

40006VS

NL Gebruiksaanwijzing  
FR Notice d'utilisation

2  
30

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)



## INHOUD

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE .....	3
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN .....	4
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT .....	7
4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK .....	8
5. KOOKPLAAT - DAGELIJKS GEBRUIK .....	8
6. KOOKPLAAT - HANDIGE AANWIJZINGEN EN TIPS .....	10
7. KOOKPLAAT - ONDERHOUD EN REINIGING .....	10
8. OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK .....	11
9. OVEN - HANDIGE AANWIJZINGEN EN TIPS .....	12
10. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING .....	24
11. PROBLEMEN OPLOSSEN .....	27
12. MONTAGE .....	28

## 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 – functies die gewone apparaten wellicht niet hebben. Neem een paar minuten de tijd om het door te lezen zodat u er optimaal van kunt profiteren.

### Ga naar onze website voor:



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



Registreer uw product voor een betere service:  
**www.aeg.com/productregistration**



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

## KLANTENSERVICE

Wij raden altijd het gebruik van originele onderdelen aan.

Zorg er als u contact opneemt met de klantenservice voor dat u de volgende gegevens bij de hand hebt.

De informatie staat op het typeplaatje. model, productnummer, serienummer.



Waarschuwing - Belangrijke veiligheidsinformatie.



Algemene informatie en tips



Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

# 1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

## 1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan van een volwassene of van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is uitgerust met een kinderbeveiliging, raden wij aan dit te activeren.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

## 1.2 Algemene veiligheid

- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. De verwarmingselementen niet aanraken.
- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.

- Zonder toezicht koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brandgevaar opleveren.
- Probeer brand nooit met water te blussen, maar schakel in plaats daarvan het apparaat uit en bedek de vlam, d.w.z. met een deksel of blusdeken.
- Bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Wees voorzichtig als u de opslaglade aanraakt. Deze kan heet worden.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trekt u eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Installeer de inschuifrail in de omgekeerde volgorde.
- Als de glaskeramische oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### 2.1 Montage



#### **WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Wees voorzichtig met het verplaatsen van het apparaat, het is zwaar. Draag altijd veiligheidshandschoenen.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.

- Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.
- De zijkanten van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.
- Installeer het apparaat niet op een platform.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat hete pennen van het apparaat vallen als de deur of het raam wordt geopend.



**WAARSCHUWING!**

Installeer een stabilisator om te voorkomen dat het apparaat kantelt. Raadpleeg de installatiegids.

**Aansluiting op 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.
- Zorg dat u de hoofdstekker en kabel niet beschadigt. Neem contact op met de service-afdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel te vervangen.
- 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.

**2.2 Gebruik**



**WAARSCHUWING!**

Gevaar op letsel, brandwonden of elektrische schokken

- Gebruik dit apparaat in een huishoudelijke omgeving.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat telkens na gebruik uit.
- Van binnen wordt het apparaat heet als het in werking is. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- 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.
- Oefen geen kracht uit op een geopende deur.
- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.

Downloaded from www.vandenborre.be

- Houd de deur van het apparaat altijd dicht als het apparaat in werking is.
- Leg geen bestek of pandeksels op de kookzones. Ze worden heet.
- Zet de kookzone op "uit" na elk gebruik.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Sluit het apparaat direct af van de stroomtoevoer als het oppervlak van het apparaat gebroken is. Dit om elektrische schokken te voorkomen.



### WAARSCHUWING!

Brand- of explosiegevaar.

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



### 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.
  - Leg geen aluminiumfolie op de bodem van het apparaat.

- Plaats geen water direct in het hete apparaat.
- haal vochthoudende schotels en eten uit het apparaat als u klaar bent met koken.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email heeft geen ongewenst effect op de werking van het apparaat. Dit is geen defect dat geldt voor het recht op garantie.
- Gebruik een diepe braadpan voor vochtige taarten. Fruitsappen kunnen permanente vlekken maken.
- Zet geen hete pannen 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.
- Geen aluminiumfolie op het apparaat leggen.
- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems kunnen krassen veroorzaken in het glaskeramiek. Til deze voorwerpen altijd op als u ze moet verplaatsen op het kookoppervlak.

## 2.3 Onderhoud en reiniging



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met de service-afdeling.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de deur uit het apparaat. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Resterend vet of voedsel in het apparaat kan brand veroorzaken.

- Maak het apparaat schoon met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Raadpleeg als u een ovenspray gebruikt eerst de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytisch emaille (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.

## 2.4 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.

## 2.5 Verwijdering



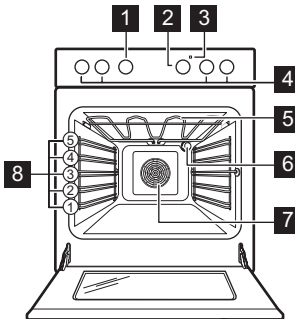
### WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

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

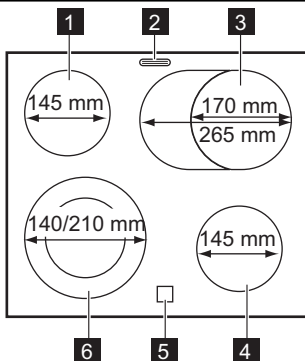
# 3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

## 3.1 Algemeen overzicht



- 1 Knop voor de ovenfuncties
- 2 Knop voor de temperatuur
- 3 Temperatuurweergave
- 4 Toetsen voor de kookplaat
- 5 Verwarmingselement
- 6 Ovenlampje
- 7 Ventilator- en verwarmingselement
- 8 Rekstanden

## 3.2 Indeling kookplaat



- 1** Kookzone 1200 W
- 2** Stoomuitlaat
- 3** Kookzone 1500/2400 W
- 4** Kookzone 1200 W
- 5** Restwarmte-indicatie
- 6** Kookzone 1000/2200 W

## 3.3 Accessoires

- **Ovenrek**  
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.
- **Vlakke bakplaat**  
Voor gebak en koekjes.
- **Braadpan**

Voor braden en roosteren of als pan om vet op te vangen.

- **Bewaarlade**  
Onder de ovenruimte bevindt zich een bewaarlade.

## 4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

**!** **WAARSCHUWING!**  
Zie de veiligheidshoofdstukken.

### 4.1 Eerste reiniging

- Verwijder alle accessoires en uitneembare rails (indien van toepassing).
- Reinig het apparaat voor het eerste gebruik.

**!** Zie het hoofdstuk "Onderhoud en reiniging".

### 4.2 Voorverwarmen

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

1. Stel de functie en de maximumtemperatuur in.
2. Laat het apparaat een uur aan staan.
3. Stel de functie en de maximumtemperatuur in.
4. Laat het apparaat tien minuten aan staan.
5. Stel de functie en de maximumtemperatuur in.
6. Laat het apparaat tien minuten aan staan.

Accessoires kunnen heter worden dan normaal. Het apparaat kan een vreemde geur en rook afgeven. Dit is normaal. Zorg dat er voldoende luchtcirculatie is.

## 5. KOOKPLAAT - DAGELIJKS GEBRUIK

**!** **WAARSCHUWING!**  
Zie de veiligheidshoofdstukken.



## 5.1 Temperatuurinstelling

Toets	Functie
	Warmhouden
0	Uit-stand
1-9	Kookstanden (1 - laagste kookstand; 9 - hoogste kookstand)

1. Draai de bedieningsknop in de gewenste kookstand.
2. Zet de bedieningsknop op stand **0** om het kookproces stop te zetten.



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

## 5.2 Gebruik van de dubbele zone



### LET OP!

Draai de knop naar rechts om de dubbele zone te activeren. Draai de knop niet door de stoppositie.

1. Draai de knop rechtsom naar positie **9**.
2. Draai de knop langzaam naar het symbool  tot u een klik hoort. De twee kookzones zijn nu aan.
3. Raadpleeg 'Kookstanden' om de nodige kookstanden in te stellen.

## 5.3 Restwarmte-indicatie

De restwarmte-indicatie geeft aan wanneer een kookzone heet is.



### WAARSCHUWING!

Er bestaat verbrandingsgevaar door restwarmte.

# 6. KOOKPLAAT - HANDIGE AANWIJZINGEN EN TIPS



### WAARSCHUWING!

Zie de veiligheidshoofdstukken.

## 6.1 Kookgerei



- De bodem van het kookgerei moet zo dik en vlak mogelijk zijn.
- Kookgerei gemaakt van geëmailleerd staal of met aluminium of koperen bodems, kunnen tot verkleuringen leiden van de glazen keramische kookplaat.

- Zet de pan op de kookzone voordat u deze inschakelt.
- Schakel voor het einde van de bereidingstijd de kookzones uit, om gebruik te maken van de restwarmte.
- De bodems van de pannen en kookzones dienen dezelfde afmeting te hebben.

## 6.3 De voorbeelden van kooktoepassingen

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

## 6.2 Energie besparen



- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.

Temperatuurinstelling	Te gebruiken voor:	Tijd	Tips
1	Het door u gekookte eten warm te houden	naar behoefte	Leg een deksel op de pan
1-2	Hollandaise saus, boter smelten, chocolade, gelatine	5-25 min.	Meng het geheel van tijd tot tijd.
1-2	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren	10-40 min.	Met deksel bereiden
2-3	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen	25-50 min.	Voeg minstens tweemaal zoveel vloeistof toe als rijst, melkgerechten tijdens het bereiden tussendoor roeren.
3-4	Stomen van groenten, vis en vlees	20-45 min.	Enkele eetlepels vloeistof toevoegen
4-5	Aardappelen stomen	20-60 min.	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen
4-5	Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen	60-150 min.	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten
6-7	Lichtjes braden: kalfsoester, kalfs cordon bleu, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts	zoals nodig	Halverwege de bereidings-tijd omdraaien
7-8	Door-en-door gebraden, opgebakken aardappelen, lendenbiefstukken, steaks	5-15 min.	Halverwege de bereidings-tijd omdraaien
9	Aan de kook brengen van grotere hoeveelheden water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van friet		

## 7. KOOKPLAAT - ONDERHOUD EN REINIGING



### WAARSCHUWING!

Zie de veiligheidshoofdstukken.

