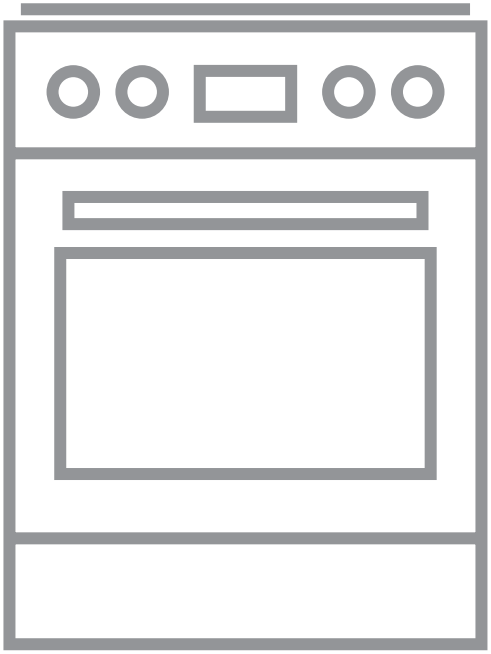
41886GT-wn

NL **Gebruiksaanwijzing**
Fornuis

USER MANUAL



AEG

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE....3
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN....5
3. MONTAGE....8
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT....14
5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK....15
6. KOOKPLAAT - DAGELIJKS GEBRUIK....15
7. KOOKPLAAT - AANWIJZINGEN EN TIPS....17
8. KOOKPLAAT - ONDERHOUD EN REINIGING....17
9. OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK....18
10. OVEN - KLOKFUNCTIES....20
11. OVEN - GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES....20
12. OVEN - AANWIJZINGEN EN TIPS....21
13. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING....27
14. PROBLEEMOPLOSSING....30
15. ENERGIEZUINIGHEID....31

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.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren en de kabel vervangen.
- 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.
- Verwijder voedselresten van het deksel voordat u het opent. Laat de kookplaat afkoelen voordat u het deksel sluit.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient op te passen dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.

- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Wees voorzichtig als u de opslaglade aanraakt. Deze kan heet worden.
- 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

Dit apparaat is geschikt voor de volgende markten: NL

2.1 Installatie

WAARSCHUWING!
Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- De afmetingen van de keukenkast en de uitsparing moeten kloppen.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.
- Delen van het apparaat staan onder stroom. Sluit het apparaat met meubel om te voorkomen dat de gevaarlijke delen worden aangeraakt.
- De 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.
- Controleer of de elektrische informatie op het typeplaatje overeenkomt met de stroomvoorziening. Zo niet, neem dan contact op met een elektromonteur.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd, schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat, met name niet als deze heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Sluit de deur van het apparaat volledig voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

2.3 Gasaansluiting

- Alle gasaansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Controleer vóór de installatie of de plaatselijke distributieomstandigheden (gassoort en -druk) en de afstelling van het apparaat met elkaar te combineren zijn.
- Zorg ervoor dat er koude luchtcirculatie in het apparaat aanwezig is.
- Op het typeplaatje staat informatie over de gastoevoer.
- Dit apparaat mag niet aangesloten worden op een inrichting dat producten afvoert voor verbranding. Sluit het apparaat aan volgens de geldende installatieregels. Let op de vereisten voor voldoende ventilatie.

2.4 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 heeft geen ongewenst effect op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Fruitsappen kunnen permanente vlekken maken.
- Zet geen heet kookgerei op het bedieningspaneel.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Laat geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat vallen. Het oppervlak kan beschadigen.
- Activeer de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Leg geen aluminiumfolie op het apparaat of direct op de bodem van het apparaat.
- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems kunnen krassen veroorzaken. Til deze voorwerpen altijd op als u ze moet verplaatsen op de kookplaat.
- Zorg voor een goede ventilatie in de ruimte waar het apparaat is geïnstalleerd.
- Gebruik alleen stabiel kookgerei met de juiste vorm en een diameter groter dan de afmetingen van de branders.
- Zorg dat de vlam niet uit gaat als u de knop snel van de maximale stand naar de minimale stand draait.
- Gebruik alleen de accessoires die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Plaats geen vlamverdeler op de brander.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.

2.5 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.
- 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.
- De branders niet in de afwasautomaat reinigen.

2.6 Deksel

- De specificatie van de deksel mag niet worden veranderd.
- Maak de deksel regelmatig schoon.
- Open de deksel niet als er is geknoeid op het oppervlak.
- Schakel alle branders uit voordat u de deksel sluit.
- Sluit het deksel niet tot de kookplaat en de oven volledig zijn afgekoeld.
- Glazen deksels kunnen breken als ze warm worden (indien van toepassing).



2.7 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.

2.8 Verwijdering

WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact met uw plaatselijke overheid voor informatie m.b.t. correcte afvalverwerking van het apparaat.
- 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.
- Maak de externe gasleidingen plat.

2.9 Servicedienst

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

3. MONTAGE

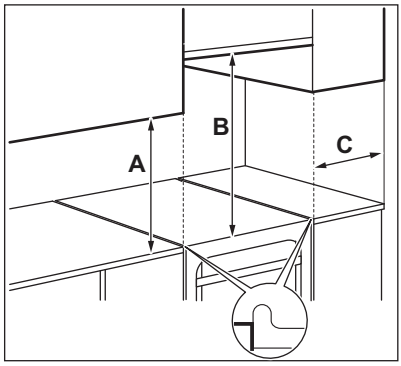
WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

3.1 Locatie van het apparaat

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

Houd een afstand van ongeveer 1 cm tussen het apparaat en de achterwand zodat de deksel open kan.

Zie voor minimale afstanden de tabel.



Minimum afstanden

Afmetingen	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Technische gegevens

Spanning (Voltage)	220 - 240 V
Frequentie	50 - 60 Hz
Apparaatklasse	1

Afmeting	mm
Hoogte	857
Breedte	600
Diepte	600

3.3 Overige technische gegevens

Categorie apparaat:	II2EK3B/P II2L3B/P
Gas origineel:	G25.3 (2EK) 25 mbar G25 (2L) 25 mbar
Gasvervanging:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar G20 (2E) 20 mbar

3.4 Bypassdiameters

BRANDER	Ø BYPASS[1] 1/100 mm
Sudderbrander	29 / 30
Medium brander	32
Multikroon	67

[1] Type bypass is afhankelijk van het model.

