

CIB6490APB

DE Benutzerinformation | Herd



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



Holen Sie sich Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs-, Service- und Reparatur-Informationen unter aeg.com/support

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	2
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	6
3. MONTAGE.....	9
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	11
5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	12
6. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH.....	13
7. KOCHFELD – TIPPS UND HINWEISE.....	19
8. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE.....	21
9. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH	22
10. BACKOFEN - UHRFUNKTIONEN.....	26
11. EINSTELLUNG: KOCH-ASSISTENT.....	27
12. KOCH-ASSISTENT MIT REZEPTEN.....	28
13. BACKOFEN – HINWEISE UND TIPPS.....	31
14. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE.....	36
15. FEHLERSUCHE.....	39
16. ENERGIEEFFIZIENZ.....	41
17. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	43

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre

Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Dieses Gerät muss mit einem Kabel des Typs H05V2V2-F an die Stromversorgung angeschlossen werden, das der Temperatur der Rückwand standhält.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel vorgesehen.

- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung auf Schiffen, Booten oder anderen Wasserfahrzeugen vorgesehen.
- Installieren Sie das Gerät nicht hinter einer Dekortür, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Installieren Sie das Gerät nicht auf einer Plattform.
- Bedienen Sie das Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann ggf. zu einem Brand führen.
- Verwenden Sie niemals Wasser, um das Kochfeuer zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und löschen Sie Flammen beispielsweise mit einer Löschdecke oder einem Deckel.
- **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber zum Reinigen der Glastür oder des gläsernen Klappdeckels des Kochfelds; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es vom Stromnetz. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall den autorisierten Kundendienst.

- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Reinigung alle Zubehörteile und übermäßige Ansammlungen/ Ablagerungen aus dem Innenraum des Geräts.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Seien Sie beim Anfassen der Aufbewahrungsschublade vorsichtig. Sie kann heiß werden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Die Mittel zum Trennen müssen gemäß den Verdrahtungsregeln in die feste Verkabelung integriert werden.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

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

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

2.3 Gebrauch

WARNUNG!

Verletzungs- und Verbrennungsgefahr.
Stromschlaggefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft freigesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn während des Betriebs des Geräts der Strom ausfällt, können einige Oberflächen heiß sein. Vermeide Kontakt mit dem Gerät, bis es abgekühlt ist. Wenn Fehler auftreten, wenn das Gerät abgekühlt ist, trennen Sie es 10 Sekunden lang von der Stromversorgung.
- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie oder andere Materialien zwischen der Kochfläche und dem Kochgeschirr, sofern vom Hersteller dieses Geräts nicht anders angegeben.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.

WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr.

- Öle und Fette können beim Erhitzen brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände während des Kochens von Fetten und Ölen fern.
- Die Dämpfe, die sehr heißes Öl freisetzt, können zu einer spontanen Verbrennung führen.

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

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf die Bodenplatte des Garraums.
 - Füllen Sie kein Wasser direkt in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Achte darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluminium oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer verursachen. Hebe diese

Gegenstände immer an, wenn du sie auf der Kochfläche bewegen musst.

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

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

2.5 Pyrolytische Reinigung



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

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

lokalen Temperaturänderungen in der Nähe der Pyrolyse-Backöfen reagieren.

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

2.6 Innenbeleuchtung

WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

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

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

- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

2.7 Wartung

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

2.8 Entsorgung

WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

3. MONTAGE

WARNUNG!

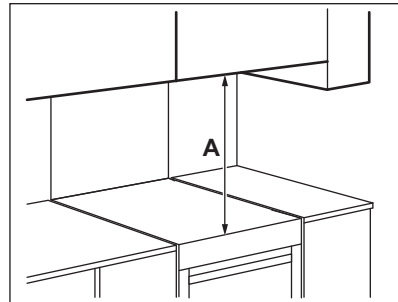
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

3.1 Technische Daten

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

3.2 Standort des Geräts

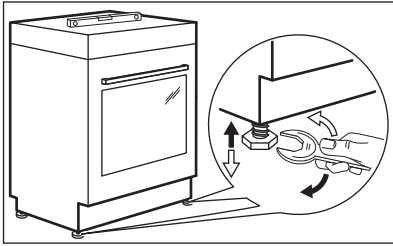
Sie können Ihr freistehendes Gerät mit Schränken an einer oder zwei Seiten und in der Ecke installieren.



Mindestabstände

Abmessungen	mm
A	650

3.3 Ausrichten des Geräts

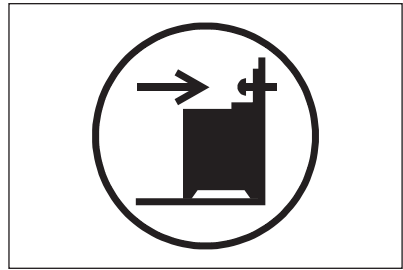


Richten Sie das Gerät mit den unten angebrachten Schraubfüßen so aus, dass sich die Oberfläche des Geräts auf einer Ebene mit den angrenzenden Oberflächen befindet.

3.4 Kippschutz

VORSICHT!

