



Downloaded from www.vandenborre.be



INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	3
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	4
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	7
4. DAGELIJKS GEBRUIK.....	9
5. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	15
6. ONDERHOUD EN REINIGING.....	20
7. PROBLEEMOPLOSSING.....	17
8. MONTAGE	20
9. TECHNISCHE INFORMATIE.....	22
10. ENERGIEZUINIGHEID.....	23

VOOR PERFECTE RESULTATEN

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

Ga naar onze website voor:



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

www.aeg.com



Registreer uw product voor een betere service:

www.registreaeg.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.

Deze informatie wordt vermeld op het typeplaatje.



Waarschuwing / Belangrijke veiligheidsinformatie



Algemene informatie en tips



Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat 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.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is uitgerust met een kinderbeveiliging, raden wij aan dit te activeren.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- Houd kinderen jonger dan 3 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht.

1.2 Algemene veiligheid

- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. De verwarmingselementen niet aanraken.
- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.
- Zonder toezicht koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brandgevaar opleveren.

- Probeer brand nooit met water te blussen, maar schakel in plaats daarvan het apparaat uit en bedek de vlam, d.w.z. met een deksel of blusdeken.
- Bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Schakel het kookplaat-element uit na elk gebruik met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandetector.
- Als de glaskeramische / glazen oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Montage



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- 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.
- Wees voorzichtig met het verplaatsen van het apparaat, het is zwaar. Draag altijd veiligheidshandschoenen.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Als het apparaat geïnstalleerd is boven lades zorg er dan voor dat de ruimte tussen de onderkant van het apparaat en de bovenste lade voldoende is voor luchtcirculatie.
- De onderkant van het apparaat kan heet worden. Wij raden aan om een onbrandbaar scheidingspaneel te plaatsen onder het apparaat om te voorkomen dat de onderkant kan worden aangeraakt.
- Zorg ervoor dat er een ventilatieruimte van 2 mm vrij is tussen het werkblad en de voorkant van de onderste unit. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door het gebrek aan een adequate ventilatieruimte.

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.
- Controleer of de elektrische informatie op het typeplaatje overeenkomt met de stroomvoorziening. Zo niet, neem dan contact op met een elektromonteur.
- 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 alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

2.3 Gebruik



WAARSCHUWING!

Gevaar op letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- Verwijder voor gebruik (indien van toepassing) de verpakking, labels en beschermfolie.
- Gebruik dit apparaat in een huishoudelijke omgeving.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Zet de kookzone op "uit" na elk gebruik.
- Vertrouw niet alleen op de pandetector.
- Leg geen bestek of pannendeckels 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

- Verhitte vetten en olie kunnen ontvlambare damp afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vet en olie als u er mee 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.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Laat geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat vallen. Het oppervlak kan beschadigen.
- Activeer de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Geen aluminiumfolie op het apparaat leggen.
- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems kunnen krassen veroorzaken in het glas / glaskeramiek. Til deze voorwerpen altijd op als u ze moet verplaatsen op het kookoppervlak.

- 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 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.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

2.5 Verwijdering



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

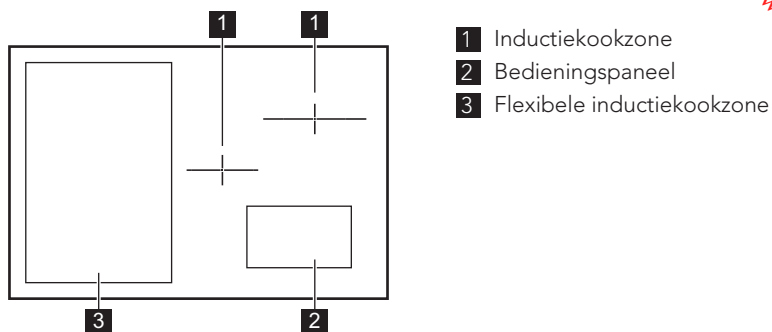
- Neem contact met uw plaatselijke overheid voor informatie m.b.t. correcte afvalverwerking van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snij het netsnoer van het apparaat af en gooi dit weg.

2.6 Servicedienst

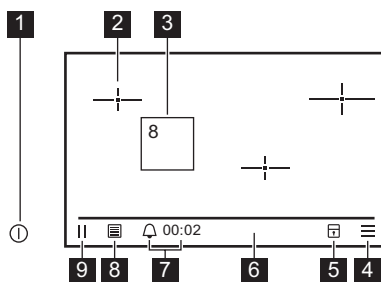
- Neem contact op met een erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT




