NL **Gebruiksaanwijzing**
Fornuis

40006VS-MN
40006VS-WN



AEG
perfekt in form und funktion

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE....3
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN....5
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT....7
4. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT....8
5. KOOKPLAAT - DAGELIJKS GEBRUIK....9
6. KOOKPLAAT - AANWIJZINGEN EN TIPS....9
7. KOOKPLAAT - ONDERHOUD EN REINIGING....10
8. OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK....11
9. OVEN - AANWIJZINGEN EN TIPS....13
10. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING....24
11. PROBLEEMOPLOSSING....26
12. MONTAGE....27
13. ENERGIEZUINIGHEID....29

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



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 en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat 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 verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

1.2 Algemene veiligheid

- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.
- 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, d.w.z. met een deksel of blusdeken.

- Bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- 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.
- Van binnen wordt het apparaat heet als het in werking is. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan. 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.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Als de voedingskabel 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 inschuifrailen te verwijderen trekt u eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Installeer de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- De middelen voor het uitschakelen moeten opgenomen worden in de vaste bedrading overeenkomstig de regels voor de bedrading.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Montage

WAARSCHUWING!
Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Wees voorzichtig met het verplaatsen van het apparaat, het is zwaar. Draag altijd veiligheidshandschoenen.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- De afmetingen van de keukenkast en de uitsparing moeten kloppen.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.
- Delen van het apparaat staan onder stroom. Sluit het apparaat met meubel om te voorkomen dat de gevaarlijke delen worden aangeraakt.
- De zijkanten van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.
- Installeer het apparaat niet op een platform.
- 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 ge? stalleerd, 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!

- Gebruik dit apparaat uitsluitend in een huishoudelijke omgeving.
- 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.

WAARSCHUWING!
Risico op brand en explosie

- Verhitte vetten en olie kunnen ontvlambare 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 ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.
- Houd vonken of open vlammen uit de buurt van het apparaat bij het openen van de deur.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Als u alcoholische toevoegingen gebruikt, kan er alcohol-luchtmengsel ontstaan.

WAARSCHUWING!
Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het emaille te voorkomen:
  - zet geen kookgerei of andere voorwerpen direct op de bodem van het apparaat.
  - Plaats geen water direct in het hete apparaat.
  - haal vochthoudende schotels en eten uit het apparaat als u klaar bent met koken.
  - Wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email heeft geen ongewenst effect op de werking van het apparaat. Dit is geen defect dat geldt voor het recht op garantie.
- Gebruik een diepe braadpan 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 het kookoppervlak.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.

2.4 Onderhoud en reiniging

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 service-afdeling.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de deur uit het apparaat. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Resterend vet of voedsel in het apparaat kan brand veroorzaken.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. 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.

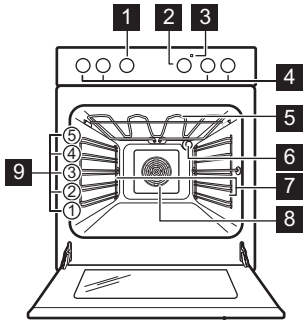
2.6 Verwijdering

WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel of verstikking.

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snij het netsnoer van het apparaat af en gooi dit weg.
- Verwijder de deurgreep om te voorkomen dat kinderen en huisdieren opgesloten raken in het apparaat.

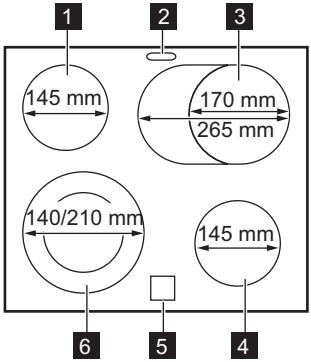
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

3.1 Algemeen overzicht



1 Knop voor de ovenfuncties
2 Knop voor de temperatuur
3 Temperatuurlampje/symbool/ indicatielampje
4 Toetsen voor de kookplaat
5 Verwarmingselement
6 Lampje
7 Verwijderbare inschuifrail
8 Ventilator
9 Roosterhoogtes

3.2 Indeling kookplaat



1. Kookzone 1200 W
2. Stoomuitlaat - aantal en positie afhankelijk van het model
3. Kookzone 1500 / 2400 W
4. Kookzone 1200 W
5. Restwarmte-indicatie
6. Kookzone 1000 / 2200 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.
- **Bewaarlade**
  Onder de ovenruimte bevindt zich een bewaarlade.

4. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

4.1 Eerste reiniging

Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.

Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

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

4.2 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 de maximumtemperatuur in.
4. Laat het apparaat 15 minuten werken.
5. Stel de functie en 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 Warmte-instelling

Symbolen	-functie
0	Uit-stand
◎	Tweekringskookzone
⎍	Warm houden
1 - 9	Verwarmingsstanden

Gebruik de restwarmte om het energieverbruik te verlagen. Zet de kookzone ongeveer 5 - 10 minuten voordat het koken is voltooid uit.

Draai de bedieningsknop in de gewenste verwarmingsstand.

Zet de bedieningsknop op de uit stand om het kookproces te beëindigen.

5.2 Activeren en deactiveren van de buitenringen

Het verwarmingsvlak kan worden aangepast aan de grootte van de pannen.

Om de buitenste ring in te schakelen: draai de knop rechtsom door een lichte weerstand naar ◎. Draai vervolgens de knop linksom naar de juiste kookstand.

Om de buitenste ring uit te schakelen: de timerknop op de uitstand zetten. Het controlelampje gaat uit.

5.3 Restwarmte-indicatie

WAARSCHUWING!
Er bestaat verbrandingsgevaar door restwarmte.

Het lampje gaat aan wanneer een kookzone heet wordt.

6. KOOKPLAAT - AANWIJZINGEN EN TIPS

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Kookgerei

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

Kookgerei gemaakt van geëmailleerd staal of met aluminium of kopperen bodems, kunnen tot verkleuringen leiden van de glazen keramische kookplaat.

6.2 Energie besparen

- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.
- Zet het kookgerei op de kookzone voordat u deze inschakelt.
- Gebruik de restwarmte om het eten warm te houden of te smelten.
- De bodems van de pannen en kookzones dienen dezelfde afmeting te hebben.

6.3 Voorbeelden van kooktoepassingen

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Verwarmings-stand	Gebruik om:	Tijd (min)	Tips
⎽⎽ - 1	Bereide gerechten warmhouden.	zoals nodig	Een deksel op het kookgerei doen.
1 - 2	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.	5 - 25	Van tijd tot tijd mengen.
1 - 2	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren.	10 - 40	Met deksel bereiden.
2 - 3	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen.	25 - 50	Voeg minstens tweemaal zoveel vloeistof toe als rijst, melkgerechten tijdens het bereiden tussendoor roeren.
3 - 4	Stomen van groenten, vis en vlees.	20 - 45	Een paar eetlepels vocht toevoegen.
4 - 5	Aardappelen stomen.	20 - 60	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen.
4 - 5	Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen.	60 - 150	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten.
6 - 7	Lichtjes braden: kalfsoester, cordon bleu van kalfsvlees, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts.	zoals nodig	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
7 - 8	Door-en-door gebraden, opgebakken aardappelen, lendenbiefstukken, steaks.	5 - 15	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
9	Aan de kook brengen van water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van friet.		

7. KOOKPLAAT - ONDERHOUD EN REINIGING

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

7.1 Algemene informatie

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

7.2 De kookplaat schoonmaken

- **Verwijder direct:** gesmolten plastic, gesmolten folie en suikerhoudende gerechten. Anders kan het vuil de kookplaat beschadigen. 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 afwasmiddel. Droog de kookplaat na reiniging af met een zachte doek.

8. OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 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.

8.2 Ovenfuncties

Symbool	Ovenfunctie	Applicatie
0	Uit-stand	Het apparaat staat uit.
	Multi hetelucht	Om op 2 rekstanden te bakken en tegelijk voedsel te drogen.Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan bij Boven- en onderwarmte.
	Conventionele functie (Boven + Onderwarmte)	Voor het bakken en braden op 1 ovenniveau.
	Pizza hetelucht	Om gerechten op één niveau te bakken met intensief bruinen en een krokantere korst. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven + onderwarmte.

