

▶ CCB6445BBW
CCB6445BBM
CCB644COBW
CCB644FHBW
CCB644COBM
CCB644FHBM

DE Benutzerinformation
Herd

USER MANUAL



AEG

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|--|----|
| 1. SICHERHEITSHINWEISE..... | 3 |
| 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN..... | 6 |
| 3. MONTAGE..... | 9 |
| 4. GERÄTEBESCHREIBUNG..... | 11 |
| 5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME..... | 11 |
| 6. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH..... | 12 |
| 7. KOCHFELD – TIPPS UND HINWEISE..... | 13 |
| 8. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE..... | 15 |
| 9. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH | 15 |
| 10. BACKOFEN - UHRFUNKTIONEN..... | 18 |
| 11. BACKOFEN – HINWEISE UND TIPPS..... | 19 |
| 12. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE..... | 31 |
| 13. FEHLERSUCHE..... | 34 |
| 14. ENERGIEEFFIZIENZ..... | 35 |
| 15. UMWELTTIPPS..... | 37 |

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Bitte nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit, um das Beste aus ihm herauszuholen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:

www.aeg.com/support



Registrieren Sie Ihr Produkt, um einen erstklassigen Service zu erhalten:

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

KUNDENDIENST UND SERVICE

Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an einen autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die 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:** Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Dieses Gerät muss mit einem Kabel des Typs H05VV-F an die Stromversorgung angeschlossen werden, das der Temperatur der Rückwand standhält.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel vorgesehen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung auf Schiffen, Booten oder anderen Wasserfahrzeugen vorgesehen.
- Installieren Sie das Gerät nicht hinter einer Dekortür, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- 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.
- Versuchen Sie **NIEMALS**, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme ab, z.B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang 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.
- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es vom Stromnetz. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall den autorisierten Kundendienst.
- **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 zu entfernen 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 Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Seien Sie beim Anfassen der Aufbewahrungsschublade vorsichtig. Es 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 geeignete und empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage



WARNUNG!

Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Das Küchenmöbel und die Einbaunische müssen die passenden Abmessungen aufweisen.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- 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 Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
 - Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Sie Flammen oder erhitze Gegenstände während des Kochens von Fetten und Ölen fern.
- Die Dämpfe, die sehr heißes Öl freisetzen, 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.

2.3 Gebrauch



WARNUNG!

Verletzungs- und Verbrennungsgefahr. Stromschlaggefahr.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt (in Innenräumen) bestimmt.
- 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.



WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr

- Öle und Fette können beim Erhitzen brennbare Dämpfe freisetzen. Halten



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 auf das Gerät oder direkt auf den Boden des Garraums.
 - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- 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. Heben Sie diese Gegenstände immer an, wenn Sie sie auf der Kochfläche bewegen müssen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Es darf nicht für andere Zwecke z. B. zum Erwärmen von Räumen verwendet werden.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

2.4 Reinigung und Pflege



WARNING!

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie vor Wartungsarbeiten immer das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an 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.



WARNING!

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 Raumbeleuchtung 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



WARNING!

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.

- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere im Gerät einschließen.

3. MONTAGE



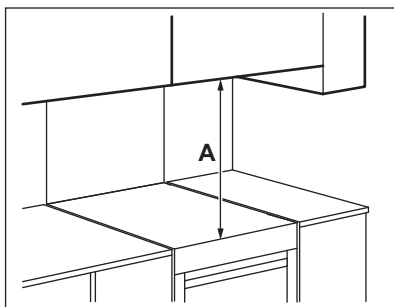
WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

3.1 Technische Daten

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

3.2 Standort des Geräts

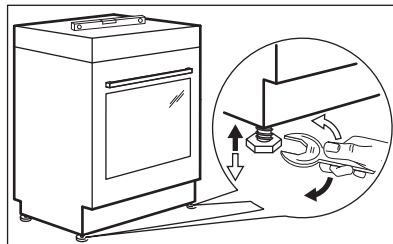
Sie können Ihr freistehendes Gerät neben oder zwischen Küchenmöbel sowie in einer Ecke aufstellen.



Mindestabstände

| Abmessungen | mm |
|-------------|-----|
| A | 685 |

3.3 Ausrichten des Geräts



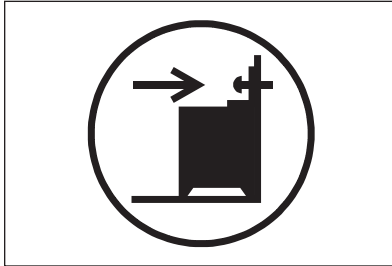
Richten Sie das Gerät mit den unten angebrachten Schraubfüßen so aus, dass sich die Oberfläche des Geräts auf einer Ebene mit den angrenzenden Oberflächen befindet.

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.

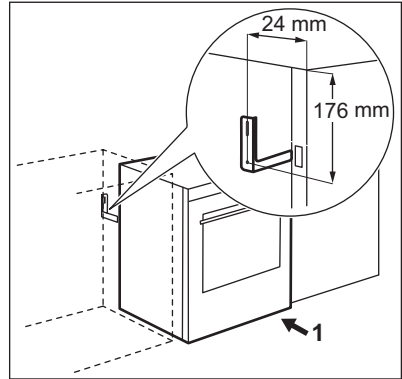
Ihr Gerät ist mit den Symbolen, die in den Abbildungen ersichtlich sind, gekennzeichnet (sofern vorhanden). Sie sollen Sie daran erinnern, dass der Kippschutz montiert werden muss.

**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).
3. 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.

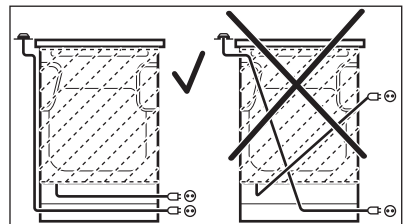
Das Gerät wird ohne Netzstecker oder Netzkabel geliefert.

