

CIB56494BW

DE Benutzerinformation | **Herd**



Willkommen bei AEG! Danke, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur erhalten Sie hier:
www.aeg.com/support

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN	2
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	6
3. MONTAGE.....	8
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	11
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	11
6. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH.....	12
7. KOCHFELD - HINWEISE UND TIPPS.....	16
8. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE.....	18
9. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH	19
10. BACKOFEN - UHRFUNKTIONEN.....	21
11. BACKOFEN - VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	22
12. BACKOFEN - HINWEISE UND TIPPS	23
13. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE.....	28
14. FEHLERBEHEBUNG.....	30
15. ENERGIEEFFIZIENZ.....	33
16. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	35

1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Installation und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferten Anweisungen durch. 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 häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- 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.
- **VORSICHT:** Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang 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.
- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche einen Sprung hat, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. 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 das autorisierte Servicezentrum.

- 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 Servicezentrum 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, diejenigen, die vom Hersteller in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlen werden, oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Montage



WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- 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.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
 - Verwenden Sie immer eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose.
 - Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel.
 - Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder den unteren Bereich des Gerätes nicht berührt oder in der Nähe dieser Komponenten vorbeigeführt wird, 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.
 - Wenn die Netzsteckdose locker ist, darf der Netzstecker nicht eingesteckt werden.
 - Trennen Sie das Gerät nicht, indem Sie am Netzkabel ziehen. Ziehen Sie immer am Netzstecker.
 - Verwenden Sie nur korrekte Trennvorrichtungen: Leitungsschutzschalter, Sicherungen (aus der Halterung entfernte Schraubsicherungen), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
 - Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann. Die Trennvorrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
 - Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.

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 Warmluft austreten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es in Kontakt mit Wasser gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeitsfläche und bringen Sie keine Lebensmittel direkt damit in Kontakt.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie oder andere Materialien zwischen der Kochfläche und dem Kochgeschirr, sofern vom Hersteller dieses Geräts nicht anders angegeben.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.
- Verwenden Sie immer Glas und Gläser, die zum Einkochen geeignet sind.

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 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 entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren 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 feuerfeste Formen oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf die Bodenplatte des Garraums.
 - Füllen Sie kein Wasser 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 Email- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Gerätes.
- 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!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- 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.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel 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 denselben Spezifikationen.

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.

3. MONTAGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

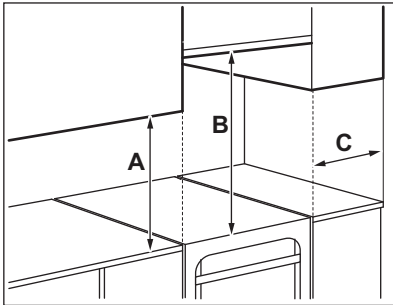
3.1 Standort des Geräts



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

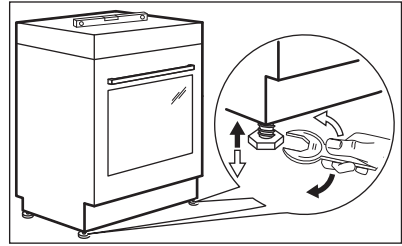
Abmessungen	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Technische Daten

Spannung	230 V
Frequenz	50–60 Hz
Gerätekategorie	1

Abmessungen	mm
Höhe	858
Breite	500
Tiefe	600

3.3 Ausrichten des Geräts



Verwenden Sie kleine Füße an der Unterseite des Geräts, um die Oberseite des Geräts mit anderen Oberflächen anzupassen.

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.

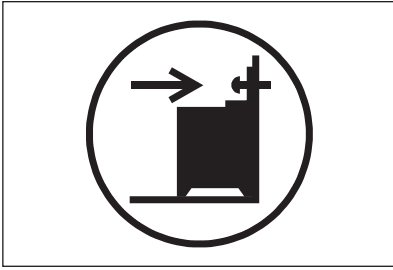


Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche hinter dem Gerät eben ist.

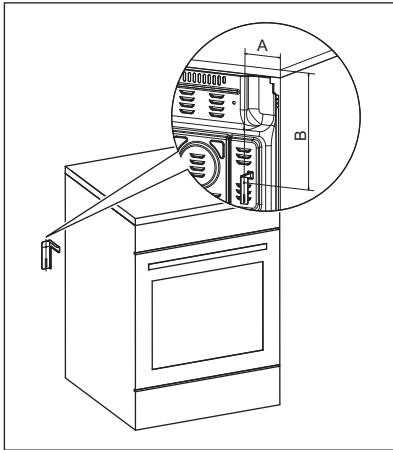
Sie müssen den Kippschutz installieren. Wenn Sie ihn nicht installieren, kann das Gerät kippen.

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 B – 357 mm unterhalb der Oberseite des Geräts und A – 67 mm von der Seite des Geräts im kreisförmigen Loch in 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.



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. Die Anschlussklemme befindet sich hinter der Rückwand.



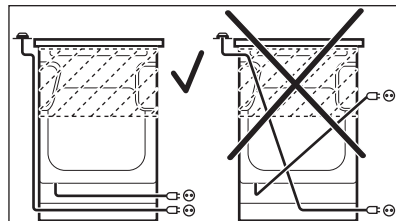
WARNUNG!

