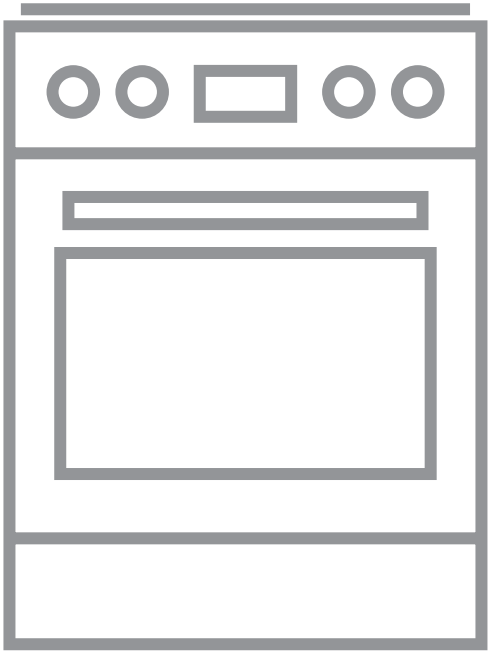
CIB56400BW
CIB56400BX

DE **Benutzerinformation**
Herd

USER MANUAL



AEG

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE....3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN....6
3. MONTAGE....9
4. GERÄTEBESCHREIBUNG....11
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME....12
6. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH....13
7. KOCHFELD – TIPPS UND HINWEISE....15
8. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE....17
9. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH....18
10. BACKOFEN - UHRFUNKTIONEN....20
11. BACKOFEN - VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS....22
12. BACKOFEN – HINWEISE UND TIPPS....24
13. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE....34
14. FEHLERSUCHE....38
15. ENERGIEEFFIZIENZ....41

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



Ihr Produkt für einen besseren Service zu registrieren:
www.registeraeg.com



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

⚠ **WARNUNG!**
Erstickungs- und Verletzungsgefahr sowie Gefahr einer dauerhaften Behinderung.

- 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.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Dieses Gerät muss mit einem Kabel des Typs H05VV-F an die Stromversorgung angeschlossen werden, das der Temperatur der Rückwand standhält.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel vorgesehen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung auf Schiffen, Booten oder anderen Wasserfahrzeugen vorgesehen.
- Installieren Sie das Gerät nicht hinter einer Dekortür, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einem Sockel auf.
- 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 NIEMALS 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.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber zum Reinigen der Glastür oder des gläsernen Klappdeckels des Kochfelds; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie den Backofen aus und nehmen Sie ihn vom Stromnetz. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall den entsprechenden, autorisierten Kundendienst.
- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch ab und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Seien Sie beim Anfassen der Aufbewahrungsschublade vorsichtig. Sie kann heiß werden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter 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.
- 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.

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

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!
Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät unbedingt an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- 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.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

2.3 Gebrauch

WARNUNG!
Es besteht Verletzungs- und Verbrennungsgefahr. Stromschlaggefahr.

- 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.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.

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 entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Gerät gelangen.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.

WARNUNG!
Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - 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.
- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät oder direkt auf den Boden des Geräts.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden kann zu Kratzern führen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf der Kochfläche umsetzen möchten.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!
Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie vor Wartungsarbeiten immer das Gerät aus.
  Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

2.5 Innenbeleuchtung

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie diese nicht für die Raumbeleuchtung.

WARNUNG!
Stromschlaggefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung .

2.6 Entsorgung

WARNUNG!
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

2.7 Service

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

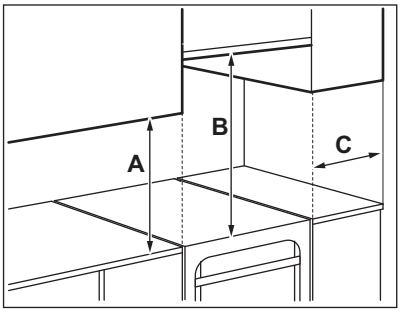
3. MONTAGE

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

3.1 Standort des Geräts

Sie können Ihr freistehendes Gerät neben oder zwischen Küchenmöbel sowie in einer Ecke aufstellen.

Mindestabstände für den Einbau entnehmen Sie der Tabelle.



Mindestabstände

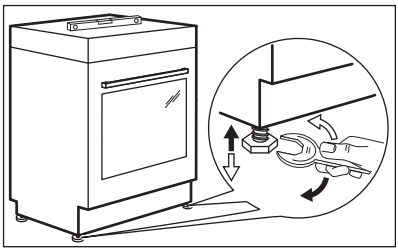
Abmessungen	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Technische Daten

Spannung	230 V
Frequenz	50 Hz
Geräteklasse	1

Abmessungen	mm
Höhe	858
Breite	500
Tiefe	600

3.3 Ausrichten des Geräts



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

3.4 Kippschutz

Stellen Sie die korrekte Höhe des Geräts ein, bevor Sie den Kippschutz anbringen.

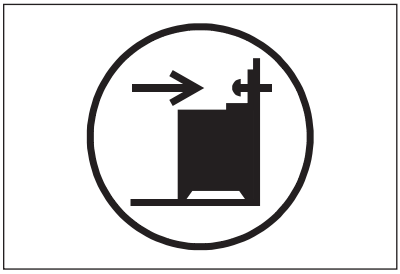
VORSICHT!
Achten Sie darauf, den Kippschutz in der richtigen Höhe anzubringen.

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

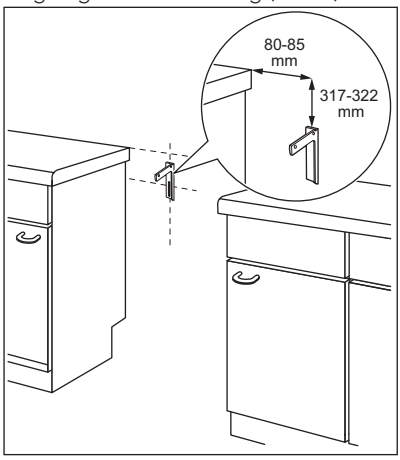
Sie müssen den Kippschutz anbringen. Andernfalls könnte das Gerät kippen.

Ihr Gerät ist mit dem Symbol, das in der Abbildung ersichtlich ist, gekennzeichnet (sofern vorhanden). Es soll Sie daran erinnern, dass der Kippschutz montiert werden muss.





1. Bringen Sie den Kippschutz in einem Abstand von 317 bis 322 mm zur Geräteoberfläche und einem Abstand von 80 bis 85 mm zur Geräteseite in der runden Öffnung am Befestigungsteil an. Verschrauben Sie ihn in festem Material oder benutzen Sie eine geeignete Verstärkung (Wand).



