

**NCH84C23CB**

NL Gebruiksaanwijzing | **Kookplaat**



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



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:

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

Wijzigingen voorbehouden.

## INHOUDSOPGAVE

|  |    |
|--|----|
| 1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....              | 2  |
| 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....           | 5  |
| 3. INSTALLATIE.....                        | 8  |
| 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....       | 12 |
| 5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK..... | 14 |
| 6. DAGELIJKS GEBRUIK.....                  | 14 |
| 7. EXTRA FUNCTIES.....                     | 20 |
| 8. AANWIJZINGEN EN TIPS.....               | 21 |
| 9. ONDERHOUD EN REINIGING.....             | 24 |
| 10. PROBLEEMOPLOSSING.....                 | 27 |
| 11. TECHNISCHE GEGEVENS.....               | 30 |
| 12. ENERGIEZUINIGHEID.....                 | 31 |
| 13. MILIEUBESCHERMING.....                 | 33 |

## 1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

### 1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te

worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

- Houd toezicht op kinderen, om te voorkomen dat zij gaan spelen met het apparaat.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

## **1.2 Algemene veiligheid**

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- **WAARSCHUWING:** Onbewaakt koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden.
- Rook is een indicatie van oververhitting. Gebruik nooit water om het kookvuur te blussen. Schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met bijv. een branddeken of deksel.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat mag niet van stroom worden voorzien door een extern schakelapparaat, zoals een tijdklok, of aangesloten worden op een circuit dat door

het elektriciteitsbedrijf regelmatig aan en uit wordt geschakeld.

- **OPGELET:** Tijdens het kookproces moet u in de buurt blijven (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 u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- 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, verwijdt 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, waterverwarmingstoestellen, enz.) af te zuigen.
- Wanneer het apparaat met andere apparaten werkt, mag het maximale vacuüm dat in de ruimte wordt gegenereerd niet groter zijn dan 0,04 mbar.

- Reinig het afzuigkapfilter regelmatig en verwijder vetafzettingen uit het apparaat om brandgevaar te voorkomen.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een erkende service of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Als het apparaat rechtstreeks op de voeding is aangesloten, moet de elektrische installatie zijn uitgerust met een isoleerinrichting waarmee het apparaat van alle polen van het stopcontact kan worden losgekoppeld. Volledige ontkoppeling moet voldoen aan de voorwaarden van de overspanningscategorie III. De middelen voor ontkoppeling moeten worden opgenomen in de vaste bedrading in overeenstemming met de bedradingsregels.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen of door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### 2.1 Installeren



#### **WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.



#### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel of schade aan het apparaat.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.

- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.

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

## 2.2 Elektrische aansluiting



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien in overeenstemming met het aansluitschema of het installatieboekje.
- Bij een afvoer en waar de accessoires aanwezig of verplicht zijn (wandklep, raamschakelaar en/of raamopener) moeten elektrische aansluitingen worden geïnstalleerd door een gekwalificeerde elektricien, in overeenstemming met het aansluitschema of het installatieboekje.
- , moet het apparaat geaard worden.
- Verzeker jezelf ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat je welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Controleer of het apparaat correct geïnstalleerd is. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van

toepassing) kunnen ertoe leiden dat de contactklem te heet wordt.

- Gebruik het juiste netsnoer.
- Zorg dat de stroomkabel niet verstrikt raakt.
- Controleer of er een aardlekschakelaar is geïnstalleerd.
- Gebruik de trekontlastingsklem op de kabel.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet aanraakt als je het apparaat op een nabijgelegen contactdoos aansluit.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg ervoor dat je de stekker (indien van toepassing) of het netsnoer niet beschadigt. Neem contact op met ons erkende servicecentrum of een elektricien om een beschadigde stroomkabel te vervangen.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- 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 werkblad of als opslagoppervlak.
- Als het oppervlak van het apparaat gebarsten is, koppel het apparaat dan onmiddellijk los van de stroomtoevoer. Dit dient om een elektrische schok te voorkomen.
- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm aanhouden tot de inductiekookzones als het apparaat in werking is.
- Als u voedsel in hete olie plaatst, kan het spatten.
- Gebruik nooit open vuur wanneer de geïntegreerde afzuigkap in werking is.
- Gebruik geen aluminiumfolie of andere materialen tussen het kookoppervlak en het kookgerei, tenzij anders aangegeven door de fabrikant van dit apparaat.
- Gebruik alleen accessoires die door de fabrikant voor dit apparaat worden aanbevolen.

### **WAARSCHUWING!**

Risico op brand en explosie.

- Wanneer ze verwarmd worden, kunnen vetten en oliën ontvlambare dampen afgeven. Houd open vuur of verwarmde

voorwerpen uit de buurt van vetten en oliën wanneer u ermee kookt.

- De dampen die boven erg hete olie ontstaan kunnen spontaan ontbranden.
- Gebruikte olie, die voedselresten kan bevatten, kan ontbranden bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.

### **WAARSCHUWING!**

Risico op schade aan het apparaat.

