NL **Gebruiksaanwijzing**
Fornuis

47896GT-MN
47896GT-WN



perfekt in form und funktion

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE....3
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN....4
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT....8
4. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT....9
5. KOOKPLAAT - DAGELIJKS GEBRUIK....9
6. KOOKPLAAT - AANWIJZINGEN EN TIPS....11
7. KOOKPLAAT - ONDERHOUD EN REINIGING....11
8. OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK....12
9. OVEN - KLOKFUNCTIES....14
10. OVEN - GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES....15
11. OVEN - AANWIJZINGEN EN TIPS....16
12. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING....23
13. PROBLEEMOPLOSSING....26
14. MONTAGE....28
15. ENERGIEZUINIGHEID....34

VOOR PERFECTE RESULTATEN

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



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen en onderhoudsinformatie:
www.aeg.com/webselfservice



Registreer uw product voor een betere service:
www.registeraeg.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:
www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.
Als u contact opneemt met de klantenservice zorg dat u de volgende gegevens bij de hand hebt: model, productnummer, serienummer.
Deze informatie wordt vermeld op het typeplaatje.

⚠ Waarschuwing / Belangrijke veiligheidsinformatie

ℹ Algemene informatie en tips

Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik.

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

⚠ **WAARSCHUWING!**
Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

1.2 Algemene veiligheid

- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.
- Zonder toezicht koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brandgevaar opleveren.
- Probeer brand nooit met water te blussen, maar schakel in plaats daarvan het apparaat uit en bedek de vlam, d.w.z. met een deksel of blusdeken.

- Bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Verwijder spillage van het deksel voordat u het opent. Laat de kookplaat afkoelen voordat u het deksel sluit.
- Van binnen wordt het apparaat heet als het in werking is. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Wees voorzichtig als u de opslaglade aanraakt. Deze kan heet worden.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trekt u eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Installeer de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Dit apparaat is geschikt voor de volgende markten: NL

2.1 Montage

WAARSCHUWING!
Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

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

2.2 Aansluiting aan het elektriciteitsnet

WAARSCHUWING!
Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Controleer of de elektrische informatie op het typeplaatje overeenkomt met de stroomvoorziening. Zo niet, neem dan contact op met een elektromonteur.
- Gebruik altijd een correct 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!

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

WAARSCHUWING!
Risico op brand en explosie

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

WAARSCHUWING!
Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het emaille te voorkomen:
  - zet geen kookgerei of andere voorwerpen direct op de bodem van het apparaat.
  - Plaats geen water direct in het hete apparaat.
  - haal vochthoudende schotels en eten uit het apparaat als u klaar bent met koken.
  - Wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email heeft geen ongewenst effect op de werking van het apparaat. Dit is geen defect dat geldt voor het recht op garantie.
- Gebruik een diepe braadpan voor vochtige taarten. Fruitsappen kunnen permanente vlekken maken.
- Zet geen heet kookgerei op het bedieningspaneel.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Laat geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat vallen. Het oppervlak kan beschadigen.
- Activeer de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Leg geen aluminiumfolie op het apparaat of direct op de bodem van het apparaat.
- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems kunnen krassen veroorzaken. Til deze voorwerpen altijd op als u ze moet verplaatsen op het kookoppervlak.
- 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.

- Zet het apparaat uit voordat er onderhoud op wordt uitgevoerd. Trek de stekker uit het stopcontact.
- Zorg 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!
- Resterend vet of voedsel in het apparaat kan brand veroorzaken.
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Raadpleeg als u een ovenspray gebruikt eerst de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytisch email (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.
- 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.

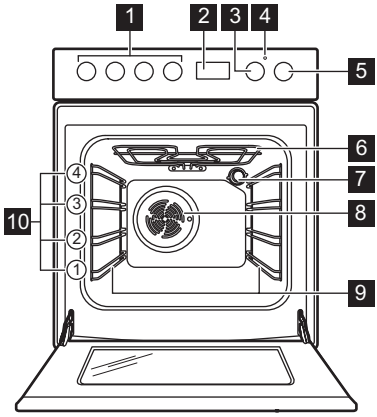
- Neem contact met uw plaatselijke overheid voor informatie m.b.t. correcte afvalverwerking van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snij het netsnoer van het apparaat af en gooi dit weg.
- Verwijder de deurgreep om te voorkomen dat kinderen en huisdieren opgesloten raken in het apparaat.
- Maak de externe gasleidingen plat.

