

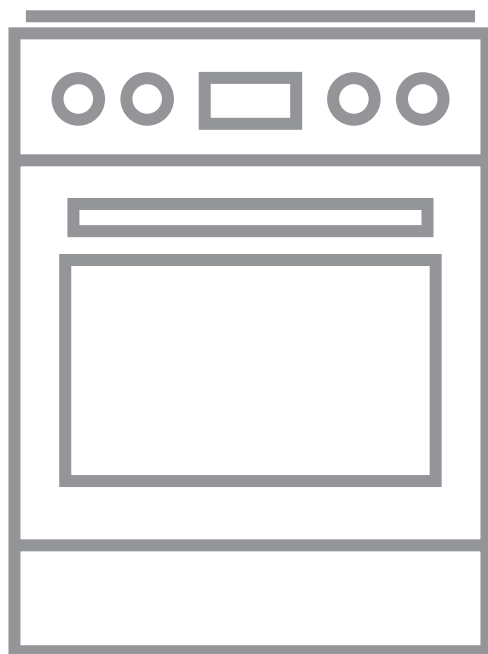
► 47686GT-MN
47686GT-WN

NL **Gebruiksaanwijzing**
Fornuis
FR **Notice d'utilisation**
Cuisinière

2

38

USER MANUAL



AEG

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	3
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	5
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	9
4. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT.....	10
5. KOOKPLAAT - DAGELIJKS GEBRUIK.....	10
6. KOOKPLAAT - AANWIJZINGEN EN TIPS.....	12
7. KOOKPLAAT - ONDERHOUD EN REINIGING.....	12
8. OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK	13
9. OVEN - KLOKFUNCTIES.....	15
10. OVEN - GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....	16
11. OVEN - AANWIJZINGEN EN TIPS.....	17
12. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING.....	24
13. PROBLEEMOPLOSSING.....	27
14. MONTAGE	29
15. ENERGIEZUINIGHEID.....	35

VOOR PERFECTE RESULTATEN

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

Ga naar onze website voor:



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

www.aeg.com/webselfservice



Registreer uw product voor een betere service:

www.registeraeg.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:

www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.

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

Deze informatie wordt vermeld op het typeplaatje.

⚠ Waarschuwing / Belangrijke veiligheidsinformatie

ℹ Algemene informatie en tips

♻ Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

1. ⚠️ VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen



WAARSCHUWING!

Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- 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.
- Om de inschuifrails te verwijderen trekt u eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.
- **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: **FR** **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 zijkanalen van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Installeer een stabilisator om te voorkomen dat het apparaat kantelt. Raadpleeg de installatiegids.

2.2 Aansluiting aan het elektriciteitsnet



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

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

2.3 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 vlamverdelers 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.

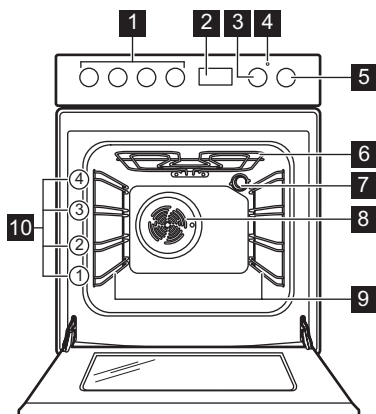
- Neem contact met uw plaatselijke overheid voor informatie m.b.t. correcte afvalverwerking van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in het 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.

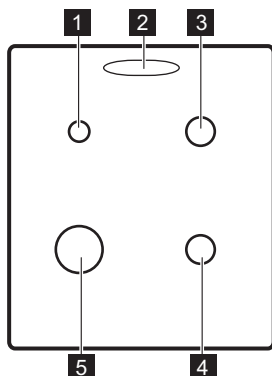
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

3.1 Algemeen overzicht



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

3.2 Indeling kookplaat



- 1 Sudderbrander
- 2 Stoomuitlaat - aantal en positie afhankelijk van het model
- 3 Normale brander
- 4 Normale brander
- 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 all accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.



Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

Reinig het apparaat en de accessoires voor het eerste gebruik.

Zet de accessoires en verwijderbare inschuifrails terug in de beginstand.

4.2 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 selectieknoop .
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 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.

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 branderdekseel 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.

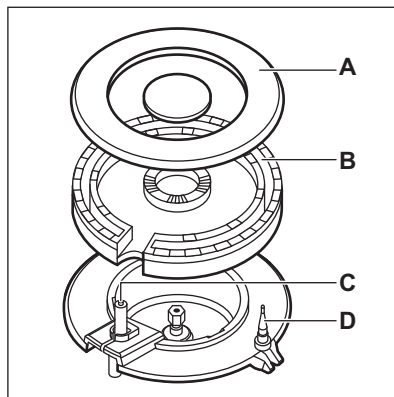
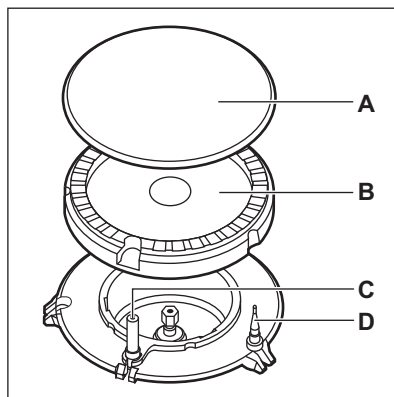


Draai als de brander per ongeluk uit gaat de knop naar de uit stand en probeer na minimaal 1 minuut de brander weer aan te steken.



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. Branderdekseel
- 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

- 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.

7.2 De kookplaat schoonmaken

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

8.2 Veiligheidsthermostaat

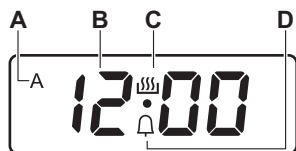
Een onjuiste bediening van het apparaat of defecte componenten kunnen gevaarlijke oververhitting veroorzaken. Om dit te voorkomen is de oven voorzien van een veiligheidsthermostaat die de stroomtoevoer onderbreekt. Zodra de temperatuur is gedaald, wordt de oven automatisch weer ingeschakeld.

8.3 Ovenfuncties

Symbool	Ovenfuncties	Applicatie
0	Uit-stand	Het apparaat staat uit.
	Ovenlampje	Het lampje activeren zonder een bereidingsfunctie.
	Boven + Onderwarmte	Voor het bakken en braden op een ovenniveau.
	Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel.
	Warme lucht	Voor het braden of 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 twee ovenniveaus te bakken of om voedsel te drogen. Stel de temperatuur 20 - 40°C lager in dan voor Boven + Onderwarmte
	Licht koken	Om te bakken in bakblikken en te drogen op één niveau bij lage temperatuur.
	Circulatiegrill	Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op één niveau. Ook om te gratineren en te bruinen.
	Pizza Hetelucht	Om gerechten op één niveau te bakken met intensief bruineren en een krokantere korst. Stel de temperatuur 20 - 40°C lager in dan voor boven- en onderwarmte.
	Ontdooien	Deze functie kan gebruikt worden om bevroren voedsel te ontdooien zoals groente en fruit. De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en dikte van het voedsel.

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	Beschrijving
—	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 🔔.

- Blijf op ⌚ drukken tot het symbool voor de benodigde klokfunctie gaat knipperen.
- 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.
- Wanneer de tijd is verstreken, knippert de klokfunctie en klinkt er gedurende 7 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

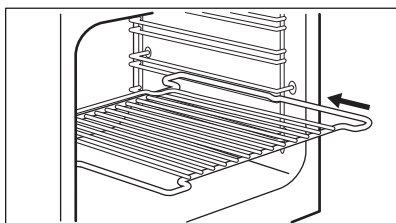


WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

10.1 De accessoires plaatsen

Bakrooster:

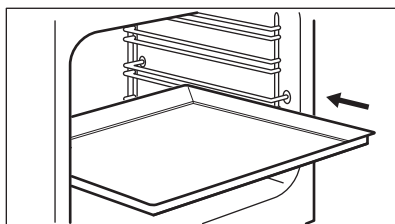


Schuif het rooster tussen de geleidestangen van het ovenniveau. De dubbele randen moeten aan de achterkant van de oven omhoog wijzen.

Plaat:



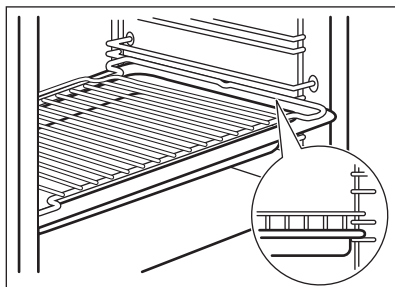
Duw de bakplaat niet helemaal tot de achterwand van de oven. Dit zal voorkomen dat de warmte rondom de bakplaat kan circuleren. Het gerecht kan verbranden, vooral aan de achterzijde van de bakplaat.



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

- 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.

