

**CIB6642ABW**

**CIB6641ABM**

**NL** Gebruiksaanwijzing | **Fornuis**

**2**

**EN** User Manual | **Cooker**

**35**



# 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. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....	5
3. INSTALLEREN.....	8
4. PRODUCTBESCHRIJVING.....	10
5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	11
6. KOOKPLAAT - DAGELIJKS GEBRUIK.....	12
7. KOOKPLAAT - AANWIJZINGEN EN TIPS.....	18
8. KOOKPLAAT – ONDERHOUD EN REINIGING.....	20
9. OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK.....	20
10. OVEN - KLOKFUNCTIES.....	23
11. OVEN - AANWIJZINGEN EN TIPS.....	24
12. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING.....	28
13. PROBLEEMOPLOSSING.....	30
14. ENERGIEVERBRUIK.....	32
15. HET MILIEUPERSPECTIEF.....	34

## 1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees de meegeleverde instructies voordat je het apparaat installeert en gebruikt zorgvuldig. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeien uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige en 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.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- 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.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op het stroomnet met een kabel van het type H05VV-F om de temperatuur van het achterpaneel te kunnen weerstaan.
- 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:** Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om de kans op elektrische schokken te vermijden. In het geval het apparaat rechtstreeks op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijder je de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem altijd contact op met de erkende servicedienst.
- Schakel het kookplaatetelement na elk gebruik uit met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandetector.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Let erop de verwarmingselementen niet 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 je 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 inschuifrails te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- De middelen voor ontkoppeling moeten worden geïncorporeerd in de vaste bedrading, in overeenstemming met de bedradingsregels.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen, of die 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. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

### 2.1 Installatie

#### **WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.

- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- De afmetingen van de keukenkast en de uitsparing moeten kloppen.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.

- Delen van het apparaat staan onder stroom. Sluit het apparaat met meubel om te voorkomen dat de gevaarlijke delen worden aangeraakt.
- De zijkanten van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Installeer een stabilisator om te voorkomen dat het apparaat kantelt. Raadpleeg het hoofdstuk Installatie.

## 2.2 Aansluiting op het elektriciteitsnet

### WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische verbindingen moeten worden uitgevoerd door een erkend elektricien.
- Het apparaat moet geaard zijn.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met het elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet in de buurt of in contact kan komen van de deur van het apparaat of van de nis eronder, met name wanneer het apparaat in werking is of wanneer de deur nog heet is.
- De schokbescherming van spanningvoerende en geïsoleerde onderdelen moet zodanig worden bevestigd dat deze niet zonder gereedschap kan worden verwijderd.
- Sluit de stekker pas aan op het stopcontact aan het einde van de installatie. Zorg ervoor dat de stekker na montage bereikbaar is.
- Sluit de stekker niet aan als het stopcontact loszit.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker zelf.

- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet voorzien zijn van een isolatieapparaat waarmee je het apparaat met alle polen van het stroomnet kunt loskoppelen. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben van minimaal 3 mm.
- Sluit de deur van het apparaat volledig voordat je de stekker in het stopcontact steekt.

## 2.3 Gebruik

### WAARSCHUWING!

Risico op letsel en brandwonden. Gevaar voor elektrische schokken.

- Wijzig de specificaties van dit apparaat niet.
- 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 werkoppervlak en plaats geen voedsel in direct contact met het apparaat.
- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm aanhouden tot de inductiekookzones wanneer het apparaat in werking is.
- 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 onvlambare dampen afgeven. Houd open vuur of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vetten en oliën wanneer je ermee kookt.
- De dampen die boven 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 onvlambare producten of artikelen die bevochtigd zijn met onvlambare producten in, bij of op het apparaat.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer je 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 de ovenruimte.
  - 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.
- Schakel de kookzones niet terwijl er leeg kookgerei of geen kookgerei op geplaatst is.
- Kookgerei gemaakt van gietijzer, aluminium of met een beschadigde bodem kan krassen op het glas/glaskeramiek veroorzaken. Til deze voorwerpen altijd op als je ze op de kookplaat moet verplaatsen.

## 2.4 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.
- Zorg ervoor dat de ovenruimte en de deur na elk gebruik worden afgeveegd. Stoom geproduceerd tijdens de werking van het apparaat condenseert op de wanden en kan roest veroorzaken. Om de condens te verminderen, dient u het apparaat 10 minuten te laten voorverwarmen.
- 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.

## 2.5 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 lampen met dezelfde specificaties.

## 2.6 Service

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

## 2.7 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.

## 3. INSTALLEREN

### ⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

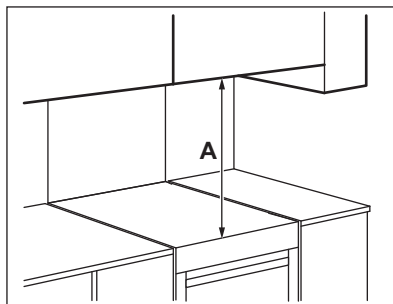
### 3.1 Technische gegevens

#### Afmetingen

Hoogte	847 - 867 mm
Breedte	596 mm
Diepte	600 mm

### 3.2 Locatie van het apparaat

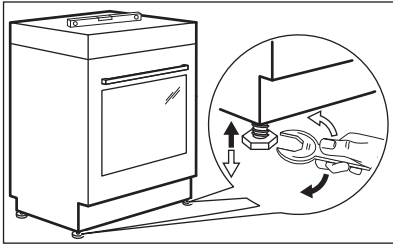
Je kunt je vrijstaande apparaat met kasten aan één of twee zijden en in de hoek installeren.



#### Minimale afstanden

Afmetingen	mm
A	650

### 3.3 Het apparaat waterpas zetten



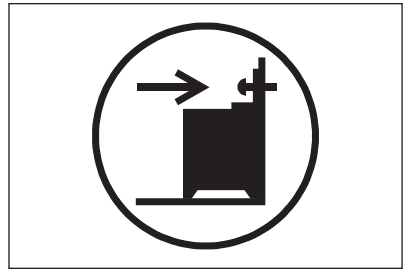
Gebruik de voetjes aan de onderkant van het apparaat om de bovenkant van het apparaat op hetzelfde niveau te zetten als de andere oppervlakken.

### 3.4 Anti-kantelbescherming

#### ⚠ LET OP!

Installeer de anti-kantelbeveiliging om te voorkomen dat het apparaat omvalt bij onjuiste belasting. De anti-kantelbeveiliging werkt alleen als het apparaat op een juiste plek wordt geplaatst.

Uw apparaat heeft de symbolen op de afbeeldingen (indien van toepassing) om u eraan te herinneren dat u de anti-kantelbescherming installeert.

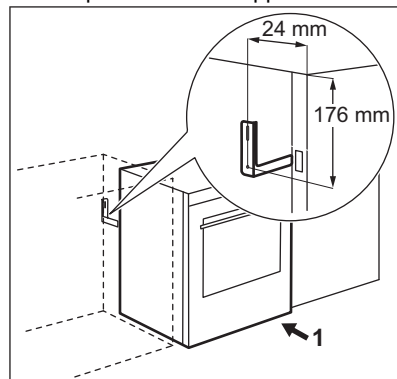


#### ⚠ LET OP!

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

Zorg ervoor dat het oppervlak achter het apparaat glad is.

1. Stel de juiste hoogte en ruimte voor het apparaat in voordat je de anti-kantelbescherming bevestigt.
2. Installeer de anti-kantelbescherming 176 mm onder het bovenvlak van het apparaat en 24 mm van de linkerkant van het apparaat in de ronde opening op de steun. Zie de afbeelding. Schroef de beveiliging stevig in solide materiaal of gebruik geschikte versterking (muur).
3. Je vindt het gat aan de linkerkant aan de achterkant van het apparaat. Zie de afbeelding. Plaats het apparaat in het midden van de ruimte tussen de kasten (1). Als de ruimte tussen de aanrechtkastjes groter is dan de breedte van het apparaat, moet je de zijmeting aanpassen om het apparaat te centreren.



### 3.5 Elektrische installatie

#### ⚠ WAARSCHUWING!

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

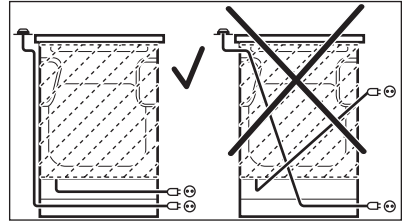
Dit apparaat wordt geleverd zonder een stekker of netsnoer. De aansluitklem bevindt zich achter het achterpaneel.

#### Toepasselijke kabelsoorten voor verschillende fasen:

Fase	Minimumformaat kabel
3 met neutraal	5x1,5 mm <sup>2</sup>

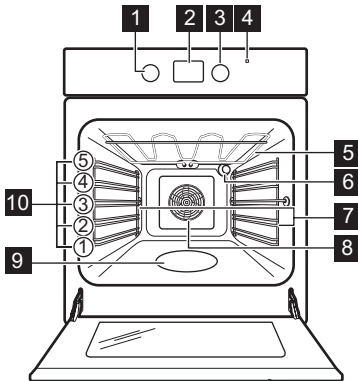
#### ⚠ WAARSCHUWING!

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



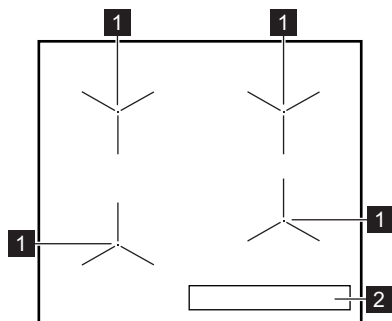
## 4. PRODUCTBESCHRIJVING

### 4.1 Algemeen overzicht



- 1 Knop voor verwarmingsfuncties
- 2 Display
- 3 Bedieningsknop (voor de temperatuur)
- 4 Temperatuurindicator/symbool
- 5 Verwarmingselement
- 6 Lamp
- 7 Rekondersteuning, uitneembaar
- 8 Ventilator
- 9 Uitholling reliëf - Aqua-reinigingscontainer
- 10 Inzetniveaus

## 4.2 Overzicht kookplaat



- 1 Inductiekookzone
- 2 Bedieningspaneel

## 5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK








### **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 5.1 Energiebeperking

Energiebeperking bepaalt hoeveel vermogen de kookplaat in totaal gebruikt, binnen de grenzen van de zekeringscapaciteit van de huisinstallatie. De kookplaat is standaard op het hoogst mogelijke vermogensniveau ingesteld.

#### Om het vermogensniveau te verlagen of verhogen:

1. De kookplaat uitschakelen.
2. Houd het  ingedrukt gedurende 3 sec. Het display licht op en gaat weer uit.
3. Houd het  ingedrukt gedurende 3 sec.  of  verschijnen.
4. Druk op . P72 verschijnt.
5. Druk op het  /  van de timer om het vermogensniveau in te stellen.

#### Vermogensniveaus




**P72** - 7200 W, **P15** - 1500 W, **P20** - 2000 W,  
**P25** - 2500 W, **P30** - 3000 W, **P35** - 3500 W,  
**P40** - 4000 W, **P45** - 4500 W, **P50** - 5000 W,  
**P60** - 6000 W.

Wanneer bijvoorbeeld de vermogensbeperking is ingesteld op niveau

P35, wordt het beschikbare vermogen van 3500 W automatisch verdeeld over alle vier de kookzones.

### 5.2 Eerste keer voorverwarmen en reinigen

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


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

### 5.3 De tiptoetsen gebruiken

Houd om de functie te activeren het geselecteerde symbool op het display ingedrukt gedurende minimaal 1 seconde.

### 5.4 Tijd instellen

U moet de tijd instellen voordat u de oven bedient.

De aanduiding  knippert als u het apparaat aansluit op het stopcontact, als er een stroomstoring is geweest of als de timer niet is ingesteld.


Druk op  $+$  of  $-$  om de correcte tijd in te stellen.

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

### 5.5 Tijd veranderen



Je kunt de dagtijd niet wijzigen als een van de functies in werking is.

Druk op  herhaaldelijk tot het indicatielampje voor de functie Dagtijd knippert.  
Zie 'De tijd instellen' om een nieuwe tijd in te stellen.

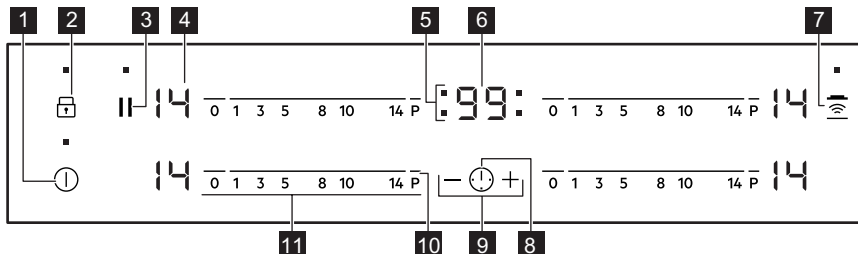
## 6. KOOKPLAAT - DAGELIJKS GEBRUIK



### WAARSCHUWING!



Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 6.1 Configuratiescherm













Gebruik de tiptoetsen om het apparaat te bedienen. De displays, indicatielampjes en geluiden tonen welke functies worden gebruikt.

