



**CGB62100CW**

NL	Gebruiksaanwijzing   <b>Fornuis</b>	2
FR	Notice d'utilisation   <b>Cuisinière</b>	30



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



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, informatie met betrekking tot service en reparatie:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Wijzigingen voorbehouden.

## INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	5
3. INSTALLEREN.....	8
4. PRODUCTBESCHRIJVING.....	15
5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	16
6. KOOKPLAAT - DAGELIJKS GEBRUIK.....	16
7. KOOKPLAAT - AANWIJZINGEN EN TIPS.....	18
8. KOOKPLAAT – ONDERHOUD EN REINIGING.....	18
9. OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK.....	19
10. OVEN - KLOKFUNCTIES.....	21
11. OVEN - GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....	21
12. OVEN - AANWIJZINGEN EN TIPS.....	22
13. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING.....	23
14. PROBLEEMOPLOSSING.....	26
15. ENERGIEVERBRUIK.....	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: BE LU

### 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 zijkanen 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 ververst 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. INSTALLEREN

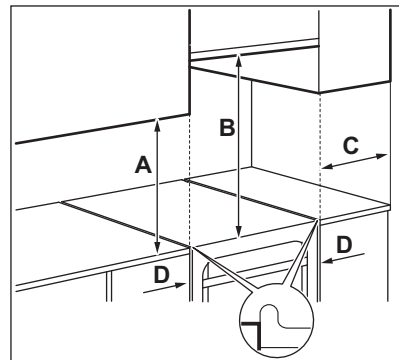
### ⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 3.1 Locatie van het apparaat

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
D	20

## 3.2 Technische gegevens

Spanning	220 - 240 V
Frequentie	50 - 60 Hz
Apparaatklasse	1

Afmetingen	mm
Hoogte	857
Breedte	600
Diepte	600

## 3.3 Overige technische gegevens

Apparaatcategorie: I2H, II2E+3+

Origineel gas: G20 (2H) 20 mbar

Gasvervanging: G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar

## 3.4 Diameters bypass

BRANDER	Ø BYPASS 1/100 mm
Sudderbrander	29
Semi-snel	32
Meervoudige kroon	67
Oven	44

## 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
Oven	2.1	0.90	104 o

## 3.6 Gasbranders voor AARDGAS G25 25 mbar

BRANDER	NORMAAL VERMOGEN kW	VERLAAGD VERMOGEN kW	INJECTOR MARK 1/100 mm
Meervoudige kroon	3.6	1.7	146
Semi-snel	1.75	0.43	96
Sudderbrander	0.9	0.35	70
Oven	1.9	0.9	104 o

## 3.7 Gasbranders voor LPG G30 28-30 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 VERMOGEN kW	INJECTOR MARK 1/100 mm	NOMINALE GASSTROOM g/h
Semi-snel	1.9	0.43	71	138
Sudderbrander	0.95	0.35	50	69
Oven	2.1	0.90	71	153

### 3.8 Gasbranders voor LPG G31 37 mbar

BRANDER	NORMAAL VERMOGEN kW	VERLAAGD VERMOGEN kW	INJECTOR MARK 1/100 mm	NOMINALE GASSTROOM g/h
Meervoudige kroon	3.2	1.8	90x	229
Semi-snel	1.8	0.43	71	129
Sudderbrander	0.9	0.35	50	64
Oven	2.1	0.9	71	150

### 3.9 Gasaansluiting

#### ⚠ WAARSCHUWING!

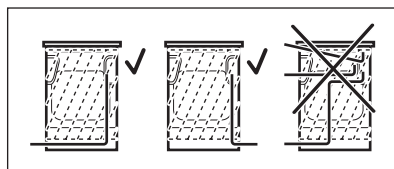
De volgende instructies over de installatie en het onderhoud moeten opgevolgd worden door vakkundig personeel in overeenstemming met de geldende voorschriften.

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.

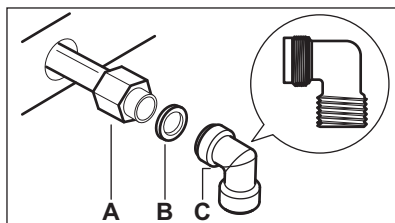


#### **WAARSCHUWING!**

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.

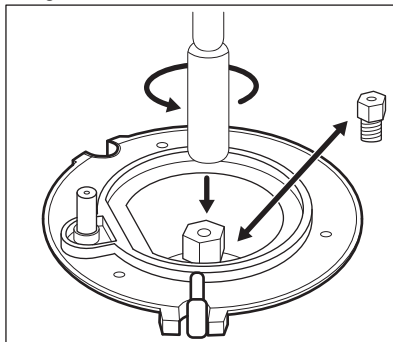


- A. Uiteinde van as met moer
- B. Pakking
- C. Elleboog (indien nodig)

### 3.12 Vervanging van kookplaatinjectoren

Vervang de inspueters als je het gastype wijzigt.

1. Verwijder de pansteunen.
2. Verwijder de kappen en kronen van de brander.
3. Verwijder de inspueters met een dopsleutel 7.
4. Vervang de inspueters 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.

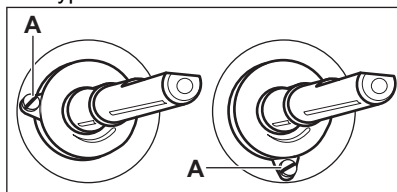


Je vindt deze plaat in de zak die bij het apparaat geleverd is.

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.

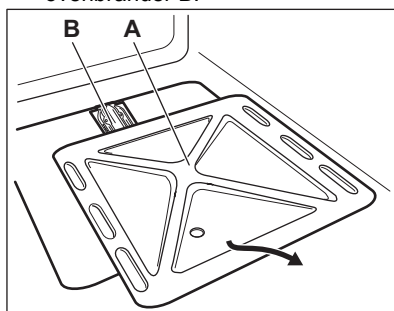
#### WAARSCHUWING!

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

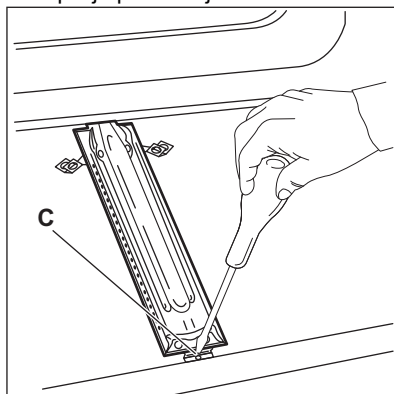
4. Steek de brander aan. Raadpleeg het hoofdstuk 'Kookplaat - Dagelijks gebruik'.
5. Draai de knop voor de kookplaat naar een laagste stand.
6. Verwijder de knop voor de kookplaat weer.
7. Draai de bypass-schroef langzaam vast tot de vlam klein en stabiel wordt.
8. Plaats de knop voor de kookplaat weer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

### 3.14 Vervanging van de oveninjector

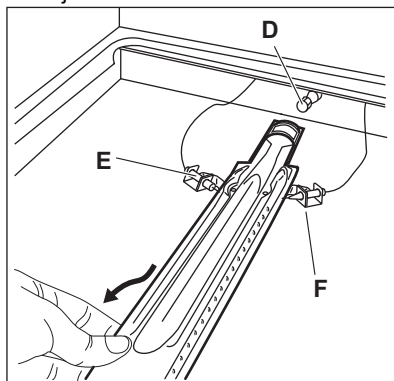
1. Verwijder de bodemplaat van de ovenruimte A om toegang te krijgen tot de ovenbrander B.



2. Laat schroef C los, waardoor de brander op zijn plaats blijft.



3. Verplaats de brander voorzichtig van de injectorsteun D.



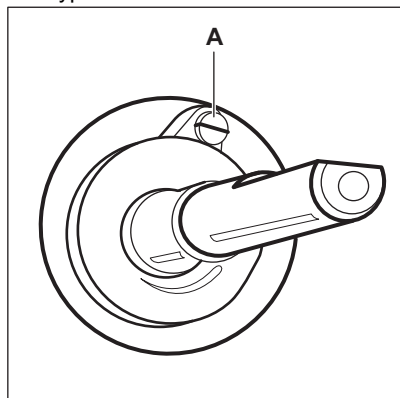
4. Verplaats het langzaam naar de linkerkant. Zorg ervoor dat de branderbus op het mondstuk van de brander blijft. Oefen geen kracht uit op de kabel van de bougieconnector F en op de thermokoppelgeleider E.
5. Laat de branderinjector D los met een 7-mm dopsleutel en vervang deze door een andere.

Monteer de brander in een omgekeerde volgorde.

Vervang de sticker van het gastype bij de gastoevoerhelling door de sticker die betrekking heeft op het nieuwe gastype.

### 3.15 Aanpassen van de minimale gasstand op de ovenbrander

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Verwijder de bedieningsknop voor de ovenfuncties. 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.
3. Sluit het apparaat aan op het stopcontact.

Omzetten van vloeibaar gas naar aardgas

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

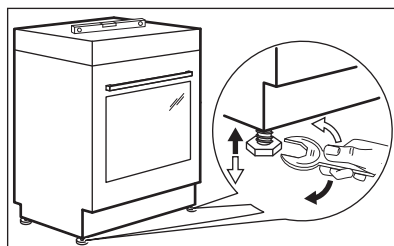
#### **⚠ WAARSCHUWING!**

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 'Oven - Dagelijks gebruik'.
5. Draai de knop voor de ovenfuncties naar een laagste stand.
6. Verwijder de bedieningsknop voor de ovenfuncties weer.
7. Draai de bypass-schroef langzaam vast tot de vlam klein en stabiel wordt.
8. Plaats de knop voor de ovenfuncties terug.
9. Stel de maximale gasstand in van de knop van de ovenfuncties en laat de oven tenminste 10 minuten opwarmen.
10. Draai de knop voor de ovenfuncties snel van maximum naar minimum.

De vlam regelen. Zorg dat de vlam niet uit gaat als u de knop snel van de maximale stand naar de minimale stand draait. Er moet een kleine, regelmatige vlam zijn op de branderkroon zijn. Stel de ovenbrander opnieuw in als de vlam dooft.

