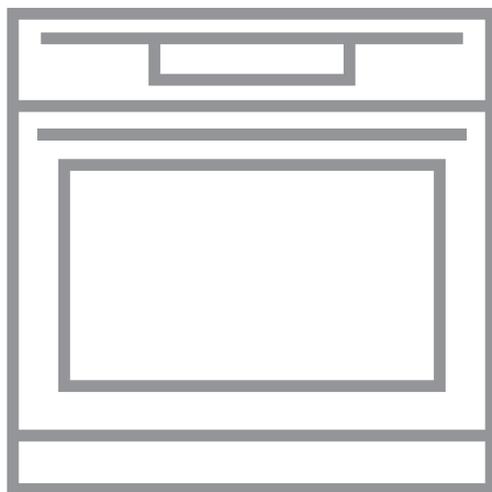


# USER MANUAL



# INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	7
4. BEDIENFELD.....	8
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	9
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	9
7. UHRFUNKTIONEN.....	10
8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	12
9. ZUSATZFUNKTIONEN.....	13
10. TIPPS UND HINWEISE.....	13
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	23
12. FEHLERSUCHE.....	26
13. MONTAGE.....	27
14. ENERGIEEFFIZIENZ.....	29

## 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

- 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.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- 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.
- 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 obigen 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 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.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss an die Stromversorgung angeschlossen werden.

### 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 unbedingt 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 nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn 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.

- Das Gerät entspricht den EC-Richtlinien.

## 2.3 Verwendung



### **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. Wenn Sie Zutaten mit Alkohol verwenden, 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 den 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 Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

## 2.5 Innenbeleuchtung



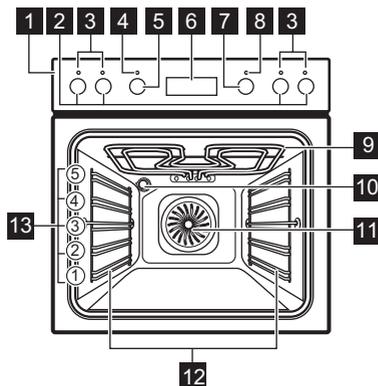
### WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Die Leuchtmittel oder die Halogenlampe in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie diese nicht für die Raumbelichtung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung.

# 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

## 3.1 Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Kochfeld-Einstellknöpfe
- 3 Kontrolllampen/Symbole der Kochzonen
- 4 Betriebskontrolllampe/-symbol
- 5 Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 6 Display
- 7 Einstellknopf (für die Temperatur)
- 8 Temperaturanzeige/-symbol
- 9 Heizelement
- 10 Backofenbeleuchtung
- 11 Ventilator
- 12 Einhängegitter, herausnehmbar
- 13 Einschubebenen

## 3.2 Zubehör

- **Kombirost**

Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

- **Universalblech**

## 2.6 Service

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

## 2.7 Entsorgung



### WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickengefahr.

- 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.

Für Kuchen und Plätzchen. Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

## 4. BEDIENFELD

### 4.1 Kochzonen-Einstellknöpfe

Das Kochfeld kann mit den Kochzonen-Einstellknöpfen bedient werden.

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

### 4.2 Kochstufen

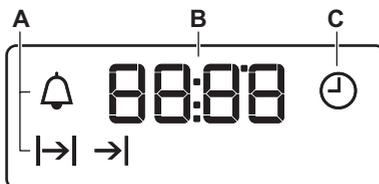
Knopfstellung	Funktion
0	Stellung Aus
1 - 9	Kochstufen

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

### 4.4 Tasten

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

### 4.5 Display



### 4.3 Verwenden der Zweikreis-Kochzone (falls vorhanden)

- i** 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“.

- A. Uhrfunktionen
- B. Timer
- C. Uhrfunktion

## 5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.



Einstellen der Tageszeit  
siehe Kapitel  
„Uhrfunktionen“.

### 5.1 Erste Reinigung

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



Siehe Kapitel „Reinigung  
und Pflege“.

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

Setzen Sie das Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter wieder in ihrer ursprünglichen Position ein.

### 5.2 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. TÄGLICHER GEBRAUCH



**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 6.1 Einstellen einer Ofenfunktion

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf eine Ofenfunktion.
2. Drehen Sie den Wahlknopf, um die Temperatur auszuwählen.  
Die Lampe leuchtet, während der Ofen in Betrieb ist.
3. Um den Backofen auszuschalten, drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in die Position Aus.

### 6.2 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Stellung Aus	Der Backofen ist ausgeschaltet.
 Heißluft	Zum Backen auf bis zu 3 Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Temperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.

Ofenfunktion	Anwendung
 Feuchte Heißluft	<p>Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Die Kochanleitungen finden Sie im Kapitel "Hinweise und Tipps", Feuchte Heißluft. 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 Heizleistung kann reduziert werden. Die allgemeinen Energiesparempfehlungen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, unter Energiesparen. Diese Funktion wurde verwendet, um die Energieeffizienzklasse gemäß EN 60350-1 zu erfüllen.</p>

Ofenfunktion	Anwendung
 Auftauen	<p>Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt ab von der Menge und Größe der Tiefkühlgeräte.</p>
 Grillstufe	<p>Zum Grillen flacher Lebensmitteln und zum Toasten von Brot.</p>
 Grillstufe 2	<p>Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.</p>
 Pizzastufe	<p>Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.</p>
 Ober-/Unterhitze (Ober-/Unterhitze)	<p>Zum Backen und Braten auf einer Ebene.</p>

## 7. UHRFUNKTIONEN

### 7.1 Tabelle der Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Anwendung
 TAGESZEIT	Einstellen, Ändern oder Abfragen der Tageszeit.
 DAUER	Einstellen der Einschaltdauer für das Gerät.
 ENDE	Einstellen, wann das Gerät ausgeschaltet werden soll.
 ZEITVORWAHL	Kombinieren der Funktionen DAUER und ENDE.

Uhrfunktion	Anwendung
 KURZZEIT-WECKER	Zum Einstellen einer Countdown-Zeit. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Gerätebetrieb. Sie können den KURZZEIT-WECKER jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

## 7.2 Einstellen der Uhrzeit. Ändern der Uhrzeit

Die Uhrzeit muss vor der Inbetriebnahme des Backofens eingestellt werden.

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

Stellen Sie die Uhrzeit mit  $+$  oder  $-$  ein.

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

Drücken Sie zum Ändern der Uhrzeit mehrmals die Taste , bis  anfängt zu blinken.

## 7.3 Einstellen der DAUER

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

Im Display erscheint  $| \rightarrow |$ .

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

## 7.4 Einstellen von ENDE

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur ein.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis  $\rightarrow |$  anfängt zu blinken.

3. Die Zeit wird mit  $+$  oder  $-$  eingestellt.

Im Display erscheint  $\rightarrow |$ .

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

## 7.5 Einstellen der ZEITVORWAHL

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur ein.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis  $| \rightarrow |$  anfängt zu blinken.
3. Die DAUER wird mit  $+$  oder  $-$  eingestellt.
4. Drücken Sie .
5. Das ENDE wird mit  $+$  oder  $-$  eingestellt.
6. Mit  bestätigen.

Das Gerät schaltet sich später automatisch ein, gart für die eingestellte DAUER und stoppt um die eingestellte ENDE-Zeit. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.

7. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.
8. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf auf die Aus-Position.

## 7.6 Einstellen des KURZZEIT-WECKERS

1. Drücken Sie  wiederholt, bis  anfängt zu blinken.
2. Drücken Sie  $+$  oder  $-$ , um die gewünschte Zeit einzustellen.  
Der Kurzzeit-Wecker wird automatisch nach fünf Sekunden eingeschaltet.
3. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal.  
Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal abzustellen.
4. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den

Temperaturwahlknopf in die Position Aus.

## 7.7 Ausschalten der Uhrfunktionen

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

# 8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



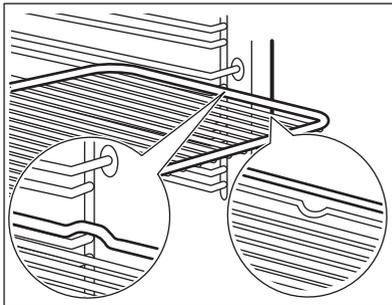
### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 8.1 Einsetzen des Zubehörs

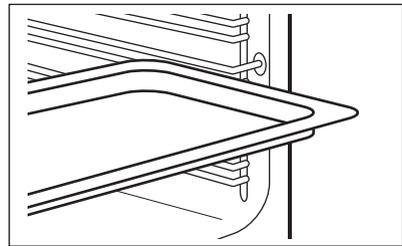
Kombirost:

Schieben Sie den Kombirost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter, mit den Füßen nach unten zeigend.



