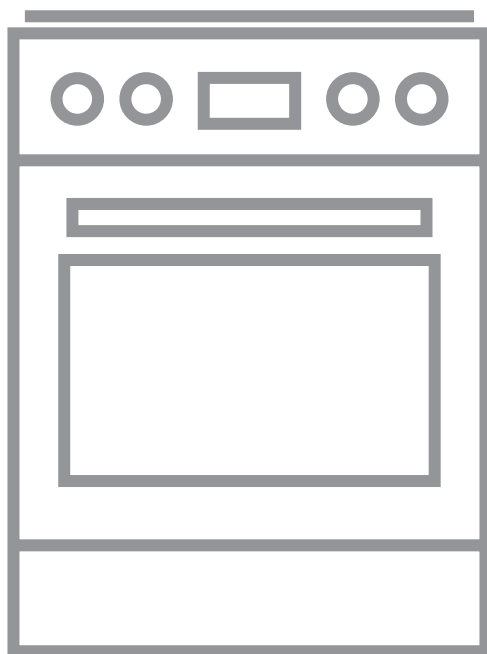


► CIB6642ABM

NL Gebruiksaanwijzing  
Fornuis

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

# USER MANUAL



**AEG**

## INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	3
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	6
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	9
4. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT.....	10
5. KOOKPLAAT - DAGELIJKS GEBRUIK.....	10
6. KOOKPLAAT - AANWIJZINGEN EN TIPS.....	10
7. KOOKPLAAT - ONDERHOUD EN REINIGING.....	17
8. OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK.....	17
9. OVEN - KLOKFUNCTIES.....	21
10. OVEN - AANWIJZINGEN EN TIPS.....	22
11. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING.....	34
12. PROBLEEMOPLOSSING.....	37
13. MONTAGE.....	40
14. ENERGIEZUINIGHEID.....	42

## VOOR PERFECTE RESULTATEN

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

Ga naar onze website voor:



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

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



Registreer uw product voor een betere service:

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



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:

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

## KLANTENSERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.

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

Deze informatie wordt vermeld op het typeplaatje.

 Waarschuwing / Belangrijke veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

# 1. ⚠️ VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

## 1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderbeveiliging, dan dient dit geactiveerd te worden.
- Reiniging en onderhoud van het apparaat mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

## 1.2 Algemene veiligheid

- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op het stroomnet met een kabel van het type H05VV-F om de temperatuur van het achterpaneel te kunnen weerstaan.

- Het apparaat kan worden gebruikt tot een maximum van 2000 m boven zeeniveau.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik op schepen, boten of vaartuigen.
- Installeer het apparaat ter voorkoming van oververhitting niet achter een decoratieve deur.
- Installeer het apparaat niet op een platform.
- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.
- **WAARSCHUWING:** Zonder toezicht koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brandgevaar opleveren.
- Probeer brand **NOOIT** met water te blussen, maar schakel in plaats daarvan het apparaat uit en bedek de vlam bijv. met een deksel of blusdeken.
- **LET OP:** Er dient toezicht te worden gehouden op het bereidingsproces. Een kort bereidingsproces moet onder constant toezicht staan.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur of de glazen afdekplaat van de kookplaat schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Als de glaskeramische / glazen oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit en trek de stekker uit het stopcontact. In het geval het apparaat direct op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijdert u de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem in beide gevallen contact op met de erkende servicedienst.

- Schakel het kookplaat-element uit na elk gebruik met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandetector.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient op te passen dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Wees voorzichtig als u de opslaglade aanraakt. Deze kan heet worden.
- Om de inschuifrails te verwijderen trekt u eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.
- De middelen voor het uitschakelen moeten opgenomen worden in de vaste bedrading overeenkomstig de regels voor de bedrading.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen of door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### 2.1 Installatie



#### **WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Wees altijd voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat omdat het zwaar is. 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.
- Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.
- Delen van het apparaat staan onder stroom. Sluit het apparaat met meubel om te voorkomen dat de gevaarlijke delen worden aangeraakt.
- De zijkanten van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Installeer een stabilisator om te voorkomen dat het apparaat kantelt. Raadpleeg de installatiegids.

### 2.2 Aansluiting aan het elektriciteitsnet



#### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.

- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat, met name niet als deze heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Sluit de deur van het apparaat volledig voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

### 2.3 Gebruik



#### **WAARSCHUWING!**

Risico op letsel en brandwonden.  
Gevaar voor elektrische schokken!

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



**WAARSCHUWING!**

Risico op brand en explosie

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



**WAARSCHUWING!**

Risico op schade aan het apparaat.

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

## 2.4 Reiniging en onderhoud



**WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat voor onderhoud uit.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem

contact op met de erkende servicedienst.

- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- Achterblijvend vet of voedsel in het apparaat kan brand veroorzaken.
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Zorg ervoor dat de ovenruimte en de deur na elk gebruik worden afgeveegd. Stoom geproduceerd tijdens de werking van het apparaat condenseert op de wanden en kan roest veroorzaken. Om de condens te verminderen, dient u het apparaat 10 minuten te laten voorverwarmen.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale reinigingsmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Raadpleeg als u een ovenspray gebruikt eerst de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytisch email (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.

## 2.5 Binnenverlichting

- De gloeilampen of halogeenlampen in dit apparaat zijn uitsluitend

bedoeld voor gebruik in huishoudelijke apparaten. Gebruik deze niet voor andere doeleinden.