Bevor Sie das Netzkabel an die Klemme anschließen, messen Sie die Spannung zwischen den Phasen im Hausnetz. Schauen Sie dann auf das Anschlusskettikett 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.



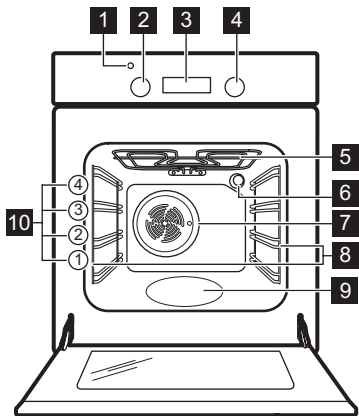
WARNUNG!

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



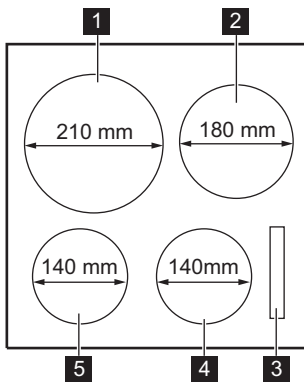
4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Gesamtansicht



- 1 Temperaturanzeige/-symbol
- 2 Temperaturwahlknopf
- 3 Elektronischer Programmspeicher
- 4 Backofen-Einstellknopf
- 5 Heizelement
- 6 Lampe
- 7 Ventilator
- 8 Einschubschienen, herausnehmbar
- 9 Garraumvertiefung
- 10 Einschubebenen

4.2 Anordnung der Kochflächen



- 1 Induktionskochzone 2300 W mit PowerBoost 3350 W
- 2 Induktionskochzone 1800 W mit PowerBoost 2800 W
- 3 Display
- 4 Induktionskochzone 1400 W mit PowerBoost 2500 W
- 5 Induktionskochzone 1400 W mit PowerBoost 2500 W

5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Erstaufheizen und Reinigung

Das leere Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und dem ersten Kontakt mit Lebensmitteln aufheizen. Das Gerät kann unangenehmen Geruch und Rauch abgeben. Lüften Sie den Raum während des Aufheizens.

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.
2. Stellen Sie die Funktion . Stellen Sie die maximale Temperatur ein. Lassen Sie das Gerät für 1 Std laufen.
3. Stellen Sie die Funktion . Stellen Sie die maximale Temperatur ein. Die maximale Temperatur für diese Funktion beträgt 210 °C. Lassen Sie das Gerät 15 Min eingeschaltet.
4. Stellen Sie die Funktion . Stellen Sie die maximale Temperatur ein. Lassen Sie das Gerät für 15 Min laufen.
5. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
6. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
7. Setzen Sie die Zubehörteile und die entnehmbaren Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche 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.

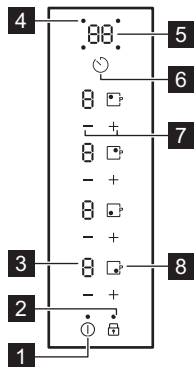
6. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Bedienfeld für Kochfelder



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	-	Kochstufenanzeige	Zeigt die Kochstufe an.
4	-	Kochzonen-Anzeigen des Timers	Zeigt an, für welche Kochzone die Zeit eingestellt wurde.
5	-	Timer-Anzeige	Zeigt die Zeit in Minuten an.
6	🕒	-	Auswählen der Kochzone.
7	+ / -	-	Einstellen einer Kochstufe oder Zeiteinstellung.
8	🔥	PowerBoost	Einschalten der Funktion.

6.2 Kochstufenanzeigen

Display	Beschreibung
0	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
1 - 9 / 2 - 6	Die Kochzone ist eingeschaltet. Der Punkt zeigt eine Änderung um eine halbe Kochstufe an.
P	PowerBoost ist eingeschaltet.
E + Ziffer	Es ist eine Störung aufgetreten.
⏻ / 🔥 / ⏹	OptiHeat control (3-stufige Restwärmeanzeige): Weiter kochen/warmhalten/Restwärme.

Display	Beschreibung
	Verriegelung/ Kindersicherung ist in Betrieb.
	Falsches oder zu kleines Kochgeschirr oder kein Kochgeschirr auf der Kochzone.
	Automatische Abschaltung ist in Betrieb.

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

6.5 Automatische Abschaltung

Die Funktion schaltet das Kochfeld automatisch aus:

- wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind,

- wenn Sie die Kochstufe nach Einschalten des Kochfelds nicht einstellen,
- wenn das Bedienfeld mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand (Topf, Tuch usw.) bedeckt ist. Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- wenn das Kochfeld zu heiß wird (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder benutzen.
- wenn Sie ungeeignetes Kochgeschirr verwenden. Das Symbol  erscheint und die Kochzone schaltet sich nach 2 Minuten automatisch aus.
- wenn Sie eine Kochzone nicht ausschalten oder die Kochstufe ändern.
Nach einiger Zeit erscheint  und das Kochfeld schaltet sich aus.

