



43036IW-MN

EN User manual
DE Benutzerinformation

2
40



 **AEG**
perfekt in form und funktion

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS	4
3. PRODUCT DESCRIPTION	7
4. BEFORE FIRST USE	8
5. HOB - DAILY USE	9
6. HOB - HELPFUL HINTS AND TIPS	14
7. HOB - CARE AND CLEANING	15
8. OVEN - DAILY USE	15
9. OVEN - CLOCK FUNCTIONS	21
10. OVEN - HELPFUL HINTS AND TIPS	21
11. OVEN - CARE AND CLEANING	32
12. WHAT TO DO IF.....	35
13. INSTALLATION	37

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



Register your product for better service:
www.aeg.com/productregistration



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.aeg.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.
When contacting Service, ensure that you have the following data available.
The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.



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 if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety



WARNING!

Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- 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 are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance. Children under 3 years must not be left unsupervised in the vicinity of the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- 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, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

1.2 General Safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Do not touch the heating elements.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- 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.
- Do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- 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 harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Only use the core temperature sensor recommended for this appliance.
- Be careful, when you touch the storage drawer. It can get hot.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- If the glass ceramic surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- 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.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.
- Do not install the appliance on a platform.
- 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.



WARNING!

Make sure to install a stabilizing means in order to prevent tipping of the appliance. Refer to Installation chapter.

Electrical connection



WARNING!

Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Always use a correctly installed shock-proof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.

- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- Do not let mains cables to come in touch with the appliance door, specially when the door is hot.
- 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.

2.2 Use



WARNING!

Risk of injury, burns or electric shock.

- 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.
- Deactivate the appliance after each use.
- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.

- Be careful, when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use an external timer or a separate remote-control system to operate the appliance.
- Always keep the appliance door closed when the appliance is in operation.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They become hot.
- Set the cooking zone to "off" after use.
- 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.



WARNING!

Risk of fire or 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.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not try to extinguish a fire with water. Disconnect the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.



WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - Do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - Do not put aluminium foil directly on the bottom of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance. It is not a defect in the sense of the warranty law.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Do not keep hot cookware on the control panel.
- 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 ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

2.3 Care and Cleaning



WARNING!

Risk of injury, fire or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.

- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Service.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Remaining fat or food in the appliance can cause fire.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

2.4 Internal light

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance, is only for

household appliances. Do not use it for house lighting.



WARNING!

Risk of electrical shock.

- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

2.5 Disposal



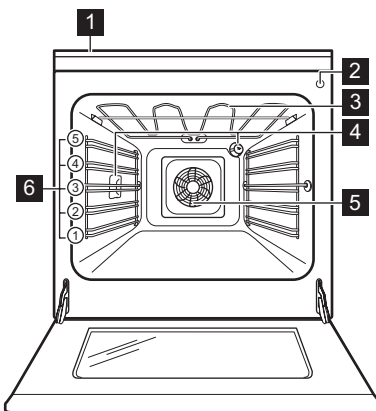
WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.
- Remove the door catch to prevent children and pets to get closed in the appliance.

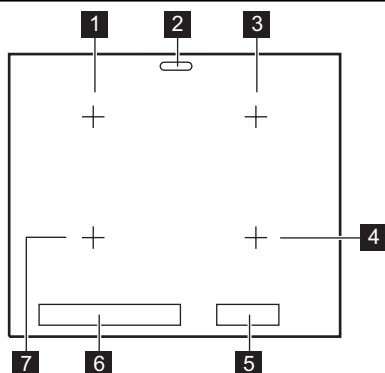
3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



- | | |
|--|--------------------------------|
| <div style="background-color: black; color: white; padding: 2px 5px; display: inline-block;">1</div> | Hob |
| <div style="background-color: black; color: white; padding: 2px 5px; display: inline-block;">2</div> | Core temperature sensor socket |
| <div style="background-color: black; color: white; padding: 2px 5px; display: inline-block;">3</div> | Grill |
| <div style="background-color: black; color: white; padding: 2px 5px; display: inline-block;">4</div> | Oven lamp |
| <div style="background-color: black; color: white; padding: 2px 5px; display: inline-block;">5</div> | Fan and heating element |
| <div style="background-color: black; color: white; padding: 2px 5px; display: inline-block;">6</div> | Shelf positions |

3.2 Cooking surface layout



- 1** Induction cooking zone 2300 W, with the Power function 3200 W
- 2** Steam outlet
- 3** Induction cooking zone 2300 W, with the Power function 3200 W
- 4** Induction cooking zone 2300 W, with Power function 3200 W
- 5** Oven control panel
- 6** Hob control panel
- 7** Induction cooking zone 2300 W, with the Power function 3200 W

3.3 Accessories

- **Oven shelf**
For cookware, cake tins, roasts.
- **Flat baking tray**
For cakes and biscuits.
- **Deep roasting pan**
To bake and roast or as a pan to collect fat.
- **Removable telescopic runners**

To put shelves or trays on them.

- **Core Temperature Sensor**

To measure how far the food is cooked.

- **Storage drawer**

Below the oven cavity is the storage drawer.



To open the drawer, push the drawer. The drawer comes out.

4. BEFORE FIRST USE



WARNING!

Refer to the Safety chapters.

4.1 Initial Cleaning

- Remove all accessories and removable shelf supports (if applicable).
- Clean the appliance before first use.

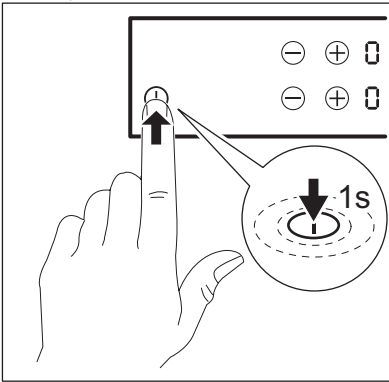


Refer to the chapter "Care and cleaning".

4.2 Sensor field



Touch and hold for minimum 1 second the sensor field on the control panel to operate the appliance.



4.3 Setting the time



You must set the time before you operate the oven.

When you connect the appliance to the electrical supply or after a power cut, the indicator for the Time function flashes. Press the + or - button to set the correct time.

After approximately five seconds, the flashing stops and the display shows the time of day you set.



You can only change the time

if :

- The child safety device is not on.
- None of the clock functions Duration |→| or End →| is set.
- No oven function is set.

4.4 Preheating

Preheat the empty appliance to burn off the remaining grease.

1. Set the function and the maximum temperature.
2. Let the appliance operate for one hour.
3. Set the function and the maximum temperature.
4. Let the appliance operate for ten minutes.
5. Set the function and the maximum temperature.
6. Let the appliance operate for ten minutes.

Accessories can become hotter than usually. The appliance can emit an odour and smoke. This is normal. Make sure that the airflow is sufficient.

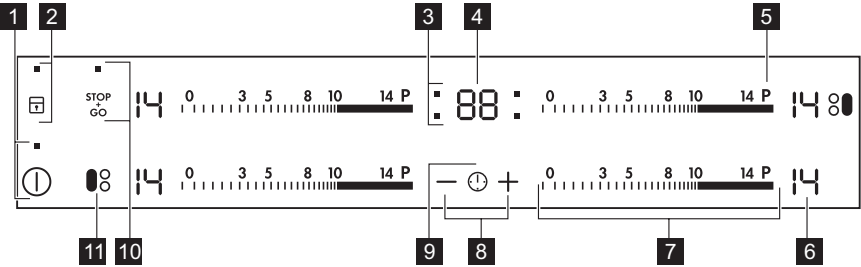
5. HOB - DAILY USE



WARNING!

Refer to the Safety chapters.

5.1 Control panel layout



Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.

sensor field		function
1		To activate and deactivate the appliance.
2		To lock/unlock the control panel.
3	Timer indicators of cooking zones	To show for which cooking zone you set the time.
4	The timer display	To show the time in minutes.
5	P	To activate the Power function.
6	A heat setting display	To show the heat setting.
7	A control bar	To set a heat setting.
8	+ / -	To increase or decrease the time.
9		To set a cooking zone.
10	STOP + GO	To activate and deactivate the STOP + GO function.
11		To activate the Bridge function.

5.2 Heat setting display

Display	Description
	The cooking zone is deactivated.
	The cooking zone operates.
	The STOP+GO / Keep warm function operates.
	The Automatic Heat Up function operates.
	The Power function operates.
	There is a malfunction.

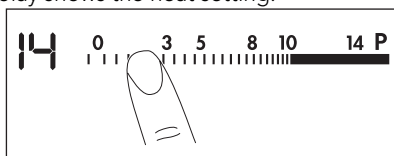
Display	Description
	OptiHeat Control (three-step residual heat indicator): continue cooking/keep warm/residual heat.
	The Lock / The Child Safety Device operates.
	Not correct cookware or too small cookware or no cookware on the cooking zone.
	The Automatic Switch Off operates.

5.3 Activating and deactivating the hob

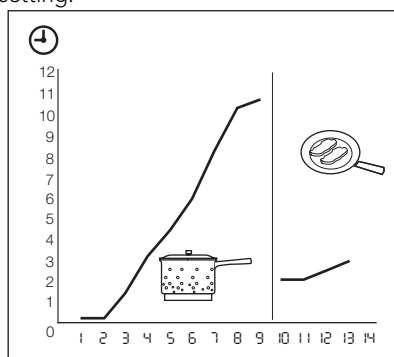
Touch for 2 seconds to activate the hob. Touch for 1 second to deactivate the hob.

5.4 Heat setting

Touch the necessary heat setting on the control bar. Change to the left or right, if necessary. Do not release before you have the correct heat setting. The display shows the heat setting.



1. Touch **P** (comes on in the display).
 2. Immediately touch the necessary heat setting. After 3 seconds comes on in the display.
- To stop the function change the heat setting.



5.5 Bridge function

The Bridge function connects two cooking zones and they operate as one. First set the heat setting for one of the cooking zone.

To start the Bridge function for left/right side cooking zones touch / . To set or change the heat setting touch one of the left/right control bars.

To stop the Bridge function touch / . The cooking zones operate independently.

5.6 Automatic Heat Up

You can get a necessary heat setting in a shorter time if you activate the Automatic Heat Up function. This function sets the highest heat setting for some time (see the diagram), and then decreases to the necessary heat setting.

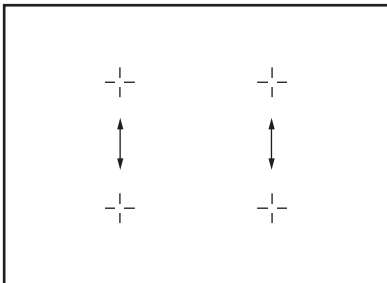
To start the Automatic Heat Up function for a cooking zone:

5.7 Power function

The Power function makes more power available to the induction cooking zones. The Power function is activated for 10 minutes at most. After that, the induction cooking zone automatically changes back to the highest heat setting. To activate, touch **P**. comes on in the display. To deactivate, touch a heat setting - .

5.8 Power management

The power management divides the power between two cooking zones in a pair (see the illustration). The Power function increases the power to the maximum level for one cooking zone in the pair and decreases the power in the second cooking zone. The display for the reduced zone changes between two levels.



5.9 Timer

Count Down Timer

Use the Count Down Timer to set how long the cooking zone operates for only this one time.

Set the Count Down Timer after the selection of the cooking zone.

You can set the heat setting before or after you set the timer.

- **To set the cooking zone:** touch again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.
- **To activate the Count Down Timer:** touch of the timer to set the time (- minutes). When the indicator of the cooking zone start to flash slow, 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 change the Count Down Timer:** set the cooking zone with . Touch or .
- **To deactivate the timer:** set the cooking zone with . Touch . The remaining time counts back to . The indicator of the cooking zone goes out. To deactivate you can also touch and at the same time. When the countdown comes to an end, the sound operates and flashes. The cooking zone deactivates.
- **To stop the sound:** touch

CountUp Timer (The count up timer)

Use the CountUp Timer to monitor how long the cooking zone operates.

- **To set the cooking zone (if more than 1 cooking zone operate) :** touch again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.
- **To activate the CountUp Timer:** touch of the timer comes on. When the indicator of the cooking zone starts to flash slow, the time counts up. The display switches between and counted time (minutes).
- **To see how long the cooking zone operates:** set the cooking zone with . The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows the time that the cooking zone operates.
- **To deactivate the CountUp Timer:** set the cooking zone with and touch or to deactivate the timer. The indicator of the cooking zone goes out.

Minute Minder

You can use the timer as a **Minute Minder** while the cooking zones do not operate. Touch . Touch or of the timer to set the time. When the time comes to an end, the sound operates and flashes.

- **To stop the sound:** touch

5.10 Stop and Go

The Stop and Go function sets all cooking zones that operate to the lowest heat setting ().

This function does not deactivate the timer function.

- To activate this function, touch . The display shows the symbol .
- To deactivate this function, touch . The display shows the heat setting that you set before.



When the Stop and Go function operates, you cannot change the heat settings.

5.11 Lock

When the cooking zones operate, you can lock the control panel but not . It prevents an accidental change of the heat setting.

This function does not deactivate the timer function.

1. Set the heat setting.
2. To activate this function, touch . The display shows the symbol  for 4 seconds.
3. To deactivate this function, touch . The display shows the heat setting that you set before.



When you deactivate the appliance, the function is deactivated.

When you activate the appliance, the display shows **SAFE**.

5.12 Child safety device

This function prevents an accidental operation of the hob.

Activating the child safety device

1. Touch  to activate the hob. Do not set the heat settings.
2. Touch  for 4 seconds. The display shows the symbol . The child safety device operates.
3. Touch  to deactivate the hob.

Deactivating the child safety device

1. Touch  to activate the hob. Do not set the heat settings.
2. Touch  for 4 seconds. The display shows the symbol .
3. Touch  to deactivate the hob.

Overriding the child safety device for one cooking session

1. Touch  to activate the hob. The display shows the symbol .
2. Touch  for 4 seconds.
3. Set the heat settings in less than 10 seconds. You can operate the hob.
4. When you deactivate the hob, the child safety device operates again.

5.13 OptiHeat Control (three-step residual heat indicator)

OptiHeat Control shows the level of residual heat ( \  \ ). The induction cooking zones create the heat for cooking directly in the bottom of the cookware. The heat of the cookware heats the glass ceramic.



WARNING!

There is a risk of burns from residual heat.

5.14 Automatic switch-off

The hob deactivates 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 hob 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 becomes too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Before you use the hob again, the cooking zone must be cool.
- You use incorrect cookware. The display shows the symbol  and the cooking zone deactivates automatically after 2 minutes.
- You do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time (see the table), the display shows the symbol  and the hob deactivates.

Heat setting	Switch-off time
  - 	6.0 h
 - 	5.0 h
 - 	4.0 h
 - 	1.5 h

6. HOB - HELPFUL HINTS AND TIPS



WARNING!
Refer to the Safety chapters.

6.1 Cookware for induction cooking zones



In induction cooking, a powerful electromagnetic field almost instantly generates heat inside the cookware.

Cookware material

- **Correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, a multi-layer bottom (marked as correct by the manufacturer).
- **Incorrect:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Cookware is correct for an induction hob if:

- Water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting.
- You can attach a magnet to the bottom of the cookware.