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	Gewicht (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte	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	Gewicht (g)	Tempera- tuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte	Accessoires
Zwitserse appel- flan 5)	1900	200 - 220	30 - 40	1	bakblik
Kerstcake 5)	2400	170 - 180	55 - 65 6)	2	bakblik
Quiche Lorrain- ne 5)	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 ronde alumi- nium bakplaat (dia- meter: 26 cm)
Boerenbrood 7)	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 aluminium bak- platen (lengte: 20 cm)
Roemeense bis- cuittaart 1)	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 aluminium bak- platen (lengte: 25 cm) op dezelfde hoogte
Roemeense bis- cuittaart - tradi- tioneel	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 aluminium bak- platen (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	Gewicht (g)	Tempera- tuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte	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 alu- minium bak- platen (dia- meter: 20 cm) op dezelfde hoogte
Kleine cakejes ¹⁾	500	155	30	2	bakblik
Kleine cakejes ¹⁾	500 + 500	155	40	1 + 3	bakblik
Biscuittaart zon- der vet ¹⁾	350	160	30	1	1 ronde alu- minium bak- plaat (diame- ter: 26 cm)
Pannenkoek	1200	150 - 160	30 - 35 ²⁾	2	bakblik
Hele kip	1400	180	55	2	rooster
				1	bakblik
Geroosterd var- kensvlees	800	170 - 180	45 - 50	2	rooster
				1	bakblik
Gevulde gistca- ke	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 appel- flan ³⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	bakblik
Kerstcake ¹⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	bakblik

Gerecht	Gewicht (g)	Tempera- tuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte	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
Gistbroodjes ¹⁾	800	190	15	3	bakblik
Gistbroodjes 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	Gewicht (g)	Tempera- tuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte	Accessoires
Deegreepjes ¹⁾	250	155	20	3	bakblik

Gerecht	Gewicht (g)	Tempera- tuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte	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 alu- minium bak- platen (dia- meter: 20 cm)
Kleine cakejes ¹⁾	500	150	35	3	bakblik
Kleine cakejes ¹⁾	500 + 500	145	30	1 + 3	bakblik
Biscuittaart zon- der vet ¹⁾	350	160	30	3	1 ronde alu- minium bak- plaat (diame- ter: 26 cm)
Pannenkoek	1200	150 - 160	40 - 50 ²⁾	3	bakblik
Hele kip	1400	200	50	2	rooster
				1	bakblik
Gebraden var- kenskotelet	600	180 - 200	30 - 40	2	rooster
				1	bakblik
Broodtaart ³⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	bakblik
Gevulde gistca- ke	1200	160 - 170	20 - 30	3	bakblik
Kwarktaart	2600	150 - 170	60 - 70	2	bakblik
Zwitserse appel- flan ³⁾	1900	180 - 200	50 - 40	3	bakblik
Kerstcake ¹⁾	2400	150 - 170	50 - 60 ⁴⁾	3	bakblik
Quiche Lorrai- ne ³⁾	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 ronde alu- minium bak- plaat (diame- ter: 26 cm)
Boerenbrood ⁵⁾	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	bakblik

Gerecht	Gewicht (g)	Tempera- tuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte	Accessoires
Roemeense bis- cuittaart ¹⁾	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 aluminium bakplaten (lengte: 25 cm) op de- zelfde hoogte
Roemeense bis- cuittaart - tradi- tioneel	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 aluminium bakplaten (lengte: 25 cm) op de- zelfde 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.

11.9 Licht koken ☞

Gerecht	Gewicht (g)	Tempera- tuur (°C)	Tijd (min)	Rooster- hoogte	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	Gewicht (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte	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	Gewicht (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte	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	Gewicht (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Rooster-hoogte	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 specifiek reinigingsmiddel.
- Reinig de binnenkant van het apparaat na elk gebruik. Vetophoping of andere voedingsresten kunnen brand veroorzaken. Het gevaar is groter voor de grillpan.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.
- Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek 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.

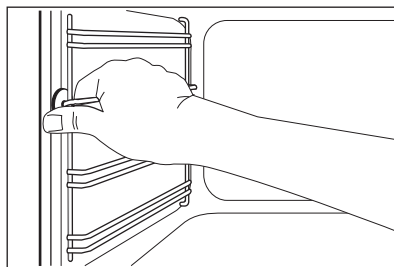
12.2 Apparaten van roestvrij staal of aluminium

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

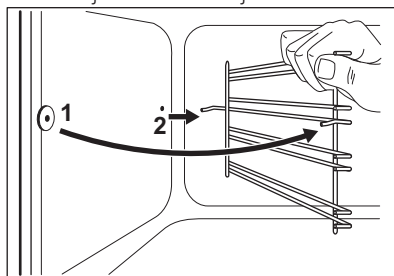
12.3 Verwijderbare inschuifrails

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 panelen. U kunt de ovendeur en interne glasplaat verwijderen om ze te reinigen.

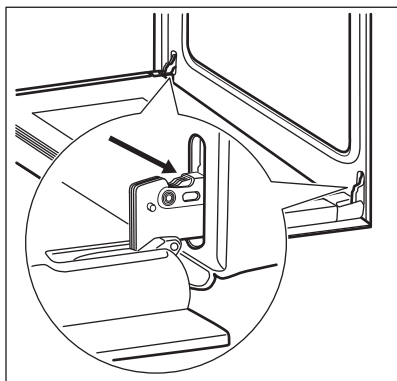
- i** De ovendeur kan dichtslaan als u de interne glasplaat probeert te verwijderen als de deur nog gemonteerd is.



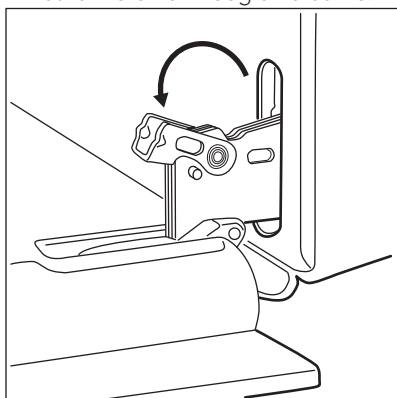
LET OP!

Gebruik het apparaat nooit zonder de interne glasplaat.

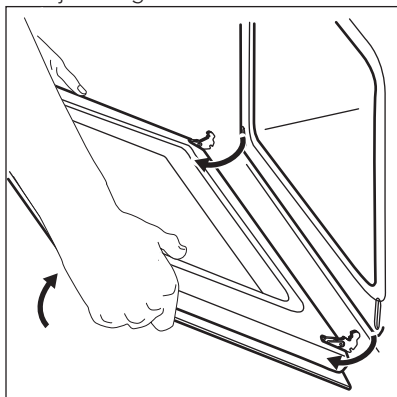
1. Open de deur volledig en houd de twee deurscharnieren vast.



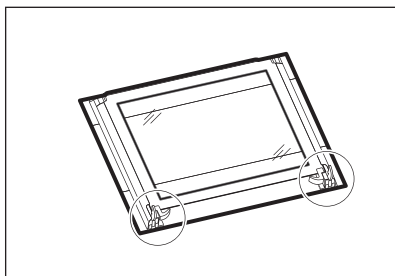
2. Til de hendels op de twee scharnieren omhoog en draai ze.



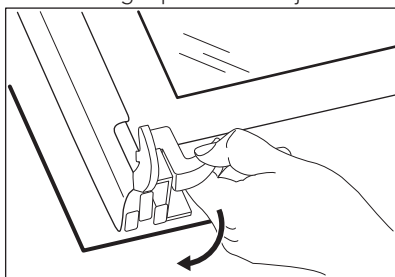
3. Sluit de ovendeur halverwege tot de eerste openingsstand. Trek hem daarna naar voren en haal hem uit zijn zitting.



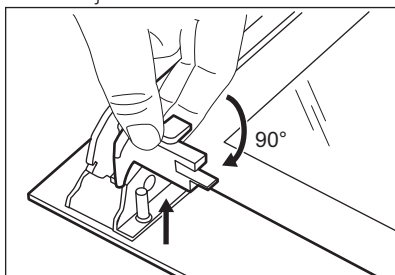
4. Leg de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.



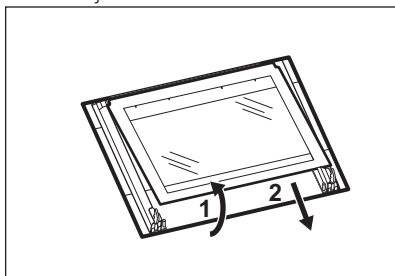
5. Ontgrendel het vergrendelingssysteem om de interne glasplaat te verwijderen.



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



7. De glasplaat voorzichtig optillen en verwijderen.

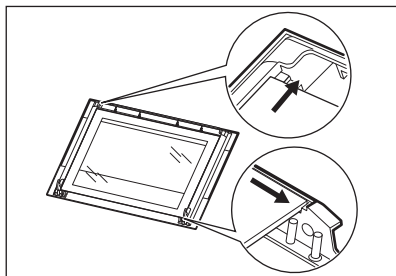


8. Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af.

Als u ze gereinigd hebt, monteer dan de glasplaat en de ovendeur. Voer bovenstaande stappen in omgekeerde volgorde uit.

De bedrukte zone moet naar de binnenkant van de deur gericht zijn. Zorg ervoor dat het oppervlak van de glasplaat op de bedrukte zijde na de installatie niet ruw aanvoelt.

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



12.5 De lade verwijderen

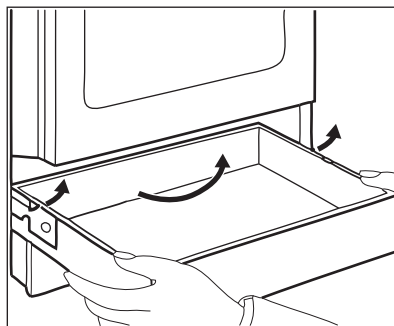


WAARSCHUWING!

Bewaar geen ontvlambare dingen in de lade (bijv. schoonmaakmiddelen, plastic zakken, ovenhandschoenen, papier, reinigingsmiddelen, 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 300 °C hittebestendige lamp.
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 de vonkontsteking wordt geactiveerd.	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 aansluitdiagram.
Er is geen vonk als de vonkontsteking wordt geactiveerd.	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 de vonkontsteking wordt geactiveerd.	De branderdekseel en kroon zitten niet goed op hun plaats.	Plaats de branderdekseel en de kroon op juiste wijze.
De vlam gaat meteen na de ontsteking uit.	Het thermokoppel is niet voldoende opgewarmd.	Na het ontsteken van de vlam, de vlamontsteking circa 10 sec. ingedrukt houden
De vlamring is ongelijk.	De branderkroon is verstopt met etensresten.	Controleer of de hoofdspuiter niet verstopt is en of de branderkroon schoon is.
De branders werken niet.	Er is geen gastoevoer.	Controleer de gasaansluiting.
Het vlamkleur is oranje of geel.		De vlam kan er op sommige plekken van de brander oranje of geel uitzien. 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 fout-code die niet in deze lijst voorkomt.	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 ovensdisplay 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.