2. Die Öffnung befindet sich auf der linken Seite der Rückwand. Heben Sie die Vorderseite des Geräts an und schieben Sie es in die Mitte zwischen den angrenzenden Küchenmöbeln. Ist der Abstand zwischen den angrenzenden Küchenmöbeln breiter als das Gerät, müssen Sie die seitlichen Abstände anpassen, damit das Gerät mittig steht.

Haben Sie die Abmessungen des Herds geändert, richten Sie den Kippschutz korrekt aus.

VORSICHT!
Ist der Abstand zwischen den angrenzenden Küchenmöbeln breiter als das Gerät, müssen Sie die seitlichen Abstände anpassen, damit das Gerät mittig steht.

3.5 Elektrischer Anschluss

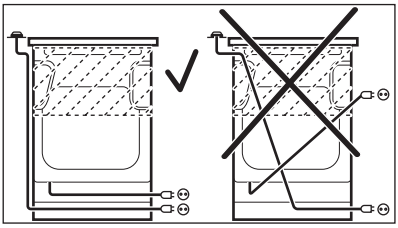
WARNUNG!
Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung der in den Sicherheitshinweisen beschriebenen Sicherheitsvorkehrungen entstehen.

Das Gerät wird ohne Netzstecker und Netzkabel geliefert.

WARNUNG!
Bevor Sie das Netzkabel anschließen, messen Sie die Spannung zwischen den Phasen des Hausnetzes. Richten Sie sich anschließend nach dem Schaltbild auf der Rückseite des Geräts, um einen ordnungsgemäßen elektrischen Anschluss zu gewährleisten. Führen Sie die Schritte in der beschriebenen Reihenfolge aus, um mögliche Fehler beim elektrischen Anschluss sowie Beschädigungen der elektrischen Gerätebauteile zu verhindern.

Einsetzbare Kabeltypen für verschiedene Phasen:

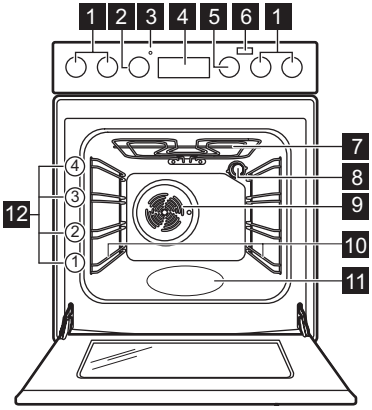
Phase	Mindestdurchmesser des Kabels
1	3 x 10,0 mm²
3 mit Nullleiter	5 x 1,5 mm²



WARNUNG!
Das Stromkabel darf die in der Abbildung schattierten Geräteteile nicht berühren.

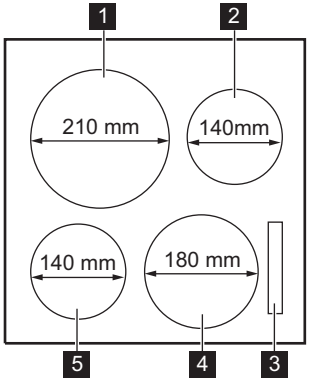
4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Gesamtansicht



1 Kochfeld-Einstellknöpfe
2 Temperaturwahlknopf
3 Temperaturanzeige/-symbol
4 Elektronischer Programmspeicher
5 Backofen-Einstellknopf
6 Plus Dampf-Taste
7 Heizelement
8 Backofenbeleuchtung
9 Ventilator
10 Einhängegitter, herausnehmbar
11 Garraumvertiefung
12 Einschubebenen

4.2 Kochfeldanordnung



1 Induktionskochzone 2100 W, mit Power-Funktion 3700 W
2 Induktionskochzone 1400 W, mit Power-Funktion 2500 W
3 Anzeige
4 Induktionskochzone 1800 W, mit Power-Funktion 2800 W
5 Induktionskochzone 1400 W, mit Power-Funktion 2500 W

4.3 Zubehör

- **Kombirost**
  Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Backblech**
  Für Kuchen und Plätzchen.
- **Brat- und Fettpfanne**
  Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.
- **Teleskopauszüge**
  Für Roste und Backbleche.
- **Schublade**
  Die Schublade befindet sich unterhalb des Garraums.

5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

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 Einstellen der Uhrzeit

Die Uhrzeit muss vor der Inbetriebnahme des Backofens eingestellt werden.

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

Stellen Sie die Uhrzeit mit + oder — ein.
Nach etwa 5 Sekunden hört die Anzeige auf zu blinken und zeigt die eingestellte Uhrzeit an.

5.3 Ändern der Uhrzeit

Sie können die Uhrzeit nicht ändern, während die Funktionen Dauer |→| oder Ende →| eingeschaltet sind.

Drücken Sie wiederholt, bis die Kontrolllampe für die Tageszeit-Funktion blinkt.

Gehen Sie zum Einstellen der neuen Uhrzeit wie unter „Einstellen der Uhrzeit" beschrieben vor.

5.4 Versenkbare Knöpfe

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

5.5 Vorheizen

Heizen Sie den leeren Backofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.

Bezüglich der Funktion: Backen mit Dampf Siehe „Einschalten der Funktion Backen mit Dampf".

1. Stellen Sie die Funktion und die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie den Backofen 1 Stunde lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion und stellen Sie die Höchsttemperatur ein. Die Höchsttemperatur für diese Funktion ist 210 °C.
4. Lassen Sie den Backofen 15 Minuten lang eingeschaltet.
5. Stellen Sie die Funktion ein, drücken Sie die Taste Plus Dampf und stellen Sie die Höchsttemperatur ein.
6. Lassen Sie den Backofen 15 Minuten lang eingeschaltet.
7. Schalten Sie den Backofen aus und lassen Sie ihn abkühlen.

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

6. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Kochstufen

Symbole	Funktion
0	Stellung Aus
B	Power-Funktion
1 - 9	Kochstufen

Nutzen Sie die Restwärme, um den Energieverbrauch zu senken. Schalten Sie die Kochzone ca. 5-10 Minuten vor Ende des Garvorgangs aus.

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

6.2 Anzeigen der Kochstufen

Display	Beschreibung
0	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
1 - 9	Die Kochzone ist eingeschaltet.
A	Die Funktion Ankochautomatik ist in Betrieb.
P	Power-Funktion ist eingeschaltet.

Display	Beschreibung
E + Zahl	Eine Störung ist aufgetreten.
H	Eine Kochzone ist noch heiß (Restwärme).
L	Die Funktion Kindersicherung ist in Betrieb.
F	Das Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein bzw. es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.
-	Die Funktion Abschaltautomatik ist in Betrieb.

6.3 Restwärmeanzeige

WARNUNG!
H Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

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

6.4 Abschaltautomatik

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

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.
- 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 F 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

6.5 Power-Funktion

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 auf die höchste Kochstufe um.