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

- Voordat u het lampje vervangt, dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

## 2.6 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.

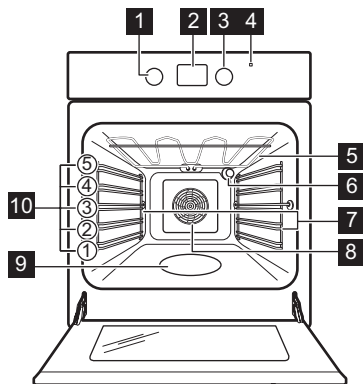
## 2.7 Servicedienst

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



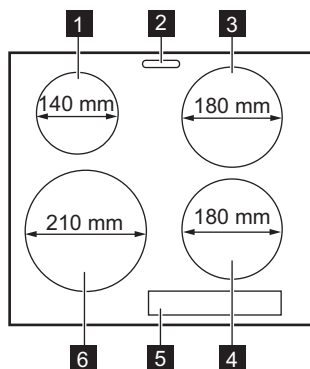
### 3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

#### 3.1 Algemeen overzicht



- 1 Knop voor de ovenfuncties
- 2 Elektronische tijdschakelklok
- 3 Knop voor de temperatuur
- 4 Temperatuurindicator / symbol
- 5 Verwarmingselement
- 6 Lampje
- 7 Verwijderbare inschuifrail
- 8 Ventilator
- 9 Verheven gedeelte ovenruimte
- 10 Roosterhoogtes

#### 3.2 Indeling kookplaat



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

#### 3.3 Accessoires

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

- Voor braden en roosteren of als schaal om vet op te vangen.
- **Teleskopauszüge**  
Voor roosters en bakplaten.
- **Bewaarlade**  
Onder de ovenruimte bevindt zich een bewaarlade.

## 4. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 4.1 Eerste reiniging

Verwijder all accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.



Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

Reinig de oven en accessoires voor het eerste gebruik.

Zet de accessoires en verwijderbare inschuifrails terug in de beginstand.

### 4.2 De tiptoetsen gebruiken

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

### 4.3 Tijd instellen

U moet de tijd instellen voordat u de oven bedient.



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


Druk op  of  om de correcte tijd in te stellen.

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

### 4.4 Tijd veranderen






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

Blijf op  drukken tot het symbool voor de functie knippert.

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

### 4.5 Voorverwarmen

Warm de lege oven voor het eerste gebruik voor.

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

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

## 5. KOOKPLAAT - DAGELIJKS GEBRUIK

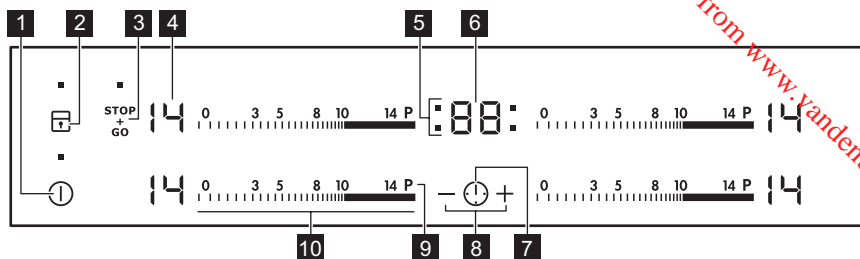


### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Downloaded from www.yandenborre.be

## 5.1 Besturingspaneel van kookplaat



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

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

## 5.2 Kookstanddisplays

Display	Beschrijving
	De kookzone is uitgeschakeld.
	De kookzone wordt gebruikt.
	STOP+GO werkt.
	Automatisch opwarmen werkt.

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

### 5.3 OptiHeat Control (3-steps restwarmte-indicatie)



#### WAARSCHUWING!

Er bestaat verbrandingsgevaar door restwarmte. Het controlelampje geeft het niveau van de restwarmte aan.

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

### 5.4 In- of uitschakelen

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

### 5.5 Automatisch uitschakelen

#### De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:

- alle kookzones zijn uitgeschakeld.
- u de kookstand niet instelt nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld.
- u iets hebt gemorst of iets langer dan 10 seconden op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek, etc.). Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.

- De kookplaat te heet wordt (b.v. als een pan droogkookt). De kookzone moet afgekoeld zijn voordat u de kookplaat weer kunt gebruiken.
- u ongeschikte pannen gebruikt. Het symbool gaat branden en na 2 minuten schakelt de kookzone automatisch uit.
- u een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na enige tijd gaat branden en wordt de kookplaat uitgeschakeld.

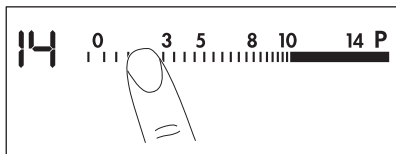
#### De verhouding tussen kookstand en de tijd waarna de kookplaat uitschakelt:

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

### 5.6 De kookstand

Voor het instellen of wijzigen van de kookstand:

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



## 5.7 Automatisch opwarmen

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

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

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

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

## 5.8 PowerBoost

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

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

**Om de functie uit te schakelen:** wijzig de kookstand.

## 5.9 Timer

### Timer met aftelfunctie

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

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

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

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

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

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

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

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

**Het geluidssignaal stopzetten:** Raak **⌚** aan.

### CountUp Timer (De timer met optelfunctie)

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


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

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



**Om in de gaten te houden hoe lang de kookzone werkt:** selecteer de kookzone met **⌚**. Het indicatielampje van de kookzone gaat sneller knipperen. De display geeft aan hoe lang de zone werkt.


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

### Kookwekker

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

**De functie inschakelen:** Raak  aan.

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

**Het geluidssignaal stopzetten:** Raak  aan.



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

## 5.10 STOP+GO

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

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

De functie stopt de timerfunctie niet.



