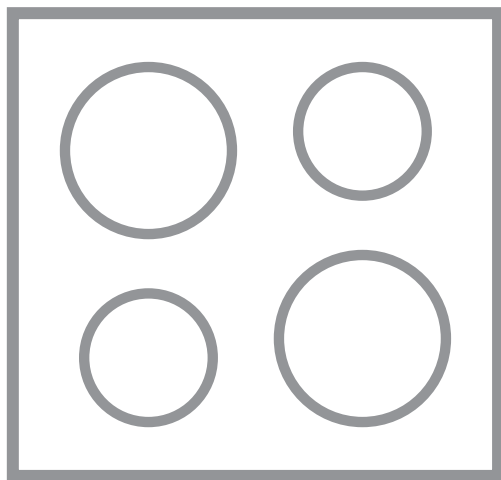


USER MANUAL



INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	2
2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....	5
3. MONTAGE	7
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	9
5. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT.....	12
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	14
7. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	22
8. ONDERHOUD EN REINIGING.....	29
9. PROBLEEMOPLOSSING.....	30
10. TECHNISCHE GEGEVENS.....	35
11. ENERGIEZUINIGHEID.....	35

VOOR PERFECTE RESULTATEN

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

Ga naar onze website voor:



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

www.aeg.com/support



Registreer uw product voor een betere service:

www.registeraeg.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:

www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE


Gebruik altijd originele onderdelen.

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

De informatie staat op het typeplaatje.

 Waarschuwing / Belangrijke veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor 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 mensen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen.
- Kinderen tussen de 3 en 8 jaar oud en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 3 jaar dienen, mits zij voortdurend onder toezicht staan, bij het apparaat uit de buurt te worden gehouden.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingen uit de buurt van kinderen en verwijder ze op gepaste wijze.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Makkelijk toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens gebruik.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.

- **WAARSCHUWING:** Onbewaakt koken op een fornuis met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden.
- Probeer **NOOIT** om een brand te blussen met water. Schakel het apparaat uit en bedek dan de vlam, bv. met een deksel of een vuurdeken.
- **LET OP:** 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.
- **LET OP:** Het kookproces moet bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde structuur installeert.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Schakel het kookplaatelament uit na elk gebruik met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandetector.
- Als de glaskeramische / glazen oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit en trek de stekker uit het stopcontact. In het geval het apparaat direct op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijdt u de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem in beide gevallen contact op met de erkende servicedienst.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- **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 Installatie



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of schade aan het apparaat.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- 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 zaken die u in de lade bewaart.

- Verwijder de afscheidingspanelen die in de kast onder het apparaat zijn geïnstalleerd.

2.2 Aansluiting aan het elektriciteitsnet



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Verzeker u ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat u welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Zorg ervoor dat het apparaat correct is geïnstalleerd. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ervoor zorgen dat de contactklem te heet wordt.
- Gebruik de juiste stroomkabel.
- Voorkom dat de stroomkabels verstrikt raken.
- Zorg ervoor dat er een schokbescherming wordt geïnstalleerd.
- Gebruik het klem om spanning op het snoer te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet aanraakt als u het apparaat op de nabijgelegen contactdozen aansluit.

- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker (indien van toepassing) of kabel niet beschadigt. Neem contact op met onze service-afdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel te vervangen.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik 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.
- Zet de kookzone op "uit" na elk gebruik.
- Vertrouw niet alleen op de pandetector.
- Leg geen bestek of pannendecksels op de kookzones. Deze kunnen heet worden.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Sluit het apparaat direct af van de stroomtoevoer als het oppervlak van het apparaat gebroken is. Dit om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm bewaren van de inductiekookzones als het apparaat in werking is.
- Als u eten in de hete olie doet, kan het spatten.



WAARSCHUWING!

Risico op brand en explosie

- Wanneer ze verwarmd worden, kunnen vetten en oliën ontvlambare dampen afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vet en olie als u hiermee kookt.
- De dampen die hete olie afgeeft kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten bevat kan brand veroorzaken bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Zet geen heet kookgerei op het bedieningspaneel.
- Leg geen hete deksel op het glazen oppervlak van de kookplaat.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Laat geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat vallen. Het oppervlak kan beschadigen.

2.3 Gebruik



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- Verwijder voor gebruik (indien van toepassing) de verpakking, labels en beschermfolie.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.

- Activeer de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Geen aluminiumfolie op het apparaat leggen.
- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems kunnen krassen veroorzaken in het glas / glaskeramiek. Til deze voorwerpen altijd op als u ze moet verplaatsen op het kookoppervlak.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.

2.4 Voedselsensor

- Gebruik de Voedselsensor waarvoor het 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.
- De Voedselsensor kan temperaturen tot 120 °C aflezen.
- 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 het eerste gebruik. 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.

- Als u de Voedselsensor vervangt, bewaar dan de oude op minimaal 3 m afstand. De oude Voedselsensor kan de werking van de nieuwe beïnvloeden.

2.5 Onderhoud en reiniging

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

2.6 Service

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

2.7 Verwijdering



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact met uw plaatselijke overheid voor informatie m.b.t. correcte afvalverwerking van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

3. MONTAGE



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

3.1 Voor montage

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

Serienummer

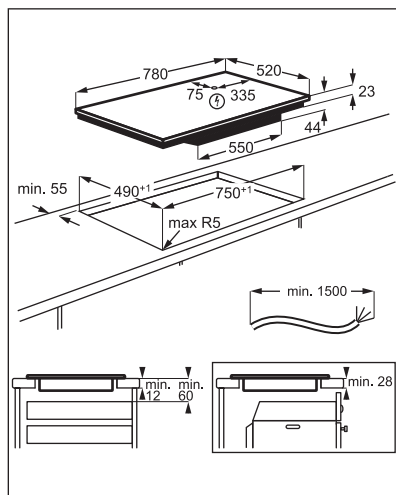
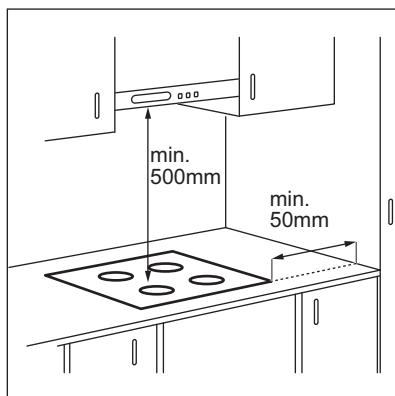
3.2 Ingebouwde kookplaten

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

3.3 Aansluitkabel

- De kookplaat is voorzien van een aansluitsnoer.
- Voor het vervangen van een beschadigde voedingskabel, gebruikt u het kabeltype: H05V2V2-F dat een temperatuur van 90 °C of hoger weerstaat. Neem contact op met een klantenservice bij u in de buurt.

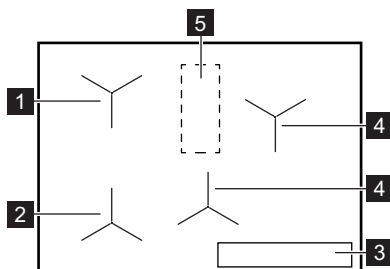
3.4 Montage



Als het apparaat boven een lade geïnstalleerd is, dan kan tijdens het koken de ventilatie van de kookplaat de items die in de lade geplaatst zijn verwarmen.

4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

4.1 Indeling kookplaat



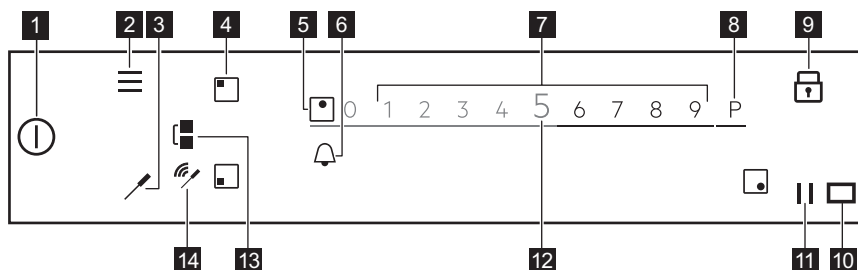
- 1** Inductiezone met Kook- en bakassistent
- 2** Inductiezone met Kook- en bakassistent en Bakken
- 3** Bedieningspaneel
- 4** Inductiekookzone
- 5** Zone met antenne



LET OP!






Zet niets op de kookplaat in deze zone.

4.2 Indeling Bedieningspaneel

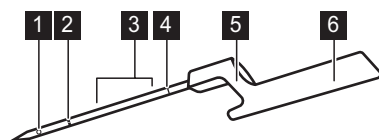


Om de beschikbare instellingen te bekijken, tikt u op het juiste symbool.

