

CCB6692APM

NL	Gebruiksaanwijzing Fornuis	2
EN	User Manual Cooker	34



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



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

www.aeg.com/support

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	5
3. MONTAGE	9
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	11
5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....	12
6. KOOKPLAAT - DAGELIJKS GEBRUIK.....	12
7. KOOKPLAAT - AANWIJZINGEN EN TIPS.....	13
8. KOOKPLAAT - ONDERHOUD EN REINIGING.....	14
9. OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK	15
10. OVEN - KLOKFUNCTIES.....	19
11. INSTELLEN: KOOK- EN BAKASSISTENT.....	20
12. KOOK- EN BAKASSISTENT MET RECEPTEN.....	21
13. OVEN - AANWIJZINGEN EN TIPS.....	24
14. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING.....	27
15. PROBLEEMOPLOSSING.....	30
16. ENERGIEZUINIGHEID.....	31
17. MILIEUBESCHERMING.....	33

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 H05V2V2-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 schrappers 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.
- **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.
- Haal, vóór pyrolytische reiniging, alle accessoires en overmatige afzettingen/morsingen uit de ovenruimte van het apparaat.
- 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.
- 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.

2.2 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.

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.
- Als er een stroomstoring optreedt tijdens de werking van het apparaat, kunnen sommige oppervlakken heet zijn. Vermijd contact met het apparaat totdat het is afgekoeld. Als er fouten opduiken

wanneer het apparaat is afgekoeld, koppel het dan 10 seconden lang los van de stroomtoevoer.

- 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/glaskeramik 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 Pyrolytische reiniging



Risico op letsel/Brand/Chemische uitstoot (dampen) in pyrolytische modus.

- Voordat je een pyrolytische zelfreinigingsfunctie of de functie voor het eerste gebruik uitvoert, dien je het volgende uit de ovenruimte te verwijderen:
 - Overtollig voedselresten, olie of vet/resten.
 - Eventuele verwijderbare voorwerpen (inclusief legplanken, zijrails, enz. die bij het product zijn geleverd), met name pannen met anti-aanbaklaag, pannen, bakgerei, enz.
- Lees zorgvuldig alle instructies voor pyrolytische reiniging.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat als de pyrolytische reiniging in werking is.
Het apparaat wordt erg heet en er wordt hete lucht uit de voorste koelventilatie vrijgegeven.
- Pyrolytische reiniging is een hoge temperatuur die dampen kan vrijgeven van kookresten en constructiematerialen. Zo wordt de consument geadviseerd om:
 - Zorg voor goede ventilatie tijdens en na elke pyrolytische reiniging.
 - Zorg voor goede ventilatie tijdens en na het eerste gebruik bij maximale temperatuurwerking.
- In tegenstelling tot alle mensen kunnen bepaalde vogels en reptielen uiterst gevoelig zijn voor mogelijke rookgassen die tijdens het reinigingsproces van alle pyrolytische ovens worden uitgestoten.
 - Verwijder huisdieren (met name vogels) uit de buurt van de locatie van het apparaat tijdens en na de

pyrolytische reiniging en gebruik eerst de maximale temperatuur in een goed eventileerde ruimte.

- Kleine huisdieren kunnen ook zeer gevoelig zijn voor de plaatselijke temperatuurwijzigingen in de nabijheid van alle pyrolytische ovens wanneer de pyrolytische reiniging in werking is.
- Antiaanbakoppervlakken op potten, pannen, bakgerei, keukengerei enz. kunnen worden beschadigd door de hoge temperatuur van de pyrolytische reiniging van alle pyrolytische ovens. Ook kunnen ze een bron zijn voor schadelijke dampen op laag niveau.
- Rookgassen die vrijkomen uit alle pyrolytische ovens/kookresten zoals beschreven, zijn niet schadelijk voor mensen, inclusief kinderen of personen met medische aandoeningen.

2.6 Binnenverlichting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

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

2.7 Service

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

2.8 Verwijdering



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

3. MONTAGE



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

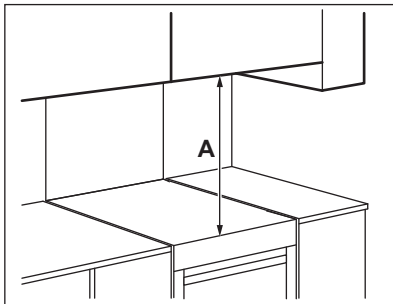
3.1 Technische gegevens

Afmetingen

Hoogte	847 - 867 mm
Breedte	596 mm
Diepte	600 mm

3.2 Locatie van het apparaat

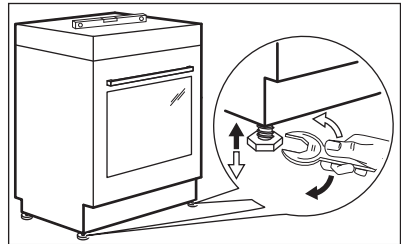
Je kunt je vrijstaande apparaat met kasten aan één of twee zijden en in de hoek installeren.



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.

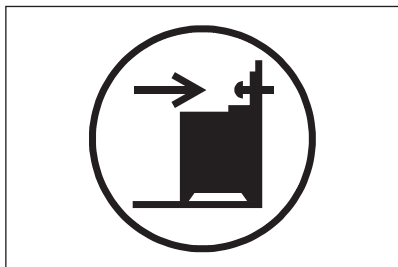
3.4 Anti-kantelbescherming



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.

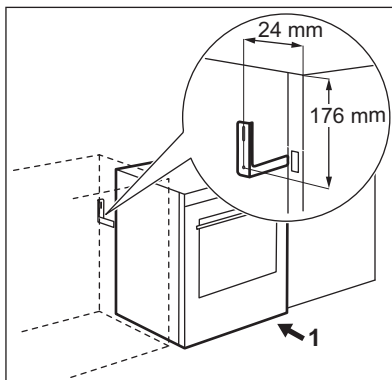


⚠ LET OP!

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 versterking (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.

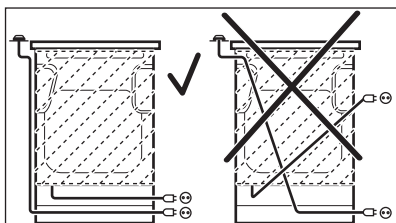
Voor het vervangen van een beschadigde voedingskabel, gebruik je het kabeltype: H05V2V2-F dat een temperatuur van 90 of hoger weerstaat. °C Neem contact op met de servicedienst. Het vervangen van de verbindingenkabel mag alleen worden gedaan door een gekwalificeerde elektricien.

Toepasselijke kabelsoorten voor verschillende fasen:

Fase	Minimumformaat kabel
1	3x6,0 mm ²
3 met neutraal	5x1,5 mm ²

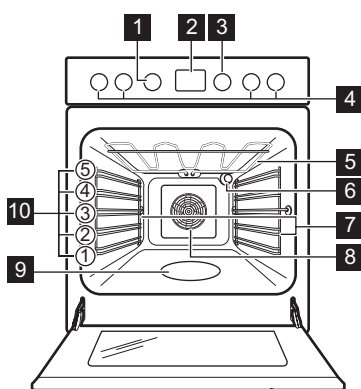
⚠ WAARSCHUWING!

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



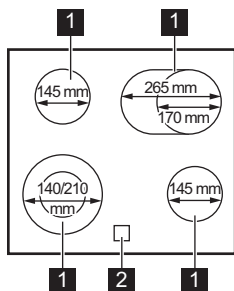
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

4.1 Algemeen overzicht



- 1** Ovenfunctieknop
- 2** Display
- 3** Temperatuurinstelknop
- 4** Knoppen voor de kookplaat
- 5** Verwarmingselement
- 6** Lamp
- 7** Inschuifrails, verwijderbaar
- 8** Ventilator
- 9** Reliëf ovenruimte
- 10** Inzetniveaus

4.2 Overzicht kookplaat



- 1** Kookzone
- 2** Restwarmte-indicator

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.
- **Telescopische geleiders**
Voor platen en plateaus.
- **Opslaglade**
De opslaglade bevindt zich onder de ovenruimte.
Druk op de lade om deze te openen. De lade opent.

5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Eerste keer voorverwarmen en reinigen

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



De deur wordt geleverd met een langzaam sluitsysteem. Zet geen kracht om de deur te sluiten.

1. Stel de functie in . Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 1 u werken.

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

5.2 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 Kookstand

Symbolen	Functie
0	Uit-stand
	Dubbele zone
	Warm houden
1 - 9	Kookstanden



Gebruik de restwarmte om het energieverbruik te verminderen. Schakel de kookzone ongeveer 5 - 10 minuten uit voordat het kookproces is voltooid.

Draai de knop voor de geselecteerde kookzone naar de gewenste warmte-instelling.

Draai de knop naar de uit-stand om het kookproces te voltooien.

6.2 Activeren en deactiveren van de buitenringen

Het verwarmingsvlak kan worden aangepast aan de grootte van de pannen.

