

PE9000B80

NL Gebruiksaanwijzing | **Kookplaat**



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



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

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	2
2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....	5
3. INSTALLEREN.....	8
4. PRODUCTBESCHRIJVING.....	12
5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	15
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	17
7. FLEXIBELE INDUCTIEKOOKZONE.....	27
8. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	28
9. ONDERHOUD EN REINIGING.....	30
10. PROBLEEMOPLOSSING.....	33
11. TECHNISCHE GEGEVENS.....	38
12. ENERGIEVERBRUIK.....	39
13. MILIEUBESCHERMING.....	41

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voordat je het apparaat installeert en gebruikt. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeien uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige en 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 en mobiele apparaten met de speciale app.
- 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 (zelfs bij de automatische kookfuncties). 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 je het in de ingebouwde constructie installeert.
- Gebruik geen waterstralen en stoom om het apparaat te reinigen.
- Schakel het kookplaat-element 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, thermostaten, 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 ont koppeling moet voldoen aan de voorwaarden van de overspanningscategorie III. De middelen voor ont koppeling 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. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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.
- Het apparaat moet geaard.
- 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.
- Als de E3-code op het scherm verschijnt, koppelt u de kookplaat onmiddellijk los en controleert u of de elektrische aansluiting en de netspanning correct zijn.

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 werkoppervlak en plaats geen voedsel in direct contact met het apparaat.
- Als het oppervlak van het apparaat gebarsten is, koppel het apparaat dan onmiddellijk los van de stroomtoevoer om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm aanhouden tot de inductiekookzones als het apparaat in werking is.
- Als je 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 je ermee kookt.

- De dampen die boven 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 bevochtigd zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Plaats geen heet kookgerei op het bedieningspaneel om het risico op brandwonden te vermijden.
- 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 Voedselsensor



WAARSCHUWING!

Risico op letsel en brandwonden.

- Gebruik de Voedselsensor waarvoor deze bedoeld is. Gebruik het niet om iets te openen of op te tillen.
- Gebruik alleen de Voedselsensor die aanbevolen wordt voor de kookplaat, één tegelijkertijd.
- Gebruik het niet als het defect of beschadigd is.
- Gebruik de Voedselsensor niet in de oven of magnetron.
- Zorg ervoor dat de Voedselsensor altijd in het eten of in de vloeistof tot aan de markering van het minimumniveau zit.
- Reinig de Voedselsensor voor en na elk gebruik. Wees voorzichtig, de punt van de Voedselsensor is scherp.
- Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen. Was de Voedselsensor niet in de vaatwasser. De siliconen handgreep kan verkleuren, wat geen effect heeft op de werking van de Voedselsensor.
- Gebruik de originele verpakking om de Voedselsensor op te slaan en op te laden.
- Zorg ervoor dat de Voedselsensor koel, schoon en droog is voordat je deze in de oplader plaatst.
- Bewaar de Voedselsensor op een veilige, droge plaats buiten het bereik van kinderen.

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.

- 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.

2.6 Service

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

2.7 Verwijdering

WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

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

3. INSTALLEREN

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

3.1 Voor montage

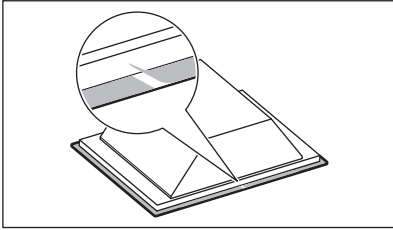
Voordat u de kookplaat installeert, dient u de onderstaande informatie van het typeplaatje te noteren. Het typeplaatje bevindt zich onderop de kookplaat.

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 buitenrand van de glazen keramische. Rek het niet uit. Zorg dat de uiteinden van de afdichtstrip zich in het midden van een van de zijden van de kookplaat bevinden.
3. Tel een paar millimeter bij de af te knippen lengte van de afdichtstrip.
4. Duw de twee uiteinden van de afdichtstrip samen.

Geïntegreerde installatie

1. Reinig de sponningen in het werkblad.
2. Snijd de meegeleverde 3x10 mm afdichtingsstreep in vier strepen. De strepen moeten dezelfde lengte hebben als de sponningen.
3. Knip de uiteinden van de strepen in een hoek van 45°. Ze moeten nauwkeurig in de hoeken van de sponningen passen.
4. Bevestig de strepen aan de rabbels. Rek de strips niet uit. Plak de uiteinden van de strips niet over elkaar heen.

Dicht na plaatsing van de kookplaat de kier tussen het werkblad en het glaskeramik met siliconenkit. Zorg ervoor dat de siliconen niet onder het glaskeramik komen.

3.4 Montage

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

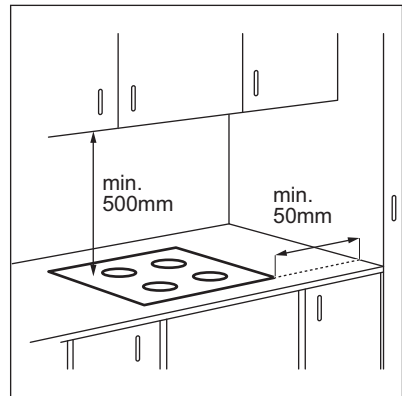
Volg het aansluitingsschema van de kookplaat en het aansluitingsschema van de

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



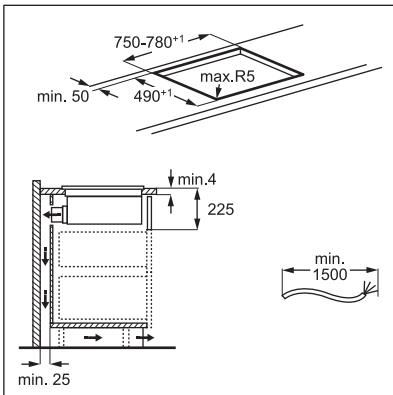
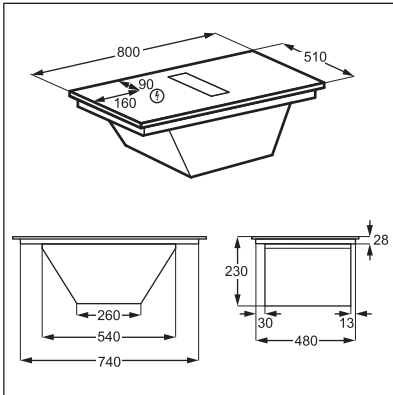
Alleen voor geselecteerde landen

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.

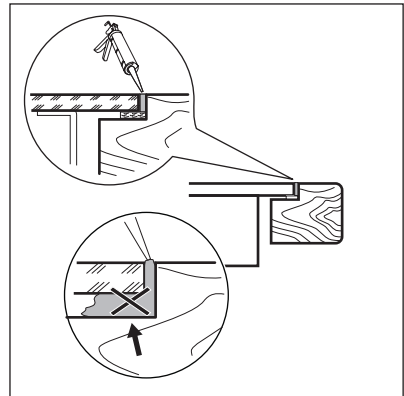
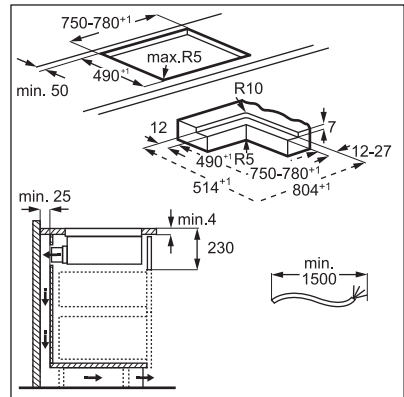
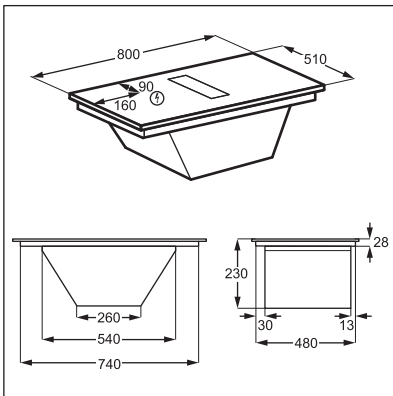


Als het apparaat boven een lade wordt geïnstalleerd, kan de ventilatie van de kookplaat de artikelen die zich in de lade bevinden tijdens het bereidingsproces opwarmen.

INSTALLATIE AAN BOVENKANT



GEÏNTEGREERDE INSTALLATIE



Zoek de videotutorial 'Hoe installeer je jouw AEG-inductiekookplaat met afzuiging' door de volledige naam die in de onderstaande afbeelding staat in te typen.

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

How to install your AEG
induction extractor hob



Montage filterbehuizing

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

Zorg er vóór het eerste gebruik voor dat je de koolstoffilters met een lange levensduur in de behuizing plaatst met de hendels naar binnen 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 aansluitkabeln mag uitsluitend worden gebruikt met een Aveiligheidsstopcontact.
- Gebruik een snoertype dat bestand is tegen een temperatuur van 125 °C of hoger om het beschadigde netsnoer te vervangen.
- Neem contact op met onze serviceafdeling. Het vervangen van de verbindingkabel mag alleen worden gedaan door een gekwalificeerde elektricien.

⚠ WAARSCHUWING!

Alle elektrische aansluitingen moeten door een gekwalificeerde elektricien worden aangelegd.

⚠ LET OP!

Aansluitingen via contactpluggen zijn verboden.

⚠ LET OP!

Boor of soldeer de draaduiteinden niet. Het is verboden.

⚠ LET OP!

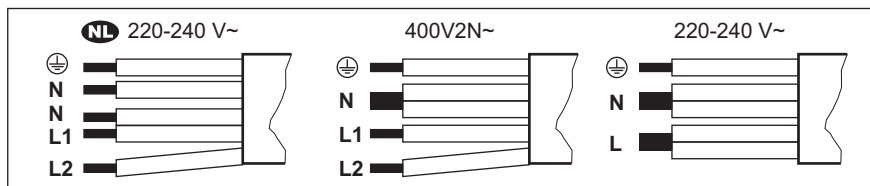
Sluit de kabel niet aan zonder de huls voor het kabeluiteinde.