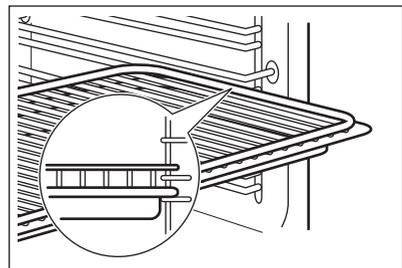
Brat- und Fettpfanne:

Schieben Sie das Brat- und Fettpfanneh zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.



Kombirost und Brat- und Fettpfanne zusammen:

Schieben Sie die Brat- und Fettpfanne zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter und den Kombirost in die Führungsschienen darüber.





Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Diese Einkerbungen dienen auch als Kippsicherung. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

## 9. ZUSATZFUNKTIONEN

### 9.1 Kühlgebläse

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

### 9.2 Sicherheitsthermostat

Ein unsachgemäßer Gebrauch des Ofens oder defekte Bestandteile können zu

einer gefährlichen Überhitzung führen. Um dies zu verhindern, ist der Backofen mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der die Stromzufuhr unterbrechen kann. Die Wiedereinschaltung des Backofens erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

## 10. TIPPS UND HINWEISE



### **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.

### 10.1 Garempfehlungen

Der Backofen hat fünf Einschubebenen.

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früherer Backofen. Die nachstehenden Tabellen enthalten die standardmäßigen Temperatureinstellungen, die Gardauer und die Einschubebene.

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

Der Backofen ist mit einem speziellen System ausgestattet, das die Luft zirkulieren lässt und den Dampf ständig wiederverwendet. Mit diesem System macht das Garen mit Dampf Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. So verringert sich die Gardauer und der Energieverbrauch.

#### **Backen von Kuchen**

Öffnen Sie die Backofentür nicht vor Ablauf von 3/4 der Backzeit.

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

#### **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 im Backofen beim Braten 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.

### Garzeiten

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

Beobachten Sie den Garfortschritt am Anfang. Finden Sie heraus, welche Geräteeinstellungen (Garstufe, Gardauer, usw.) für Ihr Kochgeschirr, Ihre Rezepte und die von Ihnen zubereiteten Garmengen bei der Nutzung dieses Geräts am besten geeignet sind.

## 10.2 Backen und braten

### Kuchen

Speise	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Einschubebene	Temperatur (°C)	Einschubebene		
Rührteig	170	2	160	3 (2 und 4)	45 - 60	In einer Kuchenform
Mürbeteig	170	2	160	3 (2 und 4)	20 - 30	In einer Kuchenform
Buttermilch-Käsekuchen	170	1	165	2	60 - 80	In einer Kuchenform (26 cm)
Apfelkuchen <sup>1)</sup>	170	2	160	2 (links und rechts)	80 - 100	In 2 Kuchenformen (20 cm) auf dem Kombirost
Strudel/ Stollen	175	3	150	2	60 - 80	Auf dem Backblech
Marmeladenkuchen	170	2	165	2 (links und rechts)	30 - 40	In einer Kuchenform (26 cm)
Biskuit	170	2	160	2	50 - 60	In einer Kuchenform (26 cm)
Stollen/ Üppiger Früchtekuchen <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	In einer Kuchenform (20 cm)

Speise	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Einschubebene	Temperatur (°C)	Einschubebene		
Rosinenkuchen <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 - 60	In einer Brotform
Kleine Kuchen - eine Ebene	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Auf dem Backblech
Kleine Kuchen - zwei Ebenen	-	-	140 - 150	2 und 4	25 - 35	Auf dem Backblech
Kleine Kuchen - drei Ebenen	-	-	140 - 150	1, 3 und 5	30 - 45	Auf dem Backblech
Plätzchen/ Feingebäck - eine Ebene	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Auf dem Backblech
Plätzchen/ Feingebäck - zwei Ebenen	-	-	140 - 150	2 und 4	35 - 40	Auf dem Backblech
Plätzchen/ Feingebäck - drei Ebenen	-	-	140 - 150	1, 3 und 5	35 - 45	Auf dem Backblech
Baisers – eine Ebene	120	3	120	3	80 - 100	Auf dem Backblech
Baisers – zwei Ebenen <sup>1)</sup>	-	-	120	2 und 4	80 - 100	Auf dem Backblech
Rosinenbrötchen <sup>1)</sup>	190	3	190	3	12 - 20	Auf dem Backblech
Eclairs – eine Ebene	190	3	170	3	25 - 35	Auf dem Backblech
Eclairs – zwei Ebenen	-	-	170	2 und 4	35 - 45	Auf dem Backblech

Speise	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Einschubebene	Temperatur (°C)	Einschubebene		
Törtchen	180	2	170	2	45 - 70	In einer Kuchenform (20 cm)
Üppiger Obstkuchen	160	1	150	2	110 - 120	In einer Kuchenform (24 cm)
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	170	1	160	2 (links und rechts)	50 - 60	In einer Kuchenform (20 cm)

1) Backofen 10 Minuten vorheizen.

#### Brot und Pizza

Speise	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Einschubebene	Temperatur (°C)	Einschubebene		
Weißbrot <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 Stück, 500 g pro Stück
Roggenbrot	190	1	180	1	30 - 45	In einer Brotform
Brötchen <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (2 und 4)	25 - 40	6 - 8 Brötchen auf einem Backblech
Pizza <sup>1)</sup>	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Auf einem Backblech oder einem tiefen Blech
Scones <sup>1)</sup>	200	3	190	3	10 - 20	Auf dem Backblech

1) Backofen 10 Minuten vorheizen.

## Flans

Speise	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Einschubebene	Temperatur (°C)	Einschubebene		
Nudelauflauf	200	2	180	2	40 - 50	In einer Auflaufform
Gemüseauflauf	200	2	175	2	45 - 60	In einer Auflaufform
Quiche <sup>1)</sup>	180	1	180	1	50 - 60	In einer Auflaufform
Lasagne, frisch <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In einer Auflaufform
Cannelloni <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In einer Auflaufform

<sup>1)</sup> Backofen 10 Minuten vorheizen.

## Fleisch

Speise	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Einschubebene	Temperatur (°C)	Einschubebene		
Rind	200	2	190	2	50 - 70	Auf dem Kombirost
Schweinefleisch	180	2	180	2	90 - 120	Auf dem Kombirost
Kalb	190	2	175	2	90 - 120	Auf dem Kombirost
Roastbeef, englisch, blutig	210	2	200	2	50 - 60	Auf dem Kombirost
Roastbeef, englisch, rosa	210	2	200	2	60 - 70	Auf dem Kombirost
Roastbeef, englisch, durch	210	2	200	2	70 - 75	Auf dem Kombirost
Schweineschulter	180	2	170	2	120 - 150	Mit Schwarte

Speise	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Einschubebene	Temperatur (°C)	Einschubebene		
Schweins-haxe	180	2	160	2	100 - 120	2 Stück
Lamm	190	2	175	2	110 - 130	Keule
Hähnchen	220	2	200	2	70 - 85	Ganze
Pute	180	2	160	2	210 - 240	Ganze
Ente	175	2	220	2	120 - 150	Ganze
Gans	175	2	160	1	150 - 200	Ganzer
Hasenbra-ten	190	2	175	2	60 - 80	Zerlegter
Hase	190	2	175	2	150 - 200	Zerlegter
Fasan	190	2	175	2	90 - 120	Ganzer

## Fisch

Speise	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Tempera-tur (°C)	Einschub-ebene	Tempera-tur (°C)	Einschub-ebene		
Forelle/ Seebrasse	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 Fische
Thunfisch/ Lachs	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 Filets

## 10.3 Grillstufe

Stellen Sie die Höchsttemperatur ein.

Backofen 3 Min. vorheizen.

Nutzen Sie die vierte Einschubebene.