### 3.16 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.

### 3.17 Anti-kantelbescherming

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

#### **⚠ LET OP!**

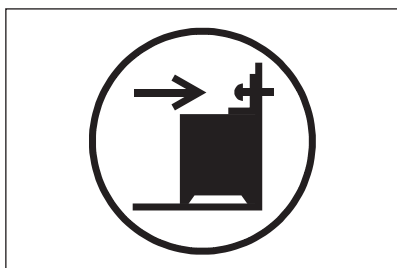
Zorg ervoor dat je de anti-kantelbescherming op de juiste hoogte installeert.



Zorg ervoor dat het oppervlak achter het apparaat glad is.

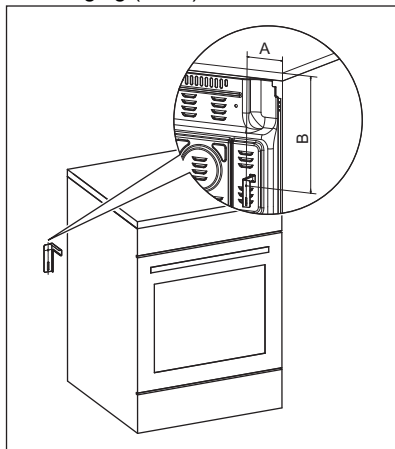
Je moet de anti-kantelbescherming installeren. Als je deze niet installeert, kan het apparaat kantelen.

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 versteriging (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.

### 3.18 Elektrische installatie

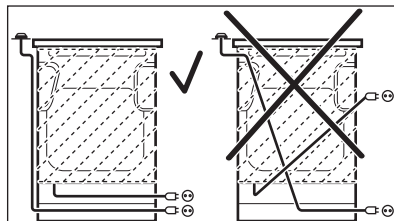
#### **⚠ WAARSCHUWING!**

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. De aansluitklem bevindt zich achter het achterpaneel.

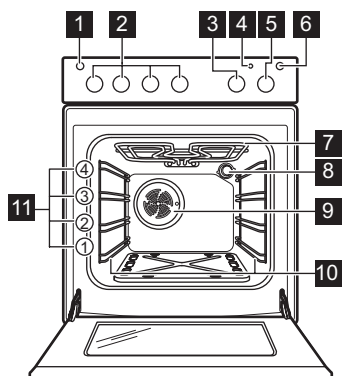
## **⚠ WAARSCHUWING!**

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



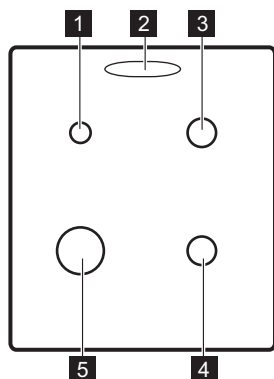
## 4. PRODUCTBESCHRIJVING

### 4.1 Algemeen overzicht



- 1 Ventilator
- 2 Knoppen voor de kookplaat
- 3 Timerinstelknop
- 4 Indicatielampje grill
- 5 Ovenfunctieknop
- 6 Verlichting
- 7 Verwarmingselement
- 8 Lamp
- 9 Ventilator
- 10 Inschuifrails, verwijderbaar
- 11 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

## 5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

### **⚠ WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 5.1 Eerste reiniging

Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.




Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

Reinig de oven en accessoires voor het eerste gebruik.

Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails terug in hun oorspronkelijke positie.

### 5.2 Voorverwarmen

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

1. Stel de maximale temperatuur in.
2. Laat het apparaat ongeveer 20 minuten werken.
3. Stel de functie  en de maximumtemperatuur in. Maximale temperatuur voor deze functie is 210 °C.
4. Laat het apparaat 15 minuten werken.

### **⚠ WAARSCHUWING!**

Accessoires kunnen heter worden dan normaal.

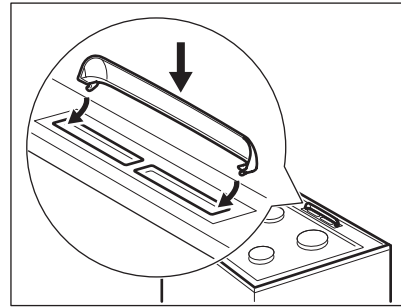
Het apparaat kan een vreemde geur en rook afgeven. Dit is normaal. Zorg dat er voldoende luchtcirculatie is.

Laat de oven afkoelen. Maak een doek vochtig met warm water en wat mild reinigingsmiddel en reinig daarmee de binnenkant van de oven.

### 5.3 De afdekking van de stoomuitlaat installeren

De afdekking van de stoomuitlaat wordt gebruikt om het condensaat dat tijdens de ovenwerking ontstaat op te vangen.

1. Plaats de haken van het deksel onder de voorrand van de stoomuitlaatgaten.
2. Druk 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.

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

**⚠ WAARSCHUWING!**

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



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



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

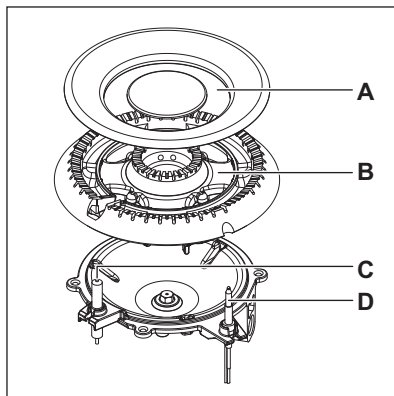
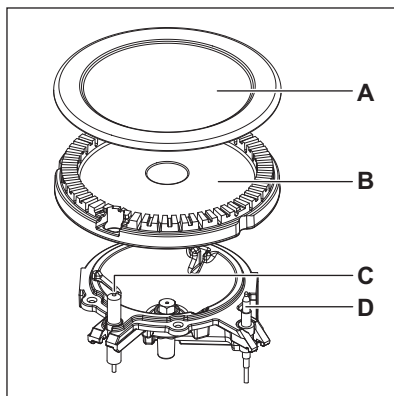


Draai als de brander per ongeluk uit gaat de knop naar de uit stand en probeer na minimaal 1 minuut de brander weer aan te steken.



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

## 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 off-positie draaien **0**.

**⚠ WAARSCHUWING!**

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

## 7. KOOKPLAAT - AANWIJZINGEN EN TIPS

### ⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 7.1 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!

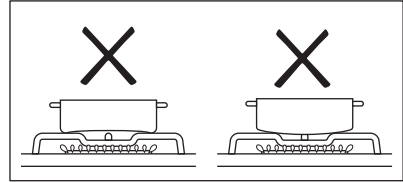
Zorg ervoor dat de handgrepen van pannen zich niet boven de voorrand van de kookplaat bevinden.

### ⚠ 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.

### 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. De emaillelaag kan soms ruwe randen hebben, dus wees voorzichtig bij het met de hand afwassen en afdrogen van de pandragers. Verwijder hardnekkige vlekken indien nodig met een pastareiniger.
3. Zorg er na het reinigen van de pandragers voor dat deze op de juiste plaats zijn teruggezet.
4. 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 Ovenfuncties



#### Uit-positie

De oven staat uit.

#### 1 - 8 Verwarmingsinstellingen

- 1) Reeks van aanpassingen van temperatuurniveaus voor de oven.



#### Grillen

Voor het grillen van dunne stukken voedsel in het midden van de grill. Om toast te maken.



De maximale temperatuur voor deze functie is 210°C.



#### Ovenlampje

Om de binnenkant van de oven te verlichten. Druk om deze functie te gebruiken op de toets voor de lamp.



#### Ovenventilator

Om bevroren voedsel te ontdooien. Draai om deze functie te gebruiken de ovenbedieningsknop naar de uit-stand en druk vervolgens op de knop voor de ventilator. Om de ventilator te gebruiken in combinatie met de gasovenbrander, ontsteekt u de gasoven, drukt u de knop om de ventilator te activeren.

#### 1 - 8 Gas multifunctioneel

- 2) Om meerdere verschillende gerechten tegelijkertijd te bereiden. Om zelf siroop te maken en champignons of fruit te drogen. Om deze functie te gebruiken, stel je de warmte-instellingen van de oven in waarna je op de ventilatorknop drukt.



### Circulatiegrill

Het grillelement en de ventilator van de oven werken samen en laten hete lucht rondom het voedsel circuleren. Om grote stukken vlees te koken.

Draai om deze functie te gebruiken de knop voor de ovenfuncties naar de grillstand en druk op de ventilatorknop.

1) 1 - 140°C, 2 - 155°C, 3 - 170°C, 4 - 190°C, 5 - 205°C, 6 - 220°C, 7 - 235°C, 8 - 250°C

2) 1 - 135°C, 2 - 145°C, 3 - 160°C, 4 - 175°C, 5 - 190°C, 6 - 205°C, 7 - 225°C, 8 - 240°C

## 9.2 De ovengasbrander ontsteken

### ⚠ LET OP!

Bij aanzetten van de ovenbrander moet de ovendeur worden geopend.



### Veiligheidsinrichting oven:

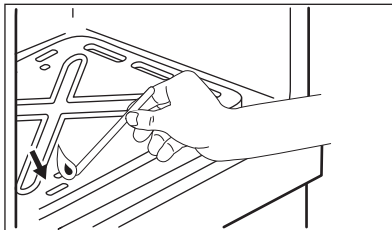
De gasoven beschikt over een thermokoppel. Deze stopt de gastoevoer als de vlam dooft.

1. Open de ovendeur.
2. Draai de knop voor de ovenfuncties linksom naar de maximale warmteinstellingen en druk deze naar beneden om de brander te ontsteken.
3. Houd de knop voor de ovenfuncties ingedrukt gedurende maximaal 15 seconden om het thermokoppel voor te verwarmen. Als u dat niet doet, wordt de gastoevoer onderbroken.

## 9.3 Handmatige ontsteking van de ovengasbrander

Als er geen elektriciteit is kunt u de ovenbrander ontsteken zonder de elektrische voorziening.

1. Open de ovendeur.
2. Houd een vlam in de buurt van de opening in de bodem van de oven.



3. Druk tegelijkertijd op de knop voor de ovenfuncties en draai de knop linksom naar de maximale gasstand.
4. Houd als het vlammetje gaat branden de knop voor de ovenfuncties maximaal 15 seconden ingedrukt bij de maximale gasstand of laat het thermokoppel opwarmen.



