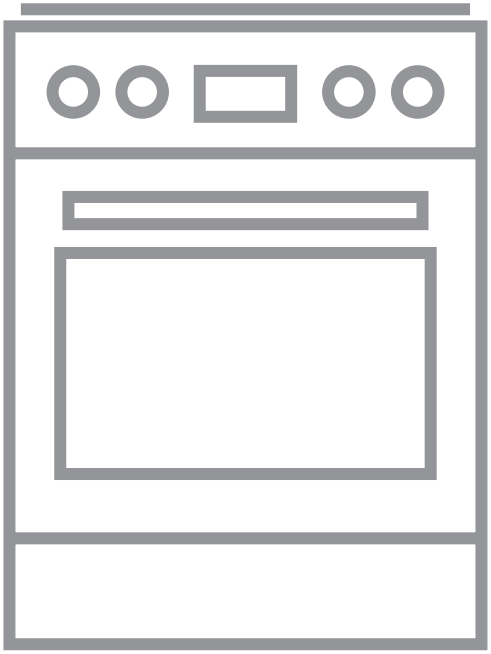
69476VS-MN

NL **Gebruiksaanwijzing**
Fornuis

USER MANUAL



AEG

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE....3
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN....6
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT....9
4. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT....10
5. KOOKPLAAT - DAGELIJKS GEBRUIK....11
6. KOOKPLAAT - AANWIJZINGEN EN TIPS....11
7. KOOKPLAAT - ONDERHOUD EN REINIGING....12
8. OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK....13
9. OVEN - KLOKFUNCTIES....20
10. OVEN - AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S....22
11. OVEN - AANWIJZINGEN EN TIPS....24
12. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING....36
13. PROBLEEMOPLOSSING....39
14. MONTAGE....41
15. ENERGIEZUINIGHEID....43

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

ⓘ 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.
- Reiniging en onderhoud van het apparaat mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

1.2 Algemene veiligheid

- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op het stroomnet met een kabel van het type H05V2V2-F om de temperatuur van het achterpaneel te kunnen weerstaan.
- Het apparaat kan worden gebruikt tot een maximum van 2000 m boven zeeniveau.

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik op schepen, boten of vaartuigen.
- Installeer het apparaat ter voorkoming van oververhitting niet achter een decoratieve deur.
- Installeer het apparaat niet op een platform.
- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.
- WAARSCHUWING: Zonder toezicht koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brandgevaar opleveren.
- Probeer brand NOOIT met water te blussen, maar schakel in plaats daarvan het apparaat uit en bedek de vlam bijv. met een deksel of blusdeken.
- LET OP: Er dient toezicht te worden gehouden op het bereidingsproces. Een kort bereidingsproces moet onder constant toezicht staan.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur of de glazen afdekplaat van de kookplaat schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Als de glaskeramische / glazen oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit en trek de stekker uit het stopcontact. In het geval het apparaat direct op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijdert u de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem in beide gevallen contact op met de erkende servicedienst.
- 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.
- Overtollige voedselresten moeten verwijderd worden alvorens de pyrolytische reiniging te starten. Verwijder alle onderdelen van de oven.
- Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Wees voorzichtig als u de opslaglade aanraakt. Deze kan heet worden.
- Om de inschuifrails te verwijderen trekt u eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.
- De middelen voor het uitschakelen moeten opgenomen worden in de vaste bedrading overeenkomstig de regels voor de bedrading.
- WAARSCHUWING: Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen of door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installatie

WAARSCHUWING!
Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Wees altijd voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat omdat het zwaar is. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- De afmetingen van de keukenkast en de uitsparing moeten kloppen.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.
- Delen van het apparaat staan onder stroom. Sluit het apparaat met meubel om te voorkomen dat de gevaarlijke delen worden aangeraakt.
- De zijkanten van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Installeer een stabilisator om te voorkomen dat het apparaat kantelt. Raadpleeg de installatiegids.

2.2 Aansluiting aan het elektriciteitsnet

WAARSCHUWING!
Gevaar voor brand en elektrische schokken.

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

2.3 Gebruik

WAARSCHUWING!
Risico op letsel en brandwonden.
Gevaar voor elektrische schokken!

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

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

2.4 Reiniging en onderhoud

WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

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

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

2.5 Pyrolysereiniging

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

- Voordat u de pyrolytische zelfsreinigingsfunctie of de functie Het eerste gebruik uitvoert, moet u eerst de volgende items uit de binnenkant oven verwijderen:
  - Eventueel grote hoeveelheden etensresten, olie of gemorst vet / afzetttingen
  - Eventueel verwijderbare objecten (inclusief plateaus, zijrails, etc., die met het product zijn meegeleverd), in het bijzonder potten en pannen met antiaanbaklaag, ovenroosters, kookgerei, etc.
- Lees zorgvuldig alle instructies voor pyrolytische reiniging.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat als de pyrolytische reiniging in werking is.
  Het apparaat wordt erg heet en er komt hete lucht uit de ventilatieopeningen aan de voorkant.
- Pyrolytische reiniging wordt uitgevoerd onder hoge temperaturen waarbij er rook van kookresten en constructiematerialen kan komen. Daarom gelden de volgende aanbevelingen voor consumenten:
  - Zorg voor goede ventilatie tijdens en na elke pyrolytische reiniging.
  - Zorg tijdens en na het eerste gebruik bij maximumtemperatuur voor voldoende verluchting.
- In tegenstelling tot mensen, kunnen bepaalde vogels en reptielen zeer gevoelig zijn voor mogelijke rookgassen die tijdens het reinigingsproces van alle pyrolytische ovens worden uitgestoten.
  - Houd huisdieren (met name vogels) uit de buurt van het apparaat tijdens en na de pyrolytische reiniging en gebruik eerst een programma bij maximale temperatuur in een goed geventileerde ruimte.
- Kleine huisdieren kunnen ook zeer gevoelig zijn voor de plaatselijke temperatuurwijzigingen in de nabijheid van alle pyrolytische ovens wanneer de pyrolytische reiniging in werking is.
- Anti-aanbaklagen in potten en pannen, schalen, keukengerei, enz. kunnen worden beschadigd door de hoge temperatuur van het pyrolytische reinigingsproces van alle pyrolytische ovens en kunnen mogelijk ook kleine hoeveelheden schadelijke gassen veroorzaken.
- Rookgassen die vrijkomen uit alle pyrolytische ovens / kookresten zoals beschreven, zijn niet schadelijk voor mensen, inclusief zuigelingen of personen met medische aandoeningen.

2.6 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.

2.7 Verwijdering

WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel of verstikking.

