiding voor heet oppervlak



#### WAARSCHUWING!

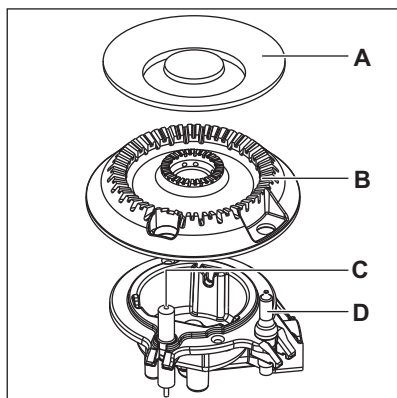
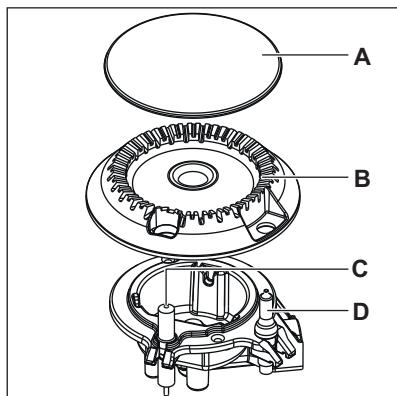
Indien de kookzone tijdens het koken heet wordt, toont de instellingsaanduiding een waarschuwing voor heet oppervlak  als de zone wordt uitgeschakeld. De aanduiding van heet oppervlak wordt weergegeven totdat de kookzone is afgekoeld.

## 5. DAGELIJKS GEBRUIK



**WAARSCHUWING!**  
Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

### 5.1 Branderoverzicht



- A. Branderkap
- B. Branderkroon
- C. Ontstekingsbougje
- D. Vlambeveiliging

### 5.2 De brander ontsteken



Ontvlam de brander altijd  
vóór u het kookgerei erop  
plaatst.



**WAARSCHUWING!**  
Ga voorzichtig te werk bij  
het gebruik van branders  
(open vuur) in de keuken. De  
fabrikant kan niet  
aansprakelijk gesteld  
worden in geval van onjuist  
gebruik van de vlam.

1. Raak **1** 1 seconde aan om de  
kookplaat in te schakelen.  
Na 20 seconden niet te hebben gebruikt,  
schakelt de kookplaat uit.
2. Raak als u na de lichtanimatie **0** op  
het display ziet de bedieningsstrip  
aan bij de juiste kookstand of  
beweeg uw vinger langs de  
bedieningsstrip totdat u de juiste  
kookstand heeft bereikt.  
Voor het instellen of wijzigen van de  
kookstand.



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



Als de brander per ongeluk  
uitgaat, ontsteekt de  
kookplaat de brander 3  
maal. Als de vlam nog  
steeds niet gaat branden,  
verschijnt **F**.



Als **F** verschijnt schakelt de  
kookplaat uit en weer aan.  
Als na de lichtanimatie **F**  
weer verschijnt, raak u **||** en  
dan binnen 3 seconden **≡**  
aan. Als u **0** ziet, is de  
storing gereset.

## 5.3 De brander uitzetten

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




### WAARSCHUWING!

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

## 5.4 Automatisch uitschakelen

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

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



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


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

## 5.5 De kookplaatvergrendeling in- en uitschakelen

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

Het bedieningspaneel vergrendelen:





1. Stel de warmte-instelling in.
2. Raak  aan.
3.  verschijnt op het display van de brander.

Raak  weer aan om het bedieningspaneel te ontgrendelen.



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




Instellen van de vergrendeling voor kinderbeveiliging:

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






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

Om tijdelijk te ontgrendelen:

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

Om volledig te ontgrendelen:

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




## 5.6 Pauze


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

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

Als de functie de timerfuncties niet stopt.





Tik op  om de functie in te schakelen.


 gaat aan.

Voor het uitschakelen van de functie raakt u  aan. De vorige kookstand gaat aan.

## 5.7 Kookwekker


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

1. Tik op .
2. Raak  of  van de timer aan om de tijd in te stellen (00 - 99 minuten).  
De tijdindicator  gaat tijdens de tijdstelling snel knippen.