Eenfasige aansluiting

1. Verwijder de huls voor het kabeluiteinde van de zwarte, bruine en blauwe draden.
2. Verwijder een deel van de isolatie van de bruine, zwarte en blauwe kabeluiteinden.
3. Sluit de uiteinden van zwarte en bruine kabels aan.
4. Breng een nieuwe draadeindhuls aan op het uiteinde van de gedeelde draad (speciaal gereedschap vereist).
5. Sluit de uiteinden van twee blauwe kabels aan.
6. Breng een nieuwe draadeindhuls aan op het uiteinde van de gedeelde draad (speciaal gereedschap vereist).

Tweefasige aansluiting

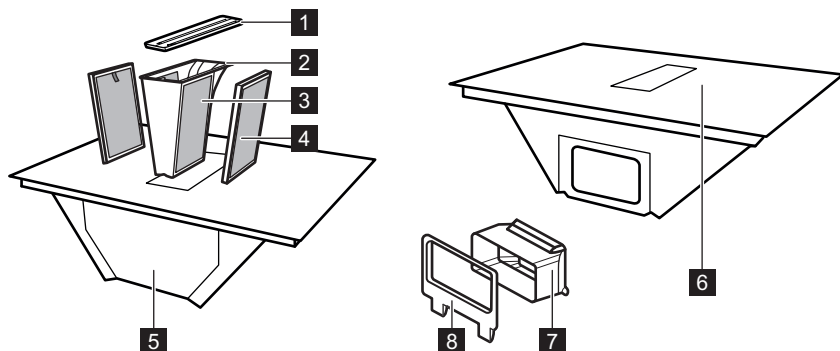
1. Verwijder de kabeleindhuls van de blauwe draden.
2. Verwijder een deel van de isolatie van de blauwe kabeluiteinden.
3. Sluit de uiteinden van twee blauwe kabels aan.
4. Breng een nieuwe kabeleindhuls aan op het gemeenschappelijke kabeluiteinde (speciaal gereedschap vereist).



NL 220 - 240 V~	Tweefasige aansluiting: 400 V2N~		Eenfasige aansluiting: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm²	5x1,5 mm² of 4x2,5 mm²		5x1,5 mm² of 3x4 mm²	
Groen - geel	Groen - geel	Groen - geel	Groen - geel	Groen - geel
N Blauw en blauw	N Blauw en blauw	N Blauw en blauw	N Blauw en blauw	N Blauw en blauw
L1 Zwart	L1 Zwart	L1 Zwart	L Zwart en bruin	L Zwart en bruin
L2 Bruin	L2 Bruin	L2 Bruin		

4. PRODUCTBESCHRIJVING

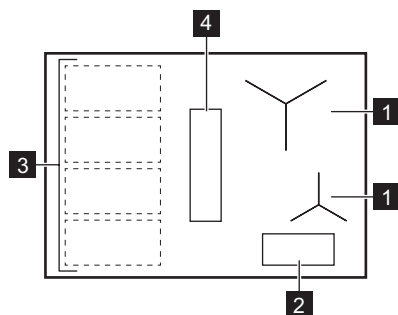
4.1 Productoverzicht



- 1 Raster
- 2 Vetfilter behuizing
- 3 Vetfilter (niet verwijderbaar)
- 4 Carbon filter met lange levensduur
- 5 Druppelbak (onder het afzuigkapsysteem)

- 6 Kookplaat
- 7 Adapter luchtkanaal
- 8 Luchtkanaalfitting voor de achterwand

4.2 Indeling van het kookoppervlak



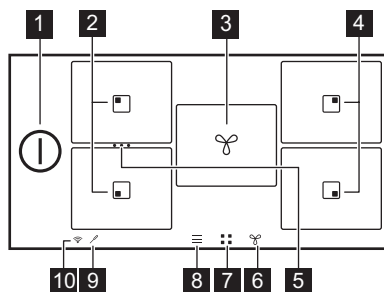
- 1 Inductie kookzone
- 2 Bedieningspaneel
- 3 Flexibele inductiekookzone bestaande uit vier secties
- 4 Kap



Raadpleeg 'Technische gegevens' voor gedetailleerde informatie over de maten van de kookzones.

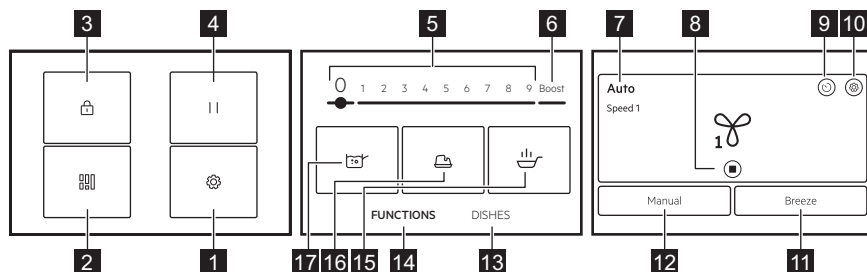
4.3 Indeling Bedieningspaneel

Hoofdweregave













Symbol	Beschrijving
1	De kookplaat in- en uitschakelen.
2	Zone met Panfrituren en Bezig met koken functies.
3	De afzuigkapfuncties instellen.
4	Zone met Bezig met koken functie.
5 ...	Een snelkoppeling voor Flex Bridge. Schakelen tussen de drie beschikbare modi: Standaard / Big Bridge / Max Bridge. De functie combineert twee kookzones in segmenten.
6	Afzuigkap snelle functies.
7	Om het zoneoverzicht te openen.
8	Om de Menu te openen.
9	Het Voedselsensor indicatielampje.
10	Het wifi indicatielampje.




Uitgevouwen weergave



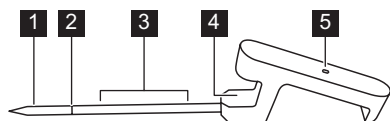
De lijst met functies kan variëren afhankelijk van de softwareversie.

Symbol	Omschrijving
1 	Instellingen. Om de instellingen van de kookplaat te openen.
2 	Flex Bridge. Schakelen tussen de drie beschikbare modi: Standaard / Big Bridge / Max Bridge. De functie combineert twee kookzones in segmenten.
3 	Slot. Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen.
4 	Pauze. Alle kookzones die in werking zijn op de laagste kookstand instellen.
5 1 - 9	Het instellen van de kookstand.
6 Boost	De maximale kookstand inschakelen.
7 Handmatig / Auto	De actuele instelling van de afzuigkapventilator weergeven.
8 	Om de afzuigkap te stoppen/opnieuw te starten.
9 	Timer afzuigkap. De timer voor de afzuigkap instellen.
10 	Instellingen afzuigkap. Om de instellingen van de afzuigkap te openen.
11 Breeze	Om de Breeze-functie te draaien.
12 Handmatig	De handmatige instellingen van de afzuigkap openen.
13 Gerechten	Vooraf ingestelde automatische programma's selecteren voor verschillende soorten voedsel.
14 FUNCTIES	Om automatische programma's te selecteren voor verschillende kookmethoden.
15 	Panfrituren. Voor het bakken met automatisch geregelde warmteniveaus, speciaal voor verschillende soorten voedsel.
16 	Bezig met smelten. Om verschillende producten te smelten, bijv. chocolade of boter.
17 	Bezig met koken. Om de temperatuur van het water automatisch aan te passen, zodat het niet kookt zodra het kookpunt is bereikt.

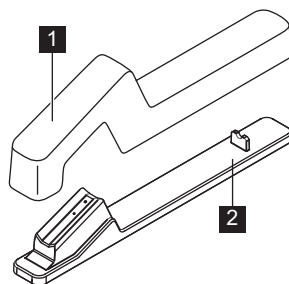
Navigatie weergeven

Symbol	Omschrijving
OK	Om de selectie of instelling te bevestigen.
X	Om het pop-upvenster te sluiten.
	Om de instructies op het display in te klappen/uit te vouwen.
	Om de opties te activeren/deactiveren.
	Om één niveau terug/verder te gaan in het Menu.

4.4 Voedselsensor



- 1 Meetpunt
- 2 Markering van het minimumniveau
- 3 Aanbevolen onderdompelingsbereik (voor vloeistoffen)
- 4 Haak voor het plaatsen van de Voedselsensor op de rand
- 5 Controlelampje



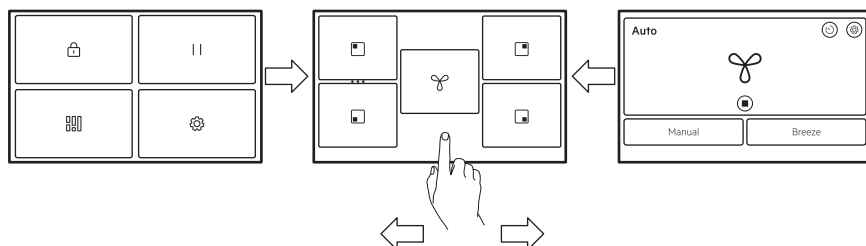
- 1 Deksel
- 2 Laadstation

5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Navigeren door het display



Om tussen de schermen te navigeren, tikt u op de symbolen onderaan het display. U kunt ook naar links vegen om de instellingen voor de afzuigkap te beheren of naar rechts om de Menu te bereiken.



Als het display niet onmiddellijk reageert, zorg er dan voor dat je het midden van het gekozen symbool/de gekozen optie aanraakt of probeer het iets langer in te drukken.

5.2 Eerste aansluiting op de voeding

Als je de stekker van de kookplaat in het stopcontact steekt, dan moet je Taal, Helderheid, Volume en Toetstones instellen.

Je kunt de instelling wijzigen in Menu > Instellingen > Instelling. Zie "Dagelijks gebruik".

5.3 FlexPower

FlexPower bepaalt hoeveel stroom de kookplaat in totaal gebruikt, binnen de grenzen van de zekeringcapaciteit van de huisinstallatie.

Oorspronkelijk werkt het apparaat op het hoogst mogelijke vermogensniveau. Je kunt

het maximale vermogen wijzigen als de installatie niet het volledige vermogen ondersteunt.



Als het vermogen lager is dan 2000 W, kun je geen automatische programma's activeren (Gerechten of FUNCTIES).