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

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


## 5.11 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.**





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





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





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

## 5.12 Kinderbeveiliging van de oven






Deze functie voorkomt dat de kookplaat onbedoeld wordt gebruikt.



**Om de functie in te schakelen:** schakel de kookplaat in met . Stel geen kookstand in. Raak  4 seconden aan.  gaat aan. Schakel de kookplaat uit met .

**Om de functie uit te schakelen:** schakel de kookplaat in met . Stel geen kookstand in. Raak  4 seconden aan.  gaat aan. Schakel de kookplaat uit met .


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

## 5.13 OffSound Control (De geluiden in- en uitschakelen)

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

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

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

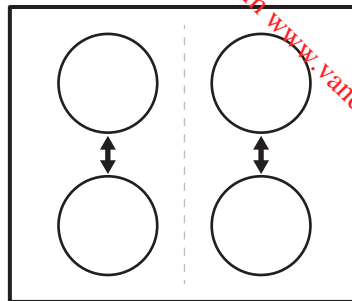
- u  aanraakt
- Kookwekker naar beneden komt
- Timer met aftelfunctie naar beneden komt

- u iets op het bedieningspaneel plaatst.

- Het warmte-instelingsdisplay van de verlaagde zone verandert tussen twee niveaus.

### 5.14 Vermogensbeheer-functie

- De kookzones zijn gegroepeerd volgens locatie en aantal fasen van de kookplaat. Zie afbeelding.
- Elke fase heeft een maximale elektriciteitslading.
- De functie verdeelt het vermogen tussen de kookzones aangesloten op dezelfde fase.
- De functie wordt geactiveerd als de totale elektriciteitslading van de kookzones aangesloten op een enkele fase wordt overschreden.
- De functie verlaagt het vermogen naar de andere kookzones aangesloten op dezelfde fase.



Downloaded from www.vandenborre.be

## 6. KOOKPLAAT - AANWIJZINGEN EN TIPS



**WAARSCHUWING!**  
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



De bodem van het kookgerei moet zo dik en vlak mogelijk zijn.

### 6.1 Kookgerei



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



Gebruik de inductiekookzones met geschikt kookgerei.

#### Materiaal van het kookgerei

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

#### Een pan is geschikt voor een inductiekookplaat als:

- een beetje water kookt snel op een zone die ingesteld is op de hoogste instelling.
- een magneet vast blijft zitten aan de bodem van het kookgerei.

#### Afmetingen van de pannen

Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de grootte van de bodem van de pan aan.

De efficiëntie van de kookzone heeft betrekking op de diameter van het kookgerei. Kookgerei met een diameter die kleiner is dan het minimum, ontvangt slechts een deel van het vermogen dat door de kookzone wordt gegenereerd.

### 6.2 Minimale diameter van het kookgerei

Kookzone	Diameter van het kookgerei (mm)
Linksachter	125 - 140
Rechtsachter	145 - 180
Rechtsvoor	145 - 180
Linksvoor	180 - 210

## 6.3 Lawaai tijdens gebruik

### Als u dit hoort:

- krakend geluid: de pan is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie).
- fluitend geluid: bij gebruik van de kookzone met een hoge kookstand en als de pan is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie).
- zoemen: als u hoge kookstanden gebruikt.
- klikken: er treedt elektrische schakeling op.
- sissen, zoemen: de ventilator werkt.

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

## 6.4 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.

## 6.5 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.

Verwarmingsstand	Gebruik om:	Tijd (min)	Tips
 - 1	Bereide gerechten warmhouden.	zoals nodig	Een deksel op het kookgerei doen.
1 - 3	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.	5 - 25	Van tijd tot tijd mengen.
1 - 3	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren.	10 - 40	Met deksel bereiden.
3 - 5	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen.	25 - 50	Voeg minimaal twee keer zo veel vocht toe als rijst en roer gerechten op melkbasis halverwege de procedure door.
5 - 7	Stomen van groenten, vis en vlees.	20 - 45	Voeg een paar eetlepels vocht toe.
7 - 9	Aardappelen stomen.	20 - 60	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen.
7 - 9	Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen.	60 - 150	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten



Downloaded from www.vandenborre.be

Verwarmingsstand	Gebruik om:	Tijd (min)	Tips
9 - 12	Lichtjes braden: kalfsoester, cordon bleu van kalfsvlees, koletten, 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.		

## 7. KOOKPLAAT - ONDERHOUD EN REINIGING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 7.1 Algemene informatie

- Maak de kookplaat na ieder gebruik schoon.
- Gebruik altijd pannen met een schone bodem.
- Krassen of donkere vlekken op de oppervlakte hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Gebruik een speciale schraper voor de glazen plaat.

### 7.2 De kookplaat schoonmaken

- **Verwijder direct:** gesmolten plastic, gesmolten folie, suiker en

suikerhoudende gerechten. Anders kan het vuil de kookplaat beschadigen. Doe voorzichtig om brandwonden te voorkomen. Plaats de speciale schraper schuin op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.

- **Verwijder nadat de kookplaat voldoende is afgekoeld:** kalk- en waterkringen, vetspatten en metaalachtig glanzende verkleuringen. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-schurend reinigingsmiddel. Droog de kookplaat na reiniging af met een zachte doek.
- **Verkleuring glanzende metalen verwijderen:** reinig het glazen oppervlak met een doek en een oplossing van water met azijn.