3. Als de tijdindicator  langzaam gaat knippen, is de tijd klok geactiveerd. Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert **00**.

4. Tik op .  
Het geluidssignaal stopzetten.


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

 De maximale duur van de tijd klok functies is 00 - 99 minuten. Raadpleeg de kookwekkerinstructies (missende aanpassing tijd klok).


## 5.8 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.  of  gaat branden. Raak  aan om één van het volgende te kiezen:

-  - de signalen zijn uit

-  - de signalen zijn aan  
Om uw keuze te bevestigen moet u wachten tot de kookplaat automatisch uitschakelt.


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

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

## 5.9 Hob<sup>2</sup>Hood

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

 De afzuigkap werkt alleen als de kookplaat geactiveerd is.

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






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

## Automatische modi

stand	Standom- schrijving	Auto- mati- sche verlich- ting	Auto- mati- sche ventila- torsnel- heid
H0	Handmatig	Uit	Uit
H1	Automati- sche verlich- ting	Aan	Uit
H2	Vaste snel- heid	Aan	1
H3	Automati- sche lage snelheid	Aan	0-1
H4	Automati- sche mid- delmatige snelheid	Aan	0-1
H5	Automati- sche hoge snelheid	Aan	0-2

stand	Standom- schrijving	Auto- mati- sche verlich- ting	Auto- mati- sche ventila- torsnel- heid
H6	Automati- sche intense snelheid	Aan	0-3

### De automatische modus veranderen

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

 Raak  aan om de snelheid handmatig in te stellen.

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



### WAARSCHUWING!

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

## 6. AANWIJZINGEN EN TIPS



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 6.1 Kookgerei



### LET OP!

Gebruik geen gietijzeren pannen, aardewerk of grillplaten.



### WAARSCHUWING!

Zet één pan niet op twee branders.



### WAARSCHUWING!

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



### LET OP!

Zorg dat de handvaten van de pot niet boven de voorste rand van het werkblad komen.



**LET OP!**

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



**LET OP!**

Vloeistoffen die tijdens het koken worden gemorst kunnen ervoor zorgen dat het glas breekt.

## 6.2 Diameter van het kookgerei



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

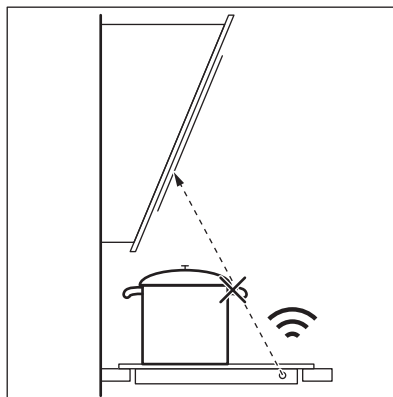
Brander	Diameter van de pannen (mm)
Multikroon	220 - 260
Halfsnel (linksachter)	120 - 240
Halfsnel (rechtsachter)	120 - 240
Normaal (linksvoor)	120 - 220
Sudderbrander	80 - 180

## 6.3 Praktische tips voor Hob<sup>2</sup>Hood

Als u de kookplaat bedient met de functie:

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

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




Houd het venster om te verbinden met het infraroodsignaal van de Hob<sup>2</sup>Hood schoon.



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

## Afzuigkappen met de Hob<sup>2</sup>Hood functie

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

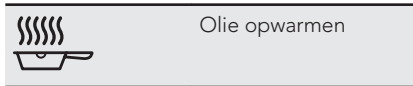
## 6.4 Voorbeelden van kooktoepassingen


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















- Pas de instellingen aan op het type voedsel, het type gas dat wordt gebruikt, het materiaal en de grootte van de pannen. Raadpleeg de diameters van kookgerei in hoofdstuk Hints en tips.
- Gebruik voor verfijnd koken de hulpbrander of de normale brander met vlamverspreider.

