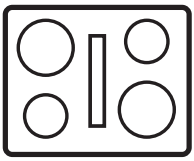
AEG

aeg.com/register



**NL** Gebruiksaanwijzing | **Kookplaat**

**CCE8475SFB**

**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.** INSTALLATIE....8
**4.** BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT....10
**5.** DAGELIJKS GEBRUIK....12
**6.** EXTRA FUNCTIES....17
**7.** AANWIJZINGEN EN TIPS....18
**8.** ONDERHOUD EN REINIGING....21
**9.** PROBLEEMOPLOSSING....23
**10.** TECHNISCHE GEGEVENS....26
**11.** ENERGIEZUINIGHEID....26
**12.** MILIEUBESCHERMING....29


# 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.
- Rook is een indicatie van oververhitting. 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 waterstralen en stoom om het apparaat te reinigen.
- Schakel het kookplaatelement na elk gebruik uit met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandetector.
- WAARSCHUWING: Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om de kans op elektrische schokken te vermijden. In het geval het apparaat rechtstreeks op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijdert u de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem altijd contact op met de erkende servicedienst.
- Zorg voor een goede luchtventilatie in de ruimte waar het apparaat geïnstalleerd is, om het terugstromen van gassen van apparaten in de ruimte die op gas of andere brandstoffen werken, zoals open haarden, te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet worden geblokkeerd en dat de door het apparaat opgevangen lucht niet wordt overgebracht naar een kanaal dat wordt gebruikt om rook en stoom uit andere apparaten (centrale verwarmingssystemen, thermosifons, waterverwarmingstoestellen, enz.) af te zuigen.
- Wanneer het apparaat met andere apparaten werkt, mag het maximale vacuüm dat in de ruimte wordt gegenereerd niet groter zijn dan 0,04 mbar.

- Reinig het afzuigkapfilter regelmatig en verwijder vetafzettingen uit het apparaat om brandgevaar te voorkomen.
- 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 voeding is aangesloten, moet de elektrische installatie zijn uitgerust met een isoleerinrichting waarmee het apparaat van alle polen van het stopcontact kan worden losgekoppeld. Volledige ontkoppeling moet voldoen aan de voorwaarden van de overspanningscategorie III. De middelen voor ontkoppeling moeten worden opgenomen in de vaste bedrading in overeenstemming met de bedradingsregels.
- 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

### 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.

- Installeer de uitlaatlucht niet in een wandopening, tenzij de opening voor dat doel is ontworpen.
- Voor installatie zonder kanaal moet de ventilatoruitlaat direct tegen de muur worden geplaatst of door een extra kastwand worden gescheiden om toegang tot de ventilatorbladen te voorkomen.
- Elk apparaat heeft koelventilatoren op de bodem.
- Als het apparaat gemonteerd wordt boven een lade:
  - Leg geen kleine dingen of papier dewelke kunnen binnengezogen worden, omdat ze de koelventilatoren kunnen beschadigen of het koelsysteem kunnen belemmeren.
  - Houd een minimumafstand van 2 cm tussen de bodem van het apparaat en de voorwerpen die u in de lade opbergt.
- Verwijder de afscheidingspanelen die in de kast onder het apparaat zijn geïnstalleerd.

## 2.2 Elektrische aansluiting

**⚠ WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien in overeenstemming met het aansluitschema of het installatieboekje.
- Bij een afvoer en waar de accessoires aanwezig of verplicht zijn (wandklep, raamschakelaar en/of raamopener) moeten elektrische aansluitingen worden geïnstalleerd door een gekwalificeerde elektricien, in overeenstemming met het aansluitschema of het installatieboekje.
- , 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 Gebruik

**⚠ WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- 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. De ventilatie moet periodiek worden gecontroleerd door een gekwalificeerd persoon.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Zet de kookzone op "uit" na ieder gebruik.
- Plaats geen bestek of deksels van steelpannen op de kookzones. Ze kunnen heet worden.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Als het oppervlak van het apparaat gebarsten is, koppel het apparaat dan onmiddellijk los van de stroomtoevoer. Dit dient om een elektrische schok te voorkomen.
- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm aanhouden tot de inductiekookzones als het apparaat in werking is.
- Als u voedsel in hete olie plaatst, kan het spatten.
- Gebruik nooit open vuur wanneer de geïntegreerde afzuigkap in werking is.
- 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.
- Leg geen hete deksel op het glazen oppervlak van de kookplaat.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Zorg ervoor dat je geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat laat vallen. Het oppervlak kan beschadigd raken.
- Schakel de kookzones niet terwijl er leeg kookgerei of geen kookgerei op geplaatst is.
- Verwijder het rooster of het afzuigkapfilter nooit wanneer de geïntegreerde afzuigkap of het apparaat in werking is.
- Gebruik de geïntegreerde kap nooit zonder het filter van de afzuigkap.
- Dek de inlaat van de geïntegreerde afzuigkap niet af met kookgerei.
- Open het deksel van de bodem niet wanneer de geïntegreerde afzuigkap of het apparaat in werking is.
- Plaats geen kleine of lichte voorwerpen in de buurt van de geïntegreerde afzuigkap, om het risico van beknelling te vermijden.
- Kookgerei gemaakt van gietijzer of met een beschadigde bodem kan krassen op het glas/glaskeramiek veroorzaken. Til deze voorwerpen altijd op als je ze op de kookplaat moet verplaatsen.

## 2.4 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.
- Reinig het apparaat met warm water en een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen

neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schurende producten, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen, tenzij anders aangegeven.

### 2.5 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.

### 2.6 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.

## 3. INSTALLATIE

**⚠ WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 3.1 Voor montage

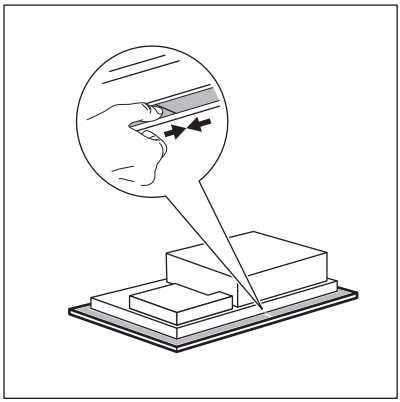
Voordat u de kookplaat installeert, dient u de onderstaande informatie van het typeplaatje te noteren. Het typeplaatje bevindt zich onderop de kookplaat.

Serienummer .....

### 3.2 Ingebouwde kookplaten

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

### 3.3 De afdichting bevestigen



Installatie aan bovenkant

1. Reinig het werkblad rond het uitgesneden gebied.
2. Bevestig de meegeleverde 2x6 mm afdichtstrip tegen de onderrand van de kookplaat langs de van de keramische plaat. Rek het niet uit. Zorg dat de uiteinden van de afdichtstrip zich in het midden van een van de zijden van de kokplaat bevinden.
3. Tel een paar millimeter bij de af te knippen lengte van de afdichtstrip.

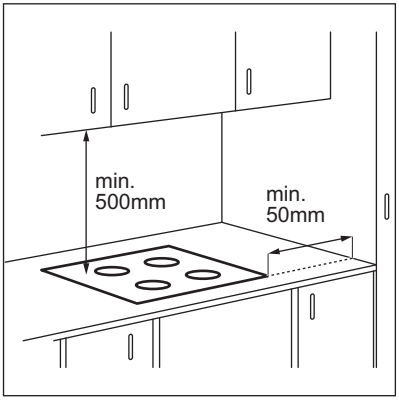
4. Duw de twee uiteinden van de afdichtstrip samen.

