

CKB64415BM

NL Gebruiksaanwijzing | **Fornuis**



# Welkom bij AEG! Hartelijk dank dat je voor onze apparatuur hebt gekozen.



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:

[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Wijzigingen voorbehouden.

## INHOUDSOPGAVE

|  |    |
|--|----|
| 1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....              | 2  |
| 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....           | 5  |
| 3. MONTAGE .....                           | 8  |
| 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....       | 14 |
| 5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK..... | 14 |
| 6. KOOKPLAAT - DAGELIJKS GEBRUIK.....      | 15 |
| 7. KOOKPLAAT - AANWIJZINGEN EN TIPS.....   | 17 |
| 8. KOOKPLAAT - ONDERHOUD EN REINIGING..... | 17 |
| 9. OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK .....          | 18 |
| 10. OVEN - KLOKFUNCTIES.....               | 19 |
| 11. OVEN - GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES..... | 21 |
| 12. OVEN - AANWIJZINGEN EN TIPS.....       | 21 |
| 13. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING.....     | 23 |
| 14. PROBLEEMOPLOSSING.....                 | 26 |
| 15. ENERGIEZUINIGHEID.....                 | 27 |
| 16. MILIEUBESCHERMING.....                 | 29 |

## 1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

### 1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van

het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

## **1.2 Algemene veiligheid**

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat en de kabel vervangen.
- Het apparaat kan worden gebruikt tot een maximum van 2000 m boven zeeniveau.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik op schepen, boten of vaartuigen.
- Installeer het apparaat ter voorkoming van oververhitting niet achter een decoratieve deur.
- Installeer het apparaat niet op een platform.
- Bedien het apparaat niet door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

- **WAARSCHUWING:** Onbewaakt koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden.
- Gebruik nooit water om het kookvuur te blussen. Schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met bijv. een branddeken of deksel.
- **LET OP:** Het kookproces moet bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur of de glazen afdekplaat van de kookplaat schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- Wees voorzichtig als je de opslaglade aanraakt. Deze kan heet worden.

- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen of door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Dit apparaat is geschikt voor de volgende

markten: NL

### 2.1 Installatie

#### **WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- De afmetingen van de keukenkast en de uitsparing moeten kloppen.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Delen van het apparaat staan onder stroom. Sluit het apparaat met meubel om te voorkomen dat de gevaarlijke delen worden aangeraakt.
- De zijkanten van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.

- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Installeer een stabilisator om te voorkomen dat het apparaat kantelt. Raadpleeg het hoofdstuk Installatie.

### 2.2 Aansluiting op het elektriciteitsnet

#### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische verbindingen moeten worden uitgevoerd door een erkend elektricien.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur 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.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Sluit de deur van het apparaat volledig voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

### 2.3 Gasaansluiting

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

## 2.4 Gebruik

### WAARSCHUWING!

Risico op letsel en brandwonden.  
Gevaar voor elektrische schokken.

### LET OP!

Het gebruik van een gaskooktoestel resulteert in de productie van warmte, vocht en verbrandingsproducten in de ruimte waarin het apparaat wordt geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is, vooral wanneer het apparaat in gebruik is. Langdurig intensief gebruik van het apparaat kan extra ventilatie vereisen. Dit is bijvoorbeeld het verhogen van mechanische ventilatie waar aanwezig, extra ventilatie om de verbrandingsproducten veilig te verwijderen naar buitenlucht (externe lucht), terwijl het ook ruimtelucht verversst met extra ventilatie. Raadpleeg een bevoegde persoon voordat je de extra ventilatie installeert.

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Gebruik geen aluminiumfolie of andere materialen tussen het kookoppervlak en het kookgerei, tenzij anders aangegeven door de fabrikant van dit apparaat.
- Gebruik alleen accessoires die door de fabrikant voor dit apparaat worden aanbevolen.
- Gebruik altijd glas en potten die zijn goedgekeurd voor conserveringsdoeleinden.

 **WAARSCHUWING!**

Risico op brand en explosie.

- Wanneer ze verwarmd worden, kunnen vetten en oliën ontvlambare dampen afgeven. Houd open vuur of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vetten en oliën wanneer u ermee kookt.
- De dampen die boven erg hete olie ontstaan kunnen spontaan ontbranden.
- Gebruikte olie, die voedselresten kan bevatten, kan ontbranden bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer u de deur opent.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.

 **WAARSCHUWING!**

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
  - plaats ovenschalen of andere voorwerpen niet rechtstreeks op de bodem van het apparaat.
  - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
  - plaats geen water direct in het hete apparaat.
  - bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat u klaar bent met koken.
  - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Vruchtensappen veroorzaken vlekken die permanent kunnen zijn.
- Laat geen heet kookgerei op het bedieningspaneel staan.
- Laat kookgerei niet droogkoken.

- Zorg ervoor dat je geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat laat vallen. Het oppervlak kan beschadigd raken.
- Laat nooit een brander aan met leeg kookgerei of zonder kookgerei.
- Kookgerei gemaakt van gietijzer, aluminium of met een beschadigde bodem kan krassen op het glas/glaskeramik veroorzaken. Til deze voorwerpen altijd op als je ze op de kookplaat moet verplaatsen.
- Zorg voor een goede ventilatie in de ruimte waar het apparaat is geïnstalleerd.
- Gebruik alleen stabiel kookgerei met een juiste vorm en diameter die groter is dan de afmetingen van de branders.
- Controleer of de vlam niet dooft als je de knop snel van de maximale stand naar de minimale stand draait.
- Plaats geen vlamverdelers op de brander.

## 2.5 Reiniging en onderhoud

 **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat voor onderhoud uit. Haal de netstekker uit het stopcontact.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- Vet en voedsel dat in het apparaat achterblijft, kan brand veroorzaken.
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytisch email (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.

- De branders niet in de afwasautomaat reinigen.

## 2.6 Binnenverlichting

### **⚠ WAARSCHUWING!**

Gevaar voor elektrische schokken.

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.
- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

## 2.7 Service

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

## 2.8 Verwijdering

### **⚠ WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Maak de externe gasleidingen plat.

## 3. MONTAGE

### **⚠ WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

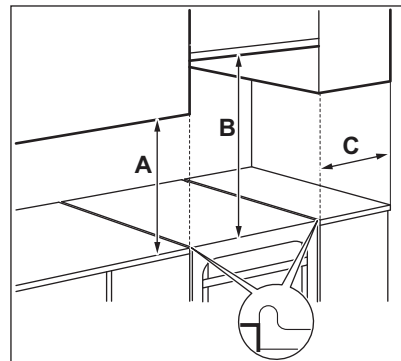
### 3.1 Locatie van het apparaat



Installeer het fornuis niet in de buurt van de gootsteen of in de buurt van de kast met gootsteen. Vochtigheids-/waterdruppels kunnen tussen het zijpaneel en de kast binnendringen en op termijn de verf van het zijpaneel beschadigen.

