

USER MANUAL



INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	6
3. MONTAGE.....	9
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	12
5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	13
6. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH.....	13
7. KOCHFELD – TIPPS UND HINWEISE.....	16
8. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE.....	18
9. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH	18
10. BACKOFEN - UHRFUNKTIONEN.....	21
11. BACKOFEN - VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	22
12. BACKOFEN – HINWEISE UND TIPPS.....	24
13. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE.....	34
14. FEHLERSUCHE.....	37
15. ENERGIEEFFIZIENZ.....	40
16. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	42

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



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

www.registreaeg.com



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

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 H05VV-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.
- 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 Kontaktöffnungsweite 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.



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.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- 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 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 .

2.6 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

2.7 Entsorgung



WARNUNG!
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



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

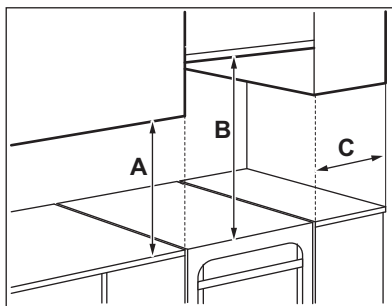
3.1 Standort des Geräts



Installieren Sie den Herd nicht in der Nähe des Waschbeckens oder des Schrankes mit Waschbecken. Feuchtigkeit / Wassertropfen können zwischen der Seitenwand und dem Schrank eindringen und mit der Zeit die Farbe der Seitenwand beschädigen.

Sie können Ihr freistehendes Gerät mit Schränken an einer oder zwei Seiten und in der Ecke installieren.

Die Mindestabstände für die Montage sind der Tabelle zu entnehmen.



Mindestabstände

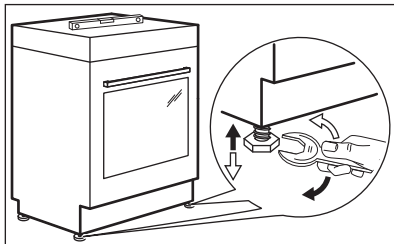
Abmessungen	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Technische Daten

Spannung	230 V
Frequenz	50 - 60 Hz
Geräteklasse	1

Abmessungen	mm
Höhe	858
Breite	500
Tiefe	600

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

Stellen Sie die richtige Höhe und Fläche für das Gerät ein, bevor Sie den Kippschutz anbringen.



VORSICHT!

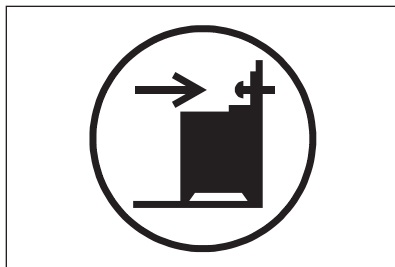
Stellen Sie sicher, dass Sie den Kippschutz in der richtigen Höhe anbringen.



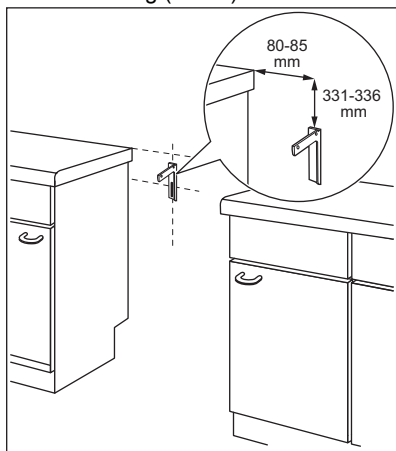
Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche hinter dem Gerät eben ist.

Sie müssen den Kippschutz installieren. Wenn Sie ihn nicht installieren, kann das Gerät kippen.

Ihr Gerät hat das auf dem Bild gezeigte Symbol (falls zutreffend), um Sie an die Installation des Kippschutzes zu erinnern.



1. Installieren Sie den Kippschutz 331 - 336 mm unterhalb von der Oberseite des Geräts und 80 - 85 mm von der Seite des Geräts in das kreisförmige Loch einer Halterung. Schrauben Sie ihn in das feste Material oder verwenden Sie eine geeignete Verstärkung (Wand).



2. Sie finden das Loch auf der linken Seite auf der Rückseite des Geräts. Heben Sie die Vorderseite des Geräts an und stellen Sie es in die Mitte des Raums zwischen den angrenzenden Küchenmöbeln. Wenn der Abstand zwischen den

Arbeitsschränken größer als die Breite des Geräts ist, müssen Sie das Seitenmaß anpassen, um das Gerät zu zentrieren.

- i** Wenn Sie die Abmessungen des Herds geändert haben, müssen Sie die Kippschutzanbringung korrekt ausrichten.



VORSICHT!
Wenn der Abstand zwischen den Arbeitsschränken größer als die Breite des Geräts ist, müssen Sie das Seitenmaß auf die Mitte des Geräts einstellen.

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.



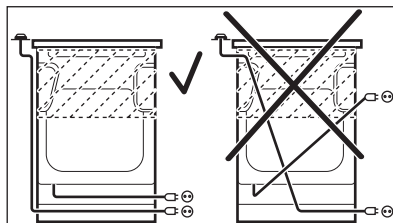
WARNUNG!
Bevor Sie das Netzkabel an die Klemme anschließen, messen Sie die Spannung zwischen den Phasen im Hausnetz. Schauen Sie dann auf das Anschlussetikett auf der Rückseite des Geräts, um die richtige elektrische Installation durchzuführen. Diese Reihenfolge der Schritte verhindert Installationsfehler und Schäden an den elektrischen Komponenten des Geräts.

Einsetzbare Kabeltypen für verschiedene Phasen:

Phase	Mindestdurchmesser des Kabels
1	3 x 10,0 mm ²
3 mit Nullleiter	5 x 1,5 mm ²

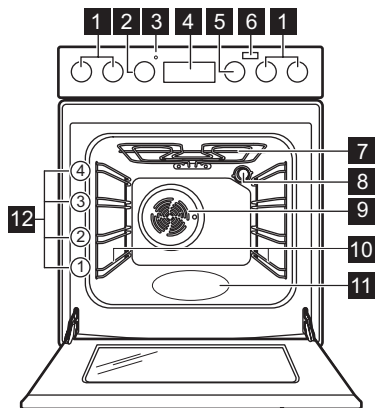


WARNUNG!
Das Netzkabel darf den in der Abbildung schattierten Teil des Geräts nicht berühren.