Einsetzbare Kabeltypen für verschiedene Phasen:

| Phase | Minstdurchmesser des Kabels |
|------------------|-----------------------------|
| 1 | 3 x 6,0 mm ² |
| 3 mit Nullleiter | 5 x 1,5 mm ² |

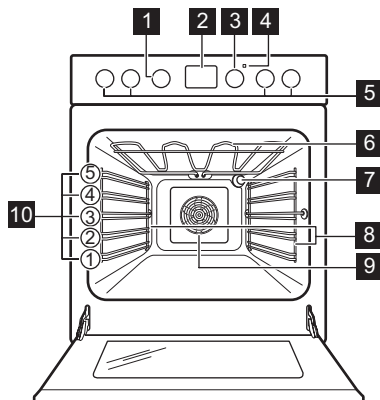
**WARNUNG!**

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



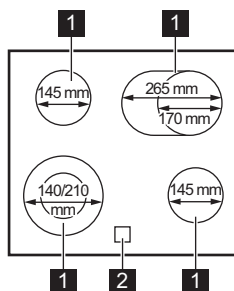
4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Gesamtansicht



- 1** Backofen-Einstellknopf
- 2** Display
- 3** Temperaturwahlknopf
- 4** Temperaturanzeige / -symbol
- 5** Kochfeld-Einstellknöpfe
- 6** Heizelement
- 7** Lampe
- 8** Einschubschienen, herausnehmbar
- 9** Ventilator
- 10** Einschubebenen

4.2 Kochfeld-Übersicht



- 1** Kochzone
- 2** Restwärmeanzeige

4.3 Zubehör

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

5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

5.1 Erste Reinigung

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


Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

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

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

5.2 Einstellen der Uhrzeit

Die Uhrzeit muss vor der Inbetriebnahme des Backofens eingestellt werden.

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


Stellen Sie die Uhrzeit mit  oder  ein.

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

5.3 Ändern der Uhrzeit



Sie können die Uhrzeit nicht ändern, 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“.

5.4 Versenkbare Knöpfe

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

5.5 Vorheizen

Heizen Sie den leeren Backofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.

1. Stellen Sie die Funktion  ein. Stellen Sie die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie den Backofen 1 Stunde lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion . Stellen Sie die Höchsttemperatur ein.
4. Lassen Sie den Backofen 15 Minuten lang eingeschaltet.
5. Stellen Sie die Funktion . Stellen Sie die Höchsttemperatur ein.
6. Lassen Sie den Backofen 15 Minuten lang eingeschaltet.
7. Schalten Sie den Backofen aus und lassen Sie ihn abkühlen.

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

6. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

6.1 Kochstufen

| Symbole | Funktion |
|---|----------------|
|  | Stellung Aus |
|  | Zweikreis-Zone |
|  | Warmhalten |

Symbole Funktion

1 - 9 Kochstufen



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

Drehen Sie den Einstellknopf der ausgewählten Zone auf die gewünschte Kochstufe.

Zum Beenden des Kochvorgangs muss der Einstellknopf in die Stellung Aus gedreht werden.

6.2 Ein- und Ausschalten der äußeren Heizkreise

Die Kochflächen können an die Größe des Kochgeschirrs angepasst werden.

Einschalten des äußeren Heizkreises:

Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn über einen leichten Widerstand hinweg auf die Position ☉. Drehen Sie den Knopf dann gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Kochstufe.

Ausschalten des äußeren Heizkreises:

Drehen Sie den Knopf auf die Position AUS. Die Kontrolllampe erlischt.

6.3 Restwärmearzeige



WARNUNG!

Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

Die Anzeige leuchtet, wenn eine Kochzone heiß ist, leuchtet aber nicht, wenn die Netzspannung ausgeschaltet ist.

7. KOCHFELD – TIPPS UND HINWEISE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 Kochgeschirr

Die Kochergebnisse hängen vom Kochgeschirrmaterial ab

- **empfohlen:** Aluminium, Kupfer
- **nicht empfohlen:** Edelstahl, Gusseisen, Glas



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.

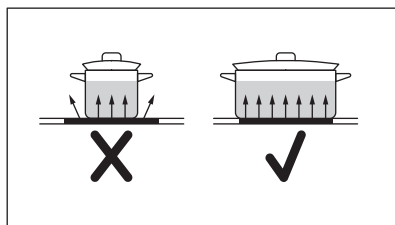


Verwenden Sie auf dem Keramikochfeld kein Kochgeschirr mit Böden mit ausgeprägten Rändern oder Graten, z.B. Gusseisenpfannen. Das könnte die Kochfeldoberfläche dauerhaft verkratzen.



Kochgeschirr aus Stahlemaille oder mit Aluminium- oder Kupferböden kann Verfärbungen der Glaskeramikoberfläche verursachen.

Um Energie zu sparen und die einwandfreie Funktion des Kochfeldes zu gewährleisten, muss das Kochgeschirr einen geeigneten Mindestdurchmesser haben.