Symbol	Opmerking
1 ①	AAN / UIT De kookplaat in- en uitschakelen.
2 ≡	Menu Openen en sluiten van het Menu.
3 ①	Voedselsensor Het Voedselsensor menu openen.
4 □	Selectie van de zone Om de schuifregelaar voor de geselecteerde zone te openen.
5 -	Indicator van zone Om te laten zien voor welke zone de schuifregelaar actief is.
6 ①	- Om de timerfuncties in te stellen.
7 -	Schuifregelaar De warmte-instelling instellen.
8 P	PowerBoost Het inschakelen van de functie.

Symbol	Opmerking
9 	Vergrendelen De functie in- en uitschakelen.
10 	- Het venster van de Hob ² Hood infraroodsignaal-communicator. Niet afdekken.
11 	Pauzeren De functie in- en uitschakelen.
12 0 - 9	- De huidige warmte-instelling weergeven.
13 	Bridge De functie in- en uitschakelen.
14 	Signaalindicatoren Volledige verbinding / Geen signaal. Om de signaalsterkte van de verbinding tussen de Voedselsensor en de antenne te tonen.

4.3 Voedselsensor

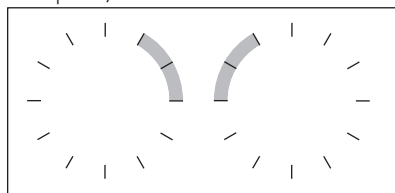






- 1 Meetpunt
- 2 Markering van het minimumniveau
- 3 Aanbevolen onderdompelingsbereik (voor vloeistoffen)
- 4 Kalibratiecode
- 5 Haak voor het plaatsen van de Voedselsensor op de rand
- 6 Handvat met antenne binnenin

De Voedselsensor is een draadloze temperatuursonde die werkt zonder batterij, geleverd in een verpakking met de kookplaat. In het handvat zit een antenne. Een andere antenne bevindt zich onder het kookoppervlak, in het gebied tussen de twee kookzones achteraan. Om te zorgen voor een goede communicatie tussen de Voedselsensor en de kookplaat mag u niets op de kookplaat in dit gebied zetten.

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. Voor vloeistoffen, om de beste kookresultaten te krijgen, dompelt u de Voedselsensor in de vloeistof onder 2-5 cm boven de markering van het minimumniveau. Plaats de Voedselsensor

op de rand van de pot of pan met de haak; dicht bij het gebied met de antenne, op een positie van 1 - 3 uur (voor de linkerkant van de kookplaat) of 9 - 11 uur (voor de rechterkant van de kookplaat).



De volgende indicatoren tonen de sterkte van de verbinding tussen de kookplaat en de Voedselsensor op het display: , , . Als de kookplaat de verbinding niet kan maken, gaat  aan. U kunt de Voedselsensor langs de rand van de pot bewegen om de verbinding tot stand te brengen of te versterken. De

kookplaat vernieuwt de verbindingstatus elke 3 seconden.



Raadpleeg voor meer informatie "Aanwijzingen en tips voor Voedselsensor".


4.4 Belangrijkste kenmerken van uw kookplaat

Uw nieuwe **SensePro®** kookplaat begeleidt u vakkundig door de hele kooksessie. Raadpleeg de onderstaande informatie om een aantal van de beste functies te ontdekken.

Afhankelijk van het soort voedsel, kunt u Kook- en bakassistent gebruiken met of zonder de Voedselsensor. Voor diverse gerechten krijgt u verschillende reeksen van functies.

Voedselsensor  - kan op twee manieren gebruikt worden. Het meet de temperatuur in functies zoals Thermometer en Bakken, het helpt u bovendien nauwkeurig de temperatuur te handhaven voor verschillende soorten voedsel tijdens het koken Sous-vide of tijdens het gebruik van functies zoals Pocheren, Sudderen of Opwarmen.

Kook- en bakassistent - vergemakkelijkt het koken door u te voorzien van kant-en-klare-recepten voor diverse gerechten, vooraf gedefinieerde kookparameters en stapsgewijze instructies. U kunt het gebruiken met de Voedselsensor, bijvoorbeeld om een steak te bereiden, of zonder, bijvoorbeeld om pannenkoeken te bereiden. De beschikbare opties zijn afhankelijk van het soort gerecht dat u wilt maken. In deze modus kunt u functies zoals Sous-vide, Bakken, Sudderen, Opwarmen en nog veel meer gebruiken. Pop-upvensters en geluiden informeren u wanneer de vooraf gedefinieerde temperatuur is bereikt. U kunt toegang krijgen tot Kook- en bakassistent vanaf de Menu.

Sous-vide  - een methode om vacuümverpakt voedsel op lage temperatuur te koken, gedurende een langere tijd, die u helpt vitaminen te besparen en de smaak te behouden. Uw

kookplaat geeft u duidelijke instellingen en instructies om te volgen. Zodra u de functie selecteert via Kook- en bakassistent, worden de temperaturen gedefinieerd voor verschillende voedingssoorten. U kunt ook uw eigen temperatuur kiezen als u de functie activeert via Sous-vide in de Menu.

Bakken  - een bakmethode met automatisch gecontroleerde warmteniveaus, speciaal voor verschillende soorten voedsel. Het helpt u oververhitting van voedsel of olie te voorkomen. U kunt het activeren door Kook- en bakassistent te selecteren uit de Menu.


Thermometer - met deze functie meet de Voedselsensor de temperatuur tijdens het koken. U kunt het niet gebruiken wanneer de Kook- en bakassistent-functie werkt.

Andere handige functies van uw kookplaat:


Smelten  - deze functie is perfect voor het smelten van chocolade of boter.

PowerBoost P - deze functie kookt snel grote hoeveelheden water.

Pauseren  - deze functie verlaagt de warmte-instelling naar 1 voor alle kookzones, zodat u het voedsel langdurig warm kunt houden.

Bridge  - met deze functie kunt u beide zones aan de linkerkant combineren en gebruik maken van groter kookgerei. U kunt het gebruiken met Bakken.

Hob²Hood - deze functie verbindt de kookplaat met een speciale kap en past de ventilatorsnelheid dienovereenkomstig aan.

Vergrendelen  - deze functie schakelt het bedieningspaneel tijdelijk uit tijdens het koken.

Kinderslot - deze functie schakelt het bedieningspaneel uit terwijl de kookplaat niet werkt, waardoor onbedoeld gebruik wordt voorkomen.

Stopwatch, Timer met aftelfunctie en Kookwekker - zijn drie functies waaruit u kunt kiezen om de kooktijd beter te controleren.

Zie "Dagelijks gebruik" voor meer informatie.

De inductiekookzones creëren de voor het kookproces benodigde warmte direct in de bodem van de pan. Het glaskeramiek wordt verwarmd door de warmte van de pannen.

4.5 OptiHeat Control (3 stappen Restwarmte-indicator)



WAARSCHUWING!

III / II / I Er bestaat verbrandingsgevaar door restwarmte. Het controlelampje geeft het niveau van de restwarmte aan.

5. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Gebruik van het display

- Alleen de symbolen met achtergrondverlichting kunnen worden gebruikt.
- Om een bepaalde optie te activeren, tikt u op het desbetreffende symbool op het display.
- De geselecteerde functie wordt ingeschakeld als u uw vinger van het display verwijdt.
- Gebruik een snelle aanraking om door de beschikbare opties te bladeren of sleep uw vinger over het display. De snelheid van de aanraking bepaalt hoe snel het scherm beweegt.
- Het scrollen kan zelf stoppen of u kunt het direct stoppen als u het display aanraakt.
- U kunt de meeste van de op het display weergegeven parameters wijzigen wanneer u tikt op de relevante symbolen.
- Om de vereiste functie of tijd te selecteren kunt u door de lijst bladeren en/of de gewenste optie aanraken.

- Als de kookplaat actief is en een aantal symbolen verdwijnen van het display, raak het display dan opnieuw aan. Alle symbolen komen weer terug.
- Voor bepaalde functies verschijnt bij het opstarten een pop-upvenster met aanvullende informatie. Om het pop-upvenster permanent uit te schakelen, controleert u ☐ voordat u de functie activeert.
- Selecteer eerst een zone om de timerfuncties te activeren.

Symbolen nuttig voor displaynavigatie

OK	De selectie of instelling bevestigen.
<>	Om één niveau terug/verder te gaan in het Menu.
^ v	Om omhoog/omlaag te scrollen in de instructies op het display.
☰ ☷	Om de opties te activeren/deactiveren.
X	Om het pop-upvenster te sluiten.
⊗	Om een instelling te annuleren.

5.2 Eerste aansluiting op het elektriciteitsnet

Als u de stekker van de kookplaat in het stopcontact steekt, dan moet u Taal, Helderheid scherm en Geluidsvolume instellen.

U kunt de instellingen wijzigen in Menu > Instellingen > Instellen. Raadpleeg "Dagelijks gebruik".

5.3 Voedselsensor kalibratie

Voordat u de Voedselsensor gaat gebruiken, moet u deze kalibreren om ervoor te zorgen dat de temperatuurmetingen correct zijn.

