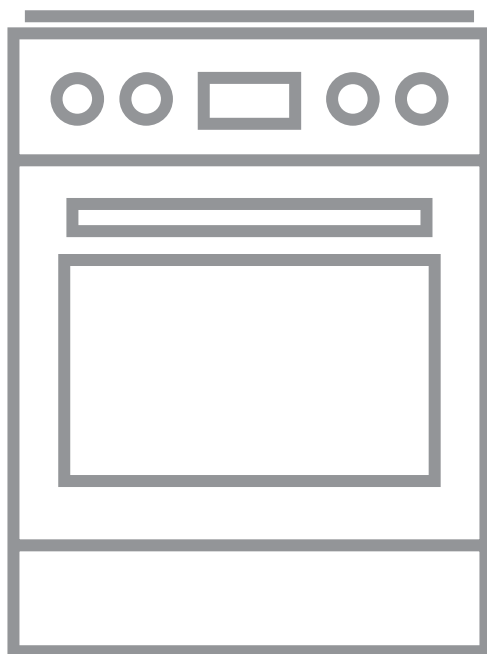


USER MANUAL



INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	3
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	6
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	9
4. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT.....	10
5. KOOKPLAAT - DAGELIJKS GEBRUIK.....	10
6. KOOKPLAAT - AANWIJZINGEN EN TIPS.....	15
7. KOOKPLAAT - ONDERHOUD EN REINIGING.....	17
8. OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK.....	17
9. OVEN - KLOKFUNCTIES.....	20
10. OVEN - AANWIJZINGEN EN TIPS.....	22
11. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING.....	34
12. PROBLEEMOPLOSSING.....	37
13. MONTAGE.....	40
14. ENERGIEZUINIGHEID.....	41

VOOR PERFECTE RESULTATEN

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

Ga naar onze website voor:



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

www.aeg.com/webselfservice



Registreer uw product voor een betere service:

www.registeraeg.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:

www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.

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

Deze informatie wordt vermeld op het typeplaatje.

 Waarschuwing / Belangrijke veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

1. ⚠️ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel of schade veroorzaakt door een verkeerde installatie of verkeerd gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige en toegankelijke plaats voor toekomstig gebruik.

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen



WAARSCHUWING!

Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

- 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 te worden gehouden, mits ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd kinderen jonger dan 3 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is 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

- Alleen een erkende installateur mag het apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op het stroomnet met een kabel van het type H05VV-F om de temperatuur van het achterpaneel te kunnen weerstaan.
- Het apparaat kan worden gebruikt tot een maximum van 2000 m boven zeeniveau.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik op schepen, boten of vaartuigen.
- Installeer het apparaat ter voorkoming van oververhitting niet achter een decoratieve deur.
- Installeer het apparaat niet op een platform.
- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.
- **WAARSCHUWING:** Zonder toezicht koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brandgevaar opleveren.
- Probeer brand **NOOIT** met water te blussen, maar schakel in plaats daarvan het apparaat uit en bedek de vlam bijv. met een deksel of blusdeken.
- **LET OP:** Er dient toezicht te worden gehouden op het bereidingsproces. Een kort bereidingsproces moet onder constant toezicht staan.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur of de glazen afdekplaat van de kookplaat schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.

- 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.
- Schakel het kookplaat-element uit na elk gebruik met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandetector.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient op te passen dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Wees voorzichtig als u de opslaglade aanraakt. Deze kan heet worden.
- Om de inschuifrails te verwijderen trekt u eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.
- De middelen voor het uitschakelen moeten opgenomen worden in de vaste bedrading overeenkomstig de regels voor de bedrading.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen of door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn

aangegeven of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installatie



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- De afmetingen van de keukenkast en de uitsparing moeten kloppen.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Delen van het apparaat staan onder stroom. Sluit het apparaat met meubel om te voorkomen dat de gevaarlijke delen worden aangeraakt.
- De zijkanten van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Installeer een stabilisator om te voorkomen dat het apparaat kantelt. Raadpleeg het hoofdstuk Installatie.

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.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat, met name niet als deze heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet

afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

- Sluit de deur van het apparaat volledig voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

2.3 Gebruik



WAARSCHUWING!

Risico op letsel en brandwonden.
Gevaar voor elektrische schokken!

- 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.
- Schakel het apparaat telkens na gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als het apparaat aan staat. Er kan hete lucht ontsnappen.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm bewaren van de inductiekookzones als het apparaat in werking is.



WAARSCHUWING!

Risico op brand en explosie

- Verhitte vetten en olie kunnen ontvlambare damp afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vet en olie als u 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 gerechten die vochtig zijn gemaakt met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.
- Houd vonken of open vlammen uit de buurt van het apparaat bij het openen van de deur.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Als u alcoholische toevoegingen gebruikt, kan er alcohol-luchtmengsel ontstaan.



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - zet geen kookgerei of andere voorwerpen direct op de bodem van het apparaat.
 - plaats geen water direct in het hete apparaat.
 - haal vochthoudende schotels en eten uit het apparaat als u klaar bent met koken.
 - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Fruitsappen kunnen permanente vlekken maken.
- Zet geen heet kookgerei op het bedieningspaneel.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Laat geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat vallen. Het oppervlak kan beschadigen.
- Activeer de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Leg geen aluminiumfolie op het apparaat of direct op de bodem van het apparaat.
- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems kunnen krasen veroorzaken. Til deze voorwerpen altijd op als u ze moet verplaatsen op de kookplaat.
- 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 Reiniging en onderhoud



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat voor onderhoud uit.
Trek de stekker uit het stopcontact.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met de erkende servicedienst.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- Achterblijvend vet of voedsel in het apparaat kan brand veroorzaken.
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Zorg ervoor dat de ovenruimte en de deur na elk gebruik worden afgeveegd. Stoom geproduceerd tijdens de werking van het apparaat condenseert op de wanden en kan roest veroorzaken. Om de condens te verminderen, dient u het apparaat 10 minuten te laten voorverwarmen.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale reinigingsmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Raadpleeg als u een ovenspray gebruikt eerst de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytisch email (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.

2.5 Binnenverlichting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

- Het type gloeilampje of halogeenlampje dat voor dit apparaat wordt gebruikt, is alleen geschikt voor huishoudelijke apparaten. Gebruik deze niet voor andere doeleinden.
- Voordat u het lampje vervangt, dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

2.6 Servicedienst

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

2.7 Verwijdering



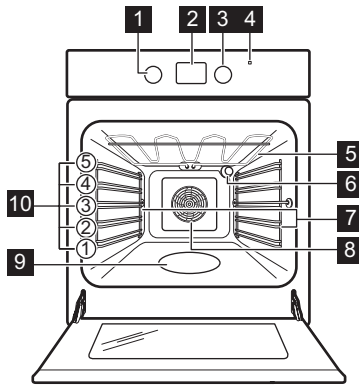
WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in het apparaat vast komen te zitten.

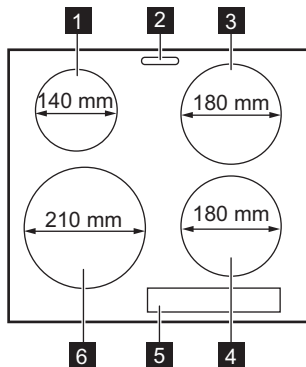
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

3.1 Algemeen overzicht



- 1 Knop voor verwarmingsfuncties
- 2 Scherm
- 3 Bedieningsknop (voor de temperatuur)
- 4 Temperatuurindicator / symbool
- 5 Verwarmingselement
- 6 Lamp
- 7 Verwijderbare inschuifrail
- 8 Ventilator
- 9 Uitholling reliëf
- 10 Roosterhoogtes

3.2 Indeling kookplaat



- 1 Inductiekookzone 1400 W met de PowerBoost 2500 W
- 2 Stoomuitlaat - nummer en positie afhankelijk van het model
- 3 Inductiekookzone 1800 W met de PowerBoost 2800 W
- 4 Inductiekookzone 1800 W met de PowerBoost 2800 W
- 5 Bedieningspaneel
- 6 Inductiekookzone 2300 W met de PowerBoost 3600 W

3.3 Accessoires

- **Bakrooster**
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.
- **Bakplaat**
Voor gebak en koekjes.

