

# USER MANUAL



# INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	6
3. MONTAGE.....	10
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	12
5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	13
6. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH.....	13
7. KOCHFELD – TIPPS UND HINWEISE.....	20
8. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE.....	22
9. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH .....	23
10. BACKOFEN - UHRFUNKTIONEN.....	28
11. EINSTELLUNG: KOCH-ASSISTENT.....	29
12. KOCH-ASSISTENT MIT REZEPTEN.....	29
13. BACKOFEN – HINWEISE UND TIPPS.....	34
14. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE.....	38
15. FEHLERSUCHE.....	42
16. ENERGIEEFFIZIENZ.....	45
17. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	47

## FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Bitte nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit, um das Beste aus ihm herauszuholen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:

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



Registrieren Sie Ihr Produkt, um einen erstklassigen Service zu erhalten:

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Um Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu kaufen:

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**


## KUNDENDIENST UND SERVICE


Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an einen autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

## 1. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

### 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

## 1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch in einem Einfamilienhaus in Innenräumen bestimmt.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Dieses Gerät muss mit einem Kabel des Typs H05V2V2-F an die Stromversorgung angeschlossen werden, das der Temperatur der Rückwand standhält.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel vorgesehen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung auf Schiffen, Booten oder anderen Wasserfahrzeugen vorgesehen.
- Installieren Sie das Gerät nicht hinter einer Dekortür, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Installieren Sie das Gerät nicht auf einer Plattform.
- Bedienen Sie das Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann ggf. zu einem Brand führen.
- Verwenden Sie niemals Wasser, um das Kochfeuer zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und löschen Sie Flammen beispielsweise mit einer Löschdecke oder einem Deckel.
- **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.

- **WARNUNG: Brandgefahr:** Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber zum Reinigen der Glastür oder des gläsernen Klappdeckels des Kochfelds; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es vom Stromnetz. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall den autorisierten Kundendienst.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Reinigung alle Zubehörteile und übermäßige Ansammlungen/ Ablagerungen aus dem Innenraum des Geräts.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Seien Sie beim Anfassen der Aufbewahrungsschublade vorsichtig. Sie kann heiß werden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Die Mittel zum Trennen müssen gemäß den Verdrahtungsregeln in die feste Verkabelung integriert werden.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage



#### **WARNUNG!**

Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Das Küchenmöbel und die Einbaunische müssen die passenden Abmessungen aufweisen.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Einige Teile des Geräts sind stromführend. Das Küchenmöbel muss auf allen Seiten mit dem Gerät abschließen, um einen Kontakt mit stromführenden Teilen zu vermeiden.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Bringen Sie einen Kippschutz an, um das Umkippen des Geräts zu

verhindern. Siehe hierzu das Kapitel Montage.

## 2.2 Elektrischer Anschluss



### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen,.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die

Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.


- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

## 2.3 Gebrauch



### **WARNUNG!**

Verletzungs- und Verbrennungsgefahr. Stromschlaggefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
  - Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
  - Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
  - Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
  - Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft freigesetzt werden.
  - Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
  - Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
  - Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
  - Wenn während des Gerätebetriebs ein Stromausfall auftritt, können einige Oberflächen heiß sein. Vermeiden Sie Kontakt mit dem Gerät, bis es abgekühlt ist. Wenn Fehler auftreten, wenn das Gerät abgekühlt ist, trennen Sie es 10 Sekunden lang von der Stromversorgung.
-  **WARNUNG!**  
Brand- und Explosionsgefahr
- Öle und Fette können beim Erhitzen brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände während des Kochens von Fetten und Ölen fern.

- Die Dämpfe, die sehr heißes Öl freisetzt, können zu einer spontanen Verbrennung führen.
- Gebrauchtes Öl, das Speisereste enthalten kann, kann schon bei einer niedrigeren Temperatur einen Brand verursachen als Öl, das zum ersten Mal verwendet wird.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.



**WARNUNG!**  
Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät oder direkt auf den Boden des Garraums.
  - Füllen Sie kein Wasser direkt in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
  - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf

das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.

- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluminium oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer verursachen. Heben Sie diese Gegenstände immer an, wenn Sie sie auf der Kochfläche bewegen müssen.

## 2.4 Reinigung und Pflege



**WARNUNG!**  
Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie vor Wartungsarbeiten immer das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Wischen Sie den Innenraum und die Tür nach jeder Benutzung trocken. Der während des Gerätebetriebs entstandene Dampf kondensiert auf den Wänden des Garraums und kann zur Korrosion führen. Um die Kondensation zu reduzieren, heizen Sie das Gerät immer 10 Minuten vor dem Garen vor.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.



- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

## 2.5 Pyrolytische Reinigung



Im Pyrolyse-Modus besteht Verletzungs- und Brandgefahr und es können chemische Emissionen (Dämpfe) austreten.

- Vor der Durchführung einer pyrolytischen Selbstreinigungsfunktion oder der Funktion „Erste Inbetriebnahme“, entfernen Sie Folgendes aus dem Garraum:
  - Speisereste, Öl oder Fettansammlungen/-ablagerungen.
  - Alle zum Gerät dazugehörigen herausnehmbaren Teile (einschließlich Ablagen, Einhängegitter usw.), insbesondere Töpfe, Pfannen, Bleche, Besteck usw. mit Antihaftbeschichtung.
- Lesen Sie sorgfältig alle Anweisungen zur pyrolytischen Reinigung durch.
- Halten Sie Kinder während der pyrolytischen Reinigung vom Gerät fern.  
Das Gerät wird sehr heiß und die heiße Luft wird durch die vorderen Kühllüftungsöffnungen freigesetzt.
- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittelrückständen und Gerätematerialien freisetzen.  
Beachten Sie daher Folgendes:
  - Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.
  - Sorgen Sie für eine gute Belüftung während und nach der ersten Verwendung bei maximaler Temperatur.
- Im Gegensatz zu Menschen können einige Vögel und Reptilien sehr empfindlich auf mögliche Dämpfe während der pyrolytischen Reinigung von Backöfen reagieren.

- Lassen Sie während und nach der pyrolytischen Reinigung Tiere (insbesondere Vögel) nicht in die Nähe des Geräts und betreiben Sie das Gerät zum ersten Mal bei Höchsttemperatur in einem gut belüfteten Raum.
- Kleine Tiere können bei der pyrolytischen Reinigung auch sehr empfindlich auf die lokalen Temperaturänderungen in der Nähe der Pyrolyse-Backöfen reagieren.
- Antihaftbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Blechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der pyrolytischen Reinigung beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.
- Die von den Pyrolyse-Backöfen/ Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsbeschwerden.

## 2.6 Innenbeleuchtung



**WARNUNG!**  
Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbelichtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

## 2.7 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.

- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

## 2.8 Entsorgung



### WARNING!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere im Gerät einschließen.

## 3. MONTAGE



### WARNING!

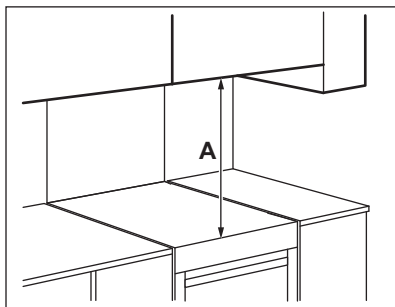
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 3.1 Technische Daten

Abmessungen	
Höhe	847 - 867 mm
Breite	596 mm
Tiefe	600 mm

### 3.2 Standort des Geräts

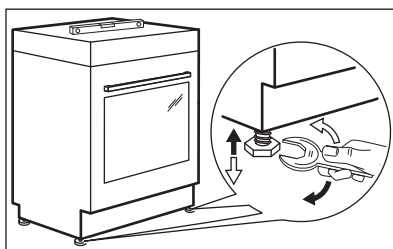
Sie können Ihr freistehendes Gerät neben oder zwischen Küchenmöbel sowie in einer Ecke aufstellen.



Mindestabstände

Abmessungen	mm
A	685

### 3.3 Ausrichten des Geräts



Richten Sie das Gerät mit den unten angebrachten Schraubfüßen so aus, dass sich die Oberfläche des Geräts auf einer Ebene mit den angrenzenden Oberflächen befindet.

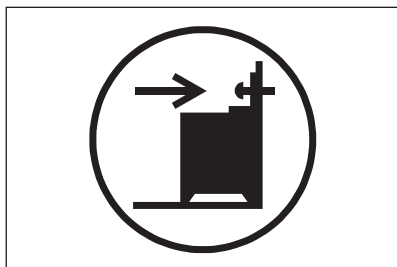
### 3.4 Kippschutz



#### VORSICHT!

Bringen Sie den Kippschutz an, um zu verhindern, dass das Gerät bei einer falschen Beladung umfällt. Der Kippschutz funktioniert nur, wenn das Gerät ordnungsgemäß aufgestellt wurde.

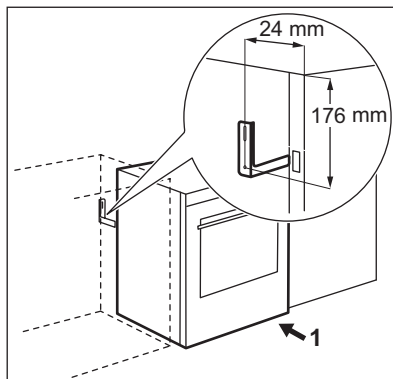
Ihr Gerät ist mit den Symbolen, die in den Abbildungen ersichtlich sind, gekennzeichnet (sofern vorhanden). Sie sollen Sie daran erinnern, dass der Kippschutz montiert werden muss.

**VORSICHT!**

Achten Sie darauf, den Kippschutz in der richtigen Höhe anzubringen.

Stellen Sie sicher, dass die Fläche hinter dem Gerät glatt ist.