- Laat geen heet kookgerei op het bedieningspaneel staan.
- Leg geen hete deksel op het glazen oppervlak van de kookplaat.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Zorg ervoor dat je geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat laat vallen. Het oppervlak kan beschadigd raken.
- Schakel de kookzones niet terwijl er leeg kookgerei of geen kookgerei op geplaatst is.
- Verwijder het rooster of het afzuigkapfilter nooit wanneer de geïntegreerde afzuigkap of het apparaat in werking is.
- Gebruik de geïntegreerde kap nooit zonder het filter van de afzuigkap.
- Dek de inlaat van de geïntegreerde afzuigkap niet af met kookgerei.
- Open het deksel van de bodem niet wanneer de geïntegreerde afzuigkap of het apparaat in werking is.
- Plaats geen kleine of lichte voorwerpen in de buurt van de geïntegreerde afzuigkap, om het risico van beknelling te vermijden.
- Kookgerei gemaakt van gietijzer of met een beschadigde bodem kan krassen op het glas/glaskeramiek veroorzaken. Til deze voorwerpen altijd op als je ze op de kookplaat moet verplaatsen.

## 2.4 Onderhoud en reiniging

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Reinig het apparaat met warm water en een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen

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

## 2.5 Service

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

te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.

## 2.6 Verwijdering

### ⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

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

## 3. INSTALLATIE

### ⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 3.1 Voor montage

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

Serienummer .....

### 3.2 Ingebouwde kookplaten

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

### 3.3 De afdichting bevestigen



#### Installatie aan bovenkant

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



- Duw de twee uiteinden van de afdichtstrip samen.

### Geïntegreerde installatie

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

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

### 3.4 Montage

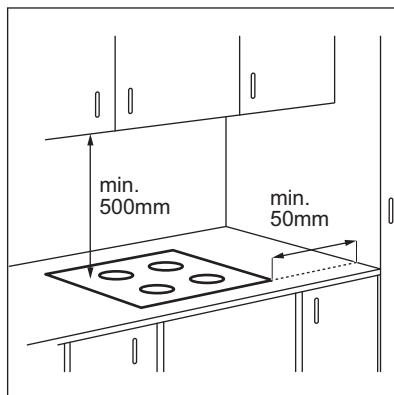
Raadpleeg het installatieboekje voor gedetailleerde informatie over het monteren van jouw kookplaat.

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



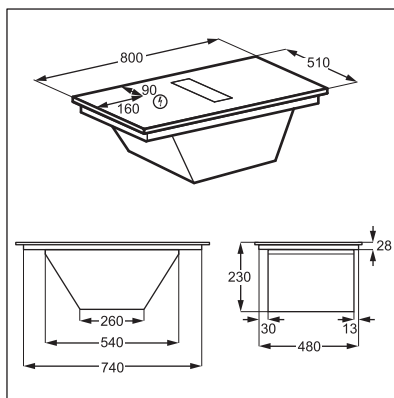
#### Alleen voor geselecteerde landen

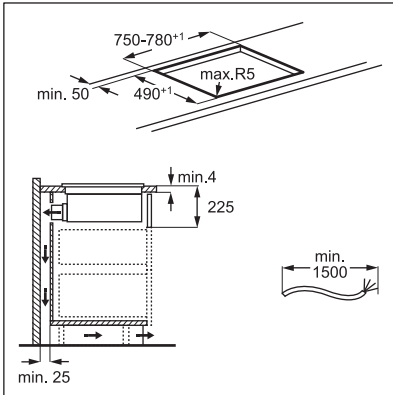
In geval van uitlaatinstallatie kan een raamschakelaar nodig zijn (raadpleeg een bevoegde technicus). Je moet het apart kopen omdat het niet bij de afzuigkap wordt geleverd. De raamschakelaar moet door een bevoegde technicus worden geïnstalleerd. Raadpleeg het installatieboekje.



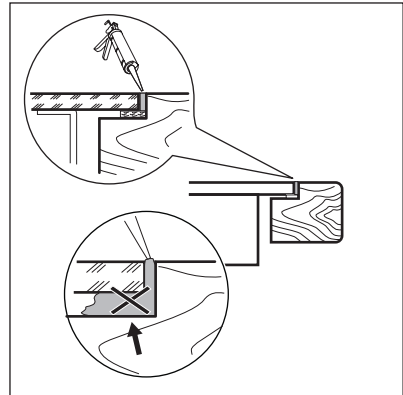
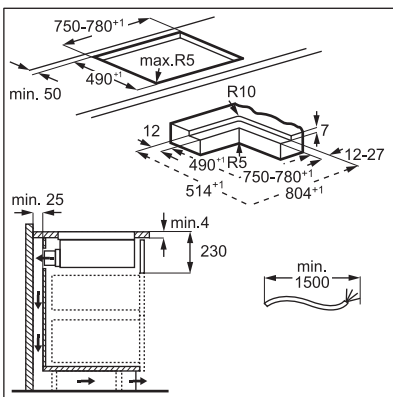
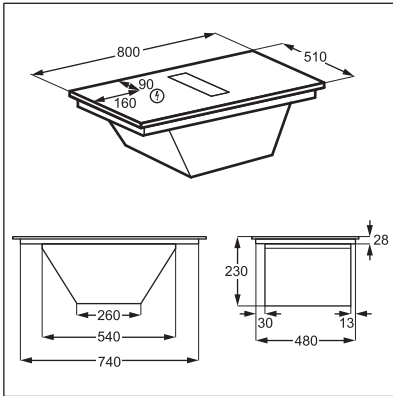
Als het apparaat boven een lade wordt geïnstalleerd, kan de ventilatie van de kookplaat de artikelen die zich in de lade bevinden tijdens het bereidingsproces opwarmen.

