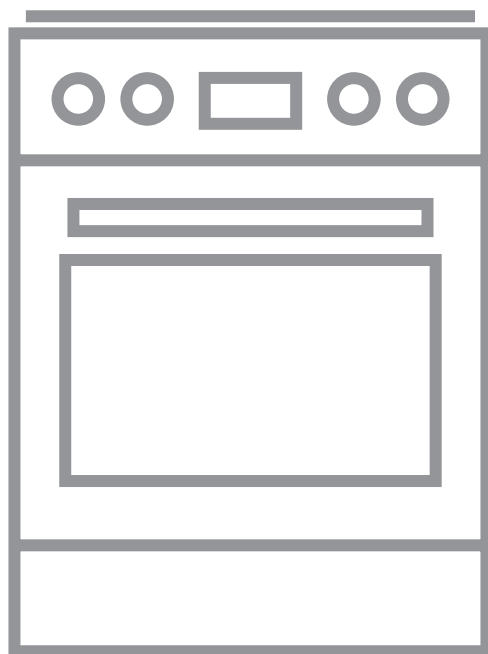


# USER MANUAL



## INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	5
3. MONTAGE .....	8
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	10
5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....	10
6. KOOKPLAAT - DAGELIJKS GEBRUIK.....	11
7. KOOKPLAAT - AANWIJZINGEN EN TIPS.....	12
8. KOOKPLAAT - ONDERHOUD EN REINIGING.....	13
9. OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK .....	14
10. OVEN - AANWIJZINGEN EN TIPS.....	16
11. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING.....	28
12. PROBLEEMOPLOSSING.....	30
13. ENERGIEZUINIGHEID.....	31

## VOOR PERFECTE RESULTATEN

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



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

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



Registreer je product voor een betere service:

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



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:


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

## KLANTENSERVICE EN SERVICE


Gebruik altijd originele onderdelen.

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

De informatie vindt u op het typeplaatje.

 Waarschuwingen en veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

### 1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is

niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

## **1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare personen**

- 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:** Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als die in werking is of afkoelt. Makkelijk toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

## **1.2 Algemene veiligheid**

- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat 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:** Onbewaakt koken op een fornuis met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden.

- Probeer NOOIT om een brand te blussen met water. Schakel het apparaat uit en bedek dan de vlam, bv. met een deksel of een vuurdeken.
- LET OP: Het kookproces moet bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- 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.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- 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 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 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 zijkanen 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.
- 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.



### **WAARSCHUWING!**

Risico op brand en explosie

- Wanneer ze verwarmd worden, kunnen vetten en oliën ontvlambare dampen afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vetten en oliën als u ermee kookt.
- De dampen die erg hete olie vrijkomen, kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten kan bevatten, kan brand veroorzaken 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.

## **2.3 Gebruik**



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel en brandwonden.

Gevaar voor elektrische schokken.

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor (binnenshuis) huishoudelijk gebruik.



### **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.
- Bewaar geen heet kookgerei op het bedieningspaneel.
- Laat het kookgerei niet droogkoken.
- Zorg ervoor dat er geen voorwerpen of pannen op het apparaat vallen. Het oppervlak kan beschadigd raken.
- Activeer de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen.
- 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.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, bijvoorbeeld het verwarmen van de ruimte.
- 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 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.
- Maak het apparaat schoon 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.

## 2.4 Reiniging en onderhoud



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel, brand en 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!

## 2.5 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.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

## 2.6 Service

- Neem contact op met de 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.

## 3. MONTAGE



### WAARSCHUWING!

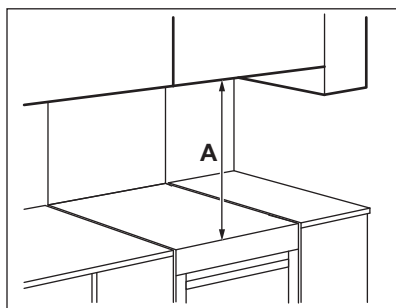
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 3.1 Technische gegevens

Afmetingen	
In 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.

