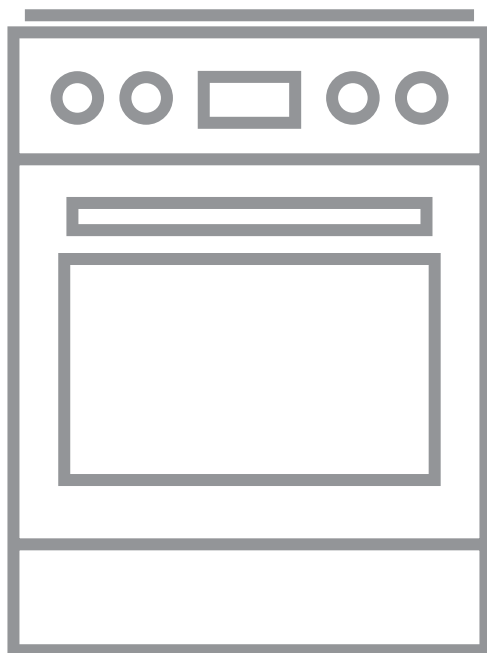


USER MANUAL



INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	3
2. VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN.....	6
3. MONTAGE	9
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	11
5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	12
6. KOOKPLAAT - DAGELIJKS GEBRUIK.....	13
7. KOOKPLAAT - AANWIJZINGEN EN TIPS.....	19
8. KOOKPLAAT - ONDERHOUD EN REINIGING.....	21
9. OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK	22
10. OVEN - KLOKFUNCTIES.....	27
11. OVEN - AANWIJZINGEN EN TIPS.....	28
12. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING.....	40
13. PROBLEEMOPLOSSING.....	43
14. ENERGIEZUINIGHEID.....	46

VOOR PERFECTE RESULTATEN

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

Ga naar onze website voor:



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

www.aeg.com/support



Registreer uw product voor een betere service:

www.registeraeg.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:

www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE


Gebruik altijd originele onderdelen.

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

De informatie staat op het typeplaatje.

 Waarschuwing / Belangrijke veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

1. ⚠️ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor 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 beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar oud en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingen uit de buurt van kinderen en verwijder ze op gepaste wijze.
- **WAARSCHUWING:** Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Makkelijk toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

- 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 H05V2V2-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.

- Schakel het kookplaat-element uit na elk gebruik met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandetector.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Overtollige voedselresten moeten verwijderd worden alvorens de pyrolytische reiniging te starten. Verwijder alle onderdelen van de oven.
- 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 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!

Gevaar voor letsel en brandwonden.
Gevaar voor elektrische schokken.

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat telkens na gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als het apparaat aan staat. Er kan hete lucht ontsnappen.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm bewaren van de inductiekookzones als het apparaat in werking is.



WAARSCHUWING!

Risico op brand en explosie

- Wanneer ze verwarmd worden, kunnen vetten en oliën ontvlambare dampen afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vet en olie als u hiermee kookt.
- De dampen die hete olie afgeeft kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten bevat kan brand veroorzaken bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.
- Houd vonken of open vlammen uit de buurt van het apparaat bij het openen van de deur.

- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Als u alcoholische toevoegingen gebruikt, kan er alcohol-luchtmengsel ontstaan.



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - zet geen kookgerei of andere voorwerpen direct op de bodem van het apparaat.
 - leg geen aluminiumfolie op het apparaat of direct op de bodem van de uitsparing.
 - plaats geen water direct in het hete apparaat.
 - haal vochthoudende schotels en eten uit het apparaat als u klaar bent met koken.
 - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Fruitsappen kunnen permanente vlekken maken.
- 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, zoals het verwarmen van een kamer.

2.4 Reiniging en onderhoud



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat voor onderhoud uit.
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 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.
- 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.

2.5 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 ovenruimte te verwijderen:
 - Overtollig voedselresten, olie of vet/resten.
 - Eventuele verwijderbare voorwerpen (inclusief legplanken, zijrails, enz. die bij het product zijn

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.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

2.7 Service

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

2.8 Verwijdering



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

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

3. MONTAGE



WAARSCHUWING!

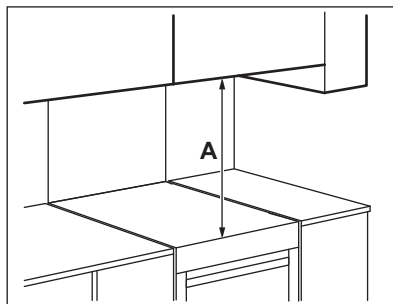
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

3.1 Technische gegevens

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

3.2 Locatie van het apparaat

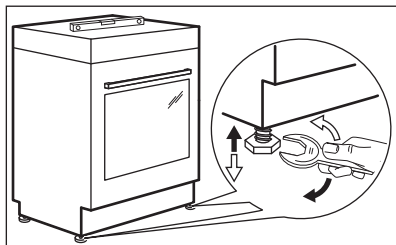
U kunt uw vrijstaand apparaat met kasten aan een of twee zijden en in de hoek plaatsen.



Minimum afstanden

Afmetingen	mm
A	685

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.

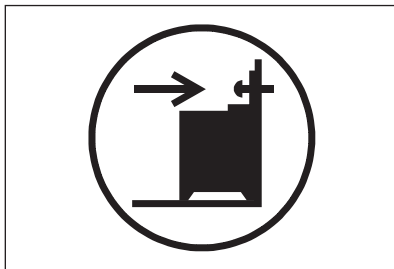
3.4 Anti-kantelbescherming



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.

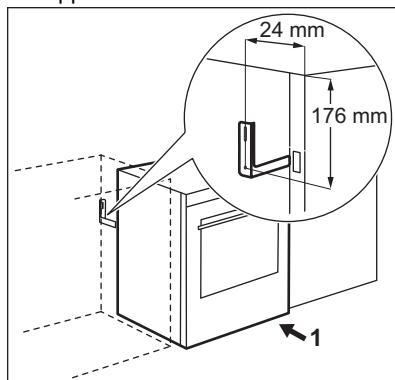


LET OP!

