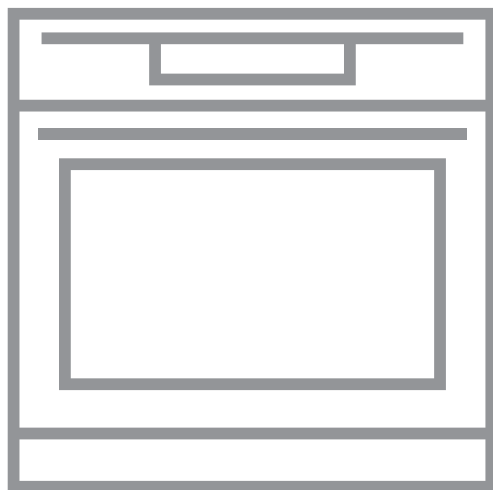


► EPE555220M  
EPS55522CM

DE Benutzerinformation  
Backofen

# USER MANUAL



**AEG**

# INHALTSVERZEICHNIS

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 1. SICHERHEITSHINWEISE.....           | 3  |
| 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....        | 5  |
| 3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....            | 9  |
| 4. BEDIENTELD.....                    | 9  |
| 5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME..... | 11 |
| 6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....            | 12 |
| 7. UHRFUNKTIONEN.....                 | 14 |
| 8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....       | 17 |
| 9. ZUSATZFUNKTIONEN.....              | 18 |
| 10. TIPPS UND HINWEISE.....           | 19 |
| 11. REINIGUNG UND PFLEGE.....         | 35 |
| 12. FEHLERSUCHE.....                  | 40 |
| 13. ENERGIEEFFIZIENZ.....             | 42 |

## FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs-, Service- und Reparatur-Informationen zu erhalten:

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



Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service für es zu gewährleisten:

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



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

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

## REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden: Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.

Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild.



Warnungs-/Sicherheitshinweise



Allgemeine Informationen und Empfehlungen



Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

## 1. SICHERHEITSHINWEISE

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

### 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.

## 1.2 Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Zur Vermeidung von möglichen Gefahren muss das Bedienfeld so an den Backofen angeschlossen werden, dass die Farben der Anschlüsse übereinstimmen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Ziehen Sie bitte vor jeder Wartungsmaßnahme den Netzstecker aus der Steckdose.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie keine scharfe Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Glastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Vor der pyrolytischen Reinigung müssen verschüttete Flüssigkeiten entfernt werden. Nehmen Sie das gesamte Zubehör aus dem Ofen.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie

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

- Gemäß den Verdrahtungsregeln muss bei Festverdrahtung eine Vorrichtung zur Trennung des Gerätes von der Spannungsversorgung vorhanden sein.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage



#### **WARNUNG!**

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

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Das Küchenmöbel und die Einbaunische müssen die passenden Abmessungen aufweisen.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Ofentür ohne Kraftanwendung öffnen lässt.
- Einige Teile des Geräts sind stromführend. Das Küchenmöbel muss auf allen Seiten mit dem Gerät abschließen, um einen Kontakt mit stromführenden Teilen zu vermeiden.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss an die Stromversorgung angeschlossen werden.

- Die Standsicherheit des Küchenmöbels muss DIN 68930 entsprechen.

|                                                                                  |              |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schrankes unter der Arbeitsplatte) | 578 (600) mm |
| Schranksbreite                                                                   | 560 mm       |
| Schranksiefe                                                                     | 550 (550) mm |
| Höhe der Gerätevorderseite                                                       | 594 mm       |
| Höhe der Geräterückseite                                                         | 576 mm       |
| Breite der Gerätevorderseite                                                     | 595 mm       |
| Breite der Geräterückseite                                                       | 559 mm       |
| Gerätetiefe                                                                      | 567 mm       |
| Geräteeinbautiefe                                                                | 546 mm       |
| Tiefe bei geöffneter Tür                                                         | 1027 mm      |
| Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten              | 560 x 20 mm  |
| Befestigungsschrauben                                                            | 4 x 25 mm    |

## 2.2 Elektroanschluss



### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Das Gerät wird ohne Netzstecker und Netzkabel geliefert.

## 2.3 Gebrauch



### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Gerät gelangen.
- Laden Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie

solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.



### **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden 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 Geräts.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.

## **2.4 Reinigung und Pflege**



### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- 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!
- 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. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

## **2.5 Pyrolysereinigung**



### **WARNUNG!**

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

- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Selbstreinigung und vor der Erstinbetriebnahme Folgendes aus dem Ofeninnenraum:
  - Alle größeren Lebensmittelrückstände, Öl- und Fettablagerungen.
  - Alle zum Gerät dazugehörigen herausnehmbaren Teile (Bleche, Einhängegitter) sowie Töpfe, Pfannen, Bleche und Utensilien mit Antihafbeschichtung usw.
- Lesen Sie die Anleitung zur Pyrolyse sorgfältig durch.
- Halten Sie Kinder während der Pyrolyse vom Gerät fern. Das Gerät wird sehr heiß, und aus den vorderen Kühlungsöffnungen tritt heiße Luft aus.
- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittelrückständen und Gerätematerialien freisetzen. Beachten Sie unbedingt Folgendes:
  - Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.

- Sorgen Sie während und nach dem ersten Gebrauch mit der Höchsttemperatur für eine gute Belüftung.
- Einige Vögel und Reptilien können im Gegensatz zu den Menschen sehr empfindlich auf die während des Reinigungsvorgangs freigesetzten Dämpfe von Pyrolyse-Backöfen reagieren.
  - Bringen Sie Tiere (besonders Vögel) für die Zeit während und nach der Pyrolyse und nach der ersten Anwendung der Höchsttemperatur in einen gut belüfteten Bereich.
- Kleine Tiere reagieren auch während des laufenden Reinigungsprogramms empfindlich auf die lokalen Temperaturschwankungen in der Nähe von Pyrolyse-Backöfen.
- Antihafbeschichtungen 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.
- 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 Raumbeleuchtung geeignet.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

## 2.7 Service

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

## 2.8 Entsorgung



### **WARNING!**

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

## 2.6 Innenbeleuchtung

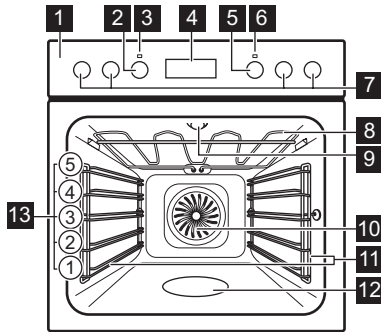


### **WARNING!**

Stromschlaggefahr.

## 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

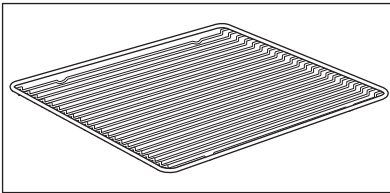
### 3.1 Gesamtansicht



- 1 Bedienblende
- 2 Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 3 Betriebskontrolllampe/-symbol
- 4 Elektronischer Programmspeicher Display
- 5 Einstellknopf (für die Temperatur)
- 6 Temperaturanzeige/-symbol
- 7 Kochzonen-Einstellknöpfe
- 8 Heizelement
- 9 Lampe
- 10 Ventilator
- 11 Einhängeschienen, herausnehmbar
- 12 Garraumvertiefung
- 13 Einschubebenen

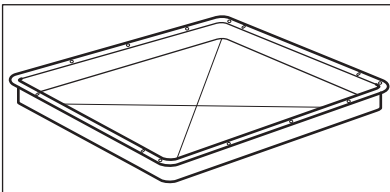
### 3.2 Zubehör

#### Kombirost



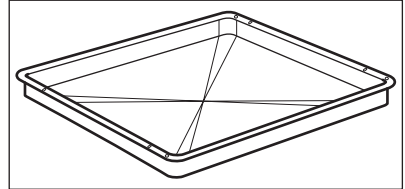
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

#### Backblech



Für Kuchen und Plätzchen.

#### Brat- und Fettpfanne



Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.

## 4. BEDIENFELD

### 4.1 Kochzonen-Einstellknöpfe

Das Kochfeld kann mit den Kochzonen-Einstellknöpfen bedient werden.



Lesen Sie bitte die Sicherheitshinweise in der Gebrauchsanleitung für das Kochfeld sorgfältig durch.

4.2 Kochstufen

| Knopfstellung | Funktion       |
|---------------|----------------|
| 0             | Stellung Aus   |
|               | Warmhaltestufe |
| 1 - 9         | Kochstufen     |

- 1. Drehen Sie den Einstellknopf auf die gewünschte Kochstufe.
- 2. Zum Beenden des Kochvorgangs muss der Einstellknopf in die Stellung Aus gedreht werden.

4.3 Ankochautomatik



Nur wenn das Kochfeld mit einer Ankochautomatik ausgestattet ist.

Mit der Ankochautomatik wird die Kochzone eine Zeit lang mit voller Leistung aufgeheizt.

- 1. Drehen Sie den Kochzonen-Einstellknopf so weit wie möglich im Uhrzeigersinn (über die höchste Kochstufe hinweg).

- 2. Stellen Sie gleich danach die gewünschte Kochstufe ein.
- 3. Zum Ausschalten der Funktion muss der Einstellknopf in die Stellung „Aus“ gedreht werden.

4.4 Verwenden der Zweikreis-Kochzone (falls vorhanden)



Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, um die Zweikreis-Kochzone einzuschalten. Drehen Sie ihn jedoch nicht über die Endposition hinaus.

- 1. Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn auf die Stellung 9.
- 2. Drehen Sie den Knopf langsam , bis er hörbar einrastet. Jetzt sind beide Kochzonen eingeschaltet.
- 3. Zum Einstellen der gewünschten Kochstufe siehe „Kochstufen“.

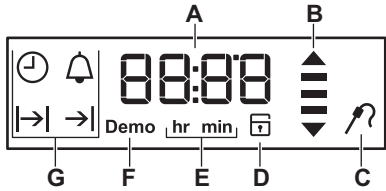
4.5 Versenkbare Knöpfe

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

4.6 Sensorfelder/Tasten

|    |                                                                                                                                           |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Einstellen des KURZZEIT-WECKERS. Länger als 3 Sekunden gedrückt halten, um die Backofenbeleuchtung ein- oder auszuschalten.               |
|    | Einstellen einer Uhrfunktion.                                                                                                             |
| °C | Anzeige der Backofentemperatur oder der Temperatur des KT Sensors (falls vorhanden). Nur verwenden, wenn eine Garfunktion in Betrieb ist. |

## 4.7 Display



- A. Timer/Temperatur
- B. Aufheiz- und Restwärmeanzeige
- C. KT Sensor (nur ausgewählte Modelle)
- D. Türverriegelung (nur ausgewählte Modelle)
- E. Stunden/Minuten
- F. Demo-Modus
- G. Uhrfunktionen

## 5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

Stellen Sie die Uhrzeit ein, bevor Sie den Ofen benutzen.

### 5.1 Erste Reinigung

|     |                                                           |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Schritt 1                                                                            | Schritt 2                                                                                                                                  | Schritt 3                                                                            |
| Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen. | Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit den Backofen und das Zubehör. | Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen. |

### 5.2 Erstes Vorheizen

|  <b>Heizen Sie den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.</b>                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Schritt 1</b> Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Eihängegitter aus dem Ofen.                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Schritt 2</b> Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein:  .<br>Lassen Sie den Ofen 1 Stunde lang eingeschaltet.                                                                                    |
| <b>Schritt 3</b> Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein:   .<br>Lassen Sie den Ofen 15 Min. lang eingeschaltet. |
|  Der Ofen kann während des Vorheizens Geruch und Rauch verströmen. Stellen Sie sicher, dass der Raum belüftet ist.                                                                                                     |

## 6. TÄGLICHER GEBRAUCH



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 6.1 Einstellung: Ofenfunktion

**Schritt 1** Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf eine Ofenfunktion.

**Schritt 2** Drehen Sie den Wahlknopf, um die Temperatur auszuwählen.

**Schritt 3** Drehen Sie nach Beendigung des Garvorgangs die Knöpfe in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.

### 6.2 Einstellen der Funktion: Heißluft mit Dampf



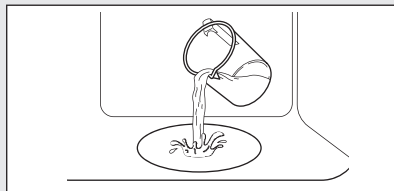
### WARNUNG!

Verbrennungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

**Schritt 1** Vergewissern Sie sich, dass der Ofen abgekühlt ist.

**Schritt 2** Füllen Sie die Garraumvertiefung mit Leitungswasser.

**i** Die maximale Kapazität der Garraumvertiefung beträgt 250 ml. Füllen Sie die Garraumvertiefung nicht wieder auf, während der Garvorgang läuft oder der Backofen heiß ist.