Speise	Menge		Dauer (Min.)	
	Stück	Menge (kg)	1. Seite	2. Seite
Filetsteaks	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Beefsteaks	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Würste	8	-	12 - 15	10 - 12
Schweinskotelett	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Hähnchen, 2 halbe	2	1	30 - 35	25 - 30

Speise	Menge		Dauer (Min.)	
	Stück	Menge (kg)	1. Seite	2. Seite
Spieße	4	-	10 - 15	10 - 12
Hähnchenbrustfilet	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	0.6	20 - 30	-
Fischfilet	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Belegte Toastbrote	4 - 6	-	5 - 7	-
Toast	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

## 10.4 Feuchte Heißluft



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

Speise	Zubehör	Temperatur (°C)	Einschubebene	Dauer (Min.)
Süße Brötchen, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	175	3	40 - 50
Brötchen, 9 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	35 - 45
Pizza, gefroren, 0,35 kg	Kombirost	180	2	45 - 55
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	170	2	30 - 40
Brownie	Backblech oder tiefes Blech	170	2	45 - 50
Soufflè, 6 Stück	Keramikförmchen auf Kombirost	190	3	45 - 55
Biskuitboden	Biskuitform auf Kombirost	180	2	35 - 45
Englischer Rührkuchen	Backform auf Kombirost	170	2	35 - 50
Fisch, gedämpft, 0,3 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	2	35 - 45
Fisch, 0,2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	25 - 35

Speise	Zubehör	Temperatur (°C)	Einschubebene	Dauer (Min.)
Fischfilet 0,3 kg	Pizzapfanne auf Kombi-rost	170	3	30 - 40
Fleisch, pochiert, 0,25 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	35 - 45
Schaschlik, 0,5 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	40 - 50
Plätzchen, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	150	2	30 - 45
Makronen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	45 - 55
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	30 - 40
Gebäck, pikant, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	35 - 45
Mürbeteiggebäck, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	150	2	40 - 50
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	30 - 40
Gemüse, gedämpft, 0,4 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	2	35 - 45
Vegetarisches Omelett	Pizzapfanne auf Kombi-rost	180	3	35 - 45
Gemüse, mediterran, 0,7 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	4	35 - 45

## 10.5 Auftauen

Speise	Menge (kg)	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkungen
Hähnchen	1.0	100 - 140	20 - 30	Legen Sie das Hähnchen auf eine umgedrehte Untertasse auf einem größeren Teller. Nach der Hälfte der Gardauer wenden.
Fleisch	1.0	100 - 140	20 - 30	Nach der Hälfte der Gardauer wenden.
Fleisch	0.5	90 - 120	20 - 30	Nach der Hälfte der Gardauer wenden.

Speise	Menge (kg)	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkungen
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 lässt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen.
Torte	1.4	60	60	-

## 10.6 Dörren - Heißluft

ausschalten, öffnen und am besten über Nacht auskühlen lassen.

Verwenden Sie mit Butterbrot- oder Backpapier belegte Bleche.

Sie erzielen ein besseres Ergebnis, wenn Sie nach halber Dörzeit den Backofen

Gemüse

Nutzen Sie für ein Blech die dritte Einschubebene.

Nutzen Sie für 2 Bleche die erste und vierte Einschubebene.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (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

Obst

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Einschubebene	
			1 Ebene	2 Ebenen
Pflaumen	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Aprikosen	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Apfelscheiben	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Birnen	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

## 10.7 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

Speise	Funktion	Zubehör	Ein- schub- ebene	Tem- pera- tur (°C)	Dauer (Min.)	Bemerkungen
Kleiner Kuchen	Ober-/ Unterhitze	Back- blech	3	170	20 - 30	20 kleine Kuchen auf ein Backblech legen.
Kleiner Kuchen	Heißluft / Umluft	Back- blech	3	150 - 160	20 - 35	20 kleine Kuchen auf ein Backblech legen.
Kleiner Kuchen	Heißluft / Umluft	Back- blech	2 und 4	150 - 160	20 - 35	20 kleine Kuchen auf ein Backblech legen.
Apfelku- chen	Ober-/ Unterhitze	Kombi- rost	2	180	70 - 90	2 Formen (20 cm Durchmesser) diagonal versetzt verwenden.
Apfelku- chen	Heißluft / Umluft	Kombi- rost	2	160	70 - 90	2 Formen (20 cm Durchmesser) diagonal versetzt verwenden.
Biskuit ohne But- ter	Ober-/ Unterhitze	Kombi- rost	2	170	40 - 50	Kuchenform verwenden (26 cm Durchmesser) Backofen 10 Min. vorheizen.
Biskuit ohne But- ter	Heißluft / Umluft	Kombi- rost	2	160	40 - 50	Kuchenform verwenden (26 cm Durchmesser) Backofen 10 Min. vorheizen.
Biskuit ohne But- ter	Heißluft / Umluft	Kombi- rost	2 und 4	160	40 - 60	Kuchenform verwenden (26 cm Durchmesser) Diagonal versetzt. Backofen 10 Min. vorheizen.
Mürbe- teigge- bäck	Heißluft / Umluft	Back- blech	3	140 - 150	20 - 40	-
Mürbe- teigge- bäck	Heißluft / Umluft	Back- blech	2 und 4	140 - 150	25 - 45	-

Speise	Funktion	Zubehör	Ein- schub- ebene	Tem- pera- tur (°C)	Dauer (Min.)	Bemerkungen
Mürbe- teigge- bäck	Ober-/ Unterhitze	Back- blech	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast 4 - 6 Stück	Grillstufe	Kombi- rost	4	Max.	2-3 Minuten auf der ersten Seite, 2-3 Mi- nuten auf der zweiten Seite	Backofen 3 Min. vorheizen.
Hambur- ger aus Rind- fleisch 6 Stück, 0,6 kg	Grillstufe	Kombi- rost und Fettpfan- ne	4	Max.	20 - 30	Kombirost in die vierte und Fett- pfanne in die drit- te Einschubebene des Backofens einschieben. Nach der Hälfte der Gardauer die Speise wenden. Backofen 3 Min. vorheizen.

## 11. REINIGUNG UND PFLEGE



### WARNING!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 11.1 Hinweise zur Reinigung

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

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem speziellen Reinigungsmittel.

Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. Fettsammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen. Für die Grillpfanne ist das Risiko besonders hoch.

Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas

Reinigungsmittel an. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.

Zubehörteile mit Antihafbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

Es kann sich Feuchtigkeit im Ofen oder an den Glastüren niederschlagen. Um die Kondensation zu reduzieren, schalten Sie den Ofen 10 Minuten vor dem Garen ein. Wischen Sie die Feuchtigkeit im Garraum nach jedem Gebrauch ab.

## 11.2 Öfen mit Edelstahl- oder Aluminiumfront

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

Verwenden Sie keine Stahlwolle, Säuren oder Scheuermittel, da diese die Oberflächen beschädigen können. Reinigen Sie das Bedienfeld auf gleiche Weise.

## 11.3 Reinigen der Türdichtung

Die Türdichtung muss regelmäßig überprüft werden. Die Türdichtung ist im Rahmen des Garraums angebracht. Nehmen Sie den Ofen nicht in Betrieb, wenn die Türdichtung beschädigt ist. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

Lesen Sie in den allgemeinen Informationen zur Reinigung nach, was bei der Reinigung der Türdichtung beachtet werden muss.

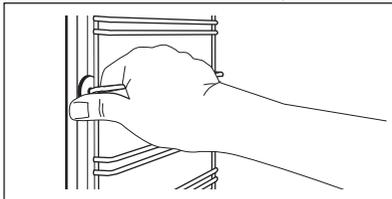
## 11.4 Entfernen der Einhängegitter

Nehmen Sie die Einhängegitter.

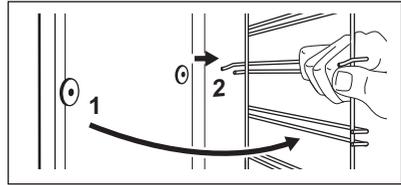


**VORSICHT!**  
Vorsicht beim Herausnehmen der Einhängegitter.

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



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



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

## 11.5 Aus- und Einbauen der Tür

Die Backofentür ist mit zwei Glasscheiben ausgestattet. Die Backofentür und die innere Glasscheibe können zur Reinigung ausgebaut werden. Lesen Sie die gesamte Anleitung "Aus- und Einbauen der Tür", bevor Sie die Glasscheiben entfernen.

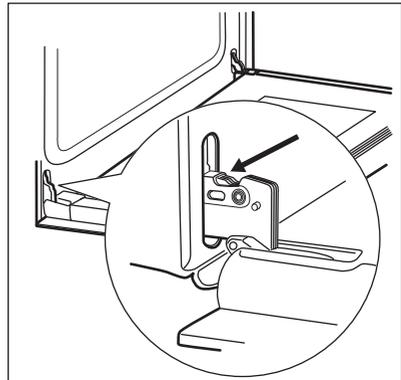


Die Backofentür kann sich schließen, wenn Sie versuchen, die innere Glasscheibe zu entfernen, bevor Sie die Backofentür abnehmen.

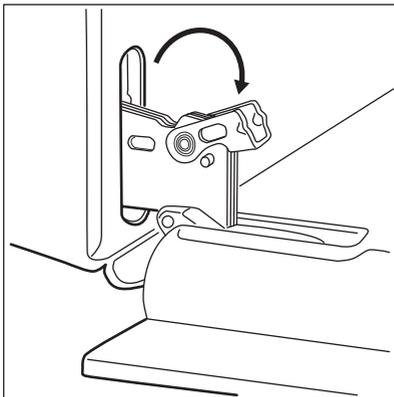


**VORSICHT!**  
Benutzen Sie den Backofen nicht ohne die innere Glasscheibe.

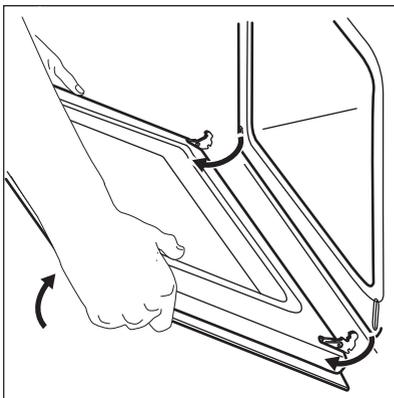
1. Öffnen Sie die Tür vollständig und fassen Sie beide Scharniere an.



