



CIB6646ABM

FR Notice d'utilisation | **Cuisinière**

2

DE Benutzerinformation | **Herd**

36



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



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :
www.aeg.com/support

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|--|----|
| 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ..... | 2 |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... | 5 |
| 3. INSTALLATION..... | 8 |
| 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL..... | 10 |
| 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... | 11 |
| 6. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE..... | 12 |
| 7. TABLE DE CUISSON - CONSEILS..... | 18 |
| 8. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... | 20 |
| 9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE..... | 21 |
| 10. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE..... | 23 |
| 11. FOUR - CONSEILS..... | 24 |
| 12. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... | 28 |
| 13. DÉPANNAGE..... | 31 |
| 14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE..... | 33 |
| 15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT..... | 35 |

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour 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 gîtes ruraux 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 H05VV-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 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 figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise 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 secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- 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 cet 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. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- 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.
- 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 très 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 dans 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 peut 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 Éclairage interne

AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques 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 destinées à

être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.6 Service

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

2.7 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

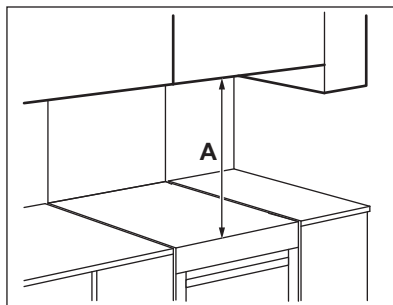
Hauteur 847 - 867 mm

Largeur 596 mm

Profondeur 600 mm

3.2 Emplacement de l'appareil

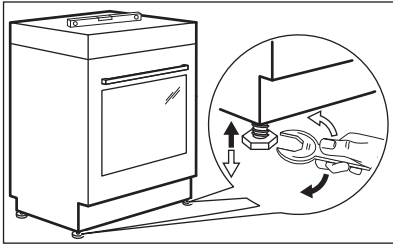
Vous pouvez installer votre appareil autonome avec des meubles sur un ou deux côtés et dans le coin.



Distances minimales

| Dimensions | mm |
|------------|-----|
| A | 650 |

3.3 Mise de niveau de l'appareil



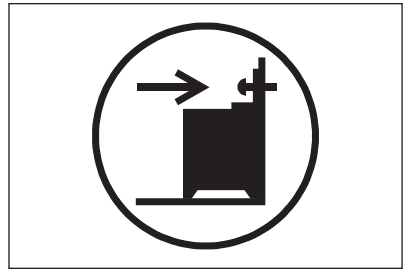
Utilisez les petits pieds situés sous l'appareil pour mettre la surface supérieure de l'appareil de niveau avec les autres surfaces environnantes.

3.4 Protection anti-bascule

⚠ ATTENTION!

Installez la protection anti-bascule pour empêcher que l'appareil ne tombe en raison de charges inadaptées. La protection anti-bascule ne fonctionne que si l'appareil est installé dans un lieu adapté.

Votre appareil dispose des symboles illustrés sur les images (si disponibles) afin de vous rappeler d'installer la protection anti-bascule.

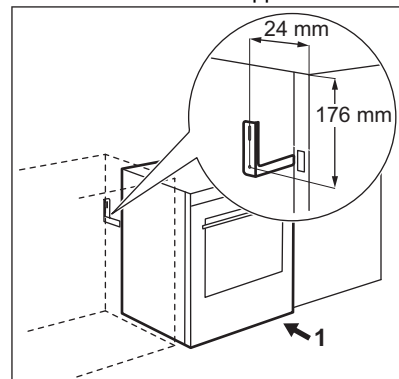


⚠ ATTENTION!

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

Vérifiez que la surface derrière l'appareil est lisse.

1. Réglez la hauteur et l'emplacement de l'appareil avant de commencer à 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 du côté gauche de l'appareil, dans l'orifice circulaire situé sur le support. Reportez-vous à l'illustration. Vissez-la dans un matériau solide ou utilisez un renfort adapté (mur).
3. L'orifice se trouve sur le côté gauche, à l'arrière de l'appareil. Reportez-vous à l'illustration. Installez l'appareil au centre de l'espace entre les deux placards (1). Si l'espace entre les placards est supérieur à la largeur de l'appareil, vous devez ajuster la mesure latérale si vous souhaitez centrer l'appareil.



3.5 Installation électrique

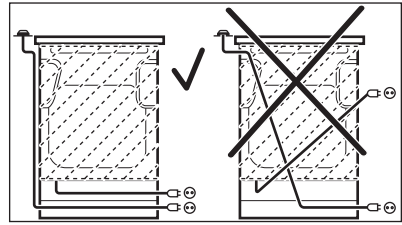
⚠ AVERTISSEMENT!

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.

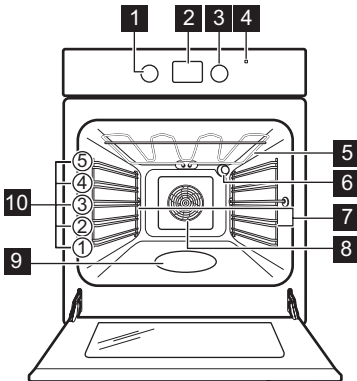
⚠ AVERTISSEMENT!

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



4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

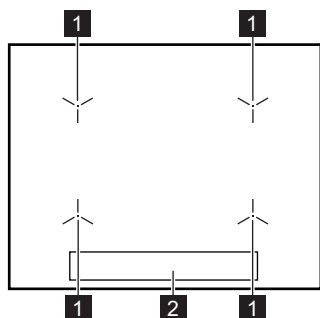
4.1 Vue d'ensemble



1 Manette de sélection des modes de cuisson

- 2** Affichage
- 3** Manette de commande (de la température)
- 4** Indicateur / symbole de température
- 5** Résistance
- 6** Éclairage
- 7** Support de grille, amovible
- 8** Chaleur tournante
- 9** Bac de la cavité - Bac de nettoyage Aqua Clean
- 10** Niveaux de la grille

4.2 Vue d'ensemble de la table de cuisson



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

4.3 Accessoires

- **Grille métallique**
Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.
- **Plateau de cuisson**
Pour les gâteaux et biscuits.
- **Plat à rôtir**
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.
- **Rails télescopiques**
Pour les grilles et les plaques.
- **Tiroir de rangement**
Le tiroir de rangement se trouve sous la cavité du four.




5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 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.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
2. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.
3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
4. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
5. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
6. Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.


7. Remettez les accessoires et les supports d'étagère amovibles à leur position initiale.



5.2 Utilisation des touches sensibles

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

5.3 Réglage de l'heure

Vous devez régler l'heure avant de mettre le four en marche.

Le voyant  clignote lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique, lorsqu'il y a eu une coupure de courant ou que le minuteur n'est pas réglé.

Appuyez sur la touche  ou  pour régler la bonne heure.

Au bout d'environ 5 secondes, le clignotement s'arrête et l'heure réglée s'affiche.

5.4 Modification de l'heure



Vous ne pouvez pas modifier l'heure actuelle si l'une des fonctions est activée.

Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la fonction Heure actuelle clignote.
Pour régler l'heure, reportez-vous au chapitre « Réglage de l'heure ».

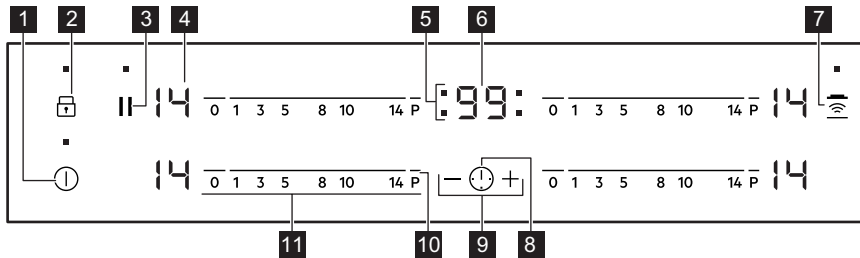
6. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!



Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Bandeau de commande de la table de cuisson






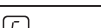






Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent les fonctions activées.

| Touche sensitive | Fonction | Commentaire |
|------------------|--|---|
| 1 | MARCHE / ARRÊT | Pour allumer et éteindre la table de cuisson. |
| 2 | Touches Verrouil / Sécurité enfants | Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande. |
| 3 | Pause | Pour activer et désactiver la fonction. |
| 4 - | Indicateur du niveau de cuisson | Pour indiquer le niveau de cuisson. |
| 5 - | Voyants du minuteur des zones de cuisson | Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée. |
| 6 - | Affichage du minuteur | Pour indiquer la durée, en minutes. |
| 7 | Hob²Hood | Pour activer et désactiver le mode manuel de la fonction. |
| 8 | - | Pour choisir la zone de cuisson. |
| 9 | - | Pour augmenter ou diminuer la durée. |

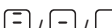
| Touche sensitive | Fonction | Commentaire |
|---|----------------------|---|
|  P | PowerBoost | Pour activer et désactiver la fonction. |
|  - | Bandeau de sélection | Pour sélectionner un niveau de cuisson. |

6.2 Affichage du niveau de cuisson

| Afficheur | Description |
|--|---|
|  | La zone de cuisson est désactivée. |
|  | La zone de cuisson est activée. |
|  | Pause est activé. |
|  | Démarrage automatique du chauffage est activé. |
|  | PowerBoost est activé. |
|  | Une anomalie de fonctionnement s'est produite. |
|  | OptiHeat control (indicateur de chaleur résiduelle en 3 étapes): continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle. |
|  | Touches Verrouil / Sécurité enfants est activée. |
|  | Le récipient est inapproprié ou trop petit, ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson. |
|  | Arrêt automatique est activé. |

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 table de cuisson est éteinte 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 **I** pendant 1 seconde pour activer ou désactiver la table de cuisson.