**Schritt 3** Stellen Sie die folgende Funktion ein: 

**Schritt 4** Drehen Sie den Temperaturwahlknopf, um die Temperatur einzustellen.

**Schritt 5** Heizen Sie den leeren Backofen 10 Minuten vor, um Feuchtigkeit zu erzeugen.

**Schritt 6** Stellen Sie die Speise in den Backofen. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“. Öffnen Sie die Backofentür nicht während des Garvorgangs.

**Schritt 7** Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.

**Schritt 8** Öffnen Sie die Tür nach Beendigung der Funktion vorsichtig. Freigesetzte Feuchtigkeit kann Verbrennungen verursachen.

**Schritt 9** Vergewissern Sie sich, dass der Ofen abgekühlt ist. Entfernen Sie das restliche Wasser aus der Garraumvertiefung.

### 6.3 Schnellaufheizung

Die Schnellaufheizung verkürzt die Aufheizzeit.



Geben Sie kein Gargut in den Backofen, wenn die Schnellaufheizung eingeschaltet ist.

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf, um die Schnellaufheizung einzuschalten.
2. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf auf die gewünschte Temperatur.  
Sobald der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt das akustische Signal.
3. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.

## 6.4 Aufheiz-Anzeige

Wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist, leuchten die Balken  im Display nacheinander auf, solange die Temperatur steigt und sie erlöschen, wenn sie sinkt.

## 6.5 Ofenfunktionen

| Ofenfunktion                                                                                            | Anwendung                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Stellung Aus       | Der Backofen ist ausgeschaltet.                                                                                                                                                  |
| <br>Schnellaufheizung  | Zum Verkürzen der Aufheizzeit.                                                                                                                                                   |
| <br>Heißluft           | Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein. |
| <br>Pizzastufe       | Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.                                                                                                  |
| <br>Ober-/Unterhitze | Zum Backen und Braten auf einer Ebene.                                                                                                                                           |

| Ofenfunktion                                                                                                          | Anwendung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Auftauen                         | Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt ab von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte.                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <br>Feuchte Umluft                   | Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Es wird die Restwärme genutzt. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft. |
| <br>Heißluft /<br>Heißluft mit Dampf | Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein. Zum Hinzufügen von Feuchtigkeit beim Garen. Für die richtige Farbe und eine knusprige Kruste beim Backen. Für saftigere Speisen beim Aufwärmen.                                          |
| <br>Grill                          | Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <br>Heißluftgrillen                | Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Gratinieren und Überbacken.                                                                                                                                                                                                                                                            |

| Ofenfunktion                                                                                  | Anwendung                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| <br>Pyrolyse | Einschalten der pyrolytischen Selbstreinigung des Backofens. |



Die Lampe wird bei einigen Ofenfunktionen und einer Temperatur unter 60 °C automatisch ausgeschaltet.

### 6.6 Hinweise zu: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse und den

Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung EU 65/2014 und EU 66/2014 verwendet. Tests gemäß 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 verwenden, schaltet sich die Backofenbeleuchtung automatisch nach 30 Sekunden aus.

Die Kochanleitungen finden Sie im Kapitel "Hinweise und Tipps", Feuchte Umluft. Allgemeine Empfehlungen zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energie sparen.

## 7. UHRFUNKTIONEN

### 7.1 Tabelle der Uhrfunktionen

| Uhrfunktion                                                                                            | Anwendung                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Uhrzeit           | Anzeigen oder Ändern der Tageszeit. Sie können die Tageszeit nur ändern, wenn der Backofen ausgeschaltet ist.                                                                                    |
| <br>Dauer             | Zum Einstellen der Garzeitdauer. Verwenden Sie die Funktion nur, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist.                                                                                       |
| <br>Ende              | Einstellen der Abschaltzeit des Backofens. Verwenden Sie die Funktion nur, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist.                                                                             |
| <br>Zeitvorwahl     | Kombination der Funktionen: Dauer, Ende.                                                                                                                                                         |
| <br>Kurzzeit-Wecker | Einstellen einer Countdownzeit. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus.<br>Kurzzeit-Wecker - kann jederzeit eingestellt werden, auch wenn der Ofen ausgeschaltet ist. |

### 7.2 Einstellung: Tageszeit

Warten Sie nach dem ersten Anschluss an die Stromversorgung, bis das Display Folgendes anzeigt: **hr, 12:00. 12** - blinkt.

**Schritt 1**    Drehen Sie den Temperaturwahlknopf, um die Stunde einzustellen.

|                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Schritt 2</b>                                                                                                                                                                                                                           |  - zur Bestätigung drücken.<br>Im Display wird die eingestellte Stunde angezeigt und: <b>Min. 00</b> - blinkt. |
| <b>Schritt 3</b>                                                                                                                                                                                                                           | Drehen Sie den Temperaturwahlknopf, um die Minuten einzustellen.                                                                                                                                |
| <b>Schritt 4</b>                                                                                                                                                                                                                           |  - zur Bestätigung drücken.<br>Im Display wird die eingestellte Zeit angezeigt.                                |
|  - wiederholt drücken, um die Tageszeit zu ändern.  - blinkt im Display. |                                                                                                                                                                                                 |

## 7.3 Einstellen der Funktion Dauer

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Schritt 1</b> | Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Schritt 2</b> |  - wiederholt drücken.  - beginnt zu blinken.                                                                                                                             |
| <b>Schritt 3</b> | Drehen Sie den Wahlknopf, um die Minuten einzustellen.  - zur Bestätigung drücken.                                                                                                                                                                         |
| <b>Schritt 4</b> | Drehen Sie den Temperaturwahlknopf, um die Stunde einzustellen.  - zur Bestätigung drücken.<br>Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. Die eingestellte Zeit blinkt im Display. Der Backofen schaltet sich automatisch ab. |
| <b>Schritt 5</b> | Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Schritt 6</b> | Drehen Sie die Knöpfe in die Position Aus.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

## 7.4 Einstellen der Funktion Ende

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Schritt 1</b> | Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Schritt 2</b> |  - wiederholt drücken.  - beginnt zu blinken.                                                                                                                               |
| <b>Schritt 3</b> | Drehen Sie den Temperaturwahlknopf, um die Stunde einzustellen.  - zur Bestätigung drücken.                                                                                                                                                                    |
| <b>Schritt 4</b> | Drehen Sie den Temperaturwahlknopf, um die Minuten einzustellen.  - zur Bestätigung drücken.<br>Nach Ablauf der eingestellten Endzeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. Die eingestellte Zeit blinkt im Display. Der Backofen schaltet sich automatisch ab. |
| <b>Schritt 5</b> | Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Schritt 6</b> | Drehen Sie die Knöpfe in die Position Aus.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

## 7.5 Einstellen der Funktion Zeitvorwahl

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Schritt 1</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Schritt 2</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  - wiederholt drücken.  - beginnt zu blinken.                                                                                                               |
| <b>Schritt 3</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Stellen Sie die Minuten der folgenden Funktion durch Drehen des Temperaturwahlknopfs ein: Dauer.<br>Drücken Sie:  .                                                                                                                          |
| <b>Schritt 4</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Stellen Sie die Stunde der folgenden Funktion durch Drehen des Temperaturwahlknopfs ein: Dauer.<br>Drücken Sie: <br>Im Display wird folgendes angezeigt:  . |
| <b>Schritt 5</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Stellen Sie die Stunde der folgenden Funktion durch Drehen des Temperaturwahlknopfs ein: Ende.<br>Drücken Sie:  .                                                                                                                            |
| <b>Schritt 6</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Stellen Sie die Minuten der folgenden Funktion durch Drehen des Temperaturwahlknopfs ein: Ende.<br>Drücken Sie:  .                                                                                                                           |
| <p>Im Display wird folgendes angezeigt: die eingestellte Temperatur, , .</p> <p>Der Backofen schaltet sich später automatisch ein, gart für die eingestellte Dauer und stoppt um die eingestellte Endzeit.</p> <p>Nach Ablauf der eingestellten Endzeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. Die eingestellte Zeit blinkt im Display. Der Backofen schaltet sich ab.</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Schritt 7</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Schritt 8</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Drehen Sie die Knöpfe in die Position Aus.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

## 7.6 Einstellen der Funktion Kurzzeit-Wecker

Der Kurzzeit-Wecker kann sowohl bei ein- als auch ausgeschaltetem Backofen verwendet werden.

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Schritt 1</b> | <br> - wiederholt drücken.  00 - blinken. |
| <b>Schritt 2</b> | Drehen Sie den Temperaturwahlknopf, um die Sekunden und dann die Minuten einzustellen.<br>Ist die eingestellte Zeit länger als 60 Minuten, blinkt <b>hr</b> .                                                                                                                                      |

**Schritt 3** Stellen Sie die Stunden ein.  
 Kurzzeit-Wecker - startet automatisch nach 5 Sekunden.  
 Nach Ablauf von 90 % der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.

**Schritt 4** Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. **00:00**,  
 🔔 blinken. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.

## 8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



**WARNUNG!**  
 Siehe Kapitel  
 Sicherheitshinweise.

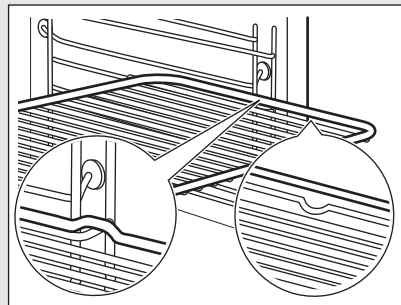
Einkerbungen dienen auch als  
 Kippsicherung. Durch den umlaufend  
 erhöhten Rand des Rosts ist das  
 Kochgeschirr gegen Abrutschen vom  
 Rost gesichert.

### 8.1 Einsetzen des Zubehörs

Die kleine Einkerbung auf der Oberseite  
 erhöht die Sicherheit. Diese

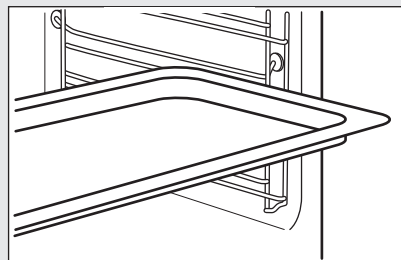
#### **Kombirost:**

Schieben Sie den Kombirost zwischen  
 die Führungsschienen der Einhängegit-  
 ter.



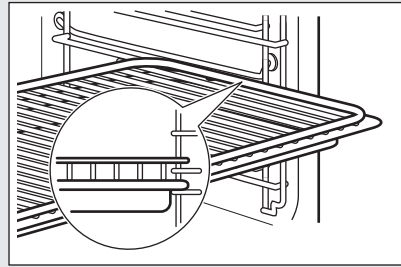
#### **Backblech /Auflaufpfanne:**

Schieben Sie das Blech zwischen die  
 Führungsstäbe der Einhängegitter.



**Kombirost, Backblech /Auflaufpfanne:**

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und dem Kombirost auf die Führungsstäbe darüber.



## 9. ZUSATZFUNKTIONEN

### 9.1 Verwendung: Kindersicherung

Wenn die Funktion eingeschaltet ist, kann der Ofen nicht versehentlich eingeschaltet werden.

**Schritt 1** Achten Sie darauf, dass sich der Backofen-Einstellknopf in der Position Aus befindet.

**Schritt 2** , °C - gleichzeitig 2 Sekunden lang gedrückt halten.

Das Signal ertönt. SAFE - werden auf dem Display angezeigt. Die Tür wird verriegelt.

Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2.

**Schritt 2** , °C - gleichzeitig 2 Sekunden lang gedrückt halten. Der Signalton ertönt. **Loc** erscheint 5 Sekunden lang im Display.

Zum Ausschalten der Tastensperre wiederholen Sie Schritt 2.

**Loc** erscheint auf dem Display, wenn Sie den Wahlknopf drehen oder eine Taste drücken, während die Funktion eingeschaltet ist. Wenn Sie den Backofen-Einstellknopf drehen, wird der Backofen ausgeschaltet.

Wenn Sie den Backofen bei eingeschalteter Tastensperre ausschalten, wird die Tastensperre automatisch zur Kindersicherung. Siehe Kapitel „Zusatzfunktionen“, Verwenden der Kindersicherung.

### 9.2 Verwendung: Tastensperre

Diese Funktion lässt sich nur bei eingeschaltetem Backofen einschalten. Wenn die Funktion eingeschaltet ist, können die Temperatur und Zeiteinstellung nicht versehentlich geändert werden.

**Schritt 1** Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.

### 9.3 Restwärmeanzeige

Wenn Sie den Backofen ausschalten, zeigt das Display die Restwärmeanzeige

an, wenn die Temperatur im Ofen höher als 40 °C ist. Wenn Sie den Backofen ausschalten, zeigt das Display die Restwärmeanzeige. Drehen Sie den Wahlknopf den Temperaturwahlknopf nach links oder rechts, um die Ofentemperatur zu überprüfen.

## 9.4 Abschaltautomatik

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

|  (°C) |  (Std.) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 - 115                                                                               | 12.5                                                                                     |
| 120 - 195                                                                              | 8.5                                                                                      |
| 200 - 245                                                                              | 5.5                                                                                      |
| 250 - Höchststufe                                                                      | 3                                                                                        |

Drehen Sie nach der automatischen Abschaltung den Knopf in die Position Aus.