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



3.5 Elektrische installatie



WAARSCHUWING!

De fabrikant is niet verantwoordelijk als u de veiligheidsvoorschriften uit hoofdstuk Veiligheid niet opvolgt.

Dit apparaat wordt geleverd zonder stekker of netsnoer.

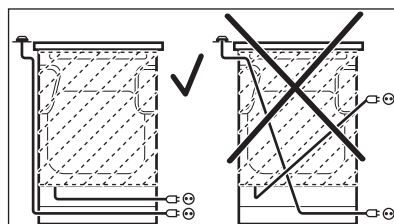
Toepasselijke kabelsoorten voor verschillende fasen:

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



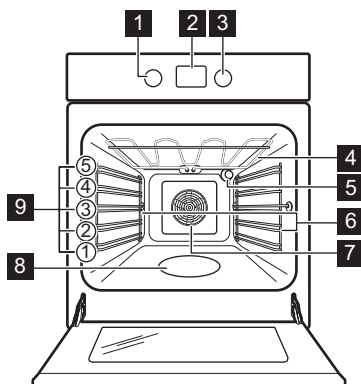
WAARSCHUWING!

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



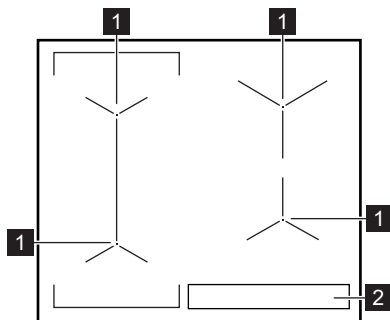
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

4.1 Algemeen overzicht



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

4.2 Overzicht kookplaat



- 1** Inductiekookzone
- 2** Bedieningspaneel

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.

- **Telescopische geleiders**
Met de telescopische geleiders kunt u de roosters eenvoudig plaatsen en verwijderen.
- **Bewaarlade**
Het opbergcompartiment bevindt zich onder de uitsparing van de oven. Om de lade te openen, drukt u op de lade. De lade komt eruit.

5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Eerste reiniging

Verwijder all accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.



De deur is voorzien van een traag sluitsysteem. Probeer in dat geval de deur niet te forceren.

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 De tiptoetsen gebruiken

Houd om de functie te activeren het geselecteerde symbool op het display


ingedrukt gedurende minimaal 1 seconde.

5.3 Tijd instellen

Wacht na de eerste aansluiting op het stopcontact totdat het display **hr** en **'12:00'** weergeeft. '12' knippert.



1. Gebruik de knop voor de temperatuur om de uren in te stellen.
2. Druk op  om het te bevestigen en om naar het instellen van de minuten te gaan.

Op het display wordt **min** en het ingestelde uur weergegeven **'00'** knippert.

3. Gebruik de knop voor de temperatuur om de minuten in te stellen.
4. Druk op  om te bevestigen of de ingestelde dagtijd na vijf seconden automatisch zal worden opgeslagen. Het display toont de nieuwe tijd.

5.4 Tijd veranderen

Je kunt de dagtijd alleen wijzigen als de oven uitstaat.




Druk op  tot het indicatielampje van de dagtijd  knippert op het display. Zie 'De tijd instellen' om een nieuwe tijd in te stellen.

5.5 Verzonken knoppen

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

5.6 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 . Stel de maximale temperatuur in.
4. Laat de oven 15 minuten werken.
5. Stel de functie . Stel de maximale temperatuur in.
6. Laat de oven 15 minuten werken.
7. Zet de oven uit en laat deze afkoelen.

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

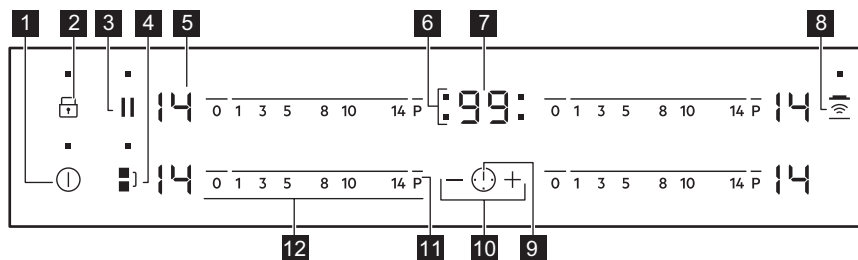
6. KOOKPLAAT - DAGELIJKS GEBRUIK







WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Bedieningspaneel kookplaat













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

Tip-toets	Functie	Opmerking
1 	AAN/UIT	De kookplaat in- en uitschakelen.
2 	Blokking / Kinderbeveiligingsinrichting	Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen.
3 	Pauzeren	De functie in- en uitschakelen.
4 	Bridge	De functie in- en uitschakelen.

Tip-toets	Funcctie	Opmerking
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 ² Hood	De handmatige modus van functie in- en uitschakelen.
9 	-	Om de kookzone te selecteren.
10 	-	De tijd verlengen of verkorten.
11 P	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.
	Pauzeren werkt.
	Automatisch opwarmen werkt.
	PowerBoost werkt.
 + cijfer	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!

Er bestaat verbrandingsgevaar door restwarmte.

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

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

6.4 In- of uitschakelen

Raak 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.

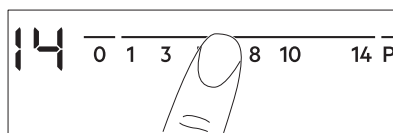
De verhouding tussen kookstand en de tijd waarna de kookplaat uitschakelt:

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 Het gebruik van de kookzones

Plaats de pannen op het kruis / vierkant dat op het oppervlak staat waarop u kookt. Dek het kruis / vierkant volledig af. Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmeting van het kookgerei aan. U kunt met groot kookgerei op twee kookzones tegelijkertijd koken.