6.5 Arrêt automatique

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson 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, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Enlevez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- la table de cuisson surchauffe (par ex. lorsqu'un récipient chauffe à vide). Laissez la zone de cuisson refroidir avant d'utiliser à nouveau la table de cuisson.
- vous avez utilisé un récipient inadapté. Le symbole **F** s'allume et la zone de cuisson se désactive automatiquement au bout de 2 minutes.
- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, **□** s'allume et la table de cuisson s'éteint.

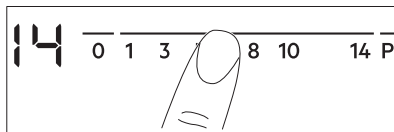
La relation entre le niveau de cuisson et la durée après laquelle la table de cuisson s'éteint :

| Niveau de cuisson | La table de cuisson s'éteint au bout de |
|-------------------|---|
| □ , 1 - 3 | 6 heures |
| 4 - 7 | 5 heures |
| 8 - 9 | 4 heures |
| 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 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** (**P** s'allume). Réglez immédiatement le niveau de cuisson souhaité. Après 3 secondes, **R** s'allume.

Pour désactiver la fonction : modifiez le niveau de cuisson.

6.9 PowerBoost

Cette fonction vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction peut être activée pour la zone de cuisson à induction uniquement pour une durée limitée. Lorsque cette durée est écoulée, la zone de cuisson à induction revient automatiquement au 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.


6.10 Minuteur


Minuteur (sablier)




Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler 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 sur  à plusieurs reprises 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 : réglez la zone de cuisson avec . Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter rapidement. L'affichage indique le temps restant.

Pour modifier l'heure : réglez la zone de cuisson avec . Appuyez sur  ou .

Pour désactiver la fonction : réglez 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 .




Minuteur

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


Pour régler la zone de cuisson : appuyez sur  à plusieurs reprises 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'affiche. Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter, le minuteur démarre. L'affichage bascule entre  et le décompte (minutes).


Pour vérifier la durée de fonctionnement de la zone de cuisson : réglez la zone de cuisson avec . 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 : réglez 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 la touche . 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 .



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


6.11 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.

6.12 Touches Verrouil

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant que les zones de cuisson fonctionnent. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de cuisson.

Réglez d'abord le niveau de cuisson.

Pour activer la fonction : appuyez sur .

 s'affiche pendant 4 secondes. Le minuteur reste activé.




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





Lorsque vous éteignez la table de cuisson, cette fonction est également désactivée.




6.13 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.

Éteignez 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. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur .


Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson : activez la table 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 avec , la fonction est de nouveau activée.

6.14 OffSound control (Activation et désactivation des signaux sonores)

Éteignez la table de cuisson. Appuyez sur  pendant 3 secondes. L'affichage s'allume, puis s'éteint. Appuyez sur  pendant 3 secondes.  ou  apparaît. Appuyez sur la touche  du minuteur pour choisir l'une des options suivantes :

-  - les signaux sonores sont désactivés
 -  - les signaux sonores sont activés
- Pour confirmer le réglage, attendez que la table de cuisson s'éteigne automatiquement.

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

- vous appuyez sur 
- Minuteur se termine
- Minuteur (sablier) se termine
- vous posez un objet sur le bandeau de commande.

6.15 Hob²Hood

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 à la notice 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 ¹⁾ | Friture ²⁾ |
|-----------------------|-----------------------|--------------------------|--------------------------|
| Mode H0 | A l'arrêt | A l'arrêt | A l'arrêt |
| Mode H1 | En fonctionnement | A l'arrêt | A l'arrêt |
| Mode H2 ³⁾ | En fonctionnement | 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.

- Appuyez sur pendant 3 secondes. L'affichage s'allume et s'éteint.
- Appuyez sur la touche pendant 3 secondes jusqu'à ce que ou s'allume.
- Appuyez plusieurs fois sur la touche jusqu'à ce que s'allument.
- Appuyez sur la touche du minuteur pour sélectionner un mode automatique.



Pour faire fonctionner la hotte directement depuis le bandeau de commande 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 en fonctionnement. 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, mettez à l'arrêt puis en fonctionnement la table de cuisson.

Activer l'éclairage

Vous pouvez régler la table de cuisson pour activer automatiquement l'éclairage dès que vous mettez en fonctionnement la table de cuisson. Pour ce faire, réglez le mode automatique sur H1 – H6.

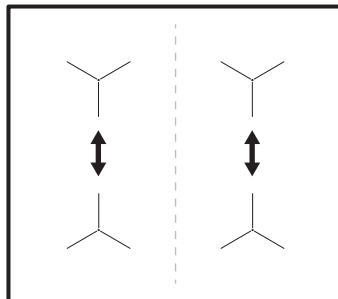


L'éclairage de la hotte s'éteint 2 minutes après avoir désactivé la table de cuisson.

6.16 Gestionnaire de puissance Fonction

- Des zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Reportez-vous à l'illustration.
- Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale.
- La fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson raccordées à la même phase.

- La fonction s'active lorsque la charge électrique totale des zones de cuisson raccordées à une phase simple est dépassée.
- La fonction réduit la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase.
- L'affichage du niveau de cuisson des zones à puissance réduite oscille entre deux niveaux.



7. TABLE DE CUISSON - CONSEILS



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 du fond du récipient utilisé.

L'efficacité de la zone de cuisson dépend du diamètre du récipient. Un récipient plus petit que le diamètre minimal recommandé ne reçoit qu'une petite partie de la puissance générée par la zone de cuisson.

7.2 Diamètre minimal du récipient

| Zone de cuisson | Diamètre de l'ustensile (mm) | Puissance (W) |
|-----------------|------------------------------|---------------|
| Arrière gauche | 125 - 140 | 1400/2500 |
| Arrière droit | 145 - 180 | 1800/2800 |
| Avant droit | 145 - 180 | 1800/2800 |
| Avant gauche | 180 - 210 | 2300/3600 |

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 | Cuisinez avec un couvercle. |
| 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. |

| Réglages de la température | Utilisez pour : | Durée (min) | Conseils |
|--|--|---------------|---|
| 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. TABLE 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.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un produit de nettoyage spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez toujours un grattoir recommandé pour les tables de cuisson avec une surface en verre. Utilisez le grattoir uniquement comme outil supplémentaire pour nettoyer le verre après la procédure de nettoyage standard.

AVERTISSEMENT!

N'utilisez pas de couteaux ou d'autres outils métalliques tranchants pour nettoyer la surface en verre.

8.2 Nettoyage de la table de cuisson


- Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sel, le sucre et les aliments contenant du sucre, car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
- Enlevez lorsque la table a suffisamment refroidi** : traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisse, décoloration métallique brillante. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, essuyez la table de cuisson avec un chiffon doux.
- Pour retirer les décolorations métalliques brillantes** : utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.


9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE


AVERTISSEMENT!


Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.


9.1 Fonctions du four


 **Position Arrêt**
Le four est éteint.


 **Chaleur tournante**
Pour cuire sur deux niveaux maximum simultanément et pour sécher les aliments. Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/Bas.


 **Fonction Pizza**
Pour cuire des pizzas et autres plats qui nécessitent plus de chaleur par le bas.

 **Chauffage Haut/Bas**
Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.

 **SteamBake / Nettoyage Aqua Clean**
Pour ajouter de l'humidité en cours de cuisson. Pour obtenir la bonne couleur et une croûte croustillante pendant la cuisson. Pour rendre plus juteux pendant le réchauffement. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage » pour obtenir plus d'informations sur : Nettoyage Aqua Clean.

 **Gril fort**
Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.

 **Turbo gril**
Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.

 **Chaleur Tournante Humide**
Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux réglementations Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/EN 60350-1.
Pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La puissance du chauffage peut être réduite. Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité énergétique, « Four - Économie d'énergie ». Pour obtenir des instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur Tournante Humide. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement.



Vous pouvez décongeler les aliments en choisissant la fonction Chaleur Tournante Humide sans sélectionner la température.

9.2 Mise en marche et mise hors tension du four



Selon le modèle de votre appareil, s'il dispose de symboles, d'indicateurs ou de voyants de manette :

- L'indicateur s'allume lorsque le four monte en température.
- Le voyant s'allume lorsque le four est en marche.
- 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.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température souhaitée.

3. Pour mettre à l'arrêt le four, tournez les manettes des fonctions du four et celle de la température en position ARRÊT.

9.3 Activation de la fonction : SteamBake

Cette fonction augmente le taux d'humidité pendant la cuisson.

AVERTISSEMENT!


Risque de brûlures et de dommages à l'appareil.

L'humidité qui s'échappe peut provoquer des brûlures :

- N'ouvrez pas la porte de l'appareil lorsque cette fonction est activée : SteamBake.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil après avoir utilisé la fonction : SteamBake.



Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

1. Ouvrez la porte du four.
2. Remplissez le bac de la cavité d'eau du robinet.
La capacité maximale du bac de la cavité est de 250 ml.
Remplissez le bac de la cavité avec de l'eau uniquement lorsque le four est froid.
3. Tournez la manette des fonctions : SteamBake .
4. Tournez la manette de la température pour sélectionner une température.
5. Placez les aliments dans l'appareil et fermez la porte du four.

ATTENTION!

Ne remplissez pas le bac de la cavité avec de l'eau en cours de cuisson ou lorsque le four est chaud.

6. Pour mettre à l'arrêt l'appareil, tournez la manette des fonctions du four et le thermostat sur la position Arrêt.
7. Retirez l'eau du bac de la cavité.

AVERTISSEMENT!

Assurez-vous que l'appareil a refroidi avant de vider l'eau du bac de la cavité.