Om de buitenste ring in te schakelen: draai de knop rechtsom door een lichte weerstand naar . Draai vervolgens de knop linksom naar de juiste kookstand.

Om de buitenste ring uit te schakelen: de timerknop op de uitstand zetten. Het controlelampje gaat uit.

6.3 Restwarmte-indicator



WAARSCHUWING!

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

Het controlelampje gaat aan als een kookzone heet is, maar het werkt niet als de hoofdstroom is onderbroken.

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.

7. KOOKPLAAT - AANWIJZINGEN EN TIPS



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

7.1 Pannen

De kookresultaten zijn afhankelijk van het kookgerei



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.



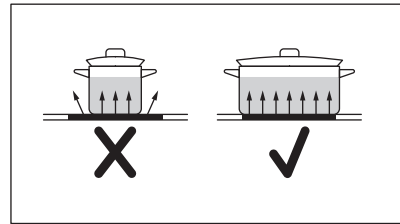
Gebruik geen kookgerei op de keramische kookplaat met bodems met uitgesproken randen of richels, bijv. gietijzeren pannen. Deze kunnen het oppervlak van de kookplaat permanent bekrassen of schuren.



Pannen gemaakt van geëmailleerd staal of met aluminium of koperen bodems kunnen tot verkleuringen van de glazen keramische kookplaat leiden.

Om energie te besparen en ervoor te zorgen dat de kookplaat goed werkt, moet de bodem

van het kookgerei een geschikte minimumdiameter hebben.



7.2 Specificatie kookzones

Kookzone	Diameter van het kookgerei (mm)	Vermogen (W)
Links achter	Φ 145	1200
Rechts-achter	170-265	1400/2200
Rechts-voor	Φ 145	1200
Links voor	140-210	1000/2200

7.3 Vereenvoudigde kookgids



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.
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.		

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, waterringen, 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 Bedieningspaneel

Sensorvelden bedieningspaneel



Timer



Snel opwarmen



Binnenverlichting



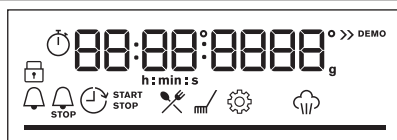
Blokkering

OK

Instelling bevestigen

Selecteer een verwarmingsfunctie om de oven in te schakelen.

Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om de oven uit te schakelen.



De display met het maximaal aantal ingestelde functies.

Indicatielampjes op de display



Blokkering



Kook- En Bakasistent



Reinigen



Instellingen



Snel opwarmen

Indicatie-
lampjes ti-
mer:



STOP



Voortgangsbalk - voor temperatuur, tijd, opwarmen of rest-warmte.

Stoomkookindicator



9.2 Instellingenmenu

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om het menu  te openen.
2. Draai de knop voor de temperatuur om  te selecteren en druk op OK.

3. Draai aan de temperatuurknop om de gewenste positie te kiezen en druk op OK.

Positie	Standaardinstelling	Instellingen	Opties
1	uur	Dagtijd	Instellen dagtijd
2	4	Helderheid	1-2-3-4-5
3	2	Toetsvolume	1-piep/2-klik/3-geen
4	2	Geluidsvolume	1-2-3-4
5	Uit	Uptimer	AAN-UIT
6	Aan	Binnenverlichting	AAN-UIT
7	Uit	Snel opwarmen	AAN-UIT
8	Aan	Reinigingsherinnering	AAN-UIT
9	Uit	Demo Modus	Demofunctie - alleen voor de demonstratie
10	fw	Softwareversie	Weergave softwareversie
11	nee	Alles resetten	NEE-JA

9.3 Ovenfuncties



WAARSCHUWING!

Giet geen vloeistoffen in de uitsparing van de ovenruimte voor en tijdens het kookproces. Er bestaat een risico op schade.

Symbool	Ovenfunctie
0	Uit-positie De oven staat uit.
	Hetelucht Voor het bakken op maximaal twee rekniveaus tegelijk en om voedsel te drogen. Stel de temperatuur 20 tot 40°C lager in dan voor Boven + onderwarmte.
	Boven + onderwarmte Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.

Symbool	Ovenfunctie
	SteamBake 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.
	Pizza-functie Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een krokante bodem.
	Onderwarmte Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.
	Bevroren gerechten Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.

Symbool	Ovenfunctie
	Warmelucht (vochtig) Deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntie-klasse en ecodesign-vereisten (overeenkomstig EU 65/2014 en EU 66/2014). Testen in overeenstemming met: IEC/EN 60350-1 . De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en om ervoor te zorgen dat de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Zie voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie', Energiebesparing. Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Zie het hoofdstuk 'Aanwijzingen en tips', Warmelucht (vochtig) voor bereidingsinstructies. Als je deze functie gebruikt, gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit.
	Grillen Om plat voedsel te grillen en brood te roosteren.
	Circulatiegrill Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Ook om te gratineren en te bruinen.
	Menu Om de Menu in te voeren: Kookassistentie , pyrolytische reiniging, instellingen.

9.4 De oven activeren en deactiveren



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

- Het indicatielampje gaat aan wanneer de oven opwarmt.
- Het lampje gaat aan wanneer de oven in werking is.
- Het symbool geeft aan of de knop een van de kookzones, de ovenfuncties of de temperatuur regelt.

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

9.5 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 ml.

Vul uitsluitend de uitsparing van de ovenruimte met water als de oven koud is.

3. Draai aan de functiekноп: SteamBake 
4. Draai aan de temperatuurnop 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 verwijderd.

9.6 Opwarmings- en restwarmte-indicator en opwarmen

De lamp blijft werken. Wanneer u de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte aan. U kunt die warmte gebruiken om het eten warm te houden.

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 10 minuten voor het einde van het koken. Door de restwarmte blijft de oven koken.

Je kunt de restwarmte gebruiken om andere maaltijden op te warmen.

9.7 Fast heat up

De Snel opwarmen vermindert de opwarmtijd.



Plaats geen voedsel in de oven als de Snel opwarmen in werking is.

Tip op  op het display om Snel opwarmen te activeren.

9.8 Blokkering



De deur wordt vergrendeld wanneer deze functie wordt geactiveerd.

Deze functie voorkomt dat de ovenfunctie per ongeluk wordt gewijzigd.

Schakel het in als de oven werkt – de ingestelde bereiding gaat door, het bedieningspaneel wordt vergrendeld.

Schakel deze in als de oven is uitgeschakeld - de oven kan niet worden ingeschakeld, het bedieningspaneel is vergrendeld.



– houd ingedrukt om de functie in te schakelen.
een geluidssignaal.



– houd ingedrukt om het uit te schakelen.



3 x  – knippert wanneer de vergrendeling wordt ingeschakeld.

9.9 Automatische uitschakeling

Omwille van veiligheidsredenen schakelt de oven na bepaalde tijd automatisch uit als er een verwarmingsfunctie in werking is en u de oventemperatuur niet wijzigt.

Temperatuur (°C)	Uitschakeltijd (u)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	1.5

Druk na een automatische uitschakeling op een willekeurige knop om de oven opnieuw te activeren.



De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: licht, duur, einde.

9.10 Koelventilator

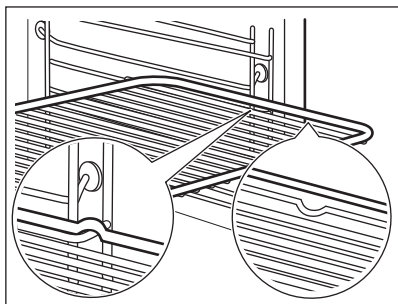
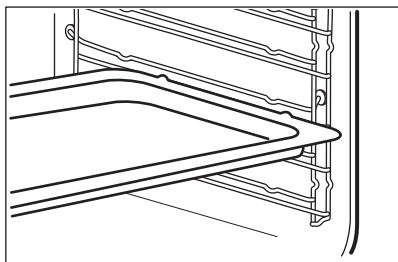
Als de oven in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van de oven koel te houden.

Als je de oven uitschakelt, blijft de ventilator doorgaan, totdat de oven is afgekoeld.

9.11 De ovenaccessoires plaatsen

Diepe pan / Bakplaat:

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



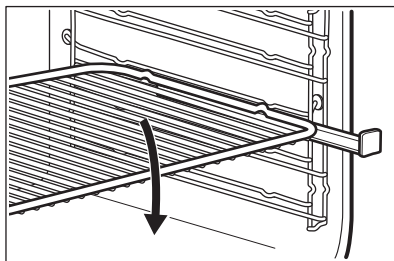
- Alle accessoires hebben kleine inkepingen aan de aan de bovenkant van de randen rechts en links om de veiligheid te verhogen. De inkepingen zijn ook anti-kantelmechanismen.
- De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei wegglijdt.

9.12 Telescopische geleiders - de ovenaccessoires plaatsen



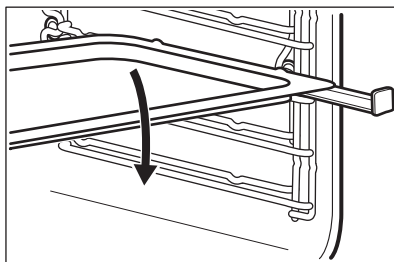
Bewaar de installatie-instructies voor de telescopische geleiders voor toekomstig gebruik.