7.2 Mindestdurchmesser Kochgeschirr

| Kochzone | Durchmesser des Kochgeschirrs (mm) | Leistung (W) |
|---------------|------------------------------------|--------------|
| Hinten links | Φ 145 | 1200 |
| Hinten rechts | 170-265 | 1500/2200 |

| Kochzone | Durchmesser des Kochgeschirrs (mm) | Leistung (W) |
|--------------|------------------------------------|--------------|
| Vorne rechts | Φ 145 | 1200 |
| Vorne links | 140-210 | 1000/2200 |

7.3 Anwendungsbeispiele für das Garen

 Bei den Angaben in der folgenden Tabelle handelt es sich um Richtwerte.

| Kochstufe | Verwendung: | Dauer (Min.) | Hinweise |
|--------------|---|--------------|--|
| <u>5</u> - 1 | Warmhalten von gegarten Speisen. | Nach Bedarf | Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr. |
| 1 - 2 | Sauce Hollandaise, Schmelzen von: Butter, Schokolade, Gelatine. | 5 - 25 | Gelegentlich umrühren. |
| 1 - 2 | Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier. | 10 - 40 | Mit Deckel garen. |
| 2 - 3 | Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten. | 25 - 50 | Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren. |
| 3 - 4 | Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch. | 20 - 45 | Einige Esslöffel Flüssigkeit zugeben. |
| 4 - 5 | Dampfgaren von Kartoffeln. | 20 - 60 | Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden. |
| 4 - 5 | Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen. | 60 - 150 | Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten. |
| 6 - 7 | Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts. | Nach Bedarf | Nach der Hälfte der Gardauer wenden. |
| 7 - 8 | Braten bei starker Hitze: Rösti, Lendenstücke, Steaks. | 5 - 15 | Nach der Hälfte der Gardauer wenden. |
| 9 | Aufkochen von Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites. | | |

8. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

8.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.
- Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas.

8.2 Reinigen des Kochfelds

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** Geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, Zucker und zuckerhaltige

Lebensmittel. Anderenfalls können die Verschmutzungen das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.

- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlung des Kochfelds entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- **Entfernen Sie metallisch schimmernde Verfärbungen:** Benutzen Sie für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.

9. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH










WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

9.1 Funktionen des Backofens



WARNUNG!
Füllen Sie vor und während des Kochvorgangs keine Flüssigkeiten in die Garraumvertiefung. Anderenfalls besteht Verletzungsgefahr.

| Symbol | Ofenfunktion | Verwendung |
|---|--------------|---|
| 0 | Stellung Aus | Der Backofen ist ausgeschaltet. |
|  | Heißluft | Zum Backen auf bis zu zwei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine um 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Konventionelles Garen ein. |

| Symbol | Ofenfunktion | Verwendung |
|---|-----------------------|---|
|  | Pizzastufe | Zum Backen von Speisen auf einer Einschubebene für eine intensivere Bräunung und einen knusprigen Boden. |
|  | Konventionelles Garen | Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene. |
|  | Dörren | Zum Dörren von Obst, Gemüse und Pilzen in Scheiben. |
|  | Grillstufe 2 | Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot. |
|  | Heißluftgrillen | Zum Braten größerer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Auch zum Gratinieren und Überbacken. |
|  | Feuchte Heißluft | Diese Funktion dient zum Energiesparen während des Kochvorgangs. Kochinformationen finden Sie im Kapitel „Tipps und Hinweise“, Feuchte Heißluft. Die Backofentür muss während des Kochvorgangs geschlossen werden, damit die Funktion nicht unterbrochen wird und der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz betrieben wird. 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. Diese Funktion wurde verwendet, um die Energieeffizienzklasse gemäß EN 60350-1 zu erfüllen. Die Backofenlampe wird während dieser Funktion automatisch ausgeschaltet. |



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

9.2 Ein- und Ausschalten des Backofens

i 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.

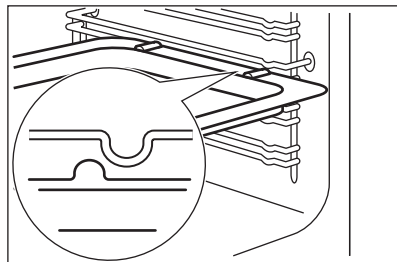
9.3 Kühlgebläse

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.

9.4 Einsetzen des Backofenzubehörs

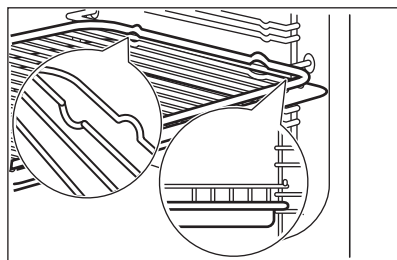
Auflaufpfanne:

Schieben Sie die Auflaufpfanne zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.



Kombirost und Auflaufpfanne zusammen:

Schieben Sie die Auflaufpfanne zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter und den Kombirost auf den darüber liegenden Führungsschienen.



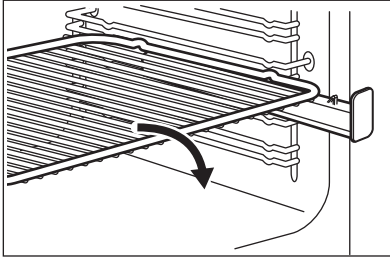
- Alle Zubehörteile verfügen oben auf der rechten und linken Seite über kleine Vertiefungen zur Erhöhung der Sicherheit. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen.
- Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen gesichert.

9.5 Teleskopauszüge - Einsetzen des Backofenzubehörs

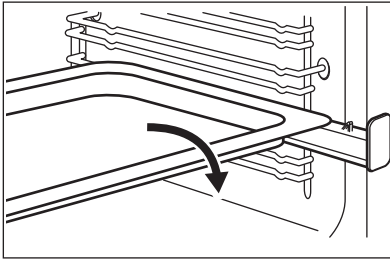


Bewahren Sie die Montageanleitung der Teleskopauszüge für die zukünftige Verwendung auf.

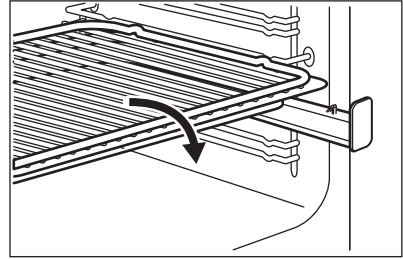
Die Teleskopauszüge erleichtern das Einsetzen und das Herausnehmen der Roste.



