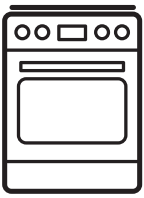
AEG

aeg.com/register



47036IU-MN

NL Gebruiksaanwijzing | **Fornuis**

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



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

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE....2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN....5
3. MONTAGE....8
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT....10
5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK....11
6. KOOKPLAAT - DAGELIJKS GEBRUIK....12
7. KOOKPLAAT - AANWIJZINGEN EN TIPS....16
8. KOOKPLAAT - ONDERHOUD EN REINIGING....18
9. OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK....19
10. OVEN - KLOKFUNCTIES....21
11. OVEN - AANWIJZINGEN EN TIPS....23
12. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING....34
13. PROBLEEMOPLOSSING....37
14. ENERGIEZUINIGHEID....39
15. MILIEUBESCHERMING....40

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

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

jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

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

- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- Wees voorzichtig als je de opslaglade aanraakt. Deze kan heet worden.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- 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 door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installatie

> ⚠ **WAARSCHUWING!**
>
> Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- De afmetingen van de keukenkast en de uitsparing moeten kloppen.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.

- Delen van het apparaat staan onder stroom. Sluit het apparaat met meubel om te voorkomen dat de gevaarlijke delen worden aangeraakt.
- De 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 het hoofdstuk Installatie.

2.2 Aansluiting op het elektriciteitsnet

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische verbindingen moeten worden uitgevoerd door een erkend elektricien.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Sluit de deur van het apparaat volledig voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

2.3 Gebruik

⚠ WAARSCHUWING!

Risico op letsel en brandwonden.
Gevaar voor elektrische schokken.

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

⚠ WAARSCHUWING!

Risico op brand en explosie.

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

⚠ WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
  - plaats ovenschalen of andere voorwerpen niet rechtstreeks op de bodem van het apparaat.
  - leg geen aluminiumfolie op 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 Binnenverlichting

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

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

2.6 Service

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

2.7 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. MONTAGE

⚠ WAARSCHUWING!

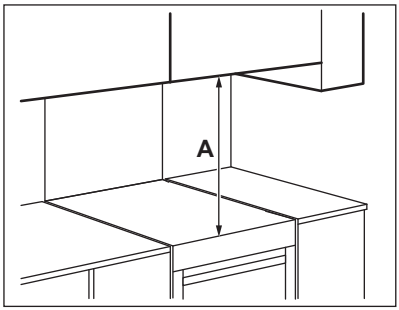
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

3.1 Technische gegevens

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

3.2 Locatie van het apparaat

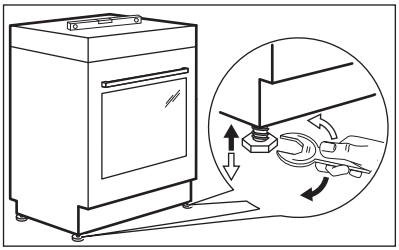
Je kunt je vrijstaande apparaat met kasten aan één of twee zijden en in de hoek installeren.



Minimale afstanden

Afmetingen	mm
A	650

3.3 Het apparaat waterpas zetten



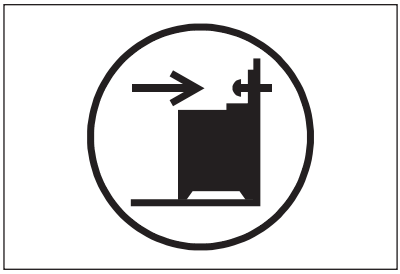
Gebruik kleine pootjes aan de onderkant van het apparaat om het kookoppervlak aan de bovenkant waterpas met andere oppervlakken te brengen.

3.4 Anti-kantelbescherming

⚠ LET OP!

Monteer de anti-kantelbescherming zodat het apparaat niet valt als het incorrect wordt geladen. De antikantelbescherming werkt alleen als het apparaat in een correcte ruimte is geplaatst.
Uw apparaat is voorzien van het symbool weergegeven in de afbeelding (indien van toepassing) om u te herinneren aan de montage van de anti-kantelbescherming.



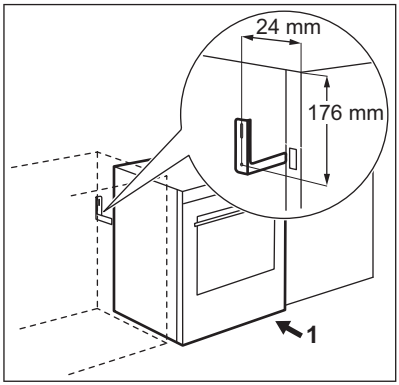


⚠ LET OP!

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

Zorg ervoor dat het oppervlak achter het apparaat glad is.

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



3.5 Elektrische installatie

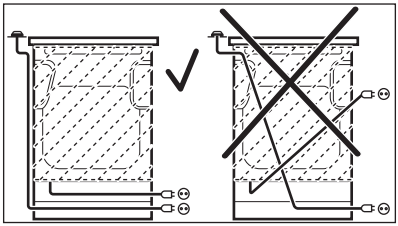
⚠ WAARSCHUWING!

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

Dit apparaat wordt geleverd zonder een stekker of netsnoer.