Einschalten der Funktion für eine Kochzone: Drehen Sie den Knopf einer Kochzone in die Position **B**. P leuchtet im Display.

Ausschalten der Funktion: Drehen Sie den Knopf einer Kochzone in die Position Aus.

6.6 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: Drehen Sie den Einstellknopf im Uhrzeigersinn auf die höchste Stufe. P leuchtet auf. Drehen Sie den Knopf erneut innerhalb von 6 Sekunden im Uhrzeigersinn. P ändert sich in A. Stellen Sie die gewünschte Kochstufe 1 bis 8 umgehend ein. Die Kochstufe wird angezeigt. Nach 6 Sekunden wird wieder A angezeigt. Die Kochzone ist auf die höchste Kochstufe gestellt. Nach einiger Zeit schaltet die Kochzone wieder auf die eingestellte Kochstufe um.

Ausschalten der Funktion: Drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn auf 0

6.7 Kindersicherung

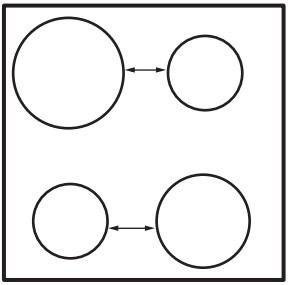
Diese Funktion verhindert ein versehentliches Einschalten des Kochfelds.

Einschalten der Funktion: Drehen Sie den Einstellknopf der Kochzone hinten links und vorne rechts gleichzeitig entgegen dem Uhrzeigersinn. Das Display zeigt L an.

Ausschalten der Funktion: Drehen Sie den Einstellknopf der Kochzone hinten links und vorne rechts wieder gleichzeitig entgegen dem Uhrzeigersinn.

6.8 Funktion Power-Management

- Die Kochzonen werden je nach Lage auf dem Kochfeld und der Anzahl der Phasen gruppiert. Siehe Abbildung.
- Jede Phase besitzt eine maximale elektrische Last.
- Mit dieser Funktion wird die Leistung zwischen den einzelnen, an dieselbe Phase angeschlossenen Kochzonen aufgeteilt.
- Die Funktion wird eingeschaltet, wenn die Last der Kochzonen, die an eine Phase angeschlossen sind, überschritten wird.
- Mit dieser Funktion wird die Leistung zwischen den anderen, an dieselbe Phase angeschlossenen Kochzonen verringert.
- Die Anzeige der reduzierten Kochzone wechselt zwischen den beiden Kochstufen.



7. KOCHFELD – TIPPS UND HINWEISE

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 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 Mindestdurchmesser gelangt nur ein Teil der von der Kochzone erzeugten Hitze.

7.2 Min. Kochgeschirrdurchmesser

Kochzone	Min. Kochgeschirrdurchmesser (mm)
Hinten links	110
Hinten rechts	90
Vorne rechts	100
Vorne links	90

7.3 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.

7.4 Anwendungsbeispiele für das Garen

Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und dem Energieverbrauch der Kochzone ist nicht linear. Bei einer höheren Kochstufe steigt der Energieverbrauch der Kochzone nicht proportional an. Das bedeutet, dass die 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.

Kochstufe	Verwendung:	Dauer (Min.)	Hinweise
2 - 3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren.
3 - 4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben.
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.
6 - 7	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts.	Nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
7 - 8	Braten bei starker Hitze: Rösti, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
9	Aufkochen von Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		
P	Aufkochen großer Mengen Wasser. Die Power-Funktion wird eingeschaltet.		

8. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 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.

8.2 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.

9. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 Ein- und Ausschalten des Geräts

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

- Die Lampe leuchtet, während das Gerät in Betrieb ist.
- Das Symbol zeigt an, ob der Knopf eine der Kochzonen, die Ofenfunktionen oder die Temperatur regelt.
- Die Kontrolllampe leuchtet während der Aufheizphase des Backofens auf.

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Ofenfunktion.
2. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf auf die gewünschte Temperatur.
3. Zum Ausschalten des Geräts drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf auf Aus.

9.2 Sicherheitsthermostat

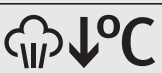
Ein unsachgemäßer Gebrauch des Geräts oder defekte Bestandteile können zu einer gefährlichen Überhitzung führen. Um dies zu verhindern, ist der Backofen mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der die Stromzufuhr unterbrechen kann. Die Wiedereinschaltung des Backofens erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

9.3 Kühlgebläse

Wenn 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.

9.4 Ofenfunktionen

Symbol	Ofenfunktionen	Anwendung
0	Stellung Aus	Der Backofen ist ausgeschaltet.
	Backofenbeleuchtung	Zum Einschalten der Backofenlampe ohne Garfunktion.
°C +	Backen mit Dampf	Zum Hinzufügen von Feuchtigkeit beim Garen. Für die richtige Farbe und eine knusprige Kruste beim Backen. Für saftigere Speisen beim Aufwärmen. Zum Einkochen von Früchten und Gemüse.

Symbol	Ofenfunktionen	Anwendung
	Heißluft bei niedriger Temperatur	Zum Zubereiten von zarten, saftigen Braten und zum Dörren von Früchten und Gemüse.
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden.
	Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
	Grillstufe 2	Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.
	Heißluftgrillen	Zum Braten größerer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Zum Gratinieren und Überbacken.
	Umluft	Zum Braten oder zum Braten und Backen von Speisen mit derselben Gartemperatur auf mehreren Ebenen gleichzeitig, ohne dass es zu einer Aromaübertragung kommt.
	Feuchte Heißluft	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. Allgemeine Empfehlungen zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Backofen - Energie sparen. Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß EN 60350-1 verwendet.
	Heißluft	Zum Backen auf bis zu 2 Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren.Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Temperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
	Auftauen	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt ab von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte.

9.5 Einschalten der Funktion: Backen mit Dampf

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

WARNUNG!
Verbrennungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

Wasserdampf kann Verbrennungen verursachen:

- Öffnen Sie nicht die Gerätetür, wenn folgende Funktion in Betrieb ist: Backen mit Dampf.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig nach dem Programm Backen mit Dampf.

Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise".

1. Öffnen Sie die Backofentür.
2. Füllen Sie die Garraumvertiefung mit Leitungswasser.
   Die maximale Kapazität der Garraumvertiefung beträgt 250 ml. Füllen Sie die Garraumvertiefung nur bei kaltem Backofen mit Wasser.
3. Aktivieren Sie die Funktion Backen mit Dampf .
4. Drücken Sie die Taste Plus Dampf .
   Die Taste Plus Dampf kann nur zusammen mit der folgenden Funktion verwendet werden: Backen mit Dampf.

Die Kontrolllampe leuchtet auf.

5. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf auf die gewünschte Temperatur.
6. Stellen Sie die Speisen in das Gerät und schließen Sie die Backofentür.