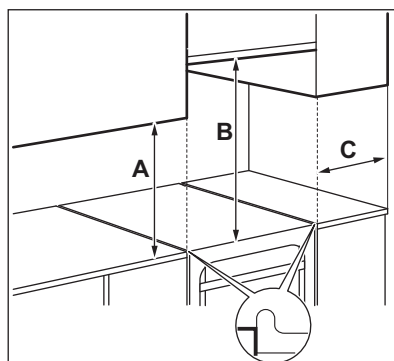
14.1 Locatie van het apparaat

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	220 – 240 V
----------	-------------

Frequentie	50 / 60 Hz
Apparaatklasse	1

Afmetingen	mm
In hoogte	857
Breedte	600
Diepte	600

14.3 Overige technische gegevens

Categorie apparaat:	II2E+3+
Gas origineel:	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
Gasvervanging:	G30 (3+) 28-30 mbar G31 (3+) 37 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 G20 20 mbar

BRANDER	NORMAAL VER- MOGEN kW ¹⁾	BEPERKT VERMOGEN kW ¹⁾	INSPUITERMARKE- RING 1/100 mm
Driekronenbrander	4.0	1.80	146
Normale brander	2.0 / 1.9	0.43 / 0.45	96
Sudderbrander	1.0	0.35	70

¹⁾ Type bypass is afhankelijk van het model.

14.6 Gasbranders voor AARDGAS G25 25 mbar

BRANDER	NORMAAL VERMOGEN kW ¹⁾	BEPERKT VERMOGEN kW ¹⁾	INSPIUTERMARKE-RING 1/100 mm
Driekronenbrander	3.8	1.7	146
Normale brander	2.0 / 1.75	0.43 / 0.45	96
Sudderbrander	0.95 / 0.9	0.35	70

¹⁾ Type bypass is afhankelijk van het model.

14.7 Gasbranders voor LPG G30 28-30 mbar

BRANDER	NORMAAL VERMOGEN kW	BEPERKT VERMOGEN kW	INSPIUTERMARKE-RING 1/100 mm	NOMINALE GAS-STROMING g/h
Driekronenbrander	4.0	1.80	101	291
Normale brander	2.0	0.43	71	145
Sudderbrander	1.0	0.35	50	73

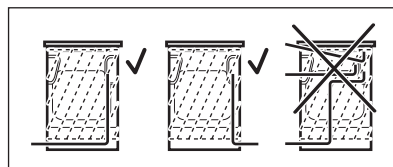
14.8 Gasbranders voor LPG G31 37 mbar

BRANDER	NORMAAL VERMOGEN kW ¹⁾	BEPERKT VERMOGEN kW ¹⁾	INSPIUTERMARKE-RING 1/100 mm	NOMINALE GAS-STROMING g/h
Driekronenbrander	4.0	1.8	101	286
Normale brander	2.0	0.43	71	143
Sudderbrander	1.0	0.35	50	71

¹⁾ Type bypass is afhankelijk van het model.

14.9 Gasaansluiting

Kies vaste aansluitingen of gebruik 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.



**WAARSCHUWING!**

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

14.10 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 wanneer 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.

14.11 Aanpassing aan verschillende types gas



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



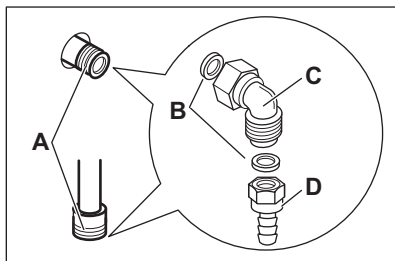
Als het apparaat is ingesteld voor aardgas, dan kunt u dit met de geschikte injectors wijzigen naar vloeibaar gas. De hoeveelheid gas wordt aangepast.

**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.

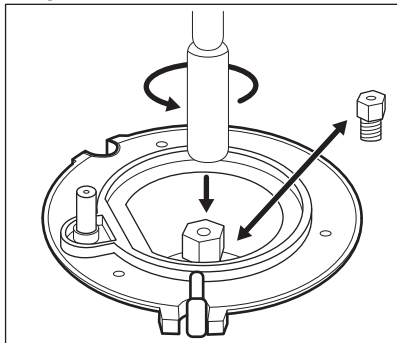


- A. Gasaansluitingspunt (er is slechts één punt geschikt voor het apparaat)
- B. Pakking
- C. Instelbare aansluiting
- D. LPG leidinghouder

14.12 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.



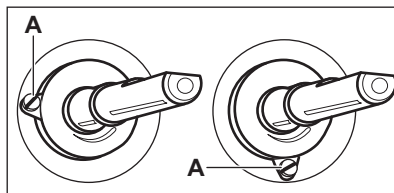
5. Vervang het typeplaatje (naast de gastoevoerleiding) door het plaatje voor het nieuwe type gastoevoer.

i 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.

14.13 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.

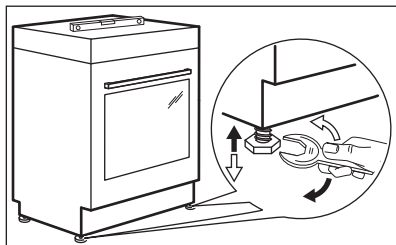


WAARSCHUWING!

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.

14.14 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.

14.15 Anti-kantelbescherming

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



LET OP!

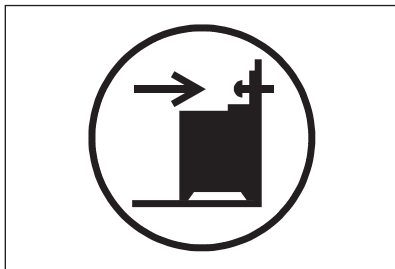
Zorg dat u de anti-kantelbescherming op de correcte hoogte installeert.



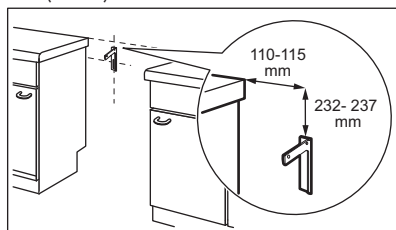
Zorg ervoor dat het oppervlak achter het apparaat glad is.

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!

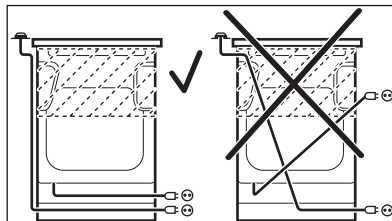
Als de afstand tussen de aanrechtkastjes groter is dan de breedte van het apparaat, moet u de zijmaten aanpassen als u het apparaat wilt centreren.

14.16 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.

15. ENERGIEZUINIGHEID

15.1 Productinformatie voor kookplaat volgens EU-richtlijn 66/2014

Modelidentificatie	47696GT-MN 47696GT-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%
	Linksvoor - Driekronenbrander	52.5%
Energie-efficiëntie voor de gaskookplaat (EE gas hob)		54.2%

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	47696GT-MN 47696GT-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	47696GT-MN	43.0 kg
	47696GT-WN	43.0 kg

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

15.4 Oven - Energie besparen



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

Algemene tips

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

Gebruik metalen schalen om meer energie te besparen.

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

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

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

Bereiding met hete lucht

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

Eten warm houden

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

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.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	39
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	41
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	45
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	46
5. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE.....	46
6. TABLE DE CUISSON - CONSEILS.....	48
7. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	48
8. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE	49
9. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	51
10. FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	53
11. FOUR - CONSEILS.....	53
12. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	63
13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT.....	66
14. INSTALLATION.....	68
15. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	73

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pour longtemps, en intégrant des technologies innovantes qui vous simplifient la vie grâce à des caractéristiques que vous ne trouverez pas forcément sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.aeg.com/webselfservice



Enregistrez votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.registreaeg.com



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.aeg.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

Utilisez toujours des pièces d'origine.

Avant de contacter le service après-vente, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

⚠ Avertissement/Consignes de sécurité

ℹ Informations générales et conseils

♻ Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



AVERTISSEMENT!

Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Seul un professionnel qualifié doit installer l'appareil et remplacer le câble.
- Cet appareil est destiné à être utilisé jusqu'à une altitude de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé sur les navires, bateaux ou vaisseaux.

- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative pour éviter tout risque de surchauffe.
- N'installez pas l'appareil sur un socle.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie ! N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte vitrée ou le verre des couvercles à charnière de la table de cuisson car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- Enlevez toute éclaboussure du couvercle avant de l'ouvrir. Laissez la surface de la table de cuisson refroidir avant de refermer le couvercle.
- **AVERTISSEMENT**: L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.

- Avant d'effectuer toute opération d'entretien sur l'appareil, débranchez-le.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez le tiroir de rangement. Il peut devenir chaud.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Cet appareil est adapté aux marchés suivants: **FR** **NL**

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Les dimensions du meuble de cuisine et de la niche d'encastrement doivent être appropriées.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Certaines pièces de l'appareil sont électrifiées. Placez l'appareil de façon à éviter que l'on puisse toucher les pièces dangereuses.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Cela préviendra toute chute de plats.

chauds de l'appareil lorsque l'ouverture de la porte ou de la fenêtre.

- Assurez-vous d'installer un moyen de stabilisation afin d'éviter le basculement de l'appareil. Consultez la rubrique « Installation ».

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif

d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.

2.3 Raccordement au gaz

- Tous les raccordements au gaz doivent être effectués par une personne qualifiée.
- Avant l'installation, vérifiez que les conditions de distribution locales (nature et pression du gaz) sont compatibles avec le réglage de l'appareil.
- Assurez-vous que l'air circule autour de l'appareil.
- Les informations concernant l'alimentation en gaz se trouvent sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Assurez-vous de brancher l'appareil selon les réglementations d'installation en vigueur. Veillez à respecter les exigences en matière d'aération.

2.4 Utilisation



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures et de brûlures.
Risque d'électrocution.

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.

- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.


AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.


AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
 - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
 - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
 - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.

- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Vous risqueriez d'endommager sa surface.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne posez pas de papier aluminium sur l'appareil ou directement dans le fond de l'appareil.
- Les récipients en fonte, en aluminium ou dont le fond est endommagé peuvent rayer la surface. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Veillez à ce que la pièce où est installé l'appareil soit bien aérée.
- Utilisez uniquement des récipients stables ayant une forme adaptée et un diamètre supérieur à celui des brûleurs.
- Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.
- N'installez pas de diffuseur de flamme sur le brûleur.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

2.5 Entretien et nettoyage


AVERTISSEMENT!

Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

- Avant d'effectuer toute opération d'entretien, mettez l'appareil hors tension.
Débranchez l'appareil de la prise de courant.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les panneaux de verre de la porte quand ils sont endommagés. Contactez votre service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un vaporisateur pour fours, respectez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- Ne pas nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant) avec quelconque détergent.
- Ne pas laver les brûleurs au lave-vaisselle.

2.6 Capot

- Ne modifiez pas les caractéristiques du couvercle.
- Nettoyez le couvercle régulièrement.
- N'ouvrez pas le couvercle en cas d'éclaboussures.
- Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.
- Ne refermez pas le couvercle tant que la table de cuisson et le four ne sont pas complètement froids.
- Les couvercles en verre peuvent éclater sous l'effet de la chaleur.



2.7 Éclairage interne

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne les utilisez pas pour éclairer votre logement.



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.8 Mise au rebut



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

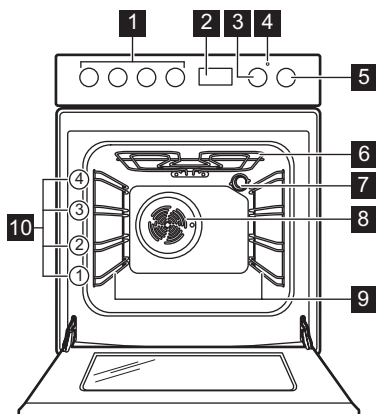
- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.
- Aplatissez les tuyaux de gaz externes.

2.9 Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

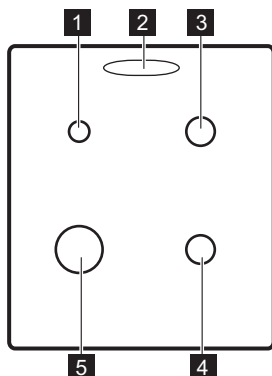
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble



- 1 Manettes de la table de cuisson
- 2 Programmateur électronique
- 3 Manette du thermostat
- 4 Indicateur / symbole de température
- 5 Manette de sélection des fonctions du four
- 6 Résistance
- 7 Éclairage
- 8 Ventilateur
- 9 Support de grille amovible
- 10 Position des grilles

3.2 Description de la table de cuisson



- 1 Brûleur auxiliaire
- 2 Sortie vapeur - le nombre et la position varient selon le modèle
- 3 Brûleur semi-rapide
- 4 Brûleur semi-rapide
- 5 Brûleur à triple couronne

3.3 Accessoires

- **Grille métallique**
Permet de poser des plats (à rôti, à gratin) et des moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plateau de cuisson**
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.
- **Plat à rôti**

Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

- **Rails télescopiques en option**
Pour les grilles et plateaux de cuisson. Vous pouvez les commander séparément.
- **Tiroir de rangement**
Le tiroir de rangement se trouve sous le four.

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

4.1 Premier nettoyage

Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires de l'appareil.



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez l'appareil et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois. Remettez les accessoires et les supports de grille en place.

4.2 Réglage de l'heure

Vous devez régler l'heure avant de mettre le four en marche.

Lorsque vous branchez le four sur le secteur ou après une coupure de courant, l'écran clignote automatiquement.

1. Appuyez sur la touche de sélection



Le symbole d'activation du minuteur s'allume.

2. Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour régler l'heure.

Au bout d'environ 5 secondes, le clignotement s'arrête et l'heure réglée s'affiche.

Pour modifier l'heure, allumez l'appareil et appuyez simultanément sur les touches **+** et **-**, ou sur .

Lorsque les deux points entre les heures et les minutes clignotent, appuyez sur **+** ou **-** pour régler la nouvelle heure.

4.3 Préchauffage

Préchauffez le four à vide afin de faire brûler les résidus de graisse.

1. Sélectionnez la fonction et la température maximale.
2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 1 heure.
3. Sélectionnez la fonction et réglez la température maximale. La température maximale pour cette fonction est de 210 °C.
4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 15 minutes.
5. Sélectionnez la fonction et réglez la température maximale.
6. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 15 minutes.

Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper de l'appareil. C'est normal. Assurez-vous que la ventilation dans la pièce est suffisante.

5. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Allumage du brûleur de la table de cuisson



Allumez toujours le brûleur avant de poser un récipient dessus.



AVERTISSEMENT!

Faites très attention lorsque vous utilisez une flamme nue dans une cuisine. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation de la flamme.

1. Tournez la manette de la table de cuisson vers la gauche jusqu'à sa position maximale de débit de gaz et appuyez dessus pour allumer le brûleur.

2. Maintenez la manette de commande enfoncée pendant environ 10 secondes pour permettre au thermocouple de chauffer. Sinon, l'alimentation en gaz est interrompue.
3. Une fois que la flamme brûle régulièrement, réglez son débit.



AVERTISSEMENT!

Ne maintenez pas la manette de commande enfoncée plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 15 secondes, relâchez la manette de commande, tournez-la sur la position d'arrêt et attendez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.



Si, après plusieurs tentatives, le brûleur ne s'allume pas, vérifiez que la couronne et son chapeau sont correctement placés.



En cas de coupure d'électricité, vous pouvez allumer le brûleur sans dispositif électrique. Dans ce cas, approchez une flamme du brûleur, enfoncez la manette correspondante et tournez-la sur la position maximale. Maintenez la manette de commande enfoncée pendant environ 10 secondes pour permettre au thermocouple de chauffer.

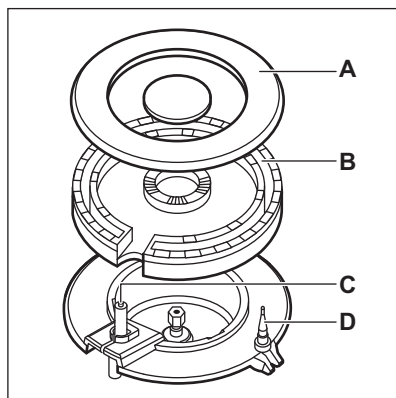
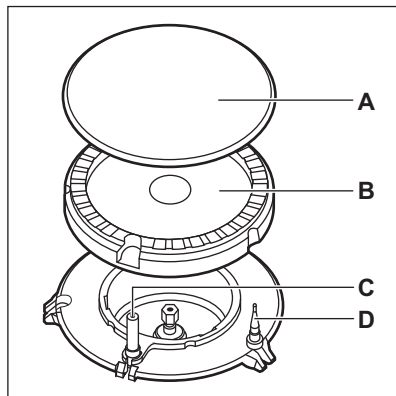


Si le brûleur s'éteint accidentellement, tournez la manette de commande sur la position Arrêt et attendez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.



Le générateur d'étincelles peut s'activer automatiquement lorsque vous allumez l'alimentation secteur, après l'installation ou après une coupure de courant. C'est normal.

5.2 Vue d'ensemble des brûleurs



- A. Chapeau du brûleur
- B. Couronne du brûleur
- C. Bougie d'allumage
- D. Thermocouple

5.3 Arrêt du brûleur

Pour éteindre la flamme, tournez la manette sur la position Arrêt **0**.

**AVERTISSEMENT!**

Abaissez ou coupez toujours la flamme avant de retirer les récipients du brûleur.

6. TABLE DE CUISSON - CONSEILS

**AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Ustensiles de cuisson

**AVERTISSEMENT!**

Ne placez pas le même récipient sur deux brûleurs.

**AVERTISSEMENT!**

Ne placez pas de récipients instables ou déformés sur le brûleur afin d'éviter les débordements et les blessures.

**ATTENTION!**

Assurez-vous que les poignées des récipients ne dépassent pas du devant de la table de cuisson.

**ATTENTION!**

Assurez-vous que les récipients de cuisson sont bien centrés sur le brûleur afin de garantir leur stabilité et de réduire la consommation de gaz.

6.2 Diamètres des récipients

**AVERTISSEMENT!**

Utilisez uniquement des récipients dont le diamètre correspond aux dimensions des brûleurs.

Brûleur	Diamètre du récipient (mm)
Triple couronne	160 - 240
Semi-rapide	140 - 240
Auxiliaire	120 - 180

7. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un plat de cuisson dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur

le fonctionnement de la table de cuisson.

- Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Lavez les éléments en acier inoxydable à l'eau, puis séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.

7.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement :** plastique fondu, films plastiques, sucre et

aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler.

- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez :** traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.
- Nettoyez les éléments en émail, le chapeau et la couronne avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement avant de les remettre en place.

7.3 Nettoyage de la bougie d'allumage

Cette fonctionnalité est obtenue grâce à une bougie d'allumage en céramique dotée d'une électrode en métal. Veillez à maintenir ces composants propres afin de faciliter l'allumage. Assurez-vous également que les orifices des couronnes des brûleurs ne sont pas obstrués.

7.4 Supports de casserole



Les supports de casserole ne sont pas adaptés au lavage dans un lave-vaisselle. Ils doivent être lavés à la main.

1. Retirez les supports de casserole pour nettoyer facilement la table de cuisson.



Remplacez les supports de casserole avec soin afin de ne pas endommager le dessus de la table de cuisson.

2. Après avoir lavé les supports de casserole, veillez à les remettre correctement en place.
3. Pour que le brûleur fonctionne correctement, assurez-vous que les bras des supports de casserole sont alignés avec le centre du brûleur.

7.5 Entretien périodique

Contactez périodiquement votre service après-vente pour contrôler l'état du tuyau d'arrivée de gaz et du régulateur de pression si votre installation en est équipée.

8. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Activation et désactivation de l'appareil



Selon le modèle de votre appareil, s'il dispose de symboles de manette, d'indicateurs ou de voyants :

- Le voyant s'allume lorsque l'appareil est en marche.
- Le symbole indique si la manette contrôle l'une des zones de cuisson, les fonctions du four ou la température.
- L'indicateur s'allume lorsque le four monte en température.

1. Tournez la manette des fonctions du four pour sélectionner une fonction.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température souhaitée.
3. Pour éteindre l'appareil, tournez les manettes des fonctions du four et celle de température en position **ARRÊT**.