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

Kochstufe	Das Kochfeld schaltet sich ab nach
1 - 2	6 Stunden
3 - 4	5 Stunden
5	4 Stunden
6 - 9	1,5 Stunden

6.6 Einstellen der Kochstufe

Berühren Sie , um die Kochstufeneinstellung zu erhöhen. Berühren Sie , um die Kochstufeneinstellung zu verringern. Berühren Sie zum Ausschalten der Kochzone  und  gleichzeitig.

6.7 Automatisches Aufheizen

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.

So aktivieren Sie die Funktion einer

Kochzone: Berühren Sie das Symbol (das Symbol leuchtet). Berühren Sie sofort das (das Symbol leuchtet). Berühren Sie sofort das bis die richtige Kochstufe angezeigt wird. Nach 3 Sekunden leuchtet das Symbol auf.

So deaktivieren Sie die Funktion: Berühren Sie das Symbol .

6.8 PowerBoost

Diese Funktion stellt den Induktionskochzonen mehr Leistung zur Verfügung. Die Funktion kann für die Induktionskochzone nur für begrenzte Zeit aktiviert werden. Danach wird die Induktionskochzone automatisch auf die höchste Kochstufe zurückgesetzt.

So aktivieren Sie die Funktion für eine

Kochzone: Berühren Sie das Symbol . leuchtet auf.

Zum Ausschalten der Funktion: Berühren Sie das Symbol oder das Symbol .

6.9 Timer

• Countdown-Timer

Sie können diese Funktion verwenden, um die Dauer eines einzelnen Kochvorgangs einzustellen.

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

Um die Funktion zu aktivieren oder die Zeit zu ändern: berühren Sie . Die Timer-Ziffern **00** und die Anzeigen und

leuchten im Display. wird rot und wird weiß.



Ist der Timer nicht eingestellt, erlöschen alle Anzeigen nach 3 Sekunden.

Berühren Sie diese Taste oder um die Zeit einzustellen (00 - 99 Minuten). Nach 3 Sekunden wird die Zeit automatisch heruntergezählt. Die Kontrolllampen , , und werden ausgeblendet. leuchtet weiterhin rot.

Wenn der Timer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und **00** blinkt. Um den Signalton auszuschalten, berühren Sie .

Um die Funktion zu deaktivieren, berühren Sie . Die Kontrolllampen und leuchten. Verwenden Sie oder um **00** auf dem Display einzustellen. Sie können auch die Kochstufe auf **0** stellen. Es ertönt ein Signalton und der Timer wird ausgeschaltet.

6.10 Verriegelung

Sie können das Bedienfeld während des Betriebs der Kochzonen sperren. So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.

Um die Funktion zu aktivieren: tippen Sie bitte auf . erscheint 4 Sekunden lang. Der Timer bleibt eingeschaltet.

Ausschalten der Funktion: Berühren Sie . Die vorherige Kochstufe schaltet sich ein.



Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, wird diese Funktion auch ausgeschaltet.

6.11 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Kochfelds.

Zum Einschalten der Funktion: Schalten Sie mit das Kochfeld ein. Stellen Sie keine

Kochstufe ein. Berühren Sie 4 Sekunden lang   leuchtet auf. Schalten Sie das Kochfeld mit  aus.

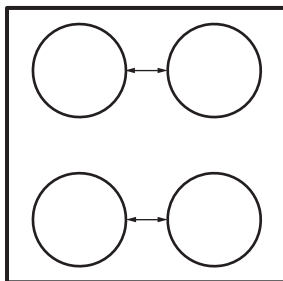
Zum Ausschalten der Funktion: Schalten Sie mit  das Kochfeld ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie 4 Sekunden lang   leuchtet auf. Schalten Sie das Kochfeld mit  aus.

Zur Umgehung der Funktion für nur eine Garzeit: Schalten Sie mit  das Kochfeld ein.  leuchtet auf. Berühren Sie  4 Sekunden lang. **Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden ein.** Sie können das Kochfeld in Betrieb nehmen. Diese Funktion wird erneut eingeschaltet, sobald das Kochfeld mit  ausgeschaltet wird.

6.12 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 angeschlossenen 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 - HINWEISE UND TIPPS

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, emaillierter Stahl, 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 und trocken sind, bevor Sie sie auf das Kochfeld stellen.

Abmessungen des Kochgeschirrs

Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an. Die korrekten Abmessungen des Kochgeschirrs finden Sie in der Tabelle „Spezifikation der Kochzonen“.

Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die gewählte Kochzone.

Für eine optimale Wärmeübertragung sollten Sie ein Kochgeschirr verwenden, dessen Bodendurchmesser der unter „Durchmesser des Kochgeschirrs“ angegebenen maximalen Größe der Kochzone entspricht.

7.2 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Kochgeschirr mit Durchmesser von mindestens (mm)
Hinten links	180
Hinten rechts	150
Vorne rechts	125
Vorne links	125

7.3 Geräusche während des Betriebs



Die Geräusche sind normal und weisen nicht auf eine Störung hin. Die Geräusche des Kochgeschirrs können je nach Kochgeschirrmaterial und Leistungsstufe variieren.