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

## 9.5 Kühlgebläse

Wenn der Backofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenoberflächen zu kühlen. Wenn Sie den Backofen ausschalten kann das Kühlgebläse weiter laufen, bis der Ofen abgekühlt ist.

# 10. TIPPS UND HINWEISE



Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

## 10.1 Anwendungsbeispiele zum Kochen auf dem Kochfeld

| Kochstufe | Anwendung                                                                | Dauer (Min.) | Hinweise                                                                                                   |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1         | Warmhalten von bereits zubereiteten Speisen.                             | Nach Bedarf  | Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.                                                               |
| 1 - 2     | Für Hollandaisesauce, zum Schmelzen von Butter, Schokolade und Gelatine. | 5 - 25       | Zwischendurch umrühren.                                                                                    |
| 1 - 2     | Stocken von lockeren Omeletts und gebackenen Eiern.                      | 10 - 40      | Mit Deckel garen.                                                                                          |
| 2 - 3     | Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten.       | 25 - 50      | Mindestens die doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben. Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren. |
| 3 - 4     | Dünsten von Gemüse, Fisch und Fleisch.                                   | 20 - 45      | Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben.                                                                   |
| 4 - 5     | Dünsten von Kartoffeln.                                                  | 20 - 60      | Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden.                                                            |
| 4 - 5     | Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen.                | 60 - 150     | Den Zutaten max. 3 l Flüssigkeit hinzufügen.                                                               |

| Kochstufe | Anwendung                                                                                                                                    | Dauer (Min.) | Hinweise                         |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------|
| 6 - 7     | Schnitzel, Cordon bleu vom Kalb, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Eier, Eierkuchen, Krapfen frittieren und Mehlschwitze zubereiten. | Nach Bedarf  | Nach der Hälfte der Zeit wenden. |
| 7 - 8     | Braten von Röstli, Lendenstücken und Steaks.                                                                                                 | 5 - 15       | Nach der Hälfte der Zeit wenden. |
| 9         | Aufkochen großer Mengen Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten) und Frittieren von Pommes frites.                |              |                                  |

## 10.2 Garempfehlungen



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

Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früherer Backofen. Die Tabellen unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Gardauer und Einschubebene für die einzelnen Speisen.

Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept.

## 10.3 Innenseite der Tür

An der Innenseite der Tür befindet sich Folgendes:

- Die Nummern der Einschubebenen,

- Informationen über Ofenfunktionen, empfohlene Einschubebenen und Temperaturen für die Gerichte.

## 10.4 Heißluft mit Dampf

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

150 ml Wasser verwenden.

Verwenden Sie ein Backblech.

|  KUCHEN/GEBACK/<br>BROTE |  (°C) |  (Min.) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Plätzchen / Scones / Croissants                                                                             | 150 - 180                                                                                | 10 - 20                                                                                    |
| Focaccia                                                                                                    | 200 - 210                                                                                | 10 - 20                                                                                    |
| Pizza                                                                                                       | 230                                                                                      | 10 - 20                                                                                    |
| Brot/Brötchen                                                                                               | 200                                                                                      | 20 - 25                                                                                    |
| Brot                                                                                                        | 180                                                                                      | 35 - 40                                                                                    |

|  <b>KUCHEN/GEBÄCK/<br/>BROTE</b> |  <b>(°C)</b> |  <b>(Min.)</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rosinenkuchen / Apfelkuchen / Zimtschnecken, in der Kuchenform gebacken                                           | 160 - 180                                                                                     | 30 - 60                                                                                         |

200 ml Wasser verwenden.

|  <b>GEFRORENE FERTIGGERICHTE</b> |  <b>(°C)</b> |  <b>(Min.)</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pizza                                                                                                             | 200 - 210                                                                                     | 10 - 20                                                                                         |
| Croissants                                                                                                        | 170 - 180                                                                                     | 15 - 25                                                                                         |
| Lasagne                                                                                                           | 180 - 200                                                                                     | 35 - 50                                                                                         |

100 ml Wasser verwenden.

Stellen Sie die Temperatur auf 110 °C.

|  <b>SPEISEN AUFWÄRMEN</b> |  <b>(Min.)</b> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Brot/Brötchen                                                                                              | 10 - 20                                                                                         |
| Brot                                                                                                       | 15 - 25                                                                                         |
| Focaccia                                                                                                   | 15 - 25                                                                                         |
| Fleisch                                                                                                    | 15 - 25                                                                                         |
| Nudeln                                                                                                     | 15 - 25                                                                                         |
| Pizza                                                                                                      | 15 - 25                                                                                         |
| Reis                                                                                                       | 15 - 25                                                                                         |
| Gemüse                                                                                                     | 15 - 25                                                                                         |

200 ml Wasser verwenden.

Verwenden Sie eine Backform aus Glas.

|  <b>BRATEN</b> |  <b>(°C)</b> |  <b>(Min.)</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Roastbeef                                                                                         | 200                                                                                             | 50 - 60                                                                                           |
| Hähnchen                                                                                          | 210                                                                                             | 60 - 80                                                                                           |
| Schweinebraten                                                                                    | 180                                                                                             | 65 - 80                                                                                           |

## 10.5 Backen

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

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

Höhenunterschiede bei Kuchen und Gebäck können zu unterschiedlicher

Bräunung führen. Im Fall einer unterschiedlichen Bräunung ist es nicht notwendig die Temperatur zu ändern. Die Unterschiede gleichen sich während des Backens aus.

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

## 10.6 Backtipps

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

## 10.7 Backen auf einer Einschubebene

|  <b>BA-CKEN IN FORMEN</b> |  |  (°C) |  (Min.) |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Tortenboden aus Mürbeteig, Heizen Sie den leeren Backofen vor                                              | Heißluft                                                                          | 170 - 180                                                                              | 10 - 25                                                                                  | 2                                                                                 |
| Tortenboden aus Rührteig                                                                                   | Heißluft                                                                          | 150 - 170                                                                              | 20 - 25                                                                                  | 2                                                                                 |
| Gugelhupf / Brioche                                                                                        | Heißluft                                                                          | 150 - 160                                                                              | 50 - 70                                                                                  | 1                                                                                 |
| Sandkuchen / Früchtekuchen                                                                                 | Heißluft                                                                          | 140 - 160                                                                              | 70 - 90                                                                                  | 1                                                                                 |
| Käsekuchen                                                                                                 | Ober-/Unterhitze                                                                  | 170 - 190                                                                              | 60 - 90                                                                                  | 1                                                                                 |

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

Verwenden Sie die Funktion Heißluft.

Verwenden Sie ein Backblech.

|  <b>KUCHEN/GEBÄCK/BROTE</b> |  (°C) |  (Min.) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Streuselkuchen                                                                                               | 150 - 160                                                                              | 20 - 40                                                                                  |
| Obstkuchen (mit Hefeteig/Rührteig), verwenden Sie ein tiefes Blech                                           | 150                                                                                    | 35 - 55                                                                                  |
| Obstkuchen mit Mürbeteig                                                                                     | 160 - 170                                                                              | 40 - 80                                                                                  |

Leeren Backofen vorheizen.

Verwenden Sie die Funktion Ober-/Unterhitze.

Verwenden Sie ein Backblech.

|  <b>KUCHEN/GEBÄCK/BROTE</b> |  (°C) |  (Min.) |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Biskuitrolle                                                                                                   | 180 - 200                                                                                | 10 - 20                                                                                    | 3                                                                                   |
| Roggenbrot:                                                                                                    | erst: 230<br>anschließend: 160 - 180                                                     | 20<br>30 - 60                                                                              | 1                                                                                   |

|  <b>KUCHEN/<br/>GEBÄCK/BROTE</b> |  <b>(°C)</b> |  <b>(Min.)</b> |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Mandelkuchen mit Butter / Zuckerkuchen                                                                            | 190 - 210                                                                                     | 20 - 30                                                                                         | 3                                                                                 |
| Windbeutel / Eclairs                                                                                              | 190 - 210                                                                                     | 20 - 35                                                                                         | 3                                                                                 |
| Hefezopf / Hefekranz                                                                                              | 170 - 190                                                                                     | 30 - 40                                                                                         | 3                                                                                 |
| Obstkuchen (mit Hefeteig/Rührteig), verwenden Sie ein tiefes Blech                                                | 170                                                                                           | 35 - 55                                                                                         | 3                                                                                 |
| Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z.B. Quark, Sahne, Pudding)                                                 | 160 - 180                                                                                     | 40 - 80                                                                                         | 3                                                                                 |
| Christstollen                                                                                                     | 160 - 180                                                                                     | 50 - 70                                                                                         | 2                                                                                 |

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

|  <b>KLEINGE-<br/>BÄCK</b> |  |  <b>(°C)</b> |  <b>(Min.)</b> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mürbeteig-Plätzchen                                                                                        | Heißluft                                                                          | 150 - 160                                                                                     | 10 - 20                                                                                         |
| Brötchen, Heizen Sie den leeren Backofen vor                                                               | Heißluft                                                                          | 160                                                                                           | 10 - 25                                                                                         |
| Rührteigplätzchen                                                                                          | Heißluft                                                                          | 150 - 160                                                                                     | 15 - 20                                                                                         |
| Blätterteiggebäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor                                                      | Heißluft                                                                          | 170 - 180                                                                                     | 20 - 30                                                                                         |
| Hefekleingebäck                                                                                            | Heißluft                                                                          | 150 - 160                                                                                     | 20 - 40                                                                                         |
| Makronen                                                                                                   | Heißluft                                                                          | 100 - 120                                                                                     | 30 - 50                                                                                         |
| Gebäck aus Eiweiß / Baiser                                                                                 | Heißluft                                                                          | 80 - 100                                                                                      | 120 - 150                                                                                       |
| Brötchen, Heizen Sie den leeren Backofen vor                                                               | Ober-/Unterhitze                                                                  | 190 - 210                                                                                     | 10 - 25                                                                                         |

## 10.8 Aufläufe und Gratin

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

|  |  | <br>(°C) | <br>(Min.) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Überbackene Baguettes                                                             | Heißluft                                                                          | 160 - 170                                                                                 | 15 - 30                                                                                     |
| Gemüsegratin, Heizen<br>Sie den leeren Backofen vor                               | Heißluftgrillen                                                                   | 160 - 170                                                                                 | 15 - 30                                                                                     |
| Lasagne                                                                           | Ober-/Unterhitze                                                                  | 180 - 200                                                                                 | 25 - 40                                                                                     |
| Fischaufläufe                                                                     | Ober-/Unterhitze                                                                  | 180 - 200                                                                                 | 30 - 60                                                                                     |
| Gefülltes Gemüse                                                                  | Heißluft                                                                          | 160 - 170                                                                                 | 30 - 60                                                                                     |
| Süße Aufläufe                                                                     | Ober-/Unterhitze                                                                  | 180 - 200                                                                                 | 40 - 60                                                                                     |
| Nudelaufwurf                                                                      | Ober-/Unterhitze                                                                  | 180 - 200                                                                                 | 45 - 60                                                                                     |

## 10.9 Backen auf mehreren Ebenen

Benutzen Sie die Backbleche.

Verwenden Sie die Funktion Heißluft.

| <br>KUCHEN/<br>GEBÄCK | <br>(°C) | <br>(Min.) | <br>2 Ebenen |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Windbeutel / Eclairs,<br>Heizen Sie den leeren Backofen vor                                            | 160 - 180                                                                                 | 25 - 45                                                                                     | 1 / 4                                                                                         |
| Streuselkuchen, trocken                                                                                | 150 - 160                                                                                 | 30 - 45                                                                                     | 1 / 4                                                                                         |

| <br>KLEINGEBÄCK/<br>KLEINE KUCHEN/<br>GEBÄCK/<br>BRÖTCHEN | <br>(°C) | <br>(Min.) | <br>2 Ebenen | <br>3 Ebenen |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Brötchen                                                                                                                                     | 180                                                                                         | 20 - 30                                                                                       | 1 / 4                                                                                           | -                                                                                               |
| Mürbeteig-Plätzchen                                                                                                                          | 150 - 160                                                                                   | 20 - 40                                                                                       | 1 / 4                                                                                           | 1 / 3 / 5                                                                                       |
| Rührteigplätzchen                                                                                                                            | 160 - 170                                                                                   | 25 - 40                                                                                       | 1 / 4                                                                                           | -                                                                                               |

| <br><b>KLEINGE-<br/>BÄCK/KLEINE<br/>KUCHEN/<br/>GEBÄCK/<br/>BRÖTCHEN</b> | <br>(°C) | <br>(Min.) | <br><b>2 Ebenen</b> | <b>3 Ebenen</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Blätterteigge-<br>bäck, Heizen<br>Sie den leeren<br>Backofen vor                                                                                          | 170 - 180                                                                                 | 30 - 50                                                                                     | 1 / 4                                                                                                | -               |
| Hefekleingebäck                                                                                                                                           | 160 - 170                                                                                 | 30 - 60                                                                                     | 1 / 4                                                                                                | -               |
| Makronen                                                                                                                                                  | 100 - 120                                                                                 | 40 - 80                                                                                     | 1 / 4                                                                                                | -               |
| Gebäck aus Ei-<br>weiß / Baiser                                                                                                                           | 80 - 100                                                                                  | 130 - 170                                                                                   | 1 / 4                                                                                                | -               |

## 10.10 Tipps zum Braten

Benutzen Sie hitzebeständiges Geschirr.