Tip-toets	Functie	Opmerking
<b>1</b> 	AAN / UIT	De kookplaat in- en uitschakelen.
<b>2</b> 	Slot / Kinderbeveiligingsinrichting	Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen.
<b>3</b> 	Pauze	De functie in- en uitschakelen.
<b>4</b> -	Kookstanddisplay	De kookstand weergeven.
<b>5</b> -	Timerindicatie voor de kookzones	Geeft aan voor welke zone u de tijd instelt.

Tip-toets	Functie	Opmerking
<b>6</b>	- Timerdisplay	De tijd in minuten weergeven.
<b>7</b>	 Hob²Hood	De handmatige modus van functie in- en uitschakelen.
<b>8</b>	 -	Om de kookzone te selecteren.
<b>9</b>	+ / - -	De tijd verlengen of verkorten.
<b>10</b>	<b>P</b> PowerBoost	De functie in- en uitschakelen.
<b>11</b>	- Bedieningsstrip	Het instellen van de kookstand.


## 6.2 Kookstand-displays

Display	Beschrijving
	De kookzone is uitgeschakeld.
	De kookzone werkt.
	Pauze werkt.
	Automatische opwarming werkt.
	PowerBoost is in werking.
	Er is een storing.
	OptiHeat control (3-staps restwarmte-indicator): doorgaan met koken/warm houden/restwarmte.
	Slot/Kinderbeveiligingsinrichting werkt.
	Onjuist of te klein kookgerei of geen kookgerei op de kookzone.
	Automatische uitschakeling werkt.

## 6.3 OptiHeat control (3-staps restwarmte-indicator)



### WAARSCHUWING!

 Zolang het indicatielampje zichtbaar is, bestaat er een risico op brandwonden door restwarmte.

De inductiekookzones creëren de voor het kookproces benodigde warmte rechtstreeks in de bodem van het kookgerei. Het

glaskeramiek wordt verwarmd door de warmte van het kookgerei.

De indicatielampjes verschijnen als een kookzone heet is. De aanduidingen tonen het niveau van de restwarmte voor de kookzones die je momenteel gebruikt:

 - doorgaan met koken,

 - warm houden,


 - restwarmte.

Het indicatielampje kan ook verschijnen:

- voor de aangrenzende kookzones, zelfs als je ze niet gebruikt,
- als er heet kookgerei op de koude kookzone wordt geplaatst,
- als de kookplaat is uitgeschakeld, maar de kookzone nog heet is.


Het indicatielampje verdwijnt als de kookzone is afgekoeld.

## 6.4 In- of uitschakelen

Raak  1 seconde aan om de kookplaat in- of uit te schakelen.

## 6.5 Automatische uitschakeling

**De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:**

- alle kookzones zijn uitgeschakeld;
- je de kookstand niet instelt nadat je de kookplaat hebt ingeschakeld;
- je iets hebt gemorst of langer dan 10 seconden iets op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek). Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het object of reinig het bedieningspaneel.
- de kookplaat te heet wordt (bijv. als een steelpan droogkookt). Laat de kookzone afkoelen voordat je de kookplaat weer gebruikt.
- je onjuist kookgerei gebruikt. Het symbool  gaat aan en de kookzone wordt na 2 minuten automatisch uitgeschakeld.
- je een kookzone niet uitschakelt of de kookstand wijzigt. Na enige tijd gaat het  aan en wordt de kookplaat uitgeschakeld.

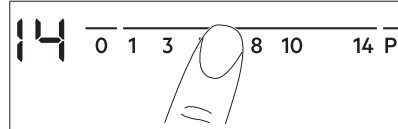
**De relatie tussen de kookstand en de tijd waarna de kookplaat wordt uitgeschakeld:**

Warmte-instelling	De kookplaat wordt uitgeschakeld na
 1 - 3	6 uur
4 - 7	5 uur
8 - 9	4 uur
10 - 14	1,5 uur

## 6.6 De kookstand

Voor het instellen of wijzigen van de kookstand:

Raak de bedieningsstrip aan bij de juiste kookstand of beweeg uw vinger langs de bedieningsstrip totdat u de juiste kookstand heeft bereikt.



## 6.7 De kookzones gebruiken

Plaats het kookgerei op het kruis/vierkant dat op het oppervlak staat waarmee je kookt. Dek het kruis/vierkant volledig af.

Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmetingen van pannen aan. Je kunt met groot kookgerei op twee kookzones tegelijkertijd koken.



Gebruik voor een optimale warmteoverdracht kookgerei met een bodemdiameter die vergelijkbaar is met de grootte van de kookzone (d.w.z. de maximale waarde van de diameter van het kookgerei in "Technische gegevens" > "Specificatie van de kookzone"). Zorg ervoor dat het kookgerei geschikt is voor inductiekookplaten. Kijk voor meer informatie op types kookgerei in het hoofdstuk 'Aanwijzingen en tips'.

## 6.8 Automatische opwarming


Gebruik de functie om de gewenste kookstand binnen een kortere tijd te verkrijgen. Als de functie is ingeschakeld, werkt de kookzone in het begin op de hoogste kookstand waarna hij op de gewenste kookstand blijft werken.



Voor het activeren van de functie, moet de kookzone koud zijn.

**Om de functie voor een kookzone in te schakelen:** tik op **P** ( gaat branden).

Raak meteen de gewenste kookstand aan.

Na 3 seconden gaat  branden.

**Om de functie uit te schakelen:** wijzig de warmte-instelling.

## 6.9 PowerBoost

Deze functie maakt meer vermogen beschikbaar voor de inductiekookzones. De functie kan slechts voor een beperkte tijd worden geactiveerd voor de inductiekookzone. Na deze tijd gaat de inductiekookzone automatisch terug naar de hoogste kookstand.

**Om de functie voor een kookzone in te schakelen:** tik op  gaat aan.


**Om de functie uit te schakelen:** wijzig de warmte-instelling.


## 6.10 Timer


### Afteltimer




Je kunt deze timer gebruiken om in te stellen hoelang de kookzone moet werken voor een kooksessie.

Stel eerst de warmtestand voor de kookzone in en dan de functie.

**Om de kookzone in te stellen:** tik herhaaldelijk op  totdat het indicatielampje van een vereiste kookzone oplicht.

**Om de functie te activeren:** tik op  van de timer om de tijd in te stellen (00 - 99 minuten). Als het lampje van de kookzone langzaam gaat knipperen, wordt de tijd afgeteld.

**Om de resterende tijd te zien:** stel de kookzone in met . Het indicatielampje van de kookzone begint snel te knipperen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.

**Om de tijd te wijzigen:** stel de kookzone in met . Tik op  of .

**Om de functie te deactiveren:** stel de kookzone in met  en tik op . De resterende tijd telt af naar 00. Het indicatielampje van de kookzone dooft.





Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert 00. Schakelt de kookzone uit.

**Om het geluid te stoppen:** tik op .


### Opteltimer




Gebruik deze functie om in de gaten te houden hoelang de kookzone werkt.

**Om de kookzone in te stellen:** tik herhaaldelijk op  totdat het indicatielampje van een vereiste kookzone oplicht.


**Om de functie te activeren:** tik op  van de timer.  licht op. Als het lampje van de kookzone langzaam gaat knipperen, wordt de tijd opgeteld. Het display schakelt tussen  en de getelde tijd (minuten).




### Om te zien hoe lang de kookzone in

**werking is:** stel de kookzone in met . Het indicatielampje van de kookzone begint snel te knipperen. Het display toont hoelang de zone werkt.

**Om de functie te deactiveren:** stel de kookzone in met  en tik op  of . Het indicatielampje van de kookzone dooft.

### Kookwekker

Je kunt deze functie gebruiken als **Kookwekker** terwijl de kookplaat is ingeschakeld en de kookzones niet werken. Het display van de warmteinstelling toont .

**Om de functie te activeren:** tik op . Tik op  of  van de timer om de tijd in te stellen. Wanneer de tijd ten einde loopt, weerklinkt het geluid en knippert 00.

**Om het geluid te stoppen:** tik op .

**Om de functie te deactiveren:** tik op  en tik vervolgens op . De resterende tijd telt af naar 00.



De functie heeft geen invloed op de werking van de kookzones.


## 6.11 Pauze

Deze functie stelt alle kookzones in die op de laagste warmte-instelling werken.

Als de functie in werking is, zijn alle andere symbolen op de bedieningspanelen vergrendeld.

De functie stopt de timerfuncties niet.

**1. Om de functie in te schakelen** druk je op . ||

 gaat aan. De warmte-instelling wordt verlaagd naar 1.



**2. Om de functie uit te schakelen**, druk je op . ||

De vorige kookstand verschijnt.

## 6.12 Slot

Je kunt het bedieningspaneel vergrendelen terwijl de kookzones in werking zijn. Hiermee wordt voorkomen dat de warmte-instelling per ongeluk wordt veranderd.

**Stel eerst de warmte-instelling in.**

**Voor het inschakelen van de functie** raak je aan   gaat 4 seconden aan. De timer blijft aan.





**Voor het uitschakelen van de functie** raakt u aan.  De vorige warmte-instelling gaat branden.







Als u de kookplaat uitschakelt, wordt deze functie ook uitgeschakeld.





## 6.13 Kinderbeveiligingsinrichting

Deze functie voorkomt dat de kookplaat onbedoeld wordt gebruikt.






**Om de functie te activeren:** activeer de kookplaat met . Stel geen warmteinstelling in. Houd  gedurende 4 seconden ingedrukt. Het  gaat aan. Schakel de kookplaat uit met .



**Om de functie te deactiveren:** activeer de kookplaat met . Stel geen warmteinstelling in. Houd  gedurende 4 seconden ingedrukt.


 gaat aan. Schakel de kookplaat uit met .


**Om de functie voor slechts één kooksessie te onderdrukken:** activeer de kookplaat met . Het  gaat aan. Raak  4 seconden lang aan. **Stel de warmte-instelling binnen 10 seconden in.** Je kunt de kookplaat bedienen. Als je de kookplaat uitschakelt met  de -functie, werkt weer.

## 6.14 OffSound control (De geluiden in- en uitschakelen)

De kookplaat uitschakelen. Gedurende 3 seconden  aanraken. Het display gaat aan en uit. Gedurende 3 seconden  aanraken.  of  gaat aan. Raak  op de timer aan om één van het volgende te kiezen:

-  - geluiden uit geschakeld
  -  - de geluiden ingeschakeld
- Om uw keuze te bevestigen moet u wachten tot de kookplaat automatisch uitschakelt.

Wanneer de functie ingesteld is op  kunt u de geluiden alleen horen wanneer:

- u kiest 
- Kookwekker afgaat
- Afteltimer afgaat
- u iets op het bedieningspaneel plaatst.

## 6.15 Hob<sup>2</sup>Hood

Het is een geavanceerde automatische functie die de kookplaat op een speciale kap aansluit. Zowel de kookplaat als de afzuigkap hebben een infraroodontvanger. Snelheid van de ventilator wordt automatisch bepaald op basis van modusinstelling en temperatuur van de heetste pan op de kookplaat. Je kunt de ventilator ook handmatig van de kookplaat bedienen.



Bij de meeste afzuigkappen is het afstandsbedieningssysteem in eerste instantie uitgeschakeld. Activeer het voordat je de functie gebruikt. Zie voor meer informatie de gebruikershandleiding van de afzuigkap.

## De functie automatisch bedienen

Stel de automatische modus in op H1 – H6 om de functie automatisch te bedienen. De kookplaat is oorspronkelijk ingesteld op H5. De afzuigkap reageert wanneer u de kookplaat gebruikt. De kookplaat herkent de temperatuur van de pannen automatisch en stelt de snelheid van de ventilator erop af.

### Automatische modi








	Automatisch lampje	Koken <sup>1)</sup>	Bakken <sup>2)</sup>
Modus H0	Uit	Uit	Uit
Modus H1	Aan	Uit	Uit
Modus H2 <sup>3)</sup>	Aan	Ventilator-snelheid 1	Ventilator-snelheid 1
Modus H3	Aan	Uit	Ventilator-snelheid 1
Modus H4	Aan	Ventilator-snelheid 1	Ventilator-snelheid 1
Modus H5	Aan	Ventilator-snelheid 1	Ventilator-snelheid 2
Modus H6	Aan	Ventilator-snelheid 2	Ventilator-snelheid 3

<sup>1)</sup> De kookplaat detecteert het kookproces en activeert de ventilatorsnelheid overeenkomstig de automatische modus.