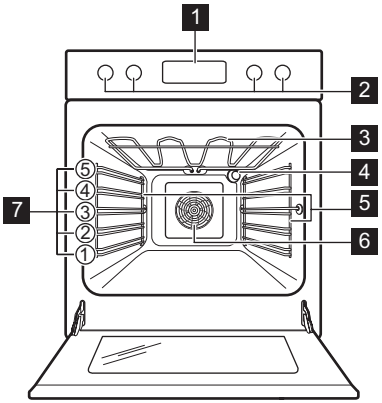
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in het apparaat vast komen te zitten.

2.8 Servicedienst

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

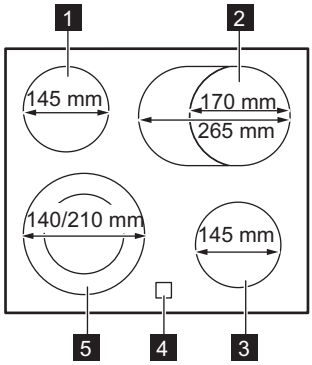
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

3.1 Algemeen overzicht



1 Elektronische tijdschakelklok
2 Toetsen voor de kookplaat
3 Verwarmingselement
4 Lampje
5 Verwijderbare inschuifrail
6 Ventilator
7 Roosterhoogtes

3.2 Indeling kookplaat



1 Kookzone 1200 W
2 Kookzone 1400 / 2200 W
3 Kookzone 1200 W
4 Indicatie restwarmte
5 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.
- **Teleskopauszüge**
  Voor roosters en bakplaten.
- **Bewaarlade**
  Onder de ovenruimte bevindt zich een bewaarlade.
  Druk op de lade om de lade te openen. De lade komt dan naar buiten.

4. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

4.1 Eerste reiniging

Verwijder all accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.

De deur is voorzien van een traag sluitsysteem. Probeer in dat geval de deur niet te forceren.

Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

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

4.2 Dagtijd instellen en wijzigen

Wacht bij eerste aansluiting op de stroom totdat het display **h** en **12:00** weergeeft. "**12**" knippert.

1. Raak ∧ of ∨ aan om het uur in te stellen.
2. Raak OK of ⏲ aan.
3. Raak ∧ of ∨ aan om de minuten in te stellen.
4. Raak OK of ⏲ aan.

Op het display verschijnt de nieuwe tijd.
Raak om de tijd van de dag te wijzigen ⏲ keer op keer aan totdat ⏲ begint te knipperen.

4.3 Tijd veranderen

U kunt de dagtijd alleen wijzigen als het apparaat aanstaat.

Raak ⏲ herhaaldelijk aan totdat ⏲ in het display knippert.
Om de nieuwe dagtijd in te stellen, raadpleeg "Tijd instellen".

4.4 Verzonken knoppen

Om het apparaat te bedienen, moet u op de bedieningsknop drukken. De bedieningsknop komt naar voren.

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 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 knop voor de geselecteerde kookzone naar de gewenste warmte-instelling.

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 koperen bodems, kunnen tot verkleuringen leiden van de glazen keramische kookplaat.

6.2 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 minimaal twee keer zo veel vocht toe als rijst en roer gerechten op melkbasis halverwege de procedure door.
3 - 4	Stomen van groenten, vis en vlees.	20 - 45	Voeg een paar eetlepels vocht toe.
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

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

7.2 De kookplaat schoonmaken

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

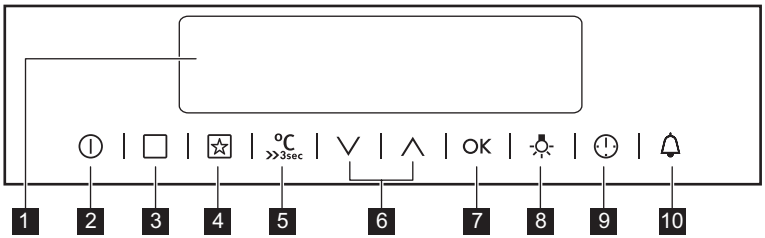
brandwonden te voorkomen. Plaats de speciale schraper schuin op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.

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

8. OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Elektronische tijdschakelklok

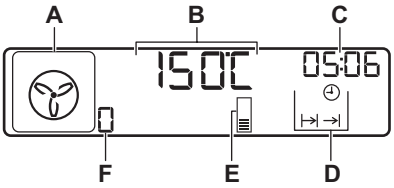


Gebruik de tiptoetsen om het apparaat te bedienen.

	Tiptoets	Functie	Beschrijving
1	-	WEERGAVE	Toont de huidige instellingen van het apparaat.
2	⏻	AAN / UIT	Het apparaat in- en uitschakelen
3	☐	OPTIES	Om een ovenfunctie of een automatisch programma in te stellen.
4	☆	MIJN FAVORIETE PROGRAMMA	Het opslaan van uw favoriete programma's. Gebruik deze functie om uw favoriete programma rechtstreeks te openen, ook als het apparaat is uitgeschakeld.
5	°C >>3sec	TEMPERATUUR / SNEL OPWARMEN	De temperatuur in de oven of de temperatuur van de vleesthermometer instellen en controleren (indien aanwezig). Als u de knop drie seconden ingedrukt houdt, wordt de functie Snel opwarmen in- en uitgeschakeld. Rechtstreekse toegang tot de temperatuurinstelling van de eerste ovenfunctie wanneer het apparaat is uitgeschakeld.

	Tiptoets	Functie	Beschrijving
6		OMHOOG, OMLAAG	Omhoog of omlaag gaan in het menu.
7	OK	OK	De selectie of instelling bevestigen.
8		OVENVERLICHTING	Het lampje in- of uitschakelen.
9		KLOK	De klokfuncties instellen.
10		KOOKWEKKER	De Kookwekker instellen.

8.2 Display



A. Ovenfunctiesymbool
B. Display van temperatuur/tijd
C. Weergave Klok/restwarmte/kookwekker
D. Indicatielampjes voor de klokfuncties
E. Restwarmte-indicatie / Opwarmindicatie / Snelverhitindicatie
F. Nummer van een ovenfunctie/het programma

Andere indicaties op het display:

Symbool	Naam	Beschrijving
	Functies	U kunt een ovenfunctie kiezen.
	Automatisch programma	U kunt een automatisch programma kiezen.
	Mijn favoriete programma	Het programma Favoriet is in werking.
kgr / gr	**kg / g**	Een automatisch programma met gewichtinvoer is in werking.
h / min	**u / min**	Een klokfunctie is in werking.
°C	**Temperatuur / Snel opwarmen**	De functie werkt.
°C	**Huishoudelijk**	De actuele temperatuur wordt aangegeven.

Symbool	Naam	Beschrijving
	Huishoudelijk	U kunt deze temperatuur wijzigen.
	Deurslot	De functie deurvergrendeling is ingeschakeld.
	Binnenverlichting	U hebt het licht uitgeschakeld.
	Kookwekker	De kookwekker staat aan.