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



Put the cookware on the cross which is on the cooking surface. Cover the cross fully. The magnetic part of the bottom of the cookware must be 125 mm minimum. Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically. You can cook with the large cookware on two cooking zones at the same time.

6.2 Noises during operation

If you can hear:

- A cracking noise: the cookware is made of different materials (Sandwich construction).
- A whistle sound: one or more cooking zones operate with high power levels and the cookware is made of different materials (Sandwich construction).
- Humming: one or more cooking zones operate with high power levels.
- Clicking: electric switching occurs.
- Hissing, buzzing: the fan operates.

The noises are normal and do not indicate a malfunction of the appliance.

6.3 Energy saving



- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Put cookware on a cooking zone before you start it.

6.4 Examples of cooking applications

The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time	Hints
 1	Keep cooked foods warm	as required	Cover
1-3	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine	5-25 min	Mix occasionally
1-3	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs	10-40 min	Cook with a lid on

Heat setting	Use to:	Time	Hints
3-5	Simmer rice and milkbased dishes, heating up ready-cooked meals	25-50 min	Add at least twice as much liquid as rice, stir milk dishes part way through
5-7	Steam vegetables, fish, meat	20-45 min	Add a few tablespoons of liquid
7-9	Steam potatoes	20-60 min	Use max. ¼ l water for 750 g of potatoes
7-9	Cook larger quantities of food, stews and soups	60-150 min	Up to 3 l liquid plus ingredients
9-12	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts	as required	Turn halfway through
12-13	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks	5-15 min	Turn halfway through
14	Boil large quantities of water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep fry chips		

The Power function is suitable for heating large quantities of water.

7. HOB - CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to the Safety chapters.

Clean the appliance after each use.
Always use cookware with clean bottom.



Scratches or dark stains on the glass-ceramic cause no effect on how the appliance operates.

To remove the dirt:

1. – **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil and food with sugar. If not, the dirt can cause damage to the appliance. Use a special scraper for the glass. Put the scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade across the surface.
2. Clean the appliance with a moist cloth and some detergent.
3. At the end, **rub the appliance dry with a clean cloth.**

special scraper for the glass. Put the scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade across the surface.

– **Remove after the appliance is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains and shiny metallic discolorations. Use a special cleaning agent for glass-ceramic or stainless steel.

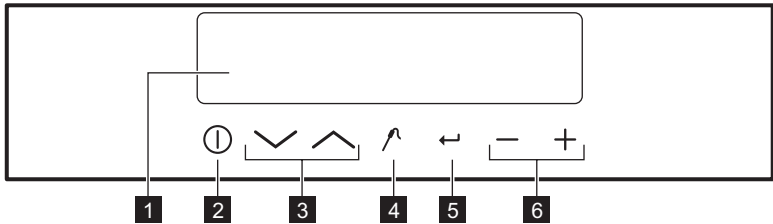
8. OVEN - DAILY USE



WARNING!

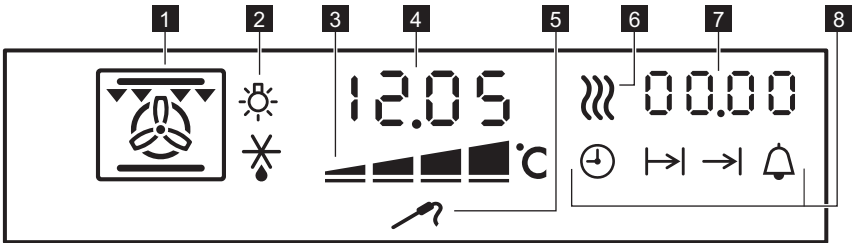
Refer to the Safety chapters.

8.1 Control Panel



Number	But-ton	Function	Description
1	–	Display	To show the current settings of the oven.
2	⓪	On/Off	To activate or deactivate the oven.
3	↕	Down, Up	To set an oven function or programme.
4	↗	Core tempera- ture sensor	To set the Core temperature sensor function.
5	↶	Selection/ Clock function	To move between the oven functions and clock functions.
6	– +	Setting but- tons	To set the value for the temperature and time.

8.2 Indicators of display



Num- ber	Name	Description
1	Oven function indi- cator	Shows the function.
2	Lamp/Defrost indi- cator	Shows the Lamp/Defrost function is active.
3	Heat indicator	Shows the heat setting.
4	Temperature/Clock indicator	Shows the temperature and the time in mi- nutes.

Number	Name	Description
5	Core temperature sensor indicator	Shows that the Core temperature sensor is in the core temperature sensor socket.
6	Keep warm indicator	Shows that Keep warm function is active.
7	Cook time/End time/Period of operation	Shows the time setting for clock functions.
8	Clock function indicator	To set the clock function and minute minder.

8.3 Switching the appliance on and off

Press ① to switch the appliance on or off.

8.4 Oven functions

Oven function		Application
	Hot Air	To bake on maximum two shelf levels at the same time. Set the oven temperatures 20-40°C lower than when you use Conventional.
	Conventional	To bake and roast on one shelf level.
	Pizza Setting	To bake on one shelf level food with a more intensive browning and a crispy bottom. Set the oven temperature 20-40°C lower than when you use Conventional.
	Low Temperature Cooking	To prepare very lean, tender roasted food.
	Rotitherm	To roast larger joints of meat or poultry on one shelf level. To brown.
	Dual Grill	To grill flat food in large quantities. To toast bread.
	Light Fan Cooking	To bake in tins and dry on one shelf level at a low temperature.
	Keep Warm	To keep food warm.
	Drying	To dry food.
	Defrost	To defrost frozen food.
	Light	To light up the inside of the oven.

8.5 Setting the oven function

Use  to set the oven function. The display shows the recommended temperature. If you do not change the this temperature in less than approximately 5 seconds, the appliance starts to heat.

 When the appliance operates at the set temperature, an acoustic signal sounds.

 You can change the oven function while the oven operates.

8.6 Changing the oven temperature

Use  or  to set the temperature.

8.7 Deactivating an oven function

Press the oven function selection button  or  again and again until no oven function shows in the display.

8.8 Heat- up indicator

When you activate an oven function, the bars on the display come on one by one. The bars show that the oven temperature increases.

8.9 Residual heat indicator

When you deactivate the oven, the bars on the display show the residual heat.

8.10 Key lock

This function prevents that you accidentally change the oven function.

Switching on the key lock

1. If necessary, switch on the appliance.
2. Set an oven function.
3. Use Selection  and  at the same time, until the display shows "LOC". The key lock is switched on.

Switching off the key lock

1. Use Selection  and  at the same time, until the display stops to show "LOC". The key lock switches off.



The key lock is automatically canceled when the oven function is switched off.

8.11 Oven automatic switch-off

The appliance switches off after some time:

- if you do not switch off the appliance.
- if you do not change the oven temperature.

Oven temperature	Switch-off time
30 - 120 °C	12.5 h
120 - 200 °C	8.5 h
200 - 250 °C	5.5 h
250 - max. °C	3.0 h

To operate the appliance after an automatic switch-off, first deactivate the appliance fully.



If you set clock function Duration or End (if applicable), the automatic switch-off will not operate.

8.12 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you deactivate the appliance, the cooling fan continues to operate until the temperature in the appliance cools down.

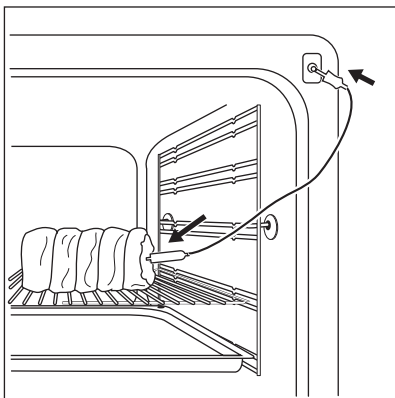
8.13 Core temperature sensor

The core temperature sensor measures the core temperature of the meat.



Only use the core temperature sensor supplied or genuine replacement parts.

1. Put the tip of the core temperature sensor into the centre of the meat.



2. Put the core temperature sensor into the socket on the front of the appliance.
3. Activate the appliance.
4. Set the core temperature:
 - Press again and again until the function core temperature sensor flashes and the display shows the core temperature.
 - Press **+** or **–** in less than 5 seconds to set the core temperature.

The display changes to the actual core temperature.

i The core temperature is displayed from 30°C. The default core temperature is 60°C.

5. Set the oven function (**✓**) and, if necessary, the oven temperature (**+** / **–**).

The appliance calculates the approximate end time for the set core temperature again and again. The display constantly shows the new approximate end time.

i The core temperature sensor must stay in the meat and in the core temperature sensor socket during the cooking operation. While the appliance calculates the approximate end time, the display shows a square that flashes.

6. When the meat is at the set core temperature, an acoustic signal sounds.
Press a button to stop the signal.
7. Remove the core temperature sensor plug from the socket and remove the meat from the oven.

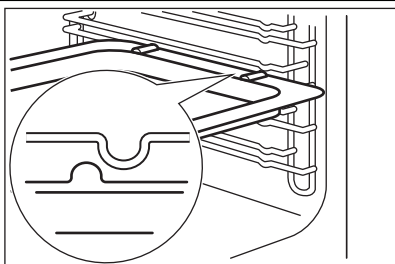


WARNING!

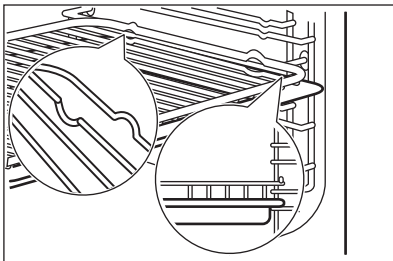
The core temperature sensor is hot! There is a risk of burns! Be careful when you remove the tip and the plug of the core temperature sensor.

8. Deactivate the appliance

8.14 Installing the oven accessories



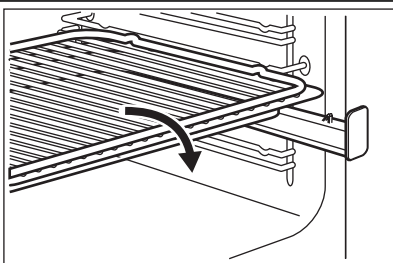
The deep pan and the oven shelf have side edges. These edges and the shape of the guide-bars are a special device to prevent the cookware from slipping.



Installing the oven shelf and the deep pan together

Put the oven shelf on the deep pan. Push the deep pan between the guide-bars of one of the oven levels.

8.15 Inserting the oven shelf and the roasting pan together

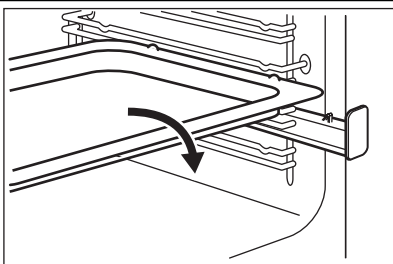


Put the oven shelf on the roasting pan. Put the oven shelf and the roasting pan on the telescopic runners.

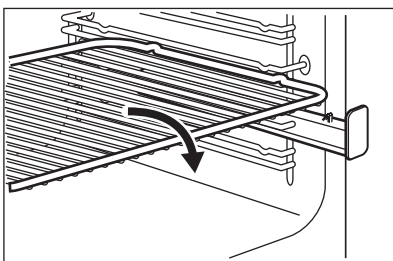


Keep the installation instructions for the telescopic runners for future use.

8.16 Telescopic runners - inserting the oven accessories



Put the baking tray or roasting pan on the telescopic runners.



The high rim around the oven shelf is a special device to prevent the cookware from slipping.

9. OVEN - CLOCK FUNCTIONS

Clock function		Application
	Time of day	Shows the time. To set, change or check the time.
	Minute minder	To set a countdown time. A signal sounds, after the time period is completed.
	Duration	To set how long the oven has to be in operation.
	End	To set the switch-off time for an oven function.

 Duration  and End  can be used at the same time, if the oven is to be switched on and off automatically later. In this case first set Duration , then End .

and "00.00" and the related function indicator flash. The appliance deactivates.

4. Press a button to stop the acoustic signal.

 With Minute Minder , you must activate the oven to set the clock function.

 With Duration  and End , the oven deactivates automatically. You must set the oven function and the temperature first before you can set the clock function.

9.1 Setting the clock functions

1. Activate the appliance.
2. Use  again and again until the display shows the necessary clock function and the related symbol, for example Minute Minder .
3. Use  or  to set the necessary time.

When the time is completed, an acoustic signal sounds for 2 minutes,

10. OVEN - HELPFUL HINTS AND TIPS

 **WARNING!**
Refer to the Safety chapters.

 The temperature and baking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used.

 **CAUTION!**
Use a deep baking tray for very moist cakes. Fruit juices can cause permanent stains on the enamel.

fore. Adapt your usual settings (temperature, cooking times) and shelf levels to the values in the tables.

- With longer baking times, the oven can be switched off about 10 minutes before the end of baking time, to use the residual heat.

When you use frozen food, the trays in the oven can twist during baking. When the trays get cold again, the distortion will be gone.

How to use the Baking Tables

- We recommend to use the lower temperature the first time.
- If you cannot find the settings for a special recipe, look for the one that is almost the same.

10.1 Baking

General instructions

- Your new oven may bake or roast differently to the appliance you had be-

- Baking time can be extended by 10-15 minutes, if you bake cakes on more than one level.
- Cakes and pastries at different heights do not always brown equally at first. If

this occurs, do not change the temperature setting. The differences equalize during the baking procedure.

Tips on baking

Baking results	Possible cause	Remedy
The cake is not browned sufficiently below	Incorrect oven level	Put the cake on a lower oven level
The cake sinks (becomes soggy, lumpy, streaky)	Oven temperature too high	Use a lower setting
The cake sinks (becomes soggy, lumpy, streaky)	Baking time is too short	Set a longer baking time Do not set higher temperatures to decrease baking times
The cake sinks (becomes soggy, lumpy, streaky)	Too much liquid in the mixture	Use less liquid. Look at the mixing times, specially when you use mixing machines
Cake is too dry	Oven temperature too low	Set a higher oven temperature
Cake is too dry	Baking time too long	Set a shorter baking time
Cake does not brown equally	Oven temperature too high and baking time too short	Set a lower oven temperature and a longer baking time
Cake does not brown equally	No equal mixture	Put the mixture equally on the baking tray
Cake does not cook in the baking time set	Temperature too low	Use a slightly higher oven temperature setting

10.2 Light Fan Cooking



Hints for the Light Fan Cooking function:

- Use the function to bake in tins and dry on one shelf level at a low temperature.
- Bake only one tin or tray at a time.
- We recommend to use the Light Fan Cooking without preheating.
- If you want to preheat the oven use the Hot Air function.