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

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

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

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

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

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

## 10.11 Braten

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

| <br><b>RINDFLEISCH</b> |             |                       | <br>(°C) | <br>(Min.) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Schmorfleisch                                                                                             | 1 - 1,5 kg  | Ober-/Unterhit-<br>ze | 230                                                                                         | 120 - 150                                                                                     |
| Roastbeef/Filet,<br>blutig, Heizen Sie<br>den leeren Back-<br>ofen vor                                    | je cm Dicke | Heißluftgrillen       | 190 - 200                                                                                   | 5 - 6                                                                                         |
| Roastbeef/Filet, ro-<br>sa, Heizen Sie den<br>leeren Backofen vor                                         | je cm Dicke | Heißluftgrillen       | 180 - 190                                                                                   | 6 - 8                                                                                         |

|  <b>RINDFLEISCH</b> |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|                     |  |  | <br>(°C) | <br>(Min.) |
| Roastbeef/Filet,<br>durch, Heizen Sie<br>den leeren Back-<br>ofen vor                                | je cm Dicke                                                                       | Heißluftgrillen                                                                   | 170 - 180                                                                                 | 8 - 10                                                                                      |

|  <b>SCHWEINEFLEISCH</b>                             |                                                                                           |                                                                                           |                                                                                             |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  <b>Verwenden Sie die Funktion Heißluftgrillen.</b> |                                                                                           |                                                                                           |                                                                                             |  |
|                                                     | <br>(kg) | <br>(°C) | <br>(Min.) |  |
| Schulter / Nacken /<br>Schinkenstück                                                                                                 | 1 - 1.5                                                                                   | 160 - 180                                                                                 | 90 - 120                                                                                    |  |
| Koteletts / Rippchen                                                                                                                 | 1 - 1.5                                                                                   | 170 - 180                                                                                 | 60 - 90                                                                                     |  |
| Hackbraten                                                                                                                           | 0.75 - 1                                                                                  | 160 - 170                                                                                 | 50 - 60                                                                                     |  |
| Schweinshaxe, vorge-<br>gart                                                                                                         | 0.75 - 1                                                                                  | 150 - 170                                                                                 | 90 - 120                                                                                    |  |

|  <b>KALB</b>                                         |                                                                                             |                                                                                             |                                                                                               |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  <b>Verwenden Sie die Funktion Heißluftgrillen.</b> |                                                                                             |                                                                                             |                                                                                               |  |
|                                                     | <br>(kg) | <br>(°C) | <br>(Min.) |  |
| Kalbsbraten                                                                                                                            | 1                                                                                           | 160 - 180                                                                                   | 90 - 120                                                                                      |  |
| Kalbshaxe                                                                                                                              | 1.5 - 2                                                                                     | 160 - 180                                                                                   | 120 - 150                                                                                     |  |

**LAMM****Verwenden Sie die Funktion Heißluftgrillen.****(kg)****(°C)****(Min.)**Lammkeule / Lamm-  
braten

1 - 1,5

150 - 170

100 - 120

Lammrücken

1 - 1,5

160 - 180

40 - 60

**WILD****Verwenden Sie die Funktion Ober-/Unterhitze.****(kg)****(°C)****(Min.)**Rücken / Hasenkeu-  
le, Heizen Sie den  
leeren Backofen vor

bis zu 1

230

30 - 40

Reh-/Hirschrücken

1,5 - 2

210 - 220

35 - 40

Reh-/Hirschkeule

1,5 - 2

180 - 200

60 - 90

**GEFLÜGEL****Verwenden Sie die Funktion Heißluftgrillen.****(kg)****(°C)****(Min.)**

Geflügelteile

je 0,2 - 0,25

200 - 220

30 - 50

Hähnchen, halbiert

je 0,4 - 0,5

190 - 210

35 - 50

Hähnchen, Poularde

1 - 1,5

190 - 210

50 - 70

Ente

1,5 - 2

180 - 200

80 - 100

Gans

3,5 - 5

160 - 180

120 - 180

|  <b>GEFLÜGEL</b>                                    |                                                                                           |                                                                                           |                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Verwenden Sie die Funktion Heißluftgrillen.</b> |                                                                                           |                                                                                           |                                                                                             |
|                                                     | <br>(kg) | <br>(°C) | <br>(Min.) |
| Pute                                                                                                                                 | 2.5 - 3.5                                                                                 | 160 - 180                                                                                 | 120 - 150                                                                                   |
| Pute                                                                                                                                 | 4 - 6                                                                                     | 140 - 160                                                                                 | 150 - 240                                                                                   |

|  <b>FISCH, GEDÄMPFT</b>                              |                                                                                           |                                                                                           |                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Verwenden Sie die Funktion Ober-/Unterhitze.</b> |                                                                                           |                                                                                           |                                                                                             |
|                                                      | <br>(kg) | <br>(°C) | <br>(Min.) |
| Fisch                                                                                                                                 | 1 - 1.5                                                                                   | 210 - 220                                                                                 | 40 - 60                                                                                     |

## 10.12 Knusprige Backwaren mit Pizzastufe

|  <b>PIZZA</b>                                |                                                                                             |                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Nutzen Sie die erste Einschubebene.</b> |                                                                                             |                                                                                               |
|                                            | <br>(°C) | <br>(Min.) |
| Obststörtchen                                                                                                                 | 180 - 200                                                                                   | 40 - 55                                                                                       |
| Spinatquiche                                                                                                                  | 160 - 180                                                                                   | 45 - 60                                                                                       |
| Quiche Lorraine / Schweizer Flan                                                                                              | 170 - 190                                                                                   | 45 - 55                                                                                       |
| Käsekuchen                                                                                                                    | 140 - 160                                                                                   | 60 - 90                                                                                       |

|  <b>PIZZA</b>                               |                                                                                             |                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Nutzen Sie die erste Einschubebene.</b> |                                                                                             |                                                                                               |
|                                           | <br>(°C) | <br>(Min.) |
| Gemüseku-<br>chen                                                                                                            | 160 - 180                                                                                   | 50 - 60                                                                                       |

|  PIZZA                                             |                                                                                        |                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor. |                                                                                        |                                                                                          |
|  Nutzen Sie die zweite Einschubebene.              |                                                                                        |                                                                                          |
|                                                    |  (°C) |  (Min.) |
| Pizza, dünner Boden, verwenden Sie ein tiefes Blech                                                                                 | 200 - 230                                                                              | 15 - 20                                                                                  |
| Pizza, dicker Boden                                                                                                                 | 180 - 200                                                                              | 20 - 30                                                                                  |
| Fladenbrot                                                                                                                          | 230 - 250                                                                              | 10 - 20                                                                                  |
| Blätterteig-quiche                                                                                                                  | 160 - 180                                                                              | 45 - 55                                                                                  |

|  PIZZA                                             |                                                                                        |                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor. |                                                                                        |                                                                                          |
|  Nutzen Sie die zweite Einschubebene.              |                                                                                        |                                                                                          |
|                                                    |  (°C) |  (Min.) |
| Flammkuchen                                                                                                                         | 230 - 250                                                                              | 12 - 20                                                                                  |
| Piroggen                                                                                                                            | 180 - 200                                                                              | 15 - 25                                                                                  |

### 10.13 Grill

Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.

Grillen Sie nur dünne Fleisch- oder Fischstücke.

Setzen Sie ein Kuchenblech in die erste Einschubebene, um das Fett aufzufangen.

|  GRILL                              |                                                                                          |                                                                                                           |                                                                                                            |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  Verwenden Sie die Funktion: Grill |                                                                                          |                                                                                                           |                                                                                                            |                                                                                     |
|                                    |  (°C) |  (Min.)<br>Erste Seite |  (Min.)<br>Zweite Seite |  |
| Roastbeef                                                                                                             | 210 - 230                                                                                | 30 - 40                                                                                                   | 30 - 40                                                                                                    | 2                                                                                   |
| Rinderfilet                                                                                                           | 230                                                                                      | 20 - 30                                                                                                   | 20 - 30                                                                                                    | 3                                                                                   |
| Schweinelende                                                                                                         | 210 - 230                                                                                | 30 - 40                                                                                                   | 30 - 40                                                                                                    | 2                                                                                   |
| Kalbsrücken                                                                                                           | 210 - 230                                                                                | 30 - 40                                                                                                   | 30 - 40                                                                                                    | 2                                                                                   |
| Lammrücken                                                                                                            | 210 - 230                                                                                | 25 - 35                                                                                                   | 20 - 25                                                                                                    | 3                                                                                   |

|  <b>GRILL</b>                             |                                                                                           |                                                                                                            |                                                                                                             |                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Verwenden Sie die Funktion: Grill</b> |                                                                                           |                                                                                                            |                                                                                                             |                                                                                   |
|                                           | <br>(°C) | <br>(Min.)<br>Erste Seite | <br>(Min.)<br>Zweite Seite |  |
| Fisch 0,5 kg - 1 kg                                                                                                        | 210 - 230                                                                                 | 15 - 30                                                                                                    | 15 - 30                                                                                                     | 3 / 4                                                                             |

## 10.14 Tiefkühlgerichte

|  <b>AUFTAUEN</b>                              |                                                                                           |                                                                                             |                                                                                   |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--|
|  <b>Verwenden Sie die Funktion: Heißluft.</b> |                                                                                           |                                                                                             |                                                                                   |  |
|                                               | <br>(°C) | <br>(Min.) |  |  |
| Pizza, gefroren                                                                                                                | 200 - 220                                                                                 | 15 - 25                                                                                     | 2                                                                                 |  |
| Pizza American, gefroren                                                                                                       | 190 - 210                                                                                 | 20 - 25                                                                                     | 2                                                                                 |  |
| Pizza, gekühlt                                                                                                                 | 210 - 230                                                                                 | 13 - 25                                                                                     | 2                                                                                 |  |
| Pizzasnacks, gefroren                                                                                                          | 180 - 200                                                                                 | 15 - 30                                                                                     | 2                                                                                 |  |
| Pommes frites, dünn                                                                                                            | 200 - 220                                                                                 | 20 - 30                                                                                     | 3                                                                                 |  |
| Pommes frites, dick                                                                                                            | 200 - 220                                                                                 | 25 - 35                                                                                     | 3                                                                                 |  |
| Kartoffelspalten / Kroketten                                                                                                   | 220 - 230                                                                                 | 20 - 35                                                                                     | 3                                                                                 |  |
| Röstis                                                                                                                         | 210 - 230                                                                                 | 20 - 30                                                                                     | 3                                                                                 |  |
| Lasagne / Cannelloni, frisch                                                                                                   | 170 - 190                                                                                 | 35 - 45                                                                                     | 2                                                                                 |  |
| Lasagne / Cannelloni, gefroren                                                                                                 | 160 - 180                                                                                 | 40 - 60                                                                                     | 2                                                                                 |  |
| Gebackener Käse                                                                                                                | 170 - 190                                                                                 | 20 - 30                                                                                     | 3                                                                                 |  |
| Hähnchenflügel                                                                                                                 | 190 - 210                                                                                 | 20 - 30                                                                                     | 2                                                                                 |  |

## 10.15 Auftauen

Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Verpackung und legen Sie sie auf einen Teller.

Bedecken Sie die Speise nicht, da dies die Auftauzeit verlängern kann.

Legen Sie bei größeren Nahrungsmittelportionen einen leeren

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

umgedrehten Teller auf den Garraumboden. Legen Sie die Speise in eine tiefe Schüssel und stellen Sie sie auf den Teller im Backofen. Entfernen Sie bei Bedarf die Einhängegitter.

|  | <br>(kg) | <br>(Min.)<br>Auftauzeit | <br>(Min.)<br>Zusätzliche<br>Auftauzeit |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Hähnchen                                                                          | 1                                                                                         | 100 – 140                                                                                                 | 20 – 30                                                                                                                  | Nach der Hälfte der Gardauer wenden.                                              |
| Fleisch                                                                           | 1                                                                                         | 100 – 140                                                                                                 | 20 – 30                                                                                                                  | Nach der Hälfte der Gardauer wenden.                                              |
| Forelle                                                                           | 0,15                                                                                      | 25 – 35                                                                                                   | 10 – 15                                                                                                                  | –                                                                                 |
| Erdbeeren                                                                         | 0,3                                                                                       | 30 – 40                                                                                                   | 10 – 20                                                                                                                  | –                                                                                 |
| Butter                                                                            | 0,25                                                                                      | 30 – 40                                                                                                   | 10 – 15                                                                                                                  | –                                                                                 |
| Sahne                                                                             | 2 x 0,2                                                                                   | 80 – 100                                                                                                  | 10 – 15                                                                                                                  | Sahne im leicht gefrorenen Zustand aufschlagen.                                   |
| Torte                                                                             | 1,4                                                                                       | 60                                                                                                        | 60                                                                                                                       | –                                                                                 |

## 10.16 Dörren - Heißluft

Bleche mit fettbeständigem Papier oder Backpapier abdecken.

