



CIB6499APB

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.....	9
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	11
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	12
6. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH.....	12
7. KOCHFELD - HINWEISE UND TIPPS.....	19
8. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE.....	21
9. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH	22
10. BACKOFEN - UHRFUNKTIONEN.....	25
11. EINSTELLUNG: KOCH-ASSISTENT.....	26
12. KOCH-ASSISTENT MIT REZEPTEN.....	26
13. BACKOFEN - HINWEISE UND TIPPS	30
14. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE.....	34
15. FEHLERBEHEBUNG.....	37
16. ENERGIEEFFIZIENZ.....	40
17. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	41

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 H05V2V2-F an die Stromversorgung angeschlossen werden, das der Temperatur der Rückwand standhält.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel vorgesehen.

- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung auf Schiffen, Booten oder anderen Wasserfahrzeugen vorgesehen.
- Installieren Sie das Gerät nicht hinter einer Dekortür, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Installieren Sie das Gerät nicht auf einer Plattform.
- Bedienen Sie das Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann ggf. zu einem Brand führen.
- Verwenden Sie niemals Wasser, um das Kochfeuer zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und löschen Sie Flammen beispielsweise mit einer Löschdecke oder einem Deckel.
- **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.
- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Reinigung alle Zubehörteile und übermäßige Ansammlungen/ Ablagerungen aus dem Innenraum des Geräts.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten 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.

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.
- 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.

2.3 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.
- Wenn während des Betriebs des Geräts der Strom ausfällt, können einige Oberflächen noch heiß sein. Vermeiden Sie Kontakt mit dem Gerät, bis es abgekühlt ist. Wenn Fehler auftreten, wenn das Gerät abgekühlt ist, trennen Sie es 10 Sekunden lang von der Stromversorgung.
- 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 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 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.
- Wischen Sie den Innenraum und die Tür nach jeder Benutzung trocken. Der während des Gerätebetriebs entstandene Dampf kondensiert auf den Wänden des Garraums und kann zur Korrosion führen. Um die Kondensation zu reduzieren, heizen Sie das Gerät immer 10 Minuten vor dem Garen vor.
- Reinigen Sie das 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 Pyrolytische Reinigung



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

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

lokalen Temperaturänderungen in der Nähe der Pyrolyse-Backöfen reagieren.

- Antihaftbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Blechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der pyrolytischen Reinigung beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.
- Die von den Pyrolyse-Backöfen/ Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsbeschwerden.

2.6 Innenbeleuchtung

WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z. B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den

Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbelichtung geeignet.

- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit denselben Spezifikationen.

2.7 Wartung

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

2.8 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!

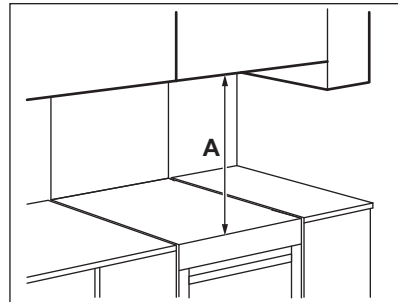
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

3.1 Technische Daten

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

3.2 Standort des Geräts

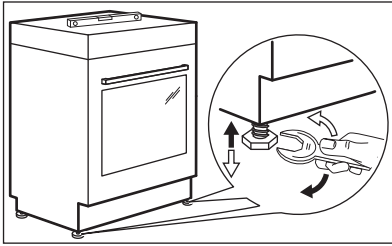
Sie können Ihr freistehendes Gerät mit Schränken an einer oder zwei Seiten und in der Ecke installieren.



Mindestabstände

Abmessungen	mm
A	650

3.3 Ausrichten des Geräts

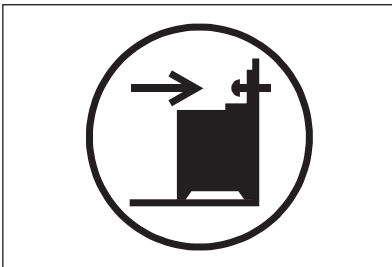


Verwenden Sie kleine Füße an der Unterseite des Geräts, um die Oberseite des Geräts mit anderen Oberflächen anzupassen.

3.4 Kippschutz

⚠ VORSICHT!

Montieren Sie den Kippschutz, um zu verhindern, dass das Gerät unter falschen Lasten umkippt. Der Kippschutz funktioniert nur, wenn das Gerät im korrekten Bereich platziert ist. Ihr Gerät hat das auf dem Bild gezeigte Symbol (falls zutreffend), um Sie an die Installation des Kippschutzes zu erinnern.

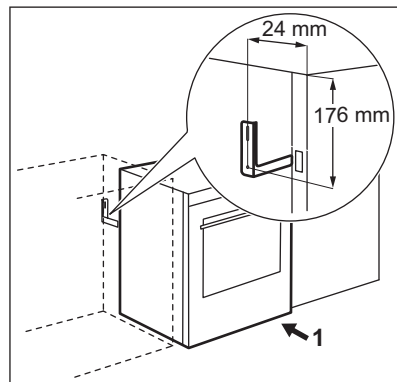


⚠ VORSICHT!