Type of baking	Shelf	Temperature °C	Time in minutes
Sponge cake in tins	2	160	50-70

Type of baking	Shelf	Temperature °C	Time in minutes
Ring cake or brioche in tins	2	150-160	50-70
Madeira cake/Dry fruit cakes in tins	2	140-160	70-90
Biscuits made with egg white, meringues	3	80-100	120-150

10.3 Hot Air Baking

Type of baking	Shelf	Temperature °C	Time in minutes
Bread rolls	2+4	175-185	15-20
Wholemeal rolls	2+4	165-180	20-30
Småt gærbrød med fyld	2+4	170-180	15-20
Formbröd	1+4	170-190	30-40
Pretzels	2+4	160-170	15-20
White loaf / Limpor	2+4	170-180	35-45
Wholemeal loaf	2+4	160-170	35-45
Rye bread, mix	2+4	250	warming
- baking	2+4	160-170	60-70
Baguettes	2+4	180-200	20-30
Bradepandekage	3	150-160	50-60
Fruktkakor	3	140-150	70-80
Muffins	2+4	160-170	15-25
Rulltarta	3	190-210	6-15
Bullar	2+4	185-195	8-15
Längder/ Kransar	2+4	170-180	25-35
Pepparkakor	2+4	160-170	8-15
Formkage	2+4	150-160	30-40
Sponge cakes/ Madeira cakes	2	150-160	50-60
Meringues	2+4	100	90-120
Meringue bases	2+4	100	90-120
- heating	2+4	with oven turned off	25
Biscuits	2+4	150-160	10-20
Choux pastry	2+4	155-165	30-40

Type of baking	Shelf	Temperature °C	Time in minutes
Fruit tarts, short crust pastry	2+4	150-160	pre-baking, bases 10-15
Fruit tarts, short crust pastry	2+4	150-160	finishing 35-45
Fruit tarts, crumble pastry	2+4	170-180	30-40

10.4 Conventional Baking

Type of baking	Shelf	Temperature °C	Time in minutes
Bread rolls	3-4	200-225	10-20
Wholemeal rolls	3-4	190-200	20-25
Småt gærbrød med fyld	3-4	200-225	10-12
Formbröd	2-3	190-210	30-40
Ciabatta rolls	3-4	210-230	10-20
Foccacia	3-4	220-230	15-20
Pita bread	3-4	250	5-15
Pretzels	3-4	180-200	12-15
White loaf / Limpör	2	175-225	35-45
White loaf	1-2	190-210	25-40
Ciabatta	1-2	210-220	15-25
Wholemeal loaf	1-2	180-200	35-45
Rye bread, mix	1	275	heating
- baking	1	190	55-65
Baguettes	3-4	220-230	15-30
Bradepandekage	2-3	170-180	50-60
Fruktkakor	3	150-170	70-80
Muffins	3	180-200	10-20
Rulltarta	3	220-250	6-15
Bullar	3	220-250	8-15
Längder/ Kransar	3	180-200	25-35
Pepparkakor	3	220-225	8-12
Formkage	3-4	170-180	35-45
Sponge cakes/Madeira cakes	1-2	170-180	40-50
Sandwich cake, roll	3-4	200-225	8-12
Meringues	3-4	100	90-120

Type of baking	Shelf	Temperature °C	Time in minutes
Meringue bases	3-4	100	90-120
- heating	3-4	with oven turned off	25
Biscuits	3-4	160-180	6-15
Choux pastry	3-4	170-190	30-45
Swiss rolls	3-4	190-210	10-12
Fruit tarts, short crust pastry	3-4	175-200	pre-baking, roll 10-15
Fruit tarts, short crust pastry	3-4	175	finishing 35-45
Fruit tarts, crumble pastry	3-4	190-200	25-35
Kransekage i ringe	2	210-230	10-12
Ugnspannkaka	2	210-220	15-30

10.5 Pizza Table

Type of food	Shelf	Temperature °C	Time in minutes
Ciabatta rolls	2-3	200-220	10-20
Focaccia	2-3	220-230	10-20
Ciabatta	2-3	190-200	15-25
Fruit tarts, short crust pastry	2-3	170-180	35-45
Fruit tarts, crumble pastry	2-3	175-200	25-35
Pizza, home made (thick - with a lot of topping)	1-2	180-200	25-35
Pizza, home made (thin crust)	1-2	200-230 ¹⁾	15-20
Pizza, frozen	1-2	200	15-20
Tarts, home made pre-baking, roll	3-4	215-225	35-45
Tarts, home made finishing	3-4	215-225	35-45
Tarts, frozen	3-4	200	15-25

¹⁾ pre-heat the oven

10.6 Roasting

Roasting dishes

- Use heat-resistant ovenware to roast (please read the instructions of the manufacturer).
 - Large roasting joints can be roasted directly in the deep roasting pan or on the oven shelf above the deep roasting pan. (If present)
- Roast lean meats in a roasting tin with a lid. This will keep the meat more succulent.
 - All types of meat, that can be browned or have crackling, can be roasted in the roasting tin without the lid.

10.7 Hot Air Roasting

Beef

Type of meat	Shelf	Temperature °C	Time in minutes per kg meat
Roast beef ¹⁾	2-3	125	80-120
Rump steak - browning	2-3	200	total 10
Rump steak - roasting	2-3	150	50-60
Roast beef	1-2	160	90-120

¹⁾ Other. Can be browned off after roasting under the grill or with top/bottom heat at 250°C. If you are using a meat probe, remove it before grilling.

Veal

Type of meat	Shelf	Temperature °C	Time in minutes per kg meat
Fillet of beef ¹⁾	2-3	160	60-70

Lamb

Type of meat	Shelf	Temperature °C	Time in minutes per kg meat
Leg/shoulder/saddle	2	160	80-100

Pork

Type of meat	Shelf	Temperature °C	Time in minutes per kg meat
Roast pork ¹⁾	2-3	175	60-70
Pork loin ¹⁾	2-3	175	60
Neck fillets	2-3	160	90-120
Ham	1-2	150	60-100

Poultry

Type of meat	Shelf	Temperature °C	Time in minutes per kg meat
Chicken, parted	2-3	180	55-65
Duck ¹⁾	2-3	150	55-65
Duck slow roasting ¹⁾	2-3	130	total around 5 hours
Roast turkey, stuffed	1-2	150	50-60
Turkey breast	2-3	175	70-80

10.8 Conventional Roasting **Beef**

Type of meat	Shelf	Temperature °C	Time in minutes per kg meat
Roast beef ¹⁾	2-3	125	80-120
Rump steak - browning	2-3	225	total 10
Rump steak - roasting	2-3	160	50-60
Roast beef	1-3	180	90-120

¹⁾ Other. Can be browned off after roasting under the grill or with top/bottom heat at 250°C. If you are using a meat probe, remove it before grilling.

Veal

Type of meat	Shelf	Temperature °C	Time in minutes per kg meat
Fillet of beef ¹⁾	2-3	180	60-70

Lamb

Type of meat	Shelf	Temperature °C	Time in minutes per kg meat
Leg/shoulder/rib	2	180	80-100

Pork

Type of meat	Shelf	Temperature °C	Time in minutes per kg meat
Roast pork ¹⁾	3	200	60-70
Pork loin ¹⁾	3	200	60
Neck fillets	2-3	180	90-120

Type of meat	Shelf	Temperature °C	Time in minutes per kg meat
Ham	1-2	160	60-100

Poultry

Type of meat	Shelf	Temperature °C	Time in minutes per kg meat
Chicken, parted	2-3	200	55-65
Duck ¹⁾	2-3	160	55-65
Duck slow roast- ing ¹⁾	2-3	130	total around 5 hours
Roast turkey, stuf- fed	1-2	160	50-60
Turkey breast	2-3	200	70-80

**10.9 Rotitherm **

Beef

Type of meat	Shelf	Temperature °C	Time in minutes per kg meat
Rump steak - browning	2-3	200	total 10
Rump steak - roasting	2-3	150	50-60
Roast beef	1-2	160	90-120

Veal

Type of meat	Shelf	Temperature °C	Time in minutes per kg meat
Fillet of beef ¹⁾	2-3	160	60-70

¹⁾ Other. Can be browned off after roasting under the grill or with top/bottom heat at 250 °C. If you are using the core temperature sensor, remove it before grilling.

Lamb

Type of meat	Shelf	Temperature °C	Time in minutes per kg meat
Leg/shoulder/rib	2	160	80-100

Pork

Type of meat	Shelf	Temperature °C	Time in minutes per kg meat
Roast pork ¹⁾	2-3	180	60-70

Type of meat	Shelf	Temperature °C	Time in minutes per kg meat
Pork Loin ¹⁾	2-3	175	60
Neck fillets	2-3	160	90-120
Ham	1-2	150	60-100

Poultry

Type of meat	Shelf	Temperature °C	Time in minutes per kg meat
Chicken	2-3	180	55-65
Duck ¹⁾	2-3	150	55-65
Duck slow roasting ¹⁾	2-3	not suitable	total around 5 hours
Roast turkey, stuffed	1-2	150	50-60
Turkey breast	2-3	175	70-80

10.10 Core Temperature Sensor Table

Beef

Type of meat	Shelf	Temperature at centre of meat
Roast beef	2-3	55-65
Rump steak - browning	2-3	55-65
Rump steak - roasting	2-3	55-65
Roast beef	1-2	75-80

Veal

Type of meat	Shelf	Temperature at centre of meat
Fillet of beef	2-3	65

Lamb

Type of meat	Shelf	Temperature at centre of meat
Leg/shoulder/saddle	2	90

Pork

Type of meat	Shelf	Temperature at centre of meat
Roast pork	2-3	80

Type of meat	Shelf	Temperature at centre of meat
Neck fillets	2-3	75-80
Ham	1-2	70-75

Poultry

Type of meat	Shelf	Temperature at centre of meat
Turkey breast	2-3	75-80

10.11 Low temperature cooking

Use the function to prepare lean, tender pieces of meat and fish.
The oven gets the pre set temperature and a signal operates. Then, the oven automatically sets to a lower temperature to continue cooking.

 Always cook without a lid in Low Temperature Cooking.

- Put the meat in a roasting dish or directly on the oven shelf. Put the tray below the shelf to catch the fat.
- Set oven function Low temperature cooking, change the temperature, if necessary, and cook until done (see table).

 You cannot use Low temperature cooking together with the clock functions: Duration and End.

- Sear the meat in a pan in a very high heat.

10.12 Low Temperature Cooking Table

Preparation time total (mins)					
Type of meat	Weight g	Setting	Shelf	Red (rare)	Pink (medium)
Roast beef (well done)	800-1000	150°C	2	90-110	130-140
Roast beef (well done)	1200-1600	150°C	2	120-130	160-170
Rib of beef	600-1000	150°C	3	55-75	95-110
Shoulder of beef, boneless	3,5 cm high	150°C	3	-	70-80
Tenderloin of beef, whole	600-1000	120°C	3	65-75	90-110
Tenderloin of beef, sliced	2,5 cm high	120°C	3	20-25	35-45
Entrecote	1,5 cm high	120°C	3	15-25	30-35
T-bone	2 cm high	120°C	3	25-30	35-40

Preparation time total (mins)					
Type of meat	Weight g	Setting	Shelf	Red (rare)	Pink (medium)
Tenderloin of pork, whole	500-700	120°C	3	-	65-75
Tenderloin of pork, sliced	2,5 cm high	120°C	2	-	35-45

10.13 Grilling

Always use the grilling function with maximum temperature setting



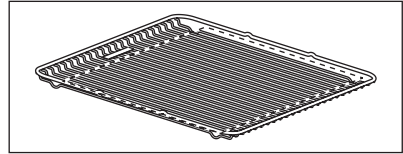
Always grill with the oven door closed



Always pre-heat the empty oven with the grill functions for 5 minutes.

- Set the shelf in the shelf level as recommended in the grilling table.
- Always set the pan to collect the fat into the first shelf level.
- Grill only flat pieces of meat or fish.

The grilling area is set in centre of the shelf



Food types for grilling	Shelf	Temperature °C	Time in mins / Side 1	Time in mins / Side 2
Pork chops	3-4	250	7-9	4-6
Lamb chops	3-4	250	7-10	5-6
Chicken, parted	3-4	250	20-25	15-20
Sausages	3-4	250	3-5	2-4
Spareribs, pre-cooked for 20 mins	3-4	250	15-20	15-20
Fish, slices of cod or salmon	3-4	250	10-15	5-10
Toast	3-4	250	2-3	1-2

10.14 Defrosting

- Put the food out of the packaging and set it on a plate on the oven shelf.

- Do not cover with a plate or bowl. This can extend the time to defrost very much.
- Put the oven shelf in the first shelf level from the bottom.

Type of food	Shelf	Time in minutes	Final defrosting mins	Comments
Chicken, 1000 g	2	120-140	20-30	Place the chicken on an up-turned saucer on a larger plate. Turn half way through.
Meat, 1000g	2	100-140	20-30	Turn half way through.
Meat, 500g	2	90-120	20-30	Turn half way through.
Trout, 150g	2	25-35	10-15	-
Strawberries, 300g	2	30-40	10-20	-
Butter, 250g	2	30-40	10-15	-
Cream, 2 x 2dl	2	80-100	10-15	Cream can be whipped even if it is still slightly frozen.
Cake, 1400g	2	60	60	-

11. OVEN - CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to the Safety chapters.

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and cleaning agent.
- To clean metal surfaces, use a usual cleaning agent
- Clean the oven interior after each use. Then you can remove dirt more easily and it does not burn on.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all oven accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive

agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can destroy the nonstick coating.



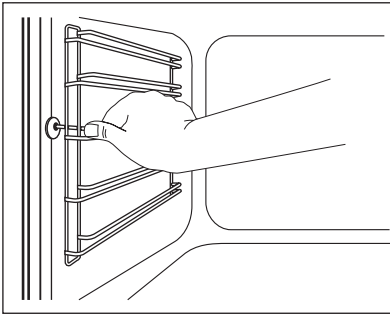
Stainless steel or aluminium appliances

Clean the oven door with a wet sponge only. Dry it with a soft cloth.
Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

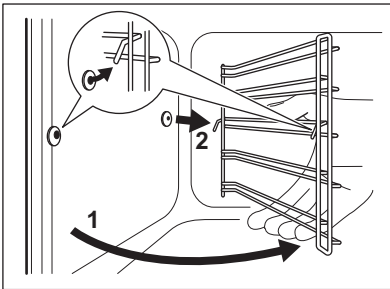
11.1 Shelf supports

You can remove the shelf supports to clean the side walls.

Removing the shelf supports



1. Pull the front of the shelf support away from the side wall.



2. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.

Installing the shelf supports

Install the shelf supports in the opposite sequence.



Valid with telescopic runners:

The retaining pins on the telescopic shelf runners must point to the front!



CAUTION!

Make sure that the longer fixing wire is in the front. The ends of the two wires must point to the rear. Incorrect installation can cause damage to the enamel.



WARNING!

Make sure that the glass panels are cool before you clean the glass door. There is a risk that the glass could break.



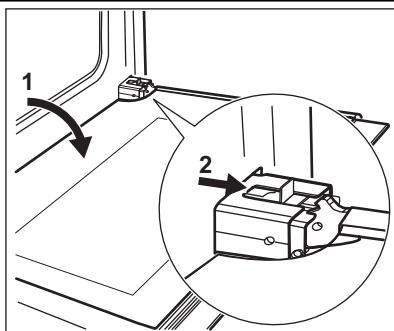
WARNING!