Reinig het apparaat telkens na gebruik. Gebruik altijd pannen met een schone bodem.



Krassen of donkere vlekken in de glaskeramiek hebben geen invloed op de werking van het apparaat.

### Vuil verwijderen:

- **Verwijder direct:** gesmolten plastic, gesmolten folie en suikerhoudende gerechten. Anders kan het vuil het apparaat beschadigen. Gebruik een speciale schraper voor de glazen plaat. Plaats de schraper schuin op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.

- **Verwijder nadat het apparaat voldoende is afgekoeld:** kalkvlekken, waterkringen, vetvlekken en glimmende metaalachtige verkleuringen. Gebruik een speciaal schoonmaakmiddel voor glaskeramik of roestvrij staal.

2. Reinig het apparaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
3. Wrijf het apparaat **ten slotte droog met een schone doek.**

## 8. OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK



### WAARSCHUWING!

Zie de veiligheidshoofdstukken.

### 8.1 Koelventilator

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

2. Draai de knop voor de temperatuur naar een temperatuur.






Het temperatuurlampje gaat aan zolang de temperatuur in het apparaat stijgt.




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 Het apparaat aan- en uitzetten

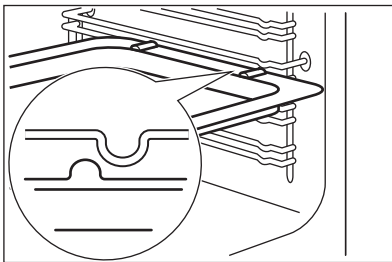
1. Draai de knop voor de ovenfuncties naar een ovenfunctie.

### 8.3 Ovenfuncties

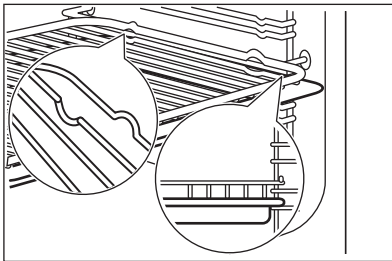
Ovenfunctie	Applicatie
 Uit-stand	Het apparaat staat uit.
 Multi hete-lucht	Voor het braden of braden en bakken van gerechten waarvoor dezelfde bereidingstemperatuur nodig is, op meer dan één steunhoogte, zonder dat er smaken worden overgebracht van het ene naar het andere gerecht. Stel de oventemperatuur (20-40 °C) lager in dan bij bereiding met onder- en bovenwarmte.
 Boven + Onderwarmte	Bakken en braden op één ovenniveau. De bovenste en onderste verwarmingselementen worden gelijktijdig ingeschakeld.
 Pizzafunctie	Om pizza, quiche of pasteitjes te maken. Stel de oven-temperatuur (20-40 °C) lager in dan bij bereiding met onder- en bovenwarmte.
 Circulatiegrill	Voor het bakken van grote stukken vlees. Het grillelement en de ovenventilator werken samen, zodat de hete-lucht rond de gerechten circuleert.

Ovenfunctie	Applicatie
 Grill intens	Voor het grillen van plat voedsel in grote hoeveelheden. Voor het maken van toast. Het volledige grillelement wordt geactiveerd.
 Drogen	Voor het drogen van gesneden fruit (zoals appels, pruimen, perziken) en groenten (zoals tomaten, courgette of champignons).
 Ontdooien	Voor het ontdooien van diepvriesvoedsel.
 Ovenlampje	Het ovenlampje activeren zonder een bereidingsfunctie.

## 8.4 De ovenaccessoires plaatsen



De diepe pan en het ovenrooster hebben zijranden. Deze randen en de vorm van de geleidestangen vormen een speciaal accessoire om te zorgen dat het kookgerei niet verschuift.



### Het ovenrooster en de diepe pan samen plaatsen

Plaats het ovenrooster op de diepe pan. Plaats de diepe pan tussen de geleidestangen van een van de ovenniveaus.

## 9. OVEN - HANDIGE AANWIJZINGEN EN TIPS



### WAARSCHUWING!

Zie de veiligheidshoofdstukken.



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.



### LET OP!

Gebruik voor cakes met veel vocht een diep bakblik. Vruchtensappen kunnen het emaille beschadigen.

### 9.1 Bakken

#### Algemene aanwijzingen

- Uw nieuwe oven kan een andere bak-/braadverhouding hebben dan het ap-

paraat dat u tot nu toe gebruikt heeft. Pas uw normale instellingen (temperatuur, gaartijden) en de ovenniveaus aan de tabelwaarden aan.

- Bij langere baktijden kunt u de oven ca. 10 minuten voor het einde van de baktijd uitschakelen, om te profiteren van de restwarmte.

**Wanneer u diepgevroren levensmiddelen gebruikt, kunnen de platen in de oven tijdens het bakken vervormen. Wanneer de platen afkoelen, verdwijnt de vervorming.**

**Aanwijzingen bij de baktabellen**

- Wij raden aan om de eerste keer de lagere temperatuur in te stellen.

- Als u geen concrete aanwijzingen kunt vinden voor uw eigen recept, kijkt u dan bij een soortgelijk product.
- Bij het bakken van gebak 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.

**9.2 Baktips**

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De onderkant van de cake is te licht van kleur.	Verkeerde rekstand.	Plaats de cake lager.
De cake zakt in (wordt klef, klonterig, streperig).	De oventemperatuur is te hoog.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur lager in.
De cake zakt in (wordt klef, klonterig, streperig).	Te korte baktijd.	Baktijd verlengen. <b>Baktijden kunnen niet worden verkort door hogere baktemperaturen.</b>
De cake zakt in (wordt klef, klonterig, streperig).	Er zit te veel vloeistof in het mengsel.	Minder vocht gebruiken. Let op de kneedtijden, vooral bij het gebruik van keukenmachines.
De cake is te droog.	De oventemperatuur is te laag.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur hoger in.
De cake is te droog.	Te lange baktijd.	De volgende keer dat u een cake bakt, gebruikt u een kortere baktijd.
De cake wordt ongelijkmatig bruin.	De oventemperatuur is te hoog en de baktijd te kort.	De baktemperatuur lager instellen en de baktijd verlengen.
De cake wordt ongelijkmatig bruin.	Het deeg is niet gelijkmatig verdeeld.	Verdeel het deeg gelijkmatig over de bakplaat.
De cake wordt niet gaar binnen de aangegeven baktijd.	De oventemperatuur is te laag.	De volgende keer dat u een cake bakt, stelt u de baktemperatuur een beetje hoger in.

## 9.3 Multi hetelucht

### Bakken op één gebruiksniveau

#### Bakken in vormen

Verwarmingsoort	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd in min
Tulband of brioche	2	150 - 160	50 - 70
Zandgebak/vruchtencake	1 - 2	140 - 160	50 - 90
Fatless sponge cake	3	150 - 160 <sup>1)</sup>	25 - 40
Taartbodem van zandtaartdeeg	2	170-180 <sup>1)</sup>	10 - 25
Taartbodem - roerdeeg	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie (2 vormen Ø20cm, diagonaal geplaatst)	2 - 3	160	60 - 90

<sup>1)</sup> Oven voorverwarmen

#### Gebak op bakplaat

Verwarmingsoort	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd in min.
Kruimeltaart (droog)	3	150 - 160	20 - 40
Vruchtentaart (op gistdeeg/roerdeeg) <sup>1)</sup>	3	150	35 - 55
Vruchtentaart met kruimeldeeg	3	160 - 170	40 - 80

<sup>1)</sup> Gebruik diepe pan

#### Koekjes

Verwarmingsoort	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd in min.
Zandkoekjes	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Pastry Stripes	3	140	20 - 35
Roerdeegkoekjes	3	150 - 160	15 - 20
Eiwitgebak, schuimgebak	3	80 - 100	120 - 150
Bitterkoekjes	3	100 - 120	30 - 50

Downloaded from www.vandenborre.be

Verwarmingssoort	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd in min.
Klein gerezen gebak	3	150 - 160	20 - 40
Klein bladerdeeggebak	3	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30
Bolletjes	3	160 <sup>1)</sup>	10 - 35
Small cakes (20 per plaat)	3	150 <sup>1)</sup>	20 - 35

<sup>1)</sup> Oven voorverwarmen

**Tabel voor ovenschotels en gegratineerde gerechten**

Schotel	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd in min.
Stokbroden bedekt met gesmolten kaas	1	160 - 170 <sup>1)</sup>	15 - 30
Gevulde groente	1	160 - 170	30 - 60

<sup>1)</sup> Oven voorverwarmen

**Bakken op meerdere niveaus**

**Gebak op bakplaat**

Verwarmingssoort	Plaathoogte 2 niveaus	Temperatuur °C	Tijd in min.
Roomsoezen/tompoezen	2/4	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45
Kruimeltaart	2/4	150 - 160	30 - 45

<sup>1)</sup> Oven voorverwarmen

**Koekjes/small cakes/gebak/broodjes**

Verwarmingssoort	Plaathoogte 2 niveaus	Temperatuur °C	Tijd in min.
Zandkoekjes	2/4	150 - 160	20 - 40
Zandtaartdeeg/Deegreepjes	2/4	140	25 - 45
Roerdeegkoekjes	2/4	160 - 170	25 - 40
Eiwitgebak, schuimgebak	2/4	80 - 100	130 - 170
Bitterkoekjes	2/4	100 - 120	40 - 80
Klein gerezen gebak	2/4	160 - 170	30 - 60

Verwarmingssoort	Plaathoogte 2 niveaus	Temperatuur °C	Tijd in min.
Klein bladerdeeggebak	2/4	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50
Bolletjes	2/4	180 <sup>1)</sup>	25 - 40
Small cakes (20 per plaat)	2/4	150 <sup>1)</sup>	20 - 40

