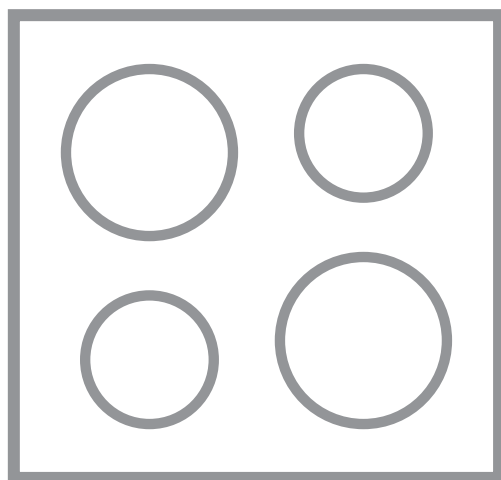


# USER MANUAL



# INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	2
2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....	5
3. MONTAGE .....	8
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.....	36

## VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat je voor dit AEG-product hebt gekozen. We hebben het gecreëerd om jarenlang onberispelijke prestaties te leveren, met innovatieve technologieën die het leven eenvoudiger maken – functies die je wellicht niet op gewone apparaten aantreft. Neem een paar minuten de tijd om het beste uit het apparaat te halen. Ga naar onze website voor:



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

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



Registreer je product voor een betere service:

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:


**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## KLANTENSERVICE EN SERVICE


Gebruik altijd originele onderdelen.

Als u contact opneemt met onze erkende servicedienst, zorg er dan voor dat u de volgende gegevens tot uw beschikking hebt: Model, PNC, serienummer.

De informatie vindt u op het typeplaatje.

 Waarschuwingen en 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 tijd klok, 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 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 en trek de stekker uit het stopcontact. In het geval het apparaat direct op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijdert 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.

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

## 2.7 Verwijdering



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact 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 .....

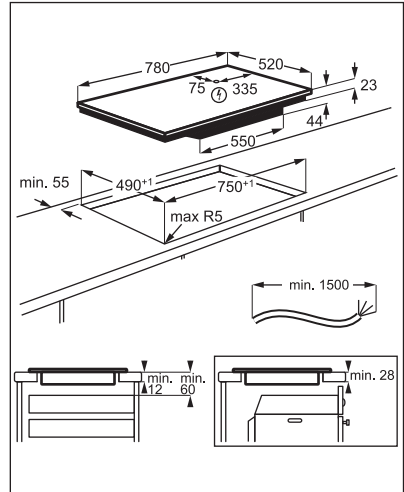
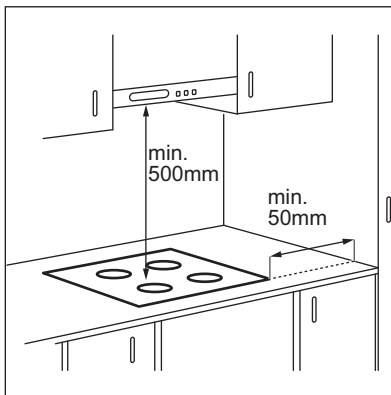
### 3.2 Ingebouwde kookplaten

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

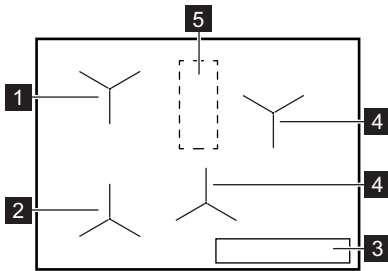


Als het apparaat boven een lade geïnstalleerd is, dan kan tijdens het koken de ventilatie van de kookplaat de items die in de lade geplaatst zijn verwarmen.



## 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### 4.1 Indeling kookplaat



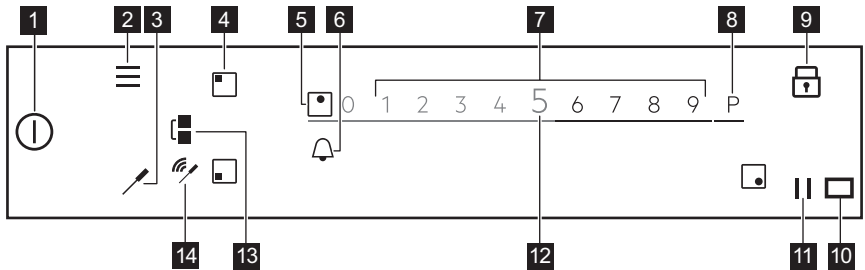
- 1** Inductiezone met Kook- en bakassistent
- 2** Inductiezone met Kook- en bakassistent en Bakken
- 3** Bedieningspaneel
- 4** Inductiekookzone
- 5** Zone met antenne



**LET OP!**





Zet niets op de kookplaat in deze zone.

### 4.2 Indeling Bedieningspaneel

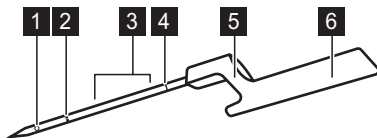


Om de beschikbare instellingen te bekijken, tikt u op het juiste symbool.

	Symbool	Opmerking	
<b>1</b>	ⓘ	AAN / UIT	De kookplaat in- en uitschakelen.
<b>2</b>	☰	Menu	Openen en sluiten van het Menu.
<b>3</b>	🍴	Voedselsensor	Het Voedselsensor menu openen.
<b>4</b>	◻	Selectie van de zone	Om de schuifregelaar voor de geselecteerde zone te openen.
<b>5</b>	-	Indicator van zone	Om te laten zien voor welke zone de schuifregelaar actief is.
<b>6</b>	🔔	-	Om de timerfuncties in te stellen.
<b>7</b>	-	Schuifregelaar	De warmte-instelling instellen.

	Symbool	Opmerking	
8	P	PowerBoost	Het inschakelen van de functie.
9		Vergrendelen	De functie in- en uitschakelen.
10		-	Het venster van de Hob <sup>2</sup> Hood infraroodsignaalcommunicator. 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

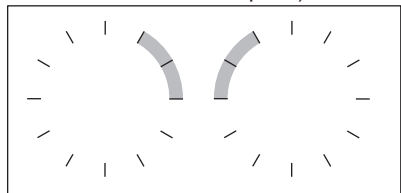



- 1 Meetspunt
- 2 Markering van het minimumniveau
- 3 Aanbevolen onderdompelingsbereik (voor vloeistoffen)
- 4 Kalibratiecode
- 5 Haak voor het plaatsen van de Voedselsensor op de rand
- 6 Handvat met antenne binnenin



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-vidé of tijdens het gebruik van functies zoals Pocheren, Sudderden 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-vidé, Bakken, Sudderden, 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-vidé**  - een methode om vacuümverpakt voedsel op lage temperatuur te koken, gedurende een langere tijd, die u helpt vitamines 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-vidé 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.

**Pauzeren**  - 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 grotere kookgerei. U kunt het gebruiken met Bakken.

**Hob® Hood** - 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.

## 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.

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.

# 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.

Symbolen nuttig voor displaynavigatie	
	Om omhoog/omlaag te scrollen in de instructies op het display.
	Om de opties te activeren/deactiveren.
	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 +/- 2 °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 <sup>2</sup> Hood	Raadpleeg het deel over Hob <sup>2</sup> Hood in "Dagelijks gebruik".	
	Voedselsensor	Aansluiting	
		Kalibratie	
		Bezig met koppelen	
	Instellen	Kook- en bakassistent	
		Taal	
		Toetsvolume	
		Geluidsvolume	
		Helderheid scherm	
	Service	Demomodus	
		Licentie	
Softwareversie tonen			
Alarmsgeschiedenis			
Alle instellingen opnieuw instellen			

## 6. DAGELIJKS GEBRUIK



**WAARSCHUWING!**  
Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

### 6.1 In- of uitschakelen

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

### 6.2 Automatische uitschakeling

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

- alle kookzones zijn uitgeschakeld.
- 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

**i** 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".

**i** 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".

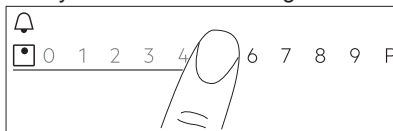
### 6.4 Warmte-instelling

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.




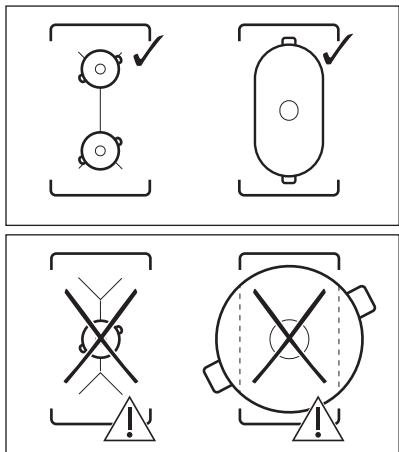
U kunt ook de warmte-instelling wijzigen tijdens het koken. Raak het zoneselectiesymbool aan op de hoofdwergave van het bedieningspaneel en beweeg uw vinger naar links of rechts (om de warmte-instelling te verlagen of te verhogen).


### 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.

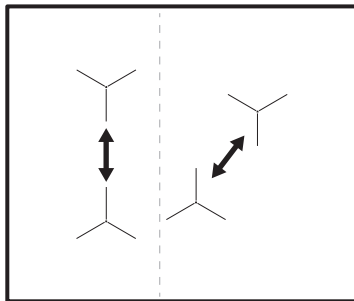
1. Tik eerst op het gewenste zonesymbool.
2. Tik op **P** of schuif uw vinger naar rechts om de functie voor de gekozen kookzone te activeren. Het symbool wordt rood en groter. De functie wordt automatisch uitgeschakeld. Om de functie manueel te deactiveren selecteert u de zone en wijzigt u de warmte-instelling 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.

- Als u de functie wilt activeren, raakt u  of  aan en selecteert u Kook- en bakassistent.
- 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 .



- Tik op OK. Volg de instructies in de pop-upvensters. Sommige opties beginnen met voorverwarmen. U kunt de voortgang volgen op de controlebalk.
- 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.

- 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.

- 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.

- Plaats de Voedselsensor in het eten of in de vloeistof tot aan de markering van het minimumniveau.
- Tik op  op het display om het Voedselsensor-menu te openen en kies Thermometer. U kunt ook tikken op  > Functies fornuis > Thermometer.
- 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.

- Tik op  op het display om de Menu te openen.

- Selecteer Functies fornuis > Smelten uit de lijst.
- 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.



- 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 wijzigen 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  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  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  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  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. Scroll 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 Hob<sup>2</sup>Hood

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.

Modus	Automatische verlichting	Koken <sup>1)</sup>	Roosteren <sup>2)</sup>
H0	Licentie	Licentie	Licentie
H1	Aan	Licentie	Licentie
H2 <sup>3)</sup>	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 > Hob<sup>2</sup>Hood 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.

- **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.

### Materiaal van het kookgerei

- i** 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.