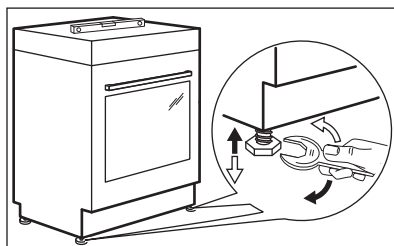


Minimum afstanden

Afmetingen	mm
A	685

- 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.

### 3.3 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

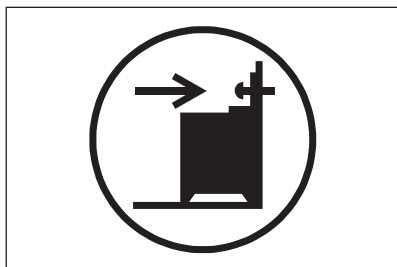


#### LET OP!

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.



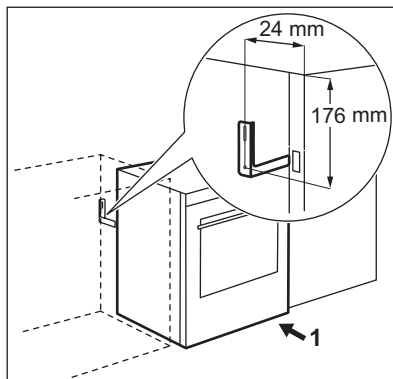


**LET OP!**

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 zonder een stekker of netsnoer.

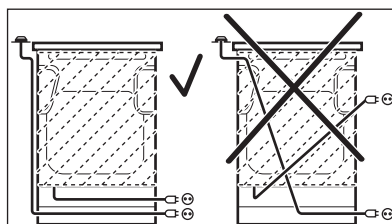
Toepasselijke kabelsoorten voor verschillende fasen:

Fase	Minimumformaat kabel
1	3 x 6,0 mm <sup>2</sup>
3 met neutraal	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>



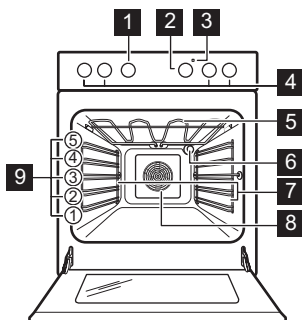
**WAARSCHUWING!**

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



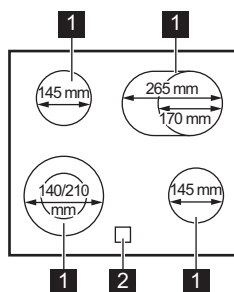
## 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### 4.1 Algemeen overzicht



- 1 Knop voor verwarmingsfuncties
- 2 Bedieningsknop (voor de temperatuur)
- 3 Temperatuurindicator/symbool
- 4 Knoppen voor de kookplaat
- 5 Verwarmingselement
- 6 Lamp
- 7 Inschuifrails, verwijderbaar
- 8 Ventilator
- 9 Inzetniveaus

### 4.2 Overzicht kookplaat



- 1 Kookzone
- 2 Restwarmte-indicator

### 4.3 Accessoires

- **Bakrooster**  
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.
- **Bakplaat**  
Voor gebak en koekjes.
- **Grill-/braadpan**  
Voor bakken en roosteren of als pan om vet op te vangen.
- **Bewaarlade**  
Het opbergcompartiment bevindt zich onder de uitsparing van de oven.

## 5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK



**WAARSCHUWING!**  
Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

### 5.1 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.

## 5.2 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 Kookstand

Symbolen	Functie
0	Uit-stand
	Dubbele zone
	Warm houden
1 - 9	Kookstanden



Gebruik de restwarmte om het energieverbruik te verminderen. Schakel de kookzone ongeveer 5 - 10 minuten uit voordat het kookproces is voltooid.

Draai de knop voor de geselecteerde kookzone naar de gewenste warmte-instelling.

Draai de knop naar de uit-stand om het kookproces te voltooien.

## 6.2 Activeren en deactiveren van de buitenringen

Het verwarmingsvlak kan worden aangepast aan de grootte van de pannen.

**Om de buitenste ring in te schakelen:**  
draai de knop rechtsom door een lichte weerstand naar . Draai vervolgens de knop linksom naar de juiste kookstand.