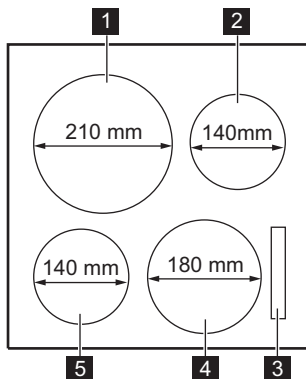
4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Gesamtansicht



- 1** Kochfeld-Einstellknöpfe
- 2** Temperaturwahlknopf
- 3** Temperaturanzeige/-symbol
- 4** Elektronischer Programmspeicher
- 5** Backofen-Einstellknopf
- 6** Taste „Plus Dampf“
- 7** Heizelement
- 8** Lampe
- 9** Ventilator
- 10** Einschubschienen, herausnehmbar
- 11** Garraumvertiefung
- 12** Einschubebenen

4.2 Anordnung der Kochflächen



- 1** Induktionskochzone 2300 W, mit PowerBoost 3600 W
- 2** Induktionskochzone 1400 W, mit PowerBoost 2500 W
- 3** Anzeige
- 4** Induktionskochzone 1800 W, mit PowerBoost 2800 W
- 5** Induktionskochzone 1400 W, mit PowerBoost 2500 W

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**
Mit den Teleskopschienen können Sie die Einhängegitter leichter einsetzen und entfernen.
- **Aufbewahrungsschublade**
Die Aufbewahrungsschublade befindet sich unter dem Garraum des Backofens.

5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

5.1 Erste Reinigung

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


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 Einstellen der Uhrzeit

Die Uhrzeit muss vor der Inbetriebnahme des Backofens eingestellt werden.

Die Anzeige  blinkt, wenn Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen, nach einem Stromausfall und wenn der Timer nicht eingestellt ist.


Stellen Sie die Uhrzeit mit  oder  ein.

Nach etwa 5 Sekunden hört die Anzeige auf zu blinken und zeigt die eingestellte Uhrzeit an.

5.3 Ändern der Uhrzeit



Sie können die Uhrzeit nicht ändern, wenn eine der Funktionen in Betrieb ist.

Drücken Sie  wiederholt, bis die Anzeige für die Uhrzeit-Funktion blinkt. Zum Einstellen einer neuen Uhrzeit siehe „Einstellen der Uhrzeit“.

5.4 Versenkbare Knöpfe





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

5.5 Aufheizen

Heizen Sie den leeren Backofen vor der ersten Inbetriebnahme auf.



Bezüglich der Funktion: SteamBake Siehe Kapitel „Backofen - Täglicher Gebrauch“, „Einschalten der Funktion: SteamBake“.

1. Stellen Sie die Funktion  und die maximale Temperatur ein.
2. Lassen Sie den Backofen 1 Stunde lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion . Stellen Sie die maximale Temperatur ein. Die Höchsttemperatur für diese Funktion beträgt 210 °C.
4. Lassen Sie den Backofen 15 Minuten lang eingeschaltet.
5. Stellen Sie die Funktion  ein, drücken Sie: Plus Dampf . Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
6. Lassen Sie den Backofen 15 Minuten lang eingeschaltet.
7. Schalten Sie den Backofen aus und lassen Sie ihn abkühlen.

Zubehör kann heißer als gewöhnlich werden. Der Backofen kann Geruch und Rauch verströmen. Stellen Sie sicher, dass die Luftzirkulation im Raum ausreichend ist.

6. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

6.1 Kochstufe

Symbole	Funktion
0	Aus-Position
P	PowerBoost
1 - 9	Kochstufen



Verwenden Sie die Restwärme, um den Energieverbrauch zu senken. Schalten Sie die Kochzone ca. 5 – 10 Minuten vor Ende des Garvorgangs aus.

Drehen Sie den Einstellknopf der ausgewählten Zone auf die gewünschte Kochstufe.

Drehen Sie den Knopf in die Aus-Position, um den Garvorgang abzuschließen.

6.2 Anzeige der Kochstufen

Display	Beschreibung
	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
/	Die Kochzone ist eingeschaltet. Der Punkt zeigt eine Änderung um eine halbe Kochstufe an.
	Automatisches Aufheizen ist eingeschaltet.
	PowerBoost ist eingeschaltet.
+ Zahl	Eine Störung ist aufgetreten.
	OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige): Weitergaren/Warmhalten/Restwärme.
	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.



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 Automatische Abschaltung

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

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet,
- 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 - 2	6 Std
3 - 4	5 Std
5	4 Std
6 - 9	1,5 Stunden

6.5 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 auf die höchste Kochstufe um.

Einschalten der Funktion für eine Kochzone: Drehen Sie den Knopf einer Kochzone in die Position .  leuchtet im Display.

Ausschalten der Funktion: Drehen Sie den Knopf einer Kochzone in die Position Aus.





6.6 Ankochautomatik

Wenn Sie diese Funktion aktivieren, erhalten Sie in kürzerer Zeit die erforderliche Kochstufe. Die Funktion stellt für einige Zeit die höchste Kochstufe ein und verringert sich dann auf die richtige Kochstufe.



Um die Funktion einzuschalten, muss die Kochzone kalt sein.


Einschalten der Funktion für eine Kochzone: Drehen Sie den Einstellknopf im Uhrzeigersinn auf die höchste Stufe.

 leuchtet. Drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn in eine der Positionen unter 9 und drehen Sie ihn dann wieder auf 9 zurück.  ändert sich auf . Stellen Sie die gewünschte Kochstufe sofort zwischen 1 und 8 ein. Die Kochstufe wird angezeigt. Nach 6 Sekunden leuchtet  wieder. Die Kochzone ist auf die höchste Kochstufe gestellt. Nach einiger Zeit schaltet die Kochzone wieder auf die eingestellte Kochstufe um.

Ausschalten der Funktion: Drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn auf .

6.7 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Einschalten des Kochfelds.