### 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.



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 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 Aansluitnoer

- De kookplaat wordt geleverd met een aansluitkabel.
- Gebruik een snoertype dat bestand is tegen een temperatuur van 125 °C of hoger om het beschadigde netsnoer te vervangen.
- De enkele draad moet een diameter hebben van minimaal 1,5 mm<sup>2</sup>.
- 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!**

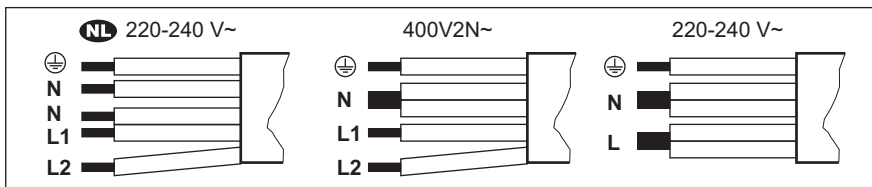
Sluit de kabel niet aan zonder de huls voor het kabeluiteinde.

**Eenfasige aansluiting**

1. Verwijder de huls voor het kabeluiteinde van de zwarte en bruine draden.
2. Verwijder een deel van de isolatie van de bruine en zwarte 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).

**NL-aansluiting**

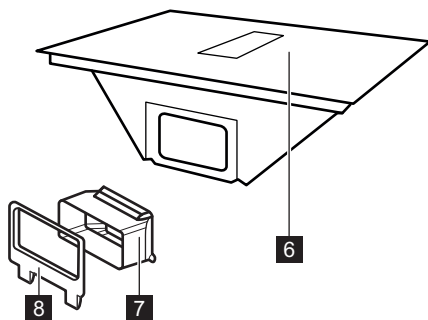
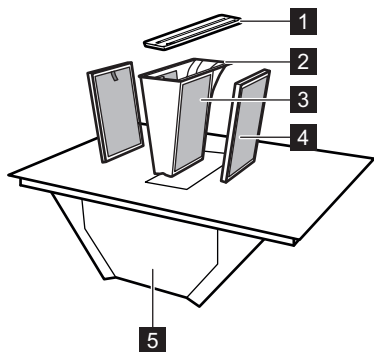
1. Verwijder de kabeleindhuls van de blauwe draden.
2. Verwijder een deel van de isolatie van de blauwe kabeluiteinden.
3. Breng een nieuwe draadeindhuls aan op het uiteinde van elke draad (speciaal gereedschap vereist).



| <b>NL</b> 220 - 240 V~      | <b>Tweefasige aansluiting: 400 V2N~</b>             |                  | <b>Eenfasige aansluiting: 220 - 240 V~</b>        |                  |
|-----------------------------|---|------------------|---|------------------|
| <b>5x1,5 mm<sup>2</sup></b> | <b>5x1,5 mm<sup>2</sup> of 4x2,5 mm<sup>2</sup></b> |                  | <b>5x1,5 mm<sup>2</sup> of 3x4 mm<sup>2</sup></b> |                  |
| 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. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

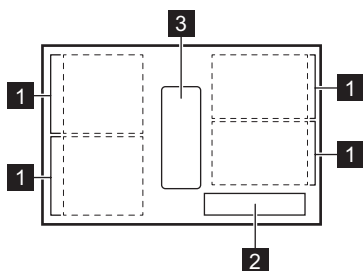
### 4.1 Productoverzicht



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

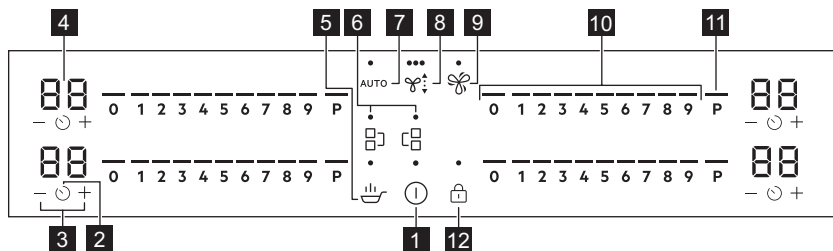
- 6 Kookplaat
- 7 Adapter luchtkanaal
- 8 Luchtkanaalfitting voor de achterwand

### 4.2 Indeling van het kookoppervlak



- 1 Inductie kookzone
- 2 Bedieningspaneel
- 3 Kap

### 4.3 Indeling bedieningspaneel



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

| Tip-toets | Functie | Omschrijving                              |   |
|-----------|---------|---|---|
| 1         |         | Aan / Uit                                 | Het apparaat in- en uitschakelen.   |
| 2         |         | Timer                                     | De functie instellen.   |
| 3         | + / -   | -   | De tijd verlengen of verkorten.   |
| 4         | -       | Timerdisplay                              | De tijd in minuten weergeven.   |
| 5         |         | SenseFry                                  | SenseFry. Voor het bakken met automatisch geregelde warmteniveaus, speciaal voor verschillende soorten voedsel. |
| 6         |         | Bridge                                    | De functie in- en uitschakelen.   |
| 7         | AUTO    | Automatische modus van de afzuigkap       | De functie in- en uitschakelen.   |
| 8         |         | Handmatige modus van de afzuigkap         | Om de functie in/uit te schakelen en tussen 3 ventilatorsnelheden om te schakelen.                              |
| 9         |         | Boost                                     | De functie in- en uitschakelen.   |
| 10        | -       | Bedieningsstrip                           | Het instellen van de kookstand.   |
| 11        | P       | PowerBoost                                | Het inschakelen van de functie.   |
| 12        |         | Blokkering / Kinderbeveiligingsinrichting | Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen.   |

### 4.4 Indicatielampjes op de display

| Indicatielampje | Omschrijving   |
|-----------------|--|
| + cijfer        | Er is een storing.   |
|                 | Het koolstoffilter met lange levensduur moet worden geregenereerd. |

**Indicatielampje****Omschrijving**

OptiHeat Control (3 stappen Restwarmte-indicator): doorgaan met koken/warm houden/restwarmte.