**Om de buitenste ring uit te schakelen:**  
de timerknop op de uit-stand zetten. Het controlelampje gaat uit.

## 6.3 Restwarmte-indicator



**WAARSCHUWING!**  
Zolang het lampje aan staat, bestaat er een risico op brandwonden door restwarmte.

Het controlelampje gaat aan als een kookzone heet is, maar het werkt niet als de hoofdstroom is onderbroken.

Het indicatielampje kan ook verschijnen:

- voor de aangrenzende kookzones, zelfs als je ze niet gebruikt,
- als 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.

## 7. KOOKPLAAT - AANWIJZINGEN EN TIPS



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 7.1 Pannen

De kookresultaten zijn afhankelijk van het kookgerei

- **aanbevolen:** aluminium, koper
- **niet aanbevolen:** roestvrij staal, gietijzer, glas



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.



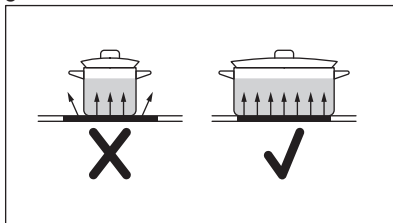
Gebruik geen kookgerei op de keramische kookplaat met bodems met uitgesproken randen of richels, bijv. gietijzeren pannen. Deze kunnen het oppervlak van de kookplaat permanent bekrassen of schuren.



Pannen gemaakt van geëmailleerd staal of met aluminium of koperen bodems kunnen tot verkleuringen van de glazen keramische kookplaat leiden.

Om energie te besparen en ervoor te zorgen dat de kookplaat goed werkt,

moet de bodem van het kookgerei een geschikte minimumdiameter hebben.



### 7.2 Minimale diameter van het kookgerei

Kookzone	Diameter kookgerei (mm)	Vermogen (W)
Linksachter	Φ 145	1200
Rechtsachter	170-265	1400/2200
Rechtsvoor	Φ 145	1200
Linksvoor	140-210	1000/2200

### 7.3 Voorbeelden van kooktoepassingen



De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Warmteinstelling	Gebruik om:	Tijd (min)	Tips
- 1	Bereide gerechten warmhouden.	zoals nodig	Een deksel op het kookgerei doen.
1 - 2	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.	5 - 25	Van tijd tot tijd mengen.

Warmte-instelling	Gebruik om:	Tijd (min)	Tips
1 - 2	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren.	10 - 40	Met deksel bereiden.
2 - 3	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen.	25 - 50	Voeg minimaal twee keer zo veel vocht toe als rijst en roer gerechten op melkbasis halverwege de procedure door.
3 - 4	Stomen van groenten, vis en vlees.	20 - 45	Voeg een paar eetlepels vocht toe.
4 - 5	Aardappelen stomen.	20 - 60	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen.
4 - 5	Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen.	60 - 150	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten.
6 - 7	Lichtjes braden: kalfsoester, cordon bleu van kalfsvlees, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts.	zoals nodig	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
7 - 8	Door-en-door gebraden, opgebakken aardappelen, lendenbiefstukken, steaks.	5 - 15	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
9	Aan de kook brengen van water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van friet.		

## 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 een speciale schraper voor het glas.

### 8.2 De kookplaat schoonmaken

- **Verwijder direct:** gesmolten kunststof, plastic folie, suiker en suikerhoudend voedsel, anders kan dit schade aan de kookplaat veroorzaken. Doe voorzichtig om brandwonden te voorkomen. Gebruik de speciale schraper op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.
- **Verwijder nadat de kookplaat voldoende is afgekoeld:** kalk- en waterkringen, vetspatten en metaalachtig glanzende verkleuringen. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-schurend reinigingsmiddel. Droog

de kookplaat na reiniging af met een zachte doek.

- **Verkleuring glanzende metalen verwijderen:** reinig het glazen

oppervlak met een doek en een oplossing van water met azijn.

## 9. OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK



### WAARSCHUWING!







Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.


### 9.1 Ovenfunctie



### WAARSCHUWING!

Schenk geen vloeistoffen in de uitsparing van de ovenruimte voor en tijdens het bereidingsproces. Gevaar voor schade.