3.5 Gasbranders voor AARDGAS G20 20 mbar

BRANDER	NORMAAL VERMOGEN kW[1]	BEPERKT VERMOGEN kW[1]	INSPUITERMARKERING 1/100 mm
Multikroon	4,0	1,80	146
Medium brander	2,0 - 1,9	0,43 - 0,45	96
Sudderbrander	1,0	0,35	70

[1] Kraantype is afhankelijk van het model.

3.6 Gasbranders voor AARDGAS G25.3 25 mbar / G25 25 mbar

BRANDER	NORMAAL VERMOGEN kW	BEPERKT VERMOGEN kW	INSPUITERMARKERING 1/100 mm
Multikroon	3.8	1.7	147
Medium brander	1.9	0.43	100
Extra brander	0.95	0.35	70

3.7 Gasbranders voor LPG G30 30 mbar

BRANDER	NORMAAL VERMOGEN kW	BEPERKT VERMOGEN kW	INSPUITERMARKERING 1/100 mm	NOMINALE GASSTROMING g/h
Multikroon	4,0	1,80	101	291
Medium brander	2,0	0,43	71	145
Sudderbrander	1,0	0,35	50	73

3.8 Gasbranders voor LPG G31 30 mbar

BRANDER	NORMAAL VERMOGEN kW [1]	BEPERKT VERMOGEN kW [1]	INSPUITERMARKERING 1/100 mm	NOMINALE GASSTROMING g/h
Multikroon	3.5	1.6	101	250
Medium brander	1.7	0.38	71	121
Extra brander	0.85	0.31	50	61

[1] Kraantype is afhankelijk van het model.

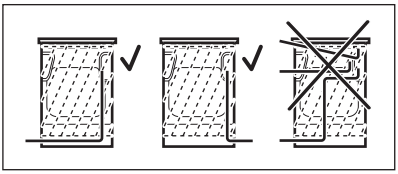
3.9 Gasaansluiting

WAARSCHUWING!
De volgende instructies over de installatie en het onderhoud moeten opgevolgd worden door vakkundig personeel in overeenstemming met de geldende voorschriften.

Gebruik vaste aansluitingen of een flexibele leiding van roestvrij staal, in overeenstemming met de voorschriften die van kracht zijn. Als u flexibele metalen leidingen gebruikt, moet u opletten dat deze niet in aanraking komen met bewegende onderdelen, of dat ze niet vastgeklemd worden.

De verbinding moet worden aangelegd in overeenstemming met NEN 1078.

Controleer of de gastoevoerdruk van het apparaat voldoet aan de aanbevolen waarden. De verstelbare aansluiting wordt op de uitbreidingsbrug bevestigd met behulp van een schroefdraadmoer G 1/2" (NEN 3258). Schroef de onderdelen vast zonder kracht, stel de verbinding in de nodige richting af en draai alles vast.



WAARSCHUWING!
De gasleiding mag het deel van het apparaat niet raken zoals getoond in de afbeelding.

3.10 Aansluiting van flexibele niet-metalen leidingen

Als u eenvoudig toegang heeft tot de aansluiting, dan kunt u een flexibele leiding gebruiken. De flexibele leiding moet goed worden aangespannen door klemmen.

Gebruik bij montage altijd de leidinghouder en de pakking. De flexibele pijp is correct als:

- ze niet meer kan worden opgewarmd dan kamertemperatuur, hoger dan 30 °C;
- niet langer is dan 1.500 mm;
- nergens nauw is;
- niet gedraaid is;
- niet in aanraking komt met scherpe randen of hoeken;
- de staat eenvoudig kan worden gecontroleerd.

Zorg er bij het controleren van de flexibele pijp voor dat:

- de leiding geen barsten, sneden, vlekken of brandsporen vertoont op de twee uiteinden en over de volledige lengte;
- het materiaal niet gehard is, maar de juiste elasticiteit vertoont;
- de bevestigingsklemmen niet verroest zijn;
- de vervaldatum niet is verstreken.

Als er één of meerdere defecten waarneembaar zijn, mag de leiding niet worden gerepareerd, maar moet deze worden vervangen.

WAARSCHUWING!
Controleer waneer de installatie is voltooid of elke leidingfitting goed is afgedicht. Gebruik een zeepoplossing, geen vlam.

De gastoevoer bevindt zich aan de achterkant van het bedieningspaneel.

WAARSCHUWING!
Trek voordat u het gas aansluit eerst de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering uit.Sluit de primaire klep van de gastoevoer.

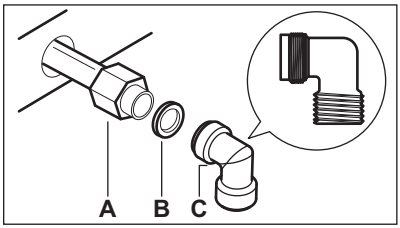
3.11 Aanpassing aan verschillende types gas

Alleen bevoegde personen mogen de afstelling aan verschillende types gas uitvoeren.

Als het apparaat is ingesteld voor aardgas, dan kunt u dit met de geschikte injectors wijzigen naar vloeibaar gas. De hoeveelheid gas wordt aangepast.

WAARSCHUWING!
Voordat u de injectors vervangt, moet u ervoor zorgen dat de gasknoppen zich in de UIT-stand bevinden. Trek de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen. U kunt letsel oplopen.

Het apparaat is ingesteld op standaardgas. Om de instelling te wijzigen moet u altijd de afdichtpakking gebruiken.

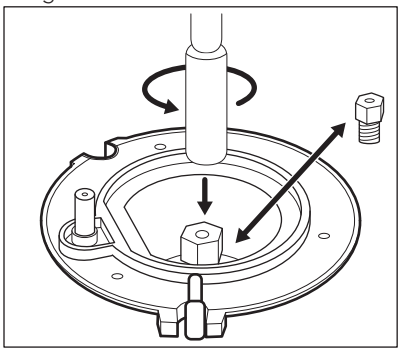


A. Uiteinde van as met moer
B. Pakking
C. Elleboog (indien nodig)

3.12 Vervangen van kookplaatinjectors

Vervang de injectors wanneer u het gastype wijzigt.