6.8 Bridge


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

Deze functie verbindt twee kookzones en deze werken dan samen als één kookzone.

Stel eerst de kookstand in voor één van de kookzones.

Om de functie voor linker/rechter

kookzones te activeren: raak  /  aan. Raak een van de besturingsensoren links/rechts aan om de kookstand in te stellen of te wijzigen.

De functie uitschakelen: raak  /  aan. De kookzones werken onafhankelijk.

Als u maar één kookzone van het tweetal gebruikt dan raden wij aan om de achterste kookzone te gebruiken. Ook als u een grote pan gebruikt dan raden wij aan om het kookgerei bij de achterste kookzone te gebruiken.



6.9 Automatisch opwarmen

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



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


Om de functie voor een kookzone in

te schakelen: raak **P** aan ( gaat aan). Raak meteen de gewenste kookstand aan. Na 3 seconden gaat  branden.

De functie uitschakelen: wijzig de kookstand.

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 Pauzeren

Deze functie stelt alle kookzones die werken in op de laagste warmtestand.

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

De functie stopt de timerfunctie niet.

Tik op om de functie in te schakelen. gaat aan. De warmte-instelling wordt verlaagd naar 1.

Voor het uitschakelen van de functie raakt u aan. De voorgaande warmteinstelling gaat aan.

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 Hob²Hood

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



Voor de meeste afzuigkappen wordt het afstandsbedieningssysteem 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 ¹⁾	Bak- ken ²⁾
Modus H0	Uit	Uit	Uit
Modus H1	Aan	Uit	Uit
Modus H2 ³⁾	Aan	Ventila- torsnel- heid 1	Ventila- torsnel- heid 1








	Automa- tisch lampje	Koken ¹⁾	Bak- ken ²⁾
Modus H3	Aan	Uit	Ventila- torsnel- heid 1
Modus H4	Aan	Ventila- torsnel- heid 1	Ventila- torsnel- heid 1
Modus H5	Aan	Ventila- torsnel- heid 1	Ventila- torsnel- heid 2
Modus H6	Aan	Ventila- torsnel- heid 2	Ventila- torsnel- heid 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 vertrouwt niet op de temperatuur.

De automatische modus wijzigen





1. Schakel het apparaat uit.
2. Gedurende 3 seconden  aanraken. Het display gaat aan en uit.
3. Raak  3 seconden aan totdat  of  gaat branden.
4. Aanraken  tot pas  gaat branden.
5. Aanraken  van de Timer om een automatische modus te selecteren.



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

- i** 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.

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

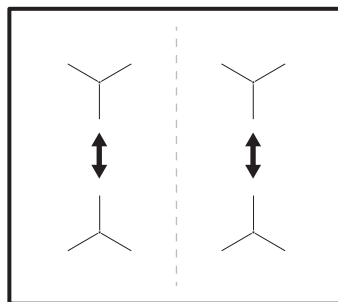
Het lampje inschakelen

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.

- i** Het lampje op de afzuigkap schakelt 2 minuten na het uitschakelen van de kookplaat uit.

6.17 Vermogensbeheer-functie

- Kookzones zijn gegroepeerd volgens de locatie en het aantal fasen in de kookplaat. Zie de afbeelding.
- Elke fase heeft een maximale elektriciteitslading.
- De functie verdeelt het vermogen tussen kookzones die zijn aangesloten op dezelfde fase.
- De functie wordt geactiveerd als de totale elektriciteitslading van de kookzones aangesloten op een enkele fase wordt overschreden.
- De functie verlaagt het vermogen naar de andere kookzones die zijn aangesloten op dezelfde fase.
- Het kookstanddisplay van de verlaagde zones verandert tussen twee niveaus.



7. KOOKPLAAT - AANWIJZINGEN EN TIPS

- !** **WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

7.1 Pannen

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

- i** 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 diameter van het kookgerei

Kookzone	Diameter kookgerei (mm)	Vermogen (W)
Linksachter	180 - 210	2300/3200
Rechtsachter	180 - 210	2300/3200
Rechtsvoor	180 - 210	2300/3200
Linksvoor	180 - 210	2300/3200

7.3 Lawaai tijdens gebruik

Als u dit hoort:

Warmte-instelling	Gebruik om:	Tijd (min)	Tips
 - 1	Bereide gerechten warmhouden.	zoals nodig	Een deksel op het kookgerei doen.

- 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 Öko Timer (Eco-timer)

Om energie te besparen schakelt het verwarmingselement van de kookzone eerder uit dan het signaal van de timer met aftelfunctie klinkt. Het verschil in werkingstijd hangt af van het niveau van de kookstand en de tijd dat u kookt.

7.5 Voorbeelden van kooktoepassingen

De correlatie tussen de kookstand en het stroomverbruik van de kookzone is niet lineair. Wanneer u de kookstand verhoogt, is dit niet proportioneel met de toename in stroomverbruik van de kookzone. Het betekent dat een kookzone op de medium kookstand minder dan de helft van het vermogen gebruikt.



De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

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

8. KOOKPLAAT - ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Gebruik een speciale schraper voor de glazen plaat.

8.1 Algemene informatie

- Maak de kookplaat na ieder gebruik schoon.
- Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.
- Krassen of donkere vlekken op de oppervlakte hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.

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.