Geräusche im Zusammenhang mit Kochgeschirr:

- 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.
- Kochfeldbezogene Geräusche:**
- Klicken: Elektrisches Umschalten:.
 - Rauschen, Surren: Der Lüfter ist in Betrieb.
 - Rhythmisches Geräusch: Kochgeschirr wird erkannt.

7.4 Vereinfachter Kochleitfaden

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 - 2.	Sauce Hollandaise, schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Von Zeit zu Zeit rühren.
2.	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Mit einem Deckel garen.
2. - 3.	Reis- und Milchgerichte köcheln lassen, Fertiggerichte aufwärmen.	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	Geben Sie ein paar Esslöffel Wasser hinzu. Überprüfen Sie die Wassermenge während des Prozesses.

Kochstufe	Verwendung für:	Dauer (Min.)	Tipps
4. - 5.	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.
4. - 5.	Kochen Sie größere Mengen an Lebensmitteln, Eintopfgerichten und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.
5. - 7.	Sanftes Braten: Schnitzel, Cordon bleu vom Kalb, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Krapfen.	nach Bedarf	Bei Bedarf umdrehen.
7 - 8	Scharfes Braten, Rösti, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Bei Bedarf umdrehen.
9	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.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen und nicht zu heiß werden.
- Bitte verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Materialien, die nicht für Induktionsherde geeignet sind. Solche Materialien können die Oberfläche des Kochfeldes zerkratzen oder verschmutzen.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Glasoberfläche beeinträchtigen die Funktion des Kochfeldes nicht.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Glasoberfläche keine Messer oder andere scharfe Metallwerkzeuge.
- Verwenden Sie einen empfohlenen Schaber ausschließlich als zusätzliches Werkzeug nach der Standardreinigung.

- Bitte warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist, und führen Sie die Reinigung der Oberfläche mit einem feuchten Tuch und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel durch. Wischen Sie die Oberfläche nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.

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.



Für die Funktionen ohne Heizfunktion muss die Temperatur nicht eingestellt werden.

3. Drehen Sie zum Ausschalten des Backofens 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 das Gerät in Betrieb ist, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch ein, um die Oberflächen des Geräts kühl zu halten. Wenn Sie das Gerät ausschalten, stellen Sie sicher, dass sich die beiden Knöpfe für die Gerätefunktionen und für die Temperatur in der Aus-Position befinden. Andernfalls läuft das Kühlgebläse weiter.

9.4 Backofenfunktionen



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.



Unterhitze

Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden.



Ober-/Unterhitze / Aqua-Reinigungsfunktion

Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene. Weitere Informationen zum Thema finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“: Aqua-Reinigungsfunktion.



Grillstufe 2

Zum Grillen dünn geschnittener 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.



Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklassen- und Umweltdesignregulierungen (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“, „Energiesparen“. Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Die Kochanleitungen finden Sie im Kapitel „Hinweise und Tipps“, Feuchte Umluft.



AirFry/ Heißluft

Zum Braten von Lebensmitteln mit weniger Öl oder ohne Backpapier. Für Speisen wie Pommes frites oder Pizza. / Zum gleichzeitigen Backen auf maximal zwei Einschubebenen und zum Dörren von Lebensmitteln. Verwenden Sie eine um 20 bis 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze.



Auftauen

Zum Auftauen von Lebensmitteln. Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte ab.

9.5 Einschalten der Funktion: SteamBake

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



WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

Freigesetzte Feuchtigkeit 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. Backofentür öffnen.
2. Füllen Sie die Garraumvertiefung mit Leitungswasser. Die maximale Kapazität der Garraumvertiefung beträgt 250 ml. Füllen Sie die Garraumvertiefung nur mit Wasser, wenn der Backofen kalt ist.
3. Stellen Sie folgende Funktion ein: SteamBake
4. Zum Auswählen einer Temperatur drehen Sie den Temperaturnopf.
5. Legen Sie Lebensmittel in das Gerät und schließen Sie die Backofentür.



VORSICHT!

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

6. Zum Ausschalten des Geräts und drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf auf Aus.
7. Entfernen Sie Wasser aus der Garraumvertiefung.

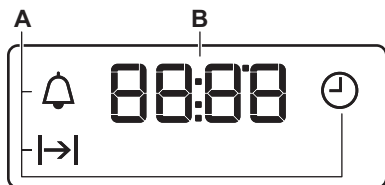


WARNUNG!

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 Knöpfe

Taste	Funktion	Beschreibung
—	MINUS	Einstellen der Zeit.
🕒	UHR	Einstellen einer Uhrfunktion.
+	PLUS	Einstellen der Zeit.

10.3 Uhrfunktionstabelle

Uhrfunktion	Anwendung
🕒 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.