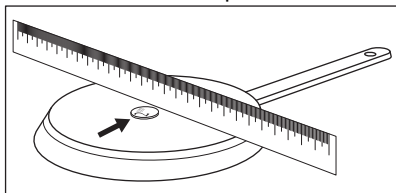
De efficiëntie van de kookzone heeft betrekking op de diameter van het kookgerei. Kookgerei met een diameter die kleiner is dan het minimum, ontvangt slechts een deel van het vermogen dat door de kookzone wordt gegenereerd.

- i** Raadpleeg "Technische gegevens".

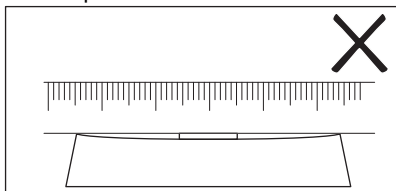
## 7.2 Juiste pannen voor de Bakken-functie

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

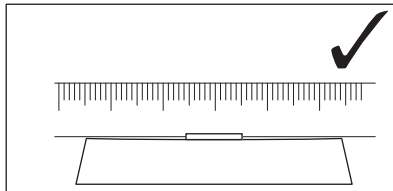
1. Zet uw pan ondersteboven.
2. Leg een liniaal op de bodem van de pan.
3. Probeer om een muntje van 1, 2 of 5 eurocent (of met een muntje van dezelfde dikte) tussen de liniaal en de bodem van de pan te steken.



- 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.



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: kalfsoester, 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.		
<b>P</b>	Kook grote hoeveelheden water. PowerBoost wordt geactiveerd.		



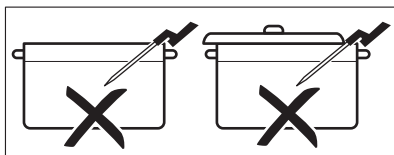
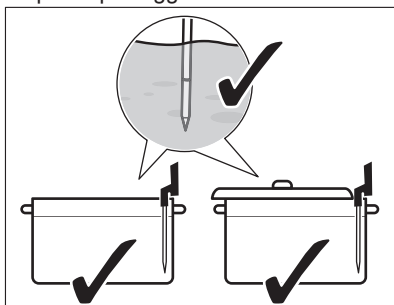
## 7.6 Aanwijzingen en tips voor de Voedselsensor

- i** Voor functies zoals Kook- en bakassistent en Sous-vidékunt 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:

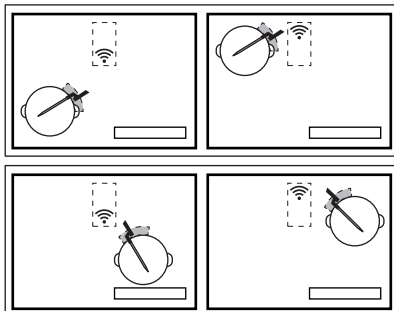
### Voor vloeistoffen

- 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.

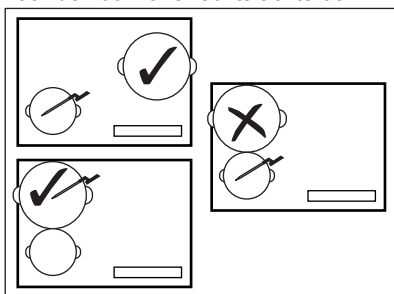


- Als u de Voedselsensor aan de linkerkant van de kookplaat wilt gebruiken, zorg er dan voor dat deze zich in de buurt van het midden van de kookplaat bevindt, op een positie van 1 - 3 uur. Als u het aan de

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.

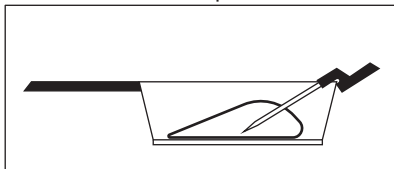


- U kunt de Voedselsensor langs de rand van de pot bewegen als de verbinding niet tot stand komt.
- U kunt de pot gedeeltelijk bedekken met een deksel.
- Als u de kookzone links vooraan gebruikt, plaats dan geen grote potten op de kookzone links achteraan. Grote potten op de kookzone links achteraan kunnen het signaal blokkeren. Verplaats de grote pot naar de kookzone rechts achteraan

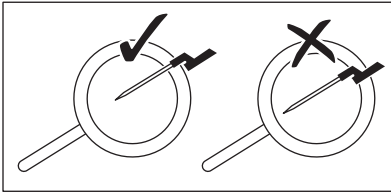


### Voor vaste levensmiddelen (kerntemperatuurmeting)

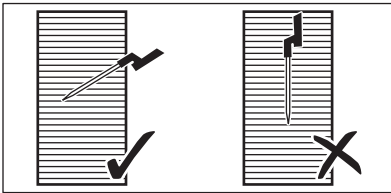
- Plaats de Voedselsensor door het dikste deel van het voedsel, tot aan de markering van het minimumniveau. Het meetpunt moet zich in het centrale deel van de portie bevinden.



- 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 voedsel	Bereidingsproces	Bereidingsniveau	Dikte/Hoeveelheid van het voedsel	Kerntemperatuur/kooktemperatuur (°C)	Bereidingstijd (min.)
Rund - biefstuk	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 - kippenborst	Sous-vide	doorbakken	200 – 300 g	64 - 72	45- 60
	Pocheren	doorbakken		68 - 74	35 - 45
Kip - kippenpoot	Pocheren	doorbakken	200 – 300 g	78 - 85	30 - 60
Varken - varkenslapje	Sous-vide	doorbakken	2 cm	60 - 66	35 - 60
Varken - varkenshaasje	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	doorschijnend	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Pocheren	doorschijnend	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Tonijn	Sous-vide	doorschijnend	2 cm	45 - 50	35 - 50
Garnalen	Sous-vide	doorschijnend	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 <sup>1)</sup>	M - maat	63 - 64	45 - 70 <sup>2)</sup>
		medium <sup>1)</sup>		65 - 67	45 - 70 <sup>2)</sup>
		hard <sup>1)</sup>		68 - 70	45 - 70 <sup>2)</sup>
	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

<sup>1)</sup> Het eiwit blijft vloeibaar.

<sup>2)</sup> 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 popvenster 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 Suddereren gebruiken. Voordat u de Suddereren-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.
- Pannens van verschillende afmetingen vereisen verschillende opwarmingstijden. Zwere pannens slaan meer warmte op dan de lichte pannens 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.

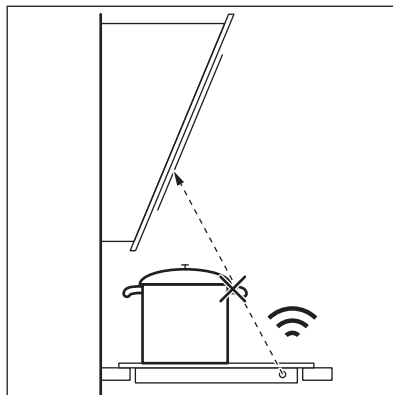
**7.9 Praktische tips voor Hob²Hood**

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 Kook- en 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 warmteinstelling niet activeren.	Een andere zone is al ingesteld op de hoogste warmteinstelling.	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.

<b>Probleem</b>	<b>Mogelijke oorzaak</b>	<b>Oplossing</b>
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 kokend water.
De temperatuur is niet zichtbaar op het scherm. Het display toont een waarschuwingspictogram.	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.



<b>Probleem</b>	<b>Mogelijke oorzaak</b>	<b>Oplossing</b>
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 dekde 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 geluidssignaal 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 piepegeluid horen.	De elektrische aansluiting is onjuist.	Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Laat de installatie controleren door een erkende elektricien.

## 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. 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.

# 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.

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

## 10.4 Voedselsensor Technische specificaties

Voedselsensor is goedgekeurd voor gebruik in contact met levensmiddelen.

## 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.

# CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	37
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	40
3. INSTALACIÓN.....	43
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	44
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	47
6. USO DIARIO.....	49
7. CONSEJOS.....	57
8. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	64
9. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	65
10. DATOS TÉCNICOS.....	69
11. EFICACIA ENERGÉTICA.....	70

## PARA UNOS RESULTADOS PERFECTOS

Gracias por elegir este producto AEG. Lo hemos creado para brindarle un rendimiento impecable durante muchos años, con tecnologías innovadoras que lo ayudan a simplificar la vida, características que quizás no encuentre en los electrodomésticos comunes. Dedique unos minutos a leer este documento para sacarle el máximo partido.

Visite nuestro sitio web para:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:

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



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie.

La información se encuentra en la placa de características.

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

### 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace

responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

## **1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables**

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- Es necesario mantener alejados del aparato a los niños entre 3 y 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 3 años salvo que estén bajo supervisión continua.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

## **1.2 Seguridad general**

- **ADVERTENCIA:** El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.

- **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa o aceite sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- **NUNCA** intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- **ATENCIÓN:** El aparato no se debe alimentar a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por un servicio público.
- **ATENCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción breve debe estar permanentemente supervisado.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.
- No deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción para evitar que se calienten.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la zona de cocción con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- Si la superficie de vitrocerámica/cristal está agrietada, apague el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, diríjase al servicio técnico autorizado.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas

con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación



#### **ADVERTENCIA!**

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.



#### **ADVERTENCIA!**

Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- Proteja las superficies cortadas con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Cada aparato tiene ventiladores de refrigeración en la base.
- Si el aparato se instala sobre un cajón:
  - No guarde objetos pequeños u hojas de papel que puedan ser absorbidos, porque podrían dañar los ventiladores o perjudicar el sistema de refrigeración.
  - Mantenga una distancia mínima de 2 cm entre la base del aparato y los objetos guardados en el cajón.
- Retire los paneles separadores instalados en el armario por debajo del aparato.

### 2.2 Conexión eléctrica



#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente en exceso.
- Utilice el cable de red eléctrica adecuado.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.
- Asegúrese de que hay instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Establezca la descarga de tracción del cable.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a las tomas cercanas.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe (en su caso) ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico para cambiar un cable dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.



- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

### 2.3 Uso del aparato



**ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (en su caso) antes del primer uso.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No se confíe por el detector de tamaño.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.

- Si la superficie del aparato está agrietada, desconéctelo inmediatamente de la fuente de alimentación. De esta forma evitará descargas eléctricas.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, éste puede saltar.



**ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendio y explosiones

- Las grasas o aceites calientes pueden generar vapores inflamables. Mantenga las llamas u objetos calientes alejados de grasas y aceites cuando cocine con ellos.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones imprevistas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar incendios a temperaturas más bajas que el aceite que se utiliza por primera vez.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.



**ADVERTENCIA!**

Podría dañar el aparato.

- No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control.
- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de cristal de la placa de cocción.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina en el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción sin utensilios de cocina o con éstos vacíos.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido, o que tengan la base dañada, pueden arañar el cristal

o la vitrocerámica. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.

