

**CIB6490APM**

FR Notice d'utilisation | **Cuisinière**

2

DE Benutzerinformation | **Herd**

43



# Bienvenue chez AEG ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, des dépannages, des informations sur le service et les réparations :  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	2
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	6
3. INSTALLATION.....	9
4. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	11
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	12
6. PLAQUE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE.....	13
7. PLAQUE DE CUISSON - CONSEILS ET ASTUCES.....	20
8. PLAQUE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	22
9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE.....	23
10. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	26
11. COMMENT RÉGLER : CUISSON ASSISTÉE.....	27
12. CUISSON ASSISTÉE AVEC DES RECETTES.....	27
13. FOUR - CONSEILS ET ASTUCES.....	31
14. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	34
15. DÉPANNAGE.....	37
16. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	40
17. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES.....	41

## 1. ⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra pas être tenu responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

### 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées

d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## **1.2 Sécurité générale**

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié .
- L'appareil doit être branché sur le secteur à l'aide d'un câble de type H05V2V2-F pour supporter la température du panneau arrière.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une altitude inférieure à 2 000 mètres.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé sur les navires, bateaux ou vaisseaux.
- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative pour éviter tout risque de surchauffe.
- N'installez pas l'appareil sur une plateforme.
- N'utilisez pas l'appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte vitrée ou le verre des couvercles à charnière de la table de cuisson car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant le nettoyage par pyrolyse, retirez tous les accessoires et les dépôts/déversements excessifs de la cavité de l'appareil.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez le tiroir de rangement. Il peut être très chaud.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- Un moyen de déconnexion doit être prévu dans le câblage fixe conformément aux règles nationales d'installation.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation

#### AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Les dimensions du meuble de cuisine et de la niche d'encastrement doivent être appropriées.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Certaines pièces de l'appareil sont électrifiées. Placez l'appareil de façon à éviter que l'on puisse toucher les pièces dangereuses.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Veillez toujours à installer des stabilisateurs afin d'éviter que l'appareil ne bascule. Reportez-vous au chapitre « Installation ».

### 2.2 Branchement électrique

#### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.

- Assurez-vous que les paramètres sur la plaque signalétique sont compatibles avec les étalonnages électriques de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et de rallonges.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise principale est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours la prise secteur.
- N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles, (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture du contact d'au moins 3 mm.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.

### 2.3 Utilisation

#### AVERTISSEMENT!

Risque de blessures et de brûlures.  
Risque d'électrocution.

- Ne modifiez pas les spécifications de l'appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. L'air chaud peut être évacué.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme surface de travail et ne mettez pas d'aliments en contact direct avec celui-ci.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- En cas de coupure de courant pendant le fonctionnement de l'appareil, certaines surfaces peuvent toujours être chaudes. Évitez tout contact avec l'appareil jusqu'à ce qu'il refroidisse. Si des erreurs apparaissent lorsque l'appareil est froid, débranchez-le de l'alimentation électrique pendant 10 secondes.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.
- N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.
- Utilisez toujours du verre et des bocaux approuvés à des fins de conservation.



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.
- Les vapeurs que dégagent l'huile chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement sur le fond de l'appareil.
  - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité.
  - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
  - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
  - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Les récipients de cuisson en fonte, en aluminium ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

## **2.4 Entretien et nettoyage**



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages à l'appareil.

- Avant d'effectuer toute opération d'entretien, mettez l'appareil hors tension. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez votre service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Veillez à sécher la cavité et la porte de l'appareil avec un chiffon après chaque utilisation. La vapeur produite durant son fonctionnement se condense sur les parois de la cavité et peuvent entraîner une corrosion. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil pendant 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- Ne nettoyez pas l'émail catalytique (le cas échéant) avec un détergent.

## 2.5 Nettoyage par pyrolyse



Risque de blessures / d'incendie / d'émissions de fumées en mode pyrolyse.

- Avant d'effectuer une fonction d'autonettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, veuillez retirer de la cavité du four :
  - Tout résidu alimentaire excessif, déversement d'huile ou de graisse ou dépôt.
  - Tous les objets amovibles (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec le produit), en particulier les casseroles, plateaux, plaques, ustensiles, etc. antiadhésifs.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud est libéré des orifices d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un fonctionnement à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus de cuisson et des matériaux de construction. Par conséquent, il est fortement recommandé aux consommateurs de :
  - Veiller à assurer une bonne ventilation pendant et après chaque nettoyage par pyrolyse.
  - Veiller à assurer une bonne ventilation pendant et après la première utilisation à la température maximale.
- Contrairement aux êtres humains, certains oiseaux et reptiles peuvent être extrêmement sensibles aux fumées potentielles émises lors du processus de nettoyage de tous les fours à pyrolyse.
  - Mettez à l'écart les animaux domestiques (en particulier les oiseaux) situés à proximité de l'appareil pendant et après le nettoyage par pyrolyse et la première utilisation à la température maximale dans une zone bien ventilée.
- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité des fours à pyrolyse lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours.
- Les surfaces antiadhésives de la casserole, des poêles, des plaques, des ustensiles, etc. peuvent être endommagées par le nettoyage par pyrolyse à haute température et peuvent également être source de fumées légèrement nocives.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les enfants et les personnes à la santé fragile.

## 2.6 Éclairage interne

### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'électrocution.

- Concernant la/les lampe(s) se trouvant à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions ambiantes extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas prévues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des lampes ayant les mêmes spécifications.

## 2.7 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

## 2.8 Mise au rebut

### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

## 3. INSTALLATION

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

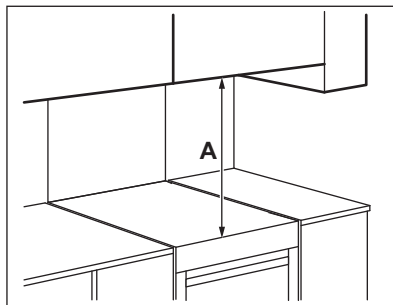
### 3.1 Données techniques

#### Dimensions

Hauteur	847 - 867 mm
Largeur	596 mm
Profondeur	600 mm

### 3.2 Emplacement de l'appareil

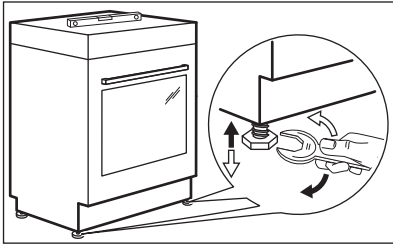
Vous pouvez installer votre appareil autonome avec des meubles sur un ou deux côtés et dans le coin.



#### Distances minimales

Dimensions	mm
A	650

### 3.3 Mise à niveau de l'appareil



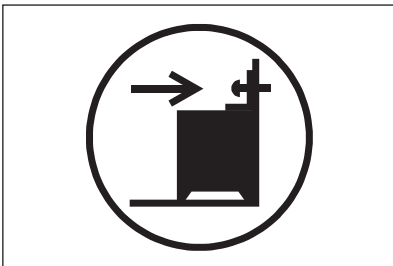
Utilisez de petits pieds au fond de l'appareil pour régler la surface supérieure de l'appareil sur d'autres surfaces.

### 3.4 Protection anti-bascule

#### ⚠ ATTENTION!

Installez la protection anti-bascule pour empêcher l'appareil de tomber en cas de charges incorrectes. La protection anti-bascule ne fonctionne que lorsque l'appareil est placé à un emplacement correct.

Votre appareil indique les symboles affichés sur l'image (le cas échéant) pour vous rappeler qu'il faut installer la protection anti-bascule.

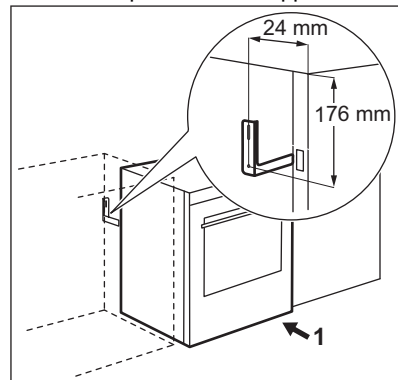


#### ⚠ ATTENTION!

Assurez-vous d'installer la protection anti-bascule à la bonne hauteur.

Assurez-vous que la surface derrière l'appareil est lisse.

1. Réglez la hauteur et la zone de l'appareil avant de fixer la protection anti-bascule.
2. Installez la protection anti-bascule 176 mm en-dessous de la surface supérieure de l'appareil et à 24 mm à côté de l'appareil, dans l'orifice circulaire situé sur le support. Voir l'illustration. Vissez-le dans un matériau solide ou utilisez un renfort adapté (mur).
3. L'orifice se trouve à gauche, à l'arrière de l'appareil. Voir l'illustration. Placez l'appareil au milieu de l'espace entre les placards (1). Si l'espace entre les placards est supérieur à la largeur de l'appareil, vous devez ajuster la mesure latérale pour centrer l'appareil.



### 3.5 Installation électrique

#### ⚠ AVERTISSEMENT!

Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les consignes de sécurité des chapitres Sécurité.

Cet appareil est fourni sans fiche électrique ni câble d'alimentation. La borne de connexion est située derrière le panneau arrière.

Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble

H05V2V2-F qui résiste à une température de 90 °C ou supérieure. Contactez un service après-vente agréé. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

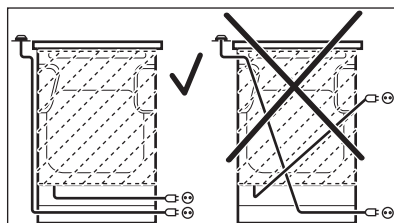
**Types de câbles appropriés pour les différentes phases :**

Phase	Diamètre min. du câble
1	3 x 4,0 mm <sup>2</sup>
3 avec neutre	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>



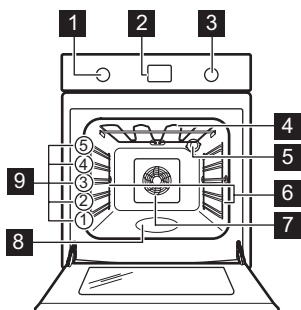
**AVERTISSEMENT!**

Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec la partie de l'appareil hachurée sur l'illustration.



## 4. DESCRIPTION DU PRODUIT

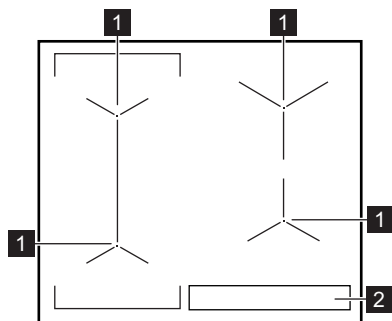
### 4.1 Vue d'ensemble



- 2** Affichage
- 3** Manette de commande
- 4** Résistance
- 5** Éclairage
- 6** Support de grille, amovible
- 7** Ventilateur
- 8** Bac de la cavité
- 9** Niveaux de la grille

- 1** Molette de sélection des modes de cuisson

## 4.2 Vue d'ensemble de la table de cuisson



- 1 Zone de cuisson à induction
- 2 Bandeau de commande

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION







### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Limitation de puissance

Limitation de puissance définit la quantité totale d'énergie utilisée par la plaque, dans les limites du classement des fusibles de l'installation domestique. Par défaut, la table de cuisson est réglée sur le niveau de puissance le plus élevé possible.

**Pour diminuer ou augmenter le niveau de puissance :**

1. Désactivez la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche  et maintenez appuyé pendant 3 sec. L'affichage s'allume et s'éteint.
3. Maintenez  appuyé pendant 3 sec.  ou  apparaît.
4. Appuyez sur . P72 apparaît.
5. Appuyez sur la touche  du minuteur pour régler le niveau de puissance.

### Niveaux de puissance

**P72** - 7200 W, **P15** - 1500 W, **P20** - 2000 W,  
**P25** - 2500 W, **P30** - 3000 W, **P35** - 3500 W,  
**P40** - 4000 W, **P45** - 4500 W, **P50** - 5000 W,  
**P60** - 6000 W.




Par exemple, lorsque la limitation de puissance est réglée sur le niveau P35, les 3500 W de puissance disponibles sont automatiquement répartis sur les quatre zones de cuisson.

### 5.2 Préchauffage et nettoyage initiaux

Préchauffez l'appareil vide avant la première utilisation et le premier contact avec des aliments. L'appareil est susceptible de dégager des odeurs désagréables et de la fumée. Ventilez la pièce pendant le préchauffage.



La porte est équipée avec un système de fermeture lente. Ne forcez pas le système pour fermer la porte.

1. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.
2. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
4. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.

5. Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.

### 5.3 Utilisation des touches sensibles

Pour activer la fonction, maintenez le symbole sélectionné à l'écran enfoncé pendant au moins 1 seconde.

### 5.4 Manettes rétractables

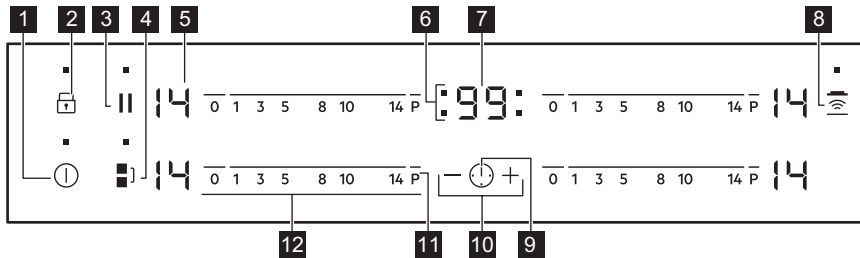
Pour utiliser l'appareil, appuyez sur la manette. La manette sort alors de son logement.

## 6. PLAQUE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE

### ⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Bandeau de commande de la table de cuisson



Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent les fonctions activées.

Touche sensible	Fonction	Commentaire
1	MARCHE / ARRÊT	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
2	Lock / Sécurité enfants	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
3	Pause	Pour activer et désactiver la fonction.
4	Bridge	Pour activer et désactiver la fonction.
5	Indicateur du niveau de cuisson	Pour indiquer le niveau de cuisson.
6	Voyants du minuteur des zones de cuisson	Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée.
7	Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.

Touche sensitive	Fonction	Commentaire
	Hob²Hood	Pour activer et désactiver le mode manuel de la fonction.
	-	Pour choisir la zone de cuisson.
	-	Pour augmenter ou diminuer la durée.
	PowerBoost	Pour activer et désactiver la fonction.
	Bandeau de sélection	Pour sélectionner un niveau de cuisson.