<sup>1)</sup> Oven voorverwarmen

## 9.4 Bakken op één niveau: —

### Bakken in vormen

Verwarmingssoort	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd in min.
Tulband of brioche	2	160 - 180	50 - 70
Zandgebak/vruchtcake	1 - 2	150 - 170	50 - 90
Fatless sponge cake	3	170 <sup>1)</sup>	25 - 40
Taartbodem van zandtaartdeeg	2	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25
Taartbodem - roerdeeg	2	170 - 190	20 - 25
Apple pie (2 vormen Ø20cm, diagonaal geplaatst)	1 - 2	180	60 - 90
Hartige taart (bijv. quiche lorraine)	1	180 - 220	35 - 60
Kwarktaart	1 - 2	160 - 180	60 - 90

<sup>1)</sup> Oven voorverwarmen

### Gebak op bakplaat

Verwarmingssoort	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd in min.
Vlechtbrood/ broodkrans	2	170 - 190	40 - 50
Kerststol	2	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70



Downloaded from www.vandenborre.be

Verwarmingssoort	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd in min.
<b>Brood (roggebrood):</b>			
1. Eerste deel van het bakproces.	1 - 2	1. 230 <sup>1)</sup>	1. 20
2. Tweede deel van het bakproces.		2. 160 - 180 <sup>1)</sup>	2. 30 - 60
Roomsoezen/ tompoezen	3	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35
Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam)	3	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20
Kruimeltaart (droog)	3	160 - 180	20 - 40
Amandelcake/suikertaart	3	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30
Vruchtentaart (op gistdeeg/roerdeeg) <sup>2)</sup>	3	170	35 - 55
Vruchtentaart met kruimeldeeg	3	170 - 190	40 - 60
Plaatkoek met kwetsbare garnering (bijv. kwark, room, puddingvulling)	3	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80
Pizza (met veel garnering) <sup>2)</sup>	1 - 2	190 - 210 <sup>1)</sup>	30 - 50
Pizza (dunne korst)	1 - 2	220 - 250 <sup>1)</sup>	15 - 25
Ongedesemd brood	1	230 - 250	10 - 15
Vlaaien (CH)	1	210 - 230	35 - 50

<sup>1)</sup> Oven voorverwarmen

<sup>2)</sup> Gebruik diepe pan

### Koekjes

Verwarmingssoort	Inzetniveaus	Temperatuur °C	Tijd in min.
Zandkoekjes	3	170 - 190	10 - 20
Short bread/ Pastry Stripes	3	160 <sup>1)</sup>	20 - 35

Verwarmingssoort	Inzetniveaus	Temperatuur °C	Tijd in min.
Roerdeegkoekjes	3	170 - 190	20 - 30
Eiwitgebak, schuimgebak	3	80 - 100	120 - 150
Bitterkoekjes	3	120 - 130	30 - 60
Klein gerezen gebak	3	170 - 190	20 - 40
Klein bladerdeeggebak	3	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30
Bolletjes	3	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 55
Small cakes (20 per plaat)	3 - 4	170 <sup>1)</sup>	20 - 30

<sup>1)</sup> Oven voorverwarmen

### Tabel voor ovenschotels en gegratineerde gerechten

Schotel	Inzetniveaus	Temperatuur °C	Tijd in min.
Pastaschotel	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	1	180 - 200	35 - 50
Groentegratin	1	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 30
Stokbroden bedekt met gesmolten kaas	1	200 - 220 <sup>1)</sup>	15 - 30
Zoete ovenschotels	1	180 - 200	40 - 60
Visschotels	1	180 - 200	40 - 60
Gevulde groente	1	180 - 200	40 - 60

<sup>1)</sup> Oven voorverwarmen

## 9.5 Pizzafunctie

Verwarmingssoort	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd min.
Pizza (dunne korst) <sup>1)</sup>	1 - 2	200 - 230 <sup>2)</sup>	10 - 20
Pizza (met veel garnering) <sup>1)</sup>	1 - 2	180 - 200	20 - 35
Taarten	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Spinazietaart	1 - 2	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine (hartige taart)	1 - 2	170 - 190	45 - 55

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

Verwarmingssoort	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd min.
Zwitserse flan	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Kwarktaart	1 - 2	140 - 160	60 - 90
Appeltaart, bedekt	1 - 2	150 - 170	50 - 60
Groentetaart	1 - 2	160 - 180	50 - 60
Ongedesemd brood	2 - 3	230 - 250 <sup>2)</sup>	10 - 20
Bladerdeegtaart	2 - 3	160 - 180 <sup>2)</sup>	45 - 55
Flammekuchen	2 - 3	230 - 250 <sup>2)</sup>	12 - 20
Piroggen (Russische variant op calzone)	2 - 3	180 - 200 <sup>2)</sup>	15 - 25

1) Gebruik diepe pan

2) Oven voorverwarmen

## 9.6 Braden

### Braadservies

- Gebruik hittebestendig servies om te braden (lees de instructies van de fabrikant).
- Grote braadstukken kunt u direct in de diepe braadpan braden (indien aan-

wezig) of op een rooster boven de braadpan.

- Braad mager vlees in een braadpan met deksel. Op die manier blijft het vlees sappiger.
- Alle soorten vlees, die een korst moeten krijgen, kunt u in de braadschaal zonder deksel braden.

## 9.7 Braden met boven- en onderwarmte ☐

### Rundvlees

Soort vlees	Hoeveelheid	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd in min.
Stoofvlees	1-1,5 kg	1	200 - 230	105 - 150
Rosbief of ossehaas: rood	per cm dikte	1	230 - 250 <sup>1)</sup>	6 - 8
Rosbief of ossehaas: medium	per cm dikte	1	220 - 230	8 - 10
Rosbief of ossehaas: gaar	per cm dikte	1	200 - 220	10 - 12

1) Oven voorverwarmen

**Varkensrug**

Soort vlees	Hoeveelheid	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd in min.
Schouderstuk, nekstuk, ham-lap	1-1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Kotelet, ribbetje	1-1,5 kg	1	180 - 190	60 - 90
Gehaktbrood	750 g -1 kg	1	170 - 190	50 - 60
Varkensschenkel (voorgekookt)	750 g -1 kg	1	200 - 220	90 - 120

**Kalfsvlees**

Soort vlees	Hoeveelheid	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd in min.
Geroosterd kalfsvlees <sup>1)</sup>	1 kg	1	210 - 220	90 - 120
Kalfsschenkel	1,5-2 kg	1	200 - 220	150 - 180

<sup>1)</sup> gebruik een afgesloten braadpan

**Lamsvlees**

Soort vlees	Hoeveelheid	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd in min.
Lamsbout, geroosterd lamsvlees	1 - 1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Lamsrug	1 - 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

**Wild**

Soort vlees	Hoeveelheid	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd in min.
Hazenrug, hazenbout	tot 1 kg	1	220 - 240 <sup>1)</sup>	30 - 40
Reerug, herterug	1,5-2 kg	1	210 - 220	35 - 40
Reebout, herterbout	1,5-2 kg	1	200 - 210	90 - 120

<sup>1)</sup> Oven voorverwarmen

### Gevogelte

Soort vlees	Hoeveelheid	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd in min.
Stukken gevogelte	200-250g elk	1	220 - 250	20 - 40
Halve kip	400-500 g elk	1	220 - 250	35 - 50
Kip, haantje	1-1,5 kg	1	220 - 250	50 - 70
Eend	1,5-2 kg	1	210 - 220	80 - 100
Gans	3,5-5 kg	1	200 - 210	150 - 180
Kalkoen	2,5-3,5 kg	1	200 - 210	120 - 180
Kalkoen	4-6 kg	1	180 - 200	180 - 240

### Vis

Soort vlees	Hoeveelheid	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd in min.
Hele vis	1-1,5 kg	1	210 - 220	40 - 70

## 9.8 Braden met circulatiegrill

### Rundvlees

Soort vlees	Hoeveelheid	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd min.
Rosbief of ossehaas: rood	per cm dikte	1	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6
Rosbief of ossehaas: medium	per cm dikte	1	180 - 190	6 - 8
Rosbief of ossehaas: gaar	per cm dikte	1	170 - 180	8 - 10

1) Oven voorverwarmen

### Varkensrug

Soort vlees	Hoeveelheid	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd min.
Schouderstuk, nekstuk, hamlap	1-1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Kotelet, ribbetje	1-1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Gehaktbrood	750 g -1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Varkensschenkel (voorgekookt)	750 g -1 kg	1	150 - 170	90 - 120

**Kalfsvlees**

Soort vlees	Hoeveelheid	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd min.
Geroosterd kalfsvlees	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Kalfsschenkel	1,5-2 kg	1	160 - 180	120 - 150

**Lamsvlees**

Soort vlees	Hoeveelheid	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd min.
Lambout, geroosterd lamsvlees	1-1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Lamsrug	1-1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

**Gevogelte**

Soort vlees	Hoeveelheid	Plaathoogte	Temperatuur °C	Tijd min.
Stukken gevogelte	200-250 g elk	1	200 - 220	30 - 50
Halve kip	400-500 g elk	1	190 - 210	35 - 50
Kip, haantje	1-1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Eend	1,5-2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Gans	3,5-5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Kalkoen	2,5-3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Kalkoen	4-6 kg	1	140 - 160	150 - 240

**9.9 Grillen****Gebruik de grillfunctie altijd met maximale temperatuurinstelling**

Tijdens het grillen moet de oven-deur altijd gesloten zijn

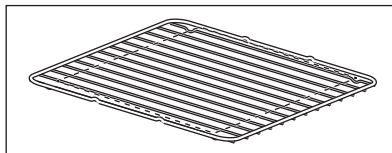


Lege oven met grillfuncties altijd 5 minuten voorverwarmen.