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



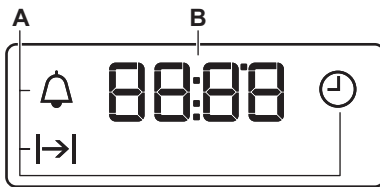
Setzen Sie das Backblech oder das tiefe Blech auf die Auszüge.



Legen Sie den Kombirost auf das tiefe Blech. Setzen Sie den Kombirost und das tiefe Blech auf die Auszüge.

10. BACKOFEN - UHRFUNKTIONEN

10.1 Display






- A. Uhrfunktionen
- B. Timer



10.2 Tasten


| 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 \oplus oder \ominus 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 \oplus oder \ominus , 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 \ominus gedrückt. Nach einigen Sekunden wird die Uhrfunktion ausgeschaltet.

11. BACKOFEN – HINWEISE UND TIPPS



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.



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

11.1 Backen

Nutzen Sie, wenn Sie zum ersten Mal backen, die niedrigere Temperatur.

Sie können die Backzeit um 10 - 15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.

Höhenunterschiede bei Kuchen und Gebäck können zu unterschiedlicher

Bräunung führen. Im Fall einer unterschiedlichen Bräunung ist es nicht notwendig die Temperatur zu ändern. Die Unterschiede gleichen sich während des Backens aus.

Die Backbleche im Ofen können sich beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

11.2 Backtipps

| Backergebnis | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|---|--|---|
| Die Unterseite des Kuchens ist nicht ausreichend gebacken. | Die Einschubebene ist nicht richtig. | Stellen Sie den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene. |
| Der Kuchen fällt zusammen und ist noch teigig oder mit Wasserstreifen durchzogen. | Die Backofentemperatur ist zu hoch. | Stellen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Backofentemperatur ein. |
| | Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz. | Stellen Sie beim nächsten Mal eine längere Backzeit und eine niedrigere Backofentemperatur ein. |
| Der Kuchen ist zu trocken. | Die Backofentemperatur ist zu niedrig. | Stellen Sie beim nächsten Mal eine höhere Backofentemperatur ein. |
| | Die Backzeit ist zu lang. | Stellen Sie beim nächsten Mal eine kürzere Backzeit ein. |
| Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt. | Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz. | Stellen Sie beim nächsten Mal eine längere Backzeit und eine niedrigere Backofentemperatur ein. |
| | Der Kuchenteig ist nicht gleichmäßig verteilt. | Verteilen Sie beim nächsten Mal den Kuchenteig gleichmäßiger auf dem Backblech. |
| Der Kuchen ist nach der im Rezept angegebenen Backzeit nicht fertig gebacken. | Die Backofentemperatur ist zu niedrig. | Stellen Sie beim nächsten Mal eine etwas höhere Backofentemperatur ein. |

11.3 Heißluft

Backen auf einer Ebene

Backen in Formen

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|---|-------------------------|--------------|---------------|
| Gugelhupf oder Brioche | 150 - 160 | 50 - 70 | 2 |
| Sandkuchen/Früchtekuchen | 140 - 160 | 50 - 90 | 1 - 2 |
| Biskuit (fettfrei) | 150 - 160 ¹⁾ | 25 - 40 | 3 |
| Tortenboden aus Mürbeteig | 170 - 180 ¹⁾ | 10 - 25 | 2 |
| Tortenboden aus Rührteig | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 |
| Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt) | 160 | 60 - 90 | 2 - 3 |

¹⁾ Backofen vorheizen.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|--|-----------------|--------------|---------------|
| Streuselkuchen (trocken) | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) ¹⁾ | 150 | 35 - 55 | 3 |
| Obstkuchen mit Mürbeteig | 160 - 170 | 40 - 80 | 3 |

¹⁾ Verwenden Sie ein tiefes Blech.

Plätzchen

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|-------------------------------|-------------------------|--------------|---------------|
| Mürbeteig-Plätzchen | 150 - 160 | 10 - 20 | 3 |
| Mürbeteiggebäck/Feingebäck | 140 | 20 - 35 | 3 |
| Rührteigplätzchen | 150 - 160 | 15 - 20 | 3 |
| Eiweißgebäck, Baiser | 80 - 100 | 120 - 150 | 3 |
| Makronen | 100 - 120 | 30 - 50 | 3 |
| Hefekleingebäck | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Blätterteiggebäck | 170 - 180 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Brötchen | 160 ¹⁾ | 10 - 35 | 3 |
| Törtchen (20 Stück pro Blech) | 150 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |

¹⁾ Backofen vorheizen.

Tabelle für Aufläufe und Gratins

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschub- ebene |
|-----------------------|-------------------------|--------------|--------------------|
| Überbackene Baguettes | 160 - 170 ¹⁾ | 15 - 30 | 1 |
| Gefülltes Gemüse | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 |

¹⁾ Backofen vorheizen.

Backen auf mehreren Ebenen

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschub- ebene |
|-------------------------|-------------------------|--------------|--------------------|
| | | | 2 Ebenen |
| Windbeutel/Eclairs | 160 - 180 ¹⁾ | 25 - 45 | 2 / 4 |
| Streuselkuchen, trocken | 150 - 160 | 30 - 45 | 2 / 4 |

¹⁾ Backofen vorheizen.

Plätzchen/small cakes/Gebäck/Brötchen

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschub- ebene |
|-------------------------------|-------------------------|--------------|--------------------|
| | | | 2 Ebenen |
| Mürbeteig-Plätzchen | 150 - 160 | 20 - 40 | 2 / 4 |
| Mürbeteiggebäck/Feingebäck | 140 | 25 - 45 | 2 / 4 |
| Rührteigplätzchen | 160 - 170 | 25 - 40 | 2 / 4 |
| Eiweißgebäck, Baiser | 80 - 100 | 130 - 170 | 2 / 4 |
| Makronen | 100 - 120 | 40 - 80 | 2 / 4 |
| Hefekleingebäck | 160 - 170 | 30 - 60 | 2 / 4 |
| Blätterteiggebäck | 170 - 180 ¹⁾ | 30 - 50 | 2 / 4 |
| Brötchen | 180 ¹⁾ | 25 - 40 | 2 / 4 |
| Törtchen (20 Stück pro Blech) | 150 ¹⁾ | 20 - 40 | 2 / 4 |

¹⁾ Backofen vorheizen.

