



INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSGEGEVENS.....	3
2. VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN.....	6
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	8
4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	9
5. KOOKPLAAT - DAGELIJKS GEBRUIK.....	10
6. KOOKPLAAT - AANWIJZINGEN EN TIPS.....	14
7. KOOKPLAAT - ONDERHOUD EN REINIGING.....	16
8. OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK	17
9. OVEN - KLOKFUNCTIES.....	19
10. OVEN - AANWIJZINGEN EN TIPS.....	21
11. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING.....	32
12. PROBLEEMOPLOSSING.....	34
13. MONTAGE	36
14. ENERGIEZUINIGHEID.....	38

VOOR PERFECTE RESULTATEN

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

Ga naar onze website voor:



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

www.aeg.com/webselfservice



Registreer uw product voor een betere service:

www.registeraeg.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:

www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.

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

Deze informatie wordt vermeld op het typeplaatje.

⚠ Waarschuwing / Belangrijke veiligheidsinformatie

ℹ Algemene informatie en tips

♻ Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

1. ⚠️ VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen



WAARSCHUWING!

Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

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

1.2 Algemene veiligheid

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

temperatuur van het achterpaneel te kunnen weerstaan.

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

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

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installatie



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- 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.
- Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.
- Delen van het apparaat staan onder stroom. Sluit het apparaat met meubel om te voorkomen dat de gevaarlijke delen worden aangeraakt.
- De 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 de installatiegids.

2.2 Aansluiting aan het elektriciteitsnet



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.

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

2.3 Gebruik



WAARSCHUWING!

Risico op letsel en brandwonden.
Gevaar voor elektrische schokken!

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.

- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat telkens na gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als het apparaat aan staat. Er kan hete lucht ontsnappen.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm bewaren van de inductiekookzones als het apparaat in werking is.
- zet geen kookgerei of andere voorwerpen direct op de bodem van het apparaat.
- plaats geen water direct in het hete apparaat.
- haal vochthoudende schotels en eten uit het apparaat als u klaar bent met koken.
- wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email heeft geen ongewenst effect op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Fruitsappen kunnen permanente vlekken maken.
- Zet geen heet kookgerei op het bedieningspaneel.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Laat geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat vallen. Het oppervlak kan beschadigen.
- Activeer de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Leg geen aluminiumfolie op het apparaat of direct op de bodem van het apparaat.
- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems kunnen krassen veroorzaken. Til deze voorwerpen altijd op als u ze moet verplaatsen op de kookplaat.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.



WAARSCHUWING!

Risico op brand en explosie

- Verhitte vetten en olie kunnen onvlambare damp afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vet en olie als u er mee kookt.
- De dampen die hete olie afgeeft kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten bevat kan brand veroorzaken bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen onvlambare producten of gerechten die vochtig zijn gemaakt met onvlambare producten in, bij of op het apparaat.
- Houd vonken of open vlammen uit de buurt van het apparaat bij het openen van de deur.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Als u alcoholische toevoegingen gebruikt, kan er alcohol-luchtmengsel ontstaan.



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:

2.4 Reiniging en onderhoud



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

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

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

2.5 Binnenverlichting

- De gloeilampen of halogeenlampen in dit apparaat zijn uitsluitend bedoeld voor gebruik in

huishoudelijke apparaten. Gebruik deze niet voor andere doeleinden.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken!

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

2.6 Verwijdering



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

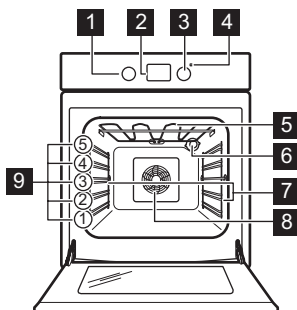
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in het apparaat vast komen te zitten.

2.7 Servicedienst

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

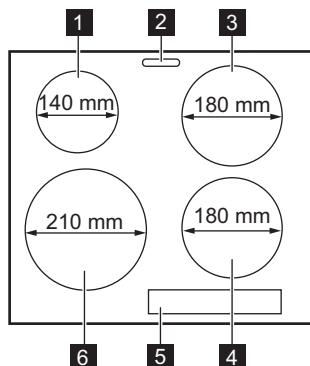
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

3.1 Algemeen overzicht



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

3.2 Indeling kookplaat



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

3.3 Accessoires

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

Voor braden en roosteren of als schaal om vet op te vangen.

- **Teleskopauszüge**
Voor roosters en bakplaten.
- **Bewaarlade**
Onder de ovenruimte bevindt zich een bewaarlade.

4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



Raadpleeg voor het instellen van de dagtijd het hoofdstuk "Klokfuncties".

4.1 Eerste reiniging

Verwijder all accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.



Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

Reinig het apparaat en de accessoires voor het eerste gebruik. Zet de accessoires en verwijderbare inschuifrails terug in de beginstand.

4.2 De tiptoetsen gebruiken

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

4.3 Instellen de tijd

U moet de tijd instellen voordat u de oven bedient.