- Rooster op inschuifhoogte plaatsen, zoals aangeraden in grilleertabel.
- Altijd de pan plaatsen om vet op te vangen op de eerste inschuifhoogte.

- Alleen platte stukken vlees of vis grillen.

De grillzone bevindt zich in het midden van het rooster



Downloaded from www.vandenborre.be

## Grillen

Voedingssoorten voor grillen	Plaathoogte	Temperatuur °C	Grilltijd in min.	
			1e kant	2e kant
Burgers	4	Maximaal <sup>1)</sup>	9 - 15	8 - 13
Varkenshaas	4	Maximaal	10 - 12	6 - 10
Worstjes	4	Maximaal	10 - 12	6 - 8
Runderfilet, kalfsbiefstukken	4	Maximaal	7 - 10	6 - 8
Geroosterd brood	4 - 5	Maximaal <sup>1)</sup>	1 - 4	1 - 4
Brood met iets erop	4	Maximaal	6 - 8	-

<sup>1)</sup> Oven voorverwarmen

## 9.10 Drogen

Dek de ovenroosters met bakpapier af. Voor de beste resultaten: schakel het apparaat na de eerste helft van de vereiste

tijd uit. Open de deur en laat het apparaat afkoelen. Hierna kunt u het droogproces afronden.

## Groenten

Voedsel om te drogen	Plaathoogte		Temperatuur °C	Tijd in uren (richtwaarde)
	1 niveau	2 niveaus		
Bonen	3	2/4	60 - 70	6 - 8
Paprika's	3	2/4	60 - 70	5 - 6
Groente in het zuur	3	2/4	60 - 70	5 - 6
Paddestoelen	3	2/4	50 - 60	6 - 8
Kruiden	3	2/4	40 - 50	2 - 3

## Fruit

Voedsel om te drogen	Plaathoogte		Temperatuur °C	Tijd in uren (richtwaarde)
	1 niveau	2 niveaus		
Pruimen	3	2/4	60 - 70	8 - 10
Abrikozen	3	2/4	60 - 70	8 - 10
Schijfjes appel	3	2/4	60 - 70	6 - 8
Peren	3	2/4	60 - 70	6 - 9

## 9.11 Ontdooien

Haal het voedsel uit de verpakking. Doe het voedsel op een bord.

Gebruik voor het afdekken geen borden of schotels. Hierdoor kan de ontdooitijd worden verlengd.

Gebruik de eerste rekstand van de oven. Het inzetniveau onderaan.

Schotel	Ontdooitijd in min.	Verdere ont-dooitijd in min.	Opmerking
Kip 1000 g	100 - 140	20 - 30	Kip op een omgedraaid schotelletje in een groot bord leggen, halverwege de tijd om draaien
Vlees, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien
Vlees, 500 g	90 - 120	20 - 30	Halverwege de bereidingstijd omdraaien
Forel, 150g	25 - 35	10 - 15	-
Aardbeien, 300g	30 - 40	10 - 20	-
Boter, 250g	30 - 40	10 - 15	-
Room, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Room kan ook met nog licht bevroren deeltjes goed worden geklopt
Taart, 1400 g	60	60	-

## 10. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING



### WAARSCHUWING!

Zie de veiligheidshoofdstukken.

- Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en een warm sopje.
- Gebruik voor metalen oppervlakken een universeel reinigingsmiddel.
- Reinig de binnenkant van de oven na elk gebruik. Vuil laat zich dan het makkelijkst verwijderen en kan niet aanbranden.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.
- Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met warm water en een schoonmaakmiddel.
- Accessoire met antiaanbaklaag mogen niet worden schoongemaakt met een agressief reinigingsmiddel, voor-

werpen met scherpe randen of een afwasautomaat. Hierdoor kan de antiaanbaklaag onherstelbaar worden beschadigd.



### Apparaten van roestvrij staal of aluminium:

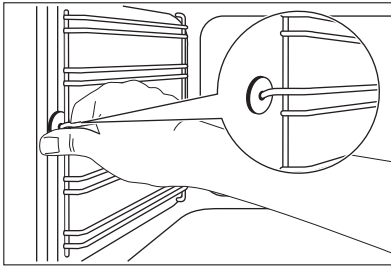
Maak de ovendeur alleen met een natte spons schoon. Drogen met een zachte doek. Vermijd het gebruik van staalwol, zure of schurende producten, deze kunnen de oppervlakken van de oven beschadigen. Maak het bedieningspaneel van de oven net zo voorzichtig schoon.

### 10.1 Inschuifrails

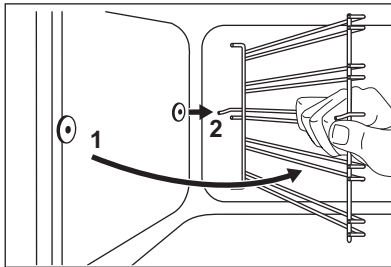
U kunt de inschuifrails verwijderen om de zijwanden te reinigen.



## Verwijderen van de inschuifrails



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



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

## De inschuifrails installeren

Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.



### Geldig bij de telescopische geleiders:

De pinnetjes op de telescopische geleiders moeten naar voren wijzen!



### LET OP!

Zorg ervoor dat de langste bevestigingsdraad voorin wordt aangebracht. De uiteinden van de twee draden moeten naar achteren wijzen. Incorrecte installatie kan schade aan het email toebrengen.



### WAARSCHUWING!

Zorg dat het glas is afgekoeld alvorens u de glasplaat schoonmaakt. De glazen panelen kunnen breken.



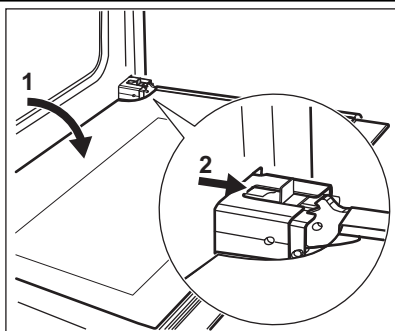
### WAARSCHUWING!

Als de glasplaten beschadigd raken of bekrast worden, worden ze zwak en kunnen ze breken. Om dit te voorkomen, moet u ze vervangen. Voor meer informatie, neemt u contact op met de service afdeling.

## 10.2 De ovendeur reinigen

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

## De deur verwijderen:



1. Open de deur helemaal.
2. Verplaats de schuif totdat u een klik hoort.
3. Sluit de deur tot de schuif vergrendelt.
4. Verwijder de deur.

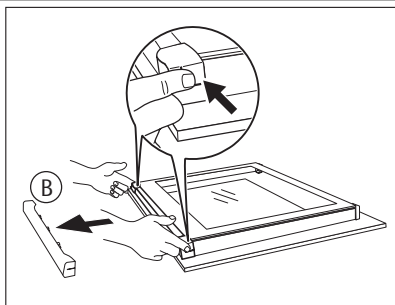
**i** Om de deur te verwijderen, trek de deur eerst aan de ene zijde naar buiten en daarna aan de andere zijde.

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

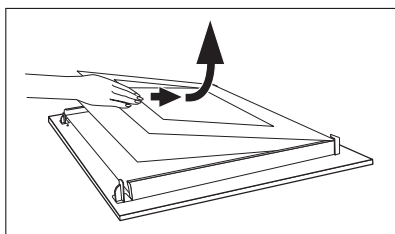
## 10.3 Ovenglasplaten

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

## Verwijderen en reinigen van de deurglazen



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



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

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



### LET OP!

De verwijderbare glasplaten hebben een markering aan één zijde. Zorg ervoor dat de markering zich in de linkerbovenhoek bevindt.

## 10.4 Ovenlampje



### WAARSCHUWING!

Wees voorzichtig als u de ovenlamp vervangt. Er bestaat risico op elektrische schokken.

### Voordat u het ovenlampje vervangt:

- Schakel de oven uit.
- Verwijder de zekeringen in de zekeringkast, of schakel de stroomonderbreker uit.



Leg een doek op de bodem van de oven om schade aan het afdekglaasje te voorkomen.

### Het ovenlampje vervangen

1. Het afdekglas van het lampje bevindt zich in de achterkant van de ovenruimte.  
Draai het afdekglas van de lamp naar rechts en verwijder het.
2. Reinig het afdekglas.
3. Vervang het ovenlampje met de relevante tegen 300 °C hittebestendig ovenlampje.



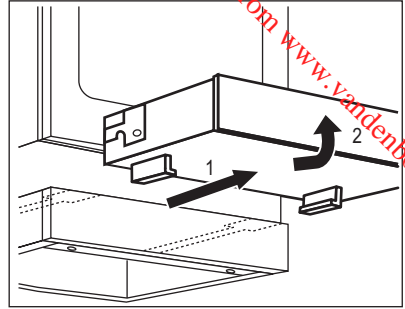
Gebruik hetzelfde ovenlamptype.

4. Plaats het afdekglas terug.

## 10.5 De lade verwijderen

De lade onder de oven kan worden verwijderd om gemakkelijker te worden schoongemaakt.

1. Trek de lade volledig naar buiten, tot deze niet verder kan.



2. Til de lade iets schuin omhoog en verwijder de lade uit de steunrails.

### De lade plaatsen

1. Plaats de lade op de steunrails. Zorg ervoor dat de uitsparingen goed in de rails vallen.
2. Laat de lade tot horizontale stand zakken en duw de lade naar binnen.



### WAARSCHUWING!

Wanneer de oven in gebruik is, kan de lade heet worden. Bewaar geen ontvlambare dingen in de oven (bijv. schoonmaakmiddelen, plastic zakken, ovenhandschoenen, papier, reinigingssprays, enz).

