

CIB6640AAB

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

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	2
2. VEILIGHEIDSVoORSCHRIFTEN.....	5
3. INSTALLEREN.....	8
4. PRODUCTBESCHRIJVING.....	10
5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	11
6. KOOKPLAAT - DAGELIJKS GEBRUIK.....	12
7. KOOKPLAAT - AANWIJZINGEN EN TIPS.....	17
8. KOOKPLAAT – ONDERHOUD EN REINIGING.....	19
9. OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK	19
10. OVEN - KLOKFUNCTIES.....	22
11. OVEN - AANWIJZINGEN EN TIPS.....	23
12. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING.....	28
13. PROBLEEMOPLOSSING.....	30
14. ENERGIEVERBRUIK.....	32
15. MILIEUBESCHERMING.....	34

1. ⚠️ VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

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

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

- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- 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, verwijdt u de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem altijd contact op met de erkende servicedienst.
- Schakel het kookplaat-element 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. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.

- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- Wees voorzichtig als je de opslaglade aanraakt. Deze kan heet worden.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- 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 door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

2.2 Aansluiting op het elektriciteitsnet



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische verbindingen moeten worden uitgevoerd door een erkend elektricien.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.

- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Sluit de deur van het apparaat volledig voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

2.3 Gebruik



WAARSCHUWING!

Risico op letsel en brandwonden. Gevaar voor elektrische schokken.

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm aanhouden tot de inductiekookzones als 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 ontvlambare dampen afgeven. Houd open vuur of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vetten en oliën wanneer u ermee kookt.
- De dampen die boven erg hete olie ontstaan kunnen spontaan ontbranden.
- Gebruikte olie, die voedselresten kan bevatten, kan ontbranden bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer u de deur opent.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.

WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

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

- Zorg ervoor dat je geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat laat vallen. Het oppervlak kan beschadigd raken.
- 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 verwijderd. 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 lampjes 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.

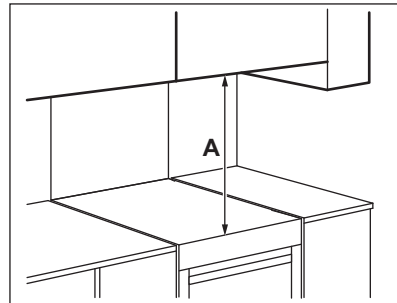
3.1 Technische gegevens

Afmetingen

Hoogte	847 - 867 mm
Breedte	596 mm
Diepte	600 mm

3.2 Locatie van het apparaat

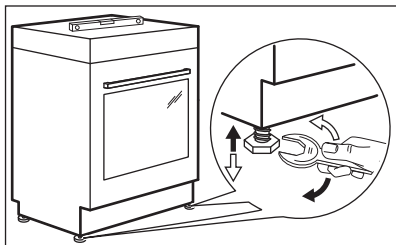
Je kunt je vrijstaande apparaat met kasten aan één of twee zijden en in de hoek installeren.



Minimale afstanden

Afmetingen	mm
A	650

3.3 Het apparaat waterpas zetten



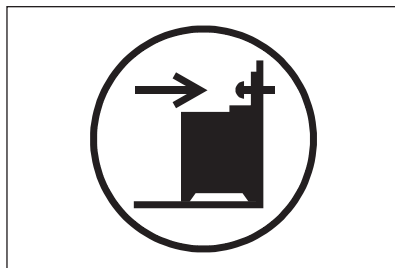
Gebruik kleine pootjes aan de onderkant van het apparaat om het kookoppervlak aan de bovenkant waterpas met andere oppervlakken te brengen.

3.4 Anti-kantelbescherming

⚠ LET OP!

Monteer de anti-kantelbescherming zodat het apparaat niet valt als het incorrect wordt geladen. De antikantelbescherming werkt alleen als het apparaat in een correcte ruimte is geplaatst.

Uw apparaat is voorzien van het symbool weergegeven in de afbeelding (indien van toepassing) om u te herinneren aan de montage van de anti-kantelbescherming.

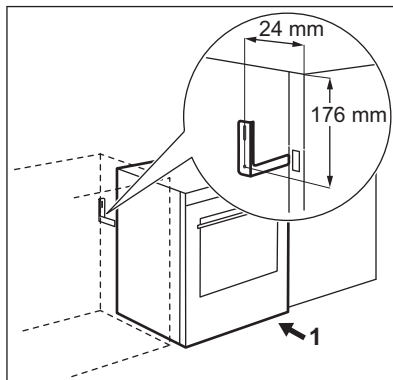


⚠ LET OP!

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

Zorg ervoor dat het oppervlak achter het apparaat glad is.

1. Stel de correcte hoogte in en bepaal waar op het apparaat u de anti-kantelbescherming gaat plaatsen.
2. Installeer de anti-kantelbescherming 176 mm onder het bovenzvlak van het apparaat en 24 mm van de linkerkant van het apparaat in de ronde opening op een steun. Zie afbeelding. Schroef de beveiliging stevig in solide materiaal of gebruik geschikte versteviging (muur).
3. U vindt het gat aan de linkerachterkant van het apparaat. Zie afbeelding. Zet het apparaat in het midden van de ruimte tussen de kastjes (1). Als de afstand tussen de aanrechtkastjes groter is dan de breedte van het apparaat, moet u de zijmaten aanpassen als u het apparaat wilt centreren.



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.