1. Schakel de kookplaat in.
2. Zorg ervoor dat alle kookzones zijn uitgeschakeld.
3. Tik op op het display om de Menu te openen.
4. Selecteer Instellingen > Instelling > FlexPower en kies het juiste vermogensniveau.
5. Tik op of op het . Volg de instructies op het display om je selectie te bevestigen.

LET OP!

Zorg ervoor dat het gekozen vermogen aansluit op de zekeringenkast in huis.

5.4 Draadloos / app-verbinding

Om de app te kunnen gebruiken, moet de kookplaat verbonden zijn met het draadloze netwerk. wifi is standaard ingeschakeld.

1. Tik op .
2. Selecteer Instellingen > Aansluitingen > wifi.
3. Tik op om te activeren wifi. De kookplaat is nu klaar om verbinding te maken met het draadloze netwerk en met de app.
4. Tik op VERBINDEN.
5. Download van de app. Scan de QR-code op de achterkant van de gebruikershandleiding of download de app rechtstreeks vanuit de app store.
6. Open de app en registreer je om een account te krijgen.
7. Voeg een nieuw apparaat toe.
8. Volg de instructies in de app om het verbindingproces te voltooien.

De netwerkverbinding wijzigen/deactiveren

De kookplaat loskoppelen van je thuisnetwerk:

1. Tik op .
2. Selecteer Instellingen > Aansluitingen > wifi:
 - Tik op VERBINDING VERBREKEN om de verbinding met je draadloze netwerk te verbreken.
 - Om wifi uit te schakelen, tik je op .

Om de kookplaat aan te sluiten op het nieuwe draadloze netwerk raadpleeg je "Draadloze/app-verbinding" hierboven.

5.5 Voedselsensor koppelen en kalibreren

Je kookplaat is bij levering niet gekoppeld aan de Voedselsensor. Koppel het vóór het eerste gebruik of wanneer je het vervangt door een nieuw.

Om nauwkeurige temperaturen te garanderen, moet je de Voedselsensor altijd kalibreren na het koppelen.

1. Tik op .
2. Selecteer Instellingen > Aansluitingen > Bluetooth.
3. Tik op om te activeren Bluetooth. De kookplaat vindt automatisch de beschikbare accessoires. Als je Voedselsensor niet in de lijst verschijnt, zorg er dan voor dat deze is opgeladen. Schud of tik er vervolgens twee keer op totdat het lampje begint te knipperen.
4. Kies de Voedselsensor uit de lijst en volg de instructies op het display om het koppelingsproces te voltooien. Na het koppelen toont het display automatisch het kalibratiescherm.
5. Tik op START en volg de instructies op het display om het kalibratieproces te voltooien.

Als je de Voedselsensor in deze stap niet kalibreert, kun je dit later doen. Voer de Bluetooth-instellingen opnieuw in en selecteer je Voedselsensor om door te gaan met de installatie.

Om alle functies van de Voedselsensor te gebruiken, moet je deze eerst kalibreren.


Voedselsensor resetten/verwijderen

Je kunt de Voedselsensor op elk gewenst moment resetten of loskoppelen van de kookplaat.

1. Tik op .
2. Selecteer Instellingen > Aansluitingen > Bluetooth.

Het display toont de verbonden Voedselsensor.

3. Tik op de Voedselsensor.

- Om de Voedselsensor opnieuw te kalibreren, tik je op **RESETTEN**.
- Om de Voedselsensor van de kookplaat te verwijderen, tik je op het .


Om de Voedselsensor opnieuw te verbinden of een nieuwe toe te voegen, raadpleeg je "Voedselsensor koppelen en kalibreren".

6. DAGELIJKS GEBRUIK

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 In- of uitschakelen

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

6.2 Automatische uitschakeling

De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:

- alle kookzones zijn uitgeschakeld.
- je de kookstand niet instelt nadat je de kookplaat hebt ingeschakeld.
- 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 object of reinig het bedieningspaneel.
- de kookplaat te heet wordt (bijv. als een steelpan droogkookt). Laat de kookzone afkoelen voordat je de kookplaat weer gebruikt.
- u verkeerd kookgerei gebruikt of als er geen kookgerei op een bepaalde zone staat. De inductiekookzone wordt automatisch na 50 seconden uitgeschakeld.
- je een kookzone niet uitschakelt of de kookstand wijzigt. Na enige tijd verschijnt er een bericht en wordt de kookplaat uitgeschakeld.

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

Warmte-instelling	De kookplaat wordt uitgeschakeld na
1 - 2	6 uur
3 - 5	5 uur
6	4 uur
7 - 9	1,5 uur



Wanneer u Panfrituren gebruikt, wordt de kookplaat na 1,5 uur gedeactiveerd. Voor Bezig met smelten wordt de kookplaat na 6 uur gedeactiveerd.

6.3 Pandetectie

Deze functie detecteert of er pannen op de kookzones zijn geplaatst en schakelt de kookzones uit als het kookgerei niet langer detecteerbaar is.

- Als u het kookgerei eerst op een kookzone plaatst en vervolgens de kookplaat activeert, verschijnt er een grijze balk op het overzicht van de bijbehorende kookzone.
- De balk verschijnt niet als er geen kookgerei op de kookzone zit of als het kookgerei niet kan worden gedetecteerd vanwege de onjuiste plaatsing of het ongeschikte materiaal.
- Als u kookgerei uit een geactiveerde kookzone verwijdert en dit tijdelijk opzij zet, gaat het bijbehorende kookzoneoverzicht 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 voor de aangegeven time-out om het koken te hervatten.

6.4 De kookzones gebruiken

Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmeting van het kookgerei aan.



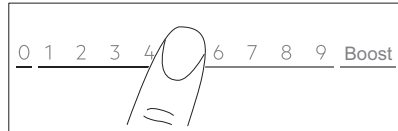
Gebruik voor een optimale warmteoverdracht kookgerei met een bodemdiameter die vergelijkbaar is met de grootte van de kookzone (d.w.z. de maximale waarde van de diameter van het kookgerei in "Technische gegevens" > "Specificatie van de kookzone"). Zorg ervoor dat het kookgerei geschikt is voor inductiekookplaten.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

Om de kookzone te activeren, raakt u het betreffende zonesymbool aan of plaatst u het kookgerei in het midden van de kookzone. De beschikbare programma's verschijnen op het display. Stel het verwarmingsniveau in of selecteer een van de automatische functies. Om terug te keren naar de hoofdweergave, druk je op het **X** in de rechterbovenhoek.

Wanneer andere zones actief zijn, is de kookstand voor de zone die u wilt gebruiken mogelijk beperkt. Zie "Stroommanagement".

6.5 Warmte-instelling

1. Schakel de kookplaat in.
 2. Plaats de pan op de geselecteerde kookzone en raak het betreffende zonesymbool aan.
 3. Tik erop of schuif met uw vinger om de gewenste kookstand in te stellen.
- De pictogrammen voor het vermogensniveau 1-9 worden groter en de onderstaande balk wordt rood om de actuele vermogensinstelling aan te geven. Wanneer het vermogensniveau is geselecteerd, verandert het scherm in de uitgevouwen schermweergave.



U kunt de kookstand ook wijzigen op het overzichtsscherm van de zone. Om naar het zone-overzichtsscherm te gaan, raakt u het midden van de uitgevouwen

schermweergave aan. Raak **—** of **+** aan om het warmteniveau te wijzigen. Raak het vermogensniveau aan om de uitgebreide schermweergave te openen.

6.6 Boost

Deze functie maakt meer vermogen beschikbaar voor de inductiekookzones. De functie kan slechts voor een beperkte tijd worden geactiveerd voor de kookzone. Na deze tijd gaat de kookzone automatisch terug naar de hoogste kookstand.

1. De kookzone selecteren.
2. Raak aan Boost om de functie in te schakelen.

De functie wordt automatisch uitgeschakeld. Om de functie handmatig te deactiveren selecteert u de zone en wijzigt u de kookstand ervan naar 0.



Boost werkt niet wanneer:

- Flex Bridge werkt in de modi Standaard en Max Bridge,
- het vermogen binnen één fase onvoldoende is (zie "Stroommanagement").



Raadpleeg voor maximale tijdsduur "Technische gegevens".

6.7 OptiHeat Control (3-steps restwarmte-indicator)



WAARSCHUWING!

Zolang de indicator **|||/||/|** brandt, bestaat het risico op brandwonden door restwarmte.

De inductiekookzones creëren de voor het kookproces benodigde warmte rechtstreeks in de bodem van het kookgerei. Het glaskeramik 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 een koude kookzone wordt geplaatst,
- als de kookplaat is uitgeschakeld, maar de kookzone nog heet is.

Het indicatielampje verdwijnt als de kookzone is afgekoeld.


6.8 Warmhoudmodus

Deze functie houdt voedsel warm met de lage temperatuurinstelling.

Warmhoudmodus is alleen beschikbaar als de kookzone nog warm is na het voltooide kookproces (met een zichtbaar restwarmtepictogram) en het kookgerei op de zone blijft. De functie werkt niet met een koude kookzone.

1. Tik op het  om de Warmhoudmodus te activeren.

De Warmhoudmodus werkt totdat deze is uitgeschakeld.

2. Tik op het  in de linkerbovenhoek van het display om de functie te stoppen.

Je kunt indien nodig een timer instellen. Zie "Timeropties".

6.9 timer opties


ECO Timer

Gebruik deze functie om aan te geven hoelang een kookzone moet werken tijdens een enkele kooksessie.

Om energie te besparen, wordt het element van de kookzone uitgeschakeld voordat de ECO Timer klinkt. Het verschil in bedrijfstijd hangt af van het warmte-instellingsniveau en de duur van de bereiding.

U kunt deze functie gebruiken wanneer de kookzone is geactiveerd. U kunt de functie voor iedere kookzone afzonderlijk instellen.

1. Stel eerst de warmte-instelling voor de juiste kookzone in en daarna de functie.
2. Tik op het zone-symbool.

3. Tik op .


Het timermenuvenster verschijnt op het display.

4. Vink het selectievakje Stop de zone aan om de functie te activeren.
5. Stel de tijd in.
6. Tik op OK om te bevestigen.

