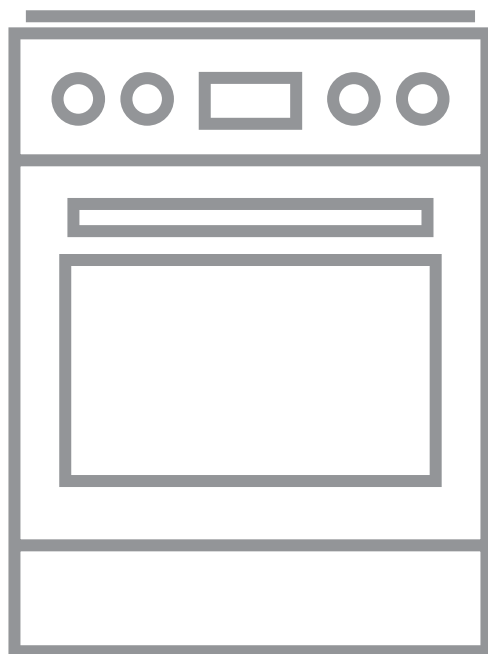


USER MANUAL



INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	6
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	9
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	9
5. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH.....	10
6. KOCHFELD – TIPPS UND HINWEISE.....	11
7. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE.....	12
8. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH	13
9. BACKOFEN - UHRFUNKTIONEN.....	16
10. BACKOFEN – HINWEISE UND TIPPS.....	18
11. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE.....	30
12. FEHLERSUCHE.....	33
13. MONTAGE.....	35
14. ENERGIEEFFIZIENZ.....	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. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Sich Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu holen:

www.aeg.com/webselfservice



Ihr Produkt für einen besseren Service zu registrieren:

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

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

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen



WARNUNG!

Erstickungs- und Verletzungsgefahr sowie Gefahr einer dauerhaften Behinderung.

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder zwischen 3 und 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es auf angemessene Weise.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Berührbare Teile sind heiß.

- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Dieses Gerät muss mit einem Kabel des Typs H05VV-F an die Stromversorgung angeschlossen werden, das der Temperatur der Rückwand standhält.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel vorgesehen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung auf Schiffen, Booten oder anderen Wasserfahrzeugen vorgesehen.
- Installieren Sie das Gerät nicht hinter einer Dekortür, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einem Sockel auf.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie NICHT einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- **VORSICHT:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- 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.

- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie 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 zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Seien Sie beim Anfassen der Aufbewahrungsschublade vorsichtig. Sie kann heiß werden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
- Gemäß den Verdrahtungsregeln muss bei Festverdrahtung eine Vorrichtung zur Trennung des

Gerätes von der Spannungsversorgung vorhanden sein.

- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignete und empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage



WARNUNG!

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

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Das Küchenmöbel und die Einbaunische müssen die passenden Abmessungen aufweisen.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- 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 unbedingt an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.

- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

2.3 Gebrauch



WARNUNG!

Es besteht Verletzungs- und Verbrennungsgefahr. Stromschlaggefahr.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.



WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten

Sie Flammen und erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.

- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und schon bei niedrigeren Temperaturen eher einen Brand verursachen als frisches Öl.
- Laden Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Gerät gelangen.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Wenn Sie Zutaten mit Alkohol verwenden, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.



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.
 - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Email- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.

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

2.4 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie vor Wartungsarbeiten immer das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
- 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. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

2.5 Innenbeleuchtung



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Die Leuchtmittel oder die Halogenlampe in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie diese nicht für die Raumbelichtung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung.

2.6 Service

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

2.7 Entsorgung



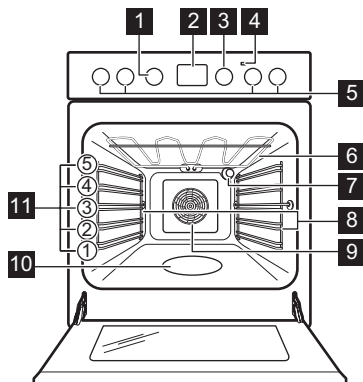
WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickengefahr.

- 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.