Symbol	Ovenfunctie	Toepassing
0	Uit-stand	De oven is uit.
	Echte hetelucht	Voor het bakken op maximaal twee re-niveaus tegelijk en om voedsel te dro-gen. Stel de temperatuur 20 tot 40°C lager in dan voor Boven + onderwarmte.
	Pizza-instelling	Voor het bakken van voedsel op één ni-veau voor een intensievere bruining en een krokante bodem.
	Boven + onderwarmte	Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.
	Drogen	Om in plakjes gesneden fruit, groenten en champignons te drogen.
	Intens grillen	Voor het grillen van plat voedsel in grote hoeveelheden en voor het roosteren van brood.
	Circulatiegrill	Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Ook om te gratineren en te bruinen.

Symbool	Ovenfunctie	Toepassing
	Warmelucht (vochtig)	Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Raadpleeg voor de kookinstructies het hoofdstuk 'Aanwijzingen en tips', Warmelucht (vochtig). De ovendeur moet tijdens het koken gesloten zijn, zodat de functie niet wordt onderbroken en de oven werkt met 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 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 je deze functie gebruikt, schakelt de verlichting automatisch uit.

**i** Je kunt voedsel ontdooien door de functie Warmelucht (vochtig) te kiezen zonder de temperatuur in te stellen.

3. Draai om de oven uit te schakelen, de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur naar de uit-stand.

## 9.2 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.

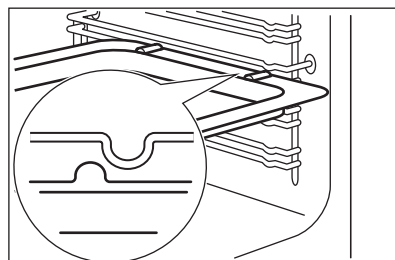
## 9.3 Koelventilator

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, de ventilator stopt.

## 9.4 De ovenaccessoires plaatsen

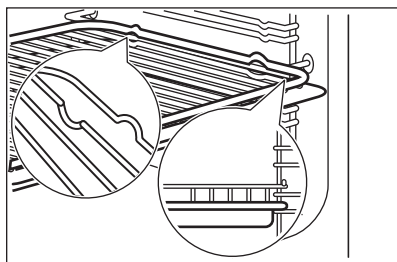
### Diepe schaal

Plaats de braadpan tussen de geleidestangen van de inschuifrails.



**Bakrooster en de diepe pan samen:**

Plaats de diepe pan tussen de geleiders van de inschuifrails en het bakrooster op de geleiders erboven.



- Alle accessoires hebben kleine inkepingen aan de rechterbovenkant en links om de veiligheid te verhogen. De inkepingen zijn ook kantelbeveiliging.
- De hoge rand rond het rooster is een apparaat dat voorkomt dat kookgerei wegglijdt.

## 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.

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 weer afgekoeld zijn, verdwijnt de vervorming.

### 10.1 Bakken

Gebruik voor de eerste baksessie de lagere temperatuur.

### 10.2 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.



Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De cake is te droog.	De oventemperatuur is te laag.	Stel de volgende keer de oven-temperatuur 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 oven-temperatuur iets hoger in.

### 10.3 Bereiding met hete lucht



#### Bakken op één ovenniveau

Bakken in een bakblik

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Tulband of brioche	150 - 160	50 - 70	2
Moskovisch gebak / vruchtencake	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Biscuittaart zonder vet	150 - 160 <sup>1)</sup>	25 - 40	3
Taartbodem - zandtaartdeeg	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Taartbodem - zacht cakedeeg	150 - 170	20 - 25	2
Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst)	160	60 - 90	2 - 3

<sup>1)</sup> Oven voorverwarmen.

Gebak / brood op bakplaat

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

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Vruchtentaart met kruimeldeeg	160 - 170	40 - 80	3

1) Gebruik braadpan.

### Koekjes

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

1) Oven voorverwarmen.

### Tabel voor ovenschotels en gegratineerde gerechten

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

1) Oven voorverwarmen.

### Bakken op meerdere niveaus

#### Gebak / brood op bakplaat

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
			2 standen
Roomsoezen / Eclairs	160 - 180 <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	30 - 50	2 / 4
Broodjes	180 <sup>1)</sup>	25- 40	2 / 4
Kleine cakes (20 stuks/bakplaat)	150 <sup>1)</sup>	20 - 40	2 / 4

<sup>1)</sup> 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
Biscuittaart zonder vet	170 <sup>1)</sup>	25 - 40	3
Taartbodem van zandtaartdeeg	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Taartbodem - zacht cakedeeg	170 - 190	20 - 25	2
Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst)	180	60 - 90	1 - 2
Hartige taart (bijv. quiche lorraine)	180 - 220	35 - 60	1
Kwarktaart	160 - 180	60 - 90	1 - 2

<sup>1)</sup> Oven voorverwarmen.