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

7. Zum Ausschalten des Geräts drücken Sie die Taste Plus Dampf , und drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf auf Aus.

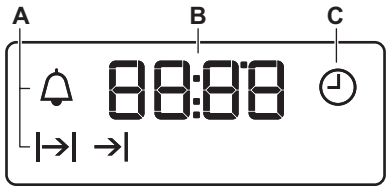
Die Kontrolllampe der Taste Plus Dampf erlischt.

8. Entfernen Sie das Wasser aus der Garraumvertiefung.

WARNUNG!
Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das verbleibende Wasser aus der Garraumvertiefung entfernen.

10. BACKOFEN - UHRFUNKTIONEN

10.1 Display



A. Funktionsanzeigen
B. Zeitanzeige
C. Funktionsanzeige

10.2 Tasten

Taste	Funktion	Beschreibung
—	MINUS	Einstellen der Zeit.
⏲	UHR	Einstellen einer Uhrfunktion.
+	PLUS	Einstellen der Zeit.
	Plus Dampf	Einschalten der Funktion: Backen mit Dampf.

10.3 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.
🔔	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.

10.4 Einstellen der DAUER

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur ein.
2. Drücken Sie ⏲ wiederholt, bis |→| anfängt zu blinken.
3. Die DAUER wird mit + oder — eingestellt.

Im Display erscheint |→|.

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

10.5 Einstellen von ENDE

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur ein.
2. Drücken Sie ⏲ wiederholt, bis →| anfängt zu blinken.
3. Die Zeit wird mit + oder — eingestellt.

Im Display erscheint →|.

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

10.6 Einstellen der ZEITVORWAHL

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur ein.
2. Drücken Sie ⏲ wiederholt, bis |→| 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.

10.7 Einstellen des KURZZEIT-WECKERS

1. Drücken Sie ⏲ wiederholt, bis 🔔 anfängt zu blinken.
2. Drücken Sie + oder −, um die gewünschte Zeit einzustellen.

Der Kurzzeit-Wecker wird automatisch nach fünf Sekunden eingeschaltet.

3. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal abzustellen.
4. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf in die Position Aus.

10.8 Ausschalten der Uhrfunktionen

1. Drücken Sie ⏲ wiederholt, bis die Anzeige für die gewünschte Funktion blinkt.
2. Halten Sie − gedrückt.

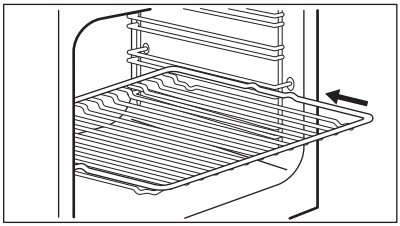
Nach einigen Sekunden wird die Uhrfunktion ausgeschaltet.

11. BACKOFEN - VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

⚠ **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Einsetzen des Zubehörs

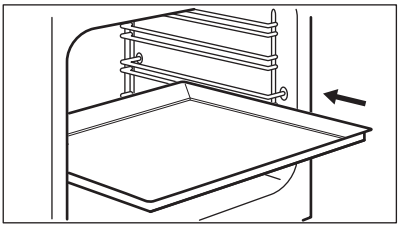
Kombirost:



Platzieren Sie den Rost zwischen den Führungsstäben der Einhängegitter.

Backblech:

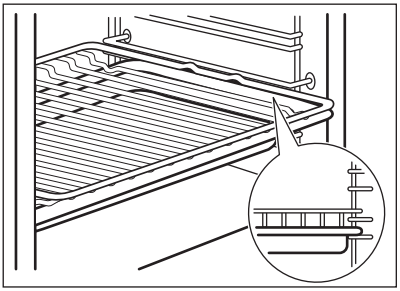
ⓘ Schieben Sie das Backblech nicht ganz bis an die Rückwand des Garraums. Dies würde verhindern, dass die Wärme um das Backblech zirkuliert. Die Speisen könnten besonders im hinteren Teil des Backblechs anbrennen.



Schieben Sie das Backblech oder tiefe Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter. Achten Sie darauf, dass es nicht die Rückwand des Backofens berührt.

Kombirost und tiefes Blech zusammen:

Schieben Sie das tiefe Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und den Kombirost auf die Führungsstäbe darüber.

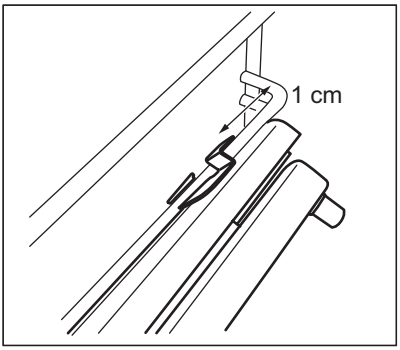


11.2 Teleskopauszüge

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

Einsetzen der Teleskopauszüge

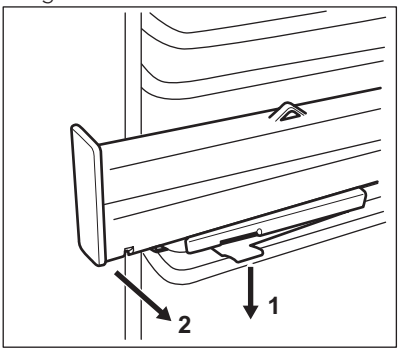
1. Drehen Sie den Teleskopauszug um ca. 90°.
2. Schieben Sie die Arretierung am hinteren Teil des Teleskopauszugs in ein Einhängegitter. Achten Sie darauf, den Auszug in die richtige Seite des Backofens einzusetzen.



3. Drehen Sie den Auszug in die richtige Position. Das Anschlagstück, das sich an einem Ende des Auszugs befindet, muss nach oben weisen.
4. Drücken Sie den Auszug bis zum Anschlag in den Backofen.
5. Drücken Sie das vordere Ende des Teleskopauszugs gegen das Einhängegitter. Die Arretierung am vorderen Ende muss hörbar einrasten.
6. Führen Sie die gleichen Schritte zum Einsetzen des zweiten Teleskopauszugs durch. Vergewissern Sie sich, dass die Teleskopauszüge auf beiden Seiten in dieselbe Ebene eingesetzt sind.

Entfernen der Teleskopauszüge

1. Halten Sie die Arretierung am vorderen Ende des Teleskopauszugs gedrückt.



2. Ziehen Sie das vordere Ende des Auszugs aus dem Einhängegitter.
3. Drehen Sie den Teleskopauszug um ca. 90°.

4. Ziehen Sie das hintere Ende des Auszugs aus dem Einhängegitter.
5. Führen Sie die gleichen Schritte zur Entnahme des zweiten Teleskopauszugs durch.