## 2.4 Sonda térmica

- Utilice la Sonda térmica para su finalidad. No la use para abrir o levantar nada.
- Utilice solo la Sonda térmica recomendada para la placa de cocción, una a la vez.
- No la use cuando esté funcionando mal o dañada.
- No utilice la Sonda térmica en el horno o microondas.
- La Sonda térmica puede leer temperaturas hasta 120 °C.
- Asegúrese de que la Sonda térmica está siempre dentro del alimento o líquido hasta la marca de nivel mínimo.
- Limpie la Sonda térmica antes de utilizarla por primera vez. Utilice solo productos neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal. No lave la Sonda térmica en el lavavajillas. El mango de silicona puede decolorarse, lo que no tiene ningún efecto en el funcionamiento de la Sonda térmica.
- Utilice el embalaje original para guardar la Sonda térmica.
- Si reemplaza la Sonda térmica, guarde la vieja a un mínimo de 3 m de distancia. La Sonda térmica vieja puede influir en el funcionamiento de la nueva.

## 2.5 Mantenimiento y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.

- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar el mantenimiento.
- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.

## 2.6 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.
- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

## 2.7 Eliminación



### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Póngase en contacto con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

### 3. INSTALACIÓN



**ADVERTENCIA!**  
 Consulte los capítulos sobre seguridad.

#### 3.1 Antes de la instalación

Antes de instalar la placa de cocción, anote la información siguiente de la placa de características. La placa de características está situada en la parte inferior de la placa de cocción.

Número de serie .....

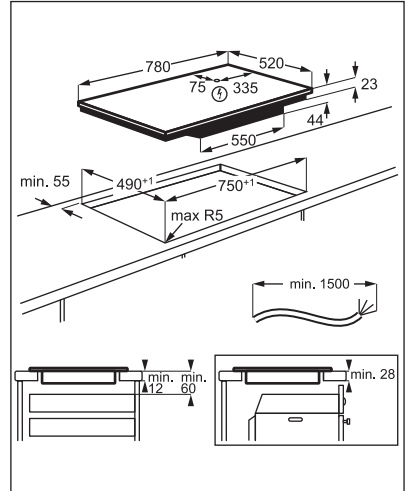
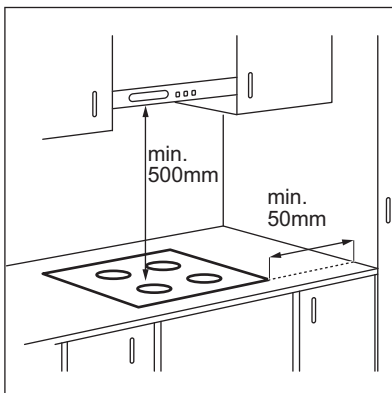
#### 3.2 Placas empotradas

Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben utilizarse una vez encastradas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

#### 3.3 Cable de conexión

- La placa de cocción se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice el tipo de cable: H05V2V2-F que soporta una temperatura de 90 °C o superior. Póngase en contacto con el servicio técnico local.

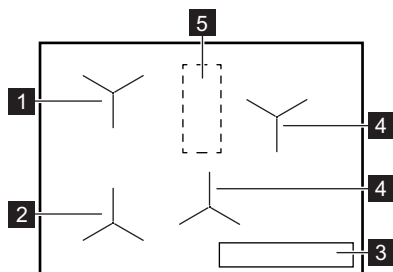
#### 3.4 Montaje



Si el aparato se instala sobre un cajón, la ventilación de la placa puede calentar el contenido del cajón durante el proceso de cocción.

## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 4.1 Disposición de las zonas de cocción



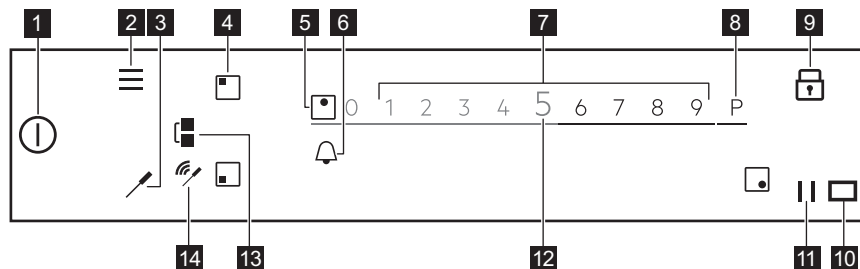
- 1** Zona de inducción con Cocción asistida
- 2** Zona de inducción con Cocción asistida y Freír en sartén
- 3** Panel de mandos
- 4** Zona de cocción por inducción
- 5** Zona con antena



#### **PRECAUCIÓN!**





No coloque nada sobre la placa en esta zona.

### 4.2 Disposición del panel de control

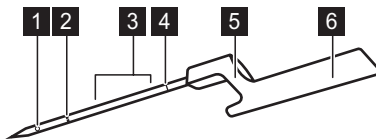


Para ver los ajustes disponibles, toque el símbolo correspondiente.

Símbolo	Comentario
<b>1</b>	ON/OFF Para activar y desactivar la placa.
<b>2</b>	Menú Para abrir y cerrar el Menú.
<b>3</b>	Sonda térmica Para abrir el menú Sonda térmica.
<b>4</b>	Selección de zona Para abrir el control deslizante para la zona seleccionada.
<b>5</b> -	Indicador de zona Para mostrar para qué zona está activo el control deslizante.
<b>6</b>	- Para ajustar las funciones del temporizador.
<b>7</b> -	Enganche deslizante Para cambiar el ajuste del nivel de calor.

Símbolo	Comentario
<b>8</b> P	PowerBoost Para activar la función.
<b>9</b> 	Bloqueo Para activar y desactivar la función.
<b>10</b> 	- La ventana para comunicación de la señal de infrarrojos Hob <sup>2</sup> Hood. No la cubra.
<b>11</b>	Pausa Para activar y desactivar la función.
<b>12</b> 0 - 9	- Para mostrar el ajuste de nivel de calor actual.
<b>13</b> 	Bridge Para activar y desactivar la función.
<b>14</b> 	Indicadores de señal Conexión completa / Sin señal. Para mostrar la intensidad de la señal de la conexión entre la Sonda térmica y la antena.

### 4.3 Sonda térmica

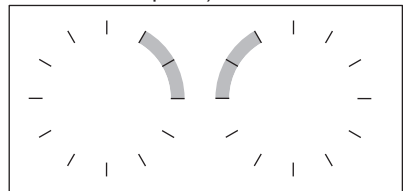






- 1** Punto de medición
- 2** Marca de nivel mínimo
- 3** Rango de inmersión recomendado (para líquidos)
- 4** Código de calibración
- 5** Gancho para colocar la Sonda térmica en el borde
- 6** Mango con antena en el interior.

La Sonda térmica es una sonda de temperatura inalámbrica que funciona sin batería y se entrega en un embalaje con la placa de cocción. Dentro de su mango hay una antena. Otra antena se encuentra debajo de la superficie de la placa, en el área entre las dos zonas de cocción posteriores. Para asegurar una comunicación adecuada entre la Sonda térmica y la placa, no ponga nada en la placa en esta zona.

El punto de medición se encuentra a medio camino entre la punta y la marca de nivel mínimo. Inserte la Sonda térmica en la comida al menos hasta la marca de nivel mínimo. Con los líquidos, para obtener los mejores resultados de cocción, sumerja la Sonda térmica en el líquido 2-5 cm por encima de la marca de nivel mínimo. Coloque la Sonda

térmica en el borde de la olla o sartén con el gancho; cerca del área con la antena, en la posición de las 1 - 3 (hacia el lado izquierdo de la placa) o en la posición de las 9 - 11 (hacia el lado derecho de la placa).



Los siguientes indicadores muestran la fuerza de la conexión entre la placa y la Sonda térmica en la pantalla: , , . Si la placa de cocción no puede establecer la conexión,  se enciende. Puede mover la Sonda térmica lo largo

del borde de la olla para establecer o fortalecer la conexión. La placa actualiza el estado de la conexión cada 3 segundos.




Para más información consulte "Consejos para la Sonda térmica".


## 4.4 Características clave de su placa de cocción

Su nueva placa **SensePro®** experta le guía a través de toda la sesión de cocina. Consulte la información siguiente para descubrir varias de sus mejores características.


Dependiendo del tipo de comida, puede utilizar Cocción asistida con o sin la Sonda térmica. Para varios platos dispone de diferentes conjuntos de funciones.

**Sonda térmica**  - se puede utilizar de dos maneras. Mide la temperatura en funciones como Termómetro y Freír en sartén, además de ayudar a mantener la temperatura con precisión para diferentes tipos de alimentos mientras cocina Sous-vide o usar funciones como Escalfar, Hervir a fuego lento o Recalentar.

**Cocción asistida** - facilita la cocción proporcionándole recetas preparadas para varios platos, parámetros de cocción predefinidos e instrucciones paso a paso. Puede usarlo con la Sonda térmica, p.ej. para preparar un filete, o sin él, por ejemplo, para preparar tortitas. Las opciones disponibles dependen del tipo de plato que desee hacer. En este modo puede usar funciones como Sous-vide, Freír en sartén, Hervir a fuego lento, Recalentar, y muchas más. Las ventanas emergentes y los sonidos informan al alcanzar la temperatura predefinida. Puede acceder a Cocción asistida desde el Menú.


**Sous-vide**  - un método para cocinar alimentos envasados al vacío a baja temperatura durante un período prolongado de tiempo, lo que ayuda a ahorrar vitaminas y mantener el sabor. Su placa de cocción le proporciona

ajustes e instrucciones claras. Una vez que seleccione la función a través de Cocción asistida, las temperaturas se definen para diferentes tipos de alimentos. También puede elegir sus propias temperaturas si activa la función a través de Sous-vide en el Menú.


**Freír en sartén**  - un método de fritura con niveles de calor controlados automáticamente, dedicado a varios tipos de alimentos. Ayuda a evitar el sobrecalentamiento de los alimentos o el aceite. Puede activarlo seleccionando Cocción asistida en el Menú.


**Termómetro** - con esta función, la Sonda térmica mide la temperatura mientras se cocina. No se puede usar cuando la función Cocción asistida está activa.

**Otras características útiles de la placa:**


**Derretir**  - esta función es perfecta para fundir chocolate o mantequilla.

**PowerBoost P** - esta función hierve rápidamente grandes cantidades de agua.

**Pausa**  - esta función reduce el ajuste de calor a 1 para todas las zonas de cocción, lo que permite mantener la comida caliente durante mucho tiempo.

**Bridge**  - esta función permite combinar ambas zonas del lado izquierdo y usar utensilios de cocina más grandes. Puede usarla con Freír en sartén.

**Hob²Hood** - esta función conecta la placa con una campana especial y ajusta la velocidad del ventilador en consecuencia.

**Bloqueo**  - esta función desactiva temporalmente el panel de mandos durante la cocción.

**Bloqueo seguridad** - esta función desactiva el panel de mandos mientras la placa no funciona, lo que evita el uso accidental.

**Cronómetro, Temporizador, y Avisador** - son tres funciones que puede

elegir para controlar el tiempo de cocción.

Para más información, consulte "Uso diario".

## 4.5 OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos)



**ADVERTENCIA!**  
III / II / I Existe peligro de quemaduras por el calor residual. El indicador muestra el nivel de calor residual.

Las zonas de cocción por inducción generan el calor necesario para el proceso de cocción directamente en la base del recipiente, lo que hace que la superficie vitrocerámica se caliente por el calor del mismo.