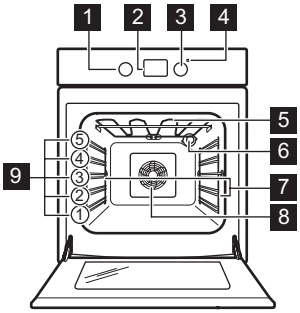
⚠ WAARSCHUWING!

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



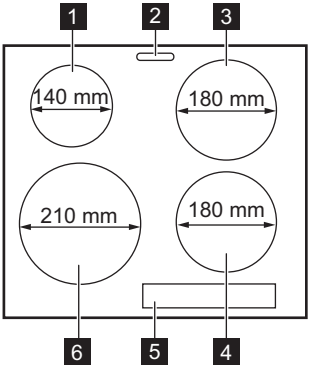
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

4.1 Algemeen overzicht



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

4.2 Indeling kookplaat



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

4.3 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.
- **Telescopische geleiders**
  Voor roosters en bakplaten.
- **Bewaarlade**
  Onder de ovenruimte bevindt zich een bewaarlade.

5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

⚠ WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Eerste reiniging

Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.

ⓘ
Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

Reinig de oven en accessoires voor het eerste gebruik.
Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails terug in hun oorspronkelijke positie.

5.2 De tiptoetsen gebruiken

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

5.3 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.

5.4 Tijd veranderen

Je kunt de dagtijd niet wijzigen als een van de functies in werking is.

Druk op herhaaldelijk tot het indicatielampje voor de functie Dagtijd knippert.
Zie 'De tijd instellen' om een nieuwe tijd in te stellen.

5.5 Voorverwarmen

Warm de lege oven voor het eerste gebruik voor.

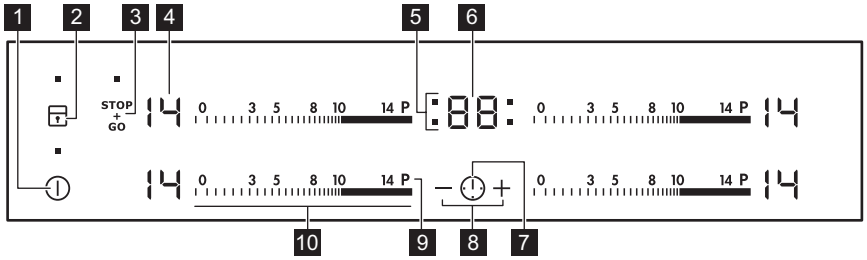
1. Stel de functie in. Stel de maximale temperatuur in.
2. Laat de oven een uur werken.
3. Stel de functie in. Stel de maximale temperatuur in.
4. Laat de oven 15 minuten werken.
5. Stel de functie in. Stel de maximale temperatuur in.
6. Laat de oven 15 minuten werken.
7. Zet de oven uit en laat deze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

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

6. KOOKPLAAT - DAGELIJKS GEBRUIK

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Kookplaat bedieningspaneel



Gebruik de 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		Blokkering / Kinderbeveiligingsinrichting	Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen.
3	STOP + GO	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.

	Tip-toets	Functie	Opmerking
6	-	Timerdisplay	De tijd in minuten weergeven.
7	⏲	-	Om de kookzone te selecteren.
8	+ / −	-	De tijd verlengen of verkorten.
9	P	PowerBoost	De functie in- en uitschakelen.
10	-	Bedieningsstrip	Het instellen van de kookstand.

6.2 Kookstanddisplays

Scherm	Beschrijving
0	De kookzone is uitgeschakeld.
1 - 14	De kookzone wordt gebruikt.
u	STOP+GO werkt.
A	Automatisch opwarmen werkt.
P	PowerBoost werkt.
E + cijfer	Er is een storing.
≡ / = / _	OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicator): doorgaan met koken / warmhoudstand / restwarmte.
L	Blokkering / Kinderbeveiligingsinrichting werkt.
F	Het kookgerei is niet geschikt of te klein, of er is geen kookgerei op de kookzone geplaatst.
-	Automatische uitschakeling werkt.

6.3 OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicator)

⚠ WAARSCHUWING!

≡ / = / _ Zolang het indicatielampje zichtbaar is, bestaat er een risico op brandwonden door restwarmte.

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

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

≡ - doorgaan met koken,

= - warm houden,

_ - restwarmte.

Het indicatielampje kan ook verschijnen:

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

- als er heet kookgerei op de koude kookzone wordt geplaatst,
- als de kookplaat is uitgeschakeld, maar de kookzone nog heet is.

Het indicatielampje verdwijnt als de kookzone is afgekoeld.

6.4 In- of uitschakelen

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

6.5 Automatische uitschakeling

De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:

- alle kookzones zijn uitgeschakeld,
- u de kookstand niet instelt nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld,
- u iets hebt gemorst of iets langer dan 10 seconden op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek, etc.). Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.
- De kookplaat te heet wordt (bijvoorbeeld als een steelpan droog kookt). De kookzone moet afgekoeld zijn voordat u de kookplaat weer kunt gebruiken.
- u ongeschikte pannen gebruikt. Het symbool [F] gaat branden en na 2 minuten schakelt de kookzone automatisch uit.
- u een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na een tijdje gaat [-] aan en schakelt de kookplaat uit.