- **Grill-/braadpan**
Voor braden en roosteren of als schaal om vet op te vangen.
- **Bewaarlade**
Onder de ovenruimte bevindt zich een bewaarlade.

4. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

4.1 Eerste reiniging

Verwijder all accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.

Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

Reinig de oven en accessoires voor het eerste gebruik.

Zet de accessoires en verwijderbare inschuifrails terug in de beginstand.

4.2 De tiptoetsen gebruiken

Raak om een functie te activeren het geselecteerde symbool op het display minimaal 1 seconde aan.

4.3 Tijd instellen

U moet de tijd instellen voordat u de oven bedient.



De aanduiding  knippert als u het apparaat aansluit op het stopcontact, als er een stroomstoring is geweest of als de timer niet is ingesteld.


Druk op  of  om de correcte tijd in te stellen.

Na ongeveer 5 seconden stopt het knipperen en geeft de klok de ingestelde tijd van de dag weer.

4.4 Tijd veranderen






U kunt de tijd van de dag niet wijzigen als de functie Bereidingsduur  of Einde  werken.

Blijf op  drukken tot het symbool voor de functie knippert.

Zie "De duur instellen" om een nieuwe tijd in te stellen.

4.5 Voorverwarmen

Warm de lege oven voor het eerste gebruik voor.

1. Stel de functie  in. Stel de maximale temperatuur in.
2. Laat het apparaat een uur werken.
3. Stel de functie . Stel de maximale temperatuur in.
4. Laat de oven 15 minuten werken.
5. Stel de functie . Stel de maximale temperatuur in.
6. Laat de oven 15 minuten werken.
7. Zet de oven uit en laat deze afkoelen.

Accessoires kunnen heter worden dan normaal. De oven kan een vreemde geur en rook afgeven. Zorg dat er voldoende luchtcirculatie in de ruimte is.

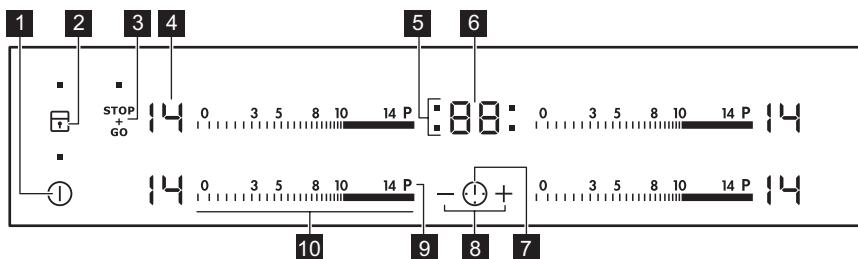
5. KOOKPLAAT - DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Besturingspaneel van kookplaat









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

	Tip-toets	Functie	Opmerking
1	⓪	AAN/UIT	De kookplaat in- en uitschakelen.
2	🔒	Slot / Kinderbeveiliging	Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen.
3	STOP GO	STOP+GO	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	🕒	-	Om de kookzone te selecteren.
8	+ / -	-	De tijd verlengen of verkorten.
9	P	PowerBoost	De functie in- en uitschakelen.
10	-	Bedieningsstrip	Het instellen van de kookstand.

5.2 Kookstanddisplays


Display	Beschrijving
⓪	De kookzone is uitgeschakeld.
⓪ - 14	De kookzone wordt gebruikt.
u	STOP+GO werkt.
R	Automatisch opwarmen werkt.

Display	Beschrijving
	PowerBoost werkt.
 + cijfer	Er is een storing.
	OptiHeat Control (3-steps restwarmte-indicatie): doorgaan met koken / warmhoudstand / restwarmte.
	Slot /Kinderbeveiliging werkt.
	Het kookgerei is niet geschikt of te klein, of er is geen kookgerei op de kookzone geplaatst.
	Automatische uitschakeling werkt.

5.3 OptiHeat Control (3-steps restwarmte-indicatie)




WAARSCHUWING!

 Er bestaat verbrandingsgevaar door restwarmte. De aanduidingen tonen het niveau van de restwarmte voor de kookzones die u momenteel gebruikt. De aanduidingen kunnen ook aangaan voor de nabijgelegen kookzones, zelfs als u deze niet gebruikt.

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

5.4 In- of uitschakelen



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

5.5 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 ongeschikte pannen gebruikt. Het symbool  gaat branden en na 2 minuten schakelt de kookzone automatisch uit.
- u een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na enige tijd gaat  branden en wordt de kookplaat uitgeschakeld.

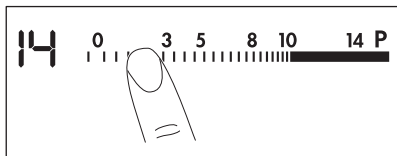
De verhouding tussen kookstand en de tijd waarna de kookplaat uitschakelt:

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

5.6 De kookstand


Voor het instellen of wijzigen van de kookstand:



Raak de bedieningsstrip aan bij de juiste kookstand of beweeg uw vinger langs de bedieningsstrip totdat u de juiste kookstand heeft bereikt.



5.7 Automatisch opwarmen

Activeer deze functie om in een kortere tijd een gewenste kookstand te krijgen. Als het aan staat, werkt de zone in het begin op de hoogste kookstand en gaat daarna verder met koken op de gewenste kookstand.

 Om de functie in werking te stellen moet de kookzone koud zijn.

Om de functie voor een kookzone in te schakelen: raak **P** aan.  gaat aan. Raak meteen de gewenste kookstand aan. Na 3 seconden gaat  branden.

De functie uitschakelen: wijzig de kookstand.

5.8 PowerBoost

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

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

Om de functie uit te schakelen: wijzig de kookstand.

5.9 Timer

Timer met aftelfunctie


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

Stel eerst de warmtestand voor de kookzone in en dan de functie.


Kookzone instellen: raak  meerdere malen aan tot het lampje van de gewenste kookzone brandt.


De functie inschakelen: raak **+** van de timer aan om de tijd in te stellen (00 - 99 minuten). Als het lampje van de kookzone langzaam gaat knipperen, wordt de tijd afgeteld.

Resterende tijd weergeven: selecteer de kookzone met . Het indicatielampje van de kookzone gaat sneller knipperen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.

Om het juiste tijdstip van de dag te wijzigen: selecteer de kookzone met . Raak **+** of **-** aan.

De functie uitschakelen: stel de kookzone in met  en raak **-** aan. De resterende tijd telt af naar 00. Het indicatielampje van de kookzone gaat uit.



 Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert 00. De kookzone wordt uitgeschakeld.

Het geluidssignaal stopzetten: raak  aan.

CountUp Timer (De timer met optelfunctie)

Gebruik deze functie om in de gaten te houden hoe lang de kookzone werkt.

Kookzone instellen: raak  meerdere malen aan tot het lampje van de gewenste kookzone brandt.


De functie inschakelen: raak **-** van de timer aan.  gaat aan. Als het lampje van de kookzone langzaam knippert, wordt de tijd opgeteld. De display schakelt tussen  en getelde tijd (minuten).

Om in de gaten te houden hoe lang de kookzone werkt: selecteer de kookzone met . Het indicatielampje van de



kookzone gaat sneller knippen. De display geeft aan hoe lang de zone werkt.


De functie uitschakelen: stel de kookzone in met  en raak  of  aan. Het indicatielampje van de kookzone gaat uit.

Kookwekker

U kunt deze functie gebruiken als **Kookwekker** terwijl de kookplaat is ingeschakeld en de kookzones niet werken. De warmtestand op het display toont .

De functie inschakelen: raak  aan.

Raak  of  van de timer aan om de tijd in te stellen. Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert 00.