1. Verwijder de pannendrager.
2. Verwijder de branderkappen en -kronen.
3. Maak de injectors los met een sleutel van 7 mm en verwijder deze.
4. Vervang ze door de injectors die nodig zijn voor het type gas dat u gebruikt.



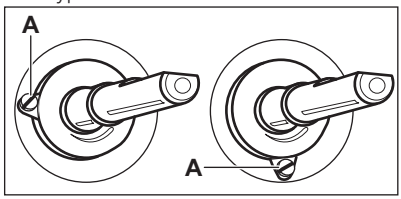
5. Vervang het typeplaatje (naast de gastoevoerleiding) door het plaatje voor het nieuwe type gastoevoer.

U kunt het plaatje vinden in de zak die bij het apparaat geleverd is.

Als de druk van de gastoevoer niet constant is of verschilt van de vereiste druk, moet u een geschikte drukregelaar op de gastoevoerleiding monteren.

3.13 Aanpassen van de minimale gasstand op de fornuisbrander

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Verwijder de knop voor de kookplaat. Demonteer als de bypass-schroef niet toegankelijk is eerst het bedieningspaneel voor de afstelling.
3. Stel de stand van de bypass-schroef A af met een dunne en platte schroevendraaier.
   Het model bepaalt de positie van de bypass-schroef A.



Omzetten van aardgas naar vloeibaar gas

1. Draai de bypass-schroef volledig vast.
2. Doe de knop terug.

Omzetten van vloeibaar gas naar aardgas

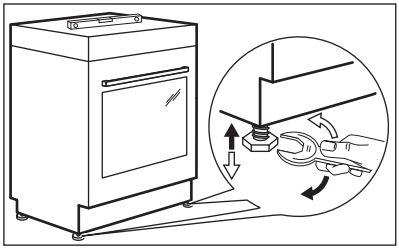
1. Draai de stand van de bypass-schroef A één draai los.
2. Plaats de knop voor de kookplaat terug.
3. Sluit het apparaat aan op het stopcontact.

WAARSCHUWING!
Steek de stekker pas in het stopcontact wanneer alle onderdelen terug op hun oorspronkelijke plaats zitten. U kunt letsel oplopen.

4. Steek de brander aan.
   Raadpleeg het hoofdstuk 'Kookplaat - Dagelijks gebruik'.

5. Draai de knop voor de kookplaat naar een laagste stand.
6. Verwijder de knop voor de kookplaat weer.
7. Draai de bypass-schroef langzaam vast tot de vlam klein en stabiel wordt.
8. Plaats de knop voor de kookplaat weer terug.

3.14 Het apparaat waterpas zetten



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

3.15 Anti-kantelbescherming

Stel de correcte hoogte in en bepaal waar op het apparaat u de anti-kantelbescherming gaat plaatsen.

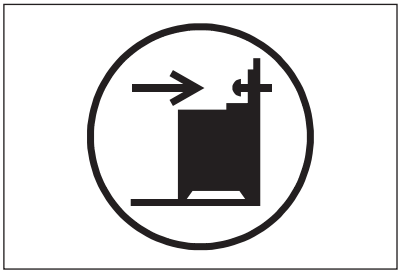
LET OP!
Zorg dat u de anti-kantelbescherming op de correcte hoogte installeert.

Zorg ervoor dat het oppervlak achter het apparaat glad is.

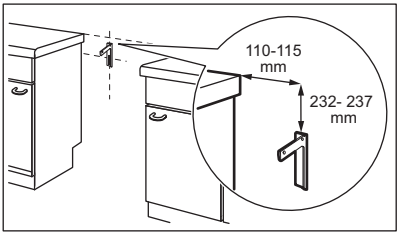
U moet de anti-kantelbescherming installeren. Als u dat niet doet, kan het apparaat kantelen.

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.





1. Installeer de anti-kantelbescherming 232-237 mm onder het bovenvlak van het apparaat en 110-115 mm van de zijkant van het apparaat in de ronde opening op een steun. Schroef de beveiliging stevig in solide materiaal of gebruik geschikte versteviging (muur).



2. U vindt het gat aan de linkerachterkant van het apparaat. Til de voorkant van het apparaat op en plaats dit in het midden van de ruimte tussen de kastjes. 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.

Als u de afmetingen van het fornuis hebt gewijzigd, dan moet u de anti-kantelbescherming correct uitlijnen.

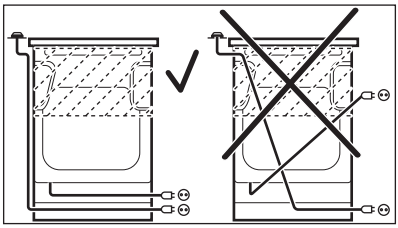
LET OP!
Als de afstand tussen de aanrechtkastjes groter is dan de breedte van het apparaat, moet u de zijmaten aanpassen als u het apparaat wilt centreren.

3.16 Elektrische installatie

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

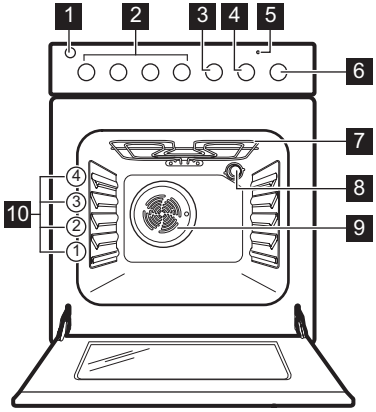
Dit apparaat wordt geleverd met stekker en netsnoer.

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



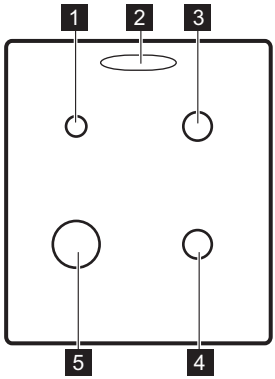
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

4.1 Algemeen overzicht



1 Knop voor de vonkontsteking
2 Toetsen voor de kookplaat
3 Knop voor de kookwekker
4 Knop voor de temperatuur
5 Temperatuurindicator / symbool
6 Knop voor de ovenfuncties
7 Verwarmingselement
8 Lampje
9 Ventilator
10 Roosterhoogtes

4.2 Indeling kookplaat



1 Hulpbrander
2 Stoomuitlaat - nummer en positie afhankelijk van het model
3 Medium brander
4 Medium brander
5 Multikroonbrander

4.3 Accessoires

- **Bakrooster**
  Voor kookgerei, bak- en braadvormen.
- **Bakplaat**
  Voor gebak en koekjes.
- **Bewaarlade**
  Onder de ovenruimte bevindt zich een bewaarlade.