8.3 Voorverwarmindicatie

Als u een ovenfunctie inschakelt, gaan de balkjes op het display branden. De balkjes geven aan dat de temperatuur in het apparaat toe- of afneemt.

Wanneer het apparaat de ingestelde temperatuur heeft bereikt, verdwijnen de balkjes van het display.

8.4 Het apparaat gebruiken

U kunt het apparaat gebruiken in:

- **de handmatige modus**
- **automatische programma's**

8.5 Ovenfuncties

Ovenfunctie		Applicatie
	Hetelucht	Om op twee ovenniveaus te bakken of om voedsel te drogen.Stel de temperatuur 20 - 40°C lager in dan voor Boven + Onderwarmte
	Pizza Hetelucht	Om gerechten op één niveau te bakken met intensief bruineren en een krokantere korst. Stel de temperatuur 20 - 40°C lager in dan voor boven- en onderwarmte.
	Lage Temperatuur Garen	Voor het bereiden van mals en sappig braadvlees.
	Boven-/Onderwarmte	Voor het bakken en braden op een ovenniveau.
	Bevroren Gerechten	Om kant-en-klaar-gerechten zoals patat, aardappelpartjes of loempia's krokant te maken.
	Circulatiegrill	Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op één niveau. Ook om te gratineren en te bruinen.
	Grill Intens	Voor het roosteren van plat voedsel in grote hoeveelheden en voor het maken van toast.
	Grill	Om plat voedsel te grillen en brood te roosteren.

Ovenfunctie		Applicatie
	Hetelucht (vochtig)	Voor het bakken van taarten, gebak, brood. Om tijdens de bereiding energie te besparen. Deze functie moet worden gebruikt in overeenstemming met de Hetelucht (vochtig) om de gewenste kookresultaten te bereiken. Raadpleeg het hoofdstuk aanwijzingen en tips, Hetelucht (vochtig) voor meer informatie over de aanbevolen instellingen. Deze functie wordt gebruikt om de energie-efficiëntieklasse vast te stellen overeenkomstig EN 60350-1.
	Warm houden	Om het voedsel warm te houden.
	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.
	Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel.
	ECO-braden	Als u deze functie tijdens het koken gebruikt, kunt u het energieverbruik optimaliseren. Voor meer informatie over de aanbevolen instellingen raadpleegt u het hoofdstuk 'Aanwijzingen en tips' met de equivalente ovenfunctie (Circulatiegrill).
	Pyrolytische reiniging	Automatische pyrolytische reiniging van de oven. Hierdoor worden vuilresten in de oven verbrand.

8.6 De ovenfunctie instellen

1. Schakel het apparaat in met ⏻ of ☐.

Het display geeft de ingestelde temperatuur, het symbool en het nummer van de ovenfunctie weer.

2. Raak ∧ of ∨ aan om een ovenfunctie in te stellen.
3. Raak OK aan. Anders start het apparaat na vijf seconden automatisch.

Als u het apparaat activeert en geen ovenfunctie of programma instelt, wordt het apparaat na 20 seconden automatisch uitgeschakeld.

8.7 Temperatuur wijzigen

Raak ∧ of ∨ om de temperatuur in stappen van 5 °C te wijzigen.
Wanneer het apparaat de ingestelde temperatuur heeft bereikt, weerklinkt er drie keer een geluidssignaal en gaat de verwarmingsindicatie uit.

8.8 Temperatuur opvragen

U kunt de temperatuur in het apparaat controleren wanneer de functie of het programma in werking is.

1. Tik op °C.

Het temperatuur-/tijddisplay geeft de temperatuur in het apparaat aan.

2. Raak OK aan om terug te keren naar de ingestelde temperatuur. Het display geeft dit na vijf seconden automatisch weer.

8.9 Functie Snel opwarmen

Leg geen voedsel in de oven wanneer de functie Snel opwarmen is ingeschakeld.

De functie Snel opwarmen is niet bij elke ovenfunctie beschikbaar. Als de Fouttoon is ingeschakeld in het Instelmenu zal als deze functie niet beschikbaar is voor de ingestelde functie, er een geluidssignaal klinken. Raadpleeg "Het instelmenu gebruiken".

De functie Snel opwarmen verlaagt de opwarmtijd.

Om deze functie te activeren, tik op °C »»« en houd meer dan drie seconden ingedrukt.
Als u de functie Snel opwarmen activeert, gaan de balkjes op het display één voor één knipperen en °C ➔➔ gaat branden om aan te geven dat de functie werkt.

8.10 Gebruik van de functie Mijn favoriet programma

Gebruik deze functie voor het opslaan van uw favoriete temperatuur- en tijdinstellingen van een ovenfunctie of programma.

1. Stel de temperatuur en tijd voor een ovenfunctie of programma in.
2. Raak ☆ gedurende langer dan drie seconden aan. Er klinkt een geluidssignaal.
3. Schakel het apparaat uit.

- **Voor het inschakelen van de functie** raakt u ☆ aan. Het apparaat start het programma Favoriet.

Wanneer de functie in werking is, kunt u de tijd en temperatuur veranderen.

- **Voor het uitschakelen van de functie** raakt u ⏻ aan. Het apparaat beëindigt het programma Favoriet.

8.11 Gebruik van het Kinderslot

Het kinderslot voorkomt dat het apparaat per ongeluk in werking wordt gesteld.

Als de pyrolysefunctie actief is, wordt de deur vergrendeld. Er verschijnt een melding op het display als u een tiptoets aanraakt.

1. Om de functie te activeren, deactiveer het apparaat met ⏻. Stel geen ovenfunctie in.
2. Houd ⏻ en ∨ gedurende ten minste 2 seconden samen ingedrukt.

Er klinkt een geluidssignaal.
SAFE verschijnt op het display. De deur blijft vergrendeld.
Om het Kinderslot te deactiveren, herhaal stap 2.

8.12 Gebruik van de Functievergrendeling

U kunt de functie alleen inschakelen als het apparaat in werking is.

Toetsblokkering voorkomt dat een ovenfunctie per ongeluk wordt ingeschakeld.

1. Om de functie te activeren, schakel het apparaat in.
2. Schakel een ovenfunctie of instelling in.
3. Houd ⏻ en ∨ gedurende ten minste 2 seconden samen ingedrukt.

Er klinkt een geluidssignaal.
Loc verschijnt op het display.
Om de Functievergrendeling te deactiveren, herhaal stap 3.

Als de pyrolysefunctie actief is, wordt de deur vergrendeld. Er verschijnt een melding op het display als u een tiptoets aanraakt.

U kunt het apparaat uitschakelen als de toetsblokkering aan is. Als u het apparaat uit zet, wordt de toetsblokkering uitgeschakeld.