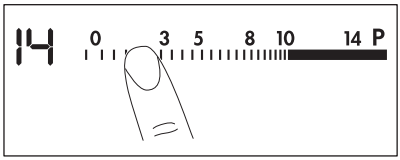
De verhouding tussen kookstand en de tijd waarna de kookplaat uitschakelt:

Warmte-instelling	De kookplaat wordt uitgeschakeld na
[u], 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 jusite kookstand heeft bereikt.



6.7 Automatisch opwarmen

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

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

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

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

6.8 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.

De functie uitschakelen: wijzig de kookstand.

6.9 Timer

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

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

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

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

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

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

Om de functie uit te schakelen: stel de kookzone in met en raak aan —. De resterende tijd telt terug naar 00. Het indicatielampje van de kookzone gaat uit.

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

Om de functie te stoppen: tik op .

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

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

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

Om te zien hoe lang de kookzone werkt: stel de kookzone in met . Het indicatielampje van de kookzone gaat snel knipperen. Het display toont hoelang de zone werkt.

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

Kookwekker
Je kunt deze functie gebruiken als **Kookwekker** terwijl de kookplaat is ingeschakeld en de kookzones niet werken.
De warmtestand op het display toont 0.

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

Om de functie te stoppen: tik op .

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

6.10 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.

De functie inschakelen: raak STOP+GO aan. u gaat branden.

De functie uitschakelen: Raak STOP+GO aan. De vorige kookstand gaat aan.

6.11 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.

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

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

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

6.12 Kinderbeveiligingsinrichting

Deze functie voorkomt dat de kookplaat onbedoeld wordt gebruikt.

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

Om de functie te deactiveren: activeer de kookplaat met ⏻. Stel geen warmteinstelling in. Raak 🔒 4 seconden aan. 0 gaat aan. Schakel de kookplaat uit met ⏻.

Om de functie voor slechts één kooksessie te onderdrukken: activeer de kookplaat met ⏻. L gaat aan. Raak 🔒 4 seconden aan. **Stel de kookstand in binnen 10 seconden.** U kunt de kookplaat bedienen. Als u de kookplaat uitschakelt met ⏻, treedt de functie weer in werking.

6.13 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. 60 of b1 gaat branden. Raak + van de timer aan om één van het volgende te kiezen:

- b1 - de signalen zijn uit
- 60 - de signalen zijn aan

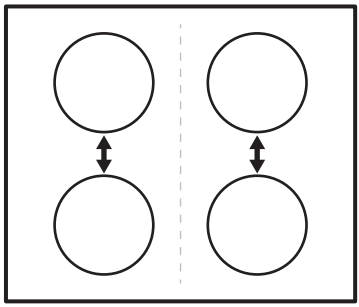
Om uw keuze te bevestigen moet u wachten tot de kookplaat automatisch uitschakelt.

Als de functie op b1 staat, kunt u de geluiden alleen horen als:

- u ⏻ aanraakt
- Kookwekker naar beneden komt
- Timer met aftelfunctie naar beneden komt
- u iets op het bedieningspaneel plaatst.

6.14 Vermogensbeheer-functie

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



7. KOOKPLAAT - AANWIJZINGEN EN TIPS

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

7.1 Pannen

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

ⓘ

Gebruik de inductiekookzones met geschikte pannen.

Panmaterialen

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

Een pan is geschikt voor een inductiekookplaat als:

- water op de hoogste kookstand binnen korte tijd wordt verwarmd,
- een magneet op de onderkant van het kookgerei plakt.

ⓘ

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

Afmetingen van pannen

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

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

7.2 Minimale diameter van het kookgerei

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

7.3 Geluiden tijdens bedrijf

Als u het volgende kunt horen:

- 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.
- klikken: er treedt elektrische schakeling op.
- sissen, zoemen: de ventilator werkt.

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

7.4 Öko Timer (Eco-timer)

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

7.5 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.
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.		
P	Kook grote hoeveelheden water. PowerBoost is ingeschakeld.		

8. KOOKPLAAT - ONDERHOUD EN REINIGING

⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Algemene informatie

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

⚠ WAARSCHUWING!

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

8.2 Het kookplaat reinigen

- **Verwijder onmiddellijk:** gesmolten kunststof, plastic folie, zout, suiker en suikerhoudend voedsel, anders kan dit schade aan de kookplaat veroorzaken.

Doe voorzichtig om brandwonden te voorkomen. Gebruik de speciale schraper op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.

- **Verwijder dit als de kookplaat voldoende afgekoeld is:** kalkringen, waterringen, vetvlekken, glanzende metaalverkleuring. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-schurend reinigingsmiddel. Veeg de kookplaat na het reinigen droog met een zachte doek.
- **Verwijder glanzende metaalverkleuring:** reinig het glazen oppervlak met een doek en een oplossing van water met azijn.

9. OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK

⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

9.1 Ovenfunctie

⚠ WAARSCHUWING!

Giet geen vloeistoffen in de uitsparing van de ovenruimte voor en tijdens het kookproces. Er bestaat een risico op schade.