## 3.4 Montage

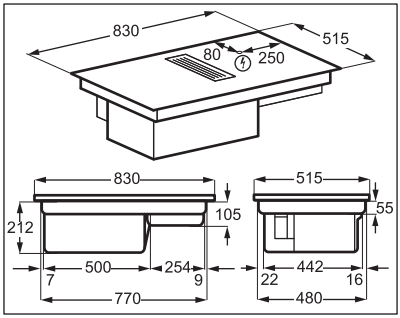
Raadpleeg het installatieboekje voor gedetailleerde informatie over het monteren van jouw kookplaat.

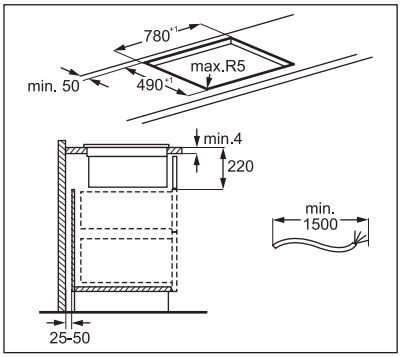
Volg het aansluitingsschema van de kookplaat en het aansluitingsschema van de raamschakelaar in het installatieboekje en/of de labels onder de kookplaat.

**Alleen voor geselecteerde landen**
In geval van uitlaatinstallatie kan een raamschakelaar nodig zijn (raadpleeg een bevoegde technicus). Je moet het apart kopen omdat het niet bij de afzuigkap wordt geleverd. De raamschakelaar moet door een bevoegde technicus worden geïnstalleerd. Raadpleeg het installatieboekje.




Als het apparaat boven een lade wordt geïnstalleerd, kan de ventilatie van de kookplaat de artikelen die zich in de lade bevinden tijdens het bereidingsproces opwarmen.




Zoek de videotutorial "Hoe installeer je jouw AEG-stralingskookplaat" door de volledige naam die in de onderstaande afbeelding staat in te typen.

YouTube www.youtube.com/electrolux www.youtube.com/aeg

How to install your AEG Extractor Hob

**Montage filterbehuizing**
Het apparaat moet te allen tijde worden gebruikt met alle filters die bij de levering zijn inbegrepen.

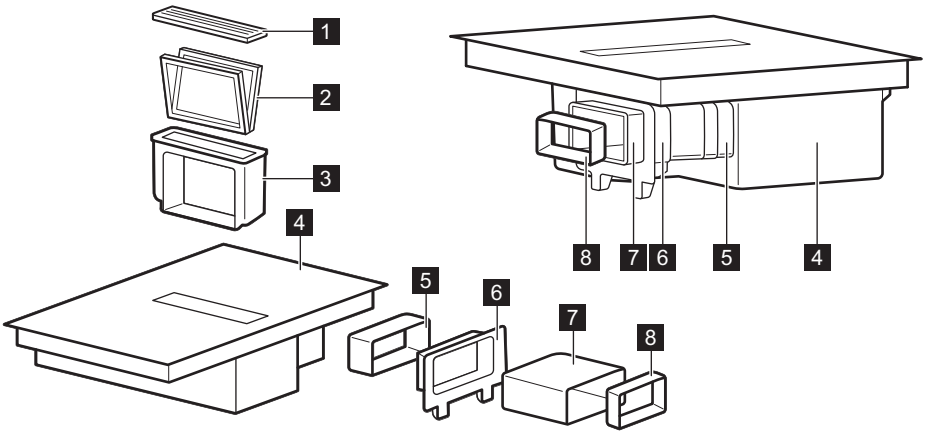
Zorg er voor het eerste gebruik voor dat je het filter in de behuizing plaatst, met de zwarte zijden naar binnen gericht en de zilveren zijden naar buiten gericht. Zie "Het filter van de afzuigkap reinigen". Zodra de filterbehuizing is gemonteerd, plaats je deze in de holte van de afzuigkap waarna je het rooster op de afzuigkap plaatst.

### 3.5 Aansluitsnoer

- De kookplaat wordt geleverd met een aansluitkabel
- Gebruik als vervanging van het beschadigde netsnoer het volgende snoertype: H05V2V2-F dat bestand is tegen een temperatuur van 90°C of hoger. Neem contact op met de servicedienst. Het aansluitsnoer mag alleen worden vervangen door een gekwalificeerde elektricien.

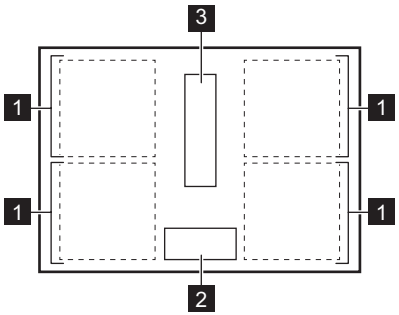
## **4.** BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### 4.1 Productoverzicht



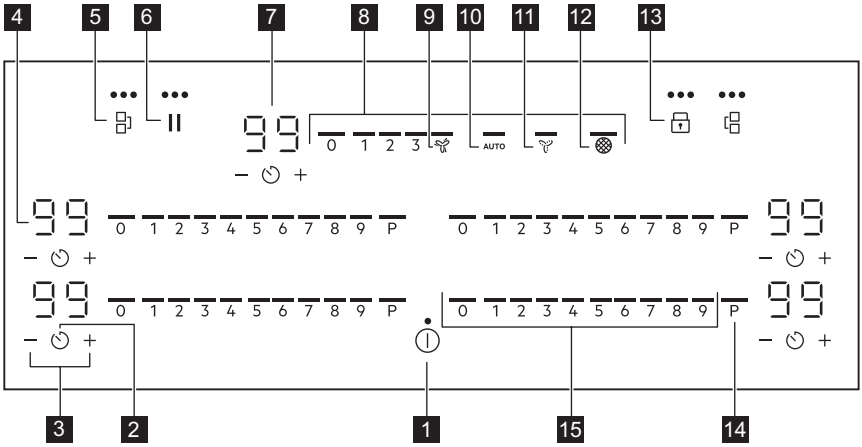

1 Raster
2 Filter
3 Filterhuis
4 Kookplaat
5 Connector
6 Achterwandfitting kast
7 Slang
8 Adapter

### 4.2 Indeling van het kookoppervlak




1 Inductie kookzone
2 Bedieningspaneel
3 Kap

## 4.3 Indeling bedieningspaneel




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

| | Tip-toets | Functie | Omschrijving |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | Aan / Uit | Het apparaat in- en uitschakelen. |
| 2 | ⏲ | Timer | De functie instellen. |
| 3 | + / − | - | De tijd verlengen of verkorten. |
| 4 | - | Timerdisplay | De tijd in minuten weergeven. |
| 5 | | Bridge | De functie in- en uitschakelen. |
| 6 | ⏸ | Pauze | De functie in- en uitschakelen. |
| 7 | - | Weergave afzuigkaptimer | De tijd in minuten weergeven. |
| 8 | - | Bedieningsbalk afzuigkap | Om een ventilatorsnelheid in te stellen. |
| 9 | | Boost | De functie in- en uitschakelen. |
| 10 | AUTO | Automatische modus van de afzuigkap | De functie in- en uitschakelen. |
| 11 | | Breeze | De functie in- en uitschakelen. |
| 12 | | Indicatielampje motorkapfilter | Om aan te geven en eraan te herinneren dat het filter van de afzuigkap opnieuw moet worden gegenereerd. |
| 13 | | Blokkering / Kinderbeveiligingsinrichting | Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen. |

| | Tip-toets | Functie | Omschrijving |
|---|---|---|---|
| 14 | P | PowerBoost | Het inschakelen van de functie. |
| 15 | - | Bedieningsbalk kookplaat | Het instellen van de kookstand. |

### 4.4 Indicatielampjes op de display

| Indicatielampje | Omschrijving |
|---|---|
| E + cijfer | Er is een storing. |
| / / | OptiHeat Control (3 stappen Restwarmte-indicator): doorgaan met koken/warm houden/restwarmte. |

## 5. DAGELIJKS GEBRUIK

**⚠ WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 5.1 In- en uitschakelen

Houd ⏻ ingedrukt om de kookplaat in of uit te schakelen.