2.9 Servicedienst

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

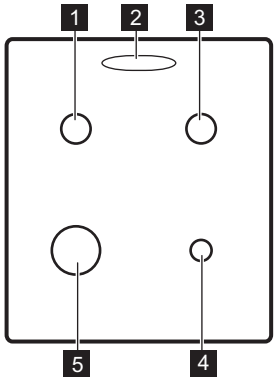
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

3.1 Algemeen overzicht



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

3.2 Indeling kookplaat



1 Normale brander
2 Stoomuitlaat - aantal en positie afhankelijk van het model
3 Normale brander
4 Sudderbrander
5 Driekronenbrander

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.
- **Optionele telescopische geleiders**
  Voor roosters en bakplaten Ze zijn apart te bestellen.
- **Bewaarlade**
  Onder de ovenruimte bevindt zich een bewaarlade.

4. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

4.1 Eerste reiniging

Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.

Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

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

4.2 Tijd instellen

U moet de tijd instellen voordat u de oven bedient.

Na aansluiting van het apparaat op het stopcontact en na een stroomstoring knippert het display automatisch.

1. Druk op de selectieknop .

Het symbool timer actief gaat branden.

2. Druk op de + of − om de correcte tijd in te stellen.

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

Activeer om de tijd te wijzigen het apparaat en druk op + en − tegelijkertijd of .

Druk als de puntjes tussen de uren en minuten knipperen op + of − om de nieuwe tijd in te stellen.

4.3 Voorverwarmen

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

1. Stel de functie en de maximumtemperatuur in.
2. Laat het apparaat een uur werken.
3. Stel de functie en de maximumtemperatuur in. Maximale temperatuur voor deze functie is 210 °C.
4. Laat het apparaat 15 minuten werken.
5. Stel de functie voor het instellen van de maximumtemperatuur.
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 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. Draai de knop voor de kookplaat linksom naar de maximale gasstand en druk de knop in om de brander aan te steken.

2. Houd de knop voor de kookplaat ingedrukt gedurende 10 seconden of minder om het thermokoppel voor te verwarmen. Als u dat niet doet, wordt de gastoevoer onderbroken.
3. 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.

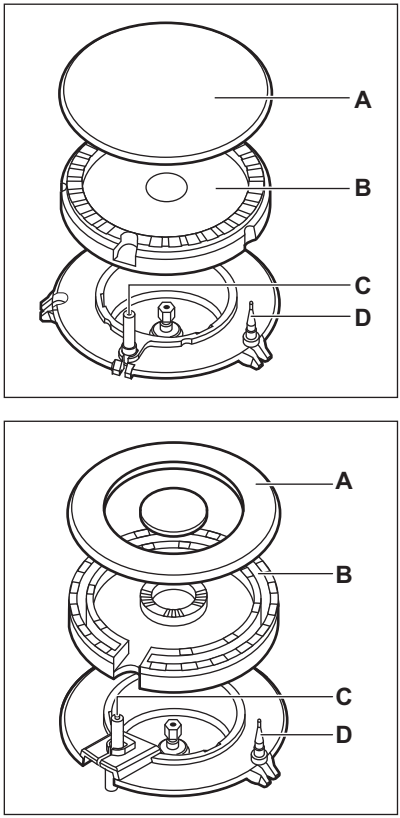
Als de brander na enkele pogingen niet aan gaat, controleer dan of de kroon en het branderdeksel goed op hun plaats zitten.

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.

5.2 Branderoverzicht



A. Branderdeksel
B. Branderkroon
C. Ontstekingsbougie
D. Thermokoppeling

5.3 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

6. KOOKPLAAT - AANWIJZINGEN EN TIPS

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 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.

6.2 Diameter van de pannen

WAARSCHUWING!
Gebruiken alleen kookgerei met een bodemdiameter die geschikt is voor de afmeting van de plaat.

Brander	Diameter van de pannen (mm)
Driekronenbrander	160 - 240
Normale brander	140 - 240
Sudderbrander	120 - 180

7. KOOKPLAAT - ONDERHOUD EN REINIGING

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

7.1 Algemene informatie

- Reinig de kookplaat na elk gebruik.
- Gebruik altijd pannen met een schone bodem.
- Krassen of donkere vlekken op de oppervlakte hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Was de onderdelen van roestvrij staal af met water en droog ze vervolgens met een zachte doek.

7.2 De kookplaat schoonmaken

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

7.3 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.

7.4 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. Zorg er na het reinigen van de pansteunen voor dat u ze in de juiste stand terugplaatst.
3. Om ervoor te zorgen dat de brander goed werkt, moeten de armen van de pannendrager in het midden van de brander worden geplaatst.

7.5 Periodiek onderhoud

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

8. OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Het apparaat aan- en uitzetten

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

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

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

8.2 Veiligheidsthermostaat

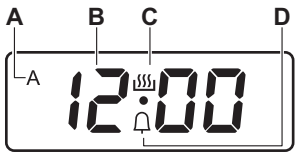
Een onjuiste bediening van het apparaat of defecte componenten kunnen gevaarlijke oververhitting veroorzaken. Om dit te voorkomen is de oven voorzien van een veiligheidsthermostaat die de stroomtoevoer onderbreekt. Zodra de temperatuur is gedaald, wordt de oven automatisch weer ingeschakeld.