# 11. PROBLEMEN OPLOSSEN



### WAARSCHUWING!

Zie de veiligheidshoofdstukken.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De restwarmte-indicator gaat niet aan	De kookzone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is bediend	Als de kookzone heet moet zijn, neem dan contact op met de klantenservice

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt helemaal niet.	De zekering in de zekeringkast is doorgeslagen.	Controleer de zekering. Als de zekering meer dan een keer doorslaat, raadpleeg dan een bevoegde elektricien.
De oven wordt niet warm.	De oven is niet ingeschakeld.	Schakel de oven in.
De oven wordt niet warm.	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.	Controleer de kookstanden.
Het ovenlampje brandt niet.	Het ovenlampje is kapot.	Vervang het ovenlampje.
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.

## 12. MONTAGE



### WAARSCHUWING!

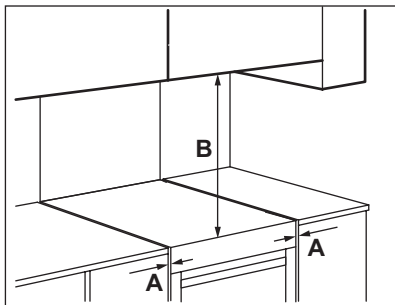
Zie de veiligheidshoofdstukken.

### 12.1 Technische gegevens

Afmetingen	
Hoogte	847 - 867 mm
Breedte	596 mm
Diepte	600 mm
Ovencapaciteit	74 l

### 12.2 Locatie van het apparaat

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

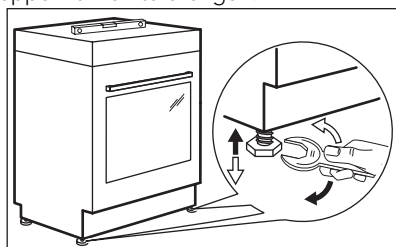


### Minimum afstanden

Afmetingen	mm
A	2
B	685

### 12.3 Waterpas zetten

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

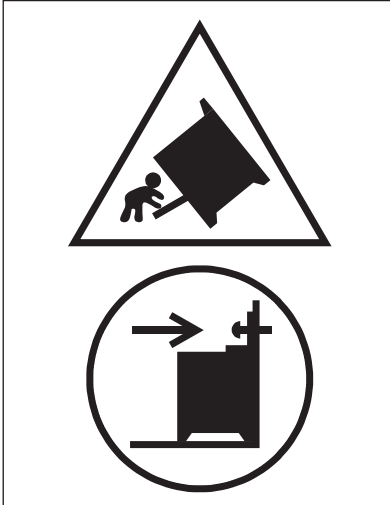


## 12.4 Anti-kantelbescherming



### LET OP!

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.



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

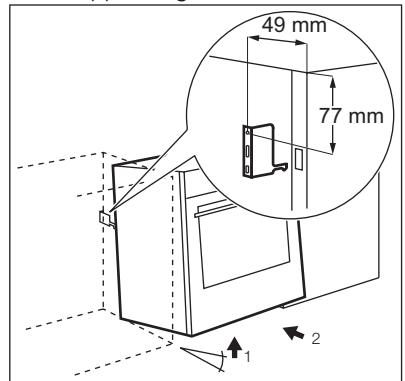
1. Stel de correcte hoogte in en bepaal waar op het apparaat u de anti-kantelbescherming gaat plaatsen.
2. Installeer de anti-kantelbescherming 77 mm onder het bovenvlak van het apparaat en 49 mm van de linkerkant van het apparaat in de ronde

opening op een steun (zie afb.). Schroef de bevestiging stevig in solide materiaal of gebruik geschikte versterking (muur).

3. U vindt het gat aan de linkerachterkant van het apparaat (zie afb.).

Til de voorkant van het apparaat op (1) en plaats dit in het midden van de ruimte tussen de kastjes (2). Als de afstand tussen de aanrechtkastjes groter is dan de breedte van het apparaat, moet u de zijmetingen aanpassen als u het apparaat wilt centreren.

Zorg ervoor dat het oppervlak achter het apparaat glad is.



## 12.5 Elektrische installatie



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

Dit apparaat wordt geleverd zonder stekker en netsnoer.

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

## 13. 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.

## SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ .....	31
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ .....	32
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL .....	35
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION .....	36
5. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE .....	37
6. TABLE DE CUISSON - CONSEILS .....	31
7. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE .....	39
8. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE .....	39
9. FOUR - CONSEILS .....	41
10. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE .....	53
11. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT .....	56
12. INSTALLATION .....	57

## 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](http://www.aeg.com)**



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :  
**[www.aeg.com/productregistration](http://www.aeg.com/productregistration)**



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications.

# 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil 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 par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- 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.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

## 1.2 Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- 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. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- 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.
- Si la surface vitrocéramique est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

## 2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

### 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. Portez toujours des gants de sécurité.



- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- 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.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- N'installez pas l'appareil sur un socle.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.



#### AVERTISSEMENT

Veillez toujours à installer des stabilisateurs afin d'éviter que l'appareil ne bascule. Reportez-vous au chapitre « Installation ».

## 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 antichoc correctement installée.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez un professionnel qualifié ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur 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 coupe omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

## 2.2 Utilisation



#### AVERTISSEMENT

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Utilisez cet appareil dans un environnement 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.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- 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'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Maintenez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.



#### AVERTISSEMENT

Risque d'explosion ou d'incendie.

- 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.
- Ne tentez pas d'éteindre un incendie avec de l'eau. Débranchez l'appareil

et couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture à incendie.



#### AVERTISSEMENT

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - Ne mettez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
  - Ne placez jamais de feuilles d'aluminium 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. Il ne s'agit pas d'un défaut dans le cadre de la garantie.
- 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 de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

## 2.3 Entretien et nettoyage



### AVERTISSEMENT

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

- Avant toute opération d'entretien, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service de maintenance.
- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. Elle est lourde.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- 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 ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.

- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

## 2.4 Éclairage interne

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne l'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.

## 2.5 Mise au rebut



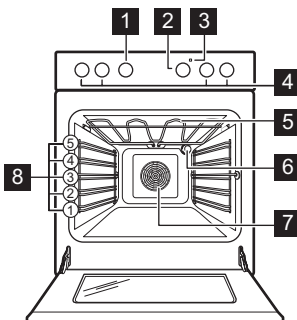
### AVERTISSEMENT

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- 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 de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

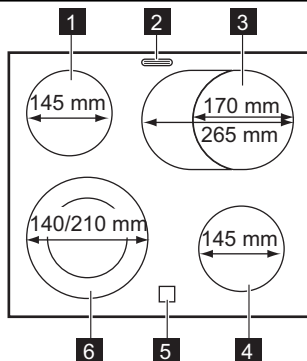
## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 3.1 Vue d'ensemble



- 1 Manette de sélection des fonctions du four
- 2 Manette du thermostat
- 3 Indicateur de température
- 4 Manettes de la table de cuisson
- 5 Résistance
- 6 Éclairage du four
- 7 Ventilateur et élément chauffant
- 8 Positions des grilles

## 3.2 Description de la table de cuisson



- 1 Zone de cuisson 1200 W
- 2 Sortie de la vapeur
- 3 Zone de cuisson 1500/2400 W
- 4 Zone de cuisson 1200 W
- 5 Voyant de chaleur résiduelle
- 6 Zone de cuisson 1000/2200 W

## 3.3 Accessoires

### • Grille

Permet de poser des plats (rôtis, gratins) et des moules à gâteau/pâtisserie.

### • Plateau multi-usages

Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

### • Lèchefrite

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

### • 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 tous les accessoires et les supports de grille amovibles (si présents).
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.




Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

### 4.2 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 une heure.

3. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.

4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant dix minutes.

5. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.

6. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant dix minutes.

Les accessoires peuvent devenir plus chauds que d'habitude. L'appareil peut émettre une odeur et de la fumée. C'est normal. Assurez-vous que la ventilation est suffisante.

## 5. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Niveau de cuisson

Sélecteur	Fonction
	Maintien au chaud
0	Position Arrêt
1-9	Niveaux de cuisson (1 - niveau de puissance minimal ; 9 - niveau de puissance maximal)

1. Tournez la manette sur le niveau de cuisson souhaité.
2. Pour arrêter la cuisson, tournez la manette sur la position **0**.



Utilisez la chaleur résiduelle pour réduire la consommation d'énergie. Désactivez la zone de cuisson environ 5-10 minutes avant la fin de la cuisson.

### 5.2 Utilisation de la double zone



### ATTENTION

Pour activer la double zone, tournez la manette vers la droite. Ne la tournez pas jusqu'à la position Arrêt.

1. Tournez la manette vers la droite jusqu'à la position **9**.
2. Tournez délicatement la manette jusqu'au symbole et jusqu'à entendre un clic.  
Les deux zones de cuisson sont activées.
3. Pour ajuster le niveau de puissance nécessaire, reportez-vous au chapitre « Niveaux de cuisson ».

### 5.3 Voyant de chaleur résiduelle

Le voyant de chaleur résiduelle s'allume lorsqu'une zone de cuisson est chaude.



### AVERTISSEMENT

Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle.

## 6. TABLE DE CUISSON - CONSEILS



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Ustensiles de cuisson



- Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.
- Les récipients de cuisson avec un fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent causer une décoloration des zones de cuisson vitrocéramiques.

## 6.2 Économies d'énergie



- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Désactivez les zones de cuisson avant la fin du temps de

cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.

- Veillez à ce que le fond du plat de cuisson corresponde à la dimension de la zone de cuisson.

## 6.3 Exemples de cuisson

Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont fournies à titre indicatif.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils
1	Maintenir au chaud les plats que vous venez de cuire	selon les besoins.	Mettez un couvercle sur le plat de cuisson
1-2	Sauce hollandaise, faire fondre : du beurre, du chocolat, de la gélatine	5-25 min	Remuez de temps en temps
1-2	Solidifier : omelettes baveuses, œufs au plat	10-40 min	Couvrez pendant la cuisson.
2-3	Cuire à feu doux le riz et les plats à base de produits laitiers ; réchauffage des plats cuisinés	25-50 min	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez car les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson.
3-4	Cuire les légumes, le poisson, la viande à la vapeur	20-45 min	Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide
4-5	Cuire des pommes de terre à la vapeur	20-60 min	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
4-5	Cuire de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes	60-150 min	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.
6-7	Poêler à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets	au besoin	Retournez à la moitié du temps
7-8	Poêler à feu vif des pommes de terre rissolées, filets, steaks	5-15 min	Retournez à la moitié du temps
9	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		

## 7. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Utilisez toujours un plat de cuisson dont le fond est propre.



Les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de l'appareil.