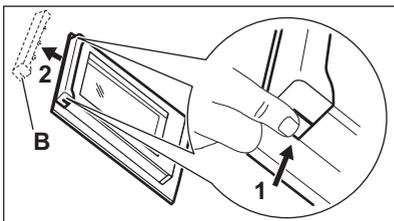
2. Heben und drehen Sie die Hebel ganz, an beiden Scharnieren.



3. Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Raststellung. Anschließend heben und ziehen Sie die Tür nach vorn aus der Aufnahme heraus.

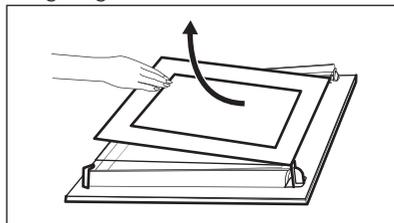


4. Legen Sie die Backofentür auf ein weiches Tuch auf einer stabilen Fläche.  
5. Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.



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

7. Halten Sie die Oberkante der Türglasscheibe fest und ziehen Sie sie vorsichtig heraus. Achten Sie darauf, dass die Glasscheiben vollständig aus den Halterungen gezogen werden.



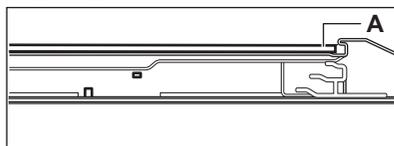
8. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.

Wenn die Reinigung abgeschlossen ist, bauen Sie die Glasscheibe und anschließend die Backofentür ein.

Der Siebdruckbereich muss zur Innenseite der Tür zeigen. Vergewissern Sie sich nach der Montage, dass sich die Oberfläche des Glasscheibenrahmens an den Siebdruckbereichen nicht rau anfühlt.

Bei korrektem Einbau macht die Türabdeckung ein Klickgeräusch.

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



## 11.6 Austauschen der Lampe



### WARNUNG!

Stromschlaggefahr.  
Die Lampe kann heiß sein.

1. Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis der Backofen abgekühlt ist.
2. Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.

3. Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.

**VORSICHT!**

Halogenlampen immer mit einem Tuch anfassen, um ein Einbrennen von Fett (Fingerabdrücke) zu vermeiden.

2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

## Rückwandlampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe, und nehmen Sie sie ab.

# 12. FEHLERSUCHE

**WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 12.1 Was tun, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Kochzonen funktionieren nicht.	Beachten Sie die Gebrauchsanleitung des Einbaukochfelds.	
Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden. Das Display zeigt „400“ an und es ertönt ein akustisches Signal.	Der Backofen ist nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist (siehe Anschlussplan, falls vorhanden).
Der Backofen heizt nicht.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
Der Backofen heizt nicht.	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.
Die Beleuchtung funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen.
Das Display zeigt „12.00“ an.	Es gab einen Stromausfall.	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.

## 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. MONTAGE



**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

Bevor Sie das Gerät einbauen, montieren Sie das entsprechende Kochfeld.

## 13.1 Unterbau

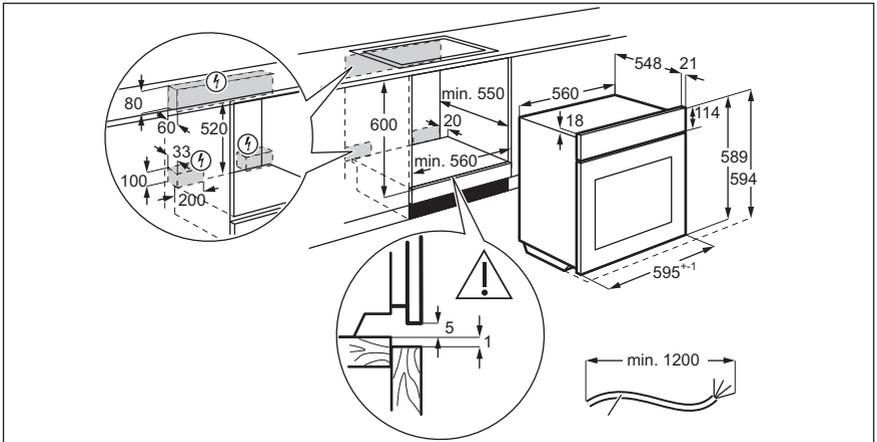


**VORSICHT!**  
Die Montage des Gerätes darf nur von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden. Wenn Sie die Montage nicht durch eine qualifizierte Fachkraft durchführen lassen und es zu Schäden kommt, entfällt der Garantieanspruch.

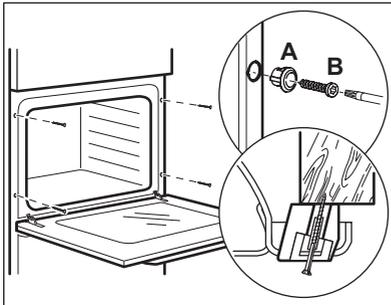
## 13.2 Elektrischer Anschluss des Kochfelds

Die Anschlussbuchse für das Kochfeld befindet sich oben auf dem Backofengehäuse. Das Kochfeld verfügt über Anschlusskabel für die Kochzonen und ein Erdungskabel. Die Kabel sind mit Anschlusssteckern ausgerüstet. Um das Kochfeld an den Backofen anzuschließen, stecken Sie die Stecker in die richtigen Buchsen am Backofen. Die Stecker und Buchsen sind so ausgelegt, dass keine falschen Anschlüsse vorgenommen werden können.

### 13.3 Einbau



### 13.4 Befestigung des Geräts im Möbel



### 13.5 Elektrischer Anschluss



Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung der in den Sicherheitshinweisen beschriebenen Sicherheitsvorkehrungen entstehen.

Das Gerät wird ohne Netzstecker und Netzkabel geliefert.

### 13.6 Kabel

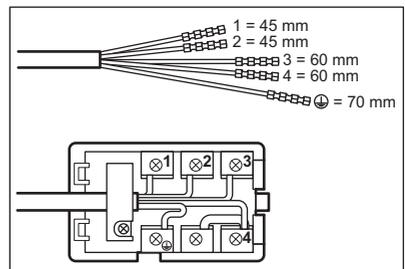
Einsetzbare Kabeltypen für Montage oder Austausch:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Näheres zum Kabelquerschnitt siehe Gesamtleistung auf dem Typenschild.

### 13.7 Anschluss der Klemmleiste

Das Gerät ist mit einer 6-poligen Klemmleiste ausgestattet. Die Jumper (Brücken) sind für einen Dreiphasen-Betrieb mit 400 V und Nullleiter eingerichtet.



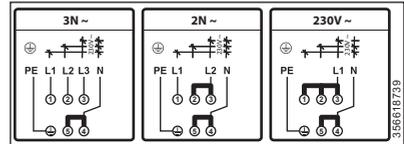
L 1 – 2 – 3 = Phasenleiter

N 4 = Nullleiter

⊕ = Erdungskabel

Bei anderen Netzspannungen sind die Jumper der Klemmleiste umzusetzen (siehe Anschlussdiagramm unten). Schließen Sie das Erdungskabel an die Klemme an. Befestigen Sie das

Anschlusskabel mit einer Verbindungsklemme, nachdem Sie es an der Klemmleiste angeschlossen haben.



## 14. ENERGIEEFFIZIENZ

### 14.1 Produktdatenblatt und Informationen gemäß EU 65-66/2014

Herstellername	AEG
Modellidentifikation	EES23101ZM
Energieeffizienzindex	95.3
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/Unterhitze	0.95 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Umluft	0.81 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Fassungsvermögen	72 l
Backofentyp	Unterbau-Backofen
Gewicht	29.0 kg

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

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen

Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor, bevor Sie die Speisen hineingeben.

### 14.2 Energie sparen



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

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

#### Allgemeine Tipps

Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Ofenbetriebs richtig geschlossen 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.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

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

**Garen mit Heißluft**

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

**Warmhalten von Speisen**

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die

Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten.