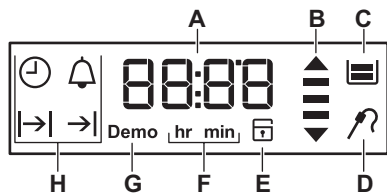
9. OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

9.1 Scherm



- A. Timer / Temperatuur
- B. Opwarmen en restwarmte-indicatie
- C. Waterreservoirindicator (alleen geselecteerde modellen)
- D. Vleesthermometer (alleen geselecteerde modellen)
- E. Deurslot (alleen geselecteerde modellen)
- F. Uren/minuten
- G. Demomodus (alleen geselecteerde modellen)
- H. Klokfuncties

9.2 Sensorveld / Knoppen

Sensorveld / Knop	Functie	Beschrijving
	KLOK	Om een klokfunctie in te stellen.
	KOOKWEKKER	Om de KOOKWEKKER in te stellen. Raak de toets aan en houd hem langer dan 3 seconden ingedrukt om de ovenlamp in of uit te schakelen.
°C	TEMPERATUUR	De oventemperatuur of de temperatuur van de kerntemperatuursensor controleren (indien van toepassing). Alleen gebruiken indien er een ovenfunctie in werking is.




9.3 Ovenfuncties



WAARSCHUWING!

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

Symbol	Ovenfunctie	Toepassing
	Uit-stand	De oven is uit.
	Fast Heat Up	Om de opwarmtijd te verkorten.
	Echte hetelucht	Voor het bakken op maximaal twee rekniveaus tegelijk en om voedsel te drogen. Stel de temperatuur 20 tot 40°C lager in dan voor Boven + onderwarmte.
	Pizza-instelling	Voor het bakken van voedsel op één niveau voor een intensievere bruining en een krokante bodem.
	Boven + onderwarmte	Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.
	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.
	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, gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit.

Symbol	Ovenfunctie	Toepassing
	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. Voor gratineren en bruinen.
	Pyro-reiniging	Voor inschakeling van pyrolytische reiniging van de oven. Deze functie verbrandt restvuil in de oven.

9.4 De oven in- en uitschakelen




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

9.5 Restwarmte-indicatie

Als u de oven uitschakelt, toont het display de restwarmte-indicator  bij een oventemperatuur van boven de 40 °C. Draai de temperatuurknop naar links of rechts om de oventemperatuur te controleren.

9.6 Indicatielampje bij voorverwarmen

Wanneer de ovenfunctie actief is, verschijnen de balkjes in het display 

één voor één wanneer de temperatuur in de oven stijgt en verdwijnen ze wanneer de temperatuur daalt.

9.7 Snel opwarmen

De functie Snel opwarmen verkort de opwarmtijd.



Leg geen voedsel in de oven wanneer de functie Snel opwarmen is ingeschakeld.



1. Draai de knop voor de ovenfuncties om de functie Snel opwarmen in te stellen.
2. Draai de knop voor de temperatuur om de temperatuur in te stellen.


Wanneer de oven op de ingestelde temperatuur is, hoort u een geluidssignaal.

3. Ovenfunctie instellen.

9.8 Het kinderslot gebruiken

Als het kinderslot aanstaat, kan de oven niet per ongeluk worden geactiveerd. De deur wordt vergrendeld.

1. Zorg dat de knop voor de ovenfuncties in de uit-stand staat.
2. Houd  en  gedurende 2 seconden tegelijkertijd ingedrukt.

Het signaal klinkt. SAFE en  verschijnen op het display. De deur wordt vergrendeld.





Het symbool  verschijnen ook op het display als de pyrolysefunctie in werking is.


Herhaal stap 2 om het kinderslot uit te schakelen.


9.9 De toetsblokkering gebruiken


Je kunt de toetsblokkering alleen inschakelen als het apparaat in werking is.



Als de toetsblokkering is ingeschakeld, kunnen de instellingen voor de temperatuur en tijd van een werkende oven niet per ongeluk worden gewijzigd. De deur wordt vergrendeld.

1. Selecteer een ovenfunctie en stel het in volgens je voorkeur.
2. Houd  en  gedurende 2 seconden tegelijkertijd ingedrukt. Het signaal klinkt. Loc verschijnt 5 seconden op het display.

 Loc verschijnt op het display als je aan de temperatuurknop draait of op een willekeurige knop drukt en de toetsblokkering is ingeschakeld.

 Als je aan de knop voor de ovenfuncties draait, gaat de oven uit.

 Als je het apparaat uitschakelt terwijl de toetsblokkering aan is, schakelt de toetsblokkering automatisch over naar het kinderslot. Zie 'Het kinderslot gebruiken'.

 Als de pyrolysefunctie werkt, is de deur vergrendeld en gaat  aan op het display.


Herhaal stap 2 om de toetsblokkering uit te schakelen.

9.10 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.

Temperatuur (°C)	Uitschakeltijd (u)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	1.5

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.

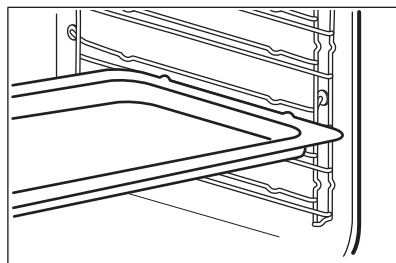
9.11 Koelventilator

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.

9.12 De ovenaccessoires plaatsen

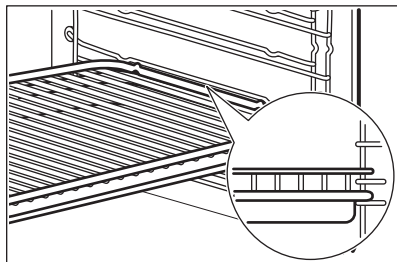
Diepe schaal

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.

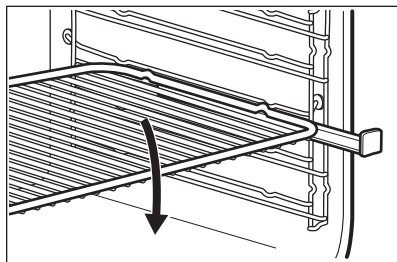


- i**
- Alle accessoires hebben kleine inkepingen aan de rechterbovenkant en links om de veiligheid te verhogen. De inkepingen zijn ook kantelbeveiliging.
 - De hoge rand rond het rooster is een apparaat dat voorkomt dat kookgerei wegglijdt.