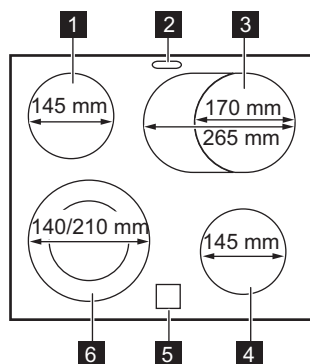
3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Allgemeine Übersicht



- 1 Backofen-Einstellknopf
- 2 Display
- 3 Temperaturwahlknopf
- 4 Temperaturanzeige/-symbol
- 5 Kochzonen-Einstellknöpfe
- 6 Heizelement
- 7 Backofenbeleuchtung
- 8 Einschubschienen, herausnehmbar
- 9 Ventilator
- 10 Garraumvertiefung
- 11 Einschubebenen

3.2 Kochfeldanordnung



- 1 Kochzone 1200 W
- 2 Dampfauslass - die Anzahl und Position variiert je nach Modell
- 3 Kochzone 1400/2200 W
- 4 Kochzone 1200 W
- 5 Restwärmeanzeige
- 6 Kochzone 1000/2200 W

3.3 Zubehör

- **Kombirost**
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Backblech**
Für Kuchen und Plätzchen.
- **Brat- und Fettpfanne**

- Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.
- **Teleskopauszüge**
Für Roste und Backbleche.
- **Schublade**
Die Schublade befindet sich unterhalb des Garraums.

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

4.1 Erste Reinigung

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



Die Tür ist mit einem langsam schließenden Verschlussystem ausgestattet. Versuchen Sie nicht, die Tür mit Gewalt zu schließen.

Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Reinigen Sie den Backofen und die Zubehörteile vor der ersten Inbetriebnahme. Setzen Sie das Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter wieder in ihrer ursprünglichen Position ein.

4.2 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.

4.3 Ändern der Uhrzeit



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

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

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

4.4 Versenkbare Knöpfe

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

4.5 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.

5. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Kochstufen

Symbole	Funktion
	Stellung Aus
	Zweikreis-Zone

Symbole	Funktion
	Warmhalten
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.

5.2 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.

5.3 Restwärmeanzeige



WARNUNG!

Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

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

6. KOCHFELD – TIPPS UND HINWEISE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Kochgeschirr



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



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

6.2 Anwendungsbeispiele für das Garen



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

Kochstufe	Verwendung:	Dauer (Min.)	Hinweise
 - 1	Warmhalten von gegarten Speisen.	Nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.

Kochstufe	Verwendung:	Dauer (Min.)	Hinweise
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, Mehlschmitze, 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.		

7. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 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.

7.2 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.

8. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

8.1 Ofenfunktionen

Symbol	Backofenfunktion	Anwendung
0	Stellung „Aus“	Der Backofen ist ausgeschaltet.
	Heißluft	Zum Backen auf bis zu zwei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Konventionelle Heizfunktion ein.
	Pizza-/Wähenstufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer intensiveren Bräunung und einem knusprigen Boden.
	Konventionelle Heizfunktion	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
	Heißluft mit Dampf	Zum Hinzufügen von Feuchtigkeit beim Garen. Für die richtige Farbe und eine knusprige Kruste beim Backen. Für saftigere Speisen beim Aufwärmen.
	Großflächengrill	Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.
	Umluftgrillen	Zum Braten größerer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Auch zum Gratinieren und Überbacken.

Symbol	Backofenfunktion	Anwendung
	ECO-Heißluft	Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Die Kochanleitungen finden Sie im Kapitel „Hinweise und Tipps“, ECO-Heißluft. Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Allgemeine Empfehlungen zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energie sparen. Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß EN 60350-1 verwendet. Die Backofenlampe ist während dieser Funktion ausgeschaltet.

8.2 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.

8.3 Einschalten der Funktion: Heißluft mit Dampf

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



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

Wasserdampf kann Verbrennungen verursachen:

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



Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.

1. Öffnen Sie die Backofentür.
2. Füllen Sie die Garraumvertiefung mit Leitungswasser. Die maximale Kapazität der Garraumvertiefung beträgt 250 ml. Füllen Sie die Garraumvertiefung nur bei kaltem Backofen mit Wasser.
3. Drehen Sie den Knopf, um folgende Funktion einzuschalten: Heißluft mit Dampf .

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



VORSICHT!

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

6. Zum Ausschalten des Geräts drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf auf Aus.
7. Entfernen Sie das Wasser aus der Garraumvertiefung.



WARNUNG!