Bringen Sie den Kippschutz an, um zu verhindern, dass das Gerät bei einer falschen Beladung umfällt. Der Kippschutz funktioniert nur, wenn das Gerät ordnungsgemäß aufgestellt wurde. Ihr Gerät ist mit den Symbolen, die in den Abbildungen ersichtlich sind, gekennzeichnet (sofern vorhanden). Sie sollen Sie daran erinnern, dass der Kippschutz montiert werden muss.

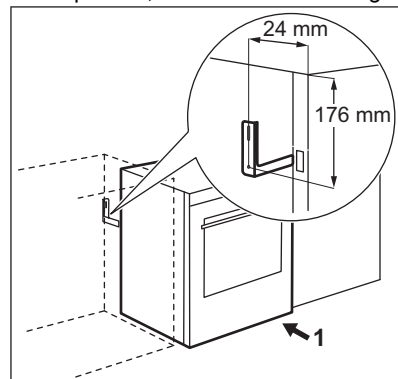


VORSICHT!

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

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

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



3.5 Elektrische Installation

⚠️ WARNUNG!

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

Das Gerät wird ohne Netzstecker oder Netzkabel geliefert.

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

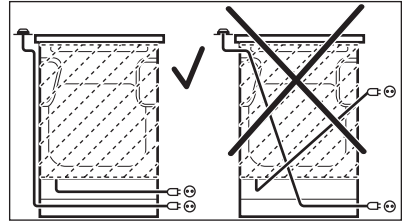
Einsetzbare Kabeltypen für verschiedene Phasen:

Phase	Minstdurchmesser des Kabels
1	3x6,0 mm ²

Phase	Minstdurchmesser des Kabels
3 mit Nullleiter	5x1,5 mm ²

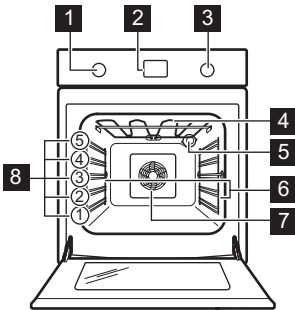
⚠️ WARNUNG!

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



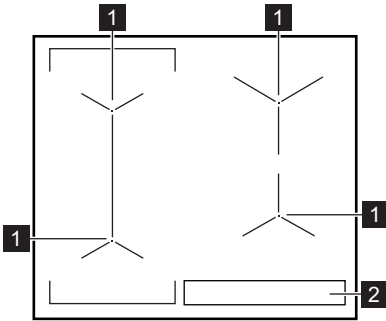
4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Gesamtansicht



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

4.2 Kochfeld-Übersicht



- 1 Induktionskochzone
- 2 Bedienfeld

4.3 Zubehör

- **Kombirost**
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Backblech**
Für Kuchen und Plätzchen.
- **Brat- und Fettpfanne**
Zum Backen und Braten oder als Pfanne zum Aufsammeln von Fett.
- **Teleskopschienen**

Für Einhängegitter und Backbleche.

- **Aufbewahrungsschublade**
Die Aufbewahrungsschublade befindet sich unter dem Garraum des Backofens. Drücken Sie gegen die Schublade, um die Schublade zu öffnen. Die Schublade kommt heraus.

5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Erste Reinigung

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



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



Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

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

Bringe das Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter wieder in ihre Ausgangsposition zurück.

5.2 Gebrauch der Sensorfelder


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



5.3 Versenkbare Knöpfe

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

5.4 Vorheizen

Heizen Sie den leeren Backofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.

1. Stellen Sie die Funktion  ein. Stellen Sie die Höchsttemperatur ein.

2. Lassen Sie den Backofen 1 Stunde lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion . Stellen Sie die Höchsttemperatur ein.
4. Lassen Sie den Backofen 15 Minuten lang eingeschaltet.
5. Stellen Sie die Funktion . Stellen Sie die Höchsttemperatur ein.

6. Lassen Sie den Backofen 15 Minuten lang eingeschaltet.
7. Schalten Sie den Backofen aus und lassen Sie ihn abkühlen.

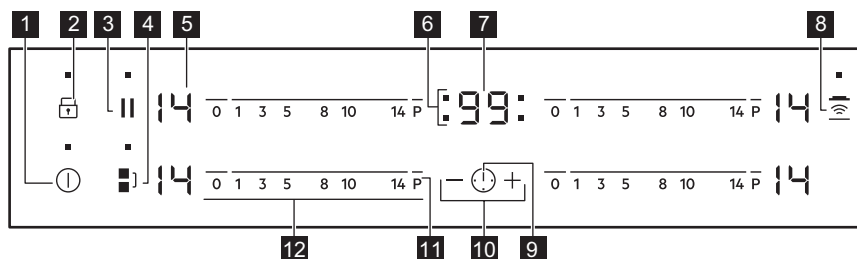
Das Zubehör kann heißer werden als bei normalem Gebrauch. Der Backofen kann Geruch und Rauch verströmen. Sorgen Sie für eine ausreichende Raumbelüftung.

6. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH






WARNUNG!



Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Bedienfeld des Kochfeldes















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

Sensorfeld	Funktion	Kommentar
1 	EIN / AUS	Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
2 	Sperrern / Kindersicherung	Verriegeln / Entriegeln des Bedienfeldes.
3 	Pause	Ein- und Ausschalten der Funktion.
4 	Bridge	Ein- und Ausschalten der Funktion.
5 -	Kochstufenanzeige	Zeigt die Kochstufe an.
6 -	Kochzonen-Anzeigen des Timers	Zeigt an, für welche Kochzone die Zeit eingestellt wurde.
7 -	Timer-Anzeige	Zeigt die Zeit in Minuten an.
8 	Hob ² Hood	Ein- und Ausschalten des manuellen Modus der Funktion.




Sensorfeld	Funktion	Kommentar
9 	-	Auswählen der Kochzone.
10 	-	Erhöhen oder Verringern der Zeit.
11 P	PowerBoost	Ein- und Ausschalten der Funktion.
12 -	Einstellskala	Einstellen der Kochstufe.

6.2 Anzeige der Kochstufen

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




6.3 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige)

WARNUNG!

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

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

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

-  – Kochen fortsetzen,
-  – Warmhalten,
-  – Restwärme.


Die Anzeige kann ebenso erscheinen:

- für die benachbarten Kochzonen, auch wenn du sie nicht benutzt,
- wenn heißes Kochgeschirr auf die kalte Kochzone gestellt wird,

- wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, aber die Kochzone noch heiß ist.


Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.


6.4 Ein- und Ausschalten

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


6.5 Automatische Abschaltung

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

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

Nach einer Weile leuchtet  auf und das Kochfeld schaltet sich aus.

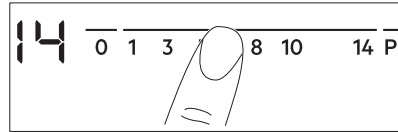
Verhältnis zwischen der Kochstufe und der Zeit, nach der das Kochfeld ausgeschaltet wird:

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

6.6 Kochstufe

Einstellen oder Ändern der Kochstufe:

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



6.7 Verwenden der Kochzonen

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


6.8 Bridge




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

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

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

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

Zum Ausschalten der Funktion: Berühren Sie . Die Kochzonen arbeiten unabhängig voneinander.

Wenn Sie nur eine Kochzone des Paares verwenden, empfehlen wir Ihnen, die hintere Kochzone zu verwenden. Auch wenn Sie

großes Kochgeschirr verwenden, empfehlen wir, dass Sie es in der Nähe der hinteren Kochzone setzen.

6.9 Automatisches Aufheizen

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



Um die Funktion einzuschalten, muss die Kochzone kalt sein.

Einschalten der Funktion für eine

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

Ausschalten der Funktion: Ändern Sie die Kochstufe.

6.10 PowerBoost

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

Einschalten der Funktion für eine

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

Ausschalten der Funktion: Ändern Sie die Kochstufe.

6.11 Timer

Countdown-Kurzzeitwecker

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

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

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

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

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

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

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



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

Zum Ausschalten des Signaltons:

Berühren Sie .

CountUp Timer

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


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

Einschalten der Funktion: Berühren Sie des Timers. leuchtet. Wenn die Kontrolllampe der Kochzone anfängt, langsam zu blinken, wird die Zeit hochgezählt. Das Display schaltet zwischen und abgelaufener Zeit (Minuten).



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

Ausschalten der Funktion: Stellen Sie die Kochzone mit ein und berühren Sie oder . Die Anzeige der Kochzone erlischt.

Kurzzeitwecker

Sie können diese Funktion als **Kurzzeitwecker** benutzen, wenn das Kochfeld 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. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und **00** blinkt.

Zum Ausschalten des Signaltons:

Berühren Sie .



Die Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb der Kochzonen.


6.12 Pause


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

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

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen.

1. Zum Aktivieren der Funktion: Drücke .

 leuchtet. Die Kochstufe wird auf 1 reduziert.

2. Drücke zum Ausschalten der Funktion .


Die vorherige Heizstufe erscheint.


6.13 Sperren

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

Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.

Einschalten der Funktion: Berühren Sie .

 leuchtet 4 Sekunden auf. Der Timer bleibt eingeschaltet.





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







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





6.14 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Einschalten des Kochfelds.






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



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


Vorübergehendes Ausschalten der Funktion für einen einzelnen

Kochvorgang: Schalten Sie das Kochfeld mit  ein.  leuchtet auf. Berühren Sie  4 Sekunden lang. **Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden ein.** Das Kochfeld kann jetzt bedient werden. Wenn Sie das Kochfeld mit  ausschalten, wird diese Funktion wieder eingeschaltet.