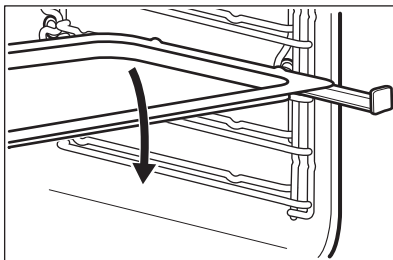
9.13 Telescopische geleiders - de ovenaccessoires plaatsen

- i**
- Bewaar de montage-instructies voor de telescopische geleiders om later terug te kunnen lezen.

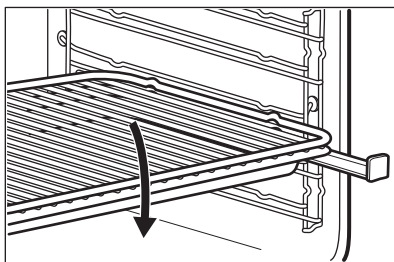
Met de telescopische geleiders kunt u de roosters eenvoudig plaatsen en verwijderen.



Plaats het bakrooster op de telescopische geleiders, zodat de pootjes naar beneden zijn gericht.



Plaats de bakplaat of braadpan op de telescopische geleiders.








Plaats het bakrooster op de diepe pan. Plaats het rooster en de diepe pan op de telescopische geleiders.

10. OVEN - KLOKFUNCTIES



10.1 Tabel klokfuncties




Klokfunctie	Toepassing
 DAGTIJD	Met deze functie kun je de dagtijd weergeven of veranderen. Je kunt de dagtijd alleen wijzigen als de oven uitstaat.
 DUUR	Instellen hoelang de oven in werking is. Gebruik dit alleen wanneer de verwarmingsfunctie is ingesteld.
 Einde	Instellen als de oven uitstaat. Gebruik dit alleen wanneer de verwarmingsfunctie is ingesteld.
 Vertragingstijd	Combinatie van de functies BEREIDINGSDUUR en EINDE.
 KOOKWEKKER	Gebruik om een afteltijd in te stellen. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. Je kunt de KOOKWEKKER op elk gewenst moment instellen, ook als de oven uitstaat.

10.2 De BEREIDINGSDUUR instellen




1. Stel de ovenfunctie in.
2. Druk op  totdat  begint te knipperen.
3. Gebruik de knop voor de temperatuur om de minuten in te stellen.
4. Druk op .
5. Gebruik de knop voor de temperatuur om de uren in te stellen.
6. Druk ter bevestiging op .
Wanneer de tijd is verlopen, weerklinkt er gedurende twee minuten een geluidssignaal.  en tijdstelling knippert in het display. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.
7. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal te stoppen.
8. Draai de knop voor de ovenfuncties naar de uit-stand.







10.3 Het EINDE instellen

1. Stel de ovenfunctie in.
2. Druk herhaaldelijk op  totdat  begint te knipperen.
3. Gebruik de knop voor de temperatuur om de uren in te stellen.

4. Druk op .
5. Gebruik de knop voor de temperatuur om de minuten in te stellen.
6. Druk ter bevestiging op .
Op de ingestelde tijd, weerklinkt er gedurende twee minuten een geluidssignaal.  en de tijdstelling knippert op het display. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.
7. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal te stoppen.
8. Draai de knop voor de ovenfuncties naar de uit-stand.

10.4 De functie TIJDVERTRAGING instellen

1. Stel de ovenfunctie in.
2. Druk herhaaldelijk op  totdat  begint te knipperen.
3. Gebruik de knop voor de temperatuur om de minuten voor de BEREIDINGSTIJD in te stellen.
4. Druk op .
5. Gebruik de knop voor de temperatuur om de uren voor de BEREIDINGSDUUR in te stellen.

6. Druk ter bevestiging op . Op het display knippert →|.
 7. Gebruik de knop voor de temperatuur om de uren voor de EINDTIJD in te stellen.
 8. Druk op .
 9. Gebruik de knop voor de temperatuur om de minuten voor de EINDTIJD in te stellen.
 10. Druk ter bevestiging op .
Het apparaat gaat automatisch aan, werkt voor de ingestelde BEREIDINGSDUUR en stopt op de ingestelde EINDTIJD. Op de ingestelde tijd, weerklinkt er gedurende twee minuten een geluidssignaal. →| en tijdstelling knippert in het display. Het apparaat wordt uitgeschakeld.
 11. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal te stoppen.
 12. Draai de knop voor de ovenfuncties naar de uit-stand.
1. Druk herhaaldelijk op  totdat  en '00' knippert op het display.
 2. Draai aan de knop voor de temperatuur om de seconden en daarna de minuten in te stellen. Als de ingestelde tijd langer is dan 60 minuten knippert **hr** op het display.
 3. Stel de uren in.
 4. De KOOKWEKKER start automatisch na vijf seconden. Na 90% van de ingestelde tijd klinkt er een geluidssignaal.
 5. Wanneer de ingestelde tijdsduur eindigt, klinkt er gedurende 2 min een geluidssignaal '00:00' en  knippert op het display. Druk op een willekeurige toets om het signaal te stoppen.

10.5 De TIMER instellen:

De kookwekker kan zowel worden ingesteld bij een ingeschakelde of uitgeschakelde oven.

11. 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.

11.1 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 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.

11.2 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.
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.

11.3 Bereiding met hete lucht



Bakken op 1 ovenniveau

Bakken in een bakblik

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

¹⁾ Oven voorverwarmen.

Gebak op bakplaat

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

¹⁾ Gebruik braadpan.