### 5.2 Pandetectie

Deze functie geeft de aanwezigheid van kookgerei op de kookplaat aan en schakelt de kookzones uit als er tijdens een kooksessie geen kookgerei wordt gedetecteerd.

Als je kookgerei op een kookzone plaatst voordat je een kookstand selecteert, verschijnt het indicatielampje boven 0 op de regelbalk.

Als je kookgerei uit een geactiveerde kookzone verwijdert en deze tijdelijk opzij zet, gaan de indicatielampjes boven de bijbehorende regelbalk knipperen. Als je het kookgerei niet binnen 120 seconden terugplaatst op de geactiveerde kookzone, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

Plaats het kookgerei weer op de kookzones binnen de aangegeven time-out om het koken te hervatten.

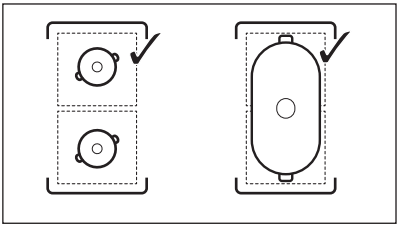
### 5.3 De kookzones gebruiken

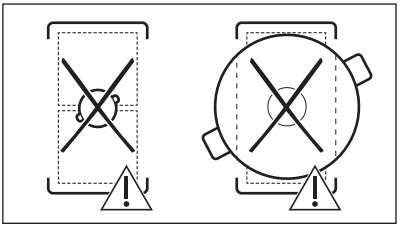
Plaats het kookgerei in het midden van de gekozen kookzone. Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmetingen van pannen aan.

ⓘ

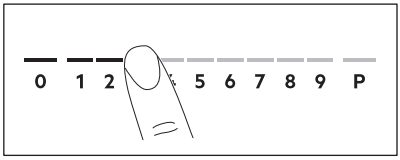
Gebruik voor een optimale warmteoverdracht kookgerei met een bodemdiameter die vergelijkbaar is met de grootte van de kookzone (d.w.z. de maximale waarde van de diameter van het kookgerei in "Technische gegevens" > "Specificatie van de kookzone"). Zorg ervoor dat het kookgerei geschikt is voor inductiekookplaten. Kijk voor meer informatie op types kookgerei in het hoofdstuk 'Hints en tips'.

U kunt met de functie Bridge groot kookgerei op twee kookzones tegelijkertijd koken. Het kookgerei dient het midden van beide zones te bedekken, maar niet voorbij de gebiedsmarkering komen. Als het kookgerei tussen beide middenzones wordt geplaatst, wordt de functie Bridge niet geactiveerd.





## 5.4 Warmte-instelling




1. Druk op de gewenste warmte-instelling op de regelbalk.

De indicatielampjes boven de regelbalk verschijnen tot het geselecteerde warmteniveau.

2. Druk op 0 om een kookzone uit te schakelen.

## 5.5 PowerBoost

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

ⓘ
Zie het hoofdstuk 'Technische gegevens'.

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

**De functie uitschakelen:** wijzig de kookstand.

## 5.6 OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicator)

**⚠ WAARSCHUWING!**

/ / Zolang het indicatielampje zichtbaar is, bestaat er een risico op brandwonden door restwarmte.

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

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

- doorgaan met koken,

- warm houden,

- restwarmte.

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

Het indicatielampje verdwijnt als de kookzone is afgekoeld.

## 5.7 timer opties

### Timer met aftelfunctie

Gebruik deze functie om aan te geven hoelang een kookzone moet werken tijdens een enkele kooksessie. Je kunt de functie voor de afzuigkap afzonderlijk instellen. Zie "Functies van de afzuigkap".

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

1. Druk op . 00 verschijnt op het timerdisplay.
2. Druk op + of op − om de tijd in te stellen (00-99 minuten).

3. Druk op ⏲ om de timer te starten of wacht 3 seconden. De timer begint af te tellen.

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

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

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

### Kookwekker

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

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

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

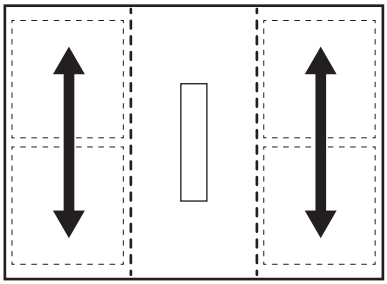
**Om de functie uit te schakelen:** tik op ⏲ en druk op —. De resterende tijd telt terug tot 00.

## 5.8 Stroommanagement

Als er meerdere zones actief zijn en het verbruikte vermogen de limiet van de stroomtoevoer overschrijdt, verdeelt deze functie het beschikbare vermogen tussen alle kookzones (verbonden met dezelfde fase). De kookplaat regelt de warmte-instellingen om de zekeringen van de installatie in het huis te beschermen.

- Kookzones zijn gegroepeerd volgens de locatie en het aantal fasen van de kookplaat. Elke fase heeft een maximale elektriciteitslading. Als de kookplaat de limiet van het maximaal beschikbare vermogen bereikt binnen een fase, wordt het vermogen van de kookzones automatisch verlaagd.
- De warmte-instelling van de als eerste gekozen kookzone heeft altijd prioriteit. Het resterende vermogen zal tussen de overige kookzones worden verdeeld, in omgekeerde volgorde van selectie.
- Voor kookzones met verminderd vermogen knippert het bedieningspaneel tweemaal en toont het de maximaal mogelijke warmte-instellingen.
- Wacht totdat het display stopt met knipperen of verlaag de opwarmstand van de geselecteerde kookzone als laatste. De kookzones blijven werken met de verlaagde warmte-instelling. Wijzig indien nodig handmatig de warmte-instellingen van de kookzones.
- De afzuigkap is altijd beschikbaar als elektrische belasting.

Zie de afbeelding voor mogelijke combinaties waarin vermogen over de kookzones kan worden verdeeld.



## 5.9 Afzuigkapfuncties

**⚠ WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### Handmatig gebruik

De afzuigkap kan tijdens de kooksessie tegelijkertijd met de kookplaat werken maar ook terwijl de kookplaat is uitgeschakeld.

1. Druk op een van de ventilatorsnelheden (1-3) op de regelbalk van de afzuigkap om de afzuigkap in te schakelen.

Er klinkt een signaal en er verschijnen indicatielampjes boven de regelbalk van de afzuigkap.

2. Pas de instelling van de ventilatorsnelheid naar wens aan door op een van de beschikbare niveaus op de regelbalk van de afzuigkap te drukken.

3. Om de afzuigkap uit te schakelen, druk je op 0 op de bedieningsbalk van de afzuigkap.

De indicatielampjes boven de regelbalk van de afzuigkap verdwijnen.