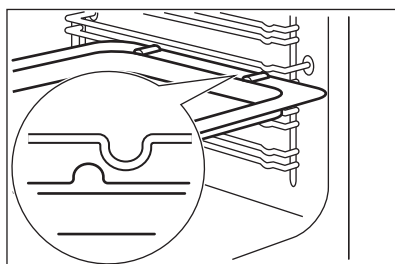
9.4 Ventilateur de refroidissement

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.

9.5 Insérer les accessoires du four

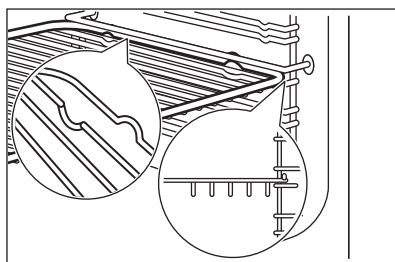
Plat à rôtir :

Poussez le plat à rôtir entre les rails du support de grille choisi.



Grille métallique :

Poussez la grille entre les rails du support de grille.



- Tous les accessoires sont dotés de petites crans en haut des côtés droit et gauche pour plus de sécurité. Les crans sont également des dispositifs anti-bascule.
- Le rebord élevé de la grille est un dispositif qui empêche les ustensiles de cuisine de glisser.

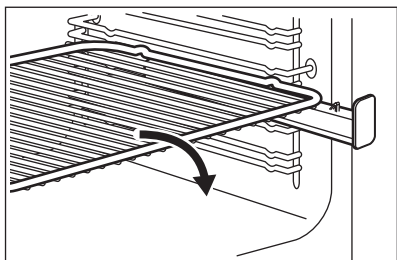
9.6 Rails télescopiques : insertion des accessoires du four



Conserver les instructions d'installation des rails télescopiques pour une utilisation ultérieure.

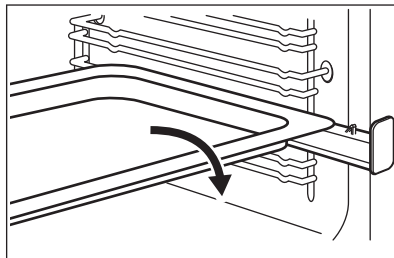
Grâce aux rails télescopiques, les grilles peuvent être insérées et retirées plus facilement.

Grille métallique :



Posez la grille métallique sur les rails télescopiques de sorte que les pieds soient dirigés vers le bas.

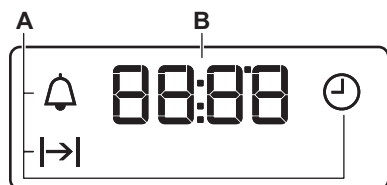
Plat à rôtir :



Placez le plateau de cuisson ou le plat à rôtir sur les rails télescopiques.

10. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE

10.1 Affichage






- A. Fonctions de l'horloge
- B. Minuteur





10.2 Touches


| Touche | Fonction | Description |
|--------|----------|--|
| — | MOINS | Pour régler l'heure. |
| ⌚ | HORLOGE | Pour régler une fonction de l'horloge. |
| + | PLUS | Pour régler l'heure. |


10.3 Fonctions de l'horloge

| Fonctions de l'horloge | | Application |
|---|----------------|--|
|  | HEURE ACTUELLE | Pour régler, modifier ou vérifier l'heure actuelle. |
|  | DURÉE | Pour régler la durée de fonctionnement du four. |
|  | MINUTEUR | Pour régler un décompte. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même quand le four est éteint. |

10.4 Réglage de la DUREE



1. Sélectionnez une fonction du four et la température.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  commence à clignoter.
3. Appuyez sur  ou  pour régler le temps de la DUREE.

L'affichage indique .

4. Lorsque la durée programmée s'est écoulée,  clignote et un signal sonore retentit. L'appareil se met à l'arrêt automatiquement.
5. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
6. Tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur la position Arrêt.

10.5 Régler la MINUTERIE



1. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  commence à clignoter.

2. Appuyez sur  ou  pour régler la durée requise.

La MINUTERIE se met en marche automatiquement au bout de 5 secondes.

3. À la fin du temps de cuisson programmé, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
4. Tournez les boutons de fonction du four et de température sur la position d'arrêt.

10.6 Annuler des fonctions de l'horloge

1. Appuyez sur  plusieurs fois jusqu'à ce que le voyant de la fonction souhaitée clignote.
2. Maintenez la touche  enfoncée. Au bout de quelques secondes, la fonction de l'horloge s'éteint.

11. FOUR - CONSEILS

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

i

La température et les temps de cuisson indiqués sont fournis uniquement à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

11.1 Chaleur Tournante Humide

Pain et pizza

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-----------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Petits pains | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Pizza surgelée, 350 g | 190 | 25 - 35 | 3 |

Gâteaux sur un plateau de cuisson

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Gâteau roulé | 180 | 20 - 30 | 3 |
| Brownie | 180 | 30 - 40 | 3 |

Gâteaux dans des moules

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--------------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Soufflé | 200 | 30 - 40 | 3 |
| Fond de tarte en génoise | 180 | 20 - 30 | 3 |
| Gâteau à étages | 150 | 25 - 35 | 3 |

Poisson

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

Viande

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-----------------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Viande en sachet, 250 g | 200 | 25 - 35 | 3 |
| Brochettes de viande, 500 g | 200 | 30 - 40 | 3 |

Petites pâtisseries

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|--------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Cookies | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Macarons | 160 | 25 - 35 | 3 |
| Muffins | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Biscuit salé | 170 | 20 - 30 | 3 |

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|------------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Biscuits à pâte brisée | 150 | 25 - 35 | 3 |
| Tartelettes | 170 | 15 - 25 | 3 |

Végétarien

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|-------------------------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Mélange de légumes en sachet, 400 g | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Omelettes | 200 | 20 - 30 | 3 |
| Légumes sur une plaque, 700 g | 180 | 25 - 35 | 3 |

11.2 SteamBake

Pain

| Plat | Température (°C) | Eau dans le bac de la cavité (ml) | Temps de pré-chauffage (min) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---|------------------|-----------------------------------|------------------------------|-------------|-----------------------|
| Pain Blanc | 180 | 150 | 10 | 30 - 40 | 2 |
| Pain & Petits pains | 200 | 150 | 5 | 20 - 25 | 2 |
| Focaccia | 190 | 150 | 10 | 20 - 25 | 1 |
| Pizza faite maison | 230 | 150 | 10 | 15 - 20 | 2 |
| Biscuits, scones, croissants | 160 | 150 | 10 | 10 - 20 | 2 |
| Gâteau aux prunes, petits pains à la cannelle | 160 | 150 | 10 | 70 - 80 | 2 |

Plats surgelés

| Plat | Température (°C) | Eau dans le bac de la cavité (ml) | Temps de pré-chauffage (min) | Durée (min) | Positions des grilles |
|------------|------------------|-----------------------------------|------------------------------|-------------|-----------------------|
| Pizza | 200 | 100 | 10 | 15 | 2 |
| Croissants | 170 | 50 | 10 | 25 | 2 |
| Lasagnes | 200 | 200 | 10 | 35 - 45 | 2 |

Régénération des aliments

| Plat | Température (°C) | Eau dans le bac de la cavité (ml) | Temps de préchauffage (min) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---------------------|------------------|-----------------------------------|-----------------------------|-------------|-----------------------|
| Pain Blanc | 110 | 100 | - | 30 - 40 | 2 |
| Pain & Petits pains | 110 | 100 | - | 20 - 25 | 2 |
| Pizza faite maison | 110 | 100 | - | 15 - 20 | 2 |
| Focaccia | 110 | 100 | - | 20 - 30 | 2 |
| Légumes | 110 | 100 | - | 15 - 25 | 2 |
| Riz | 110 | 100 | - | 15 - 26 | 2 |
| Pâtes | 110 | 100 | - | 15 - 27 | 2 |
| Viande | 110 | 100 | - | 15 - 28 | 2 |

Rôtir

| Plat | Température (°C) | Eau dans le bac de la cavité (ml) | Temps de préchauffage (min) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---|------------------|-----------------------------------|-----------------------------|--|-----------------------|
| Poulet | 210 | 200 | - | 70 - 75 | 2 |
| Demi poulet | 210 | 200 | - | 35 - 50 | 2 |
| Rôti de porc | 180 | 200 | - | 65 - 70 | 2 |
| Rôti de boeuf 1 - 1,5 kg | 200 | 200 | - | 1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70 | 2 |
| 1. Saignant 2. Moyen 3. Bien cuit | | | | | |
| Rôti de dinde | 200 | 200 | - | 70 - 85 | 2 |

11.3 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 | 4 |
| Petits gâteaux (20 petits gâteaux par plaque) ¹⁾ | Chaleur tournante | 150 | 20 - 30 | Plateau | 2 |
| Petits gâteaux (20 petits gâteaux par plaque) ¹⁾ | Chaleur tournante | 150 | 25 - 35 | Pain sur plateau & plaque/Lêchefrite | 1 + 4 |

| Plat | Fonction | Température (°C) | Durée (min) | Accessoires | Positions des grilles |
|--|--------------------|------------------|---|-----------------------|-----------------------|
| Tarte aux pommes, 2 moules (ø 20 cm) sur une grille, placés en diagonale | Chauffage Haut/Bas | 180 | 70 - 90 | Grille | 1 |
| Tarte aux pommes, 2 moules (ø 20 cm) sur une grille, placés en diagonale | Chaleur tournante | 160 | 70 - 90 | Grille | 2 |
| Tarte aux pommes, 2 moules (ø 20 cm) sur une grille, placés en diagonale | Fonction Pizza | 160 | 60 - 80 | Grille | 2 |
| Génoise allégée, 1 moule (ø 26 cm) sur la grille | Chauffage Haut/Bas | 170 | 30 - 40 | Grille | 3 |
| Génoise allégée, 1 moule (ø 26 cm) sur la grille | Chaleur tournante | 150 | 35 - 45 | Grille | 2 |
| Génoise allégée, 1 moule (ø 26 cm) sur la grille ¹⁾ | Chaleur tournante | 160 | 25 - 35 | Grille | 1 + 4 |
| Tresses feuilletées/sablées | Chaleur tournante | 140 | 20 - 35 | Plateau | 3 |
| Tresses feuilletées/sablées | Chaleur tournante | 140 | 20 - 30 | Plateau | 1 + 4 |
| Tresses feuilletées/sablées | Chauffage Haut/Bas | 160 | 20 - 35 | Plateau | 3 |
| Pain grillé ¹⁾ | Gril fort | Max. | 1 - 5 | Grille | 4 |
| Steak haché de bœuf | Gril | Max. | 15 - 20 première face. 10 - 15 seconde face. | Grille/ Lêchefrite | 4 + 1 |

¹⁾ Préchauffez le four pendant 10 minutes.

12. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Remarques concernant le nettoyage

Agent nettoyant

- Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux. Nettoyez et contrôlez le joint de la porte autour du cadre de la cavité.
- 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 minutes. 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.

12.2 Fours en acier inoxydable ou en aluminium

Nettoyez la porte uniquement avec une éponge ou un chiffon humides. Séchez-la avec un chiffon doux.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou acides ni d'éponges métalliques car ils peuvent endommager la surface du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

12.3 Nettoyage du gaufrage de la cavité

Le processus de nettoyage élimine les résidus calcaires qui s'accumulent dans le bac de la cavité après une cuisson à la vapeur.



Pour la fonction : SteamBake nous vous recommandons d'effectuer ce processus de nettoyage au moins tous les 5 à 10 cycles de cuisson.

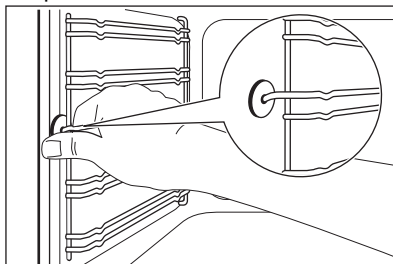
1. Versez 250 ml de vinaigre blanc dans le bac de la cavité au fond du four. Utilisez du vinaigre à 6 % maximum, sans additifs.
2. Laissez le vinaigre dissoudre les résidus de calcaire à température ambiante pendant 30 minutes.

3. Nettoyez la cavité avec de l'eau chaude et un chiffon doux.

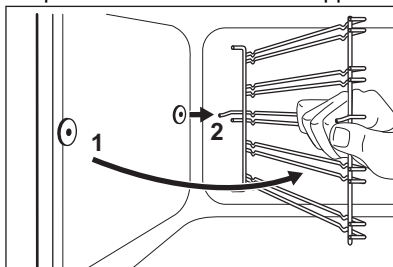
12.4 Retrait des supports de gradins

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 support.



Les tiges de retenue des rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.


Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

⚠ ATTENTION!

Assurez-vous que l'embout de fixation le plus long se trouve sur le devant. Les deux pointes métalliques protubérantes doivent pointer vers l'arrière. Une mauvaise installation peut endommager l'émail.

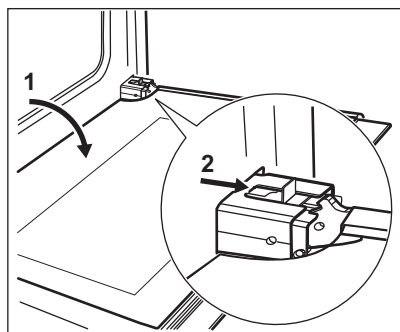
12.5 Comment utiliser : Nettoyage Aqua Clean

Ce processus de nettoyage utilise l'humidité pour retirer la graisse et les particules alimentaires restant dans le four.

1. Versez de l'eau dans le bac de la cavité : 250ml.
2. Réglez la fonction .
3. Réglez la température sur 90 °C.
4. Laissez l'appareil fonctionner pendant 30 min.
5. Mettez à l'arrêt l'appareil.
6. Attendez que l'appareil soit froid. Séchez la cavité avec un chiffon doux.

12.6 Retrait de la porte du four

Pour faciliter le nettoyage, démontez la porte du four.



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

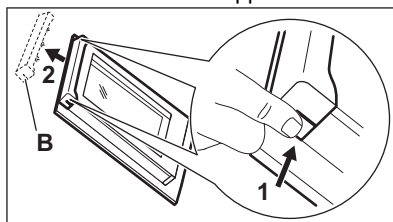
Une fois le nettoyage terminé, remontez la porte du four en répétant la procédure dans l'ordre inverse. Assurez-vous d'entendre un clic lorsque vous insérez la porte. Forcez si nécessaire.

12.7 Retrait et nettoyage des vitres de la porte

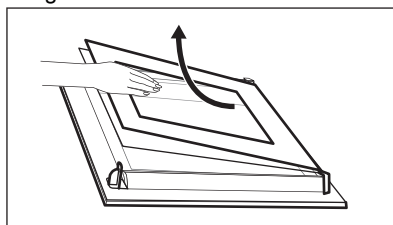


Le panneau de verre de la porte de votre appareil peut être de type et de forme différents des exemples illustrés. Le nombre de panneaux de verre peut également varier.

1. Saisissez les deux côtés du support de la porte B situé sur l'arête supérieure de celle-ci et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture du support.



2. Retirez le support de la porte en le tirant vers l'avant.
3. Saisissez un panneau de verre à la fois par son bord supérieur et dégagez-le du guide en le soulevant.



4. Nettoyez les panneaux de verre de la porte.

Pour remonter les panneaux, suivez la même procédure dans l'ordre inverse.

12.8 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.

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.

12.9 Le tiroir



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 sous le four 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.

13. DÉPANNAGE







AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 Que faire si...

| Problème | Cause possible | 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 sensitive. |
| 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. |

| Problème | Cause possible | Solution |
|--|--|--|
| Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. 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  . | Retirez l'objet de la touche sensitive. |
| 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. |
| Le niveau de cuisson oscille entre deux niveaux. | Le dispositif de gestion alimentation est activé. | Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Utilisation quotidienne ». |
| 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 ». |
|  s'allume sur l'affichage de la table de cuisson. | La fonction Arrêt automatique est activée. | Mettez à l'arrêt la table de cuisson et activez-la de nouveau. |
|  s'allume sur l'affichage de la table de cuisson. | La fonction Dispositif de sécurité enfant ou Verrouillage est activée. | Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Utilisation quotidienne ». |
|  s'allume sur l'affichage de la table de cuisson. | Il n'y a pas de récipient sur la zone. | Posez un récipient sur la zone. |
|  s'allume sur l'affichage de la table de cuisson. | Le récipient est inapproprié. | Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Conseils ». |
|  s'allume sur l'affichage de la table de cuisson. | 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. |
| Le four ne chauffe pas. | Les réglages nécessaires ne sont pas effectués. | Vérifiez que les réglages sont corrects. |
| L'éclairage ne fonctionne pas. | L'éclairage est défectueux. | Remplacez l'ampoule. |
| L'affichage indique « 12.00 ». | Une coupure de courant s'est produite. | Réglez l'horloge. |

| Problème | Cause possible | Solution |
|---|---|--|
| 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. |
| La fonction SteamBake ne fournit pas de bons résultats de cuisson. | Vous n'avez pas rempli le bac de la cavité avec de l'eau. | Reportez-vous au chapitre « Activer la fonction SteamBake ». |
| L'eau dans le bac de la cavité ne chauffe pas. | La température est trop basse. | Réglez une température d'au moins 110 °C. Reportez-vous au chapitre « Four - Conseils ». |
| L'eau sort du bac de la cavité. | Le bac de la cavité est trop rempli. | Mettez à l'arrêt le four et assurez-vous que l'appareil est froid. Essuyez l'eau avec un chiffon ou une éponge. Ajoutez la bonne quantité d'eau dans le bac de la cavité. Reportez-vous au chapitre « Activation de la fonction SteamBake ». |

13.2 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) | |

14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

| | | |
|--|---------------------------------|-------------|
| Identification du modèle | CIB6646ABM | |
| 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 | 14.0 cm |
| | Avant droite | 18.0 cm |
| | Arrière droite | 18.0 cm |
| Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking) | Avant gauche | 179.0 Wh/kg |
| | Arrière gauche | 180.3 Wh/kg |
| | Avant droite | 178.0 Wh/kg |
| | Arrière droite | 174.8 Wh/kg |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob) | 178.0 Wh/kg | |

14.2 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.

14.3 Fiche d'informations sur le produit et informations sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'étiquetage énergétique et l'écoconception pour les fours

| | |
|--|------------------------------|
| Nom du fournisseur | AEG |
| Identification du modèle | CIB6646ABM 940002909 |
| Indice d'efficacité énergétique | 95.3 |
| Classe d'efficacité énergétique | A |
| Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel | 0.95 kWh/cycle |
| Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante | 0.82 kWh/cycle |
| Nombre de cavités | 1 |
| Source de chaleur | Électricité |
| Volume | 73 l |
| Type de four | Four intégré à la cuisinière |
| Masse | 56.0 kg |

IEC/EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils : Méthodes de mesure des performances.

14.4 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.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et garder les aliments au chaud.