Je kunt ook het **X** kiezen om je selectie te annuleren.

Je kunt de ECO Timer-instellingen tijdens het koken wijzigen: tik op het  met de timerwaarde en tik vervolgens op BEWERKEN.

Wanneer de timer op is, klinkt er een signaal en een pop-upvenster. Raak OK aan om het signaal te stoppen.

Om de functie uit te schakelen, stelt u de kookstand in op **0**. Of je tikt op het  met de timerwaarde, tik dan op het **X** en bevestig je keuze als een pop-upvenster wordt weergegeven.


Timer

U kunt deze functie gebruiken als de kookzone is ingeschakeld.

De functie heeft geen invloed op een andere functie die tegelijkertijd werkt.

1. Selecteer een kookzone.

De bijbehorende glijder verschijnt op het display.


2. Tik op .

Het timermenuvenster verschijnt op het display.


3. Schakel het Stop de zone-selectievakje uit om de functie te activeren.

4. Stel de tijd in.



5. Tik op OK om te bevestigen.

Je kunt ook het  kiezen om je selectie te annuleren.

Je kunt de Timer-instellingen tijdens het

koken wijzigen: tik op het  met de timerwaarde en tik vervolgens op BEWERKEN.


Wanneer de timer op is, klinkt er een signaal en een pop-upvenster. Raak OK aan om het signaal te stoppen.

Om de functie uit te schakelen, Tik op het  met de timerwaarde, tik op het  en bevestig je keuze wanneer een pop-upvenster verschijnt.



6.10 || Pauze


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

Je kunt de functie niet activeren als er een automatisch programma (Gerechten of FUNCTIES) wordt uitgevoerd.

Als de functie werkt, kunnen enkel de symbolen  en HERVATTEN worden gebruikt. Alle andere symbolen op het bedieningspaneel zijn vergrendeld.

De functie stopt de timerfuncties niet. Wanneer de timerfunctie eindigt, tikt u ergens op het scherm om het geluidssignaal te stoppen.



1. Tik op  om de Menu te openen.
2. Tik op  om de functie te activeren.

De kookstand wordt verlaagd naar  (Warmhoudmodus) en het ventilatortoerental wordt in de Handmatig-modus verlaagd tot 1. Voor het uitschakelen van de functie tik je op HERVATTEN.

De vorige warmte-instellingen worden hersteld.

6.11 Slot

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen terwijl de kookplaat in werking is. Dit voorkomt een onbedoelde wijziging van de kookstand / ventilatorsnelheid.


1. De warmte-instelling instellen.
2. Tik op  om de Menu te openen.
3. Raak  aan om de functie te activeren. Om de functie uit te schakelen, ingedrukt. Houd ONTGRENDELEN 4 seconden ingedrukt.



Als u de kookplaat uitschakelt, wordt deze functie ook uitgeschakeld.

6.12 Child Lock

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

1. Tik op  om de Menu te openen.
2. Selecteer Instellingen > Opties > Child Lock.
3. Zet de schakelaar aan en tik op de letters E-U-O in alfabetische volgorde om de functie te activeren.

Als u de functie wilt uitschakelen zet u de schakelaar uit.

Het kan enige tijd duren voordat de functie werkt na activering.

6.13 Voedselsensor algemene informatie

De Voedselsensor is een draadloze temperatuursonde. Je kunt deze gebruiken om kookparameters aan te passen aan verschillende soorten voedsel en deze gedurende het hele kookproces te behouden. Met deze functie werkt de Voedselsensor als een thermometer die je helpt de temperatuur van het voedsel of de vloeistof te controleren tijdens het koken. Je kunt Voedselsensor voor Gerechten en FUNCTIES activeren, evenals handmatig koken.

De Voedselsensor wordt via Bluetooth op de kookplaat aangesloten en is oplaadbaar. Volgens de norm: EN 60335 de Voedselsensor mag alleen worden opgeladen met het laadstation en de voedingsadapter

die in het pakket zijn inbegrepen. Eén minuut opladen biedt tot 8 uur gebruik.

De kleur van het licht geeft het Voedselsensorgedrag aan:

- Rood - opladen
- Rood knipperend - alarm / batterij bijna leeg
- Groen - volledig opgeladen
- Blauw - aansluiten

Het meetpunt bevindt zich halverwege het uiteinde en de markering van het minimumniveau. Plaats de Voedselsensor in het eten minstens tot aan de markering van het minimumniveau, indien mogelijk. Plaats de Voedselsensor op de rand van de pan bij de haak. Alleen het metalen deel van de voedselsensor kan in contact komen met voedsel en vloeistof. Als het in een vloeistof valt, verwijder het dan voorzichtig met een geschikt gereedschap.

Tips voor vloeistoffen

- Dompel de Voedselsensor onder in de vloeistof 2-5 cm boven het minimumniveau voor de beste kookresultaten.
- Gebruik een deksel om tijd en energie te besparen. Vink het vakje Deksel gebruiken aan.


Tips voor vast voedsel

- Volg de instructies op het display om de Voedselsensor correct in het voedsel te plaatsen voor de beste kookresultaten.
- Plaats de Voedselsensor in het dikste deel van het voedsel.
- Zorg ervoor dat de Voedselsensor stevig in het voedsel zit.
- Voor vlees/vis met een dikte van 2 - 3 cm moet de punt van de Voedselsensor de bodem van de pan raken.
- Verwijder de Voedselsensor voordat je het stuk voedsel omdraait, indien nodig, en plaats het er dan weer in.
- Zorg er bij het gebruik van een plancha voor dat de handgreep van de Voedselsensor aan de rechterkant blijft, buiten het oppervlak ervan.

6.14 Koken met Voedselsensor


Zorg ervoor dat de Voedselsensor is aangesloten, gekalibreerd en opgeladen voordat u begint met koken. Raadpleeg "Voor het eerste gebruik".

Gebruik bij gebruik van automatische programma's zoals "FUNCTIES" of "Gerechten" de Voedselsensor als extra hulpmiddel bij het meten, instellen en aanpassen van de doeltemperatuur van de kookzone die voor elk gerecht of elke kookwijze is gespecificeerd. Zie "FUNCTIES" en "Gerechten".

1. Kies de functie of het soort gerecht in het menu.
2. Tik op  in de rechterbovenhoek van het display om de doeltemperatuur in te stellen of aan te passen.
 - Je kunt tikken op OK bovenaan het pop-upvenster om de standaardinstellingen te gebruiken. Om het pop-upvenster permanent uit te schakelen, controleer je voordat je de functie activeert.
 - Voor sommige functies zijn er duurzame tips beschikbaar op het display.
 - Voor Panfrituren kun je het standaardwarmteniveau wijzigen. Voor sommige gerechten kunt u de kerntemperatuur van het voedsel controleren als je de Voedselsensor gebruikt.
 - Sommige opties beginnen met voorverwarmen. U kunt de voortgang volgen op de controlebalk.
 - Voor de meeste opties, bijvoorbeeld SousVide en Pocheren, kun je de standaardtemperatuur wijzigen.
 - Je kunt de standaardtijd wijzigen of uw eigen bereidingstijd instellen. Alleen voor SousVide is de minimale bereidingstijd vooraf gedefinieerd.
3. Volg de instructies in de pop-upvensters.
4. Zodra de ingestelde tijd is verstreken en/of de doeltemperatuur is bereikt, klinkt er een geluidssignaal en verschijnt er een melding. Om het venster te sluiten, tik je op OK.

Thermometer

Wanneer je handmatig kookt, kun je de Voedselsensor als thermometer gebruiken om de temperatuur van het gerecht te meten en om je te laten weten wanneer de doeltemperatuur is bereikt.

1. Open de glijder voor de kookzone en stel de kookstand in.
 2. Tik op  in de rechterbovenhoek van het display.
- Volg de instructies op het display.
3. Stel de doeltemperatuur van het gerecht in.

De huidige temperatuur zoals gemeten door Voedselsensor is nu zichtbaar in de rechterhoek van het display. Tik nogmaals om de doeltemperatuur aan te passen, indien nodig.

4. Zodra de kookzone de doeltemperatuur bereikt, klinkt er een geluidssignaal en verschijnt er een melding.

6.15 FUNCTIES: Panfrituren

Met deze functie kunt u een geschikt warmteniveau instellen om uw voedsel te braden. De kookplaat past de temperatuur aan verschillende soorten voedsel aan en behoudt de temperatuur tijdens het koken. Zodra het kookstandniveau is ingesteld, is er geen handmatige temperatuur aanpassing nodig.

LET OP!

Gebruik alleen koud kookgerei. Laat de kookplaat niet onbeheerd achter terwijl de functie in werking is.

1. Plaats een pan zonder olie/vet op een van de kookzones aan de linkerkant. Je kunt de vier gebieden combineren in twee kookzones met verschillende afmetingen, of in één grote kookzone met behulp van Flex Bridge.
2. Selecteer FUNCTIES > Panfrituren.
3. Sluit indien nodig de Voedselsensor aan.

Tik op  om de temperatuur aan te passen.

4. Kies een bakniveau. Voorverwarmen begint.
5. Stel indien nodig een timerfunctie in. De timer start onmiddellijk.

Zodra de pan de beoogde temperatuur bereikt, weerklinkt er een geluidssignaal en wordt er een pop-upvenster weergegeven. U kunt nu olie en voedsel in de pan doen. Om het venster te sluiten en te beginnen met frituren, tik je op OK. Om de functie handmatig te stoppen, tik je op 0 op de bedieningsbalk.

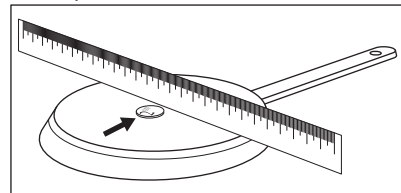
Aanwijzingen en tips:

- Volg de instructies op het display voor wanneer u het voedsel omkeert of om het warmteniveau aan te passen.
- U kunt indien nodig het standaard warmteniveau wijzigen.
- Gebruik voor dikke stukken voedsel of rauwe aardappelen een deksel tijdens de eerste 10 minuten bakken.
- Het opwarmen van zware pannen kan langer duren.
- Gebruik dun metalen kookgerei op de lage en middelhoge warmtestanden om oververhitting en schade van het kookgerei te voorkomen.
- Gebruik geen dun geëmailleerd kookgerei. Het kan oververhit en beschadigd raken.