Het geluidssignaal stopzetten: raak  aan.



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

5.10 STOP+GO

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

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

De functie stopt de timerfunctie niet.



Om de functie in te schakelen: raak  aan.  gaat branden.

Om de functie uit te schakelen: raak  aan. De vorige kookstand gaat aan.


5.11 Slot

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

Stel eerst de kookstand in.





Om de functie in te schakelen: raak  aan.  gaat gedurende 4 seconden aan. De timer blijft aan.





Om de functie uit te schakelen: raak  aan. De vorige kookstand gaat aan.




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

5.12 Kinderbeveiliging



Deze functie voorkomt dat de kookplaat onbedoeld wordt gebruikt.



De functie inschakelen: schakel de kookplaat in met . Stel geen kookstand in. Raak  4 seconden aan.  gaat aan. Schakel de kookplaat uit met .

De functie uitschakelen: schakel de kookplaat in met . Stel geen kookstand in. Raak  4 seconden aan.  gaat aan. Schakel de kookplaat uit met .

De functie gedurende één kooksessie onderdrukken: zet de kookplaat aan met .  gaat aan. Raak  4 seconden aan. **Stel de kookstand in binnen 10 seconden.** U kunt de kookplaat bedienen. Als u de kookplaat uitschakelt met , treedt de functie weer in werking.

5.13 OffSound Control (De geluiden in- en uitschakelen)

Schakel de kookplaat uit. Raak  3 seconden aan. Het display gaat aan en uit. Raak  3 seconden aan.  of  gaat branden. Raak  aan om één van het volgende te kiezen:

-  - de signalen zijn uit
 -  - de signalen zijn aan
- Om uw keuze te bevestigen moet u wachten tot de kookplaat automatisch uitschakelt.

Als de functie op  staat, kunt u de geluiden alleen horen als:

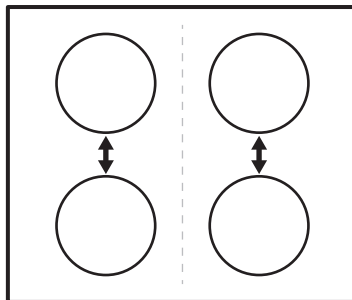
- u  aanraakt
- Kookwekker naar beneden komt

- Timer met aftelfunctie naar beneden komt
- u iets op het bedieningspaneel plaatst.

- De functie verlaagt het vermogen naar de andere kookzones aangesloten op dezelfde fase.
- Het warmte-instellingsdisplay van de verlaagde zone verandert tussen twee niveaus.

5.14 Vermogensbeheer-functie

- De kookzones zijn gegroepeerd volgens locatie en aantal fasen van de kookplaat. Zie afbeelding.
- Elke fase heeft een maximale elektriciteitslading.
- 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 wordt overschreden.



6. KOOKPLAAT - AANWIJZINGEN EN TIPS



WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



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.

6.1 Kookgerei



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



Gebruik de inductiekookzones met geschikte pannen.

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.

Materiaal van het kookgerei

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

Een pan is geschikt voor een inductiekookplaat als:

- water op de hoogste kookstand binnen korte tijd wordt verwarmd.
- een magneet vast blijft zitten aan de bodem van het kookgerei.

6.2 Minimale diameter van het kookgerei

Kookzone	Diameter van het kookgerei (mm)
Linksachter	125 - 140
Rechtsachter	145 - 180
Rechtsvoor	145 - 180

Kookzone	Diameter van het kookgerei (mm)
Linksvoor	180 - 210

6.3 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.

- sissen, zoemen: de ventilator werkt. **Deze geluiden zijn normaal en hebben niets met een defect te maken.**


6.4 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 - 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

Warmte-instelling	Gebruik om:	Tijd (min)	Tips
9 - 12	Zacht bakken: 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.		
	Kook grote hoeveelheden water. PowerBoost wordt geactiveerd.		

7. KOOKPLAAT - ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

7.1 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.

7.2 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.

8. OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Ovenfuncties

Symbol	Ovenfunctie	Applicatie
	Uit-stand	De oven staat uit.
	Hetelucht	Voor het bakken op maximaal twee rekniveaus tegelijk en om voedsel te drogen. Stel de temperatuur 20 °C tot 40 °C lager in dan voor Conventioneel koken.
	Pizza Hetelucht	Om gerechten op één niveau te bakken met intensief bruinen en een krokante korst.
	Conventioneel koken	Voor het bakken en braden op één ovenniveau.
	Koken met hete lucht PLUS	Om tijdens de bereiding vocht toe te voegen. Om tijdens het bakken de juiste kleur en knapperigheid te krijgen. Om bij het opwarmen meer sappigheid te geven.
	Grill Intens	Voor het roosteren van plat voedsel in grote hoeveelheden en voor het maken van toast.
	Circulatiegrill	Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op één niveau. Ook om te gratineren en te bruinen.
	Hetelucht (vochtig)	Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Zie het hoofdstuk 'Hints and tips' voor bereidingsinstructies Hetelucht (vochtig). De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn, zodat de functie niet wordt onderbroken en om ervoor te zorgen dat de oven op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie functioneert. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Zie voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie', Energiebesparing. Deze functie wordt gebruikt om de energie-efficiëntieklasse vast te stellen overeenkomstig EN 60350-1. Als u deze functie gebruikt, gaat de lamp automatisch uit.

8.2 De oven in- en uitschakelen

i **Het hangt van het model of uw apparaat knopsymbolen, indicatielampjes of lampjes heeft:**

- Het indicatielampje gaat aan wanneer de oven opwarmt.
 - Het lampje gaat aan als het apparaat in werking is.
 - Het symbool geeft aan of de knop de kookzones, de ovenfuncties of de temperatuur bedient.
1. Draai aan de knop voor de ovenfuncties om een ovenfunctie te selecteren.
 2. Draai de knop voor de temperatuur naar een temperatuur.
 3. Draai om de oven uit te schakelen, de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur naar de uit-stand.

8.3 Inschakelen van de functie: Koken met hete lucht PLUS

Deze functie zorgt voor een betere vochtigheidsgraad tijdens de bereiding.

! **WAARSCHUWING!**
Gevaar voor brandwonden en schade aan het apparaat.


Vrijgekomen vocht kan brandwonden veroorzaken:

- Open de deur van het apparaat niet wanneer de functie in gebruik is: Koken met hete lucht PLUS.
- De deur van het apparaat voorzichtig openen nadat de functie stopt: Koken met hete lucht PLUS.

i Zie het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'.

1. Open de ovendeur.
2. Vul de uitsparing in de ovenruimte met kraanwater.
De maximumcapaciteit van de uitsparing in de ovenruimte is 250 ml.

Vul uitsluitend de uitsparing van de ovenruimte met water als de oven koud is.

3. Draai de knop voor de functie > Koken met hete lucht PLUS .
 4. Draai aan de temperatuurknop om een temperatuur te kiezen.
 5. Zet het voedsel in het apparaat en sluit de ovendeur.
6. Draai om het apparaat uit te schakelen, de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur naar de uit-stand.
 7. Verwijder het water uit de uitsparing van de ovenruimte.

! **LET OP!**
Vul de uitsparing in de ovenruimte niet met water bij tijdens de bereiding of als de oven heet is.

! **WAARSCHUWING!**
Zorg dat het apparaat is afgekoeld voordat u het resterende water uit de uitsparing van de ovenruimte verwijdert.

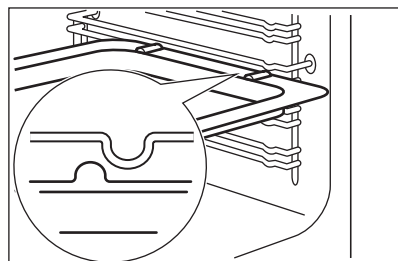
8.4 Koelventilator

Als de oven in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van de oven koel te houden. Na het uitschakelen van de oven blijft de ventilatie doorgaan totdat de oven is afgekoeld.