## 6.2 Affichage du niveau de cuisson

Affichage	Description
	La zone de cuisson est désactivée.
	La zone de cuisson est activée.
	La fonction Pause est activée.
	La fonction Démarrage automatique du chauffage est activée.
	PowerBoost est activé.
	Un dysfonctionnement s'est produit.
	OptiHeat control (indicateur de chaleur résiduelle en 3 étapes): Poursuivre cuisson / Maintien au chaud / Chaleur résiduelle.
	Sécurité enfants / Lock est activé.
	Récipient inadapté ou trop petit ou absence d'ustensile sur la zone de cuisson.
	La fonction Arrêt automatique est activée.

## 6.3 OptiHeat control (indicateur de chaleur résiduelle en 3 étapes)

### AVERTISSEMENT!

Tant que le voyant est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle.

Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement dans le fond des récipients de cuisson. La surface vitrocéramique est chauffée par des récipients de cuisson.

Les indicateurs s'allument lorsqu'une zone de cuisson est chaude. Ils indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous êtes en train d'utiliser :

- poursuivre cuisson,
- maintien au chaud,
- chaleur résiduelle.


L'indicateur peut également s'allumer :

- pour les zones de cuisson voisines, même si vous ne les utilisez pas,

- lorsque des récipients chauds sont placés sur la zone de cuisson froide,
- lorsque la plaque de cuisson est à l'arrêt mais que la zone de cuisson est encore chaude.



L'indicateur s'éteint lorsque la zone de cuisson s'est refroidie.

## 6.4 Activation et désactivation


Appuyez sur  pendant 1 seconde pour activer ou désactiver la table de cuisson.

## 6.5 Arrêt automatique

La fonction désactive la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de puissance après avoir allumé la table de cuisson,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon). Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Retirez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- la table de cuisson devient trop chaude (par ex. lorsqu'une casserole chauffe à vide). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- vous avez utilisé un récipient inadapté. Le symbole  s'allume et la zone de cuisson s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes.
- vous ne désactivez pas une zone de cuisson, ou ne changez pas le niveau de cuisson. Au bout d'un certain temps, le  s'allume et la plaque de cuisson s'éteint.

**La relation entre le réglage de la température et le délai après lequel la table de cuisson se désactive :**

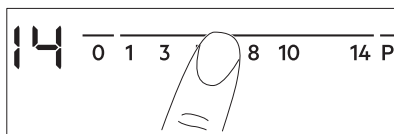
Réglages de la température	La table de cuisson se met à l'arrêt après
 1 - 3	6 heures
4 - 7	5 heures
8 - 9	4 heures

Réglages de la température	La table de cuisson se met à l'arrêt après
10 - 14	1,5 heure

## 6.6 Niveau de cuisson

Pour régler ou modifier le niveau de cuisson :

Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection, ou déplacez votre doigt sur le bandeau de sélection jusqu'à atteindre le niveau de cuisson souhaité.



## 6.7 Utilisation des zones de cuisson

Placez le récipient sur la croix/le carré qui se trouve sur la surface où vous cuisinez. Recouvrez complètement la croix/le carré. Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé. Les récipients de grande taille peuvent reposer sur deux zones de cuisson en même temps.



Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »). Assurez-vous que l'ustensile de cuisine est compatible avec les tables de cuisson à induction. Pour plus d'informations sur les types de récipients, reportez-vous au chapitre « Conseils ».


## 6.8 Bridge




La fonction s'active lorsque le récipient recouvre le centre des deux zones.

Cette fonction couple deux zones de cuisson côté gauche, de sorte qu'elles fonctionnent comme une seule.

Réglez d'abord le niveau de cuisson pour l'une des zones de cuisson côté gauche.

**Pour activer la fonction :** appuyez sur ]. Pour régler ou modifier le niveau de cuisson, appuyez sur l'un des capteurs de commande.



**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur ]. Les zones de cuisson fonctionnent de manière indépendante.

## 6.9 Démarrage automatique du chauffage

Utilisez la fonction pour obtenir le niveau de cuisson souhaité plus rapidement. Lorsque la fonction est activée, la zone de cuisson fonctionne au niveau de cuisson le plus élevé au début, puis poursuit au niveau de cuisson souhaité.



Pour activer la fonction, la zone de cuisson doit être froide.

**Pour activer la fonction pour une zone de cuisson :** appuyez sur **P** ( s'affiche). Réglez immédiatement le niveau de cuisson souhaité. Après 3 secondes  s'affiche.

**Pour désactiver la fonction :** modifiez le niveau de cuisson.

## 6.10 PowerBoost

Cette fonction permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction peut être activée pour la zone de cuisson à induction uniquement pendant une durée limitée. Après ce temps, la zone de cuisson à induction revient automatiquement au réglage du niveau de cuisson le plus élevé.

**Pour activer la fonction pour une zone de cuisson :** appuyez sur **P** .  s'allume.


**Pour désactiver la fonction :** modifiez le niveau de cuisson.


## 6.11 Timer


### Timer (sablier)




Vous pouvez utiliser cette fonction pour définir la durée de fonctionnement de la zone de cuisson pour une seule session de cuisson.



Sélectionnez d'abord le niveau de cuisson de la zone de cuisson, puis réglez la fonction.

**Pour régler la zone de cuisson :** appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson souhaitée s'allume.

**Pour activer la fonction :** appuyez sur la touche  du minuteur pour régler la durée (de 00 à 99 minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter, le décompte commence.


**Pour voir le temps restant :** sélectionnez la zone de cuisson avec . Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter rapidement. L'affichage indique le temps restant.

**Pour modifier la durée :** sélectionnez la zone de cuisson avec . Appuyez sur  ou .

**Pour désactiver la fonction :** sélectionnez la zone de cuisson avec  et appuyez sur . Le temps restant est décompté jusqu'à 00. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.





Lorsque la durée est écoulée, un signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson se désactive.


**Pour arrêter le signal sonore :** appuyez sur .


### Timer (sablier)




Cette fonction permet de vérifier la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson.

**Pour régler la zone de cuisson :** appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson souhaitée s'allume.


**Pour activer la fonction :** appuyez sur la touche  du minuteur.  s'allume. Lorsque

le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter, le minuteur démarre. L'affichage indique, en alternance,  et la durée écoulée (en minutes).



**Pour contrôler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson :** appuyez sur  pour régler la zone de cuisson. Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter rapidement. L'affichage indique la durée de fonctionnement de la zone.


**Pour désactiver la fonction :** sélectionnez la zone de cuisson avec  et appuyez sur  ou . Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.



### Minuteur

Vous pouvez utiliser cette fonction comme **Minuteur** lorsque la table de cuisson est en fonctionnement mais que les zones de cuisson ne sont pas activées. L'affichage du niveau de cuisson indique .

**Pour activer la fonction :** appuyez sur .

Appuyez sur la touche  ou  du minuteur pour régler la durée. Lorsque la durée est écoulée, un signal sonore retentit et **00** clignote.

**Pour arrêter le signal sonore :** appuyez sur .

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur  puis appuyez sur . Le temps restant est décompté jusqu'à 00.



Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement des zones de cuisson.


### 6.12 Pause


Cette fonction sélectionne le niveau de cuisson le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées.

Lorsque la fonction est en cours, tous les autres symboles du bandeau de commande sont verrouillés.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

**1. Pour activer la fonction :** appuyez sur la touche .

 s'affiche. Le niveau de cuisson est réduit à 1.

**2. Pour désactiver la fonction :** appuyez sur .


Le réglage précédent du niveau de cuisson apparaît.

### 6.13 Lock

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant le fonctionnement des zones de cuisson. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage de la cuisson.

**Régler d'abord le niveau de cuisson.**

**Pour activer la fonction :** appuyez sur .

 s'allume pendant 4 secondes. Le timer reste allumé.





**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'affiche.







Lorsque vous mettez à l'arrêt la table de cuisson, vous désactivez également cette fonction.

### 6.14 Sécurité enfants





Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de la table de cuisson.

**Pour activer la fonction :** activez la table de cuisson avec . Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur  pendant 4 secondes.  s'allume. Désactivez la table de cuisson en appuyant sur .






**Pour désactiver la fonction :** activez la table de cuisson avec . Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson.



Appuyez sur  pendant 4 secondes.  s'allume. Désactivez la table de cuisson en appuyant sur .


**Pour remplacer la fonction pendant un seul temps de cuisson :** activez la plaque


de cuisson avec .  s'allume. Appuyez sur  pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson en appuyant sur , la fonction est à nouveau activée.

### 6.15 OffSound control (Activation et désactivation des signaux sonores)

Désactivez la table de cuisson. Appuyez sur  pendant 3 secondes. L'affichage s'allume et s'éteint. Appuyez sur  pendant 3 secondes.  ou  s'allume. Appuyez sur  du minuteur pour choisir l'une des options suivantes :

-  - les sons sont désactivés
  -  - les sons sont activés
- Pour confirmer le réglage, attendez que la table de cuisson se mette à l'arrêt automatiquement.

Lorsque la fonction est réglée sur , l'appareil émet des signaux sonores uniquement lorsque :

- vous appuyez sur 
- Minuteur se termine
- Timer (sablier) se termine
- vous avez posé quelque chose sur le bandeau de commande.

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

Il s'agit d'une fonction automatique de pointe permettant de raccorder la table de cuisson à une hotte particulière. La table de cuisson et la hotte disposent toutes les deux d'un communicateur de signal infrarouge. La vitesse du ventilateur est définie automatiquement d'après le réglage du mode et la température du récipient le plus chaud se trouvant sur la table de cuisson. Vous pouvez également activer le ventilateur manuellement depuis la table de cuisson.



Sur la plupart des hottes, le système de commande à distance est désactivé par défaut. Activez-le avant d'utiliser la fonction. Pour plus d'informations, reportez-vous au manuel d'utilisation de la hotte.

#### Utiliser automatiquement la fonction

Pour activer automatiquement la fonction, réglez le mode automatique sur H1 – H6. La table de cuisson est réglée au départ sur H5. La hotte réagit dès que vous faites fonctionner la table de cuisson. La table de cuisson détecte automatiquement la température du récipient et ajuste la vitesse du ventilateur.

#### Modes automatiques


	Éclairage automatique	Ébullition <sup>1)</sup>	Friture <sup>2)</sup>
Mode H0	A l'arrêt	A l'arrêt	A l'arrêt
Mode H1	En fonctionnement	A l'arrêt	Éteint
Mode H2 <sup>3)</sup>	Allumé	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 1
Mode H3	En fonctionnement	A l'arrêt	Vitesse de ventilation 1
Mode H4	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 1
Mode H5	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 2
Mode H6	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 2	Vitesse de ventilation 3







**1)** La table de cuisson détecte le processus d'ébullition et sélectionne la vitesse de ventilation en fonction du mode automatique.

**2)** La table de cuisson détecte le processus de friture et sélectionne la vitesse de ventilation en fonction du mode automatique.

**3)** Ce mode active le ventilateur et l'éclairage, sans tenir compte de la température.

#### Modifier du mode automatique

1. Mettre à l'arrêt l'appareil.
2. Appuyez sur  pendant 3 secondes. L'affichage s'allume et s'éteint.

3. Appuyez sur  pendant 3 secondes jusqu'à ce que  ou  s'allume.
4. Appuyez plusieurs fois sur la touche  jusqu'à ce que  s'allume.
5. Appuyez sur la touche  du minuteur pour sélectionner un mode automatique.







Pour faire fonctionner la hotte directement depuis le panneau de la hotte, désactivez le mode automatique de la fonction.



Lorsque vous terminez la cuisson et mettez à l'arrêt la table de cuisson, la ventilation de la hotte pourrait continuer à fonctionner pendant un certain temps. Au bout d'un moment, le système désactive automatiquement la ventilation et vous empêche de l'activer accidentellement durant les 30 secondes qui suivent.

### Utiliser manuellement la vitesse de ventilation

Vous pouvez également activer la fonction manuellement. Pour ce faire, appuyez sur la touche  lorsque la table de cuisson est allumée. Cela désactive le fonctionnement automatique de la fonction et vous permet de modifier manuellement la vitesse du ventilateur. En appuyant sur la touche , la vitesse du ventilateur est augmentée d'un palier. Lorsque vous atteignez un niveau intensif et que vous appuyez sur la touche  à nouveau, la vitesse du ventilateur reviendra à 0, désactivant ainsi le ventilateur de la hotte. Pour réactiver le ventilateur à vitesse 1, appuyez sur la touche .



Pour activer le fonctionnement automatique de la fonction, éteignez puis rallumez la table de cuisson.

### Activer l'éclairage

Vous pouvez régler la table de cuisson pour activer automatiquement la lumière dès que vous allumez la table de cuisson. Pour ce

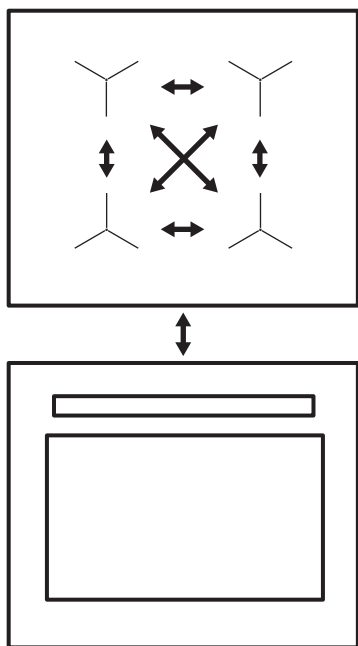
faire, réglez le mode automatique sur H1 – H6.



La lumière de la hotte s'éteint 2 minutes après avoir désactivé la table de cuisson.

## 6.17 Fonction Gestionnaire de puissance

- Toutes les zones de cuisson sont connectées. Voir l'illustration.
- La table de cuisson et le four sont raccordés à une seule phase.
- La phase dispose d'une charge électrique maximale.
- La fonction répartit la puissance dans l'appareil. Le four est plus important que la table de cuisson.
- La fonction s'active lorsque la charge électrique totale de l'appareil est dépassée.
- La fonction règle la dernière zone sélectionnée sur la puissance sélectionnée et réduit la puissance des autres zones de cuisson pour éviter une surcharge du circuit.
- L'affichage du réglage de la température des zones à puissance réduite oscille entre deux niveaux.
- La limite de puissance pour toutes les zones est la différence entre la puissance maximale autorisée pour l'appareil et la consommation électrique du four.
- La limite de puissance pour un côté (gauche ou droit) est de 3680 W.
- La puissance totale de la table de cuisson ne dépasse pas 7200 W.