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

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

1. Stellen Sie die richtige Höhe und Fläche für das Gerät ein, bevor Sie den Kippschutz anbringen.
2. Bringen Sie den Kippschutz in einem Abstand von 176 mm zur Geräteoberfläche und einem Abstand von 24 mm zur linken Geräteseite in der runden Öffnung am Befestigungsteil an. Siehe Abbildung. Schrauben Sie ihn in das feste Material oder verwenden Sie eine geeignete Verstärkung (Wand).
3. Sie finden das Loch auf der linken Seite auf der Rückseite des Geräts. Siehe Abbildung. Platzieren Sie das Gerät mittig in dem Raum zwischen den angrenzenden Küchenschränken (1). Wenn der Abstand zwischen den Arbeitsschränken größer als die Breite des Geräts ist, müssen Sie das Seitenmaß anpassen, um das Gerät zu zentrieren.



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.

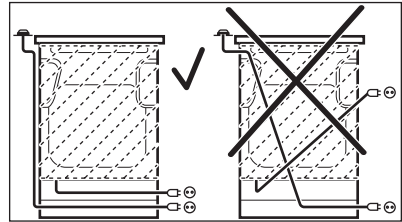
Um das beschädigte Netzkabel zu ersetzen, verwenden Sie den Kabeltyp H05V2V2-F, der einer Temperatur von 90 °C oder höher standhält. Wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum. Das Anschlusskabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.

Einsetzbare Kabeltypen für verschiedene Phasen:

Phase	Minstdurchmesser des Kabels
1	3 x 4,0 mm ²
3 mit Nullleiter	5 x 1,5 mm ²

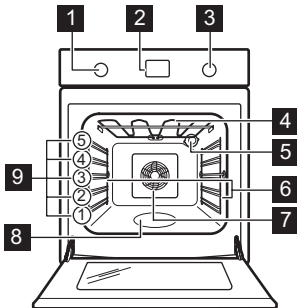
! WARNUNG!

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



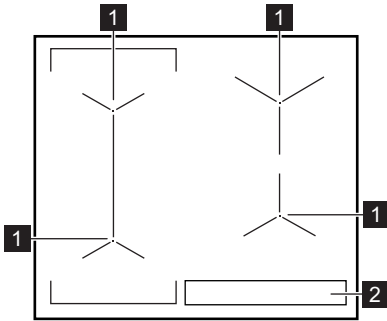
4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Gesamtansicht



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

4.2 Kochfeld-Übersicht



- 1 Induktionskochzone
- 2 Bedienfeld

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.



Die Tür wird mit einem langsamen Verschlussystem geliefert. Beim Schließen der Tür keine Gewalt ausüben.

1. Stellen Sie die Funktion ein. Stellen Sie die maximale Temperatur ein. Lassen Sie das Gerät für 1 Std laufen.
2. Stellen Sie die Funktion ein. Stellen Sie die maximale Temperatur ein. Lassen Sie das Gerät 15 Min eingeschaltet.

3. Stellen Sie die Funktion ein. Stellen Sie die maximale Temperatur ein. Lassen Sie das Gerät für 15 Min laufen.
4. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
5. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

5.2 Gebrauch der Sensorfelder

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

5.3 Versenkbare Knöpfe

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

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	Pause	Ein- und Ausschalten der Funktion.
4	Bridge	Ein- und Ausschalten der Funktion.
5 -	Kochstufenanzeige	Zeigt die Kochstufe an.
6 -	Kochzonen-Anzeigen des Timers	Zeigt an, für welche Kochzone die Zeit eingestellt wurde.
7 -	Timer-Anzeige	Zeigt die Zeit in Minuten an.
8	Hob²Hood	Ein- und Ausschalten des manuellen Modus der Funktion.
9	-	Auswählen der Kochzone.
10	-	Erhöhen oder Verringern der Zeit.
11	PowerBoost	Ein- und Ausschalten der Funktion.
12 -	Einstellskala	Einstellen der Kochstufe.




6.2 Kochstufenanzeigen

Display	Beschreibung
	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
	Die Kochzone ist eingeschaltet.
	Die Funktion Pause ist in Betrieb.

Display	Beschreibung
	Automatisches Aufheizen in Betrieb.
	PowerBoost ist eingeschaltet.
 + Ziffer	Es ist eine Störung aufgetreten.
  	OptiHeat control (3-stufige Restwärmeanzeige): Weiter kochen/warmhalten/Restwärme.
	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 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.

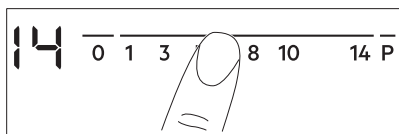
Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und der Zeit, nach der das Kochfeld ausgeschaltet wird:

Kochstufe	Das Kochfeld schaltet sich ab nach
 1 - 3	6 Stunden
4 - 7	5 Stunden
8 - 9	4 Stunden
10 - 14	1,5 Stunden

6.6 Kochstufe

Einstellen oder Ändern der Kochstufe:

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



6.7 Verwenden der Kochzonen

Stellen Sie das Kochgeschirr auf das Kreuz / Quadrat, das sich auf der Oberfläche befindet, auf der Sie kochen. Decken Sie das Kreuz / Quadrat vollständig ab. Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an. Mit dem großen Kochgeschirr können Sie auf zwei Kochzonen gleichzeitig kochen.



Verwenden Sie für eine optimale Wärmeübertragung Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Kochgeschirrdurchmesserwert in „Technische Daten“ > „Spezifikation für Kochzonen“). Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr für Induktionskochfelder geeignet ist. Weitere Informationen zum Kochgeschirr finden Sie im Kapitel „Praktische Hinweise und Tipps“.


6.8 Bridge




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

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

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

Berühren Sie **zum Einschalten der Funktion** . Zum Einstellen oder Ändern der Kochstufe einen der Steuersensoren berühren.

Um die Funktion zu deaktivieren, berühren Sie . Die Kochzonen arbeiten unabhängig voneinander.