<sup>2)</sup> De kookplaat detecteert het bakproces en activeert de ventilatorsnelheid overeenkomstig de automatische modus.

<sup>3)</sup> Deze modus activeert de ventilator en de verlichting en reageert niet op de temperatuur.

### De automatische modus wijzigen

1. Schakel het apparaat uit.
2. Druk op  gedurende 3 seconden. Het display gaat aan en weer uit.
3. Druk gedurende 3 seconden op  totdat  of  oplicht.
4. Druk enkele keren op  totdat  oplicht.
5. Druk op  van de timer om een automatische modus te selecteren.



Schakel de automatische modus van de functie uit om de afzuigkap rechtstreeks op het afzuigkappaneel te bedienen.






Als je klaar bent met koken en de kookplaat uitschakelt, werkt de ventilator mogelijk nog even. Daarna schakelt het systeem de ventilator automatisch uit en wordt voorkomen dat je de ventilator per ongeluk in de komende 30 seconden activeert.

### De ventilatorsnelheid handmatig bedienen

Je kunt de functie ook handmatig bedienen.

Tik op  wanneer de kookplaat actief is. Hierdoor wordt de automatische werking van de functie uitgeschakeld en kun je de ventilatorsnelheid handmatig wijzigen.

Wanneer u op  drukt, verhoogt u de ventilatorsnelheid met één niveau. Wanneer u een intensief niveau bereikt en opnieuw op  drukt, gaat de ventilatorsnelheid naar niveau 0, waardoor de afzuigkapventilator wordt uitgeschakeld. Om de ventilator opnieuw te starten met ventilatorsnelheid 1, drukt u op .



Schakel de kookplaat uit en weer aan om automatische bediening van de functie te activeren.

### Het lampje inschakelen

Je kunt de kookplaat instellen om het licht automatisch te activeren wanneer je de kookplaat activeert. Hiervoor stel je de automatische modus in op H1 – H6.

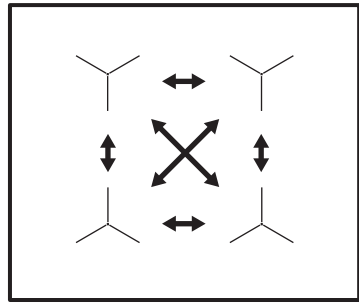


Het lampje op de afzuigkap gaat 2 minuten na het uitschakelen van de kookplaat uit.

## 6.16 Vermogensbeheer-functie

- Alle kookzones zijn aangesloten op één fase. Zie de afbeelding.
- De fase heeft een maximale elektriciteitslading.

- De functie verdeelt het vermogen tussen de kookzones.
- De functie wordt geactiveerd als de totale elektriciteitslading van de kookzones wordt overschreden.
- De functie verlaagt het vermogen van de andere kookzones.
- Het kookstanddisplay van de verlaagde zones verandert tussen twee niveaus.



## 7. KOOKPLAAT - AANWIJZINGEN EN TIPS

### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 7.1 Pannen



Voor inductiekookzones creëert een sterk elektromagnetisch veld de hitte in de pannen zeer snel.



Gebruik de inductiekookzones met geschikte pannen.

### Kookgereimateriaal

- **goed:** gietijzer, staal, geëmailleerd staal, roestvrij staal, meerlaagse bodem (aangemerkt als geschikt door de fabrikant).
- **niet goed:** aluminium, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

### Een pan is geschikt voor een inductiekookplaat als:

- water op de hoogste kookstand binnen korte tijd wordt verwarmd.
- een magneet op de onderkant van het kookgerei plakt.



De bodem van de pannen moet zo dik en vlak mogelijk zijn. Zorg ervoor dat bodems schoon en droog zijn voordat de pannen op de kookplaat worden gezet.

### Afmetingen van pannen

Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmetingen van de onderkant van het kookgerei aan. Raadpleeg de tabel "Specificatie van kookzones" voor de juiste afmetingen van kookgerei.

Plaats het kookgerei in het midden van de gekozen kookzone.

Gebruik voor een optimale warmteoverdracht kookgerei met een bodemdiameter die gelijk is aan de maximale grootte van de kookzone die is gespecificeerd in de diameter van het kookgerei.

### 7.2 Specificatie kookzones

Kookzone	Diameter van het kookgerei (mm)	Vermogen (W)
Links achter	125 - 140	1400/2500
Rechts-achter	145 - 180	1800/2800
Rechts-voor	145 - 180	1800/2800

Kookzone	Diameter van het kookgerei (mm)	Vermogen (W)
Links voor	180 - 210	2300/3600

### 7.3 Geluiden tijdens bedrijf



Deze geluiden zijn normaal en hebben niets met een defect te maken. Geluiden van kookgerei kunnen variëren afhankelijk van het materiaal van het kookgerei en het vermogen.

#### Geluiden gerelateerd aan kookgerei:

- kraakgeluid: kookgerei is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie).
- fluitend geluid: bij gebruik van een kookzone met een hoge kookstand en als het kookgerei is gemaakt van verschillende materialen (een sandwich-constructie).
- bromgeluid: als u een hoge kookstand gebruikt.

#### Kookplaatgerelateerde geluiden:

- klikken: er treedt elektrische schakeling op.
- sissen, zoemen: de ventilator werkt.
- ritmisch geluid: kookgerei wordt gedetecteerd.

### 7.4 Öko Timer Eco timer

Om energie te besparen, wordt de verwarming van de kookzone uitgeschakeld voordat de afteltimer klinkt. Het verschil in bedrijfstijd is afhankelijk van het kookstandniveau en de duur van de bereiding.


### 7.5 Vereenvoudigde kookgids

De correlatie tussen de kookstand en het stroomverbruik van de kookzone is niet lineair. Wanneer u de kookstand verhoogt, is dit niet proportioneel met de toename in stroomverbruik van de kookzone. Het betekent dat een kookzone op de medium kookstand minder dan de helft van het vermogen gebruikt.



De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.

Warmte-instelling	Gebruik om het volgende te doen:	Tijd (min)	Tips
- 1	Houd gekookt voedsel warm.	indien nodig	Doe een deksel op het kookgerei.
1 - 3	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.	5 - 25	Roer af en toe.
2 - 3	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren.	10 - 40	Kook met een deksel erop.
3 - 5	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op basis van melk, reeds bereide gerechten opwarmen.	25 - 50	Voeg minimaal twee keer zo veel vocht toe als rijst en roer gerechten op melkbasis halverwege de procedure door.
5 - 7	Stoofgroenten, vis, vlees.	20 - 45	Voeg een paar eetlepels water toe. Controleer de hoeveelheid water tijdens het proces.
7 - 9	Stoom aardappelen en andere groenten.	20 - 60	Bedek de bodem van de pan met 1-2 cm water. Controleer het waterpeil tijdens het proces. Houd het deksel op de pan.
7 - 9	Kook grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen.	60 - 150	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten.

Warmte-instelling	Gebruik om het volgende te doen:	Tijd (min)	Tips
9 - 12	Zacht bakken: escalope, kalfscordon bleu, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts.	indien nodig	Draai om wanneer nodig.
12 - 13	Flink bakken, hash browns, lendenbiefstuk, steaks.	5 - 15	Draai om wanneer nodig.
14	Kook water, kook pasta, schroei vlees (goulash, braadpan), frituur frietjes.		
	Kook grote hoeveelheden water. PowerBoost is ingeschakeld.		

## 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.
- Laat kookgerei niet droog koken of overmatige temperaturen bereiken.
- Gebruik geen kookgerei dat is gemaakt van materialen die niet compatibel zijn met inductie.
- Krassen of donkere vlekken op het glasoppervlak hebben geen invloed op de prestaties van de kookplaat.
- Gebruik geen messen of ander scherp, metalen gereedschap om het glasoppervlak te reinigen.
- Gebruik een aanbevolen schraper alleen als extra gereedschap na standaard reinigen.

- Wacht tot de kookplaat is afgekoeld en reinig het oppervlak met een vochtige doek en een niet-schurend vaatwasmiddel. Droog de oppervlakte na reiniging af met een zachte doek.

### 8.2 Het kookplaat reinigen

- **Verwijder onmiddellijk:** gesmolten kunststof, plastic folie, zout, suiker en voedsel met suiker. Gebruik een schraper en wees voorzichtig om geen brandverwondingen op te lopen.
- **Verwijderen zodra de kookplaat voldoende afgekoeld is:** kalkringen, watteringen, vetvlekken, glanzende metaalachtige verkleuringen. Reinig het oppervlak zoals hierboven beschreven. Gebruik een zachte doek en een oplossing van water en azijn om glanzende metaalachtige verkleuringen te verwijderen.

## 9. OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK

### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 9.1 Ovenfunctie

- 0 **Uit-positie**  
De oven staat uit.

#### **Hetelucht**

Voor het roosteren en bakken op dezelfde temperatuur op maximaal twee ovenniveaus. Stel de temperatuur 20 tot 40°C lager in dan voor Boven + onderwarmte.

#### **Pizza-functie**

Om pizza en andere gerechten te bakken die van onderaf meer warmte nodig hebben.



### Boven + onderwarme

Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.



### SteamBake / Reiniging met water (Aqua Clean)

Om tijdens de bereiding vocht toe te voegen. Om tijdens het bakken de juiste kleur en knapperigheid te krijgen. Om bij het opwarmen meer sappigheid te geven.

Zie het hoofdstuk "Onderhoud en reiniging" voor meer informatie over: Reiniging met water (Aqua Clean).



### Grill intens

Voor het roosteren van grote hoeveelheden dunne stukken voedsel en voor het maken van toast.



### Circulatiegrill

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



### Warmelucht (vochtig)

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

Het is ontworpen om energie te besparen tijdens het koken.

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

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

Zie het hoofdstuk 'Aanwijzingen en tips', Warmelucht (vochtig) voor bereidingsinstructies.

Als je deze functie gebruikt, schakelt de verlichting automatisch uit.



Je kunt voedsel ontdooien door de functie Warmelucht (vochtig) te kiezen zonder de temperatuur in te stellen.

## 9.2 De oven in- en uitschakelen



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

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

1. Draai aan de knop voor de ovenfuncties om een ovenfunctie te selecteren.
2. Draai de knop voor de temperatuur naar een temperatuur.
3. Draai om de oven uit te schakelen, de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur naar de uit-stand.

## 9.3 De functie inschakelen: SteamBake

Deze functie verhoogt de vochtigheid tijdens het koken.



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor brandwonden en schade aan het apparaat.


Vrijgekomen vocht kan brandwonden veroorzaken:

- Open de deur van het apparaat niet wanneer de functie in gebruik is: SteamBake.
- De deur van het apparaat voorzichtig openen na het gebruik van de functie: SteamBake.



Zie het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'.

1. Open de ovendeur.
2. Vul de uitsparing in de ovenruimte met kraanwater.  
De maximumcapaciteit van de uitsparing in de ovenruimte is 250 ml.  
Vul uitsluitend de uitsparing van de ovenruimte met water als de oven koud is.

3. Draai aan de functieknop: SteamBake 
4. Draai aan de temperatuurknop om een temperatuur in te stellen.
5. Zet het voedsel in het apparaat en sluit de ovendeur.

**⚠ LET OP!**

Vul de uitsparing in de ovenruimte niet met water bij tijdens de bereiding of als de oven heet is.

6. Om het apparaat uit te schakelen, draait u de knoppen voor de ovenfuncties en temperatuur naar de uit-stand.
7. Verwijder het water uit de uitsparing van de ovenruimte.

**⚠ WAARSCHUWING!**

Zorg dat het apparaat koud is voordat u het resterende water uit de uitsparing van de ovenruimte verwijdert.

## 9.4 Koelventilator

Als de oven in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van de oven koel te houden. Als je de oven uitschakelt, blijft de ventilator doorgaan, totdat de oven is afgekoeld.

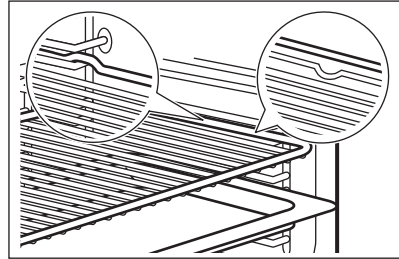
## 9.5 Accessoires plaatsen

Toebehoren verkrijgbaar afhankelijk van het model. Scan de QR-code om te controleren hoe je accessoires gebruikt die bij je 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.

Plaats het accessoire (draadschap/lade) tussen de geleidestangen van de reksteun. Zorg ervoor dat het rooster de achterkant van de binnenkant van de oven raakt.



