

CIB6490APM

NL Gebruiksaanwijzing | **Fornuis**



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



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, informatie met betrekking tot service en reparatie:
www.aeg.com/support

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	2
2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....	5
3. INSTALLEREN.....	9
4. PRODUCTBESCHRIJVING.....	11
5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	11
6. KOOKPLAAT - DAGELIJKS GEBRUIK.....	12
7. KOOKPLAAT - AANWIJZINGEN EN TIPS.....	19
8. KOOKPLAAT - ONDERHOUD EN REINIGING.....	21
9. OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK	22
10. OVEN - KLOKFUNCTIES.....	25
11. INSTELLEN: KOOKASSISTENTIE.....	26
12. KOOKASSISTENTIE MET RECEPTEN.....	26
13. OVEN - AANWIJZINGEN EN TIPS.....	30
14. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING.....	32
15. PROBLEEMOPLOSSING.....	35
16. ENERGIEVERBRUIK.....	38
17. HET MILIEUPERSPECTIEF.....	40

1. ⚠️ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees de meegeleverde instructies voordat je het apparaat installeert en gebruikt zorgvuldig. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeien uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige en toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van

het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de gemiddelde huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat en de kabel vervangen.
- 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 door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- **WAARSCHUWING:** Onbewaakt koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden.
- Gebruik nooit water om het kookvuur te blussen. Schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met bijv. een branddeken of deksel.
- **LET OP!** Het kookproces moet bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur of de glazen afdekplaat van de kookplaat schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om de kans op elektrische schokken te vermijden. In het geval het apparaat rechtstreeks op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijder je de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem altijd contact op met de erkende servicedienst.
- Schakel het kookplaat-element na elk gebruik uit met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandetector.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Let erop de verwarmingselementen niet aan te raken.

- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Haal, vóór pyrolytische reiniging, alle accessoires en overmatige afzettingen/morsingen uit de ovenruimte van het apparaat.
- Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat je de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- Wees voorzichtig als je de opslaglade aanraakt. Deze kan heet worden.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- De middelen voor ontkoppeling moeten worden geïncorporeerd in de vaste bedrading, in overeenstemming met de bedradingsregels.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen, of die 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. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

2.1 Installatie



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.

- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.

- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- De afmetingen van de keukenkast en de uitsparing moeten kloppen.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Delen van het apparaat staan onder stroom. Sluit het apparaat met meubel om te voorkomen dat de gevaarlijke delen worden aangeraakt.
- De zijkanalen van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Installeer een stabilisator om te voorkomen dat het apparaat kantelt. Raadpleeg het hoofdstuk Installatie.
- Sluit de stekker pas aan op het stopcontact aan het einde van de installatie. Zorg ervoor dat de stekker na montage bereikbaar is.
- Sluit de stekker niet aan als het stopcontact loszit.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker zelf.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet voorzien zijn van een isolatieapparaat waarmee je het apparaat met alle polen van het stroomnet kunt loskoppelen. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben van minimaal 3 mm.
- Sluit de deur van het apparaat volledig voordat je de stekker in het stopcontact steekt.

2.2 Aansluiting op het elektriciteitsnet



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische verbindingen moeten worden uitgevoerd door een erkend elektricien.
- Het apparaat moet geaard zijn.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met het elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet in de buurt of in contact kan komen van de deur van het apparaat of van de nis eronder, met name wanneer het apparaat in werking is of wanneer de deur nog heet is.
- De schokbescherming van spanningvoerende en geïsoleerde onderdelen moet zodanig worden bevestigd dat deze niet zonder gereedschap kan worden verwijderd.



WAARSCHUWING!

Risico op letsel en brandwonden. Gevaar voor elektrische schokken.

- Wijzig de specificaties van dit apparaat niet.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Gebruik het apparaat niet als werkoppervlak en plaats geen voedsel in direct contact met het apparaat.
- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm aanhouden tot de inductiekookzones wanneer het apparaat in werking is.

- Als er een stroomstoring optreedt tijdens de werking van het apparaat, kunnen sommige oppervlakken nog heet zijn. Vermijd contact met het apparaat totdat het is afgekoeld. Als er fouten opduiken wanneer het apparaat is afgekoeld, koppel het dan 10 seconden lang los van de stroomtoevoer.
- Gebruik geen aluminiumfolie of andere materialen tussen het kookoppervlak en het kookgerei, tenzij anders aangegeven door de fabrikant van dit apparaat.
- Gebruik alleen accessoires die door de fabrikant voor dit apparaat worden aanbevolen.
- Gebruik altijd glas en potten die zijn goedgekeurd voor conserveringsdoeleinden.



WAARSCHUWING!

Risico op brand en explosie.

- Wanneer ze verwarmd worden, kunnen vetten en oliën ontvlambare dampen afgeven. Houd open vuur of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vetten en oliën wanneer je ermee kookt.
- De dampen die boven hete olie ontstaan kunnen spontaan ontbranden.
- Gebruikte olie, die voedselresten kan bevatten, kan ontbranden bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die bevochtigd zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer je de deur opent.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - plaats ovenschalen of andere voorwerpen niet rechtstreeks op de bodem van de ovenruimte.

- leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
- plaats geen water direct in het hete apparaat.
- bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat u klaar bent met koken.
- wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Vruchtensappen veroorzaken vlekken die permanent kunnen zijn.
- Laat geen heet kookgerei op het bedieningspaneel staan.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Zorg ervoor dat je geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat laat vallen. Het oppervlak kan beschadigd raken.
- Schakel de kookzones niet terwijl er leeg kookgerei of geen kookgerei op geplaatst is.
- Kookgerei gemaakt van gietijzer, aluminium of met een beschadigde bodem kan krassen op het glas/glaskeramiek veroorzaken. Til deze voorwerpen altijd op als je ze op de kookplaat moet verplaatsen.

2.4 Reiniging en onderhoud



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat voor onderhoud uit. Haal de netstekker uit het stopcontact.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- Vet en voedsel dat in het apparaat achterblijft, kan brand veroorzaken.
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.

- Zorg ervoor dat de 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 schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytisch email (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.

2.5 Pyrolytische reiniging



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

- Voordat je een pyrolytische zelfreinigingsfunctie of de functie voor het eerste gebruik uitvoert, dien je het volgende uit de ovenruimte te verwijderen:
 - Overtollig voedselresten, olie of vet/resten.
 - Eventuele verwijderbare voorwerpen (inclusief legplanken, zijrails, enz. die bij het product zijn geleverd), met name pannen met anti-aanbaklaag, pannen, bakgerei, enz.
- Lees zorgvuldig alle instructies voor pyrolytische reiniging.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat als de pyrolytische reiniging in werking is. Het apparaat wordt erg heet en er wordt hete lucht uit de voorste koelventilatie vrijgegeven.
- Pyrolytische reiniging is een hoge temperatuur die dampen kan vrijgeven van kookresten en constructiematerialen. Zo wordt de consument geadviseerd om:
 - Zorg voor goede ventilatie tijdens en na elke pyrolytische reiniging.
 - Zorg voor goede ventilatie tijdens en na het eerste gebruik bij maximale temperatuurwerking.