## 8. OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 8.1 Ovenfuncties

Symbol	Ovenfunctie	Applicatie
	Uit-stand	Het apparaat staat uit.
	Ovenlamp	Het lampje activeren zonder een bereidingsfunctie.
	Hetelucht	Om op twee ovenniveaus te bakken of om voedsel te drogen. Stel de temperatuur 20 - 40°C lager in dan voor Boven + Onderwarmte
	Pizza Hetelucht	Om gerechten op één niveau te bakken met intensief bruineren en een krokantere korst. Stel de temperatuur 20 - 40°C lager in dan voor boven- en onderwarmte.
	Boven + Onderwarmte	Voor het bakken en braden op een ovenniveau.
	Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel.
	Ontdooien	Deze functie kan gebruikt worden om bevroren voedsel te ontdooien zoals groente en fruit. De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en dikte van het voedsel.
	Multi hetelucht PLUS	Om tijdens de bereiding vocht toe te voegen. Om tijdens het bakken de juiste kleur en knapperigheid te krijgen. Om bij het opwarmen meer sappigheid te geven.
	Grill Intens	Voor het roosteren van plat voedsel in grote hoeveelheden en voor het maken van toast.
	Circulatiegrill	Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op één niveau. Ook om te gratineren en te bruinen.

## 8.2 De oven in- en uitschakelen

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

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

## 8.3 Inschakelen van de functie: Multi hetelucht PLUS

Deze functie zorgt voor een betere vochtigheidsgraad tijdens de bereiding.

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

Vrijgekomen vocht kan brandwonden veroorzaken:

- Open de deur van het apparaat niet wanneer de functie in gebruik is: Multi hetelucht PLUS.
- De deur van het apparaat voorzichtig openen nadat de functie stopt: Multi hetelucht PLUS.

**i** Zie het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'.

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

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

3. Draai de knop voor de functie > Multi hetelucht PLUS .
4. Draai aan de temperatuurknop om een temperatuur te kiezen.
5. Zet het voedsel in het apparaat en sluit de oven deur.

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

6. Draai om het apparaat uit te schakelen, de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur naar de uit-stand.
7. Verwijder het water uit de uitsparing van de ovenruimte.

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

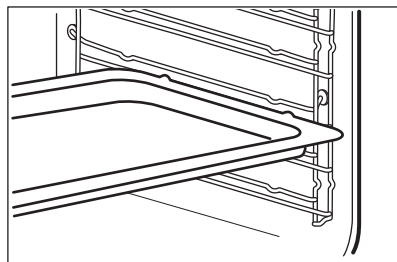
## 8.4 Koelventilator

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

## 8.5 Ovenaccessoires plaatsen

### Braadpan:

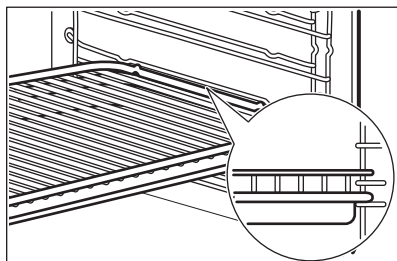
Plaats de braadpan tussen de geleidestangen van de inschuifrails.



**Bakrooster en braadpan samen:**

Downloaded from www.vandenborre.be

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



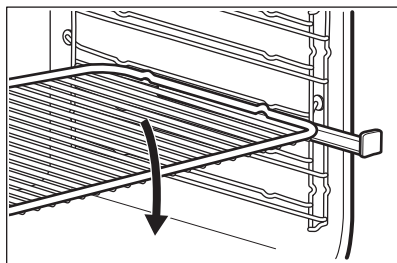
- Alle accessoires hebben links en rechts bovenaan kleine inkepingen om de veiligheid te verhogen. Deze inkepingen zorgen er ook voor dat ze niet omkantelen.
- Door de verhoogde lijst die om het rooster loopt, is kookgerei beveiligd tegen wegglijden.

## 8.6 Telescopische geleiders - de ovenaccessoires plaatsen

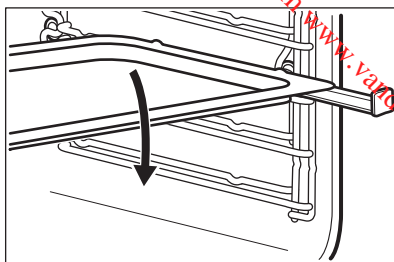


Bewaar de montage-instructies voor de telescopische geleiders om later terug te kunnen lezen.

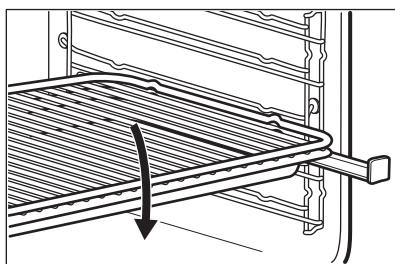
Met de telescopische geleiders kunt u de roosters eenvoudig plaatsen en verwijderen.



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



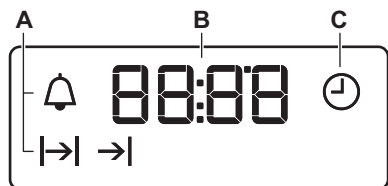
Plaats de bakplaat of braadpan op de telescopische geleiders.