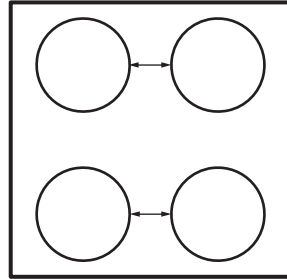
Einschalten der Funktion: Drehen Sie den Einstellknopf der Kochzone hinten links und vorne rechts gleichzeitig entgegen dem Uhrzeigersinn. Das Display zeigt  an.

Ausschalten der Funktion: Drehen Sie den Einstellknopf der Kochzone hinten links und vorne rechts wieder gleichzeitig entgegen dem Uhrzeigersinn.

6.8 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	Mindestdurchmesser des Kochgeschirrs (mm)
Hinten links	180
Hinten rechts	125

Kochzone	Minstdurchmesser des Kochgeschirrs (mm)
Vorne rechts	150
Vorne links	125

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 Anwendungsbeispiele für das Garen

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.



Bei den Angaben in der folgenden Tabelle handelt es sich um Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung:	Dauer (Min.)	Hinweise
1	Warmhalten von gegarten Speisen.	Nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1 - 2.	Sauce Hollandaise, Schmelzen von: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Gelegentlich umrühren.
1 - 2.	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Mit Deckel garen.
2. - 3.	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.
3. - 4.	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Einige Esslöffel Flüssigkeit zugeben.
4. - 5.	Dampfgaren von Kartoffeln.	20 - 60	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden.
4. - 5.	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.

Kochstufe	Verwendung:	Dauer (Min.)	Hinweise
5. - 7	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts.	Nach Bedarf	Nach der Hälfte der Gardauer wenden.
7 - 8	Braten bei starker Hitze: Rösti, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Nach der Hälfte der Gardauer wenden.
9	Aufkochen von Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		
	Aufkochen großer 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

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** Geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, Zucker und zuckerhaltige

Lebensmittel. Anderenfalls können die Verschmutzungen das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.

- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlung des Kochfelds entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. 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 metallisch schimmernde Verfärbungen:** 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 Ein- und Ausschalten des Backofens

1. Drehen Sie den Knopf für die Backofen-Funktionen, um eine Backofen-Funktion auszuwählen.

2. Drehen Sie den Knopf für die Temperatur, um diese auszuwählen. Die Lampe leuchtet, während der Backofen in Betrieb ist.
3. Drehen Sie zum Ausschalten des Temperatur den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf auf Aus.

9.2 Sicherheitsthermostat










Ein unsachgemäßer Gebrauch des Ofens oder defekte Bestandteile können zu einer gefährlichen Überhitzung führen. Um dies zu verhindern, ist der Backofen mit einem




Sicherheitsthermostat ausgestattet, der die Stromzufuhr unterbrechen kann. Die Wiedereinschaltung des Backofens erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

9.3 Kühlgebläse

Wenn der Backofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenoberflächen zu kühlen. Wenn Sie den Backofen ausschalten, stellen Sie sicher, dass sich der Knopf für die Ofenfunktionen und Temperatur in der Aus-Position befinden. Anderenfalls läuft das Kühlgebläse weiter.

9.4 Ofenfunktionen

Symbol	Ofenfunktionen	Anwendung
	Aus-Position	Der Backofen ist ausgeschaltet.
	Backofenlampe	Zum Einschalten der Backofenlampe ohne Kochfunktion.
	SteamBake	Zum Hinzufügen von Feuchtigkeit beim Garen. Für die richtige Farbe und knusprige Kruste beim Backen. Für saftigere Speisen beim Aufwärmen. Zum Einkochen von Früchten und Gemüse.
	Leichtes Umluft-Garen	Zum Zubereiten von zarten, saftigen Braten und zum Dörren von Früchten und Gemüse.
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden.
	Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
	Grillstufe 2	Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.
	Heißluftgrillen	Zum Braten größerer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Gratinieren und Überbacken.
	Umluft	Zum Braten oder zum Braten und Backen von Speisen mit derselben Kochtemperatur auf mehreren Ebenen gleichzeitig, ohne dass es zu einer Aromaübertragung kommt.

Symbol	Ofenfunktionen	Anwendung
	Feuchtes Heißluftbacken	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“, Feuchtes Heißluftbacken.
	Heißluft	Zum Backen auf bis zu zwei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
	Auftauen	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.

9.5 Einschalten der Funktion: SteamBake

Mit Hilfe dieser Funktion lässt sich die Feuchtigkeit während des Garvorgangs verbessern.



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.



Wasserdampf kann Verbrennungen verursachen:

- Öffnen Sie nicht die Gerätetür, wenn folgende Funktion in Betrieb ist: SteamBake.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig nach dem Programm SteamBake.




Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.

1. Öffnen Sie die Backofentür.

2. Füllen Sie die Garraumvertiefung mit Leitungswasser.
Die maximale Kapazität der Garraumvertiefung beträgt 250 ml. Füllen Sie die Garraumvertiefung nur bei kaltem Backofen mit Wasser.
 3. Aktivieren Sie die Funktion SteamBake  ↓.
 4. Drücken Sie die Taste Plus Dampf .
- Die Taste Plus Dampf kann nur zusammen mit der folgenden Funktion verwendet werden: SteamBake.
- Die Kontrolllampe leuchtet auf.
5. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf auf die gewünschte Temperatur.
 6. Stellen Sie die Speisen in das Gerät und schließen Sie die Backofentür.

**VORSICHT!**

Füllen Sie die Garraumvertiefung nicht wieder auf, während der Garvorgang läuft oder der Backofen heiß ist.

7. Zum Ausschalten des Geräts drücken Sie die Taste Plus Dampf , und drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf auf Aus.

Die Kontrolllampe der Taste Plus Dampf erlischt.

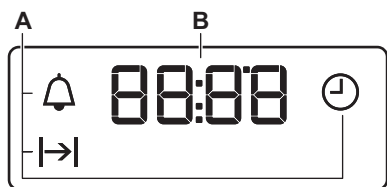
8. Entfernen Sie das Wasser aus der Garraumvertiefung.

**WARNUNG!**

Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das verbleibende Wasser aus der Garraumvertiefung entfernen.