Koekjes

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	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 ¹⁾	20 - 30	3
Broodjes	160 ¹⁾	10 - 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 ¹⁾	15 - 30	1
Gevulde groente	160 - 170	30- 60	1

¹⁾ Oven voorverwarmen.

Bakken op meerdere niveaus

Gebak op bakplaat

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

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

1) Oven voorverwarmen.

Koekjes/small cakes/gebak/broodjes

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

1) Oven voorverwarmen.

11.4 Boven- en onderwarmte op één niveau

Bakken in een bakblik

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

1) Oven voorverwarmen.

Gebak op bakplaat

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte
Vlechtbrood/broodkrans	170 - 190	40 - 50	2
Kerststol	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Brood (roggebrood): 1. Eerste deel van het bakproces. 2. Tweede deel van het bakproces.	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 ¹⁾	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Roomsoezen / Eclairs	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam)	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Kruimeltaart (droog)	160 - 180	20 - 40	3
Amandelcake/suikertaart	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Vruchtentaart (bereid met gistdeeg/ roerdeeg) ²⁾	170	35 - 55	3
Vruchtentaart met kruimeldeeg	170 - 190	40 - 60	3
Plaatkoek met kwetsbare garnering (bijv. kwark, room, puddingvulling)	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3
Ongedesemd brood	230 - 250	10 - 15	1
Vlaaien (CH)	210 - 230	35 - 50	1

¹⁾ Oven voorverwarmen.

²⁾ Gebruik braadpan.

Koekjes

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

¹⁾ Oven voorverwarmen.

Tabel voor ovenschotels en gratineerde gerechten

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

¹⁾ Oven voorverwarmen.

11.5 Pizzastand

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

¹⁾ Gebruik braadpan.

²⁾ Oven voorverwarmen.

11.6 Hetelucht (vochtig)

Brood en pizza

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

Cake in bakplaat

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte
Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam)	180	20 - 30	3
Brownie	180	25 - 35	3

Cake in bakblik

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte
Soufflé	200	25 - 30	3
Luchtige vlaibodem	180	20 - 30	3
Victoriataart met jamvulling	170	30 - 40	3

Vis

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

Kleine gebakken items

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte
Koekjes	180	25 - 35	3
Bitterkoekjes	180	30 - 40	3

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
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

11.7 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.

11.8 Boven- en onderwarmte roosteren

Rundvlees

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

Varkensrug

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

Kalfsvlees

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

¹⁾ Gebruik een afgesloten braadpan.

Lamsvlees

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

Game

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

¹⁾ Oven voorverwarmen.

Gevogelte

Gerecht	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Stukken gevogelte	200 – 250 g elk	220 - 250	20 - 40	1
eend	1,5 – 2 kg	210 - 220	80 - 100	1
gans	3,5 – 5 kg	200 - 210	150 - 180	1
Turkije	2,5 – 3,5 kg	200 - 210	120 - 180	1
Turkije	4 – 6 kg	180 - 200	180 - 240	1

Vis

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

11.9 Braden met circulatiegrill

Varkensrug

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

Kalfsvlees

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

Lamsvlees

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

Gevogelte

Gerecht	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Stukken gevogelte	200 – 250 g elk	200 - 220	30 - 50	1
eend	1,5 – 2 kg	180 - 200	80 - 100	1
gans	3,5 – 5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Turkije	2,5 – 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	1
Turkije	4 – 6 kg	140 - 160	150 - 240	1

11.10 Grillen in het algemeen

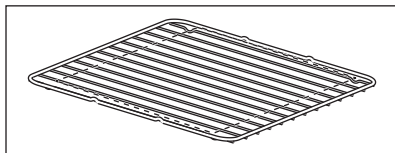


WAARSCHUWING!

Tijdens het grillen moet de ovendeur altijd gesloten zijn.

- Grill altijd met de maximale temperatuurinstelling.
- 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.

11.11 Grill

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)		Roosterhoogte
		1e kant	2e kant	
Biefstuk, medium	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Runderfilet, medium	230	20 - 30	20 - 30	3
Varkensrug	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Kalfsrug	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lamsrug	210 - 230	25 - 35	20 - 35	3
Hele vis, 500 - 1000g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 - 4

11.12 Ontdooien

- Haal het voedsel uit de verpakking. Doe het voedsel op een bord.
- Gebruik voor het afdekken geen borden of schotels. Hierdoor kan de ontdooitijd worden verlengd.

- Gebruik de eerste rekstand van de oven. Het inzetniveau onderaan.

Gerecht	Hoeveelheid	Ontdooitijd (min.)	Nadooitijd (min)	Opmerkingen
Kip	1 kg	100 - 140	20 - 30	Kip op een omgedraaid schoteltje in een groot bord leggen. Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	1 kg	100 - 140	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	500 g	90 - 120	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Forel	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Aardbeien	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Boter	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Room	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Klop de nog licht bevroren slagroom.

Gerecht	Hoeveelheid	Ontdooitijd (min.)	Nadooitijd (min)	Opmerkingen
Cake	1,4 kg	60	60	-

11.13 Aanwijzingen 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	Rooster	1
Appeltaart, 2 blikken (ø 20 cm) op het rooster, diagonaal verdeeld	Echte hetelucht	160	70 - 90	Rooster	2
Appeltaart, 2 blikken (ø 20 cm) op het rooster, diagonaal verdeeld	Pizza-instelling	170	70 - 90	Rooster	1
Appeltaart, 2 blikken (ø 20 cm) op het rooster, diagonaal verdeeld. ¹⁾	Multi hetelucht PLUS	160	70 - 80	Bakplaat	2
Vetvrije cake, 1 blik (ø 26 cm) op het rooster	Boven + onderwarmte	160	30 - 45	Rooster	3
Vetvrije cake, 1 blik (ø 26 cm) op het rooster	Echte hetelucht	150	30 - 45	Rooster	2
Vetvrije cake, 1 blik (ø 26 cm) op het rooster	Echte hetelucht	150	30 - 50	Rooster	1 / 4
Zandkoek/Gebaakreep	Echte hetelucht	140	20 - 35	Bakplaat	3

Gerecht	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Accessoires	Roosterhoogte
Zandkoek/Gebakreep	Echte hetelucht	140	25 - 45	Bakplaat	1 / 4
Zandkoek/Gebakreep	Boven + onderwarmte	160	20 - 35	Bakplaat	3
Geroosterd brood	Grillen	Max.	5 - 9	Rooster	4
Runderburger	Grillen	Max.	15 - 20 eerste kant. 10 - 15 tweede kant.	Rooster/ druipbak	4

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

12. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

12.1 Opmerkingen over schoonmaken



Reinigingsmiddelen

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 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 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 reinigungsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.

Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigungsmiddelen of scherpe voorwerpen.

12.2 Reinigen van de uitsparing in de binnenkant van de oven

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

i Voor de functie: Multi hetelucht PLUS we raden aan de reinigingsprocedure na minstens iedere 5 -10 kookcycli uit te voeren.

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

12.3 Pyrolyse

! **LET OP!**
Verwijder alle accessoires uit de oven en de verwijderbare inschuifrails.

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

! **WAARSCHUWING!**
De oven wordt erg heet. Er bestaat gevaar voor brandwonden.

! **LET OP!**
Gebruik de kookplaat niet tegelijkertijd als pyrolytische functie. Dit kan de oven beschadigen.

1. Veeg de ruimte schoon met een natte, zachte doek.
2. Reinig de binnenkant van de deur met heet water, zodat de resten niet branden uit de hete lucht.
3. Stel de pyrolytische functie in. Raadpleeg 'Dagelijks gebruik' in het hoofdstuk 'Ovenfuncties'.

4. Als $\rightarrow|$ knippert, waarna je draait aan de temperatuurknop om de pyrolyseduur in te stellen:

Optie	Beschrijving
P1	Licht reinigen. Duur: 1 uur 30 min.
P2	Normaal reinigen. Duur: 2 uur 30 min.

De pyrolyse start automatisch na 5 seconden.

Druk op ⌚ om de pyrolyse te starten. U kunt de EINDE-functie gebruiken om de start van de reiniging uit te stellen. Tijdens de pyrolytische reiniging is het ovenlampje uit.

5. Je kunt de standaardlengte van de pyrolyse **P1** of **P2**) wijzigen door ⌚ te drukken om $\rightarrow|$ in te stellen. Druk vervolgens op draai aan de knop voor de temperatuur.
6. Wanneer de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt, wordt de deur vergrendeld. Het display toont ⏸ en de balkjes van de warmteaanwijzing tot de deur wordt vergrendeld.
7. Na afloop van de pyrolytische reiniging geeft het display de tijd van de dag aan. De ovendeur blijft vergrendeld.
8. Wanneer de oven weer koel is, wordt de deur ontgrendeld.

12.4 Reinigingsherinnering

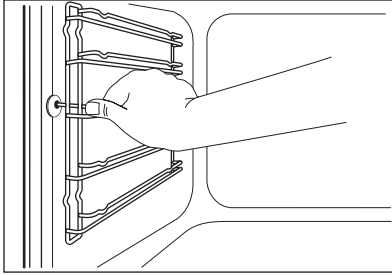
De oven herinnert je eraan dat je de oven moet reinigen met: pyrolytische reiniging.

PYR - knippert in het display gedurende 10 seconden na elke in- en uitschakeling van de oven..

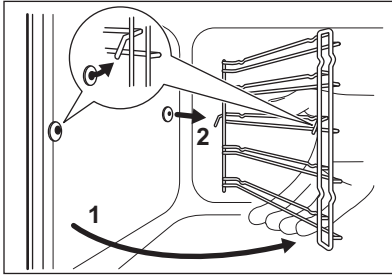
12.5 Verwijderen van de inschuifrails

Om de oven te reinigen, verwijderd 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.



i De pinnetjes op de telescopische geleiders moeten naar voren wijzen.

Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.

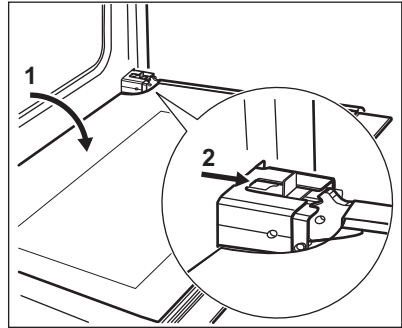


LET OP!

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.

12.6 Uitmemen 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.

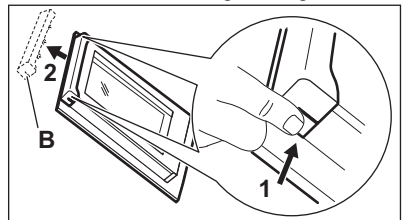
Wanneer u klaar bent met reinigen, plaatst u de ovendeur terug in omgekeerde volgorde. Zorg ervoor dat u een klik hoort wanneer u de deur terugplaatst. Gebruik indien nodig enige kracht.

12.7 Verwijderen en reinigen van de deurglazen

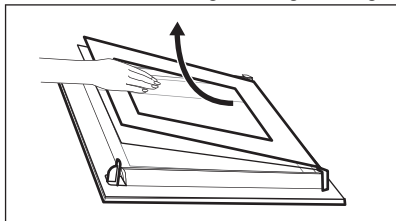


De glasplaten van de ovendeur op uw product kunnen in type en vorm verschillen van de voorbeelden die u hier ziet. Het aantal glasplaten kan ook verschillen.

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.

12.8 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.

12.9 De lade verwijderen



WAARSCHUWING!