5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Eerste reiniging

Verwijder alle onderdelen van het apparaat.

Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

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

5.2 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 stel de maximumtemperatuur in. Maximale temperatuur voor deze functie is 210 °C.
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.

6. KOOKPLAAT - DAGELIJKS GEBRUIK

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Ontsteking van de fornuisbrander

Ontvlam de brander altijd vóór u het kookgerei erop plaatst.

WAARSCHUWING!
Ga voorzichtig te werk bij het gebruik van branders (open vuur) in de keuken. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden in geval van onjuist gebruik van de vlam.

1. Houd de vonkontstekingsknop ingedrukt.
2. Draai tegelijkertijd de knop voor de kookplaat linksom naar de maximale gasstand en druk deze naar beneden om de brander te ontsteken.
3. Laat de vonkontstekingsknop los als de brander brandt, maar houd de bedieningsknop 10 seconden of korter ingedrukt zodat het thermokoppel kan opwarmen. Anders zal de gastoevoer worden onderbroken.
4. Stel de vlam af zodra deze regelmatig brandt.

WAARSCHUWING!
Houd de knop niet langer dan 15 seconden ingedrukt. Als de brander na 15 seconden nog niet brandt, de knop loslaten en minstens 1 minuut wachten voordat u opnieuw probeert de vlam te ontsteken.

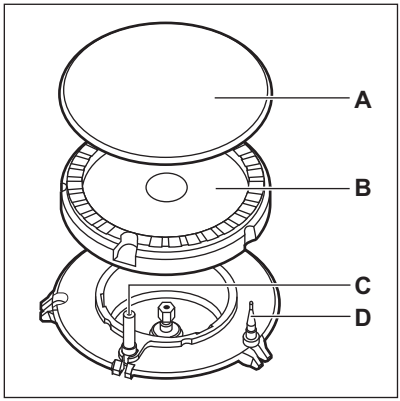
Als de brander na enkele pogingen niet aan gaat, controleer dan of de kroon en het branderdeksel goed op hun plaats zitten.

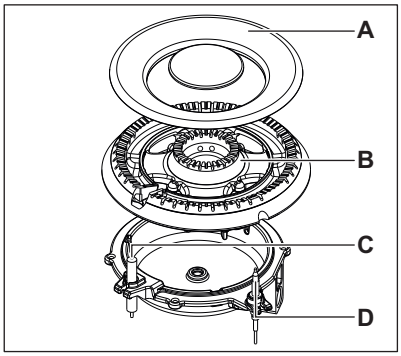
Als er geen elektriciteit is kunt u de brander zonder de elektrische voorziening aansteken. Breng een vlam dichtbij de brander, druk de bijbehorende knop in en draai de knop naar de maximale stand. Houd de controleknop ingedrukt gedurende 10 seconden of minder om het thermokoppel voor te verwarmen.

Draai als de brander per ongeluk uit gaat de knop naar de uit stand en probeer na minimaal 1 minuut de brander weer aan te steken.

De vonkontsteking kan automatisch starten wanneer u de stekker in het stopcontact steekt, na de installatie of na een stroomonderbreking. Dat is normaal.

6.2 Branderoverzicht





A. Branderkap
B. Branderkroon
C. Ontstekingsbougie
D. Thermokoppel

6.3 De brander uitschakelen

Om de vlam te doven, de knop naar de off-positie draaien **0** .

WAARSCHUWING!
Draai de vlam altijd lager of schakel hem uit voordat u de pan van de brander haalt

7. KOOKPLAAT - AANWIJZINGEN EN TIPS

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

7.1 Kookgerei

WAARSCHUWING!
Zet één pan niet op twee branders.

WAARSCHUWING!
Zet geen instabiele of beschadigde pannen op de brander om morsen en letsel te voorkomen.

LET OP!
Zorg dat de handvaten van de pot niet boven de voorste rand van het werkblad komen.

LET OP!
Zorg dat de potten zich in het midden van de brander bevinden, voor een maximum aan stabiliteit en lager gasverbruik.

7.2 Diameters van kookgerei

WAARSCHUWING!
Gebruik alleen kookgerei met een bodemdiameter die geschikt is voor de afmeting van de branders.

Brander	Diameter van het kookgerei (mm)
Extra brander	120 - 180
Medium brander	140 - 220/240[1)]
Multikroon	160 - 240/260[1)]

[1)] Als er maar één pan op de kookplaat wordt gebruikt.

8. KOOKPLAAT - ONDERHOUD EN REINIGING

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 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.
- Was de onderdelen van roestvrij staal af met water en droog ze vervolgens met een zachte doek.

8.2 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.
- **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.
- Was de geëmailleerde delen, deksel en kroon met een warm sopje en laat ze goed drogen alvorens ze terug te plaatsen.

8.3 Reinigen van de ontstekingsknop

Dit onderdeel is uitgerust met een keramische ontstekingsbougie met een metalen elektrode. Reinig deze onderdelen altijd grondig, om moeilijkheden bij het aansteken te voorkomen, en controleer of de branderkroonopeningen niet verstopt zijn.

8.4 Pannendragers

De pansteunen zijn niet bestand tegen afwassen in een afwasautomaat. Ze moeten met de hand worden afgewassen.

1. U kunt de pansteunen verwijderen voor een gemakkelijke reiniging van het kookplaat.

   Ga zeer voorzichtig te werk bij het vervangen van de pannendrager, dit om schade aan het oppervlak van de kookplaat te vermijden.
2. De emaillelaag kan scherpe randen hebben, dus wees voorzichtig tijdens het met de hand afwassen en afdrogen. Verwijder hardnekkige vlekken zo nodig met een pastareiniger.
3. Zorg er na het reinigen van de pansteunen voor dat u ze in de juiste stand terugplaatst.
4. Om ervoor te zorgen dat de brander goed werkt, moeten de armen van de pannendrager in het midden van de brander worden geplaatst.