3.1 Indeling kookplaat



3.2 Indeling Bedieningspaneel

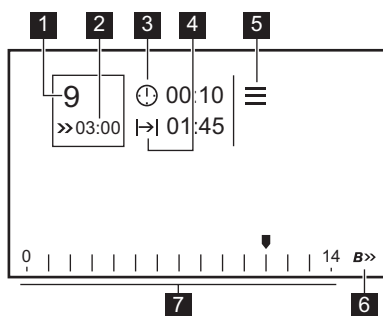







Symbol	-functie	Opmerking
1 ①	AAN/UIT	De kookplaat in- en uitschakelen.
2 — —	Stand van de zone	De stand van de zone tonen. Raak om de zone in te schakelen het symbool van de zone aan.
3 -	De kookzone is ingeschakeld	Raak het symbool aan om de kookstand te wijzigen of andere functies in te stellen.
4 ≡	Menu	Andere functies en instellingen selecteren.
5 🔒	Nu vergrendelen	Het bedieningspaneel vergrendelen.
6 -	Statusbalk	Snelkoppelingen weergeven en de Herinneringstijd weergeven. Schakel in het menu snelkoppelingen de snelkoppelingen in om ze weer te geven.

	Symbol	-functie	Opmerking
7		Herinnering	De functie inschakelen en de tijd weergeven.
8		ProCook	De functie in- en uitschakelen.
9		PAUZE	De functie inschakelen.

3.3 Paneel van kookzone

Tik op het bedieningspaneel op het symbool van een kookzone om het paneel van de kookzone weer te geven.



	Sym-bool	-functie	Opmerking
1	-	Symbol van kookzone	De kookstand weergeven.
2		Power Boost / Automatisch opwarmen	Geeft aan dat de functie werkt. De timer telt af tot de functie wordt uitgeschakeld.
3		CountUp Timer	Tonen hoelang de kookzone werkt.
4		Timer met aftelfunctie	De resterende kooktijd tonen.
5		Menu	Andere functies en instellingen voor de zone selecteren.
6		Power Boost / Automatisch opwarmen	De functie in- en uitschakelen.
7	-	Bedieningsstrip	De kookstand instellen.

3.4 Restwarmte



WAARSCHUWING!

Er bestaat verbrandingsgevaar door restwarmte.

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.

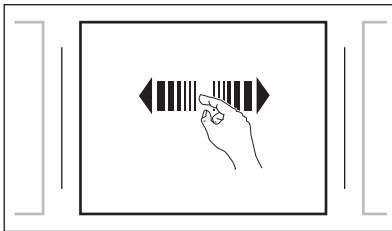
4. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

4.1 Eerste inschakeling

Wanneer u de kookplaat voor de eerste keer inschakelt, moet u de taal instellen. Na het instellen van de taal geeft de kookplaat enkele tips weer over het gebruik van de kookplaat. Laat uw vinger naar links of rechts glijden om de schermen te wijzigen.



Als u de tips wilt overslaan, tikt u op Gereed. U kunt de tips later opnieuw openen via het Menu.

4.2 In- en uitschakelen

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

4.3 Algemene informatie

Het bedieningspaneel van de kookplaat is een aanraakzone. U bedient de kookplaat door te tikken op de symbolen, te scrollen in de menu's en de bedieningsstrippen en schermen te verschuiven. De kookplaat herkent de aanraking wanneer uw vinger het bedieningspaneel loslaat.

Lees de informatie die wordt weergegeven op het scherm. De kookplaat geeft u hints en opdrachten voor een gemakkelijkere bediening.



LET OP!
Plaats geen heet kookgerei op het bedieningspaneel. Gevaar voor beschadiging van de elektronische onderdelen.

4.4 ≡ Menu-functies

Gebruik het volgende symbool: ≡ om de instellingen van de kookplaat te openen en te wijzigen. U kunt hier ook functies in- en uitschakelen en snelkoppelingen aanmaken. In de tabel worden de basismenufuncties getoond. Tik op een functie om ze te openen. Kies de gewenste instelling en bevestig uw selectie.

Meer opties

Nu vergrendelen	
ProCook	
PAUZE	
Herinnering	
Menu	Tips en trucs
	Shortcuts
	Veiligheid
	Taal
	Display
	Geluid
	Service

4.5 AUTO OFF

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 de zone staat. De kleur van de zone wordt grijs. De flexibele inductiekookzone wordt na 10 seconden uitgeschakeld, en de inductiezone wordt na 2 minuten uitgeschakeld.
- u een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na een tijdje wordt de kookplaat uitgeschakeld.

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

Kookstand	De kookplaat wordt uitgeschakeld na
1 - 3	6 uur
4 - 7	5 uur
8 - 9	4 uur
10 - 14	1,5 uur

Schakel de kookplaat uit en schakel ze weer in, of raak het symbool van de zone aan om de AUTO OFF te verwijderen.

4.6 De taal wijzigen

Raak om de taal te wijzigen  aan in het bedieningspaneel. Kies Menu uit de lijst. Kies vervolgens het taalmenu en kies de juiste taal. Tik op de taal om de keuze te bevestigen.