## 7. PLAQUE DE CUISSON - CONSEILS ET ASTUCES

### **⚠ AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 7.1 Récipients de cuisson



Pour les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant crée très rapidement la chaleur dans le récipient.



Utilisez les zones de cuisson à induction avec un récipient de cuisson adapté.

#### Matériaux des récipients de cuisson

- **corrects** : fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouche (homologué par le fabricant).

- **incorrects** : aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

#### Les récipients de cuisson conviennent pour l'induction si :

- une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe dans un bref laps de temps sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal.
- un aimant adhère au fond du récipient.



Le fond du récipient de cuisson doit être aussi plat et épais que possible. Assurez-vous que le fond du récipient est propre avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.

#### Dimensions des récipients de cuisson

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre de fond du récipient utilisé. Reportez-vous au tableau

« Caractéristiques des zones de cuisson » pour connaître les dimensions correctes des récipients.

Placez le récipient au centre de la zone de cuisson sélectionnée.

Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à la taille maximale de la zone de cuisson spécifiée dans la section Diamètre du récipient.

## 7.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Diamètre de l'us-tensile (mm)	Puissance (W)
Arrière gauche	125 - 210	2300/3200
Arrière droite	125 - 210	2300/3200
Avant droite	125 - 210	2300/3200
Avant gauche	125 - 210	2300/3200

## 7.3 Bruits pendant le fonctionnement



Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil. Les bruits des récipients peuvent varier en fonction du matériau des récipients et du niveau de puissance.

### Bruits liés aux récipients :

- craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).

- sifflement : vous utilisez une zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.

### Bruits liés à la plaque de cuisson :

- cliquetis : une commutation électrique se produit.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.
- son rythmique : un récipient est détecté.

## 7.4 Öko Timer ECO Timer

Pour économiser de l'énergie, le chauffage de la zone de cuisson s'éteint avant que le compte à rebours ne se déclenche. La différence de temps de cuisson dépend du niveau de cuisson et de la durée de cuisson.


## 7.5 Guide de cuisson simplifié

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, cela n'est pas proportionnel avec l'augmentation de la consommation d'énergie. Cela veut dire qu'une zone de cuisson avec le niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
- 1	Gardez au chaud les aliments cuits.	si nécessaire	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 3	Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
2 - 3	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Cuisez avec un couvercle.

Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
3 - 5	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
5 - 7	Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur.	20 - 45	Ajouter quelques cuillères à soupe d'eau. Vérifiez la quantité d'eau pendant le processus.
7 - 9	Pommes de terre à la vapeur et autres légumes.	20 - 60	Couvrez le fond de la cuve avec 1 à 2 cm d'eau. Vérifiez le niveau d'eau pendant le processus. Gardez le couvercle sur la cuve.
7 - 9	Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.
9 - 12	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	si nécessaire	Retournez-le si nécessaire.
12 - 13	Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks.	5 - 15	Retournez-le si nécessaire.
14	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		
	Faire bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost est activée.		

## 8. PLAQUE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement ou atteindre des températures excessivement élevées.
- N'utilisez pas de récipients en matériaux incompatibles avec l'induction.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface en verre n'affectent pas les performances de la plaque.
- N'utilisez pas de couteaux ou d'autres outils métalliques tranchants pour nettoyer la surface en verre.

- Utilisez un grattoir recommandé uniquement comme outil supplémentaire après le nettoyage standard.
- Attendez que la plaque refroidisse et nettoyez la surface avec un chiffon humide et un gel, poudre ou tablette non abrasif. Après le nettoyage, essuyez la surface avec un chiffon doux.

### 8.2 Nettoyage de la table de cuisson

- Retirer immédiatement** : plastique fondu, feuille de plastique, sel, sucre et aliments contenant du sucre. Utilisez un grattoir et veillez à ne pas vous brûler.
- Enlevez lorsque la plaque a suffisamment refroidi** : traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisse, décoloration métallique brillante. Nettoyez la surface comme décrit ci-dessus. Pour éliminer les décolorations métalliques brillantes, utilisez un chiffon doux et une solution d'eau et de vinaigre.

## 9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 9.1 Panneau de commande

#### Touches tactiles du bandeau de commande



Minuteur



Préchauffage rapide



Eclairage four



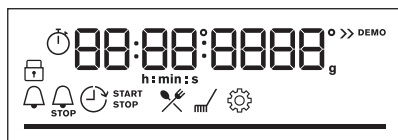
Touches Verrouil

OK

Confirmez la configuration

Sélectionnez un mode de cuisson pour mettre en fonctionnement le four.

Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour mettre à l'arrêt le four.



L'affichage avec le nombre maximal de fonctions réglées.

#### Voyants de l'affichage



Touches Verrouil



Cuisson assistée



Nettoyage



Configurations



Préchauffage rapide



**Voyants du minuteur :**



**Barre de progression** - affiche la température, la durée, le chauffage ou la chaleur résiduelle.



### 9.2 Menu Configuration







1. Tournez la manette des modes de cuisson pour accéder au menu .
2. Tournez la molette de sélection de la température pour sélectionner le menu Réglages  et appuyez sur OK.



3. Tournez la manette de température pour sélectionner la position souhaitée et appuyez sur OK.



Position	Réglage par défaut	Réglage	Options
1	heure	Heure actuelle	mise à l'heure

Position	Réglage par défaut	Réglage	Options
2	4	Affichage Luminosité	1-2-3-4-5
3	2	Son touches	1-bip/2-clic/3-aucun
4	2	Volume Alarme	1-2-3-4
5	A l'arrêt	Minuteur	MARCHE-ARRÊT
6	sur	Eclairage four	MARCHE-ARRÊT
7	A l'arrêt	Préchauffage rapide	MARCHE-ARRÊT
8	sur	Nettoyage conseillé	MARCHE-ARRÊT
9	A l'arrêt	Mode démo	Mode Démo - uniquement pour la démonstration
10	fw	Version du logiciel	Affichage de la version du logiciel
11	non	Réinitialiser tous les réglages	NON-OUI

### 9.3 Fonctions du four

Symbole	Fonction du four
0	<b>Position d'arrêt</b> Le four est éteint.
	<b>Chaleur tournante</b> Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/Bas.
	<b>Chauffage Haut/Bas</b> Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
	<b>Plats Surgelés</b> Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
	<b>Fonction Pizza</b> Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
	<b>Chauffage inférieur</b> Pour cuire des gâteaux avec dessous croustillant et pour stériliser des aliments.
	<b>Décongélation</b> Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.

Symbole	Fonction du four
	<b>Chaleur Tournante Humide</b> Cette fonction a été utilisée pour se conformer à la classe durable et à l'eco-design (selon les normes EU 65/2014 et UE 66/2014). Tests conformes aux normes : CEI/EN 60350-1 . Durant cette cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction, et pour garantir une consommation d'énergie optimale. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La puissance de la chaleur peut être réduite. Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité énergétique, « Four - Économie d'énergie ». Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour obtenir des instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur Tournante Humide. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.
	<b>Gril</b> Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.

Symbole	Fonction du four
	<b>Turbo grill</b> Pour rôtir de plus grosses pièces de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
	<b>Menu</b> Pour saisir le Menu : Cuisson assistée, Nettoyage par pyrolyse, Configuration.

## 9.4 Activation et désactivation du four



**En fonction du modèle de votre appareil, s'il dispose de symboles de manette, d'indicateurs ou de voyants :**

- L'indicateur s'allume lorsque le four monte en température.
- L'ampoule s'allume lorsque le four est en fonctionnement.
- Le symbole indique si la manette contrôle l'une des zones de cuisson, les fonctions du four ou la température.

1. Tournez la manette des fonctions du four pour sélectionner une fonction du four.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner une température.
3. Pour désactiver le four, tournez les manettes des fonctions du four sur la position Arrêt.

## 9.5 Voyant de chaleur résiduelle et de préchauffage rapide

La chaleur tournante continue de fonctionner. Lorsque vous mettez à l'arrêt le four, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez l'utiliser pour le maintien au chaud des aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.


Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

## 9.6 Fast heat up

Le Préchauffage rapide diminue le temps de chauffage.



Ne placez pas d'aliments dans le four lorsque la fonction Préchauffage rapide est en cours.

Pour activer Préchauffage rapide, appuyez  sur sur l'écran.

## 9.7 Touches Verrouil




La porte se verrouille lorsque cette fonction est activée.

**Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire de la fonction du four.**


Activez-la lorsque le four est en fonctionnement - la cuisson réglée est maintenue, le bandeau de commande est verrouillé.

Activez-la lorsque le four est à l'arrêt - le four ne peut pas être mis en fonctionnement, le bandeau de commande est verrouillé.




 - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.

Un signal sonore retentit.

 - maintenez la touche enfoncée pour la désactiver.



3 x  - clignote lorsque le verrouillage est activé.

## 9.8 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, le four s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et que vous ne modifiez pas la température du four.

Température (°C)	Arrêt automatique au bout de (h)
30 - 115	12,5
120 à 195	8,5
200 à 245	5,5
250 -maximum	1,5

Après un arrêt automatique, appuyez sur n'importe quel bouton pour rallumer le four.



L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Éclairage four, Durée, Fin.

## 9.9 Ventilateur de refroidissement

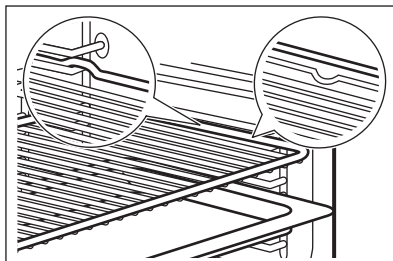
Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces du four. Si vous éteignez le four, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four refroidisse.

## 9.10 Insertion des accessoires

Accessoires disponibles en fonction du modèle. Scannez le code QR pour vérifier comment utiliser les accessoires fournis avec votre appareil. Vous pouvez commander les accessoires en option séparément. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.



Insérez l'accessoire (grille métallique/plaque) entre les rails du support de grille. Assurez-vous que la grille touche l'arrière de l'intérieur du four.



Si votre plateau a une pente, positionnez-le vers l'arrière de l'intérieur du four.

S'il y a une inscription sur l'accessoire, assurez-vous qu'il est face à vous.

Si vous utilisez un plateau avec des trous, placez le plateau/la poêle en dessous pour recueillir les liquides égouttants.

# 10. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE

## 10.1 Fonctions de l'horloge



**00:00** clignote sur l'affichage lorsque vous raccordez l'appareil à l'alimentation électrique.

Fonctions de l'horloge	Application
------------------------	-------------



Minuteur

Pour régler le décompte. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit.



Durée de cuisson

Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et le mode de cuisson s'arrête.

Fonctions de l'horloge	Application
------------------------	-------------



Départ différé

Pour reporter le début et/ou la fin de la cuisson.



Compteur




Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four. Pour activer et désactiver le Compteur, sélectionnez : Menu, Configurations.

## 10.2 Réglage Heure actuelle



1. Tournez la manette des modes de cuisson pour entrer dans le Menu
2. Tournez la manette de la température pour sélectionner Configurations , Heure actuelle.

- Réglez l'heure à l'aide de la manette de température.
- Appuyez sur la touche **OK**.

### 10.3 Réglage : Minuteur




- Lorsque le four est à l'arrêt, appuyez sur . Lorsque le four est en fonctionnement, appuyez deux fois sur .
- L'affichage indique : 0:00 et .
- Réglez le Minuteur à l'aide de la manette de température.
- Appuyez sur la touche **OK**.
- Le minuteur commence son décompte immédiatement.
- Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur **OK** et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.

### 10.4 Réglage : Durée de cuisson

- Tournez la manette pour sélectionner le mode de cuisson et régler la température.
- Appuyez à plusieurs reprises sur .
- L'affichage indique : 0:00 et  STOP.
- Réglez le Durée de cuisson à l'aide de la manette de température.



- Appuyez sur la touche **OK**.
- Le minuteur commence son décompte immédiatement.
- Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur **OK** et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.

### 10.5 Réglage : Départ différé

- Tournez la manette pour choisir le mode de cuisson.
- Appuyez à plusieurs reprises sur .
- L'affichage indique : l'heure actuelle  DÉMARRER.
- Réglez l'heure de début de la cuisson à l'aide de la manette de température.
- Appuyez sur la touche **OK**.
- L'affichage indique : --:--  ARRÊTER.
- Réglez l'heure de fin de la cuisson à l'aide de la manette de température.
- Appuyez sur la touche **OK**.
- Le minuteur commence le décompte à l'heure réglée pour le début de la cuisson.
- Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur **OK** et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.

## 11. COMMENT RÉGLER : CUISSON ASSISTÉE

**Cuisson assistée - vous pouvez l'utiliser pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :**

- Tournez la manette des modes de cuisson pour accéder au menu .
- Tournez la manette de la température pour sélectionner Cuisson assistée  et appuyez sur **OK**.

- Sélectionnez le plat et appuyez sur **OK**.
- Insérez le plat dans le four et appuyez sur **OK** pour confirmer le réglage.

## 12. CUISSON ASSISTÉE AVEC DES RECETTES

### Légende



Préchauffez le four pendant 10 min (180 °C) avec la fonction Chaleur tournante avant de sélectionner le programme assisté.

## Légende











Niveau de grille.

























- La température de chaque recette assistée est réglée par défaut et peut être modifiée de 10 degrés environ.


















- La durée est réglée par défaut et peut être modifiée de 10 minutes environ.

Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts.