Houd de knop voor de ovenfuncties niet langer dan 15 seconden ingedrukt. Als de ovenbrander na 15 seconden nog niet brandt, de bedieningsknop loslaten, naar de uitstand draaien, de ovendeur openen en minstens 1 minuut wachten voordat u opnieuw probeert de brander te ontsteken.

## 9.4 Na het ontsteken van de gasbrander van de oven

1. Laat de knop voor de ovenfuncties los.
2. Sluit u de ovendeur.
3. Draai de knop voor de ovenfuncties om de gewenste stand in te stellen.

Houd een vlam in de buurt van de opening in de bodem van de oven.

## 9.5 De ovenbrander uitschakelen

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

## 9.6 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.


## 9.7 Grillen

### **WAARSCHUWING!**

Alle bereidingen moeten worden uitgevoerd met gesloten oven deur.



We raden aan om de elektrische grill niet tegelijkertijd met de gasoven te gebruiken.

1. Draai de knop voor de ovenfuncties rechtsonder naar .
  2. Stel de plaatpositie af voor verschillende voedseldiktes.  
Plaats het voedsel dicht bij het bovenste verwarmingselement als u het snel wilt bereiden en iets verder weg voor een behoedzamer bereiding
- De meeste gerechten kunnen het beste op het rooster in de grillpan worden geplaatst. Hierdoor wordt een maximale luchtcirculatie gerealiseerd en bevindt het voedsel zich niet in maar boven het vet en

de vleessappen Indien gewenst kunnen gerechten zoals vis, lever en niertjes direct op de grillpan worden geplaatst.

- Droog het voedsel vóór het grillen goed af, zodat het niet gaat spatten Strijk mager vlees en vis licht in met een beetje olie of gesmolten boter, zodat de gerechten tijdens de bereiding mals blijven.
- Overige ingrediënten, zoals tomaten en champignons, kunnen tijdens het grillen van vlees onder de grill worden geplaatst
- Voor het roosteren van brood raden wij u aan het bovenste inzetniveau te gebruiken.
- Indien nodig moet het voedsel tijdens de bereiding worden omgedraaid.

Draai de knop naar de uit-stand om de functie uit te schakelen.

## 9.8 Grill-indicatielampje

Het grill-indicatielampje gaat aan als de grillfunctie is geselecteerd. Het gaat uit als de oven de juiste temperatuur bereikt. Vervolgens gaat het aan en uit om de temperatuurveranderingen weer te geven.

## 10. OVEN - KLOKFUNCTIES

### 10.1 Minutenteller

Gebruik de kookwekker voor het instellen van een afteltijd.



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

Draai de knop van de timer zover mogelijk en draai deze vervolgens naar de gewenste tijdsperiode.

Na afloop van de tijd klinkt een akoestisch signaal.

## 11. OVEN - GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

### **WAARSCHUWING!**

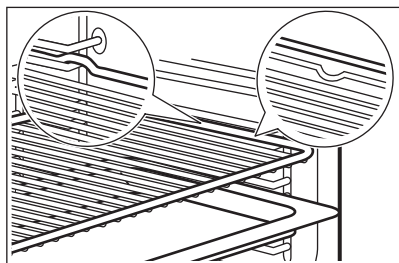
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 11.1 Accessoires plaatsen

Toebehoren verkrijgbaar afhankelijk van het model. Scan de QR-code om te controleren hoe u accessoires gebruikt die bij uw apparaat zijn geleverd. Je kunt optionele accessoires afzonderlijk bestellen. Neem voor meer informatie contact op met je plaatselijke leverancier.



Kleine inkepingen verhogen de veiligheid en bieden bescherming tegen kantelen. Het zijn ook anti-tip apparaten. De rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.



Als uw bakplaat een helling heeft, plaats deze dan in de richting van de achterkant van de oven.

Als er een opschrift op het accessoire staat, zorg er dan voor dat het naar u toe is gericht.

Als u een bak met gaten gebruikt, plaats dan de bak/pan eronder om druppelende vloeistoffen op te vangen.

## 12. OVEN - AANWIJZINGEN EN TIPS

**⚠ WAARSCHUWING!**  
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

**i**  
De temperatuur en baktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Ze zijn afhankelijk van het recept, de kwaliteit en de kwantiteit van de gebruikte ingrediënten.

### 12.1 Bereidingstabellen

Voedsel / schotel (IEC 60350-1)	Voorverwarmingstijd (min)	Thermostaatpositie met ventilator	Grillen met ventilatie	Kooktijd (min)	Inzetniveau	Accessoires
<b>Bakken in bakvormen</b>						
Zandgebak	10	4 - 5		70 - 80	3	plaat op rooster
Rijke vruchtencake	10	3		95 - 115	3	plaat op rooster
Victoriartaart met jamvulling	10	3		25 - 35	3	2 blikken op rooster, diagonaal verschoven
Roemeense sponscake - traditioneel	10	4		30 - 40	3	2 platen op rooster
<b>Pizza</b>						
Pizza	10	5 - 6		20 - 30	3	bakplaat
Quiche Lorraine	10	5 - 6		35 - 50	3	plaat op rooster

Voedsel / schotel (IEC 60350-1)	Voorverwarmingstijd (min)	Thermostaatpositie met ventilator	Grillen met ventilatie	Kooktijd (min)	Inzetniveau	Accessoires
<b>Gerecht</b>						
Lasagne	10	4		30 - 45	3	Pyrex-plaat op rooster
Macaroni uit de oven	10	4		40 - 50	3	Pyrex-plaat op rooster
<b>Vlees</b>						
Forel	10	7		25 - 40 <sup>1)</sup>	3	rooster en plaat op niveau 2
Kip	10	8		65 - 75 <sup>1)</sup>	3	rooster en plaat op niveau 2
Geroosterd varkensvlees	10	4		55 - 65 <sup>1)</sup>	2	bakplaat
Halve kip	10		Grill - aan	55 - 65 <sup>1)</sup>	3	rooster en plaat op niveau 2
<b>Bakken in plaat</b>						
Biscuitrol	10	2 - 3		15 - 25	3	bakplaat
Boerenbrood	10	4 - 5		50 - 65	3	bakplaat
Zweedse broodjes	10	5		10 - 20	3	bakplaat
Platte cake	10	2 - 3		20 - 30	3	bakplaat
Schuim	10	1		55 - 65	3	bakplaat

<sup>1)</sup> Draai om na 1/2 - 2/3 van de gaartijd.

## 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. Gebruik geen ovenreiniger op de katalytische oppervlakken.

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

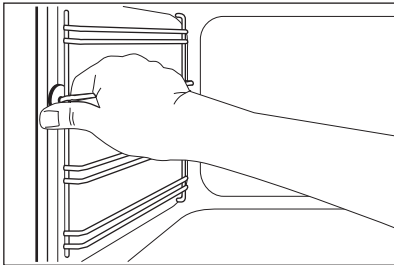
### 13.3 De inschuifrails

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

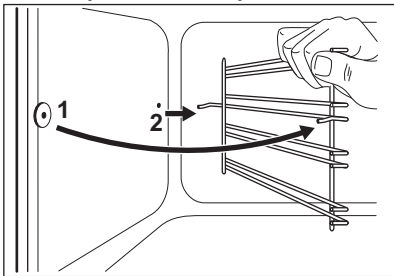
#### LET OP!

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 Katalytische reiniging

De ruimte is gecoat met een katalytische email. Deze absorbeert vet.

Voordat u de katalytische reiniging aanzet:

- verwijder alle accessoires .
  - reinig de oven met warm water en een mild reinigingsmiddel.
  - maak de binnenruit van de deur schoon met lauw water en een zachte doek.
1. Stel de oventemperatuur in op 250 °C en laat de oven gedurende 1 uur werken.
  2. Schakel de oven uit.
  3. Maak de ovenruimte van de afgekoelde oven schoon met een zachte, natte doek.
- Verkleuring van de katalytische coating heeft geen invloed op de katalytische reiniging.

### 13.5 De ovendeur reinigen

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



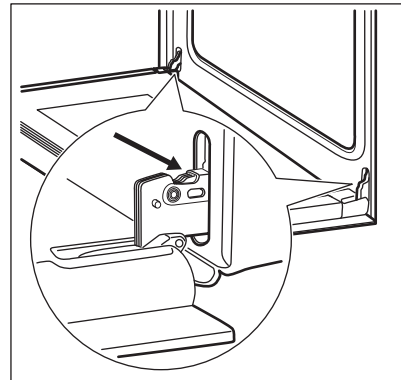
De ovendeur kan dichtslaan als je de interne glasplaat probeert te verwijderen als de deur nog gemonteerd is.



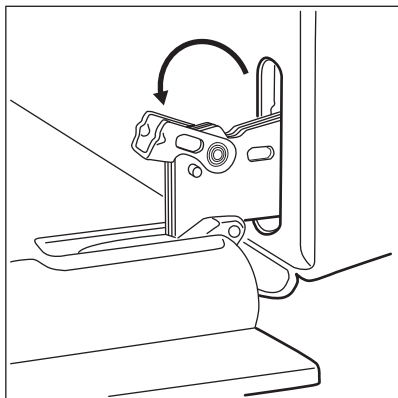
#### LET OP!

Gebruik het apparaat niet zonder de interne glasplaat.

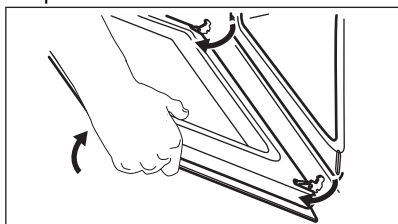
1. Open de deur volledig en houd beide scharnieren vast.



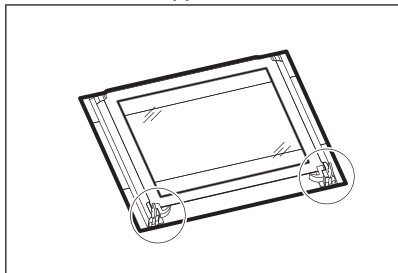
2. Til de hendel op beide scharnieren volledig omhoog en draai het.



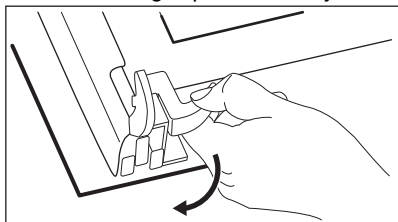
3. Sluit de ovendeur halverwege de openingsstand. Til hem daarna op en trek hem naar voren en verwijder hem van zijn plek.