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

Druk op **+** of **-** om de correcte tijd in te stellen.

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

4.4 Tijd veranderen



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

Blijf op drukken tot het symbool voor de functie knippert. Zie "De duur instellen" om een nieuwe tijd in te stellen.

4.5 Voorverwarmen

Verwarm het apparaat voor om het resterende vet weg te branden.

1. Stel de functie en de maximumtemperatuur in.
2. Laat het apparaat een uur werken.
3. Stel de functie en stel de maximumtemperatuur in.
4. Laat het apparaat 15 minuten werken.
5. Stel de functie en stel de maximumtemperatuur in.
6. Laat het apparaat 15 minuten werken.

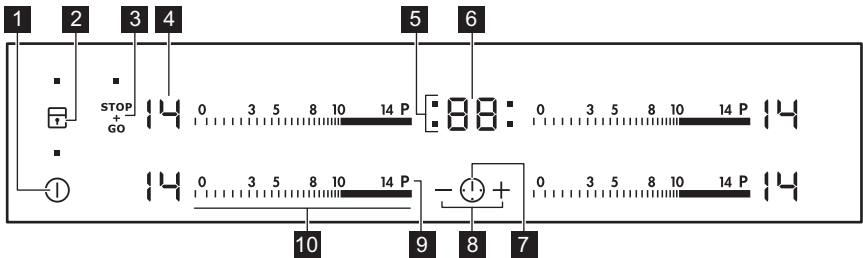
Accessoires kunnen heter worden dan normaal. Het apparaat kan een vreemde geur en rook afgeven. Dit is normaal. Zorg dat er voldoende luchtcirculatie in de ruimte is.

5. KOOKPLAAT - DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 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	Toetsblokkering / Het kinderslot	Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen.
3	STOP+GO	De functie in- en uitschakelen.
4 -	Kookstanddisplay	De kookstand weergeven.

Tip-toets	Functie	Opmerking
5 -	Timerindicatie voor de kookzones	Geeft aan voor welke zone u de tijd instelt.
6 -	Timerdisplay	De tijd in minuten weergeven.
7 	-	Om de kookzone te selecteren.
8 	-	De tijd verlengen of verkorten.
9 P	Powerfunctie	De functie in- en uitschakelen.
10 -	Bedieningsstrip	Het instellen van de kookstand.

5.2 Kookstanddisplays

Display	Beschrijving
	De kookzone is uitgeschakeld.
 - 	De kookzone wordt gebruikt.
	STOP+GO-functie is in werking.
	Automatisch opwarmen-functie is in werking.
	Powerfunctie is in werking.
 + cijfer	Er is een storing.
 /  / 	OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicatie): doorgaan met koken / warmhoudstand / restwarmte.
	Toetsblokkering / Het kinderslot functie is in werking.
	Het kookgerei is niet geschikt of te klein, of er is geen kookgerei op de kookzone geplaatst.
	Automatisch uitschakelen-functie is in werking.

5.3 OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicatie)



WAARSCHUWING!

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

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

5.4 In- of uitschakelen

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

5.5 Automatisch uitschakelen

De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:

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

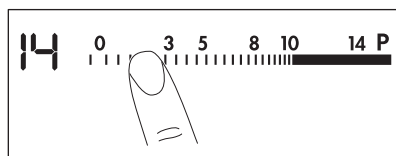
De verhouding tussen kookstand en de tijd waarna de kookplaat uitschakelt:

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

5.6 De kookstand

Voor het instellen of wijzigen van de kookstand:

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



5.7 Automatisch opwarmen

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



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

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

De functie uitschakelen: wijzig de kookstand.

5.8 Powerfunctie

Deze functie maakt meer vermogen beschikbaar voor de inductiekookzones. De functie kan voor een beperkte tijdsduur voor uitsluitend de

inductiekookzone worden geactiveerd. Daarna wordt de inductiekookzone automatisch teruggeschakeld naar de hoogste kookstand.

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

Om de functie uit te schakelen: wijzig de kookstand.

5.9 Timer

Timer met aftelfunctie

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

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

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

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

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

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

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

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

Het geluidssignaal stopzetten: raak  aan.

CountUp Timer (De timer met optelfunctie)

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

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

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

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

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

Kookwekker

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

De functie inschakelen: raak  aan.

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

Het geluidssignaal stopzetten: raak  aan.

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

5.10 STOP+GO

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

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

De functie stopt de timerfunctie niet.

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

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

5.11 Toetsblokkering

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen terwijl de kookzones in werking zijn. Hiermee wordt voorkomen dat de kookstand per ongeluk wordt veranderd.

Stel eerst de kookstand in.

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

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

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

5.12 Het kinderslot

Deze functie voorkomt dat de kookplaat onbedoeld wordt gebruikt.