Met telescopische geleiders kun je de plateaus gemakkelijker plaatsen en verwijderen.



Plaats het bakrooster zodanig op de telescopische geleiders dat de pootjes naar beneden wijzen.

Diepe schaal:



Plaats de bakplaat of diepe pan op de telescopische geleiders.

10. OVEN - KLOKFUNCTIES

10.1 Klokfuncties



00:00 pulsen op het display wanneer u het apparaat aansluit op de elektrische voeding.

Klokkfunctie	Toepassing
 Kookwekker	De afteltijd instellen. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.
 Kooktijd	Wanneer de timer stopt, klinkt het signaal en stopt de verwarmingsfunctie.
 Uitsteltijd	Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.
 Uptimer	Het maximum is 23 uur 59 min. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. Om de Uptimer in en uit te schakelen, selecteer: Menu, Instellingen.

10.2 Instellen: Dagtijd

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om de te openenMenu .
2. Draai de knop voor de temperatuur om Instellingen , Dagtijd te selecteren.
3. Draai de knop voor de temperatuur om de klok in te stellen.
4. Druk op OK.

10.3 Instellen: Kookwekker

1. Als de oven uit staat, drukt u op . Als de oven aan staat, drukt u  tweemaal op.
2. Het display toont: 0:00 en .
3. Draai de knop voor de temperatuur om Kookwekker in te stellen.
4. Druk op OK.
5. De timer begint onmiddellijk af te tellen.

6. Wanneer de tijd is verstreken, drukt u op OK en draait u de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.

10.4 Instellen: Kooktijd

1. Draai aan de knop om de verwarmingsfunctie te selecteren en de temperatuur in te stellen.
2. Druk herhaaldelijk op .
3. Het display toont: 0:00 en .
4. Draai de knop voor de temperatuur om Kooktijd in te stellen.
5. Druk op OK.
6. De timer begint onmiddellijk af te tellen.
7. Wanneer de tijd is verstreken, drukt u op OK en draait u de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.

10.5 Instellen: Uitsteltijd

1. Draai aan de knop om de verwarmingsfunctie te kiezen.
2. Druk herhaaldelijk op .
3. Het display toont: de dagtijd  START.
4. Draai de knop voor de temperatuur om de starttijd in te stellen.
5. Druk op OK.
6. Op het display verschijnt: --:--  STOP.
7. Draai de knop voor de temperatuur om de eindtijd in te stellen.
8. Druk op OK.
9. De timer begint af te tellen op een ingestelde starttijd.
10. Wanneer de tijd is verstreken, drukt u op OK en draait u de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.

11. INSTELLEN: KOOK- EN BAKASSISTENT

Kook- En Bakassistent - gebruik het om snel een gerecht te bereiden met standaardinstellingen:

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om het menu  te openen.
2. Draai de knop voor de temperatuur om Kookassistentie  te selecteren en druk op OK.
3. Selecteer het gerecht en druk op OK.
4. Plaats de schaal in de oven en druk op om de instelling OK te bevestigen.

12. KOOK- EN BAKASSISTENT MET RECEPTEN

Legenda



Per gewicht beschikbaar.



Verwarm de oven 10 minuten (180°C) voor met de functie Hetelucht voordat u het ondersteunde programma selecteert.



Lagerniveau.

- De temperatuur voor elk geassisteerd recept is standaard en kan met ongeveer 10 graden worden gewijzigd.
- De duur is standaard en kan met ongeveer 10 minuten worden gewijzigd.

Als de functie is afgelopen, controleert u of het voedsel klaar is.

	Gerecht	Gewicht	Schaphniveau/accessoire	Duur
Rundvlees				
P1	Biefstuk, rauw			85 min
P2	Biefstuk: medium	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken	2; bakplaat Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. In de oven plaatsen.	95 min
P3	Biefstuk, gaar			110 min
P4	Biefstuk, medium	180 - 220 g per stuk; 3 cm dikke plakjes	3; braadschaal op bakrooster; bakplaat Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. In de oven plaatsen.	15 min
P5	Rundvlees ge-roosterd/ gestoofd (prime rib, bovenste ronde, dikke flank)	1,5 - 2 kg	2 braadschaal op bakrooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. In de oven plaatsen.	180 min
P6	Biefstuk, rauw, LTC			105 min
P7	Biefstuk, medium, LTC	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken	2; bakplaat ; braadschaal op bakrooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. In de oven plaatsen.	125 min
P8	Geroosterd rundvlees, doorbakken			170 min
P9	Filet, rauw, LTC			80 min
P10	Filet, medium, LTC	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken	2; bakplaat Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. In de oven plaatsen.	95 min
P11	Filet, doorbakken, LTC			125 min
Kalfsvlees				

	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire	Duur
P12	Geroosterd kalfsvlees (bijv. schouder)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm dikke stukken	  2 ; braadschaal op bakrooster ; bakplaat Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. In de oven plaatsen.	115 min
Varkensvlees 				
P13	Geroosterde varkenshals of schouder	1,5 - 2 kg	  2 ; braadschaal op bakplaat ; bakplaat Draai het vlees na halverwege de bereidingstijd, om een gelijkmatige bruining te krijgen.	170 min
P14	Pulled pork LTC	1,5 - 2 kg	 2 ; bakplaat Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om	230 min
P15	Lende, vers	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken	 2 ; braadschaal op bakrooster ; bakplaat Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. In de oven plaatsen.	105 min
P16	Spare ribs	2 - 3 kg; gebruik ruwe, 2 - 3 cm dunne spare ribs	 3 ; diepe pan Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.	120 min
Lamsvlees 				
P17	Lambeen met botten	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm dikke stukken	 2 ; braadschaal op bakplaat Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. In de oven plaatsen Voeg 200 ml water toe aan de bodem van de ovenruimte.	130 min
Gevogelte 				
P18	Hele kip	1 - 1,5 kg; vers	  2 ; braadpan op bakplaat ; bakplaat met diepe pan op niveau 1 om het vet op te vangen Draai de kip halverwege de bereidingstijd om voor een gelijkmatige bruining.	60 min
P19	Halve kip	0,5 - 0,8 kg	 3 ; bakrooster met diepe pan op niveau 1 om het vet op te vangen. Draai de kip halverwege de bereidingstijd om voor een gelijkmatige bruining.	50 min
P20	Kippenborst	180 - 200 g per stuk	 2 stoofschotel op bakrooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan.	65 min
P21	Kippenpoten, vers	-	 3 ; bakplaat Als u eerst kippenpoten hebt gemarineerd, stel dan een lagere temperatuur in en kook ze langer.	45 min
P22	Hele eend	1,5 - 2,5 kg	  2 ; braadschaal op bakrooster of bakplaat met diepe pan op niveau 1 om het vet op te vangen. Leg het vlees op de braadschaal. Begin met ondersteboven en draai na de halve tijd.	80 min

	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire	Duur
P23	Gans, heel	4 - 5 kg	 2; bakrooster met diepe pan op niveau 1 om het vet op te vangen. Leg het vlees op een diepe bakplaat. Begin met ondersteboven en draai na de helft van de bereidingstijd.	110 min
Overig 				
P24	Vleesbrood	1 kg	 2; bakrooster met papier of bakplaat	70 min
 Vis				
P25	Hele vis, gegrild	0,5 - 1 kg per vis	 2; bakplaat Vul de vis met boter en gebruik je favoriete kruiden en specerijen.	30 min
P26	Visfilet	-	 3; stoofschotel op bakrooster	40 min
Zoet bakken / nagerechten   				
P27	Cheesecake	-	 2;  springvorm van 28 cm op bakrooster	100 min
P28	Appelcake	-	 2; bakplaat	60 min
P29	Appeltaart	-	 2;  springvorm van 26 cm op bakrooster	55 min
P30	Appeltaart	-	 2;  20 cm taartvorm op bakrooster Voeg 125 ml water toe aan de bodem van de holte.	80 min
P31	Brownies	2 kg	 3; bakplaat	30 min
P32	Chocolade muffins	-	 3; muffinbakplaat op bakrooster of bakplaat Voeg 150 ml water toe aan de bodem van de holte.	30 min
P33	Broodcake	-	 2 broodvorm op bakrooster	80 min
Groente / bijgerechten   				
P34	Gebakken aardappelen	1 kg	 2; bakplaat Leg de gesneden aardappelen met huid op de bakplaat .	50 min
P35	Wegdes	1 kg	 3; bakplaat bedekt met bakpapier Snijd aardappelen in stukken.	50 min

	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire	Duur
P36	Gegrilde gemengde groenten	1 - 1,5 kg	 3; bakplaat bekleed met bakpapier of ingevette bakplaat Snijd de groenten in stukken.	30 min
P37	Kroketten, bevroren	0,5 kg	 3; bakplaat	30 min
P38	Patat, bevroren	0,75 kg	 3; bakplaat	30 min
Gratins, brood en pizza   				
P39	Lasagne / noedelstoofschotel	1 - 1,5 kg	 3; stoofschotel op bakrooster	60 min
P40	Aardappelgratin	1 - 1,5 kg	 1; stoofschotel op bakrooster	65 min
P41	Verse pizza, dun	-	 2; bakplaat bekleed met bakpapier of ingevette bakplaat Voeg 100 ml water toe aan de bodem van de holte.	25 min
P42	Verse pizza, dik	-	  2; bakplaat bekleed met bakpapier of ingevette bakplaat	25 min
P43	Quiche	-	 2; bakblik op bakrooster	45 min
P44	Stokbrood / ciabatta / witbrood	0,8 kg	 3; bakplaat Meer tijd nodig voor witbrood.	45 min
P45	Volledig graan / rogge / bruin brood volledig graan in broodpan	1 kg	  2; bakplaat bekleed met bakpapier of ingevette bakplaat ; broodpan op bakrooster Voeg 150 ml water toe aan de bodem van de holte.	40 min

13. OVEN - AANWIJZINGEN EN TIPS



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



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

13.1 Algemene informatie

Tel de rekstanden vanaf de bodem van het apparaat.