- In tegenstelling tot alle mensen kunnen bepaalde vogels en reptielen uiterst gevoelig zijn voor mogelijke rookgassen die tijdens het reinigingsproces van alle pyrolytische ovens worden uitgestoten.
 - Verwijder huisdieren (met name vogels) uit de buurt van de locatie van het apparaat tijdens en na de pyrolytische reiniging en gebruik eerst de maximale temperatuur in een goed eventileerde ruimte.
- Kleine huisdieren kunnen ook zeer gevoelig zijn voor de plaatselijke temperatuurwijzigingen in de nabijheid van alle pyrolytische ovens wanneer de pyrolytische reiniging in werking is.
- Antiaanbakoppervlakken op potten, pannen, bakgerei, keukengerei enz. kunnen worden beschadigd door de hoge temperatuur van de pyrolytische reiniging van alle pyrolytische ovens. Ook kunnen ze een bron zijn voor schadelijke dampen op laag niveau.
- Rookgassen die vrijkomen uit alle pyrolytische ovens/kookresten zoals beschreven, zijn niet schadelijk voor mensen, inclusief kinderen of personen met medische aandoeningen.

2.6 Binnenverlichting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.
- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampen met dezelfde specificaties.

2.7 Service

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

2.8 Verwijdering



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

3. INSTALLEREN



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

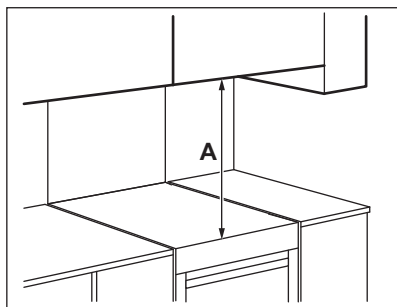
3.1 Technische gegevens

Afmetingen

Hoogte	847 - 867 mm
Breedte	596 mm
Diepte	600 mm

3.2 Locatie van het apparaat

Je kunt je vrijstaande apparaat met kasten aan één of twee zijden en in de hoek installeren.

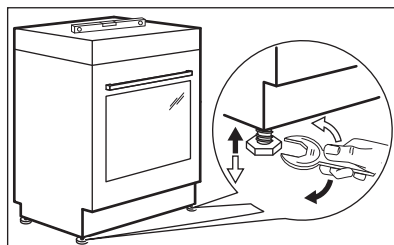


Minimale afstanden

Afmetingen mm

A	650
---	-----

3.3 Het apparaat waterpas zetten



Gebruik de voetjes aan de onderkant van het apparaat om de bovenkant van het apparaat op hetzelfde niveau te zetten als de andere oppervlakken.

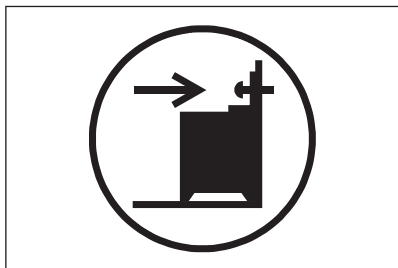
3.4 Anti-kantelbescherming



LET OP!

Installeer de anti-kantelbeveiliging om te voorkomen dat het apparaat omvalt bij onjuiste belasting. De anti-kantelbeveiliging werkt alleen als het apparaat op een juiste plek wordt geplaatst.

Uw apparaat heeft de symbolen op de afbeeldingen (indien van toepassing) om u eraan te herinneren dat u de anti-kantelbescherming installeert.

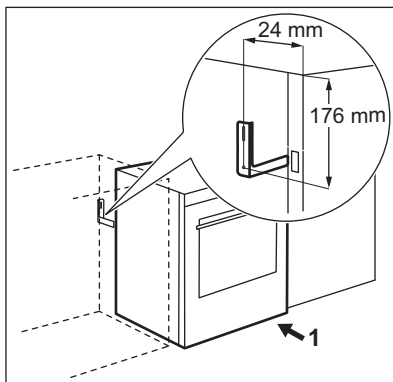


⚠ LET OP!

Zorg ervoor dat je de anti-kantelbescherming op de juiste hoogte installeert.

Zorg ervoor dat het oppervlak achter het apparaat glad is.

1. Stel de juiste hoogte en ruimte voor het apparaat in voordat je de anti-kantelbescherming bevestigt.
2. Installeer de anti-kantelbescherming 176 mm onder het bovenzak van het apparaat en 24 mm van de linkerkant van het apparaat in de ronde opening op de steun. Zie de afbeelding. Schroef de beveiliging stevig in solide materiaal of gebruik geschikte versteviging (muur).
3. Je vindt het gat aan de linkerkant aan de achterkant van het apparaat. Zie de afbeelding. Plaats het apparaat in het midden van de ruimte tussen de kasten (1). Als de ruimte tussen de aanrechtkastjes groter is dan de breedte van het apparaat, moet je de zijmeting aanpassen om het apparaat te centreren.



3.5 Elektrische installatie

⚠ WAARSCHUWING!

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

Dit apparaat wordt geleverd zonder een stekker of netsnoer. De aansluitklem bevindt zich achter het achterpaneel.

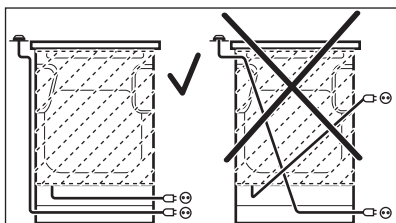
Gebruik een snoertype H05V2V2-F dat bestand is tegen een temperatuur van 90 °C of hoger om het beschadigde netsnoer te vervangen. Neem contact op met de servicedienst. Het vervangen van de verbindingkabel mag alleen worden gedaan door een gekwalificeerde elektricien.

Toepasselijke kabelsoorten voor verschillende fasen:

Fase	Minimumformaat kabel
1	3x4,0 mm ²
3 met neutraal	5x1,5 mm ²

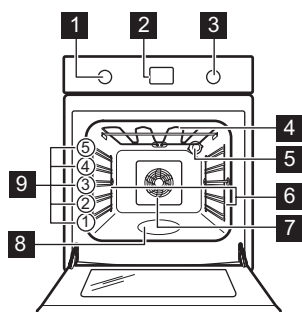
⚠ WAARSCHUWING!

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



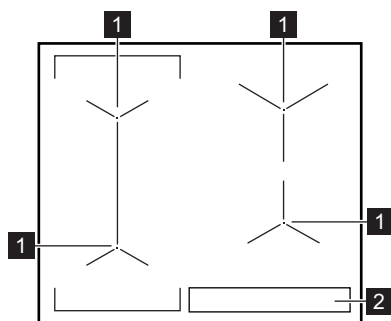
4. PRODUCTBESCHRIJVING

4.1 Algemeen overzicht



- 1 Knop voor verwarmingsfuncties
- 2 Display
- 3 Bedieningsknop
- 4 Verwarmingselement
- 5 Lamp
- 6 Rekondersteuning, uitneembaar
- 7 Ventilator
- 8 Uitholling reliëf
- 9 Inzetniveaus

4.2 Overzicht kookplaat



- 1 Inductiekookzone
- 2 Bedieningspaneel

5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Energiebeperking

Energiebeperking bepaalt hoeveel vermogen de kookplaat in totaal gebruikt, binnen de grenzen van de zekeringscapaciteit van de huisinstallatie. De kookplaat is standaard op het hoogst mogelijke vermogensniveau ingesteld.

Om het vermogensniveau te verlagen of verhogen:

1. De kookplaat uitschakelen.
2. Houd het  ingedrukt gedurende 3 sec. Het display licht op en gaat weer uit.
3. Houd het  ingedrukt gedurende 3 sec.  of  verschijnen.
4. Druk op . P72 verschijnt.
5. Druk op het  /  van de timer om het vermogensniveau in te stellen.