Symbool	Ovenfunctie	Applicatie
	Circulatiegrill	Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op 1 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	Om bevroren gerechten te ontdooien.
	Ovenlampje	Het lampje activeren zonder een bereidingsfunctie.

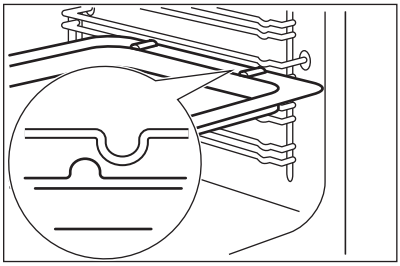
8.3 Koelventilator

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

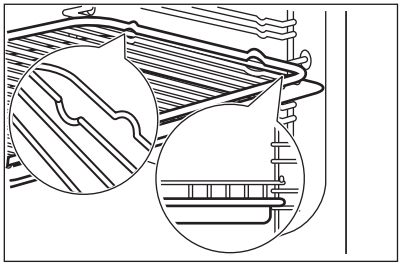
Braadpan:

Plaats de braadpan tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



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.

9. 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.

9.1 Bakken

- Uw oven kan een andere bak-/braadverhouding hebben dan het apparaat dat u tot nu toe gebruikt heeft. Pas uw normale instellingen (temperatuur, gaartijden) en de ovenniveaus aan de tabelwaarden aan.
- 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 de cake niet overal even hoog is, wordt de cake 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.

9.2 Baktips

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De onderkant van de cake is niet voldoende gebruind.	De rekstand is incorrect.	Plaats de cake op een lagere rekstand.
De cake zakt in en wordt klef, klonterig, streperig.	De oventemperatuur is te hoog.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur lager in.
De cake zakt in en wordt klef, klonterig, streperig.	Te korte baktijd.	Baktijd verlengen. **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.

9.3 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: Zandtaartdeeg	180 - 190	25 - 35 [1)]
Schuimgebakjes	80 - 100	120 - 150

1) Oven voorverwarmen.

9.4 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 posities
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 posities
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.

9.5 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)	Roosterhoogte
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)	Roosterhoogte
Pastaschotel	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	180 - 200	35 - 50	1
Groentegratin	180 - 200[1)]	15 - 30	1
Stokbroden bedekt met gesmolten kaas	200 - 220[1)]	15 - 30	1
Zoete ovenschotels	180 - 200	40 - 60	1
Visschotels	180 - 200	40 - 60	1
Gevulde groente	180 - 200	40 - 60	1

1) Oven voorverwarmen.

9.6 Pizzastand

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
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.

9.7 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.

9.8 Braden met boven- en onderwarmte

Rundvlees

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

1) Oven voorverwarmen.

Varkensvlees

Gerecht	Aantal	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	Aantal	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Geroosterd kalfsvlees1)	1 kg	210 - 220	90 - 120	1
Kalfsschenkel	1,5 – 2 kg	200 - 220	150 - 180	1

1) Gebruik een afgesloten braadpan.

Lamsvlees

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

Game

Gerecht	Aantal	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Hazenrug, hazenbout	tot 1 kg	220 - 240 1)	30 - 40	1
Reerug, hertenrug	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	Aantal	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Stukken gevogelte	200 – 250 g p.p.	220 - 250	20 - 40	1
Halve kip	400 – 500 g p.p.	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	Aantal	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Hele vis	1 – 1,5 kg	210 - 220	40 - 70	1

9.9 Braden met circulatiegrill

Rundvlees

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

Kalfsvlees

Gerecht	Aantal	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	Aantal	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

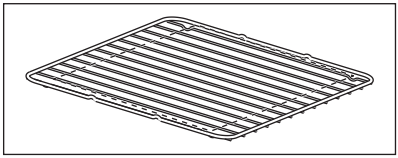
Gevogelte

Gerecht	Aantal	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

9.10 Grillen in het algemeen

WAARSCHUWING!
Tijdens het grillen moet de ovendeur altijd gesloten zijn.

- **Grill alltijd met de maximale temperatuurinstelling.**
- Rooster in de rekstand plaatsen, zoals aangeraden in grilleertabel.
- Altijd de pan plaatsen om vet op te vangen op de eerste rekstand.
- Alleen platte stukken vlees of vis grillen.
- **Lege oven met grillfuncties altijd 5 minuten voorverwarmen.**



Het grilgedeelte is ingesteld in het midden van het rooster.