Chaleur Tournante Humide

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

14.5 Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable

| | |
|--|--------|
| 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 |

15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures

ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

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

FR Concerne la France uniquement :



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

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



Um Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:
www.aeg.com/support

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|--|----|
| 1. SICHERHEITSHINWEISE..... | 36 |
| 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN..... | 40 |
| 3. MONTAGE..... | 42 |
| 4. GERÄTEBESCHREIBUNG..... | 44 |
| 5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG..... | 45 |
| 6. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH..... | 46 |
| 7. KOCHFELD - TIPPS UND HINWEISE..... | 52 |
| 8. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE..... | 54 |
| 9. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH..... | 54 |
| 10. BACKOFEN - UHRFUNKTIONEN..... | 57 |
| 11. BACKOFEN - HINWEISE UND TIPPS..... | 58 |
| 12. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE..... | 62 |
| 13. FEHLERSUCHE..... | 65 |
| 14. ENERGIEEFFIZIENZ..... | 67 |
| 15. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG..... | 68 |

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

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

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

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist nur 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 H05VV-F an die Stromversorgung angeschlossen werden, das der Temperatur der Rückwand standhält.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel vorgesehen.

- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung auf Schiffen, Booten oder anderen Wasserfahrzeugen vorgesehen.
- Installieren Sie das Gerät nicht hinter einer Dekortür, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- 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.
- 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, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

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

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

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

2.3 Gebrauch

WARNUNG!

Verletzungs- und Verbrennungsgefahr.
Stromschlaggefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft freigesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- 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 sehr heißes Öl freisetzt, können zu einer spontanen Verbrennung führen.
- Gebrauchtes Öl, das Speisereste enthalten kann, kann schon bei einer niedrigeren Temperatur einen Brand verursachen als Öl, das zum ersten Mal verwendet wird.

- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf die Bodenplatte des Garraums.
 - Füllen Sie kein Wasser direkt in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Email- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.
- 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. Hebe diese Gegenstände immer an, wenn Sie sie auf der Kochfläche bewegen musst.

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

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

2.5 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 der gleichen Leistung .

2.6 Wartung

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

2.7 Entsorgung

WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

3. MONTAGE

WARNUNG!

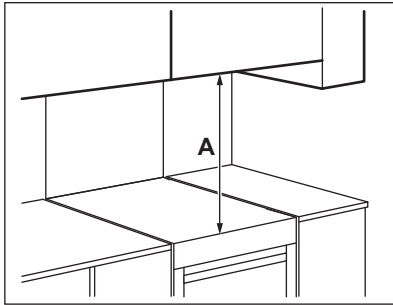
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

3.1 Technische Daten

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

3.2 Standort des Geräts

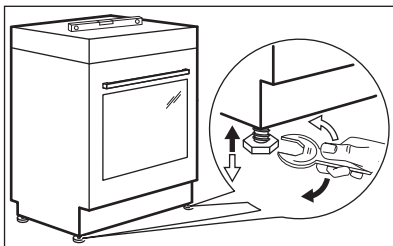
Sie können Ihr freistehendes Gerät mit Schränken an einer oder zwei Seiten und in der Ecke installieren.



Mindestabstände

| Abmessungen | mm |
|-------------|-----|
| A | 650 |

3.3 Ausrichten des Geräts

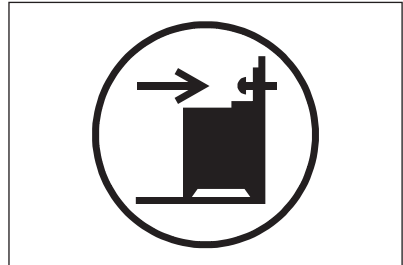


Richten Sie das Gerät mit den unten angebrachten Schraubfüßen so aus, dass sich die Oberfläche des Geräts auf einer Ebene mit den angrenzenden Oberflächen befindet.

3.4 Kippschutz

⚠ VORSICHT!

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



⚠ VORSICHT!

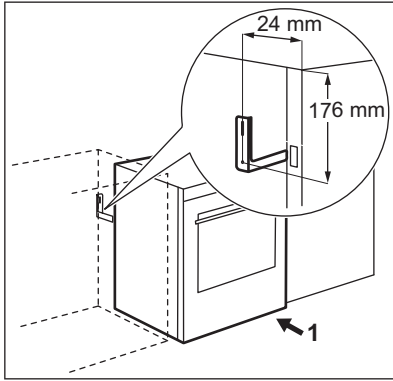
Achten Sie darauf, den Kippschutz in der richtigen Höhe anzubringen.

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

1. Stellen Sie die korrekte Höhe des Geräts ein, bevor Sie den Kippschutz anbringen.
2. Bringen Sie den Kippschutz in einem Abstand von 176 mm zur Geräteoberfläche und 24 mm zur linken Geräteseite in der runden Öffnung an dem Befestigungsteil an. Siehe Abbildung. Verschrauben Sie ihn in

festem Material oder benutzen Sie eine geeignete Verstärkung (Wand).

- Die Öffnung befindet sich auf der linken Seite der Rückwand. Siehe Abbildung. Schieben Sie das Gerät in die Mitte zwischen den angrenzenden Küchenmöbeln (1). Ist der Abstand zwischen den angrenzenden Küchenmöbeln breiter als das Gerät, müssen Sie die seitlichen Abstände anpassen, damit das Gerät mittig steht.



3.5 Elektrische Installation

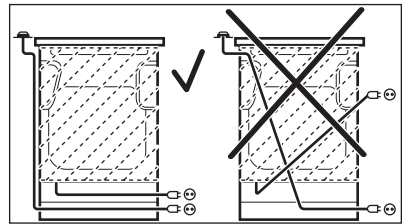
⚠️ WARNUNG!

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

Das Gerät wird ohne Netzstecker oder Netzkabel geliefert.

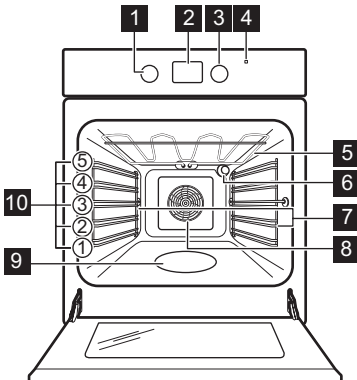
⚠️ WARNUNG!

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



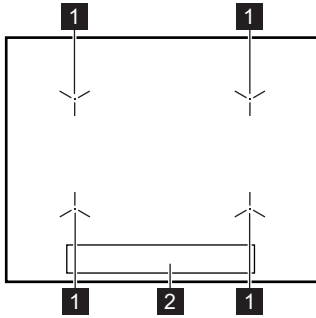
4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Gesamtansicht



- Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- Display
- Einstellknopf (für die Temperatur)
- Temperaturanzeige / -symbol
- Heizelement
- Lampe
- Einschubschienen, herausnehmbar
- Ventilator
- Garraumvertiefung - Behälter für Aqua-Reinigungsfunktion
- Einschubebenen

4.2 Kochfeld-Übersicht



- 1 Induktionskochzone
- 2 Bedienfeld

4.3 Zubehör

- **Kombirost**
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Backblech**
Für Kuchen und Plätzchen.
- **Brat- und Fettpfanne**
Zum Backen und Braten oder als Pfanne zum Aufsammeln von Fett.
- **Teleskopschienen**
Für Einhängegitter und Backbleche.
- **Aufbewahrungsschublade**
Die Aufbewahrungsschublade befindet sich unter dem Garraum des Backofens.

5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Erstvorheizen und Reinigung

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

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

7. Setzen Sie die Zubehörteile und die entnehmbaren Eihängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein.

5.2 Gebrauch der Sensorfelder

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

5.3 Einstellen der Uhrzeit

Die Uhrzeit muss vor der Inbetriebnahme des Backofens eingestellt werden.

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

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

5.4 Ändern der Uhrzeit



Sie können die Uhrzeit nicht ändern, wenn eine der Funktionen in Betrieb ist.

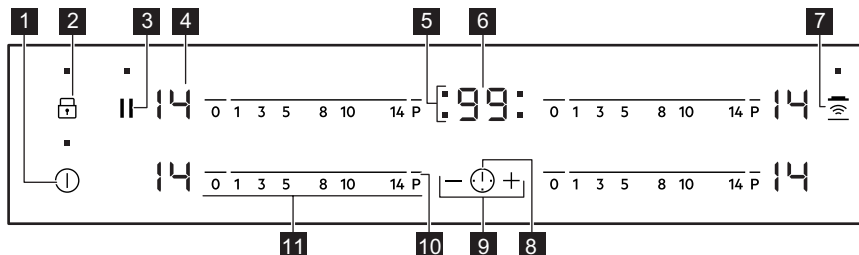
Drücken Sie  wiederholt, bis die Anzeige für die Uhrzeit-Funktion blinkt.

Zum Einstellen einer neuen Uhrzeit siehe „Einstellen der Uhrzeit“.








6. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH

⚠️ WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.














6.1 Bedienfeld des Kochfelds



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  | Sperren / Kindersicherung | Verriegeln / Entriegeln des Bedienfelds. |
| 3  | Pause | Ein- und Ausschalten der Funktion. |
| 4 - | Kochstufenanzeige | Zeigt die Kochstufe an. |
| 5 - | Kochzonen-Anzeigen des Timers | Zeigt an, für welche Kochzone die Zeit eingestellt wurde. |
| 6 - | Timer-Anzeige | Zeigt die Zeit in Minuten an. |
| 7  | Hob ² Hood | Ein- und Ausschalten des manuellen Modus der Funktion. |
| 8  | - | Auswählen der Kochzone. |
| 9  | - | Erhöhen oder Verringern der Zeit. |
| 10  | PowerBoost | Ein- und Ausschalten der Funktion. |
| 11 - | Einstellskala | Einstellen der Kochstufe. |

6.2 Anzeige der Kochstufen

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

6.3 OptiHeat control (3-stufige 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 sie 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

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

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet,
- Nach dem Einschalten des Kochfelds wird keine Kochstufe gewählt,
- Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Topf, Tuch usw.). Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.

- Das Kochfeld wird zu heiß (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder verwenden.
- Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr. Das Symbol  leuchtet auf und die Kochzone wird automatisch nach 2 Minuten ausgeschaltet.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einer Weile leuchtet  auf und das Kochfeld schaltet sich aus.