1. Stellen Sie die korrekte Höhe des Geräts ein, bevor Sie den Kippschutz anbringen.
2. Bringen Sie den Kippschutz in einem Abstand von 176 mm zur Geräteoberfläche und 24 mm zur linken Geräteseite in der runden Öffnung an dem Befestigungsteil an. Siehe Abbildung. Verschrauben Sie ihn in festem Material oder benutzen Sie eine geeignete Verstärkung (Wand).
3. Die Öffnung befindet sich auf der linken Seite der Rückwand. Siehe Abbildung. Schieben Sie das Gerät in die Mitte zwischen den angrenzenden Küchenmöbeln (1). Ist der Abstand zwischen den angrenzenden Küchenmöbeln breiter als das Gerät, müssen Sie die seitlichen Abstände anpassen, damit das Gerät mittig steht.

**3.5 Elektrische Installation****WARNUNG!**

Der Hersteller ist nicht verantwortlich, wenn Sie die Sicherheitsvorkehrungen in den Sicherheitskapiteln nicht befolgen.

Das Gerät wird ohne Netzstecker oder Netzkabel geliefert.

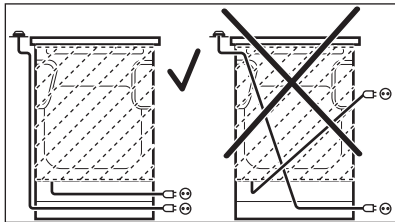
Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp: H05V2V2-F, der einer Temperatur von mindestens 90 °C standhält. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst. Das Anschlusskabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.

Einsetzbare Kabeltypen für verschiedene Phasen:

Phase	Mindestdurchmesser des Kabels
1	3 x 6,0 mm <sup>2</sup>
3 mit Nullleiter	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>

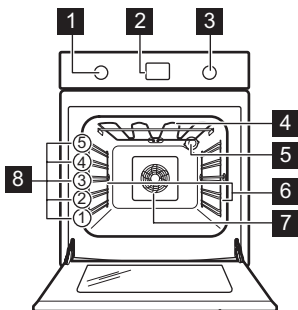
**WARNUNG!**

Das Netzkabel darf den in der Abbildung schattierten Teil des Geräts nicht berühren.



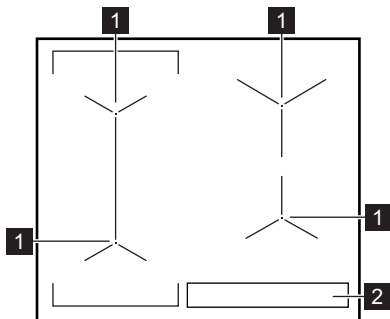
## 4. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 4.1 Gesamtansicht



- 1 Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 2 Display
- 3 Einstellknopf
- 4 Heizelement
- 5 Lampe
- 6 Einschubschienen, herausnehmbar
- 7 Ventilator
- 8 Einschubebenen

### 4.2 Kochfeld-Übersicht



- 1 Induktionskochzone
- 2 Bedienfeld

### 4.3 Zubehör

- **Kombirost**  
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Backblech**  
Für Kuchen und Plätzchen.
- **Brat- und Fettpfanne**  
Zum Backen und Braten oder als Pfanne zum Aufsammeln von Fett.
- **Teleskopschienen**  
Für Einhängegitter und Backbleche.
- **Aufbewahrungsschublade**  
Die Aufbewahrungsschublade befindet sich unter dem Garraum des Backofens.

Drücken Sie gegen die Schublade, um die Schublade zu öffnen. Die Schublade kommt heraus.

## 5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG



**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 5.1 Erste Reinigung

Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen.



Die Tür ist mit einem langsam schließenden Verschlussystem ausgestattet. Versuchen Sie nicht, die Tür mit Gewalt zu schließen.

Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Reinigen Sie den Backofen und die Zubehörteile vor der ersten Inbetriebnahme.

Setzen Sie das Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter wieder in ihrer ursprünglichen Position ein.

### 5.2 Gebrauch der Sensorfelder




Halten Sie zum Einschalten der Funktion das ausgewählte Symbol auf dem Display mindestens 1 Sekunde lang gedrückt.

### 5.3 Versenkbare Knöpfe

Drücken Sie zum Benutzen des Geräts den Knopf. Der Knopf kommt dann heraus.

### 5.4 Vorheizen

Heizen Sie den leeren Backofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.

1. Stellen Sie die Funktion  ein. Stellen Sie die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie den Backofen 1 Stunde lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion . Stellen Sie die Höchsttemperatur ein.
4. Lassen Sie den Backofen 15 Minuten lang eingeschaltet.
5. Stellen Sie die Funktion . Stellen Sie die Höchsttemperatur ein.
6. Lassen Sie den Backofen 15 Minuten lang eingeschaltet.
7. Schalten Sie den Backofen aus und lassen Sie ihn abkühlen.

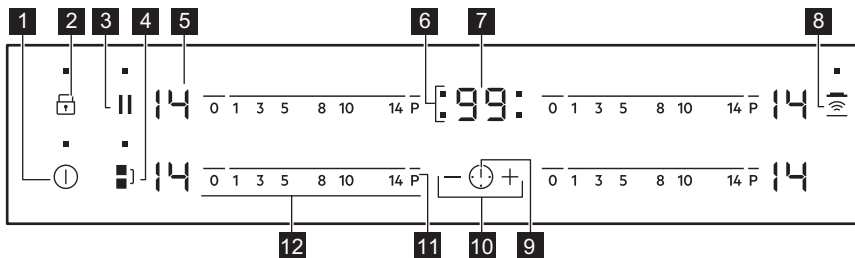
Das Zubehör kann heißer werden als bei normalem Gebrauch. Der Backofen kann Geruch und Rauch verströmen. Sorgen Sie für eine ausreichende Raumbelüftung.

## 6. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH



**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

## 6.1 Bedienfeld des Kochfelds















Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

Sensorfeld	Funktion	Kommentar
1	ⓘ	EIN / AUS Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
2	🔒	Verriegelung / Kindersicherung Verriegeln / Entriegeln des Bedienfelds.
3		Pause Ein- und Ausschalten der Funktion.
4	🔗	Bridge Ein- und Ausschalten der Funktion.
5	-	Kochstufenanzeige Zeigt die Kochstufe an.
6	-	Kochzonen-Anzeigen des Timers Zeigt an, für welche Kochzone die Zeit eingestellt wurde.
7	-	Timer-Anzeige Zeigt die Zeit in Minuten an.
8	📶	Hob²Hood Ein- und Ausschalten des manuellen Modus der Funktion.
9	ⓘ	- Auswählen der Kochzone.
10	+ / -	- Erhöhen oder Verringern der Zeit.
11	P	PowerBoost Ein- und Ausschalten der Funktion.
12	-	Einstellskala Einstellen der Kochstufe.

## 6.2 Anzeige der Kochstufen




Display	Beschreibung
🔒	Die Kochzone ist ausgeschaltet.

Display	Beschreibung
 - 	Die Kochzone ist eingeschaltet.
	Pause ist eingeschaltet.
	Automatisches Aufheizen ist eingeschaltet.
	PowerBoost ist eingeschaltet.
 + Zahl	Eine Störung ist aufgetreten.
 /  / 	OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige): Weitergaren/Warmhalten/Restwärme.
	Verriegelung/ Kindersicherung ist eingeschaltet.
	Das Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein bzw. es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.
	Automatische Abschaltung ist eingeschaltet.

### 6.3 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige)



#### WARNUNG!

 /  /  Solange die Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird durch die Hitze des Kochgeschirrs erhitzt.

Die Anzeigen erscheinen, wenn eine Kochzone heiß ist. Sie zeigen den Restwärmegrad der Kochzonen an, die Sie gerade verwenden:

 – Kochen fortsetzen,

 – Warmhalten,


 – Restwärme.

Die Anzeige kann ebenso erscheinen:

- für die benachbarten Kochzonen, auch wenn Sie sie nicht benutzen,
- wenn heißes Kochgeschirr auf die kalte Kochzone gestellt wird,
- wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, aber die Kochzone noch heiß ist.

Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.



### 6.4 Ein- und Ausschalten

Berühren Sie  1 Sekunde lang, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten.


### 6.5 Automatische Abschaltung

**Mit dieser Funktion wird das Kochfeld in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:**

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet,
- Nach dem Einschalten des Kochfelds wird keine Kochstufe gewählt,
- Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Topf, Tuch usw.). Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Das Kochfeld wird zu heiß (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder verwenden.

- Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr. Das Symbol  leuchtet auf und die Kochzone wird automatisch nach 2 Minuten ausgeschaltet.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einer Weile leuchtet  auf und das Kochfeld schaltet sich aus.

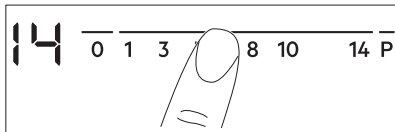
**Verhältnis zwischen der Kochstufe und der Zeit, nach der das Kochfeld ausgeschaltet wird:**

Kochstufe	Das Kochfeld wird ausgeschaltet nach
 , 1 - 3	6 Std
4 - 7	5 Std
8 - 9	4 Std
10 - 14	1,5 Stunden

## 6.6 Kochstufe

Einstellen oder Ändern der Kochstufe:


Berühren Sie die Einstellskala auf der gewünschten Kochstufe oder fahren Sie mit dem Finger entlang der Skala bis zur gewünschten Kochstufe.



## 6.7 Verwendung der Kochzonen


Stellen Sie das Kochgeschirr auf das Kreuz/Quadrat des gewünschten Kochfelds. Das Kreuz/Quadrat muss vollständig bedeckt sein. Induktionskochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an. Mit einem großen Kochgeschirr können Sie auf zwei Kochzonen gleichzeitig kochen.

