

**CIB6490APW**  
**CIB6490APM**

NL Gebruiksaanwijzing | **Fornuis**



# Welkom bij AEG! Hartelijk dank dat je voor onze apparatuur hebt gekozen.



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

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

Wijzigingen voorbehouden.

## INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	5
3. MONTAGE .....	9
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	11
5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....	12
6. KOOKPLAAT - DAGELIJKS GEBRUIK.....	12
7. KOOKPLAAT - AANWIJZINGEN EN TIPS.....	18
8. KOOKPLAAT - ONDERHOUD EN REINIGING.....	20
9. OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK .....	21
10. OVEN - KLOKFUNCTIES.....	25
11. INSTELLEN: KOOK- EN BAKASSISTENT.....	26
12. KOOK- EN BAKASSISTENT MET RECEPTEN.....	26
13. OVEN - AANWIJZINGEN EN TIPS.....	30
14. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING.....	34
15. PROBLEEMOPLOSSING.....	37
16. ENERGIEZUINIGHEID.....	39
17. MILIEUBESCHERMING.....	41

## 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 personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen 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 gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- 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**

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat en de kabel vervangen.
- 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 door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- WAARSCHUWING: Onbewaakt koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden.
- Gebruik nooit water om het kookvuur te blussen. Schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met bijv. een branddeken of deksel.
- LET OP: Het kookproces moet bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- 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 het oppervlak van 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 rechtstreeks op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijdert u de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem altijd contact op met de erkende servicedienst.
- Schakel het kookplaat-element na elk gebruik uit met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandetector.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.

- Haal, vóór pyrolytische reiniging, alle accessoires en overmatige afzettingen/morsingen uit de ovenruimte van het apparaat.
- Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- **WAARSCHUWING:** 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 erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- Wees voorzichtig als je de opslaglade aanraakt. Deze kan heet worden.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- **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 dit apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies 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 zijkanalen 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 op het elektriciteitsnet

### WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische verbindingen moeten worden uitgevoerd door een erkend elektricien.
- 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 adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur 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.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- 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.
- Sluit de deur van het apparaat volledig voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

## 2.3 Gebruik

### WAARSCHUWING!

Risico op letsel en brandwonden.  
Risico op elektrische schokken.

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm aanhouden tot de inductiekookzones als het apparaat in werking is.
- Als er tijdens de werking van het apparaat een stroomstoring optreedt, kunnen sommige oppervlakken heet zijn. Vermijd contact met het apparaat totdat het is afgekoeld. Als er fouten opduiken wanneer het apparaat is afgekoeld, koppel het dan 10 seconden lang los van de stroomtoevoer.

### WAARSCHUWING!

Risico op brand en explosie.

- Wanneer ze verwarmd worden, kunnen vetten en oliën ontvlambare dampen afgeven. Houd open vuur of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vetten en oliën wanneer u ermee kookt.

- De dampen die boven erg hete olie ontstaan kunnen spontaan ontbranden.
- Gebruikte olie, die voedselresten kan bevatten, kan ontbranden bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer u de deur opent.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.

### **WAARSCHUWING!**

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
  - plaats ovenschalen of andere voorwerpen niet rechtstreeks op de bodem van het apparaat.
  - leg geen aluminiumfolie op het apparaat of direct op de bodem van de uitsparing.
  - plaats geen water direct in het hete apparaat.
  - bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat 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. Vruchtensappen veroorzaken vlekken die permanent kunnen zijn.
- Laat geen heet kookgerei op het bedieningspaneel staan.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Zorg ervoor dat je geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat laat vallen. Het oppervlak kan beschadigd raken.
- Schakel de kookzones niet terwijl er leeg kookgerei of geen kookgerei op geplaatst is.
- Kookgerei gemaakt van gietijzer, aluminium of met een beschadigde bodem kan krassen veroorzaken. Til deze

voorwerpen altijd op als je ze op de kookplaat moet verplaatsen.

## 2.4 Reiniging en onderhoud

### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat voor onderhoud uit. Haal de netstekker 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 een erkend servicecentrum.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- Vet en voedsel dat in het apparaat achterblijft, kan brand veroorzaken.
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Zorg ervoor dat de overruimte 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 schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytisch email (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.

## 2.5 Pyrolytische reiniging



Risico op letsel/Brand/Chemische uitstoot (dampen) in pyrolytische modus.

- Voordat je een pyrolytische zelfreinigingsfunctie of de functie voor het eerste gebruik uitvoert, dien je het volgende uit de overruimte te verwijderen:

- Overtollig voedselresten, olie of vet/resten.
- Eventuele verwijderbare voorwerpen (inclusief legplanken, zijrails, enz. bij het product zijn geleverd), met name pannen met anti-aanbaklaag, pannen, bakgerei, enz.
- Lees zorgvuldig alle instructies voor pyrolytische reiniging.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat als de pyrolytische reiniging in werking is.  
Het apparaat wordt erg heet en er wordt hete lucht uit de voorste koelventilatie vrijgegeven.
- Pyrolytische reiniging is een hoge temperatuur die dampen kan vrijgeven van kookresten en constructiematerialen. Zo wordt de consument geadviseerd om:
  - Zorg voor goede ventilatie tijdens en na elke pyrolytische reiniging.
  - Zorg voor goede ventilatie tijdens en na het eerste gebruik bij maximale temperatuurwerking.
- In tegenstelling tot alle mensen kunnen bepaalde vogels en reptielen uiterst gevoelig zijn voor mogelijke rookgassen die tijdens het reinigingsproces van alle pyrolytische ovens worden uitgestoten.
  - Verwijder huisdieren (met name vogels) uit de buurt van de locatie van het apparaat tijdens en na de pyrolytische reiniging en gebruik eerst de maximale temperatuur in een goed geventileerde ruimte.
- Kleine huisdieren kunnen ook zeer gevoelig zijn voor de plaatselijke temperatuurwijzigingen in de nabijheid van alle pyrolytische ovens wanneer de pyrolytische reiniging in werking is.
- Antiaanbakoppervlakken op potten, pannen, bakgerei, keukengerei enz. kunnen worden beschadigd door de hoge temperatuur van de pyrolytische reiniging van alle pyrolytische ovens. Ook kunnen ze een bron zijn voor schadelijke dampen op laag niveau.
- Rookgassen die vrijkomen uit alle pyrolytische ovens/kookresten zoals

beschreven, zijn niet schadelijk voor mensen, inclusief kinderen of personen met medische aandoeningen.

## 2.6 Binnenverlichting

### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor elektrische schokken.

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen 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.
- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

## 2.7 Service

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

## 2.8 Verwijdering

### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- 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. MONTAGE

### ⚠ WAARSCHUWING!

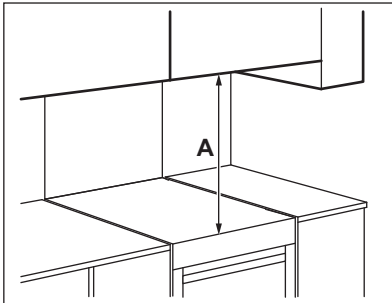
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 3.1 Technische gegevens

Afmetingen	
Hoogte	847 - 867 mm
Breedte	596 mm
Diepte	600 mm

### 3.2 Locatie van het apparaat

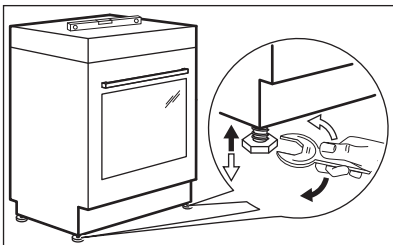
U kunt uw vrijstaand apparaat met kasten aan een of twee zijden en in de hoek plaatsen.



#### Minimum afstanden

Afmetingen	mm
A	685

### 3.3 Het apparaat waterpas zetten



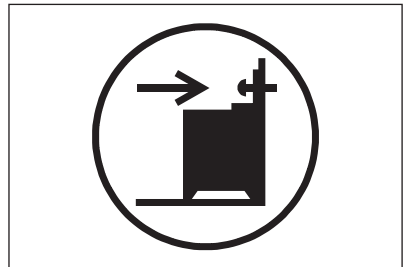
Gebruik kleine pootjes aan de onderkant van het apparaat om het kookoppervlak aan de bovenkant waterpas met andere oppervlakken te brengen.

### 3.4 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.

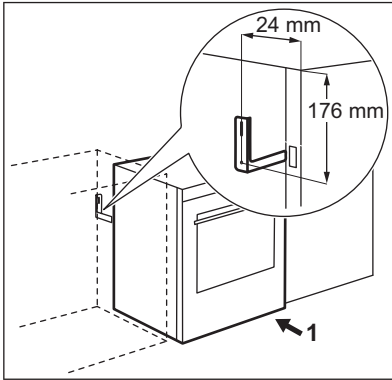


#### ⚠ LET OP!

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 bovenzvlak 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.