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

Symbool	Ovenfunctie	Toepassing
	Warmelucht (vochtig)	Deze functie werd gebruikt om te voldoen aan de eisen van de energie-efficiëntieklasse en het ecologisch ontwerp (volgens 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 energie te besparen tijdens het koken. Raadpleeg voor de bereidingsinstructies het hoofdstuk "Aanwijzingen en tips", Warmelucht (vochtig). Als je deze functie gebruikt, schakelt de verlichting automatisch uit.

ⓘ

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

9.2 De oven in- en uitschakelen

ⓘ

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

- Het indicatielampje gaat aan wanneer de oven opwarmt.
- Het lampje gaat aan als het apparaat in werking is.
- Het symbool geeft aan of de knop de kookzones, de ovenfuncties of de temperatuur bedient.

1. Draai aan de knop voor de ovenfuncties om een ovenfunctie te selecteren.
2. Draai 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.

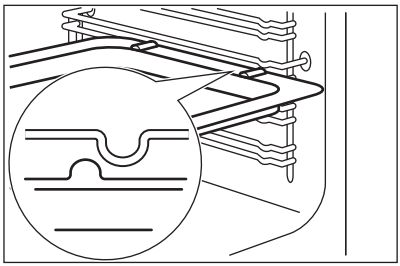
9.3 Koelventilator

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

9.4 De ovenaccessoires plaatsen

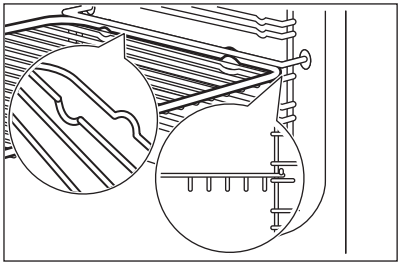
Diepe schaal:

Plaats de braadpan tussen de geleidestangen van de inschuifrails.



Bakrooster:

Plaats de / tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



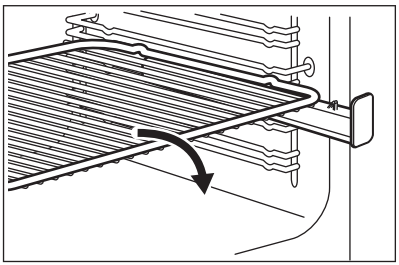
- Alle accessoires hebben kleine inkepingen aan de aan de bovenkant van de randen rechts en links om de veiligheid te verhogen. De inkepingen zijn ook anti-kantelmechanismen.
- De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei wegglijdt.

9.5 Telescopische geleiders - de ovenaccessoires plaatsen

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

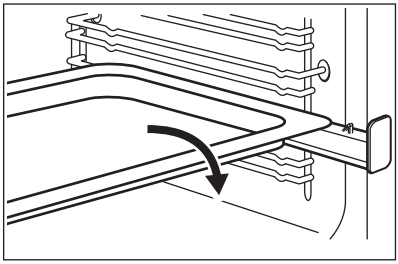
Met telescopische geleiders kun je de plateaus gemakkelijker plaatsen en verwijderen.

Bakrooster:



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

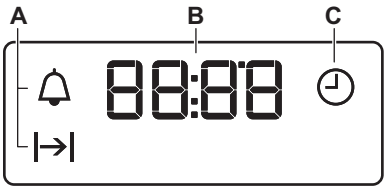
Diepe schaal:



Plaats de bakplaat of diepe pan op de telescopische geleiders.

10. OVEN - KLOKFUNCTIES

10.1 Display



A. Klokfuncties
B. Timer

10.2 Toetsen

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

10.3 Klokfuncties

Klokfunctie		Toepassing
🕘	DAGTIJD	Om de dagtijd in te stellen, te wijzigen of te controleren.
|→|	DUUR	Instellen hoelang de oven in werking is.
🔔	KOOKWEKKER	Om een aftelling in te stellen. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. Je kunt deze functie op elk gewenst moment instellen, ook als de oven uitstaat.

10.4 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.

10.5 De KOOKWEKKER instellen

1. Blijf op ⏲ drukken totdat 🔔 begint te knipperen.
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.

10.6 De klokfuncties annuleren

1. Blijf op de ⏲ drukken tot het symbool voor de benodigde ovenfunctie begint te knipperen.
2. Houd — ingedrukt.

De klokfunctie gaat na een paar seconden uit.

11. OVEN - AANWIJZINGEN EN TIPS

⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

ⓘ

De temperaturen en baktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Deze zijn afhankelijk van de recepten en de kwaliteit en de hoeveelheid van de gebruikte ingrediënten.

11.1 Bakken

Gebruik voor de eerste baksessie de lagere temperatuur.

11.2 Baktips

Bij het bereiden van cake op meerdere niveaus kan de baktijd ca. 10 - 15 minuten langer zijn.

Als de cake niet overal even hoog is, wordt de cake niet overal even bruin. Als de cake niet overal even bruin wordt, hoeft u de temperatuurinstelling niet te wijzigen. De verschillen verminderen tijdens het bakken.