8.13 Gebruik van het instellingenmenu

U kunt het instellingenmenu alleen instellen wanneer de oven is uitgeschakeld.

Het instellingenmenu laat u toe om functies in het hoofdmenu te activeren en deactiveren. Het display toont SET en het nummer van de instelling.

	Beschrijving	In te stellen waarde
1	QUICK START	AAN/UIT
2	RESTWARMTE-INDICATIE	AAN/UIT
3	REINIGINGSHERINNERING	AAN/UIT
4	TOETSVOLUME[1)]	KLIKKEN / PIEPEN / UIT
5	FOUTTOON	AAN/UIT
6	DEMO MODUS	Activeringscode: 2468
7	ONDERHOUDSMENU	-
8	INSTELLINGEN RESETTEN	JA / NEE

1) Het geluid van de tiptoets AAN / UIT kan niet worden uitgeschakeld.

1. Als het apparaat uitstaat, houdt ☐ 3 seconden ingedrukt.

Het display geeft "SET1" weer en "1" knippert.

2. Raak ∧ of ∨ aan om de instelling te bevestigen.
3. Tik op OK.
4. Raak ∧ of ∨ aan om de waarde van de instelling te wijzigen.
5. Tik op OK.

Raak om het Instellingenmenu te verlaten ⏻ aan of houd ☐ vast.

8.14 Automatische uitschakeling

Om veiligheidsredenen wordt het apparaat na een tijdje automatisch uitgeschakeld als een ovenfunctie werkt en u geen instellingen wijzigt.

Temperatuur (°C)	Uitschakeltijd (u)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	1.5

Na een automatische uitschakeling, raakt u een tiptoets aan om het apparaat weer in werking te stellen.

De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: licht, langzaam garen, duur, einde, tijduitstel.

8.15 Helderheid van het display

Er zijn twee standen voor de helderheid van het display:

- Helderheid 's nachts - wanneer het apparaat uit staat, is de helderheid van het display tussen 22:00 en 06:00 lager.
- Helderheid overdag:
  - als het apparaat aan staat.
  - als u tijdens helderheid 's nachts een tiptoets aanraakt (behalve AAN/UIT), keert het display

gedurende 10 seconden terug naar helderheid voor overdag.
– als het apparaat uit staat en u de kookwekker hebt ingesteld. Wanneer de kookwekker eindigt, keert het display terug naar helderheid voor 's nachts.

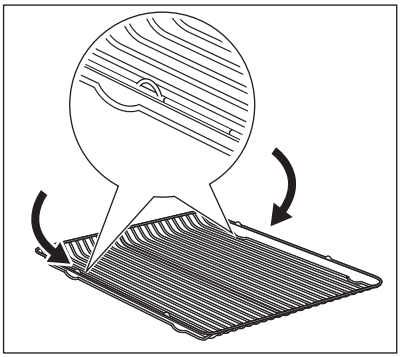
8.16 Koelventilator

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

8.17 De accessoires plaatsen

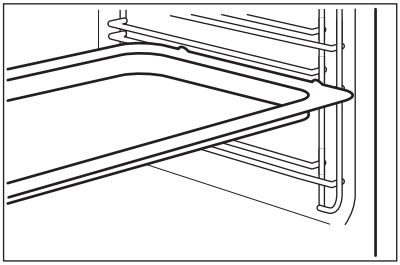
Bakrooster:

Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun en zorg ervoor dat de pootjes omlaag staan.



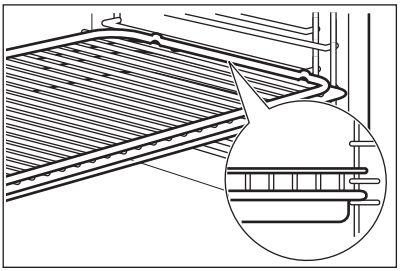
Bakplaat / Diepe pan:

Schuif de bakplaat / diepe pan tussen de geleidestangen van de roostersteun.



Bakrooster en bakplaat / diepe pan samen:

Plaats de bakplaat / diepe pan tussen de geleiders van de inschuifrails en het bakrooster op de geleiders erboven.



8.18 Telescopische geleiders - de ovenaccessoires plaatsen

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

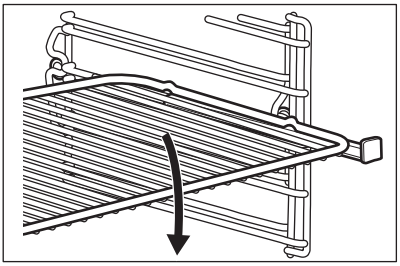
LET OP!
Reinig de telescopische geleiders niet in de afwasautomaat. Maak de telescopische geleiders niet vet.

LET OP!
Zorg dat u de telescopische geleiders helemaal in de oven schuift voordat u de ovendeur sluit.

Bakrooster:

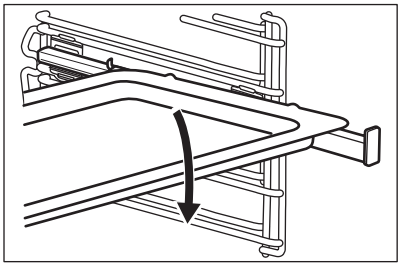
Plaats het bakrooster op de telescopische geleiders zodat de pootjes naar beneden zijn gericht.

Door de verhoogde rand die om het rooster loopt is het kookgerei bovendien beveiligd tegen wegglijden.

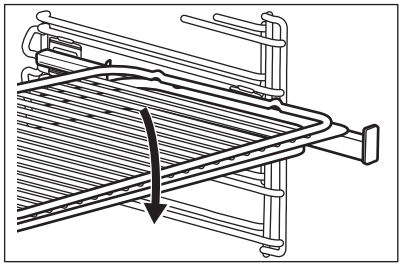


Braadpan:

Plaats de braadpan op de telescopische geleiders.



Plaats het rooster en de braadpan samen op de telescopische geleider.



Bakrooster en braadpan samen:

9. OVEN - KLOKFUNCTIES

9.1 Tabel met klokfuncties

Klokfunctie		Applicatie
	DAGTIJD	De tijd van de dag controleren of wijzigen. U kunt de dagtijd alleen wijzigen als het apparaat aanstaat.
⊢→|	DUUR	Instellen hoe lang het apparaat in werking is.
→|	EINDE	Instellen wanneer het apparaat wordt uitgeschakeld.
⊢→|→|	TIJDUITSTEL	Combineren van de functie TIJDSDUUR en EINDE.
	QUICK START	Het apparaat wordt op een later tijdstip met één aanraking van de tiptoets met de benodigde instellingen gestart.
	KOOKWEKKER	Voor het instellen van een afteltijd. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. U kunt de KOOKWEKKER op elk gewenst moment instellen, ook als het apparaat uit staat.
00:00	TIMER MET OPTELFUNCTIE	Om de optelfunctie in te stellen; toont hoe lang het apparaat in werking is. Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat. Deze wordt onmiddellijk ingeschakeld wanneer de oven begint met opwarmen. De OPTELTIMER is niet geactiveerd als TIJDSDUUR en EINDE zijn ingesteld.