8.3 Ovenfuncties

Symbool	Ovenfuncties	Applicatie
	Uit-stand	Het apparaat staat uit.
	Ovenlampje	Het lampje activeren zonder een bereidingsfunctie.
	Boven + Onderwarmte	Voor het bakken en braden op 1 ovenniveau.
	Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel.
	Warme lucht	Voor het braden of braden en bakken van gerechten waarvoor dezelfde bereidingstemperatuur nodig is, op meer dan één roosterhoogte, zonder dat er smaken worden overgebracht van het ene naar het andere gerecht.
	Multi hetelucht	Om op 2 rekstanden te bakken en tegelijk voedsel te drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven- en onderwarmte.
	Licht koken	Om te bakken in bakblikken en te drogen op één rekstand bij lage temperatuur.
	Circulatiegrill	Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op 1 niveau. Ook om te gratineren en te bruinen.
	Pizza hetelucht	Om gerechten op één niveau te bakken met intensief bruinen en een krokantere korst. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven- en onderwarmte.
	Ontdooien	Voor het ontdooien van diepvriesvoedsel.

9. OVEN - KLOKFUNCTIES

9.1 Weergave



A. Indicator voor de tijdsduur en de eindtijd
B. Tijdindicatie
C. Timer actief lampje
D. Kookwekker lampje

9.2 Toetsen

Knop	Functie	Omschrijving
—	MIN	De tijd instellen.
⏲	KLOK	De klokfunctie instellen.
+	PLUS	De tijd instellen.

9.3 Tabel met klokfuncties

Klok-functie	Applicatie	
🔔	Kookwekker	Om de tijd af te tellen (1 min - 23 uur 59 minuten). Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat.
dur	Programmaduur	De bereidingstijd van de oven instellen (1 min - 10 uur).
Eindtijd (End)	Eindtijd (End)	Om de tijd van de dag in te stellen wanneer de oven moet uitschakelen (1 min - 10 uur).

Bereidingsduur en einde kunnen gelijktijdig worden gebruikt als het apparaat op een later tijdstip automatisch wordt in- en uitgeschakeld. Stel eerst de bereidingsduur en daarna het einde in.

9.4 De klokfuncties instellen

Stel voor Bereidingsduur (dur) en Einde (End) een ovenfunctie en temperatuur in.

Dit is niet nodig voor de kookwekker 🔔.

1. Blijf op ⏲ drukken tot het symbool voor de benodigde klokfunctie gaat knipperen.
2. Druk op + of — om de benodigde klokfunctie in te stellen.

De klokfunctie schakelt in. Het display toont de weergave voor de klokfunctie die u instelt. Voor Einde en Bereidingsduur gaat A ook branden op het display.

3. Wanneer de tijd is verstreken, knippert de klokfunctie en klinkt er gedurende 2 minuten een geluidsignaal. Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.

Bij de functies Duur en Eindtijd schakelt het apparaat automatisch uit.

9.5 De klokfuncties annuleren

1. Blijf op drukken tot het symbool voor de benodigde ovenfunctie knippert.
2. Houd de knoppen — en + tegelijkertijd ingedrukt.

De klokfunctie gaat na een paar seconden uit.

9.6 Het geluidssignaal wijzigen

1. Houd om het huidige geluidssignaal te horen de toets — ingedrukt.
2. Druk herhaaldelijk op — om het signaal te veranderen.
3. Laat de knop — los.

Het laatste geluid dat u instelt is het nieuwe geluid.

4. Wacht 5 seconden tot de instelling automatisch wordt bevestigd.

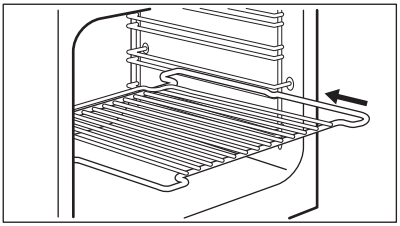
Als het apparaat uit het stopcontact wordt getrokken of na een stroomstoring is het geluidssignaal weer ingesteld op het standaardgeluid.

10. OVEN - GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

10.1 De accessoires plaatsen

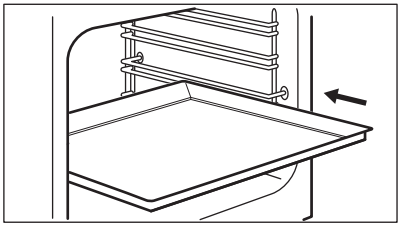
Bakrooster:



Schuif het rooster tussen de geleidestangen van het ovenniveau. De dubbele randen moeten aan de achterkant van de oven omhoog wijzen.