Je kunt je vrijstaande apparaat met kasten aan één of twee zijden en in de hoek installeren.

Controleer de tafel voor minimale afstanden voor de montage.



### Minimale afstanden

| Afmetingen | mm  |
|------------|-----|
| A          | 400 |
| B          | 650 |
| C          | 150 |



### 3.2 Technische gegevens

|                |            |
|----------------|------------|
| Spanning       | 230 V      |
| Frequentie     | 50 - 60 Hz |
| Apparaatklasse | 1          |

| Afmetingen | mm  |
|------------|-----|
| Hoogte     | 857 |
| Breedte    | 600 |
| Diepte     | 600 |

### 3.3 Overige technische gegevens

|                    |  |
|--------------------|--|
| Apparaatcategorie: | II2EK3B/P                                    |
| Origineel gas:     | G25.3 (2EK) 25 mbar                          |
| Gasvervanging:     | G30/G31 (3B/P) 30/30mbar<br>G20 (2E) 20 mbar |

### 3.4 Diameters bypass

| BRANDER           | Ø BYPASS 1/100 mm |
|-------------------|-------------------|
| Sudderbrander     | 29                |
| Semi-snel         | 32                |
| Meervoudige kroon | 67                |

### 3.5 Gasbranders voor AARDGAS G20 20 mbar

| BRANDER           | NORMAAL VERMOGEN kW | VERLAAGD VERMOGEN kW | INJECTOR MARK 1/100 mm |
|-------------------|---------------------|----------------------|------------------------|
| Meervoudige kroon | 3.7                 | 1.80                 | 146                    |
| Semi-snel         | 1.85                | 0.43                 | 96                     |
| Sudderbrander     | 0.95                | 0.35                 | 70                     |

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

| BRANDER           | NORMAAL VERMOGEN kW | VERLAAGD VERMOGEN kW | INJECTOR MARK 1/100 mm |
|-------------------|---------------------|----------------------|------------------------|
| Meervoudige kroon | 3.8                 | 1.7                  | 147                    |
| Semi-snel         | 1.9                 | 0.43                 | 100                    |
| Sudderbrander     | 0.9                 | 0.35                 | 70                     |

### 3.7 Gasbranders voor LPG G30 30 mbar

| BRANDER           | NORMAAL VERMOGEN kW | VERLAAGD VERMOGEN kW | INJECTOR MARK 1/100 mm | NOMINALE GASSTROOM g/h |
|-------------------|---------------------|----------------------|------------------------|------------------------|
| Meervoudige kroon | 3.2                 | 1.80                 | 90x                    | 233                    |

| BRANDER       | NORMAAL VERMOGEN kW | VERLAAGD VERMOGENkW | INJECTOR MARK 1/100 mm | NOMINALE GASSTROOM g/h |
|---------------|---------------------|---------------------|------------------------|------------------------|
| Semi-snel     | 1.9                 | 0.43                | 71                     | 138                    |
| Sudderbrander | 0.95                | 0.35                | 50                     | 69                     |

### 3.8 Gasbranders voor LPG G31 30 mbar

| BRANDER           | NORMAAL VERMOGEN kW | VERLAAGD VERMOGENkW | INJECTOR MARK 1/100 mm | NOMINALE GASSTROOM g/h |
|-------------------|---------------------|---------------------|------------------------|------------------------|
| Meervoudige kroon | 2.8                 | 1.6                 | 90x                    | 200                    |
| Semi-snel         | 1.6                 | 0.38                | 71                     | 114                    |
| Sudderbrander     | 0.85                | 0.31                | 50                     | 61                     |

### 3.9 Gasaansluiting

#### ⚠ WAARSCHUWING!

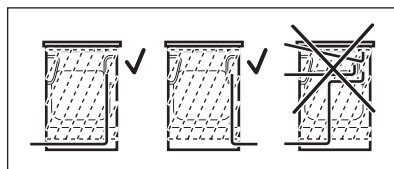
De volgende instructies over de installatie en het onderhoud moeten opgevolgd worden door vakkundig personeel in overeenstemming met de geldende voorschriften.

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

De verbinding moet worden aangelegd in overeenstemming met NEN 1078.



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



#### ⚠ WAARSCHUWING!

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

### 3.10 Aansluiting flexibele niet-metalen leidingen

Als u gemakkelijk toegang hebt tot de verbinding, kunt u een flexibele leiding gebruiken. De flexibele leiding moet stevig worden bevestigd met klemmen.

Gebruik bij de installatie altijd de leidinghouder en de pakking. De flexibele leiding kan worden aangebracht wanneer:

- deze kan niet warmer worden dan kamertemperatuur, hoger dan 30°C;
- hij niet langer is dan 1500 mm;
- hij nergens vernauwt;
- hij niet gedraaid of vastgedraaid is;
- hij niet in contact komt met scherpe randen of hoeken;
- de omstandigheden eenvoudig kunnen worden gecontroleerd.

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

- deze geen barsten, sneden, sporen van verbranden op de twee uiteinden en over de volledige lengte vertoont;
- het materiaal niet verhard is, maar de correcte elasticiteit vertoont;
- de bevestigingsklemmen niet verroest zijn.
- de levensduur niet verlopen is.

Als er een of meer defecten zichtbaar zijn, mag de leiding niet worden gerepareerd, maar moet deze worden vervangen.

De gastoevoerhelling bevindt zich aan de achterkant van het bedieningspaneel.

### 3.11 Aanpassing aan verschillende types gas



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



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

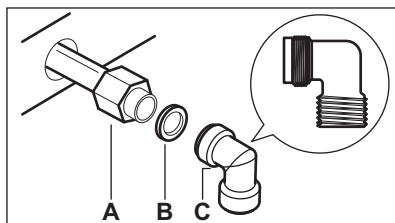


#### WAARSCHUWING!

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



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

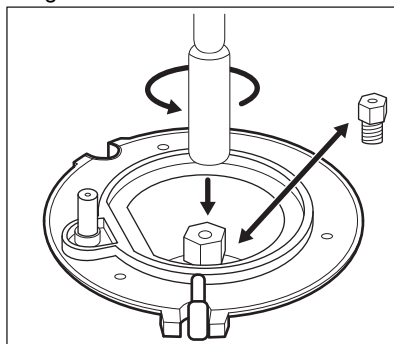


- A. Uiteinde van as met moer
- B. Pakking
- C. Elleboog (indien nodig)

### 3.12 Vervanging van kookplaatinjectoren

Vervang de inspuisers als je het gastype wijzigt.