## 5. ANTES DEL PRIMER USO



**ADVERTENCIA!**  
Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 5.1 Uso de la pantalla

- Solo es posible utilizar los símbolos iluminados.
- Para activar una opción, toque el símbolo correspondiente en la pantalla.
- La función seleccionada se activa al separar el dedo de la pantalla.
- Para desplazarse por las opciones disponibles, haga un gesto rápido o arrastre el dedo por la pantalla. La velocidad del gesto determina la rapidez del movimiento de la pantalla.
- El desplazamiento se detiene por sí solo o puede detenerse de inmediato si se toca la pantalla.
- Puede cambiar la mayoría de los parámetros que aparecen en la pantalla tocando los símbolos correspondientes.
- Para seleccionar la función o tiempo deseados, puede desplazarse por la lista y/o tocar la opción que desea seleccionar.
- Cuando la placa de cocción está activada y algunos de los símbolos desaparecen de la pantalla, tóquela nuevamente. Todos los símbolos vuelven a aparecer.
- Para determinadas funciones, aparece una ventana emergente con

información adicional al iniciarlas. Para desactivar la ventana emergente permanentemente, marque  antes de activar la función.

- Seleccione una zona para activar las funciones de temporizador.

#### Símbolos útiles para la navegación por la pantalla

	Para confirmar la selección o el ajuste.
	Para retroceder / avanzar un nivel en el Menú.
	Para desplazar hacia arriba / abajo las instrucciones en la pantalla.
	Para activar/desactivar las opciones.
	Para cerrar la ventana emergente.
	Para cancelar un ajuste.

### 5.2 Primera conexión a la red eléctrica

Cuando conecte la placa a la corriente eléctrica, deberá ajustar Idioma, Brillo de la pantalla y Volumen del timbre.

Puede cambiar el ajuste en Menú > Ajustes > Configuración. Consulte "Uso diario".

### 5.3 Calibrado de la Sonda térmica

Antes de empezar a usar la Sonda térmica, debe calibrarla para asegurarse de que las lecturas de temperatura sean correctas.

Una vez calibrada correctamente la Sonda térmica, mide la temperatura en el punto de ebullición con el rango de tolerancia de + / - 2 °C.

Siga el procedimiento cuando:

- instala la placa por primera vez;
- mueve la placa a una ubicación diferente (cambio de altitud);
- reemplaza la Sonda térmica.



Utilice una olla con el diámetro inferior de 180 mm y llénela con 1 - 1,5 l de agua.

1. Para calibrar o recalibrar la función., coloque la Sonda térmica en el borde de la olla. Llene la olla con agua fría al menos hasta la marca de nivel mínimo, y colóquela en la zona de cocción delantera izquierda.

2. Toque

Seleccione Ajustes > Sonda térmica > Calibración en la lista.

Siga las instrucciones de la pantalla.

3. Toque Start junto a la zona de cocción.

Aparece una ventana emergente de información una vez que se completa el procedimiento.



No ponga sal en el agua, esto puede afectar el procedimiento.

Para salir del Menú, toque o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana emergente.

### 5.4 Emparejado de Sonda térmica

Originalmente, su placa de cocción está emparejada con la Sonda térmica a la entrega.

Si reemplaza la Sonda térmica con una nueva, necesita emparejarla con su placa.

1. Toque .

Seleccione Ajustes > Sonda térmica > Emparejar en la lista.

2. Toque Desconectar para desconectar la anterior Sonda térmica.

3. Toque Emparejar junto a la zona de cocción.

Aparece una ventana emergente.

4. Introduzca el código de cinco dígitos grabado en su nueva Sonda térmica, usando el teclado numérico.

5. Toque Ok para confirmar.

Su Sonda térmica está emparejada con la placa.

Calibre siempre la Sonda térmica después de emparejar.

Para salir del Menú, toque o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana emergente.

### 5.5 Menú estructura

Toque para acceder y cambiar los ajustes de la placa o activar algunas funciones.

Para salir del Menú, toque o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana emergente. Para desplazarse por el Menú, utilice < o >.

La tabla muestra la estructura básica del Menú.

Cocción asistida	Consulte la sección Cocción asistida en "Uso diario".
Funciones de la placa	Sous-vide
	Termómetro
	Derretir



Ajustes	Bloqueo seguridad	
	Cronómetro	
	Hob <sup>2</sup> Hood	Consulte la sección Hob <sup>2</sup> Hood en "Uso diario".
	Sonda térmica	Conexión
		Calibración
		Emparejar
	Configuración	Cocción asistida
		Idioma
		Tono de teclas
		Volumen del timbre
		Brillo de la pantalla
	Asistencia	Modo demostración
		Licencia
		Mostrar versiones de SW
		Historial de alarmas
Restab. todos ajustes		


## 6. USO DIARIO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Activación y desactivación

Toque  durante 1 segundo para encender o apagar el la placa de cocción.

### 6.2 Apagado automático

**La función desconecta automáticamente la placa de cocción siempre que:**

- todas las zonas de cocción están apagadas,
- no se ajusta un nivel de calor después de encender la placa,
- se vierte líquido o se coloca algún objeto sobre el panel de mandos

durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). Se emite una señal acústica y la placa de cocción se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de mandos.

- la placa está demasiado caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Deje que la zona de cocción se enfríe antes de utilizar la placa de nuevo.
- ha utilizado un utensilio de cocina incorrecto o no hay ninguno en una zona concreta. El símbolo blanco de zona de cocción parpadea y la zona de cocción por inducción se desactiva automáticamente pasado 2 minutos.
- no apaga una zona de cocción ni cambia la temperatura. Al cabo de un tiempo, aparece un mensaje y la placa se apaga.

**Relación entre el ajuste de temperatura y el tiempo tras el que se apaga la placa de cocción:**

Ajuste del nivel de calor	La placa de cocción se apaga.
1 - 2	6 horas
3 - 5	5 horas
6	4 horas
7 - 9	1,5 hora



Cuando utilice la función Freír en sartén, la placa se desactivará después de 1,5 horas. Para Sous-vide, la placa se desactivará después de 4 horas.

### 6.3 Uso de las zonas de cocción

Coloque el utensilio de cocina en el centro de la zona de cocción seleccionada. Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina.

Al colocar un utensilio en la zona de cocción deseada, la placa lo detecta automáticamente y aparece el símbolo correspondiente en la pantalla. El control deslizante es visible durante 8 segundos; después de este tiempo, la pantalla vuelve a la vista principal. Para cerrar el control deslizante rápidamente, toque la pantalla fuera del área del control deslizante.

Cuando hay otras zonas activas, el ajuste del nivel de calor para la zona que desea utilizar puede verse limitado. Consulte "Gestión de energía".



Asegúrese de que el utensilio sea apto para placas de inducción. Para obtener más información sobre tipos de utensilios de cocina, consulte "Consejos". Compruebe el tamaño del utensilio en "Datos técnicos".

### 6.4 Ajuste del nivel de calor

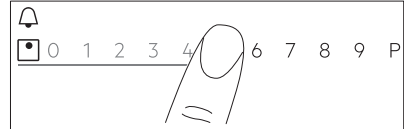
1. Encienda la placa de cocción.

2. Coloque la olla sobre la zona de cocción seleccionada.

En la pantalla aparece el mando deslizante para la zona activa y permanece activo durante 8 segundos..

3. Toque o deslice el dedo para ajustar el nivel de calor deseado.

El símbolo cambia a rojo y aumenta de tamaño.




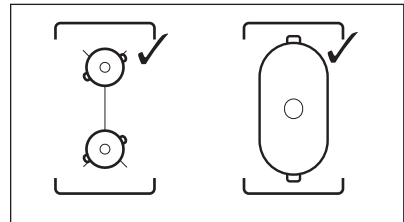
También puede cambiar el ajuste de calor mientras cocina. Toque el símbolo de selección de zona en la vista principal del panel de control y mueva el dedo hacia la izquierda o derecha (para disminuir o aumentar el ajuste de calor).

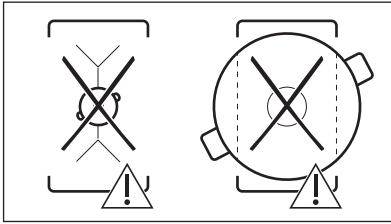
### 6.5 Bridge Función


Esta función conecta dos zonas de cocción de forma que funcionen como si fueran una con el mismo ajuste del nivel de calor.

Puede utilizar la función con utensilios de gran tamaño.

1. Coloque un utensilio sobre dos zonas de cocción. El utensilio de cocina debe cubrir los centros de ambas zonas.
2. Toque  para activar la función. El símbolo de zona cambia.
3. Ajuste el nivel de calor que desee. El utensilio de cocina debe cubrir los centros de ambas zonas pero no superar las marcas de área.





Para desactivar la función, toque . Las zonas de cocción funcionan de manera independiente.


### 6.6 PowerBoost

Esta función activa más potencia en la zona de cocción por inducción correspondiente; depende del tamaño del utensilio de cocina. La función se puede activar solo durante un periodo de tiempo limitado.

1. Toque antes el símbolo de la zona deseada.
2. Toque **P** o deslice el dedo hacia la derecha para activar la función para la zona de cocción elegida.

El símbolo cambia a rojo y aumenta de tamaño.

La función se desactiva automáticamente. Para desactivar la función manualmente, seleccione la zona y cambie el ajuste de nivel de calor.

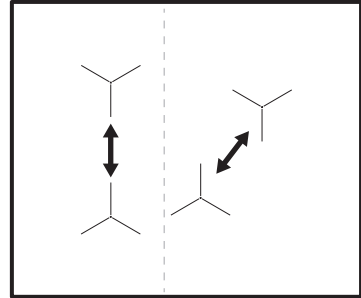
 Consulte los valores de duración máxima en "Datos técnicos".

### 6.7 Gestión de energía

- Las zonas de cocción se agrupan según la ubicación y el número de fases de la placa. Consulte la ilustración.
- Cada fase tiene una carga eléctrica máxima de 3680 W.
- La función divide la potencia entre las zonas de cocción conectadas a la misma fase.
- La función se activa cuando la carga eléctrica total de las zonas de cocción conectadas a la misma fase supera los 3680 W.
- La función disminuye la potencia de las restantes zonas de cocción conectadas a la misma fase, lo que

influye en el ajuste del nivel de calor disponible.

- El ajuste máximo de nivel de calor es visible en el control deslizante. Solo están activos los dígitos en blanco.
- Si no hay disponible un ajuste superior de nivel de calor, reduzca antes el de otras zonas de cocción.



### 6.8 Cocción asistida

Esta función ajusta los parámetros para distintos tipos de alimentos y los mantiene durante toda la cocción.

Con la función se puede preparar una amplia gama de platos, como Carne, Pescados y mariscos, verduras, Sopas, Salsas, Pasta o Leche. Existen diferentes métodos de cocción disponibles para diferentes tipos de alimentos, por ejemplo para el pollo se puede elegir entre Freír en sartén, Sous-vide o Escalfar.