### 3.5 Elektrische installatie

#### **⚠ WAARSCHUWING!**

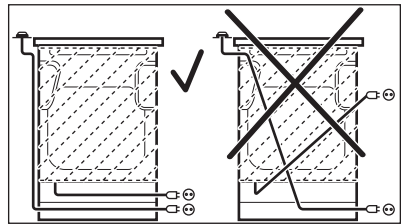
De fabrikant is niet verantwoordelijk als u zich niet houdt aan de veiligheidsvoorschriften in het hoofdstuk Veiligheid.

Dit apparaat wordt geleverd met een netsnoer en zonder stekker.

Voor het vervangen van een beschadigde voedingskabel, gebruik je het kabeltype: H05V2V2-F dat een temperatuur van 90 of hoger weerstaat. °C Neem contact op met de servicedienst. Het vervangen van de verbindingkabel mag alleen worden gedaan door een gekwalificeerde elektricien.

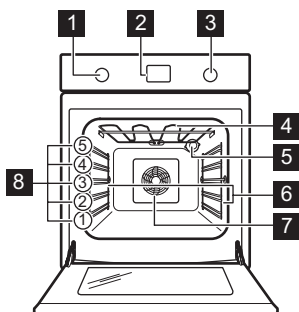
#### **⚠ WAARSCHUWING!**

De stroomkabel mag het in de illustratie gearceerde onderdeel van het apparaat niet raken.



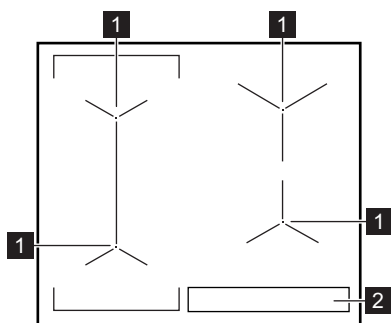
## 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### 4.1 Algemeen overzicht



- 1 Knop voor verwarmingsfuncties
- 2 Display
- 3 Bedieningsknop
- 4 Verwarmingselement
- 5 Lamp
- 6 Inschuifrails, verwijderbaar
- 7 Ventilator
- 8 Inzetniveaus

### 4.2 Overzicht kookplaat



- 1 Inductie kookzone
- 2 Bedieningspaneel

### 4.3 Accessoires

- **Bakrooster**  
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.
- **Bakplaat**  
Voor gebak en koekjes.
- **Grill-/braadpan**  
Om te bakken en braden of als pan om vet in op te vangen.

- **Telescopische geleiders**  
Voor platen en plateaus.
- **Opslaglade**  
De opslaglade bevindt zich onder de ovenruimte.  
Druk op de lade om deze te openen. De lade opent.

## 5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

### **⚠ WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 5.1 Eerste reiniging

Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.



De deur wordt geleverd met een langzaam sluitsysteem. Zet geen kracht om de deur te sluiten.



Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

Reinig de oven en accessoires voor het eerste gebruik.

Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails terug in hun oorspronkelijke positie.

### 5.2 De tiptoetsen gebruiken

Houd om de functie te activeren het geselecteerde symbool op het display ingedrukt gedurende minimaal 1 seconde.

### 5.3 Verzonken knoppen

Om het apparaat te bedienen, moet u de bedieningsknop indrukken. De knop komt dan naar buiten.

### 5.4 Voorverwarmen

Warm de lege oven voor het eerste gebruik voor.

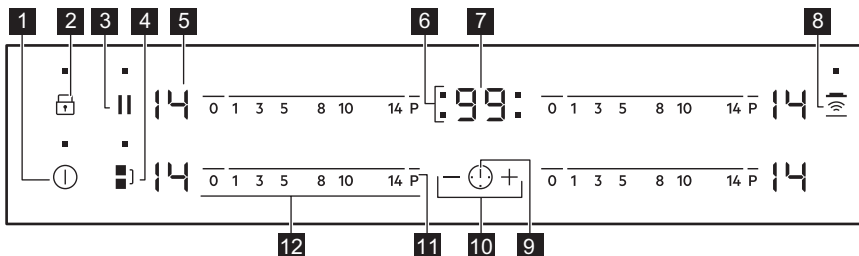
1. Stel de functie in. Stel de maximale temperatuur in.
2. Laat de oven een uur werken.
3. Stel de functie in. Stel de maximale temperatuur in.
4. Laat de oven 15 minuten werken.
5. Stel de functie in. Stel de maximale temperatuur in.
6. Laat de oven 15 minuten werken.
7. Zet de oven uit en laat deze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

## 6. KOOKPLAAT - DAGELIJKS GEBRUIK









### **⚠ WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.











### 6.1 Kookplaat bedieningspaneel



Gebruik de tip-toetsen 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 	Blokkering / Kinderbeveiligingsinrichting	Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen.
3 	Pauze	De functie in- en uitschakelen.
4 	Bridge	De functie in- en uitschakelen.
5 -	Kookstanddisplay	De kookstand weergeven.
6 -	Timerindicatie voor de kookzones	Geeft aan voor welke zone u de tijd instelt.
7 -	Timerdisplay	De tijd in minuten weergeven.
8 	Hob®Hood	De handmatige modus van functie in- en uitschakelen.
9 	-	Om de kookzone te selecteren.
10 	-	De tijd verlengen of verkorten.
11 	PowerBoost	De functie in- en uitschakelen.
12 -	Bedieningsstrip	Het instellen van de kookstand.

## 6.2 Kookstanddisplays

Scherm	Beschrijving
	De kookzone is uitgeschakeld.
	De kookzone wordt gebruikt.
	Pauze werkt.
	Automatisch opwarmen werkt.
	PowerBoost werkt.
	Er is een storing.
	OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicator): doorgaan met koken / warmhoudstand / restwarmte.
	Blokkering / Kinderbeveiligingsinrichting werkt.
	Het kookgerei is niet geschikt of te klein, of er is geen kookgerei op de kookzone geplaatst.
	Automatische uitschakeling werkt.

### 6.3 OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicator)

#### ⚠ WAARSCHUWING!

 Zolang het indicatielampje zichtbaar is, bestaat er een risico op brandwonden door restwarmte.

De inductiekookzones creëren de voor het kookproces benodigde warmte rechtstreeks in de bodem van het kookgerei. Het glaskeramiek wordt verwarmd door de warmte van het kookgerei.

De indicatielampjes verschijnen als een kookzone heet is. De aanduidingen tonen het niveau van de restwarmte voor de kookzones die je momenteel gebruikt:

 - doorgaan met koken,

 - warm houden,

 - restwarmte.

Het indicatielampje kan ook verschijnen:

- voor de aangrenzende kookzones, zelfs als je ze niet gebruikt,
- als er heet kookgerei op de koude kookzone wordt geplaatst,
- als de kookplaat is uitgeschakeld, maar de kookzone nog heet is.

Het indicatielampje verdwijnt als de kookzone is afgekoeld.



### 6.4 In- of uitschakelen

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

### 6.5 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 (bijvoorbeeld als een steelpan droog kookt). 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 een tijdje gaat  aan en schakelt de kookplaat uit.

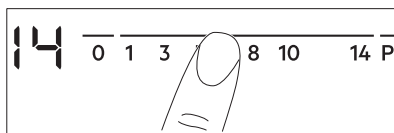
**De verhouding tussen kookstand en de tijd waarna de kookplaat uitschakelt:**

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

### 6.6 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.



### 6.7 De kookzones gebruiken

Plaats het kookgerei op het kruis/vierkant dat op het oppervlak staat waarmee je kookt. Dek het kruis/vierkant volledig af.

Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmetingen van pannen aan. Je kunt met groot kookgerei op twee kookzones tegelijkertijd koken.

### 6.8 Bridge



De functie werkt als de pan de middelpunten van beide zones bedekt.

De functie verbindt twee kookzones en ze werken als één kookzone.

Stel eerst de kookstand in voor één van de kookzones aan de linkerkant.

**Om de functie te activeren:** raak  aan. Raak een van de regelsensoren aan om de warmte-instelling in te stellen of te wijzigen.

**Om de functie uit te schakelen:** raak  aan. De kookzones werken onafhankelijk van elkaar.

## 6.9 Automatisch opwarmen

Gebruik de functie om de gewenste kookstand binnen een kortere tijd te verkrijgen. Als de functie is ingeschakeld, werkt de kookzone in het begin op de hoogste kookstand waarna hij op de gewenste kookstand blijft werken.




Voor het activeren van de functie, moet de kookzone koud zijn.

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

**Om de functie uit te schakelen:** wijzig de warmte-instelling.

## 6.10 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.

**De functie uitschakelen:** wijzig de kookstand.

## 6.11 Timer

### Timer met aftelfunctie




Je kunt deze timer gebruiken om in te stellen hoelang de kookzone moet werken voor een kooksessie.