8.2 Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement de l'appareil ou des composants défectueux peuvent causer une surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

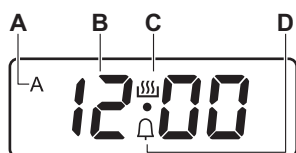
8.3 Fonctions du four

Symbole	Fonctions du four	Utilisation
0	Position Arrêt	L'appareil est éteint.
	Éclairage du four	Pour allumer l'éclairage même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.
	Convection naturelle	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
	Sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
	Chaleur tournante	Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les saveurs ne se mélangent.
	Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 2 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle.
	Cuisson légère	Pour cuire dans des moules et déshydrater à basse température sur un seul niveau.

Symbole	Fonctions du four	Utilisation
	Turbo gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
	Sole pulsée	Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle.
	Décongélation	Vous pouvez utiliser cette fonction pour décongeler des aliments surgelés comme des légumes et des fruits. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés.

9. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE

9.1 Affichage



- A. Indicateur de Durée et de Fin
- B. Affichage du temps
- C. Indicateur actif du minuteur
- D. Indicateur de minuterie

9.2 Touches

Touche	Fonction	Description
—	MOINS	Pour régler l'heure.
	HORLOGE	Pour régler une fonction de l'horloge.
+	PLUS	Pour régler l'heure.

9.3 Tableau des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Utilisation
	Minuteur Pour régler un décompte (de 1 minute à 23 heures 59 minutes). Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de l'appareil.

Fonction de l'horloge	Utilisation	
dur	Durée	Pour régler la durée de cuisson du four (de 1 minute à 10 heures).
Fin	Fin	Pour régler l'heure à laquelle le four doit s'éteindre (de 1 minute à 10 heures).



Vous pouvez utiliser les fonctions Durée et Fin simultanément si vous souhaitez que l'appareil s'allume et s'éteigne automatiquement : réglez d'abord la fonction Durée puis la fonction Fin.

9.4 Réglage des fonctions de l'horloge

Pour les fonctions Durée (dur) et Fin (fin), réglez une fonction du four et une température de cuisson. Ce n'est pas nécessaire pour le minuteur .

1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la fonction de l'horloge souhaitée commence à clignoter.
2. Appuyez sur  ou  pour sélectionner la fonction de l'horloge souhaitée.

La fonction de l'horloge s'active. Le voyant de la fonction de l'horloge que vous avez sélectionnée s'affiche. Le symbole A s'affiche également pour la Fin et la Durée.

3. Dès que la durée s'est écoulée, le voyant de la fonction clignote et un signal retentit pendant 7 minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.



Avec les fonctions Durée et Fin, l'appareil s'éteint automatiquement.

9.5 Annulation des fonctions de l'horloge

1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la fonction souhaitée clignote.
2. Appuyez simultanément sur les touches  et  et maintenez-les enfoncées.

La fonction de l'horloge s'éteint au bout de quelques secondes.

9.6 Modification du signal sonore

1. Pour entendre le signal sonore actuel, maintenez la touche  enfoncée.
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche  pour modifier le signal.
3. Relâchez la touche . Le dernier son entendu est celui qui est sélectionné.
4. Attendez 5 secondes que le réglage soit automatiquement confirmé.



Lorsque l'appareil est déconnecté du secteur ou après une coupure de courant, le signal sonore par défaut est de nouveau actif.

10. FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES

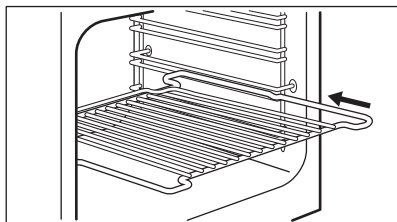


AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

10.1 Installation des accessoires

Grille métallique :

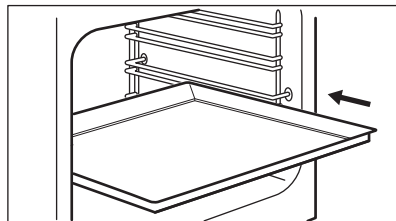


Faites glisser la grille entre les rails du support de grille. Les rebords latéraux doubles doivent être dirigés vers l'arrière du four et pointer vers le haut.

Plateau :



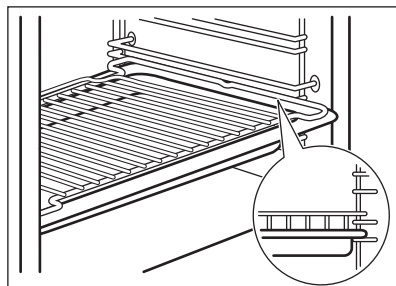
Ne poussez pas le plateau jusqu'à la paroi arrière de la cavité du four. Cela empêcherait la chaleur de circuler autour de la plaque. Les aliments pourraient brûler, particulièrement sur la partie arrière de la plaque.



Poussez le plateau ou le plat à rôtir entre les rails du support de grille choisi. Assurez-vous qu'ils ne touchent pas la paroi arrière du four.

Grille métallique et plat à rôtir ensemble :

Poussez le plat à rôtir entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.



11. FOUR - CONSEILS



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



La température et les temps de cuisson indiqués sont fournis uniquement à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

11.1 Informations générales

- L'appareil dispose de quatre niveaux de grille. Comptez les niveaux de grille à partir du bas de l'appareil.
- L'appareil est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits au minimum.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de

la porte. C'est normal. Veuillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.

- Essuyez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Cela entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

11.2 Cuisson

- Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien appareil. Adaptez vos réglages habituels (température, temps de cuisson, etc.) et les positions des grilles aux recommandations fournies dans les tableaux.
- Le fabricant vous recommande d'utiliser la température la plus faible pour la première utilisation.
- Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez celle qui s'en rapproche le plus.
- Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.
- Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne dorent pas toujours de manière homogène au début. Dans ce cas, ne modifiez pas la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.
- Avec des temps de cuisson plus longs, le four peut être éteint environ 10 minutes avant la fin du temps de

cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.

Lorsque vous cuisinez des plats surgelés, les plateaux de cuisson peuvent se déformer en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, cette torsion disparaît.

11.3 Cuisson de gâteaux

- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.
- La fonction Convection naturelle avec la température par défaut est idéale pour cuire du pain.

11.4 Cuisson de viande et de poisson

- Pour les aliments très gras, utilisez un plat à rôtir pour éviter de salir le four de manière irréversible.
- Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.
- Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans le plat à rôtir. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau dans le plat à rôtir à chaque fois qu'il n'en contient plus.

11.5 Temps de cuisson

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume.

Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson, etc.) pour vos ustensiles, vos recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

11.6 Cuisson traditionnelle

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Tresses feuilletées	250	150	25 - 30	3	plateau de cuisson
Gâteau plat ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	plateau de cuisson
Brioche aux pommes	2000	170 - 190	40 - 50	3	plateau de cuisson
Tourte aux pommes ²⁾	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm)
Petits gâteaux ¹⁾	500	160 - 170	25 - 30	2	plateau de cuisson
Génoise/Gâteau Savoie allégée ¹⁾	350	160 - 170	25 - 30	1	1 plaque ronde aluminée (diamètre : 26 cm)
Gâteau couronne	1500	160 - 170	45 - 55 ³⁾	2	plateau de cuisson
Poulet entier	1350	200 - 220	60 - 70	2	grille métallique
				1	plateau de cuisson
Poulet, moitié	1300	190 - 210	35 + 30	3	grille métallique
				1	plateau de cuisson
Côtelette de porc	600	190 - 210	30 - 35	3	Grille métallique
				1	plateau de cuisson
Flan pâtissier ⁴⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	plateau de cuisson
Gâteau levé fourré ⁵⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	plateau de cuisson
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	plateau de cuisson
Gâteau au fromage	2600	170 - 190	60 - 70	2	plateau de cuisson

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Flan pâtissier aux pommes ⁵⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	plateau de cuisson
Gâteau de Noël ⁵⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁶⁾	2	plateau de cuisson
Quiche lorraine ⁵⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm)
Pain paysan ⁷⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 plaques aluminées (longueur : 20 cm)
Génoise roumaine ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 plaques aluminées (longueur : 25 cm) au même niveau
Génoise roumaine - traditionnelle	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 plaques aluminées (longueur : 25 cm) au même niveau
Petits pains levés ⁵⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	plateau de cuisson
Gâteau roulé ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	plateau de cuisson
Meringue	400	100 - 120	40 - 50	2	plateau de cuisson
Crumble ⁵⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	plateau de cuisson
Génoise/Gâteau Savoie ¹⁾	600	160 - 170	25 - 35	3	plateau de cuisson
Gâteau au beurre ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	plateau de cuisson

¹⁾ Préchauffez le four pendant 10 minutes.

²⁾ Préchauffez le four pendant 15 minutes.

³⁾ Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 7 minutes.

⁴⁾ Préchauffez le four pendant 20 minutes.

⁵⁾ Préchauffez le four pendant 10 - 15 minutes.

⁶⁾ Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 10 minutes.

⁷⁾ Réglez la température sur 250 °C et préchauffez le four pendant 18 minutes.