When the door glass panels are damaged or have scratches, the glass becomes weak and can break. To prevent this, you must replace them. For more instructions, contact your local Service Centre.

11.2 Cleaning the oven door

To make the cleaning easier, remove the door.

Removing the door:



1. Open the door fully.
2. Move the slider until you hear a click.
3. Close the door until the slider locks.
4. Remove the door.

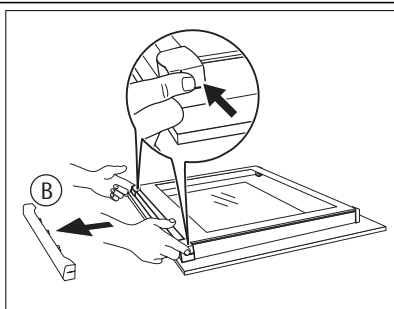
i To remove the door, pull the door outwards first from one side, and then the other.

When the cleaning procedure is completed, insert the oven door in the opposite sequence. Make sure that you hear a click when you insert the door. Use force if necessary.

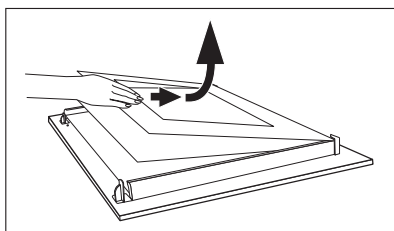
11.3 Oven glass panels

i The door glass on your product can be different in type and shape from the examples you see in the diagrams. The number of glasses can also be different.

Removing and cleaning the door glasses



1. Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



2. Pull the door trim to the front to remove it.
3. Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them upwards from the guide.
4. Clean the door glass panels.

To install panels, do the above steps in the opposite sequence.

11.4 Oven lamp



WARNING!

Be careful when you change the oven lamp. There is a risk of electrical shock.

Before you change the oven lamp:

- Deactivate the oven.
- Remove the fuses in the fuse box or deactivate the circuit breaker.



Put a cloth on the bottom of the oven to prevent damage to the oven light and glass cover.

Replacing the oven lamp

1. You can find the lamp glass cover at the back of the cavity.
Turn the lamp glass cover counter-clockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the oven lamp with an applicable 300 °C heat-resistant oven lamp.

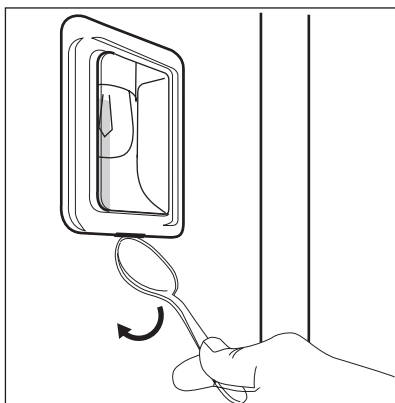


Use the same oven lamp type.

4. Install the glass cover.

11.5 Replacing the oven lamp

1. The oven lamp is on the left side of the oven cavity. Remove the left shelf rail for access to the lamp.
2. Use a narrow, blunt object (e.g. a teaspoon) to remove the glass cover. Clean the glass cover.



3. If necessary, replace the oven lamp with an applicable 300 °C heat-resistant oven lamp.



Use the same oven lamp type.

4. Install the glass cover.
5. Install the left shelf rail.

11.6 Removing the drawer

The drawer underneath the oven can be removed for easier cleaning.

Removing the drawer

1. Pull the drawer out as far as possible.
2. Lift the drawer slightly, so that it can be lifted upwards at an angle of the drawer guides.

Inserting the drawer

To install the drawer follow the procedure in reverse

**WARNING!**

When the oven is in use, heat can build up in the drawer. For this reason, do not keep flammable things in there such as e.g. cleaning materials, plastic bags, oven gloves, paper, cleaning sprays, etc.

12. WHAT TO DO IF...**WARNING!**

Refer to the Safety chapters.

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance does not operate	The fuse in the fuse box is released	Control the fuse. If the fuse is released more than one time, refer to a qualified electrician.
The appliance does not operate	The power plug is not correctly put in	Put in the power plug correctly
The appliance does not operate	The earth fault switch is switched off	Switch on the earth fault switch
The appliance does not operate	The Child safety device, Lock or Key Lock operates	Refer to "Hob - Daily Use" or "Oven- Daily Use" chapter.
The appliance does not operate	The appliance is not activated	Activate the appliance
The appliance does not operate	The clock is not set	Set the clock
The appliance does not operate	The "Automatic switch-off" is on	Refer to "Automatic switch-off"
The food boils or fries too slowly	The cookware is not correct for the heat conductivity	Use correct cookware with good heat conductivity
The signal clock does not work	The time is not set	Set a time
The oven does not heat up	The necessary settings are not set	Control the settings
The oven lamp does not operate	The oven lamp is defective	Replace the oven lamp
The core temperature sensor does not work	The core temperature sensor is not correctly put into the core temperature sensor socket	Remove the core temperature sensor and put it in the core temperature sensor socket again. Set the necessary temperature
The oven display shows "F11"	The core temperature sensor is not correctly put into the core temperature sensor socket	Put the core temperature sensor correctly into the core temperature sensor socket
The display shows an error code that is not in this list	There is an electronic fault	- Deactivate the appliance with the house fuse or the safety switch in the fuse box and activate it again - If the display shows the error code again, refer to the Customer Care Department

Problem	Possible cause	Remedy
Sound is heard from the cooker after you deactivate it	The sound comes from the cooling fan which prevents the cooker electronics from becoming too hot	No action necessary
The hob display shows —	The fuses are blown	Control the fuses
The hob display shows F	No cookware on the cooking zone	Put cookware on the cooking zone
The hob display shows F	Incorrect cookware	Use the correct cookware
The hob display shows F	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the cooking zone	Use cookware with larger diameter of the bottom
The oven display shows "F9"	The power plug is out of the wall outlet	Put the power plug in the wall outlet and start the cooker again
The oven display shows "SAFE"	The Child safety device operates	Deactivate the Child safety device, refer to "Hob - Daily Use" chapter and "The child safety device"
The oven display shows "LOC"	The Key Lock operates	Deactivate the Lock, refer to "Oven - Daily Use" chapter and "Key Lock"

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or the service centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the oven cavity.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.)

Product number (PNC)

Serial number (S.N.)

13. INSTALLATION



WARNING!

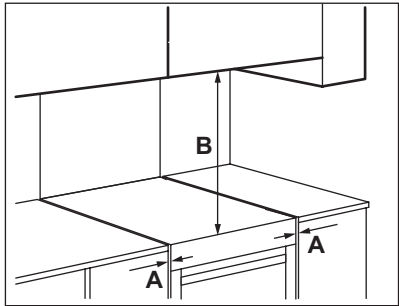
Refer to the Safety chapters.

Dimensions	
Height	847 - 867 mm
Width	596 mm

Dimensions	
Depth	600 mm
Oven capacity	74 l
Voltage	230 V
Frequency	50 Hz

13.1 Location of the appliance

You can install your freestanding appliance with cabinets on one or two sides and in the corner.

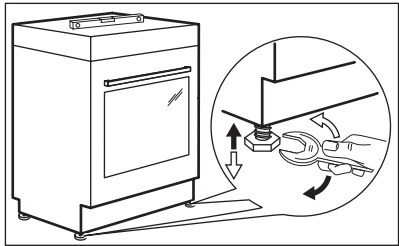


Minimum distances

Dimension	mm
A	2
B	685

13.2 Levelling

Use small feet on the bottom of appliance to set the appliance top surface level with other surfaces.



13.3 Anti-tilt protection



CAUTION!

You must install the anti-tilt protection. If you do not install it, the appliance can tilt. Your appliance has the symbol shown on the picture (if applicable) to remind you about the installation of the anti-tilt protection.

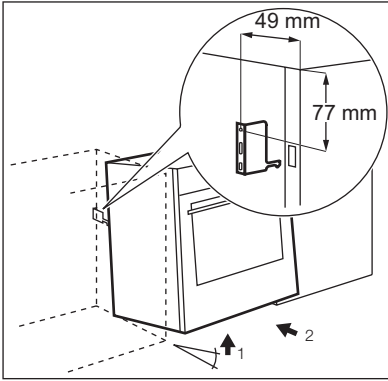


Make sure you install the anti-tilt protection at the correct height.

1. Set the correct height and area for the appliance before you attach the anti-tilt protection.
2. Install the anti-tilt protection 77 mm down from the top surface of the appliance and 49 mm from the left side of the appliance into the circular hole on the bracket (see fig.). Screw it into the solid material or use applicable reinforcement (wall).
3. You can find the hole on the left side at the back of the appliance (see fig.).

Lift the front of the appliance (1) and put it in the middle of the space between the cupboards (2). If the space between the bench cupboards is larger than the width of the appliance, you must adjust the side measurement to centre the appliance.

Make sure that the surface behind the appliance is smooth.



13.4 Electrical installation



The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the chapter "Safety information".

This appliance is supplied without a main plug or a main cable.

Applicable cable types: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

14. ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol ♻️. Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic

appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

INHALT

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN	41
2. SICHERHEITSHINWEISE	43
3. GERÄTEBESCHREIBUNG	46
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME	47
5. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH	48
6. KOCHFELD - PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE	52
7. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE	54
8. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH	54
9. BACKOFEN - UHRFUNKTIONEN	59
10. BACKOFEN - PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE	60
11. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE	72
12. WAS TUN, WENN	76
13. MONTAGE	78

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

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

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu erhalten:
www.aeg.com



Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:
www.aeg.com/productregistration



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:
www.aeg.com/shop

KUNDENDIENST UND -BETREUUNG

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



Warnungs-/ Sicherheitshinweise.



Allgemeine Hinweise und Ratschläge



Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen



WARNUNG!

Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder unter 3 Jahren dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente.

- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- 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.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keinen Dampfreiniger.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Ofenglastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor.
- 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.
- Schalten Sie das Gerät sofort ab, wenn Sie Risse auf der Glaskeramikfläche feststellen. Stromschlaggefahr!
- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch ab und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.

- Gemäß den Verdrahtungsregeln muss bei Festverdrahtung eine Vorrichtung zur Trennung des Gerätes von der Spannungsversorgung vorhanden sein.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Montage



WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einem Sockel auf.
- 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.



WARNUNG!

Bringen Sie einen Kippschutz an, um ein Umkippen des Geräts zu verhindern. Siehe hierzu Kapitel „Montage“.

Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet werden.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich andernfalls an eine Elektrofachkraft.
- Das Gerät darf ausschließlich an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt, 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, um das Gerät von der Spannungsversorgung zu trennen. Ziehen Sie dazu immer direkt am Netzstecker.
- Verwenden Sie immer die richtigen 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 allopig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Halten Sie die Tür immer geschlossen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Sie werden heiß.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- 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.

2.2 Gebrauch



WARNUNG!

Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- 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 das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Der Geräteinnenraum wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- 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.
- 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.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Geräts gelangen.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Löschen Sie eine Flamme nicht mit Wasser. Schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit ei-



WARNUNG!

Es besteht Explosions- und Brandgefahr.

nem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.



WARNUNG!

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie Kochgeschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Geräts.
 - Stellen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach dem Ausschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofeninnenraum stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts. Sie stellen keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.
- 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.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden kann die Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf der Kochfläche umsetzen möchten.

2.3 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Risiko von Verletzungen, Brand oder Beschädigungen am Gerät.

- Schalten Sie vor Reinigungsarbeiten immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Glasscheiben der Tür umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür sorgsam vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie nur neutrale Reinigungsmittel. 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.

2.4 Innenbeleuchtung

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie sie 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.

2.5 Entsorgung



WARNUNG!

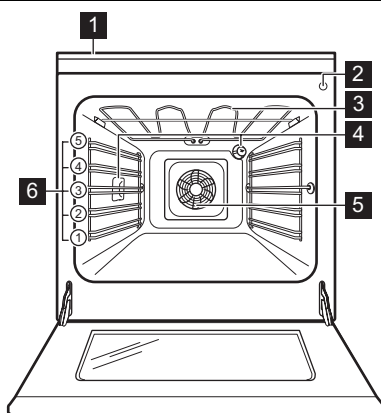
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

- Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere in dem Gerät einschließen.

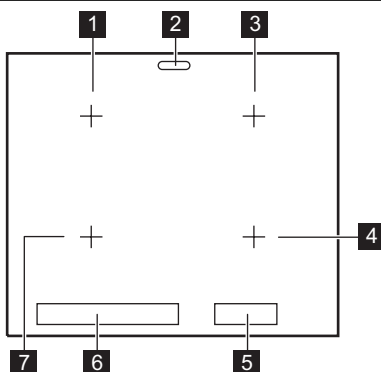
3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Allgemeine Übersicht



- 1 Kochfeld
- 2 Buchse für den Kerntempertursensor
- 3 Grillelement
- 4 Backofenlampe
- 5 Ventilator und Heizelement
- 6 Einschubebenen

3.2 Kochfeldanordnung



- 1 Induktionskochzone 2300 W, mit Power-Funktion 3200 W
- 2 Dampfauslass
- 3 Induktionskochzone 2300 W, mit Power-Funktion 3200 W
- 4 Induktionskochzone 2300 W, mit Power-Funktion 3200 W
- 5 Bedienfeld für Backofen
- 6 Bedienfeld für Kochfeld
- 7 Induktionskochzone 2300 W, mit Power-Funktion 3200 W

3.3 Zubehör

• Rost

Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

• Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.

• Fettpfanne

Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

- **Herausnehmbare Teleskopauszüge**
Zum Einsetzen von Rosten oder Backblechen.
- **Kerntempersensor**
Zum Messen des Garzustands des Garguts.

- **Schublade**

Die Schublade befindet sich unterhalb des Garraums.



Schublade zum Öffnen andrücken. Sie wird dann ausgefahren.

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.

4.1 Erste Reinigung

- Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Auszüge (falls vorhanden).
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme.

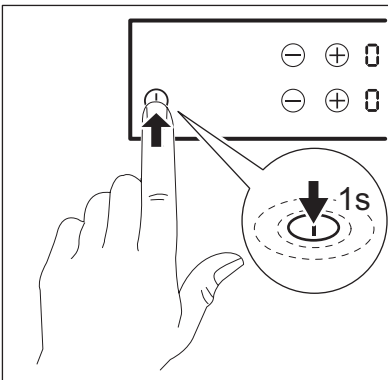


Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

4.2 Sensorfeld



Halten Sie das Sensorfeld auf dem Bedienfeld mindestens 1 Sekunde gedrückt, um das Gerät einzuschalten.



4.3 Einstellen der Uhrzeit



Die Uhrzeit muss vor der Inbetriebnahme des Backofens eingestellt werden.

Nach dem elektrischen Anschluss des Geräts oder nach einem Stromausfall blinkt die Uhranzeige. Stellen Sie die Uhrzeit mit den Sensorfeldern + oder - ein. Nach etwa 5 Sekunden hört die Anzeige auf zu blinken und die eingestellte Uhrzeit wird im Display angezeigt.



Sie können die Uhrzeit (⌚) nur ändern, wenn:

- die Kindersicherung nicht in Betrieb ist;
- keine der Uhrfunktionen „Dauer“ (⌚) oder „Ende“ (→⌚) eingestellt ist;
- keine Backofenfunktion eingestellt ist.