## AUTO

De functie past het ventilatorsnelheidsniveau automatisch aan op basis van de temperatuur van de kookzone. De functie wordt meestal standaard geactiveerd.

AUTO modus biedt vier ventilatorsnelheidsopties: H1-H4 (laag tot intens). H4 is standaard ingesteld. U kunt de modus wijzigen in de instellingen. Zie "Menustructuur".

Je kunt de functie inschakelen terwijl de kookplaat is ingeschakeld en geen van de kookzones actief is, of op elk moment tijdens de kooksessie.

ⓘ

Als je de functie activeert terwijl de kookplaat is uitgeschakeld, geen van de kookzones werkt en er geen restwarmte zichtbaar is op het bedieningspaneel, wordt de functie na enkele seconden vanzelf uitgeschakeld.

1. Houd ⏻ ingedrukt om de kookplaat in te schakelen.
2. Als de functie niet standaard is ingeschakeld, drukt u op AUTO om deze te activeren.

Er klinkt een signaal en er verschijnen indicatoren boven het symbool.

3. Plaats kookgerei op de kookplaat en selecteer een warmteniveau. Verhoog of verlaag indien nodig het warmteniveau.

De afzuigkap reageert op de temperatuur van de kookzone, waardoor het ventilatorsnelheidsniveau dienovereenkomstig wordt verhoogd of verlaagd. De indicatielampjes boven de regelbalk van de afzuigkap verschijnen.

4. Druk op 0 op de regelbalk van de kookplaat om een kookzone uit te schakelen of op ⏻ om de kookplaat uit te schakelen.

AUTO werkt enige tijd, afhankelijk van de ingestelde modus (H1-H4).Als de resterende warmte laag is, Breeze kan ook gaan werken.

ⓘ

De ventilatorsnelheid kan tijdens het koken handmatig worden aangepast door op te drukken .

Om de functie uit te schakelen, drukt u op AUTO of een andere instelling op de bedieningsbalk van de afzuigkap. Er klinkt een signaal en het indicatielampje boven het symbool verdwijnt.

Als je de kookplaat uitschakelt terwijl AUTO deze draait, wordt de functie onthouden voor de volgende kooksessie.

## Afzuigkaptimer

Gebruik de functie om aan te geven hoelang de afzuigkap moet werken.

Het is niet mogelijk om de timer van de afzuigkap in te stellen terwijl de afzuigkap is uitgeschakeld.

1. Druk op ⏲ naast de bedieningsbalk van de afzuigkap.
2. Druk op + of op − om de tijd in te stellen (00-99 minuten).
3. Druk op ⏲ om de timer te starten.

De timer begint af te tellen.

- Zodra de timer klaar is met aftellen, stopt de afzuigkap met werken.
- Het is mogelijk om de timer van de afzuigkap in te stellen terwijl AUTO aanstaat. Als AUTO de afzuigkap uitschakelt voordat de ingestelde tijd is verstreken, wordt de timer gereset.
- Als de timer de afzuigkap uitschakelt voor AUTO, wordt de functie uitgeschakeld. De indicatielampjes boven 0 en AUTO verdwijnen.
- In beide gevallen AUTO wordt de volgende keer dat je de kookplaat aanzet geactiveerd.

## Boost

De functie schakelt de ventilator van de afzuigkap op maximale snelheid in.

1. Druk op om de functie te activeren.
Er klinkt een signaal en er verschijnen indicatoren boven het symbool.
2. Druk nogmaals op om de functie indien nodig uit te schakelen.

De functie kan maximaal 10 minuten ononderbroken werken. Na die tijd verandert de instelling van de ventilatorsnelheid automatisch in 3. Je kunt de functie zo nodig opnieuw activeren.

### Breeze

De functie stelt de afzuigkapventilator op een extra lage snelheid in. De ventilator start onmiddellijk nadat de functie is ingeschakeld met een minimaal geluidsniveau. U kunt de functie na het koken gebruiken om eventuele aanhoudende geuren of stoom te verwijderen.

**Om de functie in te schakelen als de kookplaat uit staat:**

1. Druk op .
Er klinkt een signaal en er verschijnen indicatoren boven het symbool. Er verschijnt een timer die is ingesteld op 60 minuten op het display naast de regelbalk van de afzuigkap.
2. Pas de timer zo nodig aan met + of —.

Nadat de timer klaar is met aftellen, wordt de afzuigkap automatisch uitgeschakeld.

### Auto Breeze

De functie stelt de afzuigkapventilator automatisch zodat deze een tijd blijft draaien nadat je klaar bent met koken en schakelt vervolgens de kookplaat uit. De ventilator draait gedurende maximaal 20 minuten op een minimumsnelheid. De functie verwijdert eventuele aanhoudende geuren na het koken.

Als je de kookplaat voor de eerste keer gebruikt, is de functie standaard ingeschakeld.

Wanneer de functie in werking is, verschijnt het indicatielampje boven AUTO. De resterende looptijd is zichtbaar op het timerdisplay van de afzuigkap. Het is niet mogelijk om de ingestelde tijd aan te passen. Zodra de cyclus voorbij is, schakelt de ventilator automatisch uit.

**Om de functie uit te schakelen terwijl deze actief is:**

Druk op AUTO of 0 op de regelbalk van de afzuigkap.
De ventilator van de afzuigkap wordt uitgeschakeld.

**Om de functie volledig uit te schakelen:**

1. Open het menu: houd ⏻ 3 seconden ingedrukt. Houd vervolgens 🔒 ingedrukt.
2. Druk op ⏲ op de timer vooraan totdat **dF** op het display verschijnt.
3. Druk op + of — op de timer aan de voorzijde tot **Uit (--)** verschijnt.
4. Druk op ⏻ om af te sluiten.

> ⓘ
> Het wordt aanbevolen om de functie niet uit te schakelen en deze gedurende de volledige cyclus ononderbroken te laten werken.

## 5.10 Menustructuur

De tabel toont de basismenustructuur.

**Gebruikersinstellingen**

| Symbool | Instellingen | Mogelijke opties |
|---|---|---|
| **b** | Geluid | Aan / Uit (--) |
| **H** | AUTO-modus | 1 - 4 |
| **dF** | Auto Breeze | Aan / Uit (--) |
| **E** | Alarm / foutgeschiedenis | De lijst met recente alarmen / fouten. |

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

**Navigeren door het menu:** het menu bestaat uit het instellingssymbool en een waarde. Het symbool verschijnt op de timer aan de achterkant en de waarde verschijnt op de timer aan de voorkant. Om tussen de

instellingen te navigeren, druk je op ⏲ op de timer aan de voorzijde. Druk op + of − op de timer aan de voorzijde om de instellingswaarde te wijzigen.

**Om het menu te verlaten:** druk op ⏻.

### OffSound Control

Je kunt de geluiden in / uitschakelen in Menu > Gebruikersinstellingen.

ⓘ
Zie "Menustructuur".

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

- u ⏻ aanraakt,
- de timer gaat uit,
- druk je op een inactief symbool.

## 6. EXTRA FUNCTIES

### 6.1 Automatische uitschakeling

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

- alle kookzonesen de afzuigkap zijn uitgeschakeld,
- je na het inschakelen van de kookplaat geen kookstand of ventilatorsnelheid instelt,
- je iets hebt gemorst of langer dan 10 seconden iets op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek). Er klinkt een signaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het object of reinig het bedieningspaneel.
- het apparaat te heet wordt (bijv. als een steelpan droogkookt). Laat de kookzone afkoelen voordat je de kookplaat weer gebruikt.
- je een kookzone niet uitschakelt of de kookstand wijzigt. Na enige tijd wordt de kookplaat uitgeschakeld.