4.7 Het gebruik van de kookzones

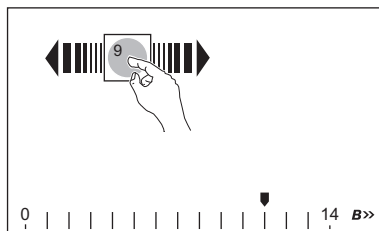
Plaats het kookgerei direct op de kruisen of op de flexibele kookzone. Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmeting van het kookgerei aan. Tik op het symbool van de kookzone om het paneel van de kookzone te openen.

4.8 De kookstand

Raak het symbool aan van de zone die u wilt gebruiken. Het paneel van de kookzone verschijnt.

U kunt de kookstand wijzigen door:

- de bedieningsstrip aan te raken bij de juiste kookstand,
- uw vinger langs de bedieningsstrip te laten glijden. Laat uw vinger los wanneer u de juiste kookstand bereikt.
- het symbool van de zone aan te raken en uw vinger naar rechts te laten glijden om de kookstand te verhogen en naar links om de kookstand te verlagen.



Voor de flexibele inductiekookzone plaatst u eerst het kookgerei. Wanneer het kookgerei gedetecteerd wordt, verschijnt het symbool van de zone.

4.9 Flexibele inductiekookzone

De flexibele inductiekookzone detecteert de positie en de grootte van het kookgerei. Wanneer het kookgerei gedetecteerd wordt, verschijnt het symbool van de zone. U kunt het kookzonepaneel inschakelen en de kookstand of timerfuncties instellen. De grootte van het symbool van de kookzone is afhankelijk van de grootte van het kookgerei. Als het symbool klein is, kunt u extra kookgerei plaatsen naast het kookgerei dat u gebruikt.


U kunt maximaal drie potten op de zone plaatsen en apart bedienen. De minimale grootte van het kookgerei is 90mm. De maximale grootte is 300 x 460 mm.

Als u het kookgerei verwijdert van de zone wordt het symbool van de zone grijs. Na 10 seconden verdwijnt de zone.


4.10 Deelfunctie

Als u groter kookgerei gebruikt op de flexibele zone, kunt u dit verdelen over

twee kookzones. Zo kunt u twee verschillende verwarmingsniveaus instellen voor twee verschillende zones van het kookgerei.

De functie inschakelen: raak het symbool van de zone aan. Het paneel van de kookzone gaat aan. Raak  aan en kies de functies uit de lijst. Als de functie niet beschikbaar is in het submenu, is de zone te klein om te delen.

De functie uitschakelen: raak het symbool van de zone aan. Het paneel van de kookzone gaat aan. Raak  aan en kies de optie om het delen van de zone omgedaan te maken.

 Als u kookgerei langer dan 10 seconden verwijdt of als u de zone uitschakelt, wordt de functie uitgeschakeld.

 Om de zone te delen of het delen ongedaan te maken, kunt u het symbool van de zone aanraken met twee vingers.

4.11 Automatisch opwarmen

Als u deze functie activeert, kunt u in minder tijd een benodigde kookstand verkrijgen. De functie schakelt even de hoogste kookstand in en verlaagt dan naar de juiste kookstand.

De functie voor een kookzone inschakelen: raak het symbool van de kookzone aan. Selecteer de gewenste kookstand tussen 1 en 13. Raak  aan. Er licht een symbool van de functie op in het symbool van de kookzone: . De timer langs het symbool telt de resterende tijd van de functie af.

 Als u het verwarmingsniveau wijzigt terwijl de functie in werking is, telt de timer een nieuwe tijd af, die specifiek is voor dit verwarmingsniveau.

De functie uitschakelen: raak  aan. Wanneer de functie in werking is,

kunt u ze ook uitschakelen door de kookstand te wijzigen.

4.12 Power Boost


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 teruggedeschakeld naar de hoogste kookstand.

 Zie het hoofdstuk 'Technische informatie'.

De functie voor een kookzone inschakelen: raak het symbool van de kookzone aan. Stel kookstand 0 of 14 in.

Raak  aan.  licht op in het symbool van de kookzone. De timer langs het symbool telt de resterende Power Boost-tijd af.

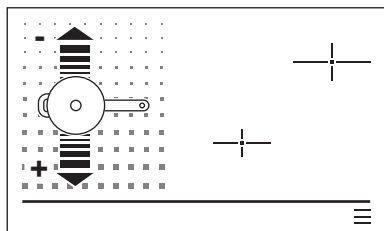
De functie uitschakelen: raak  aan.

 De tijden van de Power Boost en het vermogen van de flexibele inductiekookzone zijn afhankelijk van de grootte van het kookgerei. De functie werkt voor kookgerei groter dan 180 mm.

4.13 ProCook-functie


Deze functie maakt het u mogelijk de temperatuur aan te passen door het kookgerei naar een andere positie op de flexibele inductiekookzone te bewegen.