11.4 Backen mit Ober-/Unterhitze auf einer Ebene

Backen in Formen

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|--|-------------------------|--------------|---------------|
| Gugelhupf oder Brioche | 160 - 180 | 50 - 70 | 2 |
| Sandkuchen/Früchtekuchen | 150 - 170 | 50 - 90 | 1 - 2 |
| Biskuit (fettfrei) | 170 ¹⁾ | 25 - 40 | 3 |
| Tortenboden - Mürbeteig | 190 - 210 ¹⁾ | 10 - 25 | 2 |
| Tortenboden - Rührteig | 170 - 190 | 20 - 25 | 2 |
| Apfelkuchen (2 Formen, Ø 20 cm, diagonal versetzt) | 180 | 60 - 90 | 1 - 2 |
| Pikante Torte (z. B. Quiche Lorraine) | 180 - 220 | 35 - 60 | 1 |
| Käsekuchen | 160 - 180 | 60 - 90 | 1 - 2 |

¹⁾ Backofen vorheizen.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|---|--|---------------------|---------------|
| Hefezopf/Hefekranz | 170 - 190 | 40 - 50 | 2 |
| Christstollen | 160 - 180 ¹⁾ | 50 - 70 | 2 |
| Brot (Roggenbrot): 1. Erster Teil des Backvorgangs. 2. Zweiter Teil des Backvorgangs. | 1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 ¹⁾ | 1. 20 2. 30 - 60 | 1 - 2 |
| Windbeutel/Eclairs | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Biskuitrolle | 180 - 200 ¹⁾ | 10 - 20 | 3 |
| Streuselkuchen (trocken) | 160 - 180 | 20 - 40 | 3 |
| Mandel-/Zuckerkuchen | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) ²⁾ | 170 | 35 - 55 | 3 |
| Obstkuchen mit Mürbeteig | 170 - 190 | 40 - 60 | 3 |
| Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z. B. Quark, Sahne, Pudding) | 160 - 180 ¹⁾ | 40 - 80 | 3 |
| Pizza (mit viel Belag) | 190 - 210 ¹⁾ | 30 - 50 | 1 - 2 |
| Pizza (dünner Boden) | 220 - 250 ¹⁾ | 15 - 25 | 1 - 2 |

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|-------------------|-----------------|--------------|---------------|
| Ungesäuertes Brot | 230 - 250 | 10 - 15 | 1 |
| Obsttörtchen (CH) | 210 - 230 | 35 - 50 | 1 |

1) Backofen vorheizen.

2) Verwenden Sie ein tiefes Blech.

Plätzchen

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|------------------------------|-------------------------|--------------|---------------|
| Mürbeteigplätzchen | 170 - 190 | 10 - 20 | 3 |
| Mürbeteiggebäck/Feingebäck | 160 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Rührteigplätzchen | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Eiweißgebäck, Baiser | 80 - 100 | 120 - 150 | 3 |
| Makronen | 120 - 130 | 30 - 60 | 3 |
| Hefekleingebäck | 170 - 190 | 20 - 40 | 3 |
| Blätterteiggebäck | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Brötchen | 190 - 210 ¹⁾ | 10 - 55 | 3 |
| Kleine Kuchen (20 pro Blech) | 170 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 - 4 |

1) Backofen vorheizen.

Tabelle für Aufläufe und Gratins

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|-----------------------|-------------------------|--------------|---------------|
| Nudelauflauf | 180 - 200 | 45 - 60 | 1 |
| Lasagne | 180 - 200 | 35 - 50 | 1 |
| Gemüsegratin | 180 - 200 ¹⁾ | 15 - 30 | 1 |
| Überbackene Baguettes | 200 - 220 ¹⁾ | 15 - 30 | 1 |
| Süße Aufläufe | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |
| Fischaufläufe | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |
| Gefülltes Gemüse | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |

1) Backofen vorheizen.

11.5 Pizzastufe

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|--|-------------------------|--------------|---------------|
| Pizza (dünner Boden) ¹⁾ | 200 - 230 ²⁾ | 10 - 20 | 1 - 2 |
| Pizza (mit viel Belag) ¹⁾ | 180 - 200 | 20 - 35 | 1 - 2 |
| Obsttörtchen | 170 - 200 | 35 - 55 | 1 - 2 |
| Spinatquiche | 160 - 180 | 45 - 60 | 1 - 2 |
| Quiche Lorraine (herzhafte Torte) | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 - 2 |
| Schweizer Flan | 170 - 200 | 35 - 55 | 1 - 2 |
| Käsekuchen | 140 - 160 | 60 - 90 | 1 - 2 |
| Apfelkuchen, gedeckt | 150 - 170 | 50 - 60 | 1 - 2 |
| Gemüsekuchen | 160 - 180 | 50 - 60 | 1 - 2 |
| Ungesäuertes Brot | 230 - 250 ²⁾ | 10 - 20 | 2 - 3 |
| Blätterteigquiche | 160 - 180 ²⁾ | 45 - 55 | 2 - 3 |
| Flammkuchen | 230 - 250 ²⁾ | 12 - 20 | 2 - 3 |
| Piroggen (Russische Version der Calzone) | 180 - 200 ²⁾ | 15 - 25 | 2 - 3 |

¹⁾ Verwenden Sie ein tiefes Blech.

²⁾ Backofen vorheizen.