Solo se puede activar la función en el lado izquierdo de la placa de cocción. Cocción asistida con la función Sous-vide puede activarse para la zona de cocción delantera izquierda o la zona de cocción trasera izquierda. Si desea utilizar Freír en sartén puede activarse para la zona de cocción frontal izquierda o para ambas zonas de cocción cuando se conectan en puente.

Si Cocción asistida funciona en la zona de cocción frontal izquierda, utilice las zonas de la derecha para cocinar sin la función.

No utilice utensilios de cocina con un diámetro inferior superior a 200 mm en la zona de cocción trasera izquierda si la función se usa en la delantera izquierda.

Esto puede influir en la conexión entre la Sonda térmica y la antena situada debajo de la superficie de la placa de cocción.





No caliente los utensilios de cocina antes de cocinar. Use solo agua o líquidos fríos del grifo, en su caso. Vuelva a calentar solo platos fríos.



Para Freír en sartén, siga las instrucciones que aparecen en pantalla. Agregue aceite cuando la sartén esté caliente.





Con Cocción asistida la función de temporizador funciona como Avisador. No detiene la función cuando se agota el tiempo ajustado.

1. Para activar la función, toque  o  y seleccione Cocción asistida.
2. Elija en la lista el tipo de comida que le gustaría preparar.

Hay varias opciones disponibles para cada tipo de alimento. Siga las instrucciones que aparecen en pantalla.

- Puede tocar Ok en la parte superior de la ventana emergente para utilizar los ajustes predeterminados.
- Para Freír en sartén, puede cambiar el nivel de calor predeterminado. Para algunos platos, se puede comprobar la temperatura interior de los alimentos si se utiliza la Sonda térmica.
- Para la mayoría de las opciones, por ejemplo Sous-vide y Escalfar, puede cambiar la temperatura por defecto.
- Puede cambiar el tiempo por defecto o establecer el suyo propio. Solo para Sous-vide está predefinido el tiempo mínimo.

En la pantalla están disponibles instrucciones adicionales con información detallada. Puede desplazarse con  y .



3. Toque Ok. Siga las instrucciones de las ventanas emergentes. Algunas de las opciones comienzan con el precalentamiento. Puede seguir el progreso en la barra de control.
4. Si aparece una ventana emergente con instrucciones, toque Ok y después Start para continuar.

La función se realiza con los ajustes predefinidos.

Para desactivar la ventana emergente permanentemente, marque  antes de activar la función.

5. Una vez transcurrido el tiempo ajustado, suena una señal acústica y aparece una ventana emergente. Para cerrar la ventana, toque Ok.

La función no se detiene automáticamente. Para Sous-vide la placa se desactivará automáticamente después de un máximo de cuatro horas.

Para detener la función, toque  o , o el símbolo de la zona activa, y seleccione Stop. Para confirmar, toque Sí en la ventana emergente.

## 6.9 Sous-vide

Para preparar carne, pescado o verduras con la función se necesitan bolsas con cierre, o bolsas de plástico y un sellador de vacío. Ponga los alimentos sazonados en bolsas y séllelas al vacío. También puede comprar porciones de alimentos listos para preparar con este método de cocción.



### ADVERTENCIA!



Asegúrese de cumplir los principios de seguridad alimentaria. Consulte "Consejos".

Con esta función usted puede elegir su propio tiempo y temperatura (entre 35 y 85 °C), adecuados para el tipo de alimentos que desea preparar. Utilice como máximo 4 litros de agua; cubra la olla con una tapa. Para más detalles sobre los parámetros de cocción, consulte la tabla de la Guía de Cocción en "Consejos". Descongele los alimentos antes de prepararlos.

La función solo puede activarse para la zona de cocción delantera izquierda o la zona de cocción trasera izquierda. Si Sous-vide funciona, utilice las zonas de la derecha para cocinar sin la función.





Con Sous-vide la función de temporizador funciona como Avisador. La función se desactiva automáticamente solo después de un máximo de cuatro horas.

1. Prepare porciones de alimentos de acuerdo con las instrucciones anteriores.
2. Coloque la olla llena de agua fría en la zona de cocción delantera o trasera izquierda.
3. Toque  > Sous-vide. También puede tocar  > Funciones de la placa > Sous-vide.
4. Seleccione la temperatura adecuada. Ajuste el tiempo (opcional). El tiempo de la sesión de cocción depende del grosor y del tipo de alimento.
5. Toque Ok para continuar.
6. Coloque la Sonda térmica en el borde del utensilio.
7. Toque Ok para cerrar la ventana emergente.
8. Toque Start para activar el precalentamiento.


Una vez que el utensilio alcanza la temperatura deseada, suena una señal acústica y aparece una ventana emergente. Toque Ok para confirmar.

9. Ponga las porciones de comida en bolsas verticalmente en la olla (puede utilizar una rejilla Sous-vide). Toque Start.

Si ajusta el Avisador, comienza a funcionar junto con la función.

10. Transcurrido el período de tiempo, suena una señal acústica y  parpadea. Para detener la señal, toque .



Para detener o reajustar la función,

toque  o el símbolo de la zona activa, y luego Stop. Para confirmar, toque Sí en la ventana emergente.

## MantenerTemp

Puede usar la función Sous-vide para cocinar mientras la Sonda térmica controla y mantiene con precisión la temperatura (con una precisión de +/- 1 °C). Puede preparar una amplia gama de platos como fondos o salsas (p. ej. diferentes tipos de curry o bullabesa). Puede definir sus propios parámetros, consulte la tabla de la Guía de Cocción en "Consejos".



La función solo puede activarse para la zona de cocción delantera izquierda o la zona de cocción trasera izquierda.

1. Toque  > Funciones de la placa > Sous-vide o acceda a la función tocando  > Sous-vide.
2. Seleccione la temperatura adecuada. Ajuste el tiempo (opcional).
3. Toque Ok para continuar.
4. Coloque la Sonda térmica en el borde de la olla, o insértela en la comida.
5. Toque Start para activar el precalentamiento.


Una vez que el utensilio alcanza la temperatura deseada, suena una señal acústica y aparece una ventana emergente.

6. Toque Ok para cerrar la ventana emergente.
7. Toque Start.

Si ajusta el Avisador, comienza a funcionar junto con la función.

8. Transcurrido el período de tiempo, suena una señal acústica y  parpadea. Para detener la señal, toque .

Para detener o reajustar la función,



toque  o el símbolo de la zona activa, y luego Stop. Para confirmar, toque Sí en la ventana emergente.


## 6.10 Termómetro

Con esta función, la Sonda térmica funciona como un termómetro, que le ayuda a controlar la temperatura de los alimentos o líquidos mientras cocina. Por ejemplo, puede confiar en que calentará la leche o comprobará la temperatura de los alimentos para bebés.

Para poder utilizar esta función, es necesario que haya al menos una zona de cocción activa.


Puede activar la función para todas las zonas de cocción, pero solo en una zona de cocción a la vez.


1. Inserte la Sonda térmica dentro del alimento o líquido hasta la marca de nivel mínimo.
2. Toque  en la pantalla para abrir el menú Sonda térmica y elija Termómetro. También puede tocar  > Funciones de la placa > Termómetro.
3. Toque Start.  
La medición comienza en la zona de cocción activa.  
Si ninguna de las zonas de cocción está activa, aparece una ventana emergente de información.

Para detener la función, toque los dígitos que indican la temperatura o  y seleccione Stop.

## 6.11 Derretir

Puede utilizar esta función para fundir distintos productos, como chocolate o mantequilla. Puede utilizar la función solo para una zona de cocción a la vez.

1. Toque  en la pantalla para abrir el Menú.
2. Seleccione Funciones de la placa > Derretir en la lista.
3. Toque Start.  
Deberá seleccionar la zona de cocción deseada.  
Si la zona de cocción ya está activa, aparece una ventana emergente.  
Cancele el ajuste de calor anterior para activar la función.



Para salir del Menú, toque  o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana emergente. Para desplazarse por el Menú, utilice < o >.

Para detener la función, toque el símbolo de selección de zona y a continuación toque Stop.


## 6.12 || Pausa


Esta función ajusta todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de calor más bajo.


No puede activar la función cuando Cocción asistida o Sous-vide está en funcionamiento.


Cuando la función está activa, solo es posible utilizar los símbolos  y . Los restantes símbolos del panel de mandos están bloqueados.

La función no detiene las funciones del temporizador.

Toque  para activar la función.

 se enciende. El ajuste de nivel de calor baja a 1.

Para desactivar la función toque .


La función se detiene PowerBoost. El ajuste máximo de nivel de calor se reactiva al tocar  de nuevo.



## 6.13 Temporizador

### Temporizador

Utilice esta función para ajustar el tiempo que desee que funcione la zona de cocción durante un único proceso de cocción.



Puede ajustar la función para cada zona de cocción por separado.


1. Ajuste primero la temperatura para la zona de cocción adecuada y después la función.
  2. Toque el símbolo de la zona.
  3. Toque .
- Aparece en la pantalla la ventana de menú del temporizador.
4. Marque  para activar la función.

Los símbolos cambian a  .

5. Deslice el dedo hacia la izquierda o derecha para seleccionar el tiempo deseado (p.ej., horas y/o minutos).
6. Toque Ok para confirmar la selección.

También puede elegir  para cancelar su selección.

Cuando ha transcurrido el tiempo, se emite un sonido y  parpadea. Toque  para detener la señal.

Para desactivar la función cambie el ajuste de nivel de calor a **0**. O bien, toque  a la izquierda del valor del temporizador, toque **X** a su lado y confirme la elección cuando aparezca una ventana emergente.


### **Avisador**

Puede utilizar esta función mientras la placa está activada, pero las zonas de cocción no funcionan.

La función no afecta al funcionamiento de las zonas de cocción.

1. Seleccione cualquier zona de cocción



Aparece el símbolo correspondiente en la pantalla.


2. Toque .

Aparece en la pantalla la ventana de menú del temporizador.

3. Deslice el dedo hacia la izquierda o derecha para seleccionar el tiempo deseado (p.ej., horas y/o minutos).
4. Toque Ok para confirmar la selección.


También puede elegir **X** para cancelar su selección.

Cuando ha transcurrido el tiempo, se emite un sonido y  parpadea. Toque  para detener la señal.



Para desactivar la función, toque  a la izquierda del valor del temporizador, toque **X** a su lado y confirme la elección cuando aparezca una ventana emergente.

### **Cronómetro**

La función comienza a contar inmediatamente después de activar una zona de cocción. Puede utilizar esta función para supervisar el tiempo en funcionamiento.

1. Toque  para acceder al Menú.
2. Deslice el Menú para seleccionar Ajustes > Cronómetro.


3. Toque el interruptor para activar / desactivar la función.


La función no se detiene al levantar el utensilio. Para restablecer la función y volver a iniciarla manualmente, toque , seleccione Restablecer en la ventana emergente. La función comienza a contar desde **0**. Para Pausa la función para una sesión de cocción, toque  y seleccione Pausa en la ventana emergente. Seleccione Start para seguir contando.

## 6.14 Bloqueo

Se puede bloquear el panel de control mientras la placa de cocción funciona. Evita el cambio accidental del nivel de temperatura.