**De relatie tussen de kookstand/ ventilatorsnelheid en de tijd waarna het apparaat wordt uitgeschakeld:**

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

| Instelling ventilator-snelheid | De afzuigkap wordt uitgeschakeld na |
|---|---|
| 𝄢 | 10 uur |
| 1 - 3 | 10 uur |

### 6.2 Pauze

Deze functie stelt alle kookzones in die op de laagste warmte-instelling werken. De snelheid van de afzuigkapventilator daalt tot snelheid 1. Als je de functie activeert terwijl de afzuigkap in de automatische modus werkt, wordt de snelheid van de afzuigkapventilator niet verlaagd.

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

De functie stopt de timerfuncties niet.

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

De warmte-instelling wordt verlaagd naar 1. De snelheid van de afzuigkapventilator daalt tot snelheid 1.

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

De vorige kookstand / ventilatorsnelheid verschijnt.

### 6.3 Blokkering

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen terwijl de kookplaat in werking is. Dit

voorkomt een onbedoelde wijziging van de kookstand / ventilatorsnelheid.

Stel eerst de kookstand / ventilatorsnelheid in.

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

De functie wordt uitgeschakeld, als je de kookplaat uitschakelt.

### 6.4 Kinderbeveiligingsinrichting

Deze functie voorkomt onbedoeld gebruik van de kookplaat en de afzuigkap.

**Om de functie te activeren:** druk op . Stel geen kookstand / afzuigkap in. Houd 3 seconden ingedrukt tot het indicatielampje boven het symbool verschijnt. Schakel de kookplaat uit met .

Als je de kookplaat uitschakelt, is de functie nog steeds actief. Het indicatielampje hierboven brandt.

**Om de functie uit te schakelen:** druk op . Stel geen kookstand / afzuigkap in. Houd 3 seconden ingedrukt totdat het indicatielampje boven het symbool verdwijnt.

Schakel de kookplaat uit met .

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

### 6.5 Bridge

De functie werkt als de pan de middelpunten van beide zones bedekt. Raadpleeg "De kookzones gebruiken" voor meer informatie over de juiste plaatsing van kookgerei.

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

Stel eerst de kookstand in voor één van de kookzones.

**Om de functie voor linker-/rechterkookzones te activeren:** raak / aan. Om de warmte-instelling in te stellen of te wijzigen, raakt u een van de linker/rechter regelsensoren aan.

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

## 7. AANWIJZINGEN EN TIPS

**⚠ WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 7.1 Pannen

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

Gebruik de inductiekookzones met geschikte pannen.

- Om oververhitting te voorkomen en de prestaties van de zones te verbeteren, moet het kookgerei zo dik en vlak mogelijk zijn.
- Zorg ervoor dat bodems schoon en droog zijn voordat het kookgerei op de kookplaat worden gezet.
- Let er altijd op dat u het kookgerei niet schuift of wrijft op de randen en hoeken van het glas , omdat dit het glasoppervlak kan beschadigen.

**Panmaterialen**

- **goed:** gietijzer, staal, geëmailleerd staal, roestvrij staal, meerlaagse bodem

(aangemerkt als geschikt door de fabrikant).
- **niet goed:** aluminium, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

**Een pan is geschikt voor een inductiekookplaat als:**

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

**Afmetingen van pannen**

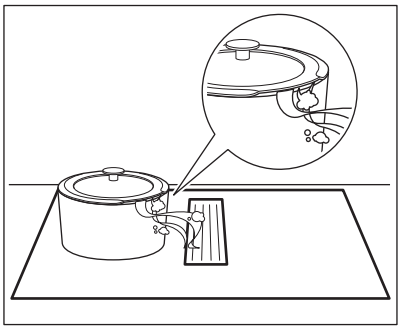
- Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmetingen van pannen aan. Raadpleeg "Technische gegevens" > "Specificatie van kookzones" voor de juiste afmetingen van kookgerei. Plaats het kookgerei in het midden van de gekozen kookzone.
- De efficiëntie van een kookzone hangt samen met de diameter van de pan. Gebruik voor een optimale warmteoverdracht kookgerei met een bodemdiameter die vergelijkbaar is met de grootte van de kookzone (d.w.z. de maximale waarde van de diameter van het kookgerei in "Technische gegevens" > "Specificatie van de kookzone").
  - Pannen met een diameter kleiner dan een bepaalde kookzone ontvangen slechts een deel van het vermogen dat door de kookzone wordt opgewekt, wat resulteert in een langzamere opwarming.
  - Gebruik zowel om veiligheidsredenen als voor optimale kookresultaten geen pannen groter dan aangegeven in de kookzonespecificaties. Zorg ervoor dat pannen tijdens het koken niet dicht bij het bedieningspaneel blijven. Dit kan invloed hebben op de werking van het bedieningspaneel of onbedoeld de kookplaatfuncties activeren.

ⓘ

Raadpleeg de technische gegevens.

**Geventileerde stoomdeksels**

Om de kooksessies naast de afzuigkap verder te optimaliseren, kun je de speciale stoomgeventileerde deksels met jouw kookgerei gebruiken. De deksels zijn ontworpen om de stoom die in de pan wordt geproduceerd naar de afzuigkap te leiden, waardoor er zo min mogelijk ongewenste kookgeuren en overmatige vochtigheid in de keuken komt. De deksels zijn afzonderlijk verkrijgbaar in verschillende maten voor de meest voorkomende soorten kookgerei. Ga voor meer informatie naar onze website.



## 7.2 Geluiden tijdens bedrijf

ⓘ

Deze geluiden zijn normaal en hebben niets met een defect te maken. Geluiden van kookgerei kunnen variëren afhankelijk van het materiaal van het kookgerei en het vermogen.

**Geluiden gerelateerd aan kookgerei:**

- kraakgeluid: kookgerei is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie).
- fluitend geluid: bij gebruik van een kookzone met een hoge kookstand en als het kookgerei is gemaakt van verschillende materialen (een sandwich-constructie).
- bromgeluid: als u een hoge kookstand gebruikt.

**Kookplaatgerelateerde geluiden:**

- klikken: er treedt elektrische schakeling op.
- sissen, zoemen: de ventilator werkt.
- ritmisch geluid: kookgerei wordt gedetecteerd.

## 7.3 Öko Timer (Eco-timer)

Om energie te besparen, wordt de verwarming van de kookzone uitgeschakeld

voordat de afteltimer klinkt. Het verschil in bedrijfstijd is afhankelijk van het kookstandniveau en de duur van de bereiding.