Plaat:

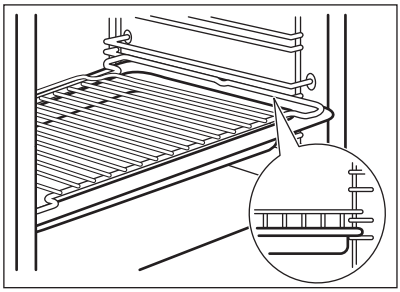
Duw de bakplaat niet helemaal tot de achterwand van de oven. Dit zal voorkomen dat de warmte rondom de bakplaat kan circuleren. Het gerecht kan verbranden, vooral aan de achterzijde van de bakplaat.



Plaats het blik of de diepe plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail. Zorg ervoor dat het de achterwand van de oven niet raakt.

Bakrooster en braadpan samen:

Plaats de braadpan tussen de geleiders van de inschuifrails en het bakrooster op de geleiders erboven.



11. OVEN - AANWIJZINGEN EN TIPS

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

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

11.1 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.

11.2 Bakken

- Uw nieuwe oven kan een andere bak-/braadverhouding hebben dan het apparaat dat u tot nu toe gebruikt heeft. Pas uw normale instellingen (temperatuur, gaartijden) en de ovenniveaus aan de tabelwaarden aan.
- De fabrikant raadt u aan de eerste keer een lagere temperatuur in te stellen.
- Als u geen concrete aanwijzingen kunt vinden voor een speciaal recept, kijkt u bij een soortgelijk product.
- Bij het bereiden van cake op meerdere niveaus kan de baktijd ca. 10 - 15 minuten langer zijn.
- Als de cake niet overal even hoog is, wordt de cake in het begin van het bakproces niet overal even bruin. Verander in dit geval de temperatuurinstelling niet. De verschillen verminderen tijdens het bakproces.
- Bij langere baktijden kunt u de oven ca. 10 minuten voor het einde van de baktijd uitschakelen en profiteren van de restwarmte.

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

11.3 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.
- De functie Boven + onderwarmte is samen met de standaard temperatuur ideaal voor het bakken van brood.

11.4 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.

11.5 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.

11.6 Boven + onderwarmte

Gerecht	Hoeveelheid (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
Appeltaart 2)	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 ronde aluminium bakplaten (diameter: 20 cm)
Kleine cakejes 1)	500	160 - 170	25 - 30	2	bakblik
Biscuittaart zonder vet 1)	350	160 - 170	25 - 30	1	1 ronde aluminium bakplaat (diameter: 26 cm)
Pannenkoek	1500	160 - 170	45 - 55 3)	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 4)	800	230 - 250	10 - 15	2	bakblik
Gevulde gistcake 5)	1200	170 - 180	25 - 35	2	bakblik
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	bakblik
Kwarktaart	2600	170 - 190	60 - 70	2	bakblik

Gerecht	Hoeveelheid (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Accessoires
Zwitserse appelflan 5)	1900	200 - 220	30 - 40	1	bakblik
Kerstcake 5)	2400	170 - 180	55 - 65 6)	2	bakblik
Quiche Lorraine 5)	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 ronde aluminium bakplaat (diameter: 26 cm)
Boerenbrood 7)	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 5)	800	200 - 210	10 - 15	2	bakblik
Opgerolde cake met jam 1)	500	150 - 170	15 - 20	1	bakblik
Schuimpjes	400	100 - 120	40 - 50	2	bakblik
Kruimeltaart 5)	1500	180 - 190	25 - 35	3	bakblik
Biscuitgebak 1)	600	160 - 170	25 - 35	3	bakblik
Botertaart 1)	600	180 - 200	20 - 25	2	bakblik

1) Verwarm de oven 10 minuten voor.

2) Verwarm de oven 15 minuten voor.

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

4) Verwarm de oven 20 minuten voor.

5) Verwarm de oven 10-15 minuten voor.

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

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

11.7 Hetelucht

Gerecht	Hoeveelheid (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Accessoires
Deegreepjes 1)	250	145	25	3	bakblik
Deegreepjes 1)	250 + 250	145	25	1 + 3	bakblik
Platte cake 1)	1000	150	30	2	bakblik
Platte cake 1)	1000 + 1000	155	40	1 + 3	bakblik
Koffiebroodjes met appel en gist	2000	170 - 180	40 - 50	3	bakblik
Appeltaart	1200 + 1200	175	55	2	2 ronde aluminium bakplaten (diameter: 20 cm) op dezelfde hoogte
Kleine cakejes 1)	500	155	30	2	bakblik
Kleine cakejes 1)	500 + 500	155	40	1 + 3	bakblik
Biscuittaart zonder vet 1)	350	160	30	1	1 ronde aluminium bakplaat (diameter: 26 cm)
Pannenkoek	1200	150 - 160	30 - 35 2)	2	bakblik
Hele kip	1400	180	55	2	rooster
				1	bakblik
Geroosterd varkensvlees	800	170 - 180	45 - 50	2	rooster
				1	bakblik
Gevulde gistcake	1200	150 - 160	20 - 30	2	bakblik
Pizza	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	bakblik
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	bakblik
Kwarktaart	2600	160 - 170	40 - 50	1	bakblik
Zwitserse appelflan 3)	1900	180 - 200	30 - 40	2	bakblik
Kerstcake 1)	2400	150 - 160	35 - 40 2)	2	bakblik