4.4 Vorheizen

Heizen Sie das leere Gerät vor, um Fettreste zu verbrennen.

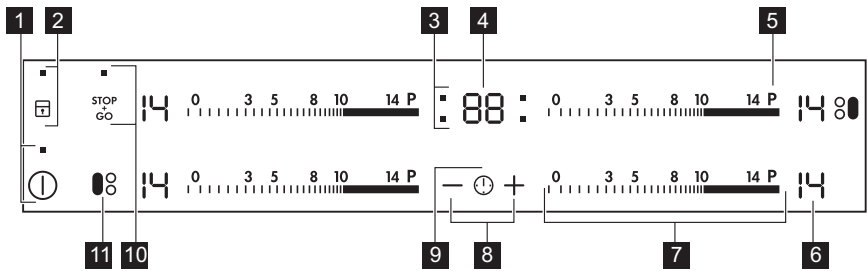
1. Stellen Sie die Funktion und die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie das Gerät eine Stunde lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion und die Höchsttemperatur ein.
4. Lassen Sie das Gerät zehn Minuten lang eingeschaltet.
5. Stellen Sie die Funktion und die Höchsttemperatur ein.
6. Lassen Sie das Gerät zehn Minuten lang eingeschaltet.

Das Zubehör kann heißer als sonst werden. Das Gerät kann Geruch und Rauch verströmen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

5. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH

 **WARNUNG!**
Siehe Sicherheitshinweise.

5.1 Bedienfeldanordnung



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

Sensorfeld	Funktion
1 	Ein- und Ausschalten des Geräts.
2 	Verriegeln/Entriegeln des Bedienfelds.
3 Kochzonen-Anzeigen des Timers	Zeigt an, für welche Kochzone die Zeit eingestellt wird.
4 Timer-Anzeige	Zeigt die Zeit in Minuten an.
5 P	Einschalten der Power-Funktion.
6 Anzeige der Kochstufe	Zeigt die Kochstufe an.
7 Einstellskala	Einstellen der Kochstufe.
8 + / -	Erhöhen oder Verringern der Zeit.
9 	Auswählen der Kochzone.
10 STOP + GO	Ein- und Ausschalten der Funktion STOP+GO.
11 	Einschalten der Brückenfunktion.

5.2 Kochstufenanzeige

Anzeige	Beschreibung
	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
	Die Kochzone ist eingeschaltet.
	Die Funktion STOP+GO / Warmhalten ist eingeschaltet.
	Die Ankochautomatik ist in Betrieb.

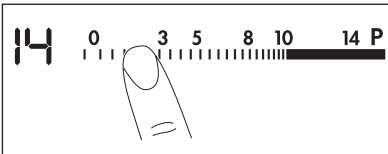
Anzeige	Beschreibung
	Die Power-Funktion ist in Betrieb.
+ Zahl	Eine Störung ist aufgetreten.
	OptiHeat Control (dreistufige Restwärmeanzeige): Weitergaren/Warmhalten/Restwärme.
	Die Tastensperre oder die Kindersicherung ist eingeschaltet.
	Das Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein bzw. es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.
	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst.

5.3 Ein- und Ausschalten des Kochfelds

Berühren Sie 2 Sekunden lang , um das Kochfeld einzuschalten. Berühren Sie 1 Sekunde lang , um das Kochfeld auszuschalten.

5.4 Kochstufe

Berühren Sie die gewünschte Kochstufe auf der Einstellskala. Falls erforderlich, ändern Sie sie nach links oder rechts. Nehmen Sie den Finger erst von der Skala, wenn die richtige Kochstufe eingestellt ist. Das Display zeigt die eingestellte Kochstufe an.



5.5 Brückenfunktion

Die Brückenfunktion verbindet zwei Kochzonen, die funktionieren dann wie eine Kochzone.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe für eine der Kochzonen ein.

Berühren Sie / , um die Brückenfunktion für die Kochzonen der linken/rechten Seite einzuschalten. Zum Einstellen oder Ändern der Kochstufe berühren Sie die rechte oder linke Einstellskala.

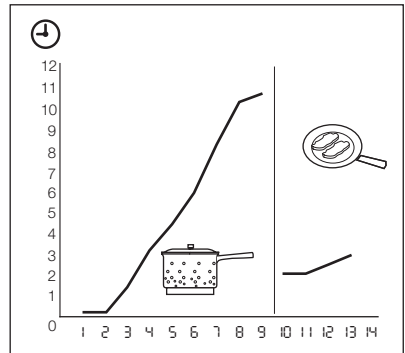
Berühren Sie / zur Deaktivierung der Brückenfunktion. Die Kochzonen arbeiten wieder unabhängig voneinander.

5.6 Ankochautomatik

Bei Verwendung der Ankochautomatik lässt sich die erforderliche Kochstufeneinstellung in kürzerer Zeit erzielen. Bei Verwendung dieser Funktion wird eine gewisse Zeit lang die höchste Kochstufe (siehe Diagramm) eingestellt und anschließend auf die erforderliche Stufe zurückgeschaltet.

So schalten Sie die Ankochautomatik für eine Kochzone ein:

1. Berühren Sie **P** (erscheint auf dem Display).
2. Berühren Sie dann gleich danach die gewünschte Kochstufe. Nach 3 Sekunden leuchtet auf dem Display. Ändern Sie die Kochstufe, um die Funktion abzuschalten.



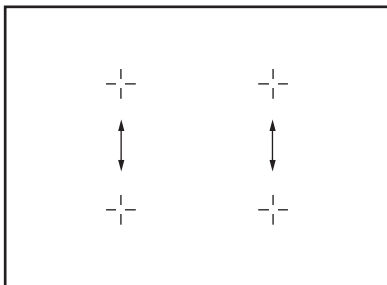
5.7 Power-Funktion

Die Power-Funktion stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Die Power-Funktion wird für höchstens 10 Minuten eingeschaltet. Danach schaltet die Induktionskochzone

automatisch auf die höchste Kochstufe zurück. Berühren Sie zum Einschalten **P**. **P** leuchtet auf. Berühren Sie zum Abschalten der Funktion eine der Kochstufen von **1** - **14**.

5.8 Power-Management

Das Power-Management verteilt die verfügbare Leistung zwischen zwei Kochzonen, die ein Paar bilden (siehe Abbildung). Die Power-Funktion erhöht die Leistung einer Kochzone des Pairs auf das Maximum und verringert gleichzeitig die Leistung der zweiten Kochzone. Die Anzeige der reduzierten Kochzone wechselt zwischen den beiden Kochstufen.



5.9 Timer

Kurzzeitmesser

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

Wählen Sie erst die Kochzone aus und stellen Sie dann den Kurzzeitmesser ein.

Sie können die Kochstufe einstellen, bevor Sie den Kurzzeitmesser einstellen oder umgekehrt.

- **Auswählen der Kochzone:** Berühren Sie **⌚** so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet.
- **Einschalten des Kurzzeitmessers:** Berühren Sie **+** des Timers, um die Zeit einzustellen (**00** - **99** Minuten). Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit heruntergezählt.

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

- **Ändern des Kurzzeitmessers:** Wählen Sie die Kochzone mit **⌚** aus. Berühren Sie **+** oder **-**.

- **So schalten Sie den Kurzzeitmesser aus:** Wählen Sie die Kochzone mit **⌚** aus. Berühren Sie **-**. Die Restzeit wird auf **00** heruntergezählt. Die Anzeige der Kochzone erlischt. Zum Ausschalten können Sie auch **+** und **-** gleichzeitig berühren.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und **00** blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

- **Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie **⌚**.

CountUp Timer (Garzeitmesser)

Benutzen Sie die Funktion CountUp Timer, um festzustellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist.

- **Auswählen der Kochzone (wenn mehr als 1 Kochzone in Betrieb ist):** Berühren Sie **⌚** so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet.
- **So schalten Sie den CountUp Timer ein:** Berühren Sie **—** des Timers. **UP** leuchtet auf. Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit hochgezählt. Das Display schaltet um zwischen **UP** und der abgelaufenen Zeit (Minuten).
- **So können Sie feststellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist:** Wählen Sie die Kochzone mit **⌚** aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die Einschaltdauer der Kochzone an.
- **So schalten Sie den CountUp Timer aus:** Wählen Sie die Kochzone mit **⌚** aus und berühren Sie **+** oder **-**, um den Garzeitmesser auszuschalten. Die Anzeige der Kochzone erlischt.

Kurzzeitwecker

Wenn die Kochzonen nicht in Betrieb sind, können Sie den Timer als **Kurzzeitwecker** verwenden. Berühren Sie .

Berühren Sie  oder  des Timers, um die Zeit einzustellen. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal und  blinkt.

- **Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie .

5.10 Stop + Go

Mit der Funktion Stop + Go  werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe () geschaltet. Die Funktion unterbricht nicht die Uhr-Funktion.

- Berühren Sie zum Einschalten dieser Funktion . Im Display erscheint das Symbol .
- Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion . Das Display zeigt die vorher eingestellte Kochstufe an.



Wenn die Funktion Stop + Go eingeschaltet ist, können Sie die Kochstufeneinstellungen nicht ändern.

5.11 Sperre

Wenn die Kochzonen in Betrieb sind, können Sie zwar das Bedienfeld verriegeln, jedoch nicht . So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.

Die Funktion unterbricht nicht die Uhr-Funktion.

1. Stellen Sie die Kochstufe ein.
2. Berühren Sie zum Einschalten dieser Funktion . Im Display erscheint 4 Sekunden lang das Symbol .
3. Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion . Das Display zeigt die vorher eingestellte Kochstufe an.



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

Nach dem Einschalten des Geräts wird im Display „SAFE“ angezeigt.

5.12 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Einschalten des Kochfelds.

Einschalten der Kindersicherung

1. Schalten Sie das Gerät durch die Berührung von  ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein.
2. Berühren Sie 4 Sekunden lang . Im Display erscheint das Symbol . Die Kindersicherung ist eingeschaltet.
3. Schalten Sie das Gerät durch die Berührung von  aus.

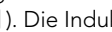
Ausschalten der Kindersicherung

1. Schalten Sie das Gerät durch die Berührung von  ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein.
2. Berühren Sie 4 Sekunden lang . Im Display erscheint das Symbol .
3. Schalten Sie das Gerät durch die Berührung von  aus.

Ausschalten der Kindersicherung für einen Kochvorgang

1. Schalten Sie das Gerät durch die Berührung von  ein. Im Display erscheint das Symbol .
2. Berühren Sie 4 Sekunden lang .
3. Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden ein. Das Kochfeld kann jetzt benutzt werden.
4. Nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde, ist die Kindersicherung wieder in Betrieb.

5.13 OptiHeat Control (dreistufige Restwärmearzeige)

OptiHeat Control zeigt die Restwärmestufe an () . Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird durch die Wärme des Kochgeschirrs erhitzt.



WARNUNG!

Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

5.14 Abschaltautomatik

Das Kochfeld wird 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 (z.B. durch einen leergekochten Topf). Bevor Sie das Kochfeld erneut benutzen können, muss die Kochzone erst abkühlen.
- Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr. Im Display wird das Symbol  angezeigt.

angezeigt und die Kochzone wird automatisch nach 2 Minuten ausgeschaltet.

- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einiger Zeit (siehe Tabelle) wird im Display das Symbol  angezeigt und das Kochfeld ausgeschaltet.

Kochstufe	Abschaltzeit
 - 	6,0 Std.
 - 	5,0 Std.
 - 	4,0 Std.
 - 	1,5 Std.

6. KOCHFELD - PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE



WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.

6.1 Kochgeschirr für Induktionskochzonen



Beim Induktionskochen erzeugt ein leistungsstarkes elektromagnetisches Feld nahezu ohne Wartezeit Hitze im Kochgeschirr.

Kochgeschirrmaterial

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

Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn:

- Wasser sehr schnell auf einer Kochzone kocht, die auf die höchste Stufe geschaltet ist;
- ein Magnet am Boden des Kochgeschirrs haften bleibt.



Der Boden des Kochgeschirrs

muss so dick und so flach wie möglich sein.



Stellen Sie das Kochgeschirr auf das Kreuz auf dem Kochfeld. Das Kreuz muss vollständig bedeckt sein. Der magnetische Bereich am Boden des Kochgeschirrs muss einen Durchmesser von mindestens 125 mm haben. Induktionskochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an. Mit einem großen Kochgeschirr können Sie auf zwei Kochzonen gleichzeitig kochen.

6.2 Betriebsgeräusche

Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche:

- **Knackgeräusch** Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- **Pfeifen:** Sie benutzen eine oder mehrere Kochzonen mit hohen Leistungs-

stufen und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).

- Brummen: Eine oder mehrere Kochzonen sind auf eine hohe Leistungsstufe gestellt.
- Klicken: Bei elektronischen Schaltvorgängen.
- Rauschen, Surren: Der Ventilator läuft.

Die Geräusche sind normal und weisen nicht auf einen Defekt hin.

- Setzen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten der Kochzone auf.

6.4 Anwendungsbeispiele zum Kochen

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

6.3 Energiesparen



- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.

Kochstufe	Zweck:	Zeit	Tipps
 1	Warmhalten von gegarten Speisen	nach Bedarf	Abdecken
1-3	Sauce hollandaise; Zerlassen: Butter, Schokolade, Gelatine	5-25 Min	Gelegentlich umrühren
1-3	Stocken: Luftiges Omelett, Rühreier	10-40 Min	Mit Deckel garen
3-5	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten	25-50 Min	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren
5-7	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch	20-45 Min	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben
7-9	Dampfgaren von Kartoffeln	20-60 Min	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden
7-9	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60-150 Min	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten
9-12	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelettes, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschmitze, Eier, Eierkuchen, Krapfen	nach Bedarf	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden
12-13	Bei starker Hitze anbraten: Röstti, Lendensteaks, Steaks	5-15 Min	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden
14	Große Mengen Wasser zum Kochen bringen, Kochen von Nudeln, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites		

Die Power-Funktion ist für das Erhitzen großer Wassermengen geeignet.

7. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

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



Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

So entfernen Sie Verschmutzungen:

1.

–

Sofort entfernen: geschmolzener Kunststoff, Frischhaltefolie und zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen
2.

Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
3.

Reiben Sie das Gerät abschließend **mit einem sauberen Tuch trocken.**

das Gerät beschädigen. Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas. Den Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.

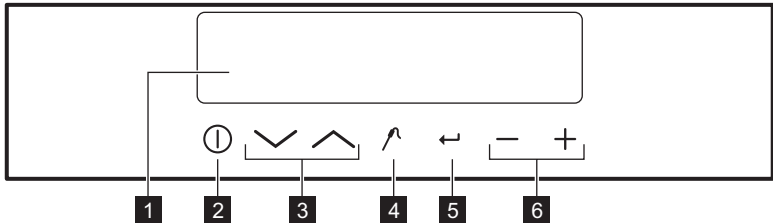
– **Entfernen, wenn das Gerät abgekühlt ist:** Kalk- und Wasserränder, Fettflecken und glänzende Metallverfärbungen. Verwenden Sie hierfür einen speziellen Reiniger für Glaskeramik oder Edelstahl.

8. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

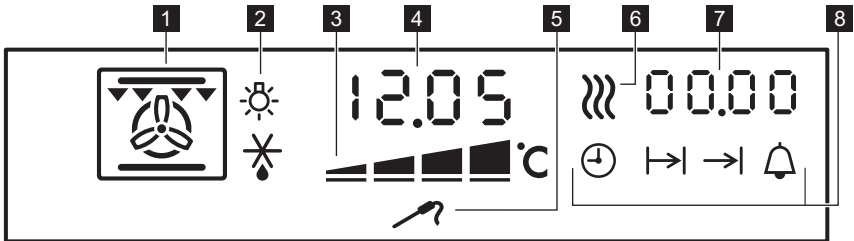
8.1 Bedienfeld



Nummer	Taste	Funktion	Beschreibung
1	–	Display	Anzeigen der aktuellen Backofeneinstellungen.
2	ⓘ	An/Aus	Ein- und Ausschalten des Backofens.
3	↕	Nach unten/oben	Einstellen einer Backofenfunktion oder eines Programms.
4	🌡️	Kerntempertursensor	Einstellen der Funktion des Kerntempertursensors.
5	⬅️	Auswahl/Uhrfunktion	Navigieren zwischen Backofenfunktionen und Uhrfunktionen.

Num- mer	Taste	Funktion	Beschreibung
6	— +	Einstelltasten	Einstellen von Temperatur und Zeit.

8.2 Display-Anzeigen



Num- mer	Bezeichnung	Beschreibung
1	Anzeige „Backofen- funktion“	Zeigt die eingestellte Backofenfunktion an.
2	Anzeige „Beleuch- tung“/„Auftauen“	Zeigt, dass die Funktion „Beleuchtung“/„Auftauen“ eingestellt ist.
3	Kochstufenanzeige	Anzeige der Kochstufe.
4	Anzeige „Tempera- tur“/„Tageszeit“	Zeigt die Temperatur und die Zeit in Minuten.
5	Anzeige für den Kerntemperatursen- sor	Anzeige, dass der Kerntemperatursensor in die Buchse gesteckt ist.
6	Anzeige „Warmhal- ten“	Zeigt, dass die Funktion „Warmhalten“ einge- schaltet ist.
7	Dauer/Ende/Be- triebszeit	Zeigt die Zeiteinstellung für Uhrfunktionen.
8	Anzeige „Uhrfunkt- ion“	Zum Einstellen einer Uhrfunktion und des Kurz- zeitweckers.

8.3 Gerät ein- und ausschalten

Drücken Sie zum Ein- oder Ausschalten des Geräts ①.

8.4 Backofenfunktionen

Backofenfunktion	Anwendung
 Heißluft	Zum Backen auf bis zu zwei Einschubebe- benen gleichzeitig. Die Backofentemperatur muss um 20-40 °C niedriger eingestellt werden als bei Ober-/Unterhitze.

Backofenfunktion	Anwendung
 Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene des Backofens.
 Pizzastufe	Zum Backen von Gerichten mit einer intensiveren Bräunung und einem knusprigen Boden auf einer Einschubebene. Die Backofentemperatur muss um 20-40 °C niedriger eingestellt werden als bei Ober-/Unterhitze.
 Niedertemperaturgaren	Zum Braten von besonders magerem, zartem Gargut.
 Infrabraten	Zum Braten größerer Fleischstücke/Geflügel auf einer Einschubebene. Zum Bräunen.
 Großflächengrill	Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen. Zum Toasten von Brot.
 Heißluft bei niedriger Temperatur	Zum Backen in Formen und zum Dörren auf einer Einschubebene bei niedrigen Temperaturen.
 Warmhalten	Zum Warmhalten von Speisen.
 Dörren	Zum Dörren von Lebensmitteln.
 Auftauen	Zum Auftauen von Tiefkühlprodukten.
 Backofenbeleuchtung	Zum Einschalten von Beleuchtung im Backofinnenraum.

8.5 Einstellen der Backofenfunktion

Die Backofenfunktion wird über das Sensorfeld „“ eingestellt. Im Display wird ein Temperaturvorschlag angezeigt.

Wenn Sie den vorgeschlagenen Wert innerhalb von ca. 5 Sekunden nicht ändern, wird der Aufheizvorgang gestartet.



Sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal.



Sie können die Backofenfunktion ändern, während der Backofen in Betrieb ist.

8.6 Ändern der Backofentemperatur

Berühren Sie  oder  , um die Temperatur einzustellen.

8.7 Ausschalten einer Backofenfunktion

Drücken Sie die Auswahl Taste für Backofenfunktionen ( oder ) wiederholt, bis sämtliche Anzeigen für Backofenfunktionen im Display erlöschen.

8.8 Aufheiz-Anzeige

Wenn Sie eine Backofenfunktion einschalten, leuchten die Balken im Display nacheinander auf. Die Balken zeigen an, dass die Backofentemperatur ansteigt.

8.9 Restwärmeanzeige

Wenn Sie den Backofen ausschalten, zeigen die Balken im Display die Restwärme an.

8.10 Tastensperre

Diese Funktion verhindert, dass Sie die Backofenfunktion versehentlich ändern.

Einschalten der Tastensperre

1. Schalten Sie das Gerät ein, sofern notwendig.
2. Stellen Sie eine Backofenfunktion ein.
3. Drücken Sie gleichzeitig Auswahl  und , bis im Display "LOC" erscheint. Die Tastensperre ist jetzt aktiviert.

Ausschalten der Tastensperre

1. Drücken Sie gleichzeitig Auswahl  und , bis im Display nicht mehr "LOC" angezeigt wird. Die Tastensperre ist deaktiviert.



Die Tastensperre wird automatisch aufgehoben, wenn die Backofenfunktion ausgeschaltet wird.

8.11 Automatische Abschaltung des Backofens

Das Gerät schaltet sich nach einiger Zeit ab:

- Wenn Sie das Gerät nicht ausschalten.
- Wenn Sie die Backofen-Temperatur nicht ändern.

Backofentemperatur	Automatische Abschaltung
30 - 120 °C	12.5 Std.
120 - 200 °C	8.5 Std.
200 - 250 °C	5.5 Std.
250 - max. °C	3.0 Std.

Um das Gerät nach der automatischen Abschaltung wieder einzuschalten, müssen Sie es zuerst vollständig ausschalten.



Wenn Sie die Uhrfunktion Dauer oder Ende (falls vorhanden) eingestellt haben, funktioniert die Abschaltautomatik nicht.

8.12 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird automatisch das Kühlgebläse eingeschaltet, um die Geräteflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Geräts läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

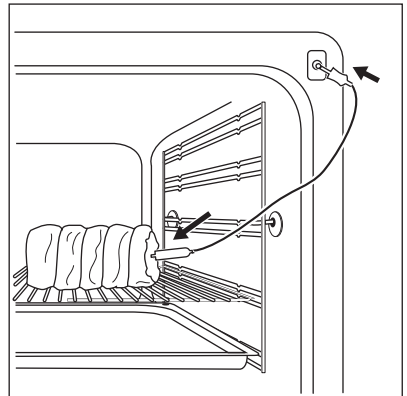
8.13 Kerntempersensor

Der Kerntempersensor misst die Temperatur im Inneren des Fleisches.



Verwenden Sie nur den mitgelieferten Kerntempersensor oder ein Originalersatzteil.

1. Führen Sie die Spitze des Kerntempersensors mittig in das vorbereitete Fleischstück ein.



2. Stecken Sie den Kerntempersensor in die Buchse an der Vorderseite des Geräts.
3. Schalten Sie das Gerät ein.
4. Stellen Sie die Kerntemperatur ein:
 - Drücken Sie  wiederholt, bis die Funktion „Kerntempersensor“ blinkt und das Display die Kerntemperatur anzeigt.
 - Berühren Sie innerhalb von weniger als 5 Sekunden  oder , um die Kerntemperatur einzustellen.

Im Display wird nun die aktuelle Kerntemperatur angezeigt.



Der Mindestwert für die angezeigte Kerntemperatur beträgt 30 °C.

Der Standardwert für die Kerntemperatur beträgt 60 °C.

5. Stellen Sie (mit $\checkmark$) die Backofenfunktion ein. Bei Bedarf können Sie auch die Backofentemperatur (mit $+$ / $-$) einstellen.

Der aktuelle Wert für die voraussichtliche Endzeit wird vom Gerät entsprechend der eingestellten Kerntemperatur stets neu berechnet. Die im Display angezeigte voraussichtliche Endzeit wird stets aktualisiert.



Während des Garvorgangs muss der Kerntempersensor im Fleisch und der Stecker des Sensors in der Buchse eingesteckt bleiben. Während das Gerät die voraussichtliche Endzeit berechnet, wird im Display ein blinkendes Rechteck angezeigt.

6. Sobald das Fleisch die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal.

Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton abzustellen.

7. Ziehen Sie den Stecker des Kerntempersensors aus der Buchse und nehmen Sie das Fleisch aus dem Backofen.

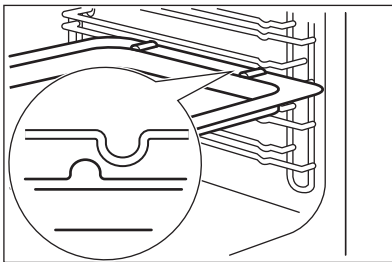


WARNUNG!

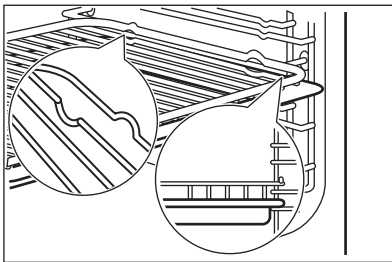
Der Kerntempersensor ist heiß! Es besteht Verbrennungsgefahr! Seien Sie beim Herausziehen des Kerntempersensors aus dem Fleisch und des Steckers aus der Buchse vorsichtig.

8. Schalten Sie das Gerät aus.

8.14 Einsetzen des Backofenzubehörs



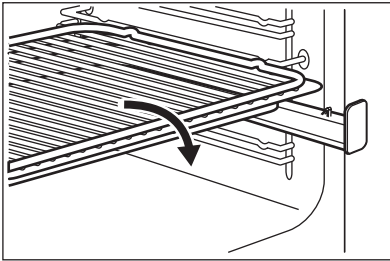
Die Brat- und Fettpfanne und der Rost haben Seitenränder. Durch die Seitenränder und die Form der Führungsstäbe wird das Kippen der Einschubteile verhindert.



Brat- und Fettpfanne und Rost zusammen einsetzen

Legen Sie den Rost auf die Brat- und Fettpfanne. Schieben Sie die Brat- und Fettpfanne zwischen die Führungsstäbe einer der Einschubebenen.

8.15 Rost und Fettpfanne zusammen einsetzen

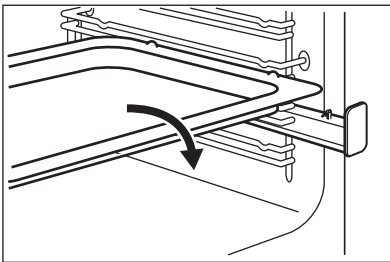


Rost auf die Fettpfanne legen. Setzen Sie den Rost und die Fettpfanne auf die Teleskopauszüge.

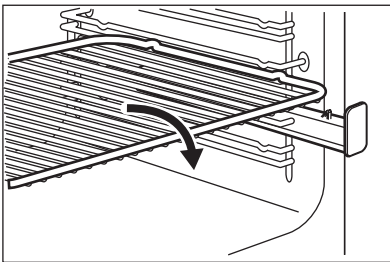


Bewahren Sie die Montageanleitung der Teleskopauszüge für die zukünftige Verwendung auf.

8.16 Teleskopauszüge - Einsetzen des Backofenzubehörs



Setzen Sie das Backblech oder die Brat- und Fettpfanne auf die Teleskopauszüge.



Durch den umlaufend erhöhten Rahmen des Rosts ist das Geschirr zusätzlich gegen Abrutschen gesichert.

9. BACKOFEN - UHRFUNKTIONEN

Uhrfunktion		Anwendung
	Tageszeit	Zeigt die Uhrzeit an. Zum Einstellen, Ändern oder Überprüfen der Uhrzeit.
	Kurzzeitwecker	Einstellen einer Countdownzeit. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal.
	Dauer	Zum Einstellen der Betriebszeit für den Backofen.

Uhrfunktion		Anwendung
→	Ende	Zum Einstellen der Abschaltzeit für eine Backofenfunktion.



Die Funktionen „Dauer“ (|→|) und „Ende“ (→|) können gleichzeitig verwendet werden, wenn der Backofen zu einem späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll. Stellen Sie in diesem Fall zuerst die „Dauer“ (|→|) und dann das „Ende“ (→|) ein.

Nach Ablauf der Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton und die Anzeige „00.00“ sowie das Symbol der entsprechenden Funktion blinken im Display. Das Gerät wird ausgeschaltet.

- Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton abzustellen.



Um eine Uhrfunktion für den Kurzzeitwecker (⏰) einzustellen, muss das Gerät eingeschaltet sein.

9.1 Einstellen der Uhrfunktionen

- Schalten Sie das Gerät ein.
- Berühren Sie wiederholt, bis im Display die gewünschte Uhrfunktion und das zugehörige Symbol angezeigt werden, z. B. ⏰ für den Kurzzeitwecker.
- Berühren Sie oder , um die gewünschte Zeit einzustellen.



Wenn die Funktionen „Dauer“ (|→|) und „Ende“ (→|) eingestellt sind, wird der Backofen automatisch ausgeschaltet. Bevor die Uhrfunktion eingestellt werden kann, müssen erst die Backofenfunktion und die Temperatur eingestellt werden.

10. BACKOFEN - PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE



WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.



Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie richten sich nach den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.



VORSICHT!

Verwenden Sie für sehr feuchte Kuchen ein tiefes Backblech. Obstsaftige können bleibende Flecken auf der Emailoberfläche verursachen.

und die Einsatzebenen an die Werte in den Tabellen an.

- Bei längeren Backzeiten kann der Backofen ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit ausgeschaltet werden, um die Restwärme auszunutzen.

Wenn Sie gefrorene Lebensmittel in den Backofen geben, können sich die Backbleche beim Backen verziehen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

Hinweise zu den Backtabellen

- Es empfiehlt sich, beim ersten Mal den kleineren Temperaturwert einzustellen.
- Finden Sie für ein spezielles Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem.
- Die Backzeit kann sich um 10-15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.

10.1 Backen

Allgemeine Hinweise

- Ihr neuer Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Passen Sie Ihre normalen Einstellungen (Temperatur, Kochzeiten)

- Höhenunterschiede bei Kuchen und Gebäck können zu Beginn zu unterschiedlichen Bräunungen führen. Verändern Sie in diesem Fall nicht die

Temperatureinstellung. Die Bräunungsunterschiede gleichen sich während des Backvorgangs aus.