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



6.9 Automatisches Aufheizen

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



Um die Funktion einzuschalten, muss die Kochzone kalt sein.

Einschalten der Funktion für eine

Kochzone: Berühren Sie **P** ( leuchtet auf). Berühren Sie sofort eine gewünschte Kochstufe. Nach 3 Sekunden ( leuchtet auf).

Ausschalten der Funktion: Ändern Sie die Kochstufe.

6.10 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.

Einschalten der Funktion für eine

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


Ausschalten der Funktion: Ändern Sie die Kochstufe.

6.11 Timer


Countdown-Timer


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


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

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

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

So sehen Sie die verbleibende Zeit: Stellen Sie die Kochzone mit  ein. Die Anzeige der Kochzone beginnt rasch zu blinken. Im Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.

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

Ausschalten der Funktion: Kochzone mit  einstellen und **-** berühren. Die Restzeit wird heruntergezählt auf 00. Die Anzeige der Kochzone erlischt.




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

Zum Ausschalten des Signaltons:

Berühren Sie .


Garzeitmesser


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

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


Zum Einschalten der Funktion: Berühren Sie **-** des Timers. **UP** wird angezeigt. Wenn die Kontrolllampe der Kochzone anfängt, langsam zu blinken, wird die Zeit hochgezählt. Das Display wechselt zwischen **UP** und abgelaufener Zeit (Minuten).


So sehen Sie, wie lange die Kochzone in

Betrieb ist: Einstellen der Kochzone mit . Die Anzeige der Kochzone beginnt rasch zu blinken. Das Display zeigt an, wie lange die Zone bereits in Betrieb ist.


Ausschalten der Funktion: Einstellen der Kochzone mit  und **+** oder **-** berühren. Die Anzeige der Kochzone erlischt.

Kurzzeit-Wecker

Sie können diese Funktion als **Kurzzeit-Wecker** benutzen, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist und die Kochzonen nicht in Betrieb sind. Die Anzeige für die Kochstufe zeigt  an.

Zum Aktivieren der Funktion:  berühren. Berühren Sie **+** oder **-** des Timers, um die Zeit einzustellen. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und **00** blinkt.

Zum Ausschalten des Signaltons:  berühren.

Zum Ausschalten der Funktion:  und dann **-** berühren. Die Restzeit wird heruntergezählt auf 00.




Die Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb der Kochzonen.


6.12 Pause


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

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

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen.

1. Zum Aktivieren der Funktion: Drücken Sie .

 leuchtet auf. Die Kochstufe wird auf 1 reduziert.


2. Zum Ausschalten der Funktion: Drücken Sie .


Die vorherige Heizstufe erscheint.

6.13 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.


6.14 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.

6.15 OffSound control (Ein- und Ausschalten der Signaltöne)

Schalten Sie das Kochfeld aus. Berühren Sie  3 Sekunden lang. Das Display wird ein- und ausgeschaltet. Berühren Sie  3 Sekunden lang.  oder  auf. Drücken Sie  des Timers, um eine der folgenden Optionen auszuwählen:

-  - die Signaltöne sind ausgeschaltet
 -  - die Signaltöne sind eingeschaltet
- Um Ihre Auswahl zu bestätigen, warten Sie, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet.

Wenn die Funktion auf  geschaltet ist, können Sie die Töne nur hören, wenn:

- Bei der Berührung von .
- Nach Ablauf der Zeit Kurzzeit-Wecker.
- Nach Ablauf der Zeit Countdown-Timer.
- Sie etwas auf das Bedienfeld stellen.

6.16 Hob²Hood

Diese innovative automatische Funktion verbindet das Kochfeld mit einer speziellen Dunstabzugshaube. Das Kochfeld und die Dunstabzugshaube kommunizieren mit Hilfe von Infrarotsignalen. Die Drehzahl des Ventilators wird automatisch eingestellt. Sie richtet sich nach dem eingestellten Modus und der Temperatur des heißesten Kochgeschirrs auf dem Kochfeld. Sie können den Ventilator auch manuell vom Kochfeld bedienen.



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

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

Automatikmodi

	Automatische Beleuchtung	Kochen ¹⁾	Braten ²⁾
Modus H0	Aus	Aus	Aus
Modus H1	Ein	Aus	Aus
Modus H2 ³⁾	Ein	Ventilatorgeschwindigkeit 1	Ventilatorgeschwindigkeit 1
Modus H3	Ein	Aus	Ventilatorgeschwindigkeit 1
Modus H4	Ein	Ventilatorgeschwindigkeit 1	Ventilatorgeschwindigkeit 1
Modus H5	Ein	Ventilatorgeschwindigkeit 1	Ventilatorgeschwindigkeit 2
Modus H6	Ein	Ventilatorgeschwindigkeit 2	Ventilatorgeschwindigkeit 3

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

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

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

Ändern des Automatikmodus

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



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



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

Manuelle Bedienung der Ventilatorgeschwindigkeit

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



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

Einschalten der Beleuchtung

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



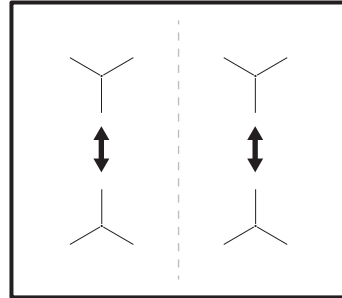
Die Beleuchtung der Dunstabzugshaube schaltet sich 2 Minuten nach dem Ausschalten des Kochfelds aus.