8.5 Periodiek onderhoud

Raadpleeg regelmatig uw lokale serviceafdeling, om de staat van de gastoevoerleiding en de drukregelaar (indien gemonteerd) te controleren.

9. OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

9.1 Het apparaat aan- en uitzetten

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

- 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.
- Het indicatielampje gaat aan wanneer de oven opwarmt.

1. Zet de functieknop van de oven op een ovenfunctie.
2. Draai de temperatuurknop om een temperatuur te kiezen.
3. Draai om het apparaat uit te schakelen, de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur in de uit-stand.

9.2 Veiligheidsthermostaat

Een onjuiste bediening van het apparaat of defecte componenten kunnen gevaarlijke oververhitting veroorzaken. Om dit te voorkomen is de oven voorzien van een veiligheidsthermostaat die de stroomtoevoer onderbreekt. Zodra de temperatuur is gedaald, wordt de oven automatisch weer ingeschakeld.

9.3 Ovenfuncties

Symbool	Ovenfuncties	Applicatie
0	Uit-stand	De oven staat uit.
	Conventioneel koken	Voor het bakken en braden op één ovenniveau.
	Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel.
	Vochtig Bakken	Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Zie het hoofdstuk 'Hints and tips' voor bereidingsinstructies Vochtig Bakken. De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn, zodat de functie niet wordt onderbroken en om ervoor te zorgen dat de oven op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie functioneert. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Zie voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie', Oven - Energiebesparing. Deze functie wordt gebruikt om de energie-efficiëntieklasse vast te stellen overeenkomstig EN 60350-1.
	Grillen	Om plat voedsel te grillen en brood te roosteren. Maximale temperatuur voor deze functie is 210 °C.

Sym-bool	Ovenfuncties	Applicatie
	Hetelucht	Om op 2 rekstanden te bakken en tegelijk voedsel te drogen.Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Conventioneel koken.
	Ontdooien	Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en dikte van het voedsel.

10. OVEN - KLOKFUNCTIES

10.1 Kookwekker

Gebruik de kookwekker voor het instellen van een afteltijd.

Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat.

1. Stel een ovenfunctie en de temperatuur in.
2. Draai de knop van de timer zover als mogelijk is en draai de knop dan terug tot aan de benodigde tijd.

Als deze tijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal.

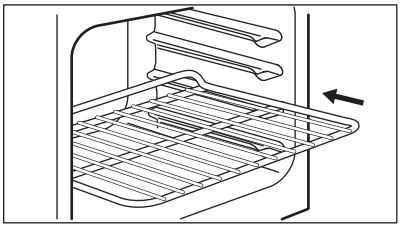
11. OVEN - GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 De accessoires plaatsen

Bakrooster:

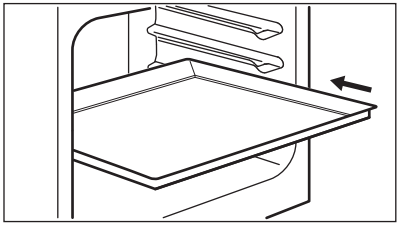
Het rooster heeft een speciale vorm aan de achterkant waardoor de warmtecirculatie wordt bevorderd.



Plaats het rooster in de roosterstand. Zorg ervoor dat het de achterwand van de oven niet raakt.

Plaat:

Duw de bakplaat niet helemaal tot de achterwand van de oven. Dit zal voorkomen dat de warmte rondom de bakplaat kan circuleren. Het gerecht kan verbranden, vooral aan de achterzijde van de bakplaat.



Plaats het blik of de diepe plaat op het ovenniveau. Zorg ervoor dat het de achterwand van de oven niet raakt.

12. 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.

12.1 Algemene informatie

- Het apparaat heeft vier inzetniveaus. Tel de inzetniveaus vanaf de bodem van het apparaat.
- Het apparaat heeft een speciaal systeem dat de lucht circuleert en voor doorlopende recycling van stoom zorgt. Dankzij dit systeem is het mogelijk om voedsel te bereiden in een atmosfeer met stoom en worden de gerechten zacht van binnen en knapperig van buiten. Bovendien worden de bereidingstijd en het energieverbruik tot een minimum beperkt.
- Vocht kan in het apparaat of op de glazen deurpanelen condenseren. Dit is normaal. Ga altijd iets terug staan van het apparaat als u de deur van het apparaat tijdens de werking opent. Om de condens te verminderen, dient u het apparaat 10 minuten te laten voorverwarmen.
- Veeg na elk gebruik het vocht van het apparaat.
- Plaats geen voorwerpen direct op de bodem van het apparaat en bedek de bodem tijdens de bereiding niet met aluminiumfolie. Dit kan de bakresultaten veranderen en de emaillelaag beschadigen.

12.2 Bakken

- Het kan gebeuren dat uw oven anders bakt of braadt dan het apparaat dat u vroeger had. Pas de instellingen (temperatuur, kooktijden) en de rekstand die u gewoon was aan volgens de waarden in de tabellen.
- De fabrikant raadt u aan de eerste keer een lagere temperatuur in te stellen.
- Als u geen concrete aanwijzingen kunt vinden voor een speciaal recept, kijkt u bij een soortgelijk product.
- Bij het bereiden van cake op meerdere niveaus kan de baktijd ca. 10 - 15 minuten langer zijn.
- Als het gebak niet overal even hoog is, wordt het gebak in het begin van het bakproces niet overal even bruin. Verander in dit geval de temperatuurinstelling niet. De verschillen verminderen tijdens het bakproces.
- Bij langere baktijden kunt u de oven ca. 10 minuten voor het einde van de baktijd uitschakelen en profiteren van de restwarmte.

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

12.3 Voor de bereiding van gebak

- De ovendeur mag pas worden geopend als driekwart van de baktijd is verstreken.
- Als u twee bakplaten tegelijkertijd gebruikt, dient u één niveau ertussen leeg te laten.