1. Verwijder de pansteunen.
2. Verwijder de kappen en kronen van de brander.
3. Verwijder de inspuisers met een dopsleutel 7.
4. Vervang de inspuisers door de sproeiers die nodig zijn voor het type gas dat je gebruikt.



5. Vervang het typeplaatje (vlak bij de gastoevoerleiding) door het nieuwe type gastoevoer.

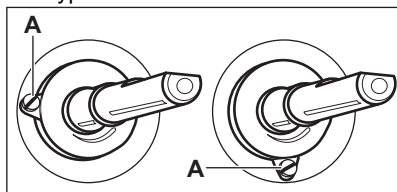


Je vindt deze plaat in de zak die bij het apparaat geleverd is.

Als de toevoergasdruk niet constant is of anders is dan de benodigde druk, installeer dan een toepasselijke drukregelaar op de gastoevoerleiding.

### 3.13 Aanpassen van de minimale gasstand op de fornuisbrander

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



Omzetten van aardgas naar vloeibaar gas

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

Omzetten van vloeibaar gas naar aardgas

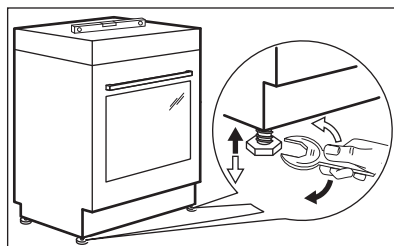
1. Draai de stand van de bypass-schroef A één draai los.
2. Plaats de knop voor de kookplaat terug.
3. Sluit het apparaat aan op het stopcontact.

#### **WAARSCHUWING!**

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

4. Steek de brander aan. Raadpleeg het hoofdstuk 'Kookplaat - Dagelijks gebruik'.
5. Draai de knop voor de kookplaat naar een laagste stand.
6. Verwijder de knop voor de kookplaat weer.
7. Draai de bypass-schroef langzaam vast tot de vlam klein en stabiel wordt.
8. Plaats de knop voor de kookplaat weer terug.

### 3.14 Het apparaat waterpas zetten



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

### 3.15 Anti-kantelbescherming

Stel de juiste hoogte en ruimte voor het apparaat in voordat je de anti-kantelbescherming bevestigt.

#### **LET OP!**

Zorg ervoor dat je de anti-kantelbescherming op de juiste hoogte installeert.

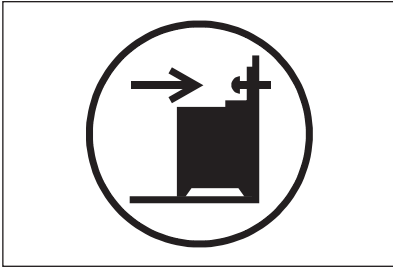
#### **i**

Zorg ervoor dat het oppervlak achter het apparaat glad is.

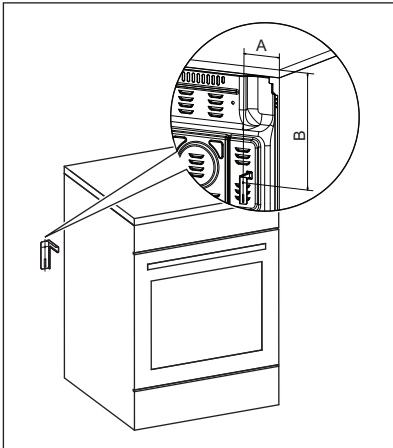
Je moet de anti-kantelbescherming installeren. Als je deze niet installeert, kan het apparaat kantelen.

Je apparaat heeft het symbool op de afbeelding (indien van toepassing) om u eraan te herinneren dat je de anti-kantelbescherming installeert.





1. Installeer de antikantelbescherming B - 393 mm vanaf de bovenkant van het apparaat en A - 82 mm vanaf de zijkant van het apparaat in het ronde gat op een beugel. Schroef de beveiliging stevig in solide materiaal of gebruik geschikte versteviging (muur).



2. Je vindt het gat aan de linkerkant aan de achterkant van het apparaat. Til de voorkant van het apparaat op en plaats het in het midden van de ruimte tussen de kasten. Als de ruimte tussen de aanrechtkastjes groter is dan de breedte

van het apparaat, moet je de zijmeting aanpassen om het apparaat te centreren.



Als je de afmetingen van het fornuis hebt gewijzigd, moet je de anti-kantelbeveiliging correct uitlijnen.

### ⚠ LET OP!

Als de ruimte tussen de aanrechtkastjes groter is dan de breedte van het apparaat, moet je de zijmetingen aanpassen aan het midden van het apparaat.

## 3.16 Elektrische installatie

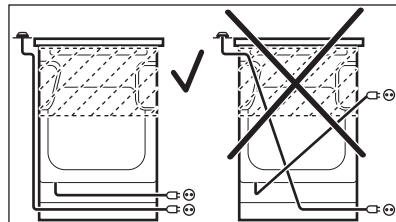
### ⚠ WAARSCHUWING!

De fabrikant is niet verantwoordelijk als u zich niet houdt aan de veiligheidsvoorschriften in het hoofdstuk Veiligheid.

Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

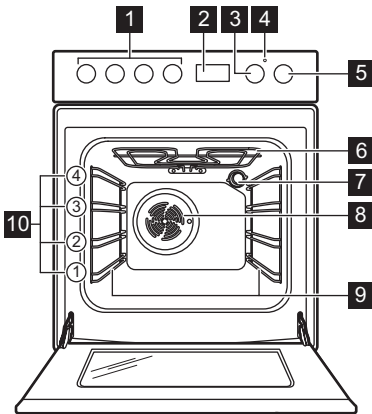
### ⚠ WAARSCHUWING!

De stroomkabel mag het in de illustratie gearceerde onderdeel van het apparaat niet raken.



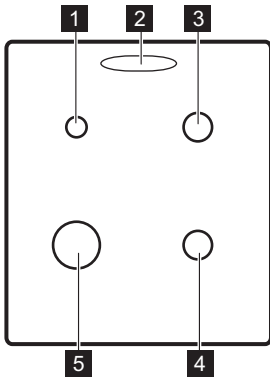
## 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### 4.1 Algemeen overzicht



- 1 Knoppen voor de kookplaat
- 2 Elektronische tijdschakelklok
- 3 Temperatuurinstelknop
- 4 Temperatuurindicator/symbool
- 5 Ovenfunctieknop
- 6 Verwarmingselement
- 7 Lamp
- 8 Ventilator
- 9 Inschuifrails, verwijderbaar
- 10 Inzetniveaus

### 4.2 Indeling kookoppervlak



- 1 Hulpbrander
- 2 Stoomuitlaat - aantal en positie verschilt per model

- 3 Semi-snelle brander
- 4 Semi-snelle brander
- 5 Multikroonbrander

### 4.3 Accessoires

- **Bakrooster**  
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.
- **Bakplaat**  
Voor gebak en koekjes.
- **Grill-/braadpan**  
Om te bakken en braden of als pan om vet in op te vangen.
- **Optionele telescopische geleiders**  
Voor platen en plateaus. Je kunt ze apart bestellen.
- **Opslaglade**  
De opslaglade bevindt zich onder de ovenruimte.