6.17 Strommanagement-Funktion

- Die Kochzonen werden nach Position und Anzahl der Phasen im Kochfeld gruppiert. Siehe Abbildung.
- Jede Phase hat eine maximale Stromlast.
- Die Funktion teilt die Leistung auf Kochzonen auf, die an dieselbe Phase angeschlossen sind.
- Die Funktion wird aktiviert, wenn die Gesamtstromlast der an eine einzelne

Phase 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, emailierter 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	Kochgeschirrdurchmesser (mm)	Leistung (W)
Hinten links	125 - 210	2300/3200
Hinten rechts	125 - 210	2300/3200
Vorne rechts	125 - 210	2300/3200
Vorne links	125 - 210	2300/3200

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 Öko Timer ECO Timer

Um Energie zu sparen, schaltet sich das Heizelement der Kochzone aus, schon bevor der Countdown-Timer ertönt. Der Unterschied in der Betriebszeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Dauer des Garvorgangs ab.


7.5 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 - 3	Sauce Hollandaise, schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Von Zeit zu Zeit rühren.
2 - 3	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Mit einem Deckel garen.
3 - 5	Reis- und Milchgerichte köcheln lassen, Fertiggerichte aufwärmen.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.
5 - 7	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Geben Sie ein paar Esslöffel Wasser hinzu. Überprüfen Sie die Wassermenge während des Prozesses.

Kochstufe	Verwendung für:	Dauer (Min.)	Tipps
7 - 9	Kartoffeln und anderes Gemüse dämpfen.	20 - 60	Den Boden des Topfes mit 1 - 2 cm Wasser bedecken. Überprüfen Sie während des Prozesses den Wasserstand. Lassen Sie den Deckel auf dem Topf.
7 - 9	Kochen Sie größere Mengen an Lebensmitteln, Eintopfgerichten und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.
9 - 12	Sanftes Braten: Schnitzel, Cordon bleu vom Kalb, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Krapfen.	nach Bedarf	Bei Bedarf umdrehen.
12 - 13	Scharfes Braten, Rösti, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Bei Bedarf umdrehen.
14	Wasser kochen, Nudeln kochen, Fleisch anbraten (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		
	Kochen Sie große Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet.		

8. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen und nicht zu heiß werden.
- Bitte verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Materialien, die nicht für Induktionsherde geeignet sind.
- 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 der Kochfelds

- **Sofort entfernen:** geschmolzener Kunststoff, Kunststoffolie, Salz, Zucker und Lebensmittel mit Zucker. Verwenden Sie einen Schaber und achten Sie darauf, Verbrennungen zu vermeiden.
- **Entfernen, wenn das Kochfeld ausreichend abgekühlt ist:** Kalkringe, Wasserringe, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbung. Reinigen Sie die Oberfläche wie oben beschrieben. Um glänzende, metallische Verfärbungen zu entfernen, verwenden Sie ein weiches Tuch und eine Lösung aus Wasser und Essig.

9. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH

⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 Bedienfeld

Sensorfelder des Bedienfelds



Timer



Schnellaufheizung



Beleuchtung



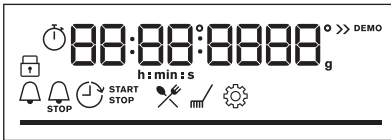
Verriegelung

OK

Bestätigen Sie die Einstellung

Wählen Sie eine Ofenfunktion, um den Backofen einzuschalten.

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



Display mit der maximalen Anzahl wählbarer Funktionen.

Display-Anzeigen



Sperren



Koch-Assistent



Reinigung



Einstellungen



Schnellaufheizung

Timer-Anzeigen:



Fortschrittsbalken – für Temperatur, Zeit, Aufheizen oder Restwärme.



9.2 Einstellungen








1. Drehen Sie den Schalter für die Ofenfunktionen, um das Menü aufzurufen .
2. Drehen Sie den Temperaturknopf, um das Menü Einstellungen auszuwählen, und drücken Sie OK.



3. Drehen Sie den Temperaturregler, um die gewünschte Position auszuwählen, und drücken Sie OK.



Position	Standardeinstellung	Einstellung	Optionen
1	Stunde	Uhrzeit	Tageszeit einstellen
2	4	Helligkeit	1-2-3-4-5

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

9.3 Backofenfunktionen

Symbol	Backofenfunktion
	Aus-Position Der Backofen ist ausgeschaltet.
	Heißluft Zum Backen auf bis zu zwei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine um 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
	Ober-/Unterhitze Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
	AirFry Zum Braten von Lebensmitteln mit weniger Öl oder ohne Backpapier. Für Speisen wie Pommes frites oder Pizza.
	Pizzastufe Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
	Unterhitze Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
	Tiefkühlgerichte Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kroketter oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.

Symbol	Backofenfunktion
	Feuchte Umluft Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklasse und der Ökodesign-Anforderungen (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. Bei Verwendung dieser Funktion schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sekunden aus.
	Grillstufe 1 Zum Grillen flacher Lebensmittel und zum Toasten von Brot.

Symbol	Backofenfunktion
	Heißluftgrillen Zum Braten größerer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Auch zum Gratinieren und Überbacken.
	Menü Aufrufen von Menü: Koch-Assistent, Pyrolyse Reinigung, Einstellungen.

9.4 Ein- und Ausschalten des Backofens



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

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

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Ofenfunktion.
2. Zum Auswählen einer Temperatur wählen Sie den Temperaturknopf.
3. Drehen Sie zum Ausschalten des Backofens den Backofen-Einstellknopf auf Aus.