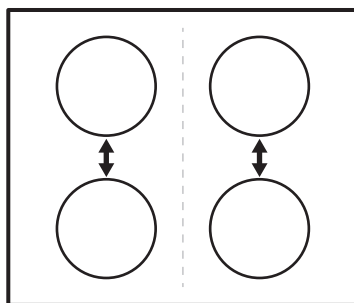
Om de functie in te schakelen: schakel de kookplaat in met . Stel geen kookstand in. Raak  4 seconden aan.  gaat aan. Schakel de kookplaat uit met .

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

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

5.13 Vermogensbeheer-functie

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



6. KOOKPLAAT - AANWIJZINGEN EN TIPS



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Kookgerei



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

- i** Gebruik de inductiekookzones met geschikt kookgerei.

Materiaal van het kookgerei

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

Een pan is geschikt voor een inductiekookplaat als:

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

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

Afmetingen van de pannen

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

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

6.2 Minimale diameter van het kookgerei

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

Kookzone	Diameter van het kookgerei (mm)
Rechtsvoor	145 - 180
Linksvoor	180 - 210

6.3 Lawaai tijdens gebruik

Als u dit hoort:

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

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

6.4 Voorbeelden van kooktoepassingen

De relatie tussen het stroomverbruik van de kookstand en 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 de kookzone met de medium kookstand minder dan de helft van het vermogen gebruikt.

- i** De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

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

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

7. KOOKPLAAT - ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

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

7.1 Algemene informatie

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

7.2 De kookplaat schoonmaken

- **Verwijder direct:** gesmolten plastic, gesmolten folie, suiker en suikerhoudende gerechten. Anders kan het vuil de kookplaat beschadigen. Doe voorzichtig om

brandwonden te voorkomen. Plaats de speciale schraper schuin op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.

- **Verwijder nadat de kookplaat voldoende is afgekoeld:** kalk- en waterkringen, vetspatten en metaalachtig glanzende verkleuringen. Reinig de kookplaat

met een vochtige doek en een beetje niet-schurend reinigingsmiddel. Droog de kookplaat na reiniging af met een zachte doek.

- **Verkleuring glanzende metalen verwijderen:** reinig het glazen oppervlak met een doek en een oplossing van water met azijn.

8. OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Ovenfuncties

Symbol	Ovenfunctie	Applicatie
0	Uit-stand	Het apparaat staat uit.
	Multi hetelucht	Om op twee ovenniveaus te bakken of om voedsel te drogen. Stel de temperatuur 20 - 40°C lager in dan voor Boven + Onderwarmte
	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	Voor het bakken en braden op een ovenniveau.
	Pizza hetelucht	Om gerechten op één niveau te bakken met intensief bruineren en een krokantere korst. Stel de temperatuur 20 - 40°C lager in dan voor boven- en onderwarmte.
	Circulatiegrill	Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op één niveau. Ook om te gratineren en te bruinen.
	Tweekrings grill	Voor het roosteren van plat voedsel in grote hoeveelheden en voor het maken van toast.
	Licht koken	Om te bakken in bakblikken en te drogen op één niveau bij lage temperatuur.
	Ontdooien	Deze functie kan gebruikt worden om bevroren voedsel te ontdooien zoals groente en fruit. De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en dikte van het voedsel.
	Ovenlampje	Het lampje activeren zonder een bereidingsfunctie.

8.2 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.

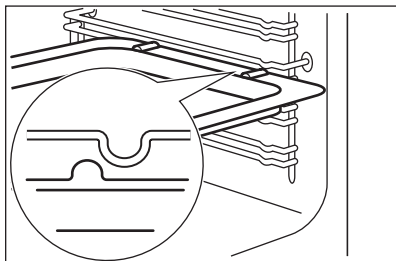
8.3 Koelventilator

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

8.4 Ovenaccessoires plaatsen

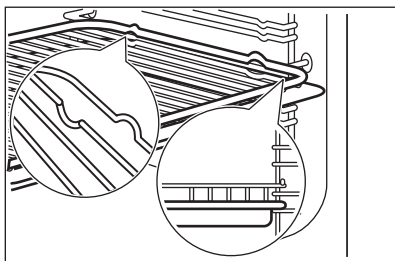
Braadpan:

Plaats de braadpan tussen de geleidestangen van de inschuifrails.



Bakrooster en braadpan samen:

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



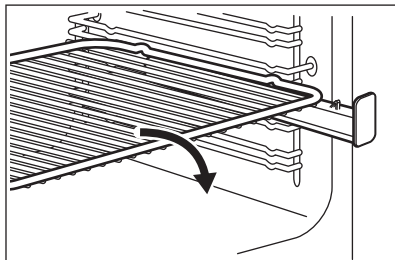
- Alle accessoires hebben links en rechts bovenaan kleine inkepingen om de veiligheid te verhogen. Deze inkepingen zorgen er ook voor dat ze niet omkantelen.
- Door de verhoogde lijst die om het rooster loopt, is kookgerei beveiligd tegen wegglijden.