6.15 OffSound Control (Ein- und Ausschalten der Signaltöne)

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

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

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

- Bei der Berührung von ①
- Nach Ablauf der für Kurzzeitwecker eingestellten Zeit
- Nach Ablauf der für Countdown-Kurzzeitwecker eingestellten Zeit
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

6.16 Hob²Hood

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



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

Automatische Bedienung der Funktion

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

Automatikmodi

	Automatische Beleuchtung	Kochen ¹⁾	Braten ²⁾
Modus H0	Aus	Aus	Aus
Modus H1	Ein	Aus	Aus
Modus H2 ³⁾	Ein	Lüftergeschwindigkeit 1	Lüftergeschwindigkeit 1

	Automatische Beleuchtung	Kochen ¹⁾	Braten ²⁾
Modus H3	Ein	Aus	Lüftergeschwindigkeit 1
Modus H4	Ein	Lüftergeschwindigkeit 1	Lüftergeschwindigkeit 1
Modus H5	Ein	Lüftergeschwindigkeit 1	Lüftergeschwindigkeit 2
Modus H6	Ein	Lüftergeschwindigkeit 2	Lüftergeschwindigkeit 3

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

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

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

Ändern des Automatikmodus

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







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



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

Manuelle Bedienung der Lüftergeschwindigkeit

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



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

Einschalten der Beleuchtung

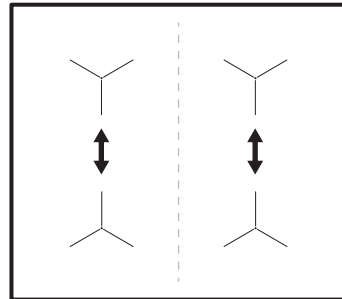
Sie können das Kochfeld so einstellen, dass die Beleuchtung automatisch eingeschaltet wird, wenn Sie das Kochfeld einschalten. Stellen Sie hierzu den Automatikmodus auf H1 – H6 ein.



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

6.17 Strommanagement-Funktion

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



7. KOCHFELD – TIPPS UND HINWEISE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.



7.1 Kochgeschirr

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



Benutzen Sie für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

Kochgeschirrmaterial

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

Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn:

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



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

Abmessungen des Kochgeschirrs

Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.

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

7.2 Mindestdurchmesser Kochgeschirr

Kochzone	Kochgeschirrdurchmesser (mm)	Leistung (W)
Hinten links	125 - 210	2300/3200
Hinten rechts	125 - 210	2300/3200

Kochzone	Kochgeschirrdurchmesser (mm)	Leistung (W)
Vorne rechts	125 - 210	2300/3200
Vorne links	125 - 210	2300/3200

7.3 Geräusche während des Betriebs

Wenn Sie Folgendes hören:

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

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

7.4 Öko Timer (Öko-Kurzzeitwecker)

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

7.5 Vereinfachter Kochleitfaden

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



Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

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

8. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Allgemeine Informationen

- Reinige das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwende stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwende ein spezielles Reinigungsmittel, das für die Oberfläche des Kochfelds geeignet ist.

- Verwende immer einen Schaber, der für Kochfelder mit Glasoberfläche empfohlen wird. Verwende den Schaber nur als zusätzliches Werkzeug zur Reinigung des Glases nach dem Standardreinigungsverfahren.

WARNUNG!

Verwende zum Reinigen der Glasoberfläche keine Messer oder andere scharfe Metallwerkzeuge.

8.2 Reinigen der Kochfelds

- **Sofort entfernen:** Geschmolzenen Kunststoff, Plastikfolie, Salz, Zucker und

Lebensmittel mit Zucker, sonst kann der Schmutz das Kochfeld beschädigen. Achte darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.

- **Entfernen, wenn das Kochfeld ausreichend abgekühlt ist:** Kalkringe, Wasserringe, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbung. Reinige das

Kochfeld mit einem feuchten Tuch und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wische das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.

- **Entferne glänzende metallische Verfärbungen:** Benutze für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.

9. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH

⚠ WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 Bedienfeld

Sensorfelder des Bedienfelds



Kurzzeitwecker



Fast Heat Up



Backofenbeleuchtung



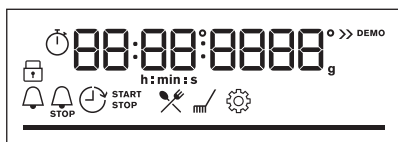
Verriegelung

OK

Bestätigen Sie die Einstellung

Wählen Sie eine Ofenfunktion, um den Backofen einzuschalten.

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



Display mit der maximalen Anzahl wählbarer Funktionen.

Display-Anzeigen



Verriegelung



Koch-Assistent



Reinigung



Einstellungen



Fast Heat Up



Timer-Anzeigen:



Fortschrittsbalken – für Temperatur, Zeit, Aufheizen oder Restwärme.








9.2 Einstellungen







1. Drehen Sie den Schalter für die Ofenfunktionen, um das Menü aufzurufen

2. Drehen Sie den Temperaturregler, um das Menü Einstellungen auszuwählen,  und drücken Sie **OK**.

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

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

9.3 Ofenfunktionen

Symbol	Ofenfunktion	Verwendung
	Aus-Position	Der Backofen ist ausgeschaltet.
	Heißluft	Zum Backen auf bis zu zwei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine um 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
	Ober-/Unterhitze	Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
	Frozen Foods	Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kartoffelspalten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
	Pizza Function	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.