## 6.8 Bridge

-  Die Funktion wird eingeschaltet, wenn der Topf die Mitten beider Kochzonen bedeckt. Weitere Informationen zur korrekten Platzierung des Kochgeschirrs finden Sie unter „Verwendung der Kochzonen“.

Diese Funktion verbindet zwei Kochzonen auf der linken Seite und sie funktionieren als eine.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe für eine der linken Kochzonen ein.

**Zum Aktivieren der Funktion:** berühren Sie . Zum Einstellen oder Ändern der Wärmeeinstellung berühren Sie einen der Kontrollsensoren.


**Zum Ausschalten der Funktion:**



Berühren Sie . Die Kochzonen arbeiten unabhängig voneinander.

Wenn Sie nur eine Kochzone des Paares verwenden, empfehlen wir Ihnen, die hintere Kochzone zu verwenden. Auch wenn Sie großes Kochgeschirr verwenden, empfehlen wir, dass Sie es in der Nähe der hinteren Kochzone setzen.

## 6.9 Automatisches Aufheizen

Verwenden Sie diese Funktion, um eine gewünschte Wärmeeinstellung in kürzerer Zeit zu erreichen. Wenn die Funktion eingeschaltet ist, wird die Kochzone zu Beginn mit der höchsten Wärmeeinstellung betrieben und fährt dann mit der gewünschten Wärmeeinstellung fort.

-  Um die Funktion einzuschalten, muss die Kochzone kalt sein.

**Einschalten der Funktion für eine Kochzone:** Berühren Sie  (leuchtet). Berühren Sie sofort eine gewünschte Kochstufe. Nach 3 Sekunden leuchtet .



**Ausschalten der Funktion:** Ändern Sie die Kochstufe.

## 6.10 PowerBoost

Diese Funktion stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Für die Induktionskochzone kann diese Funktion nur für einen begrenzten Zeitraum eingeschaltet werden. Danach schaltet die Induktionskochzone automatisch wieder auf die höchste Kochstufe um.

**Einschalten der Funktion für eine**

**Kochzone:** Berühren Sie **P**. **P** leuchtet auf.

**Ausschalten der Funktion:** Ändern Sie die Kochstufe.

## 6.11 Timer

**Countdown-Kurzzeitwecker**

Mit dieser Funktion stellen Sie ein, wie lange die Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang in Betrieb sein soll.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe für die Kochzone und danach die Funktion ein.

**Einstellen der Kochzone:** Berühren Sie **⌚** wiederholt, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet.

**Einschalten der Funktion:** Berühren Sie **+** des Timers, um die Zeit einzustellen (00 - 99 Minuten). Wenn die Kontrolllampe der Kochzone anfängt, langsam zu blinken, wird die Zeit heruntergezählt.

**Verbleibende Zeit ansehen:** Stellen Sie die Kochzone mit **⌚** ein. Die Kontrolllampe der Kochzone beginnt, schnell zu blinken. Im Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.

**Ändern der Zeit:** Stellen Sie die Kochzone mit **⌚** ein. Berühren Sie **+** oder **-**.

**Ausschalten der Funktion:** Stellen Sie die Kochzone mit **⌚** ein und berühren Sie **-**. Die verbleibende Zeit zählt rückwärts auf 00. Die Anzeige der Kochzone erlischt.



Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und 00 blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

**Zum Ausschalten des Signaltons:**

Berühren Sie **⌚**.

**CountUp Timer**

Mit dieser Funktion können Sie feststellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist.

**Einstellen der Kochzone:** Berühren Sie

**⌚** wiederholt, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet.

**Einschalten der Funktion:** Berühren

Sie **—** des Timers. **UP** leuchtet. Wenn die Kontrolllampe der Kochzone anfängt, langsam zu blinken, wird die Zeit hochgezählt. Das Display schaltet zwischen **UP** und abgelaufener Zeit (Minuten).

**Anzeige, wie lange die Kochzone**

**bereits in Betrieb ist:** Stellen Sie die

Kochzone mit **⌚** ein. Die Kontrolllampe der Kochzone beginnt schnell zu blinken. Das Display zeigt an, wie lange die Zone bereits in Betrieb ist.

**Ausschalten der Funktion:** Stellen Sie

die Kochzone mit **⌚** ein und berühren Sie **+** oder **-**. Die Anzeige der Kochzone erlischt.

**Kurzzeit-wecker**

Sie können diese Funktion als **Kurzzeit-wecker** benutzen, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist und die Kochzonen nicht in Betrieb sind. Das Display zeigt **00** an.

**Einschalten der Funktion:** Berühren

Sie **⌚**. Berühren Sie **+** oder **-** des Timers, um die Zeit einzustellen. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und 00 blinkt.

**Zum Ausschalten des Signaltons:**

Berühren Sie **⌚**.



Die Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb der Kochzonen.

## 6.12 Pause

Mit dieser Funktion werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe geschaltet.

Wenn diese Funktion eingeschaltet ist, werden alle anderen Symbole des Bedienfelds verriegelt.

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen.

### 1. Zum Aktivieren der Funktion :

Drücken Sie **||**.

**⏸** leuchtet. Die Kochstufe wird auf 1 reduziert.

### 2. Drücken Sie zum Ausschalten der Funktion **||**.

Die vorherige Heizstufe wird aktiviert.

## 6.13 Verriegelung

Sie können das Bedienfeld sperren, wenn Kochzonen eingeschaltet sind. So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.

**Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.**

**Einschalten der Funktion:** Berühren Sie **⏸**. **⏸** leuchtet 4 Sekunden auf. Der Timer bleibt eingeschaltet.

**Ausschalten der Funktion:** Berühren Sie **⏸**. Die vorherige Kochstufe wird angezeigt.



Diese Funktion wird auch ausgeschaltet, sobald das Kochfeld ausgeschaltet wird.

## 6.14 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Einschalten des Kochfelds.

**Einschalten der Funktion:** Schalten Sie das Kochfeld mit **⏸** ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie **⏸** 4 Sekunden lang. **⏸** leuchtet auf. Schalten Sie das Kochfeld mit **⏸** aus.

**Ausschalten der Funktion:** Schalten Sie das Kochfeld mit **⏸** ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie **⏸** 4 Sekunden lang. **⏸** leuchtet auf. Schalten Sie das Kochfeld mit **⏸** aus.

### Vorübergehendes Ausschalten der Funktion für einen einzelnen Kochvorgang:

Schalten Sie das Kochfeld mit **⏸** ein. **⏸** leuchtet auf.

Berühren Sie **⏸** 4 Sekunden lang.

**Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden ein.** Das Kochfeld kann jetzt bedient werden. Wenn Sie das Kochfeld mit **⏸** ausschalten, wird diese Funktion wieder eingeschaltet.

## 6.15 OffSound Control (Ein- und Ausschalten der Signaltöne)

Schalten Sie das Kochfeld aus. Berühren Sie **⏸** 3 Sekunden lang. Das Display wird ein- und ausgeschaltet. Berühren Sie **⏸** 3 Sekunden lang. Es wird **⏸** oder **⏸** angezeigt. Berühren Sie **+** des Timers zum Auswählen von:

- **⏸** - der Signalton ist ausgeschaltet
  - **⏸** - der Signalton ist eingeschaltet
- Ihre Einstellungen werden übernommen, sobald das Kochfeld automatisch ausgeschaltet wird.

Haben Sie die Funktion auf **⏸** eingestellt, ertönt der Signalton nur in folgenden Fällen:

- Bei der Berührung von **⏸**
- Nach Ablauf der für Kurzzeit-wecker eingestellten Zeit
- Nach Ablauf der für Countdown-Kurzzeitwecker eingestellten Zeit
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

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

Diese innovative automatische Funktion verbindet das Kochfeld mit einer speziellen Dunstabzugshaube. Das Kochfeld und die Dunstabzugshaube kommunizieren mit Hilfe von Infrarotsignalen. Die Drehzahl des

Lüfters wird automatisch eingestellt. Sie richtet sich nach dem eingestellten Modus und der Temperatur des heißesten Kochgeschirrs auf dem Kochfeld. Sie können den Lüfter auch manuell vom Kochfeld bedienen.



Bei den meisten Dunstabzugshauben ist das Fernsteuerungssystem werkseitig ausgeschaltet. Aktivieren Sie es, bevor Sie die Funktion einschalten. Weitere Informationen finden Sie in der Anleitung der Dunstabzugshaube.

### Automatische Bedienung der Funktion

Stellen Sie für den automatischen Betrieb der Funktion den Modus auf H1 – H6. Das Kochfeld ist standardmäßig auf H5 eingestellt. Die Dunstabzugshaube reagiert, wenn Sie das Kochfeld bedienen. Das Kochfeld misst die Temperatur des Kochgeschirrs automatisch und passt die Geschwindigkeit des Lüfters an.

### Automatikmodi

	Automatische Beleuchtung	Kochen <sup>1)</sup>	Braten <sup>2)</sup>
Modus H0	Aus	Aus	Aus
Modus H1	Ein	Aus	Aus
Modus H2 <sup>3)</sup>	Ein	Lüftergeschwindigkeit 1	Lüftergeschwindigkeit 1
Modus H3	Ein	Aus	Lüftergeschwindigkeit 1
Modus H4	Ein	Lüftergeschwindigkeit 1	Lüftergeschwindigkeit 1








	Automatische Beleuchtung	Kochen <sup>1)</sup>	Braten <sup>2)</sup>
Modus H5	Ein	Lüftergeschwindigkeit 1	Lüftergeschwindigkeit 2
Modus H6	Ein	Lüftergeschwindigkeit 2	Lüftergeschwindigkeit 3

1) Das Kochfeld erkennt, dass gekocht wird, und regelt die Lüftergeschwindigkeit je nach eingestelltem Automatikmodus.