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

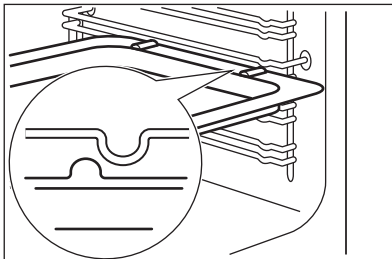
8.4 Kühlgebläse

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

8.5 Einsetzen des Backofenzubehörs

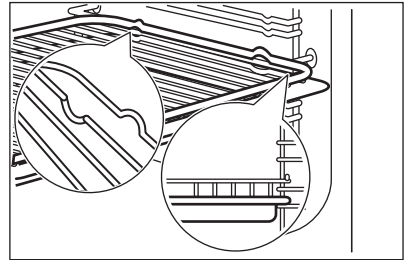
Tiefes Blech:

Schieben Sie das tiefe Blech zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.



Kombirost und tiefes Blech zusammen:

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



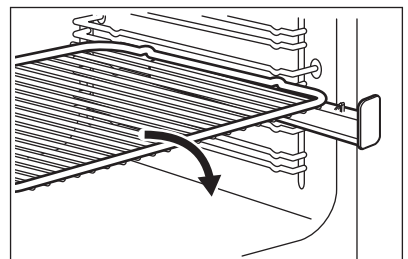
- Alle Zubehörteile besitzen kleine Kerben oben auf der rechten und linken Seite, um die Sicherheit zu erhöhen. Diese Einkerbungen dienen auch als Kippsicherung.
- Durch den umlaufend erhöhten Rahmen des Rostes ist das Kochgeschirr zusätzlich gegen Abrutschen gesichert.

8.6 Teleskopauszüge - Einsetzen des Backofenzubehörs

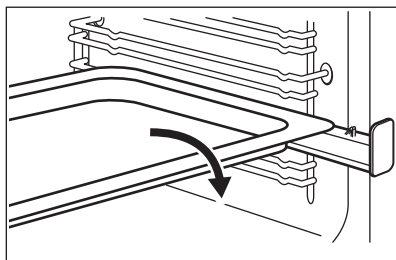


Bewahren Sie die Montageanleitung der Teleskopauszüge für die zukünftige Verwendung auf.

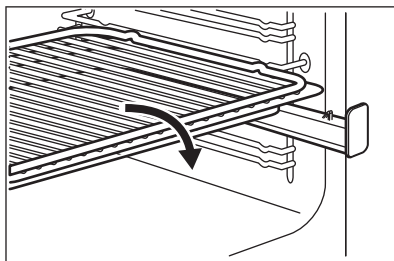
Die Teleskopauszüge erleichtern das Einsetzen und das Herausnehmen der Roste.



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



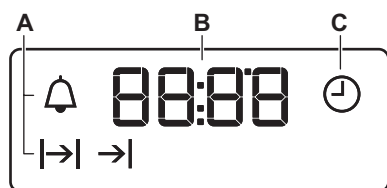
Setzen Sie das Backblech oder das tiefe Blech auf die Auszüge.



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

9. BACKOFEN - UHRFUNKTIONEN

9.1 Display



- A. Uhrfunktionen
- B. Timer
- C. Uhrfunktion

9.2 Tasten

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

9.3 Tabelle der Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Anwendung
⌚ TAGESZEIT	Einstellen, Ändern oder Abfragen der Tageszeit.
⌚ DAUER	Einstellen der Einschaltdauer für das Gerät.
→ ENDE	Einstellen, wann das Gerät ausgeschaltet werden soll.
⌚→ ZEITVORWAHL	Kombinieren der Funktionen DAUER und ENDE.

Uhrfunktion	Anwendung
 KURZZEIT-WECKER	Zum Einstellen einer Countdown-Zeit. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Gerätebetrieb. Sie können den KURZZEIT-WECKER jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

9.4 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.

9.5 Einstellen von ENDE

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

Im Display erscheint .

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

9.6 Einstellen der ZEITVORWAHL

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur ein.

2. Drücken Sie  wiederholt, bis  anfängt zu blinken.

3. Die DAUER wird mit  oder  eingestellt.

4. Drücken Sie .

5. Das ENDE wird mit  oder  eingestellt.

6. Mit  bestätigen.

Das Gerät schaltet sich später automatisch ein, gart für die eingestellte DAUER und stoppt um die eingestellte ENDE-Zeit. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.

7. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.
8. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf auf die Aus-Position.

9.7 Einstellen des KURZZEIT-WECKERS

1. Drücken Sie  wiederholt, bis  anfängt zu blinken.

2. Drücken Sie  oder , um die gewünschte Zeit einzustellen.

Der Kurzzeit-Wecker wird automatisch nach fünf Sekunden eingeschaltet.