Symbol	Ofenfunktion	Verwendung
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
	Auftauen	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.
	Feuchte Umluft	Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklasse und der Ökodesign-Anforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß: IEC/EN 60350-1 . Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Allgemeine Empfehlungen zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, „Energie sparen“. Diese Funktion wurde entworfen, um während des Garens Energie zu sparen. Kochanleitungen finden Sie im Kapitel „Tipps und Hinweise, Feuchte Umluft“. Bei Verwendung dieser Funktion schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sekunden aus.
	Grillen	Zum Grillen flacher Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
	Heißluftgrillen	Zum Braten größerer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Auch zum Gratinieren und Überbacken.
	Menu	Zum Aufrufen von Menu: Kochassistent, Pyrolyse Reinigung, Einstellungen.

9.4 Ein- und Ausschalten des Backofens



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

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

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Ofenfunktion.

2. Drehen Sie zum Ausschalten des Backofens den Backofen-Einstellknopf auf Aus.

9.5 Aufheiz- und Restwärmeanzeige

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

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

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

9.6 Fast heat up

Der Fast Heat Up verringert die Aufheizzeit.



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

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

9.7 Verriegelung



Die Tür wird verriegelt, wenn diese Funktion aktiviert ist.

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion.

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

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



gedrückt halten, um die Funktion einzuschalten.

Ein Signal ertönt.



gedrückt halten, um sie auszuschalten.



3 x – blinkt, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist.

9.8 Abschaltautomatik

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

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

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



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

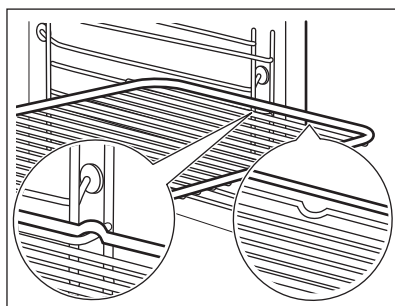
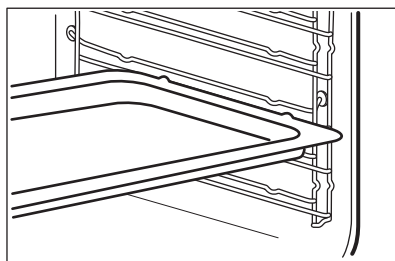
9.9 Kühlgebläse

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

9.10 Einsetzen des Backofenzubehörs

Auflauffanne:

Schieben Sie die Auflauffanne zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.





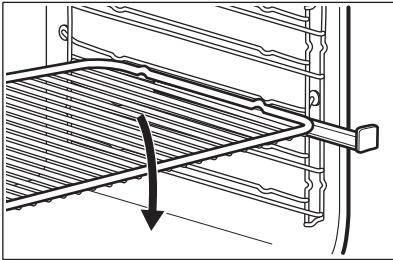
- Alle Zubehörteile verfügen oben auf der rechten und linken Seite über kleine Vertiefungen zur Erhöhung der Sicherheit. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen.
- Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen gesichert.

9.11 Teleskopschienen – Einsetzen des Backofenzubehörs



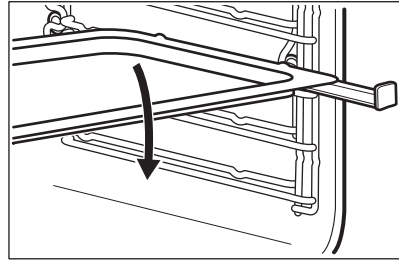
Bewahren Sie die Montageanleitung der Teleskopschienen für die spätere Verwendung auf.

Mit den Teleskopschienen können Sie die Einhängegitter leichter einsetzen und entfernen.



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

Auflaufpfanne:



Legen Sie das Backblech oder die Auflaufpfanne auf die Teleskopschienen.

10. BACKOFEN - UHRFUNKTIONEN

10.1 Uhrfunktionen



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

Uhrfunktion – Gerät



Kurzzeit-Wecker

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

Uhrfunktion – Gerät



STOP
Kochzeit

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



Zeitvorwahl



Verzögerung des Starts und/oder das Ende des Kochens.






Uptimer

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

10.2 Einstellung: Uhrzeit



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

10.3 Einstellung: Kurzzeit-Wecker




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

10.4 Einstellung: Kochzeit

1. Drehen Sie den Knopf, um die Ofenfunktion auszuwählen und die Temperatur einzustellen.



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

10.5 Einstellung: Zeitvorwahl

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

11. EINSTELLUNG: KOCH-ASSISTENT

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

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

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

12. KOCH-ASSISTENT MIT REZEPTEN

Legende



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









































Einschubebene.


















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

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

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
Rindfleisch 🍖				
P1	Roastbeef, blutig		2; Backblech	85 Min.
P2	Roastbeef, rosa	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dicke Stücke	Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	95 Min.
P3	Roastbeef, durch			110 Min.
P4	Steak, rosa	180 - 220 g pro Stück; 3 cm dicke Scheiben	3; Bratform auf Kombirost ; Backblech Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	15 Min.
P5	Rinderbraten/ geschmort (Prime Rib, obere runde, dicke Flanke)	1,5 - 2 kg	2; Bräter auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. Setzen Sie es in den Backofen ein.	180 Min.
P6	Roastbeef, blutig LTC*		2; Backblech ; Bratform auf Kombirost	105 Min.
P7	Roastbeef, rosa LTC*	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dicke Stücke	Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	125 Min.
P8	Roastbeef, durch			170 Min.
P9	Filet, blutig LTC*		2; Backblech	80 Min.
P10	Filet, rosa LTC*	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dicke Stücke	Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	95 Min.
P11	Filet, durch LTC*			125 Min.
Kalb 🍖				