8.5 Ovenaccessoires plaatsen

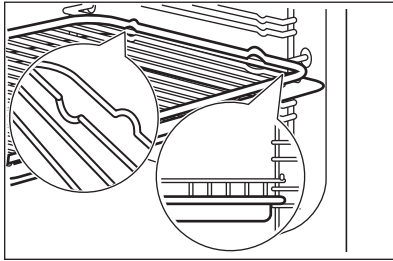
Braadpan:

Plaats de braadpan tussen de geleidestangen van de inschuifrails.



Bakrooster en braadpan samen:

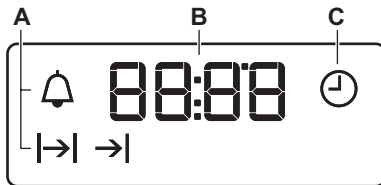
Schuif de braadpan tussen de geleidestangen van de roostersteun en het rooster op de roostersteun erboven.



- Alle accessoires hebben links en rechts bovenaan kleine inkepingen om de veiligheid te verhogen. Deze inkepingen zorgen er ook voor dat ze niet omkantelen.
- Door de verhoogde lijst die om het rooster loopt, is kookgerei beveiligd tegen wegglijden.

9. OVEN - KLOKFUNCTIES

9.1 Display




- A. Klokfuncties
B. Timer
C. Klokfunctie

9.2 Toetsen





Knop	Functie	Beschrijving
—	MIN	Om de tijd in te stellen.
🕒	KLOK	De klokfunctie instellen.
+	PLUS	Om de tijd in te stellen.


9.3 Tabel met klokfuncties

Klokfunctie	Applicatie
🕒 DAGTIJD	Met deze functie kunt u de dagtijd instellen, wijzigen of controleren.
⏪ BEREIDINGS- DUUR	Instellen hoe lang het apparaat in werking is.
⏸ EINDE	Instellen wanneer het apparaat wordt uitgeschakeld.
⏪⏸ TIJDVERTRAGING	Om de functies BEREIDINGSDUUR en EINDE te combineren.

Klokfunctie	Applicatie
 KOOKWEKKER	Voor het instellen van een afteltijd. Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat. U kunt de KOOKWEKKER op elk gewenst moment instellen, ook als het apparaat uit staat.





9.4 De BEREIDINGSDUUR instellen

1. Stel een ovenfunctie en de temperatuur in.
2. Blijf op  drukken totdat  begint te knippen.
3. Druk op  of  om de tijd voor de BEREIDINGSDUUR in te stellen.


Op het display verschijnt .

4. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, knippert  en hoort u een geluidssignaal. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.
5. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te zetten.
6. Draai de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur naar de uit-stand.

9.5 Het EINDE instellen








1. Stel een ovenfunctie en de temperatuur in.
2. Blijf op  drukken totdat  begint te knippen.
3. Druk op  of  om de tijd in te stellen.

Op het display verschijnt .





4. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, knippert  en hoort u een geluidssignaal. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.
5. Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.
6. Draai de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur naar de uit-stand.

9.6 De functie TIJDVERTRAGING instellen



1. Stel een ovenfunctie en de temperatuur in.

2. Blijf op  drukken totdat  begint te knippen.
3. Druk op  of  om de BEREIDINGSDUUR in te stellen.
4. Druk op .
5. Druk op  of  om de tijd voor EINDE in te stellen.
6. Druk op  om te bevestigen. Het apparaat gaat later automatisch aan, werkt voor de ingestelde BEREIDINGSDUUR en stop aan op de ingestelde EINDTIJD. Op de ingestelde tijd, weerklinkt er een geluidssignaal.
7. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld. Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.
8. Draai de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur naar de uit-stand.

9.7 De KOOKWEKKER instellen

1. Blijf op  drukken totdat  begint te knippen.
2. Druk op  or  om de gewenste tijd in te stellen. De KOOKWEKKER start automatisch na vijf seconden.
3. Wanneer de ingestelde tijd voorbij is, klinkt er een geluidssignaal. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te zetten.
4. Draai de knop voor de ovenfuncties en de temperatuurknop naar de uit-stand.

9.8 De klokfuncties annuleren

1. Blijf op de  drukken tot het symbool voor de benodigde ovenfunctie begint te knippen.
2. Houd  ingedrukt.

De klokfunctie gaat na een paar seconden uit.

10. OVEN - AANWIJZINGEN EN TIPS



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



De temperaturen en baktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Deze zijn afhankelijk van de recepten en de kwaliteit en de hoeveelheid van de gebruikte ingrediënten. Verwarm de lege oven altijd 20 minuten voordat u gaat koken voor op de vereiste temperatuur voor het voedsel.

- Bij het bereiden van cake op meerdere niveaus kan de baktijd ca. 10 - 15 minuten langer zijn.
- Als de cake niet overal even hoog is, wordt de cake niet overal even bruin. Als de cake niet overal even bruin wordt, hoeft u de temperatuurinstelling niet te wijzigen. De verschillen verminderen tijdens het bakken.
- Tijdens het bakken kunnen bakplaten in de oven vervormen. Wanneer de bakplaten afkoelen, verdwijnt de vervorming.

10.1 Bakken

- Gebruik de eerste keer de laagste temperatuur.

10.2 Baktips

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	oplossing
De onderkant van de cake is niet voldoende gebuind.	De rekstand is incorrect.	Plaats de cake op een lagere rekstand.
De cake zakt in en wordt klef, klonterig, streperig.	De oventemperatuur is te hoog.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur lager in.
	Te korte baktijd.	Baktijd verlengen. U kunt de baktijd niet verlagen door een hogere temperatuur in te stellen.
	Er zit te veel vloeistof in het mengsel.	Minder vocht gebruiken. Let op de kneedtijden, vooral bij het gebruik van keukenmachines.
De cake is te droog.	De oventemperatuur is te laag.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur hoger in.
	Te lange baktijd.	De volgende keer dat u een cake bakt, gebruikt u een kortere baktijd.

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	oplossing
De cake wordt ongelijkmatig bruin.	De oventemperatuur is te hoog en de baktijd te kort.	De baktemperatuur lager instellen en de baktijd verlengen.
	Het deeg is niet gelijkmatig verdeeld.	Verdeel het deeg gelijkmatig over de bakplaat.
De cake wordt niet gaar binnen de aangegeven baktijd.	De oventemperatuur is te laag.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur een beetje hoger in.

10.3 Bereiding met hete lucht



Bakken op 1 ovenniveau

Bakken in een bakblik

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Tulband of brioche	150 - 160	50 - 70	2
Zandgebak/vruchtencake	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Biscuittaart zonder vet	150 - 160 ¹⁾	25 - 40	3
Taartbodem - zacht cakedeeg	150 - 170	20 - 25	2

¹⁾ Oven voorverwarmen.

Gebak op bakplaat

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Kruimeltaart (droog)	150 - 160	20 - 40	3
Vruchtentaart (bereid met gistdeeg/roerdeeg) ¹⁾	150	35 - 55	3
Vruchtentaart met kruimeldeeg	160 - 170	40 - 80	3

¹⁾ Gebruik braadpan.

Koekjes

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Zandkoekjes	150 - 160	10 - 20	3
Zandtaartdeeg/ Deegreepjes	140	20 - 35	3
Koekjes gemaakt van roerdeeg	150 - 160	15 - 20	3
Eiwitgebak / schuimgebak	80 - 100	120 - 150	3

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte
Bitterkoekjes	100 - 120	30 - 50	3
Koekjes gemaakt van gistdeeg	150 - 160	20 - 40	3
Klein bladerdeeggebak	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Broodjes	160 ¹⁾	10 - 35	3

¹⁾ Oven voorverwarmen.

Tabel voor ovenshotels en gratineerde gerechten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte
Stokbroden bedekt met gesmolten kaas	160 - 170 ¹⁾	15 - 30	1
Gevulde groente	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Oven voorverwarmen.