De kookplaat detecteert de positie van het kookgerei en stelt in overeenstemming met de positie de warmte in. Als u het kookgerei in de voorste positie plaatst, krijgt u de hoogste kookstand. U kunt de kookstand verlagen door het kookgerei naar achteren te verplaatsen.

**LET OP!**

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


Algemene informatie:

- Gebruik maar één pot als u met deze functie werkt.
- De maximale potdiameter voor de functie is 240 mm. Als u kookgerei gebruikt dat groter is dan 240 mm, wordt de functie uitgeschakeld. De flexibele zone verandert in een standaard kookzonemodus. De zone behoudt de kookstand van de laatste stand van de ProCook-functie.
- Wanneer de functie in werking is, kunt u de kookstand alleen wijzigen door het kookgerei te verplaatsen.
- Als u de functie gebruikt, kunt u ook gebruik maken van de Herinneringsfunctie .





Til het kookgerei op en zet het op een andere plaats in de flexibele zone als u de kookstand wilt wijzigen. Als u het kookgerei verschuift, kunnen er krassen en een verkleuring van het oppervlak ontstaan.



U kunt de snelkoppeling naar de functie toevoegen aan de statusbalk op het bedieningspaneel .

De functie inschakelen

Plaats het kookgerei op de flexibele zone om de functie in te schakelen. Raak  aan en kies de functies uit de lijst. Als de functie in werking is, wordt de flexibele zone aangegeven met streepjes op het

bedieningspaneel. Om de functie in te schakelen kunt u ook het snelkoppelingssymbool aanraken op de statusbalk .

De functie uitschakelen

Herhaal deze procedure of raak  aan om de functie weer uit te schakelen. De zone met streepjes op het bedieningspaneel verdwijnt.



Als er twee bedieningszones gedetecteerd worden of als er groter kookgerei gebruikt wordt, wordt de functie uitgeschakeld.

4.14 Timers

Er zijn 3 timers: CountUp Timer, timer met aftelfunctie en Herinnering.



ProCook. Wanneer de functie in werking is, kunt u alleen gebruik maken van Herinnering.


 CountUp Timer

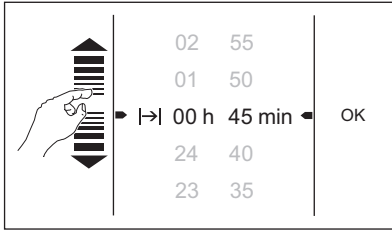
Gebruik deze timer om in de gaten te houden hoe lang de kookzone werkt. De functie start automatisch en gaat aan naast het symbool van de kookzone in het paneel van de kookzone. Raak om de tijd te controleren het symbool van de zone aan.

De tijd resetten: open het paneel van de kookzone. Raak  aan naast het symbool van de kookzone, en kies de juiste optie uit de lijst. Om de tijd te resetten kunt u ook  aanraken naast het symbool van de kookzone.

 Timer met aftelfunctie

U kunt deze timer gebruiken om in te stellen hoe lang de kookzone moet werken voor een kooksessie.

De functie inschakelen: open het paneel van de kookzone. Raak  aan naast het symbool van de kookzone, en kies de instelling van de kooktijd. Stel de tijd in door de uren en minuten apart te scrollen.




Bevestig vervolgens uw keuze. U kunt uw keuze ook annuleren. Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en wordt de kookzone uitgeschakeld.



Om de tijd in te stellen kunt u ook **|→|** aanraken.

Het geluidssignaal stopzetten: raak het display aan.

Herinnering

De functie heeft geen invloed op de werking van de kookzones. U kunt het ook gebruiken als de kookplaat is uitgeschakeld.

i U kunt de snelkoppeling naar de functie toevoegen aan de statusbalk op het bedieningspaneel .


De functie inschakelen: raak  aan en kies de functie uit de lijst. Stel de tijd in en bevestig uw selectie. Om de functie in te schakelen kunt u ook het snelkoppelingssymbool aanraken op de statusbalk . Als de tijd die u ingesteld heeft bijna voorbij is, weerklinkt het geluid.


Het geluidssignaal stopzetten: raak het display aan.

4.15 PAUZE

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

Als de functie in gebruik is, kunt u de kookstand niet wijzigen. De functie heeft geen effect op de werking van de timers.

i U kunt de snelkoppeling naar de functie toevoegen aan de statusbalk op het bedieningspaneel .

De functie inschakelen: raak  aan en kies de functie uit de lijst. Om de functie in te schakelen kunt u ook het snelkoppelingssymbool aanraken op de statusbalk .


De functie uitschakelen: raak het display aan. De vorige kookstanden worden terug ingesteld.

4.16  De kookplaat vergrendelen

De kookplaat heeft 3 vergrendelfuncties: Nu vergrendelen, Schermvergrendeling en Kinderslot.