11.6 Feuchte Heißluft

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 |

11.7 Tipps zum Braten

Benutzen Sie hitzebeständiges Geschirr.

Braten Sie mageres Fleisch abgedeckt (Sie können Aluminiumfolie verwenden).

Braten Sie große Fleischstücke direkt im Blech oder auf dem Kombirost über dem Blech.

Geben Sie etwas Wasser ins Blech, um zu verhindern, dass das herabtropfende Fett brennt.

Drehen Sie den Braten nach 1/2 - 2/3 der Gardauer.

Braten Sie Fleisch und Fisch in großen Stücken (1 kg oder mehr).

Beträufeln Sie die Fleischstücke mit dem eigenen Saft während des Bratens.

11.8 Braten mit Ober-/Unterhitze

Rindfleisch

| Speise | Menge | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|------------------------------|-------------|-------------------------|--------------|---------------|
| Schmorbraten | 1 - 1,5 kg | 200 - 230 | 105 - 150 | 1 |
| Roastbeef oder Filet: blutig | je cm Dicke | 230 - 250 ¹⁾ | 6 - 8 | 1 |
| Roastbeef oder Filet: rosa | je cm Dicke | 220 - 230 | 8 - 10 | 1 |
| Roastbeef oder Filet: durch | je cm Dicke | 200 - 220 | 10 - 12 | 1 |

¹⁾ Backofen vorheizen.

Schweinefleisch

| Speise | Menge | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|---------------------------------|--------------|-----------------|--------------|---------------|
| Schulter, Nacken, Schinkenstück | 1 - 1,5 kg | 210 - 220 | 90 - 120 | 1 |
| Kotelett, Spareribs | 1 - 1,5 kg | 180 - 190 | 60 - 90 | 1 |
| Hackbraten | 750 g - 1 kg | 170 - 190 | 50 - 60 | 1 |
| Schweinshaxe (vorgekocht) | 750 g - 1 kg | 200 - 220 | 90 - 120 | 1 |

Kalb

| Speise | Menge | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|---------------------------|-------|-----------------|--------------|---------------|
| Kalbsbraten ¹⁾ | 1 kg | 210 - 220 | 90 - 120 | 1 |

| Speise | Menge | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|-----------|------------|-----------------|--------------|---------------|
| Kalbshaxe | 1,5 - 2 kg | 200 - 220 | 150 - 180 | 1 |

1) Im geschlossenen Bräter.

Lamm

| Speise | Menge | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|-----------------------|------------|-----------------|--------------|---------------|
| Lammkeule, Lammbraten | 1 - 1,5 kg | 210 - 220 | 90 - 120 | 1 |
| Lammrücken | 1 - 1,5 kg | 210 - 220 | 40 - 60 | 1 |

Wild

| Speise | Menge | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|-------------------------|-------------|-------------------------|--------------|---------------|
| Hasenrücken, Hasenkeule | bis zu 1 kg | 220 - 240 ¹⁾ | 30 - 40 | 1 |
| Reh-/Hirschrücken | 1,5 - 2 kg | 210 - 220 | 35 - 40 | 1 |
| Reh-/Hirschkeule | 1,5 - 2 kg | 200 - 210 | 90 - 120 | 1 |

1) Backofen vorheizen.

Geflügel

| Speise | Menge | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|--------------------|--------------|-----------------|--------------|---------------|
| Geflügelteile | je 200-250 g | 220 - 250 | 20 - 40 | 1 |
| Hähnchenhälfte | je 400-500 g | 220 - 250 | 35 - 50 | 1 |
| Hähnchen, Poularde | 1 - 1,5 kg | 220 - 250 | 50 - 70 | 1 |
| Ente | 1,5 - 2 kg | 210 - 220 | 80 - 100 | 1 |
| Gans | 3,5 - 5 kg | 200 - 210 | 150 - 180 | 1 |
| Pute | 2,5 - 3,5 kg | 200 - 210 | 120 - 180 | 1 |
| Pute | 4 - 6 kg | 180 - 200 | 180 - 240 | 1 |

Fisch

| Speise | Menge | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|--------|------------|-----------------|--------------|---------------|
| Fisch | 1 - 1,5 kg | 210 - 220 | 40 - 70 | 1 |

11.9 Braten mit Umluftgrillen

Rindfleisch

| Speise | Menge | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|--------------------------------|-------------|-------------------------|--------------|---------------|
| Roastbeef oder Filet: englisch | je cm Dicke | 190 - 200 ¹⁾ | 5 - 6 | 1 |
| Roastbeef oder Filet: medium | je cm Dicke | 180 - 190 | 6 - 8 | 1 |
| Roastbeef oder Filet: durch | je cm Dicke | 170 - 180 | 8 - 10 | 1 |

1) Backofen vorheizen.

Schweinefleisch

| Speise | Menge | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|---------------------------------|--------------|-----------------|--------------|---------------|
| Schulter, Nacken, Schinkenstück | 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 |
| Kotelett, Rippchen | 1 - 1,5 kg | 170 - 180 | 60 - 90 | 1 |
| Hackbraten | 750 g - 1 kg | 160 - 170 | 50 - 60 | 1 |
| Schweinshaxe (vorgekocht) | 750 g - 1 kg | 150 - 170 | 90 - 120 | 1 |

Kalb

| Speise | Menge | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|-------------|------------|-----------------|--------------|---------------|
| Kalbsbraten | 1 kg | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 |
| Kalbsaxe | 1,5 - 2 kg | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |

Lamm

| Speise | Menge | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|-----------------------|------------|-----------------|--------------|---------------|
| Lammkeule, Lammbraten | 1 - 1,5 kg | 150 - 170 | 100 - 120 | 1 |
| Lammrücken | 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 40 - 60 | 1 |