8.5 Telescopische geleiders - de ovenaccessoires plaatsen

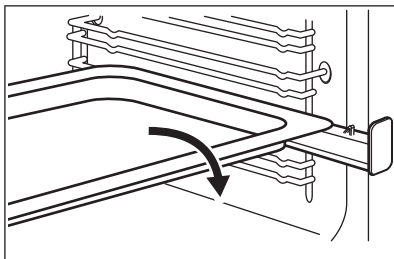


- Bewaar de montage-instructies voor de telescopische geleiders om later terug te kunnen lezen.

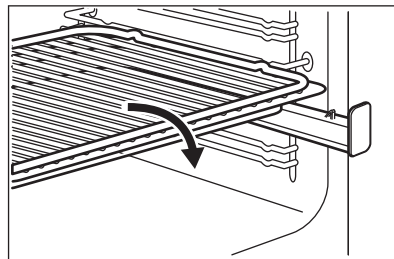
Met de telescopische geleiders kunt u de roosters eenvoudig plaatsen en verwijderen.



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



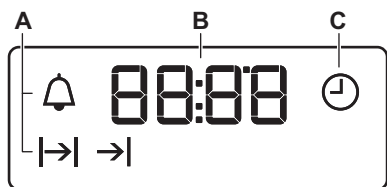
Plaats de bakplaat of braadpan op de telescopische geleiders.



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

9. OVEN - KLOKFUNCTIES

9.1 Display



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

9.2 Toetsen

Knop	Functie	Beschrijving
—	MIN	De tijd instellen.
ⓘ	KLOK	De klokfunctie instellen.
+	PLUS	De tijd instellen.

9.3 Tabel met klokfuncties

Klokfunctie	Toepassing
⌚ DAGTIJD	Met deze functie kunt u de dagtijd instellen, wijzigen of controleren.
→ DUUR	Instellen hoe lang het apparaat in werking is.
→ EINDE	Instellen wanneer het apparaat wordt uitgeschakeld.
→ → VERTRAGINGS-TIJD	Om de functies BEREIDINGSDUUR en EINDE te combineren.

Klokfunctie	Toepassing
 KOOKWEKKER	Voor het instellen van een afteltijd. Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat.

9.4 De BEREIDINGSDUUR instellen

1. Stel een ovenfunctie en de temperatuur in.
 2. Blijf op  drukken totdat  begint te knippen.
 3. Druk op  of  om de tijd voor de BEREIDINGSDUUR in te stellen.
- Op het display verschijnt .
4. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, knippert  en hoort u een geluidssignaal. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.
 5. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te zetten.
 6. Draai de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur naar de uit-stand.

9.5 Het EINDE instellen

1. Stel een ovenfunctie en de temperatuur in.
 2. Blijf op  drukken totdat  begint te knippen.
 3. Druk op  of  om de tijd in te stellen.
- Op het display verschijnt .
4. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, knippert  en hoort u een geluidssignaal. Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.
 5. Draai de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur naar de uit-stand.
 6. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.

9.6 De functie TIJDVERTRAGING instellen

1. Stel een ovenfunctie en de temperatuur in.

2. Blijf op  drukken totdat  begint te knippen.
3. Druk op  of  om de BEREIDINGSDUUR in te stellen.
4. Druk op .
5. Druk op  of  om de tijd voor EINDE in te stellen.
6. Druk op  om te bevestigen. Het apparaat gaat later automatisch aan, werkt voor de ingestelde BEREIDINGSDUUR en stop aan op de ingestelde EINDTIJD. Op de ingestelde tijd, weerklinkt er een geluidssignaal.
7. Draai de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur naar de uit-stand.
8. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.

9.7 De KOOKWEKKER instellen

1. Blijf op  drukken totdat  begint te knippen.
 2. Druk op  of  om de gewenste tijd in te stellen.
- De KOOKWEKKER start automatisch na vijf seconden.
3. Wanneer de ingestelde tijd voorbij is, klinkt er een geluidssignaal. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te zetten.
 4. Draai de knop voor de ovenfuncties en de temperatuurknop naar de uit-stand.

9.8 De klokfuncties annuleren

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

10. OVEN - AANWIJZINGEN EN TIPS



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



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

- De fabrikant raadt u aan de eerste keer een lagere temperatuur in te stellen.
- Als u geen concrete aanwijzingen kunt vinden voor een speciaal recept, kijkt u bij een soortgelijk product.
- Bij het bereiden van cake op meerdere niveaus kan de baktijd ca. 10 - 15 minuten langer zijn.
- Als het gebak niet overal even hoog is, wordt het gebak in het begin van het bakproces niet overal even bruin. Verander in dit geval de temperatuurinstelling niet. De verschillen verminderen tijdens het bakproces.
- Bij langere baktijden kunt u de oven ca. 10 minuten voor het einde van de baktijd uitschakelen en profiteren van de restwarmte.

Wanneer u bevroren gerechten gebruikt, kunnen de bakplaten in de oven tijdens het bakken vervormen. Wanneer de bakplaten afkoelen, verdwijnt de vervorming.