2) Das Kochfeld erkennt, dass gebraten wird, und regelt die Lüftergeschwindigkeit je nach eingestelltem Automatikmodus.

3) Dieser Modus schaltet den Lüfter und die Beleuchtung ein und verlässt sich nicht auf die Temperatur.

### Ändern des Automatikmodus

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Drücken Sie  3 Sekunden lang. Das Display wird ein- und ausgeschaltet.
3. Drücken Sie  3 Sekunden lang, bis  oder  angezeigt wird.
4. Drücken Sie  wiederholt, bis  aufleuchtet.
5. Drücken Sie auf  des Timers, um einen Automatikmodus auszuwählen.







Schalten Sie den Automatikmodus der Funktion aus, um die Dunstabzugshaube direkt einzuschalten.



Wenn Sie das Garen beenden und das Kochfeld ausschalten, kann die Dunstabzugshaube noch über einen bestimmten Zeitraum laufen. Nach dieser Zeit schaltet das System den Lüfter automatisch aus. Während der folgenden 30 Sekunden kann der Lüfter nicht wieder eingeschaltet werden.

### Manuelle Bedienung der Lüftergeschwindigkeit

Sie können die Funktion auch manuell bedienen. Berühren Sie hierzu , wenn das Kochfeld eingeschaltet ist. Dies deaktiviert den Automatikbetrieb und Sie können die Lüftergeschwindigkeit manuell ändern. Durch Drücken von  erhöht sich die Lüftergeschwindigkeit um eine Stufe. Wenn Sie die Intensivstufe gewählt haben und  erneut drücken, wird die Lüftergeschwindigkeit auf 0 gesetzt und die Dunstabzugshaube deaktiviert. Berühren Sie , um die Lüftergeschwindigkeit 1 wieder einzustellen.



Zum Einschalten des Automatikbetriebs schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.

### Einschalten der Beleuchtung

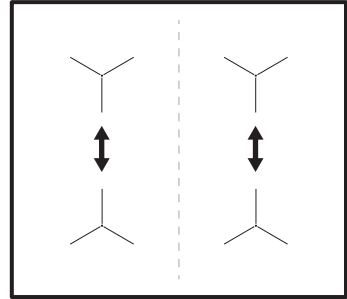
Sie können das Kochfeld so einstellen, dass die Beleuchtung automatisch eingeschaltet wird, wenn Sie das Kochfeld einschalten. Stellen Sie hierzu den Automatikmodus auf H1 – H6 ein.



Die Beleuchtung der Dunstabzugshaube schaltet sich 2 Minuten nach dem Ausschalten des Kochfelds aus.

## 6.17 Strommanagement-Funktion

- Die Kochzonen werden nach Position und Anzahl der Phasen im Kochfeld gruppiert. Siehe Abbildung.
- Jede Phase hat eine maximale Stromlast.
- Die Funktion teilt die Leistung auf Kochzonen auf, die an dieselbe Phase angeschlossen sind.
- Die Funktion wird aktiviert, wenn die Gesamtstromlast der an eine einzelne Phase angeschlossen Kochzonen überschritten wird.
- Die Funktion reduziert die Leistung der anderen Kochzonen, die an dieselbe Phase angeschlossen sind.
- Die Anzeige der Kochstufe der reduzierten Zonen wechselt zwischen zwei Stufen.



## 7. KOCHFELD – TIPPS UND HINWEISE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 7.1 Kochgeschirr



Bei Induktionskochzonen erzeugt ein starkes Elektromagnetfeld die Hitze im Kochgeschirr sehr schnell.



Benutzen Sie für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

### Kochgeschirrmaterial

- **geeignet:** Gusseisen, Stahl, Stahlemail, Edelstahl, Boden aus mehreren Schichten verschiedener Materialien (vom Hersteller als geeignet gekennzeichnet).
- **nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

### Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn:

- Wasser sehr schnell auf einer Kochzone kocht, die auf die höchste Erhitzungsstufe geschaltet ist.
- Ein Magnet auf den Boden des Kochgeschirrs zieht.



Der Boden des Kochgeschirrs muss so dick und flach wie möglich sein. Stellen Sie sicher, dass die Topfböden sauber sind, bevor Sie sie auf das Kochfeld stellen.

### Abmessungen des Kochgeschirrs

Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.

Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. Kochgeschirr mit einem Durchmesser kleiner als das Minimum erhält nur einen Teil der von der Kochzone erzeugten Leistung.

## 7.2 Mindestdurchmesser Kochgeschirr

Kochzone	Durchmesser des Kochgeschirrs (mm)	Leistung (W)
Hinten links	180 - 210	2300/3200
Hinten rechts	180 - 210	2300/3200

Kochzone	Durchmesser des Kochgeschirrs (mm)	Leistung (W)
Vorne rechts	180 - 210	2300/3200
Vorne links	180 - 210	2300/3200

## 7.3 Betriebsgeräusche

### Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche:

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet.
- Klicken: Elektrisches Umschalten.
- Zischen, Surren: Der Ventilator läuft.

**Die Geräusche sind normal und weisen nicht auf eine Störung hin.**

## 7.4 Öko Timer (Öko-Kurzzeitwecker)

Um Energie zu sparen, schaltet sich die Kochzonenheizung vor dem Signal des Kurzzeitmessers ab. Die Abschaltzeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Gardauer ab.

## 7.5 Beispiele für Kochanwendungen

Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und dem Energieverbrauch der Kochzone ist nicht linear. Bei einer höheren Kochstufe steigt der Energieverbrauch nicht proportional an. Das bedeutet, dass eine Kochzone, die auf eine mittlere Kochstufe eingestellt ist, weniger als die Hälfte ihrer maximalen Leistung verbraucht.



Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung für:	Dauer (Min.)	Tipps
 - 1	Warmhalten von gekochten Speisen.	nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1 - 3	Sauce Hollandaise, schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Von Zeit zu Zeit rühren.
2 - 3	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Mit einem Deckel garen.
3 - 5	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.
5 - 7	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Geben Sie ein paar Esslöffel Wasser hinzu. Überprüfen Sie die Wassermenge während des Prozesses.
7 - 9	Kartoffeln und anderes Gemüse dämpfen.	20 - 60	Den Boden des Topfes mit 1-2 cm Wasser bedecken. Überprüfen Sie während des Prozesses den Wasserstand. Lassen Sie den Deckel auf dem Topf.
7 - 9	Kochen Sie größere Mengen an Lebensmitteln, Eintopfgerichten und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.
9 - 12	Sanftes Braten: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Krapfen.	nach Bedarf	Bei Bedarf umdrehen.
12 - 13	Scharfes Braten, Rösti, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Bei Bedarf umdrehen.
14	Wasser kochen, Nudeln kochen, Fleisch anbraten (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		
	Kochen Sie große Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet.		

## 8. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 8.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.

- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.
- Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für das Glas.

## 8.2 Reinigen des Kochfelds

- **Sofort entfernen:** Geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, Salz, Zucker und Lebensmittel mit Zucker, sonst kann der Schmutz das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber





- schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
- **Entfernen, wenn das Kochfeld ausreichend kühl ist:** Kalksteinringe, Wasserringe, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbung. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- **Entfernen Sie glänzende metallische Verfärbung:** Benutzen Sie für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.

# 9. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH



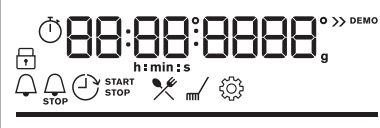
**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.






## 9.1 Bedienfeld





Sensorfelder des Bedienfelds				
				OK
Kurzzeitwecker	Fast Heat Up	Backofen- beleuchtung	Verriegelung	Bestätigen Sie die Ein- stellung

Wählen Sie eine Ofenfunktion, um den Backofen einzuschalten.

Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.



	Display mit der maximalen Anzahl wählbarer Funktionen.
---	--

Display-Anzeigen				
				
Verriegelung	Koch-Assistent	Reinigung	Einstellungen	Fast Heat Up

<b>Timer-Anzeigen:</b>				
------------------------	---	---	---	---


**Fortschrittsbalken** – für Temperatur, Zeit, Aufheizen oder Restwärme. ▬

## 9.2 Einstellungen











1. Drehen Sie den Schalter für die Ofenfunktionen, um das Menü aufzurufen .
2. Drehen Sie den Temperaturregler, um das Menü Einstellungen auszuwählen,  und drücken Sie **OK**.
3. Drehen Sie den Temperaturregler, um die gewünschte Position auszuwählen, und drücken Sie **OK**.

Position	Standardeinstellung	Einstellung	Optionen
1	Stunde	Uhrzeit	Tageszeit einstellen
2	4	Helligkeit	1-2-3- <b>4</b> -5
3	2	Tastentöne	1-Piepton/ <b>2-Klick</b> /3-kein(e)
4	2	Lautstärke	1-2-3-4
5	Aus	Uptimer	<b>EIN-AUS</b>
6	Ein	Backofenbeleuchtung	<b>EIN-AUS</b>
7	Aus	Schnellaufheizung	<b>EIN-AUS</b>
8	Ein	Erinnerungsfunktionen	<b>EIN-AUS</b>
9	Aus	Demomodus	Demo-Modus – nur für die Demonstration
10	fw	Softwareversion	Anzeige der Softwareversion
11	nein	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	<b>NEIN-JA</b>

## 9.3 Ofenfunktionen

Symbol	Ofenfunktion	Verwendung
	Aus-Position	Der Backofen ist ausgeschaltet.