## 5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK






### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 5.1 Eerste keer voorverwarmen en reinigen



Warm het lege apparaat voor voordat u het voor de eerste keer gebruikt en voordat het met etenswaren in contact komt. Het apparaat kan een onaangename geur en rook afgeven. Ventileer de kamer tijdens het voorverwarmen.

1. Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.
2. Stel de functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 1 u werken.
3. Stel de functie . Stel de maximumtemperatuur in. De maximale temperatuur voor deze functie is 210 °C. Laat het apparaat 15 uur werken min.
4. Stel de functie . Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.
5. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
6. Reinig het apparaat en de accessoires uitsluitend met een microvezeldoek, warm water en een mild reinigingsmiddel.
7. Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails terug in hun oorspronkelijke positie.

## 5.2 Tijd instellen

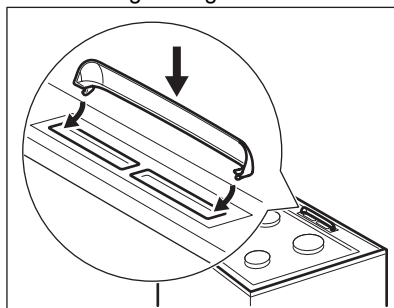
U moet de tijd instellen voordat u de oven bedient.

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

1. Druk op de selectieknop .  
Het symbool timer actief gaat branden.
2. Druk op de  $\oplus$  of  $\ominus$  om de correcte tijd in te stellen.  
Na ongeveer 5 seconden stopt het knipperen en geeft de klok de ingestelde tijd van de dag weer.  
Activeer om de tijd te wijzigen het apparaat en druk op  $\oplus$  en  $\ominus$  tegelijkertijd of .  
Druk als de puntjes tussen de uren en minuten knipperen op  $\oplus$  of  $\ominus$  om de nieuwe tijd in te stellen.

## 5.3 De afdekking van de stoomuitlaat installeren

1. Plaats de haken van het deksel onder de voorrand van de stoomuitlaatgaten.
2. Duw de achterrand omlaag om de afdekking te vergrendelen.



## 6. KOOKPLAAT - DAGELIJKS GEBRUIK

### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.


### 6.1 Ontsteking van de fornuisbrander



Ontvlam de brander altijd vóór u het kookgerei erop plaatst.

### WAARSCHUWING!

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

1. Draai de knop voor de kookplaat linksom naar de maximale gasstand  en druk de knop in om de brander aan te steken.

- Houd de knop voor de kookplaat ingedrukt gedurende 10 seconden of minder om het thermokoppel voor te verwarmen. Als u dat niet doet, wordt de gastoevoer onderbroken.
- Stel de vlam af zodra deze regelmatig brandt.

**⚠ WAARSCHUWING!**

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



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



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

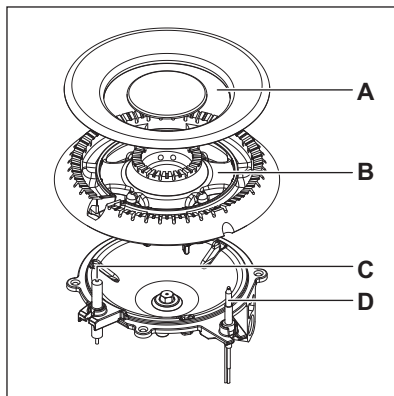
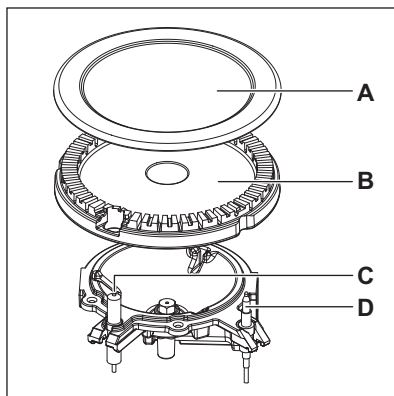


Draai als de brander per ongeluk uit gaat de knop naar de uit stand en probeer na minimaal 1 minuut de brander weer aan te steken.



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

## 6.2 Branderoverzicht



- A. Branderkap
- B. Branderkroon
- C. Ontstekingskaars
- D. Thermokoppel

## 6.3 De brander uitschakelen

Om de vlam te doven, de knop naar de offpositie draaien **0**.

**⚠ WAARSCHUWING!**

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



## 7. KOOKPLAAT - AANWIJZINGEN EN TIPS

### ⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 7.1 Pannen

### ⚠ WAARSCHUWING!

Plaats één pan niet op twee branders.

### ⚠ WAARSCHUWING!

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

### ⚠ LET OP!

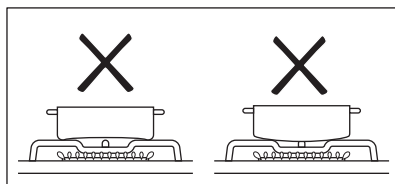
Zorg ervoor dat de handgrepen van pannen zich niet boven de voorrand van de kookplaat bevinden.

### ⚠ LET OP!

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

### ⚠ WAARSCHUWING!

Gebruik geen vaten met een rand- of convexe bodem op de kookplaat, aangezien er een hoog risico op kantelen bestaat.



### 7.2 Diameters van kookgerei

### ⚠ WAARSCHUWING!

Gebruik kookgerei met diameters geschikt voor de grootte van de branders.

| Brander           | Diameters van kookgerei (mm) |
|-------------------|------------------------------|
| Sudderbrander     | 120 - 180                    |
| Semi-snel         | 140 - 220/240 <sup>1)</sup>  |
| Meervoudige kroon | 160 - 240/260 <sup>1)</sup>  |

<sup>1)</sup> Als er maar één pan op de kookplaat wordt gebruikt.

## 8. KOOKPLAAT - ONDERHOUD EN REINIGING

### ⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 8.1 Algemene informatie

- Reinig de kookplaat na elk gebruik.
- Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.
- Krassen of donkere vlekken op het oppervlak hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.

- Was roestvrijstalen onderdelen met water en droog ze af met een zachte doek.