Ajuste en primer lugar el nivel de calor que desee.

Toque  para activar la función.


Para desactivar la función, toque  durante 3 segundos.






La función también se desactiva cuando se apaga la placa.


## 6.15 Bloqueo seguridad

Esta función impide el uso accidental o indebido de la placa.


1. Toque  en la pantalla para abrir el Menú.
2. Seleccione Ajustes > Bloqueo seguridad en la lista.
3. Encienda el interruptor y toque las letras A-O-X en orden alfabético para activar o desactivar la función. Para desactivar la función, apague el interruptor.


Para salir del Menú, toque  o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana emergente. Para desplazarse por el Menú, utilice  o .

## 6.16 Idioma

1. Toque  en la pantalla para abrir el Menú.


2. Seleccione Ajustes > Configuración > Idioma en la lista.
3. Escoja el idioma correspondiente en la lista.


Si elige un idioma incorrecto, toque . Aparece una lista. Seleccione la tercera opción desde arriba y después la penúltima. A continuación, seleccione la segunda opción. Desplácese hacia abajo para elegir el idioma apropiado de la lista. Por último, elija la opción de la derecha.

Para salir del Menú, toque  o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana emergente. Para desplazarse por el Menú, utilice < o >.

## 6.17 Tono de teclas / Volumen del timbre

Puede elegir el tipo de sonido que emite su placa de cocción o apagar los sonidos por completo. Puede elegir entre clic (predeterminado) o pitido.


1. Toque  en la pantalla para abrir el Menú.
2. Seleccione Ajustes > Configuración > Tono de teclas / Volumen del timbre en la lista.
3. Escoja la opción apropiada.


Para salir del Menú, toque  o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana emergente. Para desplazarse por el Menú, utilice < o >.

## 6.18 Brillo de la pantalla

Puede cambiar el brillo de la pantalla.

Hay 4 niveles de brillo, 1 es el más bajo y 4 el más alto.

1. Toque  en la pantalla para abrir el Menú.
2. Seleccione Ajustes > Configuración > Brillo de la pantalla en la lista.
3. Escoja el nivel apropiado.

Para salir del Menú, toque  o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana emergente. Para desplazarse por el Menú, utilice < o >.

## 6.19 Hob<sup>2</sup>Hood

Es una función automática avanzada que conecta la placa de cocción a una campana especial. La placa de cocción y la campana tienen un comunicador de señales infrarrojas. La velocidad del ventilador se define automáticamente según el ajuste de modo y temperatura del utensilio de cocina más caliente en la placa de cocción.

Para la mayoría de las campanas, el sistema remoto está desactivado de origen. Actívelo antes de usar la función. Para más información, consulte el manual de instrucciones de la campana.

Para utilizar la función automáticamente, ajuste el modo automático en H1 - H6. La placa de cocción se ajusta originalmente en H5. La campana reacciona siempre que utilice la placa de cocción. La placa de cocción reconoce automáticamente la temperatura del utensilio de cocina y ajusta la velocidad del ventilador. Puede configurar la placa de cocción para que active solo la luz seleccionando H1.



Si cambia la velocidad del ventilador en la campana, se desactiva la conexión predeterminada con la placa de cocción. Para reactivar la función, apague y vuelva a encender ambos aparatos.

Mo- do	Luz auto- máti- ca	Hervir <sup>1)</sup>	Freír <sup>2)</sup>
H0	Apa- gado	Apagado	Apagado
H1	En- cendi- do	Apagado	Apagado
H2 <sup>3)</sup>	En- cendi- do	Velocidad del ventila- dor 1	Velocidad del ventila- dor 1



Mo- do	Luz auto- máti- ca	Hervir 1)	Freír <sup>2)</sup>
H3	En- cendi- do	Apagado	Velocidad del ventila- dor 1
H4	En- cendi- do	Velocidad del ventila- dor 1	Velocidad del ventila- dor 1
H5	En- cendi- do	Velocidad del ventila- dor 1	Velocidad del ventila- dor 2
H6	En- cendi- do	Velocidad del ventila- dor 2	Velocidad del ventila- dor 3

1) La placa detecta el proceso de ebullición y activa la velocidad del ventilador según el modo automático.

2) La placa detecta el proceso de fritura y activa la velocidad del ventilador según el modo automático.

3) Este modo activa el ventilador y la luz, y no depende de la temperatura.


## Cambio de los modos

Si no está satisfecho con el nivel de ruido / velocidad del ventilador, puede cambiar entre los modos manualmente.

1. Toque .

Seleccione Ajustes > Hob<sup>2</sup>Hood en la lista.

2. Elija el modo apropiado.

Para salir del Menú toque  o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana emergente.

Cuando termine de cocinar y apague la placa de cocción, la campana puede seguir funcionando un breve periodo de tiempo. Tras ese tiempo, el sistema desactiva el ventilador automáticamente y evita la activación accidental del ventilador durante los siguientes 30 segundos.

La luz de la campana se apaga 2 minutos después de apagar la placa de cocción.

## 7. CONSEJOS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 7.1 Utensilios de cocina



En las zonas de cocción por inducción, la presencia de un fuerte campo magnético calienta los utensilios de cocina muy rápidamente.



Utilice las zonas de cocción con los utensilios de cocina adecuados.

#### Material de los utensilios de cocina

- **correcto:** hierro fundido, acero, acero esmaltado y acero inoxidable con bases formadas por varias capas (indicados por el fabricante como aptos para inducción).

- **incorrecto:** aluminio, cobre, latón, cristal, cerámica, porcelana.

#### El utensilio de cocina es adecuado para cocinar con inducción si:

- el agua hierve muy rápido en una zona con el ajuste de calor máximo.
- el imán se adhiere a la base del utensilio de cocina.



La base del utensilio de cocina debe ser lo más gruesa y plana posible. Asegúrese de que las bases de los utensilios están limpias y secas antes de colocarlas sobre la placa de cocción.

#### Medidas de los utensilios de cocina

Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina.

La eficacia de la zona de cocción está relacionada con el diámetro del utensilio de cocina. Un utensilio de cocina con un diámetro inferior al mínimo solo recibe una parte de la potencia generada por la zona de cocción.

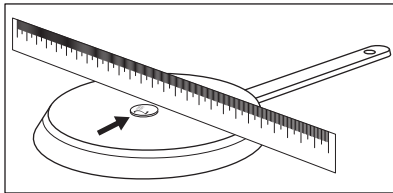


Consulte "Datos técnicos".

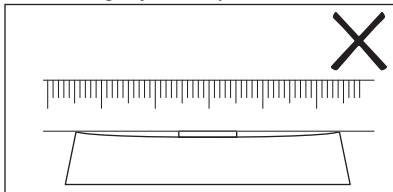
## 7.2 Recipientes correctos para la función Freír en sartén

Use únicamente utensilios de fondo plano. Para comprobar si el recipiente es correcto:

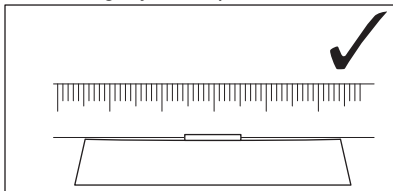
1. Coloque el utensilio de cocina boca abajo.
2. Coloque una regla en el fondo del utensilio.
3. Intente colocar una moneda de 1, 2 o 5 céntimos de Euro (o una moneda similar) entre la regla y el fondo del utensilio.



- a. El recipiente no es correcto si puede colocar la moneda entre la regla y el recipiente.



- b. El recipiente es correcto si no puede colocar la moneda entre la regla y el recipiente.



## 7.3 Ruidos durante la utilización

Es posible que escuche los ruidos siguientes:

- chasquido: el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- silbido: está utilizando una zona de cocción con muy elevado nivel de potencia y con utensilios de cocina cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).
- zumbido: el nivel de potencia utilizado es elevado.
- clic: se produce una conmutación eléctrica, el utensilio es detectado al colocarlo sobre la placa.
- silbido; zumbido: el ventilador está en funcionamiento.

Estos ruidos son normales y no indican fallo alguno.

## 7.4 Öko Timer (temporizador Eco)

Con el fin de ahorrar energía, la resistencia de la zona de cocción se apaga antes de que suene la señal del temporizador de cuenta atrás. La diferencia en el tiempo de utilización depende de la temperatura de calentamiento y de la duración de la cocción.

## 7.5 Ejemplos de aplicaciones de cocción

La relación entre el ajuste de temperatura y el consumo de potencia de la zona de cocción no es lineal. Cuando se aumenta el ajuste de temperatura, no es proporcional al aumento del consumo de potencia. Significa que una zona de cocción con el ajuste de temperatura medio usa menos de la mitad de su potencia.





Los datos de la tabla son solo orientativos.

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo (min)	Sugerencias
1	Mantener calientes los alimentos.	como estime necesario	Tape los utensilios de cocina.
1 - 2	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina.	5 - 25	Remover de vez en cuando.
1 - 2	Cuajar: tortilla, huevos revueltos.	10 - 40	Cocinar con tapa.
2 - 3	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.	25 - 50	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse a media cocción.
3 - 4	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes.	20 - 45	Añada un par de cucharadas de líquido
4 - 5	Cocinar patatas al vapor.	20 - 60	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas.
4 - 5	Grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.	60 - 150	Hasta 3 litros de líquido además de los ingredientes.
6 - 7	Freír ligeramente: escalopes, ternera "cordon bleu", chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas.	como estime necesario	Dele la vuelta a media cocción.
7 - 8	Asado fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes.	5 - 15	Dele la vuelta a media cocción.
9	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas.		
<b>P</b>	Hervir grandes cantidades de agua. PowerBoost está activado.		

## 7.6 Consejos para la Sonda térmica



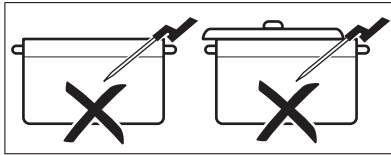
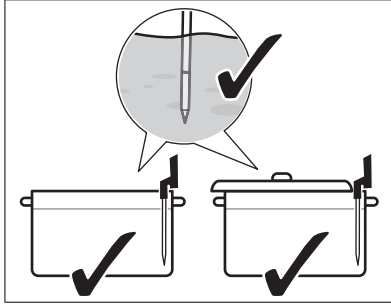
Para funciones como Cocción asistida y Sous-vide, puede usar la Sonda térmica del lado izquierdo de la placa de cocción solamente. Con la función Termómetro puede usar también la Sonda térmica de lado derecho de la placa.

Para asegurar una conexión sólida (  ,  ) entre la Sonda térmica y la placa:

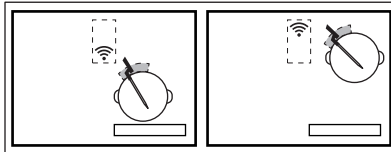
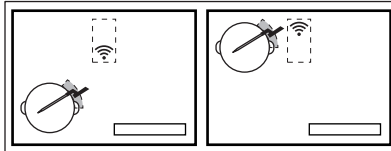
### Para líquidos

- Sumerja la Sonda térmica en el líquido, dentro del intervalo de inmersión recomendado. La marca de nivel mínimo debe estar cubierta.
- Coloque la Sonda térmica en el borde del utensilio. Si es posible, manténgala en posición vertical. Asegúrese de que su punta entre en contacto con la base de la olla. El

mango de la Sonda térmica siempre debe estar fuera de la olla o sartén.