10.1 Bakken

- Het kan gebeuren dat uw oven anders bakt of braadt dan het apparaat dat u vroeger had. Pas de instellingen (temperatuur, kooktijden) en de rekstand die u gewoon was aan volgens de waarden in de tabellen.

10.2 Baktips

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De onderkant van de cake is niet voldoende gebruikt.	De rekstand is incorrect.	Plaats de cake op een lagere rekstand.
De cake zakt in en wordt klef, klonterig, streperig.	De oventemperatuur is te hoog.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur lager in.
De cake zakt in en wordt klef, klonterig, streperig.	Te korte baktijd.	Baktijd verlengen. U kunt de baktijd niet verlagen door een hogere temperatuur in te stellen.
De cake zakt in en wordt klef, klonterig, streperig.	Er zit te veel vloeistof in het mengsel.	Minder vocht gebruiken. Let op de kneedtijden, vooral bij het gebruik van keukenmachines.
De cake is te droog.	De oventemperatuur is te laag.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur hoger in.

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De cake is te droog.	Te lange baktijd.	De volgende keer dat u een cake bakt, gebruikt u een kortere baktijd.
De cake wordt ongelijkmatig bruin.	De oventemperatuur is te hoog en de baktijd te kort.	De baktemperatuur lager instellen en de baktijd verlengen.
De cake wordt ongelijkmatig bruin.	Het deeg is niet gelijkmatig verdeeld.	Verdeel het deeg gelijkmatig over de bakplaat.
De cake wordt niet gaar binnen de aangegeven baktijd.	De oventemperatuur is te laag.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur een beetje hoger in.

10.3 Licht koken

- Gebruik de functie om te bakken in bakblikken en te drogen op één niveau bij lage temperatuur.
- Bak maar één bakblik of bakplaat tegelijkertijd.

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
Koekjes	180 - 190	10 - 20 ¹⁾
Vruchtentaartje: Soesjes	180 - 190	30 - 40 ¹⁾
Vruchtentaartje: Zandtaart-deeg	180 - 190	25 - 35 ¹⁾
Schuimgebakjes	80 - 100	120 - 150

¹⁾ Oven voorverwarmen.

10.4 Bereiding met hete lucht



Bakken op 1 ovenniveau

Bakken in een bakblik

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Tulband of brioche	150 - 160	50 - 70	2
Zandgebak/vruchtencake	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Biscuittaart zonder vet	150 - 160 ¹⁾	25 - 40	3
Taartbodem van zandtaartdeeg	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2

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

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Kruimeltaart (droog)	150 - 160	20 - 40	3
Vruchtentaart (bereid met gistdeeg/sponsdeeg) 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 cakejes (20 per blad)	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
Gevulde groente	160 - 170	30 - 60	1

1) Oven voorverwarmen.

Bakken op meerdere niveaus

Gebak op bakplaat

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte
			2 standen
Roomsoezen/tompoezen	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 cakejes (20 per blad)	150 ¹⁾	20 - 40	2 / 4

¹⁾ Oven voorverwarmen.

10.5 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
Taartbodem van zandtaartdeeg	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	2
Taartbodem - zacht cakedeeg	170 - 190	20 - 25	2

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte
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/ sponsdeeg) 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 gratineerde 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.

10.6 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

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Quiche Lorraine (hartige taart)	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Zwitserse flan	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Kwarktaart	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Appeltaart, bedekt	150 - 170	50 - 60	1 - 2
Groentetaart	160 - 180	50 - 60	1 - 2
Ongedesemd brood	230 - 250 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.

10.7 Braden

- Gebruik hittebestendig servies om te braden (lees de instructies van de fabrikant).
- Grote braadstukken kunt u direct in de diepe braadpan braden (indien aanwezig) of op een rooster boven de braadpan.
- Braad mager vlees in een braadpan met deksel. Op die manier blijft het vlees sappiger.
- Alle soorten vlees die een korst moeten krijgen, kunt u in de braadschaal zonder deksel braden.
- Wij raden u aan vlees en vis vanaf 1 kg in het apparaat te bereiden.
- Giet een beetje vloeistof in de braadpan om het aanbranden van vleessap of vet te voorkomen.
- Indien nodig het braadstuk (na 1/2 - 2/3 van de gaartijd) keren.
- Besprenkel grote braadstukken en gevogelte diverse keren tijdens het braden met het eigen vleessap. Hiermee bereikt u een beter braadresultaat.
- U kunt het apparaat ongeveer 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitschakelen om de restwarmte te gebruiken.

10.8 Boven- en onderwarmte roosteren

Rundvlees

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

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

1) Oven voorverwarmen.

Varkensrug

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

Kalfsvlees

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

1) Gebruik een afgesloten braadpan.

Lamsvlees

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

Game

Gerecht	Gewicht	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) Oven voorverwarmen.