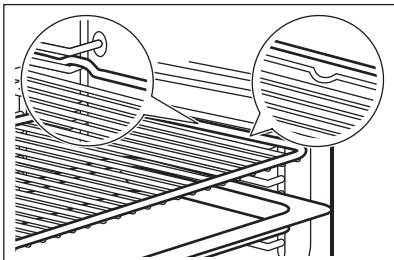
11.1 Einsetzen des Zubehörs

Je nach Modell ist entsprechen-
des Zubehör erhältlich. Scannen
Sie den QR-Code, um zu über-
prüfen, wie das mit Ihrem Gerät
gelieferte Zubehör verwendet
wird. Optionales Zubehör können
Sie separat bestellen. Wenden
Sie sich bitte für weitere Informa-
tionen an Ihren Händler vor Ort.



Kleine Einbuchtungen erhöhen die Sicherheit
und bieten Kippschutz. Sie sind auch Anti-
Kipp-Vorrichtungen. Durch den umlaufend
erhöhten Rand des Rosts ist das
Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost
gesichert.

Führen Sie das Zubehör (Kombirost /
Backblech) zwischen die Führungsschienen
der Ablagestütze ein. Stellen Sie sicher, dass
der Rost die Rückseite des Backofens
berührt.



Wenn Ihr Backblech eine Neigung hat,
positionieren Sie es zur Rückseite des
Ofeninnenraums hin.

Wenn das Zubehör mit einer Aufschrift
versehen ist, achten Sie darauf, dass sie zu
Ihnen hin zeigt.

Wenn Sie ein Backblech mit Löchern
verwenden, legen Sie das Backblech / die
Pfanne darunter, um abtropfende
Flüssigkeiten aufzufangen.

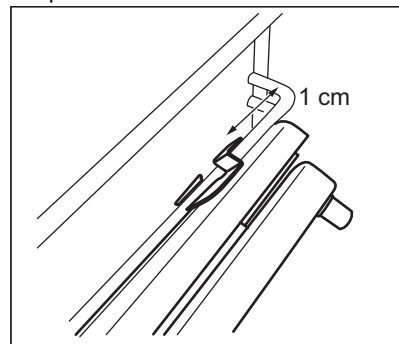
11.2 Teleskopauszüge



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

Montage der Teleskopauszüge

1. Drehen Sie den Teleskopauszug um ca.
90°.
2. Schieben Sie die Verriegelung am
hinteren Ende des Teleskopauszugs auf
eine Schiene eines Einhängegitters.
Stellen Sie sicher, dass Sie den Auszug
auf der richtigen Seite des Backofens
platzieren.



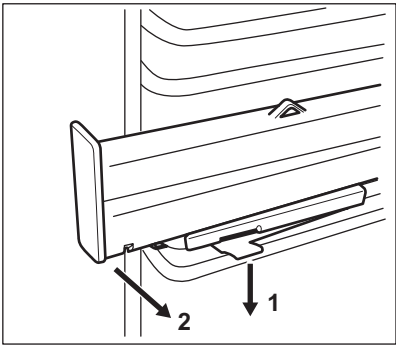
3. Drehen Sie den Auszug in die richtige
Position. Das Stopp-Element an einem
Ende des Teleskopauszugs muss nach
oben zeigen.
4. Schieben Sie den Auszug bis zur
Rückwand des Backofens.
5. Schieben Sie das vordere Ende des
Teleskopauszugs gegen die Schiene

eines Einhängegitters. Es ist ein Klick zu hören, wenn die Verriegelung am vorderen Ende richtig einrastet.

- 6. Führen Sie zum Einbau des zweiten Teleskopauszugs die gleichen Schritte durch. Stellen Sie sicher, dass sich die beiden Teleskopschienen auf der gleichen Ebene befinden.

Entfernen der Teleskopauszüge

- 1. Halten Sie die Verriegelung am vorderen Ende des Teleskopauszugs gedrückt.



- 2. Ziehen Sie das vordere Ende des Auszugs vom Einhängegitter weg.
- 3. Drehen Sie den Teleskopauszug um ca. 90°.
- 4. Entfernen Sie das hintere Ende des Auszugs vom Einhängegitter.
- 5. Führen Sie zum Ausbau des zweiten Teleskopauszugs die gleichen Schritte durch.

12. BACKOFEN - HINWEISE UND TIPPS

⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.



Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.

12.1 SteamBake



Füllen Sie vor dem Aufheizen die Garraumvertiefung bei kaltem Backofen mit Wasser.

Siehe „Einschalten der Funktion: SteamBake“

Backwaren

Lebensmittel	Wasser in der Garraumvertiefung (ml)	Temperatur (°C)	Zeit (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.

Lebensmittel	Wasser in der Garraumvertiefung (ml)	Temperatur (°C)	Zeit (Min)	Einschubebene	Zubehör
Hausgemachte Pizza ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Verwenden Sie das Backblech.
Focaccia ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Verwenden Sie das Backblech.
Plätzchen, Scoones, Croissants ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Verwenden Sie das Backblech.
Pflaumenkuchen, Apfelkuchen, Zimtrollen ¹⁾	100	180	20	2	Verwenden Sie eine Kuchenform.

¹⁾ Den leeren Backofen 5 Minuten vorheizen.