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
<b>Bœuf</b> 				
P1	Rôti de bœuf, saigt			85 min
P2	Rôti de bœuf, à point	1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur	 2 ; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	95 min
P3	Rôti de bœuf, bien cuit			110 min
P4	Steak, à point	180 - 220 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur	 3 ; plat à rôtir sur grille métallique ; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	15 min
P5	Bœuf rôti/braisé (côte de bœuf, intérieur de ronde, flanchet)	1,5 - 2 kg	 2 ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez au four.	180 min
P6	Rôti de bœuf, saigt, CBT			105 min
P7	Rôti de bœuf, CBT à point	1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur	 2 ; plateau de cuisson ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	125 min
P8	Rôti de bœuf, bien cuit			170 min
P9	Filet, saignant CBT			80 min
P10	Filet, à point, CBT	0,5 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur	 2 ; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	95 min
P11	Filet, CBT bien cuit			125 min
<b>Veau</b> 				
P12	Rôti de veau (par ex. épaule)	0,8 - 1,5 kg ; 4 cm d'épaisseur	 2 ; plat à rôtir sur grille métallique ; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez au four.	115 min

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
<b>Porc</b> 🐷 🍖				
P13	Rôti de col ou épaule de porc	1,5 - 2 kg	☐ 2 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> ; <b>plateau de cuisson</b> Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.	170 min
P14	Émincé de porc CBT	1,5 - 2 kg	☐ 2 ; <b>plateau de cuisson</b> Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.	230 min
P15	Filet mignon, frais	1 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur	☐ 2 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> ; <b>plateau de cuisson</b> Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	105 min
P16	Travers	2 - 3 kg ; crus, 2 - 3 cm d'épaisseur	☐ 3 ; <b>plat profond</b> Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.	120 min
<b>Agneau</b> 🐏				
P17	Gigot d'agneau avec os	1,5 - 2 kg ; 7 - 9 cm d'épaisseur	🍷 ☐ 2 ; plat à rôtir sur <b>plateau de cuisson</b> Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez au four.	130 min
<b>Volaille</b> 🐔				
P18	Poulet entier	1 - 1,5 kg ; frais	☐ 2 ; cocotte sur <b>plateau de cuisson</b> ; <b>grille métallique</b> avec <b>plat profond</b> sur le niveau 1 pour récupérer les graisses Ajoutez 200 ml d'eau au fond de la cavité. Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.	60 min
P19	Demi-poulet	0,5 - 0,8 kg	☐ 3 ; <b>plateau de cuisson</b> ; <b>grille métallique</b> avec <b>plat profond</b> sur le niveau 1 pour récupérer les graisses. Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.	50 min
P20	Blanc de poulet	180 - 200 g par pièce	☐ 2 ; cocotte sur <b>grille métallique</b> Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude.	65 min
P21	Cuisses de poulet, fraîches	-	☐ 3 ; <b>plateau de cuisson</b> Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps.	45 min

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P22	Canard entier	1,5 - 2,5 kg	 2 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> avec <b>plat profond</b> sur le niveau 1 pour récupérer les graisses. Placez la viande sur un plat à rôtir. Commencez par la position à l'envers et retournez à la moitié du temps de cuisson.	80 min
P23	Oie entière	4 - 5 kg	 2 ; <b>grille métallique</b> avec <b>plat profond</b> sur le niveau 1 pour récupérer les graisses. Placez la viande sur un plateau de cuisson profond. Commencez par la position à l'envers et retournez à la moitié du temps de cuisson.	110 min
<b>Autres</b> 				
P24	Pain de viande	1 kg	 2 ; <b>grille métallique</b> avec papier cuisson ou <b>plateau de cuisson</b>	70 min
 <b>Poisson</b>				
P25	Poisson entier, grillé	0,5 - 1 kg par poisson	 2 ; <b>plateau de cuisson</b> Assaisonnez le poisson avec du beurre et vos épices et herbes préférées.	30 min
P26	Filet de poisson	-	 3 ; cocotte sur <b>grille métallique</b>	40 min
<b>Gâteaux / desserts</b>   				
P27	Cheesecake	-	 2 ;  moule à charnière de 28 cm sur <b>grille métallique</b>	100 min
P28	Gâteau aux pommes	-	  2 ; <b>plateau de cuisson</b>	60 min
P29	Tartelettes aux pommes	-	 2 ;  moule à charnière de 26 cm sur <b>grille métallique</b>	55 min
P30	Tarte aux pommes	-	 2 ;  moule à tarte de 20 cm sur <b>grille métallique</b> Ajoutez 125 ml d'eau au fond de la cavité.	70 min
P31	Brownies	2 kg	 3 ; <b>plateau de cuisson</b>	30 min
P32	Muffins au chocolat	-	 3 ; plaque à muffins sur <b>grille métallique</b> ou <b>plateau de cuisson</b> Ajoutez 150 ml d'eau au fond de la cavité.	20 min
P33	Quatre-quarts	-	 2 ; moule quatre-quarts sur <b>grille métallique</b>	80 min
<b>Légumes/Garnitures</b>   				

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P34	Pommes de terre au four	1 kg	 2 ; <b>plateau de cuisson</b> Placez les pommes de terre découpées avec la peau sur le <b>plateau de cuisson</b> .	50 min
P35	Quartiers	1 kg	 3 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier cuisson Coupez les pommes de terre en morceaux.	50 min
P36	Mélange de légumes grillés	1 - 1,5 kg	 3 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier cuisson Coupez les légumes en morceaux.	30 min
P37	Croquettes, surgelées	0,5 kg	 3 ; <b>plateau de cuisson</b>	30 min
P38	Pommes de terre, surgelées	0,75 kg	 3 ; <b>plateau de cuisson</b>	30 min
<b>Gratins, pain et pizza</b>   				
P39	Lasagnes/ Cocotte de nouilles	1 - 1,5 kg	 3 ; cocotte ou plateau graissé sur <b>grille métallique</b>	60 min
P40	Gratin de pommes de terre	1 - 1,5 kg	 1 ; cocotte sur <b>grille métallique</b>	65 min
P41	Pizza fraîche, fine	-	 2 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier cuisson ou <b>plateau de cuisson</b> graissé Ajoutez 100 ml d'eau au fond de la cavité.	20 min
P42	Pizza fraîche, épaisse	-	  2 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier cuisson ou <b>plateau de cuisson</b> graissé	25 min
P43	Quiche	-	 2 ; moule à gâteaux sur <b>grille métallique</b>	45 min
P44	Baguette/ Ciabatta/Pain blanc	0,8 kg	 3 ; <b>plateau de cuisson</b> Prolonger le temps pour le pain blanc.	30 min
P45	Tous grains/ seigle/pain complet grains entiers dans un moule à pain	1 kg	  2 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier cuisson ou <b>plateau de cuisson</b> graissé ; moule quatre-quarts sur <b>grille métallique</b> Ajoutez 150 ml d'eau au fond de la cavité.	60 min

## 13. FOUR - CONSEILS ET ASTUCES

### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### i

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.

## 13.1 Informations générales

Comptez les positions de grille à partir du bas de l'appareil.

L'appareil est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits au minimum.

De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les panneaux en verre de la

porte. Ce phénomène est normal. Veuillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.

Essuyez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.

Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Cela entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

## 13.2 Chaleur pulsée humide

### Pain et pizza

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Brioches	180	20 - 30	3
Pizza surgelée, 350 g	210	20 - 30	3

### Gâteaux sur un plateau de cuisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gâteau Roulé	180	20 - 30	3
Brownie	180	25 - 35	3

### Gâteaux dans des moules

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Soufflé	200	25 - 30	3
Fond de tarte en génoise	180	20 - 30	3
Gâteau à étages	170	30 - 40	3

### Poisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Poisson en sachet 300 g	180	25 - 35	3
Poisson entier 200 g	180	20 - 30	3
Filets de poisson 300 g	180	30 - 35	3

## Viande

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Viande en sachet, 250 g	200	30 - 40	3
Brochettes de viande, 500 g	200	25 - 30	3

## Petites pâtisseries

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Cookies	180	25 - 35	3
Meringues	180	30 - 40	3
Muffins	170	20 - 30	3
Biscuit salé	180	25 - 30	3
Biscuits à pâte brisée	150	25 - 35	3
Tartelettes	170	20 - 30	3

## Végétarien

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Mélange de légumes en sachet, 400 g	180	20 - 30	3
Omelettes	170	25 - 35	3
Légumes sur une plaque, 700 g	190	25 - 30	3

## 13.3 Informations pour les laboratoires d'essais

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Accessoires	Positions des grilles
Petits gâteaux (20 petits gâteaux par plaque)	Chauffage Haut/Bas	170	20 - 30	Plateau	3
Petits gâteaux (20 petits gâteaux par plaque)	Chaleur tournante	150	20 à 35	Plateau	3
Petits gâteaux (20 petits gâteaux par plaque)	Chaleur tournante	150	20 à 40	Plateau	1 / 4
Tarte aux pommes, 2 moules (ø 20 cm) sur une grille, placés en diagonale	Chauffage Haut/Bas	180	70 à 90	Grille	1
Tarte aux pommes, 2 moules (ø 20 cm) sur une grille, placés en diagonale	Chaleur tournante	160	70 à 90	Grille	2

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Accessoires	Positions des grilles
Tarte aux pommes, 2 moules (ø 20 cm) sur une grille, placés en diagonale	Fonction Pizza	170	70 à 90	Grille	1
Génoise allégée, 1 moule (ø 26 cm) sur la grille	Chauffage Haut/Bas	160	30 à 45	Grille	3
Génoise allégée, 1 moule (ø 26 cm) sur la grille	Chaleur tournante	150	30 à 45	Grille	2
Génoise allégée, 1 moule (ø 26 cm) sur la grille	Chaleur tournante	150	30 à 50	Grille	1 / 4
Tresses feuilletées/sablées	Chaleur tournante	140	20 à 35	Plateau	3
Tresses feuilletées/sablées	Chaleur tournante	140	25 - 45	Plateau	1 / 4
Tresses feuilletées/sablées	Chauffage Haut/Bas	160	20 à 35	Plateau	3
Pain grillé	Gril	Max.	5 - 9	Grille	4
Steak haché de bœuf	Gril	Max.	15 - 20 première face. 10 - 15 seconde face.	Grille/ Sauteuse	4

## 14. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 14.1 Remarques concernant le nettoyage

#### Agent nettoyant

### **ATTENTION!**

Faites attention lorsque vous nettoyez l'appareil. Portez des gants appropriés.

- Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.
- Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
- Nettoyez les taches avec un détergent doux.

#### Utilisation quotidienne

- Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
- Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 min. Séchez la cavité uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

#### Accessoires

- Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

## 14.2 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse

### ⚠ ATTENTION!

Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.

### ⚠ ATTENTION!

N'utilisez pas la table de cuisson en même temps que la fonction Pyrolyse. Vous risqueriez d'endommager le four.

### ⚠ AVERTISSEMENT!



Risque de brûlure.



Ne démarrez pas la Pyrolyse si vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four. Sur certains modèles, l'affichage indique « C3 » lorsque cette erreur se produit.




Au cours du nettoyage, l'éclairage du four est éteint.

1. Tournez la molette des modes de cuisson pour accéder au menu .
2. Tournez la molette de la température pour sélectionner Nettoyage  et appuyez sur **OK** pour confirmer.


Option	Description
C1 - Nettoyage léger	1 h 30 min
C2 - Nettoyage normal	2 h
C3 - Nettoyage complet	2 h 30 min

3. Tournez la molette de la température pour sélectionner le programme de nettoyage et appuyez sur **OK** pour confirmer.
4. Appuyez sur **OK** pour démarrer le nettoyage.
5. Après le nettoyage, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.

6. La porte se verrouille immédiatement. Jusqu'à ce que la porte se déverrouille, l'affichage indique : .
7. Lorsque le four refroidit, la porte se déverrouille.

## 14.3 Nettoyage conseillé

Le four vous rappelle quand le nettoyer avec : nettoyage par pyrolyse.

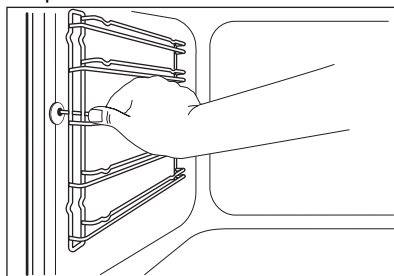
 - clignote pendant 5 sec après chaque mise en marche et arrêt du four.

Pour désactiver le rappel, accédez au Menu et sélectionnez Réglages, Nettoyage conseillé.

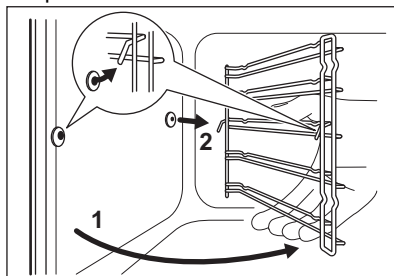
## 14.4 Retrait des supports de grille

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

1. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



2. Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.



Les goupilles de retenue sur les rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.

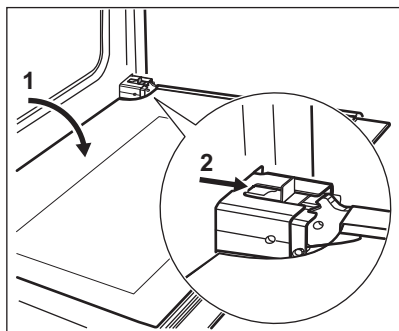
Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.

**⚠ ATTENTION!**

Veillez à ce que le fil de fixation le plus long soit positionné à l'avant. Les extrémités des deux fils doivent être orientées vers l'arrière de l'appareil. Une mauvaise installation peut entraîner des dommages à la surface émaillée.

### 14.5 Retrait de la porte du four

Pour faciliter le nettoyage, retirez la porte.



1. Ouvrez entièrement la porte.
2. Déplacez le curseur jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
3. Fermez la porte jusqu'à ce que le curseur se verrouille.
4. Retirez la porte.  
Pour retirer la porte, tirez-la d'abord vers l'extérieur d'un côté, puis de l'autre.

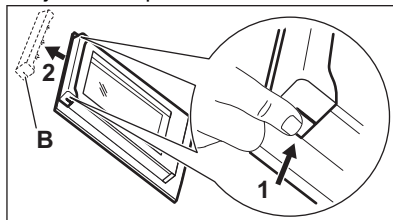
Lorsque la procédure de nettoyage est terminée, insérez la porte du four dans l'ordre inverse. Assurez-vous d'entendre un clic lorsque vous insérez la porte. Utilisez la force si nécessaire.

### 14.6 Retrait et nettoyage des vitres de la porte

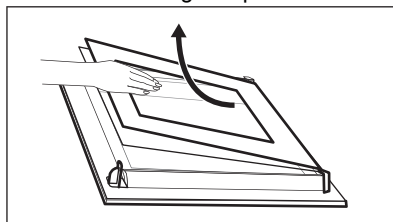


La vitre de la porte de votre produit peut différer en terme de type et de forme par rapport à celle des exemples que vous voyez sur les images. Le nombre de vitres peut également être différent.

1. Tenez la garniture de porte B sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



2. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
3. Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et sortez-les du guide par le haut.



4. Nettoyez les panneaux de vitre de la porte.

Pour installer des panneaux, suivez les mêmes étapes en sens inverse.

### 14.7 Remplacement de l'ampoule

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Risque d'électrocution.  
L'éclairage peut être chaud.

1. Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.
2. Débranchez le four de l'alimentation secteur.
3. Placez un chiffon au fond de la cavité.

**⚠ ATTENTION!**

Tenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon afin d'éviter que des résidus de graisse ne brûlent sur l'ampoule.

## Éclairage arrière



Le diffuseur en verre de l'ampoule se trouve à l'arrière de la cavité du four.

1. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.  
Utilisez le même type d'ampoule.
4. Remettez en place le diffuseur en verre.

### 14.8 Le tiroir

Le tiroir de rangement se trouve sous la cavité du four.

Poussez le tiroir pour l'ouvrir. Le tiroir sortira.



#### AVERTISSEMENT!

Ne placez pas d'aliments dans le tiroir.



#### AVERTISSEMENT!

Ne conservez pas d'articles inflammables tels que du matériel de nettoyage, des sacs en plastique, des gants de four, du papier, des produits de nettoyage, des aérosols, des articles en plastique dans le tiroir. Lorsque vous utilisez le four, le tiroir peut se réchauffer. Il existe un risque d'incendie.

Le tiroir peut être retiré pour le nettoyage.

#### Retrait du tiroir :

1. Tirez le bac jusqu'à la butée.
  2. Soulevez légèrement le tiroir afin de pouvoir le soulever vers le haut en l'inclinant par rapport à ses guides.
- Pour installer le tiroir, suivez la procédure en sens inverse.

## 15. DÉPANNAGE



#### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 15.1 En cas d'anomalie de fonctionnement...

Symptôme	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas mettre en fonctionnement l'appareil.	L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique.
Vous ne pouvez pas mettre en fonctionnement l'appareil.	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps.	Appuyez sur une seule touche sensible.
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.

Symptôme	Cause probable	Solution
Un signal sonore retentit et la table de cuisson se désactive. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
La table de cuisson se met à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ①	Retirez l'objet de la touche sensitive.
La plaque de cuisson met trop de temps à chauffer les récipients.	Mauvais diamètre ou mauvaise qualité du récipient.	Utilisez un récipient dédié à l'induction, avec un diamètre de fond similaire à la taille de la zone de cuisson
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.
La fonction Montée en température automatique ne fonctionne pas.	La zone est chaude.	Laissez la zone refroidir suffisamment.
La fonction Montée en température automatique ne fonctionne pas.	Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.	Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la puissance de la fonction.
Vous n'arrivez pas à sélectionner le niveau de cuisson maximal de l'une des zones de cuisson.	Le four ou les autres zones consomment déjà la puissance maximale disponible.	Diminuez la puissance du four ou des autres zones de cuisson raccordées à la même phase. Reportez-vous au chapitre « Gestion de l'alimentation ».
Les touches sensibles deviennent chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous le placez trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
Aucun signal ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Utilisation quotidienne ».
[-] apparaît sur l'affichage de la plaque.	La fonction Arrêt automatique est activée.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et puis de nouveau en fonctionnement.
[L] apparaît sur l'affichage de la plaque.	La fonction Dispositif de sécurité enfant ou Verrouillage est activée.	Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Utilisation quotidienne ».
[F] apparaît sur l'affichage de la plaque.	Il n'y a pas de récipient sur la zone.	Posez un récipient sur la zone.
[F] apparaît sur l'affichage de la plaque.	Le récipient est inapproprié.	Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Conseils ».
[F] apparaît sur l'affichage de la plaque.	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Conseils ».
Le four ne chauffe pas.	Le four est à l'arrêt.	Mettez en fonctionnement le four.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.

Symptôme	Cause probable	Solution
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires ne sont pas effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est activé.	Reportez-vous au chapitre « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	Le Lock (verrouillage) est activé.	Consulter le chapitre « Lock » (Verrouillage).
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
La cuisson des plats est trop longue ou trop rapide.	La température est trop basse ou trop élevée.	Ajustez la température si nécessaire. Suivez les conseils de la notice d'utilisation.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Vous laissez le plat dans le four trop longtemps.	Une fois la cuisson terminée, ne laissez pas les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes.
L'affichage du four indique « F102 ».	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vous n'avez pas entièrement fermé la porte.</li> <li>Le verrouillage de la porte est défectueux.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fermez complètement la porte.</li> <li>Désactivez le four avec le fusible de l'installation domestique ou l'interrupteur de sécurité dans la boîte à fusibles et activez-le de nouveau.</li> <li>Si « F102 » s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente.</li> </ul>
L'affichage du four indique « 00:00 ».	Une coupure de courant s'est produite.	Réglez l'heure actuelle.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	Mettez à l'arrêt l'appareil avec le fusible de l'habitation ou le disjoncteur situé dans la boîte à fusibles et activez-le de nouveau. Si le code d'erreur s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente.

## 15.2 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

### Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (Mod.)	.....
Référence produit (PNC)	.....
Numéro de série (SN)	.....

## 16. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

### 16.1 Informations sur le produit conformément aux réglementations d'écoconception de l'UE pour les plaques de cuisson

Identification du modèle	CIB6490APM	
Type de table de cuisson	Table de cuisson sur cuisinière	
Nombre de zones de cuisson	4	
Technologie de chauffage	Induction	
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant gauche	21.0 cm
	Arrière gauche	21.0 cm
	Avant droite	21.0 cm
	Arrière droite	21.0 cm
Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche	176.0 Wh/kg
	Arrière gauche	181.0 Wh/kg
	Avant droite	193.0 Wh/kg
	Arrière droite	179.0 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)	182.3 Wh/kg	

IEC/EN 60350-2 - Appareils électroménagers de cuisson - Partie 2 : Plaques de cuisson - Méthodes de mesure des performances.

### 16.2 Table de cuisson - Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie pendant la cuisson quotidienne si vous suivez les conseils ci-dessous.

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.

- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.
- Placez les récipients directement au centre de la zone de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre.

### 16.3 Fiche d'informations produit et informations produit conformément aux réglementations (UE) N° 65/2014 et (UE) N° 66/2014

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	CIB6490APM 940003162
Indice d'efficacité énergétique	81.4
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.98 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.70 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité

Volume	73 l
Type de four	Four intégré à la cuisinière
Masse	57.7 kg

Appareil testé conformément aux normes : EN CEI 60350-1.

## 16.4 Four - Économie d'énergie

Les conseils ci-dessous vous aideront à économiser de l'énergie lors de l'utilisation de votre appareil.

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en marche. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Utilisez des plats en métal et des moules et récipients foncés et non réfléchissants pour accroître les économies d'énergie.

Ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson, sauf recommandation spécifique.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

### Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

### Chaleur résiduelle

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température de l'appareil au

minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou réchauffer d'autres plats.

Lorsque vous mettez l'appareil à l'arrêt, l'écran indique la chaleur résiduelle ou la température.

### Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et garder les aliments au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

### Cuisson avec l'éclairage éteint

Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.

### Chaleur Tournante Humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.


## 16.5 Exigences en matière d'information conformément au règlement (UE) n° 2023/826

Consommation d'énergie en mode veille	0,8 W
---------------------------------------	-------


Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	20 min
--	--------

Appareil testé conformément aux normes : EN 50564.

## 17. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole . Placez l'emballage dans les conteneurs

appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé

humaine en recyclant les déchets des appareils électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils marqués du symbole  avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.

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

**FR** Concerne la France uniquement :



**FR**  
Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON

À DÉPOSER EN MAGASIN

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

 OU  OU 

Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



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



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur erhalten Sie hier:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN .....	43
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	47
3. MONTAGE.....	50
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	52
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	53
6. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH.....	54
7. KOCHFELD - HINWEISE UND TIPPS.....	60
8. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE.....	62
9. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH .....	63
10. BACKOFEN - UHRFUNKTIONEN.....	67
11. EINSTELLUNG: KOCH-ASSISTENT.....	68
12. KOCH-ASSISTENT MIT REZEPTEN.....	68
13. BACKOFEN - HINWEISE UND TIPPS .....	72
14. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE.....	74
15. FEHLERBEHEBUNG.....	78
16. ENERGIEEFFIZIENZ.....	80
17. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	82

## 1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Installation und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferten Anweisungen durch. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

### 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem

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

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

## **1.2 Allgemeine Sicherheit**

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

- Dieses Gerät ist für den Gebrauch bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel vorgesehen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung auf Schiffen, Booten oder anderen Wasserfahrzeugen vorgesehen.
- Installieren Sie das Gerät nicht hinter einer Dekortür, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Installieren Sie das Gerät nicht auf einer Plattform.
- Bedienen Sie das Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann ggf. zu einem Brand führen.
- Verwenden Sie niemals Wasser, um das Kochfeuer zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und löschen Sie Flammen beispielsweise mit einer Löschdecke oder einem Deckel.
- **VORSICHT:** Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber zum Reinigen der Glastür oder des gläsernen Klappdeckels des Kochfelds; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche einen Sprung hat, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um

die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall das autorisierte Servicezentrum.

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

## 2. SICHERHEITSHINWEISE

### 2.1 Montage

#### **WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

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

### 2.2 Elektrischer Anschluss

#### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Verwenden Sie immer eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder den unteren Bereich des Gerätes nicht berührt oder in der Nähe dieser Komponenten vorbeigeführt wird, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Wenn die Netzsteckdose locker ist, darf der Netzstecker nicht eingesteckt werden.
- Trennen Sie das Gerät nicht, indem Sie am Netzkabel ziehen. Ziehen Sie immer am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur korrekte Trennvorrichtungen: Leitungsschutzschalter, Sicherungen (aus der Halterung entfernte Schraubsicherungen), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann. Die Trennvorrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

## 2.3 Gebrauch

### **WARNUNG!**

Verletzungs- und Verbrennungsgefahr.  
Stromschlaggefahr.

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

### **WARNUNG!**

Brand- und Explosionsgefahr.

- Öle und Fette können beim Erhitzen brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände während des Kochens von Fetten und Ölen fern.

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

### **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

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

- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluminium oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer verursachen. Heben Sie diese Gegenstände immer an, wenn Sie sie auf der Kochfläche bewegen müssen.

## 2.4 Reinigung und Pflege

### **WARNUNG!**

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

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

## 2.5 Pyrolytische Reinigung



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

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

lokalen Temperaturänderungen in der Nähe der Pyrolyse-Backöfen reagieren.

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

## 2.6 Innenbeleuchtung

### **WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.

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

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

- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit denselben Spezifikationen.

## 2.7 Wartung

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

## 2.8 Entsorgung

### **WARNUNG!**

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

# 3. MONTAGE

### **WARNUNG!**

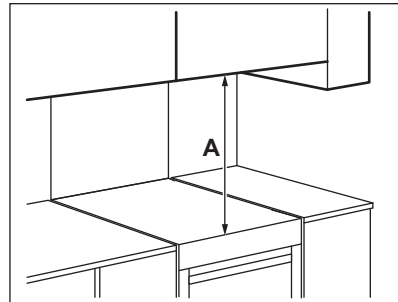
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 3.1 Technische Daten

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

## 3.2 Standort des Geräts

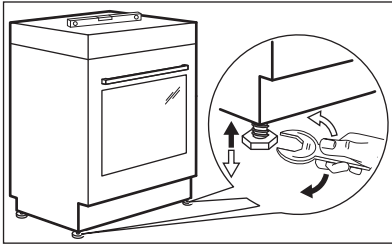
Sie können Ihr freistehendes Gerät mit Schränken an einer oder zwei Seiten und in der Ecke installieren.



### Mindestabstände

Abmessungen	mm
A	650

### 3.3 Ausrichten des Geräts

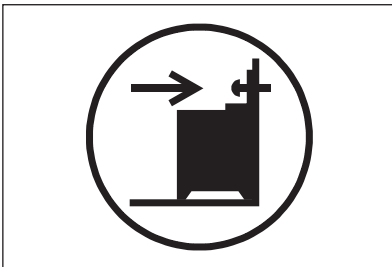


Verwenden Sie kleine Füße an der Unterseite des Geräts, um die Oberseite des Geräts mit anderen Oberflächen anzupassen.

### 3.4 Kippschutz

#### ⚠ VORSICHT!

Montieren Sie den Kippschutz, um zu verhindern, dass das Gerät unter falschen Lasten umkippt. Der Kippschutz funktioniert nur, wenn das Gerät im korrekten Bereich platziert ist. Ihr Gerät hat das auf dem Bild gezeigte Symbol (falls zutreffend), um Sie an die Installation des Kippschutzes zu erinnern.

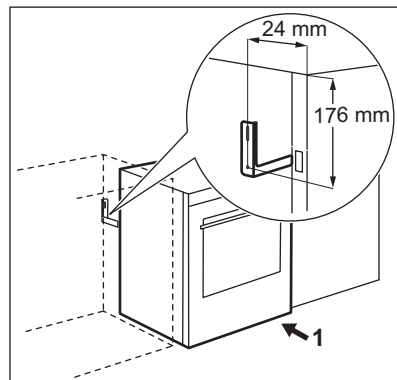


#### ⚠ VORSICHT!

Stellen Sie sicher, dass Sie den Kippschutz in der richtigen Höhe anbringen.

Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche hinter dem Gerät eben ist.

1. Stellen Sie die richtige Höhe und Fläche für das Gerät ein, bevor Sie den Kippschutz anbringen.
2. Bringen Sie den Kippschutz in einem Abstand von 176 mm zur Geräteoberfläche und einem Abstand von 24 mm zur linken Geräteseite in der runden Öffnung am Befestigungsteil an. Siehe Abbildung. Schrauben Sie ihn in das feste Material oder verwenden Sie eine geeignete Verstärkung (Wand).
3. Sie finden das Loch auf der linken Seite auf der Rückseite des Geräts. Siehe Abbildung. Platzieren Sie das Gerät mittig in dem Raum zwischen den angrenzenden Küchenschränken (1). Wenn der Abstand zwischen den Arbeitsschränken größer als die Breite des Geräts ist, müssen Sie das Seitenmaß anpassen, um das Gerät zu zentrieren.



### 3.5 Elektrische Installation

#### ⚠ WARNUNG!

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

Das Gerät wird ohne Netzstecker oder Netzkabel geliefert. Die Anschlussklemme befindet sich hinter der Rückwand.

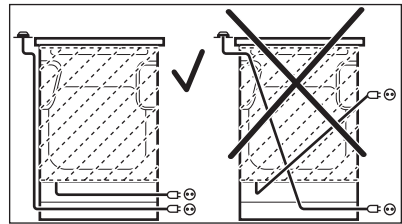
Um das beschädigte Netzkabel zu ersetzen, verwenden Sie den Kabeltyp H05V2V2-F, der einer Temperatur von 90 °C oder höher standhält. Wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum. Das Anschlusskabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.