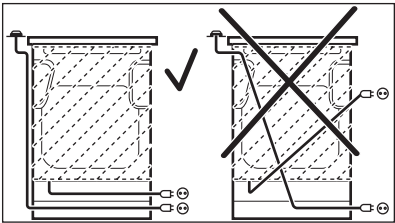
Toepasselijke kabelsoorten voor verschillende fasen:

Fase	Minimumformaat kabel
1	3x10,0 mm²

Fase	Minimumformaat kabel
3 met neutraal	5x1,5 mm²

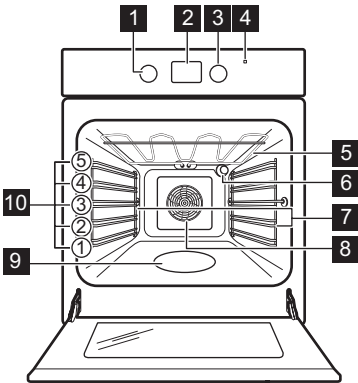
**WAARSCHUWING!**

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



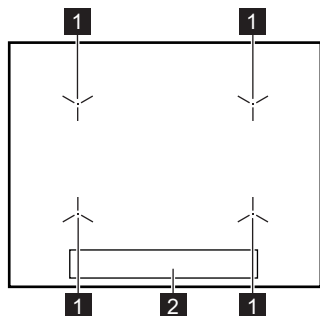
4. PRODUCTBESCHRIJVING

4.1 Algemeen overzicht



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

4.2 Overzicht kookplaat



- 1** Inductie kookzone
- 2** Bedieningspaneel

4.3 Accessoires

- **Bakrooster**
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.
- **Bakplaat**
Voor gebak en koekjes.
- **Grill-/braadpan**
Om te bakken en braden of als pan om vet in op te vangen.
- **AirFry Blad**
Om voedsel te bakken met minder olie of zonder bakpapier.
- **Opslaglade**
De opslaglade bevindt zich onder de ovenruimte.

5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Eerste keer voorverwarmen en reinigen

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

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

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

5.2 De tiptoetsen gebruiken

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

5.3 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.

5.4 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.

5.5 Verzonken knoppen

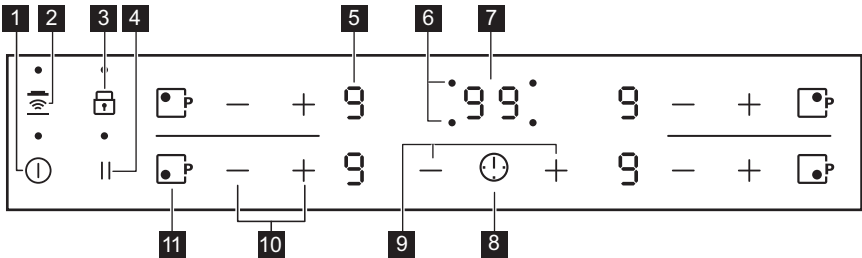
Om het apparaat te bedienen, moet u de bedieningsknop indrukken. De knop komt dan naar buiten.

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.

Tiptoets	Functie	Opmerking
1 	Aan/Uit	De kookplaat in- en uitschakelen.
2 	Hob*Hood	De handmatige modus van functie in- en uitschakelen.
3 	Blokkering / Kinderbeveiligingsinrichting	Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen.
4 	Pauze	De functie in- en uitschakelen.
5 -	Kookstanddisplay	De kookstand weergeven.
6 -	Timerindicatie voor de kookzones	Geeft aan voor welke zone u de tijd instelt.
7 -	Timerdisplay	De tijd in minuten weergeven.
8 	-	Om de kookzone te selecteren.
9 + / -	-	De tijd verlengen of verkorten.
10 + / -	-	Het instellen van de kookstand.
11 	PowerBoost	Het inschakelen van de functie.

6.2 Kookstanddisplays

Scherf	Beschrijving
	De kookzone is uitgeschakeld.
	De kookzone wordt gebruikt.
	Pauze werkt.
	Automatisch opwarmen werkt.
	PowerBoost werkt.
	Er is een storing.
	OptiHeat control (3-steps restwarmte-indicator): doorgaan met koken / warmhoudstand / restwarmte.
	Blokking / Kinderbeveiligingsinrichting werkt.
	Het kookgerei is niet geschikt of te klein, of er is geen kookgerei op de kookzone geplaatst.
	Automatische uitschakeling werkt.

6.3 OptiHeat control (3-steps 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 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,
- u de kookstand niet instelt nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld,
- u iets hebt gemorst of iets langer dan 10 seconden op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek, etc.). Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.
- De kookplaat te heet wordt (bijvoorbeeld als een steelpan droog kookt). De

kookzone moet afgekoeld zijn voordat u de kookplaat weer kunt gebruiken.

- u ongeschikte pannen gebruikt. Het symbool  gaat branden en na 2 minuten schakelt de kookzone automatisch uit.
- u een kookzone niet uitschakelt of de

kookstand verandert. Na een tijdje gaat  aan en schakelt de kookplaat uit.

De verhouding tussen kookstand en de tijd waarna de kookplaat uitschakelt:

Warmte-instelling	De kookplaat wordt uitschakeld na
 , 1 - 2	6 uur
3 - 4	5 uur
5	4 uur
6 - 9	1,5 uur

6.6 De kookstand

 aanraken om te verhogen.  aanraken om te verlagen. Raak  en  tegelijkertijd aan om de kookzone uit te schakelen.

6.7 Automatisch opwarmen

Als u deze functie activeert, kunt u in minder tijd een benodigde kookstand verkrijgen. De functie schakelt even de hoogste kookstand in en verlaagt dan naar de juiste kookstand.



Om de functie in werking te stellen moet de kookzone koud zijn.

Om de functie voor een kookzone in te

schakelen: raak  aan ( gaat aan). Raak direct  aan ( gaat branden). Raak direct  aan tot de correcte warmte-instelling gaat branden. Na 3 seconden gaat  branden.

De functie uitschakelen: raak .

6.8 PowerBoost

Deze functie maakt meer vermogen beschikbaar voor de inductiekookzones. De functie kan voor een beperkte tijdsduur voor uitsluitend de inductiekookzone worden

geactiveerd. Daarna wordt de inductiekookzone automatisch teruggedraaid naar de hoogste kookstand.

Om de functie voor een kookzone in te schakelen: raak  aan.  gaat branden.

De functie uitschakelen: raak  of  aan.

6.9 Timer

Timer met aftelfunctie

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.