Het apparaat heeft een speciaal systeem dat de lucht circuleert en voor doorlopende recycling van stoom zorgt. Dankzij dit systeem is het mogelijk om voedsel te bereiden in een atmosfeer met stoom en worden de gerechten zacht van binnen en knapperig van buiten. Bovendien worden de bereidingstijd en het energieverbruik tot een minimum beperkt.

Vocht kan in het apparaat of op de glazen deurpanelen condenseren. Dit is normaal. Ga altijd iets terug staan van het apparaat als u de deur van het apparaat tijdens de werking opent. Om de condens te verminderen, dient

u het apparaat 10 minuten te laten voorverwarmen.

Veeg na elk gebruik het vocht van het apparaat.

Plaats geen voorwerpen direct op de bodem van het apparaat en bedek de bodem tijdens

de bereiding niet met aluminiumfolie. Dit kan de bakresultaten veranderen en de emaillelaag beschadigen.

13.2 Warmelucht (vochtig)

Brood en pizza

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Broodjes	180	20 - 30	3
Bevroren pizza 350 g	210	20 - 30	3

Cake in bakplaat

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Biscuitrol	180	20 - 30	3
Brownie	180	25 - 35	3

Cake in bakblik

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Soufflé	200	25 - 30	3
Luchtige flanbodem	180	20 - 30	3
Victoriataart met jamvulling	170	30 - 40	3

Vis

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Vis in zakjes 300 g	180	25 - 35	3
Hele vis 200 g	180	20 - 30	3
Visfilets 300 g	180	30 - 35	3

Vlees

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

Kleine gebakken items

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Koekjes	180	25 - 35	3
Bitterkoekjes	180	30 - 40	3
Muffins	170	20 - 30	3
Smakelijke cracker	180	25 - 30	3
Kruimeldeegkoekjes	150	25 - 35	3
Tartelettes	170	20 - 30	3

Vegetarisch

Gerecht	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Roosterhoogte
Groentemix in zakjes 400 g	180	20 - 30	3
Omelet	170	25 - 35	3
Groenten op plaat 700 g	190	25 - 30	3

13.3 Informatie voor testinstituten

Gerecht	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Accessoires	Roosterhoogte
Kleine cakes (20 cakejes per bakplaat)	Boven + onderwarmte	170	20 - 30	Bakplaat	3
Kleine cakes (20 cakejes per bakplaat)	Hetelucht	150	20 - 35	Bakplaat	3
Kleine cakes (20 cakejes per bakplaat)	Hetelucht	150	20 - 40	Bakplaat	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	170	70 - 90	Raster	1
Appeltaart, 2 blikken (ø 20 cm) op het rooster, diagonaal verdeeld. ¹⁾	SteamBake	160	70 - 80	Bakplaat	2
Vetvrije cake, 1 blik (ø 26 cm) op het rooster	Boven + onderwarmte	160	30 - 45	Raster	3
Vetvrije cake, 1 blik (ø 26 cm) op het rooster	Hetelucht	150	30 - 45	Raster	2

Gerecht	Functie	Tempera- tuur (°C)	Tijd (min)	Accessoi- res	Rooster- hoogte
Vetvrije cake, 1 blik (ø 26 cm) op het rooster	Hetelucht	150	30 - 50	Raster	1 / 4
Zandkoek/Gebakreep	Hetelucht	140	20 - 35	Bakplaat	3
Zandkoek/Gebakreep	Hetelucht	140	25 - 45	Bakplaat	1 / 4
Zandkoek/Gebakreep	Boven + onderwarmte	160	20 - 35	Bakplaat	3
Toast	Grillen	Max.	5 - 9	Raster	4
Runderburger	Grillen	Max.	15 - 20 eerste kant. 10 - 15 tweede kant.	Rooster/ druipbak	4

1) Voeg 150 ml water toe aan de uitsparing in de ovenruimte.

14. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

14.1 Opmerkingen over de reiniging

Reinigingsmiddelen

- Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- 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.
- Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

14.2 Reinigen van de uitsparing in de holte

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



Voor de functie: SteamBake we raden aan de reinigingsprocedure na minstens iedere 5 - 10 kookcyclus 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.

14.3 Hoe gebruikt u: Pyrolytische reiniging



LET OP!

Verwijder alle accessoires uit de oven en de verwijderbare inschuifrails.

LET OP!

Gebruik de kookplaat niet tegelijkertijd met de pyrolysefunctie. Dit kan de oven beschadigen.

WAARSCHUWING!

Er bestaat gevaar voor brandwonden.



Start de pyrolyse niet als je de oven deur niet volledig hebt gesloten. Bij sommige modellen toont het display 'C3' als deze fout optreedt.



Tijdens het reinigen is de ovenlamp uit.

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om het menu  te openen.
2. Draai de knop voor de temperatuur om Reinigen  te selecteren en druk op **OK** om te bevestigen.

Optie	Omschrijving
C1 - Licht reinigen	1 uur 30 min
C2 - Normaal reinigen	2 uur
C3 - Grondig reinigen	2 uur 30 min

3. Draai de knop voor de temperatuur om het reinigingsprogramma te selecteren en druk **OK** op om te bevestigen.
4. Druk op **OK** om het reinigen te starten.
5. Draai na de reiniging de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.
6. De deur wordt onmiddellijk vergrendeld. Totdat de deur wordt ontgrendeld, toont het display: .
7. Wanneer de oven weer koel is, wordt de deur ontgrendeld.

14.4 Schoonmaakherinnering

De oven herinnert je eraan dat je hem moet reinigen met: pyrolytische reiniging.

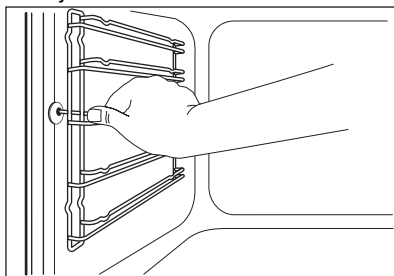
 - knippert in het display gedurende 5 sec na elke in- en uitschakeling van de oven.

Om de herinnering uit te schakelen, opent u het menu en selecteert u Instellingen, Reinigingsherinnering.

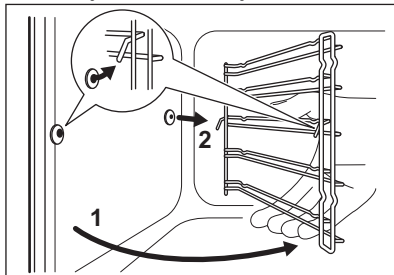
14.5 Verwijderen van de inschuifrails

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.



De pinnetjes op de telescopische geleiders moeten naar voren wijzen.

Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.

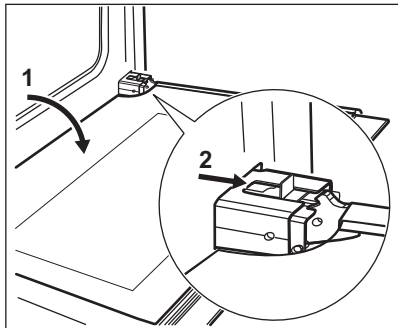


LET OP!

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.

14.6 Uitnemen van de ovendeur

Om het reinigen te vergemakkelijken, verwijderd 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.

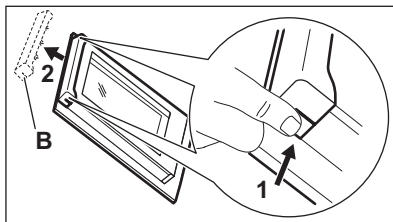
Wanneer u klaar bent met reinigen, plaatst u de ovendeur terug in omgekeerde volgorde. Zorg ervoor dat u een klik hoort wanneer u de deur terugplaatst. Gebruik indien nodig enige kracht.