**Feuchte Heißluft**

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

## 15. 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)

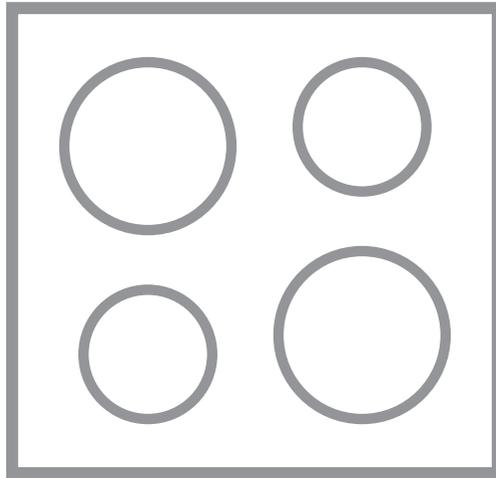


867348145-A-302018



**AEG**

# USER MANUAL



## CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	2
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	7
4. DAILY USE.....	9
5. HINTS AND TIPS.....	12
6. CARE AND CLEANING.....	15
7. TROUBLESHOOTING.....	15
8. INSTALLATION.....	17
9. TECHNICAL DATA.....	19
10. ENERGY EFFICIENCY.....	19

## FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

Visit our website for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:  
**[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Register your product for better service:  
**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.

The information can be found on the rating plate.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.

### 1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damages that are the result of incorrect installation or

usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

## 1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, this should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.
- Children aged 3 years and under must be kept away from this appliance when it is in operation at all times.

## 1.2 General Safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- If the glass ceramic surface / glass surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation



**WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.



**WARNING!**

Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instruction supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
- Each appliance has cooling fans on the bottom.
- If the appliance is installed above a drawer:
  - Do not store any small pieces or sheets of paper that could be pulled in, as they can damage the

cooling fans or impair the cooling system.

- Keep a distance of minimum 2 cm between the bottom of the appliance and parts stored in the drawer.

## 2.2 Electrical Connection



### **WARNING!**

Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is

access to the mains plug after the installation.

- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

## 2.3 Use



### **WARNING!**

Risk of injury, burns and electrical shock.

- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to "off" after each use.
- Do not rely on the pan detector.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.

**WARNING!**

Risk of fire and explosion

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

**WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware to boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for

other purposes, for example room heating.

## 2.4 Care and cleaning

- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Deactivate the appliance and let it cool down before you clean it.
- Disconnect the appliance from the electrical supply before maintenance.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use any abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

## 2.5 Disposal

**WARNING!**

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

## 2.6 Service

- To repair the appliance contact an Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.



Sensor field	Function	Comment	
8		-	To select the cooking zone.
9	+ / -	-	To increase or decrease the time.
10	^ / v	-	To set a heat setting.
11		PowerBoost	To activate and deactivate the function.

### 3.3 Heat setting displays

Display	Description
	The cooking zone is deactivated.
	The cooking zone operates. The dot means a change by half of a heating level.
	Pause operates.
	Automatic Heat Up operates.
	PowerBoost operates.
	There is a malfunction.
	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator): continue cooking / keep warm / residual heat.
	Lock / Child Safety Device operates.
	Incorrect or too small cookware or no cookware on the cooking zone.
	Automatic Switch Off operates.

### 3.4 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)



#### WARNING!

There is a risk of burns from residual heat.  
The indicator shows the level of the residual heat.

The induction cooking zones make the heat necessary for cooking process directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is heated by the heat of the cookware.

## 4. DAILY USE



**WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

### 4.1 Activating and deactivating

Touch  for 1 second to activate or deactivate the hob.

### 4.2 Automatic Switch Off

**The function deactivates the hob automatically if:**

- all cooking zones are deactivated,
- you do not set the heat setting after you activate the hob,
- you spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). An acoustic signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- the hob gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.
- you use incorrect cookware. The symbol  comes on and the cooking zone deactivates automatically after 2 minutes.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time  comes on and the hob deactivates.

**The relation between the heat setting and the time after which the hob deactivates:**

Heat setting	The hob deactivates after
 , 1 - 2	6 hours
3 - 4	5 hours
5	4 hours
6 - 9	1.5 hour

### 4.3 The heat setting

Touch  to increase the heat setting.

Touch  to decrease the heat setting.

Touch  and  at the same time to deactivate the cooking zone.

### 4.4 Automatic Heat Up

If you activate this function you can get a necessary heat setting in a shorter time. The function sets the highest heat setting for some time and then decreases to the correct heat setting.



To activate the function the cooking zone must be cold.

**To activate the function for a cooking zone:** touch  ( comes on).

Immediately touch  ( comes on).

Immediately touch  until the correct heat setting comes on. After 3 seconds  comes on.

**To deactivate the function:** touch .

### 4.5 PowerBoost

This function makes more power available to the induction cooking zones. The function can be activated for the induction cooking zone only for a limited period of time. After this time the induction cooking zone automatically sets back to the highest heat setting.



Refer to "Technical information" chapter.

**To activate the function for a cooking zone:** touch .  comes on.

**To deactivate the function:** touch  or .

### 4.6 Timer

#### Count Down Timer

You can use this function to set how long the cooking zone should operate for a single cooking session.

First set the heat setting for the cooking zone then set the function.

**To set the cooking zone:** touch  again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.

**To activate the function or change the time:** touch  or  of the timer to set the time (00 - 99 minutes). When the indicator of the cooking zone starts to flash slowly the time counts down.

**To see the remaining time:** set the cooking zone with . The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows the remaining time.

**To deactivate the function:** set the cooking zone with  and touch . The remaining time counts back to 00. The indicator of the cooking zone goes out.

 When the time comes to an end, the sound operates and 00 flashes. The cooking zone deactivates.

**To stop the sound:** touch .

### Minute Minder

You can use this function as a **Minute Minder** when the hob is activated and the cooking zones do not operate. The heat setting display shows .

**To activate the function:** touch .

Touch  or  of the timer to set the time. When the time comes to an end, the sound operates and 00 flashes.

**To stop the sound:** touch .

 The function has no effect on the operation of the cooking zones.

## 4.7 Pause

This function sets all cooking zones that operate to the lowest heat setting.

When the function operates, all other symbols on the control panels are locked.

When the function is active,  and  symbols can be used. The function does not stop the timer functions:  and .

Touch  to activate the function.

 comes on. The heat setting is lowered to 1.

To deactivate the function, touch . The previous heat setting comes on.

## 4.8 Lock

You can lock the control panel while cooking zones operate. It prevents an accidental change of the heat setting.

**Set the heat setting first.**

**To activate the function:** touch   comes on for 4 seconds. The Timer stays on.

**To deactivate the function:** touch . The previous heat setting comes on.

 When you deactivate the hob, you also deactivate this function.

## 4.9 Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the hob.

**To activate the function:** activate the hob with . Do not set the heat setting.

Touch  for 4 seconds.  comes on.

Deactivate the hob with .

**To deactivate the function:** activate the hob with . Do not set the heat setting.

Touch  for 4 seconds.  comes on.

Deactivate the hob with .

**To override the function for only one cooking time:** activate the hob with .

 comes on. Touch  for 4 seconds.

**Set the heat setting in 10 seconds.** You can operate the hob. When you deactivate the hob with  the function operates again.

## 4.10 OffSound Control (Deactivation and activation of the sounds)

**i** Originally the sounds are activated.

Deactivate the hob. Touch **1** for 3 seconds. The display comes on and goes out. Touch **1** for 3 seconds. **1** or **1**

comes on. Touch **+** of the Timer to choose one of the following:

- **1** - the sounds are off
  - **1** - the sounds are on
- To confirm your selection wait until the hob deactivates automatically.

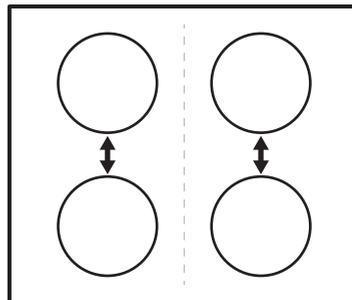
When the function is set to **1** you can hear the sounds only when:

- you touch **1**
- Minute Minder comes down
- Count Down Timer comes down
- you put something on the control panel.

**i** If there is a problem with electrical supply and the hob deactivates it does not keep previous settings.

## 4.11 Power management

- Cooking zones are grouped according to the location and number of the phases in the hob. See the illustration.
- Each phase has a maximum electricity loading of 3700 W.
- The function divides the power between cooking zones connected to the same phase.
- The function activates when the total electricity loading of the cooking zones connected to a single phase exceeds 3700 W.
- The function decreases the power to the other cooking zones connected to the same phase.
- The heat setting display of the reduced zones changes between two levels.



## 4.12 Hob<sup>2</sup>Hood

It is an advanced automatic function which connects the hob to a special hood. Both the hob and the hood have an infrared signal communicator. Speed of the fan is defined automatically on basis of mode setting and temperature of the hottest cookware on the hob. You can also operate the fan from the hob manually.

**i** For most of the hoods the remote system is originally deactivated. Activate it before you use the function. For more information refer to hood user manual.