12.4 Voor de bereiding van vlees en vis

- Gebruik een diepe bak voor erg vet voedsel om te oven te behoeden voor blijvende vetvlekken.
- Laat het vlees ongeveer 15 minuten rusten voordat u het aansnijdt, zodat het vleessap er niet uit stroomt.
- Om te veel rook tijdens het braden in de oven te vermijden, kunt u een beetje water in de lekbak gieten. Om rook te vermijden, voegt u water toe wanneer het is opgedroogd.

12.5 Bereidingstijden

De bereidingsduur is afhankelijk van het soort voedsel, de samenstelling en het volume.

Houd in eerste instantie het bereidingsproces in de gaten. Zoek bij het gebruik van dit apparaat de beste instellingen (temperatuur, bereidingsduur, etc.) voor uw kookgerei, recepten en hoeveelheden.

12.6 Boven + onderwarmte

Gerecht	Gewicht (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Accessoires
Deegreepjes voor op vlaaien/ taarten	250	150	25 - 30	3	bakblik
Platte cake 1)	1000	160 - 170	30 - 35	2	bakblik
Koffiebroodjes met appel en gist	2000	170 - 190	40 - 50	3	bakblik
Pannenkoek	1500	160 - 170	45 - 55 2)	2	bakblik
Hele kip	1350	200 - 220	60 - 70	2	rooster
				1	bakblik
Halve kip	1300	190 - 210	35 + 30	3	rooster
				1	bakblik
Gebraden varkenskotelet	600	190 - 210	30 - 35	3	Bakrooster
				1	bakblik
Broodtaart 3)	800	230 - 250	10 - 15	2	bakblik
Gevulde gistcake 4)	1200	170 - 180	25 - 35	2	bakblik
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	bakblik
Kwarktaart	2600	170 - 190	60 - 70	2	bakblik
Zwitserse appelflan 4)	1900	200 - 220	30 - 40	1	bakblik
Kerstcake 4)	2400	170 - 180	55 - 65 5)	2	bakblik
Quiche Lorraine 4)	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 ronde aluminium bakplaat (diameter: 26 cm)

Gerecht	Gewicht (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Accessoires
Boerenbrood 6)	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 aluminium bakplaten (lengte: 20 cm)
Roemeense biscuittaart 1)	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 aluminium bakplaten (lengte: 25 cm) op dezelfde hoogte
Roemeense biscuittaart - traditioneel	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 aluminium bakplaten (lengte: 25 cm) op dezelfde hoogte
Gistbroodjes 4)	800	200 - 210	10 - 15	2	bakblik
Opgerolde cake met jam 1)	500	150 - 170	15 - 20	1	bakblik
Meringue	400	100 - 120	40 - 50	2	bakblik
Kruimeltaart 4)	1500	180 - 190	25 - 35	3	bakblik
Botertaart 1)	600	180 - 200	20 - 25	2	bakblik

1) Verwarm de oven 10 minuten voor.

2) Nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld, laat u de cake nog 7 minuten in de oven.

3) Verwarm de oven 20 minuten voor.

4) Verwarm de oven 10-15 minuten voor.

5) Nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld, laat u de cake nog 10 minuten in de oven.

6) Stel de temperatuur in op 250 °C en warm de oven 18 minuten voor.

12.7 Multi hetelucht

Gerecht	Gewicht (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Accessoires
Deegreepjes 1)	250	155	20	3	bakblik
Deegreepjes 1)	250 + 250	150	20	1 + 3	bakblik
Platte cake 1)	1000	155	35	2	bakblik
Platte cake 1)	1000 + 1000	145	50	1 + 3	bakblik
Koffiebroodjes met appel 1)	2000	170 - 180	40 - 50	3	bakblik

Gerecht	Gewicht (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Accessoires
Appeltaart 1)	1200 + 1200	175	55	1	2 ronde aluminium bakplaten (diameter: 20 cm)
Kleine cakejes 1)	500	150	35	3	bakblik
Kleine cakejes 1)	500 + 500	145	30	1 + 3	bakblik
Biscuittaart zonder vet 1)	350	160	30	3	1 ronde aluminium bakplaat (diameter: 26 cm)
Pannenkoek	1200	150 - 160	40 - 50 2)	3	bakblik
Hele kip	1400	200	50	2	rooster
				1	bakblik
Gebraden varkenskotelet	600	180 - 200	30 - 40	2	rooster
				1	bakblik
Broodtaart 3)	800	230 - 250	10 - 15	2	bakblik
Gevulde gistcake	1200	160 - 170	20 - 30	3	bakblik
Kwarktaart	2600	150 - 170	60 - 70	2	bakblik
Zwitserse appelflan 3)	1900	180 - 200	50 - 40	3	bakblik
Kerstcake 1)	2400	150 - 170	50 - 60 4)	3	bakblik
Quiche Lorraine 3)	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 ronde aluminium bakplaat (diameter: 26 cm)
Boerenbrood 5)	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	bakblik
Roemeense biscuittaart 1)	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 aluminium bakplaten (lengte: 25 cm) op dezelfde hoogte

Gerecht	Gewicht (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Accessoires
Roemeense biscuittaart - traditioneel	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 aluminium bakplaten (lengte: 25 cm) op dezelfde hoogte
Gistbroodjes 1)	800	190	15	3	bakblik
Gistbroodjes 1)	800 + 800	200	15	1 + 3	bakblik
Opgerolde cake met jam 1)	500	150 - 170	10 - 15	3	bakblik
Schuimpjes	400	100 - 120	50 - 60	2	bakblik
Schuimpjes	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	bakblik
Kruimeltaart 1)	1500	170 - 180	20 - 30	2	bakblik
Biscuitgebak 1)	600	150 - 170	20 - 30	2	bakblik
Botertaart 1)	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	bakblik

1) Verwarm de oven 10 minuten voor.

2) Nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld, laat u de cake nog 7 minuten in de oven.

3) Verwarm de oven 15 minuten voor.

4) Nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld, laat u de cake nog 10 minuten in de oven.

5) Stel de temperatuur in op 230 °C en warm de oven 15 minuten voor.