14.7 Verwijderen en reinigen van de deurglazen

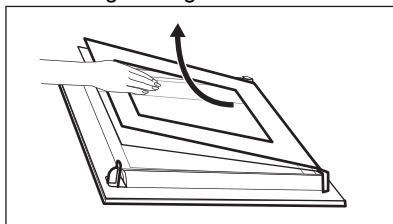


De glasplaten van de ovendeur op uw product kunnen in type en vorm verschillen van de voorbeelden die u hier ziet. Het aantal glasplaten kan ook verschillen.

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.

14.8 Het lampje vervangen



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

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



LET OP!

Houd de halogeenlamp altijd met een doek vast om te voorkomen dat er vetrestjes op de ovenlamp verbranden.

De lamp aan de achterkant.



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

1. Draai het afdekglas van de lamp naar rechts en verwijder het.

2. Reinig het afdekglas.
3. Vervang het ovenlampje met de relevante tegen 300 °C hittebestendig ovenlampje. Gebruik hetzelfde ovenlamptype.
4. Plaats het afdekglas terug.

14.9 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.

15. PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

15.1 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.	Verzekert je ervan dat de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neem je contact op met een erkende installateur.
De 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.
Je kunt de buitenste ring niet inschakelen.		Activeer eerst de binnenring.
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.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven wordt niet warm.	De automatische uitschakeling wordt geactiveerd.	Raadpleeg 'Automatisch uitschakelen'.
De oven wordt niet warm.	Het kinderslot is geactiveerd.	Zie 'Het kinderslot gebruiken'.
De lamp werkt niet.	De lamp is defect.	Vervang de lamp.
Het bereiden van gerechten gaat te langzaam of te snel.	De temperatuur is te laag of te hoog.	Pas de temperatuur zo nodig aan. Volg het advies in de gebruikershandleiding.
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.
Op het ovensdisplay verschijnt 'F102'.	• Je hebt de deur niet volledig gesloten. • De deurvergrendeling is stuk.	• Sluit de deur volledig. • Schakel de oven uit via de (automatische) zekering of de hoofdschakelaar in de meterkast en schakel deze opnieuw in. • Als het display weer 'F102' weergeeft, neem dan contact op met de klantenservice.
Op het ovensdisplay verschijnt '00:00'.	Er was een stroomstoring.	Stel het tijdstip van de dag in.

15.2 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.)	

16. ENERGIEZUINIGHEID

16.1 Productinformatie volgens EU Ecodesign-voorschriften voor kookplaat

Modelnummer	CCB6692APM	
Type kookplaat	Oven in vrijstaand fornuis	
Aantal kookzones	4	
Verwarmingstechnologie	Stralingsverwarmer	
Diameter van ronde kookzones (Ø)	Links voor	21.0 cm
	Links achter	14.5 cm
	Rechtsvoor	14.5 cm

Lengte (L) en breedte (W) van niet-ronde kookzone	Rechtsachter	L 26.5 cm W 17.0 cm
Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)	Links voor	178.9 Wh/kg
	Links achter	181.8 Wh/kg
	Rechtsvoor	181.8 Wh/kg
	Rechtsachter	174.1 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)		179.2 Wh/kg

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

16.2 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 op de kookzone voordat je deze inschakelt.

- De bodem van het kookgerei moet dezelfde diameter hebben als de kookzone.
- Plaats het kleinere kookgerei op de kleinere kookzones.
- 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.

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

Naam leverancier	AEG
Modelnummer	CCB6692APM 940002991
Energie-efficiëntie-index	81.4
Energie-efficiëntieklasse	A+
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	0.98 kWh/cyclus
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0.70 kWh/cyclus
Aantal holtes	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	73 l
Soort oven	Oven in vrijstaand fornuis
Massa	54.4 kg

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

16.4 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.

Wanneer je de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte aan.

Eten warm houden

Kies de laagst mogelijke temperatuurstelling om de restwarmte te gebruiken en het voedsel warm te houden. Het indicatielampje van de restwarmte of temperatuur verschijnt op het display.

Koken met de verlichting uitgeschakeld

Schakel de verlichting tijdens het koken uit. Doe het aan als je het nodig hebt.

Warmelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

16.5 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

17. 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.....	34
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	37
3. INSTALLATION.....	40
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	42
5. BEFORE FIRST USE.....	43
6. HOB - DAILY USE.....	43
7. HOB - HINTS AND TIPS.....	44
8. HOB - CARE AND CLEANING.....	45
9. OVEN - DAILY USE	46
10. OVEN - CLOCK FUNCTIONS.....	50
11. HOW TO SET: ASSISTED COOKING.....	51
12. ASSISTED COOKING WITH RECIPES.....	51
13. OVEN - HINTS AND TIPS.....	55
14. OVEN - CARE AND CLEANING.....	57
15. TROUBLESHOOTING.....	60
16. ENERGY EFFICIENCY.....	61
17. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	63

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 H05V2V2-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.
- **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 pyrolytic cleaning, remove all accessories and excessive deposits/spills from the appliance cavity.
- 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.
- If there is a power cut during the appliance operation, some surfaces can be hot. Avoid contact with the appliance until it cools down. If errors appear when the appliance is cool, disconnect it from the power supply for 10 seconds.

- 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 Pyrolytic cleaning



Risk of Injury / Fires / Chemical Emissions (Fumes) in Pyrolytic Mode.

- Before carrying out a Pyrolytic self-cleaning function or the First Use function please remove from the oven cavity:
 - Any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
 - Any removable objects (including shelves, side rails etc., provided with the product) particularly any non-stick pots, pans, trays, utensils etc.
- Read carefully all the instructions for Pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the Pyrolytic cleaning operates. The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.
- Pyrolytic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are strongly advised to:
 - Provide good ventilation during and after each Pyrolytic cleaning.
 - Provide good ventilation during and after the first use at maximum temperature operation.
- Unlike all humans, some birds and reptiles can be extremely sensitive to potential fumes emitted during the cleaning process of all Pyrolytic Ovens.
 - Remove any pets (especially birds) from the vicinity of the appliance location during and after the Pyrolytic cleaning and first use maximum temperature operation to a well ventilated area.
- Small pets can also be highly sensitive to the localized temperature changes in the vicinity of all Pyrolytic Ovens when the Pyrolytic cleaning operates.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature Pyrolytic cleaning operation of all Pyrolytic Ovens and can be also a source for low level harmful fumes.
- Fumes released from all Pyrolytic Ovens / Cooking Residues as described are not

harmful to humans, including children or persons with medical conditions.

2.6 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.

2.7 Service

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

2.8 Disposal

WARNING!

Risk of injury or suffocation.

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

3. INSTALLATION

WARNING!

Refer to Safety chapters.

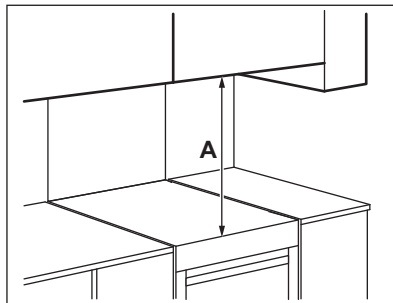
3.1 Technical data

Dimensions

Height	847 - 867 mm
Width	596 mm
Depth	600 mm

3.2 Location of the appliance

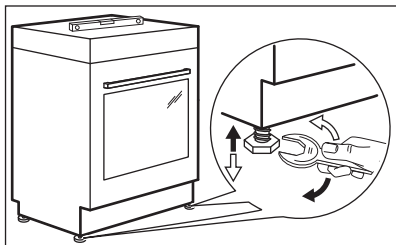
You can install your freestanding appliance with cabinets on one or two sides and in the corner.



Minimum distances

Dimension	mm
A	650

3.3 Levelling of the appliance



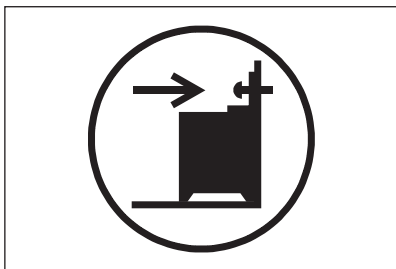
Use small feet on the bottom of appliance to set the appliance top surface level with other surfaces.

3.4 Anti-tilt protection

CAUTION!

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

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

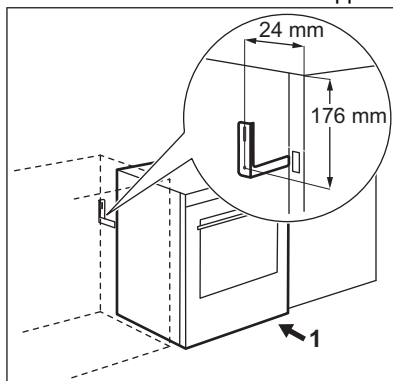


CAUTION!

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

Make sure that the surface behind the appliance is smooth.

1. Set the correct height and area for the appliance before you attach the anti-tilt protection.
2. Install the anti-tilt protection 176 mm down from the top surface of the appliance and 24 mm from the left side of the appliance into the circular hole on the bracket. See the illustration. Screw it into the solid material or use applicable reinforcement (wall).
3. You can find the hole on the left side at the back of the appliance. See the illustration. Put the appliance in the middle of the space between the cupboards (1). If the space between the bench cupboards is larger than the width of the appliance, you must adjust the side measurement to centre the appliance.