10. BACKOFEN - UHRFUNKTIONEN



10.1 Display






A. Uhrfunktionen

B. Timer





10.2 Tasten

Taste	Funktion	Beschreibung
—	MINUS	Einstellen der Zeit.
	UHR	Einstellen einer Uhrfunktion.
+	PLUS	Einstellen der Zeit.
	Plus Dampf	Einschalten der Funktion: SteamBake.


10.3 Uhrfunktionstabelle

Uhrfunktion	Verwendung
 UHRZEIT	Zum Einstellen, Ändern oder Überprüfen der Uhrzeit.
 DAUER	Einstellen der Einschaltdauer für den Backofen.
 KURZZEIT-WECKER	Zum Einstellen der Countdown-Zeit. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Backofenbetrieb. Sie können den KURZZEIT-WECKER jederzeit einstellen, auch wenn der Backofen ausgeschaltet ist.

10.4 Einstellen der DAUER



1. Stellen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur ein.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis  anfängt zu blinken.
3. Die DAUER wird mit  oder  eingestellt.

Im Display erscheint .



4. Nach Ablauf der Zeit blinkt  und es ertönt ein akustisches Signal. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.
5. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal abzustellen.
6. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf auf die Aus-Position.

10.5 Einstellen des KURZZEIT-WECKERS

1. Drücken Sie  wiederholt, bis  anfängt zu blinken.

2. Drücken Sie  oder , um die gewünschte Zeit einzustellen. Der Kurzzeit-Wecker wird automatisch nach fünf Sekunden eingeschaltet.
3. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal abzustellen.
4. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf in die Position Aus.

10.6 Ausschalten der Uhrfunktionen

1. Drücken Sie  wiederholt, bis die Anzeige für die gewünschte Funktion blinkt.
2. Halten Sie  gedrückt. Nach einigen Sekunden wird die Uhrfunktion ausgeschaltet.

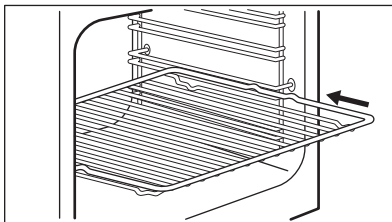
11. BACKOFEN - VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

11.1 Einsetzen des Zubehörs

Kombirost:

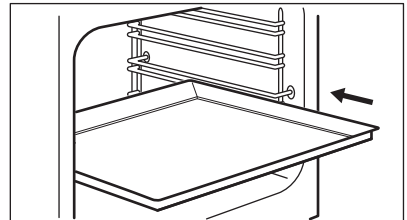


Setzen Sie die Ablage zwischen die Führungsschienen des Einhängegitters ein.

Backblech:



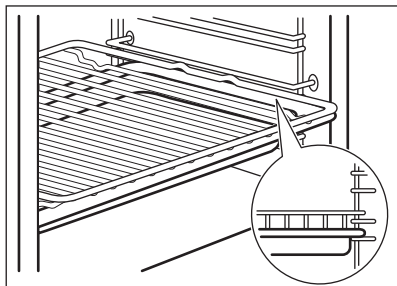
Schieben Sie das Backblech nicht bis zur Rückwand des Garraums. Dies verhindert, dass die Wärme um das Backblech zirkuliert. Die Speise kann verbrennen, insbesondere im hinteren Teil des Backblechs.



Schieben Sie das Backblech oder die Auflauffanne zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter. Stellen Sie sicher, dass es die Rückwand des Backofens nicht berührt.

Kombirost und Auflauffanne zusammen:

Schieben Sie die Auflauffanne zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter und den Kombirost auf den darüber liegenden Führungsschienen.

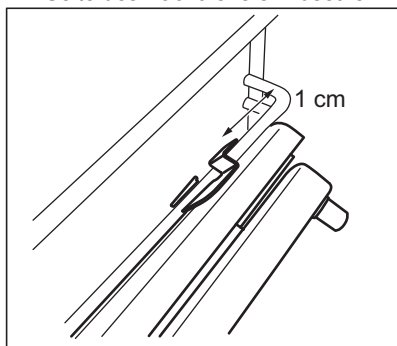


11.2 Teleskopauszüge

i Sie können die Teleskopauszüge in alle Einschubebenen außer Ebene 4 einsetzen.

Einsetzen der Teleskopauszüge

1. Drehen Sie den Teleskopauszug um ca. 90°.
2. Schieben Sie die Arretierung am hinteren Teil des Teleskopauszugs in ein Einhängegitter. Achten Sie darauf, den Auszug in die richtige Seite des Backofens einzusetzen.

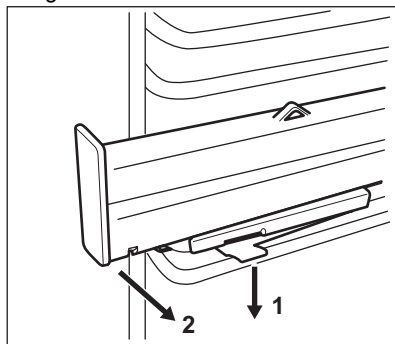


3. Drehen Sie den Auszug in die richtige Position. Das Anschlagstück, das sich an einem Ende des Auszugs befindet, muss nach oben weisen.

4. Drücken Sie den Auszug bis zum Anschlag in den Backofen.
5. Drücken Sie das vordere Ende des Teleskopauszugs gegen das Einhängegitter. Die Arretierung am vorderen Ende muss hörbar einrasten.
6. Führen Sie die gleichen Schritte zum Einsetzen des zweiten Teleskopauszugs durch. Vergewissern Sie sich, dass die Teleskopauszüge auf beiden Seiten in dieselbe Ebene eingesetzt sind.

Entfernen der Teleskopauszüge

1. Halten Sie die Arretierung am vorderen Ende des Teleskopauszugs gedrückt.



2. Ziehen Sie das vordere Ende des Auszugs aus dem Einhängegitter.
3. Drehen Sie den Teleskopauszug um ca. 90°.
4. Ziehen Sie das hintere Ende des Auszugs aus dem Einhängegitter.
5. Führen Sie die gleichen Schritte zur Entnahme des zweiten Teleskopauszugs durch.

11.3 Teleskopauszüge – Einsetzen des Zubehörs

Die Teleskopauszüge erleichtern das Einsetzen und Herausnehmen der Roste.