### 8.2 Het kookplaat reinigen

- **Verwijder onmiddellijk:** gesmolten kunststof, plastic folie, zout, suiker en suikerhoudend voedsel, anders kan dit schade aan de kookplaat veroorzaken. Doe voorzichtig om brandwonden te voorkomen.
- **Verwijder dit als de kookplaat voldoende afgekoeld is:** kalkringen, watteringen, vetvlekken, glanzende

metaalverkleuring. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-schurend reinigingsmiddel. Veeg de kookplaat na het reinigen droog met een zachte doek.

- Was de geëmailleerde delen, deksels en kronen met een warm sopje en laat ze goed drogen alvorens ze terug te plaatsen.

### 8.3 Reinigen van de ontstekingsknop

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

### 8.4 Pandragers



De pandragers zijn niet vaatwasserbestendig. Deze moeten met de hand worden afgewassen.

1. Verwijder de pandragers om de kookplaat gemakkelijk te reinigen.



Wees voorzichtig bij het terugzetten van de pandragers om te voorkomen dat de kookplaat beschadigd raakt.

2. Zorg er na het reinigen van de pandragers voor dat deze op de juiste plaats zijn teruggezet.
3. Om de brander goed te laten werken, moet u ervoor zorgen dat de armen van de pannendragers zijn uitgelijnd met het midden van de brander.

### 8.5 Periodiek onderhoud

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

## 9. OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 9.1 Het in- en uitschakelen van de oven

1. Draai de functiekноп van de oven naar een ovenfunctie.
2. Draai aan de knop voor de temperatuur om de temperatuur te selecteren.

Het lampje gaat aan wanneer de oven in werking is.



Voor de functies zonder verwarming is het niet nodig om de temperatuur in te stellen.

3. Om de oven uit te schakelen, draai je de knoppen voor de ovenfuncties en temperatuur naar de uit-stand.

### 9.2 Veiligheidsthermostaat

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

### 9.3 Ovenfuncties



#### Uit-positie

De oven staat uit.



#### Ovenlampje

Het lampje activeren zonder een bereidingsfunctie.



#### Boven + onderwarmte

Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.



#### Onderwarmte

Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.



#### Warme Lucht

Voor het roosteren of bakken van gerechten waarvoor dezelfde bereidingstemperatuur nodig is, op meerdere roosterhoogten, zonder dat er smaken worden overgebracht van het ene naar het andere gerecht.



#### Hetelucht

Om te bakken op maximaal twee bakposities tegelijk en om voedsel te drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor .Boven + onderwarmte



#### Warmelucht (vochtig)

Deze functie werd gebruikt om te voldoen aan de eisen van de energie-efficiëntieklasse en het ecologisch ontwerp (volgens EU 65/2014 en EU 66/2014). Testen in overeenstemming met: IEC/EN 60350-1.

De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en om ervoor te zorgen dat de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie.

Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Zie voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie', Energiebesparing.

Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Zie het hoofdstuk 'Hints and tips', Warmelucht (vochtig) voor bereidingsinstructies.



#### Circulatiegrill

Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruiden.



#### Pizza-functie

Voor het bakken van voedsel op één niveau voor een intensievere bruining en een krokante bodem.

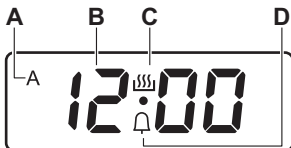


#### Ontdooien

Om voedsel te ontdooien. De ontdooitijd is afhankelijk van de hoeveelheid ingevroren voedsel en de grootte daarvan.

## 10. OVEN - KLOKFUNCTIES

### 10.1 Display



- A. DUUR-tijdsindicatie
- B. Tijdweergave
- C. Indicatielampje timer actief
- D. KOOKWEKKER-lampje

## 10.2 Knoppen

| Toets | functie | Beschrijving                      |
|-------|---------|-----------------------------------|
| —     | MIN     | Om de tijd in te stellen.         |
| ⌚     | KLOK    | Om een klokfunctie in te stellen. |
| +     | PLUS    | Om de tijd in te stellen.         |

## 10.3 Tabel klokfuncties

| Klokfunctie |            | Toepassing   |
|-------------|------------|--|
| 0:00.       | DAGTIJD    | Om de dagtijd in te stellen, te wijzigen of te controleren.  |
| dur         | DUUR       | Instellen hoelang het apparaat in werking is (1 min. - 10 uur).  |
| 🔔           | KOOKWEKKER | Om de afteltijd in te stellen (1 min - 23 uur 59 min). Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat. |

## 10.4 De BEREIDINGSDUUR instellen

1. Stel een ovenfunctie en de temperatuur in.
2. Druk herhaaldelijk op ⌚ totdat **dur** begint te knipperen.
3. Druk op + of — om de tijd voor de BEREIDINGSDUUR in te stellen.

Het display toont **dur** en symbool **A**.

4. Wanneer de tijd is verlopen, knippert **dur** en weerklinkt er gedurende 7 minuten een geluidssignaal. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.
5. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te zetten.
6. Draai de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur naar de uitstand.

## 10.5 De KOOKWEKKER instellen

1. Blijf op ⌚ drukken totdat 🔔 begint te knipperen.
2. Druk op + of — om de gewenste tijd in te stellen.
3. Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, weerklinkt er gedurende 7 minuten een geluidssignaal. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te zetten.

## 10.6 De klokfuncties annuleren

1. Blijf op ⌚ drukken tot het symbool voor de benodigde ovenfunctie knippert.

2. Houd de knoppen — en + tegelijkertijd ingedrukt.

De klokfunctie gaat na een paar seconden uit.

## 10.7 Het geluidssignaal wijzigen

1. Houd om het huidige geluidssignaal te horen de toets — ingedrukt.
2. Druk herhaaldelijk op — om het signaal te veranderen.
3. Laat de knop — los.  
Het laatste geluid dat u instelt is het nieuwe geluid.
4. Wacht 5 seconden tot de instelling automatisch wordt bevestigd.



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

## 11. OVEN - GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

### ⚠ WAARSCHUWING!

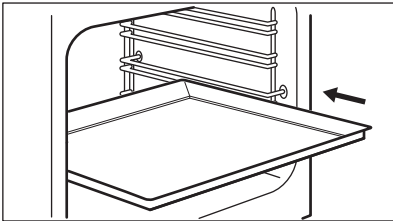
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 11.1 Accessoires plaatsen

#### Bakplaat:



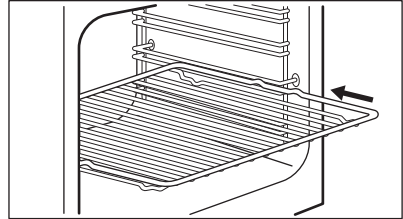
Duw de bakplaat of diepe pan niet helemaal naar de achterwand van de ovenruimte. Dit voorkomt dat de warmte rond de bak circuleert. Het voedsel kan verbrand worden, vooral in het achterste deel van de bakplaat.