Tiefgefrorenes Kochen

Lebensmittel	Wasser in der Garraumvertiefung (ml)	Temperatur (°C)	Zeit (Min)	Einschubebene	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

Lebensmittel	Wasser in der Garraumvertiefung (ml)	Temperatur (°C)	Zeit (Min)	Einschubebene	Zubehör
Weißbrot	100	110	15 - 25	2	Verwenden Sie das Backblech.
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.
Reis	100	110	15 - 25	2	Verwenden Sie das Backblech.
Nudeln	100	110	15 - 25	2	Verwenden Sie das Backblech.

Lebensmittel	Wasser in der Garraumvertiefung (ml)	Temperatur (°C)	Zeit (Min)	Einschubebene	Zubehör
Fleisch	100	110	15 - 25	2	Verwenden Sie das Backblech.

Braten

Lebensmittel	Wasser in der Garraumvertiefung (ml)	Temperatur (°C)	Zeit (Min)	Einschubebene	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.

12.2 Feuchte Umluft

Lebensmittel	Temperatur (°C)	Zeit (Min)	Einschubebene	Zubehör
Brot und Pizza				
Buns	190	25–30	2	Backblech oder tiefe Pfanne
Brötchen	200	40–45	2	Backblech oder tiefe Pfanne
Pizza, gefroren, 350 g	190	25–35	2	Kombirost
Kuchen auf dem Backblech				
Biskuitrolle	180	20 – 30	2	Backblech oder tiefe Pfanne
Brownie	180	35–45	2	Backblech oder tiefe 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 tiefe Pfanne
Fisch, ganz, 200 g	180	25–35	2	Backblech oder tiefe Pfanne

Lebensmittel	Temperatur (°C)	Zeit (Min)	Ein-schub-ebene	Zubehör
Fischfilet, 300 g	180	30–40	2	Pizzapfanne auf Kombirost
Fleisch				
Fleisch im Beutel, 250 g	200	35–45	2	Backblech oder tiefe Pfanne
Fleischspieße, 500 g	200	30–40	2	Backblech oder tiefe Pfanne
Kleine Backwaren				
Plätzchen	170	25–35	2	Backblech oder tiefe Pfanne
Makronen	170	40–50	2	Backblech oder tiefe Pfanne
Muffins	180	30–40	2	Backblech oder tiefe Pfanne
Cracker, pikant	160	25–35	2	Backblech oder tiefe Pfanne
Mürbeteiggebäck	140	25–35	2	Backblech oder tiefe Pfanne
Tartelettes	170	20 – 30	2	Backblech oder tiefe Pfanne
Vegetarisch				
Gemischtes Gemüse im Beutel, 400 g	200	20 – 30	2	Backblech oder tiefe Pfanne
Omelett	200	30–40	2	Pizzapfanne auf Kombirost
Gemüse auf Backblech, 700 g	190	25–35	2	Backblech oder tiefe Pfanne

12.3 AirFry

Backwaren

Lebensmittel	Menge	Temperatur (°C)	Zeit (Min)	Ein-schub-ebene
Croissant, gefroren	ca. 350 g	180 - 220	15 - 30	2
Blätterteig, gefroren	ca. 400 g	180 - 220	15 - 35	2
Blätterteig, frisch	ca. 300 g	180 - 220	15 - 35	2
Pizza, gefroren	ca. 340 g	180 - 220	20 - 35	2

Kartoffelprodukte

Lebensmittel	Menge	Temperatur (°C)	Zeit (Min)	Ein-schub-ebene
Pommes frites, gefroren	ca. 650 g	180 - 220	20 - 30	2
Pommes frites, dick, gefroren	ca. 600 g	180 - 220	20 - 30	2
Kartoffelspalten, gefroren	ca. 650 g	180 - 220	15 - 25	2

Lebensmittel	Menge	Temperatur (°C)	Zeit (Min)	Einschubebene
Kroketten	ca. 450 g	180 - 220	15 - 30	2

Gemüse, frisch

Lebensmittel	Menge	Temperatur (°C)	Zeit (Min)	Einschubebene
Zucchini-scheiben, frisch ¹⁾	ca. 500 g	180 - 220	25 - 35	2

¹⁾ 1 Teelöffel Olivenöl hinzufügen, um ein Anhaften zu verhindern.

Sonstige

Lebensmittel	Menge	Temperatur (°C)	Zeit (Min)	Einschubebene
Schnitzel, gefroren	ca. 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Shrimps im Backteig, gefroren	ca. 200 g	180 - 220	15 - 25	2
Tintenfischringe, gefroren	ca. 250 g	180 - 220	15 - 25	2
Chicken Nuggets, gefroren	ca. 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Fischstäbchen, gefroren	ca. 500 g	180 - 220	15 - 25	2

12.4 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
Amerikanischer Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Ober-/Unterhitze	190	Kombirost	1	65–75
Amerikanischer 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

Lebensmittel	Funktion	Temperatur (°C)	Zubehör	Ein-schub-ebene	Zeit (Min)
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 tiefe Pfanne	3	15 – 20 auf der 1. Seite und 10 – 15 auf der 2. Seite

¹⁾ Backofen 10 Minuten aufheizen.

13. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

13.1 Hinweise zur Reinigung

VORSICHT!

Seien Sie bei der Reinigung des Geräts vorsichtig. Tragen Sie geeignete Handschuhe.