## 5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

### **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 5.1 Energiebeperking

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

De kookplaat is standaard op het hoogst mogelijke vermogensniveau ingesteld.

#### Om het vermogensniveau te verlagen of verhogen:

1. Open het menu: houd 3 seconden ingedrukt. Houd vervolgens ingedrukt.
2. Druk op de timer aan de voorzijde tot verschijnt.
3. Druk op / op de timer aan de voorkant om het vermogensniveau in te stellen.
4. Druk op om af te sluiten.

### Vermogensniveaus

Zie het hoofdstuk 'Technische gegevens'.

#### **LET OP!**

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

#### **LET OP!**

Als het vermogen lager is dan of gelijk is aan 2000 W, kunt u SenseFry niet activeren.

- P73 — 7350 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

## 6. DAGELIJKS GEBRUIK

### **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 6.1 In- en uitschakelen

Houd ingedrukt om de kookplaat in of uit te schakelen.

### 6.2 Pandetectie

Deze functie geeft de aanwezigheid van kookgerei op de kookplaat aan en schakelt de kookzones uit als er tijdens een

kooksessie geen kookgerei wordt gedetecteerd.

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

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

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

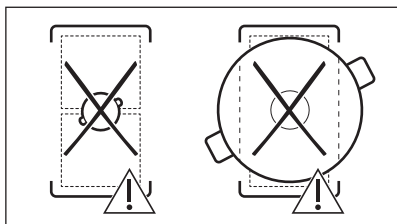
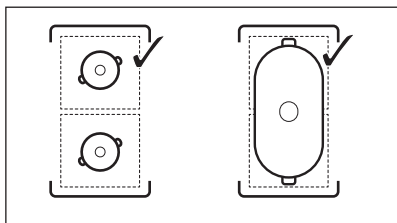
### 6.3 De kookzones gebruiken

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

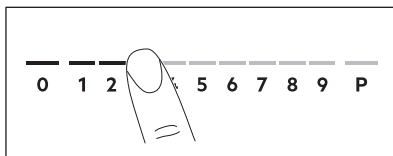


Gebruik voor een optimale warmteoverdracht kookgerei met een bodemdiameter die vergelijkbaar is met de grootte van de kookzone (d.w.z. de maximale waarde van de diameter van het kookgerei in "Technische gegevens" > "Specificatie van de kookzone"). Zorg ervoor dat het kookgerei geschikt is voor inductiekookplaten.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

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



### 6.4 Warmte-instelling



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

De indicatielampjes boven de regelbalk verschijnen tot het geselecteerde warmteniveau.

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

### 6.5 PowerBoost

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



Zie het hoofdstuk 'Technische gegevens'.

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

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

### 6.6 OptiHeat Control (3-steps restwarmte-indicator)



**WAARSCHUWING!**

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

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





Het indicatielampje verdwijnt als de kookzone is afgekoeld.

## 6.7 timer opties



### Timer met aftelfunctie

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

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

1. Druk op . 00 verschijnt op het timerdisplay.
2. Druk op  of op  om de tijd in te stellen (00-99 minuten).
3. Druk op  om de timer te starten of wacht 3 seconden. De timer begint af te tellen.

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



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



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

### Kookwekker

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

1. Druk op .

2. Druk op  of  om de tijd in te stellen. De timer is klaar met aftellen, er klinkt een signaal en 00 knippert. Druk op een willekeurig symbool om het signaal en te knippen te stoppen.

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

## 6.8 Stroommanagement

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

- Als de kookplaat de limiet van het maximaal beschikbare vermogen bereikt (zie het typeplaatje) wordt het vermogen van de kookzones automatisch verlaagd.
- De warmte-instelling van de als eerste gekozen kookzone heeft altijd prioriteit. Het resterende vermogen zal tussen de overige kookzones worden verdeeld, in omgekeerde volgorde van selectie.
- Voor kookzones met verminderd vermogen knippert het bedieningspaneel tweemaal en toont het de maximaal mogelijke warmte-instellingen.
- Wacht totdat het display stopt met knippen of verlaag de opwarmstand van de geselecteerde kookzone als laatste. De kookzones blijven werken met de verlaagde warmte-instelling. Wijzig indien nodig handmatig de warmte-instellingen van de kookzones.
- De afzuigkap is altijd beschikbaar als elektrische belasting.

## 6.9 Afzuigkapfuncties


### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.




## Handmatig gebruik

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

1. Druk op  om de afzuigkap in te schakelen.

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

2. Pas de instelling van de ventilatorsnelheid zo nodig aan door op het symbool te drukken. De indicatielampjes veranderen om de huidige ventilatorsnelheid weer te geven.
3. Om de afzuigkap uit te schakelen, drukt u

herhaaldelijk op  totdat de indicatielampjes boven het symbool verdwijnen.

## AUTO

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

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


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



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


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

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

3. Plaats kookgerei op de kookplaat en selecteer een warmteniveau. Verhoog of verlaag indien nodig het warmteniveau. De afzuigkap reageert op de temperatuur van de kookzone, waardoor het ventilatorsnelheidsniveau dienovereenkomstig wordt verhoogd of verlaagd. De indicatielampjes boven het symbool van de afzuigkap verschijnen.
4. Druk op 0 op de regelbalk van de kookplaat om een kookzone uit te schakelen of op  om de kookplaat uit te schakelen.