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P12	Kalbsbraten (z. B. Schulter)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm dicke Stücke	 2 ; Bratform auf Kombirost ; Backblech Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. Setzen Sie es in den Backofen ein.	115 Min.
Schweinefleisch 				
P13	Schweinebraten oder Schulter	1,5 - 2 kg	 2 ; Bratform auf Kombirost ; Backblech Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräunung zu er- zielen.	170 Min.
P14	Pulled Pork LTC	1,5 - 2 kg	 2 ; Backblech Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.	230 Min.
P15	Lende, frisch	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dicke Stücke	 2 ; Bratform auf Kombirost ; Backblech Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	105 Min.
P16	Rippchen	2 - 3 kg; roh, 2 - 3 cm dünne Rippchen	 3 ; tiefe Pfanne Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.	120 Min.
Lamm 				
P17	Lammkeule mit Knochen	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm dicke Stücke	  2 ; Gebratenes auf Backblech Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. Setzen Sie es in den Backofen ein.	130 Min.
Geflügel 				
P18	Hähnchen, ganz	1 - 1,5 kg; frisch	 2 ; Auflaufform auf Backblech ; Kombirost mit tiefer Pfanne auf Ebene 1 zum Auffangen des Fettes Geben Sie 200 ml Wasser in den Boden des Garraums. Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräu- nung zu erzielen.	60 Min.
P19	Halbes Hähn- chen	0,5 - 0,8 kg	 3 ; Backblech ; Kombirost mit tiefer Pfanne auf Ebene 1 zum Auffangen des Fetts. Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.	50 Min.
P20	Hähnchenbrust	180 - 200 g pro Stück	 2 ; Auflaufform auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne.	65 Min.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P21	Hähnchenschenkel, frisch	-	 3; Backblech Wenn Sie zuerst Hähnchenschenkel marinieren, stellen Sie die niedrigere Temperatur ein und garen Sie länger.	45 Min.
P22	Ente, ganz	1.5 - 2.5 kg	 2; Bratform auf Gitterrost mit tiefem Topf auf Ebene 1, um das Fett aufzufangen. Legen Sie das Fleisch in den Bräter. Beginnen Sie mit dem Kopf nach unten und drehen Sie sich nach der halben Zeit um.	80 Min.
P23	Gans, ganz	4 - 5 kg	 2; Kombirost mit tiefer Pfanne auf Ebene 1, um das Fett aufzufangen. Legen Sie das Fleisch auf das tiefe Backblech. Beginnen Sie mit dem Kopf nach unten und drehen Sie nach der Hälfte der Garzeit.	110 Min.
Sonstige 				
P24	Hackbraten	1 kg	 2; Gitterrost mit Backpapier oder Backblech	70 Min.
 Fisch				
P25	Fisch, gegrillt	0,5 - 1 kg pro Fisch	 2; Backblech Fisch mit Butter würzen und Ihre Lieblingsgewürze und Kräuter verwenden.	30 Min.
P26	Fischfilet	-	 3; Auflaufform auf Kombirost	40 Min.
Süßes Backen/Desserts   				
P27	Käsekuchen	-	 2;  Springform 28 cm auf Kombirost	100 Min.
P28	Apfelkuchen	-	  2; Backblech	60 Min.
P29	Apfelkuchen	-	 2;  Backform 26 cm auf Kombirost	55 Min.
P30	Apfelkuchen	-	 2;  Kuchenform 20 cm auf Kombirost Geben Sie 125 ml Wasser in den Boden des Garraums.	70 Min.
P31	Brownies	2 kg	 3; Backblech	30 Min.
P32	Schokoladenmuffins	-	 3; Muffinblech auf Gitterrost oder Backblech Geben Sie 150 ml Wasser in den Boden des Garraums.	20 Min.
P33	Brotkuchen	-	 2; Brotpfanne auf Kombirost	80 Min.
Gemüse / Beilagen   				

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

13. BACKOFEN – HINWEISE UND TIPPS

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.



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

13.1 Allgemeine Informationen

Die Einschubebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

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

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

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

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

13.2 Backen

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

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

Höhenunterschiede bei Kuchen und Gebäck können zu unterschiedlicher Bräunung

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

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

13.3 Backen von Kuchen

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

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

13.4 Garen von Fleisch und Fisch

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

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

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

13.5 Backtipps

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist nicht ausreichend gebacken.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Stellen Sie den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene.
Der Kuchen fällt zusammen und ist noch teigig oder mit Wasserstreifen durchzogen.	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Backofentemperatur ein.
	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine längere Backzeit und eine niedrigere Backofentemperatur ein.

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine höhere Backofentemperatur ein.
	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine kürzere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine längere Backzeit und eine niedrigere Backofentemperatur ein.
	Der Kuchenteig ist nicht gleichmäßig verteilt.	Verteilen Sie beim nächsten Mal den Kuchenteig gleichmäßiger auf dem Backblech.
Der Kuchen ist nach der im Rezept angegebenen Backzeit nicht fertig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine etwas höhere Backofentemperatur ein.