Um ein besseres Ergebnis zu erzielen, schalten Sie den Backofen nach der Hälfte der Trockenzeit aus, öffnen Sie die Tür und lassen Sie ihn eine Nacht abkühlen, um das Trocknen abzuschließen.

Nutzen Sie für 1 Blech die dritte Einschubebene.

Für 2 Bleche verwenden Sie die erste und vierte Einschubebene.

|  GEMÜSE | <br>(°C) | <br>(Std.) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bohnen                                                                                     | 60 - 70                                                                                     | 6 - 8                                                                                          |
| Paprika                                                                                    | 60 - 70                                                                                     | 5 - 6                                                                                          |
| Suppengemüse                                                                               | 60 - 70                                                                                     | 5 - 6                                                                                          |
| Pilze                                                                                      | 50 - 60                                                                                     | 6 - 8                                                                                          |
| Kräuter                                                                                    | 40 - 50                                                                                     | 2 - 3                                                                                          |

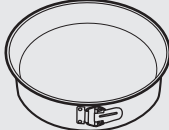
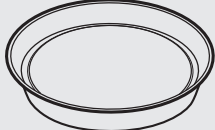
Stellen Sie die Temperatur auf 60 - 70 °C ein.

|  OBST | <br>(Std.) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pflaumen                                                                               | 8 - 10                                                                                      |
| Aprikosen                                                                              | 8 - 10                                                                                      |

|  OBST | <br>(Std.) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Apfelscheiben                                                                          | 6 - 8                                                                                       |
| Birnen                                                                                 | 6 - 9                                                                                       |

## 10.17 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

Verwenden Sie die dunklen und nicht reflektierenden Formen und Behälter. Sie haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.

|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
| <b>Pizzapfanne</b>                                                                | <b>Backform</b>                                                                   | <b>Förmchen</b>                                                                   | <b>Tortenbodenform</b>                                                             |
| Dunkel, nicht reflektierend<br>28 cm Durchmesser                                  | Dunkel, nicht reflektierend<br>26 cm Durchmesser                                  | Keramikform<br>8 cm Durchmesser, 5 cm Höhe                                        | Dunkel, nicht reflektierend<br>28 cm Durchmesser                                   |

## 10.18 Feuchte Umluft

Beachten Sie für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen.

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

|  | <br>(°C) | <br>(Min.) |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nudel-Auflauf                                                                      | 200 - 220                                                                                  | 45 - 55                                                                                      |
| Kartoffelgratin                                                                    | 180 - 200                                                                                  | 70 - 85                                                                                      |
| Moussaka                                                                           | 170 - 190                                                                                  | 70 - 95                                                                                      |
| Lasagne                                                                            | 180 - 200                                                                                  | 75 - 90                                                                                      |
| Cannelloni                                                                         | 180 - 200                                                                                  | 70 - 85                                                                                      |
| Brotpudding                                                                        | 190 - 200                                                                                  | 55 - 70                                                                                      |
| Milchreis                                                                          | 170 - 190                                                                                  | 45 - 60                                                                                      |
| Apfelkuchen auf Rührteig (runde Kuchenform)                                        | 160 - 170                                                                                  | 70 - 80                                                                                      |
| Weißbrot                                                                           | 190 - 200                                                                                  | 55 - 70                                                                                      |

## 10.19 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß EN 60350, IEC 60350.

|  <b>BACKEN AUF EINER EINSCHUBEbene. Backen in Formen</b> |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                             |                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                          |  | <br>(°C) | <br>(Min.) |  |
| Biskuit (fettfrei)                                                                                                                        | Heißluft                                                                          | 140 - 150                                                                                 | 35 - 50                                                                                     | 2                                                                                 |
| Biskuit (fettfrei)                                                                                                                        | Ober-/Unterhitze                                                                  | 160                                                                                       | 35 - 50                                                                                     | 2                                                                                 |
| Apfelmuchen, 2 Formen<br>à Ø 20 cm                                                                                                        | Heißluft                                                                          | 160                                                                                       | 60 - 90                                                                                     | 2                                                                                 |
| Apfelmuchen, 2 Formen<br>à Ø 20 cm                                                                                                        | Ober-/Unterhitze                                                                  | 180                                                                                       | 70 - 90                                                                                     | 1                                                                                 |

|  <b>BACKEN AUF EINER EINSCHUBEbene. Plätzchen</b> |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                             |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  <b>Nutzen Sie die dritte Einschubebene.</b>      |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                             |  |
|                                                   |  | <br>(°C) | <br>(Min.) |  |
| Mürbeteiggebäck / Feinge-<br>bäck                                                                                                  | Heißluft                                                                          | 140                                                                                       | 25 - 40                                                                                     |  |
| Mürbeteiggebäck / Feinge-<br>bäck, Heizen Sie den lee-<br>ren Backofen vor                                                         | Ober-/Unterhitze                                                                  | 160                                                                                       | 20 - 30                                                                                     |  |
| Törtchen, 20 pro Blech,<br>Heizen Sie den leeren<br>Backofen vor                                                                   | Heißluft                                                                          | 150                                                                                       | 20 - 35                                                                                     |  |
| Törtchen, 20 pro Blech,<br>Heizen Sie den leeren<br>Backofen vor                                                                   | Ober-/Unterhitze                                                                  | 170                                                                                       | 20 - 30                                                                                     |  |

|  <b>BACKEN AUF MEHREREN EBENEN. Plätzchen</b> |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                             |                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|                                               |  | <br>(°C) | <br>(Min.) |  |
| Mürbeteiggebäck / Fein-<br>gebäck                                                                                              | Heißluft                                                                          | 140                                                                                       | 25 - 45                                                                                     | 1 / 4                                                                              |
| Törtchen, 20 pro Blech,<br>Heizen Sie den leeren<br>Backofen vor                                                               | Heißluft                                                                          | 150                                                                                       | 23 - 40                                                                                     | 1 / 4                                                                              |
| Biskuit (fettfrei)                                                                                                             | Heißluft                                                                          | 160                                                                                       | 35 - 50                                                                                     | 1 / 4                                                                              |

|  <b>GRILL</b>                                            |                                                                                   |                                                                                             |                                                                                   |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--|
|  <b>Heizen Sie den leeren Backofen 5 Min. vor.</b>       |                                                                                   |                                                                                             |                                                                                   |  |
|  <b>Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.</b> |                                                                                   |                                                                                             |                                                                                   |  |
|                                                          |  | <br>(Min.) |  |  |
| Toast                                                                                                                                     | Grill                                                                             | 1 - 3                                                                                       | 5                                                                                 |  |
| Rindersteak, Nach der Häl-<br>fte der Zeit wenden                                                                                         | Grill                                                                             | 24 - 30                                                                                     | 4                                                                                 |  |

## 11. REINIGUNG UND PFLEGE

 **WARNUNG!**  
 Siehe Kapitel  
 Sicherheitshinweise.

### 11.1 Hinweise zur Reinigung

|                                                                                     |                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens. |
|                                                                                     | Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer 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 die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Backofen stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch ab.



### Zubehör

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

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

## 11.2 Reinigung: Garraumvertiefung

Entfernen Sie Kalkrückstände aus der Garraumvertiefung nach dem Dampfbacken.

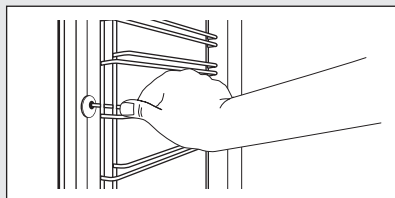
| Schritt 1                                                                                                            | Schritt 2                                                                                         | Schritt 3                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Gießen Sie: 250 ml Weißweinessig in die Garraumvertiefung. Benutzen Sie einen höchstens 6 %-igen Essig ohne Zusätze. | Lassen Sie den Weißweinessig bei Umgebungstemperatur 30 Minuten lang die Kalkrückstände auflösen. | Reinigen Sie die Vertiefung mit warmem Wasser und einem weichen Tuch. |
| Für die Funktion: Heißluft mit Dampf Reinigen Sie den Backofen nach 5 - 10 Garzyklen.                                |                                                                                                   |                                                                       |

## 11.3 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Einhängegitter zur Reinigung des Backofens.

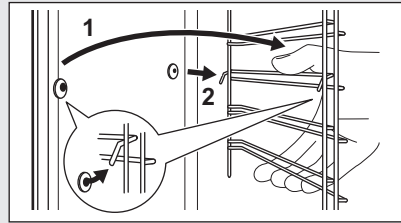
**Schritt 1** Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

**Schritt 2** Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.



**Schritt 3** Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.

**Schritt 4** Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



## 11.4 Benutzung: Pyrolytische Reinigung

Reinigen Sie den Backofen per Pyrolyse.



### **WARNUNG!**

Es besteht das Risiko von Verbrennungen.



### **VORSICHT!**

Ist über dem Backofen ein Kochfeld eingebaut oder befinden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwenden Sie diese nicht während der Pyrolyse. Andernfalls kann der Backofen beschädigt werden.

### **Vor der pyrolytischen Reinigung:**

Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

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

Reinigen Sie den Backofenboden und die innere Türscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.

**Schritt 1** Stellen Sie folgende Funktion ein: - blinkt.

**Schritt 2** Drehen Sie den Einstellknopf (für die Temperatur), um den Reinigungsmodus einzustellen.

| Option | Reinigungsmodus   | Dauer          |
|--------|-------------------|----------------|
| P1     | Leichte Reinigung | 1 Std. 30 Min. |
| P2     | Normale Reinigung | 3 Std.         |

**Schritt 3** - Drücken, um die Reinigung zu starten.

**Schritt 4** Drehen Sie nach der Reinigung den Knopf für die Backofenfunktionen in die Aus-Position.

Während der Reinigung ist die Backofenlampe ausgeschaltet. Die Backofentür bleibt verriegelt. Wenn der Backofen abgekühlt ist, wird die Tür entriegelt.

Sobald der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, wird die Tür verriegelt. Bis die Tür entriegelt wird, zeigt das Display die Balken der Wärmeanzeige an, .

## 11.5 Erinnerungsfunktion Reinigen

Der Backofen erinnert Sie an die Reinigung mit Pyrolyse.

PYR - Blinkt im Display 10 Sek. lang nach jedem Ein- und Ausschalten des Backofens.

 3sec, °C - Gleichzeitig drücken, um die Erinnerung auszuschalten.

## 11.6 Aus- und Einbau: Tür

Sie können die Tür und inneren Glasscheiben zur Reinigung entfernen.

Die Anzahl der Glasscheiben unterscheidet sich je nach Modell.



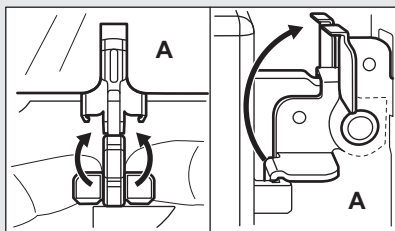
**WARNUNG!**  
Die Tür ist schwer.



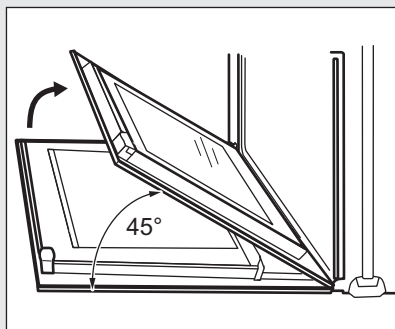
**VORSICHT!**  
Behandeln Sie das Glas vorsichtig, insbesondere an den Kanten der vorderen Scheibe. Das Glas kann zerbrechen.

**Schritt 1** Öffnen Sie die Tür vollständig.

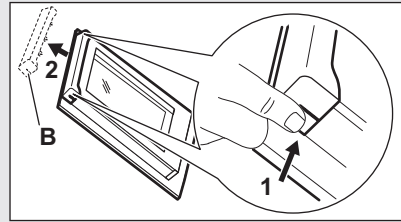
**Schritt 2** Heben Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren an und drücken Sie auf sie.



**Schritt 3** Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (in einem Winkel von ca. 45°). Fassen Sie die Tür mit einer Hand seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.



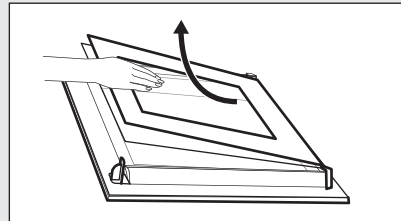
**Schritt 4** Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.