AUTO werkt enige tijd, afhankelijk van de ingestelde modus (H1-H4).





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

Om de functie uit te schakelen, drukt u op AUTO. Er klinkt een signaal en het indicatielampje boven het symbool verdwijnt.

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

## Boost

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

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

De functie kan maximaal 8 minuten ononderbroken werken. Na die tijd verandert de instelling van de ventilatorsnelheid automatisch in 3. Je kunt de functie zo nodig opnieuw activeren.

## Auto Breeze

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

een minimumsnelheid. De functie verwijdert eventuele aanhoudende geuren na het koken.

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







Wanneer de functie in werking is, verschijnt het indicatielampje boven AUTO. Zodra de cyclus voorbij is, schakelt de ventilator automatisch uit.

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

Druk op AUTO of .

De ventilator van de afzuigkap wordt uitgeschakeld.

### Om de functie volledig uit te schakelen:

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



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

## 6.10 SenseFry

Met deze functie kunt u een geschikt warmteniveau instellen om uw voedsel te braden. De kookplaat behoudt de temperatuur tijdens het koken. U kunt kiezen uit drie SenseFry niveaus: laag (2), gemiddeld (5), hoog (8). Zodra het warmteniveau 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 koude kookzones aan de linkerkant. U kunt een enkele kookzone

gebruiken of beide zones verbinden met Bridge.

Als u slechts één pan op één kookzone plaatst, start de functie automatisch.

2. Raak  aan om de kookplaat in te schakelen.
3. Raak  aan om de functie te activeren. Het indicatielampje boven het symbool gaat aan. De kookstand is 2 standaard ingesteld.
4. Selecteer een braadniveau door herhaaldelijk op  te drukken.

Er verschijnt een knipperende indicator boven het geselecteerde niveau voor elke kookzone waarop u de functie momenteel kunt gebruiken.

5. Raak ergens op de schuifregelaar van de gekozen kookzone aan. U kunt het SenseFry niveau aanpassen door op een van de bijbehorende warmte-instellingsniveaus te drukken, zoals weergegeven in de onderstaande tabel.

| SenseFry vermogensniveau | Warmte-instellingsniveaus |
|--------------------------|---------------------------|
| Laag                     | 2                         |
| Medium                   | 5                         |
| Hoog                     | 8                         |


De functie start.

Zodra de functie start, verschijnen de indicatielampjes boven de schuifregelaar en begint de animatie te draaien.



Als u binnen 5 seconden geen pan op een van de kookzones plaatst, wordt de functie automatisch uitgeschakeld.

6. Stel indien nodig een timerfunctie in. Zodra de pan de beoogde temperatuur bereikt, klinkt een akoestisch signaal. U kunt nu olie en voedsel in de pan doen.

Druk op 0 op de bedieningsbalk of druk op om de functie te stoppen .

Als u een instelt Timer met aftelfunctie op een van de kookzones en de ingestelde tijd is verstreken voordat de beoogde temperatuur is bereikt, wordt de functie automatisch uitgeschakeld.

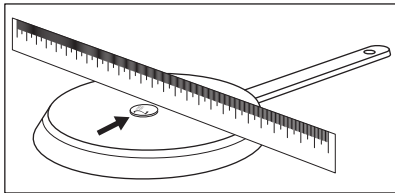
Tips en advies:

- 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 en/of grote 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.

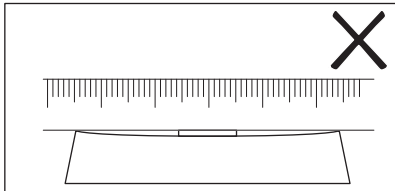
### Juiste pannen voor de SenseFry-functie

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

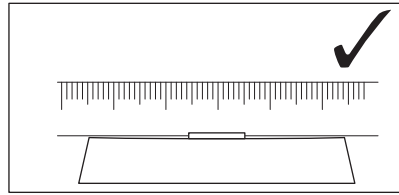
1. Zet uw pan ondersteboven.
2. Plaats een liniaal op de bodem van de pan.
3. Probeer een muntstuk van 1, 2 of 5 eurocent (of een muntstuk met een vergelijkbare dikte, ongeveer 1,7 mm) tussen de liniaal en de bodem van de pan te plaatsen.



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



- b. De pan is correct geplaatst als u de munt tussen de liniaal en de pan kunt plaatsen.



## 6.11 Menustructuur

De tabel toont de basismenustructuur.

### Gebruikersinstellingen

| Symbool | Instellingen             | Mogelijke opties                       |
|---------|--------------------------|--|
| b       | Geluid                   | Aan / Uit (--)                         |
| P       | Energiebeperking         | 15 - 73                                |
| H       | AUTO-modus               | 1 - 4                                  |
| dF      | Auto Breeze              | Aan / Uit (--)                         |
| E       | Alarm / foutgeschiedenis | De lijst met recente alarmen / fouten. |

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

**Navigeren door het menu:** het menu bestaat uit het instellingsymbool en een waarde. Het symbool verschijnt op de timer aan de achterkant en de waarde verschijnt op de timer aan de voorkant. Om tussen de instellingen te navigeren, druk je op op de timer aan de voorzijde. Druk op of op de timer aan de voorzijde om de instellingswaarde te wijzigen.

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

### OffSound Control

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



Zie "Menustructuur".

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

- u ① aanraakt,
- de timer gaat uit,

- druk je op een inactief symbool.