Vermogensniveaus

P72 - 7200 W, **P15** - 1500 W, **P20** - 2000 W, **P25** - 2500 W, **P30** - 3000 W, **P35** - 3500 W, **P40** - 4000 W, **P45** - 4500 W, **P50** - 5000 W, **P60** - 6000 W.

Wanneer bijvoorbeeld de vermogensbeperking is ingesteld op niveau P35, wordt het beschikbare vermogen van 3500 W automatisch verdeeld over alle vier de kookzones.

5.2 Eerste keer voorverwarmen en reinigen

Warm het lege apparaat voor voordat u het voor de eerste keer gebruikt en voordat het

met etenswaren in contact komt. Het apparaat kan een onaangename geur en rook afgeven. Ventileer de kamer tijdens het voorverwarmen.



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

1. Stel de functie in . Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 1 u werken.
2. Stel de functie . Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 uur werken min.
3. Stel de functie . Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.
4. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
5. Reinig het apparaat en de accessoires uitsluitend met een microvezeldoek, warm water en een mild reinigingsmiddel.

5.3 De tiptoetsen gebruiken

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

5.4 Verzonken knoppen

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

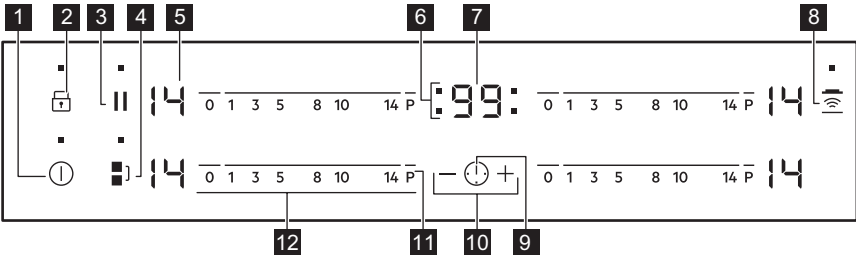
6. KOOKPLAAT - DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Configuratiescherm



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

Tip-toets	Functie	Opmerking
1 ①	AAN / UIT	De kookplaat in- en uitschakelen.
2	Slot / Kinderbeveiligingsinrichting	Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen.
3	Pauze	De functie in- en uitschakelen.
4	Bridge	De functie in- en uitschakelen.
5 -	Kookstanddisplay	De kookstand weergeven.
6 -	Timerindicatie voor de kookzones	Geeft aan voor welke zone u de tijd instelt.
7 -	Timerdisplay	De tijd in minuten weergeven.
8	Hob²Hood	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 Kookstand-displays

Display	Beschrijving
	De kookzone is uitgeschakeld.
-	De kookzone werkt.
	Pauze werkt.

Display	Beschrijving
	Automatische opwarming werkt.
	PowerBoost is in werking.
 + cijfer	Er is een storing.
  	OptiHeat control (3-staps restwarmte-indicator): doorgaan met koken/warm houden/restwarmte.
	Slot/Kinderbeveiligingsinrichting werkt.
	Onjuist of te klein kookgerei of geen kookgerei op de kookzone.
	Automatische uitschakeling werkt.

6.3 OptiHeat control (3-staps restwarmte-indicator)



WAARSCHUWING!

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

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

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

 - doorgaan met koken,

 - warm houden,

 - restwarmte.

Het indicatielampje kan ook verschijnen:

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

Het indicatielampje verdwijnt als de kookzone is afgekoeld.

6.4 In- of uitschakelen

Raak  1 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;
- je de kookstand niet instelt nadat je de kookplaat hebt ingeschakeld;
- je iets hebt gemorst of langer dan 10 seconden iets op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek). Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het object of reinig het bedieningspaneel.
- de kookplaat te heet wordt (bijv. als een steelpan droogkookt). Laat de kookzone afkoelen voordat je de kookplaat weer gebruikt.
- je onjuist kookgerei gebruikt. Het symbool  gaat aan en de kookzone wordt na 2 minuten automatisch uitgeschakeld.
- je een kookzone niet uitschakelt of de kookstand wijzigt. Na enige tijd gaat het  aan en wordt de kookplaat uitgeschakeld.

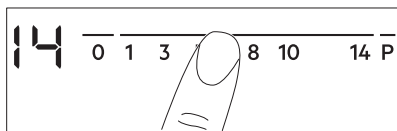
De relatie tussen de kookstand en de tijd waarna de kookplaat wordt uitgeschakeld:

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

6.6 De kookstand

Voor het instellen of wijzigen van de kookstand:

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



6.7 De kookzones gebruiken

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



Gebruik voor een optimale warmteoverdracht kookgerei met een bodemdiameter die vergelijkbaar is met de grootte van de kookzone (d.w.z. de maximale waarde van de diameter van het kookgerei in "Technische gegevens" > "Specificatie van de kookzone"). Zorg ervoor dat het kookgerei geschikt is voor inductiekookplaten. Kijk voor meer informatie op types kookgerei in het hoofdstuk 'Aanwijzingen en tips'.

6.8 Bridge



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

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

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

Voor het inschakelen van de functie raakt u aan. Raak een van de regelsensoren aan om de warmte-instelling in te stellen of te wijzigen. ■]

Voor het uitschakelen van de functie raakt u aan. De kookzones werken onafhankelijk. ■]

6.9 Automatische opwarming

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



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

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

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

6.10 PowerBoost

Deze functie maakt meer vermogen beschikbaar voor de inductiekookzones. De functie kan slechts voor een beperkte tijd worden geactiveerd voor de inductiekookzone. Na deze tijd gaat de inductiekookzone automatisch terug naar de hoogste kookstand.

Om de functie voor een kookzone in te schakelen: tik op **P** ( gaat aan).

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

6.11 Timer

Afteltimer

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.

Om de kookzone in te stellen: tik

herhaaldelijk op  totdat het indicatielampje van een vereiste kookzone oplicht.

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.

Om de resterende tijd te zien: stel de kookzone in met . Het indicatielampje van de kookzone begint snel te knipperen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.

Om de tijd te wijzigen: stel de kookzone in met . Tik op  of .

Om de functie te deactiveren: stel de kookzone in met  en tik op . De resterende tijd telt af naar 00. Het indicatielampje van de kookzone dooft.



Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert 00. Schakelt de kookzone uit.

Om het geluid te stoppen: tik op .

Opteltimer

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

Om de kookzone in te stellen: tik

herhaaldelijk op  totdat het indicatielampje van een vereiste kookzone oplicht.

Om de functie te activeren: tik op  van de timer.  licht op. Als het lampje van de kookzone langzaam gaat knipperen, wordt de

tijd opgeteld. Het display schakelt tussen  en de getelde tijd (minuten).

Om te zien hoe lang de kookzone in

werking is: stel de kookzone in met . Het indicatielampje van de kookzone begint snel te knipperen. Het display toont hoelang de zone werkt.

Om de functie te deactiveren: stel de kookzone in met  en tik op  of . Het indicatielampje van de kookzone dooft.

Kookwekker

Je kunt deze functie gebruiken als **Kookwekker** terwijl de kookplaat is ingeschakeld en de kookzones niet werken. Het display van de warmteinstelling toont .

Om de functie te activeren: tik op . Tik op  of  van de timer om de tijd in te stellen. Wanneer de tijd ten einde loopt, weerklinkt het geluid en knippert 00.

Om het geluid te stoppen: tik op .