Gevogelte

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

Vis

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

10.9 Braden met circulatiegrill

Rundvlees

Gerecht	Gewicht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Rosbief of ossehaas: rood	per cm dikte	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Rosbief of ossehaas: medium	per cm dikte	180 - 190	6 - 8	1
Rosbief of ossehaas: gaar	per cm dikte	170 - 180	8 - 10	1

¹⁾ Oven voorverwarmen.

Varkensvlees

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

Kalfsvlees

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

Lamsvlees

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

Gevogelte

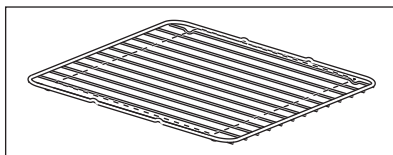
Gerecht	Gewicht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Stukken gevogelte	200 – 250 g p.p.	200 - 220	30 - 50	1
Halve kip	400 – 500 g p.p.	190 - 210	35 - 50	1
Kip, haantje	1 – 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Eend	1,5 – 2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Gans	3,5 – 5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Kalkoen	2,5 – 3,5 kg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

10.10 Grillen in het algemeen

**WAARSCHUWING!**

Tijdens het grillen moet de ovendeur altijd gesloten zijn.

- **Grill altijd met de maximale temperatuurinstelling.**
- Rooster in de rekstand plaatsen zoals aanbevolen in grilltabel.
- Zet de diepe ovenschaal om vet op te vangen altijd op de eerste rekstand.
- Alleen platte stukken vlees of vis grillen.



Het grilgedeelte is ingesteld in het midden van het rooster.

10.11 Grill intens

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

1) De oven voorverwarmen

10.12 Ontdooien

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

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

Gerecht	Gewicht	Ontdooitijd (min.)	Nadootijd (min)	Opmerkingen
Kip	1 kg	100 - 140	20 - 30	Kip op een omgedraaid scho- teltje in een groot bord leg- gen. Halverwege de berei- dingstijd omdraaien.
Vlees	1 kg	100 - 140	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	500 g	90 - 120	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Forel	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Aardbeien	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Boter	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Room	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Klop de nog licht bevroren slagroom.
Cake	1,4 kg	60	60	-

11. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

11.1 Opmerkingen over schoonmaken

- Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en een warm sopje.
- Gebruik voor metalen oppervlakken een specifiek reinigingsmiddel.
- Reinig de binnenkant van het apparaat na elk gebruik. Vetophoping of andere voedingsresten kunnen brand veroorzaken. Het gevaar is groter voor de grillpan.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.
- Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met een warm sopje en een reinigingsmiddel.
- Toebehoren met antiaanbaklaag mogen niet worden schoongemaakt met een agressief reinigingsmiddel, voorwerpen met scherpe randen of een afwasautomaat. Dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.

11.2 Apparaten van roestvrij staal of aluminium

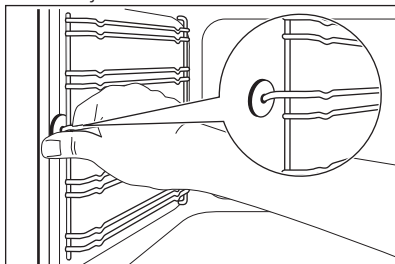


Maak de ovendeur alleen met een vochtige doek of natte spons schoon. Droog maken met een zachte doek. Vermijd het gebruik van staalwol, zure of schurende producten, deze kunnen de oppervlakken van de oven beschadigen. Maak het bedieningspaneel van de oven net zo voorzichtig schoon.

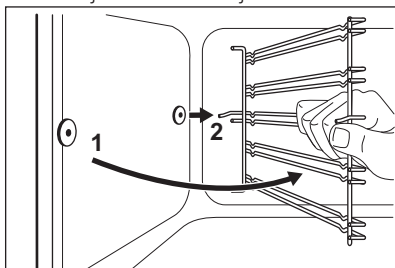
11.3 Verwijderen van de inschuifrails

Om de oven te reinigen, verwijdert u de inschuifrails.

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



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



De pinnetjes op de telescopische geleiders moeten naar voren wijzen.

Installeer de inschuifrails in omgekeerde volgorde.



LET OP!

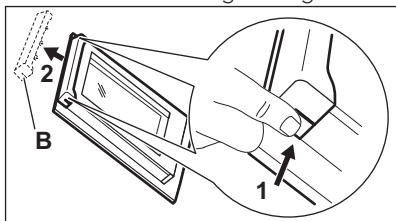
Zorg ervoor dat de langste bevestigingsdraad voorin wordt aangebracht. De uiteinden van de twee draden moeten naar achteren wijzen. Incorrecte installatie kan schade aan het email toebrengen.

11.4 Verwijderen en reinigen van de deurglazen

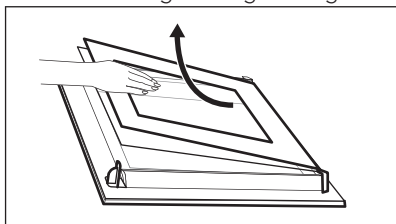


De glasplaten van de ovendeur op uw product kunnen in type en vorm verschillen van de voorbeelden die u hier ziet. Het aantal glasplaten kan ook verschillen.