Bakken op meerdere niveaus

Gebak op bakplaat

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte
			2 standen
Roomsoezen / Eclairs	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	2 / 4
Kruimeltaart	150 - 160	30 - 45	2 / 4

¹⁾ Oven voorverwarmen.

Koekjes/small cakes/gebak/broodjes

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte
			2 standen
Zandkoekjes	150 - 160	20 - 40	2 / 4
Zandtaartdeeg/ Deegreepjes	140	25 - 45	2 / 4
Koekjes gemaakt van roerdeeg	160 - 170	25 - 40	2 / 4
Eiwitgebak, schuimgebak	80 - 100	130 - 170	2 / 4
Bitterkoekjes	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Koekjes gemaakt van gistdeeg	160 - 170	30 - 60	2 / 4
Klein bladerdeeggebak	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	2 / 4

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte
			2 standen
Broodjes	180 ¹⁾	25- 40	2 / 4

¹⁾ Oven voorverwarmen.

10.4 Boven- en onderwarmte op één niveau

Bakken in een bakblik

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte
Tulband of brioche	160 - 180	50 - 70	2
Moskovisch gebak / vruchtencake	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Taartbodem - zandtaartdeeg	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	2
Taartbodem - zacht cakedeeg	170 - 190	20 - 25	2
Hartige taart (bijv. quiche lorraine)	180 - 220	35 - 60	1
Kwarktaart	160 - 180	60 - 90	1 - 2

¹⁾ Oven voorverwarmen.

Gebak op bakplaat

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte
Vlechtbrood/broodkrans	170 - 190	40 - 50	2
Kerststol	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Brood (roggebrood): 1. Eerste deel van het bakproces. 2. Tweede deel van het bakproces.	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 ¹⁾	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Roomsoezen / Eclairs	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam)	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Kruimeltaart (droog)	160 - 180	20 - 40	3
Amandelcake/suikertaart	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Vruchtentaart (bereid met gistdeeg/ roerdeeg) ²⁾	170	35 - 55	3
Vruchtentaart met kruimeldeeg	170 - 190	40 - 60	3

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte
Plaatkoek met kwetsbare garnering (bijv. kwalk, room, puddingvulling)	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3
Ongedesemd brood	230 - 250	10 - 15	1
Vlaaien (CH)	210 - 230	35 - 50	1

1) Oven voorverwarmen.

2) Gebruik braadpan.

Koekjes

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte
Zandkoekjes	170 - 190	10 - 20	3
Zandtaartdeeg/ Deegreepjes	160 ¹⁾	20 - 35	3
Roerdeegkoekjes	170 - 190	20 - 30	3
Eiwitgebak / schuimgebak	80 - 100	120 - 150	3
Bitterkoekjes	120 - 130	30 - 60	3
Koekjes gemaakt van gistdeeg	170 - 190	20 - 40	3
Klein bladerdeeggebak	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Broodjes	190 - 210 ¹⁾	10 - 55	3

1) Oven voorverwarmen.

Tabel voor ovenschotels en gegratineerde gerechten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte
Pastaschotel	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	180 - 200	35 - 50	1
Groentegratin	180 - 200 ¹⁾	15 - 30	1
Stokbroden bedekt met gesmolten kaas	200 - 220 ¹⁾	15 - 30	1
Zoete ovenschotels	180 - 200	40 - 60	1
Visschotels	180 - 200	40 - 60	1
Gevulde groente	180 - 200	40 - 60	1

1) Oven voorverwarmen.

10.5 Pizzastand

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte
Pizza (dunne korst) ¹⁾	200 - 230 ²⁾	10 - 20	1 - 2
Pizza (met veel garnering) ¹⁾	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Taarten	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Spinazietaart	160 - 180	45 - 60	1 - 2
Quiche Lorraine (hartige taart)	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Zwitserse flan	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Kwarktaart	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Groentetaart	160 - 180	50 - 60	1 - 2
Ongedesemd brood	230 - 250 ²⁾	10 - 20	2 - 3
Bladerdeegtaart	160 - 180 ²⁾	45 - 55	2 - 3
Flammekuchen	230 - 250 ²⁾	12 - 20	2 - 3
Piroggen (Russische variant op calzone)	180 - 200 ²⁾	15 - 25	2 - 3

¹⁾ Gebruik braadpan.

²⁾ Oven voorverwarmen.

10.6 Hetelucht (vochtig)

Brood en pizza

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte
Broodjes	180	25 - 35	3
Bevroren pizza 350 g	190	25 - 35	3

Cake in bakplaat

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte
Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam)	180	20 - 30	3
Brownie	180	30 - 40	3

Cake in bakblik

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte
Soufflé	200	30 - 40	3
Luchtige vlaai-bodem	180	20 - 30	3
Victoriataart met jamvulling	150	25 - 35	3

Vis

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte
Vis in zakjes 300 g	180	25 - 35	3
Hele vis 200 g	180	25 - 35	3
Visfilets 300 g	180	25 - 35	3

Vlees

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte
Vlees in zakje 250 g	200	25 - 35	3
Vleesspiesjes 500 g	200	30 - 40	3

Kleine gebakken items

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte
Koekjes	180	25 - 35	3
Bitterkoekjes	160	25 - 35	3
Muffins	180	25 - 35	3
Smakelijke cracker	170	20 - 30	3
Kruimeldeegkoekjes	150	25 - 35	3
Tartelettes	170	15 - 25	3

Vegetarisch

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte
Groentemix in zakjes 400 g	180	25 - 35	3
Omelet	200	20 - 30	3
Groenten op plaat 700 g	180	25 - 35	3

10.7 Multi hetelucht PLUS

Brood en gebak

Gerecht	Temperatuur (°C)	Water in de uitholling in de ovenruimte (ml)	Voorverwar- men (minu- ten)	Tijd (min)	Roos- ter- hoog- te
Witbrood	180	150	10	30 - 40	2
Broodjes	200	150	5	20 - 25	2
Focaccia	190	150	10	20 - 25	1
Zelfgemaakte pizza	230	150	10	15 - 20	2
Koekjes, scones, croissants	160	150	10	10 - 20	2
Pruimentart, kaneelbroodjes	160	150	10	70 - 80	2

Bevroren gerechten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Water in de uitholling in de ovenruimte (ml)	Voorverwar- men (minu- ten)	Tijd (min)	Roos- ter- hoog- te
Pizza	200	100	10	15	2
Croissant	170	50	10	25	2
Lasagne	200	200	10	35 - 45	2

Voedselherstel

Gerecht	Temperatuur (°C)	Water in de uitholling in de ovenruimte (ml)	Voorverwar- men (minu- ten)	Tijd (min)	Roos- ter- hoog- te
Witbrood	110	100	-	30 - 40	2
Broodjes	110	100	-	20 - 25	2
Zelfgemaakte pizza	110	100	-	15 - 20	2
Focaccia	110	100	-	20 - 30	2
Groenten	110	100	-	15 - 25	2
Rijst	110	100	-	15 - 26	2
Pasta	110	100	-	15 - 27	2

Gerecht	Temperatuur (°C)	Water in de uitholling in de ovenruimte (ml)	Voorverwarmen (minuten)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Vlees	110	100	-	15 - 28	2

Roosteren

Gerecht	Temperatuur (°C)	Water in de uitholling in de ovenruimte (ml)	Voorverwarmen (minuten)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Kip	210	200	-	70 - 75	2
Halve kip	210	200	-	35 - 50	2
Geroosterd varkensvlees	180	200	-	65 - 70	2
Rosbief, 1 - 1,5 kg	200	200	-	1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70	2
Geroosterde kalkoen	200	200	-	70 - 85	2

10.8 Braden

Gebruik hittebestendig kookgerei.

Braad grote braadstukken direct in de diepe bakplaat of op een bakrooster boven de bakplaat.

Giet wat water op de bakplaat om het inbranden van vrijkomende vleessappen of vet te voorkomen.