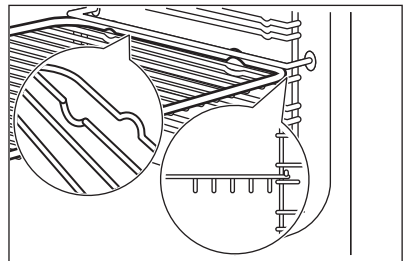
Plaats de bakplaat of braadpan tussen de geleidestangen van de inschuifrails. Zorg

ervoor dat het de achterwand van de oven niet raakt.

#### Bakrooster:



Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



## 12. OVEN - AANWIJZINGEN EN TIPS

### ⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



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

### 12.1 Warmelucht (vochtig)

| Voedsel               | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Inzetniveau | Accessoires                     |
|-----------------------|------------------|------------|-------------|---------------------------------|
| <b>Brood en pizza</b> |                  |            |             |                                 |
| Broodjes              | 190              | 25 - 30    | 2           | bakplaat of grill- / roosterpan |

| <b>Voedsel</b>               | <b>Tempe-<br/>ratuur<br/>(°C)</b> | <b>Tijd (min)</b> | <b>Inzetni-<br/>veau</b> | <b>Accessoires</b>                 |
|------------------------------|-----------------------------------|-------------------|--------------------------|------------------------------------|
| Brood/Broodjes               | 200                               | 40 - 45           | 2                        | bakplaat of grill- / roosterpan    |
| Bevroren pizza 350 g         | 190                               | 25 - 35           | 2                        | bakrooster                         |
| <b>Cake in bakplaat</b>      |                                   |                   |                          |                                    |
| Biscuitrol                   | 180                               | 20 - 30           | 2                        | bakplaat of grill- / roosterpan    |
| Brownie                      | 180                               | 35 - 45           | 2                        | bakplaat of grill- / roosterpan    |
| <b>Cake in bakblik</b>       |                                   |                   |                          |                                    |
| Soufflé                      | 210                               | 35 - 45           | 2                        | zes keramieken vormpjes op rooster |
| Luchtige flanbodem           | 180                               | 25 - 35           | 2                        | flanvorm op rooster                |
| Cake, zacht                  | 150                               | 35 - 45           | 2                        | cakevorm op rooster                |
| <b>Vis</b>                   |                                   |                   |                          |                                    |
| Vis in zakjes 300 g          | 180                               | 25 - 35           | 2                        | bakplaat of grill- / roosterpan    |
| Hele vis 200 g               | 180                               | 25 - 35           | 2                        | bakplaat of grill- / roosterpan    |
| Visfilet 300 g               | 180                               | 30 - 40           | 2                        | pizzavorm op rooster               |
| <b>Vlees</b>                 |                                   |                   |                          |                                    |
| Vlees in zakje 250 g         | 200                               | 35 - 45           | 2                        | bakplaat of grill- / roosterpan    |
| Vleesspiesjes 500 g          | 200                               | 30 - 40           | 2                        | bakplaat of grill- / roosterpan    |
| <b>Kleine gebakken items</b> |                                   |                   |                          |                                    |
| Koekjes                      | 170                               | 25 - 35           | 2                        | bakplaat of grill- / roosterpan    |
| Makronen                     | 170                               | 40 - 50           | 2                        | bakplaat of grill- / roosterpan    |
| Muffins                      | 180                               | 30 - 40           | 2                        | bakplaat of grill- / roosterpan    |
| Smakelijke cracker           | 160                               | 25 - 35           | 2                        | bakplaat of grill- / roosterpan    |
| Zandkoekjes                  | 140                               | 25 - 35           | 2                        | bakplaat of grill- / roosterpan    |
| Tartelettes                  | 170                               | 20 - 30           | 2                        | bakplaat of grill- / roosterpan    |
| <b>Vegetarisch</b>           |                                   |                   |                          |                                    |
| Groentemix in zakjes 400 g   | 200                               | 20 - 30           | 2                        | bakplaat of grill- / roosterpan    |
| Omelet                       | 200                               | 30 - 40           | 2                        | pizzavorm op rooster               |
| Groenten op plaat 700 g      | 190                               | 25 - 35           | 2                        | bakplaat of grill- / roosterpan    |

## 12.2 Informatie voor testinstituten

| Voedsel  | Functie             | Temperatuur (°C) | Accessoires                       | Inzetniveau | Tijd (min)                           |
|--|---------------------|------------------|-----------------------------------|-------------|--------------------------------------|
| Kleine cakes, (16 stuks per bakplaat)              | Boven + onderwarmte | 160              | bakplaat                          | 3           | 20 - 30                              |
| Kleine cakes, (16 stuks per bakplaat)              | Warme Lucht         | 150              | bakplaat                          | 3           | 20 - 30                              |
| Kleine cakes, (16 stuks per bakplaat)              | Hetelucht           | 160              | bakplaat                          | 1 + 3       | 30 - 40                              |
| Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst) | Boven + onderwarmte | 190              | bakrooster                        | 1           | 65 - 75                              |
| Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst) | Warme Lucht         | 180              | bakrooster                        | 2           | 70 - 80                              |
| Zachte cake zonder vet                             | Boven + onderwarmte | 180              | bakrooster                        | 2           | 20 - 30                              |
| Zachte cake zonder vet                             | Warme Lucht         | 160              | bakrooster                        | 2           | 25 - 35                              |
| Zachte cake zonder vet                             | Hetelucht           | 170              | bakrooster                        | 1 + 3       | 30 - 40                              |
| Zandtaartdeeg / Gebakreepjes                       | Boven + onderwarmte | 140              | bakplaat                          | 3           | 15 - 30                              |
| Zandtaartdeeg / Gebakreepjes                       | Warme Lucht         | 140              | bakplaat                          | 3           | 20 - 30                              |
| Zandtaartdeeg / Gebakreepjes                       | Hetelucht           | 140              | bakplaat                          | 1 + 3       | 15 - 30                              |
| Toast <sup>1)</sup>                                | Circulatiegrill     | 230              | bakrooster                        | 3           | 3 - 5                                |
| Biefstukburger <sup>2)</sup>                       | Circulatiegrill     | 250              | bakrooster of grill- / roosterpan | 3           | 15-20 eerste kant; 10-15 tweede kant |

1) Verwarm de oven 5 minuten voor.

2) Verwarm de oven 10 minuten voor.

## 13. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 13.1 Opmerkingen over de reiniging

Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.

Gebruik voor metalen oppervlakken een specifiek reinigingsmiddel.

Reinig de binnenkant van de oven na elk gebruik. Vetaccumulatie of andere voedselresten kunnen brand veroorzaken. Het risico is hoger voor de grillpan.

Maak alle accessoires na elk gebruik schoon en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met een warm sopje en een reinigingsmiddel.