Gerecht	Hoeveelheid (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Accessoires
Quiche Lorraine 3)	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 ronde aluminium bakplaat (diameter: 26 cm)
Boerenbrood 4)	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	bakblik
Roemeense biscuittaart 3)	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 aluminium bakplaten (lengte: 25 cm) op dezelfde hoogte
Roemeense biscuittaart - traditioneel	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 aluminium bakplaten (lengte: 25 cm) op dezelfde hoogte
TGistbroodjes 1)	800	190	15	3	bakblik
TGistbroodjes 5)	800 + 800	190	15	1 + 3	bakblik
Opgerolde cake met jam 1)	500	150 - 160	15 - 20	3	bakblik
Schuimpjes	400	110 - 120	30 - 40	2	bakblik
Schuimpjes	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	bakblik
Kruimeltaart	1500	160 - 170	25 - 35	3	bakblik
Biscuitgebak 1)	600	150 - 160	25 - 35	2	bakblik
Botertaart 1)	600 + 600	160 - 170	25 - 35	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 10-15 minuten voor.

4) Stel de temperatuur in op 250 °C en warm de oven 10-20 minuten voor.

5) Verwarm de oven 15 minuten voor.

11.8 Multi hetelucht

Gerecht	Hoeveelheid (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Accessoires
Deegreepjes 1)	250	155	20	3	bakblik

Gerecht	Hoeveelheid (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Accessoires
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
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

Gerecht	Hoeveelheid (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Accessoires
Roemeense biscuittaart 1)	600 + 600	150 - 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
TGistbroodjes 1)	800	190	15	3	bakblik
TGistbroodjes 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.

11.9 Licht koken

Gerecht	Hoeveelheid (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Accessoires
Deegreepjes 1)	250	150 - 160	20 - 25	2	bakblik
Platte cake 1)	500	160 - 170	35 - 40	2	bakblik
Pizza 1)	1000	200 - 210	30 - 40	2	bakblik
Opgerolde cake met jam 1)	500	160 - 170	20 - 30	2	bakblik

Gerecht	Hoeveelheid (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Accessoires
Meringue 2)	400	110 - 120	50 - 60	2	bakblik
Biscuitgebak 1)	600	160 - 170	25 - 30	2	bakblik
Botercake 1)	600	160 - 170	25 - 30	2	bakblik
Hele kip	1200	220 - 230	45 - 55	2	rooster
				1	bakblik

1) Stel de temperatuur in op 250 °C en warm de oven 20 minuten voor.

2) Stel de temperatuur in op 250 °C en warm de oven 10 minuten voor.

11.10 Circulatiegrill

Gerecht	Aantal	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Accessoires
Toast 1)	500	230	3 - 5	3	rooster
Halve kip	1200	200	25 + 25	2	rooster
				1	bakblik
Gebraden varkenskotelet	500	230	20 + 20	2	rooster
				1	bakblik

1) Verwarm de oven 10 minuten voor.

11.11 Pizza-functie

Gerecht	Hoeveelheid (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte	Accessoires
Pizza	1000	200 - 210	20 - 30	2	bakblik
Hele kip	1400	165 - 175	55 - 65	2	bakblik
Halve kip	1350	165 - 175	30 + 35	3	bakblik
Quiche Lorraine 1)	1000	210 - 220	20 - 30	2	bakblik

1) Warm de oven 10 - 15 minuten voor.

12. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Opmerkingen over schoonmaken

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

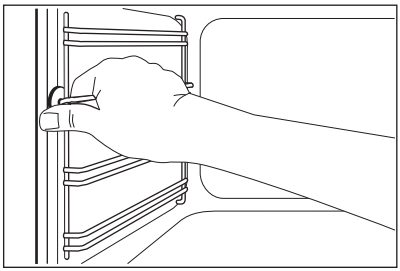
12.2 Apparaten van roestvrij staal of aluminium:

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

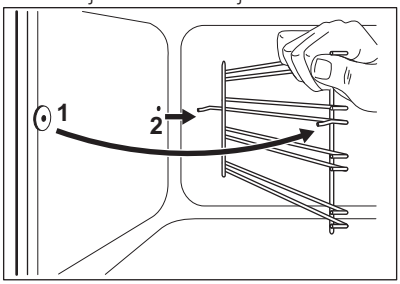
12.3 Verwijderbare inschuifrails

Als u de binnenkant van de oven wilt reinigen, verwijdert u de inschuifrails.