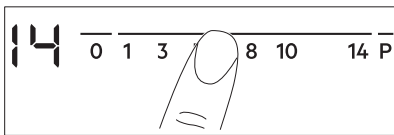
Verhältnis zwischen der Kochstufe und der Zeit, nach der das Kochfeld ausgeschaltet wird:

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

6.6 Kochstufe

Einstellen oder Ändern der Kochstufe:

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



6.7 Verwenden der Kochzonen

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



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 Tipps und Hinweise“.



6.8 Automatisches Aufheizen

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



Um die Funktion einzuschalten, muss die Kochzone kalt sein.

Einschalten der Funktion für eine

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

Ausschalten der Funktion: Ändern Sie die Kochstufe.

6.9 PowerBoost

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

Einschalten der Funktion für eine

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


Ausschalten der Funktion: Ändern Sie die Kochstufe.


6.10 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.

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

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

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




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




Zum Ausschalten des Signaltons:

Berühren Sie .


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.


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




Anzeige, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist: Stellen Sie die Kochzone mit

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

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

Kurzzeit-Wecker

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

Einschalten der Funktion: Berühren Sie . Berühren Sie  oder  des Timers, um die Zeit einzustellen. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und 00 blinkt.

Zum Ausschalten des Signaltons:

Berühren Sie .




Die Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb der Kochzonen.

6.11 Pause


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

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

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen.

1. Zum Aktivieren der Funktion: Drücken Sie .

 leuchtet. Die Kochstufe wird auf 1 reduziert.

2. Zum Ausschalten der Funktion: Drücken Sie . Die vorherige Heizstufe erscheint.


6.12 Sperren


Sie können das Bedienfeld sperren, wenn Kochzonen eingeschaltet sind. So wird

verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.

Einschalten der Funktion: Berühren Sie .

 leuchtet 4 Sekunden auf. Der Timer bleibt eingeschaltet.





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







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





6.13 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Einschalten des Kochfelds.





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


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



Vorübergehendes Ausschalten der Funktion für einen einzelnen Kochvorgang:


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


6.14 OffSound control (Ein- und Ausschalten der Signaltöne)

Schalten Sie das Kochfeld aus. Berühren Sie  3 Sekunden lang. Das Display wird ein- und ausgeschaltet. Berühren Sie  3 Sekunden lang. Es wird  oder .

angezeigt. Berühren Sie  des Timers zum Auswählen von:

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

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

- Bei der Berührung von 
- Nach Ablauf der für Kurzzeit-Wecker eingestellten Zeit
- Nach Ablauf der für Countdown-Timer eingestellten Zeit
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

6.15 Hob²Hood

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



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

Automatische Bedienung der Funktion

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

Automatikmodi








| | Automatische Beleuchtung | Kochen ¹⁾ | Braten ²⁾ |
|------------------------|--------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Modus H0 | Aus | Aus | Aus |
| Modus H1 | Ein | Aus | Aus |
| Modus H2 ³⁾ | Ein | Lüftergeschwindigkeit 1 | Lüftergeschwindigkeit 1 |
| Modus H3 | Ein | Aus | Lüftergeschwindigkeit 1 |
| Modus H4 | Ein | Lüftergeschwindigkeit 1 | Lüftergeschwindigkeit 1 |
| Modus H5 | Ein | Lüftergeschwindigkeit 1 | Lüftergeschwindigkeit 2 |
| Modus H6 | Ein | Lüftergeschwindigkeit 2 | Lüftergeschwindigkeit 3 |

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

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

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

Ändern des Automatikmodus

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







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



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

Manuelle Bedienung der Lüftergeschwindigkeit

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



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

Einschalten der Beleuchtung

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

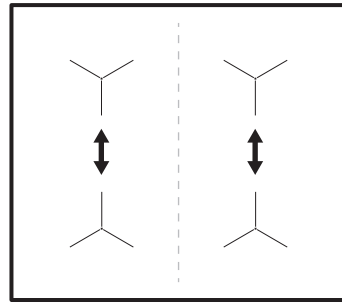


Die Beleuchtung der Dunstabzugshaube schaltet sich 2 Minuten nach dem Ausschalten des Kochfelds aus.

6.16 Strommanagement-Funktion

- Die Kochzonen werden nach Position und Anzahl der Phasen im Kochfeld gruppiert. Siehe Abbildung.
- Jede Phase hat eine maximale Stromlast.

- Die Funktion teilt die Leistung auf Kochzonen auf, die an dieselbe Phase angeschlossen sind.
- Die Funktion wird aktiviert, wenn die Gesamtstromlast der an eine einzelne Phase angeschlossen sind Kochzonen überschritten wird.
- Die Funktion reduziert die Leistung der anderen Kochzonen, die an dieselbe Phase angeschlossen sind.
- Die Anzeige der Kochstufe der reduzierten Zonen wechselt zwischen zwei Stufen.



7. KOCHFELD – TIPPS UND HINWEISE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 Kochgeschirr



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



Benutzen Sie für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

Kochgeschirrmaterial

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

Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn:

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



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

Abmessungen des Kochgeschirrs

Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.

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

7.2 Mindstdurchmesser Kochgeschirr

| Kochzone | Kochgeschirrdurchmesser (mm) | Leistung (W) |
|---------------|------------------------------|--------------|
| Hinten links | 125 - 140 | 1400/2500 |
| Hinten rechts | 145 - 180 | 1800/2800 |
| Vorne rechts | 145 - 180 | 1800/2800 |
| Vorne links | 180 - 210 | 2300/3600 |

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. |

| Kochstufe | Verwendung für: | Dauer (Min.) | Tipps |
|--|--|--------------|----------------------|
| 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

- Reinige das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwende stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwende ein spezielles Reinigungsmittel, das für die Oberfläche des Kochfelds geeignet ist.
- Verwende immer einen Schaber, der für Kochfelder mit Glasoberfläche empfohlen wird. Verwende den Schaber nur als zusätzliches Werkzeug zur Reinigung des Glases nach dem Standardreinigungsverfahren.

WARNUNG!

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

8.2 Reinigen der Kochfelds

- **Sofort entfernen:** Geschmolzenen Kunststoff, Plastikfolie, Salz, Zucker und Lebensmittel mit Zucker, sonst kann der Schmutz das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
- **Entfernen, wenn das Kochfeld ausreichend abgekühlt ist:** Kalkringe, Wasserringe, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbung. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- **Entfernen Sie glänzende metallische Verfärbungen:** Benutzen Sie für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.


9. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!


Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.


9.1 Funktionen des Backofens


0 Aus-Position
Der Backofen ist ausgeschaltet.


 **Heißluft**
Zum gleichzeitigen Backen auf maximal zwei Einschubebenen und zum Dörren von Lebensmitteln.
Stellen Sie eine um 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.


 **Pizzastufe**
Zum Backen von Pizza und anderen Gerichten, die von unten mehr Hitze benötigen.

 **Ober-/Unterhitze**
Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.

 **SteamBake / Aqua-Reinigungsfunktion**
Zum Hinzufügen von Feuchtigkeit während des Garens. Für die richtige Farbe und knusprige Kruste beim Backen. Für saftigere Speisen beim Aufwärmen.
Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“: Aqua-Reinigungsfunktion.

 **Grillstufe 2**
Zum Grillen dünn geschnittener Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.

 **Heißluftgrillen**
Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Backen von Gratins und zum Bräunen.

 **Feuchte Umluft**
Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklassen- und Umweltdesignregulierungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß: IEC/EN 60350-1.
Dies soll während des Garvorgangs Energie sparen.
Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet.
Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Allgemeine Empfehlungen zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, „Energie sparen“.
Die Kochanleitungen finden Sie im Kapitel „Hinweise und Tipps“, Feuchte Umluft.
Die Backofenlampe wird während dieser Funktion automatisch ausgeschaltet.



Sie können Lebensmittel mit der Feuchte Umluft-Funktion auftauen, ohne eine Temperatur einzustellen.

9.2 Ein- und Ausschalten des Backofens



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

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

1. Drehen Sie den Einstellknopf auf die gewünschte Ofenfunktion.
2. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf auf die gewünschte Temperatur.
3. Drehen Sie zum Ausschalten des Backofens den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf in die Position Aus.

9.3 Einschalten der Funktion: SteamBake

Diese Funktion erhöht die Feuchtigkeit während des Garvorgangs.

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.


Freigesetzte Feuchtigkeit kann Verbrennungen verursachen:

- Öffnen Sie nicht die Gerätetür, wenn folgende Funktion in Betrieb ist: SteamBake.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig nach der Funktion: SteamBake.



Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.

1. Backofentür öffnen.

2. Füllen Sie die Garraumvertiefung mit Leitungswasser.
Die maximale Kapazität der Garraumvertiefung beträgt 250 ml.
Füllen Sie die Garraumvertiefung nur mit Wasser, wenn der Backofen kalt ist.
3. Drehen Sie den Funktionsknopf:
SteamBake .
4. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf auf die gewünschte Temperatur.
5. Legen Sie Lebensmittel in das Gerät und schließen Sie die Backofentür.

⚠ VORSICHT!

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

6. Drehen Sie zum Ausschalten des Geräts den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf auf die Position Aus.
7. Entfernen Sie Wasser aus der Garraumvertiefung.

⚠ WARNUNG!

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

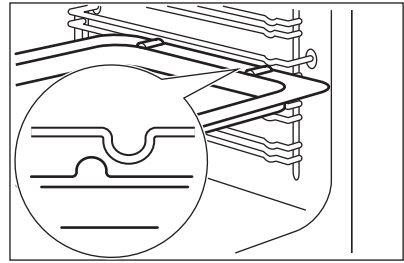
9.4 Kühlgebläse

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.