Kookzone instellen: aanraken  herhaaldelijk totdat het indicatielampje van de gewenste kookzone gaat branden.

Om de functie te activeren of de tijd te

wijzigen: tik op  of  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.

De resterende tijd bekijken: stel de

kookzone in met . Het indicatielampje van de kookzone gaat snel knipperen. Het display toont de resterende tijd.

Om de functie uit te schakelen: stel de kookzone in met  en raak aan . De resterende tijd telt terug naar 00. Het indicatielampje van de kookzone gaat uit.



Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert 00. De kookzone wordt uitschakeld.

Om de functie te stoppen: tik op .

Kookwekker

Je kunt deze functie gebruiken als **Kookwekker** terwijl de kookplaat is ingeschakeld en de kookzones niet werken. De warmtestand op het display toont .

Om de functie te activeren: tik op  en tik vervolgens op  of  van de timer om de

tijd in te stellen. Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert **00**.

Om de functie te stoppen: tik op .

Om de functie uit te schakelen: aanraken

 en raak vervolgens aan . De resterende tijd telt terug naar 00



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

6.10 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 op .

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

2. Om de functie uit te schakelen, druk op .

De vorige kookstand verschijnt.

6.11 Blokkering

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen terwijl de kookzones in werking zijn. Hiermee wordt voorkomen dat de kookstand per ongeluk wordt veranderd.

Stel eerst de kookstand in.

De functie inschakelen: raak  aan.  gaat gedurende 4 seconden aan. De timer blijft aan.

De functie uitschakelen: Raak  aan. De vorige kookstand gaat aan.



Als u de kookplaat uitzet, stopt u deze functie ook.

6.12 Kinderbeveiligingsinrichting

Deze functie voorkomt dat de kookplaat onbedoeld wordt gebruikt.

Om de functie te activeren: activeer de kookplaat met . Stel geen warmteinstelling in. Raak  4 seconden aan.  gaat aan. Schakel de kookplaat uit met .

Om de functie te deactiveren: activeer de kookplaat met . Stel geen warmteinstelling in. Raak  4 seconden aan.  gaat aan. Schakel de kookplaat uit met .

Om de functie voor slechts één kooksessie te onderdrukken: activeer de kookplaat met .  gaat aan. Raak  4 seconden aan. **Stel de kookstand in binnen 10 seconden.** U kunt de kookplaat bedienen.

Als u de kookplaat uitschakelt met , treedt de functie weer in werking.

6.13 Hob²Hood

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 je de kookplaat gebruikt. De kookplaat herkent de temperatuur van de pannen automatisch en stelt de snelheid van de ventilator erop af.

Automatische modi

	Automatische lampje	Koken ¹⁾	Bakken ²⁾
Modus H0	Uit	Uit	Uit
Modus H1	Aan	Uit	Uit
Modus H2 ³⁾	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

1) De kookplaat detecteert het kookproces en activeert de ventilatorsnelheid overeenkomstig de automatische modus.

2) De kookplaat detecteert het bakproces en activeert de ventilatorsnelheid overeenkomstig de automatische modus.

3) 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 3 seconden op . Het display gaat aan en weer uit.
3. Druk gedurende 3 seconden in totdat of gaat branden.
4. Druk een paar keer in tot gaat branden.
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.

Raak daartoe aan als de kookplaat actief is. Hierdoor wordt de automatische werking van de functie uitgeschakeld en kun je de ventilatorsnelheid handmatig wijzigen. Als je op drukt, wordt de ventilatorsnelheid met één verhoogd. Als je een intensief niveau bereikt en weer op drukt, stel je de ventilatorsnelheid in op 0 waardoor de afzuigkapventilator uitschakelt. Om de ventilator weer te starten met ventilatorsnelheid 1, raak je aan.



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.



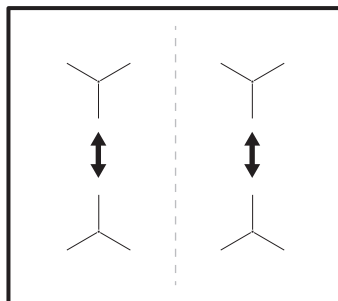
Het lampje op de afzuigkap gaat 2 minuten na het uitschakelen van de kookplaat uit.

6.14 Vermogensbeheer-functie

- Kookzones zijn gegroepeerd volgens de locatie en het aantal fasen in de kookplaat. Zie de afbeelding.
- Elke fase heeft een maximale elektriciteitslading.
- De functie verdeelt het vermogen tussen kookzones die zijn aangesloten op dezelfde fase.
- De functie wordt geactiveerd als de totale elektriciteitslading van de kookzones

aangesloten op een enkele fase wordt overschreden.

- De functie verlaagt het vermogen naar de andere kookzones die zijn aangesloten op dezelfde fase.
- 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.

Panmaterialen

- **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 - 2	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.	5 - 25	Roer af en toe.
2	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren.	10 - 40	Kook met een deksel erop.
2 - 3	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.
3 - 4	Stoofgroenten, vis, vlees.	20 - 45	Voeg een paar eetlepels water toe. Controleer de hoeveelheid water tijdens het proces.
4 - 5	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.

Warmte-instelling	Gebruik om het volgende te doen:	Tijd (min)	Tips
4 - 5	Kook grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen.	60 - 150	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten.
6 - 7	Zacht bakken: escalope, kalfscordon bleu, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts.	indien nodig	Draai om wanneer nodig.
7 - 8	Flink bakken, hash browns, lendenbiefstuk, steaks.	5 - 15	Draai om wanneer nodig.
9	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.
- Krassen of donkere vlekken op het oppervlak hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Gebruik altijd een schraper die wordt aanbevolen voor kookplaten met een glazen oppervlak. Gebruik de schraper alleen als extra hulpmiddel voor het reinigen van het glas na de standaard reinigingsprocedure.



WAARSCHUWING!

Gebruik geen messen of ander scherp, metalen gereedschap om het glasoppervlak te reinigen.