### Operating the function automatically

To operate the function automatically set the automatic mode to H1 – H6. The hob is originally set to H5. The hood reacts whenever you operate the hob. The hob recognizes temperature of the cookware automatically and adjusts the speed of the fan.

### Automatic modes

	Auto- matic light	Boiling <sup>1)</sup>	Frying <sup>2)</sup>
Mode H0	Off	Off	Off
Mode H1	On	Off	Off
Mode H2 <sup>3)</sup>	On	Fan speed 1	Fan speed 1

	Auto- matic light	Boiling <sup>1)</sup>	Frying <sup>2)</sup>
Mode H3	On	Off	Fan speed 1
Mode H4	On	Fan speed 1	Fan speed 1
Mode H5	On	Fan speed 1	Fan speed 2
Mode H6	On	Fan speed 2	Fan speed 3

1) The hob detects the boiling process and activates fan speed in accordance with automatic mode.

2) The hob detects the frying process and activates fan speed in accordance with automatic mode.

3) This mode activates the fan and the light and does not rely on the temperature.

### Changing the automatic mode

1. Deactivate the appliance.
2. Touch  for 3 seconds. The display comes on and goes off
3. Touch  for 3 seconds.
4. Touch  a few times until  comes on.
5. Touch  of the Timer to select an automatic mode.

 To operate the hood directly on the hood panel deactivate the automatic mode of the function.

 When you finish cooking and deactivate the hob, the hood fan may still operate for a certain period of time. After that time the system deactivates the fan automatically and prevents you from accidental activation of the fan for the next 30 seconds.

### Operating the fan speed manually

You can also operate the function manually. To do that touch  when the hob is active. This deactivates automatic operation of the function and allows you to change the fan speed manually. When you press  you raise the fan speed by one. When you reach an intensive level and press  again you will set fan speed to 0 which deactivates the hood fan. To start the fan again with fan speed 1 touch .

 To activate automatic operation of the function, deactivate the hob and activate it again.

### Activating the light

You can set the hob to activate the light automatically whenever you activate the hob. To do so set the automatic mode to H1 – H6.

 The light on the hood deactivates 2 minutes after deactivating the hob.

## 5. HINTS AND TIPS



**WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

### 5.1 Cookware



For induction cooking zones a strong electro-magnetic field creates the heat in the cookware very quickly.



Use the induction cooking zones with correct cookware.

#### Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, the bottom made of multi-layer (with correct mark from a manufacturer).
- **not correct:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

### Cookware is correct for an induction hob if:

- some water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting.
- a magnet pulls on to the bottom of the cookware.

**i** The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.

### Cookware dimensions

Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically to some limit.

The cooking zone efficiency is related to the diameter of the cookware. The cookware with a smaller diameter than the minimum receives only a part of the power generated by the cooking zone.

**i** Refer to "Technical information" chapter.

## 5.2 The noises during operation

### If you can hear:

- crack noise: cookware is made of different materials (sandwich construction).
- whistle sound: you use the cooking zone with high power level and the

cookware is made of different materials (sandwich construction).

- humming: you use high power level.
- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.

**The noises are normal and do not refer to hob malfunction.**

## 5.3 Öko Timer (Eco Timer)

To save energy, the heater of the cooking zone deactivates before the count down timer sounds. The difference in the operation time depends on the heat setting level and the length of the cooking operation.

## 5.4 Examples of cooking applications

The correlation between the heat setting of a zone and its consumption of power is not linear. When you increase the heat setting, it is not proportional to the increase of the consumption of power. It means that a cooking zone with the medium heat setting uses less than a half of its power.

**i** The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
 - 1	Keep cooked food warm.	as necessary	Put a lid on the cookware.
1 - 2.	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine.	5 - 25	Mix from time to time.
1 - 2.	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.
2. - 3.	Simmer rice and milkbased dishes, heat up ready-cooked meals.	25 - 50	Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure.
3. - 4.	Steam vegetables, fish, meat.	20 - 45	Add a couple of tablespoons of liquid.

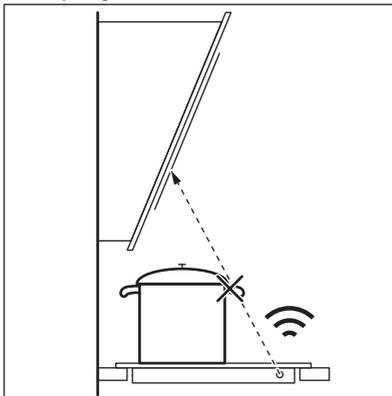
Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
4. - 5.	Steam potatoes.	20 - 60	Use max. ¼ l of water for 750 g of potatoes.
4. - 5.	Cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Up to 3 l of liquid plus ingredients.
5. - 7	Gentle fry: escalope, veal cor-don bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts.	as nec-essary	Turn halfway through.
7 - 8	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.	5 - 15	Turn halfway through.
9	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.		
	Boil large quantities of water. PowerBoost is activated.		

## 5.5 Hints and Tips for Hob<sup>2</sup>Hood

When you operate the hob with the function:

- Protect the hood panel from direct sunlight.
- Do not spot halogen light on the hood panel.
- Do not cover the hob panel.
- Do not interrupt the signal between the hob and the hood (for example with a hand or a cookware handle). See the picture.

**The hood in the picture is only exemplary.**



 Other remotely controlled appliances may block the signal. Do not use any remotely controlled appliances at the time when you use the function on the hob.

### Cooker hoods with the Hob<sup>2</sup>Hood function

To find the full range of cooker hoods which work with this function refer to our consumer website. The AEG cooker hoods that work with this function must have the symbol .

## 6. CARE AND CLEANING



**WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

### 6.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with clean bottom.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaner applicable for the surface of the hob.
- Use a special scraper for the glass.

### 6.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, sugar and food with sugar.

If not, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Put the special scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.

- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
- **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water with vinegar and clean the glass surface with a moist cloth.

## 7. TROUBLESHOOTING



**WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

### 7.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the hob.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Refer to the connection diagram.
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
	You do not set the heat setting for 10 seconds.	Activate the hob again and set the heat setting in less than 10 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	Pause operates.	Refer to "Daily use".
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.

Problem	Possible cause	Remedy
An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The hob deactivates.	You put something on the sensor field ①.	Remove the object from the sensor field.
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time or the sensor is damaged.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
Hob <sup>2</sup> Hood does not work.	You covered the control panel.	Remove the object from the control panel.
Automatic Heat Up does not operate.	The zone is hot.	Let the zone become sufficiently cool.
	The highest heat setting is set.	The highest heat setting has the same power as the function.
The heat setting changes between two levels.	Power management operates.	Refer to "Daily use".
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear zones if possible.
There is no sound when you touch the panel sensor fields.	The sounds are deactivated.	Activate the sounds. Refer to "Daily use".
 comes on.	Child Safety Device or Lock operates.	Refer to "Daily use".
 comes on.	There is no cookware on the zone.	Put cookware on the zone.
	The cookware is unsuitable.	Use suitable cookware. Refer to "Hints and tips".
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical data".

Problem	Possible cause	Remedy
<b>E</b> and a number come on.	There is an error in the hob.	Deactivate the hob and activate it again after 30 seconds. If <b>E</b> comes on again, disconnect the hob from the electrical supply. After 30 seconds, connect the hob again. If the problem continues, speak to an Authorised Service Centre.
You can hear a constant beep noise.	The electrical connection is incorrect.	Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation.

## 7.2 If you cannot find a solution...

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate. Give also three digit letter code for the glass ceramic (it is in the corner of the glass

surface) and an error message that comes on. Make sure, you operated the hob correctly. If not the servicing by a service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The instructions about the Service Centre and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

## 8. INSTALLATION



**WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

### 8.1 Before the installation

Before you install the hob, write down the information bellow from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the hob.

Serial number .....