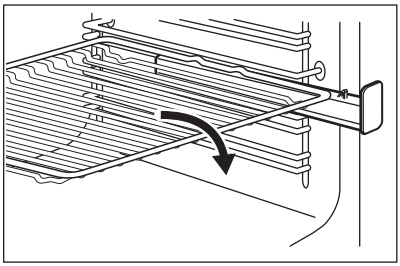
11.3 Teleskopauszüge – Einsetzen des Zubehörs

Die Teleskopauszüge erleichtern das Einsetzen und Herausnehmen der Roste.

VORSICHT!
Reinigen Sie die Teleskopauszüge nicht im Geschirrspüler. Ölen oder fetten Sie die Teleskopauszüge nicht.

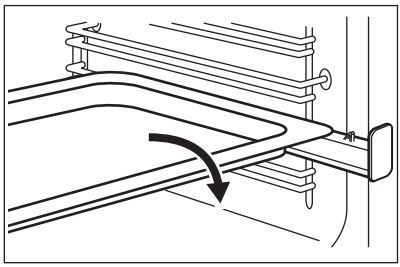
VORSICHT!
Achten Sie darauf, die Teleskopauszüge ganz in den Backofen zu schieben, bevor Sie die Backofentür schließen.

Kombirost:



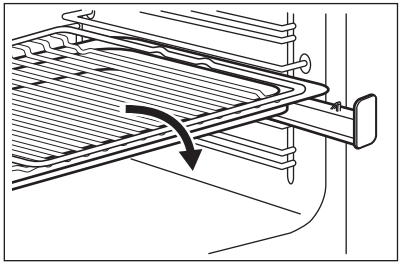
Tiefes Blech:

Setzen Sie das tiefe Blech auf die Teleskopauszüge.



Kombirost und tiefes Blech zusammen:

Setzen Sie den Kombirost und das tiefe Blech zusammen auf die Teleskopauszüge.



12. BACKOFEN – HINWEISE UND TIPPS

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

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

12.1 Allgemeine Informationen

- Das Gerät hat vier Einschubebenen. Die Einschubebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.
- Das Gerät ist mit einem exklusiven Umluft- und Dampfsystem zur Regelung der Luftzirkulation und des Dampfkreislaufs ausgerüstet. Das Garen mit Dampf macht Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. Gardauer und Energieverbrauch werden dabei auf ein Minimum reduziert.

- Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glastüren niederschlagen. Das ist normal. Stehen Sie beim Öffnen der Tür während des Betriebs stets in sicherer Entfernung zum Gerät. Um die Kondensation zu reduzieren, heizen Sie das Gerät immer 10 Minuten vor dem Garen vor.
- Wischen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit einem Tuch trocken.
- Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden und bedecken Sie das Kochgeschirr nicht mit Aluminiumfolie. Dies könnte das Garergebnis beeinträchtigen und die Emailbeschichtung beschädigen.

12.2 Backen

- Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früherer Backofen. Passen Sie Ihre normalen Einstellungen wie Temperatur, Garzeiten und die Einschubebene an die Werte in den Tabellen an.
- Stellen Sie bei der ersten Zubereitung die niedrigere Temperatur ein.
- Finden Sie für ein spezielles Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept.
- Sie können die Backzeit um 10 – 15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.
- Kuchen und kleine Backwaren mit verschiedenen Höhen bräunen zunächst nicht immer gleichmäßig. Ändern Sie in solchen Fällen nicht die Temperatureinstellung. Im Verlauf des Backens gleichen sich die Unterschiede wieder aus.
- Die Backbleche im Ofen können sich beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

12.3 Backen von Kuchen

- Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.
- Wenn Sie zwei Backbleche gleichzeitig nutzen, lassen Sie eine Ebene dazwischen frei.

12.4 Garen von Fleisch und Fisch

- Setzen Sie beim Garen von Speisen mit hohem Fettgehalt ein tiefes Blech ein, damit keine hartnäckigen Flecken im Backofen verbleiben.
- Das Fleisch vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten ruhen lassen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft.
- Um die Rauchentwicklung beim Braten zu vermindern, geben Sie etwas Wasser in das tiefe Blech. Um die Kondensierung des Rauchs zu vermeiden, geben Sie jedes Mal, wenn das Wasser verdampft ist, erneut Wasser in das tiefe Blech.

12.5 Garzeiten

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

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

12.6 Backen mit Dampf +

Füllen Sie die Garraumvertiefung nur bei kaltem Backofen und vor dem Vorheizen mit Wasser.

Siehe „Einschalten der Funktion Backen mit Dampf"

Backwaren

Gargut	Wassermenge in der Vertiefung (ml)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Zubehör
Weißbrot[1)]	100	180	35 - 40	2	Verwenden Sie das Backblech.
Brötchen[1)]	100	200	20 - 25	2	Verwenden Sie das Backblech.
Hausgemachte Pizza[1)]	100	230	10 - 20	1	Verwenden Sie das Backblech.
Focaccia [1)]	100	190 - 210	20 - 25	1	Verwenden Sie das Backblech.
Plätzchen, Scones, Croissant[1)]	100	150 - 180	10 - 20	2	Verwenden Sie das Backblech.
Pflaumenkuchen, Apfelkuchen, Zimtschnecken[1)]	100	180	20	2	Verwenden Sie eine Kuchenform.

[1)] Den leeren Backofen 5 Minuten vorheizen.

Gefroren in den Backofen geben

Gargut	Wassermenge in der Vertiefung (ml)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Zubehör
Pizza, gefroren[1)]	150	200 - 210	10 - 20	2	Verwenden Sie den Kombirost.
Croissant, gefroren[1)]	150	160 - 170	25 - 30	2	Verwenden Sie das Backblech.

[1)] Den leeren Backofen 10 Minuten vorheizen.

Speisen aufwärmen

Gargut	Wassermenge in der Vertiefung (ml)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Zubehör
Weißbrot	100	110	15 - 25	2	Verwenden Sie das Backblech.

Gargut	Wassermenge in der Vertiefung (ml)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Zubehör
Brötchen	100	110	10 - 20	2	Verwenden Sie das Backblech.
Hausgemachte Pizza	100	110	15 - 25	2	Verwenden Sie das Backblech.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Verwenden Sie das Backblech.
Gemüse	100	110	15 - 25	2	Verwenden Sie das Backblech.
Reis	100	110	15 - 25	2	Verwenden Sie das Backblech.
Nudeln	100	110	15 - 25	2	Verwenden Sie das Backblech.
Fleisch	100	110	15 - 25	2	Verwenden Sie das Backblech.

Braten

Gargut	Wassermenge in der Vertiefung (ml)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Zubehör
Schweinebraten	200	180	65 - 80	2	Verwenden Sie den Kombirost und ein Backblech.
Roastbeef	200	200	50 - 60	2	Verwenden Sie den Kombirost und ein Backblech.
Hähnchen	200	210	60 - 80	2	Verwenden Sie den Kombirost und ein Backblech.
Putenbraten	200	200	70 - 90	2	Verwenden Sie den Kombirost und ein Backblech.