8.2 Het kookplaat reinigen

- **Verwijder onmiddellijk:** gesmolten kunststof, plastic folie, zout, suiker en suikerhoudend voedsel, anders kan dit schade aan de kookplaat veroorzaken. Doe voorzichtig om brandwonden te voorkomen. Gebruik de speciale schraper op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.
- **Verwijder dit als de kookplaat voldoende afgekoeld is:** kalkringen, watteringen, vetvlekken, glanzende metaalverkleuring. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-schurend reinigingsmiddel. Veeg de kookplaat na het reinigen droog met een zachte doek.
- **Verwijder glanzende metaalverkleuring:** reinig het glazen oppervlak met een doek en een oplossing van water met azijn.

9. OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

9.1 Ovenfunctie

0

Uit-positie

De oven staat uit.



Hetelucht

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



Pizza-functie / AirFry



Om pizza en andere gerechten te bakken die van onderaf meer warmte nodig hebben. / Om voedsel te bakken met minder olie of zonder bakpapier. Voor gerechten zoals friet/patat of pizza.



Boven + onderwarmte

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). Testen in overeenstemming met: 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.

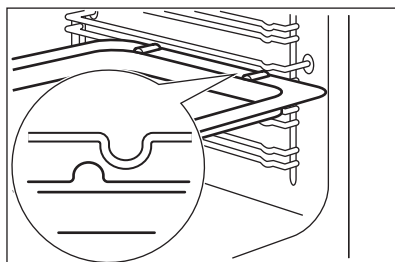
9.4 Koelventilator

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 De ovenaccessoires plaatsen

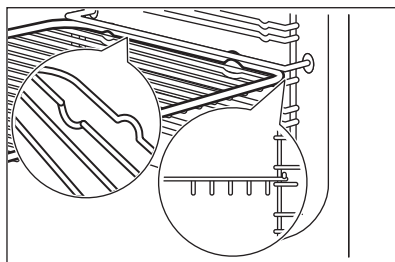
Diepe pan / Bakplaat:

Schuif de diepe pan of bakplaat tussen de geleidestangen van de roostersteun.



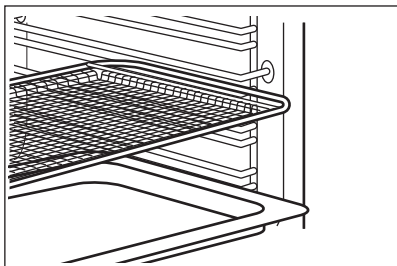
Bakrooster:

Plaats de / tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



AirFry plaat:

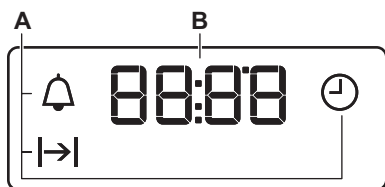
Plaats de AirFry-plaat op de derde rekstand.
Plaats de bakplaat op de eerste rekstand.



- Alle accessoires hebben kleine inkepingen aan de aan de bovenkant van de randen rechts en links om de veiligheid te verhogen. De inkepingen zijn ook anti-kantelmechanismen.
- De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei wegglijdt.

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 dagtijd 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 uit-stand.

10.5 De KOOKWEKKER instellen

1. Blijf op  drukken totdat  begint te knipperen.

2. Druk op  or  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
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)	Voorverwar- men (minuten)	Tijd (min)	Roos- ter- hoogte
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
Pruimentartaart, ka- neelbroodjes	160	150	10	70 - 80	2

Bevroren gerechten

Gerecht	Temperatuur (°C)	Water in de uitholling in de ovenruimte (ml)	Voorverwar- men (minuten)	Tijd (min)	Roos- ter- hoogte
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)	Voorverwar- men (minuten)	Tijd (min)	Roos- ter- hoogte
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. Medium 3. Gaar					
Geroosterde kalkoen	200	200	-	70 - 85	2

11.3 AirFry

Bakkerijproducten

Gerecht	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Croissants, bevroren	ongeveer 350 g	180 - 220	15 - 30	3
Bladerdeeg, bevroren	ongeveer 400 g	180 - 220	15 - 35	3
Bladerdeeg, vers	ongeveer 300 g	180 - 220	15 - 35	3
Pizza, bevroren	ongeveer 340 g	180 - 220	20 - 35	3

Aardappelproducten

Gerecht	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Patat, bevroren	ongeveer 650 g	180 - 220	20 - 30	3
Dikke frietjes, bevroren	ongeveer 600 g	180 - 220	20 - 30	3
Aardappelpartjes, bevroren	ongeveer 650 g	180 - 220	15 - 25	3
Aardappelkroketjes	ongeveer 450 g	180 - 220	15 - 30	3

Verse groenten

Gerecht	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Courgetteplakjes, vers ¹⁾	ongeveer 500 g	180 - 220	25 - 35	3

¹⁾ voeg 1 theelepel olijfolie toe om plakken te voorkomen

Overig

Gerecht	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Escalopes, bevroren	ongeveer 300 g	180 - 220	15 - 25	3

Gerecht	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Garnalen in bakdeeg, bevroren	ongeveer 200 g	180 - 220	15 - 25	3
Calamari-ringen, bevroren	ongeveer 250 g	180 - 220	15 - 25	3
Kippenuggets, bevroren	ongeveer 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Vissticks, bevroren	ongeveer 500 g	180 - 220	15 - 25	3

11.4 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 cakes (20 cakejes per bakplaat) ¹⁾	Hetelucht	150	20 - 30	Bakplaat	2
Kleine cakes (20 cakejes per bakplaat) ¹⁾	Hetelucht	150	25 - 35	Bakplaat/ afvoerpan	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	Rooster	2
Vetvrije cake, zacht 1 blik (ø 26 cm) op het rooster ¹⁾	Hetelucht	160	25 - 35	Rooster	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 ¹⁾	Grill intens	Max.	1 - 5	Raster	4
Runderburger	Grillen	Max.	15 - 20 eerste kant. 10 - 15 tweede kant.	Rooster/ druipbak	4 + 1

¹⁾ Warm de oven 10 minuten voor.

12. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Opmerkingen over de reiniging

Reinigingsmiddelen

- 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 uitsparing.
- 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 minuten 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 (behalve voor AirFry-plaat).
- Reinig de antiaanbakaccessoires en AirFry-plaat niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

12.2 De AirFry-plaat reinigen

1. Leg de AirFry-plaat op de bakplaat.
2. Giet warm water met reinigingsmiddel en laat het weken.
3. Reinig de AirFry-plaat met een spons of gebruik een borstel om resten te verwijderen.

Reiniging in de vaatwasser is ook mogelijk.

12.3 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

12.4 Reinigen van de uitsparing in de holte

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



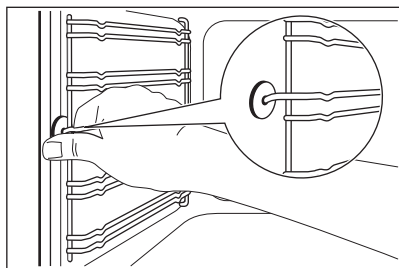
Voor de functie: SteamBake we raden aan de reinigungsprocedure na minstens iedere 5 - 10 kookcycli uit te voeren.

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.

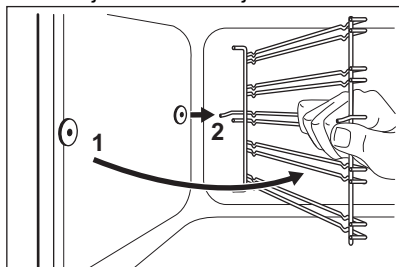
12.5 Verwijderen van de inschuifrails

Om de oven te reinigen, verwijdert u de inschuifrails.

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



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



Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.



LET OP!

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

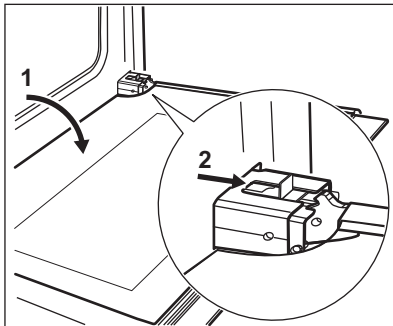
12.6 Hoe te gebruiken: Reiniging met water (Aqua Clean)

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.

12.7 Uitnemen van de ovendeur

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



1. Open de deur helemaal.
2. Verplaats de schuif totdat u een klik hoort.
3. Sluit de deur tot de schuif vergrendelt.
4. Verwijder de deur.
Om de deur te verwijderen, trek de deur eerst aan de ene zijde naar buiten en daarna aan de andere zijde.

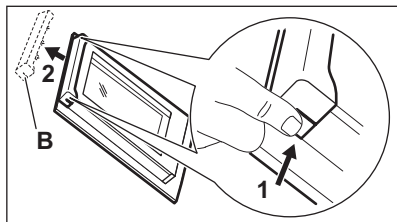
Wanneer u klaar bent met reinigen, plaatst u de ovendeur terug in omgekeerde volgorde. Zorg ervoor dat u een klik hoort wanneer u de deur terugplaatst. Gebruik indien nodig enige kracht.

12.8 Verwijderen en reinigen van de deurglazen

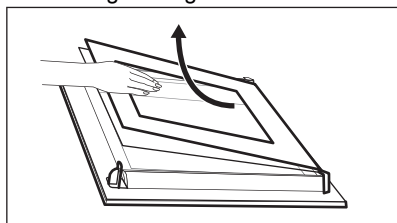


De glasplaten van de ovendeur op uw product kunnen in type en vorm verschillen van de voorbeelden die u hier ziet. Het aantal glasplaten kan ook verschillen.

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



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



4. Reinig de glasplaten.
Om de panelen te plaatsen, moet u de stappen in omgekeerde volgorde uitvoeren.

12.9 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 ovenlampje.
4. Plaats het afdekglas terug.

12.10 De lade

⚠ WAARSCHUWING!

Plaats geen voedsel in de lade.

⚠ WAARSCHUWING!

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

De lade onder de oven eruit worden gehaald voor reiniging.

De lade verwijderen:

1. Trek de lade naar buiten totdat hij stopt.
 2. Til de lade iets op, zodat deze onder een hoek van de ladegeleiders omhoog kan worden getild.
- Volg de procedure in omgekeerde volgorde om de lade te monteren.

13. PROBLEEMOPLOSSING

⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

13.1 Wat te doen als...

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.
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.	Je hebt iets op het sensorveld ① geplaatst.	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.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
 gaat branden op het kookplaat-display.	Het kookgerei is niet geschikt.	Gebruik geschikt kookgerei. Zie het hoofdstuk 'Kookplaat - Nuttige aanwijzingen en tips'.
 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 minstens in op 110°C. Raadpleeg het hoofdstuk '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	CIB6640AAB	
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	191.0 Wh/kg
	Links achter	177.0 Wh/kg
	Rechtsvoor	189.0 Wh/kg
	Rechtsachter	178.0 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)		183.8 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 Productinformatie en productinformatieblad volgens de EU-voorschriften voor ecologisch ontwerp en energie-etikettering voor ovens

Naam leverancier	AEG
Modelnummer	CIB6640AAB 940003157
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	52.8 kg

14.4 Oven - Energiebesparing

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

Zorg ervoor dat de deur van het apparaat gesloten is als het apparaat in werking is. Open de deur van het apparaat niet te vaak tijdens het koken. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

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

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

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

Koken met hete lucht

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

Restwarmte

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

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

Eten warm houden

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

Warmelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

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

Stroomverbruik in stand-by

0.8 W

De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken

20 min

15. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool .

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

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

Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool



niet weg met het huishoudelijk afval.