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

## 9. OVEN - KLOKFUNCTIES

### 9.1 Display



- A. Functie-indicatielampjes
- B. Tijdindicatie
- C. Functie-indicatie

### 9.2 Toetsen

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

### 9.3 Tabel met klokfuncties





Klokfunctie	Applicatie	
⌚ DAGTIJD	Met deze functie kunt u de dagtijd instellen, wijzigen of controleren.	
↔	DUUR	Instellen hoe lang het apparaat in werking is.
→	EINDE	Instellen wanneer het apparaat wordt uitgeschakeld.
↔→	VERTRAGINGS-TIJD	Om de functies BEREIDINGSDUUR en EINDE te combineren.
🔔 KOOKWEKKER	Voor het instellen van een afteltijd. Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat. U kunt de KOOKWEKKER op elk gewenst moment instellen, ook als het apparaat uit staat.	

### 9.4 De BEREIDINGSDUUR instellen


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

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









## 9.5 Het EINDE instellen

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

Op het display verschijnt .

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





## 9.6 De functie TIJDVERTRAGING instellen

1. Stel een ovenfunctie en de temperatuur in.
2. Blijf op  drukken totdat  begint te knippen.
3. Druk op  of  om de BEREIDINGSDUUR in te stellen.
4. Druk op .
5. Druk op  of  om de tijd voor EINDE in te stellen.
6. Druk op  om te bevestigen. Het apparaat gaat later automatisch aan, werkt voor de ingestelde

BEREIDINGSDUUR en stop aan op de ingestelde EINDTIJD. Op de ingestelde tijd, weerklinkt er een geluidssignaal.

7. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld. Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.
8. Draai de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur naar de uit-stand.



## 9.7 De KOOKWEKKER instellen

1. Blijf op  drukken totdat  begint te knippen.
2. Druk op  or  om de gewenste tijd in te stellen.

De KOOKWEKKER start automatisch na vijf seconden.

3. Wanneer de ingestelde tijd voorbij is, klinkt er een geluidssignaal. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te zetten.
4. Draai de knop voor de ovenfuncties en de temperatuurknop naar de uit-stand.

## 9.8 De klokfuncties annuleren

1. Blijf op de  drukken tot het symbool voor de benodigde ovenfunctie begint te knippen.
2. Houd  ingedrukt. De klokfunctie gaat na een paar seconden uit.

# 10. OVEN - AANWIJZINGEN EN TIPS



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



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

## 10.1 Bakken

- Gebruik de eerste keer de laagste 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 afkoelen, verdwijnt de vervorming.

## 10.2 Baktips

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De onderkant van de cake is niet voldoende gebruind.	De rekstand is incorrect.	Plaats de cake op een lagere rekstand.
De cake zakt in en wordt klef, klonterig, streperig.	De oventemperatuur is te hoog.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur lager in.
De cake zakt in en wordt klef, klonterig, streperig.	Te korte baktijd.	Baktijd verlengen. <b>U kunt de baktijd niet verlagen door een hogere temperatuur in te stellen.</b>
De cake zakt in en wordt klef, klonterig, streperig.	Er zit te veel vloeistof in het mengsel.	Minder vocht gebruiken. Let op de kneedtijden, vooral bij het gebruik van keukenmachines.
De cake is te droog.	De oventemperatuur is te laag.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur hoger in.
De cake is te droog.	Te lange baktijd.	De volgende keer dat u een cake bakt, gebruikt u een kortere baktijd.
De cake wordt ongelijkmatig bruin.	De oventemperatuur is te hoog en de baktijd te kort.	De baktemperatuur lager instellen en de baktijd verlengen.
De cake wordt ongelijkmatig bruin.	Het deeg is niet gelijkmatig verdeeld.	Verdeel het deeg gelijkmatig over de bakplaat.
De cake wordt niet gaar binnen de aangegeven baktijd.	De oventemperatuur is te laag.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur een beetje hoger in.

Downloaded from www.vandenborre.be

## 10.3 Bereiding met hete lucht



### Bakken op 1 ovenniveau

Bakken in een bakblik

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

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

Gebak 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
Vruchtentaart met kruimeldeeg	160 - 170	40 - 80	3

<sup>1)</sup> Gebruik braadpan.

Koekjes

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

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



Downloaded from www.vandenborre.be

Tabel voor ovenschotels en gegratineerde gerechten

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

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

### Bakken op meerdere niveaus

Gebak op bakplaat

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
			2 standen
Roomsoezen / Eclairs	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45	2 / 4
Kruimeltaart	150 - 160	30 - 45	2 / 4

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

Koekjes/small cakes/gebak/broodjes

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
			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

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

## 10.4 Boven- en onderwarmte op één niveau

Bakken in een bakblik

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Tulband of brioche	160 - 180	50 - 70	2

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte
Moskovisch gebak / vruchtencake	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Taartbodem - zandtaartdeeg	190 - 210 <sup>1)</sup>	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 <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 / Eclairs	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/ roerdeeg) <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
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

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte
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

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

Tabel voor ovenschotels en gegratineerde gerechten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte
Pastaschotel	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	180 - 200	35 - 50	1
Groentegratin	180 - 200 <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 Inmaken - Onderwarmte



- Gebruik alleen weckpotten van dezelfde afmetingen.
- Gebruik geen weckglazen met een draai- of bajonetsluiting en metalen bakken.
- Gebruik het eerste rooster van de bodem van deze functie.
- Zet niet meer dan zes weckflessen van 1 liter op het bakrooster.
- Vul de flessen tot hetzelfde niveau en sluit ze af met een klem.
- De weckpotten mogen elkaar niet raken.
- Vul ca. 1/2 liter water op de bakplaat, zodat er voldoende vocht in de oven ontstaat.
- Zodra de vloeistof in de eerste weckpotten begint te borrelen (na circa 35 - 60 minuten bij 1 liter-glazen), schakelt u de oven uit of verlaagt u de temperatuur tot 100 °C (zie tabel).