12.7 Einkochen

WARNUNG!
Verbrennungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Größe.
- Stellen Sie nicht mehr als sechs 1/2 Liter fassende Einweckgläser auf das Backblech.
- Füllen Sie die Gläser gleichmäßig und lassen Sie 1 cm oben in jedem Glas frei. Lassen Sie die Deckel auf den Gläsern ohne sie hermetisch zu schließen.
- Die Gläser dürfen sich nicht berühren.
- Geben Sie 1/2 Liter Wasser in das Backblech und 1/4 Liter Wasser in die Garraumvertiefung, um eine ausreichende Feuchtigkeit im Ofen zu erzielen.
- Wählen Sie die Funktion Backen mit Dampf und stellen Sie die richtige Temperatur ein, siehe Tabelle unten.
- Die Gläser können erst hermetisch geschlossen werden, wenn die Funktion ausgeschaltet ist.

Beerenobst

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Zubehör
Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren	160	25 - 30	1	Verwenden Sie das Backblech.

Steinobst

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Zubehör
Birnen/Quitten/Zwetschgen	160	35 - 40	1	Verwenden Sie das Backblech.

Weichgemüse

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Zubehör
Zucchini/Auberginen/Zwiebel/Tomaten	160	30 - 35	1	Verwenden Sie das Backblech.

Eingelegtes Gemüse

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Zubehör
Karotten/Gurken/Rüben/Sellerie	160	35 - 45	1	Verwenden Sie das Backblech.

12.8 Heißluft bei niedriger Temperatur

Dörren

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Ebene	
			1 Ebene	2 Ebenen
Gemüse				
Bohnen	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
In Stücke geschnittene Paprika	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Suppengemüse	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
In Stücke geschnittene Pilze	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Kräuter	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
Obst				
Pflaumenhälften	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Aprikosenhälften	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Apfelscheiben	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Birnenscheiben	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

Bio-Garen

Gargut	Menge (kg)	Anbratzeit pro Seite (Min.)	Temperatur (°C)	Ebene	Dauer (Min.)
Rind					
Filet, rosa	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 90
Roastbeef, rosa	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	160 - 200
Kalb					
Filet, rosa	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	50 - 90
Lendenstück	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Kalbsbraten, rosa	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Schwein					
Filet, rosa	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Lendenstück	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Schweinebraten, rosa	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

12.9 Ober-/Unterhitze

Backen

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Flacher Kuchen	160 - 170	25 - 35	2
Hefekuchen mit Äpfeln	170 - 190	45 - 55	3
Kuchen in der Fettpfanne	170 - 180	35 - 45	2
Streuselkuchen	170 - 190	50 - 60	3
Käsekuchen	170 - 190	60 - 70	2
Bauernbrot	190 - 210	50 - 60	2
Rumänischer Biskuitkuchen	165 - 175	35 - 45	2
Rumänischer Biskuitkuchen auf traditionelle Art	165 - 175	35 - 45	2
Hefebrötchen	180 - 200	15 - 25	2
Biskuitrolle	150 - 170	15 - 25	2
Quiche Lorraine	215 - 225	45 - 55	2

Braten

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hähnchenhälfte	210 - 230	35 - 50	2
Schweineschnitzel	190 - 210	30 - 35	3
Fisch	200 - 220	40 - 70	2

12.10 Grillstufe 2

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hähnchenhälfte	230	50 - 60	2
Schweineschnitzel	230	40 - 50	3
Grillspeck	250	17 - 25	2
Würste	250	20 - 30	2
Beefsteak: rosa	230	25 - 35	2

12.11 Heißluftgrillen

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hähnchenhälfte	200	50 - 60	2

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hähnchen	250	55 - 60	2
Hähnchenflügel	230	30 - 40	2
Schweineschnitzel	230	40 - 50	2
Beefsteak: durch	250	35 - 40	2

12.12 Umluft

Backen

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Gefüllter Hefekuchen	150 - 160	20 - 30	2
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	170 - 190	30 - 40	2
Schweizer Apfelkuchen	180 - 200	35 - 45	2
Stollen	150 - 160	40 - 50	2
Sandkuchen	170 - 190	50 - 60	2
Baiser	110 - 120	30 - 40	2
Kartoffelgratin	180 - 200	40 - 50	2
Lasagne	170 - 190	30 - 50	2
Makkaroni	170 - 190	50 - 60	2
Pizza	190 - 200	25 - 35	2

Braten

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hähnchen, ganz	200 - 220	55 - 65	2
Schweinebraten	170 - 180	45 - 50	2

12.13 Feuchte Heißluft

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Zubehör
Brot und Pizza				
Rosinenbrötchen	190	25 - 30	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne
Brot/Brötchen	200	40 - 45	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Zubehör
Pizza, gefroren, 350 g	190	25 - 35	2	Kombirost
Kuchen auf dem Backblech				
Biskuitrolle	180	20 - 30	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne
Brownie	180	35 - 45	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne
Kuchen in Form				
Soufflé	210	35 - 45	2	Sechs Keramikförmchen auf Kombirost
Biskuitboden	180	25 - 35	2	Biskuitform auf Kombirost
Biskuit	150	35 - 45	2	Kuchenform auf Kombirost
Fisch				
Fisch in Beuteln, 300 g	180	25 - 35	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne
Fisch, 200 g	180	25 - 35	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne
Fischfilet, 300 g	180	30 - 40	2	Pizzapfanne auf Kombirost
Fleisch				
Fleisch im Beutel, 250 g	200	35 - 45	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne
Fleischspieße, 500 g	200	30 - 40	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne
Kleine Backwaren				
Plätzchen	170	25 - 35	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne
Makronen	170	40 - 50	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne
Muffins	180	30 - 40	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne
Cracker, pikant	160	25 - 35	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne
Mürbeteiggebäck	140	25 - 35	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Zubehör
Tartelettes	170	20 - 30	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne
Vegetarisch				
Gemischtes Gemüse im Beutel, 400 g	200	20 - 30	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne
Omelett	200	30 - 40	2	Pizzapfanne auf Kombirost
Gemüse auf Backblech, 700 g	190	25 - 35	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne

12.14 Heißluft

Backen

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Flacher Kuchen	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Hefebrötchen	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Baiser	100 - 120	55 - 65	1 + 3
Butterkuchen	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Pizza	200 - 220	35 - 45	1 + 3