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

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

11.3 Bereiding met hete lucht

Bakken op één ovenniveau

Bakken in een bakblik

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Tulband of brioche	150 - 160	50 - 70	2

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Moskovisch gebak / vruchtencake	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Biscuittaart zonder vet	150 - 160 **1)**	25 - 40	3
Taartbodem - zandtaartdeeg	170 - 180 **1)**	10 - 25	2
Taartbodem - zacht cakedeeg	150 - 170	20 - 25	2
Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst)	160	60 - 90	2 - 3

1) Oven voorverwarmen.

Gebak / brood op bakplaat

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

1) Gebruik braadpan.

Koekjes

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Zandkoekjes	150 - 160	10 - 20	3
Zandtaartdeeg/ Deegreepjes	140	20 - 35	3
Koekjes gemaakt van roerdeeg	150 - 160	15 - 20	3
Eiwitgebak / schuimgebak	80 - 100	120 - 150	3
Bitterkoekjes	100 - 120	30 - 50	3
Koekjes gemaakt van gistdeeg	150 - 160	20 - 40	3
Klein bladerdeeggebak	170 - 180 **1)**	20 - 30	3
Broodjes	160 **1)**	10 - 35	3
Kleine cakes (20 stuks/bakplaat)	150 **1)**	20 - 35	3

1) Oven voorverwarmen.

Tabel voor ovenschotels en gegratineerde gerechten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Stokbroden bedekt met gesmolten kaas	160 - 170 **1)**	15 - 30	1

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Gevulde groente	160 - 170	30- 60	1

1) Oven voorverwarmen.

Bakken op meerdere niveaus

Gebak / brood op bakplaat

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
			2 standen
Roomsoezen / Eclairs	160 - 180**1)**	25 - 45	2 / 4
Kruimeltaart	150 - 160	30 - 45	2 / 4

1) Oven voorverwarmen.

Koekjes/small cakes/gebak/broodjes

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

1) Oven voorverwarmen.

11.4 Boven- en onderwarmte op één niveau

Bakken in een bakblik

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Tulband of brioche	160 - 180	50 - 70	2
Moskovisch gebak/vruchtencake	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Biscuittaart zonder vet	170**1)**	25 - 40	3

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Taartbodem van zandtaartdeeg	190 - 210 **1)**	10 - 25	2
Taartbodem - zacht cakedeeg	170 - 190	20 - 25	2
Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst)	180	60 - 90	1 - 2
Hartige taart (bijv. quiche lorraine)	180 - 220	35 - 60	1
Kwarktaart	160 - 180	60 - 90	1 - 2

1) Oven voorverwarmen.

Gebak op bakplaat

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

1) Oven voorverwarmen.

2) Gebruik braadpan.

Koekjes

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Zandkoekjes	170 - 190	10 - 20	3
Zandtaartdeeg/ Deegreepjes	160 **1)**	20 - 35	3
Roerdeegkoekjes	170 - 190	20 - 30	3
Eiwitgebak, schuimgebak	80 - 100	120 - 150	3
Bitterkoekjes	120 - 130	30 - 60	3
Koekjes gemaakt van gistdeeg	170 - 190	20 - 40	3
Klein bladerdeeggebak	190 - 210 **1)**	20 - 30	3
Broodjes	190 - 210 **1)**	10 - 55	3
Kleine cakejes (20 per blad)	170 **1)**	20 - 30	3 - 4

1) 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 **1)**	15 - 30	1
Stokbroden bedekt met gesmolten kaas	200 - 220 **1)**	15 - 30	1
Zoete ovenschotels	180 - 200	40 - 60	1
Visschotels	180 - 200	40 - 60	1
Gevulde groente	180 - 200	40 - 60	1

1) Oven voorverwarmen.

11.5 Pizzastand

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Pizza (dun) **1)**	200 - 230 **2)**	10 - 20	1 - 2
Pizza (met veel garnering) **1)**	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Taarten	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Spinazietaart	160 - 180	45 - 60	1 - 2
Quiche Lorraine (hartige taart)	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Zwitserse flan	170 - 200	35 - 55	1 - 2

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Kwarktaart	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Appeltaart, bedekt	150 - 170	50 - 60	1 - 2
Groentetaart	160 - 180	50 - 60	1 - 2
Ongedesemd brood	230 - 250 **2)**	10 - 20	2 - 3
Bladerdeegtaart	160 - 180 **2)**	45 - 55	2 - 3
Flammekuchen	230 - 250 **2)**	12 - 20	2 - 3
Piroggen (Russische variant op calzone)	180 - 200 **2)**	15 - 25	2 - 3

1) Gebruik braadpan.

2) Oven voorverwarmen.

11.6 Warmelucht (vochtig)

Brood en pizza

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

Cake in bakplaat

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

Cake in bakblik

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoog-te
Soufflé	200	30 - 40	3
Luchtige vlaaibodem	180	20 - 30	3
Victoriataart met jamvulling	150	25 - 35	3

Vis

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoog-te
Vis in zakjes 300 g	180	25 - 35	3
Hele vis 200 g	180	25 - 35	3

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Visfilets 300 g	180	25 - 35	3

Vlees

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Vlees in zakje 250 g	200	25 - 35	3
Vleesspiesjes 500 g	200	30 - 40	3

Kleine gebakken items

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Koekjes	180	25 - 35	3
Makarons	160	25 - 35	3
Muffins	180	25 - 35	3
Smakelijke cracker	170	20 - 30	3
Kruimeldeegkoekjes	150	25 - 35	3
Tartelettes	170	15 - 25	3

Vegetarisch

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Groentemix in zakjes 400 g	180	25 - 35	3
Omelet	200	20 - 30	3
Groenten op plaat 700 g	180	25 - 35	3

11.7 Tips voor braden

Gebruik hittebestendig kookgerei.