9.5 Einsetzen des Backofenzubehörs

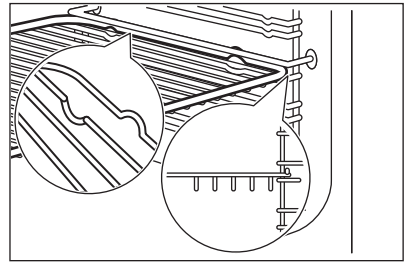
Auflaufpfanne:

Schieben Sie die Auflaufpfanne zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.



Kombirost:

Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



i

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

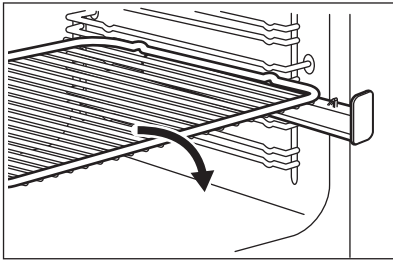
9.6 Teleskopschienen – Einsetzen des Backofenzubehörs

i

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

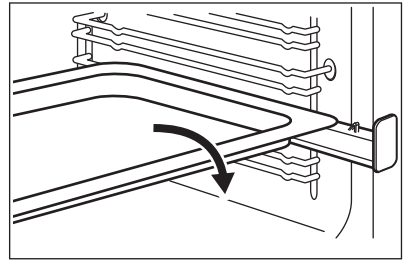
Mit den Teleskopschienen können Sie die Einhängegitter leichter einsetzen und entfernen.

Kombirost:



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

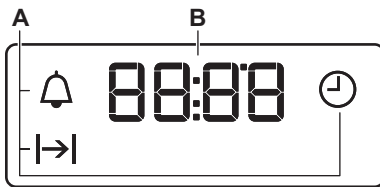
Auflauffanne:



Legen Sie das Backblech oder die Auflauffanne auf die Teleskopschienen.

10. BACKOFEN - UHRFUNKTIONEN

10.1 Display



- A. Uhrfunktionen
- B. Timer



10.2 Knöpfe


| Taste | Funktion | Beschreibung |
|-------|----------|-------------------------------|
| — | MINUS | Einstellen der Zeit. |
| ⌚ | UHR | Einstellen einer Uhrfunktion. |
| + | PLUS | Einstellen der Zeit. |


10.3 Uhrfunktionen

| Uhrfunktion | | Verwendung |
|-------------|-----------------|---|
| ⌚ | UHRZEIT | Zum Einstellen, Ändern oder Überprüfen der Uhrzeit. |
| ⏪ | DAUER | Einstellen der Einschaltdauer für den Backofen. |
| 🔔 | KURZZEIT-WECKER | Einstellen eines Countdowns. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Backofenbetrieb. Sie können diese Funktion jederzeit und auch bei ausgeschaltetem Backofen einstellen. |



10.4 Einstellen der DAUER

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

Im Display erscheint .

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

10.5 Einstellen des KURZZEIT-WECKERS


1. Drücken Sie  wiederholt, bis  anfängt zu blinken.

2. Drücken Sie $+$ oder $-$, um die gewünschte Zeit einzustellen.

Der Kurzzeit-Wecker wird automatisch nach fünf Sekunden eingeschaltet.

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

10.6 Ausschalten der Uhrfunktionen

1. Drücken Sie  wiederholt, bis die Anzeige für die gewünschte Funktion blinkt.

2. Halten Sie $-$ gedrückt.

Nach einigen Sekunden wird die Uhrfunktion ausgeschaltet.

11. BACKOFEN – HINWEISE UND TIPPS

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

i

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

11.1 Feuchte Umluft

Brot und Pizza

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|------------------------|-----------------|--------------|---------------|
| Brötchen | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Pizza, gefroren, 350 g | 190 | 25 - 35 | 3 |

Kuchen auf dem Backblech

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|--------------|-----------------|--------------|---------------|
| Biskuitrolle | 180 | 20 - 30 | 3 |
| Brownie | 180 | 30 - 40 | 3 |

Kuchen in Form

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|---|-----------------|--------------|---------------|
| Soufflè | 200 | 30 - 40 | 3 |
| Biskuitboden | 180 | 20 - 30 | 3 |
| Englischer Sandwichkuchen à la Victoria | 150 | 25 - 35 | 3 |

Fisch

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

Fleisch

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|--------------------------|-----------------|--------------|---------------|
| Fleisch im Beutel, 250 g | 200 | 25 - 35 | 3 |
| Fleischspieße, 500 g | 200 | 30 - 40 | 3 |

Kleine Backwaren

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|--------------------|-----------------|--------------|---------------|
| Plätzchen | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Makronen | 160 | 25 - 35 | 3 |
| Muffins | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Cracker, pikant | 170 | 20 - 30 | 3 |
| Mürbeteigplätzchen | 150 | 25 - 35 | 3 |
| Tartelettes | 170 | 15 - 25 | 3 |

Vegetarisch

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|------------------------------------|-----------------|--------------|---------------|
| Gemischtes Gemüse im Beutel, 400 g | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Omelett | 200 | 20 - 30 | 3 |
| Gemüse auf Backblech, 700 g | 180 | 25 - 35 | 3 |

11.2 SteamBake

Backwaren

| Speise | Temperatur (°C) | Wassermenge in der Garraumvertiefung (ml) | Vorheizzeit (Min.) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|-------------------------------|-----------------|---|--------------------|--------------|---------------|
| Weißbrot | 180 | 150 | 10 | 30 - 40 | 2 |
| Brötchen | 200 | 150 | 5 | 20 - 25 | 2 |
| Focaccia | 190 | 150 | 10 | 20 - 25 | 1 |
| Pizza, hausgemacht | 230 | 150 | 10 | 15 - 20 | 2 |
| Plätzchen, Scones, Croissants | 160 | 150 | 10 | 10 - 20 | 2 |
| Pflaumenkuchen, Zimtschnecken | 160 | 150 | 10 | 70 - 80 | 2 |

Tiefkühlgerichte

| Speise | Temperatur (°C) | Wassermenge in der Garraumvertiefung (ml) | Vorheizzeit (Min.) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|-----------------|-----------------|---|--------------------|--------------|---------------|
| Pizza | 200 | 100 | 10 | 15 | 2 |
| Croissant | 170 | 50 | 10 | 25 | 2 |
| Lasagne, frisch | 200 | 200 | 10 | 35 - 45 | 2 |

Speisen aufwärmen

| Speise | Temperatur (°C) | Wassermenge in der Garraumvertiefung (ml) | Vorheizzeit (Min.) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|--------------------|-----------------|---|--------------------|--------------|---------------|
| Weißbrot | 110 | 100 | - | 30 - 40 | 2 |
| Brötchen | 110 | 100 | - | 20 - 25 | 2 |
| Pizza, hausgemacht | 110 | 100 | - | 15 - 20 | 2 |
| Focaccia | 110 | 100 | - | 20 - 30 | 2 |
| Gemüse | 110 | 100 | - | 15 - 25 | 2 |
| Reis | 110 | 100 | - | 15 - 26 | 2 |
| Nudeln | 110 | 100 | - | 15 - 27 | 2 |
| Fleisch | 110 | 100 | - | 15 - 28 | 2 |

Braten

| Speise | Temperatur (°C) | Wassermenge in der Garraumvertiefung (ml) | Vorheizzeit (Min.) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|------------------------------------|-----------------|---|--------------------|--|---------------|
| Hähnchen | 210 | 200 | - | 70 - 75 | 2 |
| Halbes Hähnchen | 210 | 200 | - | 35 - 50 | 2 |
| Schweinebraten | 180 | 200 | - | 65 - 70 | 2 |
| Roastbeef, 1–1,5 kg | 200 | 200 | - | 1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70 | 2 |
| 1. Blutig 2. Mittel 3. Durch | | | | | |
| Putenbraten | 200 | 200 | - | 70 - 85 | 2 |

11.3 Informationen für Prüfinstitute

| Speise | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Zubehör | Einschubebene |
|--|------------------|-----------------|--------------|--------------------|---------------|
| Törtchen (20 Stück/Blech) | Ober-/Unterhitze | 170 | 20 - 30 | Backblech | 4 |
| Törtchen (20 Stück/Blech) ¹⁾ | Heißluft | 150 | 20 - 30 | Backblech | 2 |
| Törtchen (20 Stück/Blech) ¹⁾ | Heißluft | 150 | 25 - 35 | Blech / Fettpfanne | 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 | 160 | 60 - 80 | Rost | 2 |
| Biskuit (fettfrei), 1 Form (ø 26 cm) auf dem Rost | Ober-/Unterhitze | 170 | 30 - 40 | Rost | 3 |
| Biskuit (fettfrei), 1 Form (ø 26 cm) auf dem Rost | Heißluft | 150 | 35 - 45 | Rost | 2 |
| Biskuit (fettfrei), 1 Backform (ø 26 cm) auf dem Rost ¹⁾ | Heißluft | 160 | 25 - 35 | Rost | 1 + 4 |
| Butterkekse/Feingebäck | Heißluft | 140 | 20 - 35 | Backblech | 3 |

| Speise | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Zubehör | Ein-schub-ebene |
|---------------------------|------------------|-----------------|---|--------------------|-----------------|
| Butterkekse/Feingebäck | Heißluft | 140 | 20 - 30 | Backblech | 1 + 4 |
| Butterkekse/Feingebäck | Ober-/Unterhitze | 160 | 20 - 35 | Backblech | 3 |
| Toast ¹⁾ | Grillstufe 2 | Max. | 1 - 5 | Rost | 4 |
| Hamburger aus Rindfleisch | Grillstufe 1 | Max. | 15 - 20 erste Seite. 10 - 15 zweite Seite. | Rost / Fett-pfanne | 4 + 1 |

¹⁾ Backofen 10 Minuten vorheizen.

12. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Hinweise zur Reinigung

Reinigungsmittel

- Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen und überprüfen Sie die Türdichtung um den Garraumrahmen.
- 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 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch ab.

Zubehör

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

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

12.2 Öfen mit Edelstahl- oder Aluminiumfront

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

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

12.3 Reinigung der Garraumvertiefung

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



Für die Funktion: SteamBake empfehlen wir einen Reinigungsvorgang mindestens nach 5–10 Garvorgängen.

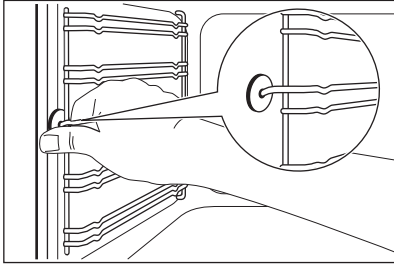
1. Geben Sie 250 ml weißen Essig in die Garraumvertiefung am Boden des Backofens. Benutzen Sie einen höchstens 6 %-igen Essig ohne Zusätze.
2. Lassen Sie den Essig bei Umgebungstemperatur 30 Minuten lang die Kalkrückstände auflösen.

- Reinigen Sie den Garraum mit warmem Wasser und einem weichen Lappen.

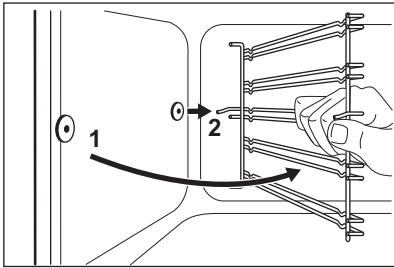
12.4 Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie zur Reinigung des Backofens die Einhängegitter.

- Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.



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



Die Haltestifte der Teleskopauszüge müssen nach vorne zeigen.


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

⚠ VORSICHT!

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

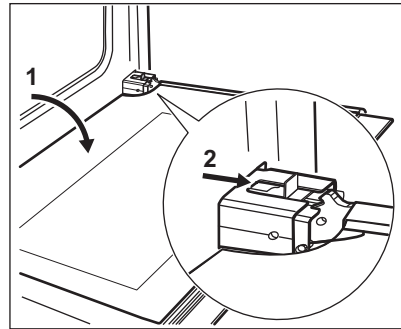
12.5 Benutzung: Aqua-Reinigungsfunktion

Bei dieser Reinigungsfunktion werden mithilfe von Feuchtigkeit Fett- und Speisereste aus dem Gerät entfernt.

- Füllen Sie Wasser in die Garraumvertiefung: 250ml.
- Schalten Sie die Funktion  ein.
- Stellen Sie die Temperatur auf 90 °C ein.
- Lassen Sie das Gerät für 30 Min arbeiten.
- Schalten Sie das Gerät aus.
- Warte, bis das Gerät kalt ist. Trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch ab.

12.6 Abnehmen der Backofentür

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



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

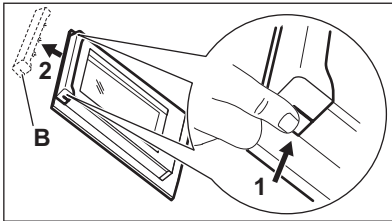
Nach der Reinigung muss die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder eingebaut werden. Achten Sie darauf, dass die Tür beim Einsetzen hörbar einrastet. Drücken Sie nötigenfalls kräftig gegen die Tür.

12.7 Abnehmen und Reinigen der Türglasscheiben

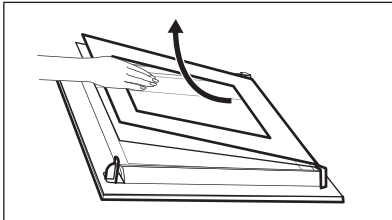


Das Türglas Ihres Geräts kann sich in Art und Form von den Beispielen in diesen Abbildungen unterscheiden. Auch die Anzahl der Scheiben kann variieren.

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



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



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

12.8 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.

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.

12.9 Die Schublade



WARNUNG!

Legen Sie keine Lebensmittel in die Schublade.



WARNUNG!

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

Die Schublade unter dem Backofen kann zur Reinigung entfernt werden.

Schublade entfernen:



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





13. FEHLERSUCHE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

13.1 Was zu tun ist, wenn ...

| Störung | Mögliche Ursache | Problembeseitigung |
|---|--|---|
| Sie können das Gerät nicht aktivieren. | Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen. | Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. |
| Sie können das Gerät nicht aktivieren. | Die Sicherung ist durchgebrannt. | Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine qualifizierte Elektrofachkraft. |
| Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden. | Sie haben 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt. | Berühren Sie nur ein Sensorfeld. |
| Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden. | Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer. | Reinigen Sie das Bedienfeld. |
| Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet 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. | Entfernen Sie den Gegenstand von dem Sensorfeld. |
| 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. |
| Die Kochstufe schaltet zwischen zwei Stufen hin und her. | Die Leistungsbegrenzungsfunktion ist eingeschaltet. | Sehen Sie Kapitel „Kochfeld – Täglicher Gebrauch“. |
| Die Sensorfelder werden heiß. | Das Kochgeschirr ist zu groß oder Sie hast es zu nahe an die Bedienelemente gestellt. | Stelle großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen. |
| Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berührt. | Die Signale sind ausgeschaltet. | Schalte die Signale ein. Sehen Sie Kapitel „Kochfeld – Täglicher Gebrauch“. |
|  wird im Kochfeld-Display angezeigt. | Die Abschaltautomatik ist in Betrieb. | Schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein. |

| Störung | Mögliche Ursache | Problembeseitigung |
|--|---|---|
|  wird im Kochfeld-Display angezeigt. | Die Kindersicherung oder die Tastensperre ist eingeschaltet. | Sehen Sie Kapitel „Kochfeld – Täglicher Gebrauch“. |
|  wird im Kochfeld-Display angezeigt. | Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone. | Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone. |
|  wird im Kochfeld-Display angezeigt. | Das Kochgeschirr ist nicht geeignet. | Verwenden Sie passendes Kochgeschirr. Sehen Sie Kapitel „Kochfeld – Tipps und Hinweise“. |
|  wird im Kochfeld-Display angezeigt. | Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone. | Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Sehen Sie Kapitel „Kochfeld – Tipps und Hinweise“. |
| 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. |
| Die Lampe funktioniert nicht. | Die Lampe ist defekt. | Ersetzen Sie die Lampe. |
| Im Display wird „12.00“ angezeigt. | Es gab einen Stromausfall. | Setzen Sie die Uhrzeit zurück. |
| 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. |
| Bei der Funktion SteamBake ist die Garleistung nicht zufriedenstellend. | Sie haben die Garraumvertiefung nicht mit Wasser gefüllt. | Mehr Informationen hierzu finden Sie unter „Einschalten der Funktion SteamBake“. |
| Das Wasser in der Garraumvertiefung kocht nicht. | Die Temperatur ist zu niedrig. | Stellen Sie die Temperatur auf mindestens 110 °C. Sehen Sie Kapitel „Backofen - Tipps und Hinweise“. |
| Das Wasser tritt aus der Garraumvertiefung aus. | Es befindet sich zu viel Wasser in der Garraumvertiefung. | Schalten Sie den Backofen aus und stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist. Entferne das Wasser mit einem Tuch oder Schwamm. Füllen Sie die richtige Wassermenge in die Garraumvertiefung. Mehr Informationen hierzu finden Sie unter „Einschalten der Funktion SteamBake“. |

13.2 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 dir, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC)

Seriennummer (S.N.)

14. ENERGIEEFFIZIENZ

14.1 Produktinformationen gemäß EU-Ökodesign-Vorschriften für Kochfelder

| | | |
|---|--------------------------------|-------------|
| Modellbezeichnung | CIB6646ABM | |
| Kochfeldtyp | Kochfeld im freistehenden Herd | |
| Anzahl der Kochfelder | 4 | |
| Heiztechnik | Induktion | |
| Durchmesser der kreisförmigen Kochfelder (Ø) | Vorne links | 21.0 cm |
| | Hinten links | 14.0 cm |
| | Vorne rechts | 18.0 cm |
| | Hinten rechts | 18.0 cm |
| Energieverbrauch pro Kochfeld (EC electric cooking) | Vorne links | 179.0 Wh/kg |
| | Hinten links | 180.3 Wh/kg |
| | Vorne rechts | 178.0 Wh/kg |
| | Hinten rechts | 174.8 Wh/kg |
| Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob) | 178.0 Wh/kg | |

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

14.2 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.

14.3 Produktinformationen und Produktinformationsblatt gemäß den EU-Verordnungen zu Umweltdesign und Energiekennzeichnung für Backöfen

| | |
|--|----------------------|
| Name des Lieferanten | AEG |
| Modellbezeichnung | CIB6646ABM 940002909 |
| Energieeffizienzindex | 95.3 |
| Energieeffizienzklasse | A |
| Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus | 0.95 kWh/Programm |
| Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus | 0.82 kWh/Programm |
| Anzahl der Garräume | 1 |
| Wärmequelle | Strom |
| Lautstärke | 73 l |

| | |
|-------------------|--------------------------------|
| Art des Backofens | Backofen im freistehenden Herd |
| Masse | 56.0 kg |

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

14.4 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 vor, 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.

Warmhalten von Speisen

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

Feuchte Umluft

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

14.5 Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus

| | |
|--|--------|
| Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand | 0.8 W |
| Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen | 20 Min |

15. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

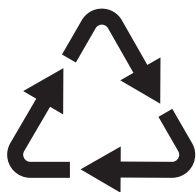
Ihre Pflichten als Endnutzer



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 Verreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen

Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Verreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Verreiber 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 Verreiber 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. Kühlschränke), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Verreiber 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 Verreibern 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 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe

kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

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

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



aeg.com

867364117-A-212024



CE