12.8 Vochtig Bakken

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Accessoires
Brood en pizza				
Broodjes	190	25 - 30	2	bakplaat of grill- / roosterpan
Broodjes	200	40 - 45	2	bakplaat of grill- / roosterpan
Bevroren pizza 350 g	190	25 - 35	2	rooster
Cake in bakplaat				
Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam)	180	20 - 30	2	bakplaat of grill- / roosterpan
Brownie	180	35 - 45	2	bakplaat of grill- / roosterpan

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Accessoires
Cake in bakblik				
Soufflé	210	35 - 45	2	zes keramieken vormpjes op rooster
Luchtige vlaaibodem	180	25 - 35	2	flanvorm op rooster
Taart	150	35 - 45	2	cakevorm op rooster
Vis				
Vis in zakjes 300 g	180	25 - 35	2	bakplaat of grill- / roosterpan
Hele vis 200 g	180	25 - 35	2	bakplaat of grill- / roosterpan
Visfilets 300 g	180	30 - 40	2	pizzavorm op rooster
Vlees				
Vlees in zakje 250 g	200	35 - 45	2	bakplaat of grill- / roosterpan
Vleesspiesjes 500 g	200	30 - 40	2	bakplaat of grill- / roosterpan
Kleine gebakken items				
Koekjes	170	25 - 35	2	bakplaat of grill- / roosterpan
Makronen	170	40 - 50	2	bakplaat of grill- / roosterpan
Muffins	180	30 - 40	2	bakplaat of grill- / roosterpan
Smakelijke cracker	160	25 - 35	2	bakplaat of grill- / roosterpan
Zandkoekjes	140	25 - 35	2	bakplaat of grill- / roosterpan
Tartelettes	170	20 - 30	2	bakplaat of grill- / roosterpan
Vegetarisch				
Groentemix in zakjes 400 g	200	20 - 30	2	bakplaat of grill- / roosterpan
Omelet	200	30 - 40	2	pizzavorm op rooster
Groenten op plaat 700 g	190	25 - 35	2	bakplaat of grill- / roosterpan

12.9 Aanwijzingen voor testinstituten

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Accessoires	Rooster-hoogte	Tijd (min)
Kleine cakes (16 stuks/bakplaat)	Conventioneel koken	160	bakblik	3	20 - 30

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Accessoires	Roosterhoogte	Tijd (min)
Kleine cakes (16 stuks/bakplaat)	Hetelucht	160	bakblik	1 + 3	30 - 40
Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst)	Conventioneel koken	190	rooster	1	65 - 75
Biscuittaart zonder vet	Conventioneel koken	180	rooster	2	20 - 30
Biscuittaart zonder vet	Hetelucht	170	rooster	1 + 3	30 - 40
Zandtaartdeeg / Gebakreepjes	Conventioneel koken	140	bakblik	3	15 - 30
Zandtaartdeeg / Gebakreepjes	Hetelucht	140	bakblik	1 + 3	15 - 30

13. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

13.1 Opmerkingen over schoonmaken

- Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en een warm sopje.
- Gebruik voor metalen oppervlakken een specifiek reinigingsmiddel.
- Reinig de binnenkant van het apparaat na elk gebruik. Vetophoping of andere voedingsresten kunnen brand veroorzaken.
- 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.

13.2 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.

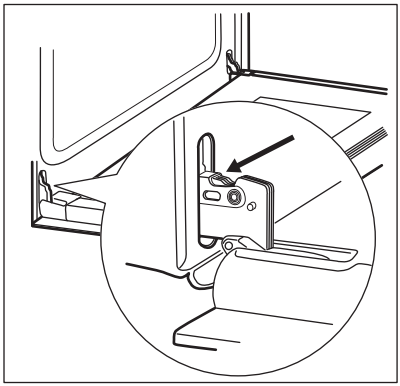
13.3 De deur verwijderen en installeren

De ovendeur beschikt over twee glazen panelen. U kunt de ovendeur en de interne glasplaat verwijderen om ze schoon te maken. Lees de volledige instructie 'Verwijderen van installatiedeur' voordat u de glasplaten verwijdert.

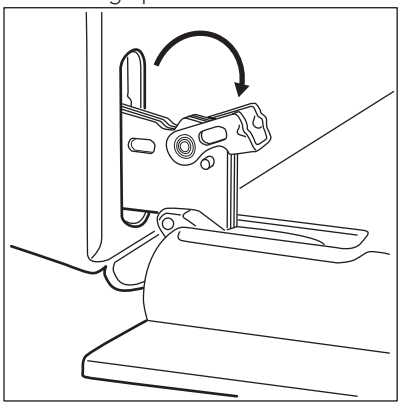
De ovendeur kan dichtslaan als u het interne glaspaneel probeert te verwijderen als de deur nog gemonteerd is.

LET OP!
Gebruik de oven nooit zonder de interne glasplaat.

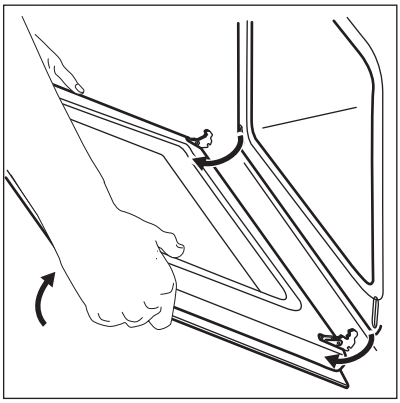
1. Open de deur volledig en houd vast aan beide scharnieren.



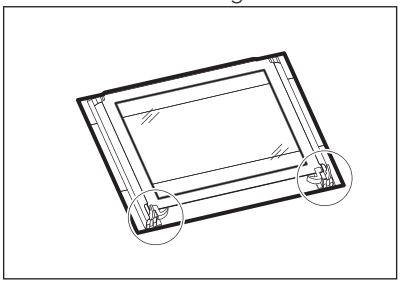
2. Til de hendels van beide scharnieren volledig op en draai eraan.



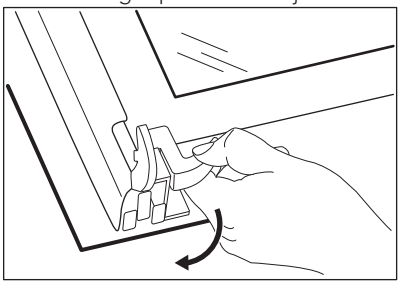
3. Sluit de ovendeur halverwege tot de eerste openingsstand. Til hem daarna op en trek hem naar voren en verwijder hem van zijn plek.