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



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



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

11.5 Het lampje vervangen

Leg een doek op de bodem van de binnenkant van het apparaat. Dit voorkomt schade aan het afdekglas en de ovenruimte.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrocutie!
Maak de zekering los voordat u de lamp vervangt. De lamp en het afdekglas kunnen heet zijn.

1. Schakel het apparaat uit.
2. Verwijder de zekeringen in de zekeringenkast, of schakel de stroomonderbreker uit.

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.

11.6 De lade verwijderen

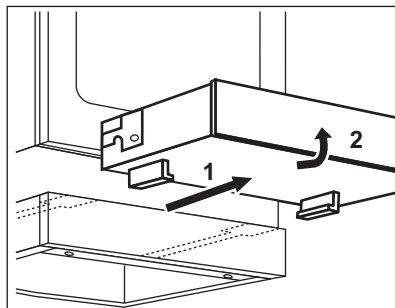


WAARSCHUWING!

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

De lade onder de oven kan worden verwijderd om gemakkelijker te worden schoongemaakt.

1. Trek de lade volledig naar buiten, tot deze niet verder kan.



2. Til de lade iets schuin omhoog en verwijder de lade uit de steunrails.

De lade plaatsen:

1. Plaats de lade op de steunrails van de lade. Zorg ervoor dat de uitsparingen goed in de rails vallen.
2. Laat de lade tot horizontale stand zakken en duw de lade naar binnen.

12. PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

12.1 Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
U kunt het apparaat niet activeren.	Het apparaat is niet of niet goed aangesloten op het elektriciteitsnet.	Controleer of het apparaat goed is aangesloten op het elektriciteitsnet.
U kunt het apparaat niet activeren.	De zekering is doorgeslagen.	Controleer of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur.
U kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.	U hebt twee of meer tiptoetsen tegelijk aangeraakt.	Raak slechts één tiptoets tegelijk aan.
U kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.	STOP+GO Functie is in werking.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Kookplaat - Dagelijks gebruik'.
U kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.	Er ligt water of er zitten vet-spatten op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel.
Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Er weerklinkt een geluidssignaal als de kookplaat uit staat.	U hebt een of meer tiptoetsen afgedekt.	Verwijder het voorwerp van de tiptoetsen.
De kookplaat schakelt uit.	U hebt iets op de tiptoets ① geplaatst.	Verwijder het object van de tiptoets.
Het indicatielampje van restwarmte gaat niet aan.	De zone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is gebruikt.	Als het lang duurt alvorens de zone voldoende heet is, neem dan contact op met de klantenservice.
De automatische opwarmfunctie start niet.	De zone is heet.	Laat de zone voldoende afkoelen.
De automatische opwarmfunctie start niet.	De hoogste verwarmingsstand is ingesteld.	De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de functie.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De kookstand schakelt tussen twee kookstanden.	De Powerfunctie is in werking.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Kookplaat - Dagelijks gebruik'.
De tiptoetsen worden warm.	Het kookgerei is te groot of staat te dicht bij het bedieningspaneel.	Plaats groter kookgerei op de achterste zones indien mogelijk.
 verschijnt op het display van de kookplaat.	De automatische uitschakeling is in werking getreden.	Schakel de kookplaat uit en weer in.
 verschijnt op het display van de kookplaat.	Het kinderbeveiliging of de vergrendelfunctie is actief.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Kookplaat - Dagelijks gebruik'.
 verschijnt op het display van de kookplaat.	Er staat geen kookgerei op de zone.	Zet kookgerei op de zone.
 verschijnt op het display van de kookplaat.	Het kookgerei is niet goed.	Gebruik het juiste kookgerei. Zie het hoofdstuk 'Kookplaat - Nuttige aanwijzingen en tips'.
 verschijnt op het display van de kookplaat.	De diameter aan de bodem van het kookgerei is te klein voor de zone.	Gebruik kookgerei met de juiste afmetingen. Zie het hoofdstuk 'Kookplaat - Nuttige aanwijzingen en tips'.
De oven wordt niet warm.	De oven is uitgeschakeld.	Schakel de oven in.
De oven wordt niet warm.	De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in.
De oven wordt niet warm.	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.	Zorg ervoor dat de instellingen juist zijn.
Het lampje brandt niet.	Het lampje is stuk.	Vervang het lampje.
Op het display wordt "12.00" weergegeven.	Er is een stroomstoring geweest.	Stel de klok opnieuw in.
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de ovenruimte.	Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan.	Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15 - 20 minuten in de oven staan.

12.2 Onderhoudgegevens

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

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje.

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

Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.)

Productnummer (PNC)

Serienummer (S.N.)

13. MONTAGE



WAARSCHUWING!