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



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



Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.

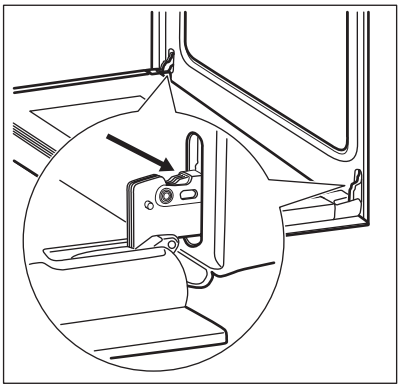
12.4 De ovendeur reinigen

De ovendeur heeft twee glazen ruitjes. U kunt de ovendeur en het glazen binnenruitje verwijderen om schoon te maken.

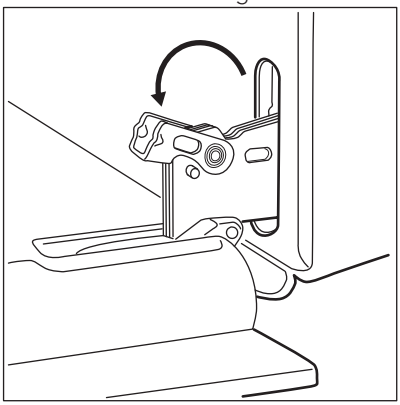
De ovendeur kan dichtslaan als u de interne glasplaat probeert te verwijderen als de deur nog gemonteerd is.

LET OP!
Gebruik de oven nooit zonder glazen binnenruitje.

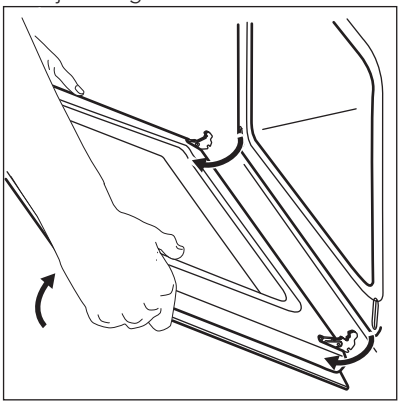
1. Open de deur volledig en houd de twee deurscharnieren vast.



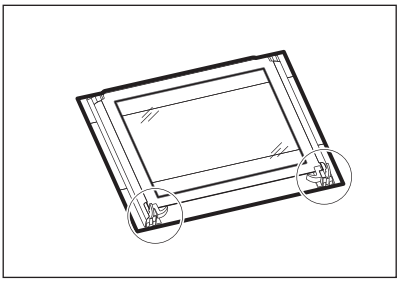
2. Til de hendels op de twee scharnieren omhoog en draai ze.



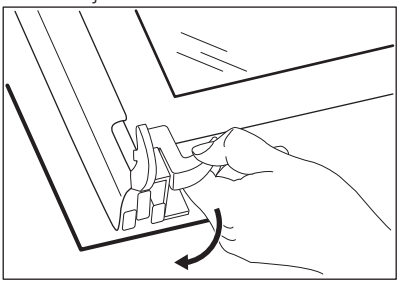
3. Sluit de ovendeur halverwege tot de eerste openingsstand. Trek hem daarna naar voren en haal de deur uit zijn zitting.



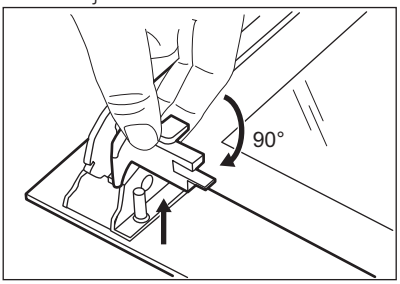
4. Leg de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.



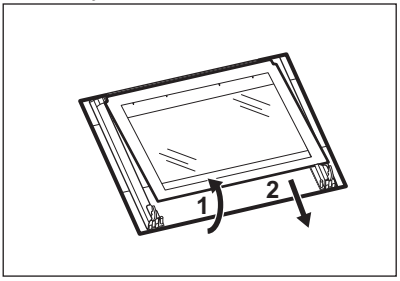
5. Maak het vergrendelingssysteem open om het glazen binnenruitje te verwijderen.



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



7. De glasplaat voorzichtig optillen en verwijderen.

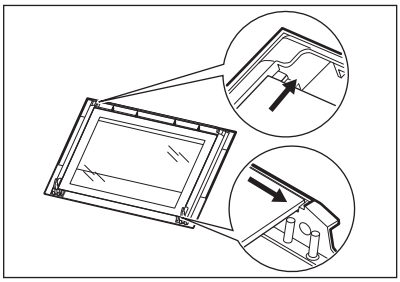


8. Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af.

Als u het glazen paneel en de ovendeur heeft schoongemaakt, plaatst u ze terug. Voer bovenstaande stappen uit in de omgekeerde volgorde.

