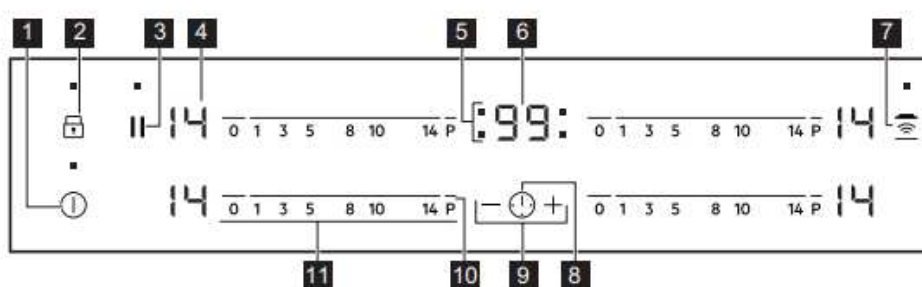


Handleiding inductie kookplaat



Het bedieningspaneel



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

Tip-toets	Functie	Opmerking
1	ⓘ	AAN/UIT De kookplaat in- en uitschakelen.
2	🔒	Blokking / Kinderbeveiliging van de oven Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen.
3		Pauze De functie in- en uitschakelen.
4	-	Kookstanddisplay De kookstand weergeven.
5	-	Timerindicatie voor de kookzones Geeft aan voor welke zone u de tijd instelt.
6	-	Timerdisplay De tijd in minuten weergeven.
7	📶	Hob²Hood De handmatige modus van functie in- en uitschakelen.
8	⌚	- Om de kookzone te selecteren.
9	+/-	- De tijd verlengen of verkorten.
10	P	PowerBoost De functie in- en uitschakelen.
11	-	Bedieningsstrip Het instellen van de kookstand.

Kookstanddisplays

Display	Beschrijving
	De kookzone is uitgeschakeld.
 - 	De kookzone wordt gebruikt.
	Pauze werkt.
	Automatisch opwarmen werkt.
	PowerBoost werkt.
 + cijfer	Er is een storing.
 /  / 	OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicatie): doorgaan met koken / warmhoudstand / restwarmte.
	Blokking /Kinderbeveiliging van de oven werkt.
	Het kookgerei is niet geschikt of te klein, of er is geen kookgerei op de kookzone geplaatst.
	Automatisch uitschakelen werkt.

Voorbeelden van kooktoepassingen

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

Kijk voor de uitgebreide handleiding op:

<https://www.gebruikershandleiding.com/AEG-IKB64401FB/preview-handleiding-893464.html>