## Zachte vruchten

Bewaren	Temperatuur (°C)	Inmaken/wecken tot het parelen begint (min)	Door blijven koken op 100 °C (min.)
Aardbeien, bosbessen, frambozen, rijpe kruisbessen	160 - 170	35 - 45	-

## Steenvruchten

Bewaren	Temperatuur (°C)	Inmaken/wecken tot het parelen begint (min)	Door blijven koken op 100 °C (min.)
Peren, kweeperen, pruimen	160 - 170	35 - 45	10 - 15

## Groenten

Bewaren	Temperatuur (°C)	Inmaken/wecken tot het parelen begint (min)	Door blijven koken op 100 °C (min.)
Wortelen <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Komkommers	160 - 170	50 - 60	-
Gemengde augurken	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Koolrabi, erwten, asperges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

<sup>1)</sup> In de uitgeschakelde oven laten staan.

## 10.6 Pizzastand

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pizza (dunne korst) <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
Groentetaart	160 - 180	50 - 60	1 - 2

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte
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
Piroggen (Russische variant op cal- zone)	180 - 200 <sup>2)</sup>	15 - 25	2 - 3

1) Gebruik braadpan.

2) Oven voorverwarmen.

## 10.7 Multi hetelucht PLUS

Gerecht	Temperatuur (°C)	Water in de uitholling in de oven- ruimte (ml)	Voorverwar- men (minu- ten)	Tijd (min)	Roos- ter- hoog- te
Witbrood	180	150	10	30 - 40	2
Broodjes	200	150	5	20 - 25	2
Focaccia	190	150	10	20 - 25	2
Zelfgemaakte pizza	230	150	10	15 - 20	2
Appeltaart	160	150	10	70 - 80	2
Pizza, bevroren	200	100	10	15	2
Bevroren crois- sant	170	50	10	25	2
Opgebakken fo- caccia	110	100	-	20 - 30	2
Kip	210	200	-	70 - 75	2
Geroosterd var- kensvlees	180	200	-	65 - 70	2
Rosbief, 1 - 1,5 kg	200	200	-	1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70	2
1. Rauw 2. Medium 3. Gaar					
Halve kip	210	200	-	35 - 50	2

## 10.8 Braden

Gebruik hittebestendig kookgerei.

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

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

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

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

Om het vlees sappiger te houden:

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

## 10.9 Boven- en onderwarmte roosteren

Rundvlees

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

Varkensrug

Gerecht	Gewicht	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	Gewicht	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

<sup>1)</sup> Gebruik een afgesloten braadpan.

Lamsvlees

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

## 10.10 Braden met circulatiegrill

## Varkensrug

Gerecht	Gewicht	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	Gewicht	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	Gewicht	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

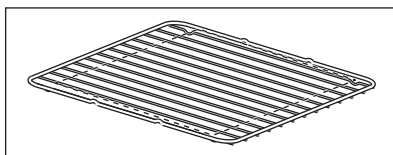
Gerecht	Gewicht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Stukken gevogelte	200 – 250 g elk	200 - 220	30 - 50	1
eend	1,5 – 2 kg	180 - 200	80 - 100	1
gans	3,5 – 5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Turkije	2,5 – 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	1
Turkije	4 – 6 kg	140 - 160	150 - 240	1

## 10.11 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 aanbevolen in grilltabel.
- Zet de diepe ovenschaal om vet op te vangen altijd op de eerste rekstand.
- Alleen platte stukken vlees of vis grillen.



Het grilgedeelte is ingesteld in het midden van het rooster.

10.12 Grill intens 

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)		Roosterhoogte
		1e kant	2e kant	
Burgers	max <b>1)</b>	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 <b>1)</b>	1 - 4	1 - 4	4 - 5
Brood met iets erop	Maximaal	6 - 8	-	4

**1)** De oven voorverwarmen



### 10.13 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	Gewicht	Ontdooitijd (min.)	Nadooitijd (min)	Opmerkingen
Kip	1 kg	100 - 140	20 - 30	Kip op een omgedraaid schoeltje 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.
Cake	1,4 kg	60	60	-

### 10.14 Aanwijzingen voor testinstituten

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Accessoires	Roosterhoogte
Appeltaart, 2 blikken (ø 20 cm) op het rooster, diagonaal verdeeld	Hetelucht	160	70 - 90	Rooster	2
Appeltaart, 2 blikken (ø 20 cm) op het rooster, diagonaal verdeeld	Pizza Hetelucht	170	70 - 90	Rooster	1
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	Hetelucht	150	30 - 45	Rooster	2
Vetvrije cake, 1 blik (ø 26 cm) op het rooster	Hetelucht	150	30 - 50	Rooster	1 / 4
Zandkoek/Gebakkeep	Hetelucht	140	20 - 35	Bakplaat	3
Zandkoek/Gebakkeep	Hetelucht	140	25 - 45	Bakplaat	1 / 4
Zandkoek/Gebakkeep	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

## 11. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 11.1 Opmerkingen over schoonmaken

- Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Gebruik voor metalen oppervlakken een specifiek reinigingsmiddel.
- Reinig de binnenkant van de oven na elk gebruik. Vetophoping of andere voedingsresten kunnen brand veroorzaken. Het gevaar is groter voor de grillpan.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.
- Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte

doek met een warm sopje en een reinigingsmiddel.

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

## 11.2 Apparaten van roestvrij staal of aluminium

- i** Maak de ovendeur alleen met een vochtige doek of natte spons schoon. Droog maken met een zachte doek. Vermijd het gebruik van staalwol, zure of schurende producten, deze kunnen de oppervlakken van de oven beschadigen. Maak het bedieningspaneel van de oven net zo voorzichtig schoon.