### 8.2 Built-in hobs

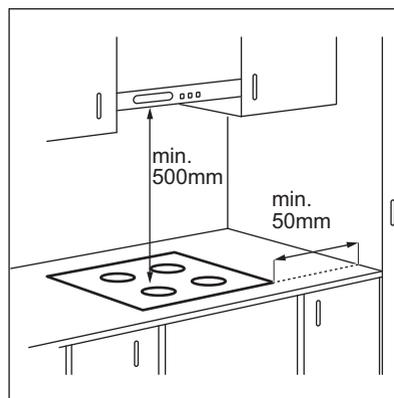
Only use the built-in hobs after you assemble the hob into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

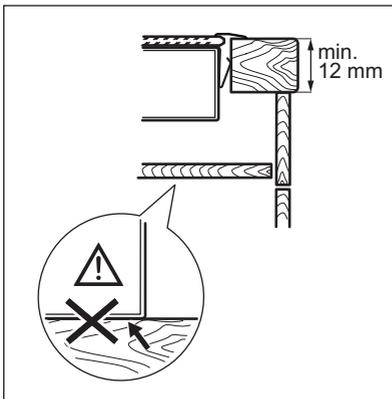
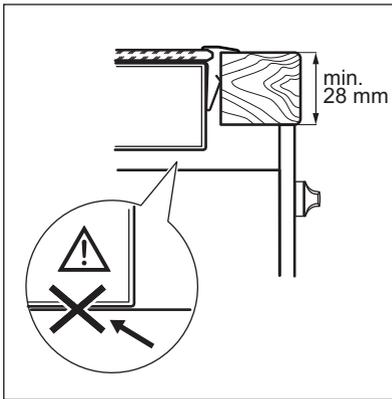
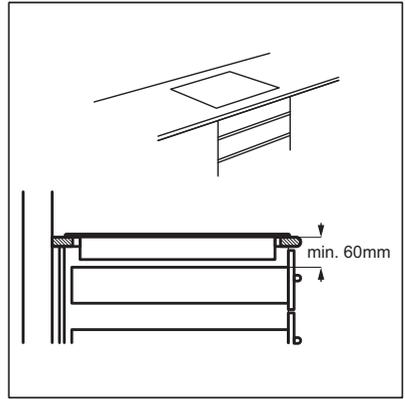
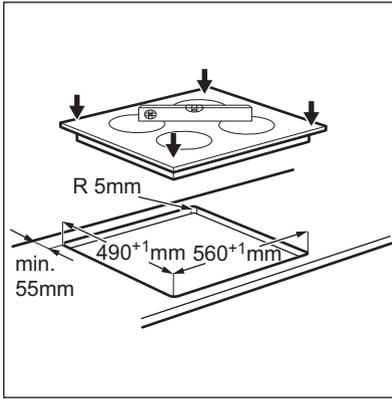
### 8.3 Connection cable

- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F which

withstands a temperature of 90°C or higher. Speak to your local Service Centre.

### 8.4 Assembly





## 9. TECHNICAL DATA

### 9.1 Rating plate

Model IKB64301XB  
 Typ 61 B4A 00 AA  
 Induction 7.35 kW  
 Ser.Nr. ....  
 AEG

PNC 949 597 287 00  
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
 Made in Germany  
 7.35 kW



### 9.2 Cooking zones specification

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximum duration [min]	Cookware diameter [mm]
Left front	2300	3700	10	180 - 210
Left rear	1800	2800	10	145 - 180
Right front	1400	2500	4	125 - 145
Right rear	1800	2800	10	145 - 180

The power of the cooking zones can be different in some small range from the data in the table. It changes with the material and dimensions of the cookware.

For optimal cooking results use cookware no larger than the diameter in the table.

## 10. ENERGY EFFICIENCY

### 10.1 Product information according to EU 66/2014

Model identification	IKB64301XB	
Type of hob	Built-In Hob	
Number of cooking zones	4	
Heating technology	Induction	
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Left front	21.0 cm
	Left rear	18.0 cm
	Right front	14.5 cm
	Right rear	18.0 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left front	178.4 Wh / kg
	Left rear	184.9 Wh / kg
	Right front	183.2 Wh / kg
	Right rear	184.9 Wh / kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)	182.9 Wh / kg	

EN 60350-2 - Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance

## 10.2 Energy saving

You can save energy during everyday cooking if you follow below hints.

- When you heat up water, use only the amount you need.

- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Before you activate the cooking zone put the cookware on it.
- Put the smaller cookware on the smaller cooking zones.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

# 11. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

# INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	21
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	24
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	26
4. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	28
5. TIPPS UND HINWEISE.....	33
6. REINIGUNG UND PFLEGE.....	35
7. FEHLERSUCHE.....	36
8. MONTAGE.....	38
9. TECHNISCHE DATEN.....	40
10. ENERGIEEFFIZIENZ.....	40

## 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 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.
- Kinder bis zu 3 Jahren sind während des Betriebs unbedingt von dem Gerät fernzuhalten.

## 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. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- 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, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- 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 und Küchenmöbeln 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.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- 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 Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- 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.

## 2.3 Gebrauch

**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.
- 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 Pfanne 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.
- 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.

**WARNUNG!**

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- 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 dem Kochfeld 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 Entsorgung



### WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

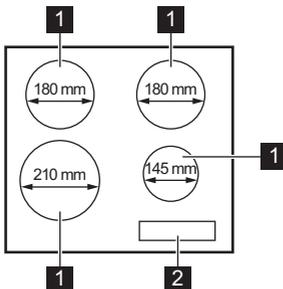
- Für Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung des Geräts wenden Sie sich an die zuständige kommunale Behörde vor Ort.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

## 2.6 Service

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

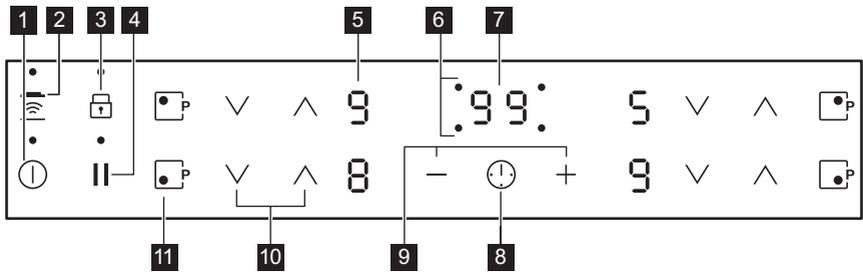
# 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

## 3.1 Kochfeldanordnung



- 1 Induktionskochzone
- 2 Bedienfeld

## 3.2 Bedienfeldanordnung



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

Sensorfeld	Funktion	Kommentar	
1	①	EIN/AUS	Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
2		Hob <sup>2</sup> Hood	Ein- und Ausschalten des manuellen Modus der Funktion.
3		Verriegeln / Kindersicherung	Verriegeln/Entriegeln des Bedienfelds.
4		Pause	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		-	Auswählen der Kochzone.
9	+ / -	-	Erhöhen oder Verringern der Zeit.
10	^ / v	-	Einstellen der Kochstufe.
11		PowerBoost	Ein- und Ausschalten der Funktion.

## 3.3 Anzeigen der Kochstufen

Display	Beschreibung
	Die Kochzone ist ausgeschaltet.

Display	Beschreibung
	Die Kochzone ist eingeschaltet. Der Punkt zeigt eine Änderung um eine halbe Kochstufe an.
	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.

### 3.4 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.

## 4. TÄGLICHER GEBRAUCH



#### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 4.1 Ein- und Ausschalten

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

### 4.2 Abschaltautomatik

**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 - 2	6 Stunden
3 - 4	5 Stunden
5	4 Stunden
6 - 9	1,5 Stunden

### 4.3 Einstellen der Kochstufe

Berühren Sie , um die Kochstufeneinstellung zu erhöhen.

Berühren Sie , um die Kochstufeneinstellung zu verringern.

Berühren Sie zum Ausschalten der Kochzone  und  gleichzeitig.

### 4.4 Ankochautomatik

Durch Einschalten dieser Funktion lässt sich die erforderliche Kochstufeneinstellung schneller erzielen. Bei Verwendung der Funktion wird eine bestimmte 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:** Berühren Sie  ( leuchtet auf). Berühren Sie unmittelbar danach  ( leuchtet auf). Berühren Sie unmittelbar danach , bis die erforderliche Kochstufeneinstellung angezeigt wird. Nach 3 Sekunden leuchtet  auf.

**Ausschalten der Funktion:** Berühren Sie .

### 4.5 PowerBoost

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

-  Siehe Kapitel „Technische Daten“.

**Einschalten der Funktion für eine**

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

**Zum Ausschalten der Funktion:**

Berühren Sie  oder .

### 4.6 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 oder Ändern**

**der Zeit:** Berühren Sie  oder , um die Dauer für den Timer 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.

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



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

**Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie

#### 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. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und **00** blinkt.

**Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie .



Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Kochzonenbetrieb.

## 4.7 Pause

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

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

Wenn die Funktion eingeschaltet ist, können die Symbole und verwendet werden. Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen und .

Schalten Sie die Funktion mit ein. erscheint. Die Kochstufe wird auf 1 herunterschaltet. Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion . Es wird wieder die vorherige Kochstufe eingeschaltet.

## 4.8 Verriegeln

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.

## 4.9 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 benutzt werden. Wenn Sie das Kochfeld mit ausschalten, wird diese Funktion wieder eingeschaltet.

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



Werkseitig sind die Signaltöne eingeschaltet.

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  von Timer 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:

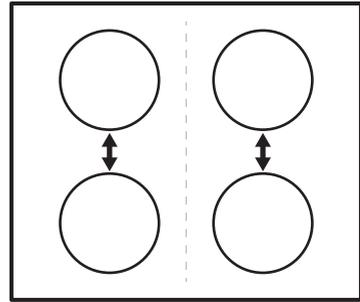
- Bei der Berührung von 
- Nach Ablauf der für Kurzzeitwecker eingestellten Zeit
- Nach Ablauf der für Kurzzeitmesser eingestellten Zeit
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.