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

**Kookzone instellen:** aanraken  herhaaldelijk totdat het indicatielampje van de gewenste kookzone gaat branden.

**Om de functie te activeren:** tik op  van de timer om de tijd in te stellen (00 - 99 minuten). Als het lampje van de kookzone langzaam gaat knipperen, wordt de tijd afgeteld.

**De resterende tijd bekijken:** stel de kookzone in met . Het indicatielampje van de kookzone gaat snel knipperen. Het display toont de resterende tijd.

**Om de tijd te wijzigen:** stel de kookzone in met . Raak aan  of .

**Om de functie uit te schakelen:** stel de kookzone in met  en raak aan . De resterende tijd telt terug 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.

**Om de functie te stoppen:** tik op .

### CountUp Timer

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

**Kookzone instellen:** aanraken  herhaaldelijk totdat het indicatielampje van de gewenste kookzone gaat branden.

**Om de functie te activeren:** tik op  van de timer.  gaat aan. Als het lampje van de kookzone langzaam gaat knipperen, wordt de tijd opgeteld. Het display schakelt tussen  en geteld tijd (minuten).

### Om te zien hoe lang de kookzone werkt:

stel de kookzone in met . Het indicatielampje van de kookzone gaat snel knipperen. Het display toont hoelang de zone werkt.

**Om de functie uit te schakelen:** stel de kookzone in met en raak aan of . Het indicatielampje van de kookzone gaat uit.

### Kookwekker

Je kunt deze functie gebruiken als **Kookwekker** terwijl de kookplaat is ingeschakeld en de kookzones niet werken.

De warmtestand op het display toont .

**Om de functie te activeren:** tik op en tik vervolgens op of van de timer om de tijd in te stellen. Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert **00**.

**Om de functie te stoppen:** tik op .



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

## 6.12 Pauze

Deze functie stelt alle kookzones in die op de laagste warmte-instelling werken.

Als de functie in werking is, zijn alle andere symbolen op de bedieningspanelen vergrendeld.

De functie stopt de timerfuncties niet.

**1. Om de functie in te schakelen:** druk op .

gaat aan. De warmte-instelling wordt verlaagd naar 1.

**2. Om de functie uit te schakelen,** druk op .

De vorige kookstand verschijnt.

## 6.13 Blokkering

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.**

**De functie inschakelen:** raak aan. gaat gedurende 4 seconden aan. De timer blijft aan.

**De functie uitschakelen:** Raak aan. De vorige kookstand gaat aan.



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

## 6.14 Kinderbeveiligingsinrichting

Deze functie voorkomt dat de kookplaat onbedoeld wordt gebruikt.

**Om de functie te activeren:** activeer de kookplaat met . Stel geen warmteinstelling in. Raak 4 seconden aan. gaat aan. Schakel de kookplaat uit met .

**Om de functie te deactiveren:** activeer de kookplaat met . Stel geen warmteinstelling in. Raak 4 seconden aan. gaat aan. Schakel de kookplaat uit met .

**Om de functie voor slechts één kooksessie te onderdrukken:** activeer de kookplaat 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.

## 6.15 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 van de timer 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.

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

Het is een geavanceerde automatische functie die de kookplaat op een speciale kap aansluit. Zowel de kookplaat als de afzuigkap hebben een infraroodontvanger. Snelheid van de ventilator wordt automatisch bepaald op basis van modusinstelling en temperatuur van de heetste pan op de kookplaat. Je kunt de ventilator ook handmatig van de kookplaat bedienen.



Bij de meeste afzuigkappen is het afstandsbedieningssysteem in eerste instantie uitgeschakeld. Activeer het voordat je de functie gebruikt. Zie voor meer informatie de gebruikershandleiding van de afzuigkap.

### De functie automatisch bedienen

Stel de automatische modus in op H1 – H6 om de functie automatisch te bedienen. De kookplaat is oorspronkelijk ingesteld op H5. De afzuigkap reageert wanneer je de kookplaat gebruikt. De kookplaat herkent de temperatuur van de pannen automatisch en stelt de snelheid van de ventilator erop af.

### Automatische modi

	Automa- tisch lampje	Koken <sup>1)</sup>	Bakken <sup>2)</sup>
Modus H0	Uit	Uit	Uit
Modus H1	Aan	Uit	Uit
Modus H2 <b>3)</b>	Aan	Ventilator- snelheid 1	Ventilator- snelheid 1
Modus H3	Aan	Uit	Ventilator- snelheid 1
Modus H4	Aan	Ventilator- snelheid 1	Ventilator- snelheid 1
Modus H5	Aan	Ventilator- snelheid 1	Ventilator- snelheid 2

	Automa- tisch lampje	Koken <sup>1)</sup>	Bakken <sup>2)</sup>
Modus 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 bakproces en activeert de ventilatorsnelheid overeenkomstig de automatische modus.
- 3) Deze modus activeert de ventilator en de verlichting en reageert niet op de temperatuur.

### De automatische modus wijzigen

1. Schakel het apparaat uit.
2. Druk 3 seconden op . Het display gaat aan en weer uit.
3. Druk gedurende 3 seconden in totdat of gaat branden.
4. Druk een paar keer in tot gaat branden.
5. Druk op van de timer om een automatische modus te selecteren.



Schakel de automatische modus van de functie uit om de afzuigkap rechtstreeks op het afzuigkappaneel te bedienen.




Als je klaar bent met koken en de kookplaat uitschakelt, werkt de ventilator mogelijk nog even. Daarna schakelt het systeem de ventilator automatisch uit en wordt voorkomen dat je de ventilator per ongeluk in de komende 30 seconden activeert.

### De ventilatorsnelheid handmatig bedienen

Je kunt de functie ook handmatig bedienen.

Raak daartoe aan als de kookplaat actief is. Hierdoor wordt de automatische werking van de functie uitgeschakeld en kun je de ventilatorsnelheid handmatig wijzigen. Als je op drukt, wordt de ventilatorsnelheid met één verhoogd. Als je een intensief niveau bereikt en weer op drukt, stel je de ventilatorsnelheid in op 0 waardoor de

afzuigkapventilator uitschakelt. Om de ventilator weer te starten met ventilatorsnelheid 1, raak je  aan.



Schakel de kookplaat uit en weer aan om automatische bediening van de functie te activeren.

### Het lampje inschakelen

Je kunt de kookplaat instellen om het licht automatisch te activeren wanneer je de kookplaat activeert. Hiervoor stel je de automatische modus in op H1 – H6.

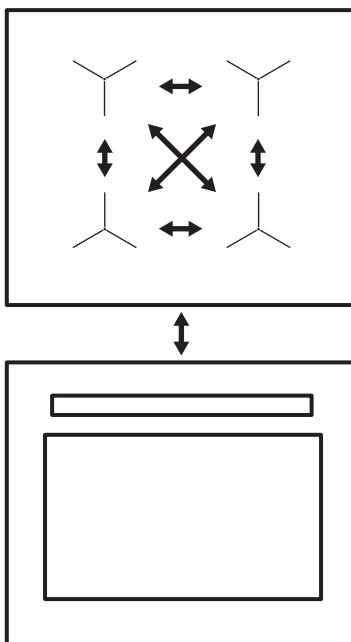


Het lampje op de afzuigkap gaat 2 minuten na het uitschakelen van de kookplaat uit.

## 6.17 Vermogensbeheer-functie

- Alle kookzones zijn aangesloten. Zie de afbeelding.
- De kookplaat en de oven zijn aangesloten op één fase.
- De fase heeft een maximale elektriciteitsbelasting.
- De functie verdeelt het vermogen in het apparaat. De oven is belangrijker dan de kookplaat.
- De functie wordt geactiveerd wanneer de totale elektriciteitsbelasting in het apparaat wordt overschreden.
- De functie stelt de laatst geselecteerde zone in op het geselecteerde vermogen en verlaagt het vermogen van andere kookzones om overbelasting van het circuit te voorkomen.

- Het kookstanddisplay van de verlaagde zones verandert tussen twee niveaus.
- De vermogenslimiet voor alle zones is het verschil tussen het maximaal toegestane vermogen voor het apparaat en het stroomverbruik van de .
- De vermogenslimiet voor één zijde (links of rechts) is 3680W.
- Het totale vermogen voor de kookplaat bedraagt niet meer dan 7200W.



## 7. KOOKPLAAT - AANWIJZINGEN EN TIPS



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 7.1 Pannen



Voor inductiekookzones creëert een sterk elektromagnetisch veld de hitte in de pannen zeer snel.



Gebruik de inductiekookzones met geschikte pannen.

### Panmaterialen

- **goed:** gietijzer, staal, geëmailleerd staal, roestvrij staal, meerlaagse bodem (aangemerkt als geschikt door de fabrikant).
- **niet goed:** 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 op de onderkant van het kookgerei plakt.



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

### Afmetingen van pannen

Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmetingen van pannen aan.