3.5 Electrical installation

WARNING!

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

This appliance is supplied without a main plug or a main cable.

To replace the damaged mains cable use the cable type: H05V2V2-F which withstands a

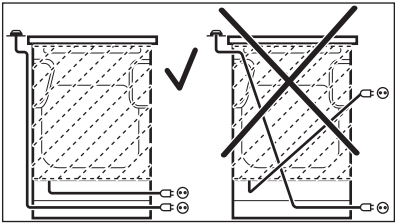
temperature of 90 °C or higher. Contact an Authorised Service Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.

Applicable types of cables for different phases:

Phase	Min. size cable
1	3x6.0 mm ²
3 with neutral	5x1.5 mm ²

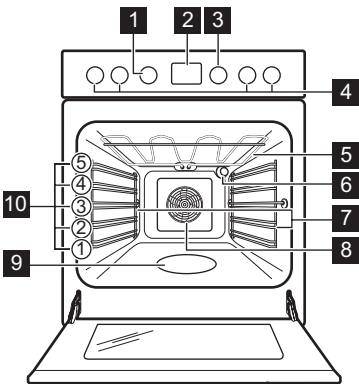
 **WARNING!**

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



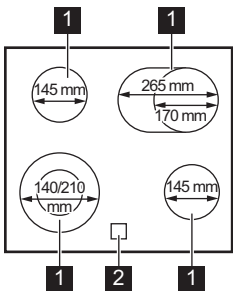
4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 General overview



- 1 Knob for the oven functions
- 2 Display
- 3 Knob for the temperature
- 4 Knobs for the hob
- 5 Heating element
- 6 Lamp
- 7 Shelf support, removable
- 8 Fan
- 9 Cavity embossment
- 10 Shelf positions

4.2 Hob overview



- 1 Cooking zone
- 2 Residual Heat Indicator

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.
- **Telescopic runners**

- For shelves and trays.
- **Storage drawer**
The storage drawer is below the oven cavity.

To open the drawer, push the drawer. The drawer comes out.

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.



The door is supplied with a slow closure system. Do not use force to close the door.

1. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 1 h.

2. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
4. Turn off the appliance and wait until it is cold.
5. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.

5.2 Retractable knobs

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

6. HOB - DAILY USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Heat setting

Symbols	Function
0	Off position
	Double zone
	Keep warm
1 - 9	Heat settings



Use the residual heat to decrease energy consumption. Deactivate the cooking zone approximately 5 - 10 minutes before the cooking process is completed.

Turn the knob for the selected cooking zone to a necessary heat setting.
To complete the cooking process, turn the knob to the off position.

6.2 Activating and deactivating the outer rings

You can adjust the surface you cook to the dimension of the cookware.

To activate the outer ring: turn the knob clockwise through a light resistance to . Then turn the knob counterclockwise to the correct heat setting.

To deactivate the outer ring: turn the knob to the off position. The indicator goes out.

6.3 Residual heat indicator

 **WARNING!**

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

The indicator appears when a cooking zone is hot, but it does not function if mains power is disconnected.

- 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.

7. HOB - HINTS AND TIPS

 **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

7.1 Cookware

The cooking results depend on the cookware material



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.

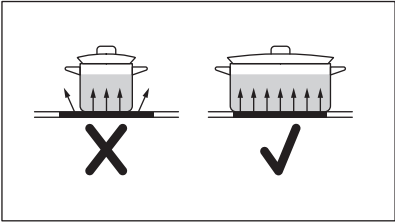


Do not use cookware on the ceramic hob with bases with pronounced edges or ridges, e.g. cast iron pans. These could scratch or scour the hob surface permanently.



Cookware made of enamelled steel and with aluminium or copper bottoms can cause a colour change on the glass-ceramic surface.

To save energy and ensure that the hob operates properly the cookware bottom must have a suitable minimum diameter.



7.2 Cooking zones specification

Cooking zone	Cookware diameter (mm)	Power (W)
Left rear	Φ 145	1200
Right rear	170-265	1400/2200
Right front	Φ 145	1200
Left front	140-210	1000/2200

7.3 Simplified cooking guide



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.		

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 Control panel

Control panel sensor fields				
				
Timer	Fast heat up	Light	Lock	Confirm setting

Select a heating function to turn on the oven.

Turn the knob for the heating functions to the off position to turn the oven off.



The display with the maximum number of functions set.

Display indicators				
				
Lock	Assisted Cooking	Cleaning	Settings	Fast heat up
Timer indicators:				
	STOP	STOP		

Progress bar - for temperature, time, heating up or residual heat.

Steam cooking indicator



9.2 Settings menu

1. Turn the knob for the heating functions to enter the menu .
 2. Turn the knob for the temperature to select Settings menu  and press OK.
3. Turn the knob for the temperature to choose the position you need and press OK.

Position	Default Setting	Setting	Options
1	hour	Time of Day	set Time of Day
2	4	Display Brightness	1-2-3-4-5
3	2	Key Tones	1-beep/2-click/3-none
4	2	Buzzer Volume	1-2-3-4
5	off	Uptimer	ON-OFF
6	on	Light	ON-OFF
7	off	Fast Heat Up	ON-OFF
8	on	Cleaning Reminder	ON-OFF
9	off	Demo Mode	Demo Mode- only for the demonstration
10	fw	Software Version	Software version display
11	no	Reset All Settings	NO-YES

9.3 Oven functions



WARNING!

Do not pour any liquids into the cavity embossment before and during the cooking process. There is a risk of damage.

Symbol	Oven function
0	Off position The oven is off.
	True fan cooking To bake on up to two shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional cooking.
	Conventional cooking To bake and roast food on one shelf position.
	SteamBake To add humidity during the cooking. To get the right colour and crispy crust during baking. To give more juiciness during reheating.
	Pizza function To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.
	Bottom heat To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.

Symbol	Oven function
	Frozen foods To make convenience food (e.g., french fries, potato wedges or spring rolls) crispy.
	Moist fan baking This function was used to comply with the energy efficiency class and eco design (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to: IEC/EN 60350-1 . The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and to ensure that 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. This function is designed to save energy during cooking. For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Moist fan baking. When you use this function the lamp automatically turns off after 30 seconds.
	Grilling To grill flat food and to toast bread.

Symbol	Oven function
	Turbo grilling To roast larger meat joints or poultry with bones on one shelf position. Also to make gratins and to brown.
	Menu To enter the Menu: Assisted Cooking, Pyrolytic Cleaning, Settings.

9.4 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 to the off position.

9.5 Activating the function: SteamBake

This function increases humidity while cooking.



WARNING!

Risk of burns and damage to the appliance.

Released humidity can cause burns:

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



Refer to "Hints and tips" chapter.

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.

9.6 Residual heat indicator and Heat Up

The fan continues to operate. When you turn off the oven, the display shows the residual heat. You can use that to keep the food warm.

When the cooking duration exceeds 30 minutes, reduce the oven temperature to minimum 10 minutes before the end of cooking. The residual heat inside the oven continues cooking.

Use the residual heat to warm up other dishes.

9.7 Fast heat up

The Fast heat up decreases the heat up time.



Do not put food in the oven when the Fast heat up operates.

To activate Fast heat up, touch  on the display.

9.8 Lock



The door locks when this function is activated.

This function prevents an accidental change of the oven function.

Turn it on when the oven works - the set cooking continues, the control panel is locked.
Turn it on when the oven is off - the oven cannot be turned on, the control panel is locked.



- press and hold to turn on the function.
A signal sounds.

- press and hold to turn it off.

3 x - flashes when the lock is turned on.

9.9 Automatic Switch-off

For safety reasons the oven turns off automatically after some time if a heating function operates and you do not change the oven temperature.

Temperature (°C)	Switch-off time (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	1.5

After an automatic switch-off, press any button to operate the oven again.



The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Duration, End.

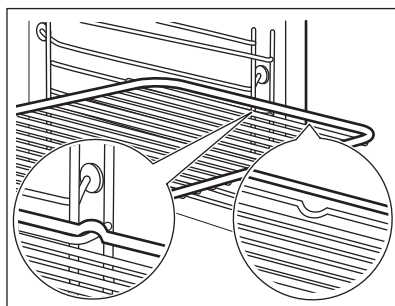
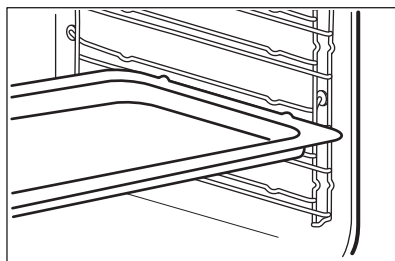
9.10 Cooling fan

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.