 Nu vergrendelen

Met deze functie wordt het bedieningspaneel vergrendeld terwijl de kookzones in werking zijn. Ze voorkomt een toevallige wijziging van de kookinstellingen.

i U kunt de snelkoppeling naar de functie toevoegen aan de statusbalk op het bedieningspaneel .

De functie inschakelen: raak  aan en kies de functie uit de lijst. Om de functie in te schakelen kunt u ook het snelkoppelingssymbool aanraken op de statusbalk .

De functie uitschakelen: raak het display aan. Volg de informatie op het display en raak de letters aan in alfabetische volgorde: A - O - X.

i Als u de kookplaat uitschakelt, wordt de functie uitgeschakeld.


Schermsgrendeling en Kinderslot


De Schermvergrendeling-functie voorkomt een toevallige wijziging van de instellingen tijdens het koken. Als de functie actief is en als u gedurende 2 minuten geen enkele instelling wijzigt, wordt het bedieningspaneel vergrendeld.

De **Kinderslot-functie** voorkomt een toevallige activering en bediening van de

Downloaded from www.vandenborre.be

kookplaat wanneer deze uitgeschakeld is.

De functies in- of uitschakelen: raak  aan, kies Menu en raak vervolgens Veiligheid aan. Kies op het volgende scherm of u de functies wilt in- of uitschakelen. Bevestig uw selectie.

 Om de kookplaat te bedienen zonder de functie uit te schakelen, volgt u de informatie op het display en raakt u de letters aan in alfabetische volgorde: A - O - X.

4.17 Snelkoppelingen



U kunt de functies die u vaak gebruikt instellen als snelkoppelingen. Snelkoppelingen worden als symbolen weergegeven op de statusbalk in het scherm van het bedieningspaneel. Met de snelkoppelingen kunt u een functie met één aanraking inschakelen.

De snelkoppelingen inschakelen: raak  aan, kies Menu en raak vervolgens het menu snelkoppelingen aan. Kies op het volgende scherm de functies die u als snelkoppelingen wilt weergeven op de statusbalk. Bevestig uw selectie.

4.18 Display


U kunt een van de vier helderheidsniveaus selecteren voor het display. 1 is het laagste en 4 is het hoogste helderheidsniveau.

De helderheidsinstellingen wijzigen: raak  aan, kies Menu en raak vervolgens het menu display aan. Kies op het volgende scherm de gewenste instelling. Bevestig uw selectie.

4.19 Geluidssignalen

U kunt de soorten geluidssignalen kiezen die u wilt horen bij de bediening van de kookplaat. U kunt de geluidssignalen ook uitschakelen.

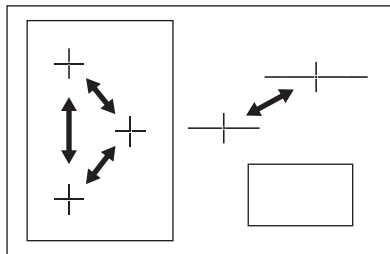
De instellingen van de geluidssignalen

wijzigen: raak  aan, kies Menu en raak vervolgens het menu geluidssignalen aan. Kies op het volgende scherm de gewenste instelling. Bevestig uw selectie.

 Als de geluidssignalen uitgeschakeld zijn, hoort u wel nog het geluidssignaal wanneer de timer verstreken is of wanneer u de kookplaat uitschakelt.

4.20 Vermogensbeheer-functie

- De kookzones zijn gegroepeerd volgens locatie en aantal fasen van de kookplaat. Zie afbeelding.
- Elke fase heeft een maximale elektriciteitslading van 3700 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 3700 W overschrijdt.
- De functie verlaagt het vermogen naar de andere kookzones aangesloten op dezelfde fase.
- Het kookstand van de verlaagde zones verandert tussen twee niveaus.
- Voor de flexibele zone kunt u maximaal drie potten gebruiken. Als de maximale lading voor de fase wordt overschreden, wordt de functie geactiveerd. De activering van de functie is afhankelijk van de grootte en het aantal van het kookgerei. De functie verlaagt de kookstand voor de potten tot de hoogst mogelijke instelling op de fase. Het symbool van de kookzone wordt grijs en de kookstand verandert tussen twee niveaus. De omlaag gerichte pijl licht op in het symbool van de kookzone. Als u het aantal potten op de flexibele zone niet binnen één minuut wijzigt, wordt de laagste kookstand ingesteld voor deze kooksessie.



5. AANWIJZINGEN EN TIPS



WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

5.1 Kookgerei



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



Gebruik de inductiekookzones met geschikt kookgerei.

Materialen van het kookgerei

- **correct:** gietijzer, staal, geëmailleerd staal, roestvrij staal, meerlaagse bodem (aangemerkt als geschikt voor inductie door de fabrikant).
- **niet correct:** aluminium, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

Het kookgerei is geschikt voor een inductiekookplaat als:

- een beetje water op een zone met 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.

Afmetingen van de pannen

Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de grootte van de bodem van de pan 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.