Vlees met een korst kan in de braadslede zonder deksel worden gebraden.

Draai het braadstuk na 1/2 - 2/3 van de gaartijd.

Om het vlees sappiger te houden:

- Braad mager vlees in een braadpan met deksel of gebruik een braadzak.
- Rooster vlees en vis in grote stukken (1 kg of meer).
- Besprenkel grote braadstukken en gevogelte diverse keren tijdens het braden met het eigen vleessap.

10.9 Boven- en onderwarmte roosteren

Rundvlees

Gerecht	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Stoofvlees	1 - 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1

Varkensrug

Gerecht	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Schouderstuk, nekstuk, hamlap	1 – 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Kotelet, ribbetje	1 – 1,5 kg	180 - 190	60 - 90	1
Gehaktbrood	750 g - 1 kg	170 - 190	50 - 60	1
Varkensschenkel(voor-gekookt)	750 g - 1 kg	200 - 220	90 - 120	1

Kalfsvlees

Gerecht	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Geroosterd kalfsvlees ¹⁾	1 kg	210 - 220	90 - 120	1
Kalfsschenkel	1,5 – 2 kg	200 - 220	150 - 180	1

¹⁾ Gebruik een afgesloten braadpan.

Lamsvlees

Gerecht	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Lamsbout, geroosterd lamsvlees	1 – 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Lamsrug	1 – 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	1

Game

Gerecht	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Hazenrug, hazenbout	tot 1 kg	220 - 240 ¹⁾	30 - 40	1
Rug	1,5 – 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Reebout, hertenbout	1,5 – 2 kg	200 - 210	90 - 120	1

¹⁾ Oven voorverwarmen.

Gevogelte

Gerecht	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Stukken gevogelte	200 – 250 g elk	220 - 250	20 - 40	1
eend	1,5 – 2 kg	210 - 220	80 - 100	1
gans	3,5 – 5 kg	200 - 210	150 - 180	1
Turkije	2,5 – 3,5 kg	200 - 210	120 - 180	1

Gerecht	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Turkije	4 – 6 kg	180 - 200	180 - 240	1

Vis

Gerecht	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Hele vis	1 – 1,5 kg	210 - 220	40 - 70	1

10.10 Braden met circulatiegrill

Varkensrug

Gerecht	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Schouderstuk, nekstuk, hamlap	1 – 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kotelet, ribbetje	1 – 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Gehaktbrood	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Varkensschenkel(voorgekookt)	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Kalfsvlees

Gerecht	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Geroosterd kalfsvlees	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kalfsschenkel	1,5 – 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Lamsvlees

Gerecht	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Lamsbout, geroosterd lamsvlees	1 – 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	1
Lamsrug	1 – 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Gevogelte

Gerecht	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Stukken gevogelte	200 – 250 g elk	200 - 220	30 - 50	1
eend	1,5 – 2 kg	180 - 200	80 - 100	1
gans	3,5 – 5 kg	160 - 180	120 - 180	1

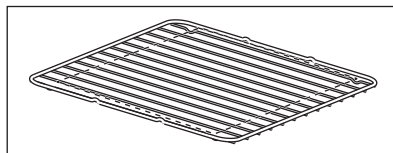
Gerecht	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Turkije	2,5 – 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	1
Turkije	4 – 6 kg	140 - 160	150 - 240	1

10.11 Grillen in het algemeen



WAARSCHUWING!

Tijdens het grillen moet de ovendeur altijd gesloten zijn.



Het grilgedeelte is ingesteld in het midden van het rooster.

- Grill altijd met de maximale temperatuurinstelling.
- Rooster in de rekstand plaatsen zoals aanbevolen in grilltabel.
- Zet de diepe ovenschaal om vet op te vangen altijd op de eerste rekstand.
- Alleen platte stukken vlees of vis grillen.

10.12 Aanwijzingen voor testinstituten

Gerecht	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Accessoires	Roosterhoogte
Kleine cakes (20 cakes per bakplaat)	Conventioneel koken	170	20 - 30	Bakplaat	3
Kleine cakes (20 cakes per bakplaat)	Hetelucht	150	20 - 35	Bakplaat	3
Kleine cakes (20 cakes per bakplaat)	Hetelucht	150	20 - 40	Bakplaat	1 / 4
Appeltaart, 2 blikken (ø 20 cm) op het rooster, diagonaal verdeeld	Conventioneel koken	180	70 - 90	Rooster	1
Appeltaart, 2 blikken (ø 20 cm) op het rooster, diagonaal verdeeld	Hetelucht	160	70 - 90	Rooster	2
Appeltaart, 2 blikken (ø 20 cm) op het rooster, diagonaal verdeeld	Pizza Hetelucht	170	70 - 90	Rooster	1

Gerecht	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Accessoires	Roosterhoogte
Appeltaart, 2 blikken (ø 20 cm) op het rooster, diagonaal verdeeld. ¹⁾	Koken met hete lucht PLUS	160	70 - 80	Bakplaat	2
Vetvrije cake, 1 blik (ø 26 cm) op het rooster	Conventioneel koken	160	30 - 45	Rooster	3
Vetvrije cake, 1 blik (ø 26 cm) op het rooster	Hetelucht	150	30 - 45	Rooster	2
Vetvrije cake, 1 blik (ø 26 cm) op het rooster	Hetelucht	150	30 - 50	Rooster	1 / 4
Zandkoek/Gebakkeep	Hetelucht	140	20 - 35	Bakplaat	3
Zandkoek/Gebakkeep	Hetelucht	140	25 - 45	Bakplaat	1 / 4
Zandkoek/Gebakkeep	Conventioneel koken	160	20 - 35	Bakplaat	3
Geroosterd brood	Grill	Max.	5 - 9	Rooster	4
Runderburger	Grill	Max.	15 - 20 eerste kant. 10 - 15 tweede kant.	Rooster/ druipbak	4

¹⁾ Voeg 150 ml water toe aan de uitsparing in de ovenruimte.

11. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 Opmerkingen over schoonmaken

Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.

Gebruik voor metalen oppervlakken een specifiek reinigingsmiddel.

Reinig de binnenkant van de oven na elk gebruik. Vetophoping of andere voedingsresten kunnen brand veroorzaken. Het gevaar is groter voor de grillpan.

Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met een warm sopje en een reinigingsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.

Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.

Toebehoren met antiaanbaklaag mogen niet worden schoongemaakt met een agressief reinigingsmiddel, voorwerpen met scherpe randen of een afwasautomaat. Dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.

Neem het vocht uit de ruimte na ieder gebruik af.

11.2 Ovens van roestvrij staal of aluminium

Maak de ovendeur alleen met een vochtige doek of natte spons schoon. Droog maken met een zachte doek.

Vermijd het gebruik van staalwol, zure of schurende producten, deze kunnen de oppervlakken van de oven beschadigen. Maak het bedieningspaneel van de oven net zo voorzichtig schoon

11.3 Reinigen van de uitsparing in de binnenkant van de oven

De reinigingsprocedure verwijdert kalkresten van de bodemuitsparing na het bereidingsproces met stoom.

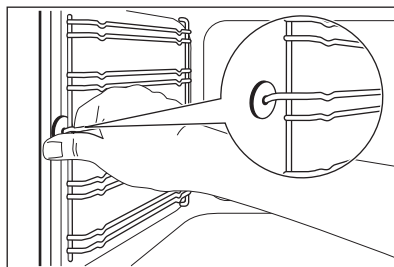
i Voor de functie: Koken met hete lucht PLUS we raden aan de reinigingsprocedure na minstens iedere 5-10 kookcycli uit te voeren.

1. Doe 250 ml witte azijn in de uitsparing onderin de oven. Gebruik maximaal 6% azijn zonder toevoegingen.
2. Laat de azijn de kalkresten gedurende 30 minuten op kamertemperatuur oplossen.
3. Reinig de uitsparing met warm water en een zachte doek.