Symbol	Ofenfunktion	Verwendung
	Heißluft	Zum Backen auf bis zu zwei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine um 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
	Ober-/Unterhitze	Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
	Frozen Foods	Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kroketten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
	Pizza Function	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
	Auftauen	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.
	Feuchte Umluft	Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklasse und des Ecodesigns (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß: IEC/EN 60350-1 . Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Allgemeine Empfehlungen zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, „Energie sparen“. Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Die Kochanleitungen finden Sie im Kapitel „Hinweise und Tipps“, Feuchte Umluft. Bei Verwendung dieser Funktion schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sekunden aus.
	Grillen	Zum Grillen flacher Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
	Heißluftgrillen	Zum Braten größerer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Auch zum Gratieren und Überbacken.
	Menu	So geben Sie den ein Menu: Kochunterstützung, Pyrolyse Reinigung, Einstellungen.

## 9.4 Ein- und Ausschalten des Backofens



**Je nach Modell besitzt Ihr Gerät Knopfsymbole, Anzeigen oder Kontrolllampen:**

- Die Anzeige leuchtet auf, wenn der Backofen aufheizt.
- Die Lampe leuchtet auf, während der Backofen in Betrieb ist.
- Das Symbol zeigt an, ob der Knopf eine der Kochzonen, Backofenfunktionen oder die Temperatur steuert.

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Ofenfunktion.
2. Drehen Sie zum Ausschalten des Backofens den Backofen-Einstellknopf auf Aus.

## 9.5 Aufheiz- und Restwärmeanzeige

Der Ventilator läuft weiter. Sobald Sie den Backofen ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Sie können es zum Essen warmhalten verwenden.

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur 10 Minuten vor Ablauf des Garvorgangs. Die Restwärme im Backofen wird weiterhin garen.


Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

## 9.6 Fast heat up

Der Fast Heat Up verringert die Aufheizzeit.



Legen Sie keine Speisen in den Ofen, wenn das Fast Heat Up eingeschaltet ist.

Um Fast Heat Up zu aktivieren, berühren Sie  auf dem Display.

## 9.7 Verriegelung




Die Tür wird verriegelt, wenn diese Funktion aktiviert ist.

### Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion.

Einschalten, wenn der Backofen in Betrieb ist – das eingestellte Garen wird fortgesetzt und das Bedienfeld ist verriegelt.

Einschalten, wenn der Backofen ausgeschaltet ist – der Backofen kann nicht eingeschaltet werden, das Bedienfeld ist verriegelt.



 – gedrückt


halten, um die Funktion einzuschalten.

Ein Signal ertönt.

 – gedrückt

halten, um sie auszuschalten.



3 x  – blinkt, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist.

## 9.8 Abschaltautomatik

Der Ofen wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit automatisch ausgeschaltet, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Backofentemperatur nicht ändern.

Temperatur (°C)	Abschaltzeit (Std.)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250 - Höchststufe	1,5

Drücken Sie nach der automatischen Abschaltung zum erneuten Einschalten des Backofens eine beliebige Taste.



Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen Backofenbeleuchtung, Dauer, Ende.

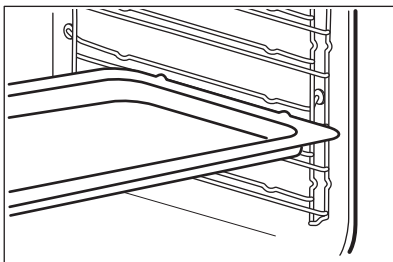
## 9.9 Kühlgebläse

Wenn der Backofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenoberflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Backofens läuft das Kühlgebläse weiter, bis der Ofen abgekühlt ist.

## 9.10 Einsetzen des Backofenzubehörs

### Auflaufpfanne:

Schieben Sie die Auflaufpfanne zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.



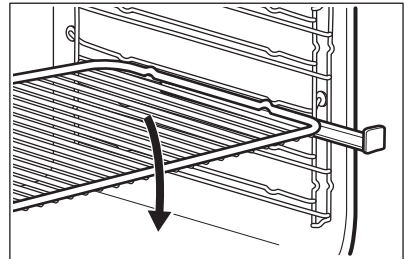
- Alle Zubehöerteile verfügen oben auf der rechten und linken Seite über kleine Vertiefungen zur Erhöhung der Sicherheit. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen.
- Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen gesichert.

## 9.11 Teleskopauszüge - Einsetzen des Backofenzubehörs

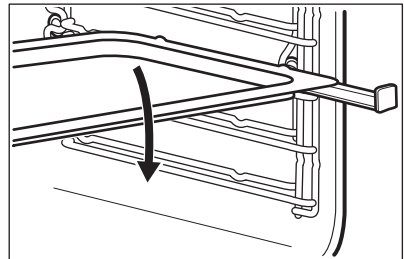


Bewahren Sie die Montageanleitung der Teleskopauszüge für die zukünftige Verwendung auf.

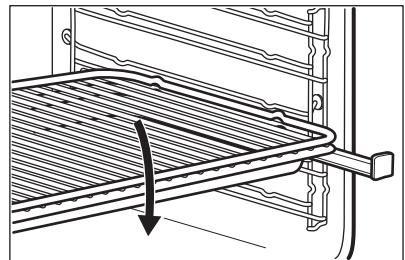
Die Teleskopauszüge erleichtern das Einsetzen und das Herausnehmen der Roste.



Setzen Sie den Kombirost so auf die Auszüge, dass die Füße nach unten zeigen.



Setzen Sie das Backblech oder das tiefe Blech auf die Auszüge.







Legen Sie den Kombirost auf das tiefe Blech. Setzen Sie den Kombirost und das tiefe Blech auf die Auszüge.

## 10. BACKOFEN - UHRFUNKTIONEN



### 10.1 Uhrfunktionen





**00:00** Impulse auf dem Display, wenn Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen.


Uhrfunktion	Gerät
 Kurzzeit-Wecker	Einstellen der Countdown-Zeit. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Backofenbetrieb. Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton.
 Kochzeit	Nach Ablauf des Timers ertönt ein akustisches Signal und die Ofenfunktion stoppt.
 Zeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder das Ende des Kochens.
 Uptimer	Max. 23 Std. 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Um den Uptimer ein- oder auszuschalten, wählen Sie: Menu, Einstellungen.

### 10.2 Einstellung: Uhrzeit



1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen, um in den Modus Menu  zu gelangen.
2. Drehen Sie den Temperaturregler auf Einstellungen , Uhrzeit.
3. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf, um die Uhr einzustellen.
4. Drücken Sie **OK**.

### 10.3 Einstellung: Kurzzeit-Wecker




1. Wenn der Backofen ausgeschaltet ist, drücken Sie . Wenn der Backofen eingeschaltet ist, drücken Sie  zweimal.

2. Im Display wird 0:00 und  angezeigt.
3. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf, um den Wert Kurzzeit-Wecker einzustellen.
4. Drücken Sie **OK**.
5. Der Timer startet umgehend.
6. Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie **OK** und drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position „Aus“.

### 10.4 Einstellung: Kochzeit

1. Drehen Sie den Knopf, um die Ofenfunktion auszuwählen und die Temperatur einzustellen.
2. Drücken Sie  wiederholt.
3. Im Display wird 0:00 und  angezeigt.
4. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf, um den Wert Kochzeit einzustellen.
5. Drücken Sie **OK**.
6. Der Timer startet umgehend.
7. Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie **OK** und drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position „Aus“.

### 10.5 Einstellung: Zeitvorwahl



1. Drehen Sie den Knopf, um die Ofenfunktion auszuwählen.
2. Drücken Sie  wiederholt.
3. Das Display zeigt die Uhrzeit  an START.
4. Drehen Sie den Temperaturregler, um die Startzeit einzustellen.
5. Drücken Sie **OK**.
6. Im Display wird Folgendes angezeigt: --:--  STOP.
7. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf, um die Endzeit einzustellen.
8. Drücken Sie **OK**.
9. Der Countdown des Timers beginnt zu der eingestellten Startzeit.

10. Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie **OK** und drehen Sie den

Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position „Aus“.



## 11. EINSTELLUNG: KOCH-ASSISTENT

**Koch-Assistent - Verwenden Sie diese Funktion, um ein Gericht schnell mit den Standardeinstellungen zuzubereiten:**

1. Drehen Sie den Schalter für die Ofenfunktionen, um das Menü aufzurufen .
2. Drehen Sie den Temperaturregler, um Kochunterstützung  auszuwählen, und drücken Sie **OK**.




3. Wählen Sie das Gericht aus und drücken Sie **OK**.
4. Legen Sie das Gericht in den Ofen und drücken Sie **OK**, um die Einstellung zu bestätigen.










## 12. KOCH-ASSISTENT MIT REZEPTEN











Legende	
	Vor der Auswahl des unterstützten Programms den Backofen 10 Minuten (180 °C) mit der Funktion Heißluft vorheizen.
	Einschubebene.
























- Die Temperatur für jedes unterstützte Rezept ist Standard und kann um etwa 10 Grad geändert werden.
- Die Dauer ist standardmäßig und kann um etwa 10 Minuten geändert werden.

Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie, ob das Gericht fertig ist.


