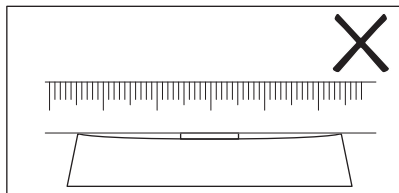
Juiste pannen voor de Panfrituren-functie

Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem. Om te controleren of de pan correct is:

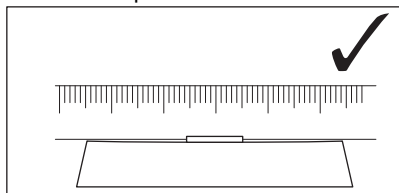
1. Zet je pan ondersteboven.
2. Plaats een liniaal op de bodem van de pan.
3. Probeer een muntstuk van 1, 2 of 5 eurocent (of een muntstuk met een vergelijkbare dikte, ongeveer 1,7 mm) tussen de liniaal en de bodem van de pan te plaatsen.



- a. De pan is onjuist geplaatst als je de munt tussen de liniaal en de pan kunt plaatsen.



- b. De pan is juist geplaatst als je de munt niet tussen de liniaal en de pan kunt plaatsen.




6.16 FUNCTIES: Bezig met koken

Deze functie past het kookstandniveau automatisch aan, zodat het water niet overkookt zodra het kookpunt is bereikt.

Bezig met kokenfunctie vereist dat de Voedselsensor werkt.

LET OP!

Gebruik de functie niet met leeg kookgerei. Laat de kookplaat niet onbeheerd achter terwijl de functie in werking is.

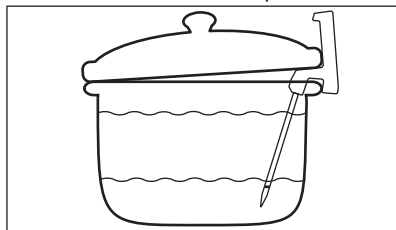
1. Plaats een pan gevuld met water op de kookzone. De vloeistof moet de markering voor het minimumniveau op de Voedselsensor volledig bedekken.
2. Selecteer FUNCTIES > Bezig met koken.
3. Sluit de Voedselsensor aan.
4. Stel indien nodig een timerfunctie in. De timer start onmiddellijk.
5. Tik op het  in de linkerbovenhoek van het display om de functie handmatig te stoppen.

Zodra het kookpunt is bereikt, verlaagt de kookplaat automatisch het kookstandniveau.

Aanwijzingen en tips:

- De functie is het meest geschikt voor het koken van water en het koken van aardappelen.

- Laad de Voedselsensor op voordat je gaat koken.
- Kalibreer de Voedselsensor voor gebruik om het exacte kookpunt te bepalen.
- Vul de pan met koud water of water op kamertemperatuur. Het minimale vloeistofniveau moet de markering voor het minimale niveau op de Voedselsensor volledig bedekken. Het maximale vloeistofniveau laat ten minste 4 ruimte onder de rand cm van de pot.



- Voeg eventueel zout toe zodra het kookpunt is bereikt.
- Gebruik een deksel om energie te besparen. Wees voorzichtig wanneer je hem verwijdert.


6.17 FUNCTIES: Bezig met smelten

U kunt deze functie gebruiken om producten zoals chocolade of boter te smelten.

LET OP!

Laat de kookplaat niet onbeheerd achter terwijl de functie in werking is.

1. Plaats het kookgerei op de kookzone.
2. Selecteer FUNCTIES > Bezig met smelten.
3. Stel indien nodig een timerfunctie in.
4. Tik op OK.

Tik op  in de linkerbovenhoek van het display om de functie handmatig te stoppen.

6.18 Gerechten

Deze functie helpt u bij het bereiden van verschillende voedingsmiddelen met behulp van vooraf ingestelde programma's voor specifieke voedselcategorieën. De beschikbaarheid van programma's is afhankelijk van de kookzone.

LET OP!

Laat de kookplaat niet onbeheerd achter terwijl de functie in werking is.

1. Plaats het kookgerei op de kookzone. Je kunt de vier gebieden combineren in twee kookzones met verschillende afmetingen, of in één grote kookzone met behulp van Flex Bridge.
2. Selecteer Gerechten.
3. Selecteer het voedseltype.
4. Sluit indien nodig de Voedselsensor aan.



Tik op  om de temperatuur aan te passen.

5. Stel indien nodig een timerfunctie in.


6. Volg de instructies op het display.



Afhankelijk van het voedseltype en het geselecteerde programma kunt u details instellen en wijzigen, bijv. niveau van gereedheid, niveau van warmte om te bakken, enz.



Aanwijzingen en tips:

- De vaakst bereide gerechten worden automatisch toegevoegd aan de lijst van Vaakst gekookt.
- Je kunt handmatig programma's toevoegen aan de lijst met Favorieten .
- Je kunt bepaalde programma's verbergen door op het  te tikken. Ga naar Instellingen > Instelling > Gerechten om de programma's te herstellen.

6.19 Taal

1. Tik op  om de Menu te openen.
2. Selecteer Instellingen > Instelling > Taal.
3. Kies de taal uit de lijst.


Om de selectie op te slaan, tik je op het  of op . Kies vervolgens JA in het pop-upvenster.

Als je de verkeerde taal kiest, tik dan op  > . Er verschijnt een lijst. Selecteer de eerste optie linksboven en vervolgens de eerste optie linksboven (als alternatief de tweede optie rechtsboven, afhankelijk van de softwareversie). Scroll omlaag om de juiste taal uit de lijst te kiezen. Wanneer het pop-upvenster verschijnt, kiest u de optie aan de rechterkant.

6.20 Toetstonen / Volume

U kunt het type geluid dat uw kookplaat uitzendt kiezen of u kunt ervoor kiezen het geluid volledig uit te schakelen. U kunt kiezen tussen een klik (standaard) of piep.


U kunt ook het volumeniveau kiezen.

1. Tik op  op het display om de te openen Menu.
 2. Selecteer Instellingen > Instelling > Toetstonen / Volume.
 3. Kies de gewenste optie.
- De instelling wordt automatisch opgeslagen.

6.21 Helderheid

U kunt de helderheid van het display wijzigen.

Er bestaan 5 helderheidsniveau's: 1 is de laagste en 5 is de hoogste.

1. Tik hierop  om de Menu te openen.
 2. Selecteer Instellingen > Instelling > Helderheid.
 3. Kies het gewenste niveau.
- De instelling wordt automatisch opgeslagen.

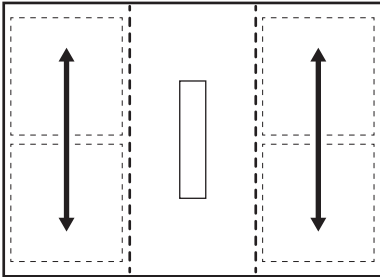
6.22 Stroommanagement

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.

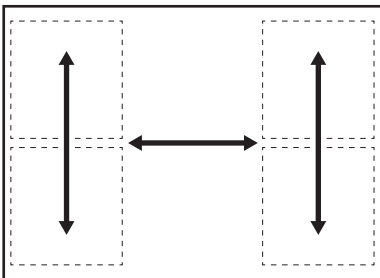
- Kookzones zijn gegroepeerd volgens de locatie en het aantal fasen van de kookplaat. Elke fase heeft een maximale elektriciteitslading van 3680 W. Als de kookplaat de limiet van het maximaal beschikbare vermogen bereikt binnen een fase, wordt het vermogen van de kookzones automatisch verlaagd.
- De kookstand van de eerst geselecteerde kookzone (of een kookzone die FUNCTIES of Gerechten gebruikt) heeft altijd voorrang. Het resterende vermogen wordt verdeeld tussen de andere kookzones volgens de volgorde van selectie.
- De kleur van de bedieningsbalk toont de beschikbare kookstandopties:

- rood - de actuele kookstand,
 - wit - de maximaal beschikbare kookstand,
 - lichtgrijs - de niet-beschikbare warmte-instelling (Stroommanagement werkt).
- Als er geen hogere warmte-instelling beschikbaar is verlaag dit dan eerst voor de andere kookzones.

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



Als het totale vermogen van de kookplaat beperkt (1500 W - 6000 W) is, verdeelt de functie het beschikbare vermogen tussen alle kookzones. Zie hoofdstuk "Voor ingebruikname" > "FlexPower".



6.23 Afzuigkapfuncties




WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



Handmatig-modus

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

1. Raak aan  om de afzuigkapopties te openen.
2. Raak aan of schuif met uw vinger om het ventilatorsnelheidsniveau in te stellen.
3. Tik op 0 aan om de afzuigkap uit te schakelen.

Auto





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

Auto-modus heeft verschillende ventilatormodi beschikbaar. Om de instelling te wijzigen, selecteer je  >  > Autoventilator.

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. Tik op .
3. Als de functie niet standaard is ingeschakeld, druk je op Auto om deze te activeren.
4. 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. Het ventilatorpictogram met het nummer dat overeenkomt met de ventilatorsnelheid verschijnt.
5. Tik op het  op een geactiveerde kookzone om de kookzone uit te schakelen of op  om de kookplaat uit te schakelen.

Auto zal enige tijd draaien, afhankelijk van de ingestelde modus. Als de restwarmte laag is, kan Breeze ook gaan werken. De afzuigkapventilator blijft werken zolang de restwarmte-indicator zichtbaar is.



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

Tik op > om de functie weer uit te schakelen.

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

Timer afzuigkap

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

Het is niet mogelijk om de afzuigkaptimer in te stellen terwijl de afzuigkap is gedeactiveerd.

1. Tik op > .
2. Stel de tijd in.
3. Raak OK aan 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 vóór Auto uitschakelt, wordt de functie uitgeschakeld.
 - 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. Tik op om de afzuigkapopties te openen.
2. Tik of schuif je vinger naar Boost om de functie te activeren.

een geluidssignaal.