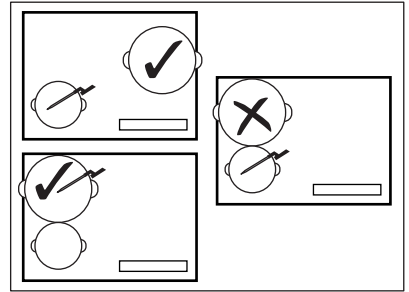


- Si desea utilizar la Sonda térmica en el lado izquierdo de la placa de cocción, asegúrese de que esté cerca del centro de la placa, en la posición de las 1 a las 3 horas. Si desea utilizarla a la derecha (con la función Termómetro), asegúrese de que esté colocada en la posición de las 9 a las 11 horas. Consulte las ilustraciones siguientes.



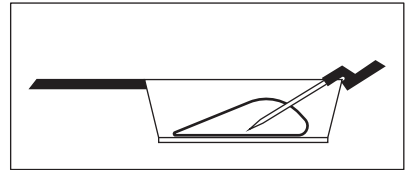
Puede mover la Sonda térmica lo largo del borde de la olla si la conexión no se establece.

- Puede cubrir parcialmente la olla con una tapa.
- Si utiliza la zona de cocción delantera izquierda, no coloque ningún utensilio grande en la trasera izquierda. Los utensilios grandes en la zona de cocción trasera izquierda pueden bloquear la señal. Mueva la olla grande a la zona de cocción trasera derecha.

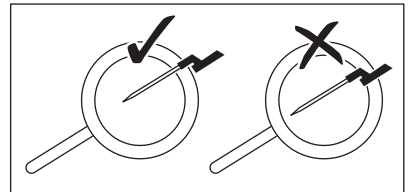


### Para alimentos sólidos (medición de la temperatura interna)

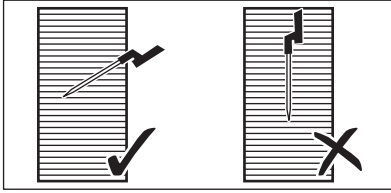
- Inserte la Sonda térmica en la parte más gruesa del alimento, hasta la marca de nivel mínimo. El punto de medición debe estar en la parte central de la porción.



- Asegúrese de que la Sonda térmica está firmemente insertada en el alimento. Las partes metálicas de la Sonda térmica no deben tocar las paredes de la olla / sartén. El gancho del mango debe apuntar hacia abajo.



- Para carnes / pescados con un grosor de 2 - 3 cm, la punta de la Sonda térmica debe llegar hasta el fondo del utensilio.
- Retire la Sonda térmica antes de dar vuelta a la comida.
- Cuando utilice una plancha, asegúrese de que el mango de la Sonda térmica se queda en el lado derecho, fuera de su superficie. Consulte las ilustraciones siguientes.



## 7.7 Cocción a baja temperatura - Principios de seguridad alimentaria

Cuando cocine a baja temperatura, tenga en cuenta las siguientes instrucciones, por ejemplo Sous-vide.

- Lávese / desinfectese las manos antes de preparar los alimentos. Use guantes desechables.
- Utilice únicamente alimentos frescos de alta calidad, almacenados en condiciones apropiadas.
- Siempre lave y pele bien las frutas y verduras.
- Mantenga limpia la superficie de la placa y las tablas de cortar. Use diferentes tablas de cortar para diferentes tipos de alimentos.
- Preste especial atención a la higiene de los alimentos cuando prepare aves de corral, huevos y pescado. Las aves de corral deberán prepararse siempre a una temperatura mínima de 65 °C durante un mínimo de 50 minutos.
- Asegúrese de que el pescado que desea preparar con Sous-vide tenga la calidad para sashimi, es decir es extra fresco.

- Almacene los alimentos preparados en un frigorífico un máximo de 24 horas.
- Para las personas con un sistema inmunológico debilitado o enfermedades crónicas, es recomendable pasteurizar los alimentos antes de consumirlos. Pasteurice los alimentos a 60 ° C durante un mínimo de una hora.

## 7.8 Guía de cocción

La siguiente tabla muestra ejemplos de tipos de alimentos y le proporciona las temperaturas óptimas y los tiempos de cocción sugeridos. Los parámetros pueden variar dependiendo de la temperatura, calidad, consistencia y cantidad de alimentos.

La duración del tiempo de cocción depende más del grosor del alimento que de su peso. Por ejemplo, para el bistec, cuanto más gruesa sea la pieza, más tiempo tardará su centro en alcanzar la temperatura predefinida. Un filete de 2 cm de grosor requiere alrededor de una hora para alcanzar los 58 °C, mientras que uno de 5 cm de grosor necesita unas cuatro horas.

Controle la primera sesión de cocción para asegurarse de que los parámetros que se indican a continuación se adaptan a sus hábitos de cocción y a sus utensilios de cocina. Puede modificar estos parámetros en función de sus preferencias personales.

Tipo de comida	Proceso de cocción	Nivel de preparación	Espesor / cantidad de alimento	Temperatura interior / temperatura de cocción (°C)	Tiempo de cocción (min.)
Filete de vacuno	Sous-vide	poco hecho	2 cm	50 - 54	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
		medio	2 cm	55 - 60	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
		hecho	2 cm	61 - 68	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
Pechuga de pollo	Sous-vide	bien asado	200 - 300 g	64 - 72	45 - 60
	Escalfar	bien asado		68 - 74	35 - 45
Muslo de pollo	Escalfar	bien asado	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60
Filete de cuello de cerdo	Sous-vide	bien asado	2 cm	60 - 66	35 - 60
Lomo de cerdo	Sous-vide	bien asado	4 - 5 cm	62 - 66	60 - 120
Filete de cordero	Sous-vide	medio	2 cm	56 - 60	35 - 60
		bien asado		64 - 68	40 - 65
Espalda de cordero (sin huesos)	Sous-vide	medio	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120
		bien asado		64 - 68	65 - 120
Salmón	Sous-vide	traslúcido	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Escalfar	traslúcido	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Atún	Sous-vide	traslúcido	2 cm	45 - 50	35 - 50
Camarones	Sous-vide	traslúcido	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45

Tipo de comida	Proceso de cocción	Nivel de preparación	Espesor / cantidad de alimento	Temperatura interior / temperatura de cocción (°C)	Tiempo de cocción (min.)
Huevos	Sous-vide	blando <sup>1)</sup>	Tamaño M	63 - 64	45 - 70 <sup>2)</sup>
		medio <sup>1)</sup>		65 - 67	45 - 70 <sup>2)</sup>
		duro <sup>1)</sup>		68 - 70	45 - 70 <sup>2)</sup>
	Hervir	blanda		hervir	4
		medio		hervir	7
		dura		hervir	10
Arroz	Hinchazón	cocinado	-	-	10 - 30
Patatas	Hervir	cocinado	-	-	15 - 30
Verduras frescas	Sous-vide	cocinado	-	85	30 - 40
Espárragos	Sous-vide	cocinado	-	85	30 - 40

<sup>1)</sup> La clara de huevo permanece líquida.

<sup>2)</sup> Los tiempos son para los huevos medianos. Para los huevos grandes y los huevos del frigorífico, añada un minuto al tiempo de cocción.

**Consejos adicionales para Cocción asistida:**

- Llene la olla con una cantidad adecuada de líquido (por ejemplo entre 1 y 3 litros) antes de la cocción. Trate de evitar agregar más mientras cocina.
- Utilice una tapa para ahorrar energía y alcanzar la temperatura más rápidamente (también para precalentar el agua).
- Remueva su plato regularmente durante todo el proceso de cocción para asegurar una distribución uniforme de la temperatura.
- Agregue sal al principio de la cocción.
- Descongele los alimentos antes de prepararlos.
- Añada las verduras (p. ej. brécol, coliflor, judías verdes, coles de Bruselas) cuando el agua alcance la temperatura deseada y aparece la ventana emergente.
- Agregue las patatas o el arroz al agua fría antes de comenzar la función.

- Para guisos, salsas, sopas, curry, estofados y caldos puede usar Recalentar o Hervir a fuego lento. Antes de iniciar la función Hervir a fuego lento, fría los ingredientes (sin la Sonda térmica) y agregue el líquido frío; a continuación, active la función desde Cocción asistida.
- Para mariscos pequeños, por ejemplo rodajas/tentáculos de pulpo o mariscos puede usar Freír en sartén.

**Consejos adicionales para Freír en sartén:**



**ADVERTENCIA!**

Use únicamente utensilios de fondo plano.



**PRECAUCIÓN!**

Utilice sartenes laminadas solo con niveles de temperatura bajos para evitar daños y sobrecalentamiento de los utensilios de cocina.

- Inicie la función cuando la placa esté fría (no es necesario precalentarla).
- Utilice utensilios de cocina de acero inoxidable con fondo "sandwich".
- No utilice utensilios de cocina con el fondo repujado en el centro.
- Los diferentes tamaños de las sartenes pueden requerir diferentes tiempos de calentamiento. Las sartenes pesadas guardan más calor que las ligeras, pero tardan más tiempo en calentarse.
- De la vuelta a los alimentos una vez que alcancen la mitad de la temperatura deseada. Las porciones muy gruesas de los alimentos deben darse la vuelta con más frecuencia (por ejemplo una vez cada dos minutos). Le recomendamos que utilice el método Sous-vide primero, para obtener los mejores resultados. Para darle un toque final, coloque las porciones preparadas en una sartén precalentada y dore rápidamente por ambos lados.
- Retire siempre la Sonda térmica antes de dar vuelta a la comida.

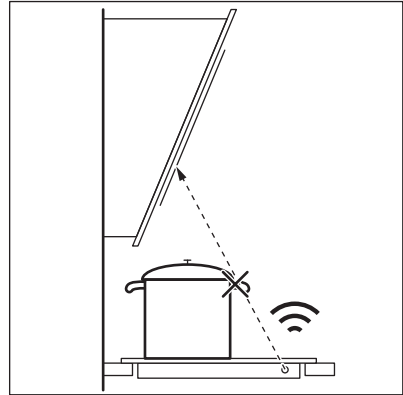
## 7.9 Consejos para Hob<sup>2</sup>Hood

Cuando utilice la placa de cocción con la función:

- Proteja el panel de la campana de la luz solar directa.
- No dirija focos halógenos hacia el panel de la campana.
- No cubra el panel de control de la placa de cocción.
- No interrumpa la señal entre la placa de cocción y la campana (por


ejemplo, con la mano, algún mango o un utensilio alto). Consulte la figura.

**La campana de la figura es solo a título ilustrativo.**



- i** Mantenga limpia la ventana para comunicación de la señal de infrarrojos Hob<sup>2</sup>Hood.
- i** Otros aparatos controlados a distancia pueden bloquear la señal. No utilice ningún otro aparato cerca de la placa mientras esté Hob<sup>2</sup>Hood activado.