Om de functie te deactiveren: tik op  en tik vervolgens op . De resterende tijd telt af naar 00



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

6.12 Pauze

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

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

De functie stopt de timerfuncties niet.

1. Om de functie in te schakelen druk je op . 

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

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

De vorige kookstand verschijnt.

6.13 Slot

Je kunt het bedieningspaneel vergrendelen terwijl de kookzones in werking zijn. Hiermee wordt voorkomen dat de warmte-instelling per ongeluk wordt veranderd.

Stel eerst de warmte-instelling in.

Voor het inschakelen van de functie raak je aan. gaat 4 seconden aan. De timer blijft aan.

Voor het uitschakelen van de functie raakt u aan. De vorige warmte-instelling gaat branden.

Als u de kookplaat uitschakelt, wordt deze functie ook uitgeschakeld.

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. Houd gedurende 4 seconden ingedrukt. Het gaat aan. Schakel de kookplaat uit met .

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

Om de functie voor slechts één kooksessie te onderdrukken: activeer de kookplaat met . Het gaat aan. Raak 4 seconden lang aan. Stel de warmte-instelling binnen 10 seconden in. Je kunt de kookplaat bedienen. Als je de kookplaat uitschakelt met de -functie, werkt weer.

6.15 OffSound control (De geluiden in- en uitschakelen)

De kookplaat uitschakelen. Gedurende 3 seconden aanraken. Het display gaat aan en uit. Gedurende 3 seconden aanraken.

of gaat aan. Raak op de timer aan om één van het volgende te kiezen:

- - geluiden uit geschakeld
- - de geluiden ingeschakeld

Om uw keuze te bevestigen moet u wachten tot de kookplaat automatisch uitschakelt.

Wanneer de functie ingesteld is op kunt u de geluiden alleen horen wanneer:

- u kiest
- Kookwekker afgaat
- Afteltimer afgaat
- 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 hebben een infraroodontvanger. Snelheid van de ventilator wordt automatisch bepaald op basis van modusinstelling en temperatuur van de heetste pan op de kookplaat. Je kunt de ventilator ook handmatig van de kookplaat bedienen.

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

De functie automatisch bedienen
Stel de automatische modus in op H1 – H6 om de functie automatisch te bedienen. De kookplaat is oorspronkelijk ingesteld op H5. De afzuigkap reageert wanneer u 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⁾	Bakken ²⁾
Modus H0	Uit	Uit	Uit
Modus H1	Aan	Uit	Uit

	Automatisch lampje	Koken ¹⁾	Bakken ²⁾
Modus H2 3)	Aan	Ventilator-snelheid 1	Ventilator-snelheid 1
Modus H3	Aan	Uit	Ventilator-snelheid 1
Modus H4	Aan	Ventilator-snelheid 1	Ventilator-snelheid 1
Modus H5	Aan	Ventilator-snelheid 1	Ventilator-snelheid 2
Modus H6	Aan	Ventilator-snelheid 2	Ventilator-snelheid 3

1) De kookplaat detecteert het kookproces en activeert de ventilatorsnelheid overeenkomstig de automatische modus.

2) De kookplaat detecteert het bakproces en activeert de ventilatorsnelheid overeenkomstig de automatische modus.

3) Deze modus activeert de ventilator en de verlichting en reageert niet op de temperatuur.

De automatische modus wijzigen

1. Schakel het apparaat uit.
2. Druk op  gedurende 3 seconden. Het display gaat aan en weer uit.
3. Druk gedurende 3 seconden op  totdat  of  oplicht.
4. Druk enkele keren op  totdat  oplicht.
5. Druk op  van de timer om een automatische modus te selecteren.



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



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

De ventilatorsnelheid handmatig bedienen

Je kunt de functie ook handmatig bedienen.

Tik op  wanneer de kookplaat actief is. Hierdoor wordt de automatische werking van de functie uitgeschakeld en kun je de ventilatorsnelheid handmatig wijzigen.

Wanneer u op  drukt, verhoogt u de ventilatorsnelheid met één niveau. Wanneer u een intensief niveau bereikt en opnieuw op  drukt, gaat de ventilatorsnelheid naar niveau 0, waardoor de afzuigkapventilator wordt uitgeschakeld. Om de ventilator opnieuw te starten met ventilatorsnelheid 1, drukt u op .



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

Het lampje inschakelen

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

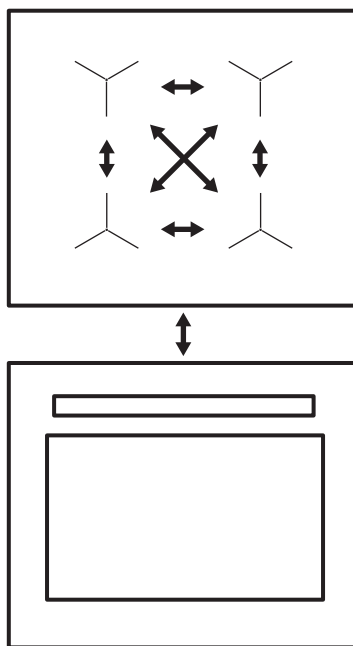


Het lampje op de afzuigkap gaat 2 minuten na het uitschakelen van de kookplaat uit.

6.17 Vermogensbeheer-functie

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

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



7. KOOKPLAAT - AANWIJZINGEN EN TIPS



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

7.1 Pannen



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



Gebruik de inductiekookzones met geschikte pannen.

Kookgereimateriaal

- **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 de onderkant van het kookgerei aan.

Raadpleeg de tabel "Specificatie van

kookzones" voor de juiste afmetingen van kookgerei.

Plaats het kookgerei in het midden van de gekozen kookzone.

Gebruik voor een optimale warmteoverdracht kookgerei met een bodemdiameter die gelijk is aan de maximale grootte van de kookzone die is gespecificeerd in de diameter van het kookgerei.

7.2 Specificatie kookzones

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

7.3 Geluiden tijdens bedrijf



Deze geluiden zijn normaal en hebben niets met een defect te maken. Geluiden van kookgerei kunnen variëren afhankelijk van het materiaal van het kookgerei en het vermogen.

Geluiden gerelateerd aan kookgerei:

- kraakgeluid: kookgerei is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie).

- fluitend geluid: bij gebruik van een kookzone met een hoge kookstand en als het kookgerei is gemaakt van verschillende materialen (een sandwich-constructie).
 - bromgeluid: als u een hoge kookstand gebruikt.
- Kookplaatgerelateerde geluiden:**
- klikken: er treedt elektrische schakeling op.
 - sissen, zoemen: de ventilator werkt.
 - ritmisch geluid: kookgerei wordt gedetecteerd.

7.4 Öko Timer Eco timer

Om energie te besparen, wordt de verwarming van de kookzone uitgeschakeld voordat de afteltimer klinkt. Het verschil in bedrijfstijd is afhankelijk van het kookstandniveau en de duur van de bereiding.

7.5 Vereenvoudigde kookgids

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



De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.

Warmte-instelling	Gebruik om het volgende te doen:	Tijd (min)	Tips
 - 1	Houd gekookt voedsel warm.	indien nodig	Doe een deksel op het kookgerei.
1 - 3	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.	5 - 25	Roer af en toe.
2 - 3	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren.	10 - 40	Kook met een deksel erop.