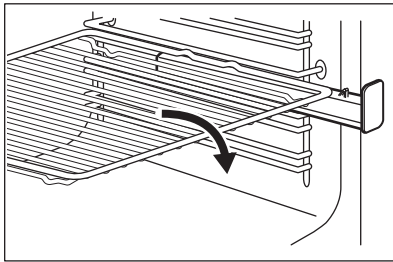


VORSICHT!
Reinigen Sie die Teleskopauszüge nicht im Geschirrspüler. Ölen oder fetten Sie die Teleskopauszüge nicht.



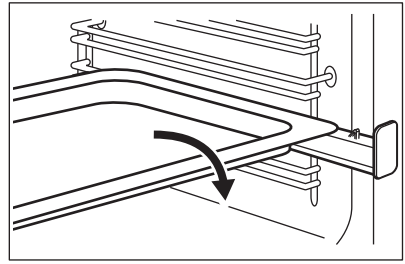
VORSICHT!
Achten Sie darauf, die Teleskopauszüge ganz in den Backofen zu schieben, bevor Sie die Backofentür schließen.

Kombirost:

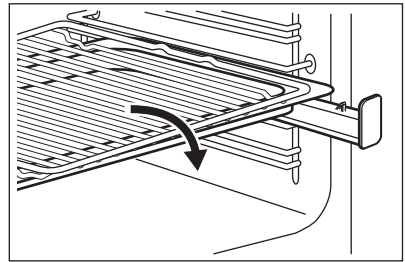


Tiefes Blech:

Setzen Sie das tiefe Blech auf die Teleskopauszüge.



Kombirost und tiefes Blech zusammen:
Setzen Sie den Kombirost und das tiefe Blech zusammen auf die Teleskopauszüge.



12. BACKOFEN – HINWEISE UND TIPPS



WARNING!
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.

12.1 Allgemeine Informationen

Das Gerät besitzt vier Einschubebenen. 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.

12.2 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.

12.3 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.

12.4 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 Anschneiden 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.

12.5 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.

12.6 SteamBake



Füllen Sie die Garraumvertiefung nur bei kaltem Backofen und vor dem Vorheizen mit Wasser.

Siehe „Einschalten der Funktion: SteamBake“

Backwaren

Speise	Wassermenge in der Garraumvertiefung (ml)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	Zubehör
Weißbrot ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Verwenden Sie das Backblech.
Brötchen ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Verwenden Sie das Backblech.
Hausgemachte Piz-za ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Verwenden Sie das Backblech.
Focaccia ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Verwenden Sie das Backblech.

Speise	Wassermenge in der Garraumvertiefung (ml)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ein-schub-ebene	Zubehör
Plätzchen, Scones, Croissant ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Verwenden Sie das Backblech.
Pflaumenkuchen, Apfelkuchen, Zimtschnitten ¹⁾	100	180	20	2	Verwenden Sie eine Kuchenform.

¹⁾ Den leeren Backofen 5 Minuten vorheizen.

Gefroren in den Backofen geben

Speise	Wassermenge in der Garraumvertiefung (ml)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ein-schub-ebene	Zubehör
Pizza, gefroren ¹⁾	150	200 - 210	10 - 20	2	Verwenden Sie den Kombirost.
Croissant, gefroren ¹⁾	150	160 - 170	25 - 30	2	Verwenden Sie das Backblech.

¹⁾ Den leeren Backofen 10 Minuten vorheizen.

Speisen aufwärmen

Speise	Wassermenge in der Garraumvertiefung (ml)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ein-schub-ebene	Zubehör
Weißbrot	100	110	15 - 25	2	Verwenden Sie das Backblech.
Brot/Brötchen	100	110	10 - 20	2	Verwenden Sie das Backblech.
Hausgemachte Pizza	100	110	15 - 25	2	Verwenden Sie das Backblech.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Verwenden Sie das Backblech.
Gemüse	100	110	15 - 25	2	Verwenden Sie das Backblech.

Speise	Wassermenge in der Garraumvertiefung (ml)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ein-schub-ebene	Zubehör
Reis	100	110	15 - 25	2	Verwenden Sie das Backblech.
Nudelauflauf	100	110	15 - 25	2	Verwenden Sie das Backblech.
Fleisch	100	110	15 - 25	2	Verwenden Sie das Backblech.

Braten

Speise	Wassermenge in der Garraumvertiefung (ml)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ein-schub-ebene	Zubehör
Schweinebraten	200	180	65 - 80	2	Verwenden Sie den Kombirost und ein Backblech.
Roastbeef	200	200	50 - 60	2	Verwenden Sie den Kombirost und ein Backblech.
Hähnchen	200	210	60 - 80	2	Verwenden Sie den Kombirost und ein Backblech.
Putenbraten	200	200	70 - 90	2	Verwenden Sie den Kombirost und ein Backblech.

12.7 Einkochen



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Größe.
- Stellen Sie nicht mehr als sechs 1/2 Liter fassende Einweckgläser auf das Backblech.
- Füllen Sie die Gläser gleichmäßig und lassen Sie 1 cm oben in jedem Glas frei. Lassen Sie die Deckel auf den

Gläsern ohne sie hermetisch zu schließen.

- Die Gläser dürfen sich nicht berühren.
- Geben Sie 1/2 Liter Wasser in das Backblech und 1/4 Liter Wasser in die Garraumvertiefung, um eine ausreichende Feuchtigkeit im Ofen zu erzielen.
- Wählen Sie die Funktion SteamBake und stellen Sie die richtige Temperatur ein, siehe Tabelle unten.
- Die Gläser können erst hermetisch geschlossen werden, wenn die Funktion ausgeschaltet ist.

Beerenobst

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	Zubehör
Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren	160	25 - 30	1	Verwenden Sie das Backblech.

Steinobst

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	Zubehör
Birnen/Quitten/Zwetschgen	160	35 - 40	1	Verwenden Sie das Backblech.

Weichgemüse

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	Zubehör
Zucchini/Auberginen/Zwiebel/Tomaten	160	30 - 35	1	Verwenden Sie das Backblech.

Eingelegtes Gemüse

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	Zubehör
Karotten/Gurken/Rüben/Sellerie	160	35 - 45	1	Verwenden Sie das Backblech.