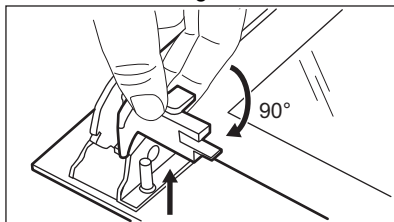
4. Plaats de deur op een zachte doek op een stabiel oppervlak.



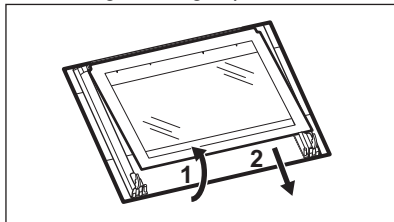
5. Maak het vergrendelingssysteem los om de interne glasplaat te verwijderen.



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



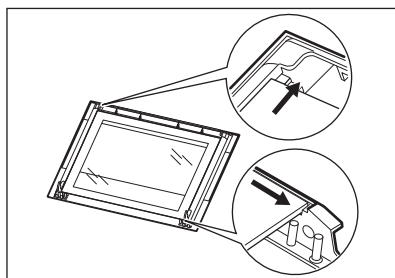
7. Til eerst voorzichtig op en verwijder vervolgens de glasplaat.



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.



### 13.6 De lade

De opslaglade bevindt zich onder de ovenruimte.

#### **⚠ WAARSCHUWING!**

Plaats geen voedsel in de lade.

### **WAARSCHUWING!**

Bewaar geen ontvlambare voorwerpen zoals schoonmaakmiddelen, plastic zakken, ovenhandschoenen, papier, schoonmaakmiddelen, spuitbussen, plastic voorwerpen in de lade. Als u de oven gebruikt, kan de lade heet worden. Er bestaat een risico op brand.

De lade onder de oven eruit worden gehaald voor reiniging.

#### **De lade verwijderen:**

1. Trek de lade naar buiten totdat hij stopt.
2. Til de lade iets op, zodat deze onder een hoek van de ladegeleiders omhoog kan worden getild.

Volg de procedure in omgekeerde volgorde om de lade te monteren.

## **13.7 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...**

<b>Probleem</b>	<b>Mogelijke oorzaak</b>	<b>Oplossing</b>
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.
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.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
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.
Het apparaat maakt geluiden.		Sommige metalen onderdelen van het apparaat zetten uit en krimpen als ze opwarmen of afkoelen. De geluiden zijn normaal.
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.	Ontsteek de ovenbrander.
	De benodigde instellingen zijn niet ingesteld.	Controleer of de instellingen correct zijn.
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.

## 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. ENERGIEVERBRUIK

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

Modelnummer	CGB62100CW
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	CGB62100CW 943003595
Energie-efficiëntie-index	95.9
Energie-efficiëntieklasse	A
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	1.61 kWh/cyclus 5.79 MJ/cyclus
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	1.91 kWh/cyclus 6.88 MJ/cyclus
Aantal holtes	1
Warmtebron	Gas
Volume	57 l
Soort oven	Oven in vrijstaand fornuis
Massa	41.0 kg

EN 15181 Meetmethode van het energieverbruik van gasovens.

## 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.

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

Stroomverbruik in uit-modus	0.3 W
De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	20 min

### 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.

## 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

**Bienvenue chez AEG ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.**



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, des dépannages, des informations sur le service et les réparations :  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	30
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	33
3. INSTALLATION.....	36
4. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	43
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	44
6. PLAQUE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE.....	45
7. PLAQUE DE CUISSON - CONSEILS ET ASTUCES.....	46
8. PLAQUE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	47
9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE .....	48
10. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	50
11. FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	50
12. FOUR - CONSEILS ET ASTUCES.....	51
13. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	52
14. DÉPANNAGE.....	55
15. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	56
16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	58

## 1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

### 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement

surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## **1.2 Sécurité générale**

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié .
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une altitude inférieure à 2 000 mètres.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé sur les navires, bateaux ou vaisseaux.
- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative pour éviter tout risque de surchauffe.
- N'installez pas l'appareil sur une plateforme.
- N'utilisez pas l'appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte vitrée ou le verre des couvercles à charnière de la table de cuisson car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez le tiroir de rangement. Il peut être très chaud.

- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Cet appareil est adapté aux marchés suivants: **BE** **LU**

### 2.1 Installation

#### **AVERTISSEMENT!**

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Les dimensions du meuble de cuisine et de la niche d'encastrement doivent être appropriées.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Certaines pièces de l'appareil sont électrifiées. Placez l'appareil de façon à éviter que l'on puisse toucher les pièces dangereuses.

- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Veillez toujours à installer des stabilisateurs afin d'éviter que l'appareil ne bascule. Reportez-vous au chapitre « Installation ».

### 2.2 Branchement électrique

#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil,

particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.

- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- 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 comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.

### 2.3 Raccordement au gaz

- Tous les raccordements au gaz doivent être effectués par une personne qualifiée.
- Avant l'installation, vérifiez si les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) sont compatibles avec le réglage de l'appareil.
- Assurez-vous que l'air circule autour de l'appareil.
- Les informations relatives à l'alimentation en gaz figurent sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Assurez-vous de brancher l'appareil selon les réglementations d'installation en vigueur. Respectez les recommandations pour assurer une bonne ventilation.

### 2.4 Utilisation

#### **AVERTISSEMENT!**

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

#### **ATTENTION!**

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz entraîne la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée, en particulier lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.

L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'augmentation de la ventilation mécanique, le cas échéant, une ventilation supplémentaire pour éliminer en toute sécurité les produits de combustion vers l'air extérieur (dehors) tout en fournissant des changements d'air ambiant avec une ventilation supplémentaire. Consultez une personne qualifiée avant d'installer la ventilation supplémentaire.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.
- N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.
- Utilisez toujours du verre et des bocaux approuvés à des fins de conservation.

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.
- Les vapeurs que dégagent l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
  - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité.
  - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
  - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
  - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.

- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- Ne laissez jamais un récipient vide posé sur un brûleur allumé, ou un brûleur allumé sans récipient.
- Les récipients de cuisson en fonte, en aluminium ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Veillez à assurer une bonne ventilation dans la pièce où l'appareil est installé.
- N'utilisez que des récipients stables, dont la forme et le diamètre sont supérieurs aux dimensions des brûleurs.
- Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.
- N'installez pas de diffuseur de flamme sur le brûleur.

## 2.5 Entretien et nettoyage

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages à l'appareil.

- Avant d'effectuer toute opération d'entretien, mettez l'appareil hors tension. Débranchez la fiche d'alimentation 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 votre service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et 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.
- Ne nettoyez pas l'émail catalytique (le cas échéant) avec un détergent.
- Ne lavez pas les brûleurs au lave-vaisselle.

## 2.6 Éclairage interne

### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

## 2.7 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

## 2.8 Mise au rebut

### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Aplatissez les tuyaux de gaz externes.

# 3. INSTALLATION

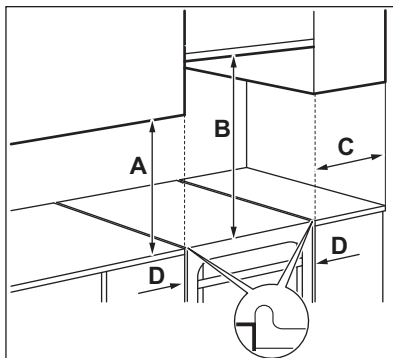
### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 3.1 Emplacement de l'appareil

Vous pouvez installer votre appareil autonome avec des meubles sur un ou deux côtés et dans le coin.

Pour les distances minimales d'ajustement, vérifiez le tableau.



Distances minimales

Dimensions	mm
A	400
B	650
C	150

Dimensions	mm
D	20

### 3.2 Données techniques

Tension	220 - 240 V
Fréquence	50 - 60 Hz
Classe d'appareil	1

Dimensions	mm
Hauteur	857
Largeur	600
Profondeur	600

### 3.3 Autres données techniques

Catégorie de l'appareil :	I2H, II2E+3+
Gaz original :	G20 (2H) 20 mbar
Remplacement du gaz :	G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar

### 3.4 Diamètres de dérivation

BRÛLEUR	Ø DÉRIVATION 1/100 mm
Auxiliaire	29
Semi-rapide	32
Multi couronne	67
Four	44

### 3.5 Brûleurs à gaz pour GAZ NATUREL G20 20 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE RÉDUITE kW	MODÈLES D'INJECTEURS 1/100 mm
Multi couronne	3.7	1.80	146
Semi-rapide	1.85	0.43	96
Auxiliaire	0.95	0.35	70
Four	2.1	0.90	104 o

### 3.6 Brûleurs à gaz pour GAZ NATUREL G25 25 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE RÉDUITE kW	MODÈLES D'INJECTEURS 1/100 mm
Multi couronne	3.6	1.7	146
Semi-rapide	1.75	0.43	96
Auxiliaire	0.9	0.35	70
Four	1.9	0.9	104 o

### 3.7 Brûleurs à gaz pour LPG G30 28-30 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE RÉDUITE kW	MODÈLES D'INJECTEURS 1/100 mm	DÉBIT NOMINAL DE GAZ g/h
Multi couronne	3.2	1.80	90x	233
Semi-rapide	1.9	0.43	71	138
Auxiliaire	0.95	0.35	50	69
Four	2.1	0.90	71	153

### 3.8 Brûleurs à gaz pour LPG G31 37 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE RÉDUITE kW	MODÈLES D'INJECTEURS 1/100 mm	DÉBIT NOMINAL DE GAZ g/h
Multi couronne	3.2	1.8	90x	229
Semi-rapide	1.8	0.43	71	129
Auxiliaire	0.9	0.35	50	64
Four	2.1	0.9	71	150

### 3.9 Raccordement au gaz

#### **⚠ AVERTISSEMENT!**

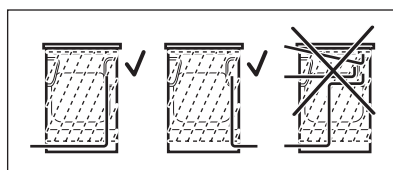
Les instructions suivantes concernant l'installation, le raccordement et l'entretien de l'appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié selon les normes et règlements locaux en vigueur.