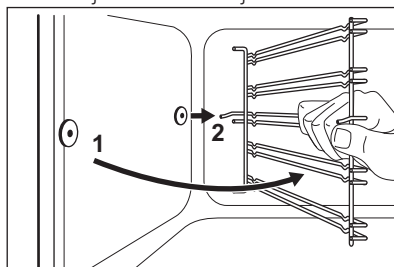
11.4 Verwijderen van de inschuifrails

Om de oven te reinigen, verwijdert u de inschuifrails.

1. Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.



2. Trek de geleider bij de achterkant uit de zijwand en verwijder deze.



Installeer de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

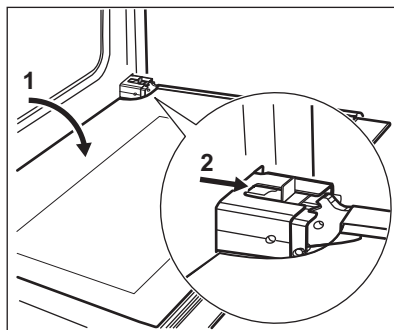


LET OP!

Zorg ervoor dat de langste bevestigingsdraad voorin wordt aangebracht. De uiteinden van de twee draden moeten naar achteren wijzen. Incorrecte installatie kan schade aan het email toebrengen.

11.5 Uitnemen van de ovendeur

Om het reinigen te vergemakkelijken, verwijdert u best de ovendeur.



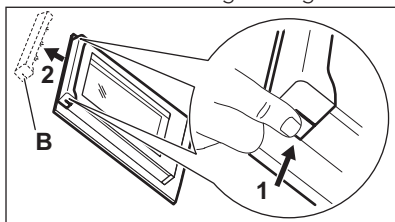
1. Open de deur helemaal.
2. Verplaats de schuif totdat u een klik hoort.
3. Sluit de deur tot de schuif vergrendelt.
4. Verwijder de deur.
Om de deur te verwijderen, trek de deur eerst aan de ene zijde naar buiten en daarna aan de andere zijde.

Wanneer u klaar bent met reinigen, plaatst u de ovendeur terug in omgekeerde volgorde. Zorg ervoor dat u een klik hoort wanneer u de deur terugplaatst. Gebruik indien nodig enige kracht.

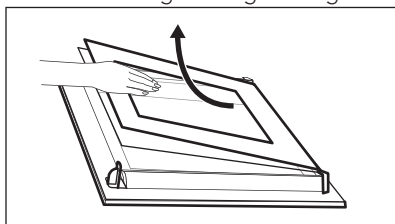
11.6 Verwijderen en reinigen van de deurglazen

i De glasplaten van de ovendeur op uw product kunnen in type en vorm verschillen van de voorbeelden die u hier ziet. Het aantal glasplaten kan ook verschillen.

1. Deurafdekking B aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vastpakken en naar binnen drukken om de klemsluiting te ontgrendelen.



2. Trek de deur naar voren om hem te verwijderen.
3. Houd de glasplaten aan de bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleiding.



4. Reinig de glasplaten.
Om de panelen te plaatsen, moet u de stappen in omgekeerde volgorde uitvoeren.

11.7 Het lampje vervangen



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

1. Oven uitschakelen.
Wacht totdat de oven afgekoeld is.
2. Trek de oven uit het stopcontact.
3. Leg een doek op de bodem van de ovenruimte.

De lamp aan de achterkant.



Het afdekglas van het lampje bevindt zich in de achterkant van de ovenruimte.

1. Draai het afdekglas van de lamp naar rechts en verwijder het.
2. Reinig het afdekglas.
3. Vervang het ovenlampje met de relevante tegen 300 °C hittebestendig ovenlampje.
Gebruik hetzelfde ovenlamptype.
4. Plaats het afdekglas terug.

11.8 De lade verwijderen

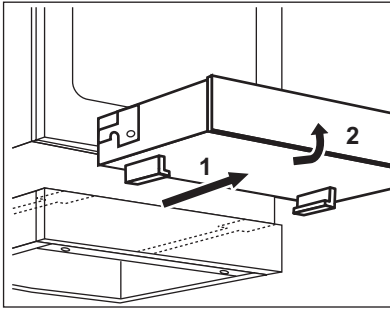


WAARSCHUWING!

Wanneer de oven in gebruik is, kan de lade heet worden. Bewaar geen ontvlambare dingen in de oven (bijv. schoonmaakmiddelen, plastic zakken, ovenhandschoenen, papier, reinigingsmiddelen, enz.).

De lade onder de oven kan worden verwijderd om gemakkelijker te worden schoongemaakt.

1. Trek de lade volledig naar buiten, tot deze niet verder kan.



2. Til de lade iets schuin omhoog en verwijder de lade uit de steunrails.

De lade plaatsen:

1. Plaats de lade op de steunrails van de lade. Zorg ervoor dat de uitsparingen goed in de rails vallen.
2. Laat de lade tot horizontale stand zakken en duw de lade naar binnen.

12. PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Wat moet u doen als...

Storing	Mogelijke oorzaak	oplossing
U kunt het apparaat niet activeren.	Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of het apparaat goed is aangesloten op het lichtnet.
U kunt het apparaat niet activeren.	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.
U kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.	U hebt 2 of meer tiptoetsen tegelijk aangeraakt.	Raak slechts één tiptoets tegelijk aan.
U kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.	De functie STOP+GO is in werking.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Kookplaat - Dagelijks gebruik'.
U kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.	Er ligt water of er zitten vet-spatten op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel.
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.

Storing	Mogelijke oorzaak	oplossing
De kookplaat schakelt uit.	U hebt iets op de tiptoets gezet ①.	Verwijder het object van de tiptoets.
De restwarmte-indicator gaat niet aan.	De zone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is gebruikt.	Als de kookzone lang genoeg in werking is geweest om heet te zijn, neemt u contact op met de klanten-service.
De automatische opwarmfunctie start niet.	De zone is heet.	Laat de zone voldoende afkoelen.
De automatische opwarmfunctie start niet.	De hoogste verwarmingsstand is ingesteld.	De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de functie.
De kookstand schakelt tussen twee kookstanden.	De Powerfunctie is in werking.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Kookplaat - Dagelijks gebruik'.
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.
Er klinkt geen signaal wanneer u de sensorvelden van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uitgeschakeld.	Schakel de signalen in. Raadpleeg het hoofdstuk 'Kookplaat - Dagelijks gebruik'.
☐ gaat branden op de kookplaatdisplay.	De automatische uitschakeling is in werking getreden.	Schakel de kookplaat uit en weer in.
Ⓛ gaat branden op de kookplaatdisplay.	De kinderbeveiliging of de vergrendelfunctie is actief.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Kookplaat - Dagelijks gebruik'.
ⓕ gaat branden op de kookplaatdisplay.	Er staat geen kookgerei op de zone.	Zet kookgerei op de zone.
ⓕ gaat branden op de kookplaatdisplay.	Het kookgerei is niet goed.	Gebruik het juiste kookgerei. Zie het hoofdstuk 'Kookplaat - Nuttige aanwijzingen en tips'.
ⓕ gaat branden op de kookplaatdisplay.	De diameter aan de bodem van het kookgerei is te klein voor de zone.	Gebruik kookgerei met de juiste afmetingen. Zie het hoofdstuk 'Kookplaat - Nuttige aanwijzingen en tips'.
De oven wordt niet warm.	De oven is uitgeschakeld.	Schakel de oven in.
De oven wordt niet warm.	De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in.