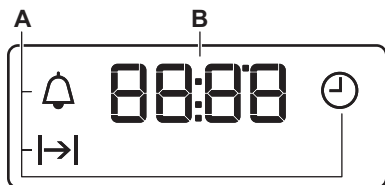
Als uw bakplaat een helling heeft, plaats deze dan in de richting van de achterkant van de oven.

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.

## 10. OVEN - KLOKFUNCTIES

### 10.1 Display



A. Klokfuncties

B. Timer

### 10.2 Knoppen

Toets	functie	Omschrijving
—	MIN	Om de tijd in te stellen.
🕒	KLOK	Om een klokfunctie in te stellen.
+	PLUS	Om de tijd in te stellen.

### 10.3 Klokfuncties

Klokfunctie		Toepassing
🕒	DAGTIJD	Om de tijd in te stellen, te wijzigen of te controleren.
⏪	DUUR	Instellen hoelang de oven in werking is.
🔔	KOOKWEKKER	Om een aftelling in te stellen. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. Je kunt deze functie op elk gewenst moment instellen, ook als de oven uitstaat.

### 10.4 De BEREIDINGSDUUR instellen

1. Stel een ovenfunctie en de temperatuur in.
2. Blijf op 🕒 drukken totdat ⏪ begint te knipperen.
3. Druk op + of — om de tijd voor de BEREIDINGSDUUR in te stellen.  
Op het display verschijnt ⏪.
4. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, knippert ⏪ en hoort u een geluidssignaal. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.
5. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te zetten.


6. Draai de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur naar de uitstand.

### 10.5 De KOOKWEKKER instellen

1. Blijf op 🕒 drukken totdat 🔔 begint te knipperen.
2. Druk op + of — om de gewenste tijd in te stellen.  
De KOOKWEKKER start automatisch na vijf seconden.
3. Wanneer de ingestelde tijd voorbij is, klinkt er een geluidssignaal. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te zetten.

4. Draai de knop voor de ovenfuncties en de temperatuurknop naar de uit-stand.

## 10.6 De klokfuncties annuleren

1. Blijf op de  drukken tot het symbool voor de benodigde ovenfunctie begint te knipperen.

2. Houd  ingedrukt.

De klokfunctie gaat na een paar seconden uit.

# 11. OVEN - AANWIJZINGEN EN TIPS

## WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



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.

## 11.1 Warmelucht (vochtig)

### Brood en pizza

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Broodjes	180	25 - 35	3
Bevroren pizza 350 g	190	25 - 35	3

### Cake in bakplaat

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Biscuitrol	180	20 - 30	3
Brownie	180	30 - 40	3

### Cake in bakblik

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Soufflé	200	30 - 40	3
Luchtige flanbodem	180	20 - 30	3
Victoriataart met jamvulling	150	25 - 35	3

### Vis

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Vis in zakjes 300 g	180	25 - 35	3
Hele vis 200 g	180	25 - 35	3

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Visfilets 300 g	180	25 - 35	3

## Vlees

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Vlees in zakje 250 g	200	25 - 35	3
Vleesspiesjes 500 g	200	30 - 40	3

## Kleine gebakken items

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Koekjes	180	25 - 35	3
Bitterkoekjes	160	25 - 35	3
Muffins	180	25 - 35	3
Smakelijke cracker	170	20 - 30	3
Kruimeldeegkoekjes	150	25 - 35	3
Tartelettes	170	15 - 25	3

## Vegetarisch

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Groentemix in zakjes 400 g	180	25 - 35	3
Omelet	200	20 - 30	3
Groenten op plaat 700 g	180	25 - 35	3

## 11.2 SteamBake

### Bakkerij

Gerecht	Temperatuur (°C)	Water in de uitholling in de ovenruimte (ml)	Voorverwarmen (minuten)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Witbrood	180	150	10	30 - 40	2
Brood/Broodjes	200	150	5	20 - 25	2
Focaccia	190	150	10	20 - 25	1
Zelfgemaakte pizza	230	150	10	15 - 20	2
Koekjes, scones, croissants	160	150	10	10 - 20	2

Gerecht	Temperatuur (°C)	Water in de uitholling in de ovenruimte (ml)	Voorverwarmen (minuten)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pruimentartaart, ka-neelbroodjes	160	150	10	70 - 80	2

### Bevroren gerechten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Water in de uitholling in de ovenruimte (ml)	Voorverwarmen (minuten)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Pizza	200	100	10	15	2
Croissant	170	50	10	25	2
Lasagne	200	200	10	35 - 45	2

### Voedselherstel

Gerecht	Temperatuur (°C)	Water in de uitholling in de ovenruimte (ml)	Voorverwarmen (minuten)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Witbrood	110	100	-	30 - 40	2
Brood/Broodjes	110	100	-	20 - 25	2
Zelfgemaakte pizza	110	100	-	15 - 20	2
Focaccia	110	100	-	20 - 30	2
Groenten	110	100	-	15 - 25	2
Rijst	110	100	-	15 - 26	2
Pasta	110	100	-	15 - 27	2
Vlees	110	100	-	15 - 28	2

### Roosteren

Gerecht	Temperatuur (°C)	Water in de uitholling in de ovenruimte (ml)	Voorverwarmen (minuten)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Kip	210	200	-	70 - 75	2
Halve kip	210	200	-	35 - 50	2
Geroosterd varkensvlees	180	200	-	65 - 70	2
Rosbief, 1 - 1,5 kg	200	200	-	1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70	2
1. Rauw				2. 60 - 65	
2. Medium				3. 65 - 70	
3. Gaar					

Gerecht	Temperatuur (°C)	Water in de uitholling in de ovenruimte (ml)	Voorverwarmen (minuten)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Geroosterde kalkoen	200	200	-	70 - 85	2

### 11.3 Informatie voor testinstituten

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Accessoires	Roosterhoogte
Kleine cakes (20 cakejes per bakplaat)	Boven + onderwarmte	170	20 - 30	Bakplaat	4
Kleine gebakjes (20 gebakjes per bakplaat) <sup>1)</sup>	Hetelucht	150	20 - 30	Bakplaat	2
Kleine cakes (20 cakejes per bakplaat) <sup>1)</sup>	Hetelucht	150	25 - 35	Bakplaat / Diepe pan	1 + 4
Appeltaart, 2 blikken (ø 20 cm) op het rooster, diagonaal verdeeld	Boven + onderwarmte	180	70 - 90	Raster	1
Appeltaart, 2 blikken (ø 20 cm) op het rooster, diagonaal verdeeld	Hetelucht	160	70 - 90	Raster	2
Appeltaart, 2 blikken (ø 20 cm) op het rooster, diagonaal verdeeld	Pizza-functie	160	60 - 80	Raster	2
Vetvrije cake, 1 blik (ø 26 cm) op het rooster	Boven + onderwarmte	170	30 - 40	Raster	3
Vetvrije cake, 1 blik (ø 26 cm) op het rooster	Hetelucht	150	35 - 45	Raster	2
Vetvrije cake, zacht 1 blik (ø 26 cm) op het rooster <sup>1)</sup>	Hetelucht	160	25 - 35	Raster	1 + 4
Zandkoek/Gebakreep	Hetelucht	140	20 - 35	Bakplaat	3
Zandkoek/Gebakreep	Hetelucht	140	20 - 30	Bakplaat	1 + 4
Zandkoek/Gebakreep	Boven + onderwarmte	160	20 - 35	Bakplaat	3
Toast <sup>1)</sup>	Grill intens	Max.	1 - 5	Raster	4
Runderburger	Grillen	Max.	15 - 20 eerste kant. 10 - 15 tweede kant.	Rooster / diepe pan	4 + 1

<sup>1)</sup> Warm de oven 10 minuten voor.

## 12. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING

### **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 12.1 Opmerkingen over de reiniging

#### Reinigingsmiddelen

### **LET OP!**

Wees voorzichtig bij de reiniging van het apparaat. Draag geschikte handschoenen.

- Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel. Reinig en controleer de deurpakking rond het frame van de ovenruimte.
- Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
- Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.

#### Dagelijks gebruik

- Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.
- Bewaar voedsel niet langer dan 20 min in het apparaat. Droog de ruimte na elk gebruik uitsluitend met een microvezeldoek.

#### Accessoires

- Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik alleen een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in een afwasmachine reinigen.
- Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

### 12.2 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

### 12.3 Reinigen van de uitsparing in de holte

De reinigungsprocedure verwijdert kalkresten van de bodemuitsparing na het bereidingsproces met stoom.



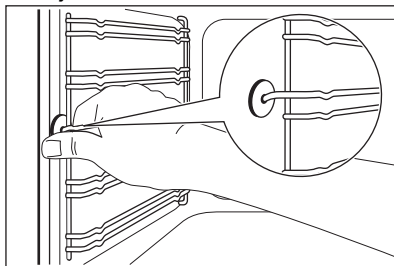
Voor de functie: SteamBake we raden aan de reinigungsprocedure na minstens iedere 5 - 10 kookcycli uit te voeren.

1. Doe 250 ml witte azijn in de uitsparing onderin de oven. Gebruik maximaal 6% azijn zonder toevoegingen.
2. Laat de azijn de kalksteenresten gedurende 30 minuten oplossen bij omgevingstemperatuur.
3. Reinig de ruimte met warm water en een zachte doek.

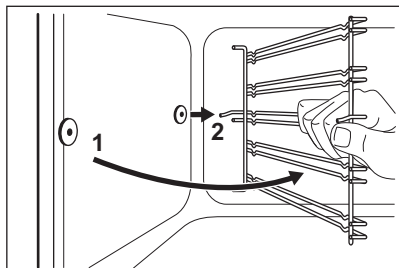
### 12.4 De bakplaatsteunen verwijderen

Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

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



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




Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

### ⚠ LET OP!

Verzekert u van dat de langere bevestigingsdraad aan de voorkant zit. De uiteinden van de twee draden moeten naar achteren wijzen. Onjuiste installatie kan schade aan het email veroorzaken.

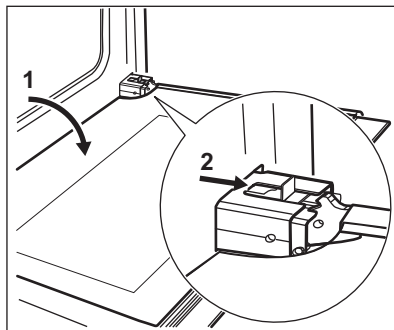
## 12.5 Hoe te gebruiken: Reiniging met water (Aqua Clean)

Deze reinigingsprocedure maakt gebruik van vocht om achtergebleven vet en voedselresten uit het apparaat te verwijderen.

1. Giet water in de uitsparing van de ovenruimte: 250ml.
2. Stel de -functie  in.
3. Stel de temperatuur in op 90 °C.
4. Laat het apparaat 30 min werken.
5. Schakel het apparaat uit.
6. Wacht totdat het apparaat koud is. Maak de opening droog met een zachte doek.

## 12.6 Het verwijderen van de ovendeur

Verwijder de deur om het reinigen gemakkelijker te maken.



1. Open de deur volledig.
2. Beweeg de glijder totdat u een klik hoort.
3. Sluit de deur totdat de glijder vastklikt.
4. Verwijder de deur.  
Om de deur te verwijderen, trekt u deze eerst aan de ene kant naar buiten toe, en daarna aan de andere.

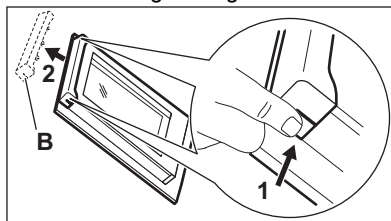
Wanneer de reinigingsprocedure voltooid is, plaatst u de ovendeur in de omgekeerde volgorde terug. Zorg ervoor dat u een klik hoort wanneer u de deur terugplaatst. Gebruik kracht indien nodig.

## 12.7 De glazen van de deur verwijderen en reinigen



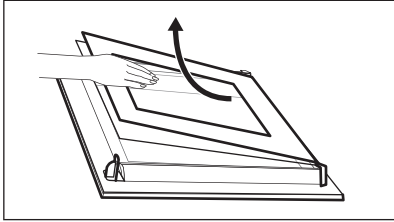
Het glas in de deur van uw product wijkt qua type en vorm mogelijk af van de voorbeelden die u in de afbeeldingen ziet. Het aantal glazen kan ook afwijken.

1. Pak de deurafdekking B aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrendelen.



2. Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.

3. Houd de glasplaten aan hun bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleider.



4. Reinig de deurglas panelen. Om panelen te installeren, dient u dezelfde stappen in omgekeerde volgorde te volgen.

## 12.8 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 lamp aan de achterkant.



Het afdekglas van het lampje bevindt zich in de achterkant van de ovenruimte.