Geroosterd mager vlees bedekt (u kunt aluminiumfolie gebruiken).

Rooster grote stukken vlees direct op de bakplaat.

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

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

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

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

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

11.8 Conventioneel roosteren

Rundvlees

Gerecht	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Braadpan	1 - 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1
Biefstuk of filet, rauw	per cm dikte	230 - 250 1)	6 - 8	1
Biefstuk of filet, medium	per cm dikte	220 - 230	8 - 10	1
Biefstuk of filet, gaar	per cm dikte	200 - 220	10 - 12	1

1) Verwarm de oven voor.

Varkensvlees

Gerecht	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Schouder, hals, hamgewricht	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Stuk, sparerib	1 - 1,5 kg	180 - 190	60 - 90	1
Vleesbrood	750 g - 1 kg	170 - 190	50 - 60	1
Varkensschenkel, voorgekookt	750 g - 1 kg	200 - 220	90 - 120	1

Kalfsvlees

Gerecht	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Geroosterd kalfsvlees 1)	1 kg	210 - 220	90 - 120	1
Schenkel van kalfsvlees	1,5 - 2 kg	200 - 220	150 - 180	1

1) Gebruik een gesloten braadschaal.

Lamsvlees

Gerecht	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Been van lamsvlees, geroosterd lamsvlees	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Lamsrug	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	1

Wild

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

1) Verwarm de oven voor.

Gevogelte

Gerecht	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Gevogelte, in porties	200 - 250 g elk	220 - 250	20 - 40	1
Halve kip	400 - 500 g elk	220 - 250	35 - 50	1
Kip, poulard	1 - 1,5 kg	220 - 250	50 - 70	1
Eend	1,5 - 2 kg	210 - 220	80 - 100	1
Gans	3,5 - 5 kg	200 - 210	150 - 180	1
Kalkoen	2,5 - 3,5 kg	200 - 210	120 - 180	1
Kalkoen	4 - 6 kg	180 - 200	180 - 240	1

Vis

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

11.9 Braden met Turbo Grilling

Rundvlees

Gerecht	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Biefstuk of filet, rauw	per cm dikte	190 - 200 **1)**	5 - 6	1
Biefstuk of filet, medium	per cm dikte	180 - 190	6 - 8	1
Biefstuk of filet, gaar	per cm dikte	170 - 180	8 - 10	1

1) Verwarm de oven voor

Varkensvlees

Gerecht	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Schouder, hals, hamgewricht	1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Stuk, sparerib	1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Vleesbrood	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Varkensschenkel, voorgekookt	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Kalfsvlees

Gerecht	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Geroosterd kalfsvlees	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Schenkel van kalfsvlees	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Lamsvlees

Gerecht	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Been van lamsvlees, geroosterd lamsvlees	1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	1
Lamsrug	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Gevogelte

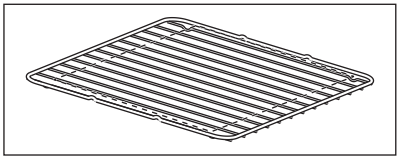
Gerecht	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Gevogelte, in porties	200 - 250 g elk	200 - 220	30 - 50	1
Eend	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Gans	3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Kalkoen	2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Kalkoen	4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	1
Hele kip	1 - 1,5 kg	180 - 200	60 - 90	2

11.10 Grillen in het algemeen

⚠ WAARSCHUWING!

Grill altijd met een gesloten ovendeur.

- **Grill altijd met de maximale temperatuurinstelling.**
- Zet het schap in de rekstand zoals aanbevolen in de grilltafel.
- Als de eerste rekstand wordt aanbevolen, plaats je het voedsel direct op de bakplaat.
- Plaats de diepe ovenschaal altijd om vet op te vangen op de eerste rekstand.
- Alleen dunne stukken vlees of vis grillen.



Het grillgedeelte bevindt zich in het midden van het rooster.

11.11 Grill intens

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

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)		Roosterhoogte
		1e kant	2e kant	
Brood met iets erop	Maximaal	6 - 8	-	4

1) De oven voorverwarmen

11.12 Drogen

Dek de ovenroosters met bakpapier af.

Voor de beste resultaten: schakel het apparaat na de eerste helft van de vereiste tijd uit. Open de deur en laat het apparaat afkoelen. Hierna kunt u het droogproces afronden.