Warmte-instelling	Gebruik om het volgende te doen:	Tijd (min)	Tips
3 - 5	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op basis van melk, reeds bereide gerechten opwarmen.	25 - 50	Voeg minimaal twee keer zo veel vocht toe als rijst en roer gerechten op melkbasis halverwege de procedure door.
5 - 7	Stoofgroenten, vis, vlees.	20 - 45	Voeg een paar eetlepels water toe. Controleer de hoeveelheid water tijdens het proces.
7 - 9	Stoom aardappelen en andere groenten.	20 - 60	Bedek de bodem van de pan met 1-2 cm water. Controleer het waterpeil tijdens het proces. Houd het deksel op de pan.
7 - 9	Kook grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen.	60 - 150	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten.
9 - 12	Zacht bakken: escalope, kalfscordon bleu, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts.	indien nodig	Draai om wanneer nodig.
12 - 13	Flink bakken, hash browns, lendenbiefstuk, steaks.	5 - 15	Draai om wanneer nodig.
14	Kook water, kook pasta, schroei vlees (goulash, braadpan), frituur frietjes.		
	Kook grote hoeveelheden water. PowerBoost is ingeschakeld.		

8. KOOKPLAAT – ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Algemene informatie

- Reinig de kookplaat na elk gebruik.
- Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.
- Laat kookgerei niet droog koken of overmatige temperaturen bereiken.
- Gebruik geen kookgerei dat is gemaakt van materialen die niet compatibel zijn met inductie.
- Krassen of donkere vlekken op het glasoppervlak hebben geen invloed op de prestaties van de kookplaat.
- Gebruik geen messen of ander scherp, metalen gereedschap om het glasoppervlak te reinigen.
- Gebruik een aanbevolen schraper alleen als extra gereedschap na standaard reinigen.

- Wacht tot de kookplaat is afgekoeld en reinig het oppervlak met een vochtige doek en een niet-schurend vaatwasmiddel. Droog de oppervlakte na reiniging af met een zachte doek.

8.2 Het kookplaat reinigen

- **Verwijder onmiddellijk:** gesmolten kunststof, plastic folie, zout, suiker en voedsel met suiker. Gebruik een schraper en wees voorzichtig om geen brandverwondingen op te lopen.
- **Verwijderen zodra de kookplaat voldoende afgekoeld is:** kalkringen, watteringen, vetvlekken, glanzende metaalachtige verkleuringen. Reinig het oppervlak zoals hierboven beschreven. Gebruik een zachte doek en een oplossing van water en azijn om glanzende metaalachtige verkleuringen te verwijderen.

9. OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK

⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

9.1 Bedieningspaneel

Sensorvelden bedieningspaneel


Timer


Snel opwarmen

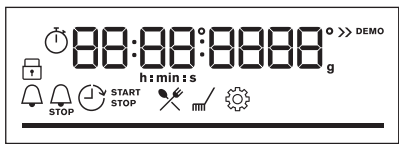

Binnenvlichting


Blokking

OK
Instelling bevestigen

Selecteer een verwarmingsfunctie om de oven in te schakelen.

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



De display met het maximaantal ingestelde functies.

Indicatielampjes op het display


Blokking


Kookassistentie


Reinigen


Instellingen


Snel opwarmen

Indicatie-
lampjes ti-
mer:



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



9.2 Instellingenmenu

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

3. Draai aan de knop voor de temperatuur om de gewenste positie te kiezen en druk op **OK**.

Positie	Standaardinstelling	Instellingen	Opties
1	uur	Dagtijd	Instellen dagtijd

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

9.3 Ovenfuncties

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

Symbol	Ovenfunctie
	Warmelucht (vochtig) Deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten (overeenkomstig EU 65/2014 en EU 66/2014). Testen in overeenstemming met: IEC/EN 60350-1. De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en om ervoor te zorgen dat de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Zie voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie', Energiebesparing. Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Zie het hoofdstuk 'Aanwijzingen en tips', Warmelucht (vochtig) voor bereidingsinstructies. Als je deze functie gebruikt, gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit.
	Grillen Om plat voedsel te grillen en brood te roosteren.

Symbol	Ovenfunctie
	Circulatiegrill Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Ook om te gratineren en te bruinen.
	Menu Om de Menu in te voeren: Kookassistentie, pyrolytische reiniging, instellingen.

9.4 De oven activeren en deactiveren



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

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

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

9.5 Opwarmings- en restwarmte-indicator en opwarmen

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

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

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

9.6 Fast heat up

De Snel opwarmen vermindert de opwarmtijd.



Plaats geen voedsel in de oven als de Snel opwarmen in werking is.

Tip op  op het display om Snel opwarmen te activeren.

9.7 Blokkering



De deur wordt vergrendeld wanneer deze functie wordt geactiveerd.

Deze functie voorkomt dat de ovenfunctie per ongeluk wordt gewijzigd.

Schakel het in als de oven werkt – de ingestelde bereiding gaat door, het bedieningspaneel wordt vergrendeld. Schakel deze in als de oven is uitgeschakeld – de oven kan niet worden ingeschakeld, het bedieningspaneel is vergrendeld.



- ingedrukt houden om de functie in te schakelen. een geluidssignaal.



- ingedrukt houden om het uit te schakelen.



3 x  - knippert wanneer het slot wordt ingeschakeld.

9.8 Automatische uitschakeling

Om veiligheidsredenen wordt de oven na enige tijd automatisch uitgeschakeld als 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 - maximaal	1.5

Na een automatische uitschakeling, drukt u op een willekeurige toets om de oven opnieuw te activeren.



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

9.9 Koelventilator

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

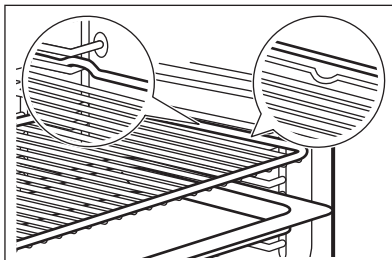
9.10 Accessoires plaatsen

Toebehoren verkrijgbaar afhankelijk van het model. Scan de QR-code om te controleren hoe je accessoires gebruikt die bij je apparaat zijn geleverd. Je kunt optionele accessoires afzonderlijk bestellen. Neem voor meer informatie contact op met je plaatselijke leverancier.



Plaats het accessoire (draadschap/lade) tussen de geleidestangen van de reksteun.

Zorg ervoor dat het rooster de achterkant van de binnenkant van de oven raakt.



Als uw bakplaat een helling heeft, plaats deze dan in de richting van de achterkant van de oven.

Als er een opschrift op het accessoire staat, zorg er dan voor dat het naar u toe is gericht.

Als u een bak met gaten gebruikt, plaats dan de bak/pan eronder om druppelende vloeistoffen op te vangen.

10. OVEN - KLOKFUNCTIES

10.1 Klokfuncties



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

Klokfunctie

Toepassing



Kookwekker

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



Kooktijd

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



Uitsteltijd

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

Klokfunctie

Toepassing



Uptimer

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

10.2 Instellen: Dagtijd

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om de te openen **Menu**.
2. Draai de knop voor de temperatuur om Instellingen **⚙️**, Dagtijd te selecteren.
3. Draai de knop voor de temperatuur om de klok in te stellen.
4. Druk op **OK**.

10.3 Instellen: Kookwekker

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

10.4 Instellen: Kooktijd

1. Draai aan de knop om de verwarmingsfunctie te selecteren en de temperatuur in te stellen.
2. Druk herhaaldelijk op .
3. Het display toont: 0:00 en .
4. Draai de knop voor de temperatuur om Kooktijd in te stellen.
5. Druk op OK.