1. Draai het afdekglas van de lamp naar rechts en verwijder het.
2. Reinig het afdekglas.
3. Vervang het ovenlampje met de relevante tegen 300 °C hittebestendig ovenlampje. Gebruik hetzelfde ovenlamptype.
4. Plaats het afdekglas terug.

## 12.9 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 kan worden verwijderd 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. PROBLEEMOPLOSSING




### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 13.1 Problemen oplossen...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Je kunt het apparaat niet inschakelen.	Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd.	Controleer of het apparaat goed is aangesloten op de elektriciteitsvoorziening.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Je kunt het apparaat niet inschakelen.	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.
Je kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.	Je hebt 2 of meer sensorvelden tegelijkertijd aangeraakt.	Raak slechts één sensorveld aan.
Je kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.	Water of vetvlekken op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel.
Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Als de kookplaat wordt uitgeschakeld, klinkt er een geluidssignaal.	Je hebt iets op een of meer sensorvelden geplaatst.	Verwijder het voorwerp van de sensorvelden.
De kookplaat wordt uitgeschakeld.	U hebt iets op het sensorveld geplaatst ①.	Verwijder het voorwerp van het sensorveld.
Het verwarmen van kookgerei op de kookplaat duurt te lang.	Verkeerde diameter of kwaliteit van het kookgerei.	Gebruik kookgerei speciaal voor inductie met een bodemdiameter die gelijk is aan de grootte van de kookzone
De restwarmte-indicator gaat niet aan.	De zone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is bediend.	Als de zone voldoende lang gebruikt is om heet te zijn, neem je contact op met een erkende servicedienst.
De automatische opwarmfunctie start niet.	De zone is heet.	Laat de zone voldoende afkoelen.
De automatische opwarmfunctie start niet.	De hoogste kookstand is ingesteld.	De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de functie.
De kookstand schakelt tussen twee niveaus.	De Powerfunctie is in werking.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Kookplaat - Dagelijks gebruik'.
De sensorvelden worden heet.	De pan is te groot of je plaatst deze te dicht bij de bedieningsknoppen.	Plaats grotere pannen zo mogelijk op de achterste kookzones.
Er klinkt geen geluidssignaal wanneer je de tiptoetsen van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uitgeschakeld.	Activeer de signalen. Raadpleeg het hoofdstuk 'Kookplaat - Dagelijks gebruik'.
 gaat branden op het kookplaatdisplay.	Automatische uitschakeling werkt.	Schakel de kookplaat uit en weer aan.
 gaat branden op het kookplaatdisplay.	De Vergrendelfunctie/kinderbeveiliging is geactiveerd.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Kookplaat - Dagelijks gebruik'.
 gaat branden op het kookplaatdisplay.	Er staat geen pan op de zone.	Plaats een pan op de zone.
 gaat branden op het kookplaatdisplay.	Het kookgerei is niet geschikt.	Gebruik geschikt kookgerei. Zie het hoofdstuk 'Kookplaat - Nuttige aanwijzingen en tips'.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
 gaat branden op het kookplaat-display.	De diameter van de bodem van de pan is te klein voor de zone.	Gebruik pannen met de juiste afmetingen. Zie het hoofdstuk 'Kookplaat - Nuttige aanwijzingen en tips'.
De oven wordt niet warm.	De oven is uitgeschakeld.	Schakel de oven in.
De oven wordt niet warm.	De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in.
De oven wordt niet warm.	De benodigde instellingen zijn niet ingesteld.	Controleer of de instellingen correct zijn.
De lamp werkt niet.	De lamp is defect.	Vervang de lamp.
Het display toont "12.00".	Er was een stroomstoring.	Stel de klok opnieuw in.
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.
Er worden geen goede kookresultaten verkregen met de functie: SteamBake.	Je hebt de uitsparing in de ovenruimte niet met water gevuld.	Raadpleeg 'De functie SteamBake activeren'.
Het water in de holte in de ovenruimte kookt niet.	De temperatuur is te laag.	Stel de temperatuur ten minste in op 110°C. Zie 'Oven - aanwijzingen en tips'.
Er lekt water uit de holte in de ovenruimte.	Er zit te veel water in de uitholling van de ovenruimte.	Schakel de oven uit en controleer of het apparaat koud is. Neem het water op met een doek of spons. Doe de juiste hoeveelheid water toe in de holte in de ovenruimte. Raadpleeg 'De functie SteamBake activeren'.

## 13.2 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.)	.....

## 14. ENERGIEVERBRUIK

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

Modelnummer	CIB6642ABW CIB6641ABM
Type kookplaat	Oven in vrijstaand fornuis

Aantal kookzones	4	
Verwarmingstechnologie	Inductie	
Diameter van ronde kookzones (Ø)	Links voor	21.0 cm
	Links achter	14.0 cm
	Rechtsvoor	18.0 cm
	Rechtsachter	18.0 cm
Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)	Links voor	179.0 Wh/kg
	Links achter	180.3 Wh/kg
	Rechtsvoor	178.0 Wh/kg
	Rechtsachter	174.8 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)	178.0 Wh/kg	

IEC/EN 60350-2 - Huishoudelijke elektrische kookapparaten - Deel 2: Kookplaten - Methoden voor het meten van prestaties.

## 14.2 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.

- Plaats het kookgerei direct in het midden van de kookzone.
- Gebruik de restwarmte om het voedsel warm te houden of om het te laten smelten.

## 14.3 Productinformatieblad en Productinformatie volgens (EU) nr. 65/2014 en (EU) No 66/2014

Naam leverancier	AEG	
Modelnummer	CIB6642ABW 940003159 CIB6641ABM 940003160	
Energie-efficiëntie-index	95,3	
Energie-efficiëntieklasse	A	
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	0,95 kWh/cyclus	
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0,82 kWh/cyclus	
Aantal holtes	1	
Warmtebron	Elektriciteit	
Volume	73 l	
Soort oven	Oven in vrijstaand fornuis	
Massa	CIB6642ABW	51.4 kg
	CIB6641ABM	51.4 kg

Apparaat getest volgens: EN IEC 60350-1.

## 14.4 Oven - Energiebesparing

De onderstaande tips helpen je energie te besparen bij het gebruik van je 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 je gaat koken, tenzij specifiek aanbevolen.

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

### Koken met hete lucht

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

### Restwarmte

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte binnen in het apparaat zal blijven koken.

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

### Eten warm houden

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

### Warmelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

## 14.5 Informatievereisten volgens (EU) nr. 2023/826

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

Apparaat getest volgens: EN 50564.

## 15. HET MILIEUPERSPECTIEF

Recycle materialen met het symbool . Gooi de verpakking in de juiste containers om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool 

niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar de milieustraat bij je in de buurt of neem contact op met de gemeente.

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

# Welcome to AEG! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Subject to change without notice.

## CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	35
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	38
3. INSTALLATION.....	40
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	42
5. BEFORE FIRST USE.....	43
6. HOB - DAILY USE.....	44
7. HOB - HINTS AND TIPS.....	50
8. HOB - CARE AND CLEANING.....	51
9. OVEN - DAILY USE.....	52
10. OVEN - CLOCK FUNCTIONS.....	54
11. OVEN - HINTS AND TIPS.....	55
12. OVEN - CARE AND CLEANING.....	58
13. TROUBLESHOOTING.....	61
14. ENERGY EFFICIENCY.....	63
15. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	64

## 1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance read the supplied instructions carefully. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that result from incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

### 1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall

be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

## **1.2 General Safety**

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses, and other similar accommodation where such use does not exceed average domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- This appliance must be connected to the mains with a H05VV-F type cable to withstand the temperature of the rear panel.
- This appliance is intended for use up to an altitude of 2000 m above sea level.
- This appliance is not intended to be used on ships, boats or vessels.
- Do not install the appliance behind a decorative door in order to avoid overheating.
- Do not install the appliance on a platform.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.

- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Never use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or lid.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door or the glass of hinged lids of the hob since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching the heating elements.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Before maintenance, cut the power supply.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.

- Be careful when you touch the storage drawer. It can get hot.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance, or those indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable, or hob guards that are incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation

#### **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- The kitchen cabinet and the recess must have suitable dimensions.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Parts of the appliance carry current. Close the appliance with furniture to prevent touching the dangerous parts.
- The sides of the appliance must stay next to appliances or units with the same height.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot

cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.

- Make sure to install a stabilizing means in order to prevent tipping of the appliance. Refer to Installation chapter.

### 2.2 Electrical Connection

#### **WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.

- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not disconnect the appliance by pulling on the mains cable. Always pull on the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Fully close the appliance door before you connect the mains plug to the mains socket.

### 2.3 Use

#### **WARNING!**

Risk of injury and burns.  
Risk of electrical shock.

- Do not change the specification of the appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can be released.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not use the appliance as work surface and do not place food in direct contact with it.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in use.
- Do not use aluminum foil or other materials between the cooking surface and the cookware, unless otherwise specified by the manufacturer of this appliance.

- Use only accessories recommended for this appliance by the manufacturer.
- Always use glass and jars approved for preserving purposes.

#### **WARNING!**

Risk of fire and explosion.

- Fats and oils when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items moistened with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.

#### **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - do not put ovenware or other objects directly on the bottom of the appliance's cavity.
  - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity.
  - do not put water directly into the hot appliance.
  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  - be careful when you remove or install the accessories.
- Discolouration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware boil dry.

- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

## 2.4 Care and Cleaning

### **WARNING!**

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance. Disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Fat and food remaining in the appliance can cause fire.
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Make sure the cavity and the door are wiped dry after each use. Steam produced during the operation of the appliance condensates on cavity walls and can cause corrosion. To decrease the condensation operate the appliance for 10 minutes before cooking.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on the packaging.

- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

## 2.5 Internal lighting

### **WARNING!**

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

## 2.6 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

## 2.7 Disposal

### **WARNING!**

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

# 3. INSTALLATION

### **WARNING!**

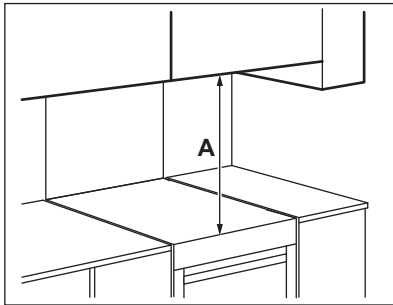
Refer to Safety chapters.

### 3.1 Technical data

Dimensions	
Height	847 - 867 mm
Width	596 mm
Depth	600 mm

### 3.2 Location of the appliance

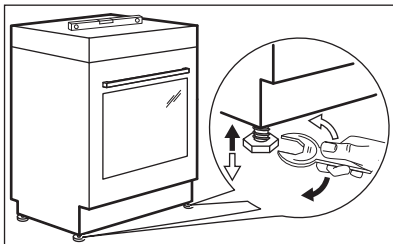
You can install your freestanding appliance with cabinets on one or two sides and in the corner.



#### Minimum distances

Dimension	mm
A	650

### 3.3 Levelling of the appliance



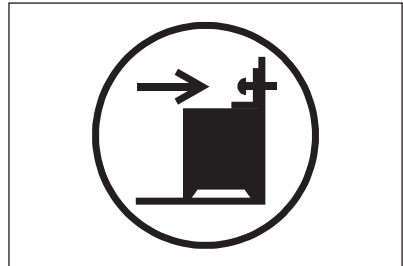
Use small feet on the bottom of appliance to set the appliance top surface level with other surfaces.

### 3.4 Anti-tilt protection

#### ⚠ CAUTION!

Install the anti-tilt protection to prevent the appliance from falling under incorrect loads. The anti-tilt protection only works when the appliance is put in a correct area.

Your appliance has the symbols shown on the pictures (if applicable) to remind you about the installation of the anti-tilt protection.



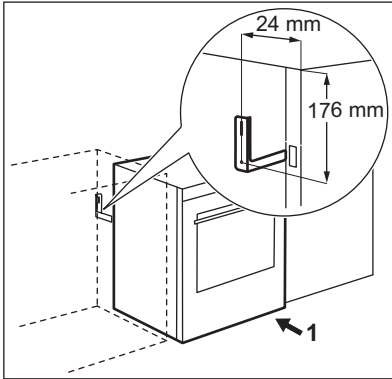
#### ⚠ CAUTION!

Make sure you install the anti-tilt protection at the correct height.

Make sure that the surface behind the appliance is smooth.

1. Set the correct height and area for the appliance before you attach the anti-tilt protection.
2. Install the anti-tilt protection 176 mm down from the top surface of the appliance and 24 mm from the left side of the appliance into the circular hole on the bracket. See the illustration. Screw it into the solid material or use applicable reinforcement (wall).

3. You can find the hole on the left side at the back of the appliance. See the illustration. Put the appliance in the middle of the space between the cupboards (1). If the space between the bench cupboards is larger than the width of the appliance, you must adjust the side measurement to centre the appliance.