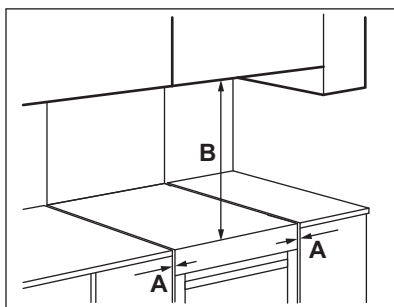
Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

13.1 Technische gegevens

Afmetingen	
In hoogte	847 - 867 mm
Breedte	596 mm
Diepte	600 mm
Spanning	
	230 V
Tijd	50 Hz

13.2 Locatie van het apparaat

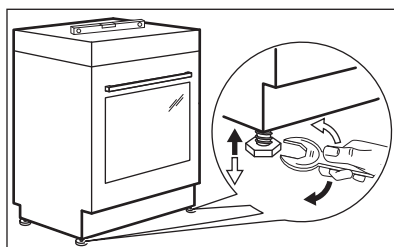
U kunt uw vrijstaand apparaat met kasten aan een of twee zijden en in de hoek plaatsen.



Minimum afstanden

Afmetingen	mm
A	2
B	685

13.3 Het apparaat waterpas zetten



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

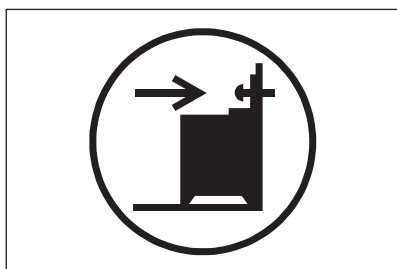
13.4 Anti-kantelbescherming



LET OP!

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

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

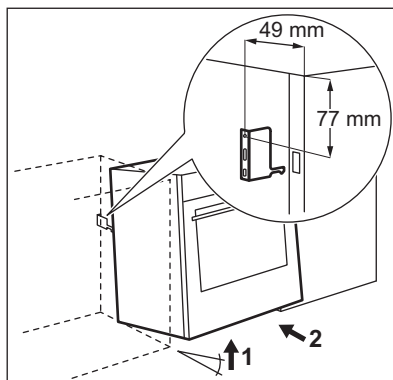


LET OP!

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

Zorg ervoor dat het oppervlak achter het apparaat glad is.

1. Stel de correcte hoogte in en bepaal waar op het apparaat u de anti-kantelbescherming gaat plaatsen.
2. Installeer de anti-kantelbescherming 77 mm onder het bovenzvlak van het apparaat en 49 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. Til de voorkant van het apparaat op (1) en plaats dit in het midden van de ruimte tussen de kastjes (2). Als de afstand tussen de aanrechtkastjes groter is dan de breedte van het apparaat, moet u de zijmaten aanpassen als u het apparaat wilt centreren.



13.5 Elektrische installatie



WAARSCHUWING!

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

Dit apparaat wordt geleverd zonder stekker en netsnoer.

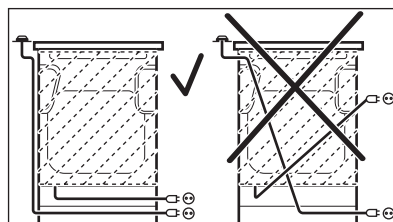
Toepasselijke kabelsoorten voor verschillende fasen:

Fase	Minimumformaat kabel
1	3 x 10,0 mm ²
3 met neutraal	5 x 1,5 mm ²



WAARSCHUWING!

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



14. ENERGIEZUINIGHEID

14.1 Productinformatie voor kookplaat volgens EU-richtlijn 66/2014

Modelidentificatie	47036IU-MN	
Type kooktoestel	Kookplaat in vrijstaand fornuis	
Aantal kookzones	4	
Verwarmingstechnologie	Inductie	
Diameter ronde kookzones (Ø)	Linksvoor	21,0 cm
	Linksachter	14,0 cm
	Rechtsvoor	18,0 cm
	Rechtsachter	18,0 cm
Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)	Linksvoor	173,2 Wh / kg
	Linksachter	170,4 Wh / kg
	Rechtsvoor	168,5 Wh / kg
	Rechtsachter	165,7 Wh / kg
Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)		169,5 Wh / kg

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

14.2 Kookplaat - Energiebesparing

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

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

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

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

Naam leverancier	AEG
Modelidentificatie	47036IU-MN
Energie-efficiëntie Index	100.0
Energie-efficiëntieklasse	A
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte	0.95 kWh/cyclus
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hetelucht	0.85 kWh/cyclus

Aantal ruimten	1
Warmtebron	Electriciteit
Volume	72 l
Soort oven	Oven in vrijstaand fornuis
Massa	52.0 kg

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

14.4 Oven - Energie besparen



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

Algemene tips

Zorg ervoor dat de ovendeur goed is gesloten als het apparaat werkt en houd de deur tijdens de bereiding zo veel mogelijk gesloten.

Gebruik metalen schalen om meer energie te besparen.

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

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

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

Bereiding met hete lucht

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

Eten warm houden

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

15. MILIEUBESCHERMING

Recycle de materialen met het symbool



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

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

www.aeg.com/shop



867337017-A-472016