6. De timer begint onmiddellijk af te tellen.
7. Wanneer de tijd is verstreken, drukt u op OK en draait u de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.

10.5 Instellen: Uitsteltijd

1. Draai aan de knop om de verwarmingsfunctie te kiezen.
2. Druk herhaaldelijk op .
3. Het display toont: de dagtijd  START.
4. Draai de knop voor de temperatuur om de starttijd in te stellen.
5. Druk op OK.
6. Op het display verschijnt: --:--  STOP .
7. Draai de knop voor de temperatuur om de eindtijd in te stellen.
8. Druk op OK.
9. De timer begint af te tellen op een ingestelde starttijd.
10. Wanneer de tijd is verstreken, drukt u op OK en draait u de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.

11. INSTELLEN: KOOKASSISTENTIE

Kookassistentie - gebruik het om snel een gerecht te bereiden met standaardinstellingen:

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om het menu  te openen.
2. Draai de knop voor de temperatuur om Kookassistentie  te selecteren en druk op OK.
3. Selecteer het gerecht en druk op OK.
4. Plaats de schaal in de oven en druk op om de instelling OK te bevestigen.

12. KOOKASSISTENTIE MET RECEPTEN

Legenda



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



Lagerniveau.

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

- De duur is standaard en kan met ongeveer 10 minuten worden gewijzigd.

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

Gerecht		Gewicht	Schappniveau/accessoire	Duur
Biefstuk 				
P1	Rosbief, rauw			85 min
P2	Biefstuk, medium	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken	 2; bakplaat Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. In de oven plaatsen.	95 min
P3	Rosbief, gaar			110 min
P4	Steak, medium	180 - 220 g per stuk; 3 cm dikke plakjes	 3; braadschaal op rooster; bakplaat Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. In de oven plaatsen.	15 min
P5	Rundvlees geroosterd/ gestoofd (prime rib, bovenste ronde, dikke flank)	1,5 - 2 kg	 2; braadschaal op rooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. In de oven plaatsen.	180 min
P6	Rosbief, rauw, LTC			105 min
P7	Rosbief, medium, LTC	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken	 2; bakplaat ; braadschaal op rooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. In de oven plaatsen.	125 min
P8	Rosbief, gaar			170 min
P9	Filet, rauw, LTC			80 min
P10	Filet, medium, LTC	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken	 2; bakplaat Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. In de oven plaatsen.	95 min
P11	Fillet, done, LTC			125 min
Kalfsvlees 				
P12	Geroosterd kalfsvlees (bijv. schouder)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm dikke stukken	 2; braadschaal op rooster; bakplaat Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. In de oven plaatsen.	115 min
Varkensribbetjes 				
P13	Geroosterde varkenshals of -schouder	1,5 - 2 kg	 2; braadschaal op rooster; bakplaat Draai het vlees na halverwege de bereidingstijd, om een gelijkmatige bruining te krijgen.	170 min
P14	Pulled pork (varkensvlees) LTC	1,5 - 2 kg	 2; bakplaat Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.	230 min

	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire	Duur
P15	Lende, vers	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken	 2 ; braadschaal op rooster ; bakplaat Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. In de oven plaatsen.	105 min
P16	Spare ribs	2 - 3 kg; gebruik ruwe, 2 - 3 cm dunne spare ribs	 3 ; diepe pan Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.	120 min
Lamsvlees 				
P17	Lamsbeen met botten	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm dikke stukken	  2 ; braadschaal op bakplaat Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. In de oven plaatsen.	130 min
Gevogelte 				
P18	Hele kip	1 - 1,5 kg; vers	 2 ; stoofschotel op bakplaat ; rooster met diepe pan op niveau 1 om het vet te verzamelen Voeg 200 ml water toe aan de bodem van de holte. Draai de kip halverwege de bereidingstijd om voor een gelijkmatige bruining.	60 min
P19	Halve kip	0,5 - 0,8 kg	 3 ; bakplaat ; rooster met diepe pan op niveau 1 om het vet te verzamelen. Draai de kip halverwege de bereidingstijd om voor een gelijkmatige bruining.	50 min
P20	Kippenborst	180 - 200 g per stuk	 2 ; stoofschotel op bakplaat Bak het vlees een paar minuten in een hete pan.	65 min
P21	Kippenpoten, vers	-	 3 ; bakplaat Als u eerst kippenpoten hebt gemarineerd, stel dan een lagere temperatuur in en kook ze langer.	45 min
P22	Eend, geheel	1,5 - 2,5 kg	 2 ; rooster met diepe pan op niveau 1 om het vet te verzamelen. Leg het vlees op de braadschaal. Begin met ondersteboven en draai na de halve tijd.	80 min
P23	Gans, geheel	4 - 5 kg	 2 ; rooster met diepe pan op niveau 1 om het vet te verzamelen. Leg het vlees op een diepe bakplaat. Begin met ondersteboven en draai na de helft van de bereidingstijd.	110 min
Ander 				
P24	Gehaktbrood	1 kg	 2 ; rooster met bakpapier of bakplaat	70 min
 Vis				

	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire	Duur
P25	Hele vis, gegrild	0,5 - 1 kg per vis	 2; bakplaat Vul de vis met boter en gebruik je favoriete kruiden en specerijen.	30 min
P26	Visfilet	-	 3; stoofschotel op rooster	40 min
Zoet gebak / desserts   				
P27	Cheesecake	-	 2; Ø 28 cm springvormblik op rooster	100 min
P28	Appelcake	-	  2; bakplaat	60 min
P29	Appeltaart	-	 2; Ø 26 cm springvormblik op rooster	55 min
P30	Appeltaart	-	 2; Ø 20 cm taartvorm op rooster Voeg 125 ml water toe aan de bodem van de holte.	70 min
P31	Brownies	2 kg	 3; bakplaat	30 min
P32	Chocolademuffins	-	 3; muffinplaat op rooster of bakplaat Voeg 150 ml water toe aan de bodem van de holte.	20 min
P33	Broodcake	-	 2; broodpan op rooster	80 min
Groente / Bijgerechten   				
P34	Gebakken aardappelen	1 kg	 2; bakplaat Leg de gesneden aardappelen met huid op de bakplaat .	50 min
P35	Wegdes	1 kg	 3; bakplaat bekleed met bakpapier Snijd aardappelen in stukken.	50 min
P36	Gegrilde gemengde groenten	1 - 1,5 kg	 3; bakplaat bekleed met bakpapier Snijd de groenten in stukken.	30 min
P37	Kroketten, bevroren	0,5 kg	 3; bakplaat	30 min
P38	Patat, bevroren	0,75 kg	 3; bakplaat	30 min
Gratins, brood en pizza   				
P39	Lasagne / noedelschotel	1 - 1,5 kg	 3; stoofschotel of ingevette plaat op rooster	60 min
P40	Aardappelgratin	1 - 1,5 kg	 1; stoofschotel op rooster	65 min

	Gerecht	Gewicht	Schaphniveau/accessoire	Duur
P41	Pizza vers, dun	-	 2; bakplaat bekleed met bakpapier of ingevette bakplaat Voeg 100 ml water toe aan de bodem van de holte.	20 min
P42	Pizza vers, dik	-	  2; bakplaat bekleed met bakpapier of ingevette bakplaat	25 min
P43	Quiche	-	 2; broodblik op rooster	45 min
P44	Baguette / Ciabatta / Witbrood	0,8 kg	 3; bakplaat Meer tijd nodig voor witbrood.	30 min
P45	Volkoren / rogge / donker volkorenbrood in broodpan	1 kg	  2; bakplaat bekleed met bakpapier of ingevette bakplaat; broodpan op rooster Voeg 150 ml water toe aan de bodem van de holte.	60 min

13. OVEN - AANWIJZINGEN EN TIPS



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



De temperatuur en baktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Ze zijn afhankelijk van het recept, de kwaliteit en de kwantiteit van de gebruikte ingrediënten.

bereiden in een atmosfeer met stoom en worden de gerechten zacht van binnen en knapperig van buiten. Bovendien worden de bereidingstijd en het energieverbruik tot een minimum beperkt.