11.7 Chaleur tournante

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Tresses feuilletées ¹⁾	250	145	25	3	plateau de cuisson
Tresses feuilletées ¹⁾	250 + 250	145	25	1 + 3	plateau de cuisson
Gâteau plat ¹⁾	1000	150	30	2	plateau de cuisson
Gâteau plat ¹⁾	1000 + 1000	155	40	1 + 3	plateau de cuisson
Brioche aux pommes	2000	170 - 180	40 - 50	3	plateau de cuisson
Tarte aux pommes	1200 + 1200	175	55	2	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) sur la même position de grille
Petits gâteaux ¹⁾	500	155	30	2	plateau de cuisson
Petits gâteaux ¹⁾	500 + 500	155	40	1 + 3	plateau de cuisson
Génoise allégée ¹⁾	350	160	30	1	1 plaque ronde aluminée (diamètre : 26 cm)
Gâteau couronne	1200	150 - 160	30 - 35 ²⁾	2	plateau de cuisson
Poulet entier	1400	180	55	2	grille métallique
				1	plateau de cuisson
Rôti de porc	800	170 - 180	45 - 50	2	grille métallique
				1	plateau de cuisson
Gâteau à base de levure fourré	1200	150 - 160	20 - 30	2	plateau de cuisson

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Pizza	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	plateau de cuisson
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	plateau de cuisson
Gâteau au fromage	2600	160 - 170	40 - 50	1	plateau de cuisson
Flan pâtissier aux pommes ³⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	plateau de cuisson
Gâteau de Noël ¹⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	plateau de cuisson
Quiche lorraine ³⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm)
Pain paysan ⁴⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	plateau de cuisson
Génoise roumaine ³⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 plaques aluminées (longueur : 25 cm) sur la même position de grille
Génoise roumaine - traditionnelle	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 plaques aluminées (longueur : 25 cm) sur la même position de grille
Petits pains levés ¹⁾	800	190	15	3	plateau de cuisson
Petits pains levés ⁵⁾	800 + 800	190	15	1 + 3	plateau de cuisson
Gâteau roulé ¹⁾	500	150 - 160	15 - 20	3	plateau de cuisson
Meringue	400	110 - 120	30 - 40	2	plateau de cuisson
Meringue	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	plateau de cuisson

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Crumble	1500	160 - 170	25 - 35	3	plateau de cuisson
Génoise/Gâteau Savoie ¹⁾	600	150 - 160	25 - 35	2	plateau de cuisson
Gâteau au beurre ¹⁾	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	plateau de cuisson

¹⁾ Préchauffez le four pendant 10 minutes.

²⁾ Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 7 minutes.

³⁾ Préchauffez le four pendant 10 à 15 minutes.

⁴⁾ Réglez la température à 250 °C et préchauffez le four pendant 10 à 20 minutes.

⁵⁾ Préchauffez le four pendant 15 minutes.

11.8 Chaleur tournante

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Tresses feuilletées ¹⁾	250	155	20	3	plateau de cuisson
Tresses feuilletées ¹⁾	250 + 250	150	20	1 + 3	plateau de cuisson
Gâteau plat ¹⁾	1000	155	35	2	plateau de cuisson
Gâteau plat ¹⁾	1000 + 1000	145	50	1 + 3	plateau de cuisson
Brioche aux pommes ¹⁾	2000	170 - 180	40 - 50	3	plateau de cuisson
Tarte aux pommes ¹⁾	1200 + 1200	175	55	1	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm)
Petits gâteaux ¹⁾	500	150	35	3	plateau de cuisson
Petits gâteaux ¹⁾	500 + 500	145	30	1 + 3	plateau de cuisson

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Génoise allégée ¹⁾	350	160	30	3	1 plaque ronde aluminée (diamètre : 26 cm)
Gâteau couronne	1200	150 - 160	40 - 50 ²⁾	3	plateau de cuisson
Poulet entier	1400	200	50	2	grille métallique
				1	plateau de cuisson
Côtelette de porc	600	180 - 200	30 - 40	2	grille métallique
				1	plateau de cuisson
Flan pâtissier ³⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	plateau de cuisson
Gâteau à base de levure fourré	1200	160 - 170	20 - 30	3	plateau de cuisson
Gâteau au fromage	2600	150 - 170	60 - 70	2	plateau de cuisson
Flan pâtissier aux pommes ³⁾	1900	180 - 200	50 - 40	3	plateau de cuisson
Gâteau de Noël ¹⁾	2400	150 - 170	50 - 60 ⁴⁾	3	plateau de cuisson
Quiche lorraine ³⁾	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm)
Pain paysan ⁵⁾	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	plateau de cuisson
Génoise roumaine ¹⁾	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 plaques aluminées (longueur : 25 cm) sur la même position de grille

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Génoise roumaine - traditionnelle	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 plaques aluminées (longueur : 25 cm) sur la même position de grille
Petits pains levés ¹⁾	800	190	15	3	plateau de cuisson
Petits pains levés ¹⁾	800 + 800	200	15	1 + 3	plateau de cuisson
Gâteau roulé ¹⁾	500	150 - 170	10 - 15	3	plateau de cuisson
Meringue	400	100 - 120	50 - 60	2	plateau de cuisson
Meringue	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	plateau de cuisson
Crumble ¹⁾	1500	170 - 180	20 - 30	2	plateau de cuisson
Génoise/Gâteau Savoie ¹⁾	600	150 - 170	20 - 30	2	plateau de cuisson
Gâteau au beurre ¹⁾	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	plateau de cuisson

¹⁾ Préchauffez le four pendant 10 minutes.

²⁾ Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 7 minutes.

³⁾ Préchauffez le four pendant 15 minutes.

⁴⁾ Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 10 minutes.

⁵⁾ Réglez la température à 230 °C et préchauffez le four pendant 15 minutes.

11.9 Cuisson légère ☞

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Tresses feuilletées ¹⁾	250	150 - 160	20 - 25	2	plateau de cuisson
Gâteau plat ¹⁾	500	160 - 170	35 - 40	2	plateau de cuisson

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Pizza 1)	1000	200 - 210	30 - 40	2	plateau de cuisson
Gâteau roulé 1)	500	160 - 170	20 - 30	2	plateau de cuisson
Meringue 2)	400	110 - 120	50 - 60	2	plateau de cuisson
Génoise/Gâteau Savoie 1)	600	160 - 170	25 - 30	2	plateau de cuisson
Gâteau au beurre 1)	600	160 - 170	25 - 30	2	plateau de cuisson
Poulet entier	1200	220 - 230	45 - 55	2	grille métallique
				1	plateau de cuisson

1) Réglez la température sur 250 °C et préchauffez le four pendant 20 minutes.

2) Réglez la température sur 250 °C et préchauffez le four pendant 10 minutes.

11.10 Turbo gril

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Toast 1)	500	230	3 - 5	3	grille métallique
Poulet, moitié	1200	200	25 + 25	2	grille métallique
				1	plateau de cuisson
Côtelette de porc	500	230	20 + 20	2	grille métallique
				1	plateau de cuisson

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

11.11 Fonction Pizza

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Pizza	1000	200 - 210	20 - 30	2	plateau de cuisson
Poulet entier	1400	165 - 175	55 - 65	2	plateau de cuisson
Poulet, moitié	1350	165 - 175	30 + 35	3	plateau de cuisson
Quiche lorraine ¹⁾	1000	210 - 220	20 - 30	2	plateau de cuisson

¹⁾ Préchauffez le four pendant 10 - 15 minutes.

12. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Remarques concernant l'entretien

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse tiède.
- Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation.
L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie. Ce risque est élevé pour la lèchefrite.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau chaude savonneuse.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.

12.2 Appareils en acier inoxydable ou en aluminium

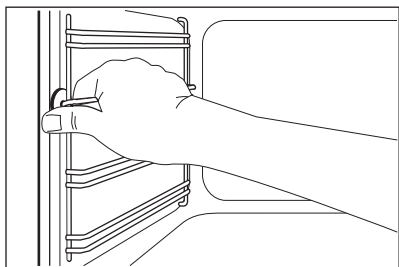


Nettoyez la porte uniquement avec une éponge ou un chiffon humides. Séchez-la avec un chiffon doux.
N'utilisez jamais de produits abrasifs ou acides ni d'éponges métalliques car ils peuvent endommager la surface du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

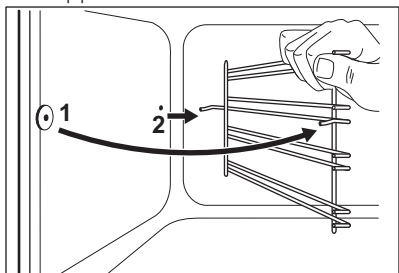
12.3 Retrait des supports de grille

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille

1. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



2. Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez le support.



Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

12.4 Nettoyage de la porte du four

La porte du four est dotée de deux panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four et le panneau de verre intérieur pour le nettoyer.



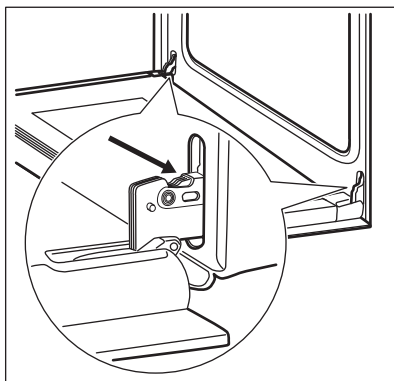
Si vous tentez d'extraire le panneau de verre intérieur sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.



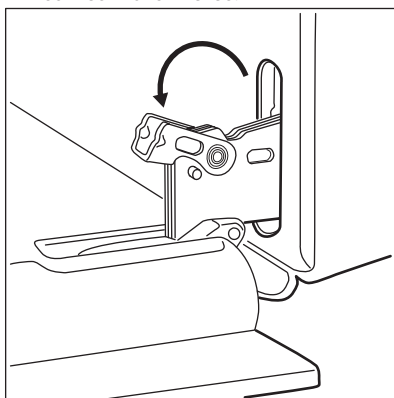
ATTENTION!

N'utilisez pas l'appareil sans le panneau de verre intérieur.

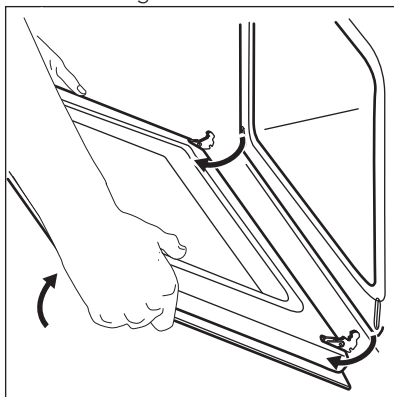
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



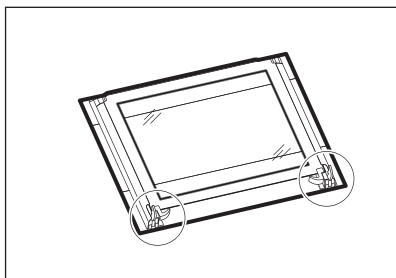
2. Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.