13.6 Garzeiten

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

Beobachten Sie den Garfortschritt. Finden Sie heraus, welche Geräteeinstellungen

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

13.7 Feuchtes Backen mit Ventilator

Brot und Pizza

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

Kuchen auf dem Backblech

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

Kuchen in Form

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

Fisch

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

Fleisch

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

Kleine Backwaren

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

Vegetarisch

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

13.8 Tipps zum Braten

Verwenden Sie hitzefestes Geschirr.

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

Große Fleischstücke direkt auf dem Backblech braten.

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.

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

Wenn Ebene 1 empfohlen ist, legen Sie die Speisen direkt auf das Backblech

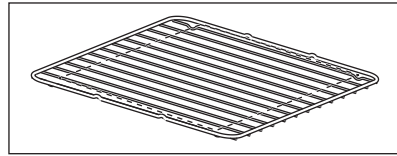
Beträufeln Sie die Fleischkeulen während des Bratens mehrere Male mit dem eigenen Saft.

13.9 Grillen im Allgemeinen

WARNUNG!

Die Backofentür muss beim Grillen geschlossen sein.

- **Grillen Sie immer bei maximaler Temperatureinstellung.**
- Stellen Sie die Ablage wie in der Grilltabelle empfohlen in die Ablageposition.
- Wenn die erste Einschubebene empfohlen wird, die Speisen direkt auf das Backblech geben.
- Platzieren Sie die tiefe Pfanne immer auf der ersten Einschubebene, um Fett aufzufangen.
- Grillen Sie nur dünne Fleisch- oder Fischstücke.



Der Grillbereich befindet sich in der Mitte des Einschubebene.

13.10 Informationen für Prüfinstitute

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Zubehör	Einschubebene
Törtchen (20 Stück/Blech)	Ober-/Unterhitze	170	20 - 30	Backblech	3
Törtchen (20 Stück/Blech)	Heißluft	150	20 - 35	Backblech	3
Törtchen (20 Stück/Blech)	Heißluft	150	20 - 40	Backblech	1 / 4
Apfelkuchen, 2 Formen (ø 20 cm) auf dem Rost, diagonal versetzt	Ober-/Unterhitze	180	70 - 90	Gitter	1
Apfelkuchen, 2 Formen (ø 20 cm) auf dem Rost, diagonal versetzt	Heißluft	160	70 - 90	Gitter	2
Apfelkuchen, 2 Formen (ø 20 cm) auf dem Rost, diagonal versetzt	Pizzastufe	170	70 - 90	Gitter	1
Biskuit (fettfrei), 1 Form (ø 26 cm) auf dem Rost	Ober-/Unterhitze	160	30 - 45	Gitter	3
Biskuit (fettfrei), 1 Form (ø 26 cm) auf dem Rost	Heißluft	150	30 - 45	Gitter	2
Biskuit (fettfrei), 1 Form (ø 26 cm) auf dem Rost	Heißluft	150	30 - 50	Gitter	1 / 4
Butterkekse/Feingebäck	Heißluft	140	20 - 35	Backblech	3
Butterkekse/Feingebäck	Heißluft	140	25 - 45	Backblech	1 / 4
Butterkekse/Feingebäck	Ober-/Unterhitze	160	20 - 35	Backblech	3
Toast	Grillen	Max	5 - 9	Gitter	4
Hamburger aus Rindfleisch	Grillen	Max	15 - 20 erste Seite 10 - 15 zweite Seite	Rost/Fett- pfanne	4

14. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

14.1 Hinweise zur Reinigung



Reinigungsmittel

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

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.

Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.



Täglicher Gebrauch

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

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



Zubehör

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

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

14.2 Benutzung: Pyrolytische Reinigung

VORSICHT!

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

VORSICHT!

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

WARNUNG!



Es besteht das Risiko von Verbrennungen.




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



Während der Reinigung ist die Backofenlampe ausgeschaltet.


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

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

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

14.3 Erinnerungsfunktion Reinigen

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

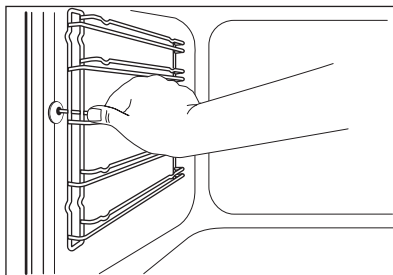
 - blinkt im Display 5 Sek. nach jedem Ein- und Ausschalten des Backofens.

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

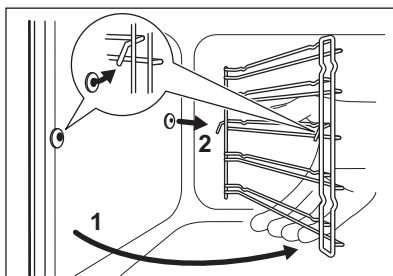
14.4 Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie zur Reinigung des Backofens die Einhängegitter.

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



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



Die Haltestifte der Teleskopauszüge müssen nach vorne zeigen.