Effectuez un raccordement fixe (« rigide ») ou utilisez un tuyau flexible en acier inoxydable selon les normes en vigueur. Si vous utilisez des tuyaux flexibles métalliques, ils ne doivent pas entrer en contact avec des parties mobiles ni être comprimés.

Le branchement doit être conforme à la norme NEN 1078.



Assurez-vous que la pression de l'alimentation en gaz de l'appareil correspond aux valeurs recommandées. Le raccordement réglable est relié à la rampe complète par un écrou fileté G 1/2 po (NEN 3258). Vissez les pièces sans forcer, réglez le raccordement dans le sens nécessaire et serrez le tout.



#### **⚠ AVERTISSEMENT!**

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

### 3.10 Raccordement de tuyaux flexibles non métalliques

Si vous avez un accès facile à la connexion, vous pouvez utiliser un tuyau flexible. Le tuyau flexible doit être fixé fermement à l'aide de pinces.

Lors de l'installation, utilisez toujours le support de tuyau et le joint. Le tuyau flexible peut être appliqué lorsque :

- la température ne peut pas dépasser pas la température ambiante, ni être supérieure à 30 °C,
- il n'est pas plus long que 1 500 mm,
- il ne présente pas de rétrécissement,
- il n'est pas tordu ou serré,
- il n'entre pas en contact avec des bords pointus ou des coins tranchants,
- son état peut être facilement vérifié.

Lors de la vérification du tuyau flexible, assurez-vous que :

- il ne présente pas de fissures, de coupures, de marques de brûlures sur les deux extrémités et sur toute sa longueur,
- le matériau n'a pas durci, mais présente une élasticité correcte,
- les colliers de serrage ne sont pas rouillés,
- la date d'expiration n'est pas dépassée.

Si un ou plusieurs défauts sont visibles, ne réparez pas le tuyau, mais remplacez-le.

La rampe d'alimentation en gaz se trouve à l'arrière du panneau de commande.

### 3.11 Raccordement aux différents types de gaz



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



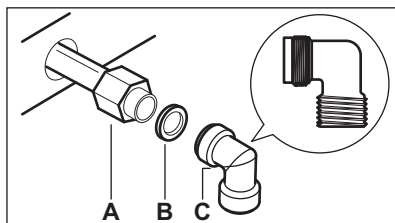
Si l'appareil est configuré pour le gaz naturel, vous pouvez le passer au gaz liquéfié avec les injecteurs adaptés. Le débit de gaz est adapté à l'utilisation.

### ⚠ AVERTISSEMENT!

Avant de remplacer les injecteurs, assurez-vous que les manettes du gaz sont en position Arrêt. Débranchez l'appareil de la prise murale. Laissez l'appareil refroidir. Veillez à les manipuler avec précaution pour éviter tout risque de blessure.



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

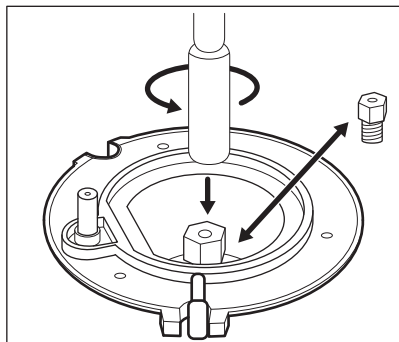


- A. Extrémité du tuyau avec écrou
- B. Joint
- C. Raccord coudé (si nécessaire)

### 3.12 Remplacement des injecteurs de la table de cuisson

Remplacez les injecteurs lorsque vous changez le type de gaz.

1. Retirez les supports de casserole.
2. Démontez les chapeaux et les couronnes des brûleurs.
3. Démontez les injecteurs à l'aide d'une clé de 7.
4. Remplacez les injecteurs par ceux qui sont nécessaires pour le type de gaz que vous utilisez.



5. Remplacez la plaque signalétique (située près du tuyau d'arrivée de gaz) par celle pour le nouveau type d'alimentation en gaz.

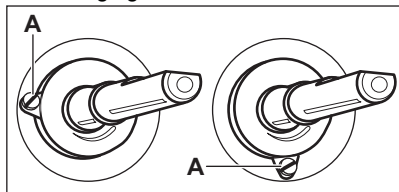


Cette plaque se trouve dans le sachet fourni avec l'appareil.

Si la pression de l'arrivée d'eau n'est pas constante ou est différente de la pression nécessaire, installez un système de réglage de la pression sur le tuyau d'arrivée de gaz.

### 3.13 Réglage du niveau de gaz minimal du brûleur de la table de cuisson

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



Passage du gaz naturel au gaz liquéfié

1. Serrez entièrement la vis de réglage.

2. Remettez la manette en place

Passage du gaz liquéfié au gaz naturel

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

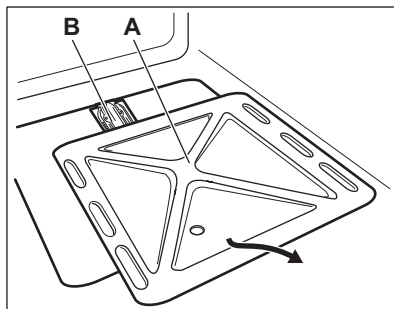
#### ⚠ AVERTISSEMENT!

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

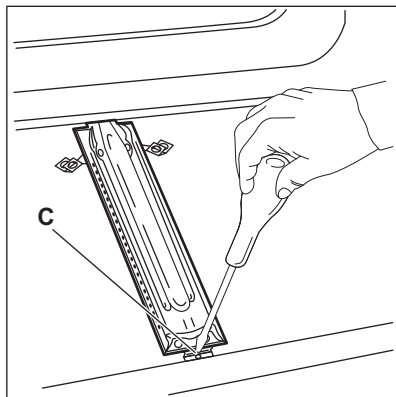
4. Allumez le brûleur.  
Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Utilisation quotidienne ».
5. Tournez la manette de la table de cuisson vers sa position minimale.
6. Démontez la manette de la table de cuisson.
7. Vissez doucement la vis de réglage jusqu'à ce que la flamme soit au minimum et stable.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

### 3.14 Remplacement de l'injecteur du four

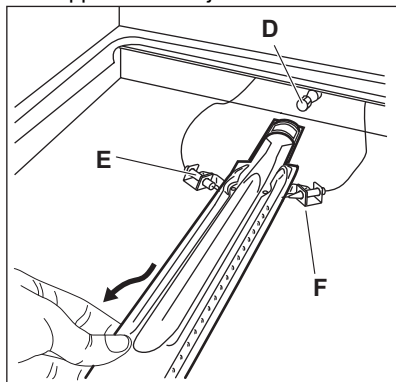
1. Retirez la plaque inférieure de la cavité du four A pour accéder au brûleur du four B.



2. Relâchez la vis C qui maintiennent le brûleur du grill en place.



3. Retirez avec précaution le brûleur du support D de l'injecteur.



4. Déplacez-le lentement vers le côté gauche. Veillez à ce que la douille du brûleur reste sur l'embout du brûleur. Ne forcez pas sur le fil du connecteur de bougie F et sur le conducteur du thermocouple E.
5. Relâchez l'injecteur D du brûleur avec une clé à douille 7 mm et remplacez-le avec un autre injecteur.

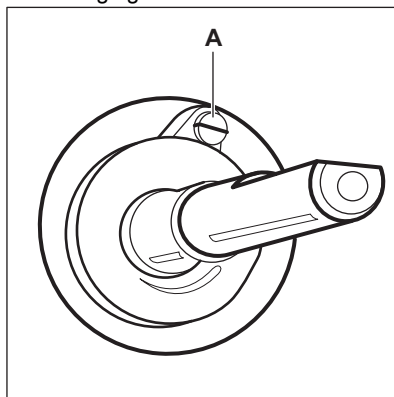
Assemblez le brûleur dans l'ordre inverse.

Remplacez l'autocollant du type de gaz situé près de la rampe d'alimentation en gaz par celui correspondant au nouveau type de gaz.

### 3.15 Réglage du niveau de gaz minimal du brûleur du four

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

2. Démontez la manette de sélection des fonctions du four. Si vous n'avez pas accès à la vis de réglage, démontez le bandeau de commande avant de commencer le réglage.
3. À l'aide d'un tournevis plat et fin, ajustez la position de la vis de réglage A. Le modèle détermine la position de la vis de réglage A.



### Passage du gaz naturel au gaz liquéfié

1. Serrez entièrement la vis de réglage.
2. Remettez la manette en place
3. Branchez l'appareil à l'alimentation électrique.

### Passage du gaz liquéfié au gaz naturel

1. Dévissez la vis de réglage d'environ un tour A.
2. Remettez la manette de sélection des fonctions du four.
3. Branchez l'appareil à l'alimentation électrique.

#### **⚠ AVERTISSEMENT!**

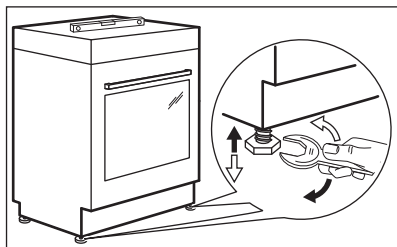
Branchez la fiche dans la prise secteur uniquement après avoir remis en place toutes les pièces dans leurs positions initiales. Risque de blessure !

4. Allumez le brûleur. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
5. Tournez le sélecteur de fonctions du four sur la position minimale.

6. Démontez la manette de sélection des fonctions du four.
7. Vissez doucement la vis de réglage jusqu'à ce que la flamme soit au minimum et stable.
8. Remplacez la manette de sélection des fonctions du four.
9. Placez la manette des fonctions du four sur la position de débit de gaz maximale et laissez le four chauffer pendant au moins 10 minutes.
10. Tournez rapidement la manette des fonctions du four de la position de débit de gaz maximale à la position minimale.

Contrôlez la flamme. Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez la manette de la position maximale à la position minimale. Une petite flamme régulière doit sortir de la couronne du brûleur du four. Si la flamme s'éteint, ajustez à nouveau le brûleur du four.

### 3.16 Mise de niveau de l'appareil



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

### 3.17 Protection anti-bascule

Régalez la hauteur et la zone de l'appareil avant de fixer la protection anti-bascule.