Zie het hoofdstuk 'Technische informatie'.

5.2 Lawaai tijdens gebruik

Als u dit hoort:

- krakend geluid: de pan is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie).
- fluitend geluid: bij gebruik van de kookzone met een hoge kookstand en als de pan is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie)
- Zoemen: als u hoge kookstanden gebruikt.
- Klikken: er treedt elektrische schakeling op.
- Sissen, zoemen: de ventilator werkt.

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

5.3 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.

5.4 Voorbeelden van kooktoepassingen

De relatie tussen het stroomverbruik van de warmte-instelling en de kookzone is niet lineair. Wanneer u de warmte-instelling verhoogt, is dit niet proportioneel met de toename in stroomverbruik van de kookzone. Het

betekent dat de kookzone met de medium warmte-instelling minder dan de helft van het vermogen gebruikt.



De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Verwarmingsstand	Gebruik om:	Tijd (min)	Tips
1	Bereide gerechten warmhouden.	zoals nodig	Een deksel op het kookgerei doen.
1 - 3	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.	5 - 25	Van tijd tot tijd mengen.
1 - 3	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren.	10 - 40	Met deksel bereiden.
3 - 5	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen.	25 - 50	Voeg minstens tweemaal zoveel vloeistof toe als rijst, melkgerechten tijdens het bereiden tussendoor roeren.
5 - 7	Stomen van groenten, vis en vlees.	20 - 45	Een paar eetlepels vocht toevoegen.
7 - 9	Aardappelen stomen.	20 - 60	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen.
7 - 9	Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen.	60 - 150	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten.
9 - 12	Lichtjes braden: kalfsoester, cordon bleu van kalfsvlees, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts.	zoals nodig	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
12 - 13	Door-en-door gebraden, opgebakken aardappelen, lendenbiefstukken, steaks.	5 - 15	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
14	Aan de kook brengen van water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van friet.		
B>>	Aan de kook brengen van grote hoeveelheden water. Powerfunctie is geactiveerd.		

Downloaded from www.vandenborre.be

6. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

6.1 Algemene informatie

- Reinig de kookplaat na elk gebruik.
- Gebruik altijd pannen 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.

6.2 De kookplaat schoonmaken

- **Verwijder direct:** gesmolten plastic, gesmolten folie en suikerhoudende

gerechten. Anders kan met vuil de kookplaat beschadigen. Plaats de speciale schraper schuin 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 afwasmiddel. Droog de kookplaat na reiniging af met een zachte doek.
- 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 af met een zachte doek van links naar rechts.


7. PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

7.1 Problemen oplossen

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 doorgebrand.	Controleer of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur.
De kookplaat schakelt uit.	Er ligt water of vetspatten op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel.

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
	U hebt iets op de tiptoets ① geplaatst.	Verwijder het object van de tiptoets.
Er is geen potaanduiding op de flexibele zone.	Het kookgerei is niet goed.	Gebruik het juiste kookgerei. Zie het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'.
	De diameter aan de bodem van het kookgerei is te klein voor de zone.	Gebruik kookgerei met de juiste afmetingen. Zie het hoofdstuk 'Technische informatie'.
	Er staat al kookgerei op de zone.	Verplaats de eerste pot een beetje om plaats te maken voor de volgende.
Power Boost wordt niet geactiveerd voor de pot op de flexibele zone.	De pot is groter dan 240 mm. Het maximale vermogen is bereikt.	Dit is normaal voor deze potgrootte. Gebruik een kleinere pot of gebruik de hoogste kookstand voor de grote pot.
De kookstanden voor de potten op de flexibele zone worden verlaagd.	U gebruikt teveel potten met de hoogste kookstand op de flexibele zone. De vermogensbeheerfunctie is ingeschakeld.	Verplaats enkele potten naar inductiekookzones.
 gaat branden.	Eén van de Vergrendelfuncties is actief.	Raak om de kookplaat te ontgrendelen de letters in alfabetische volgorde aan: A - O - X.
De ProCook-functie wordt uitgeschakld.	U gebruikt meer dan één pot.	Gebruik slechts één pot voor deze functie.
De helderheid van het display wordt verlaagd.	De temperatuur van de zones is hoog. Om een lange levensduur van het display te verzekeren wordt de helderheid verlaagd, afhankelijk van de temperatuur van de kookplaat.	Laat de kookplaat afkoelen.
Het display reageert niet op de aanraking.	Een gedeelte van het display is bedekt, of de potten zijn te dicht bij het display geplaatst.	Verwijder de voorwerpen. Plaats de potten verder van het display.