De efficiëntie van de kookzone hangt samen met de diameter van de pan. Pannen met een diameter kleiner dan het minimum ontvangen slechts een deel van het vermogen dat door de kookzone wordt gegenereerd.

## 7.2 Minimale pandiameter

Kookzone	Diameter van het kookgerei (mm)	Vermogen (W)
Links achter	125 - 210	2300/3200

Kookzone	Diameter van het kookgerei (mm)	Vermogen (W)
Rechtsachter	125 - 210	2300/3200
Rechtsvoor	125 - 210	2300/3200
Links voor	125 - 210	2300/3200

## 7.3 Lawaai tijdens gebruik

### Als u dit hoort:

- kraakgeluid: de pan is gemaakt van verschillende materialen (een 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).
- zoemend geluid: als u hoge kookstanden gebruikt.
- klikken: er treedt elektrische schakeling op.
- sissend, brommend: de ventilator werkt.

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


## 7.4 Vereenvoudigde kookgids

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 tabel dienen alleen als richtlijn.

Warmte-instelling	Gebruik om het volgende te doen:	Tijd (min)	Tips
1	Houd gekookt voedsel warm.	indien nodig	Doe een deksel op het kookgerei.

Warmte-instelling	Gebruik om het volgende te doen:	Tijd (min)	Tips
1 - 3	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.	5 - 25	Roer af en toe.
2 - 3	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren.	10 - 40	Kook met een deksel erop.
3 - 5	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op basis van melk, 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	Stoofgroenten, vis, vlees.	20 - 45	Voeg een paar eetlepels water toe. Controleer de hoeveelheid water tijdens het proces.
7 - 9	Stoom aardappelen en andere groenten.	20 - 60	Bedek de bodem van de pan met 1-2 cm water. Controleer het waterpeil tijdens het proces. Houd het deksel op de pan.
7 - 9	Kook grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen.	60 - 150	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten.
9 - 12	Zacht bakken: escalope, kalfscordon bleu, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts.	indien nodig	Draai om wanneer nodig.
12 - 13	Flink bakken, hash browns, lendenbiefstuk, steaks.	5 - 15	Draai om wanneer nodig.
14	Kook water, kook pasta, schroei vlees (goulash, braadpan), frituur frietjes.		
	Kook grote hoeveelheden water. PowerBoost is ingeschakeld.		

## 8. KOOKPLAAT - ONDERHOUD EN REINIGING

### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 8.1 Algemene informatie

- Reinig de kookplaat na elk gebruik.
- Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.
- Krassen of donkere vlekken op het oppervlak hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Gebruik altijd een schraper die wordt aanbevolen voor kookplaten met een glazen oppervlak. Gebruik de schraper alleen als extra hulpmiddel voor het

reinigen van het glas na de standaard reinigingsprocedure.

### WAARSCHUWING!

Gebruik geen messen of ander scherp, metalen gereedschap om het glasoppervlak te reinigen.

### 8.2 Het kookplaat reinigen

- **Verwijder onmiddellijk:** gesmolten kunststof, plastic folie, zout, 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 dit als de kookplaat voldoende afgekoeld is:** kalkringen, wateringen, vetvlekken, glanzende metaalverkleuring. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-

schurend reinigingsmiddel. Veeg de kookplaat na het reinigen droog met een zachte doek.

- **Verwijder glanzende metaalverkleuring:** reinig het glazen oppervlak met een doek en een oplossing van water met azijn.

## 9. OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK

### **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 9.1 Bedieningspaneel

#### Sensorvelden bedieningspaneel



Timer



Fast Heat Up



Binnenverlichting



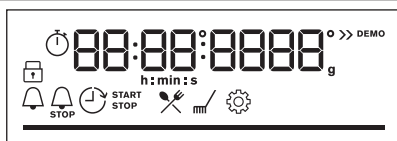
Blokking

OK

Instelling bevestigen

Selecteer een verwarmingsfunctie om de oven in te schakelen.

Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om de oven uit te schakelen.



De display met het maximaal aantal ingestelde functies.

#### Indicatielampjes op de display



Blokking



Kook- En Bakassistent



Reinigen



Instellingen



Fast Heat Up

Indicatielampjes timer:




STOP




**Voortgangsbalk** - voor temperatuur, tijd, opwarmen of rest-warmte.



### 9.2 Instellingenmenu








1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om het menu  te openen.





2. Draai de knop voor de temperatuur om  te selecteren en druk op OK.

3. Draai aan de temperatuurknop om de gewenste positie te kiezen en druk op OK.

Positie	Standaardinstelling	Instellingen	Opties
1	uur	Dagtijd	Instellen dagtijd
2	4	Helderheid	1-2-3-4-5
3	2	Toetsvolume	1-piep/2-klik/3-geen
4	2	Geluidsvolume	1-2-3-4
5	Uit	Uptimer	AAN-UIT
6	Aan	Binnenverlichting	AAN-UIT
7	Uit	Snel opwarmen	AAN-UIT
8	Aan	Reinigingsherinnering	AAN-UIT
9	Uit	Demo Modus	Demofunctie - alleen voor de demonstratie
10	fw	Softwareversie	Weergave softwareversie
11	nee	Alles resetten	NEE-JA

### 9.3 Ovenfuncties

Symbol	Ovenfunctie	Toepassing
	Uit-positie	De oven staat uit.
	Echte hetelucht	Voor het bakken op maximaal twee rekniveaus tegelijk en om voedsel te drogen. Stel de temperatuur 20 - 40°C lager in dan voor Boven + onderwarmte.
	Boven + onderwarmte	Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.
	Frozen Foods	Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.
	Pizza Function	Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een krokante bodem.
	Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.
	Ontdooien	Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd is afhankelijk van de hoeveelheid ingevroren voedsel en de grootte daarvan.

Symbol	Ovenfunctie	Toepassing
	Warmelucht (vochtig)	Deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten (overeenkomstig EU 65/2014 en EU 66/2014). Tests volgens: IEC/EN 60350-1. De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en om ervoor te zorgen dat de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. Het verwarmingsvermogen kan worden vermindert. Zie voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie', Energiebesparing. Deze functie is ontworpen om energie te besparen tijdens het koken. Raadpleeg voor de bereidingsinstructies het hoofdstuk "Aanwijzingen en tips", Warmelucht (vochtig). Als je deze functie gebruikt, gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit.
	Grillen	Om plat voedsel te grillen en brood te roosteren.
	Circulatiegrill	Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Ook om te gratineren en te bruinen.
	Menu	Om deMenu: Kook- en Bakassistent, Pyrolytische Reiniging, Instellingen in te voeren.

## 9.4 De oven activeren en deactiveren



### Het hangt van het model of je apparaat knopsymbolen, indicatielampjes of lampjes heeft:

- Het indicatielampje gaat aan wanneer de oven opwarmt.
- Het lampje gaat aan wanneer de oven in werking is.
- Het symbool geeft aan of de knop een van de kookzones, de ovenfuncties of de temperatuur regelt.

1. Draai aan de knop voor de ovenfuncties om een ovenfunctie te selecteren.
2. Draai aan de knop voor de temperatuur om een temperatuur te selecteren.
3. Om de oven uit te schakelen, draai je de knoppen voor de ovenfuncties naar de uit-stand.

## 9.5 Opwarmings- en restwarmte-indicator en opwarmen

De lamp blijft werken. Wanneer u de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte aan. U kunt die warmte gebruiken om het eten warm te houden.

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 10 minuten voor het einde van het koken. Door de restwarmte blijft de oven koken.


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

## 9.6 Fast heat up

De Fast Heat Up vermindert de opwarmtijd.



Plaats geen voedsel in de oven als de Fast Heat Up in werking is.

Tip op  op het display om Fast Heat Up te activeren.

## 9.7 Blokkering



De deur wordt vergrendeld wanneer deze functie wordt geactiveerd.

### Deze functie voorkomt dat de ovenfunctie per ongeluk wordt gewijzigd.

Schakel het in als de oven werkt – de ingestelde bereiding gaat door, het bedieningspaneel wordt vergrendeld.

Schakel deze in als de oven is uitgeschakeld - de oven kan niet worden ingeschakeld, het bedieningspaneel is vergrendeld.




– houd ingedrukt om de functie in te schakelen.  
een geluidssignaal.



– houd ingedrukt om het uit te schakelen.



3 x  – knippert wanneer de vergrendeling wordt ingeschakeld.

## 9.8 Automatische uitschakeling

Omwille van veiligheidsredenen schakelt de oven na bepaalde tijd automatisch uit als er een verwarmingsfunctie in werking is en u de oventemperatuur niet wijzigt.

Druk na een automatische uitschakeling op een willekeurige knop om de oven opnieuw te activeren.



De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: licht, duur, einde.