## 7.4 Vereenvoudigde kookgids

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

ⓘ

De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.

| Warmte-instelling | Gebruik om het volgende te doen: | Tijd (min) | Tips |
|---|---|---|---|
| 1 | Houd gekookt voedsel warm. | indien nodig | Doe een deksel op het kookgerei. |
| 1 - 2 | Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine. | 5 - 25 | Roer af en toe. |
| 2 | Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren. | 10 - 40 | Kook met een deksel erop. |
| 2 - 3 | Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op basis van melk, reeds bereide gerechten opwarmen. | 25 - 50 | Voeg minimaal twee keer zo veel vocht toe als rijst en roer gerechten op melkbasis halverwege de procedure door. |
| 3 - 4 | Stoofgroenten, vis, vlees. | 20 - 45 | Voeg een paar eetlepels water toe. Controleer de hoeveelheid water tijdens het proces. |
| 4 - 5 | Stoom aardappelen en andere groenten. | 20 - 60 | Bedek de bodem van de pan met 1-2 cm water. Controleer het waterpeil tijdens het proces. Houd het deksel op de pan. |
| 4 - 5 | Kook grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen. | 60 - 150 | Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten. |
| 6 - 7 | Zacht bakken: escalope, kalfscordon bleu, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts. | indien nodig | Draai om wanneer nodig. |
| 7 - 8 | Flink bakken, hash browns, lendenbiefstuk, steaks. | 5 - 15 | Draai om wanneer nodig. |
| 9 | Kook water, kook pasta, schroei vlees (goulash, braadpan), frituur frietjes. | | |
| P | Kook grote hoeveelheden water. PowerBoost is ingeschakeld. | | |

## 7.5 Aanwijzingen en tips voor de afzuigkap

- U kunt er potten op zetten als de afzuigkap niet werkt. Het zal geen schade veroorzaken.
- Wanneer de AUTO-modus in werking is, start de ventilator aan het begin van elke kooksessie op een lage snelheid. De snelheid neemt geleidelijk toe. U kunt de snelheid indien nodig ook handmatig aanpassen.

# 8. ONDERHOUD EN REINIGING

**⚠ WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 8.1 Algemene informatie

- Reinig de kookplaat na elk gebruik.
- Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.
- Krassen of donkere vlekken op het oppervlak hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Gebruik altijd een schraper die wordt aanbevolen voor kookplaten met een glazen oppervlak. Gebruik de schraper alleen als extra hulpmiddel voor het reinigen van het glas na de standaard reinigingsprocedure.

**⚠ WAARSCHUWING!**

Gebruik geen messen of ander scherp, metalen gereedschap om het glasoppervlak te reinigen.

## 8.2 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. Gebruik de speciale schraper op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.
- **Verwijder dit als de kookplaat voldoende afgekoeld is:** kalkringen, waterringen, vetvlekken, glanzende metaalverkleuring. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-schurend reinigingsmiddel. Veeg de kookplaat na het reinigen droog met een zachte doek.
- **Verwijder glanzende metaalverkleuring:** reinig het glazen oppervlak met een doek en een oplossing van water met azijn.

## 8.3 De afzuigkap schoonmaken

**Raster**

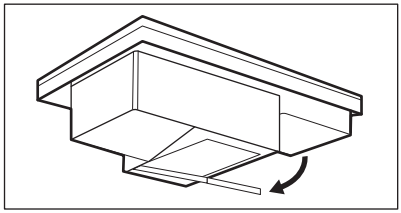
Het rooster leidt de lucht in de afzuigkap. Bovendien beschermt het rooster het afzuigkapsysteem en voorkomt het dat er per ongeluk vreemde voorwerpen in vallen. Het rooster is gemaakt van aluminium en . Je kunt het rooster handmatig of in een vaatwasser wassen. Veeg het rooster af met een zachte doek.

**Watertank**

Onder de kap bevindt zich een waterreservoir. Dit verzamelt het condenswater dat bij elk kookproces ontstaat. Er kan op elk moment water uit het afzuigkapsysteem in het waterreservoir druppelen. Vergeet niet om het waterreservoir regelmatig te legen.

Plaats voor u het waterreservoir opent er een bak onder om water op te vangen.

1. Om het waterreservoir te openen, schuift u de vergrendelingen naar buiten en opent u ze een voor een.



2. Gooi het water weg en spoel het waterreservoir uit.

**⚠ WAARSCHUWING!**

Zorg ervoor dat er geen vloeistof in de afzuigkap komt.

**Als er water of andere vloeistoffen in het afzuigkapsysteem terechtkomen:**

1. Schakel de afzuigkap uit.
2. Til het rooster op en reinig het gebied rond de kap voorzichtig met warm water, een vochtige doek of spons en een mild schoonmaakmiddel.

3. Veeg het overtollige vocht op de bodem van de afzuigkap weg met een spons of een droge doek.
4. Reinig zonodig het filter (zie "Het filter van de afzuigkap reinigen").
5. Leeg het waterreservoir indien nodig.
6. Schakel de afzuigkap in, stel het ventilatorsnelheidsniveau in op 2 of hoger en laat de kap enige tijd draaien om het resterende vocht te verwijderen.

## 8.4 Het filter van de afzuigkap reinigen

Het **2-in-1 koolstoffilter** met lange levensduur combineert de filtratie van vet en geur in één unit. Het filter bestaat uit twee elementen aan de linker- en rechterkant van het filterhuis. Elk element bestaat uit het vetfilter en het koolstoffilter met lange levensduur. Het vetfilter vangt vet, olie en voedselresten op en voorkomt dat ze in het afzuigkapsysteem terechtkomen. Het koolstoffilter met lange levensduur, dat actief koolstofschuim bevat, neutraliseert rook en kookgeuren. Reinig en regenereer het filter regelmatig:

- Reinig het filter zodra het opgebouwde vet zichtbaar wordt. De reinigingsfrequentie is afhankelijk van de hoeveelheid vet en olie die bij het koken wordt gebruikt. Het verdient aanbeveling om het filter elke 10 - 20 uur, of zo nodig vaker, te reinigen.
- Regenereer het filter alleen als de melding is ingeschakeld. Het maximale aantal regeneratiecycli is 7. Daarna moet het filter worden vervangen door een nieuw filter.
  De kookplaat heeft een ingebouwde teller om je eraan te herinneren dat het filter moet worden schoongemaakt. De teller start automatisch opnieuw wanneer je de afzuigkap voor de eerste keer inschakelt. Na 100 uur gebruik begint het filterindicatielampje te knipperen om aan te geven dat het filter moet worden schoongemaakt. De melding blijft 30 seconden aan nadat je de afzuigkap en de kookplaat hebt uitgeschakeld. De melding blokkeert het gebruik van de kookplaat niet.

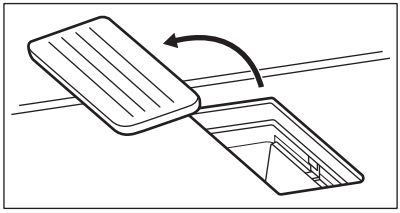
**⚠ WAARSCHUWING!**

Een oververzadigd filter kan brandgevaar opleveren.

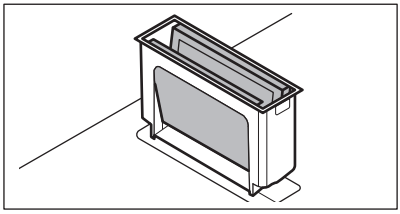
### Het filter demonteren/opnieuw monteren

Het filter en de filterbehuizing bevinden zich direct onder het rooster in het midden van de kookplaat. Verwijder ze voorzichtig, omdat ze door opgehoopt vet glad kunnen zijn.

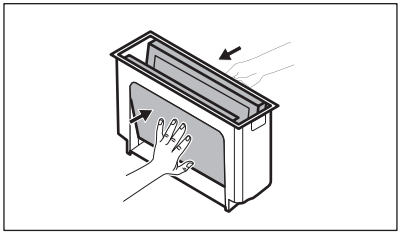
1. Verwijder het rooster.