**Einsetzbare Kabeltypen für verschiedene Phasen:**

Phase	Minstdurchmesser des Kabels
1	3 x 4,0 mm <sup>2</sup>
3 mit Nullleiter	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>

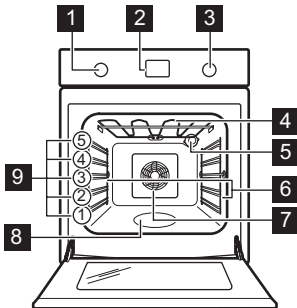
**! WARNUNG!**

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



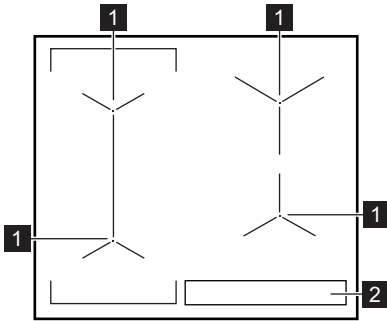
**4. GERÄTEBESCHREIBUNG**

**4.1 Gesamtansicht**



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

## 4.2 Kochfeld-Übersicht



- 1 Induktionskochzone
- 2 Bedienfeld

## 5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

### ⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 5.1 Leistungsbegrenzung

Leistungsbegrenzung definiert, wie viel Strom das Kochfeld insgesamt verbraucht, innerhalb der Grenzen der Hausinstallationssicherungen. Das Kochfeld ist standardmäßig auf die höchste verfügbare Leistungsstufe eingestellt.

#### Verringern oder Erhöhen der Leistungsstufe:

1. Schalten Sie das Kochfeld aus.
2. Halten Sie das für 3 Sek gedrückt. Das Displaylicht geht ein und aus.
3. Halten Sie das für 3 Sek gedrückt. oder wird angezeigt.
4. Drücken Sie . Es erscheint P72.
5. Drücken Sie das des Timers, um die Leistungsstufe einzustellen.

#### Leistungsstufen

**P72** - 7200 W, **P15** - 1500 W, **P20** - 2000 W,  
**P25** - 2500 W, **P30** - 3000 W, **P35** - 3500 W,  
**P40** - 4000 W, **P45** - 4500 W, **P50** - 5000 W,  
**P60** - 6000 W.

Wenn die Leistungsbegrenzung beispielsweise auf die Stufe P35 eingestellt

ist, werden die verfügbaren 3500 W Leistung automatisch auf alle vier Kochzonen verteilt.

### 5.2 Erstaufheizen und Reinigung

Das leere Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und dem ersten Kontakt mit Lebensmitteln aufheizen. Das Gerät kann unangenehmen Geruch und Rauch abgeben. Lüften Sie den Raum während des Aufheizens.



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

1. Stellen Sie die Funktion . Stellen Sie die maximale Temperatur ein. Lassen Sie das Gerät für 1 Std laufen.
2. Stellen Sie die Funktion . Stellen Sie die maximale Temperatur ein. Lassen Sie das Gerät 15 Min eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion . Stellen Sie die maximale Temperatur ein. Lassen Sie das Gerät für 15 Min laufen.
4. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
5. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

### 5.3 Gebrauch der Sensorfelder

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

### 5.4 Versenkbare Knöpfe

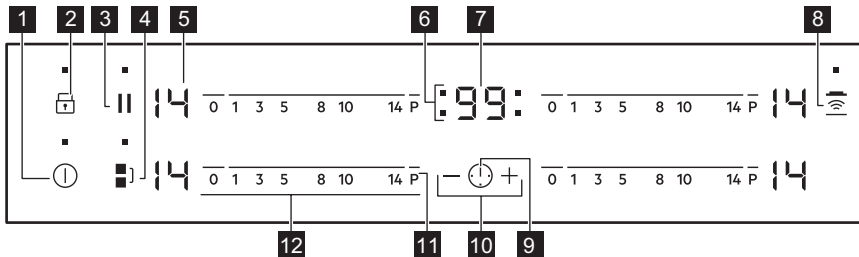
Drücken Sie zum Benutzen des Geräts den Knopf. Der Knopf kommt dann heraus.

## 6. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH








### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 6.1 Bedienfeld für Kochfelder



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

Sensorfeld	Funktion	Kommentar
1 	EIN / AUS	Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
2 	Verriegelung / Kindsicherung	Verriegeln / Entriegeln des Bedienfelds.
3 	Pause	Ein- und Ausschalten der Funktion.
4 	Bridge	Ein- und Ausschalten der Funktion.
5 -	Kochstufenanzeige	Zeigt die Kochstufe an.
6 -	Kochzonen-Anzeigen des Timers	Zeigt an, für welche Kochzone die Zeit eingestellt wurde.
7 -	Timer-Anzeige	Zeigt die Zeit in Minuten an.
8 	Hob <sup>2</sup> Hood	Ein- und Ausschalten des manuellen Modus der Funktion.
9 	-	Auswählen der Kochzone.
10 	-	Erhöhen oder Verringern der Zeit.

Sen-sorfeld	Funktion	Kommentar
<b>11</b> P	PowerBoost	Ein- und Ausschalten der Funktion.
<b>12</b> -	Einstellskala	Einstellen der Kochstufe.

## 6.2 Kochstufenanzeigen

Display	Beschreibung
	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
	Die Kochzone ist eingeschaltet.
	Die Funktion Pause ist in Betrieb.
	Automatisches Aufheizen in Betrieb.
	PowerBoost ist eingeschaltet.
	Es ist eine Störung aufgetreten.
	OptiHeat control (3-stufige Restwärmeeanzeige): Weiter kochen/warmhalten/Restwärme.
	Verriegelung/ Kindersicherung ist in Betrieb.
	Falsches oder zu kleines Kochgeschirr oder kein Kochgeschirr auf der Kochzone.
	Automatische Abschaltung ist in Betrieb.

## 6.3 OptiHeat control (3-stufige Restwärmeeanzeige)

### **WARNUNG!**

Solange die Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

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

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

– Kochen fortsetzen,

– Warmhalten,

– Restwärme.

Die Anzeige kann ebenso erscheinen:

- für die benachbarten Kochzonen, auch wenn Sie diese nicht benutzen,
- wenn heißes Kochgeschirr auf die kalte Kochzone gestellt wird,
- wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, aber die Kochzone noch heiß ist.



Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

## 6.4 Ein- und Ausschalten


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

## 6.5 Automatische Abschaltung

**Die Funktion schaltet das Kochfeld automatisch aus:**

- wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind,
- wenn Sie die Kochstufe nach Einschalten des Kochfelds nicht einstellen,
- wenn das Bedienfeld mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand (Topf, Tuch usw.) bedeckt ist. Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- wenn das Kochfeld zu heiß wird (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder benutzen.
- wenn Sie ungeeignetes Kochgeschirr verwenden. Das Symbol  erscheint und die Kochzone schaltet sich nach 2 Minuten automatisch aus.
- wenn Sie eine Kochzone nicht ausschalten oder die Kochstufe ändern. Nach einiger Zeit erscheint  und das Kochfeld schaltet sich aus.

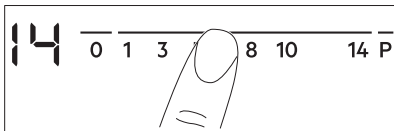
**Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und der Zeit, nach der das Kochfeld ausgeschaltet wird:**

Kochstufe	Das Kochfeld schaltet sich ab nach
 1 - 3	6 Stunden
4 - 7	5 Stunden
8 - 9	4 Stunden
10 - 14	1,5 Stunden

## 6.6 Kochstufe

Einstellen oder Ändern der Kochstufe:

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



## 6.7 Verwenden der Kochzonen

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



Verwenden Sie für eine optimale Wärmeübertragung Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Kochgeschirrdurchmesserwert in „Technische Daten“ > „Spezifikation für Kochzonen“). Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr für Induktionskochfelder geeignet ist. Weitere Informationen zum Kochgeschirr finden Sie im Kapitel „Praktische Hinweise und Tipps“.


## 6.8 Bridge




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

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

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

Berühren Sie **zum Einschalten der Funktion** . Zum Einstellen oder Ändern der Kochstufe einen der Steuersensoren berühren.

**Um die Funktion zu deaktivieren**, berühren Sie . Die Kochzonen arbeiten unabhängig voneinander.

## 6.9 Automatisches Aufheizen



Verwenden Sie diese Funktion, um eine gewünschte Wärmeeinstellung in kürzerer Zeit zu erreichen. Wenn die Funktion

eingeschaltet ist, wird die Kochzone zu Beginn mit der höchsten Wärmeeinstellung betrieben und fährt dann mit der gewünschten Wärmeeinstellung fort.



Um die Funktion einzuschalten, muss die Kochzone kalt sein.

### Einschalten der Funktion für eine


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

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

## 6.10 PowerBoost

Diese Funktion stellt den Induktionskochzonen mehr Leistung zur Verfügung. Die Funktion kann für die Induktionskochzone nur für begrenzte Zeit aktiviert werden. Danach wird die Induktionskochzone automatisch auf die höchste Kochstufe zurückgesetzt.

### Einschalten der Funktion für eine

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


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

## 6.11 Timer

### Countdown-Timer

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


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


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

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

**So sehen Sie die verbleibende Zeit:** Stellen Sie die Kochzone mit  ein. Die Anzeige der

Kochzone beginnt rasch zu blinken. Im Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.

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

**Ausschalten der Funktion:** Kochzone mit  einstellen und **-** berühren. Die Restzeit wird heruntergezählt auf 00. Die Anzeige der Kochzone erlischt.



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



### Zum Ausschalten des Signaltons:

Berühren Sie .


### Garzeitmesser


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

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


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

### So sehen Sie, wie lange die Kochzone in

**Betrieb ist:** Einstellen der Kochzone mit . Die Anzeige der Kochzone beginnt rasch zu blinken. Das Display zeigt an, wie lange die Zone bereits in Betrieb ist.

**Ausschalten der Funktion:** Einstellen der Kochzone mit  und **+** oder **-** berühren. Die Anzeige der Kochzone erlischt.

### Kurzzeit-Wecker



Sie können diese Funktion als **Kurzzeit-Wecker** benutzen, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist und die Kochzonen nicht in Betrieb sind. Die Anzeige für die Kochstufe zeigt  an.

**Zum Aktivieren der Funktion:**  berühren.

Berühren Sie **+** oder **-** des Timers, um die Zeit einzustellen. Wenn die eingestellte Zeit

abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und 00 blinkt.

**Zum Ausschalten des Signaltons:**  berühren.

**Zum Ausschalten der Funktion:**  und  berühren. Die Restzeit wird heruntergezählt auf 00.



Die Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb der Kochzonen.


## 6.12 Pause


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

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

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen.

**1. Zum Aktivieren der Funktion:** Drücken Sie .

 leuchtet auf. Die Kochstufe wird auf 1 reduziert.



**2. Zum Ausschalten der Funktion:** Drücken Sie .


Die vorherige Heizstufe erscheint.

## 6.13 Verriegelung

Sie können das Bedienfeld während des Betriebs der Kochzonen sperren. So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.

**Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.**

**Um die Funktion zu aktivieren:** tippen Sie bitte auf   erscheint 4 Sekunden lang. Der Timer bleibt eingeschaltet.

**Ausschalten der Funktion:** Berühren Sie . Die vorherige Kochstufe schaltet sich ein.







Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, wird diese Funktion auch ausgeschaltet.





## 6.14 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Kochfelds.





**Zum Einschalten der Funktion:** Schalten

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






**Zum Ausschalten der Funktion:** Schalten



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


**Zur Umgehung der Funktion für nur eine**


**Garzeit:** Schalten Sie mit  das Kochfeld ein.  leuchtet auf. Berühren Sie  4 Sekunden lang. **Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden ein.** Sie können das Kochfeld in Betrieb nehmen. Diese Funktion wird erneut eingeschaltet, sobald das Kochfeld mit  ausgeschaltet wird.

## 6.15 OffSound control (Ein- und Ausschalten der Signaltöne)

Schalten Sie das Kochfeld aus. Berühren Sie  3 Sekunden lang. Das Display wird ein- und ausgeschaltet. Berühren Sie  3 Sekunden lang.  oder  auf. Drücken Sie  des Timers, um eine der folgenden Optionen auszuwählen:

-  - die Signaltöne sind ausgeschaltet
  -  - die Signaltöne sind eingeschaltet
- Um Ihre Auswahl zu bestätigen, warten Sie, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet.

Wenn die Funktion auf  geschaltet ist, können Sie die Töne nur hören, wenn:

- Bei der Berührung von .
- Nach Ablauf der Zeit Kurzzeit-Wecker.
- Nach Ablauf der Zeit Countdown-Timer.
- Sie etwas auf das Bedienfeld stellen.

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

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



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

### Automatische Bedienung der Funktion

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

### Automatikmodi

	Automatische Beleuchtung	Kochen <sup>1)</sup>	Braten <sup>2)</sup>
Modus H0	Aus	Aus	Aus
Modus H1	Ein	Aus	Aus
Modus H2 <b>3)</b>	Ein	Ventilatorgeschwindigkeit 1	Ventilatorgeschwindigkeit 1
Modus H3	Ein	Aus	Ventilatorgeschwindigkeit 1
Modus H4	Ein	Ventilatorgeschwindigkeit 1	Ventilatorgeschwindigkeit 1

	Automatische Beleuchtung	Kochen <sup>1)</sup>	Braten <sup>2)</sup>
Modus H5	Ein	Ventilatorgeschwindigkeit 1	Ventilatorgeschwindigkeit 2
Modus H6	Ein	Ventilatorgeschwindigkeit 2	Ventilatorgeschwindigkeit 3

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

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

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

### Ändern des Automatikmodus

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






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



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

### Manuelle Bedienung der Ventilatorgeschwindigkeit

Sie können die Funktion auch manuell bedienen. Berühren Sie hierzu , wenn das

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



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

### Einschalten der Beleuchtung

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

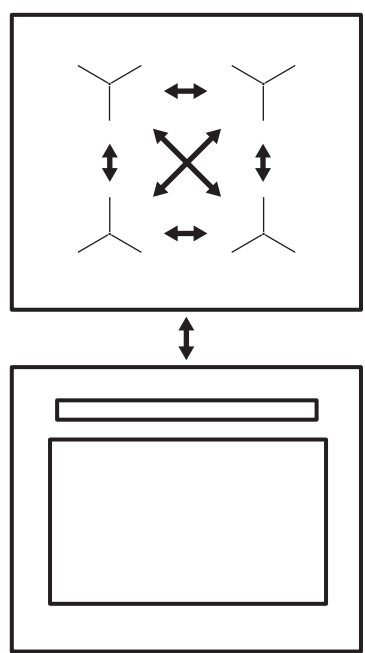


Die Beleuchtung der Dunstabzugshaube schaltet sich 2 Minuten nach dem Ausschalten des Kochfelds aus.