### Campanas extractoras con la función Hob<sup>2</sup>Hood

Para conocer la gama completa de campanas extractoras que usan esta función, consulte nuestro sitio web para consumidores. Las campanas extractoras AEG que usan esta función deben tener el símbolo .

## 8. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



**ADVERTENCIA!**  
Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 8.1 Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.

- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento normal de la placa.
- Utilice un limpiador especial para la superficie de la placa.
- Utilice un rascador especial para el cristal.

### 8.2 Limpieza de la placa

- **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos



de plástico, azúcar y alimentos que contengan azúcar, la suciedad puede dañar la placa. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Utilice un rascador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.

- **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Limpie la placa de cocción con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave.

- **Elimine cualquier decoloración metálica brillante:** utilice una solución de agua y vinagre para limpiar la superficie de cristal con un paño.
- La superficie de la placa tiene hendiduras horizontales. Limpie la placa de cocción con un paño humedecido y detergente con un suave movimiento de izquierda a derecha. Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave de izquierda a derecha.

## 9. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



### ADVERTENCIA!


Consulte los capítulos sobre seguridad.




### 9.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
La placa no se enciende o no funciona.	La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada.	Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica. Consulte el diagrama de conexiones.
	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
	No ha ajustado la temperatura antes de que transcurran 60 segundos.	Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de calor en menos de 60 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque solo un sensor.
	Pausa está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".

Problema	Posible causa	Solución
La pantalla no responde al tacto.	Parte de la pantalla está cubierta o los utensilios están colocados demasiado cerca de la misma. Hay líquido o un objeto en la pantalla.	Retire los objetos. Aleje los utensilios de la pantalla. Limpie la pantalla y espere a que el aparato esté frío. Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Espere 1 minuto antes de volver a conectar la placa.
Se emite una señal acústica y la placa de cocción se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	Hay uno o más sensores cubiertos.	Quite el objeto que cubre los sensores.
La placa de cocción se apaga.	Ha puesto algún objeto sobre el campo del sensor ①.	Retire el objeto del sensor.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo o el sensor bajo la superficie de la placa está dañado.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.
Después de activar Cocción asistida, la placa comienza a calentarse, se detiene y vuelve a arrancar.	Este es un control de seguridad para garantizar que la Sonda térmica está en un utensilio para el que se activó la función de cocción asistida.	Es un procedimiento normal, no indica ningún fallo de funcionamiento.
No es posible activar el ajuste máximo de nivel de calor.	Ya hay otra zona con ajuste máximo de nivel de calor.	Reduzca la potencia de la otra zona.
Los sensores se calientan.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los utensilios de cocina de gran tamaño en las zonas traseras si es posible.
La pantalla muestra que no se encuentra la Sonda térmica.	La posición de la Sonda térmica es incorrecta. Algo bloquea su señal (por ejemplo, cubiertos, un asa u otro utensilio).	Posicione la Sonda térmica correctamente. Consulte las ilustraciones en la sección de consejos. Retire cualquier objeto metálico u otros objetos que puedan bloquear la señal.

Problema	Posible causa	Solución
La pantalla muestra que la temperatura del agua es superior a 100 ° C.	No ha calibrado la Sonda térmica o lo hizo incorrectamente. Ha movido la placa de cocción a una ubicación diferente.	Calibre la Sonda térmica de nuevo. Consulte "Calibrado". Es posible que también deba verificar si el código de calibración es correcto. Consulte "Emparejamiento".
	Ha puesto demasiada sal en el agua.	No sale el agua hirviendo.
La temperatura no es visible en la pantalla. La pantalla muestra un icono de advertencia.	La Sonda térmica no ha establecido conexión con la placa porque la intensidad de la señal es demasiado baja.	Coloque la Sonda térmica cerca de la antena en la superficie de la placa, cerca del centro de la placa. Consulte "Consejos".
	Algo cubre la Sonda térmica o la antena en la superficie de la placa, p. ej. un trozo de cubierto de metal.	Retire cualquier cosa que cubra la antena. Asegúrese de colocar los utensilios de cocina en el centro de la zona de cocción. Consulte "Consejos".
	La conexión entre la Sonda térmica y la antena se ha perdido.	Asegúrese de que nada cubra la señal. Mueva la Sonda térmica a lo largo del borde del utensilio para ajustar su posición. Consulte "Consejos".
	Otros aparatos funcionan en la misma frecuencia y perturban la conexión.	Retire cualquier aparato que pueda perturbar la conexión. Consulte "Datos técnicos".
La temperatura de los alimentos es diferente a la esperada.	La Sonda térmica se ha insertado incorrectamente.	Asegúrese de que el punto de medición esté situado en la parte más gruesa del alimento. Consulte las ilustraciones en la sección de consejos.
La placa detecta saltos de temperatura significativos.	Ha añadido un poco de agua o cambió la olla mientras cocinaba.	Evite añadir agua o cambiar el utensilio después de que se inicie una función.
	El calor en el utensilio no se ha repartido uniformemente, especialmente en el caso de líquidos espesos.	Remueva la comida con frecuencia.

Problema	Posible causa	Solución
El utensilio se calienta demasiado o la comida se pasa demasiado rápido.	Ha usado un utensilio demasiado pequeño.	Utilice utensilios de tamaño apropiado para una zona de cocción determinada. Consulte "Datos técnicos".
No se puede activar una función.	Otra función está activa en la misma zona de cocción, lo que impide la activación.	Detenga la función antes de activar otra.
Cocción asistida o Sous-vide se detiene.	Al principio de una sesión de cocción, la temperatura del líquido en el interior del utensilio es superior a 40 °C. Los utensilios de cocina en uso están calientes.	Use solo líquidos fríos. No precaliente el utensilio.
Hob <sup>2</sup> Hood no funciona.	Ha tapado el panel de mandos.	Retire el objeto del panel de mandos.
Hob <sup>2</sup> Hood funciona, pero solo la luz está encendida.	Ha activado el modo H1.	Cambie el modo a H2 - H6 o espere hasta que se inicie el modo automático.
Hob <sup>2</sup> Hood los modos H1 - H6 funcionan, pero la luz está apagada.	Podría haber un problema con la bombilla.	Póngase en contacto con un servicio técnico autorizado.
No hay ningún sonido al pulsar los sensores del panel.	Los sonidos están desactivados.	Active los sonidos. Consulte "Uso diario".
Está seleccionado un idioma incorrecto.	Ha cambiado el idioma por error.	Restablezca todas las funciones a los ajustes de fábrica. Seleccione Restab. todos ajustes en el Menú. Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Espere 1 minuto antes de volver a conectar la placa. Ajuste Idioma, Brillo de la pantalla y Volumen del timbre.
Una zona de cocción se desactiva. Aparece un mensaje de advertencia de que la zona de cocción se va a desactivar.	Apagado automático desactiva la zona de cocción.	Consulte "Uso diario". Apague la placa y vuelva a encenderla.
 y aparece un mensaje.	Bloqueo está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
Aparece O - X - A.	Bloqueo seguridad está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".

Problema	Posible causa	Solución
 intermitente.	No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona.	Ponga un recipiente sobre la zona.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utilice un utensilio de cocina adecuado. Consulte "Consejos".
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona.	Utilice un utensilio de cocina del tamaño adecuado. Consulte "Datos técnicos".
 y un número se encienden.	Se ha producido un error en la placa.	Apague la placa y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si vuelve a aparecer  , desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Espere 30 segundos antes de volver a conectar la placa. Si el problema continúa, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
Se oye un pitido constante.	La conexión eléctrica no es adecuada.	Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.

## 9.2 Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o el centro de servicio técnico. Facilite la información de la placa de características. Asegúrese de que maneja la placa de cocción adecuadamente. De lo contrario, el

personal del servicio técnico o del distribuidor facturará la reparación efectuada, incluso en el caso de que el aparato se encuentre en periodo de garantía. Las instrucciones sobre servicio técnico y condiciones de garantía se encuentran en el folleto de garantía que se suministra con el aparato.

# 10. DATOS TÉCNICOS

## 10.1 Placa de características

Modelo IAE84881FB  
 Tipo 62 D4A 01 CA  
 Inducción 7.35 kW  
 Nº ser. ....  
 AEG

Número de producto (PNC) 949 597 485 00  
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
 Hecho en Alemania  
 7.35 kW



## 10.2 Licencias de software

El software incluido en la placa contiene software con copyright, obtenido bajo licencia de BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 y otros.

Puede consultar la versión completa de la licencia en: Menú > Ajustes > Asistencia > Licencia.

Puede descargar el código fuente del software de código abierto utilizado en el producto a través del hipervínculo de la página web del producto.

## 10.3 Especificaciones de las zonas de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de temperatura máx.) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost duración máxima [min]	Diámetro de los utensilios de cocina [mm]
Anterior izquierda	2300	3200	10	125 - 210
Posterior izquierda	2300	3200	10	125 - 210
Mitad anterior	1400	2500	4	125 - 145
Posterior derecha	2300	3600	10	205 - 240

La potencia de las zonas de cocción puede variar ligeramente de los datos de la tabla. Cambia con el material y las dimensiones del utensilio de cocina.

Para obtener unos resultados de cocción óptimos, utilice recipientes de diámetro inferior al indicado en la tabla.

## 10.4 Sonda térmica Especificaciones técnicas

Sonda térmica está aprobada para su uso en contacto con alimentos.

Frecuencia de funcionamiento	433,05 - 434,73 MHz
Máxima potencia de envío	5 dBm
Rango de temperatura	0 - 120°C
Ciclo de medición	3 segundos

# 11. EFICACIA ENERGÉTICA

## 11.1 Información de producto de acuerdo con EU 66/2014 válida solo para el mercado de la UE

Identificación del modelo	IAE84881FB
Tipo de placa de cocción	Placa empotrada

Número de zonas de cocción	4	
Tecnología de calentamiento	Inducción	
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Anterior izquierda	21,0 cm
	Posterior izquierda	21,0 cm
	Mitad anterior	14,5 cm
	Posterior derecha	24,0 cm
Consumo de energía por zona de cocción (EC electric cooking)	Anterior izquierda	179,6 Wh/kg
	Posterior izquierda	189,1 Wh/kg
	Mitad anterior	180,2 Wh/kg
	Posterior derecha	185,2 Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción (EC electric hob)	183,5 Wh/kg	

EN 60350-2 - Aparatos electrodomésticos - Parte 2: Placas de cocción - Métodos de medición del rendimiento

Las mediciones de energía referidas al área de cocción se identifican mediante las marcas de las zonas de cocción respectivas.


## 11.2 Ahorro de energía


Estos consejos la ayudarán a ahorrar energía al cocinar cada día.

- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.

- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.
- Coloque el utensilio de cocina sobre la zona de cocción antes de encenderla.
- Coloque los utensilios de cocina pequeños en zonas de cocción pequeñas.
- Coloque el utensilio de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

## 12. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos

marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

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



867350223-D-122021



**AEG**