**Schritt 5** Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.

**Schritt 6** Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus den Führungen.

**Schritt 7** Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.



**Schritt 8** Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

**Schritt 9** Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die größere Scheibe und die Tür. Stellen Sie sicher, dass die Glasscheiben in der richtigen Position eingesetzt wurden, da sich anderenfalls die Türoberfläche überhitzen kann.

## 11.7 Austausch: Lampe



### **WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.

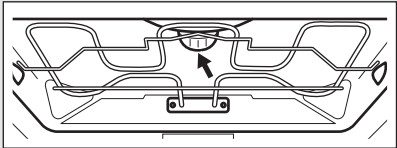
Die Lampe kann heiß sein.

### **Bevor Sie die Lampe austauschen:**

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

## Obere Lampe

**Schritt 1** Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.



**Schritt 2** Reinigen Sie die Glasabdeckung.

**Schritt 3** Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.

**Schritt 4** Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

## 12. FEHLERSUCHE



**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 12.1 Was tun, wenn...

In allen Fällen, die nicht in dieser Tabelle aufgeführt sind, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst.



**Der Backofen schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf**

| Störung                                                    | Prüfen Sie, ob...                                                        |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Der Backofen nicht eingeschaltet oder bedient werden kann. | Der Backofen ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. |
| Der Backofen nicht heizt.                                  | Die Abschaltautomatik ausgeschaltet ist.                                 |
| Der Backofen nicht heizt.                                  | Die Backofen-Tür geschlossen ist.                                        |
| Der Backofen nicht heizt.                                  | Die Sicherung durchgebrannt ist.                                         |
| Der Backofen nicht heizt.                                  | Die Kindersicherung ausgeschaltet ist.                                   |



**Bestandteile**

| Störung                       | Prüfen Sie, ob...                  |
|-------------------------------|------------------------------------|
| Die Lampe ausge-schaltet ist. | Feuchte Umluft ein-geschaltet ist. |
| Die Lampe nicht funktioniert. | Die Lampe durchgebrannt ist.       |



**Fehlercodes**

| Im Display er-scheint... | Prüfen Sie, ob...                                                          |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| C3                       | Die Backofen-Tür geschlossen und die Türverriegelung nicht beschädigt ist. |
| F102                     | Die Backofen-Tür geschlossen ist.                                          |
| F102                     | Die Türverriegelung nicht defekt ist.                                      |
| 12:00                    | Es einen Stromaus-fall gab. Stellen Sie die Uhrzeit ein.                   |



### Fehlercodes

Wenn das Display einen Fehlercode anzeigt, der nicht in dieser Tabelle enthalten ist, schalten Sie die Haussicherung aus und wieder ein, um den Ofen neu zu starten. Wenn der Fehlercode erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.



### Reinigung

| Störung                                        | Prüfen Sie, ob...                                         |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Das Wasser aus der Garraumvertiefung austritt. | Es befindet sich zu viel Wasser in der Garraumvertiefung. |



### Weitere Störungen

| Störung                                                                                                       | Prüfen Sie, ob...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Unbefriedigende Garleistung der Funktion Heißluft mit Dampf.                                                  | Sie die Garraumvertiefung mit Wasser gefüllt haben.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Das Gerät eingeschaltet ist, aber nicht aufheizt. Das Gebläse nicht funktioniert. Das Display „Demo“ anzeigt. | <p>Demo-Modus ausgeschaltet ist:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Schalten Sie den Ofen aus.</li> <li>Halten Sie  3sec  °C gleichzeitig gedrückt.</li> <li>Die erste Ziffer auf dem Display und Demo blinken.</li> <li>Drehen Sie den Temperaturwahlknopf, um den Code einzugeben: 2468. Drücken Sie: . Die nächste Ziffer blinkt.</li> </ol> |

## 12.2 Servicedaten

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

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

### Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren:

|                     |       |
|---------------------|-------|
| Modell (MOD.)       | ..... |
| Produktnummer (PNC) | ..... |
| Seriennummer (S.N.) | ..... |

## 13. ENERGIEEFFIZIENZ

### 13.1 Produktinformationen und Produktdatenblatt\*

|                                                          |                                              |         |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------|
| Herstellername                                           | AEG                                          |         |
| Modellidentifikation                                     | EPE555220M 940321344<br>EPS55522CM 940321345 |         |
| Energieeffizienzindex                                    | 81.2                                         |         |
| Energieeffizienzklasse                                   | A+                                           |         |
| Energieverbrauch bei Standardbelastung, Ober-/Unterhitze | 1.09 kWh/Programm                            |         |
| Energieverbrauch bei Standardbelastung, Umluft           | 0.69 kWh/Programm                            |         |
| Anzahl der Garräume                                      | 1                                            |         |
| Wärmequelle                                              | Strom                                        |         |
| Fassungsvermögen                                         | 71 l                                         |         |
| Backofentyp                                              | Unterbau-Backofen                            |         |
| Gewicht                                                  | EPE555220M                                   | 36.5 kg |
|                                                          | EPS55522CM                                   | 36.5 kg |

\* Für die Europäische Union gemäß EU-Richtlinien 65/2014 und 66/2014.

Für die Republik Weißrussland gemäß STB 2478-2017, Anhang G; STB 2477-2017, Anlagen A und B.

Für die Ukraine gemäß 568/32020.

Die Energieeffizienzklasse gilt nicht für Russland.

EN 60350-1 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfgarer und Grillgeräte - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften.

### 13.2 Energie sparen



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

Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Ofenbetriebs geschlossen ist. Die Backofentür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

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

Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor.

Halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich, wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten.

**Garen mit Heißluft**

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

**Restwärme**

Die Heizelemente werden bei einem Programm mit den aktivierten Optionen Dauer oder Ende und einer Garzeit von länger als 30 Min. bei einigen Ofenfunktionen automatisch früher ausgeschaltet.

Der Ventilator und die Lampe bleiben eingeschaltet. Sobald Sie den Backofen ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme des Backofens werden die Speisen weiter gegart.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Warmhalten von Speisen  
Wählen Sie die niedrigste  
Temperatureinstellung, wenn Sie die

Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur werden auf dem Display angezeigt.

Feuchte Umluft

Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen.

Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sek. aus.

## 14. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

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

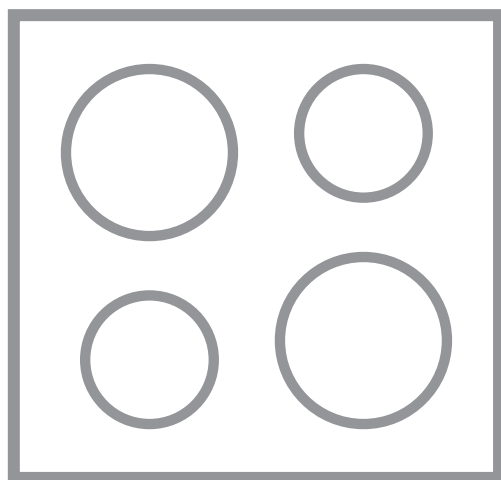


867343525-C-372020



**AEG**

# USER MANUAL



# INHALTSVERZEICHNIS

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| 1. SICHERHEITSHINWEISE.....    | 2  |
| 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN..... | 5  |
| 3. MONTAGE.....                | 7  |
| 4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....     | 9  |
| 5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....     | 11 |
| 6. TIPPS UND HINWEISE.....     | 16 |
| 7. REINIGUNG UND PFLEGE.....   | 19 |
| 8. FEHLERSUCHE.....            | 19 |
| 9. TECHNISCHE DATEN.....       | 21 |
| 10. ENERGIEEFFIZIENZ.....      | 22 |

## FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Sich Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu holen:

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



Ihr Produkt für einen besseren Service zu registrieren:

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



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

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

## REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte. Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden: Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer. Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

### 1. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Gebrauchsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage

oder Verwendung des Geräts übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung immer an einem sicheren und zugänglichen Ort zum späteren Nachschlagen 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 und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder zwischen 3 und 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es auf angemessene Weise.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Berührbare Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.

## **1.2 Allgemeine Sicherheit**

- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien

Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.

- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie NICHT einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- **VORSICHT:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch ab und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es vom Stromnetz. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall den autorisierten Kundendienst.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der

Bedienungsanleitung als geeignete und empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage

**WARNUNG!**

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

**WARNUNG!**

Verletzungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- 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.
- Jedes Gerät besitzt Kühlgebläse auf seiner Unterseite.
- Ist das Gerät über einer Schublade installiert:
  - Lagern Sie keine kleinen Papierstücke oder -blätter, die eingezogen werden können, in der Schublade, da sie die Kühlgebläse beschädigen oder

das Kühlsystem beeinträchtigen können.

- Halten Sie einen Abstand von mindestens 2 cm zwischen dem Geräteboden und den Teilen, die in der Schublade gelagert sind, ein.

### 2.2 Elektrischer Anschluss

**WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie vor dem Anschluss des Kochfelds an den Backofen und den anderen Anschlüssen sicher, dass die Anschlussklemmen der beiden Geräte nicht an die Spannungsversorgung angeschlossen sind.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Kabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Verwenden Sie die Zugentlastung für das Kabel.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen

Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.

- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker (falls vorhanden) und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Hat die Geräteoberfläche einen Sprung, trennen Sie das Gerät umgehend von der Spannungsversorgung. Dies dient zur Vermeidung eines Stromschlags.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn Sie Nahrungsmittel in heißes Öl geben, kann dieses spritzen.



### **WARNUNG!**

Brand- und Explosionsgefahr

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen und erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und schon bei niedrigeren Temperaturen eher einen Brand verursachen als frisches Öl.
- Laden Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.



### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial, die Aufkleber und Schutzfolie (falls vorhanden).
- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.

## **2.3 Verwendung**

**WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Stellen Sie keine heißen Pfannen auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluminium oder mit beschädigten Böden kann die Glas- bzw. Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf der Kochfläche umsetzen möchten.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.

## 2.4 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.

- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Spannungsversorgung.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

## 2.5 Service

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an einen autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

## 2.6 Entsorgung

**WARNUNG!**

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Für Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung des Geräts wenden Sie sich an die zuständige kommunale Behörde vor Ort.
- 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 Anschlussart des Kochfelds und Backofens

Dieses Gerät hat einen gelben 1x14-poligen Anschluss und kann an einen Backofen mit einem gelben 1x14-poligen Anschluss angeschlossen werden.

## 3.2 Vor der Montage

Notieren Sie vor der Montage des Kochfelds folgende Daten, die Sie auf dem Typenschild finden. Das Typenschild ist auf dem Boden des Kochfelds angebracht.

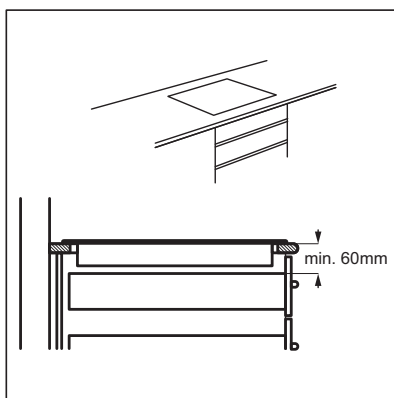
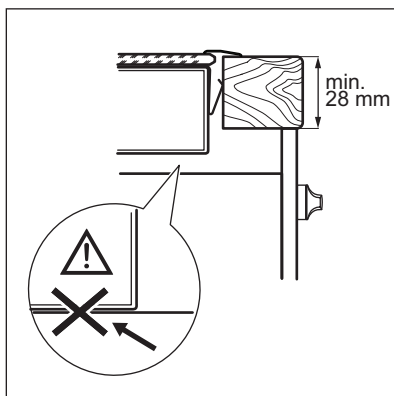
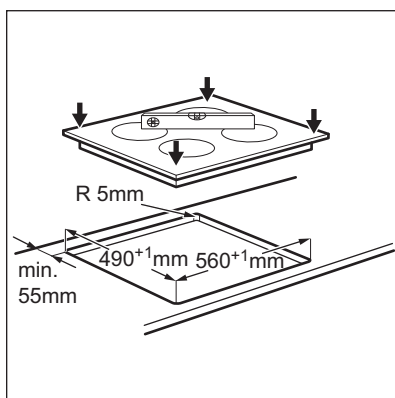
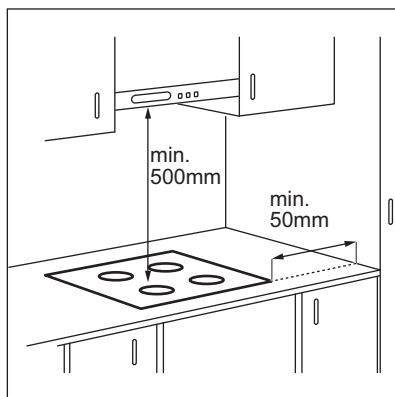
Seriennummer .....

### 3.3 Einbau-Kochfelder

Installieren Sie zuerst den Backofen und setzen Sie dann das Kochfeld in die Aussparung.

Einbau-Kochfelder dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.