De accessoires niet in de afwasmachine reinigen..

Verwijder hardnekkige vlekken met een speciale ovenreiniger.

Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of voorwerpen met scherpe randen.

### 13.2 Ovens van roestvrij staal of aluminium

Maak de ovendeur alleen met een vochtige doek of natte spons schoon. Droog maken met een zachte doek.

Vermijd het gebruik van staalwol, zure of schurende producten, deze kunnen de oppervlakken van de oven beschadigen. Maak het bedieningspaneel van de oven net zo voorzichtig schoon

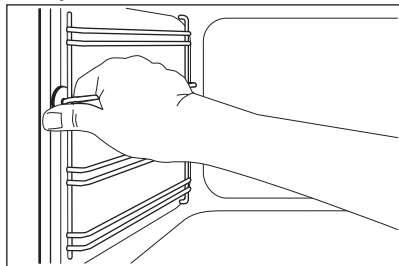
### 13.3 De inschuifrails

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

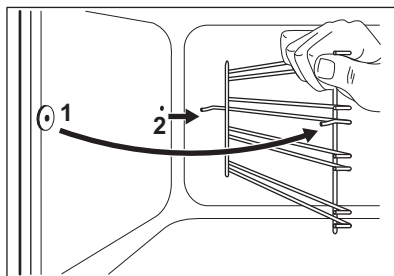
#### LET OP!

Wees voorzichtig bij het verwijderen van de inschuifrails.

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



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



Installeer de verwijderde accessoires in de omgekeerde volgorde.

### 13.4 De ovendeur reinigen

De ovendeur heeft twee glasplaten. U kunt de ovendeur en de interne glasplaat verwijderen om het schoon te maken.



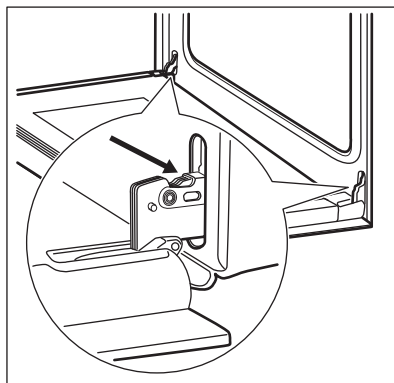
De ovendeur kan dichtslaan als je de interne glasplaat probeert te verwijderen als de deur nog gemonteerd is.



#### LET OP!

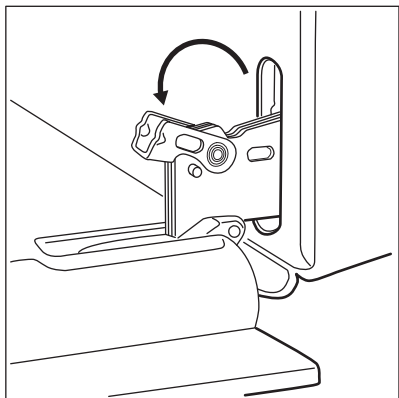
Gebruik het apparaat niet zonder de interne glasplaat.

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

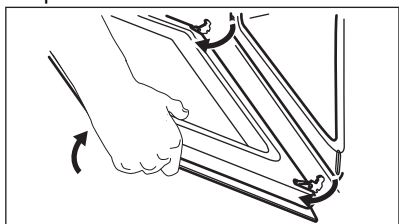


2. Til de hendel op beide scharnieren volledig omhoog en draai het.

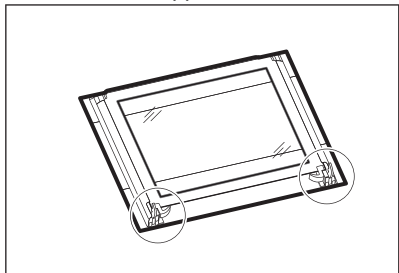




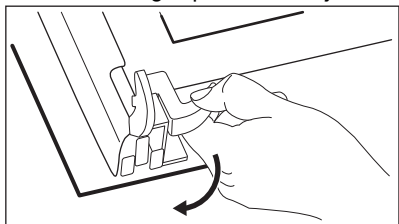
3. Sluit de ovendeur halverwege de openingsstand. Til hem daarna op en trek hem naar voren en verwijder hem van zijn plek.



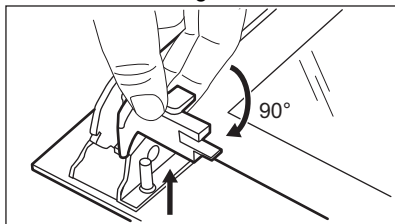
4. Plaats de deur op een zachte doek op een stabiel oppervlak.



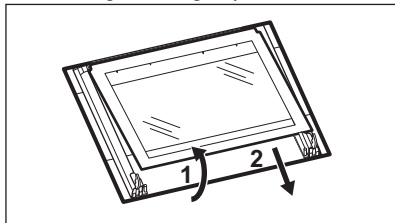
5. Maak het vergrendelingssysteem los om de interne glasplaat te verwijderen.



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



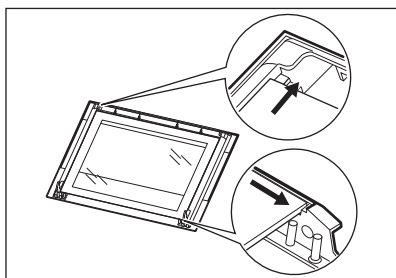
7. Til eerst voorzichtig op en verwijder vervolgens de glasplaat.



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

Als de reiniging voltooid is, plaats je de glasplaat en de ovendeur terug. Voer de bovenstaande stappen uit in omgekeerde volgorde.

Zorg ervoor dat je de interne glasplaat correct in de zittingen plaatst.



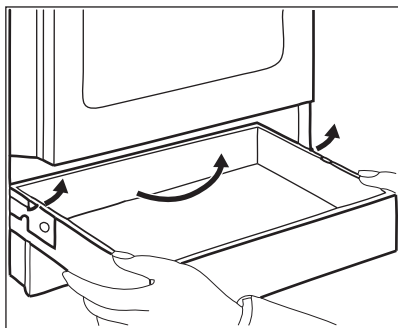
## 13.5 De lade verwijderen

### ⚠ WAARSCHUWING!

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

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

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



2. Til de lade langzaam op.
  3. Trek de lade volledig uit.
- Voer de bovenstaande stappen in omgekeerde volgorde uit om de lade te installeren.

## 13.6 Het lampje vervangen

### ⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken. Het lampje kan heet zijn.

1. Schakel de oven uit. Wacht tot de oven afgekoeld is.
2. Trek de oven uit het stopcontact.
3. Plaats een doek op de bodem van de holte.

### De achterlamp

1. Draai het afdekglas van de lamp en verwijder het.
2. Reinig de glasafdekking.
3. Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
4. Installeer het glazen deksel.