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 Zubehöreile 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 (mit Ausnahme des AirFry Backblechs).

Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.

Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung und AirFry Blech 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 Reinigung der Garraumvertiefung

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



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

1. Geben Sie 250 ml weißen Essig in die Garraumvertiefung am Boden des Backofens. Verwenden Sie maximal 6% Essig ohne Kräuter.
2. Lassen Sie den Essig bei Umgebungstemperatur 30 Minuten lang die Kalkrückstände auflösen.

3. Reinigen Sie den Garraum mit warmem Wasser und einem weichen Lappen.

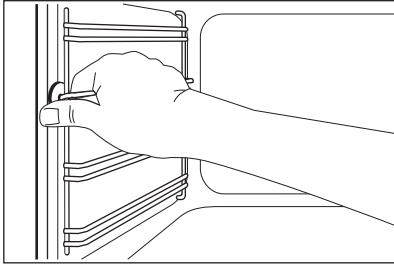
13.4 Entfernen der Einhängegitter

Nehmen Sie die Eihängegitter.

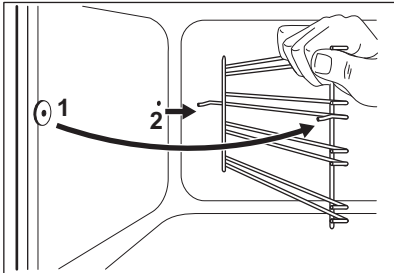
VORSICHT!

Gehen Sie beim Abnehmen der Eihängegitter sorgsam vor.

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



2. Ziehen Sie das Eihängegitter 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 So verwenden Sie die: Aqua-Reinigungsfunktion

Bei dieser Reinigungsfunktion werden mithilfe von Feuchtigkeit Fett- und Speisereste aus dem Gerät entfernt.

1. Füllen Sie Wasser in die Garraumvertiefung: 250ml.
2. Schalten Sie die Funktion  ein.
3. Stellen Sie die Temperatur auf 90 °C ein.
4. Lassen Sie das Gerät 30 Min lang arbeiten.

5. Schalten Sie das Gerät aus.
6. Warten Sie, bis das Gerät kalt ist. Trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Lappen ab.

13.6 Aus- und Einbau der Backofenglasscheiben

Sie können die inneren Glasscheiben entfernen, um sie zu reinigen. Die Anzahl der Glasscheiben unterscheidet sich je nach Modell.

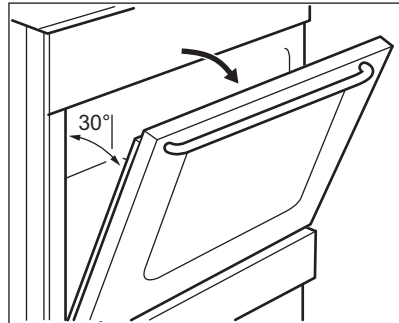
WARNUNG!

Halten Sie die Backofentür während des Reinigungsvorgangs leicht geöffnet. Wenn Sie sie vollständig öffnen, kann sie versehentlich geschlossen werden, was zu Schäden führen kann.

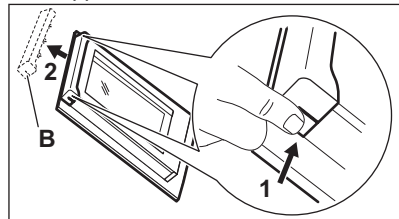
WARNUNG!

Verwenden Sie den Backofen nicht ohne die Glasscheiben.

1. Öffnen Sie die Tür, bis sie einen Winkel von etwa 30° hat. Die Tür bleibt leicht geöffnet offen.



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



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

 WARNUNG!

Wenn Sie die Glasscheiben entfernen, versucht die Tür des Backofens sich zu schließen.

4. Halten Sie die Oberkante der Türglasscheiben fest und ziehen Sie sie nacheinander hoch.
5. Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab.

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

 VORSICHT!

Stellen Sie sicher, dass Sie die innere Glasplatte korrekt in der Aufnahme installieren.

13.7 Die Schublade

Die Aufbewahrungsschublade befindet sich unter dem Garraum des Backofens.

 WARNUNG!

Legen Sie keine Lebensmittel in die Schublade.

 WARNUNG!

Lagern Sie keine brennbaren Gegenstände wie Reinigungsmittel, Plastiktüten, Ofenhandschuhe, Papier, Reinigungsprodukte, Aerosole oder Kunststoffartikel in der Schublade. Wenn Sie den Backofen verwenden, kann die Schublade heiß werden. Es besteht Brandgefahr.

Die Schublade unter dem Backofen kann zur Reinigung entfernt werden.

Schublade entfernen:

1. Ziehen Sie die Schublade bis zum Anschlag heraus.
 2. Heben Sie die Schublade leicht an, sodass sie in den Schubladenführungen nach oben angehoben werden kann.
- Um die Schublade zu installieren, befolgen Sie die umgekehrte Vorgehensweise.