Bewaar geen ontvlambare dingen in de lade (bijv. schoonmaakmiddelen, plastic zakken, ovenhandschoenen, papier, reinigungsprays, enz). Als u de oven gebruikt, kan de lade heet worden. Gevaar voor brand

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 enigszins op, zodat het naar boven kan worden getild in een hoek van de ladegeleiders.

Om de lade te installeren, volgt u de procedure in omgekeerde volgorde.

13. PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

13.1 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 het lichtnet.
Je kunt het apparaat niet inschakelen.	De zekering is doorgeslagen.	Verzeker 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 ①.	Verwijder het voorwerp van het sensorveld.
De restwarmte-indicator gaat niet aan.	De zone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is beïndend.	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.
De kookstand schakelt tussen twee niveaus.	De Powerfunctie is in werking.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Kookplaat - Dagelijks gebruik'.
De sensorvelden worden heet.	De pan is te groot of je plaatst deze te dicht bij de bedieningsknoppen.	Plaats grotere pannen indien 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'.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
<input type="checkbox"/> gaat branden op het kookplaatdisplay.	Automatische uitschakeling werkt.	Schakel de kookplaat uit en weer in.
<input type="checkbox"/> gaat branden op het kookplaatdisplay.	De functie vergrendeling/kinderbeveiliging werkt.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Kookplaat - Dagelijks gebruik'.
<input type="checkbox"/> gaat branden op het kookplaatdisplay.	Er staat geen pan op de zone.	Plaats een pan op de zone.
<input type="checkbox"/> gaat branden op het kookplaatdisplay.	Het kookgerei is onjuist.	Gebruik het juiste kookgerei. Zie het hoofdstuk 'Kookplaat - Nuttige aanwijzingen en tips'.
<input type="checkbox"/> 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'.
<input type="checkbox"/> gaat branden op het kookplaatdisplay.	De pan dekt het kruis/vierkant niet af.	Dek het kruis/vierkant volledig af.
De oven wordt niet warm.	De oven is uitgeschakeld.	Activeer de oven.
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.	Zorg ervoor dat de instellingen correct zijn.
De oven wordt niet warm.	De automatische uitschakeling is geactiveerd.	Raadpleeg 'Automatisch uitschakelen'.
De oven wordt niet warm.	Het kinderslot is ingeschakeld.	Zie 'Het kinderslot gebruiken'.
De lamp werkt niet.	De lamp is defect.	Vervang de lamp.
Het duurt te lang om de gerechten te bereiden of ze koken te snel.	De temperatuur is te laag of te hoog.	Pas indien nodig de temperatuur aan. Volg het advies in de gebruikershandleiding.
Stoom en condens slaan neer op het eten en in de ovenruimte.	Je hebt het gerecht te lang in de oven achtergelaten.	Laat gerechten na het bereiden 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"> • Je hebt de deur niet volledig gesloten. • De deurvergrendeling is stuk. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sluit de deur volledig. • Schakel de oven uit met de huiszekering of de veiligheidsschakelaar in de zekeringkast en schakel deze weer in. • Als het display weer 'F102' weergeeft, neem dan contact op met de klantenservice.
Het display toont een foutcode die niet in deze lijst voorkomt.	Er is een elektrische storing.	Schakel het apparaat uit met de huiszekering of de veiligheidsschakelaar in de zekeringkast en schakel deze weer in. Als het display de foutcode opnieuw weergeeft, neem dan contact op met de klantenservice.

13.2 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.)

14. ENERGIEZUINIGHEID

14.1 Productinformatie voor kookplaat volgens EU-richtlijn 66/2014

Modelnummer	CIB6470APM
Type kookplaat	Kookplaat in vrijstaand fornuis
Aantal kookzones	4
Verwarmingstechnologie	Inductie

Diameter van ronde kookzones (Ø)	Linksvoor	21,0 cm
	Linksachter	21,0 cm
	Rechtsvoor	21,0 cm
	Rechtsachter	21,0 cm
Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)	Linksvoor	176,0 Wh/kg
	Linksachter	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

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

14.2 Kookplaat - Energiebesparing

U kunt elke dag energie besparen tijdens het koken door de onderstaande tips te volgen.

- Warm alleen de hoeveelheid water op die u nodig heeft.

- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.
- Zet uw kookgerei op de kookzone voordat u deze activeert.
- Zet kleiner kookgerei op kleinere kookzones.
- Plaats het kookgerei precies in het midden van de kookzone.
- Gebruik de restwarmte om het eten warm te houden of te smelten.

14.3 Productinformatie voor ovens en productinformatieblad*

Naam leverancier	AEG
Modelidentificatie	CIB6470APM
Energie-efficiëntie-index	81.4
Energie-efficiëntieklasse	A+
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte	0.98 kWh/cyclus
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hetelucht	0.70 kWh/cyclus
Aantal ruimten	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	73 l
Soort oven	Oven in vrijstaand fornuis
Massa	58.1 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.

14.4 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 deur rubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

Verwarm de oven indien mogelijk niet voor het koken voor.

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

Bereiding met hete lucht

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

Restwarmte

Bij sommige ovenfuncties worden, als een programma met tijdselectie (Duur of Einde) in werking is en de bereidingstijd langer is dan 30 minuten, de verwarmingselementen automatisch eerder uitgeschakeld.

De lamp en ventilator blijven wel 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 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte in de oven zorgt ervoor dat het gerecht wordt voltooid.

U 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. Het indicatielampje van de restwarmte of temperatuur verschijnt op het display.

Koken met de verlichting uitgeschakeld


Schakel de verlichting tijdens het koken uit. Doe het aan als u het nodig heeft.

Warmelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

Wanneer u deze functie gebruikt, gaat de lamp na 30 seconden automatisch uit. U kunt de lamp weer inschakelen, maar deze actie vermindert de verwachte energiebesparing.

15. 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



867338940-B-472020



AEG