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

9.8 Ausschalten der Uhrfunktionen

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

2. Halten Sie  gedrückt. Nach einigen Sekunden wird die Uhrfunktion ausgeschaltet.

10. 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. Den leeren Backofen vor dem Garen immer 20 Minuten vorheizen. Dazu die für die Speise erforderliche Temperatur einstellen.

- 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.

10.1 Backen

- Stellen Sie bei der ersten Zubereitung die niedrigere Temperatur ein.

10.2 Backtipps

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist zu hell.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Stellen Sie den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig oder streifig).	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas niedrigere Backofentemperatur ein.
	Die Backzeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Backzeit ein. Die Backzeit lässt sich nicht durch eine höhere Temperatur verringern.
	Der Teig enthält zu viel Flüssigkeit.	Weniger Flüssigkeit verwenden. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine höhere Backofentemperatur ein.
	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine kürzere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine niedrigere Backofentemperatur und eine längere Backzeit ein.
	Der Teig ist ungleich verteilt.	Verteilen Sie den Teig gleichmäßig auf dem Backblech.
Der Kuchen ist nach der eingestellten Zeit nicht fertig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas höhere Backofentemperatur ein.

10.3 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 Rührteig	150 - 170	20 - 25	2

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

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschub- ebene
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
Blätterteigkleingebäck	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Brötchen	160 ¹⁾	10 - 35	3

¹⁾ Backofen vorheizen.

Tabelle für Aufläufe und Gratin

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

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschub- ebene
			2 Ebenen
Makronen	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Hefekleingebäck	160 - 170	30 - 60	2 / 4
Blätterteigkleingebäck	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	2 / 4
Brötchen	180 ¹⁾	25 - 40	2 / 4

¹⁾ Backofen vorheizen.

10.4 Backen mit Ober-/Unterhitze auf einer Ebene

Backen in Formen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschub- ebene
Gugelhupf oder Brioche	160 - 180	50 - 70	2
Sandkuchen/Früchtekuchen	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Tortenboden aus Mürbeteig	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	2
Tortenboden aus Rührteig	170 - 190	20 - 25	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.)	Einschub- ebene
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-/Zuckerbrot	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschub- ebene
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
Ungesäuertes Brot	230 - 250	10 - 15	1
Linzertorte/Tarte	210 - 230	35 - 50	1

¹⁾ Backofen vorheizen.

²⁾ Verwenden Sie ein tiefes Blech.

Plätzchen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschub- ebene
Mürbeteig-Plätzchen	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
Blätterteigkleingebäck	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Brötchen	190 - 210 ¹⁾	10 - 55	3

¹⁾ Backofen vorheizen.

Tabelle für Aufläufe und Gratins

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschub- ebene
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.

10.5 Pizzastufe

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Pizza (dünn) 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 (pikante Torte)	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Schweizer Flan	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Käsekuchen	140 - 160	60 - 90	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.

10.6 ECO-Heißluft

Brot und Pizza

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Kuchenbrötchen	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
Soufflé	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

10.7 Heißluft mit Dampf

Backwaren

Speise	Temperatur (°C)	Wasser- menge in der Gar- raumvertie- fung (ml)	Vorheizzeit (Min.)	Dauer (Min.)	Ein- schub- ebene
Weißbrot	180	150	10	30 - 40	2
Brot/Brötchen	200	150	5	20 - 25	2
Focaccia	190	150	10	20 - 25	1
Pizza, hausge- macht	230	150	10	15 - 20	2
Plätzchen, Sco- nes, Croissants	160	150	10	10 - 20	2
Pflaumenku- chen, Zimtschn- ecken	160	150	10	70 - 80	2

Tiefkühlgerichte

Speise	Temperatur (°C)	Wasser- menge in der Gar- raumvertie- fung (ml)	Vorheizzeit (Min.)	Dauer (Min.)	Ein- schub- ebene
Pizza	200	100	10	15	2
Croissant	170	50	10	25	2
Lasagne	200	200	10	35 - 45	2

Speisen aufwärmen

Speise	Temperatur (°C)	Wasser- menge in der Gar- raumvertie- fung (ml)	Vorheizzeit (Min.)	Dauer (Min.)	Ein- schub- ebene
Weißbrot	110	100	-	30 - 40	2
Brot/Brötchen	110	100	-	20 - 25	2
Pizza, hausge- macht	110	100	-	15 - 20	2
Focaccia	110	100	-	20 - 30	2
Gemüse	110	100	-	15 - 25	2

Speise	Temperatur (°C)	Wassermenge in der Garraumvertiefung (ml)	Vorheizzeit (Min.)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Reis	110	100	-	15 - 26	2
Nudelauflauf	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
Hähnchenhälfte	210	200	-	35 - 50	2
Schweinebraten	180	200	-	65 - 70	2
Roastbeef, 1 - 1,5 kg 1. Blutig 2. Rosa 3. Durch	200	200	-	1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70	2
Putenbraten	200	200	-	70 - 85	2

10.8 Braten

Benutzen Sie hitzebeständiges Geschirr.