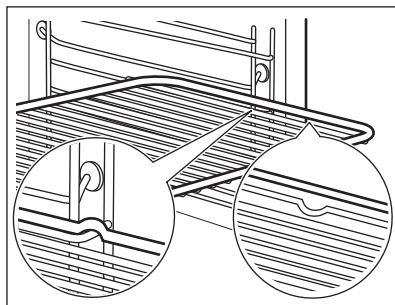
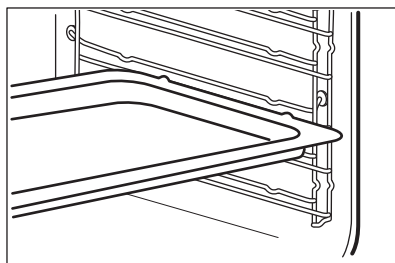
## 9.9 Koelventilator

Als de oven in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van de oven koel te houden. Als je de oven uitschakelt, blijft de ventilator doorgaan, totdat de oven is afgekoeld.

## 9.10 De ovenaccessoires plaatsen

### Diepe schaal:

Plaats de braadpan tussen de geleidestangen van de inschuifrails.



- Alle accessoires hebben kleine inkepingen aan de aan de bovenkant van de randen rechts en links om de veiligheid te verhogen. De inkepingen zijn ook anti-kantelmechanismen.
- De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei wegglijdt.

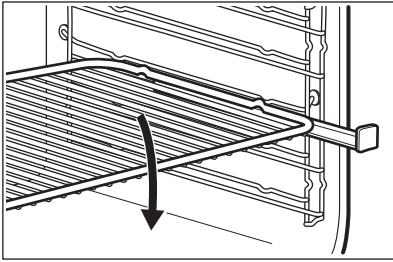
## 9.11 Telescopische geleiders - de ovenaccessoires plaatsen



Bewaar de installatie-instructies voor de telescopische geleiders voor toekomstig gebruik.

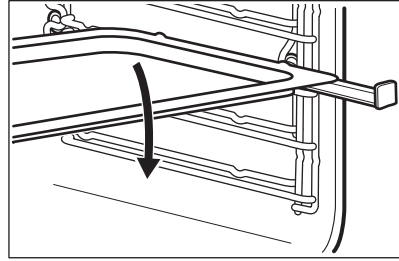
Met telescopische geleiders kun je de plateaus gemakkelijker plaatsen en verwijderen.





Plaats het bakrooster zodanig op de telescopische geleiders dat de pootjes naar beneden wijzen.

**Diepe schaal:**



Plaats de bakplaat of diepe pan op de telescopische geleiders.

## 10. OVEN - KLOKFUNCTIES

### 10.1 Klokfuncties



**00:00** pulsen op het display wanneer u het apparaat aansluit op de elektrische voeding.

Klokfunctie	Toepassing
Kookwekker	De afteltijd instellen. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.
Kooktijd	Wanneer de timer stopt, klinkt het signaal en stopt de verwarmingsfunctie.
Uitsteltijd	Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.
Uptimer	Het maximum is 23 uur 59 min. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. Om de Uptimer in en uit te schakelen, selecteer: Menu, Instellingen.



Kookwekker

De afteltijd instellen. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.



Kooktijd

Wanneer de timer stopt, klinkt het signaal en stopt de verwarmingsfunctie.



Uitsteltijd

Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.



Uptimer

Het maximum is 23 uur 59 min. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. Om de Uptimer in en uit te schakelen, selecteer: Menu, Instellingen.

### 10.2 Instellen: Dagtijd

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om de te openen Menu.
2. Draai de knop voor de temperatuur om Instellingen , Dagtijd te selecteren.

3. Draai de knop voor de temperatuur om de klok in te stellen.
4. Druk op **OK**.

### 10.3 Instellen: Kookwekker



1. Als de oven uit staat, drukt u op . Als de oven aan staat, drukt u tweemaal op.
2. Het display toont: 0:00 en .
3. Draai de knop voor de temperatuur om Kookwekker in te stellen.
4. Druk op **OK**.
5. De timer begint onmiddellijk af te tellen.
6. Wanneer de tijd is verstreken, drukt u op **OK** en draait u de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.


### 10.4 Instellen: Kooktijd

1. Draai aan de knop om de verwarmingsfunctie te selecteren en de temperatuur in te stellen.
2. Druk herhaaldelijk op .
3. Het display toont: 0:00 en .
4. Draai de knop voor de temperatuur om Kooktijd in te stellen.
5. Druk op **OK**.
6. De timer begint onmiddellijk af te tellen.

7. Wanneer de tijd is verstreken, drukt u op **OK** en draait u de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.



### 10.5 Instellen: Uitsteltijd

1. Draai aan de knop om de verwarmingsfunctie te kiezen.
2. Druk herhaaldelijk op .
3. Het display toont: de dagtijd  **START**.
4. Draai de knop voor de temperatuur om de starttijd in te stellen.

5. Druk op **OK**.
6. Op het display verschijnt: **--:--**  **STOP**.
7. Draai de knop voor de temperatuur om de eindtijd in te stellen.
8. Druk op **OK**.
9. De timer begint af te tellen op een ingestelde starttijd.
10. Wanneer de tijd is verstreken, drukt u op **OK** en draait u de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.

## 11. INSTELLEN: KOOK- EN BAKASSISTENT

### Kook- En Bakassistent - gebruik het om snel een gerecht te bereiden met standaardinstellingen:

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om het menu  te openen.
2. Draai de knop voor de temperatuur om Kookassistentie  te selecteren en druk op **OK**.

3. Selecteer het gerecht en druk op **OK**.
4. Plaats de schaal in de oven en druk op de instelling **OK** te bevestigen.

## 12. KOOK- EN BAKASSISTENT MET RECEPTEN

### Legenda





Verwarm de oven 10 minuten (180°C) voor met de functie Hetelucht voordat u het ondersteunde programma selecteert.



Lagerniveau.


























- De temperatuur voor elk geassisteerd recept is standaard en kan met ongeveer 10 graden worden gewijzigd.
- De duur is standaard en kan met ongeveer 10 minuten worden gewijzigd.



Als de functie is afgelopen, controleert u of het voedsel klaar is.

	Gerecht	Gewicht	Schappniveau/accessoire	Duur
<b>Rundvlees</b> 				
P1	<b>Biefstuk, rauw</b>			85 min
P2	<b>Biefstuk: medium</b>	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken	 2; <b>bakplaat</b> Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. In de oven plaatsen.	95 min
P3	<b>Biefstuk, gaar</b>			110 min

Gerecht	Gewicht	Schaphniveau/accessoire	Duur
P4	<b>Biefstuk, medium</b> 180 - 220 g per stuk; 3 cm dikke plakjes	<b>3</b> ; braadschaal op <b>bakrooster</b> ; <b>bakplaat</b> Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. In de oven plaatsen.	15 min
P5	<b>Rundvlees geroosterd/gestoofd</b> (prime rib, bovenste ronde, dikke flank) 1,5 - 2 kg	<b>2</b> braadschaal op <b>bakrooster</b> Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. In de oven plaatsen.	180 min
P6	<b>Biefstuk, rauw, LTC</b> 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken	<b>2</b> ; <b>bakplaat</b> ; braadschaal op <b>bakrooster</b> Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. In de oven plaatsen.	105 min
P7	<b>Biefstuk, medium, LTC</b>		125 min
P8	<b>Biefstuk, gaar</b>		170 min
P9	<b>Filet, rauw, LTC</b>		80 min
P10	<b>Filet, medium, LTC</b> 0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken	<b>2</b> ; <b>bakplaat</b> Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. In de oven plaatsen.	95 min
P11	<b>Filet, doorbakken, LTC</b>		125 min
<b>Kalfsvlees</b>			
P12	<b>Geroosterd kalfsvlees</b> (bijv. schouder) 0,8 - 1,5 kg; 4 cm dikke stukken	<b>2</b> ; braadschaal op <b>bakrooster</b> ; <b>bakplaat</b> Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. In de oven plaatsen.	115 min
<b>Varkensvlees</b>			
P13	<b>Geroosterde varkenshals of schouder</b> 1,5 - 2 kg	<b>2</b> ; braadschaal op <b>bakrooster</b> ; <b>bakplaat</b> Draai het vlees na halverwege de bereidingstijd, om een gelijkmatige bruining te krijgen.	170 min
P14	<b>Pulled pork LTC</b> 1,5 - 2 kg	<b>2</b> ; <b>bakplaat</b> Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.	230 min
P15	<b>Lende, vers</b> 1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken	<b>2</b> ; braadschaal op <b>bakrooster</b> ; <b>bakplaat</b> Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. In de oven plaatsen.	105 min
P16	<b>Spare ribs</b> 2 - 3 kg; gebruik ruwe, 2 - 3 cm dunne spare ribs	<b>3</b> ; <b>diepe pan</b> Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.	120 min
<b>Lamsvlees</b>			
P17	<b>Lambeen met botten</b> 1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm dikke stukken	<b>2</b> ; braadschaal op <b>bakplaat</b> Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. In de oven plaatsen.	130 min