	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
<b>Rindfleisch</b> 				
<b>P1</b>	<b>Roastbeef, blutig</b>			85 Min.
<b>P2</b>	<b>Roastbeef, rosa</b>	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dicke Stücke	 <b>2; Backblech</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	95 Min.
<b>P3</b>	<b>Roastbeef, durch</b>			110 Min.
<b>P4</b>	<b>Steak, rosa</b>	180 - 220 g pro Stück; 3 cm dicke Scheiben	 <b>3; Bratform auf Kombirost; Backblech</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	15 Min.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P5	<b>Rinderbraten/geschmort</b> (Prime Rib, obere runde, dicke Flanke)	1,5 - 2 kg	 2; Bräter auf <b>Kombirost</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. Setzen Sie es in den Backofen ein.	180 Min.
P6	<b>Roastbeef, blutig LTC*</b>		 2; <b>Backblech</b> ; Bratform auf <b>Kombirost</b>	105 Min.
P7	<b>Roastbeef, rosa LTC*</b>	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dicke Stücke	Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	125 Min.
P8	<b>Roastbeef, durch</b>			170 Min.
P9	<b>Filet, blutig LTC*</b>		 2; <b>Backblech</b>	80 Min.
P10	<b>Filet, rosa LTC*</b>	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dicke Stücke	Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	95 Min.
P11	<b>Filet, durch LTC*</b>			125 Min.
<b>Kalb</b> 				
P12	<b>Kalbsbraten</b> (z. B. Schulter)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm dicke Stücke	 2; Bratform auf <b>Kombirost; Backblech</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. Setzen Sie es in den Backofen ein.	115 Min.
<b>Schweinefleisch</b> 				
P13	<b>Schweinebraten oder Schulter</b>	1,5 - 2 kg	 2; Bratform auf <b>Kombirost; Backblech</b> Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.	170 Min.
P14	<b>Pulled Pork LTC</b>	1,5 - 2 kg	 2; <b>Backblech</b> Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.	230 Min.
P15	<b>Lende, frisch</b>	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dicke Stücke	 2; Bratform auf <b>Kombirost; Backblech</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	105 Min.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P16	Rippchen	2 - 3 kg; roh, 2 - 3 cm dünne Ripp- chen	 <b>3; tiefe Pfanne</b> Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.	120 Min.
Lamm 				
P17	Lammkeule mit Knochen	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm dicke Stücke	  <b>2; Gebratenes auf Backblech</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. Setzen Sie es in den Backofen ein.	130 Min.
Geflügel 				
P18	Hähnchen, ganz	1 - 1,5 kg; frisch	 <b>2; Auflaufform auf Backblech;</b> <b>Kombirost mit tiefer Pfanne</b> auf Ebe- ne 1 zum Auffangen des Fettes Geben Sie 200 ml Wasser in den Bo- den des Garraums. Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.	60 Min.
P19	Halbes Hähnchen	0,5 - 0,8 kg	 <b>3; Backblech; Kombirost mit tiefer Pfanne</b> auf Ebene 1 zum Auffan- gen des Fetts. Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden, um ei- ne gleichmäßige Bräunung zu erzie- len.	50 Min.
P20	Hähnchen- brust	180 - 200 g pro Stück	 <b>2; Auflaufform auf Kombirost</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne.	65 Min.
P21	Hähnchen- schenkel, frisch	-	 <b>3; Backblech</b> Wenn Sie zuerst Hähnchenschenkel marinieren, stellen Sie die niedrigere Temperatur ein und garen Sie länger.	45 Min.
P22	Ente, ganz	1.5 - 2.5 kg	 <b>2; Bratform auf Gitterrost mit tiefem Topf</b> auf Ebene 1, um das Fett aufzufangen. Legen Sie das Fleisch in den Bräter. Beginnen Sie mit dem Kopf nach un- ten und drehen Sie sich nach der hal- ben Zeit um.	80 Min.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P23	Gans, ganz	4 - 5 kg	 2; <b>Kombirost</b> mit <b>tiefer Pfanne</b> auf Ebene 1, um das Fett aufzufangen. Legen Sie das Fleisch auf das tiefe Backblech. Beginnen Sie mit dem Kopf nach unten und drehen Sie nach der Hälfte der Garzeit.	110 Min.
<b>Sonstige</b> 				
P24	Hackbraten	1 kg	 2; <b>Gitterrost</b> mit Backpapier oder <b>Backblech</b>	70 Min.
 <b>Fisch</b>				
P25	Fisch, ge-grillt	0,5 - 1 kg pro Fisch	 2; <b>Backblech</b> Fisch mit Butter würzen und Ihre Lieblingsgewürze und Kräuter verwenden.	30 Min.
P26	Fischfilet	-	 3; Auflaufform auf <b>Kombirost</b>	40 Min.
<b>Süßes Backen/Desserts</b>   				
P27	Käsekuchen	-	 2;  Springform 28 cm auf <b>Kombirost</b>	100 Min.
P28	Apfelkuchen	-	  2; <b>Backblech</b>	60 Min.
P29	Apfelkuchen	-	 2;  Backform 26 cm auf <b>Kombirost</b>	55 Min.
P30	Apfelkuchen	-	 2;  Kuchenform 20 cm auf <b>Kombirost</b> Geben Sie 125 ml Wasser in den Boden des Garraums.	70 Min.
P31	Brownies	2 kg	 3; <b>Backblech</b>	30 Min.
P32	Schokoladenmuffins	-	 3; Muffinblech auf <b>Gitterrost</b> oder <b>Backblech</b> Geben Sie 150 ml Wasser in den Boden des Garraums.	20 Min.
P33	Brotkuchen	-	 2; Brotpfanne auf <b>Kombirost</b>	80 Min.
<b>Gemüse / Beilagen</b>   				



	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P34	Kartoffeln	1 kg	 2; <b>Backblech</b> Die geschnittenen Kartoffeln mit der Haut auf das Backblech <b>geben</b> .	50 Min.
P35	Wegdes	1 kg	 3; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet Kartoffeln in Stücke schneiden.	50 Min.
P36	Gegrilltes Gemüse	1 - 1,5 kg	 3; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet Gemüse in Stücke schneiden.	30 Min.
P37	Kroketten, gefroren	0,5 kg	 3; <b>Backblech</b>	30 Min.
P38	Pommes frites, gefroren	0,75 kg	 3; <b>Backblech</b>	30 Min.
<b>Gratins, Brot und Pizza</b>   				
P39	Lasagne / Nudelauflauf	1 - 1,5 kg	 3; Auflaufform oder gefettete Schale auf <b>Kombirost</b>	60 Min.
P40	Kartoffelgratin	1 - 1,5 kg	 1; Auflaufform auf <b>Kombirost</b>	65 Min.
P41	Pizza frisch, dünn	-	 2; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet oder <b>gefettet</b> Geben Sie 100 ml Wasser auf den Boden des Garraums.	20 Min.
P42	Pizza frisch, dick	-	  2; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet oder <b>gefettet</b>	25 Min.
P43	Quiche	-	 2; Backform auf <b>Kombirost</b>	45 Min.
P44	Baguette/ Ciabatta/ Weißbrot	0,8 kg	 3; <b>Backblech</b> Für Weißbrot mehr Zeit nötig.	30 Min.
P45	Alle Getreide/Roggen/ dunkles Brot, alle Getreide	1 kg	  2; <b>Backblech</b> mit Backpapier oder gefettetem <b>Backblech ausgekleidet</b> ; Laiblech auf <b>Kombirost</b> Geben Sie 150 ml Wasser in den Boden des Garraums.	60 Min.

## 13. BACKOFEN – HINWEISE UND TIPPS



**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.



Die Temperaturen und  
Backzeiten in den Tabellen  
sind nur Richtwerte. Sie sind  
abhängig von den Rezepten,  
der Qualität und der Menge  
der verwendeten Zutaten.

### 13.1 Allgemeine Informationen

Die Einschubebenen werden vom Boden  
des Backofens aus gezählt.

Das Gerät ist mit einem exklusiven  
Umluft- und Dampfsystem zur Regelung  
der Luftzirkulation und des  
Dampfkreislaufs ausgerüstet. Mit diesem  
System macht das Garen mit Dampf Ihre  
Speisen innen weich und außen  
knusprig. Gardauer und  
Energieverbrauch werden dabei auf ein  
Minimum reduziert.

Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder  
an den Glastüren niederschlagen. Das  
ist normal. Stehen Sie beim Öffnen der  
Tür während des Betriebs stets in  
sicherer Entfernung zum Gerät. Um die  
Kondensation zu reduzieren, heizen Sie  
das Gerät immer 10 Minuten vor dem  
Garen vor.

Wischen Sie das Gerät nach jedem  
Gebrauch mit einem Tuch trocken.

Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf  
den Backofenboden und bedecken Sie  
das Kochgeschirr nicht mit  
Aluminiumfolie. Dies könnte das  
Garergebnis beeinträchtigen und die  
Emailbeschichtung beschädigen.

### 13.2 Backen

Nutzen Sie, wenn Sie zum ersten Mal  
backen, die niedrigere Temperatur.

Sie können die Backzeit um 10 - 15  
Minuten verlängern, wenn Kuchen auf  
mehreren Ebenen gebacken werden.

Höhenunterschiede bei Kuchen und  
Gebäck können zu unterschiedlicher  
Bräunung führen. Im Fall einer  
unterschiedlichen Bräunung ist es nicht  
notwendig die Temperatur zu ändern.  
Die Unterschiede gleichen sich während  
des Backens aus.

Die Backbleche im Ofen können sich  
beim Backen verformen. Nachdem die  
Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die  
Verformung wieder auf.

### 13.3 Backen von Kuchen

Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4  
der Backzeit abgelaufen ist.

Wenn Sie zwei Backbleche gleichzeitig  
nutzen, lassen Sie eine Ebene  
dazwischen frei.

### 13.4 Garen von Fleisch und Fisch

Setzen Sie bei Speisen mit hohem  
Fettgehalt eine Brat- und Fettpfanne ein,  
damit keine hartnäckigen Flecken im  
Backofen verbleiben.

Lassen Sie das Fleisch vor dem  
Anscheiden etwa 15 Minuten ruhen,  
damit der Fleischsaft nicht ausläuft.