Geflügel

| Speise | Menge | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|--------------------|----------------|-----------------|--------------|---------------|
| Geflügelteile | je 200-250 g | 200 - 220 | 30 - 50 | 1 |
| Halbes Hähnchen | je 400 - 500 g | 190 - 210 | 35 - 50 | 1 |
| Hähnchen, Poularde | 1 - 1,5 kg | 190 - 210 | 50 - 70 | 1 |
| Ente | 1,5 - 2 kg | 180 - 200 | 80 - 100 | 1 |

| Speise | Menge | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|--------|--------------|-----------------|--------------|---------------|
| Gans | 3,5 - 5 kg | 160 - 180 | 120 - 180 | 1 |
| Pute | 2,5 - 3,5 kg | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |
| Pute | 4 - 6 kg | 140 - 160 | 150 - 240 | 1 |

11.10 Grillen, Allgemeines

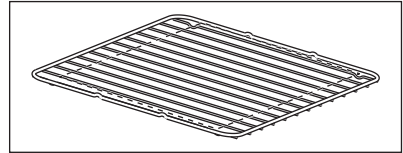


WARNUNG!

Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

- Grillen Sie immer bei maximaler Temperatureinstellung.
- Schieben Sie den Rost gemäß den Empfehlungen in der Grilltabelle in die entsprechende Einschubebene.
- Schieben Sie zum Auffangen von Fett die Brat- und Fettpfanne immer in die erste Einschubebene.

- Grillen Sie nur flache Fleisch- oder Fischstücke.



Der Grillbereich befindet sich in der Mitte des Rostes.

11.11 Grillstufe 2

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | | Einschubebene |
|--------------------------|-----------------|--------------|----------|---------------|
| | | 1. Seite | 2. Seite | |
| Frikadellen | max. 1) | 9 - 15 | 8 - 13 | 4 |
| Schweinefilet | max. | 10 - 12 | 6 - 10 | 4 |
| Würste | max. | 10 - 12 | 6 - 8 | 4 |
| Filetsteaks, Kalbssteaks | max. | 7 - 10 | 6 - 8 | 4 |
| Toast | max. 1) | 1 - 4 | 1 - 4 | 4 - 5 |
| Überbackener Toast | max. | 6 - 8 | - | 4 |

1) Backofen vorheizen

11.12 Dörren

Backbleche mit Backpapier abdecken.

Für optimale Ergebnisse: Schalten Sie das Gerät nach der Hälfte der Zeit aus.

Öffnen Sie die Gerätetür und lassen Sie das Gerät abkühlen. Danach das Dörrgut fertig dörren.

Gemüse

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Std.) | Einschubebene | |
|--------------|-----------------|--------------|---------------|----------|
| | | | 1 Ebene | 2 Ebenen |
| Bohnen | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 2 / 4 |
| Paprika | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 2 / 4 |
| Suppengemüse | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 2 / 4 |
| Pilze | 50 - 60 | 6 - 8 | 3 | 2 / 4 |
| Kräuter | 40 - 50 | 2 - 3 | 3 | 2 / 4 |

Obst

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

12. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE


WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

12.1 Hinweise zur Reinigung


**Reinigungs-
mittel**

Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer Reinigungslösung.

Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.


**Täglicher Ge-
brauch**

Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.

Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Backofen stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch ab.



Zubehör

Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel an. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

Reinigen Sie das Zubehör mit Antihaftbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

12.2 Öfen mit Edelstahl- oder Aluminiumfront

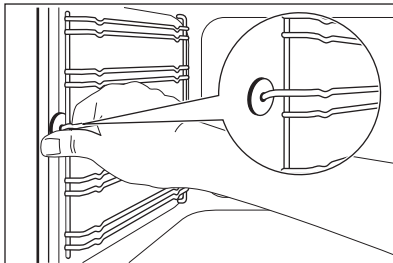
Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm. Trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.

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

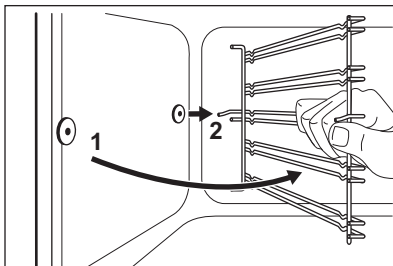
12.3 Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie zur Reinigung des Backofens die Einhängegitter.

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



2. Ziehen Sie das Eihängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus.



Die Haltestifte der Teleskopauszüge müssen nach vorne zeigen.

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

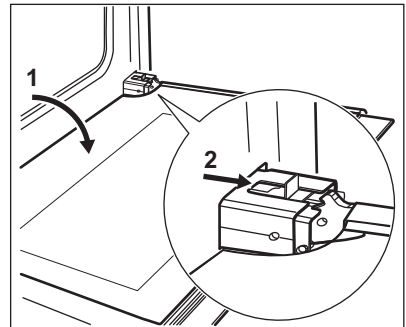


VORSICHT!

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.

12.4 Abnehmen der Backofentür

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



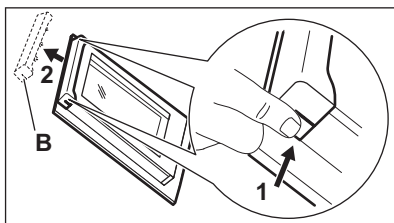
1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Drücken Sie den Schieber, bis Sie ein Klicken hören.
3. Schließen Sie die Tür, bis der Schieber einrastet.
4. Hängen Sie die Tür aus.
Um die Tür zu entfernen, ziehen Sie sie erst aus der einen und dann aus der anderen Seite heraus.

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

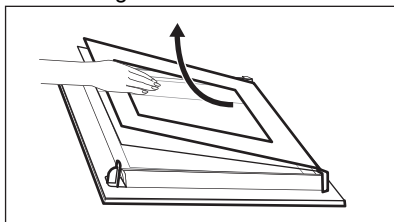
12.5 Abnehmen und Reinigen der Türglasscheiben

i 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.