## 7. EXTRA FUNCTIES

### 7.1 Automatische uitschakeling

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

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

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

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



Wanneer u SenseFry gebruikt, wordt de kookplaat na 1,5 uur gedeactiveerd.

| Instelling ventilator-snelheid | De afzuigkap wordt uitgeschakeld na |
|--------------------------------|-------------------------------------|
|--------------------------------|-------------------------------------|



|  |        |
|--|--------|
|  | 10 uur |
|--|--------|

### 7.2 Blokkering

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

Stel eerst de kookstand / ventilatorsnelheid in.

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

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



De functie wordt uitgeschakeld, als je de kookplaat uitschakelt.

### 7.3 Kinderbeveiligingsinrichting

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

**Om de functie te activeren:** druk op ①. Stel geen kookstand / afzuigkap in. Houd 3 seconden ingedrukt tot het indicatielampje boven het symbool verschijnt. Schakel de kookplaat uit met ①.



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

**Om de functie uit te schakelen:** druk op ①.

Stel geen kookstand / afzuigkap in. Houd 3 seconden ingedrukt totdat het indicatielampje boven het symbool verdwijnt. Schakel de kookplaat uit met ①.

**Koken met de functie ingeschakeld:** druk op en ① druk vervolgens 3 seconden op tot het indicatielampje boven het symbool verdwijnt. Je kunt de kookplaat bedienen. Als je de kookplaat uitschakelt met ① de - functie, werkt weer.

## 7.4 Bridge



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

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

Stel eerst de kookstand in voor één van de kookzones.

### Om de functie voor linker-/

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

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

## 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 SenseFry 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

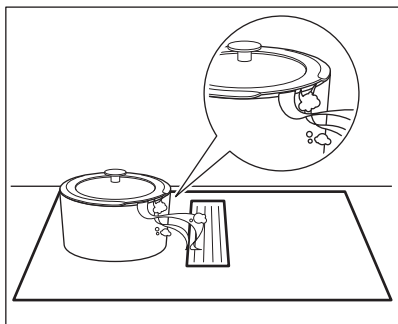
invloed hebben op de werking van het bedieningspaneel of onbedoeld de kookplaatfuncties activeren.



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.
- sissen, zoemen: de ventilator werkt.
- ritmisch geluid: kookgerei wordt gedetecteerd.

## 8.3 Öko Timer (Eco-timer)

Om energie te besparen, wordt de verwarming van de kookzone uitgeschakeld voordat de afteltimer klinkt. Het verschil in bedrijfstijd is afhankelijk van het kookstandniveau en de duur van de bereiding.

## 8.4 Vereenvoudigde kookgids

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



De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.

| Warmte-instelling | Gebruik om het volgende te doen: | Tijd (min)   | Tips                             |
|-------------------|----------------------------------|--------------|----------------------------------|
| 1                 | Houd gekookt voedsel warm.       | indien nodig | Doe een deksel op het kookgerei. |

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

## 8.5 Praktische tips voor de - functieSenseFry

De gegevens in de tabel tonen voorbeelden van voedsel voor elk SenseFry niveau. De hoeveelheid, dikte, kwaliteit en temperatuur (bijv. bevroren) van het voedsel dat in de pan wordt gebakken, beïnvloeden het ingestelde SenseFry niveau. Kies het warmte-

instellingsniveau op basis van het voedseltype, uw kookvoorkeuren en het kookgerei dat u gebruikt.



De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.

| Voedsel | SenseFry niveau                   |
|---------|-----------------------------------|
| Eieren  | Omelet, gebakken eieren           |
|         | Roereieren                        |
| Vis     | Visfilet, visvingers, zeevruchten |

| Voedsel  |   | SenseFry niveau |
|----------|---|-----------------|
| Vlees    | Hamburger, gehaktballen, koteletten, kipfilet, kalkoenfilet, escalope, filet, steak (medium/goed gedaan), gebakken worstjes | Medium          |
|          | Steak (rauw), gehakt vlees  | Hoog            |
| Groenten | Gebakken niet-voorgekookte aardappelen  | Laag            |
|          | Gebakken aardappelpatties, groenten   | Medium          |

## 8.6 Aanwijzingen en tips voor de afzuigkap

- U kunt er potten op zetten als de afzuigkap niet werkt. Het zal geen schade veroorzaken.
- Wanneer de AUTO-modus in werking is, start de ventilator aan het begin van elke

kooksessie op een lage snelheid. De snelheid neemt geleidelijk toe. U kunt de snelheid indien nodig ook handmatig aanpassen.

## 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.

### 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, watteringen, vetvlekken, glanzende metaalverkleuring. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-schurend reinigingsmiddel. Veeg de kookplaat na het reinigen droog met een zachte doek.
- **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 gietijeraluminium. Je kunt het rooster handmatig of in een vaatwasser wassen. Veeg het rooster af met een zachte doek.