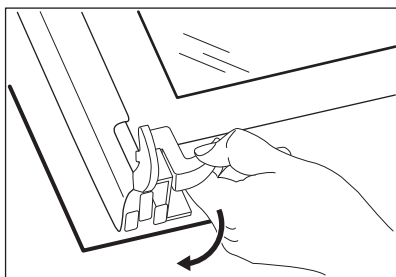
3. Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



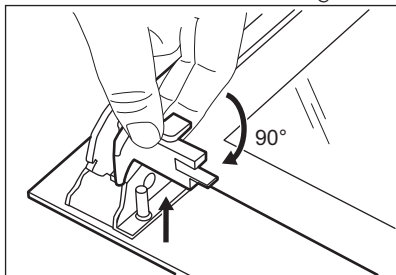
4. Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



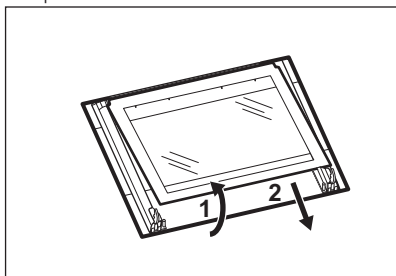
5. Désengagez le système de verrouillage pour retirer le panneau de verre intérieur.



6. Faites pivoter les deux fixations de 90° et retirez-les de leurs logements.



7. Soulevez doucement puis sortez le panneau de verre.

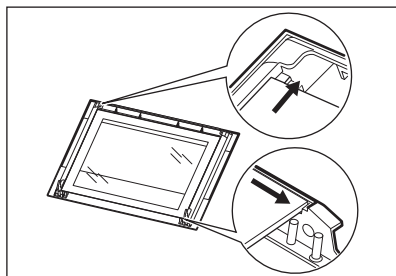


8. Nettoyez le panneau de verre à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau de verre.

Une fois le nettoyage terminé, remettez le panneau de verre et la porte du four en place. Suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau de verre où se trouve la zone imprimée est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté).

Veillez à installer correctement le panneau de verre intérieur dans son logement.



12.5 Retrait du tiroir

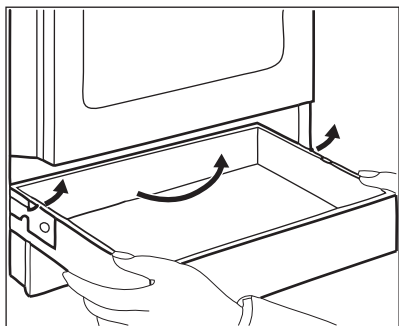


AVERTISSEMENT!

Ne stockez pas d'objets inflammables (matériel de nettoyage, sacs en plastique, gants de cuisine, papier ou aérosols de nettoyage) dans le tiroir. Lors de l'utilisation du four, le tiroir devient très chaud. Risque d'incendie.

Le tiroir situé sous le four peut être retiré pour pouvoir être nettoyé plus facilement.

1. Tirez le tiroir jusqu'à la butée.



2. Soulevez lentement le tiroir.
 3. Sortez complètement le tiroir.
- Pour réinstaller le tiroir, suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

12.6 Remplacement de l'éclairage

Placez un chiffon au fond de la cavité de l'appareil. Cela évitera d'endommager le diffuseur en verre et la cavité.



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !
Déconnectez le fusible avant de remplacer l'ampoule. L'éclairage et le diffuseur en verre peuvent être très chauds.

1. Éteignez l'appareil
2. Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

Éclairage arrière

1. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
4. Remplacez le diffuseur en verre.

13. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
Il n'y a aucune étincelle lorsque vous essayez d'activer le générateur d'étincelle.	La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Consultez le schéma de raccordement.
Il n'y a aucune étincelle lorsque vous essayez d'activer le générateur d'étincelle.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
Il n'y a aucune étincelle lorsque vous essayez d'activer le générateur d'étincelle.	Le chapeau et la couronne du brûleur sont mal positionnés.	Placez correctement le chapeau et la couronne du brûleur.

Problème	Cause probable	Solution
La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage.	Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé.	Maintenez le générateur d'étincelle enfoncé pendant 10 secondes maximum une fois la flamme allumée.
L'anneau de flamme est irrégulier.	La couronne du brûleur est encrassée par des résidus alimentaires.	Assurez-vous que l'injecteur n'est pas bouché et que la couronne est propre.
Les brûleurs ne fonctionnent pas.	Absence d'alimentation en gaz.	Vérifiez le raccordement au gaz.
La flamme est de couleur jaune ou orange.		Sur certaines parties du brûleur, la flamme peut avoir une apparence jaune ou orange. C'est normal.
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Mettez le four en marche.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
La cuisson des aliments est trop longue ou trop rapide.	La température est trop basse ou trop élevée.	Ajustez la température si nécessaire. Suivez les conseils du manuel d'utilisation.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	Éteignez le four à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.
L'affichage du four indique « 0.00 » et « LED ».	Il y a eu une coupure de courant.	Réglez de nouveau l'horloge.

13.2 Informations de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente.

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque

signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de l'appareil.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :	
Modèle (MOD.)	
Référence du produit (PNC)	
Numéro de série (S.N.)	

14. INSTALLATION



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

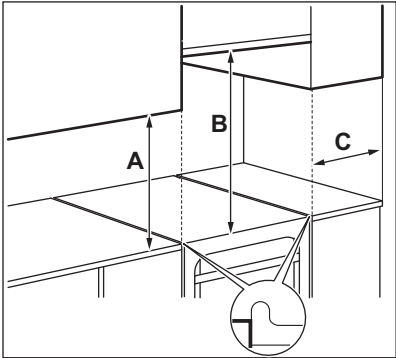
14.1 Emplacement de l'appareil

Vous pouvez installer votre appareil avec des placards d'un côté, des deux côtés ou dans un coin.



Laissez une distance d'environ 1 cm entre l'appareil et le mur arrière pour pouvoir ouvrir le couvercle.

Pour les distances minimales d'installation, reportez-vous au tableau.



Distances minimales

Dimensions	mm
A	400
B	650
C	150

14.2 Caractéristiques techniques

Tension	220 - 240 V
Fréquence	50 / 60 Hz
Classe de l'appareil	1

Dimensions	mm
Hauteur	857
Largeur	600
Profondeur	600

14.3 Autres caractéristiques techniques

Catégorie de l'appareil :	II2E+3+
Gaz d'origine :	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
Gaz de remplacement :	G30 (3+) 28-30 mbar G31 (3+) 37 mbar

14.4 Diamètres des vis de réglage

BRÛLEUR	Ø VIS DE RÉGLAGE ¹⁾ 1/100 mm
Auxiliaire	29 / 30
Semi-rapide	32
Triple couronne	67

¹⁾ Le type de vis de réglage dépend du modèle.

14.5 Brûleurs à gaz pour GAZ NATUREL G20 20 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW ¹⁾	PUISSANCE RÉDUITE kW ¹⁾	MODÈLE D'INJECTEUR 1/100 mm
Triple couronne	4.0	1.80	146
Semi-rapide	2.0 / 1.9	0.43 / 0.45	96
Auxiliaire	1.0	0.35	70

¹⁾ Le type de vis de réglage dépend du modèle.

14.6 Brûleurs à gaz pour GAZ NATUREL G25 25 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW ¹⁾	PUISSANCE RÉDUITE kW ¹⁾	MODÈLE D'INJECTEUR 1/100 mm
Triple couronne	3.8	1.7	146
Semi-rapide	2.0 / 1.75	0.43 / 0.45	96
Auxiliaire	0.95 / 0.9	0.35	70

¹⁾ Le type de vis de réglage dépend du modèle.

14.7 Brûleurs à gaz pour LPG G30 28-30 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE RÉDUITE kW	MODÈLE D'INJECTEUR 1/100 mm	DÉBIT DE GAZ NOMINAL g/h
Triple couronne	4.0	1.80	101	291

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE RÉDUITE kW	MODÈLE D'INJECTEUR 1/100 mm	DÉBIT DE GAZ NOMINAL g/h
Semi-rapide	2.0	0.43	71	145
Auxiliaire	1.0	0.35	50	73

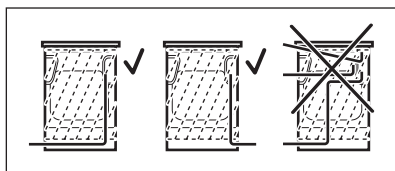
14.8 Brûleurs à gaz pour LPG G31 37 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW ¹⁾	PUISSANCE RÉDUITE kW ¹⁾	MODÈLE D'INJECTEUR 1/100 mm	DÉBIT DE GAZ NOMINAL g/h
Triple couronne	4.0	1.8	101	286
Semi-rapide	2.0	0.43	71	143
Auxiliaire	1.0	0.35	50	71

¹⁾ Le type de vis de réglage dépend du modèle.

14.9 Raccordement au gaz

Utilisez des raccords fixes (« rigides ») ou utilisez des tuyaux flexibles en acier inoxydable selon les normes en vigueur. Si vous utilisez des tuyaux flexibles métalliques, ils ne doivent pas entrer en contact avec des parties mobiles ni être comprimés.



AVERTISSEMENT!

Le tuyau de raccordement au gaz ne doit pas entrer en contact avec la partie de l'appareil indiquée sur l'illustration.

14.10 Raccordement avec des tuyaux flexibles non métalliques

Si vous pouvez accéder facilement au raccordement, vous pouvez utiliser un tuyau flexible. Le tuyau flexible doit être

fermement fixé au moyen de colliers de serrage.

Lors de l'installation, utilisez toujours le support de tuyau et le joint. Le tuyau flexible est adapté lorsque :

- il ne peut pas devenir plus chaud que la température ambiante, à savoir plus de 30 °C ;
- il n'est pas plus long que 1 500 mm ;
- aucune partie n'est plus étroite ;
- il n'est pas tordu ou écrasé ;
- il n'entre pas en contact avec des bords ni des coins tranchants ;
- son état peut être facilement vérifié. Lorsque vous vérifiez l'état du tuyau flexible, assurez-vous que :

- il ne présente aucune fente, coupure, marque de brûlure sur les deux extrémités et sur toute sa longueur ;
- le matériau n'est pas durci, mais présente une élasticité correcte ;
- les colliers de serrage ne sont pas rouillés ;
- la date d'expiration n'est pas dépassée.