12.8 Leichtes Umluft-Garen

Dörren

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Einschubebene	
			1 Ebene	2 Ebenen
Gemüse				
Bohnen	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
In Stücke geschnittene Paprika	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Suppengemüse	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Einschubebene	
			1 Ebene	2 Ebenen
In Stücke geschnittene Pilze	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Kräuter	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
Obst				
Pflaumenhälften	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Aprikosenhälften	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Apfelscheiben	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Birnenscheiben	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

Bio-Garen

Speise	Menge (kg)	Anbratzeit pro Seite (Min.)	Temperatur (°C)	Einschubebene	Dauer (Min.)
Rind					
Filet, rosa	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 90
Roastbeef, rosa	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	160 - 200
Kalb					
Filet, rosa	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	50 - 90
Lendenstück	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Kalbsbraten, rosa	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Schwein					
Filet, rosa	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Lendenstück	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Schweinebraten, rosa	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

12.9 Ober-/Unterhitze

Backen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Flacher Kuchen	160 - 170	25 - 35	2

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Hefekuchen mit Äpfeln	170 - 190	45 - 55	3
Kuchen in der Fettpfanne	170 - 180	35 - 45	2
Streuselkuchen	170 - 190	50 - 60	3
Käsekuchen	170 - 190	60 - 70	2
Bauernbrot	190 - 210	50 - 60	2
Rumänischer Biskuitkuchen	165 - 175	35 - 45	2
Rumänischer Biskuitkuchen auf traditionelle Art	165 - 175	35 - 45	2
Hefebrötchen	180 - 200	15 - 25	2
Biskuitrolle	150 - 170	15 - 25	2
Quiche Lorraine	215 - 225	45 - 55	2

Braten

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Hähnchenhälfte	210 - 230	35 - 50	2
Schweineschnitzel	190 - 210	30 - 35	3
Fisch	200 - 220	40 - 70	2

12.10 Grillstufe 2

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Hähnchenhälfte	230	50 - 60	2
Schweineschnitzel	230	40 - 50	3
Grillspeck	250	17 - 25	2
Würste	250	20 - 30	2
Beefsteak: rosa	230	25 - 35	2

12.11 Heißluftgrillen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Hähnchenhälfte	200	50 - 60	2

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Hähnchen	250	55 - 60	2
Hähnchenflügel	230	30 - 40	2
Schweineschnitzel	230	40 - 50	2
Beefsteak: durch	250	35 - 40	2

12.12 Umluft

Backen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Gefüllter Hefekuchen	150 - 160	20 - 30	2
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	170 - 190	30 - 40	2
Schweizer Apfelkuchen	180 - 200	35 - 45	2
Stollen	150 - 160	40 - 50	2
Sandkuchen	170 - 190	50 - 60	2
Baiser	110 - 120	30 - 40	2
Kartoffelgratin	180 - 200	40 - 50	2
Lasagne, frisch	170 - 190	30 - 50	2
Makkaroni	170 - 190	50 - 60	2
Pizza	190 - 200	25 - 35	2

Braten

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Hähnchen, ganz	200 - 220	55 - 65	2
Schweinebraten	170 - 180	45 - 50	2

12.13 Feuchtes Heißluftbacken

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	Zubehör
Brot und Pizza				
Rosinenbrötchen	190	25 - 30	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ein-schub-ebene	Zubehör
Brot/Brötchen	200	40 - 45	2	Backblech oder Brat- und Fett-pfanne
Pizza, gefroren, 350 g	190	25 - 35	2	Kombirost
Kuchen auf dem Backblech				
Biskuitrolle	180	20 - 30	2	Backblech oder Brat- und Fett-pfanne
Brownie	180	35 - 45	2	Backblech oder Brat- und Fett-pfanne
Kuchen in Form				
Soufflé	210	35 - 45	2	Sechs Keramikförmchen auf Kombirost
Biskuitboden	180	25 - 35	2	Biskuitform auf Kombirost
Biskuit	150	35 - 45	2	Kuchenform auf Kombirost
Fisch				
Fisch in Beuteln, 300 g	180	25 - 35	2	Backblech oder Brat- und Fett-pfanne
Fisch, 200 g	180	25 - 35	2	Backblech oder Brat- und Fett-pfanne
Fischfilet, 300 g	180	30 - 40	2	Pizzapfanne auf Kombirost
Fleisch				
Fleisch im Beutel, 250 g	200	35 - 45	2	Backblech oder Brat- und Fett-pfanne
Fleischspieße, 500 g	200	30 - 40	2	Backblech oder Brat- und Fett-pfanne
Kleine Backwaren				
Plätzchen	170	25 - 35	2	Backblech oder Brat- und Fett-pfanne
Makronen	170	40 - 50	2	Backblech oder Brat- und Fett-pfanne
Muffins	180	30 - 40	2	Backblech oder Brat- und Fett-pfanne
Cracker, pikant	160	25 - 35	2	Backblech oder Brat- und Fett-pfanne

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	Zubehör
Mürbeteiggebäck	140	25 - 35	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne
Tartelettes	170	20 - 30	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne
Vegetarisch				
Gemischtes Gemüse im Beutel, 400 g	200	20 - 30	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne
Omelett	200	30 - 40	2	Pizzapfanne auf Kombirost
Gemüse auf Backblech, 700 g	190	25 - 35	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne

12.14 Heißluft

Backen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Flacher Kuchen	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Hefebrötchen	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Baiser	100 - 120	55 - 65	1 + 3
Butterkuchen	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Pizza	200 - 220	35 - 45	1 + 3

12.15 Informationen für Prüfinstitute

Lebensmittel	Funktion	Temperatur (°C)	Zubehör	Einschubebene	Zeit (Min.)
Törtchen (16 pro Blech)	Ober-/Unterhitze	160	Backblech	3	20 - 30
Törtchen (16 pro Blech)	Umluft	150	Backblech	3	20 - 30
Törtchen (16 pro Blech)	Heißluft	160	Backblech	1 + 3	30 - 40
Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Ober-/Unterhitze	190	Kombirost	1	65 - 75