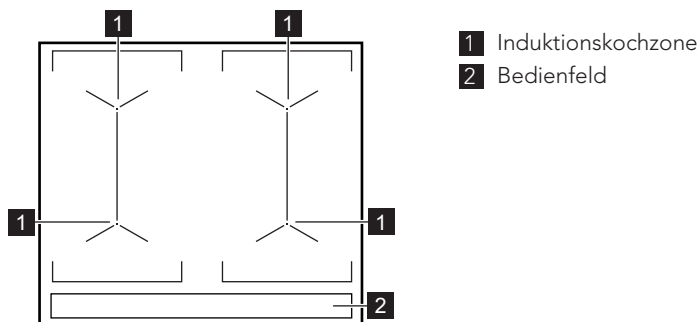
### 3.4 Montage



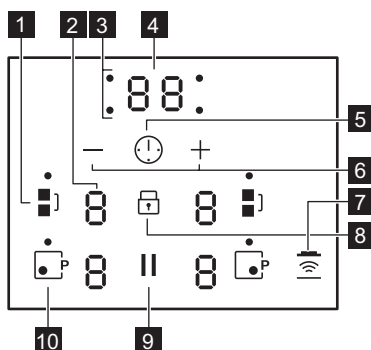
**i** Wird das Gerät über einer Schublade montiert, kann die Lüftung des Kochfelds die Gegenstände, die in der Schublade gelagert sind, während des Garvorgangs erwärmen.

## 4. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 4.1 Kochfeldanordnung



### 4.2 Bedienfeldanordnung



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

| Sensorfeld                                                                            | Funktion                      | Kommentar                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 1  | Bridge                        | Ein- und Ausschalten der Funktion.                        |
| 2 -                                                                                   | Kochstufenanzeige             | Zeigt die Kochstufe an.                                   |
| 3 -                                                                                   | Kochzonen-Anzeigen des Timers | Zeigt an, für welche Kochzone die Zeit eingestellt wurde. |
| 4 -                                                                                   | Timer-Anzeige                 | Zeigt die Zeit in Minuten an.                             |
| 5  | -                             | Auswählen der Kochzone.                                   |

| Sensorfeld                                                                           | Funktion                     | Kommentar                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 6   |                              | Erhöhen oder Verringern der Zeit.                      |
| 7   | Hob <sup>2</sup> Hood        | Ein- und Ausschalten des manuellen Modus der Funktion. |
| 8   | Verriegeln / Kindersicherung | Verriegeln/Entriegeln des Bedienfelds.                 |
| 9   | Pause                        | Ein- und Ausschalten der Funktion.                     |
| 10  | PowerBoost                   | Einschalten der Funktion.                              |

### 4.3 Anzeigen der Kochstufen

| Display                                                                                                                                                                                                                                                      | Beschreibung                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                             | Die Kochzone ist ausgeschaltet.                                                                         |
|                                                                                                                                                                             | Die Kochzone ist eingeschaltet.                                                                         |
|                                                                                                                                                                             | Pause ist aktiviert.                                                                                    |
|                                                                                                                                                                             | Ankochautomatik ist aktiviert.                                                                          |
|                                                                                                                                                                             | PowerBoost ist aktiviert.                                                                               |
|                                                                                                                                                                             | Eine Störung ist aufgetreten.                                                                           |
|  /  /  | OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig): Weitergaren/Warmhalten/Restwärme.                        |
|                                                                                                                                                                           | Verriegeln/Kindersicherung ist aktiviert.                                                               |
|                                                                                                                                                                           | Das Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein bzw. es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone. |
|                                                                                                                                                                           | Abschaltautomatik ist aktiviert.                                                                        |

### 4.4 OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig)



#### WARNUNG!

   Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme. Die Anzeige zeigt die Restwärmestufe an.

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

## 5. TÄGLICHER GEBRAUCH



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 5.1 Korrekter Gebrauch des Kochfeldes

Das Kochfeld wird mit den Knöpfen des Backofens und dem Bedienfeld des Kochfeldes bedient. Im Kapitel „Täglicher Gebrauch“ für den Backofen können Sie nachlesen, wie das Kochfeld bedient wird.

### 5.2 Abschaltautomatik

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

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.
- Nach dem Einschalten des Kochfeldes wird keine Kochstufe gewählt.
- Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Topf, Tuch usw.). Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Das Kochfeld wird zu heiß (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder verwenden.
- Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr. Das Symbol  leuchtet auf und die Kochzone wird automatisch nach 2 Minuten ausgeschaltet.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einer Weile leuchtet  auf und das Kochfeld schaltet sich aus.

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

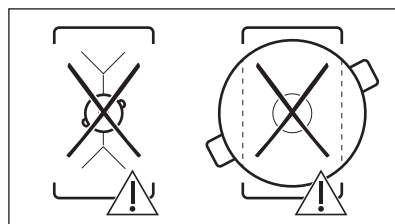
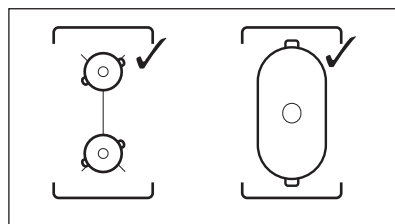
| Kochstufe                                                                                 | Das Kochfeld wird ausgeschaltet nach |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  , 1 - 2 | 6 Stunden                            |
| 3 - 4                                                                                     | 5 Stunden                            |
| 5                                                                                         | 4 Stunden                            |
| 6 - 9                                                                                     | 1,5 Stunden                          |

### 5.3 Verwendung der Kochzonen

Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die ausgewählte Kochzone. Induktionskochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.

Mit einem großen Kochgeschirr können Sie auf zwei Kochzonen gleichzeitig kochen. Das Kochgeschirr muss die Mitten beider Zonen bedecken, darf aber nicht über den markierten Bereich hinausragen.

Befindet sich das Kochgeschirr zwischen den beiden Mitten, wird die Brückenfunktion nicht eingeschaltet.



## 5.4 Bridge



Die Funktion wird eingeschaltet, wenn der Topf die Mitten beider Kochzonen bedeckt.

Diese Funktion verbindet zwei Kochzonen, sie funktionieren dann wie eine Kochzone.

Mit dieser Funktion können Sie Kochgeschirr mit einem Durchmesser größer als 260 mm verwenden.

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

Die Einstellknöpfe der vorderen Kochzonen sind funktionslos, solange diese Funktion eingeschaltet ist. Es können nur die Einstellknöpfe der hinteren Kochzonen bedient werden.

**Einschalten der Funktion für die linken/rechten Kochzonen:** Berühren Sie .

Zum Einstellen oder Ändern der Kochstufe drehen Sie den Einstellknopf der hinteren Zone nach links/rechts.

**Ausschalten der Funktion:** Berühren Sie . Die Kochzonen arbeiten wieder unabhängig voneinander. Das Symbol  erscheint in der vorderen linken/rechten Zone. Ist die Kochstufe noch gewählt, drehen Sie den Einstellknopf auf Null und stellen Sie eine neue Kochstufe ein.

## 5.5 Ankochautomatik

Wenn Sie diese Funktion einschalten, lässt sich die erforderliche Kochstufeneinstellung in kürzerer Zeit erzielen. Bei Verwendung dieser Funktion wird eine gewisse Zeit lang die höchste Kochstufe eingestellt und anschließend auf die erforderliche Stufe zurückgeschaltet.



Zum Einschalten der Funktion muss die Kochzone abgekühlt sein.

**Einschalten der Funktion für eine Kochzone:** Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, bis  leuchtet. Stellen

Sie dann gleich danach die gewünschte Kochstufe ein. Nach 3 Sekunden leuchtet  auf.

**Ausschalten der Funktion:** Drehen Sie den Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn.

## 5.6 PowerBoost

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



Siehe Kapitel „Technische Daten“.

**Einschalten der Funktion für eine**

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

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

## 5.7 Timer

**Kurzzeitmesser**

Mit dieser Funktion stellen Sie ein, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang eingeschaltet bleiben soll.

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

**Auswählen der Kochzone:** Berühren Sie  so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet.

**Einschalten der Funktion:** Berühren Sie  des Timers, um die Zeit einzustellen (00 - 99 Minuten). Wenn die Anzeige der Kochzone langsam blinkt, wird die Zeit heruntergezählt.

**So wird die Restzeit angezeigt:** Wählen Sie die Kochzone mit  aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die Restzeit an.

**Ändern der Zeit:** Wählen Sie die Kochzone mit  aus. Berühren Sie  oder .

**Ausschalten der Funktion:** Wählen Sie die Kochzone mit  und berühren Sie . Die Restzeit wird auf 00 heruntergezählt. Die Anzeige der Kochzone erlischt. Zum Ausschalten der Funktion können Sie auch  und  gleichzeitig berühren.



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

**Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie .

### CountUp Timer (Garzeitmesser)

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

**Auswählen der Kochzone:** Berühren Sie  so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet.

**Einschalten der Funktion:** Berühren Sie  des Timers.  leuchtet auf. Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit hochgezählt. Das Display schaltet um zwischen  und der abgelaufenen Zeit (Minuten).

### So können Sie feststellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist:

Wählen Sie die Kochzone mit  aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Im Display wird die Einschaltdauer der Zone angezeigt.

**Ausschalten der Funktion:** Wählen Sie die Kochzone mit  und berühren Sie  oder . Die Anzeige der Kochzonen erlischt.

### Kurzzeitwecker

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

**Einschalten der Funktion:** Berühren Sie . Berühren Sie  oder  des Timers, um die Zeit einzustellen. Die Anzeige der

Kochzone erlischt automatisch nach 10 Sekunden. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und 00 blinkt.

**Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie .

**Ausschalten der Funktion:** Schalten Sie die vordere linke Kochzone kurz ein und wieder aus.



Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Kochzonenbetrieb.

## 5.8 Pause

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

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen.

Berühren Sie zum Einschalten der Funktion .

 erscheint. Die Kochstufe wird auf 1 herunterschaltet.

Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion . Es wird wieder die vorherige Kochstufe eingeschaltet.



Wenn Sie die Kochstufe ändern, wird die Funktion ausgeschaltet und das Display zeigt die neu eingestellte Kochstufe an.

## 5.9 Verriegeln

Sie können die Sensorfelder des Kochfelds sperren, wenn Kochzonen eingeschaltet sind.

**Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.**

**Einschalten der Funktion:** Berühren Sie

  leuchtet 4 Sekunden auf. Der Timer bleibt eingeschaltet.

**Ausschalten der Funktion:** Berühren Sie

. Die vorherige Kochstufe wird angezeigt.



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

## 5.10 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Einschalten des Kochfelds.

**Einschalten der Funktion:** Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein. Berühren Sie  4 Sekunden lang, bis  blinkt. Berühren Sie  .  leuchtet 4 Sekunden.

**Ausschalten der Funktion:** Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein. Berühren Sie  4 Sekunden lang, bis  blinkt. Berühren Sie  .  leuchtet 4 Sekunden.

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

Schalten Sie eine Kochzone ein.  leuchtet. Berühren Sie  4 Sekunden lang, bis  für alle Zonen leuchtet. **Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 4 Sekunden ein.** Das Kochfeld kann jetzt bedient werden. Diese Funktion wird erneut eingeschaltet, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.

## 5.11 OffSound Control (Ein- und Ausschalten des Signaltons)

Schalten Sie das Kochfeld aus. Berühren Sie  3 Sekunden lang. Berühren Sie  3 Sekunden lang. Es wird  oder  angezeigt. Berühren Sie  des Timers zum Auswählen von:

-  – der Signalton ist ausgeschaltet
-  – der Signalton ist eingeschaltet.

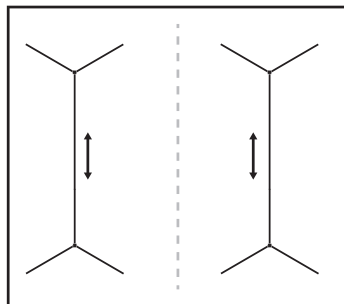
Ihre Einstellungen werden übernommen, sobald das Kochfeld automatisch ausgeschaltet wird.

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

- Nach Ablauf der für Kurzzeitwecker eingestellten Zeit
- Nach Ablauf der für Kurzzeitmesser eingestellten Zeit
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

## 5.12 Power-Management

- Alle Kochzonen sind an eine Phase angeschlossen. Siehe Abbildung.
- Die Phase darf bis maximal 3700 W belastet werden.
- Die Funktion verteilt die Leistung zwischen den Kochzonen.
- Die Funktion wird eingeschaltet, wenn die Belastung der Kochzonen 3700 W überschreitet.
- Mit dieser Funktion wird die Leistung aller anderen Kochzonen reduziert.
- Die Anzeige der Kochzonen mit reduzierter Leistung wechselt zwischen der eingestellten und reduzierten Kochstufe. Nach einiger Zeit zeigt die Anzeige der Kochzonen mit reduzierter Leistung nur noch die reduzierte Kochstufe an.