Tipps zum Backen

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist zu hell.	Falsche Einsatzebene.	Stellen Sie den Kuchen auf eine niedrigere Einsatzebene.
Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig).	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Verwenden Sie eine niedrigere Backtemperatur.
Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig).	Die Backzeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Backzeit ein. Zum Verkürzen der Backzeit keine höhere Temperatur einstellen.
Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig).	Zuviel Flüssigkeit im Teig.	Weniger Flüssigkeit verwenden. Beachten Sie die Rührzeiten, insbesondere dann, wenn Sie ein Rührgerät benutzen.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie eine höhere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie eine kürzere Backzeit ein.
Der Kuchen bräunt nicht gleichmäßig.	Die Backtemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine niedrigere Backofentemperatur und eine längere Backzeit ein.
Der Kuchen bräunt nicht gleichmäßig.	Der Teig wurde nicht gleichmäßig verteilt.	Verteilen Sie den Teig gleichmäßig auf dem Backblech.
Der Kuchen ist nach der eingestellten Zeit noch nicht fertig gebacken.	Die Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Backofentemperatur etwas höher ein.

10.2 Heißluft bei niedriger Temperatur



Hinweise für den Betrieb der Funktion „Heißluft bei niedriger Temperatur“:

- Verwenden Sie diese Funktion zum Backen in Formen und zum Dörren von Lebensmitteln auf einer Einschubebene bei niedrigen Temperaturen.
- Backen Sie nur in einer Form/ einem Blech gleichzeitig.
- Wir empfehlen die Verwendung der Funktion „Heißluft bei niedriger Temperatur“ ohne Vorheizen.
- Wenn Sie den Backofen vorheizen möchten, nutzen Sie die Funktion „Heißluft“.

Backware	Rost	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Biskuit in Backform	2	160	50-70
Gugelhupf oder Brioche in Backform	2	150-160	50-70
Sandkuchen/trockene Früchtekuchen in Backform	2	140-160	70-90
Eiweißgebäck, Baiser	3	80-100	120-150

10.3 Backen mit Heißluft

Backware	Rost	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Brötchen	2+4	175-185	15-20
Vollkornbrötchen	2+4	165-180	20-30
Småt gærbrød med fyld	2+4	170-180	15-20
Formbröd	1+4	170-190	30-40
Brezeln	2+4	160-170	15-20
Weißbrot / Limpor	2+4	170-180	35-45
Vollkornbrot	2+4	160-170	35-45
Roggenbrot, gemischt	2+4	250	Aufwärmen
- Backen	2+4	160-170	60-70

Backware	Rost	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Baguettes	2+4	180-200	20-30
Bradepandekage	3	150-160	50-60
Fruktkakor	3	140-150	70-80
Muffins	2+4	160-170	15-25
Rulltarta	3	190-210	6-15
Bullar	2+4	185-195	8-15
Längder/ Kransar	2+4	170-180	25-35
Pepparkakor	2+4	160-170	8-15
Formkage	2+4	150-160	30-40
Biskuit/Sandkuchen	2	150-160	50-60
Baiser	2+4	100	90-120
Baiserböden	2+4	100	90-120
- Aufwärmen	2+4	bei ausgeschaltetem Backofen	25
Plätzchen	2+4	150-160	10-20
Brandteiggebäck	2+4	155-165	30-40
Obstkuchen, Mürbeteig	2+4	150-160	Vorbacken, Böden 10-15
Obstkuchen, Mürbeteig	2+4	150-160	Fertigbacken 35-45
Obstkuchen, Streuselteig	2+4	170-180	30-40

10.4 Ober-/Unterhitze

Backware	Rost	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Brötchen	3-4	200-225	10-20
Vollkornbrötchen	3-4	190-200	20-25
Småt gærbrød med fyld	3-4	200-225	10-12
Formbröd	2-3	190-210	30-40
Ciabatta-Brötchen	3-4	210-230	10-20
Foccacia	3-4	220-230	15-20
Fladenbrot	3-4	250	5-15
Brezeln	3-4	180-200	12-15
Weißbrot / Limpor	2	175-225	35-45
Weißbrot	1-2	190-210	25-40

Backware	Rost	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Ciabatta	1-2	210-220	15-25
Vollkornbrot	1-2	180-200	35-45
Roggenbrot, gemischt	1	275	Aufwärmen
- Backen	1	190	55-65
Baguettes	3-4	220-230	15-30
Bradepandekage	2-3	170-180	50-60
Fruchtkakor	3	150-170	70-80
Muffins	3	180-200	10-20
Rulltarta	3	220-250	6-15
Bullar	3	220-250	8-15
Längder/ Kransar	3	180-200	25-35
Pepparkakor	3	220-225	8-12
Formkage	3-4	170-180	35-45
Biskuit/Sandkuchen	1-2	170-180	40-50
Schwedischer „Sandwich Cake“/„Sandwich-Rolle“	3-4	200-225	8-12
Baiser	3-4	100	90-120
Baiserböden	3-4	100	90-120
- Aufwärmen	3-4	bei ausgeschaltetem Backofen	25
Plätzchen	3-4	160-180	6-15
Brandteiggebäck	3-4	170-190	30-45
Biskuitrollen	3-4	190-210	10-12
Obstkuchen, Mürbeteig	3-4	175-200	Vorbacken, Rollenform 10-15
Obstkuchen, Mürbeteig	3-4	175	Fertigbacken 35-45
Obstkuchen, Streuselteig	3-4	190-200	25-35
Kransekage i ringe	2	210-230	10-12
Ugnspannkaka	2	210-220	15-30

10.5 Tabelle „Pizza“

Lebensmittel	Rost	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Ciabatta-Brötchen	2-3	200-220	10-20
Foccacia	2-3	220-230	10-20

Lebensmittel	Rost	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Ciabatta	2-3	190-200	15-25
Obstkuchen, Mürbeteig	2-3	170-180	35-45
Obstkuchen, Streuselteig	2-3	175-200	25-35
Pizza, selbst gemacht (dick, mit viel Belag)	1-2	180-200	25-35
Pizza, selbst gemacht (dünne Kruste)	1-2	200-230 ¹⁾	15-20
Pizza, gefroren	1-2	200	15-20
Kuchen, selbst gemacht Vorbacken, Rollenform 10-15	3-4	215-225	35-45
Kuchen, selbst gemacht Fertigbacken	3-4	215-225	35-45
Kuchen/Torten, tiefgefroren	3-4	200	15-25

1) Backofen vorheizen

10.6 Braten

Bratgeschirr

- Benutzen Sie zum Braten hitzebeständiges Geschirr. (Beachten Sie die Angaben des Herstellers.)
- Große Braten können direkt in der Fettpfanne oder auf dem Rost über der Fettpfanne gebraten werden. (sofern vorhanden)

- Braten Sie magere Fleischsorten in einem Bräter mit Deckel. So bleibt das Fleisch saftig.
- Alle Fleischsorten, die sich zum Bräunen eignen oder eine Kruste haben sollen, können im Bräter ohne Deckel gebraten werden.

10.7 Braten/Rösten mit Heißluft

Rindfleisch

Fleischart	Rost	Temperatur in °C	Zeit in Minuten pro Kilogramm Fleisch
Roastbeef/Filet ¹⁾	2-3	125	80-120
Rumpsteak - Bräunen	2-3	200	insgesamt 10
Rumpsteak - Braten	2-3	150	50-60

Fleischart	Rost	Temperatur in °C	Zeit in Minuten pro Kilogramm Fleisch
Roastbeef/Filet	1-2	160	90-120

1) Sonderprogramm. Bräunen unter dem Grill oder mit Ober-/Unterhitze bei 250 °C möglich. Die Fleischsonde muss ggf. vor dem Grillen entfernt werden.

Kalb

Fleischart	Rost	Temperatur in °C	Zeit in Minuten pro Kilogramm Fleisch
Rinderfilet ¹⁾	2-3	160	60-70

Lamm

Fleischart	Rost	Temperatur in °C	Zeit in Minuten pro Kilogramm Fleisch
Keule/Schulter/Rücken	2	160	80-100

Schwein

Fleischart	Rost	Temperatur in °C	Zeit in Minuten pro Kilogramm Fleisch
Schweinebraten ¹⁾	2-3	175	60-70
Schweinerippchen ¹⁾	2-3	175	60
Nackenfilets	2-3	160	90-120
Schinken	1-2	150	60-100

Geflügel

Fleischart	Rost	Temperatur in °C	Zeit in Minuten pro Kilogramm Fleisch
Hähnchen, in Stücken	2-3	180	55-65
Ente ¹⁾	2-3	150	55-65
Ente, langsam geröstet ¹⁾	2-3	130	insgesamt ca. 5 Stunden
Putenbraten, gefüllt	1-2	150	50-60
Putenbrust	2-3	175	70-80

10.8 Braten mit Ober-/Unterhitze

Rindfleisch

Fleischart	Rost	Temperatur in °C	Zeit in Minuten pro Kilogramm Fleisch
Roastbeef/Filet ¹⁾	2-3	125	80-120
Rumpsteak - Bräunen	2-3	225	insgesamt 10
Rumpsteak - Braten	2-3	160	50-60
Roastbeef/Filet	1-3	180	90-120

¹⁾ Sonderprogramm. Bräunen unter dem Grill oder mit Ober-/Unterhitze bei 250 °C möglich. Die Fleischsonde muss ggf. vor dem Grillen entfernt werden.

Kalb

Fleischart	Rost	Temperatur in °C	Zeit in Minuten pro Kilogramm Fleisch
Rinderfilet ¹⁾	2-3	180	60-70

Lamm

Fleischart	Rost	Temperatur in °C	Zeit in Minuten pro Kilogramm Fleisch
Keule/Schulter/Rippchen	2	180	80-100

Schwein

Fleischart	Rost	Temperatur in °C	Zeit in Minuten pro Kilogramm Fleisch
Schweinebraten ¹⁾	3	200	60-70
Schweinerippchen ¹⁾	3	200	60
Nackenfilets	2-3	180	90-120
Schinken	1-2	160	60-100

Geflügel

Fleischart	Rost	Temperatur in °C	Zeit in Minuten pro Kilogramm Fleisch
Hähnchen, in Stücken	2-3	200	55-65
Ente ¹⁾	2-3	160	55-65
Ente, langsam geröstet ¹⁾	2-3	130	insgesamt ca. 5 Stunden
Putenbraten, gefüllt	1-2	160	50-60
Putenbrust	2-3	200	70-80

10.9 Infrabraten

Rindfleisch

Fleischart	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Minuten pro Kilogramm Fleisch
Rumpsteak - Bräunen	2-3	200	insgesamt 10
Rumpsteak - Braten	2-3	150	50-60
Roastbeef	1-2	160	90-120

Kalb

Fleischart	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Minuten pro Kilogramm Fleisch
Rinderfilet ¹⁾	2-3	160	60-70

¹⁾ Hinweis. Nach dem Braten kann das Fleisch unter dem Grill oder mit Ober-/Unterhitze bei 250 °C gebräunt werden. Wenn Sie den Kerntemperatursensor verwenden, muss dieser vor dem Grillen entfernt werden.

Lamm

Fleischart	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Minuten pro Kilogramm Fleisch
Keule/Schulter/Rippchen	2	160	80-100

Schweinefleisch

Fleischart	Einschub- ebene	Temperatur in °C	Zeit in Minuten pro Kilogramm Fleisch
Schweinebraten ¹⁾	2-3	180	60-70
Schweinerippchen ¹⁾	2-3	175	60
Nackensteaks	2-3	160	90-120
Schinken	1-2	150	60-100

Geflügel

Fleischart	Einschub- ebene	Temperatur in °C	Zeit in Minuten pro Kilogramm Fleisch
Hähnchen	2-3	180	55-65
Ente ¹⁾	2-3	150	55-65
Ente, langsam geröstet ¹⁾	2-3	nicht geeignet	insgesamt ca. 5 Stunden
Putenbraten, gefüllt	1-2	150	50-60
Putenbrust	2-3	175	70-80

10.10 Tabelle „Kerntemperatursensor“**Rindfleisch**

Fleischart	Rost	Temperatur im Fleisch- kern
Roastbeef/Filet	2-3	55-65
Rumpsteak - Bräunen	2-3	55-65
Rumpsteak - Braten	2-3	55-65
Roastbeef/Filet	1-2	75-80

Kalb

Fleischart	Rost	Temperatur im Fleisch- kern
Rinderfilet	2-3	65

Lamm

Fleischart	Rost	Temperatur im Fleisch- kern
Keule/Schulter/Rücken	2	90

Schwein

Fleischart	Rost	Temperatur im Fleischkern
Schweinebraten	2-3	80
Nackenfilets	2-3	75-80
Schinken	1-2	70-75

Geflügel

Fleischart	Rost	Temperatur im Fleischkern
Putenbrust	2-3	75-80

10.11 Niedertemperaturgaren

Benutzen Sie diese Funktion zum Garen magerer, zarter Fleisch- und Fischstücke. Wenn der Backofen die voreingestellte Temperatur erreicht hat, ist ein Signalton zu hören. Danach schaltet der Backofen automatisch auf eine niedrigere Fortgartemperatur um.



Garen Sie beim Niedertemperaturgaren immer ohne Deckel.

1. Braten Sie das Fleisch in einer Pfanne sehr heiß an.

2. Legen Sie das Fleisch in einen Bräter oder direkt auf den Rost. Setzen Sie darunter die Fettpfanne ein, um austretendes Fett aufzufangen.
3. Stellen Sie die Backofenfunktion Niedertemperaturgaren ein. Ändern Sie bei Bedarf die Temperatur und garen Sie das Gargut, bis es fertig ist (siehe Tabelle).



Die Funktion Niedertemperaturgaren kann nicht zusammen mit den Uhrfunktionen Dauer und Ende verwendet werden.

10.12 Tabelle „Niedertemperatur-Garen“

Gesamtzubereitungszeit (Min.)					
Fleischart	Gewicht (g)	Einstellung	Rost	Rot („Blutig“)	Rosa („Medium“)
Roastbeef („Durch“)	800-1000	150 °C	2	90-110	130-140
Roastbeef („Durch“)	1200-1600	150 °C	2	120-130	160-170
Rindfleisch-rippchen	600-1000	150 °C	3	55-75	95-110
Rinderschulter, ohne Knochen	3,5 cm dick	150 °C	3	-	70-80
Zarte Rinderlende, ganz	600-1000	120 °C	3	65-75	90-110

Gesamtzubereitungszeit (Min.)					
Fleischart	Gewicht (g)	Einstellung	Rost	Rot („Blutig“)	Rosa („Medium“)
Zarte Rinderlende, in Scheiben	2,5 cm dick	120 °C	3	20-25	35-45
Entrecôte	1,5 cm dick	120 °C	3	15-25	30-35
T-Bone-Steak	2 cm dick	120 °C	3	25-30	35-40
Zarte Schweinelende, ganz	500-700	120 °C	3	-	65-75
Zarte Schweinelende, in Scheiben	2,5 cm dick	120 °C	2	-	35-45

10.13 Grillen

Benutzen Sie die Grill-Funktion immer mit der höchsten Temperatureinstellung.