9.2 TIMER MET OPTELFUNCTIE

1. Om de Optelfunctie te resetten, tik herhaaldelijk op tot in het display knippert.
2. Raak aan totdat op het display "00:00" staat en de timer met optelfunctie weer opnieuw begint te tellen.

9.3 De DUUR instellen

1. Selecteer een ovenfunctie en de temperatuur.

2. Raak herhaaldelijk aan totdat in het display gaat knipperen.
3. Raak of aan om de minuten van de TIJDSDUUR in te stellen.
4. Raak OK aan. Anders start de TIJDSDUUR na vijf seconden automatisch.
5. Gebruik of om de uren van de TIJDSDUUR in te stellen.
6. Tik op OK. Anders start de TIJDSDUUR na vijf seconden automatisch.

Wanneer de ingestelde tijd eindigt, weerklinkt er gedurende twee minuten een geluidssignaal en knipperen en de tijd in het display. Het apparaat wordt uitgeschakeld.

7. Raak een tiptoets aan of open de ovendeur om het geluidssignaal te stoppen.
8. Schakel het apparaat uit.

9.4 Het EINDE instellen

1. Selecteer een ovenfunctie en de temperatuur.
2. Raak herhaaldelijk aan totdat in het display gaat knipperen.
3. Gebruik of om het EINDE in te stellen en OK of om te bevestigen. U stelt eerst de minuten en dan de uren in.

Wanneer de ingestelde tijd eindigt, weerklinkt er gedurende twee minuten een geluidssignaal en knipperen en de tijd in het display. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.

4. Raak een tiptoets aan of open de ovendeur om het geluidssignaal te stoppen.
5. Schakel het apparaat uit.

9.5 SET+GO instellen

U kunt de functie SET+GO alleen gebruiken als de DUUR is ingesteld.

1. Selecteer een ovenfunctie (of een programma) en de temperatuur.
2. Stel de TIJDSDUUR in.
3. Raak herhaaldelijk aan totdat in het display knippert.
4. Raak OK aan om de functie SET+GO in te stellen.

Het display geeft en met een indicatie weer. Deze indicatie wordt weergegeven wanneer de klokfunctie wordt geactiveerd.

5. Raak een sensorveld aan (behalve AAN/UIT) om de functie SET+GO te starten.

9.6 De KOOKWEKKER instellen

1. Tik op .

en "00" knipperen in het display.

2. Gebruik om tussen de opties te kiezen. U moet eerst seconden en dan minuten en uren instellen.
3. Gebruik of om de KOOKWEKKER in te stellen en bevestig met .
4. Raak OK aan. Anders start de KOOKWEKKER na vijf seconden automatisch.

Wanneer de ingestelde tijd eindigt, weerklinkt er gedurende twee minuten een geluidssignaal en knipperen "00:00" en in het display.

5. Raak een tiptoets aan of open de ovendeur om het geluidssignaal te stoppen.

9.7 De tijdvertragingsfunctie instellen

De items DUUR en EINDE kunnen tegelijkertijd worden gebruikt, wanneer de oven op een later tijdstip automatisch wordt in- en uitgeschakeld. In dit geval wordt de DUUR eerst ingesteld, en dan EINDE (zie "De DUUR instellen" en "Het EINDE instellen").

Wanneer de tijdvertragingsfunctie wordt ingeschakeld, geeft het display het statische symbool van de ovenfunctie ↦| weer, met een punt en →|. De punt geeft aan welke klokfunctie zich op het display voor de klok-/ restwarmte bevindt.

10. OVEN - AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

10.1 Automatische programma's

Programmanummer	Programmanaam
1	GEBRADEN VLEES
2	GEROOSTERD VARKENSVLEES
3	GEROOSTERD KALFSVLEES
4	GEROOSTERD LAMSVLEES
5	GEROOSTERD WILD
6	HELE KIP
7	VISFILET
8	PIZZA
9	QUICHE LORRAINE
10	CITROENCAKE
11	KWARKTAART
12	GOOIT
13	VOLKORENBROOD
14	DEEG LATEN RIJZEN
15	AARDAPPELGRATIN
16	LASAGNE
17	CANNELLONI
18	KANT-EN-KLARE TAART

Programmanummer	Programmanaam
19	AFBAKPIZZA
20	KANT-EN-KLARE AARDAPPELGERECHTEN

10.2 Automatische programma's

1. Schakel het apparaat in.
2. Tik op □.

Het display geeft ↦|, een symbool en nummer van het automatische programma weer.

3. Raak ∧ of ∨ aan om het automatische programma te kiezen.
4. Tik op OK of wacht vijf seconden tot het apparaat automatisch start.
5. Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, klinkt er gedurende twee minuten een geluidssignaal. Het symbool ↦| knippert.
6. Raak een tiptoets aan of open de ovendeur om het geluidssignaal te stoppen.
7. Schakel het apparaat uit.

10.3 Automatische programma's met gewichtinvoer

Als u het gewicht van het vlees instelt, berekent het apparaat de braadtijd.

1. Schakel het apparaat in.
2. Tik op □.
3. Raak ∧ of ∨ aan om het gewichtprogramms in te stellen.

Op het display verschijnt: de kooktijd, duursymbool, ↦|, een standaard gewicht, een maateenheid (kg, g).

4. Raak OK aan. Anders worden de instellingen na vijf seconden automatisch opgeslagen.

Het apparaat wordt ingeschakeld.

5. U kunt het standaardgewicht wijzigen met ∧ of ∨. Tik op OK.
6. Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, klinkt er gedurende twee minuten een geluidssignaal. ↦| knippert.
7. Raak een tiptoets aan of open de ovendeur om het geluidssignaal te stoppen.
8. Schakel het apparaat uit.

10.4 Automatische programma's met vleesthermometer (geselecteerde modellen)

De kerntemperatuur van het gerecht is standaard en kan in programma's met de vleesthermometer niet worden veranderd. Het programma eindigt wanneer het apparaat de ingestelde kerntemperatuur heeft bereikt.

1. Schakel het apparaat in.
2. Tik herhaaldelijk op□ tot het display ↦| weergeeft.
3. Gebruik van de vleesthermometer. Raadpleeg "Vleesthermometer".
4. Raak ∧ of ∨ aan om het programma voor de vleesthermometer in te stellen.