Lebensmittel	Funktion	Temperatur (°C)	Zubehör	Ein-schub-ebene	Zeit (Min.)
Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Umluft	180	Kombirost	2	70 - 80
Biskuit, fettfrei	Ober-/Unterhitze	180	Kombirost	2	20 - 30
Biskuit, fettfrei	Umluft	160	Kombirost	2	25 - 35
Biskuit, fettfrei	Heißluft	170	Kombirost	1 + 3	30 - 40
Mürbeteiggebäck/ Feingebäck	Ober-/Unterhitze	140	Backblech	3	15 - 30
Mürbeteiggebäck/ Feingebäck	Umluft	140	Backblech	3	20 - 30
Mürbeteiggebäck/ Feingebäck	Heißluft	140	Backblech	1 + 3	15 - 30
Toast	Grillstufe 2	250	Kombirost	3	5 - 10
Hamburger aus Rindfleisch ¹⁾	Heißluftgrillen	250	Kombirost oder Brat- und Fett-pfanne	3	15 – 20 auf der 1. Seite und 10 – 15 auf der 2. Seite

¹⁾ Backofen 10 Minuten vorheizen.

13. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE



WARNING!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

13.1 Hinweise zur Reinigung

Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem speziellen Reinigungsmittel.

Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. Fettansammlung oder andere Speisereste können zu einem Brand

führen. Ein höheres Risiko besteht für die Grillpfanne.

Reinigen Sie alle Zubehöerteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an. Reinigen Sie das Zubehör nicht im Geschirrspüler.

Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.

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

13.2 Öfen mit Edelstahl- oder Aluminiumfront

Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm. Trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.

Verwenden Sie keine Stahlwolle, Säuren oder Scheuermittel, da diese die Oberflächen beschädigen können.

Reinigen Sie das Bedienfeld auf gleiche Weise.

13.3 Reinigen der Garraumvertiefung

Der Reinigungsvorgang entfernt Kalkrückstände aus der Vertiefung im Boden nach dem Garvorgang mit Dampf.



Wir empfehlen einen Reinigungsvorgang nach 5 - 10 Garvorgängen mit folgender Funktion: SteamBake.

1. Geben Sie 250 ml Weißweinessig in die Garraumvertiefung im Boden des Backofens. Benutzen Sie einen höchstens 6 %-igen Weißweinessig ohne Kräuter.
2. Lassen Sie den Weißweinessig bei Umgebungstemperatur 30 Minuten lang verdampfen, damit die Kalkrückstände entfernt werden.
3. Reinigen Sie die Vertiefung mit warmem Wasser und einem weichen Tuch.

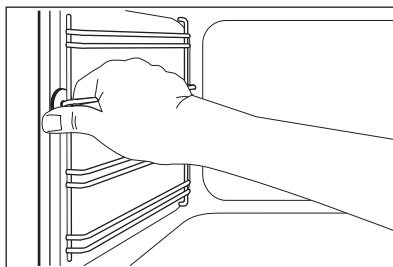
13.4 Entfernen der Einhängegitter

Nehmen Sie die Einhängegitter.

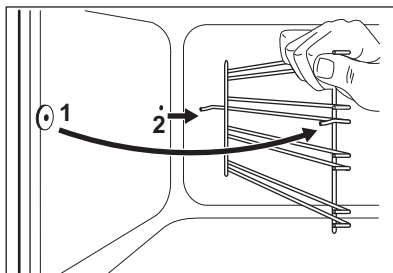


VORSICHT!
Gehen Sie beim Abnehmen der Einhängegitter sorgsam vor.

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.



Führen Sie zum Einsetzen der entfernten Zubehörteile die oben beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

13.5 Abnehmen und Montieren der Glasscheiben

Die inneren Glasscheiben können zur Reinigung entnommen werden. Die Anzahl der Glasscheiben variiert je nach Modell.

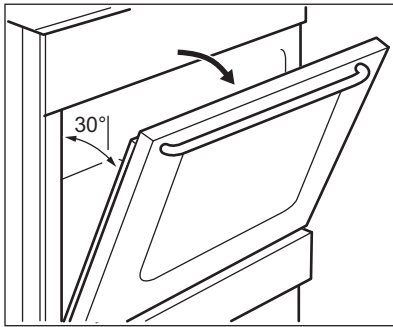


WARNUNG!
Lassen Sie die Backofentür während der Reinigung leicht geöffnet. Öffnen Sie sie ganz, könnte sie aus Versehen schließen und Schäden verursachen.

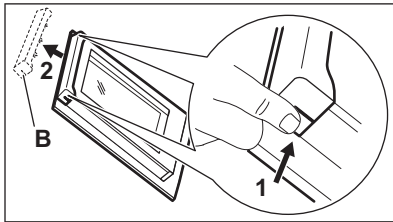


WARNUNG!
Verwenden Sie das Gerät nicht ohne die Glasscheiben.

1. Öffnen Sie die Tür bis zu einem Winkel von ca. 30°. Die Tür bleibt in ihrer Position stehen, wenn sie leicht geöffnet ist.



2. Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Schnappverschluss zu lösen.



3. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen

**WARNUNG!**

Wenn Sie die Glasscheiben aus der Backofentür nehmen, versucht die Tür sich zu schließen.

4. Halten Sie die Oberkante der Türglasscheiben und ziehen Sie sie eine nach der anderen nach oben.
5. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Seife. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab.

Nach der Reinigung müssen die Backofentür und die Glasscheiben wieder eingebaut werden. Führen Sie die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein und dann die größere Scheibe.

**VORSICHT!**

Achten Sie darauf, die innere Glasscheibe in die entsprechenden Aufnahmen einzusetzen.

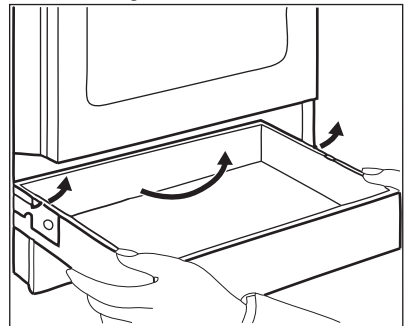
13.6 Herausnehmen der Schublade

**WARNUNG!**

Bewahren Sie keine entflammaren Materialien wie Reinigungsmaterial, Plastiktüten, Ofenhandschuhe, Papier oder Reinigungssprays usw. in der Schublade auf. Diese Schublade kann heiß werden, wenn der Backofen in Betrieb ist. Es besteht Brandgefahr.