Zodra de Voedselsensor goed gekalibreerd is, meet hij de temperatuur op het kookpunt met een tolerantiebereik van $\pm 2^\circ\text{C}$.

Volg deze procedure wanneer:

- u de kookplaat voor de eerste keer installeert;
- u de kookplaat naar een andere locatie verplaatst (wijziging van hoogte);
- u de Voedselsensor vervangt.



Gebruik een pot met een bodemdiameter van 180 mm en vul deze met 1 - 1,5 l water.

1. Om de functie te kalibreren of opnieuw te kalibreren, plaatst u de Voedselsensor op de rand van een pot. Vul de pot met koud water, ten minste tot de markering van het minimumniveau, en plaats deze op de linker kookzone vooraan.
2. Tik op .
Selecteer Instellingen > Voedselsensor > Kalibratie uit de lijst.
Volg de instructies op het scherm.
3. Tik op Starten naast de kookzone.
Er verschijnt een pop-upvenster met informatie zodra de procedure is voltooid.



Doe geen zout in het water, dit kan de procedure beïnvloeden.

Om Menu af te sluiten, tikt u op of op de rechterkant van het display, buiten het pop-upvenster.

5.4 Voedselsensor aan het koppelen

Oorspronkelijk is uw kookplaat gekoppeld aan de Voedselsensor bij levering.

Als u de Voedselsensor vervangt door een nieuwe, moet u deze koppelen met uw kookplaat.

1. Tik op .
Selecteer Instellingen > Voedselsensor > Bezig met koppelen uit de lijst.
2. Tik op Vergeten om de vorige Voedselsensor los te koppelen.
3. Tik op Koppelen naast de kookzone.
Een pop-upvenster verschijnt.
4. Voer de vijfcijferige code in die op uw nieuwe Voedselsensor is gegraveerd met behulp van het numerieke toetsenbord.
5. Raak OK aan om te bevestigen.
Uw Voedselsensor is nu gekoppeld met de kookplaat.
Kalibreer altijd de Voedselsensor na het koppelen.

Om Menu af te sluiten, tikt u op of op de rechterkant van het display, buiten het pop-upvenster.

5.5 Menu structuur

Tik op om toegang te krijgen tot de instellingen van de kookplaat en om die te wijzigen of om sommige functies te activeren.

Om Menu af te sluiten, tikt u op of op de rechterkant van het display, buiten het pop-upvenster. Om te navigeren door de Menu gebruikt u of .

De tabel toont u de basis Menu structuur.

Kook- en bakassistent	Raadpleeg het deel over Kook- en bakassistent in "Dagelijks gebruik".	
Functies fornuis	Sous-vide	
	Thermometer	
	Smelten	
Instellingen	Kinderslot	
	Stopwatch	
	Hob ² Hood	Raadpleeg het deel over Hob ² Hood in "Dagelijks gebruik".
	Voedselsensor	Aansluiting
		Kalibratie
		Bezig met koppelen
	Instellen	Kook- en bakassistent
		Taal
		Toetsvolume
		Geluidsvolume
		Helderheid scherm
	Service	Demomodus
		Licentie
		Softwareversie tonen
		Alarmgeschiedenis
		Alle instellingen opnieuw instellen

6. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

6.1 In- of uitschakelen

Raak ① 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.
- u de kookstand niet instelt nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld.
- u iets hebt gemorst of iets langer dan 10 seconden op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek, etc.). Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.
- de kookplaat te heet wordt (b.v. als een pan droogkookt). De kookzone moet afgekoeld zijn voordat u de kookplaat weer kunt gebruiken.

- u verkeerd kookgerei gebruikt of als er geen kookgerei op een bepaalde zone staat. Het witte kookzonesymbool knippert en de inductiekookzone wordt automatisch na 2 minuten gedeactiveerd.
- u een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na enige tijd verschijnt er een bericht en wordt de kookplaat uitgeschakeld.

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

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 Bakken gebruikt, wordt de kookplaat na 1,5 uur gedeactiveerd. Voor Sous-vide wordt de kookplaat na 4 uur gedeactiveerd.

6.3 Het gebruik van de kookzones

Plaats het kookgerei in het midden van de gekozen kookzone.

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

Zodra u een pan op de geselecteerde kookzone plaatst, detecteert de kookplaat die automatisch en verschijnt de relevante schuifregelaar op het display. De schuifregelaar is gedurende 8 seconden zichtbaar en na die tijd gaat het display terug naar de hoofdwergave. Om de schuifregelaar sneller te sluiten tikt u op het scherm buiten het gebied van de schuifregelaar.

Wanneer andere zones actief zijn, kan de warmte-instelling voor de zone die u wilt gebruiken, worden beperkt. Zie "Vermogensbeheer".



Zorg ervoor dat de pan geschikt is voor inductiekookplaten. Kijk voor meer informatie op types kookgerei in het hoofdstuk 'Hints en tips'. Controleer de grootte van de pan in "Technische gegevens".

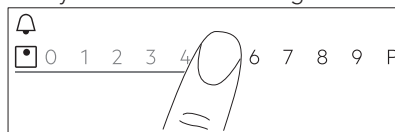
6.4 Warmte-instelling

1. Schakel de kookplaat in.
2. Plaats de pan op de geselecteerde kookzone.

De schuifregelaar voor de actieve kookzone verschijnt op het display en is actief gedurende 8 seconden.

3. Tik erop of schuif met uw vinger om de gewenste warmte-instelling in te stellen.

Het symbool wordt rood en groter.



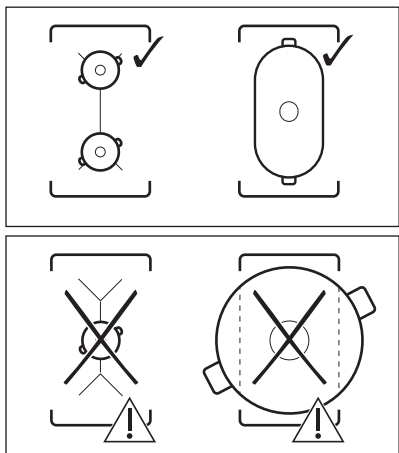
U kunt ook de warmte-instelling wijzigen tijdens het koken. Raak het zoneselectiesymbool aan op de hoofdwergave van het bedieningspaneel en beweeg uw vinger naar links of rechts (om de warmte-instelling te verlagen of te verhogen).


6.5 Bridge functie

Deze functie verbindt twee kookzones en deze werken dan samen als één kookzone met dezelfde warmte-instelling.

U kunt de functie gebruiken met groot kookgerei.

1. Plaats het kookgerei op twee kookzones. Het kookgerei moet het midden van beide zones bedekken.
2. Tik op om de functie in te schakelen. Het zonesymbool wijzigt.
3. Stel de warmte-instelling in. Het kookgerei dient het midden van beide zones te bedekken maar niet voorbij de gebiedsmarkering komen.



Voor het uitschakelen van de functie raakt u  aan. De kookzones werken onafhankelijk.

6.6 PowerBoost

Deze functie activeert meer vermogen voor de geschikte inductiekookzone; ze is afhankelijk van de grootte van het kookgerei. De functie kan maar voor een beperkte periode worden geactiveerd.

1. Tik eerst op het gewenste zonesymbool.
2. Tik op **P** of schuif uw vinger naar rechts om de functie voor de gekozen kookzone te activeren.

Het symbool wordt rood en groter. De functie wordt automatisch uitgeschakeld. Om de functie manueel te deactiveren selecteert u de zone en wijzigt u de warmte-instelling ervan.

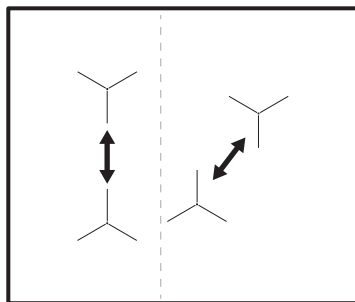


Raadpleeg voor maximale tijdsduur 'Technische gegevens'.

6.7 Vermogensbeheer

- De kookzones zijn gegroepeerd volgens locatie en aantal fasen van de kookplaat. Zie afbeelding.
- Elke fase heeft een maximale elektriciteitslading van 3680 W.
- De functie verdeelt het vermogen tussen de kookzones aangesloten op dezelfde fase.

- De functie wordt geactiveerd als de totale elektriciteitslading van de kookzones aangesloten op een enkele fase de 3680 W overschrijdt.
- De functie vermindert het vermogen van de andere kookzones aangesloten op dezelfde fase, hetgeen invloed heeft op de beschikbare warmte-instelling.
- De maximale warmte-instelling is zichtbaar op de schuifregelaar. Alleen de cijfers in wit zijn actief.
- Als een hogere warmte-instelling niet beschikbaar is verlaagt u die eerst voor de andere kookzones.



6.8 Kook- en bakassistent

Deze functie past de parameters aan verschillende soorten voedsel aan en behoudt ze tijdens het koken.