12.15 Informationen für Prüfinstitute

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Zubehör	Ebene	Dauer (Min.)
Törtchen (16 Stück pro Blech)	Ober-/Unterhitze	160	Backblech	3	20 - 30
Törtchen (16 Stück pro Blech)	Umluft	150	Backblech	3	20 - 30
Törtchen (16 Stück pro Blech)	Heißluft	160	Backblech	1 + 3	30 - 40
Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Ober-/Unterhitze	190	Gitterablage	1	65 - 75
Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Umluft	180	Gitterablage	2	70 - 80

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Zubehör	Ebene	Dauer (Min.)
Biskuit (fettfrei)	Ober-/Unterhitze	180	Gitterablage	2	20 - 30
Biskuit (fettfrei)	Umluft	160	Gitterablage	2	25 - 35
Biskuit (fettfrei)	Heißluft	170	Gitterablage	1 + 3	30 - 40
Mürbeteiggebäck/ Feingebäck	Ober-/Unterhitze	140	Backblech	3	15 - 30
Mürbeteiggebäck/ Feingebäck	Umluft	140	Backblech	3	20 - 30
Mürbeteiggebäck/ Feingebäck	Heißluft	140	Backblech	1 + 3	15 - 30
Toast	Grillstufe 2	250	Gitterablage	3	5 - 10
Hamburger aus Rindfleisch	Heißluftgrillen	250	Kombirost oder Brat- und Fettpfanne	3	15 - 20 auf der 1. Seite; 10 -15 auf der 2. Seite

13. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

13.1 Hinweise zur Reinigung

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem geeigneten Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen. Bei der Brat- und Fettpfanne ist das Risiko besonders hoch.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an.
- Zubehörteile mit Antihaftbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihaftbeschichtung beschädigt werden.

13.2 Geräte mit Edelstahl- oder Aluminiumfront:

Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.
Verwenden Sie keine Stahlwolle, Säuren oder Scheuermittel, da diese die Oberflächen beschädigen können. Reinigen Sie das Bedienfeld auf gleiche Weise.

13.3 Reinigen der Garraumvertiefung

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

Wir empfehlen einen Reinigungsvorgang nach 5 - 10 Garvorgängen mit folgender Funktion: Backen mit Dampf.

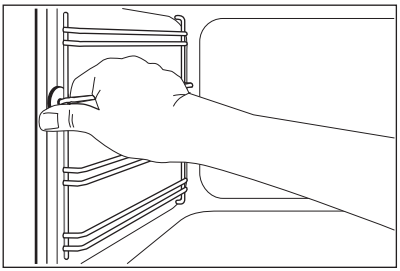
1. Geben Sie 250 ml Weißweinessig in die Garraumvertiefung im Boden des Backofens.
   Benutzen Sie einen höchstens 6 %-igen Weißweinessig ohne Kräuter.
2. Lassen Sie den Weißweinessig bei Umgebungstemperatur 30 Minuten lang verdampfen, damit die Kalkrückstände entfernt werden.
3. Reinigen Sie die Vertiefung mit warmem Wasser und einem weichen Tuch.

13.4 Entfernen der Einhängegitter

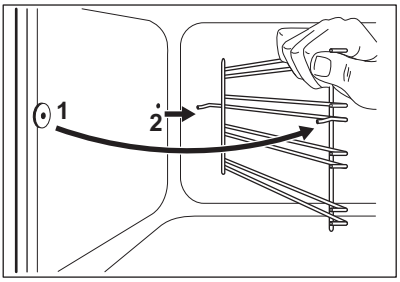
Nehmen Sie die Einhängegitter.

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.

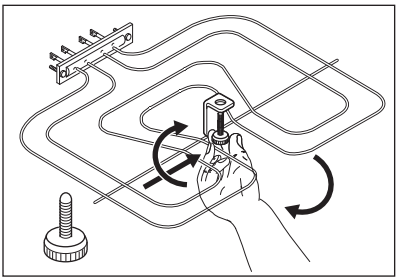
13.5 Backofendecke

WARNUNG!
Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie das Heizelement entfernen. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr.

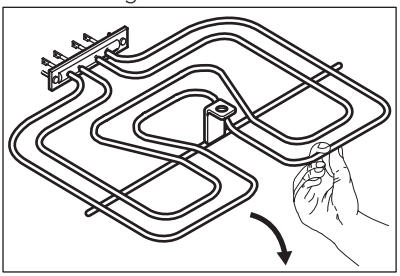
Entfernen Sie die Einhängegitter.

Sie können das Heizelement herausnehmen, um die Backofendecke leichter reinigen zu können.

1. Lösen Sie die Befestigungsschraube des Heizelements. Wenn Sie das Heizelement zum ersten Mal herausnehmen, benutzen Sie zum Lösen der Schraube einen Schraubendreher.



2. Ziehen Sie das Heizelement vorsichtig nach unten.



3. Reinigen Sie die Backofendecke mit einem weichen Tuch, warmem Wasser und einem Reinigungsmittel, und lassen Sie sie trocknen.

Führen Sie zum Befestigen des Heizelements die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Setzen Sie die Einhängegitter wieder ein.

WARNUNG!
Vergewissern Sie sich, dass das Heizelement ordnungsgemäß eingesetzt ist und nicht herunterfallen kann.

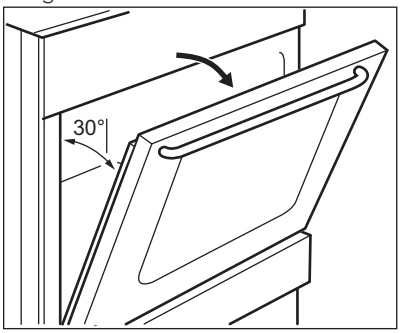
13.6 Abnehmen und Montieren der Glasscheiben

Die inneren Glasscheiben können zur Reinigung entnommen werden. Die Anzahl der Glasscheiben variiert je nach Modell.

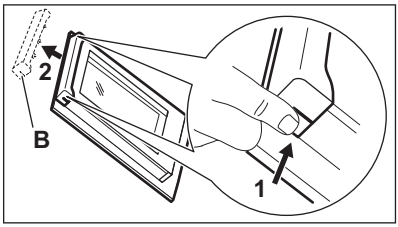
WARNUNG!
Lassen Sie die Backofentür während der Reinigung leicht geöffnet. Öffnen Sie sie ganz, könnte sie aus Versehen schließen und Schäden verursachen.

WARNUNG!
Verwenden Sie das Gerät nicht ohne die Glasscheiben.

1. Öffnen Sie die Tür bis zu einem Winkel von ca. 30°. Die Tür bleibt in ihrer Position stehen, wenn sie leicht geöffnet ist.



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



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

WARNUNG!
Wenn Sie die Glasscheiben aus der Backofentür nehmen, versucht die Tür sich zu schließen.

4. Halten Sie die Oberkante der Türglasscheiben und ziehen Sie sie eine nach der anderen nach oben.

5. Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig ab.