- Gebruik voor een gelijkmatige warmteverspreiden een pan met coating en kook op een hulp- of normale brander.
- Elk voorbeeld in de onderstaande tabel toont twee of drie stappen.
- Warm bij gebruik van een pan de olie eerst op en houd de pan tijdens het bakken op een constante temperatuur in overeenstemming met de waarden die in de tabel worden aangeraden.

Symbolen van kookmethodes die in de tabel worden gebruikt:



	Zachtjes braden
	Laten koken
	Te sudderen
	Mengen, smelten van ingrediënten

Ge-recht	P or ti es	Bran- der	Stap 1			Stap 2			Stap 3		
			Sym- bool	Ni ve au	Tijd (min)	Sym- bool	Ni ve au	Tijd (min)	Sym- bool	Ni ve au	Tijd (min)
Crè- pes	4	SR		5	1-4		2	4-8			
Ham- bur- gers	2	SUPPL		5	1-5		3	4-8			
Ham- bur- gers	3	SR		5	1-5		3	4-8			
Ham- bur- gers	4	MC		5	1-5		3	4-7			
Friet- jes	4	MC		5	20-30						
Be- cha- mel <sup>1)</sup>	4	SUPPL		1	5-10		5	5-10		1	4-8
Rijst- pud- ding <sup>1)</sup>	4	SUPPL		5	10-20		1	30-40			

1) Constant roeren

2) Zonder deksel

## 7. ONDERHOUD EN REINIGING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 7.1 Algemene informatie

- Maak de kookplaat na ieder gebruik schoon.
- Het wordt aangeraden de vergrendeling- / kinderslotfunctie te activeren (raadpleeg 'kookplaatvergrendeling in- of uitschakelen' in hoofdstuk 'Dagelijks gebruik').
- Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.
- Krassen of donkere vlekken op de oppervlakte hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.



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



### WAARSCHUWING!

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

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

### 7.2 Pannendragers



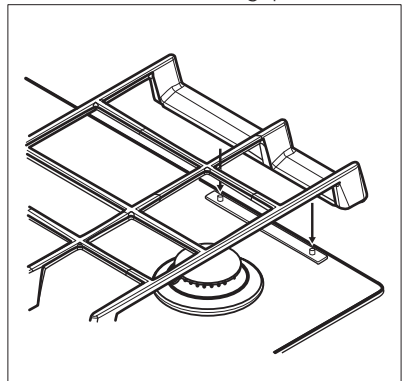
De pansteunen zijn niet bestand tegen afwassen in een afwasautomaat. Ze moeten met de hand worden afgewassen.

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



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

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

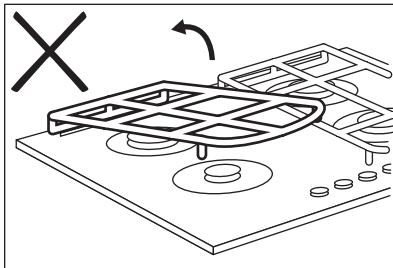
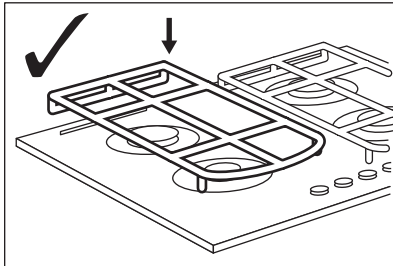
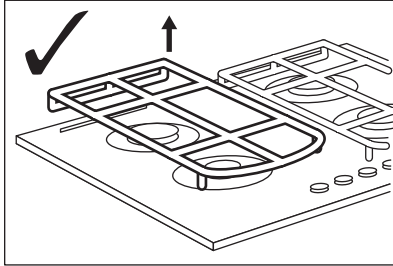


### 7.3 Verwijderen van de pansteunen

Om de pansteunen in de juiste positie te houden, zijn ze gemonteerd op metalen pennen die zich aan de achterkant van de kookplaat bevinden. Voor een betere reiniging kunnen pansteunen verwijderd worden van de kookplaat. Til de pansteunen op en houd ze in horizontale positie zoals getoond in de laatste afbeelding.