Met de functie kunt u een breed scala aan gerechten bereiden, zoals Vlees, Vis & schaaldieren, groenten, Soep, Sauzen, Pasta of Melk. Er zijn verschillende kookmethoden beschikbaar voor verschillende soorten voedsel, bijvoorbeeld voor kip kunt u kiezen tussen Bakken, Sous-vide of Pocheren.

U kunt de functie alleen aan de linkerkant van de kookplaat activeren. Kook- en bakassistent met de Sous-vide kan de functie worden geactiveerd voor de linker kookzone vooraan of achteraan. Als u Bakken wilt gebruiken, kan die worden geactiveerd voor de linker kookzone vooraan of beide kookzones bij overbrugging.

Als Kook- en bakassistent in werking is op de linker kookzone vooraan, gebruikt



u de zones aan de rechterkant voor het koken zonder de functie.

Gebruik geen kookgerei met een bodemdiameter van meer dan 200 mm op de linker kookzone achteraan wanneer de functie op de linker kookzone vooraan werkt. Dit kan de verbinding tussen de Voedselsensor en de antenne onder het kookoppervlak beïnvloeden.

i Verwarm het kookgerei niet vóór het koken. Gebruik alleen koud kraanwater of koude vloeistoffen, indien van toepassing. Verwarm alleen koude gerechten.

i Volg voor Bakken de instructies op het scherm. Voeg olie toe zodra de pan heet is.

i Met Kook- en bakassistent werkt de timerfunctie als Kookwekker. Het stopt de functie niet als de ingestelde tijd verlopen is.

1. Als u de functie wilt activeren, raakt u  of  aan en selecteert u Kook- en bakassistent.
2. Kies uit de lijst het soort voedsel dat u zou willen bereiden. Voor elk type van voedsel zijn er een paar opties beschikbaar. Volg de instructies weergegeven op het display.
 - U kunt tikken op OK bovenaan het pop-upvenster om de standaardinstellingen te gebruiken.
 - Voor Bakken kunt u het standaardwarmteniveau wijzigen. Voor sommige gerechten kunt u de kerntemperatuur van het voedsel controleren als u de Voedselsensor gebruikt.
 - Voor de meeste opties, bijvoorbeeld Sous-vide en Pocheren, kunt u de standaardtemperatuur wijzigen.
 - U kunt de standaardtijd wijzigen of uw eigen tijd instellen. Alleen


voor Sous-vide is de minimale tijd vooraf gedefinieerd.

Aanvullende instructies met gedetailleerde informatie zijn beschikbaar op het scherm. U kunt ze

scrollen met  en .

3. Tik op OK. Volg de instructies in de pop-upvensters. Sommige opties beginnen met voorverwarmen. U kunt de voortgang volgen op de controlebalk.
4. Als er een pop-upvenster verschijnt met instructies, tikt u op OK en dan op Starten om verder te gaan.

De functie werkt met de vooraf gedefinieerde instellingen.

Om het pop-upvenster permanent uit te schakelen, controleert u  voordat u de functie activeert.

5. Zodra de ingestelde tijd voorbij is, weerklinkt er een geluidssignaal en wordt er een pop-upvenster weergegeven. Om het venster te sluiten, raakt u OK aan.

De functie stopt niet automatisch. Voor Sous-vide wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld na maximaal vier uur.

Om de functie te stoppen, tikt u op  of  of op het symbool van de actieve zone en selecteert u Stoppen. Raak Ja aan in het pop-upvenster om te bevestigen.

6.9 Sous-vide

Voor het bereiden van vlees, vis of groenten met behulp van de functie hebt u geschikte zip-zakjes of plastic zakjes en een vacuümsealer nodig. Doe gekruid voedsel in zakjes en sluit ze met de vacuümsealer af. U kunt ook porties voedsel kopen die klaar zijn om te bereiden met deze kookmethode.



WAARSCHUWING!

Zorg ervoor dat u zich houdt aan de voedselveiligheidsprincipes. Zie 'Nuttige aanwijzingen en tips'.



Met deze functie bent u vrij om uw eigen tijd en temperatuur (tussen 35 en 85 °C)

te kiezen, geschikt voor het soort voedsel dat u wilt bereiden. Gebruik maximaal 4 liter water; bedek de pot met een deksel. Voor meer informatie over bereidingsparameters raadpleegt u de tabel van de Bereidingsgids in "Aanwijzingen en tips". Ontdooi voedsel voordat u het klaarmaakt.

De functie kan alleen worden geactiveerd voor de linker kookzone vooraan of achteraan. Als Sous-vide in werking is gebruikt u de zones aan de rechterkant voor het koken zonder de functie.



Met Sous-vide werkt de timerfunctie als Kookwekker. De functie wordt pas na maximaal vier uur automatisch gedeactiveerd.





1. Bereid porties voedsel volgens de bovenstaande instructies.
2. Plaats een met koud water gevulde kookpot op de voorste of achterste linker kookzone.
3. Tik op  > Sous-vide. U kunt ook tikken op  > Functies fornuis > Sous-vide.
4. Selecteer de juiste temperatuur. Stel de tijd in (optioneel). De tijd van de kooksessie is afhankelijk van de dikte en het type voedsel.
5. Raak OK aan om door te gaan.
6. Plaats de Voedselsensor op de rand van de pot.
7. Raak OK aan om het pop-upvenster te sluiten.
8. Raak Starten aan om voorverwarming te activeren.
Zodra de pan de beoogde temperatuur bereikt, weerklinkt er een geluidssignaal en wordt er een pop-upvenster weergegeven. Raak OK aan om te bevestigen.
9. Plaats porties voedsel in zakjes verticaal in de pot (u kunt een Sous-vide-rek gebruiken). Tik op Starten.
Als u de Kookwekker instelt, begint deze samen met de functie te werken.
10. Zodra de ingestelde tijd voorbij is, weerklinkt er een geluidssignaal en knippert . Om het signaal te stoppen, raakt u  aan.

Om de functie te stoppen of opnieuw aan te passen, raakt u  of het symbool van de actieve zone aan en vervolgens Stoppen. Raak Ja aan in het pop-upvenster om te bevestigen.

Temperatuur behouden

U kunt de Sous-vide-functie voor het koken gebruiken terwijl de Voedselsensor nauwkeurig de temperatuur regelt en handhaaft (met een nauwkeurigheid van +/- 1 °C). U kunt een breed scala aan gerechten bereiden, zoals gekruide fonds of sauzen (bijvoorbeeld verschillende soorten curry of bouillabaisse). U kunt uw eigen parameters instellen of de tabel van de Bereidingsgids in "Aanwijzingen en tips" raadplegen.

De functie kan alleen worden geactiveerd voor de linker kookzone vooraan of achteraan.

1. Tik op  > Functies fornuis > Sous-vide of krijg toegang tot de functie door te tikken op  > Sous-vide.
2. Selecteer de juiste temperatuur. Stel de tijd in (optioneel).
3. Raak OK aan om door te gaan.
4. Plaats de Voedselsensor op de rand van de pot of plaats die in het voedsel.
5. Raak Starten aan om voorverwarming te activeren.
Zodra de pan de beoogde temperatuur bereikt, weerklinkt er een geluidssignaal en wordt er een pop-upvenster weergegeven.
6. Raak OK aan om het pop-upvenster te sluiten.
7. Tik op Starten.
Als u de Kookwekker instelt, begint deze samen met de functie te werken.
8. Zodra de ingestelde tijd voorbij is, weerklinkt er een geluidssignaal en knippert . Om het signaal te stoppen, raakt u  aan.



Om de functie te stoppen of opnieuw aan te passen, raakt u  of het symbool van de actieve zone aan en vervolgens Stoppen. Raak Ja aan in het pop-upvenster om te bevestigen.


6.10 Thermometer

Met deze functie werkt de Voedselsensor als een thermometer die u helpt de temperatuur van het voedsel of de vloeistof te controleren tijdens het koken. U kunt er bijvoorbeeld op vertrouwen om melk op te warmen of de temperatuur van babyvoeding te controleren.

Ten minste één kookzone moet actief zijn om de functie te kunnen gebruiken.


U kunt de functie activeren voor alle kookzones, maar slechts voor één kookzone tegelijk.

1. Plaats de Voedselsensor in het eten of in de vloeistof tot aan de markering van het minimumniveau.
2. Tik op  op het display om het Voedselsensor-menu te openen en kies Thermometer. U kunt ook tikken op  > Functies fornuis > Thermometer.
3. Tik op Starten.
De meting begint op de actieve kookzone.
Als geen van de kookzones actief is, verschijnt er een pop-upvenster met informatie.

Om de functie te stoppen, raakt u de cijfers aan die de temperatuur aangeven of raakt u  aan en selecteert u Stoppen.

6.11 Smelten

U kunt deze functie gebruiken om verschillende producten, zoals chocolade of boter, te smelten. U kunt de functie alleen gebruiken voor één kookzone tegelijkertijd.