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 langsam an.
3. Ziehen Sie die Schublade vollständig heraus.

Um die Schublade wieder einzusetzen, führen Sie die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

13.7 Austauschen der Lampe

**WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

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

Die hintere Lampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe, und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung an.

14. FEHLERSUCHE




WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

14.1 Was tun, wenn...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein.
	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Wischen Sie das Bedienfeld ab.
Die Ankochautomatik startet nicht.	Die Kochzone ist heiß.	Lassen Sie die Kochzone lange genug abkühlen.
	Die höchste Kochstufe ist eingestellt.	Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Funktion.
Die Kochstufe schaltet zwischen zwei Kochstufen hin und her.	Die Power-Management-Funktion ist eingeschaltet.	Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
 leuchtet auf.	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst.	Schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.
 leuchtet auf.	Es wurde kein Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt.	Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Geeignetes Kochgeschirr benutzen. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Zone.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen.
E4 leuchtet auf.	Im Kochfeld ist ein Fehler aufgetreten, da ein Kochgeschirr leer gekocht ist. Die Abschaltautomatik und der Überhitzungsschutz für die Zonen sind aktiviert.	Schalten Sie das Kochfeld aus. Das heiße Kochgeschirr entfernen. Schalten Sie die Kochzone nach etwa 30 Sekunden wieder ein. War das Kochgeschirr die Ursache des Problems, erlischt die Fehlermeldung. Die Restwärmanzeige leuchtet eventuell weiter. Lassen Sie das Kochgeschirr lange genug abkühlen. Prüfen Sie, ob das Kochgeschirr mit dem Kochfeld kompatibel ist. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.
Der Backofen heizt nicht.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
	Die notwendigen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen korrekt sind.
	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen.
Die Zubereitung der Gerichte dauert zu lange oder sie garen zu schnell.	Die Temperatur ist zu niedrig oder zu hoch.	Passen Sie ggf. die Temperatur an. Folgen Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Es ist ein Fehler in der Elektronik aufgetreten.	Schalten Sie das Gerät über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Das Display zeigt „12.00“ an.	Es gab einen Stromausfall.	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.
Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden. Das Display zeigt „400“ an und es ertönt ein akustisches Signal.	Der Backofen ist nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist (siehe Anschlussplan, falls vorhanden).
Die Garleistung ist nicht zufriedenstellend bei Verwendung der Funktion: SteamBake.	Sie haben die Funktion SteamBake nicht eingeschaltet.	Siehe „Einschalten der Funktion: SteamBake“.
	Sie haben die Garraumvertiefung nicht mit Wasser gefüllt.	Siehe „Einschalten der Funktion: SteamBake“.
	Sie haben die Funktion SteamBake nicht richtig mit der Plus Dampf-Taste eingeschaltet.	Siehe „Einschalten der Funktion: SteamBake“.
Sie möchten die Funktion Leichtes Umluft-Garen einschalten, aber die Kontrolllampe der Taste Plus Dampf leuchtet.	Die Funktion SteamBake ist eingeschaltet.	Drücken Sie die Taste Plus Dampf  , um die Funktion SteamBake auszuschalten.
Das Wasser in der Garraumvertiefung kocht nicht.	Die Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Temperatur mindestens auf 110 °C ein. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Wasser tritt aus der Garraumvertiefung aus.	Es befindet sich zu viel Wasser in der Garraumvertiefung.	Schalten Sie den Backofen aus und achten Sie darauf, dass das Gerät abgekühlt ist. Nehmen Sie das Wasser mit einem Schwamm oder Tuch auf. Füllen Sie die korrekte Wassermenge in die Garraumvertiefung. Siehe entsprechenden Vorgang.

14.2 Servicedaten

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 auf dem vorderen Rahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

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

15. ENERGIEEFFIZIENZ

15.1 Produktinformationen für Kochfelder gemäß EU 66/2014

Modellbezeichnung	CIB56484BW	
Kochfeldtyp	Kochfeld im freistehenden Herd	
Anzahl der Kochfelder	4	
Heiztechnik	Induktion	
Durchmesser der kreisförmigen Kochfelder (Ø)	Hinten links	21,0 cm
	Hinten rechts	14,0 cm
	Vorne rechts	18,0 cm
	Vorne links	14,0 cm
Energieverbrauch pro Kochfeld (EC electric cooking)	Hinten links	193,0 Wh/kg
	Hinten rechts	180,0 Wh/kg
	Vorne rechts	184,0 Wh/kg
	Vorne links	182,0 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)	184,8 Wh/kg	

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

15.2 Kochfeld - Energie sparen

Beachten Sie folgende Tipps, um beim täglichen Kochen Energie zu sparen.

- Wenn Sie Wasser erwärmen, verwenden Sie nur die benötigte Menge.
- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone, bevor Sie sie einschalten.
- Stellen Sie kleineres Kochgeschirr auf die kleineren Kochzonen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

15.3 Produktinformation für Backöfen und Produktinformationsblatt

Name des Lieferanten	AEG
Modellbezeichnung	CIB56484BW 943005434
Energieeffizienzindex	94,9
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch mit einer Standardbelastung, konventioneller Modus	0,84 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbelastung, Umluft-Modus	0,75 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Volumen	58 l
Art des Backofens	Backofen im freistehenden Herd
Masse	48.0 kg

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

15.4 Backofen - Energiesparen



Der Backofen verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Ofenbetriebs geschlossen

ist. Die Backofentür 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, den Backofen 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 Ofentemperatur 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Die Restwärme im Backofen wird weiterhin garen.

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.

Feuchtes Heißluftbacken

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Backofen – Täglicher Gebrauch“, Ofenfunktionen.

16. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

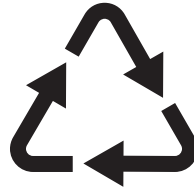
Ihre Pflichten als Endnutzer



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 Vertreiber (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 Vertreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² 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 Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr

oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertrieber 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 Vertrieber 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 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertrieber 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 Vertriebern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Vertrieber, 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 m² 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



867365307-B-282022



AEG