Downloaded from www.vandenborre.be

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
Het vermogensniveau is verlaagd. De omlaag gerichte pijl licht op in het symbool van de kookzone.	Vermogensbeheer -functie is in werking.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik'.
De achtergrondverlichting staat aan, maar het contrast van het display is niet goed.	Er staat heet kookgerei op het display.	Verwijder de pan en laat het apparaat voldoende afkoelen. Als het contrast niet helder is, neemt u contact op met het servicecentrum.
Er klinkt geen signaal wanneer u de tiptoetsen van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uitgeschakeld.	Schakel de signalen in. Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik'.
E en een getal gaat branden.	Er heeft zich een fout in de kookplaat voorgedaan.	Ontkoppel de kookplaat enige tijd van de stroomtoevoer. Maak de zekering los in de meterkast van het huis. Sluit het apparaat opnieuw aan. Als E weer gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice.
E3 gaat aan.	De elektrische aansluiting is onjuist. De stroomspanning is buiten bereik.	Laat de installatie controleren door een elektromonteur.
E4 gaat branden.	Er is een storing opgetreden in de kookplaat, omdat er kookgerei is drooggekookt. Oververhittingsbeveiliging voor de zones is in werking getreden.	Schakel de kookplaat uit en laat ze afkoelen. Schakel de kookplaat terug in. Als het probleem lag bij het kookgerei, verdwijnt het bericht. Als het probleem verschijnt, neemt u contact op met een erkende klantenservice.
E7 gaat aan.	De ventilator wordt geblokkeerd.	Controleer of voorwerpen de ventilator blokkeren. Als het probleem opnieuw verschijnt, neemt u contact op met een erkende klantenservice.
E8 gaat aan.	De elektrische aansluiting is onjuist. De kookplaat is maar aangesloten op één fase.	Laat de installatie controleren door een elektromonteur. Raadpleeg het aansluitdiagram.

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
E9 gaat aan.	Er heeft zich een fout in de interface voorgedaan.	Schakel de kookplaat uit en weer in. Als het probleem verschijnt, neemt u contact op met een erkende klantenservice.

7.2 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. Geef ook de driecijferige code voor het glaskeramiek (bevindt zich op de hoek van het glazen oppervlak) en de foutmelding die wordt weergegeven.

Verzeker u ervan dat u de kookplaat correct gebruikt heeft. Bij onjuist gebruik van het apparaat wordt het bezoek van de onderhoudstechnicus van de klantenservice of de vakhandelaar in rekening gebracht, zelfs tijdens de garantieperiode. De instructies over het service center en de garantiebepalingen vindt u in het garantieboekje.

8. MONTAGE



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 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

8.2 Ingebouwde kookplaten

Inbouwkookplaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in

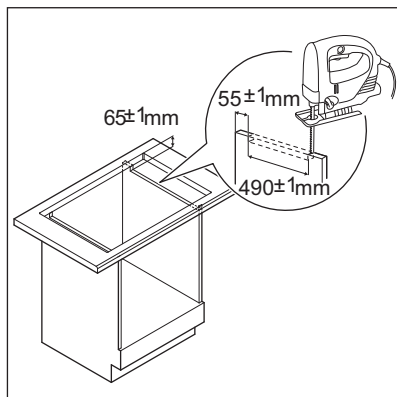
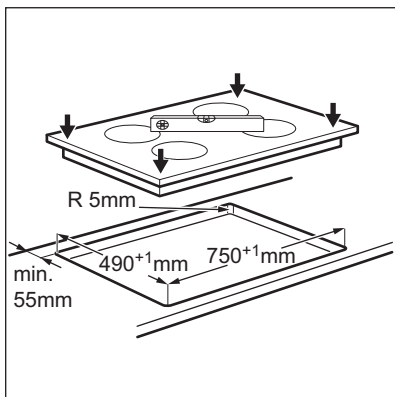
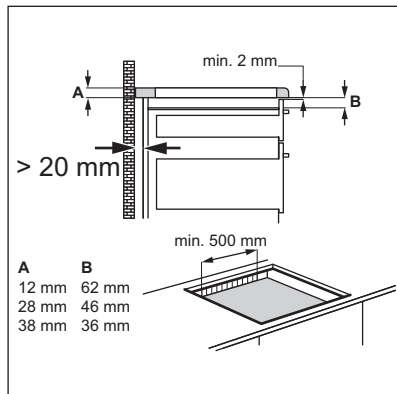
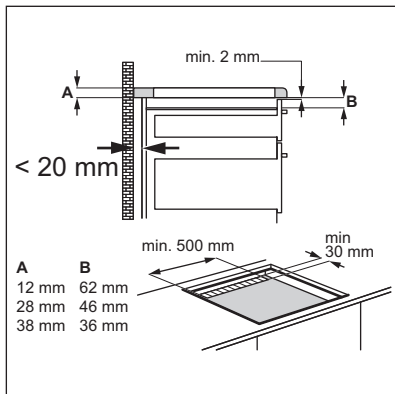
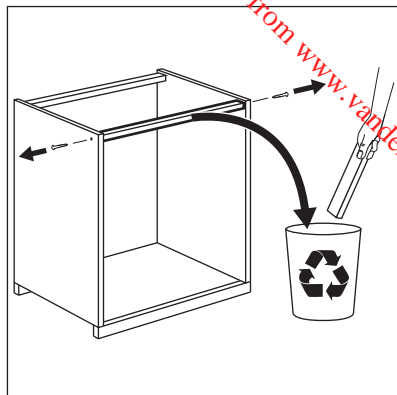
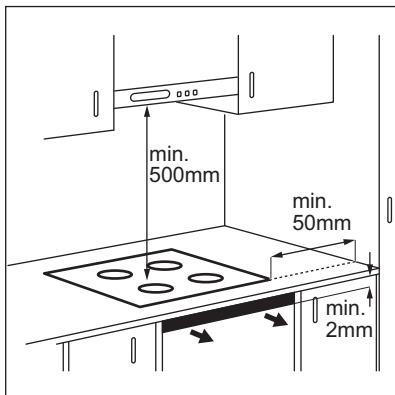
geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.