### 3.5 Electrical installation

#### **⚠ WARNING!**

The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from Safety chapters.

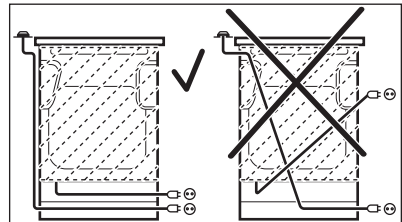
This appliance is supplied without a main plug or a main cable. The connection terminal is located behind the back panel.

#### **Applicable types of cables for different phases:**

Phase	Min. size cable
3 with neutral	5x1.5 mm <sup>2</sup>

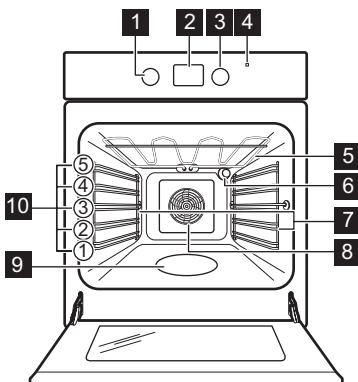
#### **⚠ WARNING!**

The power cable must not touch the part of the appliance shaded in the illustration.



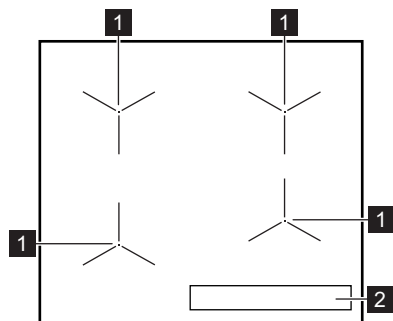
## 4. PRODUCT DESCRIPTION

### 4.1 General overview



- 1** Knob for the heating functions
- 2** Display
- 3** Control knob (for the temperature)
- 4** Temperature indicator / symbol
- 5** Heating element
- 6** Lamp
- 7** Shelf support, removable
- 8** Fan
- 9** Cavity embossment - Aqua cleaning container
- 10** Shelf positions

## 4.2 Hob overview



- 1 Induction cooking zone
- 2 Control Panel

## 5. BEFORE FIRST USE








### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 5.1 Power limitation

Power limitation defines how much power is used by the hob in total, within the limits of the household fuse rating. The hob is set to its highest possible power level by default.

#### To decrease or increase the power level:

1. Deactivate the hob.
2. Press and hold  for 3 sec. The display lights on and off.
3. Press and hold  for 3 sec.  or  appears.
4. Press . P72 appears.
5. Press  /  of the timer to set the power level.




#### Power levels

**P72** - 7200 W, **P15** - 1500 W, **P20** - 2000 W,  
**P25** - 2500 W, **P30** - 3000 W, **P35** - 3500 W,  
**P40** - 4000 W, **P45** - 4500 W, **P50** - 5000 W,  
**P60** - 6000 W.

For example, when the power limitation is set to level P35, the available 3500 W of power is automatically distributed across all four cooking zones.

### 5.2 Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance before the first use and contact with food. The appliance can emit unpleasant smell and smoke. Ventilate the room during preheating.


1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 1 h.
3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
4. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
5. Turn off the appliance and wait until it is cold.
6. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
7. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.



### 5.3 Using the sensor fields

To activate the function press and hold the selected symbol on the display for at least 1 second.

## 5.4 Setting the time

You must set the time before you operate the oven.


The  flashes when you connect the appliance to the electrical supply, when there was a power cut or when the timer is not set.

Press the  or  to set the correct time. After approximately five seconds, the flashing stops and the display shows the time of day you set.

## 5.5 Changing the time



You cannot change the time of day if any of the functions operates.

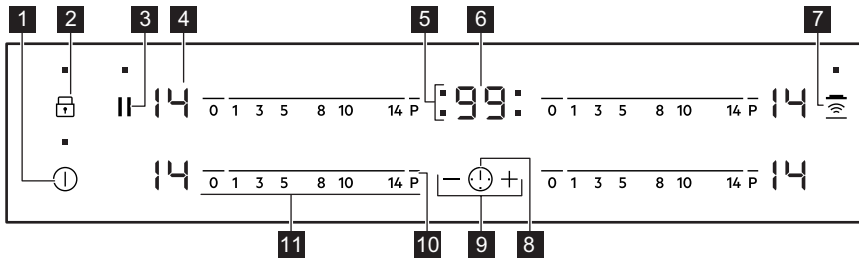
Press  again and again until the indicator for the Time of Day function flashes. To set a new time, refer to "Setting the time".

## 6. HOB - DAILY USE




### WARNING!



Refer to Safety chapters.

### 6.1 Hob control panel
















Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.

Sensor field	Function	Comment
<b>1</b> 	ON / OFF	To activate and deactivate the hob.
<b>2</b> 	Lock / Child safety device	To lock / unlock the control panel.
<b>3</b>	Pause	To activate and deactivate the function.
<b>4</b> -	Heat setting display	To show the heat setting.
<b>5</b> -	Timer indicators of cooking zones	To show for which zone you set the time.
<b>6</b> -	Timer display	To show the time in minutes.
<b>7</b> 	Hob²Hood	To activate and deactivate the manual mode of the function.




Sensor field	Function	Comment
8 	-	To select the cooking zone.
9 	-	To increase or decrease the time.
10 <b>P</b>	PowerBoost	To activate and deactivate the function.
11 -	Control bar	To set a heat setting.

## 6.2 Heat setting displays

Display	Description
	The cooking zone is deactivated.
 - 	The cooking zone operates.
	Pause operates.
	Automatic heat up operates.
	PowerBoost operates.
 + digit	There is a malfunction.
 /  / 	OptiHeat control (3 step Residual heat indicator): continue cooking / keep warm / residual heat.
	Lock / Child safety device operates.
	Incorrect or too small cookware or no cookware on the cooking zone.
	Automatic switch off operates.

## 6.3 OptiHeat control (3 step Residual heat indicator)




### **WARNING!**

 /  /  As long as the indicator is visible, there is a risk of burns from residual heat.

The induction cooking zones produce the heat necessary for the cooking process directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is heated by the heat of the cookware.

The indicators appear when a cooking zone is hot. They show the level of the residual

heat for the cooking zones you are currently using:

-  - continue cooking,
-  - keep warm,
-  - residual heat.

The indicator may also appear:

- for the neighbouring cooking zones even if you are not using them,
- when hot cookware is placed on cold cooking zone,
- when the hob is deactivated but the cooking zone is still hot.

The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.

## 6.4 Activating and deactivating

Touch **ⓘ** for 1 second to activate or deactivate the hob.

## 6.5 Automatic switch off

**The function deactivates the hob automatically if:**

- all cooking zones are deactivated,
- you do not set the heat setting after you activate the hob,
- you spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). An acoustic signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- the hob gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.
- you use incorrect cookware. The symbol **F** comes on and the cooking zone deactivates automatically after 2 minutes.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time **⊖** comes on and the hob deactivates.

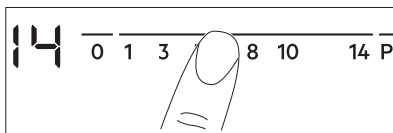
**The relation between the heat setting and the time after which the hob deactivates:**

Heat setting	The hob deactivates after
<b>⊖</b> , 1 - 3	6 hours
4 - 7	5 hours
8 - 9	4 hours
10 - 14	1.5 hour

## 6.6 The heat setting

To set or change the heat setting:

Touch the control bar at the correct heat setting or move your finger along the control bar until you reach the correct heat setting.



## 6.7 Using the cooking zones

Put the cookware on the cross / square which is on the surface that you cook. Cover the cross / square fully. Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically. You can cook with the large cookware on two cooking zones at the same time.



For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification"). Make sure that the cookware is suitable for induction hobs. For more information on cookware types refer to "Hints and tips".

## 6.8 Automatic heat up

Use the function to get a desired heat setting in a shorter time. When the function is on, the cooking zone operates at the highest heat setting in the beginning and then continues to operate at the desired heat setting.



To activate the function the cooking zone must be cold.

### To activate the function for a cooking

**zone:** touch **P** (**P** comes on). Immediately touch a desired heat setting. After 3 seconds **R** comes on.

**To deactivate the function:** change the heat setting.

## 6.9 PowerBoost

This function makes more power available to the induction cooking zones. The function can be activated for the induction cooking zone only for a limited period of time. After this time

the induction cooking zone automatically sets back to the highest heat setting.

### To activate the function for a cooking

**zone:** touch **P**. **P** comes on.

**To deactivate the function:** change the heat setting.

## 6.10 Timer

### Count down timer

You can use this function to set how long the cooking zone should operate for a single cooking session.

First set the heat setting for the cooking zone then set the function.

**To set the cooking zone:** touch **⌚** again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.

**To activate the function:** touch **+** of the timer to set the time (00 - 99 minutes). When the indicator of the cooking zone starts to flash slowly the time counts down.

**To see the remaining time:** set the cooking zone with **⌚**. The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows the remaining time.

**To change the time:** set the cooking zone with **⌚**. Touch **+** or **-**.

**To deactivate the function:** set the cooking zone with **⌚** and touch **-**. The remaining time counts back to 00. The indicator of the cooking zone goes out.



When the time comes to an end, the sound operates and 00 flashes. The cooking zone deactivates.

**To stop the sound:** touch **⌚**.

### Count up timer

You can use this function to monitor how long the cooking zone operates.

**To set the cooking zone:** touch **⌚** again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.

**To activate the function:** touch **-** of the timer. **UP** comes on. When the indicator of the cooking zone starts to flash slowly the time counts up. The display switches between **UP** and counted time (minutes).

### To see how long the cooking zone

**operates:** set the cooking zone with **⌚**. The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows how long the zone operates.

**To deactivate the function:** set the cooking zone with **⌚** and touch **+** or **-**. The indicator of the cooking zone goes out.

### Minute minder

You can use this function as a **Minute minder** when the hob is activated and the cooking zones do not operate. The heat setting display shows **U**.

**To activate the function:** touch **⌚**. Touch **+** or **-** of the timer to set the time. When the time comes to an end, the sound operates and **00** flashes.

**To stop the sound:** touch **⌚**.

**To deactivate the function:** touch **⌚** and then touch **-**. The remaining time counts back to 00



The function has no effect on the operation of the cooking zones.

## 6.11 Pause

This function sets all operating cooking zones to the lowest heat setting.

When the function operates, all other symbols on the control panels are locked.

The function does not stop the timer functions.



**1. To activate the function:** press **||**. **U** comes on. The heat setting is lowered to 1.


**2. To deactivate the function:** press **||**. The previous heat setting appears.

## 6.12 Lock

You can lock the control panel while cooking zones operate. It prevents an accidental change of the heat setting.

**Set the heat setting first.**

**To activate the function:** touch   comes on for 4 seconds. The Timer stays on.





**To deactivate the function:** touch . The previous heat setting comes on.











When you deactivate the hob, you also deactivate this function.

## 6.13 Child safety device






This function prevents an accidental operation of the hob.



**To activate the function:** activate the hob with . Do not set any heat setting. Touch  for 4 seconds.  comes on. Deactivate the hob with .

**To deactivate the function:** activate the hob with . Do not set any heat setting. Touch  for 4 seconds.  comes on. Deactivate the hob with .


**To override the function for only one cooking time:** activate the hob with .  comes on. Touch  for 4 seconds. **Set the heat setting in 10 seconds.** You can operate the hob. When you deactivate the hob with  the function operates again.


## 6.14 OffSound control (Deactivating and activating the sounds)

Deactivate the hob. Touch  for 3 seconds. The display comes on and goes out. Touch  for 3 seconds.  or  comes on. Touch  of the timer to choose one of the following:

-  - the sounds are off
-  - the sounds are on

To confirm your selection wait until the hob deactivates automatically.

When the function is set to  you can hear the sounds only when:

- you touch 
- Minute minder comes down
- Count down timer comes down
- you put something on the control panel.

## 6.15 Hob<sup>2</sup>Hood

It is an advanced automatic function which connects the hob to a special hood. Both the hob and the hood have an infrared signal communicator. Speed of the fan is defined automatically on basis of mode setting and temperature of the hottest cookware on the hob. You can also operate the fan from the hob manually.



For most of the hoods the remote system is originally deactivated. Activate it before you use the function. For more information refer to hood user manual.

### Operating the function automatically

To operate the function automatically set the automatic mode to H1 – H6. The hob is originally set to H5. The hood reacts whenever you operate the hob. The hob recognizes temperature of the cookware automatically and adjusts the speed of the fan.