Op het display verschijnt de kooktijd, ↦| en .

5. Raak OK aan. Anders worden de instellingen na vijf seconden automatisch opgeslagen.

Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, klinkt er gedurende twee minuten een geluidssignaal. De waarde van de kerntemperatuur en knipperen.

6. Raak een tiptoets aan, of open de deur om het geluidssignaal te stoppen.
7. Schakel het apparaat uit.

11. OVEN - AANWIJZINGEN EN TIPS

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

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

11.1 Bakken

- Uw oven kan anders bakken of roosteren dan de oven die u tot nu toe gebruikt heeft. Pas uw normale instellingen zoals temperatuur, gaartijd en ovenniveau aan de tabelwaarden aan.
- Gebruik de eerste keer de laagste temperatuur.
- Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.
- 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.
- Tijdens het bakken kunnen bakplaten in de oven vervormen. Wanneer de bakplaten afkoelen, verdwijnt de vervorming.

11.2 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.
De cake is te droog.	Te lange baktijd.	De volgende keer dat u een cake bakt, gebruikt u een kortere baktijd.

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
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.

11.3 Bereiding met hete lucht

Bakken op één ovenniveau

Bakken in een bakblik

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Tulband of brioche	150 - 160	50 - 70	2
Moskovisch gebak / vruchtencake	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Biscuittaart zonder vet	150 - 160[1)]	25 - 40	3
Taartbodem - zandtaartdeeg	170 - 180[1)]	10 - 25	2
Taartbodem - zacht cakedeeg	150 - 170	20 - 25	2
Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst)	160	60 - 90	2 - 3

1) Oven voorverwarmen.

Gebak / brood op bakplaat

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

1) Gebruik braadpan.

Koekjes

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

1) Oven voorverwarmen.

Tabel voor ovenschotels en gegratineerde gerechten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Stokbroden bedekt met gesmolten kaas	160 - 170[1)]	15 - 30	1
Gevulde groente	160 - 170	30- 60	1

1) Oven voorverwarmen.

Bakken op meerdere niveaus

Gebak / brood op bakplaat

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

1) Oven voorverwarmen.

Koekjes/small cakes/gebak/broodjes

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
			2 standen
Zandkoekjes	150 - 160	20 - 40	2 / 4

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

1) Oven voorverwarmen.

11.4 Boven- en onderwarmte op één niveau

Bakken in een bakblik

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Tulband of brioche	160 - 180	50 - 70	2
Moskovisch gebak/vruchtencake	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Biscuittaart zonder vet	170[1)]	25 - 40	3
Taartbodem van zandtaartdeeg	190 - 210[1)]	10 - 25	2
Taartbodem - zacht cakedeeg	170 - 190	20 - 25	2
Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst)	180	60 - 90	1 - 2
Hartige taart (bijv. quiche lorraine)	180 - 220	35 - 60	1
Kwarktaart	160 - 180	60 - 90	1 - 2

1) Oven voorverwarmen.

Gebak op bakplaat

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Vlechtbrood/broodkrans	170 - 190	40 - 50	2
Kerststol	160 - 180[1)]	50 - 70	2

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

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Kleine cakejes (20 per blad)	170[1)]	20 - 30	3 - 4

1) Oven voorverwarmen.

Tabel voor ovenschotels en gegratineerde gerechten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Pastaschotel	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	180 - 200	35 - 50	1
Groentegratin	180 - 200[1)]	15 - 30	1
Stokbroden bedekt met gesmolten kaas	200 - 220[1)]	15 - 30	1
Zoete ovenschotels	180 - 200	40 - 60	1
Visschotels	180 - 200	40 - 60	1
Gevulde groente	180 - 200	40 - 60	1

1) Oven voorverwarmen.

11.5 Pizzastand

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

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Piroggen (Russische variant op calzone)	180 - 200[2)]	15 - 25	2 - 3

1) Gebruik braadpan.

2) Oven voorverwarmen.

11.6 Hetelucht (vochtig)

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte
Lasagne	190 - 210	60 - 80	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Aardappelgratin	190 - 210	70 - 85	3
Pastagratin	190 - 210	45 - 55	3
Moussaka	180 - 200	60 - 75	3
Witbrood	190 - 210	55 - 70	3
Rijstpudding	180 - 200	45 - 55	2
Broodpudding	190 - 210	55 - 70	3
Appeltaart	180 - 190	60 - 75	2

11.7 Roosteren

- Gebruik voor het roosteren hittebestendige ovenschalen. Zie de instructies van de fabrikant van de ovenschalen.
- Grote braadstukken kunt u direct in de diepe braadpan roosteren (indien aanwezig) of op een rooster boven de braadpan.
- Schenk wat vloeistof in de braadpan om te voorkomen dat de vleessappen of het vet op het oppervlak inbranden.
- Alle soorten vlees die een korst moeten krijgen, kunt u in de braadschaal zonder deksel braden.
- Indien nodig het braadstuk na 1/2 - 2/3 van de gaartijd keren.
- Om het vlees sappiger te houden:
  - braad mager vlees in een braadpan met deksel of gebruik een braadzak.
  - rooster vlees en vis in stukken die minimaal 1 kg wegen.
  - besprenkel grote braadstukken en gevogelte diverse keren tijdens het braden met het eigen vleessap.

11.8 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
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)	Roosterhoogte
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)	Roosterhoogte
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)	Roosterhoogte
Hele vis	1 – 1,5 kg	210 - 220	40 - 70	1

11.9 Braden met circulatiegrill

Rundvlees

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

Kalfsvlees

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

Lamsvlees

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

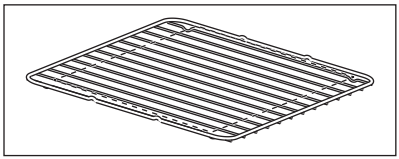
Gevogelte

Gerecht	Gewicht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Stukken gevogelte	200 – 250 g 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

11.10 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.

11.11 Grill

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)		Roosterhoogte
		1e kant	2e kant	
Biefstuk, medium	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Runderfilet, medium	230	20 - 30	20 - 30	3
Varkensrug	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Kalfsrug	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lamsrug	210 - 230	25 - 35	20 - 35	3
Hele vis, 500 - 1000g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 - 4

11.12 Grill intens

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

1) De oven voorverwarmen

11.13 Inmaken - Onderwarmte

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

verlaagt u de temperatuur tot 100 °C (zie tabel).

Zachte vruchten

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

Steenvruchten

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

Groenten

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

1) In de uitgeschakelde oven laten staan.

11.14 Ontdooien

- Haal het voedsel uit de verpakking. Doe het voedsel op een bord.
- Gebruik voor het afdekken geen borden of schotels. Hierdoor kan de ontdooitijd worden verlengd.
- Gebruik de eerste rekstand van de oven. Het inzetniveau onderaan.