## 11.3 Reinigen van de uitsparing in de binnenkant van de oven

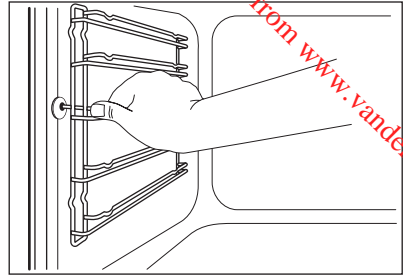
De reinigingsprocedure verwijdert kalkresten van de bodemuitsparing na het bereidingsproces met stoom.

- i** Voor de functie: 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.

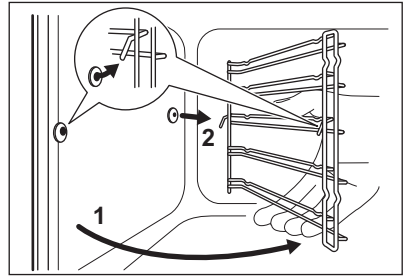
## 11.4 Verwijderen van de inschuifrails

Om de oven te reinigen, verwijdert u de inschuifrails.

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



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



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

Installeer de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

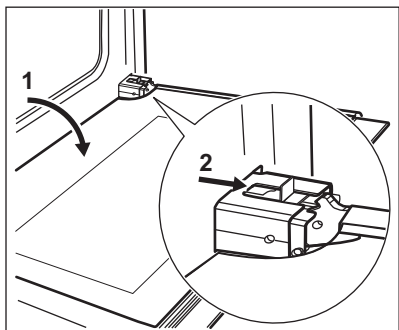


### LET OP!

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

## 11.5 Uitnemen van de ovendeur

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



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

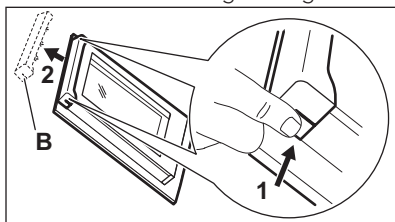
Wanneer u klaar bent met reinigen, plaatst u de ovendeur terug in omgekeerde volgorde. Zorg ervoor dat u een klik hoort wanneer u de deur terugplaatst. Gebruik indien nodig enige kracht.

## 11.6 Verwijderen en reinigen van de deurglazen

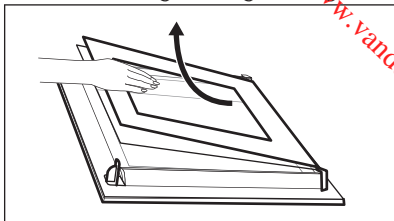


De glasplaten van de ovendeur op uw product kunnen in type en vorm verschillen van de voorbeelden die u hier ziet. Het aantal glasplaten kan ook verschillen.

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



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



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

## 11.7 Het lampje vervangen



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.  
Het lampje kan heet zijn.

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

### De lamp aan de achterkant.



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

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

## 11.8 De lade verwijderen

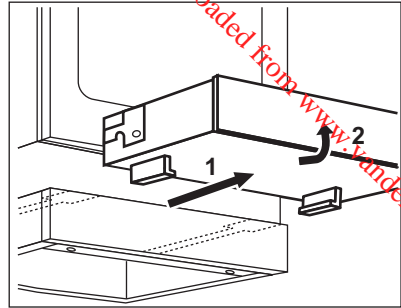


### WAARSCHUWING!

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

Storing	Mogelijke oorzaak	oplossing
U kunt het apparaat niet activeren.	Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of het apparaat goed is aangesloten op het lichtnet.
U kunt het apparaat niet activeren.	De zekering is doorgeslagen.	Controleer of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur.
U kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.	U hebt twee of meer tiptoetsen tegelijk aangeraakt.	Raak slechts één tiptoets tegelijk aan.
U kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.	STOP+GO-functie is in werking.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Kookplaat - Dagelijks gebruik'.
U kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.	Er ligt water of er zitten vet-spatten op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel.

Storing	Mogelijke oorzaak	oplossing
Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Er weerklinkt een geluidssignaal als de kookplaat wordt uitgeschakeld.	U hebt een of meer tiptoetsen afgedekt.	Verwijder het voorwerp van de tiptoetsen.
De kookplaat schakelt uit.	U hebt iets op de tiptoets ① geplaatst.	Verwijder het object van de tiptoets.
De restwarmte-indicator gaat niet aan.	De zone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is gebruikt.	Als de kookzone lang genoeg in werking is geweest om heet te zijn, neemt u contact op met de klantenservice.
De automatische opwarmfunctie start niet.	De zone is heet.	Laat de zone voldoende afkoelen.
De automatische opwarmfunctie start niet.	De hoogste verwarmingsstand is ingesteld.	De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de functie.
De kookstand schakelt tussen twee kookstanden.	De Powerfunctie is in werking.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Kookplaat - Dagelijks gebruik'.
De sensorvelden worden warm.	Het kookgerei is te groot of staat te dicht bij het bedieningspaneel.	Plaats groter kookgerei op de achterste kookzones indien nodig.
Er klinkt geen signaal wanneer u de sensorvelden van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uitgeschakeld.	Schakel de signalen in. Raadpleeg het hoofdstuk 'Kookplaat - Dagelijks gebruik'.
 gaat branden op het kookplaatdisplay.	De automatische uitschakeling is in werking getreden.	Schakel de kookplaat uit en weer in.
 gaat branden op het kookplaatdisplay.	Het kinderbeveiliging of de vergrendelfunctie is actief.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Kookplaat - Dagelijks gebruik'.
 gaat branden op het kookplaatdisplay.	Er staat geen kookgerei op de zone.	Zet kookgerei op de zone.
 gaat branden op het kookplaatdisplay.	Het kookgerei is niet goed.	Gebruik het juiste kookgerei. Zie het hoofdstuk 'Kookplaat - Nuttige aanwijzingen en tips'.