### Automatic modes

	Automat-ic light	Boiling <sup>1)</sup>	Frying <sup>2)</sup>
Mode H0	Off	Off	Off
Mode H1	On	Off	Off
Mode H2 <sup>3)</sup>	On	Fan speed 1	Fan speed 1
Mode H3	On	Off	Fan speed 1
Mode H4	On	Fan speed 1	Fan speed 1
Mode H5	On	Fan speed 1	Fan speed 2

Automatic light		Boiling <sup>1)</sup>	Frying <sup>2)</sup>
Mode H6	On	Fan speed 2	Fan speed 3

- 1) The hob detects the boiling process and activates fan speed in accordance with automatic mode.
- 2) The hob detects the frying process and activates fan speed in accordance with automatic mode.
- 3) This mode activates the fan and the light and does not rely on the temperature.

### Changing the automatic mode

1. Deactivate the appliance.
2. Press  for 3 seconds. The display comes on and goes off.
3. Press  for 3 seconds until  or  comes on.
4. Press  a few times until  comes on.
5. Press  of the Timer to select an automatic mode.







To operate the hood directly on the hood panel deactivate the automatic mode of the function.



When you finish cooking and deactivate the hob, the hood fan may still operate for a certain period of time. After that time the system deactivates the fan automatically and prevents you from accidental activation of the fan for the next 30 seconds.

### Operating the fan speed manually

You can also operate the function manually. To do that touch  when the hob is active. This deactivates automatic operation of the function and allows you to change the fan speed manually. When you press  you raise the fan speed by one. When you reach an intensive level and press  again you will

set fan speed to 0 which deactivates the hood fan. To start the fan again with fan speed 1 touch .



To activate automatic operation of the function, deactivate the hob and activate it again.

### Activating the light

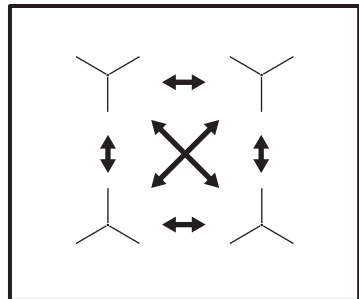
You can set the hob to activate the light automatically whenever you activate the hob. To do so set the automatic mode to H1 – H6.



The light on the hood deactivates 2 minutes after deactivating the hob.

## 6.16 Power management function

- All cooking zones are connected to one phase. See the illustration.
- The phase has a maximum electricity load.
- The function divides the power between cooking zones.
- The function activates when the total electricity load of the cooking zones is exceeded.
- The function reduces the power of the other cooking zones.
- The heat setting display of the reduced zones changes between two levels.



## 7. HOB - HINTS AND TIPS

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 7.1 Cookware



For induction cooking zones a strong electro-magnetic field creates the heat in the cookware very quickly.



Use the induction cooking zones with suitable cookware.

#### Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, multi-layer bottom (with a correct marking from a manufacturer).
- **not correct:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

#### Cookware is suitable for an induction hob if:

- water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting.
- a magnet pulls on to the bottom of the cookware.



The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.  
Ensure pan bases are clean and dry before placing on the hob surface.

#### Cookware dimensions

Induction cooking zones adapt automatically to the dimension of the bottom of the cookware. For correct cookware dimensions refer to "Cooking zones specification" table.

Place the cookware in the center of the selected cooking zone.

For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the maximum size of the cooking zone specified in Cookware diameter.

### 7.2 Cooking zones specification

Cooking zone	Cookware diameter (mm)	Power (W)
Left rear	125 - 140	1400/2500
Right rear	145 - 180	1800/2800
Right front	145 - 180	1800/2800
Left front	180 - 210	2300/3600

### 7.3 Noises during operation



The noises are normal and do not indicate any malfunction. Cookware noises may vary depending on the cookware material and the power level.

#### Cookware-related noises:

- cracking noise: cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- whistling sound: you use a cooking zone with a high power level and the cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- humming: you use a high power level.

#### Hob-related noises:

- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.
- rhythmic sound: cookware is detected.

### 7.4 Öko Timer Eco timer

To save energy, the heater of the cooking zone deactivates before the count down timer sounds. The difference in the operation time depends on the heat setting level and the length of the cooking operation.

### 7.5 Simplified cooking guide

The correlation between the heat setting of a zone and its consumption of power is not linear. When you increase the heat setting, it is not proportional to the increase of the consumption of power. It means that a cooking zone with the medium heat setting uses less than a half of its power.



The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
- 1	Keep cooked food warm.	as necessary	Put a lid on the cookware.
1 - 3	Hollandaise sauce; melt: butter, chocolate, gelatine.	5 - 25	Mix from time to time.
2 - 3	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.
3 - 5	Simmer rice and milk-based dishes, heat up ready-cooked meals.	25 - 50	Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure.
5 - 7	Stew vegetables, fish, meat.	20 - 45	Add a few tablespoons of water. Check the water amount during the process.
7 - 9	Steam potatoes and other vegetables.	20 - 60	Cover the bottom of the pot with 1-2 cm of water. Check the water level during the process. Keep the lid on the pot.
7 - 9	Cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Up to 3 l of liquid plus ingredients.
9 - 12	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts.	as necessary	Turn over when needed.
12 - 13	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.	5 - 15	Turn over when needed.
14	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.		
	Boil large quantities of water. PowerBoost is activated.		

## 8. HOB - CARE AND CLEANING



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 8.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.
- Do not let cookware boil dry or reach excessively high temperatures.
- Do not use cookware made of induction-incompatible materials.
- Scratches or dark stains on the glass surface do not affect the performance of the hob.

- Do not use knives or any other sharp, metal tools to clean the glass surface.
- Use a recommended scraper only as an additional tool after standard cleaning.
- Wait until the hob cools down and clean the surface with a moist cloth and a non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the surface dry with a soft cloth.

### 8.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, salt, sugar, and food with sugar. Use a scraper and take care to avoid burns.

- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discolouration. Clean the surface as described above. To

remove shiny metallic discolouration use a soft cloth and a solution of water and vinegar.

## 9. OVEN - DAILY USE

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 9.1 Oven functions

#### **Off position**

The oven is off.



#### **True fan cooking**

To roast and bake with the same cooking temperature on up to two shelf positions. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional cooking.



#### **Pizza function**

To bake pizza and other dishes that require more heat from below.



#### **Conventional cooking**

To bake and roast food on one shelf position.



#### **SteamBake / Aqua clean**

To add humidity during cooking. To get the right colour and crispy crust during baking. To give more juiciness during reheating. Refer to "Care and cleaning" chapter for more information about: Aqua clean.



#### **Fast grilling**

To grill thin pieces of food in large quantities and to toast bread.



#### **Turbo grilling**

To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To bake gratin and to brown.



#### **Moist fan baking**

This function was used to comply with the Energy Efficiency Class and Ecodesign Regulations (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to: IEC/EN 60350-1.

It is designed to save energy during cooking.

The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible.

When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature.

The heating power may be reduced. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy Saving.

For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Moist fan baking.

When you use this function the lamp automatically turns off.



You can defrost food by choosing Moist fan baking function without setting the temperature.

### 9.2 Activating and deactivating the oven



**It depends on the model if your appliance has knob symbols, indicators or lamps:**

- The indicator comes on when the oven heats up.
- The lamp comes on when the oven operates.
- The symbol shows whether the knob controls one of the cooking zones, the oven functions or the temperature.

1. Turn the knob for the oven functions to select an oven function.
2. Turn the knob for the temperature to select a temperature.

- To deactivate the oven turn the knobs for the oven functions and temperature to the off position.

### 9.3 Activating the function: SteamBake

This function increases humidity while cooking.

#### **WARNING!**


Risk of burns and damage to the appliance.

Released humidity can cause burns:

- Do not open the appliance door when using the function: SteamBake.
- Open the appliance door carefully after using the function: SteamBake.



Refer to "Hints and tips" chapter.

- Open the oven door.
- Fill the cavity embossment with tap water. The maximum capacity of the cavity embossment is 250 ml. Fill the cavity embossment with water only when the oven is cold.
- Turn the function knob: SteamBake .
- Turn the temperature knob to set a temperature.
- Put food in the appliance and close the oven door.

#### **CAUTION!**

Do not refill the cavity embossment with water during cooking or when the oven is hot.

- To turn off the appliance, turn the knobs for the oven functions and temperature to the off position.
- Remove water from the cavity embossment.

#### **WARNING!**

Make sure that the appliance is cold before you remove the remaining water from the cavity embossment.

### 9.4 Cooling fan

When the oven operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the oven cool. If you turn off the oven, the cooling fan continues to operate until the oven cools down.

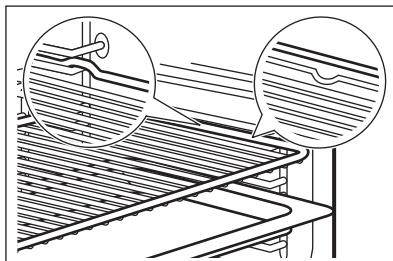
### 9.5 Inserting accessories

Accessories available depending on model. Scan the QR code to check how to use accessories supplied with your appliance. You can order optional accessories separately. For more information, please contact your local supplier.



Small indentations increase safety and provide tilt protection. They are also anti-tip devices. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

Insert the accessory (wire shelf / tray) between the guide bars of the shelf support. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior .



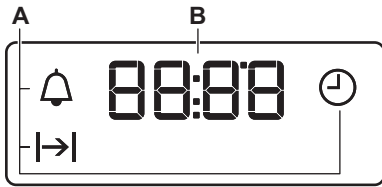
If your tray has a slope, position it towards the back of the oven interior.

If there is an inscription on the accessory, make sure it is facing you.

If you are using a tray with holes place the tray / pan underneath, to collect dripping liquids.

## 10. OVEN - CLOCK FUNCTIONS

### 10.1 Display



- A. Clock functions
- B. Timer

### 10.2 Buttons

Button	Function	Description
—	MINUS	To set the time.
🕒	CLOCK	To set a clock function.
+	PLUS	To set the time.

### 10.3 Clock functions

Clock function		Application
🕒	TIME OF DAY	To set, change or check the time of day.
⏪	DURATION	To set how long the oven works.
🔔	MINUTE MINDER	To set a countdown. This function has no effect on the operation of the oven. You can set this function at any time, also when the oven is off.

### 10.4 Setting the DURATION

1. Set an oven function and temperature.
2. Press 🕒 again and again until ⏪ starts to flash.
3. Press + or — to set the DURATION time.


The display shows ⏪.


4. When the time ends, ⏪ flashes and an acoustic signal sounds. The appliance deactivates automatically.
5. Press any button to stop the acoustic signal.
6. Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.

### 10.5 Setting the MINUTE MINDER

1. Press 🕒 again and again until 🔔 starts to flash.
2. Press + or — to set the necessary time. The Minute Minder starts automatically after 5 seconds.
3. When the set time ends, an acoustic signal sounds. Press any button to stop the acoustic signal.
4. Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.

## 10.6 Cancelling the clock functions

1. Press the  again and again until the necessary function indicator starts to flash.

2. Press and hold .

The clock function goes out after some seconds.

## 11. OVEN - HINTS AND TIPS

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### **i**

The temperature and baking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.