9.5 Aufheiz- und Restwärmeanzeige

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

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


Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

9.6 Fast heat up

Der Schnellaufheizung verringert die Aufheizzeit.



Legen Sie keine Speisen in den Ofen, wenn das Schnellaufheizung eingeschaltet ist.

Um Schnellaufheizung zu aktivieren, berühren Sie  auf dem Display.

9.7 Sperren




Die Tür wird verriegelt, wenn diese Funktion aktiviert ist.


Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Backofenfunktion.

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

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



 – gedrückt halten, um die Funktion einzuschalten.

 – gedrückt halten, um sie auszuschalten.



Ein Signal ertönt.



3 x  - blinkt, wenn die Sperre aktiviert wird.

9.8 Automatische Abschaltung

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich der Backofen nach einiger Zeit automatisch ab, wenn eine Ofenfunktion in Betrieb ist und Sie die Temperatur des Backofens nicht ändern.

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

Drücken Sie nach der automatischen Abschaltung eine beliebige Taste, um den Backofen wieder zu bedienen.



Die automatische Abschaltung funktioniert nicht mit den Funktionen: Lampe, Dauer, Ende.

9.9 Kühlgebläse

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

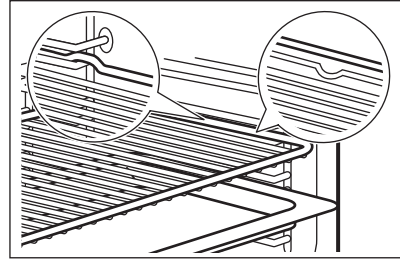
9.10 Einsetzen des Zubehörs

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



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.

10. BACKOFEN - UHRFUNKTIONEN

10.1 Uhrfunktionen



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

Uhrfunktion	Anwendung
-------------	-----------

Kurzzeit-Wecker	Einstellen der Countdown-Zeit. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Backofenbetrieb. Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton.
-----------------	--

Kochzeit	Nach Ablauf des Timers ertönt ein akustisches Signal und die Ofenfunktion stoppt.
----------	---

Zeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens.
-------------	--




Uhrfunktion	Anwendung
-------------	-----------

Uptimer	Max. 23 Std. 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Um den Uptimer ein- oder auszuschalten, wählen Sie: Menü, Einstellungen.
---------	--



10.2 Einstellung: Uhrzeit

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

10.3 Einstellung: Kurzzeit-Wecker




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

10.4 Einstellung: Kochzeit

1. Drehen Sie den Knopf, um die Ofenfunktion auszuwählen und die Temperatur einzustellen.
2. Drücken Sie  wiederholt.
3. Im Display wird 0:00 und  angezeigt.
4. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf, um den Wert Kochzeit einzustellen.
5. Drücken Sie OK.



6. Der Timer startet umgehend.
7. Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie OK und drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position „Aus“.

10.5 Einstellung: Zeitvorwahl

1. Drehen Sie den Knopf, um die Ofenfunktion auszuwählen.
2. Drücken Sie  wiederholt.
3. Das Display zeigt die Uhrzeit  an START.
4. Drehen Sie den Temperaturregler, um die Startzeit einzustellen.
5. Drücken Sie OK.
6. Im Display wird Folgendes angezeigt: --:--
 STOP.
7. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf, um die Endzeit einzustellen.
8. Drücken Sie OK.
9. Der Countdown des Timers beginnt zu der eingestellten Startzeit.
10. Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie OK und drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position „Aus“.

11. EINSTELLUNG: KOCH-ASSISTENT

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

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

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

12. KOCH-ASSISTENT MIT REZEPTEN

Legende



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


























Einschubebene.
























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















- Die Dauer ist standardmäßig und kann um etwa 10 Minuten geändert werden.