#### **⚠ ATTENTION!**

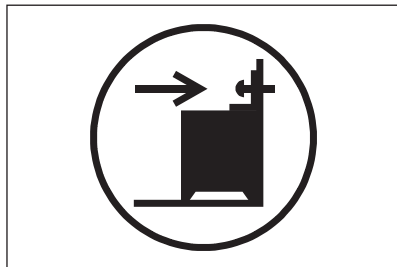
Assurez-vous d'installer la protection anti-bascule à la bonne hauteur.



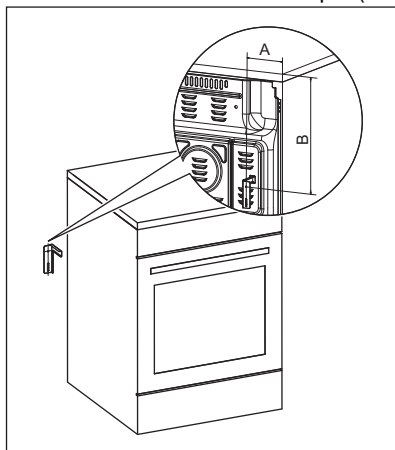
Assurez-vous que la surface derrière l'appareil est lisse.

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

Votre appareil indique le symbole affiché sur l'image (le cas échéant) pour vous rappeler qu'il faut installer la protection anti-bascule.



1. Installez la protection anti-bascule B - 393 mm en dessous de la surface supérieure de l'appareil et de A à 82 mm du côté de l'appareil, dans l'orifice circulaire situé sur un support. Vissez-la dans un matériau solide ou utilisez un renfort adapté (mur).



2. L'orifice se trouve à gauche, à l'arrière de l'appareil. Soulevez l'avant de l'appareil et placez-le au milieu de l'espace entre les placards. Si l'espace entre les placards est supérieur à la largeur de l'appareil, vous devez ajuster la mesure latérale pour centrer l'appareil.



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

### ⚠ ATTENTION!

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

## 3.18 Installation électrique

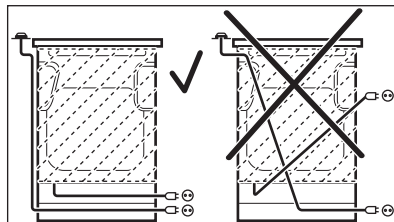
### ⚠ AVERTISSEMENT!

Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les consignes de sécurité des chapitres Sécurité.

Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation. La borne de connexion est située derrière le panneau arrière.

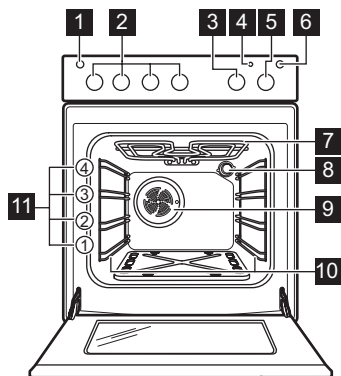
### ⚠ AVERTISSEMENT!

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



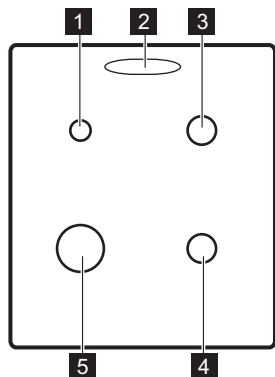
## 4. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 4.1 Vue d'ensemble



- 1 Touche ventilateur
- 2 Manettes de la table de cuisson
- 3 Manette du minuteur
- 4 Voyant du grill
- 5 Sélecteur de fonctions du four
- 6 Touche de l'éclairage
- 7 Résistance
- 8 Éclairage
- 9 Chaleur tournante
- 10 Support de grille, amovible
- 11 Niveaux de la grille

## 4.2 Disposition de la surface de cuisson



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

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Nettoyage initial

Retirez du four les accessoires et les supports de grille amovibles.




Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez le four et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois. Remettez les accessoires et les supports de grille amovibles dans leur position initiale.

### 5.2 Préchauffage

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

1. Réglez la température maximale.
2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant environ 20 minutes.
3. Sélectionnez la fonction  et la température maximale. La température maximale pour cette fonction est de 210 °C.
4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 15 minutes.

### AVERTISSEMENT!

Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude.

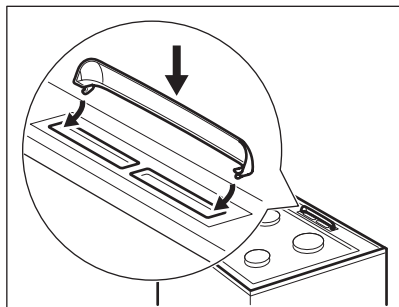
Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper de l'appareil. Ce phénomène est normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.

Laissez le four refroidir. Nettoyez la cavité du four à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'une solution d'eau tiède et de détergent liquide non agressif.

### 5.3 Installation du couvercle de la sortie de vapeur

Le couvercle de sortie de vapeur sert à recueillir le condensat créé pendant le fonctionnement du four.

1. Placez les crochets du couvercle sous le bord avant des orifices de sortie de vapeur.
2. Appuyez sur le rebord arrière pour verrouiller le couvercle.



## 6. PLAQUE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE

### **⚠ AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.


### 6.1 Allumage du brûleur de la table de cuisson



Allumez toujours le brûleur avant de poser un récipient dessus.

### **⚠ AVERTISSEMENT!**

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

1. Tournez la manette de la table de cuisson vers la gauche jusqu'à sa position maximale de débit de gaz  et appuyez dessus pour allumer le brûleur.
2. Maintenez la manette de commande enfoncée pendant environ 10 secondes pour permettre au thermocouple de chauffer. Sinon, l'alimentation en gaz est interrompue.
3. Une fois que la flamme brûle régulièrement, réglez son débit.

### **⚠ AVERTISSEMENT!**

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



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



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

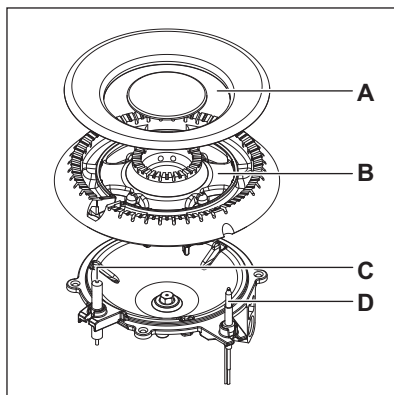
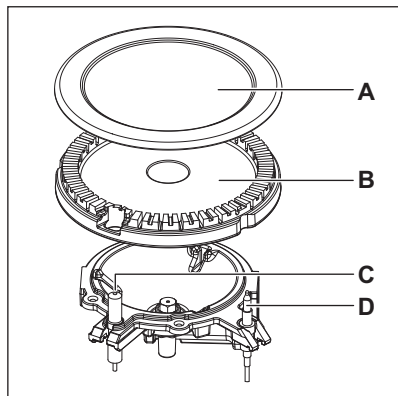


Si le brûleur s'éteint accidentellement, tournez la manette de commande sur la position Arrêt et attendez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.



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

## 6.2 Vue d'ensemble des brûleurs



- A. Chapeau du brûleur
- B. Couronne du brûleur
- C. Bougie de brûleur
- D. Thermocouple

## 6.3 Arrêt du brûleur

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

### AVERTISSEMENT!

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

## 7. PLAQUE DE CUISSON - CONSEILS ET ASTUCES

### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 7.1 Récipients de cuisson

### AVERTISSEMENT!

Ne placez pas la même poêle sur deux brûleurs.

### AVERTISSEMENT!

Ne placez pas de récipient instable ou déformé sur le brûleur, afin d'éviter le déversement et les blessures.

### ATTENTION!

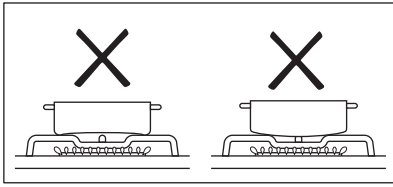
Assurez-vous que les poignées des récipients ne dépassent pas du bord avant de la table de cuisson.

### ATTENTION!

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

### AVERTISSEMENT!

N'utilisez pas de récipient dont le fond possède des rebords ou qui est convexe sur la plaque chauffante, car il existe un risque élevé de débordement.



## 7.2 Diamètre des ustensiles de cuisson

### ⚠ AVERTISSEMENT!

Utilisez des récipients de cuisson dont le diamètre est adapté aux dimensions des brûleurs.

Brûleur	Diamètre des ustensiles de cuisson (mm)
Auxiliaire	120 - 180
Semi-rapide	140 - 220/240 <sup>1)</sup>
Multi couronne	160 - 240/260 <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Lorsqu'un seul récipient est posé sur la table de cuisson.

## 8. PLAQUE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### ⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un produit de nettoyage spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.

### 8.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sel, le sucre et les aliments contenant du sucre, car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler.
- **Enlevez lorsque la table a suffisamment refroidi** : traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisse, décoloration métallique brillante. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, essuyez la table de cuisson avec un chiffon doux.

- Nettoyez les éléments en émail, les chapeaux et les couronnes avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement avant de les remettre en place.

### 8.3 Nettoyage de la bougie d'allumage

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

### 8.4 Supports de casserole



Les supports de casserole ne résistent pas au lavage au lave-vaisselle. Ils doivent être lavés à la main.

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



Faites très attention lors du remplacement des supports de casserole de ne pas endommager la plaque de cuisson.

- Le revêtement en émail peut de temps en temps avoir des bords rugueux, faites donc attention lorsque vous lavez les supports de casserole à la main et les séchez. Si nécessaire, éliminez les taches tenaces avec une pâte nettoyante.
- Après avoir lavés les supports de casserole, veillez à les remettre correctement en position.
- Pour que le brûleur fonctionne correctement, assurez-vous que les bras

des supports de casserole sont alignés avec le centre du brûleur.

## 8.5 Entretien périodique

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

## 9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE

### **AVERTISSEMENT!**


Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.


### 9.1 Fonctions du four


**0 Position Arrêt**  
Le four est éteint.


#### 1 - 8 Réglages de chauffage

1) Plage de réglage des niveaux de température pour le four.