Wird das Kochfeld im Falle eines Problems mit der Spannungsversorgung ausgeschaltet, werden die zuvor vorgenommenen Einstellungen nicht gespeichert.

## 4.11 Power-Management

- Die Kochzonen werden je nach Lage auf dem Kochfeld und Anzahl der Phasen gruppiert. Siehe Abbildung.
- Jede Phase darf mit maximal 3700 W belastet werden.
- Mit dieser Funktion wird die Leistung zwischen den einzelnen, an dieselbe Phase angeschlossenen Kochzonen aufgeteilt.
- Diese Funktion wird eingeschaltet, sobald die Gesamtleistung aller an dieselbe Phase angeschlossenen Kochzonen 3700 W übersteigt.
- Mit dieser Funktion wird die Leistung aller anderen Kochzonen reduziert, die an dieselbe Phase angeschlossen sind.
- Die Anzeige der Kochzonen mit reduzierter Leistung wechselt zwischen zwei Kochstufen.



## 4.12 Hob<sup>2</sup>Hood

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
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

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Berühren Sie  3 Sekunden lang. Das Display wird ein- und ausgeschaltet.
- Berühren Sie  3 Sekunden lang.
- Berühren Sie  wiederholt, bis  angezeigt wird.
- Berühren Sie  des Timers, um einen automatischen Modus auszuwählen.

 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.

## 5. TIPPS UND HINWEISE



**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 5.1 Kochgeschirr



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



Benutzen Sie für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

#### Kochgeschirrmaterial

- **Geeignet:** Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, ein mehrlagiger Topfboden (wenn vom Hersteller als geeignet markiert).
- **Nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

#### Kochgeschirr eignet sich für Induktions-Kochfelder, wenn:

- Eine geringe Wassermenge auf einer Kochzone, die auf die höchste Stufe geschaltet ist, sehr schnell aufkocht.
- Ein Magnet vom Geschirrboden angezogen wird.



Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein.

#### Abmessungen des Kochgeschirrs

Induktionskochzonen passen sich der Größe des Geschirrbodens bis zu einer bestimmten Grenze automatisch an.

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



Siehe Kapitel „Technische Daten“.

### 5.2 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.**

### 5.3 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.

### 5.4 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.
5. - 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.		

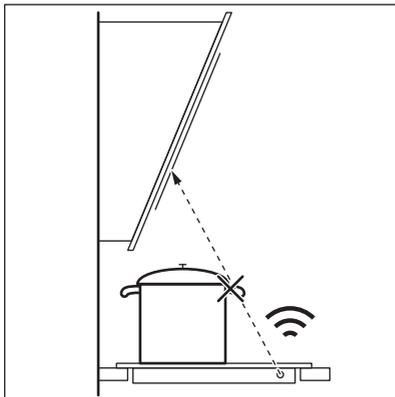
## 5.5 Tipps und Hinweise für Hob<sup>2</sup>Hood

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.**



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

## Dunstabzugshauben mit der Funktion Hob²Hood

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.

## 6. REINIGUNG UND PFLEGE



**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 6.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.
- 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.

### 6.2 Reinigen des Kochfelds

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** geschmolzener Kunststoff,

Plastikfolie, Zucker bzw. zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls 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.

## 7. FEHLERSUCHE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 7.1 Was tun, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. Nehmen Sie dazu den Anschlussplan zu Hilfe.
	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.
	Sie haben die Kochstufe nicht innerhalb von 10 Sekunden eingestellt.	Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein.
	Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Pause ist aktiviert.	Siehe hierzu „Täglicher Gebrauch“.
	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Wischen Sie das Bedienfeld ab.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Mindestens ein Sensorfeld wurde bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld  gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
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.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Hob²Hood funktioniert nicht.	Sie haben das Bedienfeld bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Bedienfeld.
Ankochautomatik funktioniert nicht.	Die Kochzone ist heiß.  Die höchste Kochstufe ist eingestellt.	Lassen Sie die Kochzone lang genug abkühlen.  Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Funktion.
Die Kochstufe schaltet zwischen zwei Kochstufen hin und her.	Power-Management ist aktiviert.	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.	Kindersicherung oder Verriegeln ist eingeschaltet.	Siehe hierzu „Täglicher Gebrauch“.
 leuchtet auf.	Es wurde kein Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt.  Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.  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".
 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.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
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.

## 7.2 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.

## 8. MONTAGE



### WARNING!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 8.1 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 .....

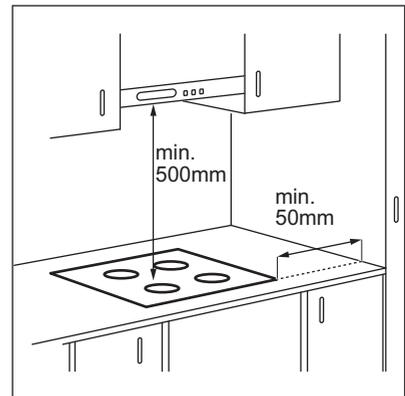
### 8.2 Einbau-Kochfelder

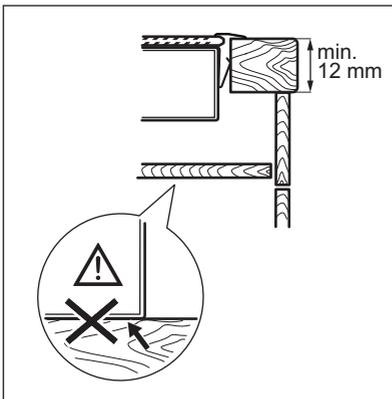
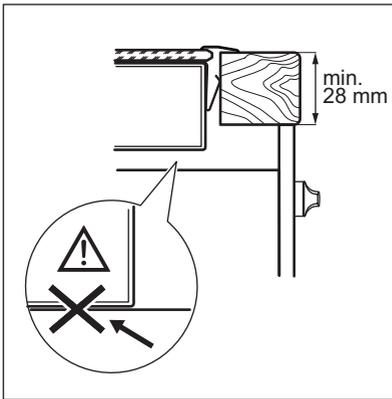
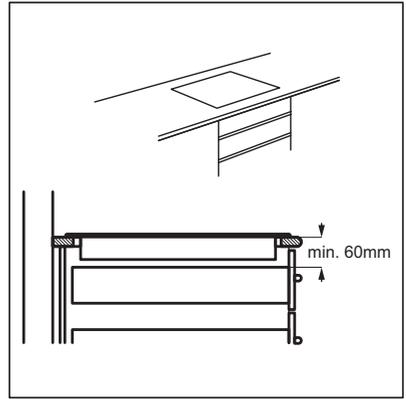
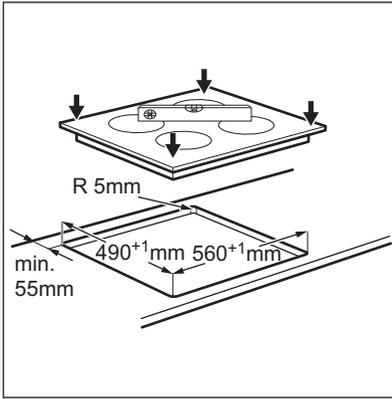
Einbau-Kochfelder dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.

### 8.3 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel geliefert.
- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp H05V2V2-F, der einer Temperatur von mindestens 90 °C standhält. Wenden Sie sich an den Kundendienst vor Ort.

### 8.4 Montage





## 9. TECHNISCHE DATEN

### 9.1 Typenschild

Modell IKB64301XB  
 Typ 61 B4A 00 AA  
 Induktion 7.35 kW  
 Ser. Nr. ....  
 AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 597 287 00  
 220 - 240 V/400 V 2N, 50 - 60 Hz  
 Made in Germany  
 7,35 kW



### 9.2 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung (höchste Koch- stufe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale Ein- schaltdauer [Min.]	Durchmesser des Kochge- schirrs [mm]
Vorne links	2300	3700	10	180 - 210
Hinten links	1800	2800	10	145 - 180
Vorne rechts	1400	2500	4	125 - 145
Hinten rechts	1800	2800	10	145 - 180

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	IKB64301XB	
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld	
Anzahl der Kochzonen	4	
Heiztechnologie	Induktion	
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne links Hinten links Vorne rechts Hinten rechts	21,0 cm 18,0 cm 14,5 cm 18,0 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Vorne links Hinten links Vorne rechts Hinten rechts	178,4 Wh/kg 184,9 Wh/kg 183,2 Wh/kg 184,9 Wh/kg

Energieverbrauch des  
Kochfelds (EC electric hob)

182,9 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)



867 333588-D-482017



**AEG**