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

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
Rindfleisch 				
P1	Roastbeef, blutig		 2; Backblech	85 Min.
P2	Roastbeef, rosa	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dicke Stücke	Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	95 Min.
P3	Roastbeef, durch			110 Min.
P4	Steak, mittel	180 - 220 g pro Stück; 3 cm dicke Scheiben	 3; Bratform auf Kombirost ; Backblech Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	15 Min.
P5	Rinderbraten / geschmort (Prime Rib, obere runde, dicke Flanke)	1,5 - 2 kg	 2; Bratform auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. Setzen Sie es in den Backofen ein.	180 Min.
P6	Roastbeef, blutig LTC		 2; Backblech ; Bratform auf Kombirost	105 Min.
P7	Roastbeef, rosa, LTC	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dicke Stücke	Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	125 Min.
P8	Roastbeef, durch			170 Min.
P9	Filet, blutig, LTC	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dicke Stücke	 2; Backblech	80 Min.
P10	Filet, rosa, LTC		Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	95 Min.
P11	Filet, fertig, LTC			125 Min.
Kalb 				
P12	Kalbsbraten (z. B. Schulter)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm dicke Stücke	 2; Bratform auf Kombirost ; Backblech Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. Setzen Sie es in den Backofen ein.	115 Min.
Schweinefleisch  				
P13	Schweinebraten Nacken oder Schulter	1,5 - 2 kg	 2; Bratform auf Kombirost ; Backblech Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.	170 Min.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P14	Pulled Pork LTC	1,5 - 2 kg	 2; Backblech Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.	230 Min.
P15	Lende, frisch	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dicke Stücke	 2; Bratform auf Kombirost ; Backblech Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	105 Min.
P16	Spareribs	2 - 3 kg; verwenden Sie rohe, 2 - 3 cm dünne Rippchen	 3; Tiefes Backblech Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.	120 Min.
Lamm 				
P17	Lammkeule mit Knochen	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm dicke Stücke	  2; Bräter auf Backblech Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. Setzen Sie es in den Backofen ein.	130 Min.
Geflügel- 				
P18	Hähnchen, ganz	1 - 1,5 kg; frisch	 2; Auflaufform auf Backblech ; Kombirost mit tiefer Pfanne auf Ebene 1 zum Auffangen des Fetts Geben Sie 200 ml Wasser in den Boden des Garraums. Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.	60 Min.
P19	Halbes Hähnchen	0,5 - 0,8 kg	 3; Backblech ; Kombirost mit tiefer Pfanne auf Ebene 1 zum Auffangen des Fetts. Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.	50 Min.
P20	Hähnchenbrust	180 - 200 g pro Stück	 2; Auflaufform auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne.	65 Min.
P21	Hähnchenschenkel, frisch	-	 3; Backblech Wenn Sie die Hähnchenschenkel zuerst marinieren, stellen Sie die niedrigere Temperatur ein und garen Sie sie länger.	45 Min.
P22	Ente, ganz	1.5 - 2.5 kg	 2; Bratform auf Kombirost mit tiefer Pfanne auf Ebene 1 zum Auffangen des Fetts. Legen Sie das Fleisch in den Bräter. Beginnen Sie mit dem Kopf nach unten und drehen Sie es nach der halben Zeit um.	80 Min.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P23	Gans, ganz	4 - 5 kg	 2; Kombirost mit tiefer Pfanne auf Ebene 1 zum Auffangen des Fetts. Legen Sie das Fleisch auf das tiefe Backblech. Beginnen Sie mit dem Kopf nach unten und drehen Sie nach der Hälfte der Garzeit.	110 Min.
Sonstige 				
P24	Hackbraten	1 kg	 2; Kombirost mit Backpapier oder Backblech	70 Min.
 Fisch				
P25	Fisch, ganz, gegrillt	0,5 - 1 kg pro Fisch	 2; Backblech Fisch mit Butter würzen und Ihre Lieblingsgewürze und Kräuter verwenden.	30 Min.
P26	Fischfilet	-	 3; Auflaufform auf Kombirost	40 Min.
Süßes Gebäck / Desserts   				
P27	Käsekuchen	-	 2; Ø 28 cm Springform auf Kombirost	100 Min.
P28	Apfelkuchen	-	  2; Backblech	60 Min.
P29	Apfel-Tarte	-	 2; Ø 26 cm Springform auf Kombirost	55 Min.
P30	Apfelkuchen	-	 2; Ø 20 cm Kuchenform auf Kombirost Geben Sie 125 ml Wasser in den Boden des Garraums.	70 Min.
P31	Brownies	2 kg	 3; Backblech	30 Min.
P32	Schokoladenmuffins	-	 3; Muffinform auf Kombirost oder Backblech Geben Sie 150 ml Wasser in den Boden des Garraums.	20 Min.
P33	Kastenkuchen	-	 2; Kastenform auf Kombirost	80 Min.
Gemüse / Beilagen   				
P34	Ofenkartoffeln	1 kg	 2; Backblech Die geschnittenen Kartoffeln mit der Haut auf das Backblech geben .	50 Min.
P35	Spalten	1 kg	 3; Backblech mit Backpapier ausgelegt Kartoffeln in Stücke schneiden.	50 Min.
P36	Gemischtes gegrilltes Gemüse	1 - 1,5 kg	 3; Backblech mit Backpapier ausgelegt Gemüse in Stücke schneiden.	30 Min.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P37	Kroketten, gefroren	0,5 kg	 3; Backblech	30 Min.
P38	Pommes frites, gefroren	0,75 kg	 3; Backblech	30 Min.
Gratins, Brot und Pizza   				
P39	Lasagne / Nudelauflauf	1 - 1,5 kg	 3; Auflaufform oder gefettetes Blech auf Kombirost	60 Min.
P40	Kartoffelgratin	1 - 1,5 kg	 1; Auflaufform auf Kombirost	65 Min.
P41	Pizza frisch, dünn	-	 2; Backblech mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes Backblech Geben Sie 100 ml Wasser auf den Boden des Garraums.	20 Min.
P42	Pizza frisch, dick	-	  2; Backblech mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes Backblech	25 Min.
P43	Quiche	-	 2; Backform auf Kombirost	45 Min.
P44	Baguette / Ciabatta / Weißbrot	0,8 kg	 3; Backblech Für Weißbrot mehr Zeit nötig.	30 Min.
P45	Vollkornbrot/ Roggenbrot/ Dunkles Brot Vollkorn in Kastenform	1 kg	 ;  2; Backblech mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes Backblech ; Kastenform auf Kombirost Geben Sie 150 ml Wasser in den Boden des Garraums.	60 Min.

13. 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.

13.1 Allgemeine Informationen

Die Einschubebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

Das Gerät ist mit einem exklusiven Umluft- und Dampfsystem zur Regelung der Luftzirkulation und des Dampfkreislaufs

ausgerüstet. Mit diesem System macht das Garen mit Dampf Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. Gardauer und Energieverbrauch werden dabei auf ein Minimum reduziert.

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

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

Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden und bedecken Sie das

Kochgeschirr nicht mit Aluminiumfolie. Dies könnte das Garergebnis beeinträchtigen und die Emailbeschichtung beschädigen.



Nach der Aufheizphase die Speisen hineinschieben.