Gerecht	Gewicht	Ontdooitijd (min.)	Nadooitijd (min)	Opmerkingen
Kip	1 kg	100 - 140	20 - 30	Kip op een omgedraaid schoteltje in een groot bord leggen. Halverwege de bereidingstijd omdraaien.

Gerecht	Gewicht	Ontdooitijd (min.)	Nadooitijd (min)	Opmerkingen
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	-

12. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Opmerkingen over schoonmaken

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

12.2 Apparaten van roestvrij staal of aluminium

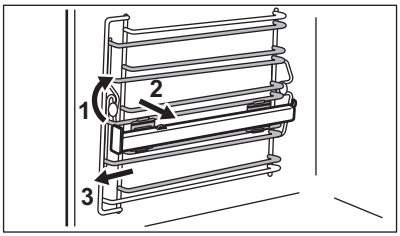
Maak de ovendeur alleen met een vochtige doek of natte spons schoon. Droog maken met een zachte doek. Vermijd het gebruik van staalwol, zure of schurende producten, deze kunnen de oppervlakken van de oven beschadigen. Maak het bedieningspaneel van de oven net zo voorzichtig schoon.

12.3 Verwijderen van de geleiders

Zorg ervoor dat de oven is afgekoeld voordat u onderhoud verricht. Er bestaat verbrandingsgevaar.

Om het apparaat te reinigen, verwijder de inschuifrails.

1. Inschuifrails voorzichtig naar boven toe uit de voorste ophanging trekken.



2. Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.
3. Geleiders uit de achterste ophanging trekken.

Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.

12.4 Pyrolyse

LET OP!
Verwijder alle accessoires en uitneembare bakplaatsteunen.

De pyrolysereinigingsprocedure kan niet worden gestart:
- U heeft de ovendeur niet helemaal gesloten. Bij sommige modellen geeft de display "C3" weer als deze fout zich voordoet.

LET OP!
Gebruik de kookplaat niet tegelijk met de pyrolytische functie. Dit kan schade aan het apparaat veroorzaken.

De deur wordt vergrendeld tijdens de pyrolytische reiniging. Het symbool en de balkjes van de verwarmingsindicatie lichten op totdat de deur weer is ontgrendeld. De deur wordt ontgrendeld wanneer de temperatuur in de oven onder de veiligheidvoorwaarde ligt en de pyrolytische reiniging is voltooid.

Het lampje brandt niet tijdens de pyrolytische reiniging.

1. Verwijder het ergste vuil met de hand.
2. Reinig de binnenkant van de deur met heet water, zodat de resten niet inbranden door de hete lucht.
3. Schakel het apparaat in.
4. Stel de pyrolytische functie in. Raadpleeg de "Ovenfuncties".
5. Tik op OK.
6. Raak ∧ of ∨ aan om de duur in te stellen van de reinigingsprocedure:

Optie	Beschrijving
1	1:00 voor een lage vuilgraad
2	1:30 voor een gewone vuilgraad
3	2:30 voor een hoge vuilgraad

U kunt de eindfunctie gebruiken om het starten van de reinigingsprocedure uit te stellen.

7. Raak OK aan om de Pyrolysefunctie in te schakelen.

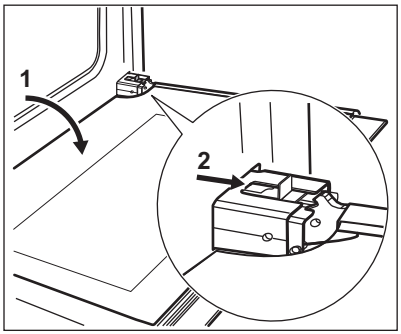
12.5 Reinigingsherinnering

Het symbool voor de reinigingsherinnering knippert gedurende 10 seconden op het display telkens als u het toestel hebt uitgeschakeld om u eraan te herinneren dat pyrolytische reiniging is vereist.

De reinigingsherinnering gaat uit:
- na het einde van de functie pyrolytische reiniging.
- als u het uitschakelt in de basisinstellingen. Raadpleeg het menu "De instellingen gebruiken".

12.6 Uitnemen van de ovendeur

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



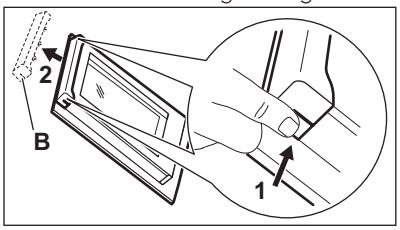
1. Open de deur helemaal.
2. Verplaats de schuif totdat u een klik hoort.
3. Sluit de deur tot de schuif vergrendelt.
4. Verwijder de deur.
   Om de deur te verwijderen, trek de deur eerst aan de ene zijde naar buiten en daarna aan de andere zijde.

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

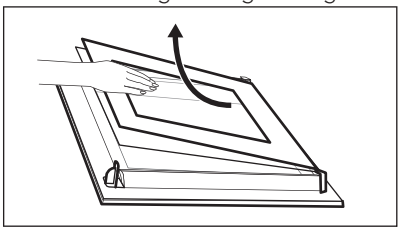
12.7 Verwijderen en reinigen van de deurglazen

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

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



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



4. Reinig de glasplaten.

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

12.8 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.

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

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.

12.9 De lade verwijderen

WAARSCHUWING!
Bewaar geen ontvlambare dingen in de lade (bijv. schoonmaakmiddelen, plastic zakken, ovenhandschoenen, papier, reinigingssprays, enz). Als u de oven gebruikt, kan de lade heet worden. Gevaar voor brand

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 enigszins op, zodat het naar boven kan worden getild in een hoek van de ladegeleiders.

Om de lade te installeren, volgt u de procedure in omgekeerde volgorde.

13. PROBLEEMOPLOSSING

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

13.1 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 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.
Het indicatielampje van restwarmte gaat niet aan.	De zone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is gebruikt.	Als de kookzone lang genoeg in werking is geweest om heet te zijn, neemt u contact op met de klantenservice.
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.
De oven wordt niet warm.	De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in.