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

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

Welcome to AEG! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:
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.....	49
8. HOB - CARE AND CLEANING.....	50
9. OVEN - DAILY USE	51
10. OVEN - CLOCK FUNCTIONS.....	53
11. OVEN - HINTS AND TIPS.....	54
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, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of 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 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 indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards 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 the appliance, 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 pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull 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 this 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 release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- 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 oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very 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 that are wet 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 in the appliance directly on the bottom.
 - 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.
- Discoloration 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

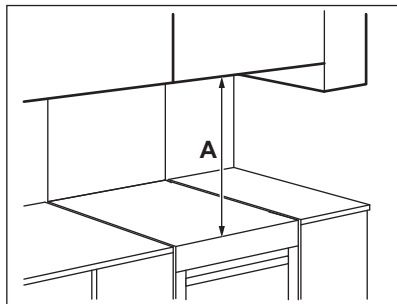
Height	847 - 867 mm
Width	596 mm

Dimensions

Depth 600 mm

3.2 Location of the appliance

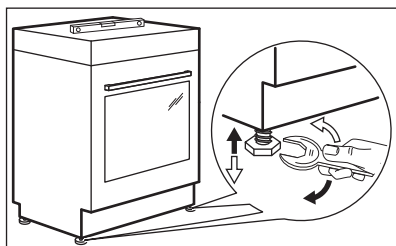
You can install your freestanding appliance with cabinets on one or two sides and in the corner.



Minimum distances

Dimension	mm
A	650

3.3 Levelling of the appliance



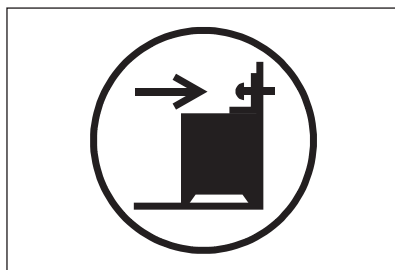
Use small feet on the bottom of appliance to set the appliance top surface level with other surfaces.

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.



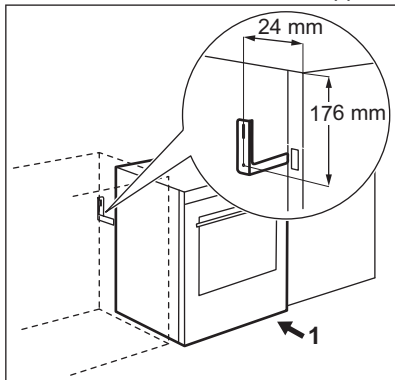
⚠ CAUTION!

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.

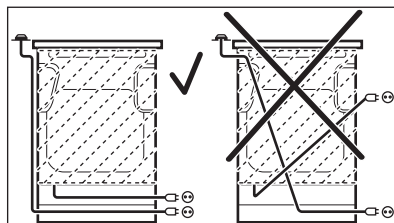
This appliance is supplied without a main plug or a main cable. The connection terminal is located behind the back panel.

Applicable types of cables for different phases:

Phase	Min. size cable
1	3x10.0 mm ²
3 with neutral	5x1.5 mm ²

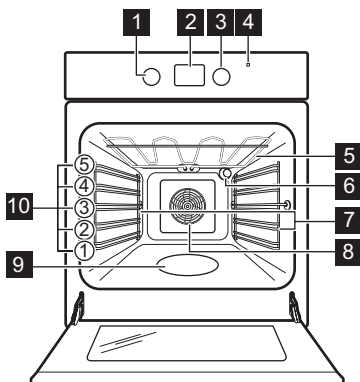
⚠ WARNING!

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



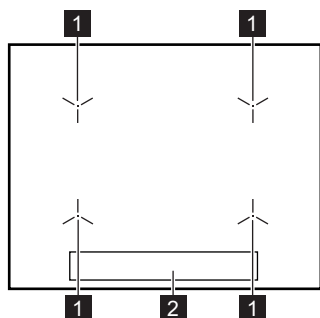
4. PRODUCT DESCRIPTION

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

4.3 Accessories

- **Wire shelf**
For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray**
For cakes and biscuits.
- **Grill- / Roasting pan**
To bake and roast or as pan to collect fat.
- **AirFry tray**
To fry food with less oil or without baking paper.
- **Storage drawer**
The storage drawer is below the oven cavity.

5. BEFORE FIRST USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 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.

5.2 Using the sensor fields

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

5.3 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.

5.4 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".

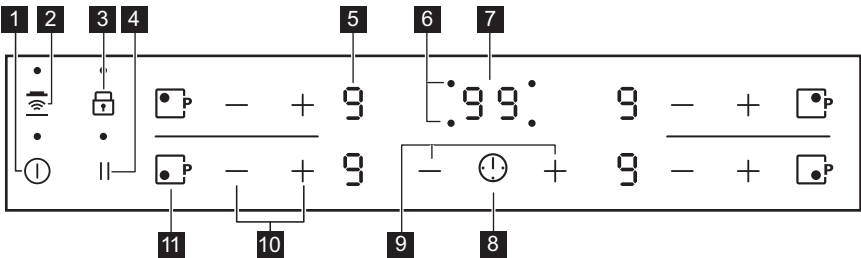
5.5 Retractable knobs

To use the appliance press the knob. The knob comes out.

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
1 	On / Off	To activate and deactivate the hob.
2 	Hob²Hood	To activate and deactivate the manual mode of the function.
3 	Lock / Child safety device	To lock / unlock the control panel.
4 	Pause	To activate and deactivate the function.
5 -	Heat setting display	To show the heat setting.
6 -	Timer indicators of cooking zones	To show for which zone you set the time.
7 -	Timer display	To show the time in minutes.
8 	-	To select the cooking zone.
9 + / -	-	To increase or decrease the time.
10 + / -	-	To set a heat setting.
11 	PowerBoost	To activate the function.

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  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
 1 - 2	6 hours
3 - 4	5 hours
5	4 hours
6 - 9	1.5 hour

6.6 The heat setting

Touch  to increase the heat setting. Touch  to decrease the heat setting. Touch  and  at the same time to deactivate the cooking zone.