Gebak op bakplaat

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte
Vlechtbrood/broodkrans	170 - 190	40 - 50	2

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte
Kerststol	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Brood (roggebrood): 1. Eerste deel van het bakproces. 2. Tweede deel van het bakproces.	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180 <sup>1)</sup>	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Roomsoezen/tompoezen	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam)	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Kruimeltaart (droog)	160 - 180	20 - 40	3
Amandelcake/suikertaart	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Vruchtentaart (bereid met gistdeeg/ sponsdeeg) <sup>2)</sup>	170	35 - 55	3
Vruchtentaart met kruimeldeeg	170 - 190	40 - 60	3
Plaatkoek met kwetsbare garnering (bijv. kwark, room, puddingvulling)	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3
Pizza (met veel garnering)	190 - 210 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 - 2
Pizza (dunne korst)	220 - 250 <sup>1)</sup>	15 - 25	1 - 2
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 <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Broodjes	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 55	3

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Kleine cakejes (20 per blad)	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3 - 4

<sup>1)</sup> Oven voorverwarmen.

Tabel voor ovenschotels en gegratineerde gerechten

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

<sup>1)</sup> Oven voorverwarmen.

## 10.5 Pizzastand

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pizza (dun) <sup>1)</sup>	200 - 230 <sup>2)</sup>	10 - 20	1 - 2
Pizza (met veel garnering) <sup>1)</sup>	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
Appeltaart, bedekt	150 - 170	50 - 60	1 - 2
Groentetaart	160 - 180	50 - 60	1 - 2
Ongedesemd brood	230 - 250 <sup>2)</sup>	10 - 20	2 - 3
Bladerdeegtaart	160 - 180 <sup>2)</sup>	45 - 55	2 - 3
Flammekuchen	230 - 250 <sup>2)</sup>	12 - 20	2 - 3

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Piroggen (Russische variant op calzone)	180 - 200 <sup>2)</sup>	15 - 25	2 - 3

1) Gebruik braadpan.

2) Oven voorverwarmen.

## 10.6 Warmelucht (vochtig)

Brood en pizza

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

Cake in bakplaat

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

Cake in bakblik

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Soufflé	200	30 - 40	3
Luchtige vlaibodem	180	20 - 30	3
Victoriaartaart met jamvulling	150	25 - 35	3

Vis

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
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)	Roosterhoogte
Vlees in zakje 250 g	200	25 - 35	3

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Vleesspiesjes 500 g	200	30 - 40	3

Kleine gebakken items

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Koekjes	180	25 - 35	3
Makarons	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 Tips voor braden

Gebruik hittebestendig kookgerei.

Geroosterd mager vlees bedekt (u kunt aluminiumfolie gebruiken).

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

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

### 10.8 Boven- en onderwarmte roosteren

Rundvlees

Gerecht	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Stoofvlees	1 – 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1
Rosbief of ossehaas: rood	per cm dikte	230 - 250 <sup>1)</sup>	6 - 8	1

Gerecht	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Rosbief of ossehaas: medium	per cm dikte	220 - 230	8 - 10	1
Rosbief of ossehaas: doorbakken	per cm dikte	200 - 220	10 - 12	1

1) Oven voorverwarmen.

#### 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 <sup>1)</sup>	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, medium	1 – 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	1

#### Game

Gerecht	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Hazenrug, hazenbout	tot 1 kg	220 - 240 <sup>1)</sup>	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
Halve kip	400 – 500 g elk	220 - 250	35 - 50	1
Kip, haantje	1 – 1,5 kg	220 - 250	50 - 70	1
Eend	1,5 – 2 kg	210 - 220	80 - 100	1
Gans	3,5 – 5 kg	200 - 210	150 - 180	1
Kalkoen	2,5 – 3,5 kg	200 - 210	120 - 180	1
Kalkoen	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

## 10.9 Braden met circulatiegrill

## Rundvlees

Gerecht	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Rosbief of ossehaas: rood	per cm dikte	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Rosbief of ossehaas: medium	per cm dikte	180 - 190	6 - 8	1
Rosbief of ossehaas: gaar	per cm dikte	170 - 180	8 - 10	1

<sup>1)</sup> Oven voorverwarmen.