1. Tik op  op het display om de Menu te openen.
2. Selecteer Functies fornuis > Smelten uit de lijst.
3. Tik op Starten.
U moet de gewenste kookzone selecteren.
Als de kookzone al actief is, verschijnt er een pop-upvenster. Annuleer de vorige warmte-instelling om de functie te activeren.


Om Menu af te sluiten, tikt u op  of op de rechterkant van het display, buiten het pop-upvenster. Om te navigeren door de Menu gebruikt u < of >.

Om de functie te stoppen, tikt u op het zoneselectiesymbool en vervolgens op Stoppen.

6.12 || Pauzeren

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

U kunt de functie niet activeren wanneer Kook- en bakassistent of Sous-vide wordt uitgevoerd.

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

De functie stopt de timerfunctie niet.

Tik op || om de functie in te schakelen.

|| gaat branden. De warmtestand wordt verlaagd naar 1.

Voor het uitschakelen van de functie raakt u || aan.

De functie stopt PowerBoost. De hoogste warmte-instelling reactiveert wanneer u opnieuw tikt op ||.



6.13 Timer



Timer met aftelfunctie

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



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. Raak het symbool van de zone aan.
3. Tik op .
Het timermenuvenster verschijnt op het display.
4. Tik op  om de functie in te schakelen.

De symbolen wijzen naar  .

5. Schuif uw vinger naar links of rechts om de gewenste tijd (bijvoorbeeld uren en/of minuten) te selecteren.
6. Tik op OK om uw selectie te bevestigen.

U kunt er ook voor kiezen **X** om uw keuze te annuleren.


Als de tijd verstreken is, klinkt er een signaal en knippert . Tik op  om het signaal uit te schakelen.

Om de functie uit te schakelen stelt u de warmte-instelling in op **0**. Of u tikt op  links van de timerwaarde, tik dan op **X** ernaast en bevestig uw keuze als een pop-upvenster wordt weergegeven.



Kookwekker


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

De functie heeft geen invloed op de werking van de kookzones.

1. Selecteer eender welke kookzone. De bijbehorende schuifregelaar verschijnt op het display.
2. Tik op . Het timermenuvenster verschijnt op het display.
3. Schuif uw vinger naar links of rechts om de gewenste tijd (bijvoorbeeld uren en minuten) te selecteren.
4. Tik op OK om uw selectie te bevestigen.

U kunt er ook voor kiezen **X** om uw keuze te annuleren.


Als de tijd verstreken is, klinkt er een signaal en knippert . Tik op  om het signaal uit te schakelen.



Om de functietoets te deactiveren tikt u op  links van de timerwaarde, tik dan op **X** ernaast en bevestig uw keuze als een pop-upvenster wordt weergegeven.

Stopwatch

De functie start automatisch met tellen onmiddellijk nadat u een kookzone hebt

geactiveerd. Gebruik deze functie om te monitoren hoelang die werkt.



1. Tik op  om toegang te krijgen tot Menu.
2. Blader door Menu om Instellingen > Stopwatch te selecteren.
3. Tik op de schakelaar om de functie in/uit te schakelen.


De functie stopt niet wanneer u de pan opheft. Om de functie te resetten en de functie manueel opnieuw te starten, tikt u op  en selecteert u Resetten uit het pop-upvenster. De functie start met tellen vanaf **0**. Om de functie voor één kooksessie te Pauzeren tikt u op  en selecteert u Pauzeren uit het pop-upvenster. Selecteer Starten om door te gaan met tellen.

6.14 Vergrendelen

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


Stel eerst de kookstand in.

Tik op  om de functie in te schakelen. Als u de functie wilt deactiveren, houdt u  3 seconden ingedrukt.

 Als u de kookplaat uitzet, stopt u deze functie ook.

6.15 Kinderslot




Deze functie voorkomt dat de kookplaat onbedoeld wordt gebruikt.

1. Tik op  op het display om de Menu te openen.
2. Selecteer Instellingen > Kinderslot uit de lijst.
3. Zet de schakelaar aan en tik op de letters A-O-X in alfabetische volgorde om de functie te activeren. Als u de functie wilt uitschakelen zet u de schakelaar uit.

Om Menu af te sluiten, tikt u op  of op de rechterkant van het display, buiten het pop-upvenster. Om te navigeren door de Menu gebruikt u < of >.


6.16 Taal




1. Tik op  op het display om de Menu te openen.
2. Selecteer Instellingen > Instellen > Taal uit de lijst.
3. Kies de gewenste taal uit de lijst. Als u de verkeerde taal kiest, tik dan op . Er verschijnt een lijst. Selecteer de derde optie van bovenaan en vervolgens de voorlaatste optie. Selecteer vervolgens de tweede optie. Scrol omlaag om de gewenste taal uit de lijst te kiezen. Tot slot kiest u de optie aan de rechterkant.

Om Menu af te sluiten, tikt u op  of op de rechterkant van het display, buiten het pop-upvenster. Om te navigeren door de Menu gebruikt u  of .

6.17 Toetsvolume / Geluidsvolume

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.

1. Tik op  op het display om de Menu te openen.
2. Selecteer Instellingen > Instellen > Toetsvolume / Geluidsvolume uit de lijst.
3. Kies de gewenste optie.

Om Menu af te sluiten, tikt u op  of op de rechterkant van het display, buiten het pop-upvenster. Om te navigeren door de Menu gebruikt u  of .

6.18 Helderheid scherm

U kunt de helderheid van het display wijzigen.

Er bestaan 4 helderheidsniveaus: 1 is de laagste en 4 is de hoogste.

1. Tik op  op het display om de Menu te openen.
2. Selecteer Instellingen > Instellen > Helderheid scherm uit de lijst.
3. Kies het gewenste niveau.

Om Menu af te sluiten, tikt u op  of op de rechterkant van het display, buiten het pop-upvenster. Om te navigeren door de Menu gebruikt u  of .

6.19 Hob²Hood

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

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

Stel de automatische modus in op H1 – H6 om de functie automatisch te bedienen. De kookplaat is oorspronkelijk ingesteld op H5. De afzuigkap reageert als u de kookplaat bedient. De kookplaat herkent de temperatuur van de pannen automatisch en stelt de snelheid van de ventilator erop af. U kunt de kookplaat zo instellen dat alleen het licht wordt geactiveerd door H1 te selecteren.



Als u de ventilatorsnelheid op de kap wijzigt, wordt de standaardverbinding met de kookplaat gedeactiveerd. Om de functie te activeren, zet u beide toestellen UIT en weer AAN.

Mo- dus	Auto- mati- sche ver- lich- ting	Koken ¹⁾	Roosteren ²⁾
H0	Licen- tie	Licentie	Licentie
H1	Aan	Licentie	Licentie

Modus	Automatische verlichting	Koken ¹⁾	Roosteren ²⁾
H2 ³⁾	Aan	Ventilator-snelheid 1	Ventilator-snelheid 1
H3	Aan	Licentie	Ventilator-snelheid 1
H4	Aan	Ventilator-snelheid 1	Ventilator-snelheid 1
H5	Aan	Ventilator-snelheid 1	Ventilator-snelheid 2
H6	Aan	Ventilator-snelheid 2	Ventilator-snelheid 3

1) De kookplaat detecteert het kookproces en activeert de ventilatorsnelheid overeenkomstig de automatische modus.

2) De kookplaat detecteert het braadproces en activeert de ventilatorsnelheid overeenkomstig de automatische modus.

3) Deze modus activeert de ventilator en de verlichting en reageert niet op de temperatuur.


De modi wijzigen

Als u niet tevreden bent met het geluidsniveau/ventilatorsnelheid, dan kunt u handmatig tussen de modi schakelen.

1. Tik op .

Selecteer Instellingen > Hob²Hood uit de lijst.

2. Kies de gewenste modus.

Om Menu af te sluiten, tikt u op  of op de rechterkant van het display, buiten het pop-upvenster.

Als u stopt met koken en de kookplaat uitschakelt, kan de ventilator nog even blijven werken. Daarna schakelt het systeem de ventilator automatisch uit en wordt voorkomen dat u de ventilator per ongeluk de komende 30 seconden activeert.

De verlichting van de afzuigkap gaat uit 2 minuten nadat u de kookplaat heeft uitgeschakeld.

7. AANWIJZINGEN EN TIPS



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

7.1 Kookgerei



Bij een inductiekookzone zorgt een sterk elektromagnetisch veld ervoor dat het kookgerei erg snel heet wordt.



Gebruik de inductiekookzones met geschikte pannen.

Materiaal van het kookgerei

- **correct:** gietijzer, staal, geëmailleerd staal, roestvrij staal, meerlaagse bodem (aangemerkt als geschikt door de fabrikant).

- **niet correct:** 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 vast blijft zitten aan de bodem van het kookgerei.