3. Tik op om de afzuigkapopties te openen, indien nodig.

Tik of schuif je vinger naar de stand 0 om de functie zo nodig uit te schakelen.

De functie kan maximaal 8 minuten werken. Daarna verandert de ventilatorsnelheid automatisch naar 3. Je kunt de functie zo nodig opnieuw activeren.

Breeze

De functie stelt de afzuigkapventilator op een extra lage snelheid in. De ventilator werkt onmiddellijk na activering op een minimaal geluidsniveau. Je kunt de functie na het koken gebruiken om eventuele aanhoudende geuren of stoom te verwijderen.

Om de functie te activeren wanneer de kookplaat uit staat en restwarmte / / zichtbaar is:

1. Tik op > Breeze.
2. Tik op OK om de functie te starten.

Er klinkt een geluidssignaal. verschijnt op het display.

3. Tik op en vervolgens op om de timer in te stellen.
4. Stel de tijd in.

De standaardtijd is ingesteld op 60 minuten.

Wanneer de timer is afgelopen, wordt de afzuigkap automatisch uitgeschakeld.

Zelfdrogend



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 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 symbool op het zoneoverzichtsscherm. 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 te stoppen terwijl deze actief is:

1. Tik op .
 2. Tik op het .
- De afzuigkapventilator wordt uitgeschakeld.

Om de functie volledig uit te schakelen:

1. Tik op  >  > Zelfdrogend.
2. Tik op de glijder om de functie uit te schakelen.



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



7. FLEXIBELE INDUCTIEKOOKZONE

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

7.1 Flex Bridge

De flexibele inductiekookzone bestaande uit vier secties. De gebieden kunnen worden gecombineerd in twee kookzones met verschillende maten, of in één grote kookzone. Je kiest de combinatie van de secties door de modus te kiezen die van toepassing is op de grootte van het kookgerei dat u wilt gebruiken. Er zijn drie modi beschikbaar: Standard, Big Bridge, en Max Bridge.

1. Plaats het kookgerei op de kookzones.
2. Tik op  > Flex Bridge. Je kunt ook de sneltoets  gebruiken die zichtbaar is in het zoneoverzicht.
3. Selecteer de modus die het beste past bij de grootte van je kookgerei.
4. Stel een warmte-instelling in.

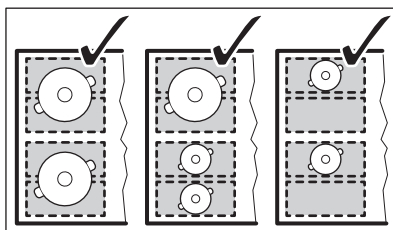


Je kunt verschillende warmte-instellingen instellen voor elk afzonderlijk gebied dat door een bepaalde modus wordt gemaakt.

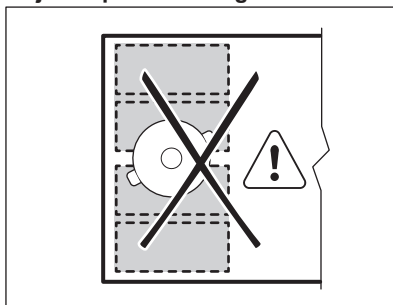
7.2 Flex Bridge standaardmodus

Deze modus combineert de secties in twee kookzones van dezelfde grootte. De twee delen werken als onafhankelijke kookzones.

Juiste positie voor kookgerei:



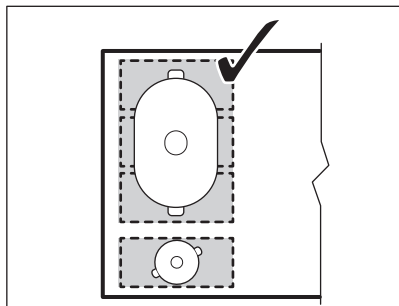
Onjuiste positie kookgerei:



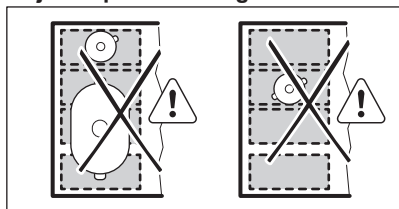
7.3 Flex Bridge Big Bridge-modus

Deze modus combineert de drie achterste secties in één kookzone. Het enkele voorste gedeelte werkt als een onafhankelijke kookzone.

Juiste positie voor kookgerei:



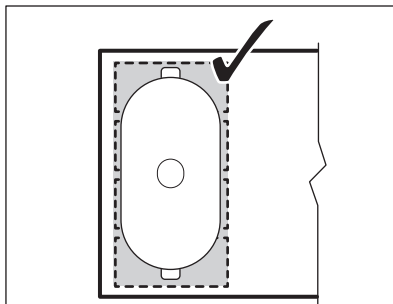
Onjuiste positie kookgerei:



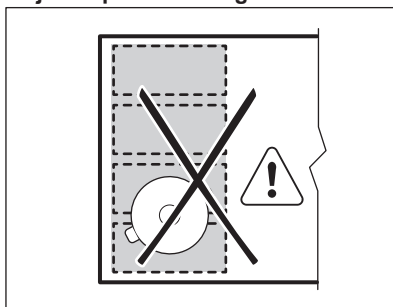
7.4 Flex Bridge Max Bridge mode (Maximale overbrugging)

Deze modus combineert alle secties tot één groot kookgebied. Je kunt het gebruiken om te koken met een grote pan of een plancha.

Juiste positie voor kookgerei:



Onjuiste positie kookgerei:



8. AANWIJZINGEN EN TIPS

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 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.
- Gebruik voor de Panfrituren functie alleen pannen met een vlakke bodem.

- 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

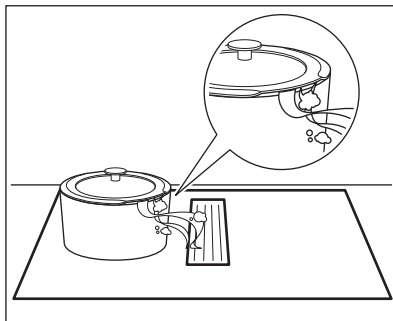
- Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmetingen van pannen aan. Raadpleeg "Technische gegevens" > "Specificatie van kookzones" voor de juiste afmetingen van kookgerei. Plaats het kookgerei in het midden van de gekozen kookzone.
- De efficiëntie van een kookzone hangt 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.



8.2 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, de pan wordt gedetecteerd nadat je hem op de kookplaat hebt gezet.
- sissen, zoemen: de ventilator werkt.
- ritmisch geluid: kookgerei wordt gedetecteerd.

8.3 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. Je kunt de

snelheid indien nodig ook handmatig aanpassen.

9. ONDERHOUD EN REINIGING

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

9.1 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.



De afdruk op de flexibele inductiekookzone kan vies worden of van kleur veranderen door het bewegen van kookgerei. U kunt het gebied op de beschreven manier reinigen.

9.2 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.

9.3 De afzuigkap schoonmaken

Raster

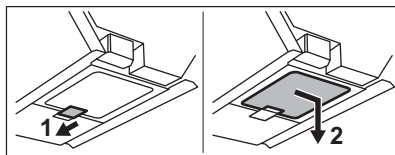
Het rooster leidt de lucht in de afzuigkap. Bovendien beschermt het rooster het afzuigkapsysteem en voorkomt het dat er per ongeluk vreemde voorwerpen in vallen. Het rooster is gemaakt van . Je kunt het rooster handmatig of in een vaatwasser wassen. Veeg het rooster af met een zachte doek.

Lekbak

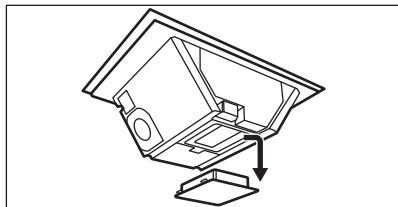
Er bevindt zich een lekbak onder de kap. Dit verzamelt het condenswater dat bij elk kookproces ontstaat. Er kan op elk moment water uit het afzuigkapsysteem in de lekbak druppelen. Vergeet niet om de lekbak regelmatig te legen. De lekbak is van bovenaf zichtbaar zodra u het rooster en de filterbehuizing samen met de filters verwijdt.

Voordat u de lekbak opent, moet u ervoor zorgen dat u de inhoud van de lade of kast onder de kookplaat beschermt tegen onbedoeld morsen.

1. Ontgrendel eerst de middelste vergrendeling om toegang te krijgen tot de lekbak aan de achterkant. Schuif de vergrendeling in de tegenovergestelde richting. Pak de lekbak met beide handen vast en schuif deze voorzichtig naar rechts.



2. Beweeg de lekbak verticaal naar beneden. Let op dat u het water niet morst.



3. Gooi het water weg en spoel de lekbak uit. U kunt de bak handmatig wassen (met warm water, zeep en een zachte doek/spons) of in de vaatwasser (standaardcyclus).

WAARSCHUWING!

Zorg ervoor dat er geen vloeistof in de afzuigkap komt.

Als er water of andere vloeistoffen in het afzuigkapsysteem terechtkomen:

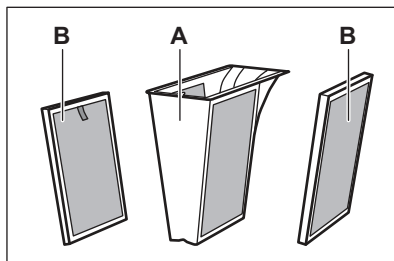
1. Schakel de afzuigkap uit.
2. Til het rooster op en reinig het gebied rond de kap voorzichtig met warm water, een vochtige doek of spons en een mild schoonmaakmiddel.
3. Veeg het overtollige vocht op de bodem van de afzuigkap weg met een spons of een droge doek.
4. Reinig zonodig het filter (zie "Het filter van de afzuigkap reinigen").
5. Leeg de lekbak 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.

9.4 De filters van de afzuigkap reinigen en regenereren

De filtereenheid bestaat uit de volgende elementen: vetfilters gecombineerd met de vetfilterbehuizing **A** en de verwijderbare duurzame koolstoffilters **B**.