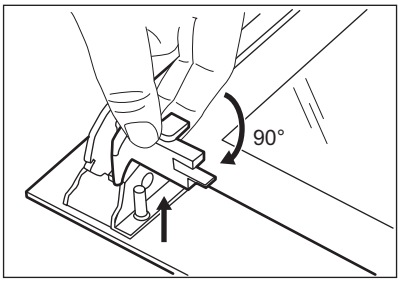
4. Leg de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.



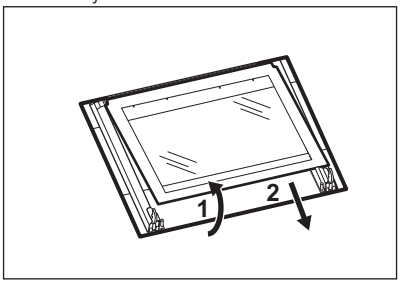
5. Ontgrendel het vergrendelingssysteem om de interne glasplaat te verwijderen.



6. Draai de twee bevestigingen 90° en verwijder ze uit hun houders.



7. De glasplaat voorzichtig optillen en verwijderen.

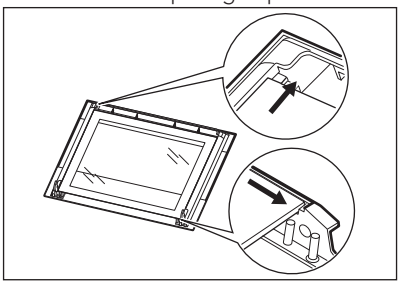


8. Reinig de glasplaten met een sopje. Droog de glasplaten voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.

Als de reiniging is voltooid, plaatst u de glasplaat en de ovendeur terug.

Als de deur correct wordt geïnstalleerd, klikt de rand van de deur.

Zorg ervoor dat u de interne glasplaat correct in de uitsparingen plaatst.

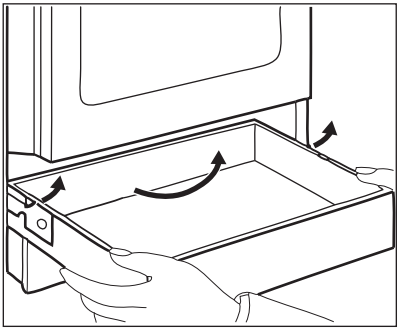


13.4 De lade verwijderen

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. Er kan brand ontstaan.

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 langzaam op.
3. Trek de lade volledig uit.

Voer de bovenstaande stappen in omgekeerde volgorde uit om de lade te installeren.

13.5 Het lampje vervangen

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

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

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

Het achterste lampje

1. Draai het afdekglas van de lamp naar links en verwijder het.
2. Reinig het afdekglas.
3. Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
4. Plaats het afdekglas terug.

14. PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

14.1 Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er is geen vonk als u de vonkgenerator tracht te activeren.	De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de kookplaat goed is aangesloten op het elektriciteitsnet. Raadpleeg het aansluitingsschema.
Er is geen vonk als u de vonkgenerator tracht te 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.
Er is geen vonk als u de vonkgenerator tracht te activeren.	De branderdeksel en kroon zitten niet goed op hun plaats.	Plaats de branderdeksel en kroon op de juiste plaats.
De vlam gaat uit onmiddellijk na de ontsteking.	Het thermokoppel is niet voldoende opgewarmd.	Na het ontsteken van de vlam de knop circa 10 sec. ingedrukt houden
De vlammenring is niet gelijkmatig.	De branderkroon is verstopt met etensresten.	Controleer of de inspuiter niet verstopt is en of de branderkroon schoon is.
De branders werken niet.	Er is geen gastoevoer.	Controleer de gasaansluiting.
De vlamkleur is oranje of geel.		De vlam kan op bepaalde plaatsen van de brander oranje of geel zijn. Dit is normaal.
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.
De oven wordt niet warm.	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.	Zorg ervoor dat de instellingen juist zijn.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
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.

14.2 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.)	.....

15. ENERGIEZUINIGHEID

15.1 Productinformatie voor kookplaat volgens EU-richtlijn 66/2014

Modelidentificatie	41886GT-wn	
Type kooktoestel	Kookplaat in vrijstaand fornuis	
Aantal gasbranders	4	
Energiezuinigheid per gasbrander (EE gas burner)	Linksachter - Sudderbrander	niet van toepassing
	Rechtsachter - Normale brander	55,0%
	Rechtsvoor - Normale brander	55,0%
	Links voor - multikroon	57,0%
Energie-efficiëntie voor de gaskookplaat (EE gas hob)		55,7%

EN 30-2-1: Huishoudelijke kooktoestellen op gas - Deel 2-1 : Energieverbruik - Algemeen

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.
- Zorg er voor gebruik voor dat de branders en pannendragers goed worden geplaatst.
- De bodem van het kookgerei moet de juiste diameter hebben voor de brandermaat.
- Zet het kookgerei meteen op de brander en in het midden.
- Wanneer de vloeistof begint te koken, draait u de vlam omlaag, totdat de vloeistof zachtjes pruttelt.
- Gebruik indien mogelijk een hogedrukpan. Zie de gebruikshandleiding van de hogedrukpan.

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

Naam leverancier	AEG
Modelidentificatie	41886GT-wn
Energie-efficiëntie Index	94.9
Energie-efficiëntieklasse	A
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte	0,84 kWh/cyclus
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hetelucht	0,75 kWh/cyclus
Aantal ruimten	1
Warmtebron	Electriciteit
Volume	57 l
Soort oven	Oven in vrijstaand fornuis
Massa	42.0 kg

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

15.4 Oven - Energiebesparing

Deze oven bevat functies die u helpen energie te besparen tijdens het dagelijks koken.

Algemene tips

Zorg ervoor dat de ovendeur goed gesloten is als u de oven in werking stelt. De deur niet openen tijdens de bereiding met stoom. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

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.

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

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

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

Vochtig Bakken
Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Voor meer details zie hoofdstuk "Oven - Dagelijks gebruik", Ovenfuncties.

16. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recycleren. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

www.aeg.com/shop



867342569-B-102019

CE

AEG