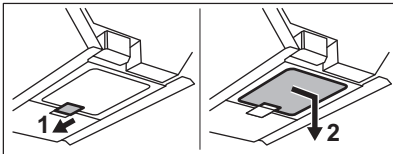


## Lekbak

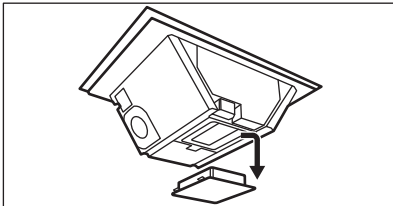
Er bevindt zich een lekbak onder de kap. Dit verzamelt het condenswater dat bij elk kookproces ontstaat. Er kan op elk moment water uit het afzuigkapsysteem in de lekbak druppelen. Vergeet niet om de lekbak regelmatig te legen. De lekbak is van bovenaf zichtbaar zodra u het rooster en de filterbehuizing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

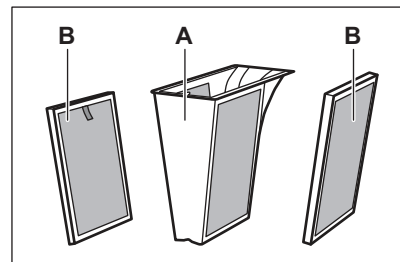
2. Til het rooster op en reinig het gebied rond de kap voorzichtig met warm water, een vochtige doek of spons en een mild schoonmaakmiddel.
3. Veeg het overtollige vocht op de bodem van de afzuigkap weg met een spons of een droge doek.
4. Reinig zonodig het filter (zie "Het filter van de afzuigkap reinigen").
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 koolstoffilters met lange levensduur **B**.



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





Het vetfilter vangt **A**vet, olie en voedselresten op en voorkomt dat ze in het afzuigkapsysteem terechtkomen. Het koolstoffilter**B** met lange levensduur, dat actief koolstofschuim bevat, neutraliseert rook en kookgeuren.

Reinig de filters regelmatig en regenerer 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 koolstoffilters met een lange levensduur **B** alleen als het opgebouwde vet zichtbaar is.
- Regeneer de duurzame koolstoffilters **B** alleen als de melding  is ingeschakeld. Het maximale aantal regeneratiecycli is 8 (naar schatting 3 jaar). 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 de indicator te knipperen om aan te geven dat het tijd is om de vetfilters te reinigen **A** en de koolstoffilters met lange levensduur te regenereren **B**. De melding blijft 30 seconden branden nadat je de afzuigkap en de kookplaat hebt uitgeschakeld. De melding blokkeert het gebruik van de kookplaat niet.

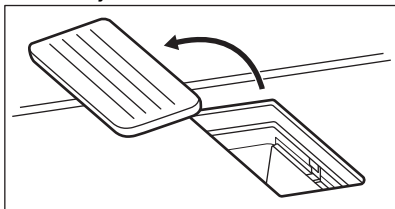
 **WAARSCHUWING!**

Oververzadigde filters kunnen brandgevaar opleveren.

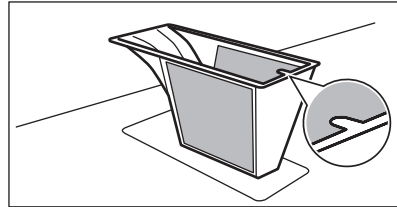
## De filters demonteren/opnieuw monteren

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.

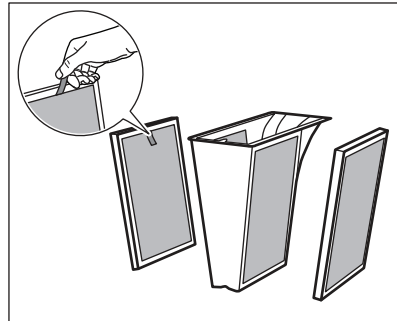
1. Verwijder het rooster.



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 op.



## 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.  
U kunt de vetfilters en de vetfilterbehuizing in de vaatwasser op een standaardcyclus wassen met andere vaat 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. Als de melding  knippert, drukt u kort op  om de teller te 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 uur drogen bij 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. Druk kort op  om de teller te resetten. De teller wordt opnieuw gestart.

## 10. PROBLEEMOPLOSSING





### WAARSCHUWING!



Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 10.1 Wat moet je doen als ...

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

| Probleem  | Mogelijke oorzaak   | Oplossing   |
|---|---|---|
|   | 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.  |
|   | Water of vetvlekken op het bedieningspaneel.  | Reinig het bedieningspaneel.  |
| Je kunt een constant piepgeluid horen.  | De elektrische aansluiting is verkeerd.   | Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Laat de installatie controleren door een erkende electricien.   |
| Je kunt de maximale warmtestand niet instellen voor één van de kookzones.   | De andere zones verbruiken het maximaal beschikbare vermogen. Je kookplaat werkt correct.         | Verlaag de warmtestand van de andere kookzones die op dezelfde fase zijn aangesloten. Zie 'Stroommanagement'.   |
| Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Als de kookplaat wordt uitgeschakeld, klinkt er een geluidssignaal. | Je hebt iets op een of meer sensorvelden geplaatst.   | Verwijder het voorwerp van de sensorvelden.   |
| De kookplaat wordt uitgeschakeld.   | Je hebt iets op het sensorveld ① geplaatst.   | Verwijder het voorwerp van het sensorveld.  |
| De restwarmte-indicator gaat niet aan.  | De zone is niet heet omdat deze slechts kortstondig is gebruikt, of de sensor is beschadigd.      | Als de zone voldoende lang gebruikt is om heet te zijn, neem je contact op met een erkende servicedienst.   |
| Het bedieningspaneel wordt heet bij aanraking.  | Het kookgerei is te groot of je plaatst het te dicht bij het bedieningspaneel.                    | Plaats grotere pannen indien mogelijk op de achterste kookzones.  |
| Er klinkt geen geluidssignaal wanneer je de tiptoetsen van het bedieningspaneel aanraakt.   | De signalen zijn uit.   | Schakel de geluiden in. Raadpleeg 'Dagelijks gebruik'.  |
| Het indicatielampje boven het symbool  gaat aan.   | Kinderbeveiligingsinrichting of Blokkering werkt.   | Zie "Kinderbeveiliging" en "Blokkring".   |
| De bedieningsbalk knippert.   | Er staat geen pan op de zone, of de zone is niet volledig bedekt.<br><br>De pan is niet geschikt. | Zet een pan op de zone, zodat de pan de zone volledig bedekt.<br><br>Gebruik kookgerei dat geschikt is voor inductiekookplaten. Zie 'Aanwijzingen en tips'. |
|   | De diameter van de bodem van de pan is te klein voor de zone.                                     | Gebruik pannen met de juiste afmetingen. Raadpleeg de technische gegevens.  |