Braten Sie große Bratenstücke auf dem Blech oder auf dem Kombirost über dem Blech.

Geben Sie etwas Wasser in das Blech, um das Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden.

Fleisch mit einer Kruste kann im Bräter ohne Deckel gebraten werden.

Wenden Sie den Braten nach 1/2 - 2/3 der Bratzeit.

Für saftigeres Fleisch:

- Braten Sie magere Fleischsorten in einem Bräter mit Deckel oder in einem Bratbeutel.
- Braten Sie Fleisch und Fisch in großen Stücken (1 kg oder mehr).
- Übergießen Sie große Bratenstücke und Geflügel mit dem Bratensaft mehrmals während des Bratvorgangs.

10.9 Braten mit Ober-/Unterhitze

Rind

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Schmorbraten	1 - 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1

Schweinefleisch

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Schulter, Nacken, Schinkenstück	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Kotelett, Rippchen	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
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
Ente	1,5 - 2 kg	210 - 220	80 - 100	1
Gans	3,5 - 5 kg	200 - 210	150 - 180	1

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

10.10 Braten mit Heißluftgrillen

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

Kalbfleisch

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

Lammfleisch

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
Ente	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Gans	3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	1

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

10.11 Grillen, Allgemeines

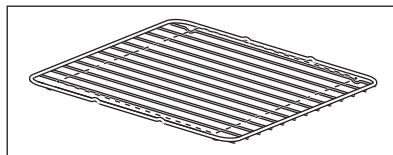


WARNUNG!

Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

- **Benutzen Sie den Grill immer mit der höchsten 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.

10.12 Informationen für Prüfinstitute

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Zubehör	Einschubebene
Törtchen (20 Stück/ Blech)	Konventionelle Heizfunktion	170	20 - 30	Backblech	3
Törtchen (20 Stück/ Blech)	Heißluft	150	20 - 35	Backblech	3
Törtchen (20 Stück/ Blech)	Heißluft	150	20 - 40	Backblech	1 / 4
Apfelkuchen, 2 Formen (ø 20 cm) auf dem Rost, diagonal versetzt	Konventionelle Heizfunktion	180	70 - 90	Rost	1
Apfelkuchen, 2 Formen (ø 20 cm) auf dem Rost, diagonal versetzt	Heißluft	160	70 - 90	Rost	2
Apfelkuchen, 2 Formen (ø 20 cm) auf dem Rost, diagonal versetzt	Pizza-/Wähenstufe	170	70 - 90	Rost	1

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Zubehör	Ein-schub-ebene
Apfelkuchen, 2 Formen (ø 20 cm) auf dem Rost, diagonal versetzt ¹⁾	Heißluft mit Dampf	160	70 - 80	Backblech	2
Biskuit (fettfrei), 1 Form (ø 26 cm) auf dem Rost	Konventionelle Heizfunktion	160	30 - 45	Rost	3
Biskuit (fettfrei), 1 Form (ø 26 cm) auf dem Rost	Heißluft	150	30 - 45	Rost	2
Biskuit (fettfrei), 1 Form (ø 26 cm) auf dem Rost	Heißluft	150	30 - 50	Rost	1 / 4
Butterkekse/Feingebäck	Heißluft	140	20 - 35	Backblech	3
Butterkekse/Feingebäck	Heißluft	140	25 - 45	Backblech	1 / 4
Butterkekse/Feingebäck	Konventionelle Heizfunktion	160	20 - 35	Backblech	3
Toast	Grillen	Max.	5 - 9	Rost	4
Hamburger aus Rindfleisch	Grillen	Max.	15 - 20 erste Seite 10 - 15 zweite Seite	Rost/Fettpfanne	4

¹⁾ 150 ml Wasser in die Garraumvertiefung füllen.

11. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung

Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Ofens.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem speziellen Reinigungsmittel.

Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen. Für die Grillpfanne ist das Risiko besonders hoch.