6.7 Automatic heat up

If you activate this function you can get a necessary heat setting in a shorter time. The function sets the highest heat setting for some time and then decreases to the correct heat setting.



To activate the function the cooking zone must be cold.

To activate the function for a cooking

zone: touch  ( comes on). Immediately touch  ( comes on). Immediately touch  until the correct heat setting comes on. After 3 seconds  comes on.

To deactivate the function: touch .

6.8 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  ( comes on).

To deactivate the function: touch  or .

6.9 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 or change the

time: touch  or  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 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 .

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 .

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.

6.10 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 .  comes on. The heat setting is lowered to 1.
- 2. **To deactivate the function:** press . The previous heat setting appears.

6.11 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.

6.12 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.

6.13 Hob²Hood

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 ¹⁾	Frying ²⁾
Mode H0	Off	Off	Off
Mode H1	On	Off	Off
Mode H2 ³⁾	On	Fan speed 1	Fan speed 1

	Automatic light	Boiling ¹⁾	Frying ²⁾
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
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

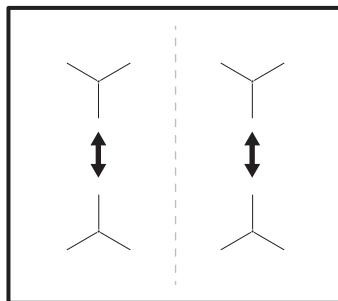
You can set the hob to activate the light automatically whenever you activate the hob. To do so set the automatic mode to H1 – H6.



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

6.14 Power management function

- Cooking zones are grouped according to the location and number of phases in the hob. See the illustration.
- Each phase has a maximum electricity load.
- The function divides the power between cooking zones connected to the same phase.
- The function activates when the total electricity load of the cooking zones connected to a single phase is exceeded.
- The function reduces the power of the other cooking zones connected to the same phase.
- 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 - 2	Hollandaise sauce; melt: butter, chocolate, gelatine.	5 - 25	Mix from time to time.
2	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.
2 - 3	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.
3 - 4	Stew vegetables, fish, meat.	20 - 45	Add a few tablespoons of water. Check the water amount during the process.
4 - 5	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.
4 - 5	Cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Up to 3 l of liquid plus ingredients.
6 - 7	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts.	as necessary	Turn over when needed.
7 - 8	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.	5 - 15	Turn over when needed.
9	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.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaning agent suitable for the surface of the hob.
- Always use a scraper recommended for hobs with a glass surface. Use the scraper

only as an additional tool for cleaning the glass after the standard cleaning procedure.



WARNING!

Do not use knives or any other sharp, metal tools to clean the glass surface.

8.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, salt, sugar and food with sugar, otherwise, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Use a

special hob scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.

- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and a non-

abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.

- **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water with vinegar and clean the glass surface with a cloth.

9. OVEN - DAILY USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

9.1 Oven functions

0 Off position

The oven is off.



True fan cooking

To bake on maximum two shelf positions simultaneously and to dry food.
Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional cooking.



Pizza function / AirFry

To bake pizza and other dishes that require more heat from below. /
To fry food with less oil or without baking paper.
For dishes like french fries or pizza.



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.
3. 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.

i

Refer to "Hints and tips" chapter.

1. Open the oven door.
2. 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.
3. Turn the function knob: SteamBake .
4. Turn the temperature knob to set a temperature.
5. 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.

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

WARNING!

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

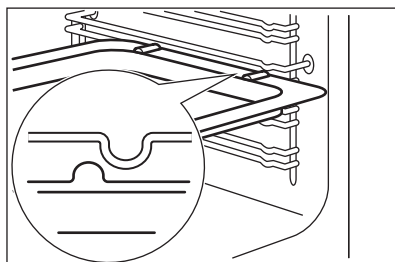
9.4 Cooling fan

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 the oven accessories

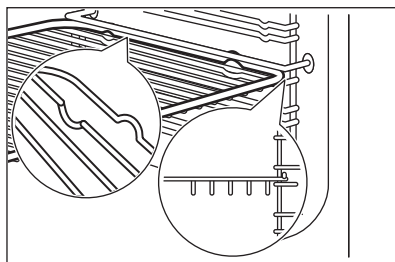
Deep pan / Baking tray:

Push the deep pan or baking tray between the guide bars of the shelf support.



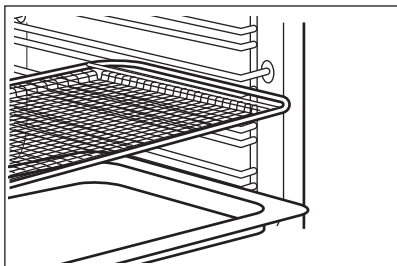
Wire shelf:

Push the shelf between the guide bars of the shelf support.



AirFry tray:

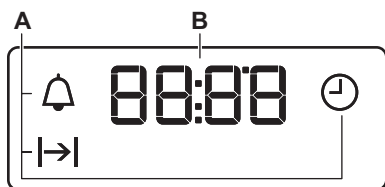
Place the AirFry tray on the third shelf position. Place the baking tray on the first shelf position.



- All accessories have small indentations at the top of the right and left side to increase safety. The indentations are also anti-tip devices.
- The high rim around the shelf is a device which prevents cookware from slipping.

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.

- Press **+** or **-** to set the DURATION time.

The display shows **|→|**.

- When the time ends, **|→|** flashes and an acoustic signal sounds. The appliance deactivates automatically.
- Press any button to stop the acoustic signal.
- Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.

10.5 Setting the MINUTE MINDER

- Press **⌚** again and again until **🔔** starts to flash.
- Press **+** or **-** to set the necessary time.

The Minute Minder starts automatically after 5 seconds.

- When the set time ends, an acoustic signal sounds. Press any button to stop the acoustic signal.
- Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.