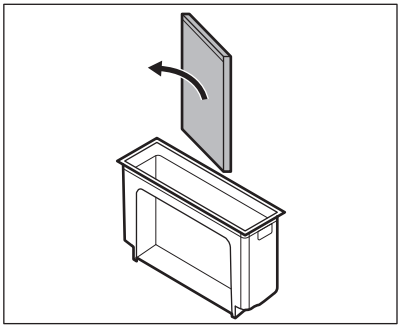


2. Verwijder het filterhuis.



3. Duw de twee elementen voorzichtig van buiten naar binnen en vouw ze samen. Haal vervolgens het filter uit het filterhuis.





4. Zet de filtereenheid na reiniging weer in elkaar:
   a. Schuif de filterelementen in het filterhuis langs de ingebouwde geleiders.Zorg ervoor dat de zwarte zijden naar binnen zijn gericht en de zilveren zijden naar buiten zijn gericht. Na het opnieuw monteren moet u de zwarte kant in de ovenruimte kunnen zien.
   b. Plaats het filterhuis terug in de holte van de afzuigkap.

### Het filterhuis reinigen

Was de filterbehuizing handmatig met een mild reinigingsmiddel en een zachte doek. Je kunt het ook in de vaatwasser wassen.

### Het filter reinigen

1. Was het filter in warm water zonder reinigingsmiddelen. Reinigingsmiddelen kunnen de geurfiltratie beschadigen. Je kunt indien nodig een zachte spons, een zachte doek of een niet-schurende reinigingsborstel gebruiken om voedselresten te verwijderen. U kunt het filter ook wassen in een vaatwasser op 65-70°C (met een programma langer dan 90min),zonder afwasmiddelen enzonder vaat in dezelfde lading.
2. Droog het filter in de oven voor 20-30 min bij 70 °C. Plaats het filter op het middelste rooster. Gebruik hiervoor niet de heteluchtovenfunctie. Je kunt het filter ook 's nachts laten drogen bij kamertemperatuur. Het filter moet volledig worden gedroogd voordat het weer in elkaar wordt gezet.
3. Zet de filtereenheid weer in elkaar en plaats deze terug in de holte van de afzuigkap.

### Het filter regenereren

1. Reinig eerst het filter, zoals hierboven in stap 1 beschreven.
2. Zet het filter in een oven op 80-110 °C gedurende 60 min. Plaats het filter op het middelste rooster. Gebruik een ovenfunctie zonder ventilator.
3. Zet de filtereenheid weer in elkaar en plaats deze terug in de holte van de afzuigkap.
4. Druk kort op ⊛ om de teller te resetten.

De teller wordt opnieuw gestart.

## 9. PROBLEEMOPLOSSING

> ⚠ **WAARSCHUWING!**
> Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 9.1 Wat moet je doen als ...

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|---|---|
| Je kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen. | De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd. | Controleer of de kookplaat goed aangesloten is op het lichtnet. |

| 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. |
| | Je stelde gedurende 60 seconden geen kookstand in. | Schakel de kookplaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 60 seconden in. |
| | Je hebt 2 of meer sensorvelden tegelijkertijd aangeraakt. | Raak slechts één sensorveld aan. |
| | Pauze is in werking. | Zie "Pauze". |
| | Water of vetvlekken op het bedieningspaneel. | Reinig het bedieningspaneel. |
| Je kunt een constant piepgeluid horen. | De elektrische aansluiting is verkeerd. | Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Laat de installatie controleren door een erkende elektricien. |
| Je kunt de maximale warmtestand niet instellen voor één van de kookzones. | De andere zones verbruiken het maximaal beschikbare vermogen. Je kookplaat werkt correct. | Verlaag de warmtestand van de andere kookzones die op dezelfde fase zijn aangesloten. Zie 'Stroommanagement'. |
| Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Als de kookplaat wordt uitgeschakeld, klinkt er een geluidssignaal. | Je hebt iets op een of meer sensorvelden geplaatst. | Verwijder het voorwerp van de sensorvelden. |
| De kookplaat wordt uitgeschakeld. | Je hebt iets op het sensorveld ⏻ geplaatst. | Verwijder het voorwerp van het sensorveld. |
| De restwarmte-indicator gaat niet aan. | De zone is niet heet omdat deze slechts kortstondig is gebruikt, of de sensor is beschadigd. | Als de zone voldoende lang gebruikt is om heet te zijn, neem je contact op met een erkende servicedienst. |
| Het bedieningspaneel wordt heet bij aanraking. | Het kookgerei is te groot of je plaatst het te dicht bij het bedieningspaneel. | Plaats grotere pannen indien mogelijk op de achterste kookzones. |
| Er klinkt geen geluidsignaal wanneer je de tiptoetsen van het bedieningspaneel aanraakt. | De signalen zijn uit. | Schakel de geluiden in. Raadpleeg ‘Dagelijks gebruik’. |
| Het indicatielampje boven het symbool 🔒 gaat aan. | Kinderbeveiligingsinrichting of Blokkering werkt. | Zie "Kinderbeveiliging" en "Blokkering". |
| De bedieningsbalk knippert. | Er staat geen pan op de zone, of de zone is niet volledig bedekt. | Zet een pan op de zone, zodat de pan de zone volledig bedekt. |
| | De pan is niet geschikt. | Gebruik kookgerei dat geschikt is voor inductiekookplaten. Zie 'Aanwijzingen en tips'. |
| | De diameter van de bodem van de pan is te klein voor de zone. | Gebruik pannen met de juiste afmetingen. Raadpleeg de technische gegevens. |

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|---|---|
| Opwarmen duurt lang. | Pan is te klein en ontvangt slechts een deel van het vermogen dat door de kookzone wordt gegenereerd. | Gebruik voor een optimale warmte-overdracht kookgerei met een bodem-diameter die vergelijkbaar is met de grootte van de kookzone (d.w.z. de maximale waarde van de diameter van het kookgerei in "Technische gege-vens" > "Specificatie van de kookzo-ne"). |
| De bedieningsbalk voor de af-zuigkap knippert en de afzuigkap start niet of gaat uit. | De ventilator kan in bepaalde om-standigheden vanzelf uitschakelen, bijvoorbeeld wanneer de kamer niet goed geventileerd wordt. | Open het venster. Mogelijk moet je de vensterschakelaar installeren. Zie "Montage". Als de vensterschakelaar al aanwezig is, controleer dan of deze correct is geïnstalleerd. Raadpleeg het installatieboekje.<br>Druk op een willekeurig symbool. De afzuigkap werkt weer. |
| De ventilator van de afzuigkap werkt niet goed als de functies van de afzuigkap worden geacti-veerd. | De omgevingstemperatuur rond de afzuigkap is te hoog.<br>Er is onvoldoende luchtcirculatie in en rondom de afzuigkap. | Schakel de kookplaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Wacht ten minste 10 seconden en sluit het dan opnieuw aan.<br>Andere suggesties:<br>Probeer de temperatuur van het omlig-gende gebied af te koelen. Verwijder het afzuigkapfilter en verwijder het res-terende vocht uit de binnenkant van de afzuigkap. Raadpleeg 'Onderhoud en reiniging'. Laat het afzuigkapsysteem gedurende één dag drogen en activeer de afzuigkap vervolgens opnieuw. |
| De stoom die tijdens het koken wordt geproduceerd, wordt niet voldoende geabsorbeerd door de afzuigkap. | De deksels op het kookgerei zijn niet goed geplaatst. | Als uw kookgerei geen geventileerde deksels heeft, zorg er dan voor dat u de deksels kantelt zodat de vrijgeko-men stoom naar de afzuigkap gericht is.<br>Raadpleeg "Aanwijzingen en tips" voor informatie over de speciale stoomdek-sels met ventilatie die worden aanbe-volen voor gebruik met de geïntegreer-de afzuigkap. |
|  | Het filter van de kap is oververza-digd. | Regenereer het filter van de afzuigkap Raadpleeg 'Onderhoud en reiniging'. |
|  en een getal gaan branden. | Er is een fout opgetreden in de kookplaat. | Schakel de kookplaat uit en schakel deze na 30 seconden weer in. Wan-neer  weer verschijnt, trek je de stekker van de kookplaat uit het stop-contact. Steek de stekker van de kook-plaat er na 30 seconden weer in. Als het probleem zich blijft voordoen, neem je contact op met een erkende servicedienst. |