### Pour enlever les salissures :

1. – **Enlevez immédiatement** : plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager

l'appareil. Utilisez un racloir spécial pour la vitre. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

- **Une fois que l'appareil a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse et décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent.
  3. Enfin, **frottez l'appareil avec un chiffon propre.**

## 8. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Lorsque le four est mis à l'arrêt, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

### 8.2 Activation et désactivation de l'appareil

1. Tournez la manette de sélection des fonctions du four sur la fonction souhaitée.









2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température souhaitée.

L'indicateur de température s'allume lorsque la température du four augmente.

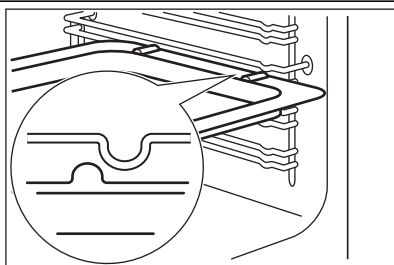
3. Pour éteindre l'appareil, tournez la manette de sélection des fonctions du four et celle du thermostat sur la position Arrêt.

### 8.3 Fonctions du four

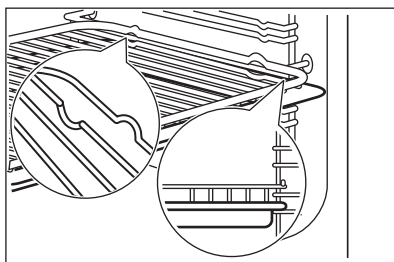
Fonction du four	Utilisation
0	Position Arrêt L'appareil est éteint.

Fonction du four	Utilisation
 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. Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à la cuisson traditionnelle.
 Cuisson traditionnelle	Pour cuire et rôtir sur un seul niveau du four. Les résistances supérieure et inférieure fonctionnent en même temps.
 Fonction Pizza	Pour cuire une pizza, une quiche ou une tarte. Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à la cuisson traditionnelle.
 Turbo grill	Pour cuire de gros morceaux de viande. Le grill et le ventilateur du four fonctionnent en alternance pour faire circuler de l'air chaud autour des aliments.
 Gril rapide	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire griller du pain. Le grill complet fonctionne.
 Déshydratation	Pour déshydrater des fruits (pommes, prunes, pêches, etc.) et des légumes (tomates, courgettes, champignons, etc.) coupés en rondelles.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments surgelés.
 Éclairage du four	Pour allumer l'éclairage du four même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.

## 8.4 Installation des accessoires du four



La lèche-frite et la grille possèdent des rebords latéraux. Ces rebords, ainsi que la forme des guides d'insertion, empêchent les récipients de glisser.



### Installation simultanée de la grille et de la lèche-frite

Posez la grille sur la lèche-frite. Poussez la lèche-frite entre les guides de l'un des niveaux.



## 9. 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, de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.



### ATTENTION

Pour faire cuire des gâteaux très juteux, utilisez une lèchefrite. Les jus de fruits laissent des taches qui sont ensuite indélébiles sur l'email.

### 9.1 Cuire

#### Informations générales

- Votre nouveau four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente par rapport à votre ancien appareil. Adaptez vos réglages habituels (température, temps de cuisson, etc.) et les positions des grilles aux recommandations fournies dans les tableaux suivants.

- Avec des temps de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre le four environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson afin de profiter de la chaleur résiduelle.

**Lorsque des aliments surgelés sont déposés à même le plateau multi-usages, celui-ci peut se déformer en cours de cuisson. Une fois refroidi, le plateau retrouvera sa forme d'origine.**

#### Conseils relatifs aux tableaux de cuisson

- Nous vous recommandons de régler la valeur de la température la plus basse lors de la première utilisation.
- Si vous ne trouvez pas d'informations concrètes pour l'une de vos recettes personnelles, prenez exemple sur un aliment à la cuisson similaire.
- La cuisson de gâteaux sur plusieurs niveaux peut prolonger la durée de cuisson de 10 à 15 minutes.
- Les gâteaux placés sur plusieurs niveaux peuvent commencer à brunir avec une rapidité différente. Dans ce cas, ne modifiez pas la température. Les différences s'estompent pendant le processus de cuisson.

### 9.2 Conseils de cuisson

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le fond du gâteau n'a pas suffisamment bruné.	Mauvaise position de la grille.	Placez le gâteau sur un gradin inférieur.
Le gâteau s'effrite (il est pâteux, plein de grumeaux, juteux).	Température de cuisson trop élevée.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure la prochaine fois.
Le gâteau s'effrite (il est pâteux, plein de grumeaux, juteux).	Durée de cuisson trop courte.	Réglez un temps de cuisson plus long. <b>Les durées de cuisson ne peuvent pas être réduites en réglant des températures plus élevées.</b>
Le gâteau s'effrite (il est pâteux, plein de grumeaux, juteux).	Le mélange est trop liquide.	Diminuez la quantité de liquide. Attention aux temps de malaxage, notamment si vous utilisez un robot ménager.

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le gâteau est trop sec.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson supérieure la prochaine fois.
Le gâteau est trop sec.	Durée de cuisson trop longue.	Réglez un temps de cuisson inférieur la prochaine fois.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Diminuez la température du four et allongez le temps de cuisson.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	La préparation est mal répartie.	Étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson.
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson légèrement supérieure la prochaine fois.

### 9.3 Chaleur tournante

#### Cuisson sur un seul niveau

##### Cuisson dans des moules

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Kouglof ou brioche	2	150 - 160	50 - 70
Gâteau de madère/cake aux fruits	1 - 2	140 - 160	50 - 90
Fatless sponge cake	3	150 - 160 <sup>1)</sup>	25 - 40
Fond de tarte – pâte brisée	2	170-180 <sup>1)</sup>	10 - 25
Fond de tarte – génoise	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale)	2 - 3	160	60 - 90

<sup>1)</sup> Préchauffez le four.

**Gâteaux/viennoiseries/pains sur plateaux de cuisson**

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	3	150 - 160	20 - 40
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) <sup>1)</sup>	3	150	35 - 55
Gâteau aux fruits (pâte brisée)	3	160 - 170	40 - 80

<sup>1)</sup> Utilisez la lèchefrite

**Biscuits**

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Biscuits sablés	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Pastry Stripes	3	140	20 - 35
Biscuits à base de génoise	3	150 - 160	15 - 20
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	3	80 - 100	120 - 150
Macarons	3	100 - 120	30 - 50
Biscuits à pâte levée	3	150 - 160	20 - 40
Pâtisseries feuilletées	3	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30
Petits pains	3	160 <sup>1)</sup>	10 - 35
Small cakes (20 par plaque)	3	150 <sup>1)</sup>	20 - 35

<sup>1)</sup> Préchauffez le four.

**Tableau des soufflés et gratins**

Plat	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Baguettes garnies de fromage fondu	1	160 - 170 <sup>1)</sup>	15 - 30
Légumes farcis	1	160 - 170	30 - 60

<sup>1)</sup> Préchauffez le four.

## Cuisson sur plusieurs gradins

### Gâteaux/viennoiseries/pains sur plateaux de cuisson

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
	2 niveaux		
Choux à la crème/ éclairs	2/4	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45
Crumble sec	2/4	150 - 160	30 - 45

<sup>1)</sup> Préchauffez le four.

### Biscuits/small cakes/viennoiseries/petits pains

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
	2 niveaux		
Biscuits sablés	2/4	150 - 160	20 - 40
Biscuits sablés	2/4	140	25 - 45
Biscuits à base de génoise	2/4	160 - 170	25 - 40
Biscuits à base de blancs d'œufs, meringues	2/4	80 - 100	130 - 170
Macarons	2/4	100 - 120	40 - 80
Biscuits à pâte le- vée	2/4	160 - 170	30 - 60
Pâtisseries feuille- tées	2/4	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50
Petits pains	2/4	180 <sup>1)</sup>	25 - 40
Small cakes (20 par plaque)	2/4	150 <sup>1)</sup>	20 - 40

<sup>1)</sup> Préchauffez le four.

## 9.4 Cuisson par convection naturelle sur un niveau

### Cuisson dans des moules

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Kouglof ou brio- che	2	160 - 180	50 - 70
Gâteau de madè- re/cake aux fruits	1 - 2	150 - 170	50 - 90

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Fatless sponge cake	3	170 <sup>1)</sup>	25 - 40
Fond de tarte – pâte brisée	2	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25
Fond de tarte – génoise	2	170 - 190	20 - 25
Apple pie (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale)	1 - 2	180	60 - 90
Tarte salée (par ex., quiche lorraine)	1	180 - 220	35 - 60
Gâteau au fromage	1 - 2	160 - 180	60 - 90

<sup>1)</sup> Préchauffez le four.