| Probleem   | Mogelijke oorzaak  | Oplossing   |
|--|--|---|
| Opwarmen duurt lang.   | Pan is te klein en ontvangt slechts een deel van het vermogen dat door de kookzone wordt gegenereerd.                          | Gebruik voor een optimale 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").   |
| SenseFry werkt niet.   | Het vermogen van de kookplaat is te laag.  | Stel het vermogensniveau in op een hogere waarde. Zorg ervoor dat het gekozen vermogen aansluit op de zekeringenkast in huis. Raadpleeg "Voor het eerste gebruik > "Energiebeperking".  |
| De afzuigkap start niet of schakelt zichzelf uit. De indicatielampjes boven de bedieningssymbolen van de afzuigkap kunnen ook knipperen. | 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.<br>Andere suggesties:<br>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.<br>Raadpleeg "Aanwijzingen en tips" voor informatie over de speciale stoomdeksels met ventilatie die worden aanbevolen voor gebruik met de geïntegreerde afzuigkap.   |
|    | Het filter van de kap is oververzaadigd.   | Reinig en regenereer het filter van de kap en reset de melding. Raadpleeg 'Onderhoud en reiniging'.   |

| Probleem  | Mogelijke oorzaak                          | Oplossing  |
|---|--|--|
|  en een getal gaan branden. | Er is een fout opgetreden in de kookplaat. | Schakel de kookplaat uit en schakel deze na 30 seconden weer in. Wanneer  weer verschijnt, trek je de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Steek de stekker van de kookplaat er na 30 seconden weer in. Als het probleem zich blijft voordoen, neem je contact op met een erkende servicedienst. |

## 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. Geef de gegevens op het typeplaatje. Zorg ervoor dat je de

kookplaat correct gebruikt. Als dit niet het geval is, is het onderhoud van een servicemonteur of dealer niet gratis, ook tijdens de garantieperiode. De informatie over garantieperiode en geautoriseerde servicecentra vind je in het garantieboekje.

## 11. TECHNISCHE GEGEVENS

### 11.1 Typeplaatje

Model NCH84C23CB:  
Type 67 D4A 04 AD  
Inductie 7.35 kW  
Serienr. ....  
AEG

PNC 949 598 229 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
Gemaakt in: Duitsland  
7.35 kW



### 11.2 Specificatie kookzones

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

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

Gebruik voor een optimale warmteoverdracht en kookresultaat kookgerei met een

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

## 12. ENERGIEZUINIGHEID

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

|  |                            |                            |
|--|----------------------------|----------------------------|
| Modelnummer  | NCH84C23CB                 |                            |
| Type kookplaat   | Inbouwkookplaat            |                            |
| Aantal kookzones   | 2                          |                            |
| Aantal kookgebieden                                      | 1                          |                            |
| Verwarmingstechnologie                                   | Inductie                   |                            |
| Diameter van ronde kookzones (Ø)                         | Links voor<br>Links achter | 21.0 cm<br>21.0 cm         |
| Lengte (L) en breedte (W) van het kookgebied             | Rechts                     | L 36.5 cm<br>W 26.5 cm     |
| Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)       | Links voor<br>Links achter | 180.8 Wh/kg<br>184.4 Wh/kg |
| Energieverbruik van het kookgebied (EC electric cooking) | Rechts                     | 183.7 Wh/kg                |
| Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)       | 183.2 Wh/kg                |                            |

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

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

#### 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   | 0.3 W |
| De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken | 2 min |

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

| <b>Productinformatieblad volgens de (EU) Nr. 65/2014</b>                        |            |                   |
|---|------------|-------------------|
| Naam of handelsmerk van de leverancier  | AEG        |                   |
| Typeaanduiding van het model  | NCH84C23CB |                   |
| 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 <sup>3</sup> /h |
| Luchtstroom bij maximumsnelheid bij normaal gebruik                             | 550.0      | m <sup>3</sup> /h |
| Luchtstroom in de intensieve of boostmodus                                      | 650.0      | m <sup>3</sup> /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                 |
| <b>Extra informatie volgens de (EU) Nr. 66/2014</b>                             |            |                   |
| Tijdstoenamefactor - f  | 0.8        |                   |
| Energie-efficiëntie-index - EEIafzuigkap  | 42.6       |                   |
| Gemeten luchtdebiet op het beste-efficiëntiepunt - QBEP                         | 286.7      | m <sup>3</sup> /h |
| Gemeten luchtdruk op het beste-efficiëntiepunt - PBEP                           | 449        | Pa                |
| Maximale luchtstroom - Qmax   | 650.0      | m <sup>3</sup> /h |
| Gemeten elektrisch opgenomen vermogen op het beste-efficiëntiepunt - WBEP       | 111.9      | W                 |
| Nominaal vermogen van het verlichtingssysteem - WL                              | -          | W                 |
| Gemiddelde verlichting van het verlichtingssysteem op het kookoppervlak-Emiddle | -          | lux               |

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



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

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





**aeg.com**

701132871-B-462024



**CE**