### 9.2 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.

## 10. TECHNISCHE GEGEVENS

### 10.1 Typeplaatje

Model CCE8475SFB:
Type 66 D4A 01 AA
Inductie 7.35 kW
Serienr. .....
AEG

PNC 949 597 956 01
220 - 240 V, 50 Hz
Gemaakt in: Duitsland
7.35 kW

### 10.2 Specificatie kookzones

| Kookzone | Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximale duur [min] | Diameter van het kookgerei [mm] |
|---|---|---|---|---|
| Links voor | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Links achter | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Rechtsvoor | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Rechtsachter | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |

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

Gebruik voor een optimale warmteoverdracht en kookresultaat kookgerei met een bodemdiameter die vergelijkbaar is met de grootte van de kookzone (d.w.z. de maximale waarde van de diameter van het kookgerei in de tabel). Gebruik geen kookgerei dat groter is dan de diameter van de kookzone.

## 11. ENERGIEZUINIGHEID

### 11.1 Productinformatie volgens de EU Ecodesign regulering voor kookplaten

| | |
|---|---|
| Modelnummer | CCE8475SFB |
| Type kookplaat | Inbouwkookplaat |
| Aantal kookzones | 4 |

| | | |
|---|---|---|
| Verwarmingstechnologie | | Inductie |
| Lengte (L) en breedte (W) van niet-ronde kookzone | Links voor | L 22.3 cm<br>W 22.0 cm |
| Lengte (L) en breedte (W) van niet-ronde kookzone | Links achter | L 22.3 cm<br>W 22.0 cm |
| Lengte (L) en breedte (W) van niet-ronde kookzone | Rechtsvoor | L 22.3 cm<br>W 22.0 cm |
| Lengte (L) en breedte (W) van niet-ronde kookzone | Rechtsachter | L 22.3 cm<br>W 22.0 cm |
| Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking) | Links voor<br>Links achter<br>Rechtsvoor<br>Rechtsachter | 179.6 Wh/kg<br>189.1 Wh/kg<br>187.3 Wh/kg<br>189.1 Wh/kg |
| Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob) | | 186.3 Wh/kg |

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

De energiemetingen betreffende het kookgebied worden geïdentificeerd door de markeringen van de respectievelijke kookzones.

## 11.2 Kookplaat - Energiebesparende

Je kunt energie besparen tijdens het dagelijks koken als je de onderstaande aanwijzingen volgt.

- Gebruik bij het opwarmen van water alleen de hoeveelheid die je nodig hebt.
- Plaats, indien mogelijk, altijd de deksels op het kookgerei.
- Plaats het kookgerei direct in het midden van de kookzone.
- Gebruik de restwarmte om het voedsel warm te houden of om het te laten smelten.

## 11.3 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 |

## 11.4 Productinformatieblad en productinformatie volgens de EU-regelgeving voor energie-etikettering en ecologisch ontwerp voor afzuigkap

| **Productinformatieblad volgens de (EU) Nr. 65/2014** | | |
|---|---|---|
| Naam of handelsmerk van de leverancier | AEG | |
| Typeaanduiding van het model | CCE8475SFB | |
| Jaarlijks energieverbruik - AECafzuigkap | 28.8 | kWh/a |
| Energie-efficiëntieklasse | A + | |

| | | |
|---|---|---|
| Hydrodynamische efficiëntie - FDEafzuigkap | 32.4 | |
| Hydrodynamische-efficiëntieklasse | A | |
| Verlichtingsefficiëntie - LEafzuigkap | - | lux/W |
| Verlichtingsefficiëntieklasse | - | |
| Vetfilteringsefficiëntie - GFEafzuigkap | 85.1 | % |
| Vetfilteringsefficiëntieklasse | B | |
| Luchtstroom bij minimumsnelheid bij normaal gebruik | 270.0 | m³/h |
| Luchtstroom bij maximumsnelheid bij normaal gebruik | 500.0 | m³/h |
| Luchtstroom in de intensieve of boostmodus | 630.0 | m³/h |
| Akoestische A-gewogen geluidsemissie bij minimumsnelheid | 49 | db(A) re 1 pW |
| Akoestische A-gewogen geluidsemissie bij maximumsnelheid | 64 | db(A) re 1 pW |
| Akoestische A-gewogen geluidsemissie in de intensieve of de boostmodus | 70 | db(A) re 1 pW |
| Gemeten stroomverbruik in de uit-stand - Po | 0.49 | W |
| Gemeten stroomverbruik in de stand-by-stand - Ps | - | W |
| **Extra informatie volgens de (EU) Nr. 66/2014** | | |
| Tijdstoenamefactor - f | 0.8 | |
| Energie-efficiëntie-index - EEIafzuigkap | 41.4 | |
| Gemeten luchtdebiet op het beste-efficiëntiepunt - QBEP | 259.2 | m³/h |
| Gemeten luchtdruk op het beste-efficiëntiepunt - PBEP | 444 | Pa |
| Maximale luchtstroom - Qmax | 630.0 | m³/h |
| Gemeten elektrisch opgenomen vermogen op het beste-efficiëntiepunt - WBEP | 98.8 | W |
| Nominaal vermogen van het verlichtingssysteem - WL | - | W |
| Gemiddelde verlichting van het verlichtingssysteem op het kookoppervlak-Emiddle | - | lux |

Apparaat getest volgens: IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.

De gegevens in de bovenstaande tabel hebben betrekking op de apparaten in de uitlaatmodus. De apparaten in recirculatiemodus kunnen worden omgezet in uitlaatmodus door de installatie-instructies in het installatieboekje te volgen en door een speciaal filter te gebruiken dat beschikbaar is in onze officiële winkels. Ga voor meer informatie naar onze website.

## 11.5 Afzuigkap - Energiebesparing

U kunt energie besparen tijdens het dagelijks koken als u de onderstaande aanwijzingen volgt.

- Als u begint met koken, zet u de ventilator van de afzuigkap op een lage snelheid. Laat de afzuigkap na het koken een paar minuten draaien.
- Verhoog de ventilatorsnelheid alleen om grote hoeveelheden stoom of rook te verwijderen. Het wordt aanbevolen om de Boost functie alleen in extreme situaties te gebruiken.

- Reinig het afzuigkapfilter regelmatig en vervang het indien nodig om de efficiëntie te behouden.
- Gebruik de maximale diameter van het leidingsysteem om de efficiëntie te optimaliseren en het geluid te minimaliseren.

## **12.** MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool ♺. Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recycleren. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten.

Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

aeg.com

701132397-A-332024