Til de pansteunen niet schuin op, omdat de metalen pennen zo worden belast. De pennen kunnen hierdoor beschadigd raken en breken.



De vorm van de pansteunen en de hoeveelheid branders kan verschillen bij andere modellen van het apparaat.

## 8. PROBLEEMOPLOSSING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 7.4 De kookplaat schoonmaken

- **Verwijder direct:** gesmolten kunststof, plastic folie, suiker en suikerhoudend voedsel, anders kan dit schade aan de kookplaat veroorzaken. Doe voorzichtig om brandwonden te voorkomen.
- **Verwijder nadat de kookplaat voldoende is afgekoeld:** kalk- en waterkringen, vetspatten en metaalachtig glanzende verkleuringen. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-schurend reinigingsmiddel. Droog de kookplaat na reiniging af met een zachte doek.
- Was de geëmailleerde delen, deksels en kronen met een warm sopje en laat ze goed drogen alvorens ze terug te plaatsen.

## 7.5 Reinigen van de ontstekingsbougie en de vlambeveiliging


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

## 7.6 Periodiek onderhoud

Raadpleeg regelmatig uw lokale serviceafdeling, om de staat van de gastoevoerleiding en de drukregelaar (indien gemonteerd) te controleren.

## 8.1 Wat moet u doen als...

Storing	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.
	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.
	Stel gedurende 20 seconden geen kookstand in.	Schakel de kookplaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 20 seconden in.
	U hebt 2 of meer tiptoetsen 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 gezet ①.	Verwijder het object van de tiptoets.
Hob <sup>2</sup> Hood-functie werkt niet.	U dekt het bedieningspaneel af.	Verwijder het voorwerp van het bedieningspaneel.
De sensorvelden worden warm.	Het kookgerei is te groot of staat te dicht bij het bedieningspaneel.	Plaats groter kookgerei op de achterste branders indien nodig.
Er klinkt geen geluidssignaal wanneer u de tiptoetsen van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uit.	Activeer het geluid. Raadpleeg "Dagelijks gebruik".
 gaat branden.	Automatisch uitschakelen is in werking.	Schakel de kookplaat uit en weer in.
 gaat branden.	De functie kinderbeveiliging is in werking.	Raadpleeg "Dagelijks gebruik".

Storing	Mogelijke oorzaak	oplossing
<b>F</b> gaat branden.	Er is een storing.	Om te storing te resetten, deactiveert en activeert u de kookplaat, en raak u na de lichtanimatie, als <b>F</b> weer verschijnt, <b>  </b> en daarna binnen 3 seconden  . Als u <b>D</b> ziet, is de storing gereset. Zorg ervoor dat de kroon en de vlamdeksel goed geplaatst zijn en dat het metaal deel van de vlambeveiliging schoon is.
U kunt een constant piepge-luid horen.	De elektrische aansluiting is onjuist.	Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Laat de installatie controleren door een erkende electricien.
<b>E4</b> gaat branden.	De kookplaat is te heet.	Wacht een paar minuten totdat de kookplaat is afgekoeld. Zet groot kookgerei indien mogelijk op de achterste branders.
<b>E6</b> gaat branden.	Er is een storing.	Volg de procedure die u volgt als <b>F</b> verschijnt.
<b>E7</b> gaat branden.	Te veel pogingen om te wischen.	Wacht 15 minuten en volg de procedure alsof <b>F</b> verschijnt.
<b>E</b> en het getal gaan 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 <b>E</b> weer gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice.
<b>b</b> gaat branden.	Er bevindt zich vuil rond de brander.	Zie het hoofdstuk "Onderhoud en reiniging".