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

VORSICHT!
Der Aufdruck auf der inneren Glasscheibe muss zur Innenseite der Tür zeigen.

VORSICHT!
Stellen Sie nach dem Einsetzen sicher, dass sich der Glasscheibenrahmen der Scheibe mit einem Aufdruck nicht rau anfühlt.

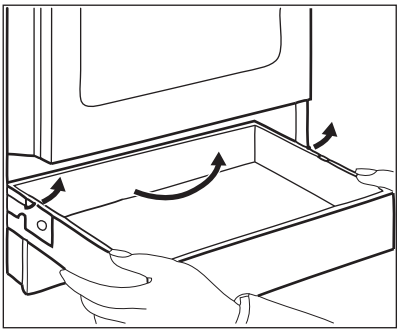
VORSICHT!
Achten Sie darauf, die innere Glasscheibe in die entsprechenden Aufnahmen einzusetzen.

13.7 Herausnehmen der Schublade

WARNUNG!
Bewahren Sie keine entflammbaren Materialien wie Reinigungsmaterial, Plastiktüten, Ofenhandschuhe, Papier oder Reinigungssprays usw. in der Schublade auf. Diese Schublade kann heiß werden, wenn der Backofen in Betrieb ist. Es besteht Brandgefahr.

Die Schublade unterhalb des Backofens lässt sich zur leichteren Reinigung herausnehmen.

1. Ziehen Sie die Schublade bis zum Anschlag heraus.



2. Heben Sie die Schublade langsam an.
3. Ziehen Sie die Schublade vollständig heraus.

Um die Schublade wieder einzusetzen, führen Sie die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

13.8 Austauschen der Lampe

Legen Sie ein Tuch unten in den Garraum des Geräts. Auf diese Weise schützen Sie die Glasabdeckung der Backofenlampe und den Innenraum des Backofens.

WARNUNG!
Stromschlaggefahr! Schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie die Lampe austauschen. Die Lampe und die Glasabdeckung der Lampe können heiß werden.

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.

Rückwandlampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn, und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Tauschen Sie die Lampe gegen eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe aus.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

14. FEHLERSUCHE

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

14.1 Was tun, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
	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.
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein.
	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Wischen Sie das Bedienfeld ab.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war.	War die Kochzone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
Die Ankochautomatik startet nicht.	Die Kochzone ist heiß.	Lassen Sie die Kochzone lange genug abkühlen.
	Die höchste Kochstufe ist eingestellt.	Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Funktion.
Die Kochstufe schaltet zwischen zwei Kochstufen hin und her.	Die Power-Management-Funktion ist eingeschaltet.	Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch".
[-] leuchtet auf.	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst.	Schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.
[F] leuchtet auf.	Es wurde kein Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt.	Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Benutzen Sie geeignetes Kochgeschirr. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen.
E4 leuchtet auf.	Im Kochfeld ist ein Fehler aufgetreten, da ein Kochgeschirr leer gekocht ist. Die Abschaltautomatik und der Überhitzungsschutz für die Zonen sind aktiviert.	Schalten Sie das Kochfeld aus. Entfernen Sie das heiße Kochgeschirr. Schalten Sie die Kochzone nach etwa 30 Sekunden wieder ein. War das Kochgeschirr die Ursache des Problems, erlischt die Fehlermeldung. Die Restwärmeanzeige leuchtet eventuell weiter. Lassen Sie das Kochgeschirr lange genug abkühlen. Prüfen Sie, ob das Kochgeschirr mit dem Kochfeld kompatibel ist. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.
Der Backofen heizt nicht.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
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.
Die Zubereitung der Gerichte dauert zu lange oder sie garen zu schnell.	Die Temperatur ist zu niedrig oder zu hoch.	Passen Sie ggf. die Temperatur an. Folgen Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten.	Schalten Sie das Gerät über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Das Display zeigt „12.00“ an.	Es gab einen Stromausfall.	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.
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).
Bei der folgenden Funktion ist die Garleistung nicht zufriedenstellend: Backen mit Dampf.	Sie haben die Funktion Backen mit Dampf nicht eingeschaltet.	Siehe „Einschalten der Funktion Backen mit Dampf".
	Sie haben die Garraumvertiefung nicht mit Wasser gefüllt.	Siehe „Einschalten der Funktion Backen mit Dampf".
	Sie haben die Funktion Backen mit Dampf nicht richtig mit der Plus Dampf-Taste eingeschaltet.	Siehe „Einschalten der Funktion Backen mit Dampf".
Sie möchten die Funktion Heißluft bei niedriger Temperatur einschalten, aber die Kontrolllampe der Taste Plus Dampf leuchtet.	Die Funktion Backen mit Dampf ist eingeschaltet.	Drücken Sie die Taste Plus Dampf, um die Funktion Backen mit Dampf auszuschalten.
Das Wasser in der Garraumvertiefung kocht nicht.	Die Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Temperatur auf mindestens 110 °C ein. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.
Das Wasser tritt aus der Garraumvertiefung aus.	Es befindet sich zu viel Wasser in der Garraumvertiefung.	Schalten Sie den Backofen aus und achten Sie darauf, dass das Gerät abgekühlt ist. Nehmen Sie das Wasser mit einem Schwamm oder Tuch auf. Füllen Sie die korrekte Wassermenge in die Garraumvertiefung. Siehe entsprechenden Vorgang.

14.2 Servicedaten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an den 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.)	.....

15. ENERGIEEFFIZIENZ

15.1 Produktinformationen für Kochfelder gemäß EU 66/2014

Modellidentifikation	CIB56400BW CIB56400BX	
Kochfeldtyp	Kochfeld eines freistehenden Herds	
Anzahl der Kochzonen	4	
Heiztechnologie	Induktion	
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Hinten links Hinten rechts Vorne rechts Vorne links	21,0 cm 14,0 cm 18,0 cm 14,0 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Hinten links Hinten rechts Vorne rechts Vorne links	162,7 Wh/kg 176,7 Wh/kg 170,7 Wh/kg 176,7 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)		171,7 Wh/kg

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

15.2 Kochfeld - 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.

15.3 Produktdatenblatt und Backofeninformationen gemäß EU 65-66/2014

Herstellername	AEG	
Modellidentifikation	CIB56400BW CIB56400BX	
Energieeffizienzindex	94,9	
Energieeffizienzklasse	A	
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/ Unterhitze	0,84 kWh/Programm	
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Umluft	0,75 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Fassungsvermögen	58 l	
Backofentyp	Backofen in einem freistehenden Herd	
Gewicht	CIB56400BW	48.0 kg
	CIB56400BX	49.0 kg

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

15.4 Backofen - Energie sparen

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

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.

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen

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

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.

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. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Backofen – Täglicher Gebrauch", Ofenfunktionen.

16. 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



867342987-A-402018

CE

AEG