Um die Rauchbildung beim Braten im  
Backofen zu vermindern, geben Sie  
etwas Wasser in die Brat- und  
Fettpfanne. Um die Kondensierung des  
Rauchs zu vermeiden, geben Sie jedes  
Mal, wenn das Wasser verdampft ist,  
erneut Wasser in die Brat- und  
Fettpfanne.

## 13.5 Backtipps

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist nicht ausreichend gebacken.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Stellen Sie den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene.
Der Kuchen fällt zusammen und ist noch teigig oder mit Wasserstreifen durchzogen.	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Backofentemperatur ein.
	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine längere Backzeit und eine niedrigere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine höhere Backofentemperatur ein.
	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine kürzere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine längere Backzeit und eine niedrigere Backofentemperatur ein.
	Der Kuchenteig ist nicht gleichmäßig verteilt.	Verteilen Sie beim nächsten Mal den Kuchenteig gleichmäßiger auf dem Backblech.
Der Kuchen ist nach der im Rezept angegebenen Backzeit nicht fertig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine etwas höhere Backofentemperatur ein.

## 13.6 Garzeiten

Die Garzeiten hängen von der Art des Garguts, seiner Konsistenz und der Menge ab.

Beobachten Sie den Garfortschritt. Finden Sie heraus, welche

Geräteeinstellungen (Garstufe, Gardauer usw.) für Ihr Kochgeschirr, Ihre Rezepte und die von Ihnen zubereiteten Garmengen am besten geeignet sind.

## 13.7 Feuchtes Backen mit Ventilator

Brot und Pizza

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Buns	180	20 - 30	3
Pizza, gefroren, 350 g	210	20 - 30	3

## Kuchen auf dem Backblech

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Biskuitrolle	180	20 - 30	3
Brownie	180	25 - 35	3

## Kuchen in Form

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Soufflé	200	25 - 30	3
Biskuitboden	180	20 - 30	3
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	170	30 - 40	3

## Fisch

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Fisch in Beuteln, 300 g	180	25 - 35	3
Fisch, 200 g	180	20 - 30	3
Fischfilet, 300 g	180	30 - 35	3

## Fleisch

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Fleisch im Beutel, 250 g	200	30 - 40	3
Fleischspieße, 500 g	200	25 - 30	3

## Kleine Backwaren

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Plätzchen	180	25 - 35	3
Makronen	180	30 - 40	3
Muffins	170	20 - 30	3
Cracker, pikant	180	25 - 30	3
Mürbeteigplätzchen	150	25 - 35	3
Tartelettes	170	20 - 30	3

## Vegetarisch

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Gemischtes Gemüse im Beutel, 400 g	180	20 - 30	3
Omelett	170	25 - 35	3
Gemüse auf Backblech, 700 g	190	25 - 30	3

### 13.8 Tipps zum Braten

Benutzen Sie hitzebeständiges Geschirr.

Braten Sie mageres Fleisch abgedeckt (Sie können Aluminiumfolie verwenden).

Braten Sie große Fleischstücke direkt im Blech oder auf dem Kombirost über dem Blech.

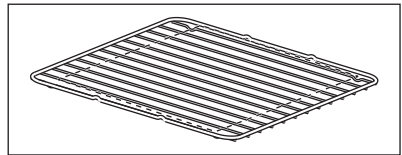
Geben Sie etwas Wasser ins Blech, um zu verhindern, dass das herabtropfende Fett brennt.

Drehen Sie den Braten nach 1/2 - 2/3 der Gardauer.

Braten Sie Fleisch und Fisch in großen Stücken (1 kg oder mehr).

Beträufeln Sie die Fleischstücke mit dem eigenen Saft während des Bratens.

- **Grillen Sie immer bei maximaler Temperatureinstellung.**
- Schieben Sie den Rost gemäß den Empfehlungen in der Grilltabelle in die entsprechende Einschubebene.
- Schieben Sie zum Auffangen von Fett die Brat- und Fettpfanne immer in die erste Einschubebene.
- Grillen Sie nur flache Fleisch- oder Fischstücke.



Der Grillbereich befindet sich in der Mitte des Rostes.

### 13.9 Grillen, Allgemeines



**WARNUNG!**

Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

### 13.10 Informationen für Prüfinstitute

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Zubehör	Einschubebene
Törtchen (20 Stück/ Blech)	Ober-/Unterhitze	170	20 - 30	Backblech	3
Törtchen (20 Stück/ Blech)	Heißluft	150	20 - 35	Backblech	3
Törtchen (20 Stück/ Blech)	Heißluft	150	20 - 40	Backblech	1 / 4

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Zubehör	Einschubebene
Apfelkuchen, 2 Formen (ø 20 cm) auf dem Rost, diagonal versetzt	Ober-/Unterhitze	180	70 - 90	Gitter	1
Apfelkuchen, 2 Formen (ø 20 cm) auf dem Rost, diagonal versetzt	Heißluft	160	70 - 90	Gitter	2
Apfelkuchen, 2 Formen (ø 20 cm) auf dem Rost, diagonal versetzt	Pizzastufe	170	70 - 90	Gitter	1
Biskuit (fettfrei), 1 Form (ø 26 cm) auf dem Rost	Ober-/Unterhitze	160	30 - 45	Gitter	3
Biskuit (fettfrei), 1 Form (ø 26 cm) auf dem Rost	Heißluft	150	30 - 45	Gitter	2
Biskuit (fettfrei), 1 Form (ø 26 cm) auf dem Rost	Heißluft	150	30 - 50	Gitter	1 / 4
Butterkekse/Feingebäck	Heißluft	140	20 - 35	Backblech	3
Butterkekse/Feingebäck	Heißluft	140	25 - 45	Backblech	1 / 4
Butterkekse/Feingebäck	Ober-/Unterhitze	160	20 - 35	Backblech	3
Toast	Grillen	Max	5 - 9	Gitter	4
Hamburger aus Rindfleisch	Grillen	Max	15 - 20 erste Seite 10 - 15 zweite Seite	Rost/Fettpfanne	4

## 14. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

## 14.1 Hinweise zur Reinigung



### Reinigungs- mittel

Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofaser Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.

Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.



### Täglicher Ge- brauch

Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.

Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofaser Tuch ab.



### Zubehör

Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofaser Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

## 14.2 Benutzung: Pyrolytische Reinigung



### VORSICHT!

Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen und die herausnehmbaren Einhänggitter.



### VORSICHT!

Verwenden Sie das Kochfeld nicht gleichzeitig mit der Pyrolyse-Funktion. Andernfalls kann der Backofen beschädigt werden.



### WARNUNG!



Es besteht das Risiko von Verbrennungen.



Starten Sie die Pyrolyse nicht, wenn Sie die Backofentür nicht vollständig geschlossen haben. In einigen Modellen zeigt das Display „C3“ an, wenn dieser Fehler auftritt.




Während der Reinigung ist die Backofenlampe ausgeschaltet.

1. Drehen Sie den Schalter für die Ofenfunktionen, um das Menü aufzurufen .
2. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf Reinigung  und drücken Sie OK zur Bestätigung .

Option	Beschreibung
C1 - Leichte Reinigung	1 Std. 30 Min.

C2 - Normale Reinigung	2 Std.
C3 - Gründliche Reinigung	2 Std. 30 Min.

3. Drehen Sie den Temperaturregler, um das Reinigungsprogramm auszuwählen, und drücken Sie **OK** zur Bestätigung.
4. Drücken Sie **OK**, um die Reinigung zu starten.
5. Drehen Sie nach der Reinigung den Knopf für die Backofenfunktionen in die Aus-Position.
6. Die Tür verriegelt sofort. Bis die Tür entriegelt wird, zeigt das Display Folgendes an: .
7. Wenn der Backofen abgekühlt ist, wird die Tür automatisch entriegelt.

### 14.3 Erinnerungsfunktion Reinigen

Der Backofen erinnert Sie daran, wann der Backofen gereinigt werden muss: pyrolytische Reinigung.

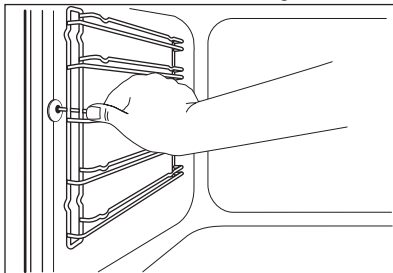
 - blinkt im Display 5 Sek. nach jedem Ein- und Ausschalten des Backofens.

Um die Erinnerung zu deaktivieren, rufen Sie das Menü auf und wählen Sie Einstellungen, Erinnerungsfunktion Reinigen.

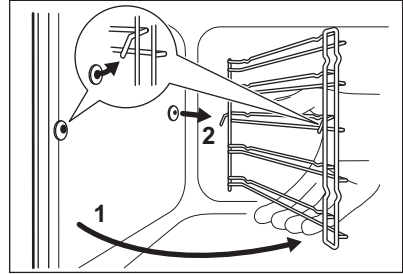
### 14.4 Entfernen der Einhängegitter


Entfernen Sie zur Reinigung des Backofens die Einhängegitter.

1. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.




2. Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus.



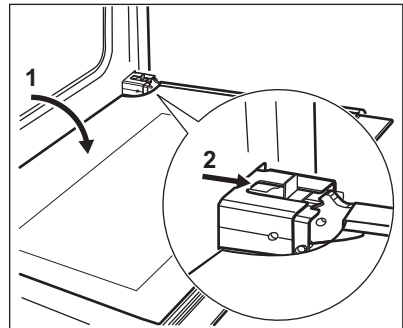
 Die Haltestifte der Teleskopauszüge müssen nach vorne zeigen.

Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

 **VORSICHT!**  
Achten Sie darauf, dass der längere Befestigungsdraht vorne ist. Die Enden der beiden Drähte müssen nach hinten zeigen. Eine fehlerhafte Montage kann die Emaille beschädigen.