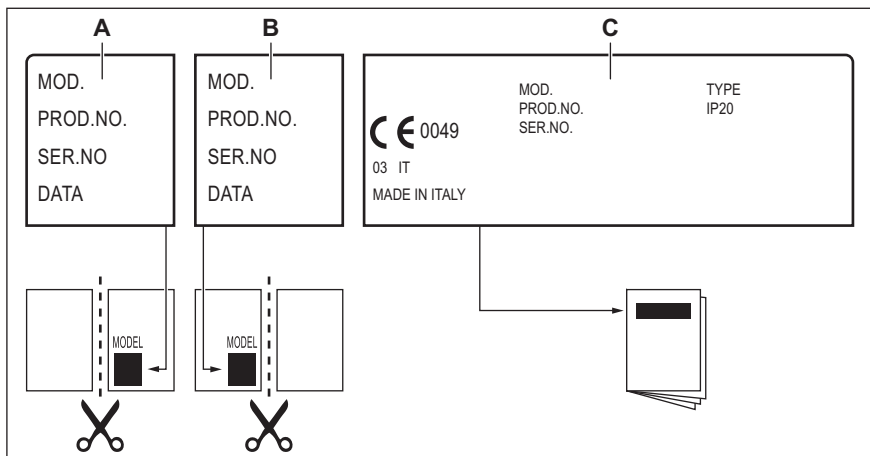
## 8.2 Als u het probleem niet kunt oplossen...

Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of de serviceafdeling. Zie voor deze gegevens het typeplaatje. Verzekert u ervan dat u de kookplaat correct gebruikt heeft. Bij onjuist gebruik van het apparaat wordt het bezoek van de onderhoudstechnicus van de

klantenservice of de vakhandelaar in rekening gebracht, zelfs tijdens de garantieperiode. De instructies over het service center en de garantiebepalingen vindt u in het garantieboekje.

## 8.3 Labels meegeleverd in de zak met accessoires

Bevestig de stickers zoals hieronder weergegeven:



- A. Plak het op de garantietaal en verstuur dit deel (indien van toepassing).
- B. Plak het op de garantietaal en bewaar dit deel (indien van toepassing).

- C. Plak het op het instructieboekje.

## 9. TECHNISCHE GEGEVENS

### 9.1 Afmetingen kookplaat

Breedte	890 mm
Diepte	510 mm

## 9.2 Overige technische gegevens

TOTAAL VERMOGEN:	Gas origineel:	G25.3 (2EK) 25 mbar	10,2 kW
		G25 (2L) 25 mbar	
	Gasvervanging:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar	749 g/h
		G20 (2E) 20 mbar	10,2 kW
Elektrische voeding:	220-240 V ~ 50/60 Hz		
Categorie apparaat:	I12EK3B/P I12L3B/P		
Gasaansluiting:	R 1/2"		
Apparaatklasse:	3		

## 9.3 Gasbranders voor AARDGAS G25.3 25 mbar / G25 25 mbar

BRANDER	NORMAAL VERMOGEN kW	MINIMUM VERMOGEN kW	INSPUITMARKERING
Multikroon	3,5	1,75	144°
Normale brander	1,9	0,7	96X
Sudderbranders	1,0	0,38	071

## 9.4 Gasbranders voor LPG G30/G31 30/30 mbar

BRANDER	NORMAAL VERMOGEN kW	MINIMUM VERMOGEN kW	INSPUITMARKERING	NOMINALE GASSTROMING g/h
Multikroon	3,6	1,8	095	262
Normale brander	1,9	0,75	71	138
Sudderbranders	1,0	0,47	50	73

## 9.5 Gasbranders voor AARDGAS G20 20 mbar

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

# 10. ENERGIEZUINIGHEID

## 10.1 Productinformatie volgens EU-richtlijn 66/2014

Modelidentificatie	HVB954501B	
Type kooktoestel	Ingebouwde kookplaat	
Aantal gasbranders	5	
Energiezuinigheid per gasbrander (EE gas burner)	Links achter - semi-snel	56.5%
	Rechts achter - semi-snel	56.5%
	Midden - Multikroonbrander	52.5%
	Linksvoor - Normale brander	55.5%
	Rechts voor - Extra brander	niet van toepassing
Energiezuinigheid voor de gas-kookplaat (EE gas hob)	55.3%	

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

## 10.2 Energie besparen

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

# 11. MILIEUBESCHERMING

Recycle de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen. Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle 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.

[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



867 345699-A-432018



**AEG**