De bodem van het kookgerei moet zo dik en vlak mogelijk zijn. Zorg ervoor dat bodems schoon en droog zijn voordat ze op de kookplaat worden gezet.

Afmetingen van de pannen

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

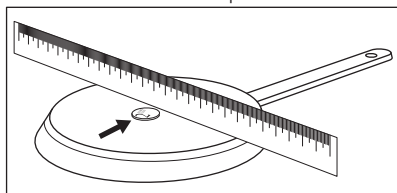
De efficiëntie van de kookzone heeft betrekking op de diameter van het kookgerei. Kookgerei met een diameter die kleiner is dan het minimum, ontvangt slechts een deel van het vermogen dat door de kookzone wordt gegenereerd.

i Raadpleeg "Technische gegevens".

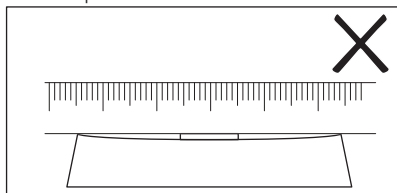
7.2 Juiste pannen voor de Bakken-functie

Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem. Controleer of de pan geschikt is:

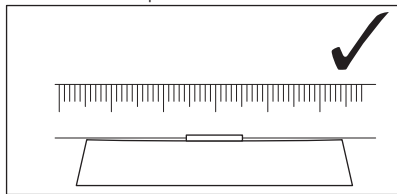
1. Zet uw pan ondersteboven.
2. Leg een liniaal op de bodem van de pan.
3. Probeer om een muntje van 1, 2 of 5 eurocent (of met een muntje van dezelfde dikte) tussen de liniaal en de bodem van de pan te steken.



- a. De pan is niet geschikt als u het muntstuk tussen de liniaal en de pan kunt steken.



- b. De pan is geschikt als u het muntstuk niet tussen de liniaal en de pan kunt steken.



7.3 Lawaai tijdens gebruik

Als u dit hoort:

- 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.
- klikken: er treedt elektrische schakeling op, de pan wordt gedetecteerd nadat u hem op de kookplaat hebt gezet.
- sissen, zoemen: de ventilator werkt.

Deze geluiden zijn normaal en hebben niets met een defect te maken.

7.4 Öko Timer (Eco Timer)

Om energie te besparen schakelt het verwarmingselement van de kookzone eerder uit dan het signaal van de timer met aftelfunctie klinkt. Het verschil in werkingstijd hangt af van het niveau van de kookstand en de tijd dat u kookt.

7.5 Voorbeelden van kooktoepassingen

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.

i De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Warmte-instelling	Gebruik om:	Tijd (min)	Tips
1	Bereide gerechten warmhouden.	zoals nodig	Een deksel op het kookgerei doen.
1 - 2	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.	5 - 25	Van tijd tot tijd mengen.
1 - 2	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren.	10 - 40	Met deksel bereiden.
2 - 3	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, 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	Stomen van groenten, vis en vlees.	20 - 45	Voeg een paar eetlepels vocht toe.
4 - 5	Aardappelen stomen.	20 - 60	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen.
4 - 5	Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen.	60 - 150	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten
6 - 7	Zacht bakken: kalfoester, cordon bleu van kalfsvlees, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts.	zoals nodig	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
7 - 8	Door-en-door gebraden, opgebakken aardappelen, lendenbiefstukken, steaks.	5 - 15	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
9	Aan de kook brengen van water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van friet.		
P	Kook grote hoeveelheden water. PowerBoost wordt geactiveerd.		

7.6 Aanwijzingen en tips voor de Voedselsensor



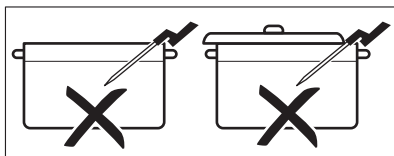
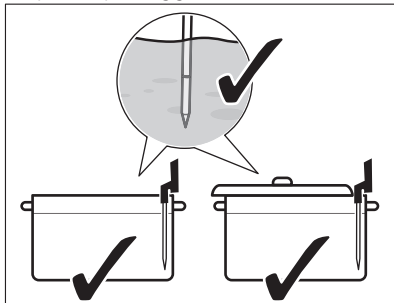
Voor functies zoals Kook- en bakassistent en Sous-vide kunt u alleen de Voedselsensor aan de linkerkant van de kookplaat gebruiken. Met de Thermometer-functie kunt u de Voedselsensor ook aan de rechterkant van de kookplaat gebruiken.

Om een sterke verbinding (🔥, 🔥) tussen de Voedselsensor en de kookplaat te verzekeren:

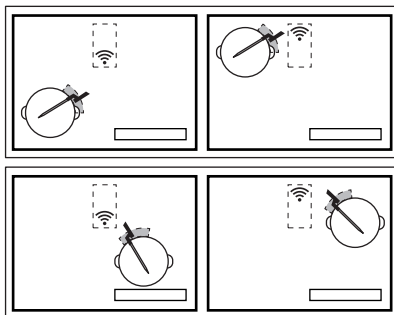
Voor vloeistoffen

- Dompel de Voedselsensor onder in de vloeistof, binnen het aanbevolen onderdompelingsbereik. De markering van het minimumniveau moet worden bedekt.
- Plaats de Voedselsensor op de rand van de pot. Houd die indien mogelijk in de verticale positie. Zorg ervoor dat de punt ervan in contact komt met de

bodem van de pot. Het handvat van de Voedselsensor moet altijd buiten de pot of pan liggen.



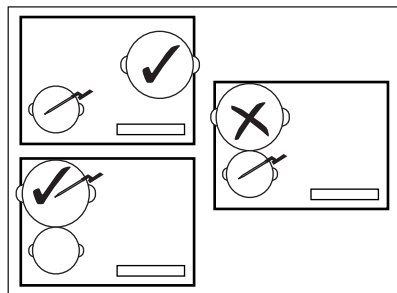
- Als u de Voedselsensor aan de linkerkant van de kookplaat wilt gebruiken, zorg er dan voor dat deze zich in de buurt van het midden van de kookplaat bevindt, op een positie van 1 - 3 uur. Als u het aan de rechterkant wilt gebruiken (met de Thermometer-functie), zorg er dan voor dat het op een positie van 9 - 11 uur wordt geplaatst. Zie de illustratie hieronder.



U kunt de Voedselsensor langs de rand van de pot bewegen als de verbinding niet tot stand komt.

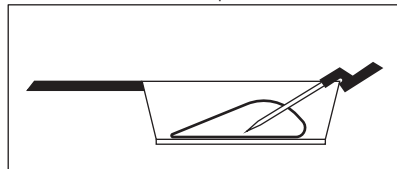
- U kunt de pot gedeeltelijk bedekken met een deksel.
- Als u de kookzone links vooraan gebruikt, plaats dan geen grote potten op de kookzone links achteraan. Grote potten op de kookzone links achteraan kunnen het signaal blokkeren. Verplaats de grote

pot naar de kookzone rechts achteraan

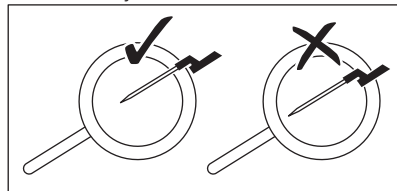


Voor vaste levensmiddelen (kerntemperatuurmeting)

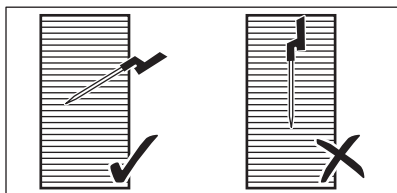
- Plaats de Voedselsensor door het dikste deel van het voedsel, tot aan de markering van het minimumniveau. Het meetpunt moet zich in het centrale deel van de portie bevinden.



- Zorg ervoor dat de Voedselsensor stevig in het voedsel zit. De metalen delen van de Voedselsensor mogen de wanden van de pot/pan niet raken. De haak van de handgreep moet naar beneden wijzen.



- Voor vlees/vis met een dikte van 2 - 3 cm moet de punt van de Voedselsensor de bodem van de pan bereiken.
- Verwijder de Voedselsensor voordat u het voedsel omdraait.
- Zorg er bij het gebruik van een plancha voor dat de handgreep van de Voedselsensor aan de rechterkant blijft, buiten het oppervlak ervan. Zie de illustratie hieronder.



7.7 Koken bij lage temperaturen - voedselveiligheidsprincipes

Zorg ervoor dat u zich houdt aan de volgende instructies bij het koken bij lage temperaturen, bijv. Sous-vide

- Was/desinfecteer uw handen voordat u voedsel bereidt. Gebruik wegwerphandschoenen.
- Gebruik alleen vers voedsel van hoge kwaliteit, dat bewaard werd in geschikte omstandigheden.
- Was en schil groenten en fruit altijd grondig.
- Houd uw werkblad en snijplanken schoon. Gebruik verschillende snijplanken voor verschillende soorten voedsel.
- Besteed speciale aandacht aan voedselhygiëne bij het bereiden van gevogelte, eieren en vis. Gevogelte moet altijd worden bereid bij een temperatuur van ten minste 65 °C gedurende ten minste 50 minuten.
- Zorg ervoor dat de vis die u wilt bereiden met het gebruik van Sous-

vide de sashimi-kwaliteit heeft, d.w.z. dat de vis extra vers is.