## Varkensvlees

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

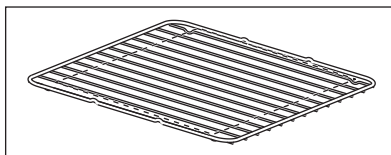
Gerecht	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Stukken gevogelte	200 – 250 g p.p.	200 - 220	30 - 50	1
Halve kip	400 – 500 g p.p.	190 - 210	35 - 50	1
Kip, haantje	1 – 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Eend	1,5 – 2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Gans	3,5 – 5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Kalkoen	2,5 – 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	1
Kalkoen	4 – 6 kg	140 - 160	150 - 240	1

## 10.10 Grillen in het algemeen

**WAARSCHUWING!**

Tijdens het grillen moet de ovendeur altijd gesloten zijn.

- **Grill altijd met de maximale temperatuurstelling.**
- Rooster in de rekstand plaatsen, zoals aangeraden in grilleertabel.
- Altijd de pan plaatsen om vet op te vangen op de eerste rekstand.
- Alleen platte stukken vlees of vis grillen.



Het grilgedeelte is ingesteld in het midden van het rooster.

## 10.11 Grill intens

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)		Roosterhoogte
		1e kant	2e kant	
Burgers	max 1)	9 - 15	8 - 13	4
Varkensfilet	Maximaal	10 - 12	6 - 10	4
Worstjes	Maximaal	10 - 12	6 - 8	4
Runderfilet, kalfsbiefstukken	Maximaal	7 - 10	6 - 8	4
Geroosterd brood	max 1)	1 - 4	1 - 4	4 - 5
Brood met iets erop	Maximaal	6 - 8	-	4

1) De oven voorverwarmen

## 10.12 Drogen

Dek de ovenroosters met bakpapier af.

Voor de beste resultaten: schakel het apparaat na de eerste helft van de

vereiste tijd uit. Open de deur en laat het apparaat afkoelen. Hierna kunt u het droogproces afronden.

Groenten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Roosterhoogte	
			1 stand	2 standen
Bonen	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Paprika's	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Groente in het zuur	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Paddestoelen	50 - 60	6 - 8	3	2 / 4
Kruiden	40 - 50	2 - 3	3	2 / 4

Fruit

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (u)	Roosterhoogte	
			1 stand	2 standen
Pruimen	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Abrikozen	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Schijfjes appel	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Peren	60 - 70	6 - 9	3	2 / 4

# 11. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING



## WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

## 11.1 Opmerkingen over schoonmaken



### Reinigings- middelen

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

Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.

Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.



### Dagelijks ge- bruik

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

Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in de oven. Droog de uitsparing na elk gebruik met een zachte doek.



### Accessoires

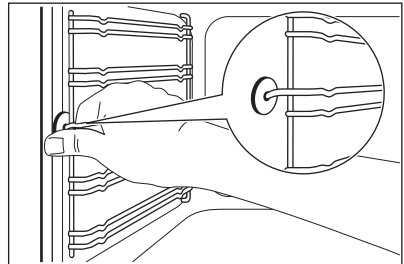
Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.

Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

## 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

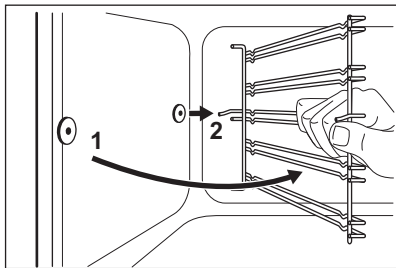


2. Trek de inschuifrail bij de achterkant uit de zijwand en verwijder deze.

## 11.3 Verwijderen van de inschuifrails

Om de oven te reinigen, verwijdert u de inschuifrails.

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



Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.