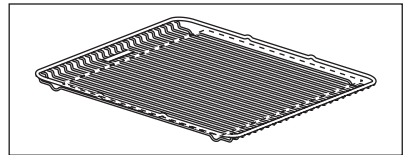
Halten Sie die Backofentür beim Grillen immer geschlossen.



Leeren Backofen immer 5 Minuten vorheizen, wenn eine Grillfunktion verwendet wird.

- Rost gemäß Empfehlungen in der Grilltabelle in die entsprechende Einschubebene einsetzen.
- Die Fettpfanne zum Auffangen von Fett immer in die erste Einschubebene einsetzen.
- Grillen Sie nur flache Fleisch- oder Fischstücke.

Der Grillbereich befindet sich in der Mitte des Rostes.



Grillgut	Rost	Temperatur in °C	Grillzeit (Min.)/Seite 1	Grillzeit (Min.)/Seite 2
Schweinskotelett	3-4	250	7-9	4-6
Lammkoteletts	3-4	250	7-10	5-6
Hähnchen, in Stücken	3-4	250	20-25	15-20
Grillwürste	3-4	250	3-5	2-4
Spareribs, 20 Minuten vorgekocht	3-4	250	15-20	15-20
Fisch, Kabeljau oder Lachs in Stücken	3-4	250	10-15	5-10

Grillgut	Rost	Temperatur in °C	Grillzeit (Min.)/Seite 1	Grillzeit (Min.)/Seite 2
Toast	3-4	250	2-3	1-2

10.14 Auftauen

- Ausgepackte Speisen auf einem Teller auf den Rost stellen.
- Nicht mit einem Teller oder Deckel abdecken. Hierdurch erhöht sich die Auftauzeit möglicherweise erheblich.
- Den Rost in die erste Einsatzebene von unten einsetzen.

Lebensmittel	Rost	Dauer in Minuten	Bis zum endgültigen Abtauen	Anmerkungen
Hähnchen, 1000 g	2	120-140	20-30	Erst eine umgedrehte Unter- tasse auf einen großen Tel- ler legen, dann das Hähn- chen darauflegen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch, 1000 g	2	100-140	20-30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch, 500 g	2	90-120	20-30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Forelle, 150 g	2	25-35	10-15	-
Erdbeeren, 300 g	2	30-40	10-20	-
Butter, 250 g	2	30-40	10-15	-
Sahne, 2 x 2 dl	2	80-100	10-15	Sahne lässt sich selbst dann aufschlagen, wenn sie noch leicht gefroren ist.
Kuchen/Tor- ten 1400 g	2	60	60	-

11. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Metalloberflächen ein handelsübliches Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. So lassen sich Verschmutzungen leichter entfernen und es kann nichts einbrennen.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.
- Reinigen Sie alle Zubehöerteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an.
- Zubehöerteile mit Antihafbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegen-

ständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Die Antihafbeschichtung kann dadurch zerstört werden.



Geräte mit Edelstahl- oder Aluminiumfront:

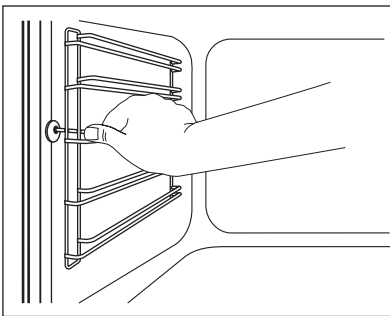
Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem nassen Schwamm und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.

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

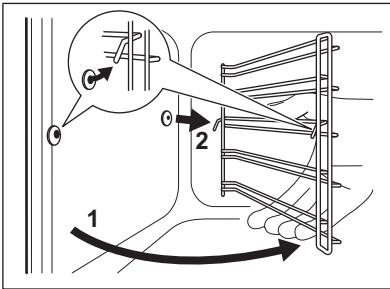
11.1 Einhängegitter

Die Einhängegitter können zur Reinigung der Seitenwände entfernt werden.

Abnehmen 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.

Einsetzen der Einhängegitter

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



Gilt für Auszüge:

Die Haltestifte der Auszüge müssen nach vorne zeigen!



VORSICHT!

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

11.2 Reinigen der Backofentür

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

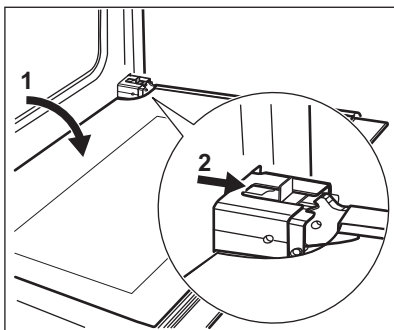
**WARNUNG!**

Zur Reinigung der Glastür müssen die Glasscheiben vorher abgekühlt sein. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.

**WARNUNG!**

Wenn die Türglasscheiben beschädigt sind oder Kratzer aufweisen, werden sie brüchig und können zerspringen. Um dies zu verhindern, müssen Sie sie ersetzen. Weitere Informationen erhalten Sie beim Kundendienst.

Aushängen der Tür:



1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Drücken Sie den Schieber, bis Sie ein Klicken hören.
3. Schließen Sie die Tür, bis der Schieber einrastet.
4. Hängen Sie die Tür aus.



Um die Tür zu entfernen, ziehen Sie sie erst aus der einen und dann aus der anderen Seite heraus.

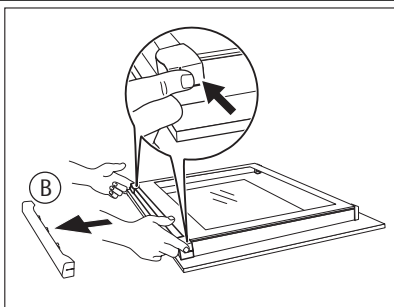
Nach der Reinigung muss die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder eingebaut werden. Achten Sie darauf, dass die Tür beim Einsetzen hörbar einrastet. Drücken Sie nötigenfalls kräftig gegen die Tür.

11.3 Backofenglasscheiben

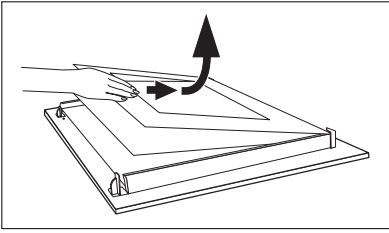


Das Türglas Ihres Geräts kann sich in Art und Form von den Beispielen in diesen Abbildungen unterscheiden. Auch die Anzahl der Scheiben kann variieren.

Abnehmen und Reinigen der Türgläser



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



Um die Glasscheiben wieder einzusetzen, führen Sie die Schritte oben in umgekehrter Reihenfolge durch.

11.4 Backofenlampe



WARNUNG!

Vorsicht beim Austausch der Backofenlampe. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.

Bevor Sie die Backofenlampe austauschen:

- Schalten Sie den Backofen aus.
- Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.



Legen Sie ein Tuch auf den Backofenboden, um die Lampe und das Glas zu schützen.

Austauschen der Backofenlampe

1. Die Glasabdeckung der Backofenlampe befindet sich an der Rückwand des Backofeninnenraums. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Tauschen Sie die Backofenlampe gegen eine geeignete hitzebeständige 300 °C-Backofenlampe aus.



Verwenden Sie dazu eine Backofenlampe mit der gleichen Leistung.

4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

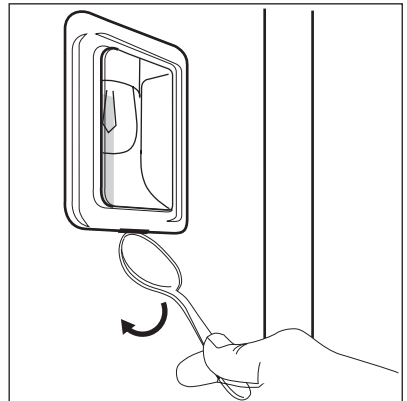
11.5 Austauschen der Backofenlampe

1. Die Backofenlampe befindet sich links im Garraum. Entfernen Sie das

2. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.
3. Fassen Sie die Türgläser nacheinander am oberen Rand an. Ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.
4. Reinigen Sie die Glasscheiben.

linke Einhängegitter, um Zugang zur Backofenlampe zu bekommen.

2. Benutzen Sie einen schmalen, stumpfen Gegenstand (z. B. einen Teelöffel), um die Glasabdeckung abzunehmen. Reinigen Sie die Glasabdeckung.



3. Falls erforderlich, tauschen Sie die Lampe gegen eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Backofenlampe aus.



Verwenden Sie eine Backofenlampe mit der gleichen Leistung.

4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.
5. Setzen Sie das linke Einhängegitter ein.

11.6 Herausnehmen der Schublade

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

Herausnehmen der Schublade

1. Ziehen Sie die Schublade so weit wie möglich heraus.

2. Heben Sie die Schublade etwas an, sodass sie schräg nach oben aus den Führungen gehoben werden kann.



WARNUNG!

In der Schublade kann bei Benutzung des Backofens ein Wärmestau entstehen. Bewahren Sie daher keine brennbaren Gegenstände wie Reinigungsmittel, Plastiktüten, Topfhandschuhe, Papier, Reinigungssprays usw. in der Schublade auf.

Einsetzen der Schublade

Führen Sie zum Einsetzen der Schublade die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

12. WAS TUN, WENN ...



WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.	Überprüfen Sie die Sicherung. Wenn die Sicherung mehrmals ausgelöst hat, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Stecker steckt nicht richtig in der Steckdose.	Stecken Sie den Stecker ordnungsgemäß in die Steckdose.
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Erdschlussschalter ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Erdschlussschalter ein.
Das Gerät funktioniert nicht.	Die Kindersicherung oder die Tastensperre ist eingeschaltet.	Siehe Kapitel „Kochfeld – Täglicher Gebrauch“ oder „Backofen - Täglicher Gebrauch“.
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	Schalten Sie das Gerät ein.
Das Gerät funktioniert nicht.	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhrzeit ein.
Das Gerät funktioniert nicht.	Die automatische Abschaltung ist aktiv.	Siehe Abschnitt „Automatische Abschaltung“.
Es dauert viel zu lange, bis die Speisen fertig gekocht/gebraten sind.	Das verwendete Kochgeschirr weist unzureichende Wärmeleitfähigkeitseigenschaften auf.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit besseren Wärmeleitfähigkeitswerten.
Der Kurzzeitwecker funktioniert nicht.	Die Zeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie eine Zeit ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Überprüfen Sie die Einstellungen.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Die Backofenlampe ist defekt.	Tauschen Sie die Backofenlampe aus.
Das Speisethermometer funktioniert nicht.	Der Stecker des Speisethermometers steckt nicht ordnungsgemäß in der Buchse.	Stecken Sie das Speisethermometer ab und wieder ein. Stellen Sie die erforderliche Temperatur ein.
Im Display wird „F11“ angezeigt.	Der Stecker des Speisethermometers steckt nicht ordnungsgemäß in der Buchse.	Stecken Sie den Stecker des Speisethermometers ordnungsgemäß in die Buchse.
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Liste steht.	Ein Elektronikfehler 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.
Nach dem Ausschalten des Herdes ist ein Signalton zu hören.	Der Signalton kommt vom Kühlgebläse, welches die Herdelektronik vor Überhitzung schützt.	Keine Aktion erforderlich.
Im Display erscheint „ — “.	Die Sicherungen wurden ausgelöst.	Überprüfen Sie die Sicherungen.
Im Display erscheint „  “.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.	Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.
Im Display erscheint „  “.	Ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr.
Im Display erscheint „  “.	Der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs ist für die Kochzone zu klein.	Verwenden Sie ein Kochgeschirr mit einem größeren Bodendurchmesser.
Im Display wird „F9“ angezeigt.	Der Netzstecker steckt nicht ordnungsgemäß in der Steckdose.	Stecken Sie den Netzstecker ordnungsgemäß in die Steckdose, und schalten Sie das Gerät erneut ein.
Im Display wird „SAFE“ angezeigt.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Schalten Sie die Kindersicherung aus, siehe Kapitel „Kochfeld – Täglicher Gebrauch“ und „Kindersicherung“

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Im Display wird „LOC“ angezeigt.	Die Tastenverriegelung ist eingeschaltet.	Schalten Sie die Tastenverriegelung aus, siehe Kapitel „Backofen – Täglicher Gebrauch“ und „Tastenverriegelung“
Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder Kundendienst. Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das		
Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums.		
Wir empfehlen, dass Sie folgende Daten hier notieren:		
Modell (MOD.)		
Produktnummer (PNC)		
Seriennummer (S.N.)		

13. MONTAGE

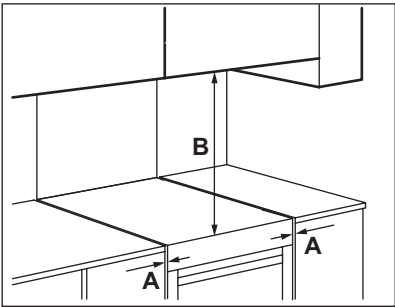


WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

Abmessungen	
Höhe	847 - 867 mm
Breite	596 mm
Tiefe	600 mm
Backofenkapazität	74 Liter
Spannung	230 V
Frequenz	50 Hz

13.1 Standort des Geräts

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

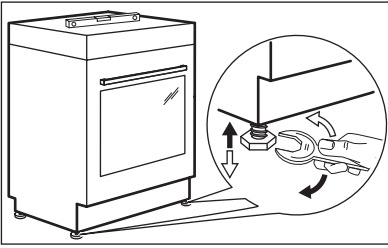


Mindestabstände

Abmessungen	mm
A	2
B	685

13.2 Ausrichten

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



13.3 Kippschutz



VORSICHT!

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.



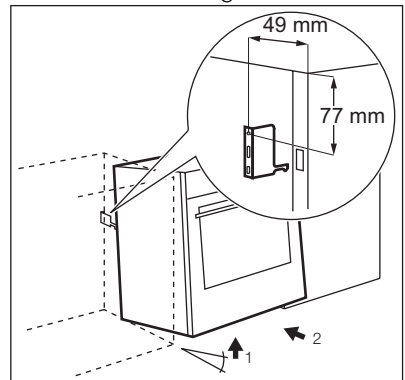
Achten Sie darauf, den Kippschutz in der richtigen Höhe anzubringen.

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

2. Bringen Sie den Kippschutz in einem Abstand von 77 mm zur Geräteoberfläche und 49 mm von der linken Geräteseite in der runden Öffnung an dem Befestigungsteil an (siehe Abb.). Verschrauben Sie ihn in festes Material oder benutzen Sie eine geeignete Verstärkung (Wand).
3. Die Öffnung befindet sich auf der linken Seite der Rückwand (siehe Abb.).

Heben Sie die Vorderseite des Geräts (1) an und schieben Sie es in die Mitte zwischen den angrenzenden Küchenmöbeln (2). Ist der Abstand zwischen den angrenzenden Küchenmöbeln breiter als das Gerät, müssen Sie die seitlichen Abstände anpassen, damit der Herd mittig steht.

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



13.4 Elektroinstallation



Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung der Sicherheitsvorkehrungen des Kapitels „Sicherheitshinweise“ entstehen.

Das Gerät wird ohne Netzstecker und Netzkabel geliefert.

Einsetzbare Kabeltypen: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

14. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol ♻️. Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und

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

www.aeg.com/shop



892950520-F-382013