13.2 AirFry



Backofen aufheizen, bis ein Signal ertönt.

Lebensmittel ¹⁾²⁾³⁾	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Backwaren				
Croissant, gefroren	ca. 350 g	180–200	15–30	3
Blätterteig, gefroren	ca. 400 - 500 g	200–220	15–30	3
Pizza, gefroren	ca. 340 g	190–210	15–30	3
Kartoffelprodukte				
Pommes frites, gefroren	ca. 600 - 1000 g	200–220	35–45	3
Pommes frites, dicke, gefrorene	ca. 600 g	200–220	20–30	3
Kartoffelspalten, gefroren	ca. 650 g	200–220	20–35	3
Kartoffelkroketten, gefroren	ca. 450 g	200–220	15–30	3
Sonstige				
Schnitzel, gefroren	ca. 300 - 600 g	200–220	15 – 25	3
Fischburger, gefroren	ca. 600 - 700 g	200–220	15 – 25	3
Totani, gefroren	ca. 250 - 500 g	190–210	15 – 25	3
Chicken Nuggets, gefroren	ca. 250 - 500 g	180 - 220	15 – 25	3
Fischstäbchen, gefroren	ca. 500 g	200–220	15 – 25	3

1) Um ein Anhaften zu vermeiden, 1 Teelöffel Olivenöl hinzufügen.

2) Falls erforderlich oder falls Angaben in der Tabelle fehlen, die auf der Verpackung des Tiefkühlprodukts empfohlenen Garhinweise als allgemeine Orientierung heranziehen.

3) Für optimale Backergebnisse das Backblech oder die tiefe Backform vor dem Aufheizen des Backofens auf Ebene 1 einschieben und das AirFry-Profibackblech nach dem Aufheizen auf Ebene 3 einsetzen.

13.3 Feuchtes Backen mit Ventilator

Brot und Pizza

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

Kuchen auf dem Backblech

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

Kuchen in Form

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

Fisch

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

Fleisch

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

Kleine Backwaren

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

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Mürbeteigplätzchen	150	25 - 35	3
Tartelettes	170	20 - 30	3

Vegetarisch

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

13.4 Informationen für Prüfinstitute

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Zubehör	Einschubebene
Törtchen (20 Stück/Backblech)	Ober-/Unterhitze	170	20–30	Backblech	3
Törtchen (20 Stück/Backblech)	Heißluft	150	20–35	Backblech	3
Törtchen (20 Stück/Backblech)	Heißluft	150	20 – 40	Backblech	1 / 4
Amerikanischer Apfelkuchen, 2 Formen (ø 20 cm) auf dem Rost, diagonal versetzt	Ober-/Unterhitze	180	70–90	Rost	1
Amerikanischer Apfelkuchen, 2 Formen (ø 20 cm) auf dem Rost, diagonal versetzt	Heißluft	160	70–90	Rost	2
Amerikanischer Apfelkuchen, 2 Formen (ø 20 cm) auf dem Rost, diagonal versetzt	Pizzastufe	170	70–90	Rost	1
Biskuit (fettfrei), 1 Form (ø 26 cm) auf dem Rost	Ober-/Unterhitze	160	30–45	Rost	3
Biskuit (fettfrei), 1 Form (ø 26 cm) auf dem Rost	Heißluft	150	30–45	Rost	2
Biskuit (fettfrei), 1 Form (ø 26 cm) auf dem Rost	Heißluft	150	30–50	Rost	1 / 4
Mürbeteiggebäck/Feingebäck	Heißluft	140	20–35	Backblech	3
Mürbeteiggebäck/Feingebäck	Heißluft	140	25–45	Backblech	1 / 4

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Zubehör	Ein-schub-ebene
Mürbeteiggebäck/Feingebäck	Ober-/Unterhitze	160	20–35	Backblech	3
Toast	Grillstufe 1	Max.	5 - 9	Rost	4
Hamburger aus Rindfleisch	Grillstufe 1	Max.	15 - 20 erste Seite. 10 - 15 zweite Seite	Gitter / Tiefe Pfanne	4

14. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

14.1 Hinweise zur Reinigung

Reinigungsmittel

VORSICHT!

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

- Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.
- Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

Täglicher Gebrauch

- Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.
- Lassen Sie Speisen nicht länger als 20 Min im Gerät stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch ab.

Zubehör

- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die

Zubehörteile nicht im Geschirrspüler (außer das AirFry-Backblech).

- Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung und das AirFry-Backblech nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

14.2 Benutzung: Pyrolytische Reinigung

VORSICHT!

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

VORSICHT!

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

WARNUNG!



Es besteht das Risiko von Verbrennungen.

i


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



Während der Reinigung ist die Backofenlampe ausgeschaltet.

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

Option	Beschreibung
C1 - Leichte Reinigung	1 Std. 30 Min.
C2 - Normale Reinigung	2 Std.
C3 - Gründliche Reinigung	2 Std. 30 Min.

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

14.3 Erinnerungsfunktion Reinigen

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

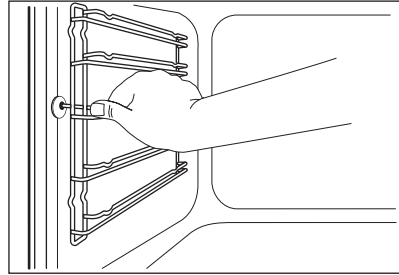
 - blinkt im Display 5 Sek. nach jedem Ein- und Ausschalten des Backofens.