### 14.5 Abnehmen der Backofentür

Um die Reinigung zu erleichtern, können Sie die Backofentür abnehmen.



1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Drücken Sie den Schieber, bis Sie ein Klicken hören.
3. Schließen Sie die Tür, bis der Schieber einrastet.



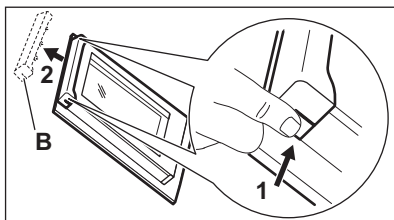
- Hängen Sie die Tür aus.  
Um die Tür zu entfernen, ziehen Sie sie erst aus der einen und dann aus der anderen Seite heraus.

Nach der Reinigung muss die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder eingebaut werden. Achten Sie darauf, dass die Tür beim Einsetzen hörbar einrastet. Drücken Sie nötigenfalls kräftig gegen die Tür.

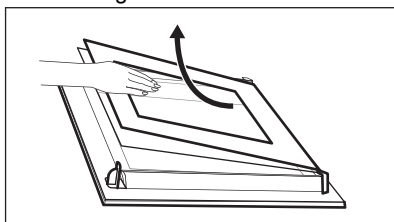
## 14.6 Abnehmen und Reinigen der Türglasscheiben

**i** Das Türglas Ihres Geräts kann sich in Art und Form von den Beispielen in diesen Abbildungen unterscheiden. Auch die Anzahl der Scheiben kann variieren.

- Fassen Sie die Türabdeckung B an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Kippverschluss zu lösen.



- Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorne, um sie abzunehmen.
- Fassen Sie die Türgläser nacheinander am oberen Rand an. Ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.



- Reinigen Sie die Glasscheiben.  
Zum Anbringen der Glasscheiben, führen Sie die Schritte zum Ausbau in umgekehrter Reihenfolge aus.

## 14.7 Austauschen der Lampe



### WARNUNG!

Stromschlaggefahr.  
Die Lampe kann heiß sein.

- Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.
- Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.
- Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.



### VORSICHT!

Halten Sie die Halogenlampe stets mit einem Tuch, um zu verhindern, dass Fettrückstände auf der Lampe verbrennen.

## Backofenlampe an der Rückwand



Die Glasabdeckung der Backofenlampe befindet sich an der Rückwand des Backofinnenraums.

- Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn, und nehmen Sie sie ab.
- Reinigen Sie die Glasabdeckung.
- Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Backofenlampe. Verwenden Sie eine Backofenlampe mit der gleichen Leistung.
- Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

## 14.8 Herausnehmen der Schublade



### WARNUNG!

Bewahren Sie keine entflammaren Materialien wie Reinigungsmaterial, Plastiktüten, Ofenhandschuhe, Papier oder Reinigungs sprays usw. in der Schublade auf. Diese Schublade kann heiß werden, wenn der Backofen in Betrieb ist. Andernfalls besteht Feueregefahr!

Die Schublade unterhalb des Backofens lässt sich zur leichteren Reinigung herausnehmen.

1. Ziehen Sie die Schublade bis zum Anschlag heraus.
2. Heben Sie die Schublade etwas an, sodass sie schräg nach oben aus den Führungen gehoben werden kann.

Führen Sie zum Einsetzen der Schublade die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

## 15. FEHLERSUCHE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 15.1 Was zu tun ist, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Problembesehung
Sie können das Gerät nicht aktivieren.	Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
Sie können das Gerät nicht aktivieren.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine qualifizierte Elektrofachkraft.
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Sie haben 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, ertönt ein akustisches Signal.	Sie haben etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld ① gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von dem Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Zone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war.	Wenn die Kochzone lange genug betrieben wurde, um heiß zu sein, wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundenzentrum.
Die automatische Aufheizfunktion funktioniert nicht.	Die Kochzone ist heiß.	Lassen Sie die Kochzone abkühlen.
Die automatische Aufheizfunktion funktioniert nicht.	Die höchste Kochstufe ist eingestellt.	Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Funktion.
Die Kochstufe schaltet zwischen zwei Stufen hin und her.	Die Leistungsbegrenzungsfunktion ist eingeschaltet.	Siehe Kapitel „Kochfeld – Täglicher Gebrauch“.
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Die Signale sind ausgeschaltet.	Schalten Sie die Signale ein. Siehe Kapitel „Kochfeld – Täglicher Gebrauch“.
 wird im Kochfeld-Display angezeigt.	Die Abschaltautomatik ist in Betrieb.	Schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.
 wird im Kochfeld-Display angezeigt.	Die Kindersicherung oder die Tastensperre ist eingeschaltet.	Siehe Kapitel „Kochfeld – Täglicher Gebrauch“.
 wird im Kochfeld-Display angezeigt.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.	Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.
 wird im Kochfeld-Display angezeigt.	Das Kochgeschirr ist nicht geeignet.	Verwenden Sie passendes Kochgeschirr. Siehe Kapitel „Kochfeld – Tipps und Hinweise“.
 wird im Kochfeld-Display angezeigt.	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe Kapitel „Kochfeld – Tipps und Hinweise“.
 wird im Kochfeld-Display angezeigt.	Das Kochgeschirr bedeckt das Kreuz / Quadrat nicht.	Decken Sie das Kreuz / Quadrat vollständig ab.

<b>Störung</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Problembeseitigung</b>
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhrzeit ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die erforderlichen Einstellungen sind nicht eingestellt.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Abschaltautomatik ist aktiviert.	Siehe „Abschaltautomatik“.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe „Verwendung der Kindersicherung“.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Ersetzen Sie die Lampe.
Es dauert zu lange, die Speisen zu garen, oder sie garen zu schnell.	Die Temperatur ist zu niedrig oder zu hoch.	Stellen Sie bei Bedarf die Temperatur ein. Beachten Sie die Hinweise in der Bedienungsanleitung.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder.	Sie haben das Gericht zu lange im Backofen gelassen.	Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen.
Im Backofen-Display erscheint „F102“.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sie haben die Tür nicht vollständig geschlossen.</li> <li>• Die Türverriegelung ist defekt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schließen Sie die Tür vollständig.</li> <li>• Schalten Sie den Backofen mit der Haussicherung oder dem Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein.</li> <li>• Wenn das Display wieder „F102“ anzeigt, wenden Sie sich an den Kundendienst.</li> </ul>
Im Backofen-Display erscheint „00:00“.	Es gab einen Stromausfall.	Stellen Sie die Uhrzeit ein.
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in dieser Tabelle aufgeführt ist.	Es liegt eine elektrische Störung vor.	Schalten Sie das Gerät mit der Haussicherung oder dem Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.

## 15.2 Service-Daten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am vorderen Rahmen des Garraums des Geräts. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

<b>Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:</b>	
Modell (MOD.):	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Seriennummer (S.N.)	.....

## 16. ENERGIEEFFIZIENZ

### 16.1 Produktinformationen für Kochfelder gemäß EU 66/2014

Modellbezeichnung	CIB6490APB	
Kochfeldtyp	Kochfeld im freistehenden Herd	
Anzahl der Kochfelder	4	
Heiztechnik	Induktion	
Durchmesser der kreisförmigen Kochfelder (Ø)	Vorne links	21,0 cm
	Hinten links	21,0 cm
	Vorne rechts	21,0 cm
	Hinten rechts	21,0 cm
Energieverbrauch pro Kochfeld (EC electric cooking)	Vorne links	176,0 Wh/kg
	Hinten links	181,0 Wh/kg
	Vorne rechts	193,0 Wh/kg
	Hinten rechts	179,0 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)	182,3 Wh/kg	

IEC/EN 60350-2 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 2: Kochfelder – Verfahren zur Messung der Leistung.

### 16.2 Kochfeld - Energie sparen

Sie können Energie beim täglichen Kochen sparen, wenn Sie den folgenden Hinweisen folgen.

- Wenn Sie Wasser erhitzen, verwenden Sie nur die Menge, die Sie benötigen.
- Legen Sie nach Möglichkeit immer Deckel auf das Kochgeschirr.
- Stellen Sie das Kochgeschirr direkt in die Mitte der Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten oder zum Schmelzen.

## 16.3 Produktinformation für Backöfen und Produktinformationsblatt

Name des Lieferanten	AEG
Modellbezeichnung	CIB6490APB 940002993
Energieeffizienzindex	81.4
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	0.98 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.70 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Volumen	73 l
Art des Backofens	Backofen im freistehenden Herd
Masse	58.3 kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 1: Stufen, Backöfen, Dampföfen und Grills – Methoden zur Leistungsmessung.

### 16.4 Backofen - Energiesparen



Das Gerät verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür geschlossen ist, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Gerätetür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie, wenn möglich, das Gerät vor dem Garvorgang nicht vor.

Wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten, halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich.

#### Garen mit Heißluft

Nutzen Sie, wenn möglich, die Garfunktionen mit Heißluft, um Energie zu sparen.

#### Restwärme

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Gerätetemperatur mindestens 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme im Gerät wird der Garvorgang fortgesetzt.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

#### Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten.

#### Feuchte Umluft

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

## 17. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

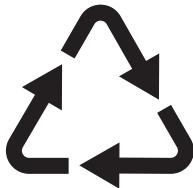
### Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also **nicht** in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreter (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

### Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die

entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

### Rücknahmepflichten der Vertreter in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreter von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreter müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreter Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank),

Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

**Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien**

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher

zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

Electrolux Appliances AB - Contact  
Address: Al. Powstańców Śląskich 26,  
30-570 Kraków, Poland









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



867363798-A-322022



**AEG**