## 14. PROBLEEMOPLOSSING

### ⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 14.1 Wat te doen als...

| Probleem  | Mogelijke oorzaak   | Oplossing  |
|---|---|--|
| Er is geen vonk als je probeert de vonkontsteking te activeren. | De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd. | Controleer of de kookplaat goed aangesloten is op het lichtnet. Raadpleeg het aansluitdiagram.   |
|   | De zekering is doorgeslagen.  | Verzeker je ervan dat de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neem je contact op met een erkende installateur. |
|   | De deksel en kroon van de brander zijn niet goed geplaatst.                     | Plaats het branderdeksel en de kroon op de juiste manier.  |

| Probleem   | Mogelijke oorzaak                                     | Oplossing  |
|--|---|--|
| De vlam dooft onmiddellijk na de ontsteking.                       | Het thermokoppel is niet voldoende opgewarmd.         | Na het ontsteken van de vlam, de vlamontsteking circa 10 sec. ingedrukt houden.                  |
| De vlamring is ongelijkmatig.                                      | De branderkroon is verstopt met voedselresten.        | Controleer of dat de injector niet geblokkeerd is en dat de branderkroon schoon is.              |
| De branders werken niet.   | Er is geen gastoevoer.                                | Controleer de gasaansluiting.  |
| De vlamkleur is oranje of geel.                                    |   | De vlam kan er oranje of geel uitzien op sommige plaatsen van de brander. Dit is normaal.        |
| De oven wordt niet warm.   | De oven is uitgeschakeld.                             | Schakel de oven in.  |
|  | De benodigde instellingen zijn niet ingesteld.        | Controleer of de instellingen correct zijn.  |
|  | De klok is niet ingesteld.                            | Stel de klok in.   |
| De lamp werkt niet.  | De lamp is defect.                                    | Vervang de lamp.   |
| Er slaat stoom en condens neer op het voedsel en in de ovenruimte. | Je hebt het gerecht te lang in de oven achtergelaten. | Laat de gerechten na afloop van het kookproces niet langer dan 15 - 20 minuten in de oven staan. |
| Het bereiden van gerechten gaat te langzaam of te snel.            | De temperatuur is te laag of te hoog.                 | Pas de temperatuur zo nodig aan. Volg het advies in de gebruikershandleiding.                    |
| Op het ovensdisplay verschijnt '00:00' en "LED".                   | Er was een stroomstoring.                             | Stel de klok opnieuw in.   |

## 14.2 Service-informatie

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling.

De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich op het voorframe van de apparaatruimte. Verwijder het typeplaatje niet uit de apparaatruimte.

### Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:

|                     |       |
|---------------------|-------|
| Model (MOD.)        | ..... |
| Productnummer (PNC) | ..... |
| Serienummer (S.N.)  | ..... |

## 15. ENERGIEZUINIGHEID

### 15.1 Productinformatie volgens EU Ecodesign-voorschriften voor kookplaat

|                    |                            |
|--------------------|----------------------------|
| Modelnummer        | CKB64415BM                 |
| Type kookplaat     | Oven in vrijstaand fornuis |
| Aantal gasbranders | 4                          |

|  |                                      |                       |
|--|--------------------------------------|-----------------------|
| Energetisch rendement per gasbrander (EE gas burner)   | Linkssachter - Hulp                  | niet van toepassing % |
|  | Rechtsmidden - Semi-snel             | 55.0 %                |
|  | Rechtsvoor - Semi-snel               | 55.0 %                |
|  | Linksvoor - Meervoudige kroonbrander | 57.0 %                |
| Energetisch rendement voor het gasfornuis (EE gas hob) |                                      | 55.7 %                |

EN 30-2-1: Huishoudelijke kooktoestellen die gas verbranden - Deel 2-1 : Verstandig gebruik van energie - Algemeen.

## 15.2 Kookplaat - Energiebesparend

Je kunt energie besparen tijdens het dagelijks koken als je de onderstaande aanwijzingen volgt.

- Gebruik bij het opwarmen van water alleen de hoeveelheid die je nodig hebt.
- Plaats, indien mogelijk, altijd de deksels op het kookgerei.
- Controleer, voordat je de branders en pannendragers gebruikt, of deze correct zijn bevestigd.

- De bodem van het kookgerei moet de juiste diameter hebben voor de grootte van de brander.
- Plaats het kookgerei direct boven de brander en in het midden ervan.
- Zet het vuur zachter wanneer de vloeistof begint te koken om de vloeistof heel zacht te laten sudderen.
- Gebruik indien mogelijk een snelkookpan. Raadpleeg de gebruikershandleiding.

## 15.3 Productinformatie en productinformatieblad volgens de EU-voorschriften voor ecologisch ontwerp en energie-etikettering voor ovens

|   |                            |
|---|----------------------------|
| Naam leverancier  | AEG                        |
| Modelnummer   | CKB64415BM 943005653       |
| Energie-efficiëntie-index                                       | 94.9                       |
| Energie-efficiëntieklasse                                       | A                          |
| Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus | 0,84 kWh/cyclus            |
| Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus     | 0,75 kWh/cyclus            |
| Aantal holtes   | 1                          |
| Warmtebron  | Elektriciteit              |
| Volume  | 57 l                       |
| Soort oven  | Oven in vrijstaand fornuis |
| Massa   | 42.0 kg                    |

IEC/EN 60350-1 - Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 1: Fornuizen, ovens, stoomovens en grills - Methoden voor het meten van prestaties.

## 15.4 Oven - Energiebesparing

De onderstaande tips helpen u energie te besparen bij het gebruik van uw apparaat.

- Zorg ervoor dat de deur van het apparaat gesloten is als het apparaat in werking is. Open de deur van het apparaat niet te vaak

tijdens het koken. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei en donkere, niet-reflecterende blikken en containers om energie te besparen

Verwarm het apparaat niet voor voordat u gaat koken, tenzij specifiek aanbevolen.

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

### **Koken met hete lucht**

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

### **Restwarmte**

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot

minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte binnen in het apparaat zal blijven koken.

Gebruik de restwarmte om het voedsel warm te houden of andere gerechten op te warmen.

### **Eten warm houden**

Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en het voedsel warm te houden.

### **Warmelucht (vochtig)**

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Apparatuur - Dagelijks gebruik", de functies van het apparaat.

## **15.5 Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken**

|   |        |
|---|--------|
| Stroomverbruik in stand-by  | 0.8 W  |
| De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken | 20 min |


## **16. MILIEUBESCHERMING**

Recycleer de materialen met het symbool .

Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen.

Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten.

Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool

 niet weg met het huishoudelijk afval.

Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:  
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,  
Poland





**aeg.com**

867375396-A-242024



**CE**