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

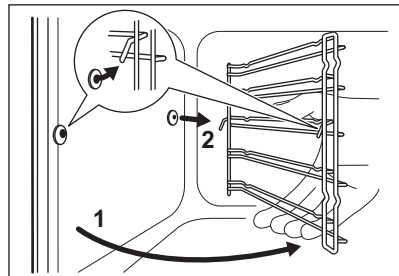
14.4 Entfernen der Einhängegitter

Zum Reinigen des Backofens die Einschubgitter herausnehmen.

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



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



Die Haltestifte an den Teleskopläufern müssen nach vorne zeigen.

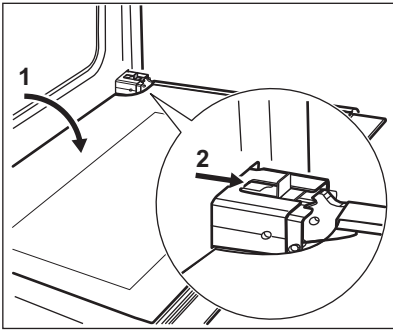
Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

VORSICHT!

Vergewissern Sie sich, dass der längere Befestigungsdraht vorne ist. Die Enden der beiden Drähte müssen nach hinten zeigen. Eine unsachgemäße Montage kann zu Schäden am Emaille führen.

14.5 Entfernen der Backofentür

Um die Reinigung zu erleichtern, entfernen Sie die Backofentür.



1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Bewegen Sie den Schieber, bis Sie ein Klick-Geräusch hören.
3. Schließen Sie die Tür, bis der Schieber einrastet.
4. Entfernen Sie die Tür.
Um die Tür zu entfernen, ziehen Sie zunächst die eine Seite der Tür nach außen und dann die andere Seite.

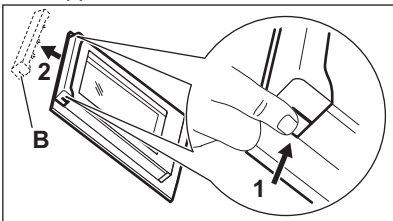
Nach Abschluss des Reinigungsvorgangs setzen Sie die obere Backofentür wieder ein. Führen Sie die Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus. Achten Sie darauf, dass Sie beim Einsetzen der Tür ein Klick-Geräusch hören. Wenden Sie gegebenenfalls Kraft an.

14.6 Ausbau und Reinigung der Türscheiben

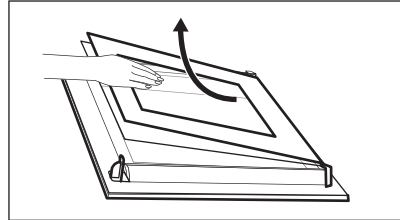


Die Türscheibe Ihres Produkts kann in Art und Form von den im Bild gezeigten Beispielen abweichen. Auch die Anzahl der Scheiben kann variieren.

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



2. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.
3. Fassen Sie die Türscheiben einzeln an der Oberkante und ziehen Sie sie nach oben aus der Führung heraus.



4. Reinigen Sie die Türglasscheiben. Um die Scheiben wieder anzubringen, führen Sie die gleichen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.

14.7 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.

⚠️ VORSICHT!

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

Backofenlampe an der Rückwand



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

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn, und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Backofenlampe.

Verwenden Sie eine Backofenlampe mit der gleichen Leistung.

4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

14.8 Die Schublade

Die Aufbewahrungsschublade befindet sich unter dem Garraum des Backofens.

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

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 kann zur Reinigung entnommen 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.







15. FEHLERBEHEBUNG

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

15.1 Was zu tun ist, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Problembeseitigung
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.
Sie können das Gerät nicht aktivieren.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine qualifizierte Elektrofachkraft.
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Sie haben 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Reinigen Sie das Bedienfeld.

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

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

15.2 Service-Daten

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

16. ENERGIEEFFIZIENZ

16.1 Produktinformationen gemäß EU-Ökodesign-Vorschriften für Kochfelder

Modellbezeichnung	CIB6499APB		
Kochfeldtyp	Kochfeld im freistehenden Herd		
Anzahl der Kochzonen	4		
Heiztechnik	Induktion		
Durchmesser der kreisförmigen Kochfelder (Ø)	Vorne links	21.0 cm	
	Hinten links	21.0 cm	
	Vorne rechts	21.0 cm	
	Hinten rechts	21.0 cm	
Energieverbrauch pro Kochfeld (EC electric cooking)	Vorne links	176.0 Wh/kg	
	Hinten links	181.0 Wh/kg	
	Vorne rechts	193.0 Wh/kg	
	Hinten rechts	179.0 Wh/kg	
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)	182.3 Wh/kg		

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

Die Energiemessungen der Kochflächen wurden an den Kreuzen der entsprechenden Kochflächen vorgenommen.

16.2 Kochfeld - Energie sparen

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

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

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

Name des Lieferanten	AEG
Modellbezeichnung	CIB6499APB 940003122
Energieeffizienzindex	81.4
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	0.98 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.70 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Volumen	73 l

Art des Backofens	Backofen im freistehenden Herd
Masse	59.9 kg

Gerät getestet gemäß: EN IEC 60350-1.

16.4 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.

16.5 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.

17. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

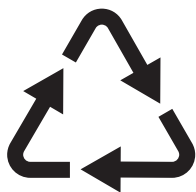
Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem 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 Verreiber 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 Verreiber 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 Verreiber 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 Verreiber 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. Kühlschränke), 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 Verreiber 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 Verreibern 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

aeg.com

867364158-B-062026



CE