9.11 Grill intens

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)		Roosterhoogte
		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

9.12 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	Aantal	Ontdooitijd (min.)	Nadooitijd (min)	Opmerkingen
Kip	1 kg	100 - 140	20 - 30	Kip op een omgedraaid schoteltje in een groot bord leggen. Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	1 kg	100 - 140	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Vlees	500 g	90 - 120	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
Forel	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Aardbeien	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Boter	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Room	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Klop de nog licht bevroren slagroom.
Cake	1,4 kg	60	60	-

10. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

10.1 Opmerkingen over schoonmaken

- Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en een warm sopje.
- Gebruik voor metalen oppervlakken een universeel reinigingsmiddel.
- Reinig de binnenkant van het apparaat na elk gebruik. Opeenhopingen van vetten of andere voedselresten kunnen brand veroorzaken. Het risico is hoger voor de grillpan.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.
- Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek en 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.

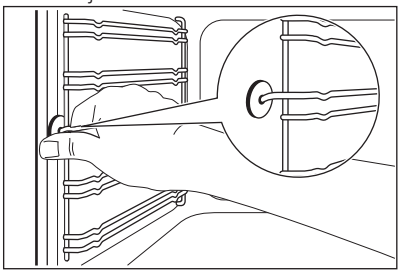
10.2 Apparaten van roestvrij staal of aluminium:

Maak de ovendeur alleen schoon met een natte spons. 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

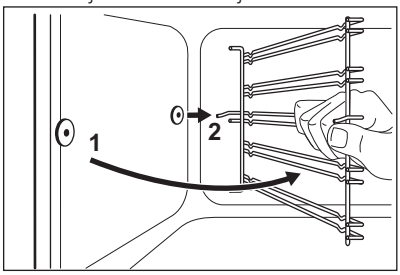
10.3 Verwijderen van de inschuifrails

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.

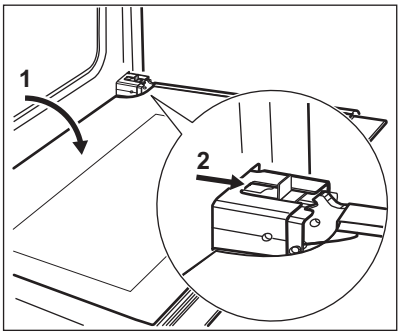


Installeer de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

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.

10.4 Uitnemen van de ovendeur

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



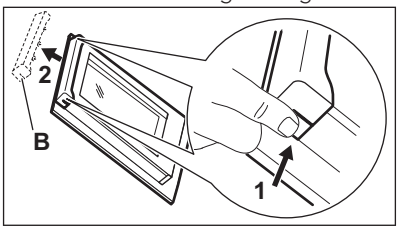
1. Open de deur helemaal.
2. Verplaats de schuif totdat u een klik hoort.
3. Sluit de deur tot de schuif vergrendelt.
4. Verwijder de deur.
   Om de deur te verwijderen, trek de deur eerst aan de ene zijde naar buiten en daarna aan de andere zijde.

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.

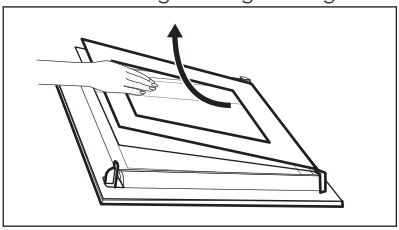
10.5 Verwijderen en reinigen van de deurglazen

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.

10.6 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.

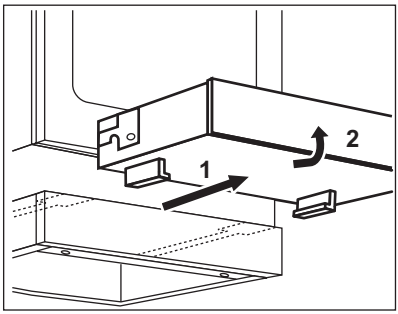
1. Draai het afdekglas van de lamp naar rechts en verwijder het.
2. Reinig het afdekglas.
3. Vervang het ovenlampje met de relevante tegen 300 °C hittebestendig ovenlampje.
   Gebruik hetzelfde ovenlamptype.
4. Plaats het afdekglas terug.