 **Gril**  
Pour griller des aliments peu épais au centre du gril. Pour faire griller du pain.

  
La température maximale pour cette fonction est de 210 °C.

 **Éclairage du four**  
Pour éclairer l'intérieur du four.  
Pour utiliser cette fonction, appuyez sur la touche de l'éclairage.

 **Ventilateur du four**  
Pour décongeler des aliments surgelés.  
Pour utiliser cette fonction, tournez la manette du four sur la position d'arrêt puis appuyez sur la touche du ventilateur.  
Pour utiliser le ventilateur avec le brûleur du four à gaz, mettez en fonctionnement le four à gaz et appuyez sur la touche du ventilateur.

#### 1 - 8 Gas multifonction

2)  Pour cuire plusieurs plats différents en même temps. Pour préparer du sirop maison, déshydrater des champignons ou des fruits.  
Pour utiliser cette fonction, réglez les niveaux de cuisson du four et appuyez sur la touche du ventilateur.

 **Turbo gril**  
L'élément chauffant du gril et le ventilateur du four fonctionnent ensemble pour faire circuler de l'air chaud autour des aliments. Pour cuire de gros morceaux de viande.  
Pour activer cette fonction, tournez la manette des fonctions du four sur la position Gril et appuyez sur la touche du ventilateur.


1) 1 - 140 °C, 2 - 155 °C, 3 - 170 °C, 4 - 190 °C, 5 - 205 °C, 6 - 220 °C, 7 - 235 °C, 8 - 250 °C

2) 1 - 135 °C, 2 - 145 °C, 3 - 160 °C, 4 - 175 °C, 5 - 190 °C, 6 - 205 °C, 7 - 225 °C, 8 - 240 °C

### 9.2 Allumage du brûleur du four à gaz

#### **ATTENTION!**

Veillez à ce que la porte du four soit ouverte lorsque vous allumez le brûleur du four.

  
**Dispositif de sécurité du four :**  
Le four à gaz est équipé d'un thermocouple. Il coupe le débit de gaz si la flamme s'éteint.

- Ouvrez la porte du four.
- Tournez la manette des fonctions du four vers la gauche jusqu'au niveau de

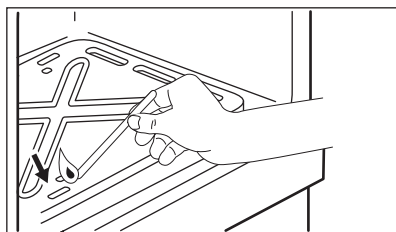
cuisson maximal et enfoncez-la pour allumer le brûleur.

- Maintenez la manette des fonctions du four enfoncée pendant 15 secondes pour permettre au thermocouple de chauffer. Sinon, l'alimentation en gaz est interrompue.

### 9.3 Allumage manuel du brûleur du four à gaz

En cas de coupure de courant, vous pouvez allumer le brûleur du four sans dispositif électrique.

- Ouvrez la porte du four.
- Approchez une flamme de l'orifice situé dans le bas de la cavité du four.



- Enfoncez la manette de sélection des fonctions du four tout en la tournant vers la gauche (sens antihoraire) jusqu'à la position d'arrivée de gaz maximale.
- Lorsque la flamme apparaît, maintenez la manette des fonctions du four enfoncée sur la position d'arrivée de gaz maximale pendant 15 secondes maximum pour laisser le temps au thermocouple de chauffer.



Ne maintenez pas la manette des fonctions du four enfoncée plus de 15 secondes. Si le brûleur du four ne s'allume pas au bout de 15 secondes, relâchez la manette des fonctions du four, tournez-la sur la position Arrêt, ouvrez la porte du four et attendez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur du four.

### 9.4 Après l'allumage du brûleur à gaz du four

- Relâchez la manette de sélection des fonctions du four.

- Fermez la porte du four.
- Tournez la manette des fonctions du four sur le niveau de cuisson souhaité. Contrôlez la flamme à l'aide des orifices situés au bas du four.

### 9.5 Mise à l'arrêt du brûleur du four

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

### 9.6 Thermostat de sécurité

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

### 9.7 Cuisson au grill

#### AVERTISSEMENT!

La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.



Nous vous recommandons de ne pas utiliser le grill électrique en même temps que le four à gaz.

- Tournez la manette des fonctions du four vers la droite sur
- Ajustez la position de la plaque selon l'épaisseur des aliments.  
Placez les aliments près de la voûte pour une cuisson rapide, et éloignés de la voûte pour une cuisson lente.
  - Il convient de disposer la plupart des aliments sur la grille dans la lèche-frite, afin de favoriser la circulation optimale de l'air et de séparer les aliments des graisses et des sucs qui s'en dégagent. Si vous le souhaitez, vous pouvez poser directement les aliments comme le poisson, le foie ou les rognons dans le plat à rôtir.
  - Pour minimiser les éclaboussures, il est conseillé de déshydrater les aliments avant de les griller. Enduisez les viandes maigres et les poissons d'un peu d'huile

ou de beurre fondu pour qu'ils restent tendres pendant la cuisson.

- Les garnitures, telles que les tomates et les champignons, peuvent être placées sous la grille lorsque vous grillez des viandes.
- Pour griller du pain, il est conseillé d'utiliser la glissière supérieure.
- Il est conseillé de retourner les aliments pendant la cuisson, selon vos goûts.

Pour désactiver cette fonction, tournez la manette sur la position Arrêt.

## 9.8 Voyant du grill

Le voyant du grill s'allume lorsque la fonction de cuisson au grill est activée. Il s'éteint lorsque le four atteint la température sélectionnée. Par la suite, il s'allume puis s'éteint par intermittence pour indiquer les changements de température.

## 10. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 10.1 Minuteur

Utilisez-le pour régler un décompte.



Cette fonction n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil.

Tournez la manette du minuteur au maximum, puis tournez-la sur la durée nécessaire.

À la fin du temps défini, un signal sonore retentit.

## 11. FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES

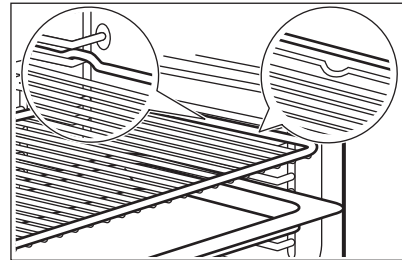


### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 Insertion des accessoires

Accessoires disponibles en fonction du modèle. Scannez le code QR pour vérifier comment utiliser les accessoires fournis avec votre appareil. Vous pouvez commander les accessoires en option séparément. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.



Si votre plateau a une pente, positionnez-le vers l'arrière de l'intérieur du four.

S'il y a une inscription sur l'accessoire, assurez-vous qu'il est face à vous.

Si vous utilisez un plateau avec des trous, placez le plateau/la poêle en dessous pour recueillir les liquides égarants.

De petites indentations augmentent la sécurité et offrent une protection contre le renversement. Ce sont également des dispositifs anti-basculement. Le rebord de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser hors de la grille.

## 12. FOUR - CONSEILS ET ASTUCES

### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.

### 12.1 Tableaux de cuisson

Aliment / Plat (IEC 60350-1)	Temps de préchauffage (min)	Position thermostat avec chaleur tournante	Gril avec chaleur tournante	Heure de cuisson (min)	Niveau de la grille	Accessoires
<b>Cuisson dans des moules</b>						
Cake de madère	10	4 - 5		70 - 80	3	plaque sur grille métallique
Cake aux fruits	10	3		95 - 115	3	plaque sur grille métallique
Gâteau à étages	10	3		25 - 35	3	2 moules sur grille métallique, placés en diagonale
Génoise roumaine traditionnelle	10	4		30 - 40	3	2 plaques sur une grille métallique
<b>Pizza</b>						
Pizza	10	5 - 6		20 - 30	3	plateau multi-usages
Quiche lorraine	10	5 - 6		35 - 50	3	plaque sur grille métallique
<b>Plat</b>						
Lasagnes	10	4		30 - 45	3	plaque en Pyrex sur grille métallique
Gratin de macaroni	10	4		40 - 50	3	plaque en Pyrex sur grille métallique
<b>Viande</b>						
Truite	10	7		25 - 40 <sup>1)</sup>	3	grille métallique et plaque sur niveau 2
Poulet	10	8		65 - 75 <sup>1)</sup>	3	grille métallique et plaque sur niveau 2
Rôti de porc	10	4		55 - 65 <sup>1)</sup>	2	Plateau de cuisson
Demi-poulet	10		Gril - allumé	55 - 65 <sup>1)</sup>	3	grille métallique et plaque sur niveau 2
<b>Cuisson sur plateau de cuisson</b>						

Aliment / Plat (IEC 60350-1)	Temps de préchauffage (min)	Position thermostat avec chaleur tournante	Gril avec chaleur tournante	Heure de cuisson (min)	Niveau de la grille	Accessoires
Gâteau Roulé	10	2 - 3		15 - 25	3	plateau multi-usages
Pain paysan	10	4 - 5		50 - 65	3	plateau multi-usages
Petits pains suédois	10	5		10 - 20	3	plateau multi-usages
Gâteau peu épais	10	2 - 3		20 - 30	3	Plateau de cuisson
Meringue	10	1		55 - 65	3	plateau multi-usages

1) Retournez à la moitié ou aux deux tiers du temps de cuisson.

## 13. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 13.1 Remarques concernant le nettoyage

Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau chaude et un produit de nettoyage non agressif.

Pour le nettoyage des surfaces métalliques, utilisez un produit de nettoyage spécifique.

Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie. Le risque est particulièrement élevé pour la grille.

Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau chaude et un produit de nettoyage. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

Nettoyez les taches tenaces avec un nettoyant spécial pour four. N'appliquez pas de nettoyant pour four sur les surfaces catalytiques.

Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs et le avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

### 13.2 Fours en acier inoxydable ou en aluminium

Nettoyez la porte uniquement avec une éponge ou un chiffon humides. Séchez-la avec un chiffon doux.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou acides ni d'éponges métalliques car ils peuvent endommager la surface du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

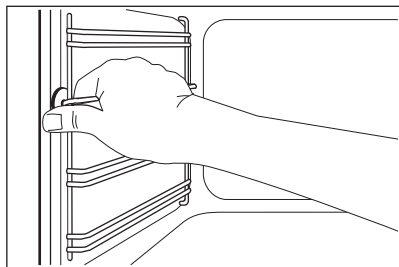
### 13.3 Retrait des supports de grille

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

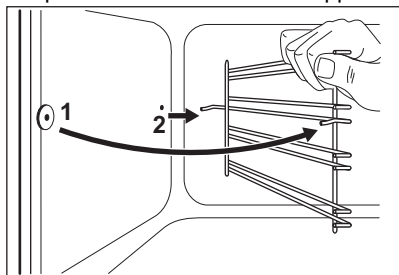
### ATTENTION!

Soyez prudent lorsque vous retirez les supports de grille.

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



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



Réinstallez les accessoires que vous avez retirés en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

### 13.4 Nettoyage catalytique

La cavité est revêtue d'émail catalytique. Elle absorbe les graisses

Avant d'activer le nettoyage catalytique :

- retirez tous les accessoires .
- nettoyez la sole du four avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- nettoyez la vitre interne de la porte du four avec un chiffon doux et de l'eau tiède.

- Réglez la température maximale à 250 °C et laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
- Éteignez le four.
- Lorsque le four a refroidi, nettoyez la cavité à l'aide d'un chiffon doux humide.

Les taches ou la décoloration de la surface catalytique sont sans effet sur le nettoyage catalytique.

### 13.5 Nettoyage de la porte du four

La porte du four est dotée de deux panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four

et le panneau de verre intérieur pour le nettoyer.

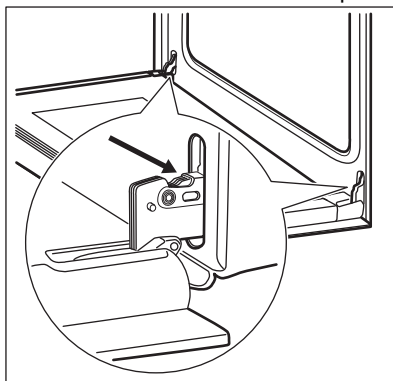


Si vous tentez d'extraire le panneau de verre intérieur sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

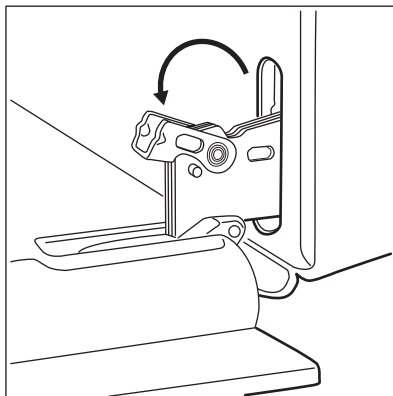
#### ⚠ ATTENTION!

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

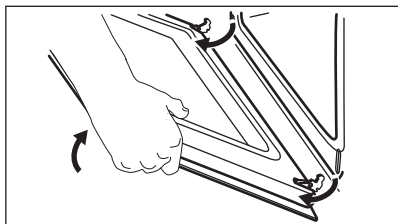
- Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



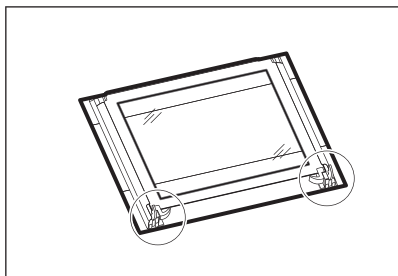
- Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.



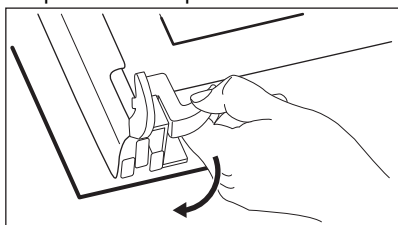
- Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Puis soulevez et tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



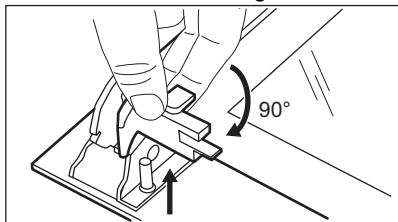
4. Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



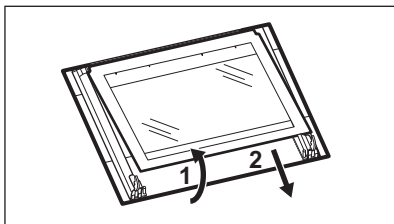
5. Désengagez le système de verrouillage pour retirer le panneau de verre intérieur.



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



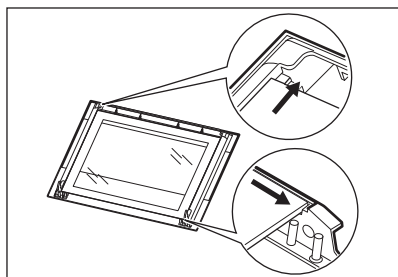
7. Soulevez doucement puis sortez le panneau de verre.



8. Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre. Les rails télescopiques ne passent pas au lave-vaisselle.

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

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



### 13.6 Le tiroir

Le tiroir de rangement se trouve sous la cavité du four.

#### ⚠ AVERTISSEMENT!

Ne placez pas d'aliments dans le tiroir.

#### ⚠ AVERTISSEMENT!

Ne conservez pas d'articles inflammables tels que du matériel de nettoyage, des sacs en plastique, des gants de four, du papier, des produits de nettoyage, des aérosols, des articles en plastique dans le tiroir. Lorsque vous utilisez le four, le tiroir peut se réchauffer. Il existe un risque d'incendie.

Le tiroir sous le four peut être retiré pour le nettoyage.

#### Retrait du tiroir :

1. Tirez le bac jusqu'à la butée.
  2. Soulevez légèrement le tiroir afin de pouvoir le soulever vers le haut en l'inclinant par rapport à ses guides.
- Pour installer le tiroir, suivez la procédure en sens inverse.

### 13.7 Remplacement de l'ampoule

#### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.  
L'éclairage peut être chaud.

1. Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.
2. Débranchez le four de l'alimentation secteur.
3. Placez un chiffon au fond de la cavité.

#### Éclairage arrière

1. Tournez le diffuseur en verre de l'éclairage pour le retirer.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
4. Installez le diffuseur en verre.

## 14. DÉPANNAGE

#### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 14.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Il n'y a aucune étincelle lorsque vous essayez d'activer le générateur d'étincelles.	La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Reportez-vous au schéma de connexion.
	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Le chapeau et la couronne du brûleur sont mal positionnés.	Placez correctement le chapeau et la couronne du brûleur.
La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage.	Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé.	Après avoir allumé la flamme, maintenez le générateur d'étincelles activé pendant 10 secondes maximum.
L'anneau de flamme n'est pas uniforme.	La couronne du brûleur est encrassée par des résidus alimentaires.	Assurez-vous que l'injecteur n'est pas bouché et que la couronne du brûleur est propre.
Les brûleurs ne fonctionnent pas.	Il n'y a pas d'alimentation en gaz.	Vérifiez le raccordement au gaz.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil émet des bruits.		Certaines pièces métalliques du four se détendent et se contractent lorsqu'elles chauffent ou refroidissent. Les bruits sont normaux.
La couleur de la flamme est orange ou jaune.		La flamme peut sembler orange ou jaune dans certaines zones du brûleur. C'est normal.
Le four ne chauffe pas.	Le four est à l'arrêt.	Allumez le brûleur du four.
	Les réglages nécessaires ne sont pas effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Vous laissez le plat dans le four trop longtemps.	Une fois la cuisson terminée, ne laissez pas les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes.
La cuisson des plats est trop longue ou trop rapide.	La température est trop basse ou trop élevée.	Ajustez la température si nécessaire. Suivez les conseils de la notice d'utilisation.

## 14.2 Données de maintenance

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

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

### Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (Mod.)	.....
Référence produit (PNC)	.....
Numéro de série (SN)	.....

## 15. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

### 15.1 Informations sur le produit conformément aux réglementations d'écoconception de l'UE pour les plaques de cuisson

Identification du modèle	CGB62100CW
Type de table de cuisson	Table de cuisson sur cuisinière
Nombre de brûleurs à gaz	4

Efficacité énergétique par brûleur à gaz (EE gas burner)	Arrière gauche - Auxiliaire	non applicable %
	Arrière droit - Semi-rapide	55.0 %
	Avant droit - Semi-rapide	55.0 %
	Avant gauche - Multi-couronne	57.0 %
Efficacité énergétique de la table de cuisson à gaz (EE gas hob)		55.7 %

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

## 15.2 Table de cuisson - Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie pendant la cuisson quotidienne si vous suivez les conseils ci-dessous.

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.
- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.
- Avant l'utilisation, assurez-vous que les brûleurs et les supports de casseroles sont correctement mis en place.

- Le fond du récipient doit avoir le diamètre correct pour la taille du brûleur.
- Placez le récipient directement sur le brûleur et au centre de celui-ci.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, baissez la flamme de manière à ce qu'il mijote à peine.
- Dans la mesure du possible, utilisez un autocuiseur. Veuillez vous reporter à son manuel d'utilisation.

## 15.3 Fiche d'informations sur le produit et informations sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'étiquetage énergétique et l'écoconception pour les fours

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	CGB62100CW 943003595
Indice d'efficacité énergétique	95.9
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	1.61 kWh/cycle 5.79 MJ/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	1.91 kWh/cycle 6.88 MJ/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Gaz
Volume	57 l
Type de four	Four intégré à la cuisinière
Masse	41.0 kg

EN 15181 Méthode de mesure de la consommation d'énergie des fours à gaz.

## 15.4 Four - Économie d'énergie

Les conseils ci-dessous vous aideront à économiser de l'énergie lors de l'utilisation de votre appareil.

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en marche. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Utilisez des plats en métal et des moules et récipients foncés et non réfléchissants pour accroître les économies d'énergie.

Ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson, sauf recommandation spécifique.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

### Chaleur résiduelle

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou réchauffer d'autres plats.

### Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et garder les aliments au chaud.



## 15.5 Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable

Consommation d'énergie pondérée en mode « arrêt »

0.3 W

Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable 20 min

## 16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

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

**FR** Concerne la France uniquement :



Points de collecte sur [www.quefairedeমেচets.fr](http://www.quefairedeমেচets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



**aeg.com**

867375344-B-122025



**CE**