De bedrukte zijde moet naar de binnenkant van de deur gericht zijn. Zorg ervoor dat na de installatie het oppervlak van de glazen paneelrand niet ruw aanvoelt als u het aanraakt.

Zorg ervoor dat u het binnenruitje correct in de uitsparingen plaatst.

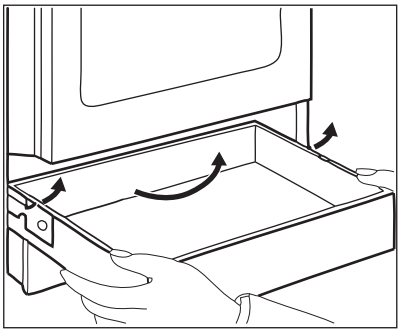


12.5 De lade verwijderen

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.

12.6 Het lampje vervangen

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

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

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

Het achterste lampje

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

13. PROBLEEMOPLOSSING

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

13.1 Wat moet u doen als…

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 lichtnet. Raadpleeg het aansluitingsschema.
Er is geen vonk als u de vonkgenerator tracht te activeren.	De zekering is doorgebrand.	Controleer of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende elektricien.
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.
De oven wordt niet warm.	De oven is uitgeschakeld.	Schakel de oven in.
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 klok is niet ingesteld.	Stel de klok in.
De oven wordt niet warm.	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.	Zorg ervoor dat de instellingen correct zijn.
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.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het display toont een foutcode die niet in deze tabel staat.	Er is een elektrische fout.	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 de foutcode opnieuw wordt weergegeven.
Op het ovendisplay verschijnt '0.00' en 'LED'.	Er is een stroomstoring geweest.	Stel de klok opnieuw in.

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

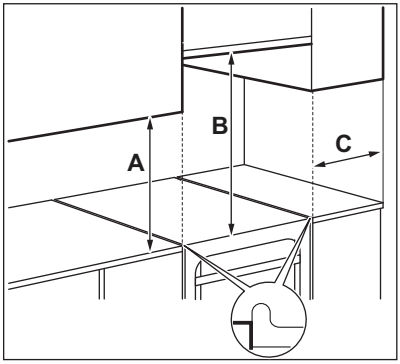
WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

14.1 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

Afmetingen	mm
B	650
C	150

14.2 Technische gegevens

Spanning	230 V
Frequentie	50 Hz
Apparaatklasse	1

Afmetingen	mm
In hoogte	855
Breedte	600
Diepte	600

14.3 Overige technische gegevens

Categorie apparaat:	II2L3B/P
Gas origineel:	G25 (2L) 25 mbar
Gas vervanging:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar

14.4 Bypassdiameters

BRANDER	Ø BYPASS[1)]1/100 mm
Sudderbrander	29 / 30
Normale brander	32
Driekronenbrander	67

1) Type bypass is afhankelijk van het model.

14.5 Gasbranders voor AARDGAS G25 25 mbar

BRANDER	NORMAAL VERMOGEN kW	BEPERKT VERMOGEN kW	INSPUITERMARKERING 1/100 mm
Driekronenbrander	3.8	1.7	147
Normale brander	1.85	0.43	100
Sudderbrander	0.95	0.35	70

14.6 Gasbranders voor LPG G30 30 mbar

BRANDER	NORMAAL VERMOGEN kW	BEPERKT VERMOGEN kW	INSPUITERMARKERING 1/100 mm	NOMINALE GASSTROOM g/h
Driekronenbrander	4.0	1.80	101	290.85

BRANDER	NORMAAL VERMOGEN kW	BEPERKT VERMOGEN kW	INSPUITERMARKERING 1/100 mm	NOMINALE GASSTROOM g/h
Normale brander	2.0	0.43	71	145.43
Sudderbrander	1.0	0.35	50	72.71

14.7 Gasbranders voor LPG G31 30 mbar

BRANDER	NORMAAL VERMOGEN kW	BEPERKT VERMOGEN kW	INSPUITERMARKERING 1/100 mm	NOMINALE GASSTROOM g/h
Driekronenbrander	3.5	1.6	101	249.95
Normale brander	1.7	0.38	71	121.40
Sudderbrander	0.85	0.31	50	60.70

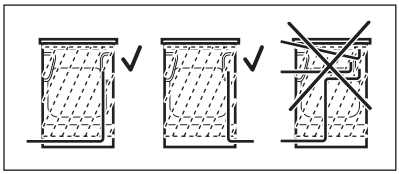
14.8 Gasaansluiting

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.

14.9 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.

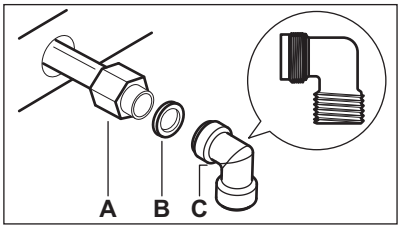
14.10 Aanpassing aan verschillende types gas

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.