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

Veeg na elk gebruik het vocht van het apparaat.

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

13.1 Algemene informatie

Tel de rekstanden vanaf de bodem van het apparaat.

Het apparaat heeft een speciaal systeem dat de lucht circuleert en voor doorlopende recycling van stoom zorgt. Dankzij dit systeem is het mogelijk om voedsel te

13.2 Warmelucht (vochtig)

Brood en pizza

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

Cake in bakplaat

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

Cake in bakblik

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

Vis

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

Vlees

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

Kleine gebakken items

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

Vegetarisch

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Groentemix in zakjes 400 g	180	20 - 30	3

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Omelet	170	25 - 35	3
Groenten op plaat 700 g	190	25 - 30	3

13.3 Informatie voor testinstituten

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Accessoires	Roosterhoogte
Kleine cakes (20 cakejes per bakplaat)	Boven + onderwarmte	170	20 - 30	Bakplaat	3
Kleine cakes (20 cakejes per bakplaat)	Hetelucht	150	20 - 35	Bakplaat	3
Kleine cakes (20 cakejes 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	Raster	1
Appeltaart, 2 blikken (ø 20 cm) op het rooster, diagonaal verdeeld	Hetelucht	160	70 - 90	Raster	2
Appeltaart, 2 blikken (ø 20 cm) op het rooster, diagonaal verdeeld	Pizza-functie	170	70 - 90	Raster	1
Vetvrije cake, 1 blik (ø 26 cm) op het rooster	Boven + onderwarmte	160	30 - 45	Raster	3
Vetvrije cake, 1 blik (ø 26 cm) op het rooster	Hetelucht	150	30 - 45	Raster	2
Vetvrije cake, 1 blik (ø 26 cm) op het rooster	Hetelucht	150	30 - 50	Raster	1 / 4
Zandkoek/Gebakreep	Hetelucht	140	20 - 35	Bakplaat	3
Zandkoek/Gebakreep	Hetelucht	140	25 - 45	Bakplaat	1 / 4
Zandkoek/Gebakreep	Boven + onderwarmte	160	20 - 35	Bakplaat	3
Toast	Grillen	Max.	5 - 9	Raster	4
Runderburger	Grillen	Max.	15 - 20 eerste kant. 10 - 15 tweede kant.	Rooster / diepe pan	4

14. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

14.1 Opmerkingen over de reiniging Reinigingsmiddelen

LET OP!

Wees voorzichtig bij de reiniging van het apparaat. Draag geschikte handschoenen.

- Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Gebruik een reinigingsooplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
- Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.

Dagelijks gebruik

- Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.
- Bewaar voedsel niet langer dan 20 min in het apparaat. Droog de ruimte na elk gebruik uitsluitend met een microvezeldoek.

Accessoires

- Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik alleen een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in een afwasmachine reinigen.
- Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

14.2 Hoe gebruikt u: Pyrolytische reiniging

LET OP!

Verwijder alle accessoires en de verwijderbare inschuifrails.

LET OP!

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

WAARSCHUWING!

Er bestaat gevaar voor brandwonden.

i

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

i

Tijdens het reinigen is de ovenlamp uit.

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

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

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

14.3 Schoonmaakherinnering

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

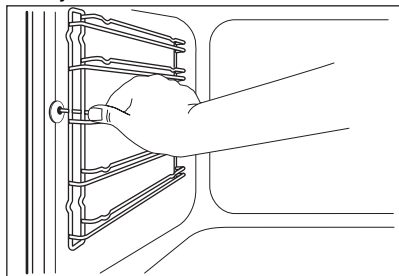
 - knippert in het display gedurende 5 sec na elke in- en uitschakeling van de oven.

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

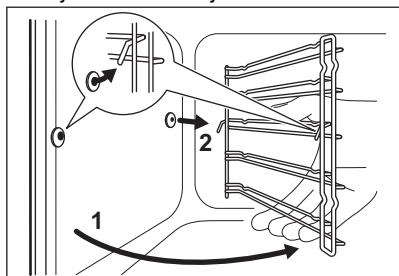
14.4 De bakplaatsteunen verwijderen

Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

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



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



De borgpennen op de telescopische geleiders moeten naar voren wijzen.

Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

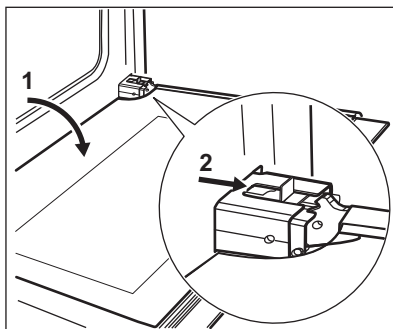


LET OP!

Verzekeer u van dat de langere bevestigingsdraad aan de voorkant zit. De uiteinden van de twee draden moeten naar achteren wijzen. Onjuiste installatie kan schade aan het email veroorzaken.

14.5 Het verwijderen van de ovendeur

Verwijder de deur om het reinigen gemakkelijker te maken.



1. Open de deur volledig.
2. Beweeg de glijder totdat u een klik hoort.
3. Sluit de deur totdat de glijder vastklikt.
4. Verwijder de deur.

Om de deur te verwijderen, trekt u deze eerst aan de ene kant naar buiten toe, en daarna aan de andere.

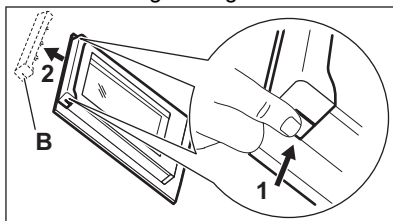
Wanneer de reinigingsprocedure voltooid is, plaatst u de ovendeur in de omgekeerde volgorde terug. Zorg ervoor dat u een klik hoort wanneer u de deur terugplaatst. Gebruik kracht indien nodig.

14.6 De glazen van de deur verwijderen en reinigen



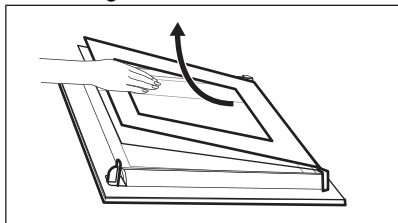
Het glas in de deur van uw product wijkt qua type en vorm mogelijk af van de voorbeelden die u in de afbeeldingen ziet. Het aantal glazen kan ook afwijken.

1. Pak de deurafdekking B aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrendelen.



2. Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.

3. Houd de glasplaten aan hun bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleider.



4. Reinig de deurglas panelen. Om panelen te installeren, dient u dezelfde stappen in omgekeerde volgorde te volgen.

14.7 Het lampje vervangen



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

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



LET OP!

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

De lamp aan de achterkant.



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

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

14.8 De lade

De opslaglade bevindt zich onder de ovenruimte.

Druk op de lade om deze te openen. De lade opent.



WAARSCHUWING!