## 5.13 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 Lüfters wird automatisch eingestellt. Sie richtet sich nach dem eingestellten Modus und der Temperatur des heißesten Kochgeschirrs auf dem Kochfeld. Sie können den Lüfter auch manuell auf dem Bedienfeld des Kochfelds einstellen.



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

### Automatikbetrieb der Funktion

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

### Automatikmodi

|                        | Automatische Einschaltung der Beleuchtung | Kochen <sup>1)</sup>    | Braten <sup>2)</sup>    |
|------------------------|-------------------------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Modus H0               | Aus                                       | Aus                     | Aus                     |
| Modus H1               | Ein                                       | Aus                     | Aus                     |
| Modus H2 <sup>3)</sup> | Ein                                       | Lüftergeschwindigkeit 1 | Lüftergeschwindigkeit 1 |
| Modus H3               | Ein                                       | Aus                     | Lüftergeschwindigkeit 1 |
| Modus H4               | Ein                                       | Lüftergeschwindigkeit 1 | Lüftergeschwindigkeit 1 |
| Modus H5               | Ein                                       | Lüftergeschwindigkeit 1 | Lüftergeschwindigkeit 2 |

|          | Automatische Einschaltung der Beleuchtung | Kochen <sup>1)</sup>    | Braten <sup>2)</sup>    |
|----------|-------------------------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Modus H6 | Ein                                       | Lüftergeschwindigkeit 2 | Lüftergeschwindigkeit 3 |

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

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

3) In diesem Modus werden der Lüfter und die Beleuchtung unabhängig von der Temperatur eingeschaltet.

### Ändern des Automatikbetriebs

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Berühren Sie  3 Sekunden lang, bis ein Signalton ertönt.
3. Berühren Sie  3 Sekunden lang, bis  oder  angezeigt wird.
4. Berühren Sie , bis H und eine Zahl (0 - 6) angezeigt werden. H5 ist die Standardeinstellung.
5. Berühren Sie  des Timers, um den gewünschten Modus (H0 - H6) auszuwählen. Der gewählte Modus wird automatisch nach 10 Sekunden eingeschaltet.



Schalten Sie den Automatikbetrieb aus, um die Dunstabzugshaube direkt über ihr Bedienfeld einzustellen.



Wenn Sie nach Beendigung des Kochvorgangs das Kochfeld ausschalten, kann die Dunstabzugshaube noch eine gewisse Zeit in Betrieb sein. Nach dieser Zeit schaltet das System den Lüfter automatisch aus. Während der folgenden 30 Sekunden kann der Lüfter nicht wieder eingeschaltet werden.

### Manuelles Einstellen der Lüftergeschwindigkeit

Sie können den Lüfter auch manuell einstellen. Berühren Sie hierzu , wenn das Kochfeld eingeschaltet ist. Auf diese Weise wird der Automatikbetrieb ausgeschaltet und Sie können die Lüftergeschwindigkeit manuell ändern. Durch Drücken von  erhöht sich die Lüftergeschwindigkeit um eine Stufe. Wenn Sie die Intensivstufe gewählt

haben und  erneut drücken, wird die Geschwindigkeit auf 0 gesetzt und die Dunstabzugshaube ausgeschaltet.

Berühren Sie , um die Lüftergeschwindigkeit 1 wieder einzustellen.



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

### Einschalten der Beleuchtung

Sie können das Kochfeld so einstellen, dass sich die Beleuchtung automatisch einschaltet, wenn Sie das Kochfeld bedienen. Stellen Sie hierzu den Automatikmodus auf H1 - H6.



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

## 6. TIPPS UND HINWEISE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 6.1 Kochgeschirr



Das Kochgeschirr wird bei Induktionskochzonen durch ein starkes Magnetfeld sehr schnell erhitzt.



Benutzen Sie für die Induktions-Kochzonen nur geeignetes Kochgeschirr.

#### Kochgeschirrmaterial

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

**Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn:**

- Wasser sehr schnell auf einer Kochzone kocht, die auf die höchste Stufe geschaltet ist;
- Ein Magnet von Geschirrboden angezogen wird.



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

#### Abmessungen des Kochgeschirrs

Induktionskochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.

Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. An Kochgeschirr mit einem kleineren Durchmesser als der Mindestdurchmesser gelangt nur ein Teil der von der Kochzone erzeugten Hitze.



Siehe hierzu „Technische Daten“.

## 6.2 Betriebsgeräusche

### Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche:

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

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

## 6.3 Öko Timer (Öko-Timer)

Um Energie zu sparen, schaltet sich die Kochzonenheizung vor dem Signal des

Kurzzeitmessers ab. Die Abschaltzeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Gardauer ab.

## 6.4 Anwendungsbeispiele für das Garen

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



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

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

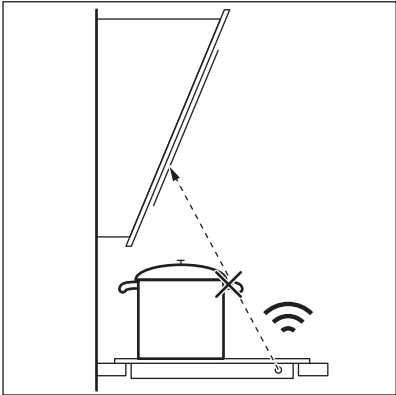
| Kochstufe                                                                                                                                       | Verwendung:                                                                                                                             | Dauer (Min.) | Hinweise                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------|
| 6 - 7                                                                                                                                           | Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts. | Nach Bedarf  | Nach der Hälfte der Zeit wenden. |
| 7 - 8                                                                                                                                           | Braten bei starker Hitze: Rösti, Lendenstücke, Steaks.                                                                                  | 5 - 15       | Nach der Hälfte der Zeit wenden. |
| 9                                                                                                                                               | Aufkochen von Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.                        |              |                                  |
|  Aufkochen großer Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet. |                                                                                                                                         |              |                                  |

### 6.5 Tipps und Hinweise für Hob<sup>2</sup>Hood

Wenn Sie das Kochfeld mit dieser Funktion betreiben:

- Schützen Sie das Bedienfeld der Dunstabzugshaube vor direkter Sonneneinstrahlung.
- Richten Sie keine Halogenstrahler auf das Bedienfeld der Dunstabzugshaube.
- Decken Sie das Bedienfeld des Kochfelds nicht ab.
- Unterbrechen Sie den Signalfluss zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube nicht mit der Hand oder einem Kochgeschirrgriff. Siehe Abbildung.

**Die abgebildete Dunstabzugshaube ist nur beispielhaft.**



 Andere ferngesteuerte Geräte können das Signal blockieren. Benutzen Sie keine anderen ferngesteuerten Geräte, wenn Sie diese Funktion des Kochfelds verwenden.

#### Dunstabzugshauben mit der Funktion Hob<sup>2</sup>Hood

Die komplette Palette von Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, finden Sie auf unserer Verbraucher-Website. Die AEG Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, sind mit dem Symbol  gekennzeichnet.

## 7. REINIGUNG UND PFLEGE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 7.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.
- Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas.

### 7.2 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.

## 8. FEHLERSUCHE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 8.1 Was tun, wenn...

| Störung                                                    | Mögliche Ursache                                            | Abhilfe                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden. | Die Sicherung ist durchgebrannt.                            | Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft. |
|                                                            | Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt.    | Berühren Sie nur ein Sensorfeld.                                                                                                                                      |
|                                                            | Pause ist eingeschaltet.                                    | Siehe hierzu „Täglicher Gebrauch“.                                                                                                                                    |
|                                                            | Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer. | Wischen Sie das Bedienfeld ab.                                                                                                                                        |

| Störung                                                                                                                             | Mögliche Ursache                                                                                  | Abhilfe                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab.<br>Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal. | Mindestens ein Sensorfeld wurde bedeckt.                                                          | Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.                                                             |
| Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.                                                                                            | Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor ist beschädigt. | War die Kochzone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst. |
| Hob <sup>2</sup> Hood funktioniert nicht.                                                                                           | Sie haben das Bedienfeld bedeckt.                                                                 | Entfernen Sie den Gegenstand vom Bedienfeld.                                                                    |
| Ankochautomatik funktioniert nicht.                                                                                                 | Die Kochzone ist heiß.                                                                            | Lassen Sie die Kochzone lange genug abkühlen.                                                                   |
|                                                                                                                                     | Die höchste Kochstufe ist eingestellt.                                                            | Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Funktion.                                                |
| Die Kochstufe schaltet zwischen zwei Kochstufen hin und her.                                                                        | Power-Management ist eingeschaltet.                                                               | Siehe hierzu „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.                                                       | Der Signalton ist ausgeschaltet.                                                                  | Schalten Sie den Ton ein. Siehe hierzu „Täglicher Gebrauch“.                                                    |
|  leuchtet auf.                                   | Abschaltautomatik ist eingeschaltet.                                                              | Schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.                                                                   |
|  leuchtet auf.                                   | Kindersicherung oder Verriegeln ist eingeschaltet.                                                | Siehe hierzu „Täglicher Gebrauch“.                                                                              |
|  leuchtet auf.                                   | Es wurde kein Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt.                                             | Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.                                                                      |
|                                                                                                                                     | Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.                                                          | Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr. Siehe „Tipps und Hinweise“.                                              |
|                                                                                                                                     | Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.                             | Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe hierzu „Technische Daten“.                      |

| Störung                                                                                                           | Mögliche Ursache                           | Abhilfe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  und eine Zahl werden angezeigt. | Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten. | Schalten Sie das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Erscheint  erneut, trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schließen Sie nach 30 Sekunden das Kochfeld wieder an. Tritt das Problem weiterhin auf, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst. |
| Es ist ein konstanter Piepton zu hören.                                                                           | Unsachgemäßer elektrischer Anschluss.      | Trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.                                                                                                                                                                                                                                      |

8.2 Wenn Sie das Problem nicht lösen können...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie die Daten, die Sie auf dem Typenschild finden, an. Geben Sie dabei den dreistelligen Buchstaben-Code für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke der Glasfläche)

und die angezeigte Fehlermeldung an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld korrekt bedient haben. Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für die Reparatur durch einen Techniker oder Händler eine Gebühr an. Die Informationen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

9. TECHNISCHE DATEN

9.1 Typenschild

Modell IEE64050XB  
Typ 61 B4B 04 AA  
Induktion 7.35 kW  
Ser. Nr. ....  
AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 597 290 00  
220 - 240 V, 50 - 60 Hz  
Made in Germany  
7.35 kW  


9.2 Technische Daten der Kochzonen

| Kochzone    | Nennleistung<br>(höchste Koch-<br>stufe) [W] | PowerBoost<br>[W] | PowerBoost<br>maximale Ein-<br>schaltdauer<br>[Min.] | Durchmesser<br>des Kochge-<br>schirrs [mm] |
|-------------|----------------------------------------------|-------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Vorne links | 2300                                         | 3200              | 10                                                   | 125 - 210                                  |

| Kochzone      | Nennleistung<br>(höchste Koch-<br>stufe) [W] | PowerBoost<br>[W] | PowerBoost<br>maximale Ein-<br>schaltdauer<br>[Min.] | Durchmesser<br>des Kochge-<br>schirrs [mm] |
|---------------|----------------------------------------------|-------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Hinten links  | 2600                                         | -                 | -                                                    | 165 - 210                                  |
| Vorne rechts  | 2300                                         | 3200              | 10                                                   | 125 - 210                                  |
| Hinten rechts | 2600                                         | -                 | -                                                    | 165 - 210                                  |

Die Leistung der Kochzonen kann geringfügig von den Daten in der Tabelle abweichen. Sie ändert sich je nach Material und Abmessungen des Kochgeschirrs.

Verwenden Sie für optimale Kochergebnisse kein Kochgeschirr, dessen Durchmesser größer als der in der Tabelle angegebene Wert ist.

# 10. ENERGIEEFFIZIENZ

## 10.1 Produktinformationen gemäß EU 66/2014

|                                                       |        |                        |
|-------------------------------------------------------|--------|------------------------|
| Modellidentifikation                                  |        | IEE64050XB             |
| Kochfeldtyp                                           |        | Einbau-Kochfeld        |
| Anzahl der Kochflächen                                |        | 2                      |
| Heiztechnologie                                       |        | Induktion              |
| Länge (L) und Breite (B) der Kochfläche               | Links  | L 37,9 cm<br>B 22,0 cm |
| Länge (L) und Breite (B) der Kochfläche               | Rechts | L 37,9 cm<br>B 22,0 cm |
| Energieverbrauch der Kochfläche (EC electric cooking) | Links  | 183,9 Wh/kg            |
| Energieverbrauch der Kochfläche (EC electric cooking) | Rechts | 183,9 Wh/kg            |
| Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)      |        | 183,9 Wh/kg            |

EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 2: Kochfelder - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften

## 10.2 Energie sparen

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

- Wenn Sie Wasser erwärmen, verwenden Sie nur die benötigte Menge.
- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone, bevor Sie sie einschalten.
- Stellen Sie kleineres Kochgeschirr auf die kleineren Kochzonen.

- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

## 11. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie

Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

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



867346424-C-232019



**AEG**