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



De vetfilters **A** vangen vet, olie en voedselresten op en voorkomen dat ze in het afzuigkapsysteem terechtkomen. Het duurzame koolstoffilter **B**, dat actief koolstofschuim bevat, neutraliseert rook en kookgeuren.

Reinig de filters regelmatig en regeneer het filter regelmatig:

- Reinig de vetfilters **A** zodra het opgebouwde vet zichtbaar wordt. De reinigingsfrequentie is afhankelijk van de hoeveelheid vet en olie die bij het koken wordt gebruikt. Het wordt aanbevolen om de filters eenmaal per maand te reinigen, of vaker, indien nodig.
- Reinig de duurzame koolstoffilters **B** alleen als het opgebouwde vet zichtbaar is.
- Regeneer de duurzame koolstoffilters **B** alleen als de melding aan is. De melding verschijnt in de hoofdweergave van het display in de vorm van een gele stipindicator. Het maximale aantal regeneratiecycli is 7. Daarna moeten de filters worden vervangen door nieuwe.
- Daarnaast heeft de kookplaat een ingebouwde teller met een melding die je eraan herinnert de vetfilters te reinigen en de duurzame koolstoffilters te regenereren. De teller start automatisch opnieuw wanneer je de afzuigkap voor de eerste keer inschakelt. Na 140 uur gebruik begint en de stip naast het symbool van de afzuigkap verschijnt om aan te geven dat het tijd is om de vetfilters **A** te reinigen en de duurzame koolstoffilters **B** te regenereren. De stip verschijnt alleen als de ventilator uit staat en blijft zichtbaar

totdat je de melding reset of het filter vervangt.

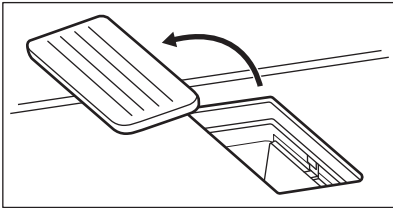
⚠ WAARSCHUWING!

Oververzadigde filters kunnen brandgevaar opleveren.

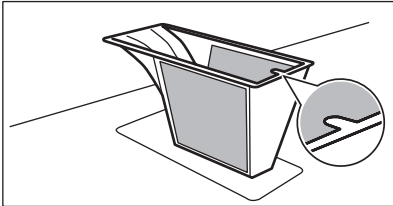
De filters demonteren/opnieuw monteren

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

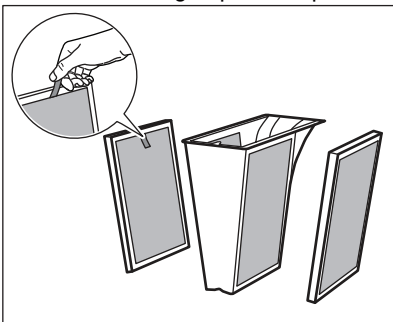
1. Verwijder het rooster.



2. Verwijder de vetfilterbehuizing door de uitstekende handgreep vast te pakken.



3. Verwijder de duurzame koolstoffilters door de handgreep vast te pakken.



4. Zet de filtereenheid na reiniging weer in elkaar:

- a. Schuif de duurzame koolstoffilters in het kapsysteem langs de ingebouwde geleiders.
- b. Plaats de vetfilterbehuizing terug.
- c. Plaats het raster weer terug.

De vetfilters en de vetfilterbehuizing reinigen

1. Was de vetfilterbehuizing met de vetfilters voorzichtig in warm water met een mild reinigingsmiddel, vervolgens spoel je ze af met warm water. Je kunt indien nodig een zachte spons, een zachte doek of een niet-schurende reinigingsborstel gebruiken om voedselresten te verwijderen.

Je kunt de vetfilters en de vetfilterbehuizing in de vaatwasser op een standaardcyclus wassen met andere borden in dezelfde lading.



Afhankelijk van het type wasmiddel en het aantal vaatwascycli kan er op natuurlijke wijze enige verkleuring op het gaas optreden. Dit heeft geen invloed op de prestaties van het vetfilter.

Het wordt afgeraden om papieren handdoeken te gebruiken bij het reinigen/drogen van de filtercomponenten.

2. Laat het enige tijd drogen op kamertemperatuur.
3. Plaats de vetfilterbehuizing met de vetfilters terug in de behuizing.
4. Selecteer > > Filters. Kies het filter en tik op **RESETTEN**.

De teller wordt opnieuw gestart.

De koolstoffilters met lange levensduur reinigen

1. Was de filters handmatig in warm water zonder reinigingsmiddelen. Reinigingsmiddelen kunnen de koolstoffiltratie beschadigen. Je kunt indien nodig een zachte spons, een zachte doek of een niet-schurende reinigingsborstel gebruiken om voedselresten te verwijderen. Als

alternatief kun je, na het verwijderen van het grovere vuil van de filters, de filters ook wassen in een vaatwasser op 65-70 °C (met een programma dat langer is dan 90 min), zonder wasmiddelen en zonder vaat in dezelfde lading.

2. Laat de filters ten minste 24u drogen op kamertemperatuur. De filters moeten volledig worden gedroogd voordat het weer in elkaar wordt gezet.
3. Zet de filtereenheid weer in elkaar en plaats deze terug.

Regeneratie van de koolstoffilters met lange levensduur

1. Reinig eerst de filters, zoals hierboven beschreven.
2. Zet de filters in een oven op 100 °C gedurende 120 min. Plaats de filters op het middelste bakrooster. Gebruik een ovenfunctie zonder ventilator.

3. Zet de filtereenheid weer in elkaar en plaats deze terug.

4. Selecteer  >  > Filters. Kies het filter en tik op **RESETTEN**.

De teller wordt opnieuw gestart.

9.5 De Voedselsensor reinigen

- Reinig de Voedselsensor voorafgaand aan het eerste gebruik.
- Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen.
- Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Was de Voedselsensor niet in de vaatwasser.
- De plastic handgreep kan verkleuren, wat geen effect heeft op de werking van de Voedselsensor.

10. PROBLEEMOPLOSSING




WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

10.1 Wat te 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. Raadpleeg het aansluitdiagram.
	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.	Raadpleeg 'Dagelijks gebruik'.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het display reageert niet op de aanraking.	Een gedeelte van het display is bedekt, of de pannen zijn te dicht bij het display geplaatst. Er is wat vloeistof of een object op het scherm.	Verwijder de voorwerpen. Plaats de pannen verder van het display. Reinig het scherm, wacht tot het apparaat is afgekoeld. Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Steek de stekker van de kookplaat er na 1 minuut weer in.
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 ① geplaatst.	Verwijder het voorwerp van het sensorveld.
De restwarmte-indicator gaat niet aan.	De zone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is bediend of de sensor onder het kookplaatoppervlak beschadigd is.	Als de zone voldoende lang gebruikt is om heet te zijn, neem je contact op met een erkende servicedienst.
Nadat je automatische programma's (Gerechten of FUNCTIES) hebt geactiveerd, begint de kookplaat op te warmen, stopt en start vervolgens opnieuw.	Dit is een veiligheidscontrole om er zeker van te zijn dat de Voedselsensor in een pot zit waarvoor automatische programma's (Gerechten of FUNCTIES) zijn geactiveerd.	Het is een normale procedure, het geeft geen storing aan.
U kunt de hoogste warmte-instelling niet activeren.	Een andere zone is al ingesteld op de hoogste warmte-instelling. Het FlexPower-niveau is te laag.	Verminder eerst het vermogen van de andere zone. Wijzig het maximale vermogen in de Menu. Zie "Vóór het eerste gebruik".
De sensorvelden worden heet.	De pan is te groot of je plaatst deze te dicht bij de bedieningsknoppen.	Plaats grotere pannen indien mogelijk op de achterste kookzones.
De Voedselsensor reageert niet of het display toont dat de Voedselsensor niet is gevonden.	De Voedselsensor is ontladen of de Bluetooth is niet ingesteld.	Laad de Voedselsensor op. Verbind de Voedselsensor met de kookplaat via de Bluetooth. Zie "Voedselsensor koppelen en kalibreren".
Het scherm toont dat de temperatuur van het water hoger is dan 100 °C.	Je hebt de Voedselsensor niet gekalibreerd of je deed dit niet goed.	Kalibreer de Voedselsensor opnieuw. Zie "Voedselsensor koppelen en kalibreren".
	U hebt teveel zout in het water gedaan.	Voeg geen zout toe aan kokend water.
	Andere apparaten werken op dezelfde frequentie en verstoren de verbinding.	Verwijder alle apparaten die de verbinding kunnen verstoren. Raadpleeg "Technische gegevens".
De temperatuur van het eten is anders dan verwacht.	De Voedselsensor is niet correct geplaatst.	Zorg ervoor dat het meetpunt zich in het dikste deel van het voedsel bevindt. Zie "Dagelijks gebruik".