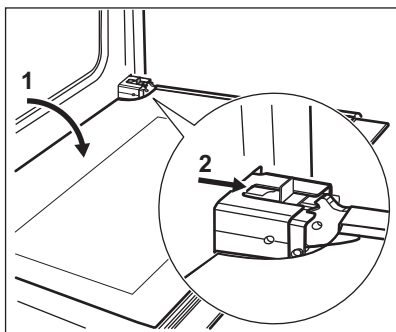


**LET OP!**

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.

**11.4 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

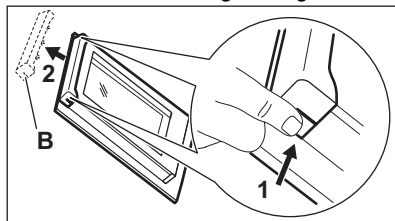
omgekeerde volgorde. Zorg ervoor dat u een klik hoort wanneer u de deur terugplaatst. Gebruik indien nodig enige kracht.

**11.5 Verwijderen en reinigen van de deurglazen**

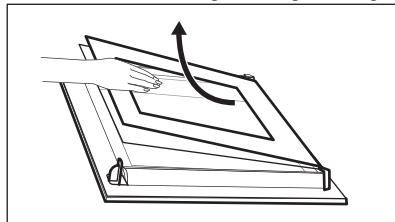


De glasplaten van de ovendeur op uw product kunnen in type en vorm verschillen van de voorbeelden die u hier ziet. Het aantal glasplaten kan ook verschillen.

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.

**11.6 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.

### 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.

### 11.7 De lade verwijderen

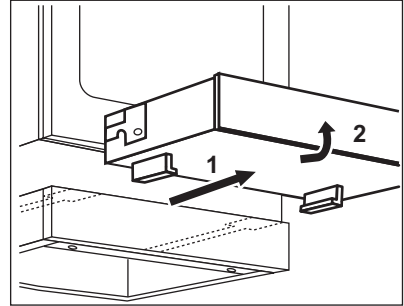


#### WAARSCHUWING!

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

Probleem	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.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
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 klantenservice.
U kunt de buitenste ring niet inschakelen.		Schakel eerst de binnenring in.
De oven wordt niet warm.	De oven is uitgeschakeld.	Schakel de oven in.
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.
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.

## 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. ENERGIEZUINIGHEID

## 13.1 Productinformatie voor kookplaat volgens EU-richtlijn 66/2014

Modelnummer	CCB6400ABW
Type kookplaat	Kookplaat in vrijstaand fornuis
Aantal kookzones	4
Verwarmingstechnologie	Stralingsverwarmer

Diameter van ronde kookzones (Ø)	Linksvoor	21,0 cm
	Linksachter	14,5 cm
	Rechtsvoor	14,5 cm
Lengte (L) en breedte (W) van niet-ronde kookzone	Rechtsachter	L 26,5 cm W 17,0 cm
Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)	Linksvoor	178,9 Wh / kg
	Linksachter	181,8 Wh / kg
	Rechtsvoor	181,8 Wh / kg
	Rechtsachter	174,1 Wh / kg
Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)		179,2 Wh / kg

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

### 13.2 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.
- De bodem van het kookgerei moet dezelfde afmeting hebben als de kookzone.
- 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.

### 13.3 Productinformatie voor ovens en productinformatieblad\*

Naam leverancier	AEG
Modelidentificatie	CCB6400ABW
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 holtes	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	73 l
Soort oven	Oven in vrijstaand fornuis
Massa	49.7 kg



\* Voor de Europese Unie overeenkomstig EU-verordeningen 65/2014 en 66/2014.  
 Voor de Republiek Belarus overeenkomstig STB 2478-2017, aanhangsel G; STB 2477-2017, bijlagen A en B.  
 Voor Oekraïne overeenkomstig 568/32020.

De energie-efficiëntieklasse is niet van toepassing op Rusland.

EN 60350-1 - Elektrische huishoudelijke kookapparaten - Deel 1: Range-ovens, ovens, stoomovens en grills - Methoden voor prestatiemeting.

### 13.4 Oven - Energiebesparing



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

Zorg ervoor dat de ovendeur gesloten is als u de oven in werking stelt. Open de ovendeur niet te vaak tijdens gebruik. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

Verwarm de oven niet voor als het 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 in de oven blijft 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.

## 14. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi

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





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



867363098-A-042021



**AEG**