Plaats geen voedsel in de lade.



WAARSCHUWING!

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

De lade kan worden verwijderd voor reiniging.

De lade verwijderen:

1. Trek de lade naar buiten totdat hij stopt.
2. Til de lade iets op, zodat deze onder een hoek van de ladegeleiders omhoog kan worden getild.

Volg de procedure in omgekeerde volgorde om de lade te monteren.

15. PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

15.1 Problemen oplossen...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Je kunt het apparaat niet inschakelen.	Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd.	Controleer of het apparaat goed is aangesloten op de elektriciteitsvoorziening.
Je kunt het apparaat niet inschakelen.	De zekering is doorgeslagen.	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.	U hebt iets op het sensorveld ① geplaatst	Verwijder het voorwerp van het sensorveld.
Het verwarmen van kookgerei op de kookplaat duurt te lang.	Verkeerde diameter of kwaliteit van het kookgerei.	Gebruik kookgerei speciaal voor inductie met een bodemdiameter die gelijk is aan de grootte van de kookzone
De restwarmte-indicator gaat niet aan.	De zone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is bediend.	Als de zone voldoende lang gebruikt is om heet te zijn, neem je contact op met een erkende servicedienst.
De automatische opwarmfunctie start niet.	De zone is heet.	Laat de zone voldoende afkoelen.
De automatische opwarmfunctie start niet.	De hoogste warmteinstelling is ingesteld.	De hoogste warmteinstelling heeft hetzelfde vermogen als de functie.
Je kunt de maximale warmtestand niet instellen voor één van de kookzones.	De oven of de andere zones gebruiken het maximaal beschikbare vermogen.	Verlaag de warmtestand van de oven of de andere kookzones die op dezelfde fase zijn aangesloten. Zie het hoofdstuk "Stroommanagement".
De sensorvelden worden heet.	De pan is te groot of je plaatst deze te dicht bij de bedieningsknoppen.	Plaats grotere pannen zo mogelijk op de achterste kookzones.
Er klinkt geen geluidssignaal wanneer je de tiptoetsen van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uitgeschakeld.	Activeer de signalen. Raadpleeg het hoofdstuk 'Kookplaat - Dagelijks gebruik'.
 wordt op het display van de kookplaat weergegeven.	Automatische uitschakeling werkt.	Schakel de kookplaat uit en weer aan.
 wordt op het display van de kookplaat weergegeven.	De Vergrendelfunctie/kinderbeveiliging is geactiveerd.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Kookplaat - Dagelijks gebruik'.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
 wordt op het display van de kookplaat weergegeven.	Er staat geen pan op de zone.	Plaats een pan op de zone.
 wordt op het display van de kookplaat weergegeven.	Het kookgerei is niet geschikt.	Gebruik geschikt kookgerei. Zie het hoofdstuk 'Kookplaat - Nuttige aanwijzingen en tips'.
 wordt op het display van de kookplaat weergegeven.	De diameter van de bodem van de pan is te klein voor de zone.	Gebruik pannen met de juiste afmetingen. Zie het hoofdstuk 'Kookplaat - Nuttige aanwijzingen en tips'.
De oven wordt niet warm.	De oven is uitgeschakeld.	Schakel de oven in.
De oven wordt niet warm.	De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in.
De oven wordt niet warm.	De benodigde instellingen zijn niet ingesteld.	Controleer of de instellingen correct zijn.
De oven wordt niet warm.	De automatische uitschakeling wordt geactiveerd.	Raadpleeg 'Automatisch uitschakelen'.
De oven wordt niet warm.	Het slot is ingeschakeld.	Raadpleeg het hoofdstuk "Vergrendelen".
De lamp werkt niet.	De lamp is defect.	Vervang de lamp.
Het bereiden van gerechten gaat te langzaam of te snel.	De temperatuur is te laag of te hoog.	Pas de temperatuur zo nodig aan. Volg het advies in de gebruikershandleiding.
Er slaat stoom en condens neer op het voedsel en in de ovenruimte.	Je hebt het gerecht te lang in de oven achtergelaten.	Laat de gerechten na afloop van het kookproces niet langer dan 15 - 20 minuten in de oven staan.
Op het ovensdisplay verschijnt 'F102'.	• Je hebt de deur niet volledig gesloten. • De deurvergrendeling is stuk.	• Sluit de deur volledig. • Schakel de oven uit via de (automatische) zekering of de hoofdschakelaar in de meterkast en schakel deze opnieuw in. • Als het display weer 'F102' weergeeft, neem dan contact op met de klantenservice.
Op het ovensdisplay verschijnt '00:00'.	Er was een stroomstoring.	Stel het tijdstip van de dag in.
Het display toont een foutcode die niet in deze lijst voorkomt.	Er is een elektrische storing.	Schakel het apparaat uit via de (automatische) zekering of de hoofdschakelaar in de meterkast en schakel deze opnieuw in. Neem contact op met de klantenservice als de foutcode opnieuw op het display wordt weergegeven weergeeft.

15.2 Service-informatie

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

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

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.)

Productnummer (PNC)

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:

Serienummer (S.N.)

16. ENERGIEVERBRUIK

16.1 Productinformatie volgens EU Ecodesign-voorschriften voor kookplaat

Modelnummer	CIB6490APM	
Type kookplaat	Oven in vrijstaand fornuis	
Aantal kookzones	4	
Verwarmingstechnologie	Inductie	
Diameter van ronde kookzones (Ø)	Links voor	21.0 cm
	Links achter	21.0 cm
	Rechtsvoor	21.0 cm
	Rechtsachter	21.0 cm
Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)	Links voor	176.0 Wh/kg
	Links achter	181.0 Wh/kg
	Rechtsvoor	193.0 Wh/kg
	Rechtsachter	179.0 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)	182.3 Wh/kg	

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

16.2 Kookplaat - Energiebesparend

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

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

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

16.3 Productinformatieblad en Productinformatie volgens (EU) nr. 65/2014 en (EU) No 66/2014

Naam leverancier	AEG
Modelnummer	CIB6490APM 940003162
Energie-efficiëntie-index	81.4
Energie-efficiëntieklasse	A+

Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	0.98 kWh/cyclus
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0.70 kWh/cyclus
Aantal holtes	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	73 l
Soort oven	Oven in vrijstaand fornuis
Massa	57.7 kg
Apparaat getest volgens: EN IEC 60350-1.	

16.4 Oven - Energiebesparing

De onderstaande tips helpen je energie te besparen bij het gebruik van je apparaat.

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

Gebruik metalen kookgerei en donkere, niet-reflecterende blikken en containers om energie te besparen.

Verwarm het apparaat niet voor voordat je gaat koken, tenzij specifiek aanbevolen.

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

Koken met hete lucht

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

Restwarmte

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot

minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte binnen in het apparaat zal blijven koken.

Gebruik de restwarmte om het voedsel warm te houden of andere gerechten op te warmen.

Wanneer u de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte of temperatuur aan.

Eten warm houden

Kies de laagst mogelijke temperatuurstelling om de restwarmte te gebruiken en het voedsel 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 je het nodig hebt.

Warmelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

16.5 Informatievereisten volgens (EU) nr. 2023/826

Stroomverbruik in stand-by	0.8 W
De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	20 min

Apparaat getest volgens: EN 50564.

17. HET MILIEUPERSPECTIEF

Recycle materialen met het symbool . Gooi de verpakking in de juiste containers om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid 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 de milieustraat bij je in de buurt of neem contact op met de gemeente.

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