### 11.1 Moist fan baking

#### Bread and pizza

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Buns	180	25 - 35	3
Frozen pizza 350 g	190	25 - 35	3

#### Cakes in baking tray

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Swiss roll	180	20 - 30	3
Brownie	180	30 - 40	3

#### Cakes in tin

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Soufflé	200	30 - 40	3
Sponge flan base	180	20 - 30	3
Victoria sandwich	150	25 - 35	3

#### Fish

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Fish in pouches 300 g	180	25 - 35	3
Whole fish 200 g	180	25 - 35	3
Fish fillet 300 g	180	25 - 35	3

#### Meat

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Meat in pouch 250 g	200	25 - 35	3

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Meat skewers 500 g	200	30 - 40	3

### Small baked items

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Cookies	180	25 - 35	3
Macaroons	160	25 - 35	3
Muffins	180	25 - 35	3
Savoury cracker	170	20 - 30	3
Short crust pastry biscuits	150	25 - 35	3
Tartelettes	170	15 - 25	3

### Vegetarian

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Mixed vegetables in pouch 400 g	180	25 - 35	3
Omelette	200	20 - 30	3
Vegetables on tray 700 g	180	25 - 35	3

## 11.2 SteamBake

### Bakery

Food	Temperature (°C)	Water in the cavity embossment (ml)	Preheating time (min)	Time (min)	Shelf position
White bread	180	150	10	30 - 40	2
Bread rolls	200	150	5	20 - 25	2
Focaccia	190	150	10	20 - 25	1
Homemade pizza	230	150	10	15 - 20	2
Cookies, scones, croissant	160	150	10	10 - 20	2
Plum cake, cinnamon rolls	160	150	10	70 - 80	2

### Frozen foods

Food	Temperature (°C)	Water in the cavity embossment (ml)	Preheating time (min)	Time (min)	Shelf position
Pizza	200	100	10	15	2

Food	Temperature (°C)	Water in the cavity embossment (ml)	Preheating time (min)	Time (min)	Shelf position
Croissant	170	50	10	25	2
Lasagne	200	200	10	35 - 45	2

### Food regeneration

Food	Temperature (°C)	Water in the cavity embossment (ml)	Preheating time (min)	Time (min)	Shelf position
White bread	110	100	-	30 - 40	2
Bread rolls	110	100	-	20 - 25	2
Homemade pizza	110	100	-	15 - 20	2
Focaccia	110	100	-	20 - 30	2
Vegetables	110	100	-	15 - 25	2
Rice	110	100	-	15 - 26	2
Pasta	110	100	-	15 - 27	2
Meat	110	100	-	15 - 28	2

### Roasting

Food	Temperature (°C)	Water in the cavity embossment (ml)	Preheating time (min)	Time (min)	Shelf position
Chicken	210	200	-	70 - 75	2
Half chicken	210	200	-	35 - 50	2
Roast pork	180	200	-	65 - 70	2
Roast beef 1 - 1,5 kg	200	200	-	1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70	2
1. Rare					
2. Medium					
3. Well done					
Roast turkey	200	200	-	70 - 85	2

## 11.3 Information for test institutes

Food	Function	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories	Shelf position
Small cakes (20 small cakes per tray)	Conventional cooking	170	20 - 30	Tray	4

Food	Function	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories	Shelf position
Small cakes (20 small cakes per tray) <sup>1)</sup>	True fan cooking	150	20 - 30	Tray	2
Small cakes (20 small cakes per tray) <sup>1)</sup>	True fan cooking	150	25 - 35	Tray / Deep Pan	1 + 4
Apple pie, 2 tins (ø 20 cm) on the grid, diagonally shifted	Conventional cooking	180	70 - 90	Grid	1
Apple pie, 2 tins (ø 20 cm) on the grid, diagonally shifted	True fan cooking	160	70 - 90	Grid	2
Apple pie, 2 tins (ø 20 cm) on the grid, diagonally shifted	Pizza function	160	60 - 80	Grid	2
Fatless sponge cake, 1 tin (ø 26 cm) on the grid	Conventional cooking	170	30 - 40	Grid	3
Fatless sponge cake, 1 tin (ø 26 cm) on the grid	True fan cooking	150	35 - 45	Grid	2
Fatless sponge cake, 1 tin (ø 26 cm) on the grid <sup>1)</sup>	True fan cooking	160	25 - 35	Grid	1 + 4
Shortbread/Pastry strip	True fan cooking	140	20 - 35	Tray	3
Shortbread/Pastry strip	True fan cooking	140	20 - 30	Tray	1 + 4
Shortbread/Pastry strip	Conventional cooking	160	20 - 35	Tray	3
Toast <sup>1)</sup>	Fast grilling	Max	1 - 5	Grid	4
Beef burger	Grilling	Max	15 - 20 first side. 10 - 15 second side.	Grid / Deep pan	4 + 1

<sup>1)</sup> Preheat the oven for 10 minutes.

## 12. OVEN - CARE AND CLEANING



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 12.1 Notes on cleaning

#### Cleaning Agents



### CAUTION!

Be careful when cleaning the appliance.  
Wear proper gloves.

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Clean and check the door gasket around the frame of the cavity.
- Use a cleaning solution to clean metal surfaces.

- Clean stains with a mild detergent.

### Everyday Use

- Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
- Do not store food in the appliance for longer than 20 min. Dry the cavity only with a microfibre cloth after each use.

### Accessories

- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
- Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

## 12.2 Stainless steel or aluminium ovens

Clean the oven door with a damp cloth or sponge only. Dry it with a soft cloth.

Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

## 12.3 Cleaning the cavity embossment

The cleaning procedure removes limestone residue from the cavity embossment after cooking with steam.



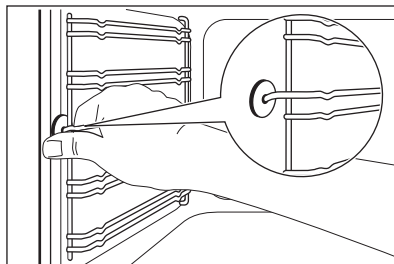
For the function: SteamBake we recommend to do the cleaning procedure at least every 5 - 10 cooking cycles.

1. Put 250 ml of white vinegar into the cavity embossment at the bottom of the oven. Use maximum 6% vinegar without any additives.
2. Let the vinegar dissolve the residual limestone at the ambient temperature for 30 minutes.
3. Clean the cavity with warm water and a soft cloth.

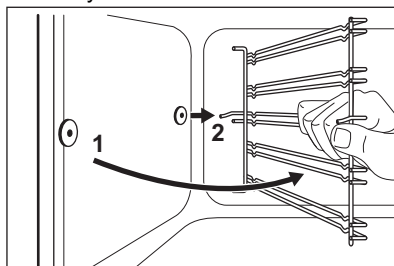
## 12.4 Removing the shelf supports

To clean the oven, remove the shelf supports.

1. Pull the front of the shelf support away from the side wall.



2. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.



Install the shelf supports in the opposite sequence.

### ⚠ CAUTION!

Make sure that the longer fixing wire is in the front. The ends of the two wires must point to the rear. Incorrect installation can cause damage to the enamel.

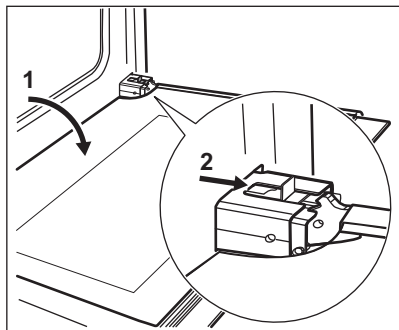
## 12.5 How to use: Aqua clean

This cleaning procedure uses humidity to remove remaining fat and food particles from the appliance.

1. Pour water into the cavity embossment: 250ml.
2. Set the function
3. Set the temperature to 90 °C.
4. Let the appliance work for 30 min.
5. Turn off the appliance.
6. Wait until the appliance is cold. Dry the cavity with a soft cloth.

## 12.6 Removing the oven door

To make the cleaning easier, remove the door.



1. Open the door fully.
2. Move the slider until you hear a click.
3. Close the door until the slider locks.
4. Remove the door.  
To remove the door, pull the door outwards first from one side, and then the other.

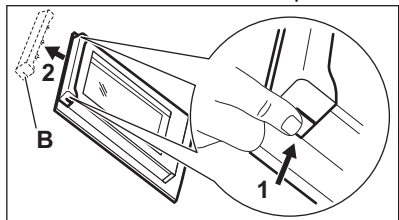
When the cleaning procedure is completed, insert the oven door in the opposite sequence. Make sure that you hear a click when you insert the door. Use force if necessary.

## 12.7 Removing and cleaning the door glasses

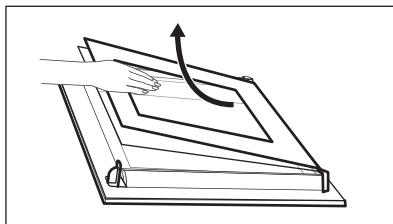


The door glass in your product can be different in type and shape from the examples you see in the images. The number of glasses can also be different.

1. Hold the door trim B on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



2. Pull the door trim to the front to remove it.
3. Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them upwards from the guide.



4. Clean the door glass panels.  
To install panels, do the same steps in reverse.

## 12.8 Replacing the lamp

### ⚠ WARNING!

Risk of electric shock.  
The lamp can be hot.

1. Turn off the oven. Wait until the oven is cold.
2. Disconnect the oven from the mains.
3. Put a cloth on the bottom of the cavity.

### The back lamp



The lamp glass cover is at the back of the cavity.

1. Turn the lamp glass cover counterclockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the oven lamp with a suitable 300 °C heat-resistant oven lamp.  
Use the same oven lamp type.
4. Install the glass cover.

## 12.9 The drawer

The storage drawer is below the oven cavity.

### ⚠ WARNING!

Do not put food inside the drawer.

### ⚠ WARNING!

Do not keep flammable items such as cleaning materials, plastic bags, oven gloves, paper, cleaning products, aerosols, plastic items in the drawer. When you use the oven, the drawer can become hot. There is a risk of fire.

The drawer can be removed for cleaning.

To install the drawer, follow the procedure in reverse.

### Removing the drawer:


1. Pull the drawer out until it stops.
2. Lift the drawer slightly, so that it can be lifted upwards at an angle of the drawer guides.






## 13. TROUBLESHOOTING

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 13.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate the appliance.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the appliance is correctly connected to the electrical supply.
You cannot activate the appliance.	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
You cannot activate or operate the hob.	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
You cannot activate or operate the hob.	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The hob deactivates.	You put something on the sensor field  .	Remove the object from the sensor field.
The hob takes too long to heat up cookware.	Wrong diameter or quality of the cookware.	Use cookware dedicated for induction with bottom diameter similar to the size of the cooking zone
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
Automatic Heat Up function does not operate.	The zone is hot.	Let the zone become sufficiently cool.
Automatic Heat Up function does not operate.	The highest heat setting is set.	The highest heat setting has the same power as the function.
The heat setting changes between two levels.	Power management function operates.	Refer to "Hob - Daily use" chapter.

Problem	Possible cause	Remedy
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear zones if possible.
There is no signal when you touch the panel sensor fields.	The signals are deactivated.	Activate the signals. Refer to "Hob - Daily use" chapter.
 comes on the hob display.	Automatic Switch Off operates.	Deactivate the hob and activate it again.
 comes on the hob display.	The Child Safety Device or the Lock function operates.	Refer to "Hob - Daily use" chapter.
 comes on the hob display.	There is no cookware on the zone.	Put cookware on the zone.
 comes on the hob display.	The cookware is incorrect.	Use the correct cookware. Refer to "Hob - Hints and tips" chapter.
 comes on the hob display.	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to "Hob - Hints and tips" chapter.
The oven does not heat up.	The oven is deactivated.	Activate the oven.
The oven does not heat up.	The clock is not set.	Set the clock.
The oven does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	Replace the lamp.
The display shows "12.00".	There was a power cut.	Reset the clock.
Steam and condensation settle on the food and in the cavity of the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not leave the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking process ends.
There is no good cooking performance using the SteamBake function.	You did not fill the cavity embossment with water.	Refer to "Activating the SteamBake function".
The water in the cavity embossment does not boil.	The temperature is too low.	Set the temperature at least to 110°C. Refer to "Oven - Hints and tips" chapter.
The water comes out of the cavity embossment.	There is too much water in the cavity embossment.	Deactivate the oven and make sure that the appliance is cold. Wipe the water with a cloth or sponge. Add the correct amount of water to the cavity embossment. Refer to "Activating the SteamBake function".

## 13.2 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

**We recommend that you write the data here:**

Model (MOD.) .....

Product number (PNC) .....

Serial number (S.N.) .....

## 14. ENERGY EFFICIENCY

### 14.1 Product Information according to EU Ecodesign Regulations for Hob

Model identification	CIB6642ABW CIB6641ABM	
Type of hob	Hob inside Freestanding Cooker	
Number of cooking zones	4	
Heating technology	Induction	
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Left front	21.0 cm
	Left rear	14.0 cm
	Right front	18.0 cm
	Right rear	18.0 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left front	179.0 Wh/kg
	Left rear	180.3 Wh/kg
	Right front	178.0 Wh/kg
	Right rear	174.8 Wh/kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)	178.0 Wh/kg	

IEC/EN 60350-2 - Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance.

### 14.2 Hob - Energy saving

You can save energy during everyday cooking if you follow the hints below.

- When you heat up water, use only the amount you need.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.

- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

### 14.3 Product Information Sheet and Product Information according to (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014

Supplier's name	AEG
Model identification	CIB6642ABW 940003159 CIB6641ABM 940003160
Energy Efficiency Index	95.3
Energy efficiency class	A
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.95 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.82 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	73 l
Type of oven	Oven inside Freestanding Cooker

Mass	CIB6642ABW	51.4 kg
	CIB6641ABM	51.4 kg

Appliance tested according to: EN IEC 60350-1.

## 14.4 Oven - Energy saving

Following tips below will help you save energy when using your appliance.

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware and dark, non-reflective tins and containers to improve energy saving.

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

### Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

### Residual heat

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to keep the food warm or warm up other dishes.

### Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep the food warm.

### Moist fan baking



Function designed to save energy during cooking.

## 14.5 Information requirements according to (EU) No 2023/826

Power consumption in standby	0.8 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min

Appliance tested according to: EN 50564.

## 15. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol  with

the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

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







**aeg.com**

867364740-A-102026



**CE**