Downloaded from www.yieldenborre.be

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

## 12.2 Onderhoudgegevens

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

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje.

Het typeplaatje bevindt zich voor aan de binnenkant van het apparaat. Verwijder het typeplaatje niet uit de ovenruimte.

<b>Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:</b>	
Model (MOD.)	.....

Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:

Productnummer (PNC) .....

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

## 13. MONTAGE



### WAARSCHUWING!

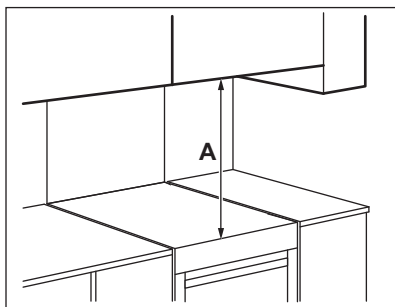
Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

### 13.1 Technische gegevens

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

### 13.2 Locatie van het apparaat

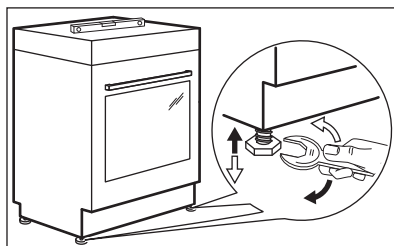
U kunt uw vrijstaand apparaat met kasten aan een of twee zijden en in de hoek plaatsen.



Minimum afstanden

Afmetingen	mm
A	685

### 13.3 Het apparaat waterpas zetten



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

### 13.4 Anti-kantelbescherming

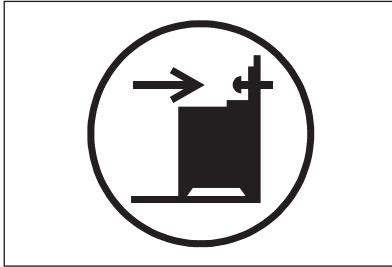


#### LET OP!

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

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



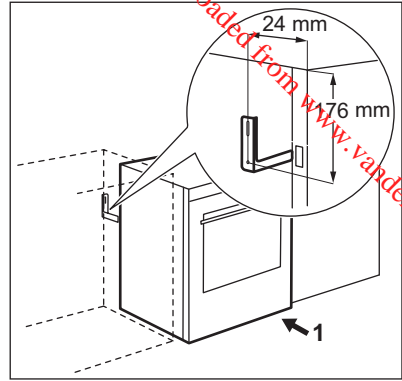


**LET OP!**

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

Zorg ervoor dat het oppervlak achter het apparaat glad is.

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



**13.5 Elektrische installatie**



**WAARSCHUWING!**

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

Dit apparaat wordt geleverd zonder stekker en netsnoer.

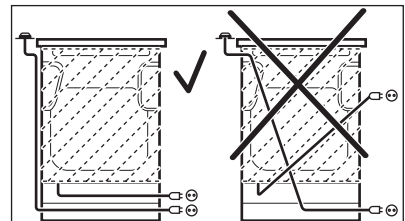
Toepasselijke kabelsoorten voor verschillende fasen:

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



Downloaded from www.vandenborre.be

## 14. ENERGIEZUINIGHEID

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

Modelidentificatie	CIB6642ABM		
Type kooktoestel	Kookplaat in vrijstaand fornuis		
Aantal kookzones	4		
Verwarmingstechnologie	Inductie		
Diameter ronde kookzones (Ø)	Linksvoor		21,0 cm
	Linksachter		14,0 cm
	Rechtsvoor		18,0 cm
	Rechtsachter		18,0 cm
Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)	Linksvoor		173,2 Wh / kg
	Linksachter		170,4 Wh / kg
	Rechtsvoor		168,5 Wh / kg
	Rechtsachter		165,7 Wh / kg
Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)	169,5 Wh / kg		

EN 60350-2 - Elektrische huishoudelijke kookapparaten - Deel 2: Kookplaten - Methodes voor het meten van de prestatie.

#### 14.2 Kookplaat - Energiebesparing

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

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

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

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

Naam leverancier	AEG
Modelidentificatie	CIB6642ABM
Energie-efficiëntie Index	104.7
Energie-efficiëntieklasse	A
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte	0.95 kWh/cyclus
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hetelucht	0.90 kWh/cyclus

Aantal ruimten	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	73 l
Soort oven	Oven in vrijstaand fornuis
Massa	51.9 kg

EN 60350-1 - Elektrische huishoudelijke kookapparaten - deel 1: Reeksen, 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.

#### Algemene tips

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

Gebruik metalen schalen om meer energie te besparen.

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

Verlaag bij een bereidingsduur langer dan 30 minuten de oventemperatuur met minimaal 3 - 10 minuten, afhankelijk van de bereidingsduur voordat de kooktijd verstrijkt. De restwarmte in de oven zorgt ervoor dat het gerecht wordt voltooid.

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

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

#### Bereiding met hete lucht

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

#### Eten warm houden

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

## 15. MILIEUBESCHERMING

Recycle de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recycleren. Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten

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

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



Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)  
816337250-B-082018



**AEG**