### 6.17 Strommanagement-Funktion

- Alle Kochzonen sind verbunden. Siehe Abbildung.
- Das Kochfeld und der Backofen sind an eine Phase angeschlossen.
- Die Phase hat eine maximale Stromlast.
- Die Funktion trennt die Stromversorgung des Geräts. Der Backofen ist wichtiger als das Kochfeld.
- Die Funktion wird aktiviert, wenn die gesamte Strombelastung im Gerät überschritten wird.

- Die Funktion stellt die zuletzt ausgewählte Zone auf die ausgewählte Leistung ein und reduziert die Leistung anderer Kochzonen, um eine Überlastung des Stromkreises zu verhindern.
- Die Anzeige der Kochstufe der reduzierten Zonen wechselt zwischen zwei Stufen.
- Die Leistungsgrenze für alle Zonen ist die Differenz zwischen der maximal zulässigen Leistung für das Gerät und der Leistungsaufnahme des Backofen.
- Die Leistungsgrenze für eine Seite (links oder rechts) beträgt 3680W.
- Die Gesamtleistung des Kochfelds beträgt nicht mehr als 7200W.



## 7. KOCHFELD - HINWEISE UND TIPPS

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 7.1 Kochgeschirr



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



Benutzen Sie für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

### Kochgeschirrmaterial

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

### Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn:

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



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

### Abmessungen des Kochgeschirrs

Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an. Die korrekten Abmessungen des Kochgeschirrs finden Sie in der Tabelle „Spezifikation der Kochzonen“.

Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die gewählte Kochzone.

Für eine optimale Wärmeübertragung sollten Sie ein Kochgeschirr verwenden, dessen Bodendurchmesser der unter „Durchmesser des Kochgeschirrs“ angegebenen maximalen Größe der Kochzone entspricht.

## 7.2 Technische Daten der Kochzonen

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

## 7.3 Geräusche während des Betriebs



Die Geräusche sind normal und weisen nicht auf eine Störung hin. Die Geräusche des Kochgeschirrs können je nach Kochgeschirrmaterial und Leistungsstufe variieren.

### Geräusche im Zusammenhang mit Kochgeschirr:

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet.

### Kochfeldbezogene Geräusche:

- Klicken: Elektrisches Umschalten.
- Rauschen, Surren: Der Lüfter ist in Betrieb.
- Rhythmisches Geräusch: Kochgeschirr wird erkannt.

## 7.4 Öko Timer ECO Timer

Um Energie zu sparen, schaltet sich das Heizelement der Kochzone aus, schon bevor der Countdown-Timer ertönt. Der Unterschied in der Betriebszeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Dauer des Garvorgangs ab.

## 7.5 Vereinfachter Kochleitfaden

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

die Hälfte ihrer maximalen Leistung verbraucht.



Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

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

## 8. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE

### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 8.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.

- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen und nicht zu heiß werden.
- Bitte verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Materialien, die nicht für Induktionsherde geeignet sind.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Glasoberfläche beeinträchtigen die Funktion des Kochfeldes nicht.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Glasoberfläche keine Messer oder andere scharfe Metallwerkzeuge.
- Verwenden Sie einen empfohlenen Schaber ausschließlich als zusätzliches Werkzeug nach der Standardreinigung.
- Bitte warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist, und führen Sie die Reinigung der Oberfläche mit einem feuchten Tuch und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel durch. Wischen Sie die Oberfläche nach der

Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.

## 8.2 Reinigen der Kochfelds

- **Sofort entfernen:** geschmolzener Kunststoff, Kunststoffolie, Salz, Zucker und Lebensmittel mit Zucker. Verwenden Sie einen Schaber und achten Sie darauf, Verbrennungen zu vermeiden.
- **Entfernen, wenn das Kochfeld ausreichend abgekühlt ist:** Kalkringe, Wasserringe, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbung. Reinigen Sie die Oberfläche wie oben beschrieben. Um glänzende, metallische Verfärbungen zu entfernen, verwenden Sie ein weiches Tuch und eine Lösung aus Wasser und Essig.

## 9. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH

### ⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 9.1 Bedienfeld

#### Sensorfelder des Bedienfelds



Timer



Schnellaufheizung



Beleuchtung



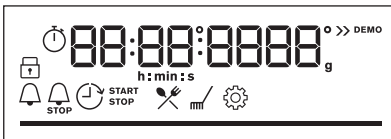
Verriegelung

OK

Bestätigen Sie die Einstellung

Wählen Sie eine Ofenfunktion, um den Backofen einzuschalten.

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



Display mit der maximalen Anzahl wählbarer Funktionen.

#### Display-Anzeigen



Sperren



Koch-Assistent



Reinigung



Einstellungen





Schnellaufheizung

Timer-An-  
zeigen:



**Fortschrittsbalken** – für Temperatur, Zeit, Aufheizen oder Restwärme.




## 9.2 Einstellungen



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

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

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

## 9.3 Backofenfunktionen

Symbol	Backofenfunktion
	<b>Aus-Position</b> Der Backofen ist ausgeschaltet.
	<b>Heißluft</b> Stellen Sie eine um 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
	<b>Ober-/Unterhitze</b> Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.

Symbol	Backofenfunktion
	<b>Tiefkühlgerichte</b> Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kroketteen oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
	<b>Pizzastufe</b> Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.

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

## 9.4 Ein- und Ausschalten des Backofens



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

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

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Ofenfunktion.
2. Zum Auswählen einer Temperatur wählen Sie den Temperaturknopf.
3. Drehen Sie zum Ausschalten des Backofens den Backofen-Einstellknopf auf Aus.

## 9.5 Aufheiz- und Restwärmeanzeige

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

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


Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

## 9.6 Fast heat up

Der Schnellaufheizung verringert die Aufheizzeit.



Legen Sie keine Speisen in den Ofen, wenn das Schnellaufheizung eingeschaltet ist.

Um Schnellaufheizung zu aktivieren, berühren Sie  auf dem Display.

## 9.7 Sperren



Die Tür wird verriegelt, wenn diese Funktion aktiviert ist.

### Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Backofenfunktion.

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

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



gedrückt halten, um die Funktion einzuschalten.

Ein Signal ertönt.



gedrückt halten, um sie auszuschalten.



3 x - blinkt, wenn die Sperre aktiviert wird.

## 9.8 Automatische Abschaltung

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich der Backofen nach einiger Zeit automatisch ab, wenn eine Ofenfunktion in Betrieb ist und Sie die Temperatur des Backofens nicht ändern.

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

Drücken Sie nach der automatischen Abschaltung eine beliebige Taste, um den Backofen wieder zu bedienen.



Die automatische Abschaltung funktioniert nicht mit den Funktionen: Lampe, Dauer, Ende.

## 9.9 Kühlgebläse

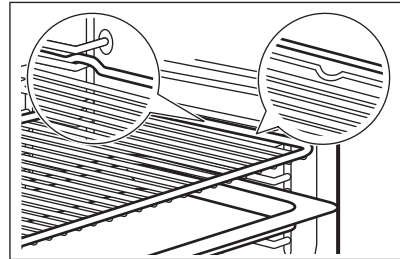
Wenn der Backofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenoberflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Backofens läuft das Kühlgebläse weiter, bis der Ofen abgekühlt ist.

## 9.10 Einsetzen des Zubehörs

Je nach Modell ist entsprechendes Zubehör erhältlich. Scannen Sie den QR-Code, um zu überprüfen, wie das mit Ihrem Gerät gelieferte Zubehör verwendet wird. Optionales Zubehör können Sie separat bestellen. Wenden Sie sich bitte für weitere Informationen an Ihren Händler vor Ort.



Führen Sie das Zubehör (Kombirost / Backblech) zwischen die Führungsschienen der Ablagestütze ein. Stellen Sie sicher, dass der Rost die Rückseite des Backofens berührt.



Wenn Ihr Backblech eine Neigung hat, positionieren Sie es zur Rückseite des Ofeninnenraums hin.

Wenn das Zubehör mit einer Aufschrift versehen ist, achten Sie darauf, dass sie zu Ihnen hin zeigt.

Wenn Sie ein Backblech mit Löchern verwenden, legen Sie das Backblech / die Pfanne darunter, um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen.

# 10. BACKOFEN - UHRFUNKTIONEN

## 10.1 Uhrfunktionen



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

Uhrfunktion	Anwendung
-------------	-----------



Kurzzzeit-Wecker

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



Kochzeit

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



Zeitvorwahl

Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens.



Uptimer

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

## 10.2 Einstellung: Uhrzeit

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

## 10.3 Einstellung: Kurzzzeit-Wecker

1. Wenn der Backofen ausgeschaltet ist, drücken Sie . Wenn der Backofen eingeschaltet ist, drücken Sie zweimal.
2. Im Display wird 0:00 und angezeigt.
3. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf, um den Wert Kurzzzeit-Wecker einzustellen.

4. Drücken Sie **OK**.
5. Der Timer startet umgehend.
6. Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie **OK** und drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position „Aus“.

## 10.4 Einstellung: Kochzeit



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

## 10.5 Einstellung: Zeitvorwahl

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

## 11. EINSTELLUNG: KOCH-ASSISTENT

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

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

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

## 12. KOCH-ASSISTENT MIT REZEPTEN

### Legende







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



































Einschubebene.


























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



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

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
<b>Rindfleisch</b> 				
P1	<b>Roastbeef, blutig</b>		 <b>2: Backblech</b>	85 Min.
P2	<b>Roastbeef, rosa</b>	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dicke Stücke	Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	95 Min.
P3	<b>Roastbeef, durch</b>			110 Min.
P4	<b>Steak, mittel</b>	180 - 220 g pro Stück; 3 cm dicke Scheiben	 <b>3; Bratform auf Kombirost; Backblech</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	15 Min.
P5	<b>Rinderbraten / geschmort</b> (Prime Rib, obere runde, dicke Flanke)	1,5 - 2 kg	 <b>2; Bratform auf Kombirost</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. Setzen Sie es in den Backofen ein.	180 Min.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P6	Roastbeef, blutig LTC			105 Min.
P7	Roastbeef, rosa, LTC	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dicke Stücke	 2; <b>Backblech</b> ; Bratform auf <b>Kombirost</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	125 Min.
P8	Roastbeef, durch			170 Min.
P9	Filet, blutig, LTC	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dicke Stücke	 2; <b>Backblech</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	80 Min.
P10	Filet, rosa, LTC			95 Min.
P11	Filet, fertig, LTC			125 Min.
<b>Kalb</b> 				
P12	Kalbsbraten (z. B. Schulter)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm dicke Stücke	 2; Bratform auf <b>Kombirost</b> ; <b>Backblech</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. Setzen Sie es in den Backofen ein.	115 Min.
<b>Schweinefleisch</b>  				
P13	Schweinebraten Nacken oder Schulter	1,5 - 2 kg	 2; Bratform auf <b>Kombirost</b> ; <b>Backblech</b> Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.	170 Min.
P14	Pulled Pork LTC	1,5 - 2 kg	 2; <b>Backblech</b> Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.	230 Min.
P15	Lende, frisch	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dicke Stücke	 2; Bratform auf <b>Kombirost</b> ; <b>Backblech</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	105 Min.
P16	Spareribs	2 - 3 kg; verwenden Sie rohe, 2 - 3 cm dünne Rippchen	 3; <b>Tiefes Backblech</b> Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.	120 Min.
<b>Lamm</b> 				
P17	Lammkeule mit Knochen	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm dicke Stücke	  2; Bräter auf <b>Backblech</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. Setzen Sie es in den Backofen ein.	130 Min.
<b>Geflügel-</b> 				

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P18	Hähnchen, ganz	1 - 1,5 kg; frisch	 2; Auflaufform auf <b>Backblech</b> ; <b>Kombirost</b> mit <b>tiefer Pfanne</b> auf Ebene 1 zum Auffangen des Fetts Geben Sie 200 ml Wasser in den Boden des Garraums. Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.	60 Min.
P19	Halbes Hähnchen	0,5 - 0,8 kg	 3; <b>Backblech</b> ; <b>Kombirost</b> mit <b>tiefer Pfanne</b> auf Ebene 1 zum Auffangen des Fetts. Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.	50 Min.
P20	Hähnchenbrust	180 - 200 g pro Stück	 2; Auflaufform auf <b>Kombirost</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne.	65 Min.
P21	Hähnchenschenkel, frisch	-	 3; <b>Backblech</b> Wenn Sie die Hähnchenschenkel zuerst marinieren, stellen Sie die niedrigere Temperatur ein und garen Sie sie länger.	45 Min.
P22	Ente, ganz	1.5 - 2.5 kg	 2; Bratform auf <b>Kombirost</b> mit <b>tiefer Pfanne</b> auf Ebene 1 zum Auffangen des Fetts. Legen Sie das Fleisch in den Bräter. Beginnen Sie mit dem Kopf nach unten und drehen Sie es nach der halben Zeit um.	80 Min.
P23	Gans, ganz	4 - 5 kg	 2; <b>Kombirost</b> mit <b>tiefer Pfanne</b> auf Ebene 1 zum Auffangen des Fetts. Legen Sie das Fleisch auf das tiefe Backblech. Beginnen Sie mit dem Kopf nach unten und drehen Sie nach der Hälfte der Garzeit.	110 Min.
<b>Sonstige</b> 				
P24	Hackbraten	1 kg	 2; <b>Kombirost</b> mit Backpapier oder <b>Backblech</b>	70 Min.
 <b>Fisch</b>				
P25	Fisch, ganz, gegrillt	0,5 - 1 kg pro Fisch	 2; <b>Backblech</b> Fisch mit Butter würzen und Ihre Lieblingsgewürze und Kräuter verwenden.	30 Min.
P26	Fischfilet	-	 3; Auflaufform auf <b>Kombirost</b>	40 Min.
<b>Süßes Gebäck / Desserts</b>   				
P27	Käsekuchen	-	 2;  28 cm Springform auf <b>Kombirost</b>	100 Min.
P28	Apfelkuchen	-	  2; <b>Backblech</b>	60 Min.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P29	Apfel-Tarte	-	 2;  26 cm Springform auf <b>Kombirost</b>	55 Min.
P30	Apfelkuchen	-	 2;  20 cm Kuchenform auf <b>Kombirost</b> Geben Sie 125 ml Wasser in den Boden des Garraums.	70 Min.
P31	Brownies	2 kg	 3; <b>Backblech</b>	30 Min.
P32	Schokoladenmuffins	-	 3; Muffinform auf <b>Kombirost</b> oder <b>Backblech</b> Geben Sie 150 ml Wasser in den Boden des Garraums.	20 Min.
P33	Kastenkuchen	-	 2; Kastenform auf <b>Kombirost</b>	80 Min.
<b>Gemüse / Beilagen</b>   				
P34	Ofenkartoffeln	1 kg	 2; <b>Backblech</b> Die geschnittenen Kartoffeln mit der Haut auf das <b>Backblech geben</b> .	50 Min.
P35	Spalten	1 kg	 3; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgelegt Kartoffeln in Stücke schneiden.	50 Min.
P36	Gemischtes grilltes Gemüse	1 - 1,5 kg	 3; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgelegt Gemüse in Stücke schneiden.	30 Min.
P37	Kroketten, gefroren	0,5 kg	 3; <b>Backblech</b>	30 Min.
P38	Pommes frites, gefroren	0,75 kg	 3; <b>Backblech</b>	30 Min.
<b>Gratins, Brot und Pizza</b>   				
P39	Lasagne / Nudelauflauf	1 - 1,5 kg	 3; Auflaufform oder gefettetes Blech auf <b>Kombirost</b>	60 Min.
P40	Kartoffelgratin	1 - 1,5 kg	 1; Auflaufform auf <b>Kombirost</b>	65 Min.
P41	Pizza frisch, dünn	-	 2; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes <b>Backblech</b> Geben Sie 100 ml Wasser auf den Boden des Garraums.	20 Min.
P42	Pizza frisch, dick	-	  2; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes <b>Backblech</b>	25 Min.
P43	Quiche	-	 2; Backform auf <b>Kombirost</b>	45 Min.
P44	Baguette / Ciabatta / Weißbrot	0,8 kg	 3; <b>Backblech</b> Für Weißbrot mehr Zeit nötig.	30 Min.

Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P45 Vollkornbrot/ Roggenbrot/ Dunkles Brot Vollkorn in Kas- tenform	1 kg	 ;  2; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes <b>Backblech</b> ; Kastenform auf <b>Kombirost</b> Geben Sie 150 ml Wasser in den Boden des Garraums.	60 Min.

## 13. BACKOFEN - HINWEISE UND TIPPS

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.



Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.

### 13.1 Allgemeine Informationen

Die Einschubebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

Das Gerät ist mit einem exklusiven Umluft- und Dampfsystem zur Regelung der Luftzirkulation und des Dampfkreislaufs ausgerüstet. Mit diesem System macht das

Garen mit Dampf Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. Gardauer und Energieverbrauch werden dabei auf ein Minimum reduziert.

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

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

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

### 13.2 Feuchtes Backen mit Ventilator

#### Brot und Pizza

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

#### Kuchen auf dem Backblech

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

## Kuchen in Form

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

## Fisch

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

## Fleisch

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

## Kleine Backwaren

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

## Vegetarisch

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

### 13.3 Informationen für Prüfinstitute

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

## 14. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 14.1 Hinweise zur Reinigung Reinigungsmittel

**⚠ VORSICHT!**

Seien Sie bei der Reinigung des Geräts vorsichtig. Tragen Sie geeignete Handschuhe.

- Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.
- Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

**Täglicher Gebrauch**

- Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.
- Lassen Sie Speisen nicht länger als 20 Min im Gerät stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch ab.

**Zubehör**

- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler .
- Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

**14.2 Benutzung: Pyrolytische Reinigung**

**⚠ VORSICHT!**

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

**⚠ VORSICHT!**

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

**⚠ WARNUNG!**

Es besteht das Risiko von Verbrennungen.



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



Während der Reinigung ist die Backofenlampe ausgeschaltet.


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

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

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

### 14.3 Erinnerungsfunktion Reinigen

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

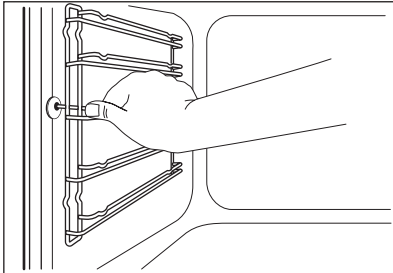
 - blinkt im Display 5 Sek. nach jedem Ein- und Ausschalten des Backofens.

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

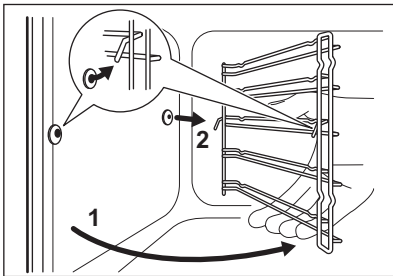
### 14.4 Entfernen der Einhängegitter

Zum Reinigen des Backofens die Einschubgitter herausnehmen.

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.



Die Haltestifte an den Teleskopläufern müssen nach vorne zeigen.

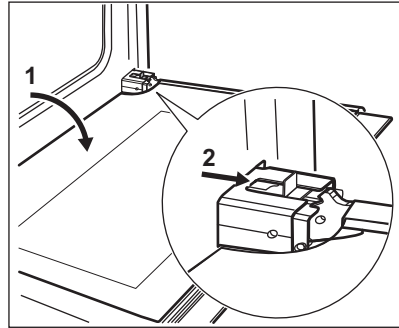
Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

### VORSICHT!

Vergewissern Sie sich, dass der längere Befestigungsdraht vorne ist. Die Enden der beiden Drähte müssen nach hinten zeigen. Eine unsachgemäße Montage kann zu Schäden am Emaille führen.

### 14.5 Entfernen der Backofentür

Um die Reinigung zu erleichtern, entfernen Sie die Backofentür.



1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Bewegen Sie den Schieber, bis Sie ein Klick-Geräusch hören.
3. Schließen Sie die Tür, bis der Schieber einrastet.
4. Entfernen Sie die Tür.

Um die Tür zu entfernen, ziehen Sie zunächst die eine Seite der Tür nach außen und dann die andere Seite.

Nach Abschluss des Reinigungsvorgangs setzen Sie die obere Backofentür wieder ein. Führen Sie die Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus. Achten Sie darauf, dass Sie beim Einsetzen der Tür ein Klick-Geräusch hören. Wenden Sie gegebenenfalls Kraft an.

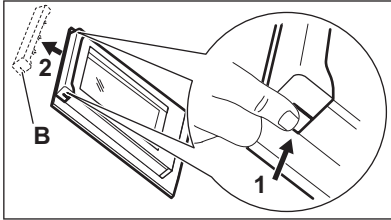
### 14.6 Ausbau und Reinigung der Türscheiben



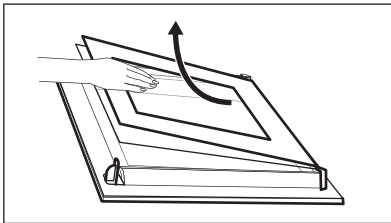
Die Türscheibe Ihres Produkts kann in Art und Form von den im Bild gezeigten Beispielen abweichen. Auch die Anzahl der Scheiben kann variieren.

1. Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten.

Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.



2. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.
3. Fassen Sie die Türscheiben einzeln an der Oberkante und ziehen Sie sie nach oben aus der Führung heraus.



4. Reinigen Sie die Türglasscheiben. Um die Scheiben wieder anzubringen, führen Sie die gleichen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.

## 14.7 Austauschen der Lampe

### ⚠️ WARNUNG!

Stromschlaggefahr.  
Die Lampe kann heiß sein.

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

### ⚠️ VORSICHT!

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

## Backofenlampe an der Rückwand



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

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

## 14.8 Die Schublade

Die Aufbewahrungsschublade befindet sich unter dem Garraum des Backofens.

Drücken Sie die Schublade, um sie zu öffnen. Die Schublade kommt heraus.

### ⚠️ WARNUNG!

Legen Sie keine Lebensmittel in die Schublade.

### ⚠️ WARNUNG!

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

Die Schublade kann zur Reinigung entnommen werden.

### Schublade entfernen:

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






## 15. FEHLERBEHEBUNG

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 15.1 Was zu tun ist, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Problembesehung
Sie können das Gerät nicht aktivieren.	Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen ist.
Sie können das Gerät nicht aktivieren.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine qualifizierte Elektrofachkraft.
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Sie haben 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Sie haben etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld gestellt. ①	Entfernen Sie den Gegenstand von dem Sensorfeld.
Das Kochfeld braucht zu lange, um das Kochgeschirr aufzuheizen.	Falscher Durchmesser oder falsche Qualität des Kochgeschirrs.	Verwenden Sie für Induktion geeignetes Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der annähernd der Größe der Kochzone entspricht
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Zone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war.	Wenn die Kochzone lange genug betrieben wurde, um heiß zu sein, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.
Die automatische Aufheizfunktion funktioniert nicht.	Die Kochzone ist heiß.	Lassen Sie die Kochzone abkühlen.
Die automatische Aufheizfunktion funktioniert nicht.	Die höchste Kochstufe ist eingestellt.	Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Funktion.
Sie können die höchste Kochstufe für eine der Kochzonen nicht einschalten.	Der Backofen oder die anderen Kochzonen verbrauchen die maximal verfügbare Leistung.	Reduzieren Sie die Leistung des Backofens oder anderer Kochzonen, die an dieselbe Phase angeschlossen sind. Siehe Kapitel „Leistungsbegrenzung“.
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.

<b>Störung</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Problembeseitigung</b>
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Die Signale sind ausgeschaltet.	Schalten Sie die Signale ein. Siehe Kapitel „Kochfeld – Täglicher Gebrauch“.
 wird auf dem Display des Kochfelds angezeigt.	Die Abschaltautomatik ist in Betrieb.	Schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.
 wird auf dem Display des Kochfelds angezeigt.	Die Kindersicherung oder die Tastensperre ist eingeschaltet.	Siehe Kapitel „Kochfeld – Täglicher Gebrauch“.
 wird auf dem Display des Kochfelds angezeigt.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.	Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.
 wird auf dem Display des Kochfelds angezeigt.	Das Kochgeschirr ist nicht geeignet.	Verwenden Sie passendes Kochgeschirr. Siehe Kapitel „Kochfeld – Hinweise und Tipps“.
 wird auf dem Display des Kochfelds angezeigt.	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe Kapitel „Kochfeld – Hinweise und Tipps“.
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhrzeit ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die erforderlichen Einstellungen sind nicht eingestellt.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Abschaltautomatik ist aktiviert.	Siehe „Abschaltautomatik“.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Sperre ist eingeschaltet.	Siehe Kapitel „Sperrern“.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Ersetzen Sie die Lampe.
Es dauert zu lange, die Speisen zu garen, oder sie garen zu schnell.	Die Temperatur ist zu niedrig oder zu hoch.	Stellen Sie bei Bedarf die Temperatur ein. Beachten Sie die Hinweise in der Bedienungsanleitung.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum des Backofens nieder.	Sie haben das Gericht zu lange im Backofen gelassen.	Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen.
Im Backofen-Display erscheint „F102“.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sie haben die Tür nicht vollständig geschlossen.</li> <li>Die Türverriegelung ist defekt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schließen Sie die Tür vollständig.</li> <li>Schalten Sie den Backofen mit der Haussicherung oder dem Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein.</li> <li>Wenn das Display wieder „F102“ anzeigt, wenden Sie sich an den Kundendienst.</li> </ul>
Im Backofen-Display erscheint „00:00“.	Es gab einen Stromausfall.	Stellen Sie die Uhrzeit ein.

Störung	Mögliche Ursache	Problembesehung
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in dieser Tabelle aufgeführt ist.	Es liegt eine elektrische Störung vor.	Schalten Sie das Gerät mit der Haussicherung oder dem Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.

## 15.2 Service-Daten

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

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

**Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:**

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

## 16. ENERGIEEFFIZIENZ

### 16.1 Produktinformationen gemäß EU-Ökodesign-Vorschriften für Kochfelder

Modellbezeichnung	CIB6490APM	
Kochfeldtyp	Kochfeld im freistehenden Herd	
Anzahl der Kochzonen	4	
Heiztechnik	Induktion	
Durchmesser der kreisförmigen Kochfelder (Ø)	Vorne links	21.0 cm
	Hinten links	21.0 cm
	Vorne rechts	21.0 cm
	Hinten rechts	21.0 cm
Energieverbrauch pro Kochfeld (EC electric cooking)	Vorne links	176.0 Wh/kg
	Hinten links	181.0 Wh/kg
	Vorne rechts	193.0 Wh/kg
	Hinten rechts	179.0 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)	182.3 Wh/kg	

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

### 16.2 Kochfeld - Energie sparen

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

- Wenn Sie Wasser erhitzen, verwenden Sie nur die Menge, die Sie benötigen.
- Legen Sie nach Möglichkeit immer Deckel auf das Kochgeschirr.
- Stellen Sie das Kochgeschirr direkt in die Mitte der Kochzone.

- Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten oder zum Schmelzen.

## 16.3 Produktinformationsblatt und Produktinformationen gemäß (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014

Name des Lieferanten	AEG
Modellbezeichnung	CIB6490APM 940003162
Energieeffizienzindex	81.4
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	0.98 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.70 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Volumen	73 l
Art des Backofens	Backofen im freistehenden Herd
Masse	57.7 kg

Gerät getestet gemäß: EN IEC 60350-1.

### 16.4 Backofen - Energiesparen

Die folgenden Tipps helfen Ihnen, bei der Verwendung Ihres Geräts Energie zu sparen.

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

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall und dunkle, nicht-reflektierende Backformen und Behälter, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie das Gerät vor dem Garen nicht auf, es sei denn, dies wird ausdrücklich empfohlen.

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

#### Garen mit Heißluft

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

#### Restwärme

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

Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warmzuhalten oder andere Gerichte aufzuwärmen.

Wenn Sie das Gerät ausschalten, zeigt das Display die Restwärme oder Temperatur an.

#### Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur werden auf dem Display angezeigt.

#### Garen bei ausgeschalteter Beleuchtung

Schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus. Schalten Sie sie nur ein, wenn Sie sie benötigen.

#### Feuchte Umluft

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

## 16.5 Informationsanforderungen gemäß (EU) Nr. 2023/826

Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand

0,8 W

Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen 20 Min

Gerät getestet gemäß: EN 50564.

## 17. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

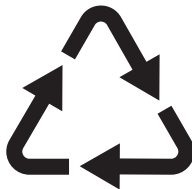
### Ihre Pflichten als Endnutzer



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

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

### Hinweise zum Recycling



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

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

### Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen;

die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

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

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

### **Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien**

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

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

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

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

**aeg.com**

867364746-A-102026



**CE**