Groenten

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

Fruit

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

11.13 Informatie voor testinstituten

Gerecht	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Accessoires	Roosterhoogte
Kleine cakes (20 cakejes per bakplaat)	Boven + onderwarmte	170	20 - 30	Bakplaat	4
Kleine cakes (20 cakejes per bakplaat) 1)	Echte hetelucht	150	20 - 30	Bakplaat	2
Kleine cakes (20 cakejes per bakplaat) 1)	Echte hetelucht	150	25 - 35	Bakplaat/ afvoerpan	1 + 4

Gerecht	-functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Accessoires	Roosterhoogte
Appeltaart, 2 blikken (ø 20 cm) op het rooster, diagonaal verdeeld	Boven + onderwarmte	180	70 - 90	Raster	1
Appeltaart, 2 blikken (ø 20 cm) op het rooster, diagonaal verdeeld	Echte hetelucht	160	70 - 90	Raster	2
Appeltaart, 2 blikken (ø 20 cm) op het rooster, diagonaal verdeeld	Pizza-instelling	160	60 - 80	Raster	2
Vetvrije cake, 1 blik (ø 26 cm) op het rooster	Boven + onderwarmte	170	30 - 40	Raster	3
Vetvrije cake, 1 blik (ø 26 cm) op het rooster	Echte hetelucht	150	35 - 45	Raster	2
Vetvrije cake, zacht 1 blik (ø 26 cm) op het rooster	Echte hetelucht	160	25 - 35	Raster	1 + 4
Zandkoek/Gebakreep	Echte hetelucht	140	20 - 35	Bakplaat	3
Zandkoek/Gebakreep	Echte hetelucht	140	20 - 30	Bakplaat	1 + 4
Zandkoek/Gebakreep	Boven + onderwarmte	160	20 - 35	Bakplaat	3
Toast**1)**	(Max) Grillen	Max	1 - 5	Raster	4
Runderburger	Grillen	Max	15 - 20 eerste kant. 10 - 15 tweede kant.	Rooster/ druipbak	4 + 1

1) Warm de oven 10 minuten voor.

12. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING

⚠ **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Opmerkingen over de reiniging



Reinigingsmiddelen

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

Gebruik een reinigingsoplossing 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 het voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de ruimte na elk gebruik uitsluitend met een microvezeldoek.
 **Accessoires**	Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik alleen een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in een afwasmachine reinigen.
	Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

12.2 Ovens van roestvrij staal of aluminium

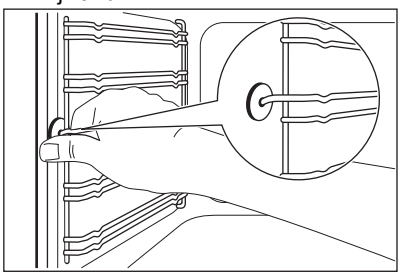
Maak de ovendeur alleen met een vochtige doek of natte spons schoon. Droog maken met een zachte doek.

Vermijd het gebruik van staalwol, zure of schurende producten, deze kunnen de oppervlakken van de oven beschadigen. Maak het bedieningspaneel van de oven net zo voorzichtig schoon

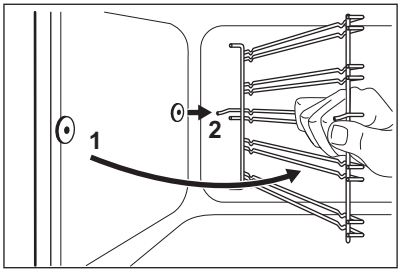
12.3 Verwijderen van de inschuifrails

Om de oven te reinigen, verwijdert u de inschuifrails.

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



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



De pinnetjes op de telescopische geleiders moeten naar voren wijzen.

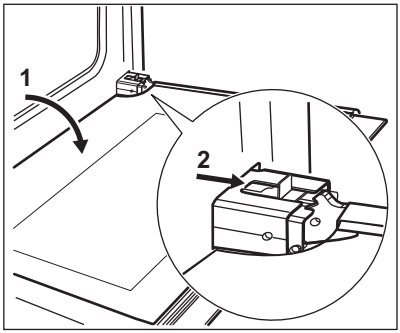
Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.

⚠ LET OP!

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

12.4 Uitnemen van de ovendeur

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



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

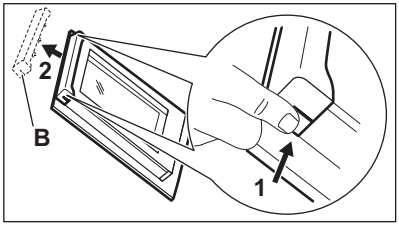
Wanneer u klaar bent met reinigen, plaatst u de ovendeur terug in omgekeerde volgorde. Zorg ervoor dat u een klik hoort wanneer u de deur terugplaatst. Gebruik indien nodig enige kracht.

12.5 Verwijderen en reinigen van de deurglazen

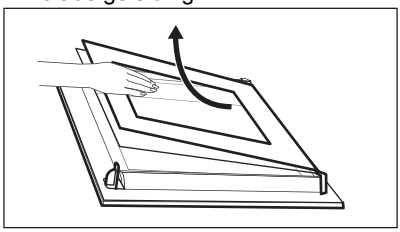
ⓘ

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

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



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



4. Reinig de glasplaten.

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

12.6 Het lampje vervangen

⚠ **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

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

De lamp aan de achterkant.

ⓘ

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

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

12.7 De lade

⚠ **WAARSCHUWING!**

Plaats geen voedsel in de lade.