### Gâteaux/viennoiseries/pains sur plateaux de cuisson

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Tresse/couronne de pain	2	170 - 190	40 - 50
Brioche de Noël aux fruits (Stollen)	2	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70
<b>Pain (pain de seigle) :</b>			
1. Première partie du processus de cuisson.	1 - 2	1. 230 <sup>1)</sup>	1. 20
2. Deuxième partie du processus de cuisson.		2. 160 - 180 <sup>1)</sup>	2. 30 - 60
Choux à la crème/éclairs	3	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35
Gâteau roulé	3	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	3	160 - 180	20 - 40
Gâteau au beurre et aux amandes / tartes au sucre	3	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) <b>2)</b>	3	170	35 - 55
Gâteau aux fruits (pâte brisée)	3	170 - 190	40 - 60
Gâteaux à pâte levée avec garniture délicate (par exemple fromage blanc, crème, crème anglaise)	3	160 - 180 <b>1)</b>	40 - 80
Pizza (bien garnie) <b>2)</b>	1 - 2	190 - 210 <b>1)</b>	30 - 50
Pizza (pâte fine)	1 - 2	220 - 250 <b>1)</b>	15 - 25
Pain sans levain	1	230 - 250	10 - 15
Tartes (Suisse)	1	210 - 230	35 - 50

**1)** Préchauffez le four.

**2)** Utilisez la lèchefrite

### Biscuits

Type de cuisson	Position des grilles	Température en °C	Durée en min
Biscuits sablés	3	170 - 190	10 - 20
Short bread/ Pastry Stripes	3	160 <b>1)</b>	20 - 35
Biscuits à base de génoise	3	170 - 190	20 - 30
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	3	80 - 100	120 - 150
Macarons	3	120 - 130	30 - 60
Biscuits à pâte levée	3	170 - 190	20 - 40
Pâtisseries feuilletées	3	190 - 210 <b>1)</b>	20 - 30
Petits pains	3	190 - 210 <b>1)</b>	10 - 55
Small cakes (20 par plaque)	3 - 4	170 <b>1)</b>	20 - 30

**1)** Préchauffez le four.

Tableau des soufflés et gratins

Plat	Position des gratins	Température en °C	Durée en min
Gratin de pâtes	1	180 - 200	45 - 60
Lasagnes	1	180 - 200	35 - 50
Gratin de légumes	1	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 30
Baguettes garnies de fromage fondu	1	200 - 220 <sup>1)</sup>	15 - 30
Gratins sucrés	1	180 - 200	40 - 60
Gratins de poisson	1	180 - 200	40 - 60
Légumes farcis	1	180 - 200	40 - 60

<sup>1)</sup> Préchauffez le four.

## 9.5 Réglage Pizza (☞)

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Pizza (pâte fine) <sup>1)</sup>	1 - 2	200 - 230 <sup>2)</sup>	10 - 20
Pizza (bien garnie) <sup>1)</sup>	1 - 2	180 - 200	20 - 35
Tartes	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Quiche aux épinards	1 - 2	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine (tarte salée)	1 - 2	170 - 190	45 - 55
Flan suisse	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Gâteau au fromage	1 - 2	140 - 160	60 - 90
Gâteau aux pommes, couvert	1 - 2	150 - 170	50 - 60
Tourte aux légumes	1 - 2	160 - 180	50 - 60
Pain sans levain	2 - 3	230 - 250 <sup>2)</sup>	10 - 20
Quiche à pâte feuilletée	2 - 3	160 - 180 <sup>2)</sup>	45 - 55
Flammekuche	2 - 3	230 - 250 <sup>2)</sup>	12 - 20
Piroggen (version russe de la calzone)	2 - 3	180 - 200 <sup>2)</sup>	15 - 25

1) Utilisez la lèchefrite

2) Préchauffez le four.

## 9.6 Rôtissage

### Plats à rôtir

- Utilisez des plats résistants à la chaleur pour rôtir (veuillez lire les consignes du fabricant).
- Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans la lèchefrite (si présente)

ou sur la grille métallique en plaçant la lèchefrite en dessous.

- Faites rôtir les viandes maigres dans une cocotte munie d'un couvercle. La viande sera ainsi plus succulente.
- Tous les types de viandes pouvant être dorées ou grillées peuvent être rôties dans le plat sans couvercle.

## 9.7 Rôtissage avec la convection naturelle

### Bœuf

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Bœuf braisé	1-1,5 kg	1	200 - 230	105 - 150
Rôti ou filet de bœuf : saignant	par cm d'épaisseur	1	230 - 250 <sup>1)</sup>	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf : A point	par cm d'épaisseur	1	220 - 230	8 - 10
Rôti ou filet de bœuf : bien cuit	par cm d'épaisseur	1	200 - 220	10 - 12

1) Préchauffez le four.

### Porc

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Épaule, collier, jambon à l'os	1-1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Côtelette, côte	1-1,5 kg	1	180 - 190	60 - 90
Pâté à la viande	750 g-1 kg	1	170 - 190	50 - 60
Jarret de porc (pré-cuit)	750 g-1 kg	1	200 - 220	90 - 120

### Viande de veau

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Rôti de veau <sup>1)</sup>	1 kg	1	210 - 220	90 - 120



Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Jarret de veau	1,5-2 kg	1	200 - 220	150 - 180

1) utilisez un plat à rôtir couvert

### Agneau

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	1- 1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Selle d'agneau	1- 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

### Gibier

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Râble de lièvre, cuisse de lièvre	jusqu'à 1 kg	1	220 - 240 1)	30 - 40
Selle de chevreuil	1,5-2 kg	1	210 - 220	35 - 40
Cuissot de chevreuil	1,5-2 kg	1	200 - 210	90 - 120

1) Préchauffez le four.

### Volaille

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Morceaux de volaille	200-250 g chacun	1	220 - 250	20 - 40
Demi-poulet	400-500 g chacun	1	220 - 250	35 - 50
Poulet, poularde	1-1,5 kg	1	220 - 250	50 - 70
Canard	1,5-2 kg	1	210 - 220	80 - 100
Oie	3,5-5 kg	1	200 - 210	150 - 180
Dinde	2,5-3,5 kg	1	200 - 210	120 - 180
Dinde	4-6 kg	1	180 - 200	180 - 240

### Poisson

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Poisson entier	1-1,5 kg	1	210 - 220	40 - 70

## 9.8 Rôtissage au turbo grill

### Bœuf

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Rôti ou filet de bœuf : saignant	par cm d'épaisseur	1	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6
Rôti ou filet de bœuf : A point	par cm d'épaisseur	1	180 - 190	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf : bien cuit	par cm d'épaisseur	1	170 - 180	8 - 10

<sup>1)</sup> Préchauffez le four.

### Porc

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Épaule, collier, jambon à l'os	1-1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Côtelette, côte	1-1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Pâté à la viande	750 g-1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Jarret de porc (pré-cuit)	750 g-1 kg	1	150 - 170	90 - 120

### Viande de veau

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Rôti de veau	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Jarret de veau	1,5-2 kg	1	160 - 180	120 - 150

### Agneau

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	1-1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Selle d'agneau	1-1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

## Volaille

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Morceaux de volaille	200-250 g chacun	1	200 - 220	30 - 50
Demi-poulet	400-500 g chacun	1	190 - 210	35 - 50
Poulet, poule	1-1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Canard	1,5-2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Oie	3,5-5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Dinde	2,5-3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Dinde	4-6 kg	1	140 - 160	150 - 240

## 9.9 Gril

**Utilisez toujours la fonction Gril avec le réglage de température maximum**



Fermez toujours la porte du four lorsque vous grillez un aliment

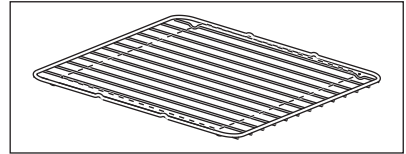


Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes avec les fonctions du gril.

- Placez la grille au niveau recommandé dans le tableau de gril.

- Placez toujours la lèchefrite au premier niveau pour récupérer la graisse.
- Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.

L'espace pour griller se trouve au centre de la grille



## Gril

Types d'aliments à griller	Position de la grille	Température en °C	Durée de grillade en min	
			1re face	2ème face
Burgers	4	max <sup>1)</sup>	9 - 15	8 - 13
Filet de porc	4	max	10 - 12	6 - 10
Saucisses	4	max	10 - 12	6 - 8
Tournedos, steaks de veau	4	max	7 - 10	6 - 8
Toasts	4 - 5	max <sup>1)</sup>	1 - 4	1 - 4
Toasts avec garniture	4	max	6 - 8	-

<sup>1)</sup> Préchauffez le four.

## 9.10 Déshydratation

Recouvrez les grilles du four de papier sulfurisé.

Pour de meilleurs résultats : éteignez l'appareil à la moitié du temps requis. Ouvrez la porte de l'appareil et laissez-le

refroidir. Ensuite, finissez le processus de déshydratation.

## Légumes

Aliments à déshydrater	Position de la grille		Température en °C	Temps en heures (indicatif)
	1 niveau	2 niveaux		
Haricots	3	2/4	60 - 70	6 - 8
Poivrons	3	2/4	60 - 70	5 - 6
Légumes pour potage	3	2/4	60 - 70	5 - 6
Champignons	3	2/4	50 - 60	6 - 8
Fines herbes	3	2/4	40 - 50	2 - 3

## Fruits

Aliments à déshydrater	Position de la grille		Température en °C	Temps en heures (indicatif)
	1 niveau	2 niveaux		
Quetsches	3	2/4	60 - 70	8 - 10
Abricots	3	2/4	60 - 70	8 - 10
Pommes, lamelles	3	2/4	60 - 70	6 - 8
Poires	3	2/4	60 - 70	6 - 9

### 9.11 Décongélation ❄️

Retirez l'emballage des aliments. Disposez les aliments sur une assiette.

Ne les couvrez pas d'un bol ni d'une assiette. Cela peut prolonger le temps de décongélation.

Utilisez le premier niveau de la grille, c'est-à-dire celui du bas.

Plat	Durée de décongélation en min	Durée supplémentaire de décongélation en min	Description
Volaille, 1 000 g	100 - 140	20 - 30	Placez le poulet sur une soucoupe retournée, placée dans une grande assiette, retournez à la moitié du temps de décongélation
Viande, 1 000 g	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps
Viande, 500 g	90 - 120	20 - 30	Retournez à la moitié du temps
Truite, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Fraises, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Beurre, 250 g	30 - 40	10 - 15	-

Plat	Durée de décongélation en min	Durée supplémentaire de décongélation en min	Description
Crème, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée
Gâteau, 1 400 g	60	60	-

## 10. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal
- Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyeur pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires du four et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des

produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent.