Storing	Mogelijke oorzaak	oplossing
De oven wordt niet warm.	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.	Zorg ervoor dat de instellingen correct zijn.
Het lampje brandt niet.	Het lampje is stuk.	Vervang het lampje.
Op de display wordt "12.00" weergegeven.	Er is een stroomstoring geweest.	Stel de klok opnieuw in.
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de ovenruimte.	Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan.	Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15 - 20 minuten in de oven staan.
U krijgt geen goede kookresultaten met gebruik van de functie Hete Lucht Koken PLUS.	U heeft de uitholling van de ovenruimte niet met water gevuld.	Raadpleeg 'Het activeren van de functie Hete Lucht Koken PLUS'.
Het water in de uitholling van de ovenruimte kookt niet.	De temperatuur is te laag.	Stel de temperatuur minstens in op 110°C. Raadpleeg het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'.
Het water komt uit de uitholling in de ovenruimte.	Er zit te veel water in de uitholling van de ovenruimte.	Zet de oven uit en zorg dat het apparaat koud is. Veeg het water weg met een spons of een doek. Voeg de juiste hoeveelheid water toe aan de uitholling van de ovenruimte. Raadpleeg 'Het activeren van de functie Hete Lucht Koken PLUS'.

12.2 Onderhoudsgegevens

Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of een erkende serviceafdeling.

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje.

Het typeplaatje bevindt zich aan de voorkant van de binnenkant van de oven. Verwijder het typeplaatje niet uit de ovenruimte.

Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:	
Model (MOD.)
Productnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

13. MONTAGE



WAARSCHUWING!

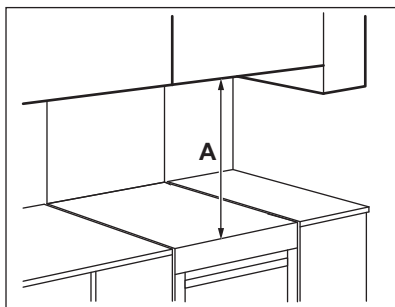
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

13.1 Technische gegevens

Afmetingen	
In hoogte	847 - 867 mm
Breedte	596 mm
Diepte	600 mm

13.2 Locatie van het apparaat

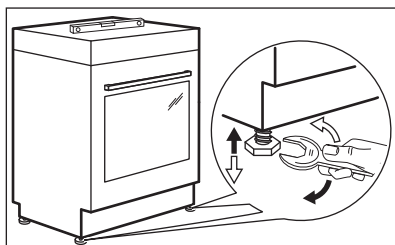
U kunt uw vrijstaand apparaat met kasten aan een of twee zijden en in de hoek plaatsen.



Minimum afstanden

Afmetingen	mm
A	685

13.3 Het apparaat waterpas zetten



Gebruik kleine pootjes aan de onderkant van het apparaat om het kookoppervlak aan de bovenkant waterpas met andere oppervlakken te brengen.

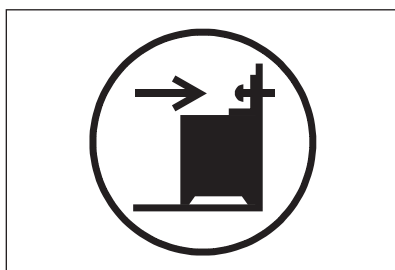
13.4 Anti-kantelbescherming



LET OP!

Monteer de anti-kantelbescherming zodat het apparaat niet valt als het incorrect wordt geladen. De antikantelbescherming werkt alleen als het apparaat in een correcte ruimte is geplaatst.

Uw apparaat is voorzien van het symbool weergegeven in de afbeelding (indien van toepassing) om u te herinneren aan de montage van de anti-kantelbescherming.

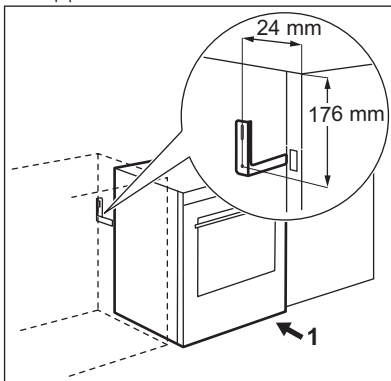


LET OP!

Zorg dat u de anti-kantelbescherming op de correcte hoogte installeert.

Zorg ervoor dat het oppervlak achter het apparaat glad is.

1. Stel de correcte hoogte in en bepaal waar op het apparaat u de anti-kantelbescherming gaat plaatsen.
2. Installeer de anti-kantelbescherming 176 mm onder het bovenvlak van het apparaat en 24 mm van de linkerkant van het apparaat in de ronde opening op een steun. Zie afbeelding. Schroef de beveiliging stevig in solide materiaal of gebruik geschikte versterking (muur).
3. U vindt het gat aan de linkerachterkant van het apparaat. Zie afbeelding. Zet het apparaat in het midden van de ruimte tussen de kastjes (1). Als de afstand tussen de aanrechtkastjes groter is dan de breedte van het apparaat, moet u de zijmaten aanpassen als u het apparaat wilt centreren.



13.5 Elektrische installatie



WAARSCHUWING!

De fabrikant is niet aansprakelijk indien u deze veiligheidsmaatregelen uit hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie' niet opvolgt.

Dit apparaat wordt geleverd zonder stekker en zonder netsnoer.

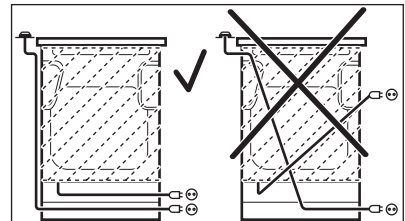
Toepasselijke kabelsoorten voor verschillende fasen:

Fase	Minimumformaat kabel
1	3 x 6,0 mm ²
3 met neutraal	5 x 1,5 mm ²



WAARSCHUWING!

De stroomkabel mag het onderdeel van het apparaat dat getoond wordt in de illustratie niet raken.



14. ENERGIEZUINIGHEID

14.1 Productinformatie voor kookplaat volgens EU-richtlijn 66/2014

Modelidentificatie	CIB6640ABM
Type kookplaat	Kookplaat in vrijstaand fornuis
Aantal kookzones	4
Verwarmingstechnologie	Inductie

Diameter ronde kookzones (Ø)	Linksvoor	21,0 cm
	Linksachter	14,0 cm
	Rechtsvoor	18,0 cm
	Rechtsachter	18,0 cm
Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)	Linksvoor	173,2 Wh/kg
	Linksachter	170,1 Wh/kg
	Rechtsvoor	168,5 Wh/kg
	Rechtsachter	165,7 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)		169,4 Wh/kg

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

14.2 Kookplaat - 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.

14.3 Productkaart en informatie voor ovens volgens EU 65-66/2014

Naam leverancier	AEG
Modelidentificatie	CIB6640ABM
Energie-efficiëntie Index	95,3
Energie-efficiëntieklasse	A
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte	0,95 kWh/cyclus
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hetelucht	0,82 kWh/cyclus
Aantal ruimten	1
Warmtebron	Electriciteit
Volume	73 l
Soort oven	Oven in vrijstaand fornuis
Massa	51.6 kg

EN 60350-1 - Elektrische huishoudelijke kookapparaten - Deel 1: Range-ovens,

ovens, stoomovens en grills - Methoden voor prestatie meting.

14.4 Oven - Energiebesparing



Deze oven bevat functies die u helpen energie te besparen tijdens het dagelijks koken.

Algemene tips

Zorg ervoor dat de ovendeur goed gesloten is als u de oven in werking stelt. De deur niet openen tijdens de bereiding met stoom. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen schalen om meer energie te besparen.

Indien mogelijk de oven niet voorverwarmen voordat u er voedsel in plaatst.

Verlaag bij een bereidingsduur langer dan 30 minuten de oventemperatuur met minimaal 3 - 10 minuten, afhankelijk van

de bereidingsduur voordat de kooktijd verstrijkt. De restwarmte in de oven zorgt ervoor dat het gerecht wordt voltooid.

U kunt de restwarmte gebruiken om andere maaltijden op te warmen.

Houd de onderbrekingen tussen het bakken zo kort mogelijk als u een aantal gerechten tegelijkertijd bereidt.

Bereiding met hete lucht

Gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen.

Eten warm houden

Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en een maaltijd warm te houden.

Hetelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

15. MILIEUBESCHERMING

Recycle de materialen met het symbool



Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen.

Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten

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

www.aeg.com/shop



867338551-C-472018



AEG