Si vous constatez au moins un de ces défauts, ne réparez pas le tuyau, mais remplacez-le.


AVERTISSEMENT!

Lorsque l'installation est terminée, assurez-vous que chaque raccord est étanche. Pour vérifier l'étanchéité, utilisez une solution savonneuse, jamais de flamme !

La rampe d'arrivée de gaz est située à l'arrière du bandeau de commande.


AVERTISSEMENT!

Avant de raccorder le gaz, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique ou retirez le fusible dans la boîte à fusibles. Fermez le clapet principal de l'arrivée de gaz.

14.11 Raccordement aux différents types de gaz



Le raccordement aux différents types de gaz ne doit être effectué que par un professionnel qualifié.



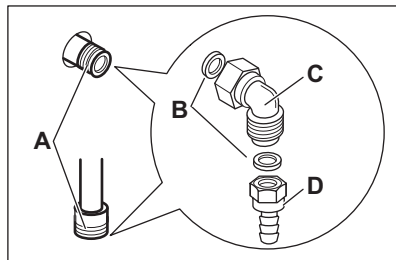
Si l'appareil est configuré pour le gaz naturel, vous pouvez le passer au gaz liquéfié avec les injecteurs adaptés. Le débit de gaz est adapté à l'utilisation.


AVERTISSEMENT!

Avant de remplacer les injecteurs, assurez-vous que les manettes du gaz sont en position Arrêt. Débranchez l'appareil de la prise murale. Laissez l'appareil refroidir. Risque de blessure !



L'appareil est réglé sur le gaz par défaut. Pour modifier le réglage, utilisez toujours le joint d'étanchéité.

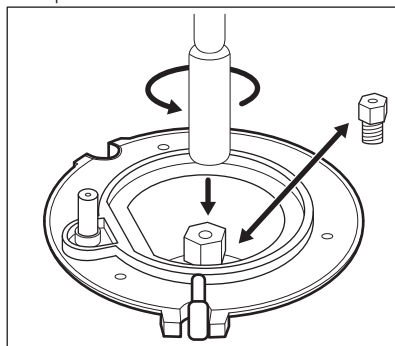


- A. Point de raccordement au gaz (un seul point valable pour l'appareil)
- B. Joint
- C. Raccordement réglable
- D. Support du tuyau de LPG

14.12 Remplacement des injecteurs de la table de cuisson

Remplacez les injecteurs dès vous changez le type de gaz.

1. Démontez les supports des casseroles.
2. Démontez les chapeaux et les couronnes du brûleur.
3. Démontez les injecteurs à l'aide d'une clé de 7.
4. Remplacez les injecteurs par des injecteurs adaptés au type de gaz que vous utilisez.



5. Remplacez la plaque signalétique (qui se trouve près du tuyau d'arrivée de gaz) par celle correspondant au nouveau type d'alimentation en gaz.

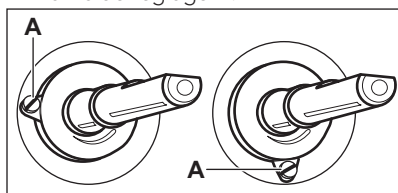


Vous trouverez cette plaque dans le sachet fourni avec l'appareil.

Si la pression de l'alimentation en gaz n'est pas constante ou est différente de la pression nécessaire, installez un régulateur de pression sur le tuyau d'arrivée de gaz.

14.13 Réglage du niveau de gaz minimal du brûleur de la table de cuisson

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
 2. Démontez la manette de la table de cuisson. Si vous n'avez pas accès à la vis de réglage, démontez le bandeau de commande avant de commencer le réglage.
 3. À l'aide d'un tournevis plat et fin, ajustez la position de la vis de réglage A.
- Le modèle détermine la position de la vis de réglage A.



Passage du gaz naturel au gaz liquéfié

1. Serrez entièrement la vis de réglage.
2. Remettez la manette en place

Passage du gaz liquéfié au gaz naturel

1. Dévissez la vis de réglage d'environ un tour A.
2. Remontez la manette de la table de cuisson.
3. Branchez l'appareil à l'alimentation électrique.

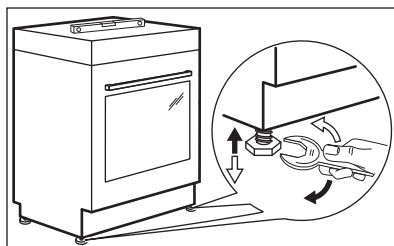


AVERTISSEMENT!

Branchez la fiche dans la prise secteur uniquement après avoir remis en place toutes les pièces dans leurs positions initiales. Risque de blessure !

4. Allumez le brûleur.
Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Utilisation quotidienne ».
5. Tournez la manette de la table de cuisson vers sa position minimale.
6. Démontez la manette de la table de cuisson.
7. Vissez doucement la vis de réglage jusqu'à ce que la flamme soit au minimum et stable.
8. Remontez la manette de la table de cuisson.

14.14 Mise de niveau de l'appareil



Utilisez les petits pieds situés sous l'appareil pour mettre la surface supérieure de l'appareil de niveau avec les autres surfaces environnantes.

14.15 Protection anti-bascule

Réglez la hauteur et l'emplacement de l'appareil avant de commencer à fixer la protection anti-bascule.



ATTENTION!

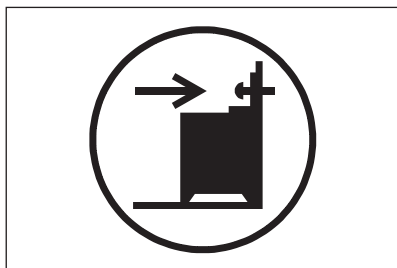
Assurez-vous d'installer la protection anti-bascule à la bonne hauteur.



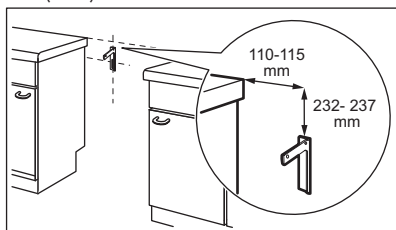
Vérifiez que la surface derrière l'appareil est lisse.

Vous devez installer la protection anti-bascule. Si vous ne l'installez pas, l'appareil peut basculer.

Votre appareil dispose du symbole illustré ci-dessous (si applicable) afin de vous rappeler d'installer la protection anti-bascule.



1. Installez la protection anti-basculé 232 - 237 mm en-dessous de la surface supérieure de l'appareil et à 110 - 115 mm à côté de l'appareil, dans l'orifice circulaire situé sur un support. Vissez-la dans un matériau solide ou utilisez un renfort adapté (mur).



2. L'orifice se trouve sur le côté gauche, à l'arrière de l'appareil. Soulevez l'avant de l'appareil et placez-le au milieu de l'espace entre les placards.

Si l'espace entre les placards est supérieur à la largeur de l'appareil, vous devez ajuster la mesure latérale si vous souhaitez centrer l'appareil.



Si vous avez modifié les dimensions de la cuisinière, alignez correctement le dispositif à bout arrondi.



ATTENTION!

Si l'espace entre les placards est supérieur à la largeur de l'appareil, vous devez ajuster la mesure latérale si vous souhaitez centrer l'appareil.

14.16 Installation électrique



AVERTISSEMENT!

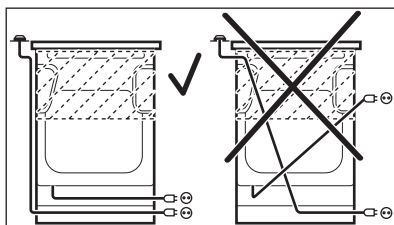
Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les précautions de sécurité du chapitre « Consignes de sécurité ».

Cet appareil est fourni avec une fiche et un câble d'alimentation.



AVERTISSEMENT!

Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec la partie de l'appareil hachurée sur l'illustration.



15. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

15.1 Informations de produit pour table de cuisson selon la norme EU 66/2014

Identification du modèle	47696GT-MN
	47696GT-WN

Type de table de cuisson	Table de cuisson dans une cuisinière autonome	
Nombre de brûleurs à gaz	4	
Efficacité énergétique selon le brûleur à gaz (EE gas burner)	Arrière gauche - Auxiliaire	non applicable
	Arrière droit - Semi-rapide	55.0%
	Avant droit - Semi-rapide	55.0%
	Avant gauche - Triple couronne	52.5%
Efficacité énergétique de la table de cuisson (EE gas hob)		54.2%

EN 30-2-1 : Appareils de cuisson domestiques à gaz - Partie 2-1 : Utilisation rationnelle de l'énergie - Général

15.2 Table de cuisson - Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien en suivant les conseils suivants.

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.
- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Avant d'utiliser les brûleurs et les supports de casserole, assurez-vous qu'ils sont correctement installés.
- Le fond du récipient doit avoir des dimensions adaptées à la taille du brûleur.
- Posez directement le récipient sur le brûleur, au centre de celui-ci.
- Dès que le liquide commence à bouillir, baissez la flamme juste assez pour laisser le liquide frémir.
- Si possible, utilisez une cocotte-minute. Consultez sa notice d'utilisation.

15.3 Fiche du produit et informations pour les fours conformément à la norme EU 65-66/2014

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	47696GT-MN 47696GT-WN
Index d'efficacité énergétique	96.2
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	0,84 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0,76 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	57 l

Type de four	Four dans une cuisinière autonome	
Masse	47696GT-MN	43.0 kg
	47696GT-WN	43.0 kg

EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Plages, fours, fours à vapeur et grils - Méthodes de mesure des performances.

15.4 Four - Économies d'énergie



Cet appareil est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

Conseils généraux

Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée lorsque vous faites fonctionner l'appareil, et ouvrez-la le moins possible durant la cuisson.

Utilisez des plats en métal pour augmenter les économies d'énergie.

Si possible, ne préchauffez pas le four avant d'y introduire vos aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson, en fonction de la durée de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud.

16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et

électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

www.aeg.com/shop



867330045-B-142017



AEG