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het rode lampje op de Voedselsensor knippert.	De Voedselsensor is ontladen of beschadigd.	Laad de Voedselsensor op. Als het probleem aanhoudt, neemt dan contact op met een erkende servicedienst.
De kookplaat detecteert significante temperatuursprongen.	U hebt wat water toegevoegd of de pot verwisseld tijdens het koken.	Vermijd het toevoegen van water of het verwisselen van de pot na het starten van een functie.
	De warmte in de pot verspreidde zich niet gelijkmatig, vooral voor dikke vloeistoffen.	Roer regelmatig in het eten.
De pot wordt te heet of het eten is te snel te gaar.	U hebt een te kleine pot gebruikt.	Gebruik potten waarvan de afmetingen geschikt zijn voor een bepaalde kookzone. Raadpleeg de technische gegevens.
U kunt een functie niet activeren.	Een andere functie wordt uitgevoerd op dezelfde kookzone, hetgeen de activering voorkomt.	Stop de functie voordat u een andere activeert.
Automatische programma's (Gerechten of FUNCTIES) of SousVide stoppen.	Aan het begin van een kooksessie is de temperatuur van de vloeistof in de pot hoger dan 40 °C. Het gebruikte kookgerei is heet.	Gebruik alleen koude vloeistoffen. Verwarm het kookgerei niet voor.
Er klinkt geen geluidssignaal wanneer je de tiptoetsen van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uit.	Schakel de geluiden in. Raadpleeg 'Dagelijks gebruik'.
Verkeerde taal ingesteld.	U hebt de taal per ongeluk gewijzigd.	Volg de instructies in "Dagelijks gebruik", "Taal" om de onjuiste taal te wijzigen.
De flexibele inductiekookzone verwarmt de pan niet.	De pan staat op een verkeerde plek op de flexibele inductiekookzone.	Plaats de pan op de juiste plek op de flexibele inductiekookzone. De plaats van de pan is afhankelijk van de ingeschakelde functie of modus. Zie 'Flexibele inductiekookzone'.
	De diameter van de panbodem is verkeerd voor de ingeschakelde functie of functiemodus.	Gebruik alleen pannen met een diameter die geschikt is voor de ingeschakelde functie of functiemodus. Gebruik pannen met een diameter kleiner dan 160 mm op één deel van de flexibele inductiekookzone. Zie 'Flexibele inductiekookzone'.
Een kookzone wordt uitgeschakeld.	Automatische uitschakeling schakelt de kookzone uit.	Schakel de kookplaat uit en weer aan. Raadpleeg "Dagelijks gebruik".
 en er verschijnt een bericht.	Slot is in werking.	Raadpleeg 'Dagelijks gebruik'.
E - U - O verschijnt.	Child Lock is in werking.	Raadpleeg 'Dagelijks gebruik'.
Het vermogensbalk knippert.	Er staat geen pan op de zone.	Plaats een pan op de zone.
	De pan is niet geschikt.	Gebruik geschikte pannen. Zie 'Aanwijzingen en tips'.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	De diameter van de bodem van de pan is te klein voor de zone.	Gebruik pannen met de juiste afmetingen. Raadpleeg de technische gegevens.
	Flex Bridge is in werking. Eén of meerdere delen van de werkende functiemodus niet afgedekt door de pan.	Plaats de pan op het juiste aantal gedeeltes van de functiemodus die in werking is of wijzig de functiemodus. Zie 'Flexibele inductiekookzone'.
E3 gaat aan.	De elektrische aansluiting is defect.	Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact en controleer de aansluiting. Zie "Installatie".
E4 gaat aan.	De zonetemperatuursensor detecteert een te hoge of te lage temperatuur.	Laat de kookzone afkoelen of verhoog de omgevingstemperatuur tot boven 15 °C. Als het probleem aanhoudt, neemt dan contact op met een erkende servicedienst.
E7 gaat aan.	De koelventilator is geblokkeerd.	Zorg ervoor dat niets de ventilator blokkeert. Als de ventilator niet door iets wordt geblokkeerd en het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de erkende servicedienst.
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 electricien.
Kookgerei warmt langer dan 5 minuten op.	De onderkant van het kookgerei is niet geschikt voor inductie.	Gebruik kookgerei met een geschikte bodem (plat, magnetisch). Zie 'Aanwijzingen en tips'.
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 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").
De kookplaat kan geen verbinding maken met het draadloze netwerk.	De router blokkeert nieuwe WLAN-deelnemers.	Zorg ervoor dat de router nieuwe deelnemers toelaat. Start de router zo nodig opnieuw op.
	De draadloze verbinding in de kookplaat is niet geactiveerd.	Activeer de wifi. Raadpleeg "Vóór het eerste gebruik", Draadloze / app verbinding.
	De frequentie van de router is ingesteld op 5 GHz.	Wijzig de instellingen van de router naar 2,4 GHz of 2,4+5 GHz. Als de router een frequentie van slechts 5 GHz ondersteunt, kan de kookplaat niet worden aangesloten.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	Het draadloze netwerksignaal is zwak.	Verplaats de router dichter naar de kookplaat. Gebruik zo nodig een wifi-repeater om het signaal te versterken.
Je kunt de kookplaat niet vinden in de WLAN-netwerklijst in de -instellingen.	De kookplaat is al gekoppeld aan het netwerk, maar is mogelijk niet zichtbaar.	De verbinding van de kookplaat met het draadloze netwerk verbreken. Raadpleeg "Voor het eerste gebruik", Draadloze / app verbinding.
De bedieningsbalk voor de afzuigkap knippert en de afzuigkap start niet of gaat uit.	De ventilator kan in bepaalde omstandigheden 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. Druk op een willekeurig symbool. De afzuigkap werkt weer.
De ventilator van de afzuigkap werkt niet goed als de functies van de afzuigkap worden geactiveerd.	De omgevingstemperatuur rond de afzuigkap is te hoog. 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. Andere suggesties: Probeer de temperatuur van het omliggende gebied af te koelen. Verwijder het afzuigkapfilter en verwijder het resterende 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 vrijgekomen stoom naar de afzuigkap gericht is. Raadpleeg "Aanwijzingen en tips" voor informatie over de speciale stoomdeksels met ventilatie die worden aanbevolen voor gebruik met de geïntegreerde afzuigkap.
Er verschijnt een gele puntindicator in de hoofdweergave van het display.	Het filter van de kap is oververzadigd.	Reinig en regenereer het filter van de kap en reset de melding. Raadpleeg 'Onderhoud en reiniging'.
Een hogere kookstand is niet beschikbaar.	Stroommanagement werkt en vermindert het maximale vermogen.	Raadpleeg "Dagelijks gebruik", Stroommanagement.
Bezig met koken-functie start niet.	De lasermarkering op de Voedselsensor tip is niet volledig ondergedompeld in vloeistof. Het water is te warm. De Voedselsensor is niet opgeladen.	Voeg meer water toe aan de pan. Gebruik water op kamertemperatuur. Laad de Voedselsensor op voordat u het kookproces start.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Bezig met koken-functie werkt niet goed.	De temperatuurmeting is onnauwkeurig omdat de Voedselsensorniet is gekalibreerd.	Kalibreer de Voedselsensor vóór het eerste kookproces.
Opwarmen met Panfrituren functie duurt lang.	Het kookgerei is te klein, te zwaar of de bodem is ongelijk.	Raadpleeg "Aanwijzingen en tips".

10.2 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. Verstrek de gegevens van het typeplaatje. Zorg ervoor

dat je de kookplaat correct gebruikt. Is dit niet het geval, dan is het onderhoud door een servicemonteur of dealer niet gratis, ook niet tijdens de garantieperiode. De informatie over garantieperiode en geautoriseerde servicecentra staat in het garantieboekje.

11. TECHNISCHE GEGEVENS

11.1 Typeplaatje

Model PE9000B80
Type 67 D4A 05 FD
Inductie 7.35 kW
Serienr.
AEG

PNC 949 598 460 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Gemaakt in: Duitsland
7.35 kW



11.2 wifi verbinding

wifi frequentie	2400 - 2483,5 MHz
-----------------	-------------------

EIRP max	20 dBm / 100 mW
----------	-----------------

11.3 Specificatie kookzones

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]	Boost [W]	Boost maximale duur [min]	Diameter van het kookgerei [mm]
Rechtsvoor	1400	2500	4	125 - 145
Rechtsachter	1800	2800	10	145 - 180
Flexibele inductie-kookzone	2300	3200	10	minimaal 105

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.

11.4 Voedselsensor technische specificaties

Voedselsensor is goedgekeurd voor gebruik in contact met levensmiddelen.

Werkfrequentie	2400 - 2483,5 MHz
----------------	-------------------

Maximaal zendvermogen	7 dBm
Temperatuurbereik	0 - 200°C
Meetcyclus	2 sec

12. ENERGIEVERBRUIK

12.1 Productinformatie volgens EU Ecodesign-voorschriften voor kookplaat

Modelnummer	PE9000B80	
Type kookplaat	Inbouwkookplaat	
Aantal kookzones	2	
Aantal kookgebieden	1	
Verwarmingstechnologie	Inductie	
Diameter van ronde kookzones (Ø)	Rechtsvoor	14.5 cm
	Rechtsachter	18.0 cm
Lengte (L) en breedte (W) van het kookgebied	Links	L 41.8 cm W 24.8 cm
Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)	Rechtsvoor	181.7 Wh/kg
	Rechtsachter	174.5 Wh/kg
Energieverbruik van het kookgebied (EC electric cooking)	Links	191.1 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)	185.9 Wh/kg	

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

12.2 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.

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

Stroomverbruik in uit-modus	0.5 W
Stroomverbruik in door netwerk verbonden stand-by	2.0 W

De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken 2 min

Raadpleeg het hoofdstuk "Vóór het eerste gebruik" voor richtlijnen over het in- en uitschakelen van de draadloze netwerkverbinding.

12.4 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	PE9000B80	
Jaarlijks energieverbruik - AECafzuigkap	32.7	kWh/a
Energie-efficiëntieklasse	A+	
Hydrodynamische efficiëntie - FDEafzuigkap	32.0	
Hydrodynamische-efficiëntieklasse	A	
Verlichtingsefficiëntie - LEafzuigkap	-	lux/W
Verlichtingsefficiëntieklasse	-	
Vetfilteringsefficiëntie - GFEafzuigkap	85.1	%
Vetfilteringsefficiëntieklasse	B	
Luchtstroom bij minimumsnelheid bij normaal gebruik	270.0	m ³ /h
Luchtstroom bij maximumsnelheid bij normaal gebruik	550.0	m ³ /h
Luchtstroom in de intensieve of boostmodus	650.0	m ³ /h
Akoestische A-gewogen geluidsemisatie bij minimumsnelheid	50	db(A) re 1 pW
Akoestische A-gewogen geluidsemisatie bij maximumsnelheid	66	db(A) re 1 pW
Akoestische A-gewogen geluidsemisatie in de intensieve of de boostmodus	69	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	42.6	
Gemeten luchtdebiet op het beste-efficiëntiepunt - QBEP	286.7	m ³ /h
Gemeten luchtdruk op het beste-efficiëntiepunt - PBEP	449	Pa
Maximale luchtstroom - Qmax	650.0	m ³ /h
Gemeten elektrisch opgenomen vermogen op het beste-efficiëntiepunt - WBEP	111.9	W
Nominaal vermogen van het verlichtingssysteem - WL	-	W

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


12.5 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.

13. MILIEUBESCHERMING

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

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