10.6 Cancelling the clock functions

- Press the **⌚** again and again until the necessary function indicator starts to flash.
- Press and hold **-**.
The clock function goes out after some seconds.

11. OVEN - HINTS AND TIPS



WARNING!

Refer to Safety chapters.



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
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

Food	Temperature (°C)	Water in the cavity embossment (ml)	Preheating time (min)	Time (min)	Shelf position
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
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 1. Rare 2. Medium 3. Well done	200	200	-	1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70	2
Roast turkey	200	200	-	70 - 85	2

11.3 AirFry

Bakery products

Food	Quantity	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Croissant, frozen	approx. 350 g	180 - 220	15 - 30	3
Puff pastry, frozen	approx. 400 g	180 - 220	15 - 35	3
Puff pastry, fresh	approx. 300 g	180 - 220	15 - 35	3
Pizza, frozen	approx. 340 g	180 - 220	20 - 35	3

Potato products

Food	Quantity	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
French Fries, frozen	approx. 650 g	180 - 220	20 - 30	3
French Fries thick, frozen	approx. 600 g	180 - 220	20 - 30	3
Potato wedges, frozen	approx. 650 g	180 - 220	15 - 25	3
Croquettes	approx. 450 g	180 - 220	15 - 30	3

Fresh vegetables

Food	Quantity	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Zucchini slices, fresh ¹⁾	approx. 500 g	180 - 220	25 - 35	3

¹⁾ add 1 teaspoon of olive oil to avoid sticking

Other

Food	Quantity	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Escalopes, frozen	approx. 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Shrimps in baking dough, frozen	approx. 200 g	180 - 220	15 - 25	3
Calamari rings, frozen	approx. 250 g	180 - 220	15 - 25	3
Chicken nuggets, frozen	approx. 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Fish fingers, frozen	approx. 500 g	180 - 220	15 - 25	3

11.4 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) ¹⁾	True fan cooking	150	20 - 30	Tray	2
Small cakes (20 small cakes per tray) ¹⁾	True fan cooking	150	25 - 35	Tray / Dripping 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 ¹⁾	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 ¹⁾	Fast grilling	Max	1 - 5	Grid	4
Beef burger	Grilling	Max	15 - 20 first side. 10 - 15 second side.	Grid / Dripping pan	4 + 1

¹⁾ Preheat the oven for 10 minutes.

12. OVEN - CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 Notes on cleaning

Cleaning Agents

- 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 minutes. 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 (except for AirFry tray).
- Do not clean the non-stick accessories and AirFry tray using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

12.2 Cleaning the AirFry tray

1. Put the AirFry tray on the baking tray.
2. Pour hot water with detergent and let it soak.
3. Clean the AirFry tray with a sponge or use a brush to remove scraps.

Cleaning in the dishwasher is also possible.

12.3 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.

12.4 Cleaning the cavity embossment

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



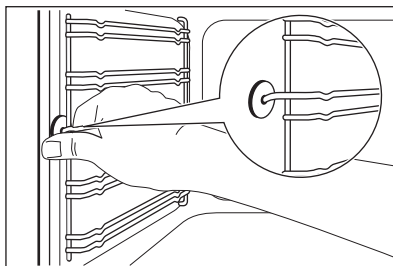
For the function: SteamBake we recommend to do the cleaning procedure at least every 5 - 10 cooking cycles.

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.

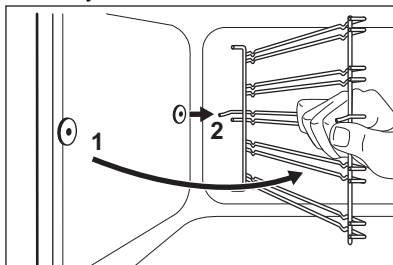
12.5 Removing the shelf supports

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.

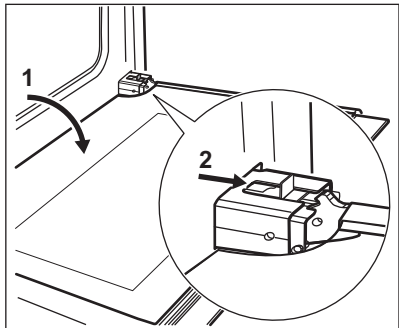
12.6 How to use: Aqua clean

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.

12.7 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.

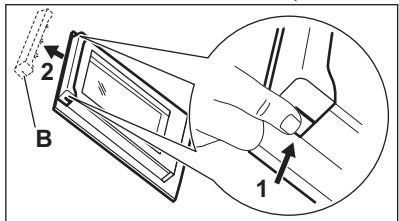
When the cleaning procedure is completed, insert the oven door in the opposite sequence. Make sure that you hear a click when you insert the door. Use force if necessary.

12.8 Removing and cleaning the door glasses



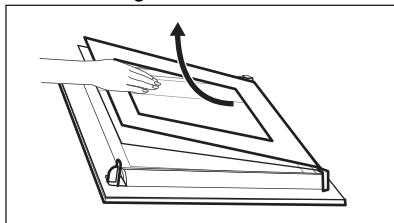
The door glass in your product can be different in type and shape from the examples you see in the images. The number of glasses can also be different.

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.

12.9 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.

12.10 The drawer



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 below the oven can be removed for cleaning.

Removing the drawer:

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

To install the drawer, follow the procedure in reverse.

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 ①.	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.

Problem	Possible cause	Remedy
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.
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)

We recommend that you write the data here:

Serial number (S.N.)

14. ENERGY EFFICIENCY

14.1 Product Information according to EU Ecodesign Regulations for Hob

Model identification	CIB6640AAB	
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	191.0 Wh/kg
	Left rear	177.0 Wh/kg
	Right front	189.0 Wh/kg
	Right rear	178.0 Wh/kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)		183.8 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 Energy Labelling and Ecodesign Regulations for Oven

Supplier's name	AEG
Model identification	CIB6640AAB 940003157
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	52.8 kg

IEC/EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

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 Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

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

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