13.8 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. FEHLERBEHEBUNG

 WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

14.1 Was zu tun ist, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
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 Stromversorgung angeschlossen ist.
	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.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie die Kochstufe innerhalb von weniger als 10 Sekunden ein.
	Sie haben 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	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 wird, ertönt ein akustisches Signal.	Sie haben etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld gestellt. ①.	Entfernen Sie den Gegenstand von dem Sensorfeld.
Das Kochfeld braucht zu lange, um das Kochgeschirr aufzuheizen.	Falscher Durchmesser oder falsche Qualität des Kochgeschirrs.	Verwenden Sie für Induktion geeignetes Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der annähernd der Größe der Kochzone entspricht.
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.
 leuchtet.	Die Abschaltautomatik ist in Betrieb.	Schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.
 leuchtet.	Die Kindersicherung oder die Tastensperre ist eingeschaltet.	Siehe Kapitel „Kochfeld – Täglicher Gebrauch“.
 leuchtet.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.	Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.
	Das Kochgeschirr ist nicht geeignet.	Verwenden Sie passendes Kochgeschirr. Siehe Kapitel „Kochfeld – Hinweise und Tipps“.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen.

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
 und eine Zahl werden angezeigt.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Trennen Sie das Kochfeld einige Zeit von der Spannungsversorgung. Trennen Sie die Sicherung vom Elektrosystem des Hauses. Schließen Sie es wieder an. Wenn  erneut aufleuchtet, wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum.
 leuchtet.	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. Entfernen Sie das heiße Kochgeschirr. Aktivieren Sie die Zone nach ca. 30 Sekunden erneut. War das Kochgeschirr die Ursache des Problems, erlischt die Fehlermeldung. Die Restwärmeanzeige leuchtet eventuell weiter. Lassen Sie das Kochgeschirr ausreichend abkühlen. Prüfen Sie, ob das Kochgeschirr mit dem Kochfeld kompatibel ist. Siehe Kapitel „Kochfeld – Hinweise und Tipps“.
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
	Die erforderlichen Einstellungen sind nicht eingestellt.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhrzeit ein.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Ersetzen Sie die Lampe.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum des Backofens 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.
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.
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.
Im Display wird „12.00“ angezeigt.	Es gab einen Stromausfall.	Setzen Sie die Uhrzeit zurück.
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“.

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
Das Wasser in der Garraumvertiefung kocht nicht.	Die Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Temperatur auf mindestens 110 °C ein. Siehe Kapitel „Backofen – Hinweise und Tipps“.
Das Wasser tritt aus der Garraumvertiefung aus.	Es befindet sich zu viel Wasser in der Garraumvertiefung.	Schalten Sie den Backofen aus und stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist. Entfernen Sie das Wasser mit einem Tuch oder Schwamm. Füllen Sie die richtige Wassermenge in die Garraumvertiefung. Beachten Sie das spezifische Verfahren.

14.2 Service-Daten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein autorisiertes Servicezentrum.

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.

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.):	
Produktnummer (PNC)	
Seriennummer (S.N.)	

15. ENERGIEEFFIZIENZ

15.1 Produktinformationen gemäß (EU) Nr. 66/2014

Modellbezeichnung	CIB56494BW	
Kochfeldtyp	Kochfeld im freistehenden Herd	
Anzahl der Kochzonen	4	
Heiztechnik	Induktion	
Durchmesser der kreisförmigen Kochfelder (Ø)	Hinten links	21,0 cm
	Hinten rechts	18,0 cm
	Vorne rechts	14,0 cm
	Vorne links	14,0 cm
Energieverbrauch pro Kochfeld (EC electric cooking)	Hinten links	175.0 Wh/kg
	Hinten rechts	170.0 Wh/kg
	Vorne rechts	184.0 Wh/kg
	Vorne links	184.6 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)	178.4 Wh/kg	

Gerät getestet gemäß: EN IEC 60350-2 .

15.2 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.

15.3 Produktinformationsblatt und Produktinformationen gemäß (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014

Name des Lieferanten	AEG
Modellbezeichnung	CIB56494BW 943005695
Energieeffizienzindex	94,9
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	0,84 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0,75 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Volumen	58 l
Art des Backofens	Backofen im freistehenden Herd
Masse	47.0 kg
Gerät getestet gemäß: EN IEC 60350-1.	

15.4 Backofen - Energiesparen

Die folgenden Tipps helfen Ihnen, bei der Verwendung Ihres Geräts Energie zu sparen.

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 und dunkle, nicht-reflektierende Backformen und Behälter, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie das Gerät vor dem Garen nicht auf, es sei denn, dies wird ausdrücklich empfohlen.

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 die Speisen warmzuhalten oder andere Gerichte 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. Weitere

Informationen finden Sie im Kapitel „Gerät – Täglicher Gebrauch“, „Gerätefunktionen“.

15.5 Informationsanforderungen gemäß (EU) Nr. 2023/826

Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0,8 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	20 Min

Gerät getestet gemäß: EN 50564.

16. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

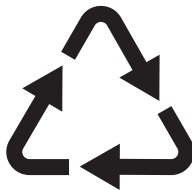
Ihre Pflichten als Endnutzer



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 Vertreiber 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 Vertreiber 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 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 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. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,
Poland