	Gerecht	Gewicht	Schaphniveau/accessoire	Duur
<b>Gevogelte</b> 🐔				
P18	Hele kip	1 - 1,5 kg; vers	☐ 2; braadpan op <b>bakplaat</b> ; <b>bakplaat</b> met <b>diepe pan</b> op niveau 1 om het vet op te vangen. Voeg 200 ml water toe aan de bodem van de holte. Draai de kip halverwege de bereidingstijd om voor een gelijkmatige bruining.	60 min
P19	Halve kip	0,5 - 0,8 kg	☐ 3; <b>bakrooster</b> met <b>diepe pan</b> op niveau 1 om het vet op te vangen. Draai de kip halverwege de bereidingstijd om voor een gelijkmatige bruining.	50 min
P20	Kippenborst	180 - 200 g per stuk	☐ 2 stoofschotel op <b>bakrooster</b> Bak het vlees een paar minuten in een hete pan.	65 min
P21	Kippenpoten, vers	-	☐ 3; <b>bakplaat</b> Als u eerst kippenpoten hebt gemarineerd, stel dan een lagere temperatuur in en kook ze langer.	45 min
P22	Hele eend	1,5 - 2,5 kg	☐ 2; <b>bakrooster</b> met <b>diepe pan</b> op niveau 1 om het vet op te vangen. Leg het vlees op de braadschaal. Begin met ondersteboven en draai na de halve tijd.	80 min
P23	Gans, heel	4 - 5 kg	☐ 2; <b>bakrooster</b> met <b>diepe pan</b> op niveau 1 om het vet op te vangen. Leg het vlees op een diepe bakplaat. Begin met ondersteboven en draai na de helft van de bereidingstijd.	110 min
<b>Overig</b> 🍞				
P24	Vleesbrood	1 kg	☐ 2; <b>bakrooster</b> met papier of <b>bakplaat</b>	70 min
<b>Vis</b> 🐟				
P25	Hele vis, gegrield	0,5 - 1 kg per vis	☐ 2; <b>bakplaat</b> Vul de vis met boter en gebruik je favoriete kruiden en specerijen.	30 min
P26	Visfilet	-	☐ 3; stoofschotel op <b>bakrooster</b>	40 min
<b>Zoet bakken / nagerechten</b> 🍰 🥧 🍪				
P27	Cheesecake	-	☐ 2; ∅ springvorm van 28 cm op <b>bakrooster</b>	100 min
P28	Appelcake	-	☑ ☐ 2; <b>bakplaat</b>	60 min

Gerecht	Gewicht	Schaphniveau/accessoire	Duur	
P29	Appeltaart	-	 2;  springvorm van 26 cm op <b>bakrooster</b>	55 min
P30	Appeltaart	-	 2;  20 cm taartvorm op <b>bakrooster</b> Voeg 125 ml water toe aan de bodem van de holte.	70 min
P31	Brownies	2 kg	 3; <b>bakplaat</b>	30 min
P32	Chocolade muffins	-	 3; muffinbakplaat op <b>bakrooster</b> of <b>bakplaat</b> Voeg 150 ml water toe aan de bodem van de holte.	20 min
P33	Broodcake	-	 2 broodvorm op <b>bakrooster</b>	80 min
<b>Groente / bijgerechten</b>   				
P34	Gebakken aardappelen	1 kg	 2; <b>bakplaat</b> Leg de gesneden aardappelen met huid op de <b>bakplaat</b> .	50 min
P35	Wegdes	1 kg	 3; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier Snijd aardappelen in stukken.	50 min
P36	Gegrilde gemengde groenten	1 - 1,5 kg	 3; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier Snijd de groenten in stukken.	30 min
P37	Krokettes, bevroren	0,5 kg	 3; <b>bakplaat</b>	30 min
P38	Patat, bevroren	0,75 kg	 3; <b>bakplaat</b>	30 min
<b>Gratins, brood en pizza</b>   				
P39	Lasagne / noedelstoofschotel	1 - 1,5 kg	 3; braadpan of ingevette bakplaat op <b>bakplaat</b>	60 min
P40	Aardappelgratin	1 - 1,5 kg	 1; stoofschotel op <b>bakrooster</b>	65 min
P41	Verse pizza, dun	-	 2; <b>bakplaat</b> bekleed met bakpapier of ingevette <b>bakplaat</b> Voeg 100 ml water toe aan de bodem van de holte.	20 min
P42	Verse pizza, dik	-	  2; <b>bakplaat</b> bekleed met bakpapier of ingevette <b>bakplaat</b>	25 min
P43	Quiche	-	 2; bakblik op <b>bakrooster</b>	45 min
P44	Stokbrood / ciabatta / witbrood	0,8 kg	 3; <b>bakplaat</b> Meer tijd nodig voor witbrood.	30 min

	Gerecht	Gewicht	Schaphniveau/accessoire	Duur
P45	Volledig graan / rogge / bruin brood volledig graan in broodpan	1 kg	  2; bakplaat bekleed met bakpapier of ingevette bakplaat; broodpan op bakrooster Voeg 150 ml water toe aan de bodem van de holte.	60 min

## 13. 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.

### 13.1 Algemene informatie

Tel de rekstanden vanaf de bodem van het apparaat.

Het apparaat heeft een speciaal systeem dat de lucht circuleert en voor doorlopende recycling van stoom zorgt. Dankzij dit systeem is het mogelijk om voedsel te bereiden in een atmosfeer met stoom en worden de gerechten zacht van binnen en knapperig van buiten. Bovendien worden de bereidingstijd en het energieverbruik tot een minimum beperkt.

Vocht kan in het apparaat of op de glazen deurpanelen condenseren. Dit is normaal. Ga altijd iets terug staan van het apparaat als u de deur van het apparaat tijdens de werking opent. Om de condens te verminderen, dient u het apparaat 10 minuten te laten voorverwarmen.

Veeg na elk gebruik het vocht van het apparaat.

Plaats geen voorwerpen direct op de bodem van het apparaat en bedek de bodem tijdens de bereiding niet met aluminiumfolie. Dit kan de bakresultaten veranderen en de emaillelaag beschadigen.

### 13.2 Bakken

Gebruik voor de eerste baksessie de lagere temperatuur.

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 temperatuurstelling niet te wijzigen. De verschillen verminderen tijdens het bakken.

Tijdens het bakken kunnen bakplaten in de oven vervormen. Wanneer de bakplaten weer afgekoeld zijn, verdwijnt de vervorming.

### 13.3 Voor de bereiding van gebak

De ovendeur mag pas worden geopend als driekwart van de baktijd is verstreken.

Als u twee bakplaten tegelijkertijd gebruikt, dient u één niveau ertussen leeg te laten.

De functie boven- en onderwarmte is samen met de standaard temperatuur ideaal voor het bakken van brood.

### 13.4 Voor de bereiding van vlees en vis

Gebruik een diepe bak voor erg vet voedsel om te oven te behoeden voor blijvende vetvlekken.

Laat het vlees ongeveer 15 minuten rusten voordat u het aansnijdt, zodat het vleessap er niet uit stroomt.

Om te veel rook tijdens het braden in de oven te vermijden, kunt u een beetje water in de lekbak gieten. Om rook te vermijden, voegt u water toe wanneer het is opgedroogd.

## 13.5 Baktips

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De onderkant van de cake is niet voldoende gebakken.	De rekstand is incorrect.	Plaats de cake op een lagere rekstand.
De cake zakt in en wordt klef, of streperig.	De oventemperatuur is te hoog.	Stel de volgende keer de oventemperatuur iets lager in.
	De oventemperatuur is te hoog en de baktijd te kort.	Stel volgende keer een langere baktijd en een lagere oventemperatuur in.
De cake is te droog.	De oventemperatuur is te laag.	Stel de volgende keer de oventemperatuur hoger in.
	Te lange baktijd.	Stel volgende keer een kortere baktijd in.
De cake wordt ongelijkmatig gebakken.	De oventemperatuur is te hoog en de baktijd te kort.	Stel volgende keer een langere baktijd en een lagere oventemperatuur in.
	Het cakebeslag is niet gelijkmatig verdeeld.	Verspreid de volgende keer het cakebeslag gelijkmatig over de bakplaat.
De cake wordt niet gaar binnen de in het recept aangegeven baktijd.	De oventemperatuur is te laag.	Stel de volgende keer de oventemperatuur iets hoger in.

## 13.6 Bereidingstijden

De bereidingsduur is afhankelijk van het soort voedsel, de samenstelling en het volume.

Houd in eerste instantie het bereidingsproces in de gaten. Zoek bij het gebruik van dit

apparaat de beste instellingen (temperatuur, bereidingsduur, etc.) voor uw kookgerei, recepten en hoeveelheden.