10.7 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, reinigingssprays, 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.

11. PROBLEEMOPLOSSING

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
U kunt het apparaat niet activeren.	Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of het apparaat goed is aangesloten op het lichtnet.
U kunt het apparaat niet activeren.	De zekering is doorgebrand.	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.
Restwarmte-indicatie gaat niet branden.	De zone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is bediend.	Als de kookzone lang genoeg in werking is geweest om heet te zijn, neemt u contact op met de klantenservice.
U kunt de buitenste ring niet inschakelen.		Schakel eerst de binnenring in.
De oven wordt niet warm.	De oven is uitgeschakeld.	Schakel de oven in.

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
De oven wordt niet warm.	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.	Zorg ervoor dat de instellingen correct zijn.
Het lampje brandt niet.	Het lampje is stuk.	Vervang het lampje.
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.

11.2 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.)	.....

12. MONTAGE

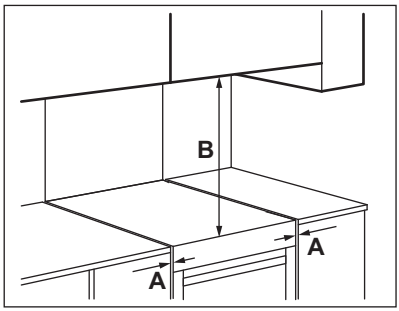
WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Technische gegevens

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

12.2 Locatie van het apparaat

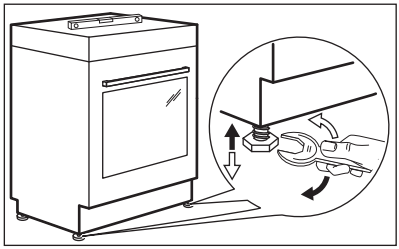
U kunt uw vrijstaand apparaat met kasten aan een of twee zijden en in de hoek plaatsen.



Minimum afstanden

Afmetingen	mm
A	2
B	685

12.3 Het apparaat waterpas zetten

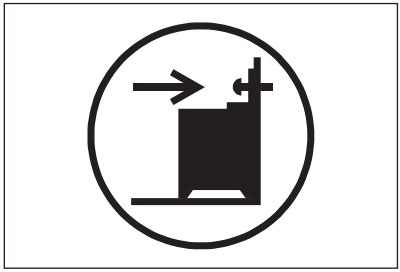


Gebruik kleine pootjes aan de onderkant van het apparaat om het kookoppervlak aan de bovenkant waterpas met andere oppervlakken te brengen.

12.4 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.

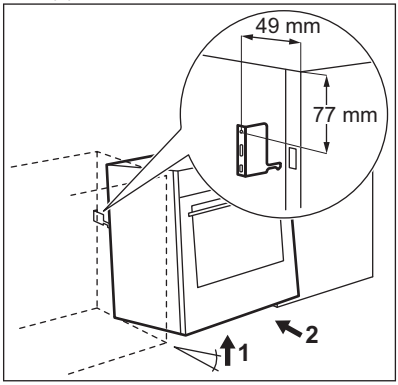




LET OP!
Zorg dat u de anti-kantelbescherming op de correcte hoogte installeert.

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 bovenvlak 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.



12.5 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.

Geschikte kabelsoorten: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

13. ENERGIEZUINIGHEID

13.1 Productfiche en informatie voor ovens volgens EU 65-66/2014

Naam leverancier	AEG	
Modelidentificatie	40006VS-MN 40006VS-WN	
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	40006VS-MN	47.2 kg
	40006VS-WN	47.2 kg

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

13.2 Oven - Energiebesparing

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.
  - Zet indien mogelijk het eten in de oven zonder voor te verwarmen.
  - 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 ander eten op te warmen.
- **Bereiding met hete lucht** - gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen.
- **Eeten warm houden** - kies de laagste temperatuur als u de restwarmte wilt gebruiken om eten warm te houden.

14. MILIEUBESCHERMING

Recycle de materialen met het symbool ♺. Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen. 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



867307755-A-352014

CE

AEG

perfekt in form und funktion