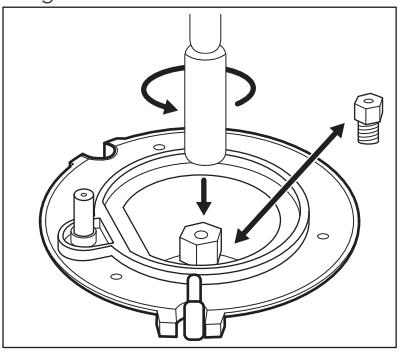
A. Uiteinde van as met moer
B. Pakking
C. Elleboog (indien nodig)

14.11 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.



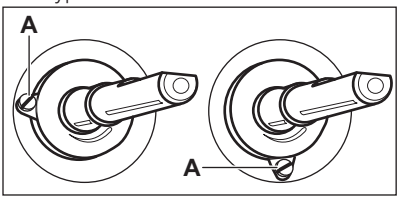
5. Vervang het typeplaatje (naast de gastoevoerleiding) door het plaatje voor het nieuwe type gastoevoer.

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.

14.12 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.

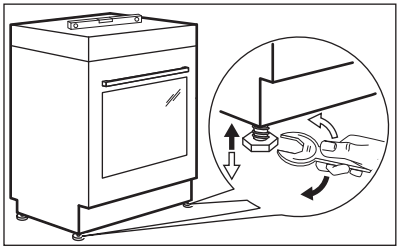
Omzetten van vloeibaar gas naar aardgas

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.

14.13 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.

14.14 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.

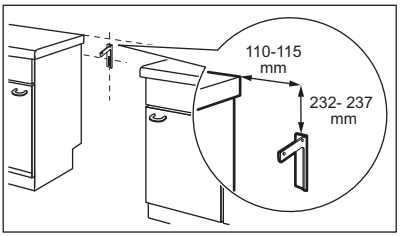
U moet de anti-kantelbescherming installeren. Als u dat niet doet, kan het apparaat kantelen.

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.

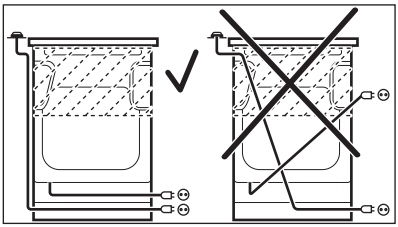
LET OP!
Als de afstand tussen de aanrechtkastjes groter is dan de breedte van het apparaat, moet u de zijmaten aanpassen als u het apparaat wilt centreren.

14.15 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.



15. ENERGIEZUINIGHEID

15.1 Productinformatie voor kookplaat volgens EU-richtlijn 66/2014

Modelidentificatie	47896GT-MN 47896GT-WN	
Type kooktoestel	Kookplaat in vrijstaand fornuis	
Aantal gasbranders	4	
Energiezuinigheid per gas-brander (EE gas burner)	Linksachter - Normale brander Rechtsachter - Normale brander Rechtsvoor - sudderbrander Linksvoor - Driekronenbrander	56.0% 56.0% niet van toepassing 52.0%
Energie-efficiëntie voor de gaskookplaat (EE gas hob)		54.7%

EN 30-2-1: Huishoudelijke kookapparaten 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 het kookgerei.
- 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	47896GT-MN 47896GT-WN	
Energie-efficiëntie Index	96.2	
Energie-efficiëntieklasse	A	
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte	0,84 kWh/cyclus	
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hetelucht	0,76 kWh/cyclus	
Aantal ruimten	1	
Warmtebron	Electriciteit	
Volume	57 l	
Soort oven	Oven in vrijstaand fornuis	
Massa	47896GT-MN	43.0 kg
	47896GT-WN	43.0 kg

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

15.4 Oven - Energiebesparing

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

- **Algemene tips**
  - Zorg ervoor dat de ovendeur goed is gesloten als het apparaat werkt en houd de deur tijdens de bereiding zo veel mogelijk gesloten.
  - Gebruik metalen schalen om meer energie te besparen.
  - Zet indien mogelijk het eten in de oven zonder voor te verwarmen.
  - Verlaag bij een bereidingsduur langer dan 30 minuten de oventemperatuur met minimaal 3 - 10 minuten, afhankelijk van de bereidingsduur voordat de kooktijd verstrijkt. De restwarmte in de oven zorgt ervoor dat het gerecht wordt voltooid.
  - U kunt de restwarmte gebruiken om ander eten op te warmen.
- **Bereiding met hete lucht** - gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen.
- **Eeten warm houden** - kies de laagste temperatuur als u de restwarmte wilt gebruiken om eten warm te houden.

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



867313462-C-472015

CE

AEG

perfekt in form und funktion