12.6 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 Backofeninnenraums.

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.

12.7 Herausnehmen der Schublade

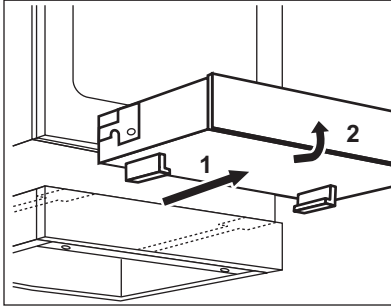


WARNUNG!

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

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

1. Ziehen Sie die Schublade bis zum Anschlag heraus.



2. Heben Sie die Schublade leicht an und ziehen Sie sie aus den Führungen.

Einsetzen der Schublade:

1. Zum Einsetzen der Schublade, setzen Sie die Schublade auf die Führungen. Achten Sie darauf, dass die Arretierungen korrekt in den Führungen einrasten.
2. Senken Sie die Schublade ab in die Waagerechte und schieben Sie sie ein.

13. FEHLERSUCHE



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

13.1 Was tun, wenn...

| Störung | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|--|--|---|
| Das Gerät lässt sich nicht einschalten. | Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen. | Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. |
| Das Gerät lässt sich nicht einschalten. | Die Sicherung ist durchgebrannt. | Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft. |
| Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht. | Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war. | War die Kochzone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst. |
| Der äußere Heizkreis lässt sich nicht einschalten. | | Schalten Sie zuerst den inneren Heizkreis ein. |
| Der Backofen heizt nicht. | Der Backofen ist ausgeschaltet. | Schalten Sie den Backofen ein. |
| Der Backofen heizt nicht. | Die Uhr ist nicht eingestellt. | Stellen Sie die Uhr ein. |

| Störung | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|--|--|--|
| Der Backofen heizt nicht. | Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen. | Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind. |
| Die Lampe funktioniert nicht. | Die Lampe ist defekt. | Tauschen Sie die Lampe aus. |
| Das Display zeigt „12.00“ an. | Es gab einen Stromausfall. | Stellen Sie die Uhrzeit neu ein. |
| Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder. | Die Speisen standen zu lange im Backofen. | Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen. |

13.2 Servicedaten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das

Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums. Das Typenschild darf nicht vom Garraum entfernt werden.

| Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren: | |
|---|-------|
| Modell (MOD.) | |
| Produktnummer (PNC) | |
| Seriennummer (S.N.) | |

14. ENERGIEEFFIZIENZ

14.1 Produktinformationen für Kochfeld gemäß EU 66/2014

| | |
|-----------------------|--|
| Modellbezeichnung | CCB6445BBW CCB6445BBM CCB644COBW CCB644FHBW CCB644COBM CCB644FHBM |
| Kochfeldtyp | Kochfeld im freistehenden Herd |
| Anzahl der Kochfelder | 4 |
| Heiztechnik | Strahlungsbeheizung |

| | | |
|--|---------------|------------------------|
| Durchmesser der kreisförmigen Kochfelder (Ø) | Vorne links | 21,0 cm |
| | Hinten links | 14,5 cm |
| | Vorne rechts | 14,5 cm |
| Länge (L) und Breite (W) des nicht kreisförmigen Kochfelds | Hinten rechts | L 26,5 cm W 17,0 cm |
| | | |
| Energieverbrauch pro Kochfeld (EC electric cooking) | Vorne links | 178,9 Wh/kg |
| | Hinten links | 181,8 Wh/kg |
| | Vorne rechts | 181,8 Wh/kg |
| | Hinten rechts | 174,1 Wh/kg |
| Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob) | | 179,2 Wh/kg |

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

14.2 Kochfeld - Energie sparen

Beachten Sie folgende Tipps, um beim täglichen Kochen Energie zu sparen.

- Wenn Sie Wasser erwärmen, verwenden Sie nur die benötigte Menge.
- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone, bevor Sie sie einschalten.
- Der Boden des Kochgeschirrs sollte denselben Durchmesser wie die Kochzone haben.
- Stellen Sie kleineres Kochgeschirr auf die kleineren Kochzonen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

14.3 Backofeninformationen und Produktdatenblatt*

| | |
|--|-------------------|
| Herstellername | AEG |
| Modellidentifikation | CCB6445BBW |
| | CCB6445BBM |
| | CCB644COBW |
| | CCB644FHBW |
| | CCB644COBM |
| | CCB644FHBM |
| Energieeffizienzindex | 95.3 |
| Energieeffizienzklasse | A |
| Energieverbrauch bei Standardbelastung, Ober-/Unterhitze | 0.95 kWh/Programm |
| Energieverbrauch bei Standardbelastung, Umluft | 0.82 kWh/Programm |
| Anzahl der Garräume | 1 |
| Wärmequelle | Strom |
| Fassungsvermögen | 73 l |

| | | |
|-------------|--------------------------------------|---------|
| Backofentyp | Backofen in einem freistehenden Herd | |
| Gewicht | CCB6445BBW | 49.7 kg |
| | CCB6445BBM | 49.7 kg |
| | CCB644COBW | 49.7 kg |
| | CCB644FHBW | 49.7 kg |
| | CCB644COBM | 49.7 kg |
| | CCB644FHBM | 49.7 kg |

* Für die Europäische Union gemäß EU-Richtlinien 65/2014 und 66/2014.

Für die Republik Weißrussland gemäß STB 2478-2017, Anhang G; STB 2477-2017, Anlagen A und B.

Für die Ukraine gemäß 568/32020.

Die Energieeffizienzklasse gilt nicht für Russland.

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

14.4 Backofen - Energie sparen



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

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

Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor.

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


Garen mit Heißluft


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

Feuchte Heißluft

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

15. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

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

www.aeg.com/shop



867363124-D-412021



AEG