## 13.7 Warmelucht (vochtig)

### Brood en pizza

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Broodjes	180	20 - 30	3
Bevroren pizza 350 g	210	20 - 30	3

### Cake in bakplaat

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Biscuitrol	180	20 - 30	3
Brownie	180	25 - 35	3

### Cake in bakblik

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Soufflé	200	25 - 30	3

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Luchtige flanbodem	180	20 - 30	3
Victoriataart met jamvulling	170	30 - 40	3

### Vis

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Vis in zakjes 300 g	180	25 - 35	3
Hele vis 200 g	180	20 - 30	3
Visfilets 300 g	180	30 - 35	3

### Vlees

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

### Kleine gebakken items

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Koekjes	180	25 - 35	3
Bitterkoekjes	180	30 - 40	3
Muffins	170	20 - 30	3
Smakelijke cracker	180	25 - 30	3
Kruimeldeegkoekjes	150	25 - 35	3
Tartelettes	170	20 - 30	3

### Vegetarisch

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Groentemix in zakjes 400 g	180	20 - 30	3
Omelet	170	25 - 35	3
Groenten op plaat 700 g	190	25 - 30	3

## 13.8 Tips voor braden

Gebruik hittebestendig kookgerei.

Geroosterd mager vlees bedekt (u kunt aluminiumfolie gebruiken).

Rooster grote stukken vlees direct op de bakplaat.

Doe wat water in de bakplaat om te voorkomen dat druipend vet verbrandt.

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

Rooster vlees en vis in grote stukken (1 kg of meer).



Als niveau 1 wordt aanbevolen, plaatst u het voedsel direct op de bakplaat

Bedruip vleesstukken meerdere malen met hun eigen sap tijdens het roosteren.

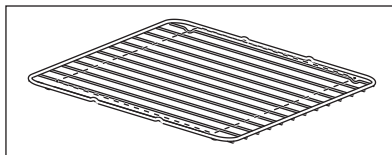
### 13.9 Grillen in het algemeen

#### **⚠ WAARSCHUWING!**

Grill altijd met een gesloten ovendeur.

- **Grill altijd met de maximale temperatuurinstelling.**
- Zet het schap in de rekstand zoals aanbevolen in de grilltafel.
- Als de eerste rekstand wordt aanbevolen, plaats je het voedsel direct op de bakplaat.

- Plaats de diepe ovenschaal altijd om vet op te vangen op de eerste rekstand.
- Alleen dunne stukken vlees of vis grillen.



Het grillgedeelte bevindt zich in het midden van het rooster.

### 13.10 Informatie voor testinstituten

Gerecht	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Accessoires	Roosterhoogte
Kleine cakes (20 cakejes per bakplaat)	Boven + onderwarmte	170	20 - 30	Bakplaat	3
Kleine cakes (20 cakejes per bakplaat)	Echte hetelucht	150	20 - 35	Bakplaat	3
Kleine cakes (20 cakejes per bakplaat)	Echte hetelucht	150	20 - 40	Bakplaat	1 / 4
Appeltaart, 2 blikken (ø 20 cm) op het rooster, diagonaal verdeeld	Boven + onderwarmte	180	70 - 90	Raster	1
Appeltaart, 2 blikken (ø 20 cm) op het rooster, diagonaal verdeeld	Echte hetelucht	160	70 - 90	Raster	2
Appeltaart, 2 blikken (ø 20 cm) op het rooster, diagonaal verdeeld	Pizza-instelling	170	70 - 90	Raster	1
Vetvrije cake, 1 blik (ø 26 cm) op het rooster	Boven + onderwarmte	160	30 - 45	Raster	3
Vetvrije cake, 1 blik (ø 26 cm) op het rooster	Echte hetelucht	150	30 - 45	Raster	2
Vetvrije cake, 1 blik (ø 26 cm) op het rooster	Echte hetelucht	150	30 - 50	Raster	1 / 4
Zandkoek/Gebakreep	Echte hetelucht	140	20 - 35	Bakplaat	3
Zandkoek/Gebakreep	Echte hetelucht	140	25 - 45	Bakplaat	1 / 4
Zandkoek/Gebakreep	Boven + onderwarmte	160	20 - 35	Bakplaat	3

Gerecht	-functie	Tempera- tuur (°C)	Tijd (min)	Accessoi- res	Rooster- hoogte
Toast	Grillen	Max.	5 - 9	Raster	4
Runderburger	Grillen	Max.	15 - 20 eerste kant. 10 - 15 tweede kant.	Rooster/ druipbak	4

## 14. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING

### **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 14.1 Opmerkingen over de reiniging



Reinigingsmid-  
delen

Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel.

Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.

Reinig vlekken met een mild reinigungsmiddel.



Dagelijks gebruik

Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.

Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de ruimte na elk gebruik uitsluitend met een microvezeldoek.



Accessoires

Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik alleen een zachte doek met warm water en een mild reinigungsmiddel. De accessoires niet in een afwasmachine reinigen.

Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigungsmiddelen of scherpe voorwerpen.

### 14.2 Hoe gebruikt u: Pyrolytische reiniging

#### **LET OP!**

Verwijder alle accessoires uit de oven en de verwijderbare inschuifrails.

#### **LET OP!**

Gebruik de kookplaat niet tegelijkertijd met de pyrolysefunctie. Dit kan de oven beschadigen.

#### **WAARSCHUWING!**

Er bestaat gevaar voor brandwonden.



Start de pyrolyse niet als je de ovendeur niet volledig hebt gesloten. Bij sommige modellen toont het display 'C3' als deze fout optreedt.



Tijdens het reinigen is de ovenlamp uit.

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om het menu te openen.
2. Draai de knop voor de temperatuur om Reinigen te selecteren en druk op om te bevestigen.

Optie	Omschrijving
C1 - Licht reinigen	1 uur 30 min
C2 - Normaal reinigen	2 uur
C3 - Grondig reinigen	2 uur 30 min

3. Draai de knop voor de temperatuur om het reinigingsprogramma te selecteren en druk op om te bevestigen.
4. Druk op om het reinigen te starten.
5. Draai na de reiniging de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.
6. De deur wordt onmiddellijk vergrendeld. Totdat de deur wordt ontgrendeld, toont het display: .
7. Wanneer de oven weer koel is, wordt de deur ontgrendeld.

### 14.3 Schoonmaakerinnering

De oven herinnert je eraan dat je hem moet reinigen met: pyrolytische reiniging.

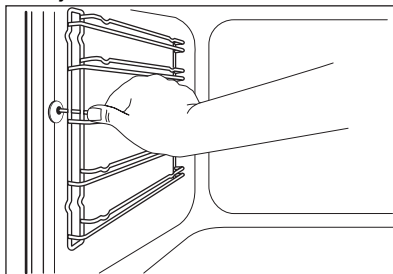
- knippert in het display gedurende 5 sec na elke in- en uitschakeling van de oven.

Om de herinnering uit te schakelen, opent u het menu en selecteert u Instellingen, Reinigingsherinnering.

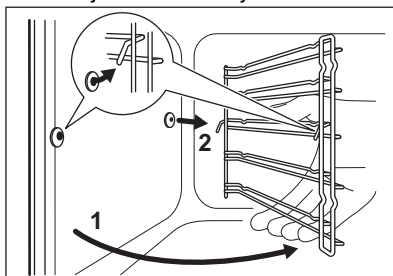
### 14.4 Verwijderen van de inschuifrails

Om de oven te reinigen, verwijdert u de inschuifrails.

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



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



De pinnetjes op de telescopische geleiders moeten naar voren wijzen.

Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.

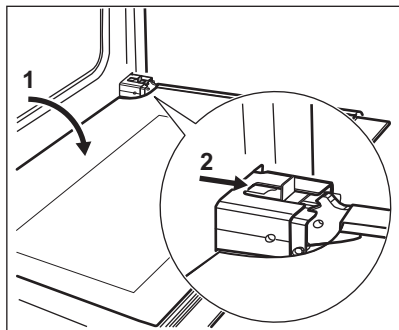


#### LET OP!

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.

### 14.5 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.

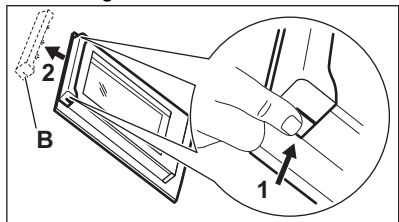
Wanneer u klaar bent met reinigen, plaatst u de ovendeur terug in omgekeerde volgorde. Zorg ervoor dat u een klik hoort wanneer u de deur terugplaatst. Gebruik indien nodig enige kracht.

## 14.6 Verwijderen en reinigen van de deurglazen



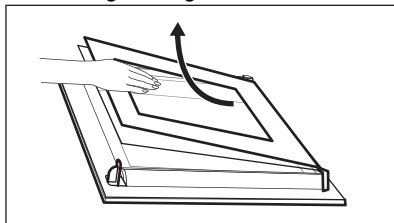
De glasplaten van de ovendeur op uw product kunnen in type en vorm verschillen van de voorbeelden die u hier ziet. Het aantal glasplaten kan ook verschillen.