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
De oven wordt niet warm.	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.	Zorg ervoor dat de instellingen correct zijn.
De oven wordt niet warm.	De automatische uitschakeling is actief.	Raadpleeg 'Automatisch uitschakelen'.
De oven wordt niet warm.	Het kinderslot is geactiveerd.	Raadpleeg 'Gebruik van het Kinderslot'.
Het lampje brandt niet.	Het lampje is stuk.	Vervang het lampje.
De bereiding van de gerechten duurt te lang of de gerechten worden te snel gaar.	De temperatuur is te laag of te hoog.	Pas indien nodig de temperatuur aan. Volg het advies in de handleiding op.
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.
Op het ovendisplay verschijnt 'C3'.	De reinigingsfunctie werkt niet. De deur is niet volledig gesloten of het deurslot is defect.	Sluit de deur volledig.
Op het display verschijnt 'F102'.	• U heeft de deur niet helemaal gesloten. • De deurvergrendeling is stuk.	• Sluit de deur volledig. • Schakel de oven uit via de huiszekering of de veiligheidsschakelaar in de zekeringkast en schakel deze weer in. • Neem contact op met de klantenservice, wanneer 'F102' opnieuw wordt weergegeven.
Het display toont een foutcode die niet in deze tabel staat.	Er is een elektrische fout.	Schakel het apparaat uit via de huiszekering of de veiligheidsschakelaar in de zekeringkast en schakel het apparaat dan weer in. Neem contact op met de klantenservice wanneer de foutcode opnieuw wordt weergegeven.
Het apparaat staat aan maar wordt niet warm. De ventilator werkt niet. Op het display verschijnt **"Demo"**.	De demofunctie is ingeschakeld.	Raadpleeg het menu 'De instellingen gebruiken' in het hoofdstuk 'Overige functies'.

13.2 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.)	.....

14. MONTAGE

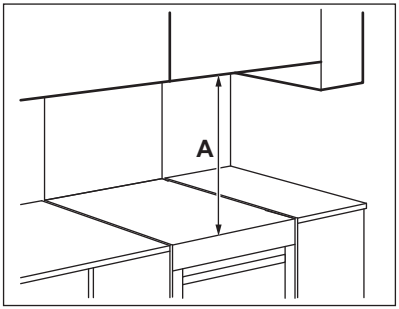
WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

14.1 Technische gegevens

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

14.2 Locatie van het apparaat

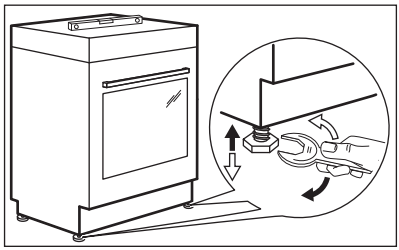
U kunt uw vrijstaand apparaat met kasten aan een of twee zijden en in de hoek plaatsen.



Minimum afstanden

Afmetingen	**mm**
A	685

14.3 Het apparaat waterpas zetten

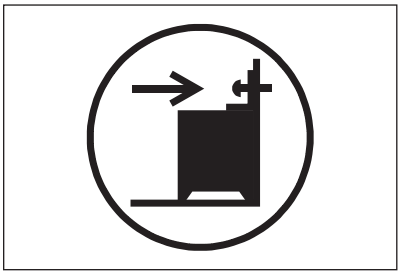


Gebruik kleine pootjes aan de onderkant van het apparaat om het kookoppervlak aan de bovenkant waterpas met andere oppervlakken te brengen.

14.4 Anti-kantelbescherming

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

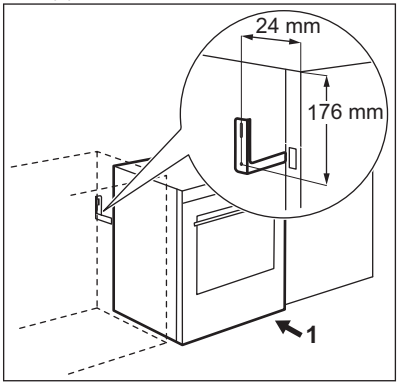




LET OP!
Zorg dat u de anti-kantelbescherming op de correcte hoogte installeert.

Zorg ervoor dat het oppervlak achter het apparaat glad is.

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



14.5 Elektrische installatie

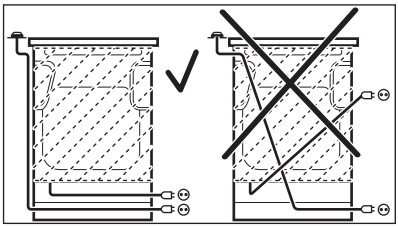
WAARSCHUWING!
De fabrikant is niet verantwoordelijk indien u deze veiligheidsmaatregelen uit hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie' niet opvolgt.

Dit apparaat wordt geleverd zonder stekker en netsnoer.

Toepasselijke kabelsoorten voor verschillende fasen:

Fase	Minimumformaat kabel
1	3 x 10,0 mm²
3 met neutraal	5 x 1,5 mm²

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



15. ENERGIEZUINIGHEID

15.1 Productinformatie voor kookplaat volgens EU-richtlijn 66/2014

Modelidentificatie	69476VS-MN	
Type kooktoestel	Kookplaat in vrijstaand fornuis	
Aantal kookzones	4	
Verwarmingstechnologie	Stralingswarmte	
Diameter ronde kookzones (Ø)	Linksvoor Linksachter Rechtsvoor	21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm
Lengte (L) en breedte (B) van niet-circulaire kookzone	Rechtsachter	L 26,5 cm B 17,0 cm
Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)	Linksvoor Linksachter Rechtsvoor Rechtsachter	178,9 Wh / kg 181,8 Wh / kg 181,8 Wh / kg 174,1 Wh / kg
Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)		179,2 Wh / kg

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

15.2 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.
- De bodem van het kookgerei moet dezelfde afmeting hebben als de kookzone.
- 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.

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

Naam leverancier	AEG
Modelidentificatie	69476VS-MN
Energie-efficiëntie Index	78.8
Energie-efficiëntieklasse	A+
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte	0.99 kWh/cyclus
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hetelucht	0.67 kWh/cyclus
Aantal ruimten	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	72 l
Soort oven	Oven in vrijstaand fornuis
Massa	55.6 kg

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

15.4 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.

Restwarmte
Bij sommige ovenfuncties worden, als een programma met tijdselectie (Duur of Einde) in werking is en de bereidingstijd langer is dan 30 minuten, de verwarmingselementen automatisch eerder uitgeschakeld.

De lamp en ventilator blijven wel werken.

Eten warm houden
Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en een maaltijd warm te houden. Het display toont de restwarmteaanduiding of -temperatuur.

Koken met de verlichting uitgeschakeld
Deactiveer de verlichting tijdens de bereiding en activeer ze enkel indien nodig.

Hetelucht (vochtig)
Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Het functioneert op zodanige wijze dat de temperatuur in de ovenruimte tijdens een kookcyclus kan verschillen van de temperatuur die staat aangegeven op het display. Kooktijden kunnen verschillend zijn van de kooktijden in andere programma's.

Wanneer u hetelucht (vochtig) gebruikt, wordt de lamp automatisch na 30 seconden uitgeschakeld. U kunt de verBinnenverlichtinging weer inschakelen maar deze actie vermindert de verwachte energiebesparingen.

16. 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



867337596-B-022018

CE

AEG