- Bewaar het bereide voedsel maximaal 24 uur in de koelkast.
- Voor mensen met een verzwakt immuunsysteem of chronische gezondheidsaandoeningen is het raadzaam om voedsel te pasteuriseren voordat het wordt geconsumeerd. Pasteuriseer het voedsel minimaal één uur bij 60 °C.

7.8 Bereidingsgids

De onderstaande tabel toont voorbeelden van voedselsoorten en biedt u de optimale temperaturen en voorgestelde kooktijden. De parameters kunnen variëren afhankelijk van de temperatuur, kwaliteit, consistentie en hoeveelheid voedsel.

De duur van de kooktijd hangt meer af van de dikte van het voedsel dan van het gewicht. Bijvoorbeeld voor steak, hoe dikker het stuk, hoe meer tijd het duurt voordat de kern de vooraf gedefinieerde temperatuur bereikt. Voor een biefstuk van 2 cm is ongeveer een uur nodig om 58 °C te bereiken, terwijl een biefstuk van 5 cm ongeveer vier uur nodig heeft.

Monitor de eerste kooksessie om ervoor te zorgen dat de onderstaande parameters aansluiten bij uw kookgewoonten en kookgerei. U kunt deze parameters wijzigen afhankelijk van uw persoonlijke voorkeuren.

Soort voed-sel	Bereidings-proces	Bereidingsni-veau	Dikte/ Hoeveelheid van het voedsel	Kerntempe-ratuur/ kooktempe-ratuur (°C)	Bereidingstijd (min.)
Rund - bief-stuk	Sous-vide	rauw	2 cm	50 - 54	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
		medium	2 cm	55 - 60	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
		klaar	2 cm	61 - 68	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
Kip - kip-penborst	Sous-vide	doorbakken	200 – 300 g	64 - 72	45- 60
	Pocheren	doorbakken		68 - 74	35 - 45
Kip - kip-penpoot	Pocheren	doorbakken	200 – 300 g	78 - 85	30 - 60
Varken - var-kenslapje	Sous-vide	doorbakken	2 cm	60 - 66	35 - 60
Varken - var-kenshaasje	Sous-vide	doorbakken	4 - 5 cm	62 - 66	60 - 120
Lamsfilet	Sous-vide	medium	2 cm	56 - 60	35 - 60
		doorbakken		64 - 68	40 - 65
Lamszadel (zonder beenderen)	Sous-vide	medium	200 – 300 g	56 - 60	60 - 120
		doorbakken		64 - 68	65 - 120
Zalm	Sous-vide	doorschijn-end	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Pocheren	doorschijn-end	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Tonijn	Sous-vide	doorschijn-end	2 cm	45 - 50	35 - 50
Garnalen	Sous-vide	doorschijn-end	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45

Soort voedsel	Bereidingsproces	Bereidingsniveau	Dikte/Hoeveelheid van het voedsel	Kerntemperatuur/kooktemperatuur (°C)	Bereidingstijd (min.)
Eieren	Sous-vide	zacht ¹⁾	M - maat	63 - 64	45 - 70 ²⁾
		medium ¹⁾		65 - 67	45 - 70 ²⁾
		hard ¹⁾		68 - 70	45 - 70 ²⁾
	Kokend	zacht		Kokend	4
		medium		Kokend	7
		hard		Kokend	10
Rijst	Zwelling	gekookt	-	-	10 - 30
Aardappelen	Kokend	gekookt	-	-	15 - 30
Groenten (vers)	Sous-vide	gekookt	-	85	30 - 40
Asperge	Sous-vide	gekookt	-	85	30 - 40

¹⁾ Het eiwit blijft vloeibaar.

²⁾ De tijden zijn voor middelgrote eieren. Voeg voor grote eieren en eieren uit de koelkast één minuut toe aan de kooktijd.

Extra tips voor Kook- en bakassistent:

- Vul de pot met een geschikte hoeveelheid vloeistof (d.w.z. tussen 1 - 3 liter) voor het koken. Probeer niet meer toe te voegen tijdens het koken.
- Gebruik een deksel om energie te besparen en de temperatuur sneller te bereiken (ook voor het voorverwarmen van water).
- Roer regelmatig in uw gerecht gedurende het hele kookproces om een uniforme temperatuurverdeling te garanderen.
- Voeg zout toe aan het begin van een kooksessie.
- Ontdooi voedsel voordat u het klaarmaakt.
- Voeg groenten toe (bv. broccoli, bloemkool, groene bonen, spruitjes) wanneer het water de gewenste temperatuur bereikt en het pop-upvenster verschijnt.
- Voeg aardappelen of rijst toe aan koud water voordat u de functie start.

- Voor stoofschotels, sauzen, soepen, curry's, ragout, goulash en bouillon kunt u Opwarmen of Sudden gebruiken. Voordat u de Sudden-functie start, bakt u de ingrediënten (zonder de Voedselsensor) en voegt u koude vloeistof toe; activeer vervolgens de functie van Kook- en bakassistent.
- Voor kleine zeevruchten, bijvoorbeeld octopusplakjes/-tentakels of schelpdieren kunt u Bakken gebruiken.

Extra tips voor Bakken:



WAARSCHUWING!

Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem.



LET OP!

Gebruik dun metalen kookgerei uitsluitend op de lage en middelhoge warmtestanden om oververhitting en schade van het kookgerei te voorkomen.

- Start de functie wanneer de kookplaat koud is (voorverwarming is niet nodig).
- Gebruik sandwichbodempkookgerei van roestvrij staal.
- Gebruik geen kookgerei met opdruk in het midden van de bodem.
- Pannen van verschillende afmetingen vereisen verschillende opwarmingstijden. Zware pannen slaan meer warmte op dan de lichte pannen en het opwarmen ervan duurt langer.
- Draai het voedsel om zodra het de helft van de gewenste temperatuur bereikt.
Zeer dikke porties voedsel moeten vaker worden omgedraaid (d.w.z. eenmaal per twee minuten). We raden u aan dat u de Sous-vide-methode eerst gebruikt, om de beste resultaten te krijgen. Om een "finishing touch" toe te voegen, plaatst u de voorbereide porties op een voorverwarmde pan en roostert u ze snel aan beide zijden.
- Verwijder de Voedselsensor altijd voordat u het voedsel omdraait.

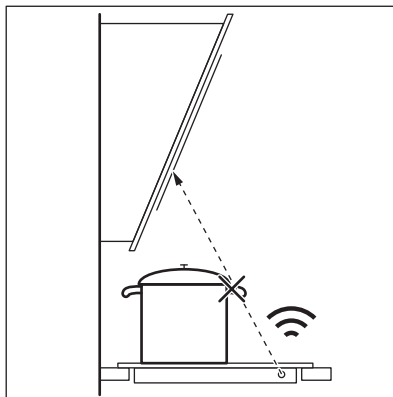
7.9 Praktische tips voor Hob²Hood

Als u de kookplaat bedient met de functie:

- Bescherm het afzuigkappaneel tegen direct zonlicht.
- Breng geen halogeenverlichting aan in het afzuigkappaneel.

- Dek het bedieningspaneel van de afzuigkap niet af.
- Onderbreek het signaal tussen de kookplaat en de afzuigkap niet (bijvoorbeeld met een hand, een handgreep van een pan of een grote pan). Zie de afbeelding.

De afzuigkap in de afbeelding is slechts een voorbeeld.



Houd het venster van de Hob²Hood infraroodsignaalcommunicator schoon.



Andere op afstand bediende apparaten kunnen het signaal hinderen. Gebruik dergelijke apparaten niet in de buurt van de kookplaat terwijl Hob²Hood ingeschakeld is.

Afzuigkappen met de Hob²Hood functie

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

8. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Algemene informatie

- Maak de kookplaat na ieder gebruik schoon.
- Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.

- Krassen of donkere vlekken op de oppervlakte hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Gebruik een speciale schraper voor de glazen plaat.

8.2 De kookplaat schoonmaken

- **Verwijder direct:** gesmolten kunststof, plastic folie, suiker en suikerhoudend voedsel, anders kan dit schade aan de kookplaat veroorzaken. Doe voorzichtig om brandwonden te voorkomen. Gebruik de speciale schraper op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.

- **Verwijder nadat de kookplaat voldoende is afgekoeld:** kalk- en waterkringen, vetspatten en metaalachtig glanzende verkleuringen. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-schurend reinigingsmiddel. Droog de kookplaat na reiniging af met een zachte doek.
- **Verkleuring glanzende metalen verwijderen:** reinig het glazen oppervlak met een doek en een oplossing van water met azijn.
- Het oppervlakte van de kookplaat heeft horizontale groeven. Maak de kookplaat schoon met een vochtige doek en een beetje schoonmaakmiddel en veeg het van links naar rechts schoon. Droog de kookplaat na reiniging van links naar rechts af met een zachte doek.

9. PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

9.1 Wat te doen in de volgende gevallen...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
U kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.	De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de kookplaat goed is aangesloten op het lichtnet. Raadpleeg het aansluitdiagram.
	De zekering is doorgeslagen.	Ga na of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur.
	Stel gedurende 60 seconden geen kookstand in.	Schakel de kookplaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 60 seconden in.
	U hebt 2 of meer sensorvelen tegelijk aangeraakt.	Raak slechts één tiptoets tegelijk aan.
	Pauzeren 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. Er klinkt een geluidssignaal als de kookplaat wordt uitgeschakeld.	U hebt een of meer tiptoetsen afgedekt.	Verwijder het voorwerp van de tiptoetsen.
De kookplaat schakelt uit.	U hebt iets op sensorveld ① gezet.	Verwijder het object 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 kookzone lang genoeg in werking is geweest om heet te zijn, neemt u contact op met de klantenservice.
Na het activeren van Koken bakassistent begint de kookplaat op te warmen, stopt de kookplaat en begint de kookplaat opnieuw.	Dit is een veiligheidscontrole om ervoor te zorgen dat de Voedselsensor in een pot zit waarvoor de "Assisted Cooking"-functie is 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.	Verminder eerst het vermogen van de andere zone.
De sensorvelden worden warm.	Het kookgerei is te groot of staat te dicht bij het bedieningspaneel.	Plaats groter kookgerei op de achterste kookzones indien nodig.
Het display geeft aan dat de Voedselsensor niet gevonden is.	De positie van de Voedselsensor is onjuist. Iets blokkeert het signaal (bijv. bestek, een handvat van een pan of een andere pot).	Positioneer de Voedselsensor correct. Raadpleeg de illustraties in het deel "Aanwijzingen en tips". Verwijder metalen voorwerpen of andere voorwerpen die het signaal kunnen blokkeren.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het scherm toont dat de temperatuur van het water hoger is dan 100 °C.	U hebt de Voedselsensor niet gekalibreerd of u deed het niet goed. U verplaatste de kookplaat naar een andere locatie.	Kalibreer de Voedselsensor opnieuw. Raadpleeg "Kalibreren". Mogelijk moet u ook controleren of de kalibratiecode juist is. Raadpleeg "Koppelen".
	U hebt teveel zout in het water gedaan.	Voeg geen zout toe aan koud water.
De temperatuur is niet zichtbaar op het scherm. Het display toont een waarschuwingssymbool.	De Voedselsensor heeft geen verbinding gemaakt met de kookplaat omdat de sterkte van het signaal te laag is.	Plaats de Voedselsensor dicht bij de antenne op het oppervlak van de kookplaat, in de buurt van het midden van de kookplaat. Zie 'Aanwijzingen en tips'.
	Iets bedekt de Voedselsensor of de antenne op het oppervlak van de kookplaat, bijvoorbeeld een stuk metaal bestek.	Verwijder alles dat de antenne bedekt. Zorg ervoor dat u kookgerei in het midden van de kookzone plaatst. Zie 'Aanwijzingen en tips'.
	De verbinding tussen de Voedselsensor en de antenne is verbroken.	Zorg ervoor dat er niets het signaal dekt. Beweeg de Voedselsensor langs de rand van de pot om de positie aan te passen. Zie 'Aanwijzingen en tips'.
	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. Raadpleeg de illustraties in het deel "Aanwijzingen en tips".
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.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
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 "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.
Kook- en bakassistent of Sous-vide stopt.	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.
Hob²Hood werkt niet.	U dekte het bedieningspaneel af.	Verwijder het voorwerp van het bedieningspaneel.
Hob²Hood werkt, maar alleen het lampje brandt.	U hebt de H1-modus geactiveerd.	Wijzig de modus naar H2 - H6 of wacht totdat de automatische modus wordt gestart.
Hob²Hood modi H1 - H6 werken, maar het lampje is uitgeschakeld.	Er is mogelijk een probleem met de gloeilamp.	Neem contact op met een erkend servicecentrum.
Er klinkt geen geluidsignaal wanneer u de tiptoetsen van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uit.	Activeer het geluid. Raadpleeg "Dagelijks gebruik".
De verkeerde taal is ingesteld.	U hebt de taal per ongeluk gewijzigd.	Zet alle functies terug naar de fabrieksinstellingen. Selecteer Alle instellingen opnieuw instellen uit het Menu. Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Steek de stekker van de kookplaat er na 1 minuut weer in. Stel Taal, Helderheid scherm en Geluidsvolume in.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Een kookzone wordt uitgeschakeld. Er verschijnt een waarschuwingsbericht met de melding dat de kookzone zal worden uitgeschakeld.	Automatische uitschakeling schakelt de kookzone uit.	Raadpleeg "Dagelijks gebruik". Schakel de kookplaat uit en weer in.
 en er verschijnt een bericht.	Vergrendelen is in werking.	Raadpleeg "Dagelijks gebruik".
O - X - A wordt weergegeven.	Kinderslot is in werking.	Raadpleeg "Dagelijks gebruik".
 knippert.	Er staat geen kookgerei op de zone.	Zet kookgerei op de zone.
	Het kookgerei is niet geschikt.	Gebruik geschikt kookgerei. Zie 'Aanwijzingen en tips'.
	De diameter van de bodem van het kookgerei is te klein voor de zone.	Gebruik kookgerei met de juiste afmetingen. Raadpleeg "Technische gegevens".
 en een getal gaat branden.	Er heeft zich een fout in de kookplaat voorgedaan.	Schakel de kookplaat uit en na 30 seconden weer in. Wanneer  weer verschijnt, trekt u 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 dan contact op met een erkend servicecentrum.
U kunt een constant piepgeluid horen.	De elektrische aansluiting is onjuist.	Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Laat de installatie controleren door een erkende electricien.

9.2 Als u het probleem niet kunt oplossen...

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

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

10. TECHNISCHE GEGEVENS

10.1 Typeplaatje

Model IAE84881FB
Type 62 D4A 01 CA
Inductie 7.35 kW
Ser.Nr.
AEG

PNC 949 597 485 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Gemaakt in Duitsland
7.35 kW



10.2 Softwarelicenties

De software van deze kookplaat bevat auteursrechtelijk beschermde software gelicenseerd onder de BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 en andere.

Raadpleeg de volledige kopie van de licentie in: Menu > Instellingen > Service > Licentie.

U kunt de broncode van de open source software downloaden door de volgende hyperlink die in deze webproductpagina staat te volgen.

10.3 Specificatie kookzones

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale duur [min]	Diameter van het kookgerei [mm]
Linksvoor	2300	3200	10	125 - 210
Linksachter	2300	3200	10	125 - 210
Middenvoor	1400	2500	4	125 - 145
Rechtsachter	2300	3600	10	205 - 240

Het vermogen van de kookzones kan enigszins afwijken van de gegevens in de tabel. Het verandert met het materiaal en de afmetingen van het kookgerei.

Gebruik voor optimale kookresultaten alleen kookgerei met een diameter niet groter dan vermeld in de tabel.

10.4 Voedselsensor Technische specificaties

Voedselsensor is goedgekeurd voor gebruik in contact met levensmiddelen.

Werkfrequentie	433,05 - 434,73 MHz
Maximaal verzendvermogen	5 dBm
Temperatuurbereik	0 - 120°C
Meetcyclus	3 seconden

11. ENERGIEZUINIGHEID

11.1 Productinformatie volgens EU 66/2014 alleen geldig voor EU-markt

Modelidentificatie		IAE84881FB
Type kookplaat		Ingebouwde kookplaat
Aantal kookzones		4
Verwarmingstechnologie		Inductie
Diameter ronde kookzones (Ø)	Linksvoor	21,0 cm
	Linksachter	21,0 cm
	Middenvoor	14,5 cm
	Rechtsachter	24,0 cm
Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)	Linksvoor	179,6 Wh/kg
	Linksachter	189,1 Wh/kg
	Middenvoor	180,2 Wh/kg
	Rechtsachter	185,2 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)		183,5 Wh/kg

EN 60350-2 - Huishoudelijke elektrische kookapparaten - deel 2: Kookplaten - Methodes voor het meten van de prestatie

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

11.2 Energiebesparing

U kunt elke dag energie besparen tijdens het koken door de onderstaande tips te volgen.

- Warm alleen de hoeveelheid water op die u nodig heeft.
- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.
- Zet uw kookgerei op de kookzone voordat u deze activeert.
- Zet kleiner kookgerei op kleinere kookzones.
- Plaats het kookgerei precies in het midden van de kookzone.
- Gebruik de restwarmte om het eten warm te houden of te smelten.

12. 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.