9.11 Inserting the oven accessories

Deep pan / Baking tray:

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



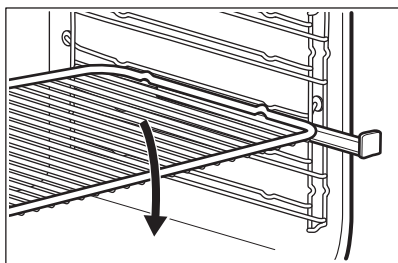
- All accessories have small indentations at the top of the right and left side to increase safety. The indentations are also anti-tip devices.
- The high rim around the shelf is a device which prevents cookware from slipping.

9.12 Telescopic runners - inserting the oven accessories



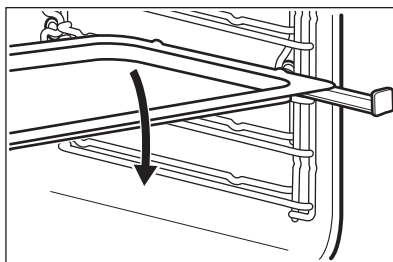
Keep the installation instructions for the telescopic runners for future use.

With telescopic runners you can put in and remove the shelves more easily.



Put the wire shelf on the telescopic runners so that the feet point downwards.

Deep pan:



Put the baking tray or deep pan on the telescopic runners.

10. OVEN - CLOCK FUNCTIONS

10.1 Clock functions



00:00 pulses on the display when you connect the appliance to the electrical supply.

Clock Function	Application
 Minute Minder	To set the countdown time. This function has no effect on the operation of the oven. When the timer ends, the signal sounds.
 Cooking Time	When the timer ends, the signal sounds and the heating function stops.
 Time Delay	To postpone the start and / or the end of cooking.
 Uptimer	The maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the oven. To turn on and off the Uptimer select: Menu, Settings.

10.2 Setting: Time of day

1. Turn the knob for the heating functions to enter the Menu .
2. Turn the knob for the temperature to select Settings , Time of day.
3. Turn the knob for the temperature to set the clock.

4. Press OK.

10.3 Setting: Minute Minder

1. When the oven is off press . When the oven is on press  twice.
2. The display shows: 0:00 and .
3. Turn the knob for the temperature to set the Minute Minder.
4. Press OK.
5. The timer starts counting down immediately.
6. When the time ends, press OK and turn the knob for the heating functions to the off position.

10.4 Setting: Cooking Time

1. Turn the knob to select the heating function and set the temperature.
2. Press  repeatedly.
3. The display shows: 0:00 and .
4. Turn the knob for the temperature to set the Cooking Time.
5. Press OK.
6. The timer starts counting down immediately.
7. When the time ends, press OK and turn the knob for the heating functions to the off position.

10.5 Setting: Time Delay

1. Turn the knob to choose the heating function.

2. Press  repeatedly.

3. The display shows: the time of day  START .

4. Turn the knob for the temperature to set the start time.

5. Press OK.

6. The display shows: --:--  STOP .
7. Turn the knob for the temperature to set the end time.

8. Press OK.

9. The timer starts counting down at a set start time.

10. When the time ends, press OK and turn the knob for the heating functions to the off position.

11. HOW TO SET: ASSISTED COOKING

Assisted Cooking - use it to prepare a dish quickly with default settings:

1. Turn the knob for the heating functions to enter the menu .

2. Turn the knob for the temperature to select Assisted Cooking  and press OK.
3. Select the dish and press OK.

4. Insert the dish to the oven and press OK to confirm the setting.

12. ASSISTED COOKING WITH RECIPES

Legend	
	Weight Automatic available.
	Preheat the oven for 10 min (180°C) with True Fan Cooking function before the selection of the assisted program.
	Shelf level.

- The temperature for each assisted recipe is default and can be changed by about 10 degrees.
- The duration is default and can be changed by about 10 minutes.

When the function ends check if the food is ready.

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
Beef 				
P1	Roast Beef, rare			85 min
P2	Roast Beef, medium	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	 2: baking tray Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the oven.	95 min
P3	Roast Beef, well done			110 min

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
P4	Steak, medium	180 - 220 g per piece; 3 cm thick slices	 3; roasting dish on wire shelf ; baking tray Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the oven.	15 min
P5	Beef roast / braised (prime rib, top round, thick flank)	1,5 - 2 kg	  2; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Add liquid. Insert to the oven.	180 min
P6	Roast Beef, rare, LTC			105 min
P7	Roast Beef, medium, LTC	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	 2; baking tray ; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the oven.	125 min
P8	Roast Beef, done			170 min
P9	Fillet, rare, LTC			80 min
P10	Fillet, medium, LTC	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	 2; baking tray Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the oven.	95 min
P11	Fillet, done, LTC			125 min
Veal 				
P12	Veal roast (e.g. shoulder)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm thick pieces	  2; roasting dish on wire shelf ; baking tray Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Add liquid. Insert to the oven.	115 min
Pork 				
P13	Pork roast neck or shoulder	1,5 - 2 kg	  2; roasting dish on wire shelf ; baking tray Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning.	170 min
P14	Pulled pork LTC	1,5 - 2 kg	 2; baking tray Turn the meat after half of the cooking time	230 min
P15	Loin, fresh	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	 2; roasting dish on wire shelf ; baking tray Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the oven.	105 min
P16	Spare Ribs	2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs	 3; deep pan Turn the meat after half of the cooking time.	120 min
Lamb 				

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
P17	Lamb leg with bones	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick pieces	 2; roasting dish on baking tray Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the oven Add 200 ml of water in the bottom of the cavity.	130 min
Poultry 				
P18	Whole chicken	1 - 1,5 kg; fresh	  2; casserole dish on baking tray ; wire shelf with deep pan on level 1 to collect the fat Turn the chicken after half of the cooking time to get an even browning.	60 min
P19	Half chicken	0,5 - 0,8 kg	 3; baking tray ; wire shelf with deep pan on level 1 to collect the fat. Turn the chicken after half of the cooking time to get even browning.	50 min
P20	Chicken breast	180 - 200 g per piece	 2; casserole dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes on a hot pan.	65 min
P21	Chicken legs, fresh	-	 3; baking tray If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer.	45 min
P22	Duck, whole	1,5 - 2,5 kg	  2; roasting dish on wire shelf or wire shelf with deep pan on level 1 to collect the fat. Put the meat on roasting dish. Start with upside-down and turn after the half time.	80min
P23	Goose, whole	4 - 5 kg	  2; wire shelf with deep pan on level 1 to collect the fat. Put the meat on deep baking tray. Start with upside-down and turn after half of the cooking time.	110 min
Other 				
P24	Meat loaf	1 kg	 2; wire shelf with backing paper or baking tray	70 min
 Fish				
P25	Whole fish, grilled	0,5 - 1 kg per fish	 2; baking tray Season the fish with butter and use your favourite spices and herbs.	30 min
P26	Fish fillet	-	 3; casserole dish on wire shelf	40 min
Sweet baking / desserts   				
P27	Cheesecake	-	 2;  28 cm springform tin on wire shelf	100 min

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
P28	Apple cake	-	 2; baking tray	60 min
P29	Apple tart	-	 2;  26 cm springform tin on wire shelf	55 min
P30	Apple pie	-	 2;  20 cm pie form on wire shelf Add 125 ml of water in the bottom of the cavity.	80 min
P31	Brownies	2 kg	 3; baking tray	30 min
P32	Chocolate muffins	-	 3; muffin tray on wire shelf or baking tray Add 150 ml of water in the bottom of the cavity.	30 min
P33	Loaf cake	-	 2; loaf pan on wire shelf	80 min
Vegetable / Side dishes   				
P34	Baked potatoes	1 kg	 2; baking tray Put the cut potatoes with skin on baking tray .	50 min
P35	Wedges	1 kg	 3; baking tray lined with baking paper Cut potatoes into pieces.	50 min
P36	Grilled mixed vegetables	1 - 1,5 kg	 3; baking tray lined with baking paper or greased tray Cut the vegetables into pieces.	30 min
P37	Croquets, frozen	0,5 kg	 3; baking tray	30 min
P38	Pommes, frozen	0,75 kg	 3; baking tray	30 min
Gratins, bread and pizza   				
P39	Lasagna / Noodle casserole	1 - 1,5 kg	 3; casserole dish on wire shelf	60 min
P40	Potato gratin	1 - 1,5 kg	 1; casserole dish on wire shelf	65 min
P41	Pizza fresh, thin	-	 2; baking tray lined with baking paper or greased baking tray Add 100 ml of water on the bottom of the cavity.	25 min
P42	Pizza fresh, thick	-	 2; baking tray lined with baking paper or greased baking tray	25 min
P43	Quiche	-	 2; baking tin on wire shelf	45 min
P44	Baguette / Ciabatta / White bread	0,8 kg	 3; baking tray More time needed for white bread.	45 min

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
P45	All grain / rye / dark bread all grain in loaf pan	1 kg	  2; baking tray lined with baking paper or greased baking tray ; loaf pan on wire shelf Add 150 mL of water in the bottom of the cavity.	40 min

13. 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.

13.1 General information

Count the shelf positions from the bottom of the appliance floor.

The appliance has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a

steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.

Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, operate the appliance for 10 minutes before cooking.

Clean the moisture after each use of the appliance.

Do not put the objects directly on the appliance floor and do not put aluminium foil on the components when you cook. This can change the baking results and cause damage to the enamel.

13.2 Moist Fan Baking

Bread and pizza

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Buns	180	20 - 30	3
Frozen pizza 350 g	210	20 - 30	3

Cakes in baking tray

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Swiss roll	180	20 - 30	3
Brownie	180	25 - 35	3

Cakes in tin

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Soufflè	200	25 - 30	3
Sponge flan base	180	20 - 30	3
Victoria sandwich	170	30 - 40	3

Fish

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Fish in pouches 300 g	180	25 - 35	3
Whole fish 200 g	180	20 - 30	3
Fish fillet 300 g	180	30 - 35	3

Meat

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Meat in pouch 250 g	200	30 - 40	3
Meat skewers 500 g	200	25 - 30	3

Small baked items

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Cookies	180	25 - 35	3
Macaroons	180	30 - 40	3
Muffins	170	20 - 30	3
Savoury cracker	180	25 - 30	3
Short crust pastry biscuits	150	25 - 35	3
Tartelettes	170	20 - 30	3

Vegetarian

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Mixed vegetables in pouch 400 g	180	20 - 30	3
Omelette	170	25 - 35	3
Vegetables on tray 700 g	190	25 - 30	3

13.3 Information for test institutes

Food	Function	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories	Shelf position
Small cakes (20 small cakes per tray)	Conventional cooking	170	20 - 30	Tray	3
Small cakes (20 small cakes per tray)	True fan cooking	150	20 - 35	Tray	3
Small cakes (20 small cakes per tray)	True fan cooking	150	20 - 40	Tray	1 / 4
Apple pie, 2 tins (ø 20 cm) on the grid, diagonally shifted	Conventional cooking	180	70 - 90	Grid	1

Food	Function	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories	Shelf position
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	170	70 - 90	Grid	1
Apple pie, 2 tins (ø 20 cm) on the grid, diagonally shifted. ¹⁾	SteamBake	160	70 - 80	Tray	2
Fatless sponge cake, 1 tin (ø 26 cm) on the grid	Conventional cooking	160	30 - 45	Grid	3
Fatless sponge cake, 1 tin (ø 26 cm) on the grid	True fan cooking	150	30 - 45	Grid	2
Fatless sponge cake, 1 tin (ø 26 cm) on the grid	True fan cooking	150	30 - 50	Grid	1 / 4
Shortbread/Pastry strip	True fan cooking	140	20 - 35	Tray	3
Shortbread/Pastry strip	True fan cooking	140	25 - 45	Tray	1 / 4
Shortbread/Pastry strip	Conventional cooking	160	20 - 35	Tray	3
Toast	Grilling	Max	5 - 9	Grid	4
Beef burger	Grilling	Max	15 - 20 first side. 10 - 15 second side.	Grid/Dripping pan	4

¹⁾ Add 150 ml of water to the cavity embossment.

14. OVEN - CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

14.1 Notes on cleaning

Cleaning Agents

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
- 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.
- Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

14.2 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.

14.3 How to use: Pyrolytic Cleaning



CAUTION!

Remove all accessories and removable shelf supports.



CAUTION!

Do not use the hob at the same time as the Pyrolysis function. It can cause damage to the oven.



WARNING!

There is a risk of burns.



Do not start the Pyrolysis if you did not fully close the oven door. In some models, the display shows "C3" when this error occurs.



During the cleaning the oven lamp is off.

1. Turn the knob for the heating functions to enter the menu .
2. Turn the knob for the temperature to select Cleaning  and press OK to confirm.

Option	Description
C1 - Light cleaning	1h 30min
C2 - Normal cleaning	2h
C3 - Thorough cleaning	2h 30min

3. Turn the knob for the temperature to select the cleaning program and press OK to confirm.
4. Press OK to start cleaning.
5. After cleaning, turn the knob for the heating functions to the off position.
6. The door locks immediately. Until the door unlocks the display shows: .
7. When the oven is cool again, the door unlocks.

14.4 Cleaning reminder

The oven reminds you when to clean it with: pyrolytic cleaning.

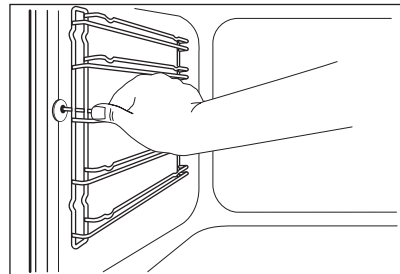
 - flashes in the display for 5 sec after each activation and deactivation of the oven.

To turn off the reminder enter the Menu and select Settings, Cleaning Reminder.

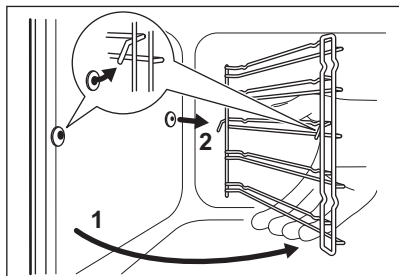
14.5 Removing the shelf supports

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.



The retaining pins on the telescopic runners must point to the front.

Install the shelf supports in the opposite sequence.

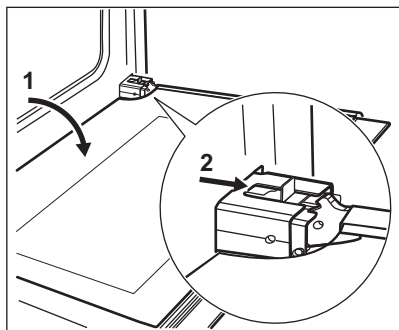


CAUTION!

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.

14.6 Removing the oven door

To make the cleaning easier, remove the door.



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

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

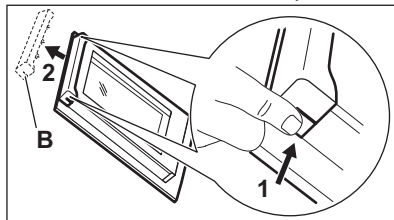
when you insert the door. Use force if necessary.

14.7 Removing and cleaning the door glasses

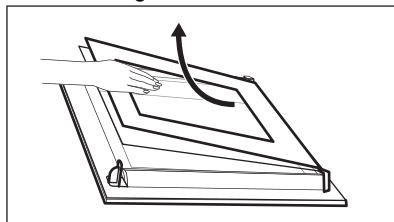


The door glass in your product can be different in type and shape from the examples you see in the images. The number of glasses can also be different.

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



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



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

14.8 Replacing the lamp



WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

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

CAUTION!

Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

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.

14.9 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.

15. TROUBLESHOOTING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

15.1 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.
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.
You cannot activate the outer ring.		Activate the inner ring first.
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.

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
The oven does not heat up.	The automatic switch-off is activated.	Refer to "Automatic switch-off".
The oven does not heat up.	The Child Lock is on.	Refer to "Using the Child Lock".
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	Replace the lamp.
It takes too long to cook the dishes or they cook too quickly.	The temperature is too low or too high.	Adjust the temperature if necessary. Follow the advice in the user manual.
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.
The oven display shows "F102".	- You did not fully close the door. - The door lock is defective.	- Fully close the door. - Deactivate the oven with the house fuse or the safety switch in the fuse box and activate it again. - If the display shows "F102" again, contact the Customer Care Department.
The oven display shows "00:00".	There was a power cut.	Set the time of day.

15.2 Service data

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

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

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.)	
Product number (PNC)	
Serial number (S.N.)	

16. ENERGY EFFICIENCY

16.1 Product Information according to EU Ecodesign Regulations for Hob

Model identification	CCB6692APM
Type of hob	Hob inside Freestanding Cooker
Number of cooking zones	4
Heating technology	Radiant Heater

Diameter of circular cooking zones (Ø)	Left front	21.0 cm
	Left rear	14.5 cm
	Right front	14.5 cm
Lenght (L) and width (W) of non circular cooking zone	Right rear	L 26.5 cm
		W 17.0 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left front	178.9 Wh/kg
	Left rear	181.8 Wh/kg
	Right front	181.8 Wh/kg
	Right rear	174.1 Wh/kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)		179.2 Wh/kg

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

16.2 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.
- Before you activate the cooking zone put the cookware on it.

- The cookware bottom should have the same diameter as the cooking zone.
- Put the smaller cookware on the smaller cooking zones.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

16.3 Product Information Sheet and Product Information according to EU Energy Labelling and Ecodesign Regulations for Oven

Supplier's name	AEG
Model identification	CCB6692APM 940002991
Energy Efficiency Index	81.4
Energy efficiency class	A+
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.98 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.70 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	73 l
Type of oven	Oven inside Freestanding Cooker
Mass	54.4 kg

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

16.4 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.

When you turn off the appliance, the display shows the residual heat.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep the food warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

Cooking with the lamp off

Turn off the lamp during cooking. Turn it on only when you need it.

Moist fan baking

Function designed to save energy during cooking.

16.5 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

17. 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