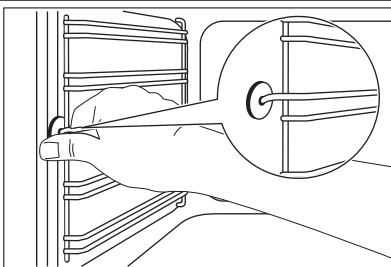
### Appareils en acier inoxydable ou en aluminium

Nettoyez la porte uniquement avec une éponge humidifiée. Séchez-la avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs, d'éponges métalliques, de substances acides ou d'objets tranchants qui susceptibles d'endommager le revêtement du four. Nettoyez le bandeau de commandes du four en observant ces mêmes recommandations.

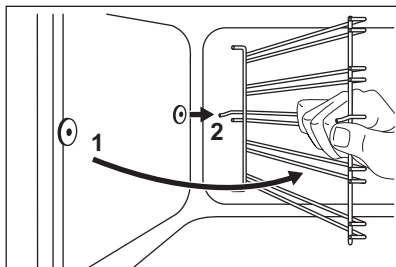
### 10.1 Support de grille

Les supports de grille sont amovibles, pour permettre le nettoyage du four.

#### Retrait des supports de grille



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



- Écartez l'arrière de la glissière de la paroi latérale et retirez-la.

## Remontage des supports de grille

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



### Remarque concernant les glissières télescopiques :

Les tiges de retenue des glissières télescopiques doivent pointer vers l'avant !



### ATTENTION

Assurez-vous que le plus long fil de fixation se trouve sur le devant. L'extrémité des deux fils doit être tournée vers l'arrière. Une mauvaise installation peut causer des dommages à l'email.



### AVERTISSEMENT

Assurez-vous que les panneaux de verre sont froids avant de nettoyer la vitre de la porte. Le verre risque de se briser.



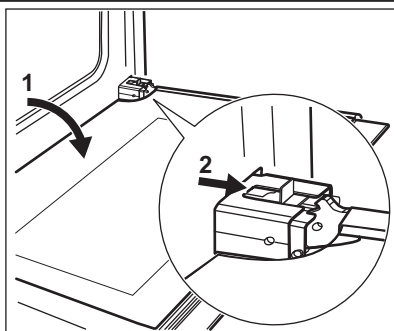
### AVERTISSEMENT

Lorsque les panneaux en verre de la porte sont endommagés ou s'ils présentent des rainures, la vitre s'affaiblit et peut se briser. Pour éviter cela, vous devez alors les remplacer. Pour obtenir des instructions supplémentaires, veuillez contacter votre service après-vente.

## 10.2 Nettoyage de la porte du four

Pour faciliter le nettoyage, démontez la porte du four.

### Retrait de la porte :



- Ouvrez complètement la porte.
- Déplacez la glissière jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
- Fermez la porte jusqu'à ce que la glissière se verrouille.
- Retirez la porte.



Pour retirer la porte, tirez-la d'abord vers l'extérieur d'un côté, puis de l'autre.

Une fois le nettoyage terminé, remontez la porte du four en répétant la procé-

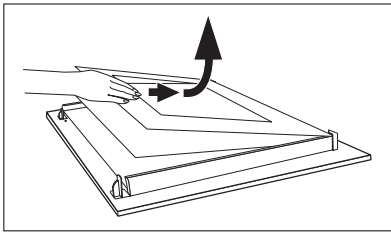
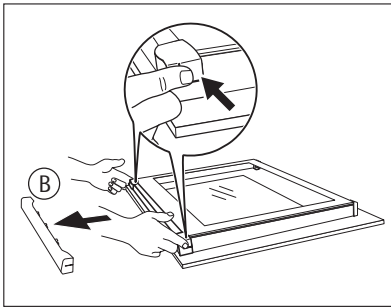
re dans l'ordre inverse. Assurez-vous d'entendre un clic lorsque vous insérez la porte. Forcez si nécessaire.

### 10.3 Panneaux de verre du four



Le panneau de verre de la porte de votre appareil peut être de type et de forme différents des exemples illustrés. Le nombre de panneaux de verre peut également varier.

#### Retrait et nettoyage des vitres de la porte



1. Saisissez les deux côtés du cache (B) situé sur l'arête supérieure de la porte et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture.
2. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
3. Saisissez un panneau de verre à la fois par son bord supérieur et dégagez-le du guide en le soulevant.
4. Nettoyez les panneaux de verre de la porte.

Pour mettre en place les panneaux, suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.



#### ATTENTION

Les panneaux de verre comportent un marquage sur l'un de leurs côtés. Assurez-vous que ce marquage se trouve dans le coin supérieur gauche.

### 10.4 Éclairage du four



#### AVERTISSEMENT

Soyez prudent lorsque vous changez l'éclairage du four. Risque de choc électrique.

#### Avant de remplacer l'éclairage du four :

- Éteignez le four.



Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger l'éclairage du four et le diffuseur en verre.

#### Remplacement de l'éclairage du four

1. Le diffuseur de l'éclairage se trouve dans le fond de l'intérieur du four.  
Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'éclairage du four par une ampoule résistante à une température de 300 °C.



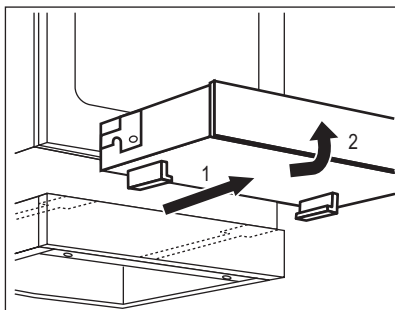
Utilisez le même type d'ampoule.

4. Installez le diffuseur en verre.

## 10.5 Retrait du tiroir

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 le tiroir en le mettant légèrement en angle et retirez-le des glissières.

### Insertion du tiroir

1. Placez le tiroir sur ses glissières. Assurez-vous que les prises s'engagent correctement dans les glissières.
2. Baissez le tiroir en position horizontale et poussez-le.



#### AVERTISSEMENT

Lorsque le four fonctionne, de la chaleur peut s'accumuler dans le tiroir. N'y rangez pas de produits inflammables (tels que des produits nettoyants, des sacs en plastique, des gants de cuisine, du papier, des aérosols de nettoyage, etc.).

## 11. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



#### AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Problème	Cause possible	Solution
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps	Si la zone de cuisson est censée être chaude, faites appel à votre service après-vente
L'appareil ne fonctionne pas	Le fusible de la boîte à fusibles a disjoncté	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent plusieurs fois, faites appel à un électricien qualifié.
Le four ne chauffe pas	Le four n'est pas en fonctionnement	Mettez le four en fonctionnement.
Le four ne chauffe pas	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués	Vérifiez les réglages
L'éclairage du four ne fonctionne pas	L'éclairage du four est défectueux	Remplacez l'éclairage du four
De la vapeur et de l'eau de condensation se déposent sur les aliments et dans la cavité du four	Le plat est resté trop longtemps dans le four	Une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes



## 12. INSTALLATION



### AVERTISSEMENT

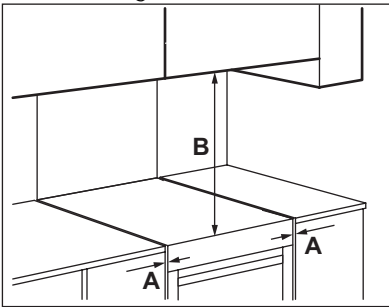
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 Caractéristiques techniques

Dimensions	
Hauteur	847 - 867 mm
Largeur	596 mm
Profondeur	600 mm
Capacité du four	74 l

### 12.2 Emplacement de l'appareil

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

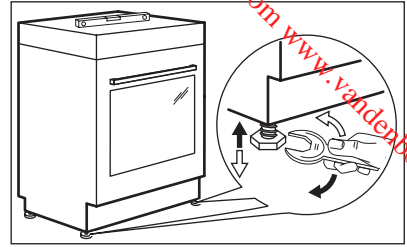


#### Distances minimales

Dimension	mm
A	2
B	685

### 12.3 Mise à niveau

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



### 12.4 Protection anti-bascule :



#### ATTENTION

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.



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

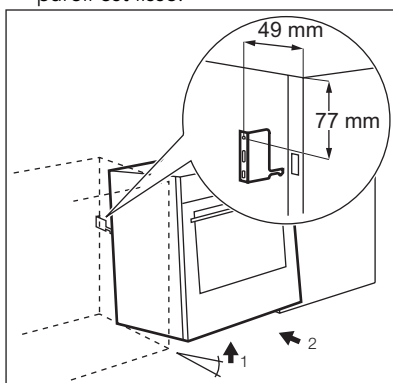
1. Réglez la hauteur et l'emplacement de l'appareil avant de commencer à fixer la protection anti-basculément.
2. Installez la protection anti-bascule 77 mm en dessous de la surface supérieure de l'appareil et à 49 mm à côté gauche de l'appareil, dans l'ori-

fice circulaire situé sur un support (voir la figure). Vissez-la dans un matériau solide ou utilisez un renfort adapté (mur).

3. L'orifice se trouve sur le côté gauche, à l'arrière de l'appareil (voir figure).

Soulevez l'avant de l'appareil (1) et placez-le au milieu de l'espace entre les meubles (2). Si l'espace entre les meubles est supérieur à la largeur de l'appareil, vous devez ajuster la mesure latérale si vous souhaitez centrer l'appareil.

Vérifiez que la surface derrière l'appareil est lisse.



## 12.5 Installation électrique



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

L'appareil est fourni sans câble d'alimentation, ni fiche électrique.

Types de câbles applicables : H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

## 13. 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



Downloaded from www.vandenberghe.be  
895557414-A-462012



perfekt in form und funktion