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.

## 14.7 Het lampje vervangen

### ⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken. Het lampje kan heet zijn.

1. Schakel de oven uit. Wacht tot de oven afgekoeld is.
2. Trek de oven uit het stopcontact.
3. Plaats een doek op de bodem van de holte.

### ⚠ LET OP!

Houd de halogeenlamp altijd met een doek vast om te voorkomen dat er vetrestjes op de ovenlamp verbranden.

## 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.

## 14.8 De lade

### ⚠ WAARSCHUWING!

Plaats geen voedsel in de lade.

### **WAARSCHUWING!**

Bewaar geen ontvlambare voorwerpen zoals schoonmaakmiddelen, plastic zakken, ovenhandschoenen, papier, schoonmaakmiddelen, spuitbussen, plastic voorwerpen) in de lade. Als u de oven gebruikt, kan de lade heet worden. Er bestaat een risico op brand.

De lade onder de oven eruit worden gehaald voor reiniging.

### **De lade verwijderen:**


1. Trek de lade naar buiten totdat hij stopt.
  2. Til de lade iets op, zodat deze onder een hoek van de ladegeleiders omhoog kan worden getild.
- Volg de procedure in omgekeerde volgorde om de lade te monteren.






## 15. PROBLEEMOPLOSSING

### **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 15.1 Wat te doen als...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Je kunt het apparaat niet inschakelen.	Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd.	Controleer of het apparaat goed is aangesloten op de elektriciteitsvoorziening.
Je kunt het apparaat niet inschakelen.	De zekering is doorgeslagen.	Verzekeer je ervan dat de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neem je contact op met een erkende installateur.
Je kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.	Je hebt 2 of meer sensorvelden tegelijkertijd aangeraakt.	Raak slechts één sensorveld aan.
Je kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.	Water of vetvlekken op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel.
Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Als de kookplaat wordt uitgeschakeld, klinkt er een geluidssignaal.	Je hebt iets op een of meer sensorvelden geplaatst.	Verwijder het voorwerp van de sensorvelden.
De kookplaat wordt uitgeschakeld.	Je hebt iets op het sensorveld geplaatst  .	Verwijder het voorwerp van het sensorveld.
De restwarmte-indicator gaat niet aan.	De zone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is bediend.	Als de zone voldoende lang gebruikt is om heet te zijn, neem je contact op met een erkende servicedienst.
De automatische opwarmfunctie start niet.	De zone is heet.	Laat de zone voldoende afkoelen.
De automatische opwarmfunctie start niet.	De hoogste kookstand is ingesteld.	De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de functie.

<b>Probleem</b>	<b>Mogelijke oorzaak</b>	<b>Oplossing</b>
Je kunt de maximale warmtestand niet instellen voor één van de kookzones.	De oven of de andere zones gebruiken het maximaal beschikbare vermogen.	Verlaag de warmtestand van de oven of de andere kookzones die op dezelfde fase zijn aangesloten. Zie het hoofdstuk "Stroommanagement".
De sensorvelden worden heet.	De pan is te groot of je plaatst deze te dicht bij de bedieningsknoppen.	Plaats grotere pannen zo mogelijk op de achterste kookzones.
Er klinkt geen geluidssignaal wanneer je de tiptoetsen van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uitgeschakeld.	Activeer de signalen. Raadpleeg het hoofdstuk 'Kookplaat - Dagelijks gebruik'.
 gaat branden op het kookplaatdisplay.	Automatische uitschakeling werkt.	Schakel de kookplaat uit en weer aan.
 gaat branden op het kookplaatdisplay.	De Vergrendelfunctie/kinderbeveiliging is geactiveerd.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Kookplaat - Dagelijks gebruik'.
 gaat branden op het kookplaatdisplay.	Er staat geen pan op de zone.	Plaats een pan op de zone.
 gaat branden op het kookplaatdisplay.	Het kookgerei is niet geschikt.	Gebruik geschikt kookgerei. Zie het hoofdstuk 'Kookplaat - Nuttige aanwijzingen en tips'.
 gaat branden op het kookplaatdisplay.	De diameter van de bodem van de pan is te klein voor de zone.	Gebruik pannen 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.
De oven wordt niet warm.	De benodigde instellingen zijn niet ingesteld.	Controleer of de instellingen correct zijn.
De oven wordt niet warm.	De automatische uitschakeling wordt geactiveerd.	Raadpleeg 'Automatisch uitschakelen'.
De oven wordt niet warm.	Het kinderslot is geactiveerd.	Zie 'Het kinderslot gebruiken'.
De lamp werkt niet.	De lamp is defect.	Vervang de lamp.
Het bereiden van gerechten gaat te langzaam of te snel.	De temperatuur is te laag of te hoog.	Pas de temperatuur zo nodig aan. Volg het advies in de gebruikershandleiding.
Er slaat stoom en condens neer op het voedsel en in de ovenruimte.	Je hebt het gerecht te lang in de oven achtergelaten.	Laat de gerechten na afloop van het kookproces niet langer dan 15 - 20 minuten in de oven staan.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Op het ovensdisplay verschijnt 'F102'.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Je hebt de deur niet volledig gesloten.</li> <li>• De deurvergrendeling is stuk.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sluit de deur volledig.</li> <li>• Schakel de oven uit via de (automatische) zekering of de hoofdschakelaar in de meterkast en schakel deze opnieuw in.</li> <li>• Als het display weer 'F102' weergeeft, neem dan contact op met de klantenservice.</li> </ul>
Op het ovensdisplay verschijnt '00:00'.	Er was een stroomstoring.	Stel het tijdstip van de dag in.
Het display toont een foutcode die niet in deze lijst voorkomt.	Er is een elektrische storing.	Schakel het apparaat uit via de (automatische) zekering of de hoofdschakelaar in de meterkast en schakel deze opnieuw in. Neem contact op met de klantenservice als de foutcode opnieuw op het display wordt weergegeven weergeeft.

## 15.2 Service-informatie

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

De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich op het voorframe van de apparaatruimte. Verwijder het typeplaatje niet uit de apparaatruimte.

### Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.) .....

Productnummer (PNC) .....

Serienummer (S.N.) .....

## 16. ENERGIEZUINIGHEID

### 16.1 Productinformatie volgens EU Ecodesign-voorschriften voor kookplaat

Modelnummer	CIB6490APW CIB6490APM
Type kookplaat	Oven in vrijstaand fornuis
Aantal kookzones	4
Verwarmingstechnologie	Inductie

Diameter van ronde kookzones (Ø)	Links voor	21.0 cm
	Links achter	21.0 cm
	Rechtsvoor	21.0 cm
	Rechtsachter	21.0 cm
Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)	Links voor	176.0 Wh/kg
	Links achter	181.0 Wh/kg
	Rechtsvoor	193.0 Wh/kg
	Rechtsachter	179.0 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)		182.3 Wh/kg

IEC/EN 60350-2 - Huishoudelijke elektrische kookapparaten - Deel 2: Kookplaten - Methoden voor het meten van prestaties.

## 16.2 Kookplaat - Energiebesparend

Je kunt energie besparen tijdens het dagelijks koken als je de onderstaande aanwijzingen volgt.

- Gebruik bij het opwarmen van water alleen de hoeveelheid die je nodig hebt.
- Plaats, indien mogelijk, altijd de deksels op het kookgerei.

- Plaats het kookgerei direct in het midden van de kookzone.
- Gebruik de restwarmte om het voedsel warm te houden of om het te laten smelten.

## 16.3 Productinformatie en productinformatieblad volgens de EU-voorschriften voor ecologisch ontwerp en energie-etikettering voor ovens

Naam leverancier	AEG	
Modelnummer	CIB6490APW 940002990 CIB6490APM 940002983	
Energie-efficiëntie-index	81.4	
Energie-efficiëntieklasse	A+	
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	0.98kWh/cyclus	
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0.70kWh/cyclus	
Aantal holtes	1	
Warmtebron	Elektriciteit	
Volume	73l	
Soort oven	Oven in vrijstaand fornuis	
Massa	CIB6490APW	58.3kg
	CIB6490APM	58.6kg

IEC/EN 60350-1 - Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 1: Fornuizen, ovens, stoomovens en grills - Methoden voor het meten van prestaties.



## 16.4 Oven - Energiebesparing



Dit apparaat heeft functies die u helpen energie te besparen tijdens het dagelijks koken.

Zorg ervoor dat de deur van het apparaat gesloten is als het apparaat in werking is. Open de deur van het apparaat niet te vaak tijdens het koken. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

Verwarm het apparaat niet voor alvorens te koken als dat niet hoeft.

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

### **Koken met hete lucht**

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

### **Restwarmte**

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte binnen in het apparaat zal blijven koken.

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


### **Eten warm houden**

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

### **Warmelucht (vochtig)**


Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

## 17. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recycleren.

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.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:  
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,  
Poland





**aeg.com**

867363895-B-442023



**CE**