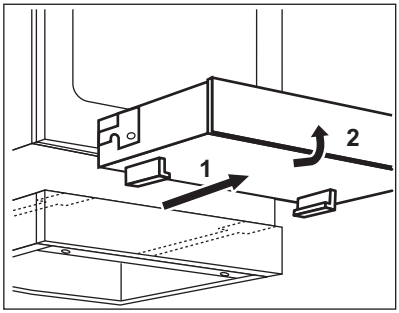
⚠ WAARSCHUWING!

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

De lade onder de oven eruit worden gehaald voor reiniging.

De lade verwijderen:

1. Trek de lade naar buiten totdat hij stopt.



2. Til de lade onder een kleine hoek op en verwijder deze van de ladesteunrails.

De lade terugzetten:

1. Om de lade terug te zetten, plaatst u de lade op de steunrails. Zorg ervoor dat de pallen correct in de rails passen
2. Laat de lade zakken tot deze horizontaal staat en duw hem naar binnen.

13. PROBLEEMOPLOSSING

⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

13.1 Wat te doen als...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Je kunt het apparaat niet inschakelen.	Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd.	Controleer of het apparaat goed is aangesloten op 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.	STOP+GO-functie is in werking.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Kookplaat - Dagelijks gebruik'.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Je kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.	Water of vetvlekken op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel.
Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Als de kookplaat wordt uitgeschakeld, klinkt er een geluidssignaal.	Je hebt iets op een of meer sensorvelden geplaatst.	Verwijder het voorwerp van de sensorvelden.
De kookplaat wordt uitgeschakeld.	Je hebt iets op het sensorveld ⏻ geplaatst.	Verwijder het voorwerp van het sensorveld.
De restwarmte-indicator gaat niet aan.	De zone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is bediend.	Als de zone voldoende lang gebruikt is om heet te zijn, neem je contact op met een erkende servicedienst.
De automatische opwarmfunctie start niet.	De zone is heet.	Laat de zone voldoende afkoelen.
De automatische opwarmfunctie start niet.	De hoogste kookstand is ingesteld.	De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de functie.
De kookstand schakelt tussen twee niveaus.	De Powerfunctie is in werking.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Kookplaat - Dagelijks gebruik'.
De sensorvelden worden heet.	De pan is te groot of je plaatst deze te dicht bij de bedieningsknoppen.	Plaats grotere pannen zo mogelijk op de achterste kookzones.
Er klinkt geen geluidsignaal wanneer je de tiptoetsen van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uitgeschakeld.	Activeer de signalen. Raadpleeg het hoofdstuk 'Kookplaat - Dagelijks gebruik'.
[-] gaat branden op het kookplaatdisplay.	Automatische uitschakeling werkt.	Schakel de kookplaat uit en weer aan.
[L] gaat branden op het kookplaatdisplay.	De Vergrendelfunctie/kinderbeveiliging is geactiveerd.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Kookplaat - Dagelijks gebruik'.
[F] gaat branden op het kookplaatdisplay.	Er staat geen pan op de zone.	Plaats een pan op de zone.
[F] gaat branden op het kookplaatdisplay.	Het kookgerei is niet geschikt.	Gebruik geschikt kookgerei. Zie het hoofdstuk 'Kookplaat - Nuttige aanwijzingen en tips'.
[F] gaat branden op het kookplaatdisplay.	De diameter van de bodem van de pan is te klein voor de zone.	Gebruik pannen met de juiste afmetingen. Zie het hoofdstuk 'Kookplaat - Nuttige aanwijzingen en tips'.
De oven wordt niet warm.	De oven is uitgeschakeld.	Schakel de oven in.
De oven wordt niet warm.	De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in.
De oven wordt niet warm.	De benodigde instellingen zijn niet ingesteld.	Controleer of de instellingen correct zijn.
De lamp werkt niet.	De lamp is defect.	Vervang de lamp.
Het display toont "12.00".	Er was een stroomstoring.	Stel de klok opnieuw in.
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.

13.2 Service-informatie

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

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

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:	
Model (MOD.)	.....
Productnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

14. ENERGIEZUINIGHEID

14.1 Productinformatie volgens EU Ecodesign-voorschriften voor kookplaat

Modelnummer	47036IU-MN	
Type kookplaat	Oven in vrijstaand fornuis	
Aantal kookzones	4	
Verwarmingstechnologie	Inductie	
Diameter van ronde kookzones (Ø)	Links voor Links achter Rechtsvoor Rechtsachter	21.0 cm 14.0 cm 18.0 cm 18.0 cm
Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)	Links voor Links achter Rechtsvoor Rechtsachter	173.2 Wh/kg 170.1 Wh/kg 168.5 Wh/kg 165.7 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)		169.4 Wh/kg

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

14.2 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.

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

Naam leverancier	AEG

Modelnummer	47036IU-MN
Energie-efficiëntie-index	95,3
Energie-efficiëntieklasse	A
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	0,95 kWh/cyclus
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0,82 kWh/cyclus
Aantal holtes	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	73 l
Soort oven	Oven in vrijstaand fornuis
Massa	52.0 kg

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

14.4 Oven - Energiebesparing

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

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

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

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

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

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

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

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

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

Warmelucht (vochtig)
Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

15. MILIEUBESCHERMING

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

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

aeg.com

867338217-B-452023