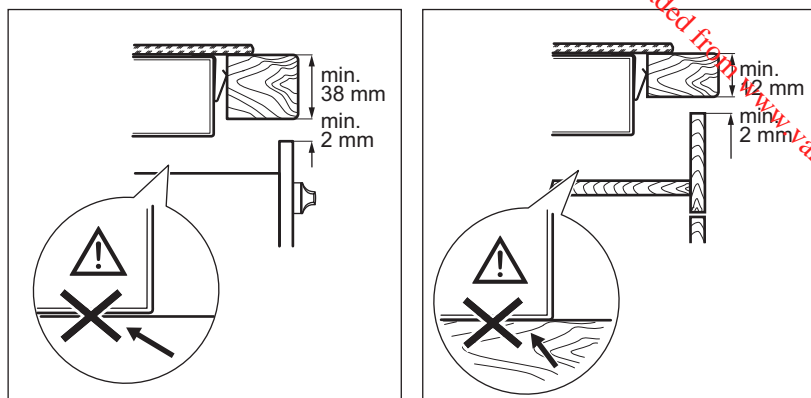
8.3 Aansluitkabel

- De kookplaat is voorzien van een aansluitsnoer.
- Vervang de beschadigde voedingskabel door het volgende netsnoer (of hoger): H05BB-F T min 90°C. Neem contact op met een klantenservice bij u in de buurt.

Downloaded from www.vandenborre.be

8.4 Assemblage





9. TECHNISCHE INFORMATIE

9.1 Typeplaatje

Model HKH81700FB
 Type 58 GBD K1 AU
 Inductie 7.4 kW
 Ser.nr.
 AEG

PNC productnummer 949 595 406 00
 220 - 240 V 50 - 60 Hz
 Vervaardigd in Duitsland
 7.4 kW

9.2 Specificatie kookzones

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]	Powerfunctie [W]	Powerfunctie maximale duur [min]	Diameter van het kookgerei [mm]
Rechtsvoor	1400	2500	4	125 - 145
Rechtsachter	2300	3700	10	180 - 210

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.

9.3 Specificatie flexibele zone

Diameter van het kookgerei [mm]	Nominaal vermogen (maximale kookstand) [W]	Powerboost [W]	Maximale duur van de powerboost [min]
90	500	500	4
145	1400	1400	4

Downloaded from www.vanderborre.be

Diameter van het kookgerei [mm]	Nominaal vermogen (maximale kookstand) [W]	Powerboost [W]	Maximale duur van de powerboost [min]
180	1800	2000	8
210	2200	3000	8
280	2600	3600	10

Het vermogen van de kookzone kan enigszins afwijken van de gegevens in de

tabel. Het verandert met het materiaal en de afmetingen van het kookgerei.

10. ENERGIEZUINIGHEID

10.1 Productinformatie volgens EU-richtlijn 66/2014

Modelidentificatie		HKH81700FB
Type kookplaat		Ingebouwde kookplaat
Aantal kookzones		2
Aantal kookzones		1
Verwarmingstechnologie		Inductie
Diameter ronde kookzones (Ø)	Rechtsvoor Rechtsachter	14,5 cm 21,0 cm
Lengte (L) en breedte (B) van de kookzone	Links	L 45.4 cm W 30.0 cm
Energieverbruik per kookzone (E _C electric cooking)	Rechtsvoor Rechtsachter	175,7 Wh / kg 170,3 Wh / kg
Energieverbruik van de kookzone (E _C electric cooking)	Links	188,4 Wh / kg
Energieverbruik van de kookplaat (E _C electric hob)		180,7 Wh / kg

EN 60350-2 - Elektrische huishoudelijke kookapparaten - deel 2: Kookplaten - Methodes voor het meten van de prestatie

10.2 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 het kookgerei.
- 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.

11. MILIEUBESCHERMING

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

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

www.aeg.com/shop



Downloaded from www.vandenborre.be
806322000-B-012015