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

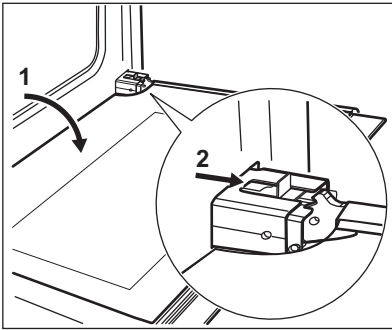


VORSICHT!

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

14.5 Abnehmen der Backofentür

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



1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Drücken Sie den Schieber, bis Sie ein Klicken hören.
3. Schließen Sie die Tür, bis der Schieber einrastet.
4. Hängen Sie die Tür aus.
Um die Tür zu entfernen, ziehen Sie sie erst aus der einen und dann aus der anderen Seite heraus.

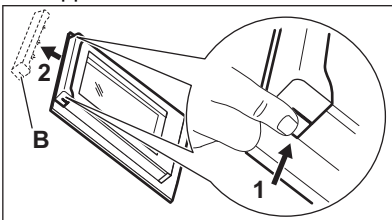
Nach der Reinigung muss die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder eingebaut werden. Achten Sie darauf, dass die Tür beim Einsetzen hörbar einrastet. Drücken Sie nötigenfalls kräftig gegen die Tür.

14.6 Abnehmen und Reinigen der Türglasscheiben



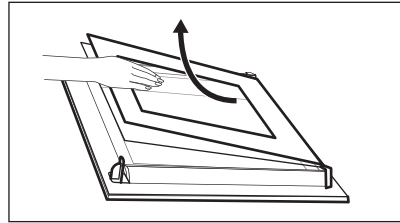
Das Türglas Ihres Geräts kann sich in Art und Form von den Beispielen in diesen Abbildungen unterscheiden. Auch die Anzahl der Scheiben kann variieren.

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



2. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorne, um sie abzunehmen.

3. Fassen Sie die Türgläser nacheinander am oberen Rand an. Ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.



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

14.7 Austauschen der Lampe

⚠️ WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

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

⚠️ VORSICHT!

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

Backofenlampe an der Rückwand



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

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

4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

14.8 Die Schublade

WARNUNG!

Legen Sie keine Lebensmittel in die Schublade.

WARNUNG!

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

Die Schublade unter dem Backofen kann zur Reinigung entfernt werden.

Schublade entfernen:


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







15. FEHLERSUCHE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

15.1 Was zu tun ist, wenn ...

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

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

Störung	Mögliche Ursache	Problembesehung
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder.	Sie haben das Gericht zu lange im Backofen gelassen.	Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen.
Im Backofen-Display erscheint „F102“.	<ul style="list-style-type: none"> Sie haben die Tür nicht vollständig geschlossen. Die Türverriegelung ist defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> Schließen Sie die Tür vollständig. Schalten Sie den Backofen mit der Haussicherung oder dem Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. Wenn das Display wieder „F102“ anzeigt, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Im Backofen-Display erscheint „00:00“.	Es gab einen Stromausfall.	Stellen Sie die Uhrzeit ein.
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in dieser Tabelle aufgeführt ist.	Es liegt eine elektrische Störung vor.	Schalten Sie das Gerät mit der Haussicherung oder dem Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.

15.2 Service-Daten

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

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

Wir empfehlen dir, die Daten hier zu notieren:

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

16. ENERGIEEFFIZIENZ

16.1 Produktinformationen gemäß EU-Ökodesign-Vorschriften für Kochfelder

Modellbezeichnung	CIB6490APB
Kochfeldtyp	Kochfeld im freistehenden Herd
Anzahl der Kochfelder	4
Heiztechnik	Induktion

Durchmesser der kreisförmigen Kochfelder (Ø)	Vorne links	21.0 cm
	Hinten links	21.0 cm
	Vorne rechts	21.0 cm
	Hinten rechts	21.0 cm
Energieverbrauch pro Kochfeld (EC electric cooking)	Vorne links	176.0 Wh/kg
	Hinten links	181.0 Wh/kg
	Vorne rechts	193.0 Wh/kg
	Hinten rechts	179.0 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)		182.3 Wh/kg

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

16.2 Kochfeld - Energie sparen

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

- Wenn Sie Wasser erhitzen, verwenden Sie nur die Menge, die Sie benötigen.

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

16.3 Produktinformation und Produktinformationsblatt gemäß den EU-Verordnungen zu Umweltdesign und Energiekennzeichnung für Backöfen

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

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

16.4 Backofen - Energiesparen



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

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

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

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

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

Garen mit Heißluft

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

Restwärme

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

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Warmhalten von Speisen

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

Feuchte Umluft

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

17. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

Ihre Pflichten als Endnutzer

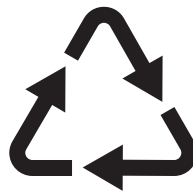


Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückerhoben werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen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

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und

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

Hinweise zum Recycling



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

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

Rücknahmepflichten der Vertrieber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertrieber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertrieber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

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

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

Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertrieber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

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

Vertrieber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

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

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow, Poland







aeg.com

867363798-D-452023



CE