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

Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.

Zubehörteile mit Antihafbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

Wischen Sie die Feuchtigkeit im Garraum nach jedem Gebrauch ab.

11.2 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.

11.3 Reinigen der Garraumvertiefung

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

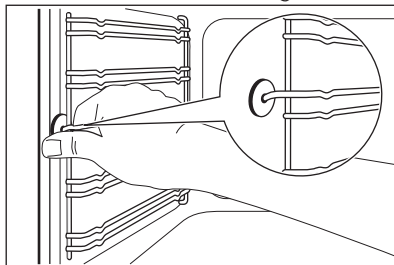
i Für die Funktion: Heißluft mit Dampf Wir empfehlen einen Reinigungsvorgang nach 5 - 10 Garvorgängen.

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

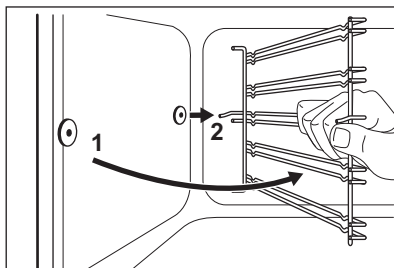
11.4 Entfernen von Einhängegittern

Entfernen Sie zur Reinigung des Backofens die Einhängegitter.

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



2. Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.



i Die Haltestifte der Teleskopauszüge müssen nach vorne zeigen.

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

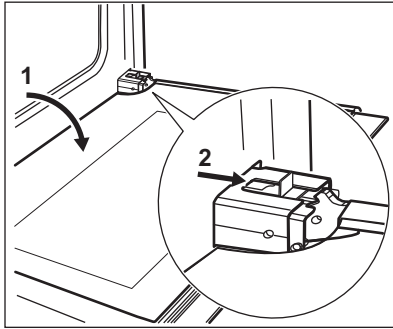


VORSICHT!

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.

11.5 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.

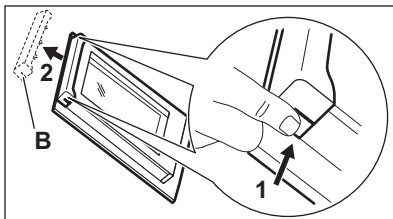
Nach der Reinigung muss die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder eingebaut werden. Achten Sie darauf, dass die Tür beim Einsetzen hörbar einrastet. Drücken Sie nötigenfalls kräftig gegen die Tür.

11.6 Abnehmen und Reinigen der Türglasscheiben



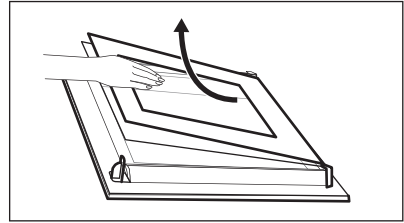
Das Türglas Ihres Geräts kann sich in Art und Form von den Beispielen in diesen Abbildungen unterscheiden. Auch die Anzahl der Scheiben kann variieren.

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.

11.7 Austauschen der Lampe



WARNING!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

1. Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis der Backofen abgekühlt 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.

11.8 Herausnehmen der Schublade

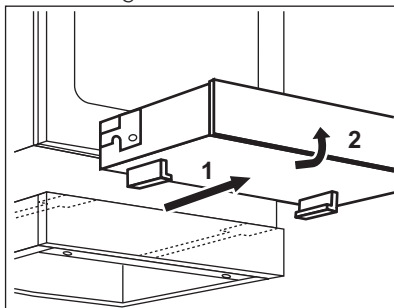


WARNUNG!

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.

12. FEHLERSUCHE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was tun, wenn...

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
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.

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
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.
Der Backofen heizt nicht.	Die notwendigen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen korrekt sind.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Leuchte 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.
Bei Heißluft mit Dampf ist die Garleistung nicht zufriedenstellend.	Sie haben die Garraumvertiefung nicht mit Wasser gefüllt.	Siehe „Einschalten der Funktion Heißluft mit Dampf“.
Das Wasser in der Garraumvertiefung kocht nicht.	Die Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Temperatur auf mindestens 110 °C. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
Das Wasser tritt aus der Garraumvertiefung aus.	Es befindet sich zu viel Wasser in der Garraumvertiefung.	Schalten Sie den Backofen aus und achten Sie darauf, dass das Gerät abgekühlt ist. Nehmen Sie das Wasser mit einem Schwamm oder Tuch auf. Füllen Sie die korrekte Wassermenge in die Garraumvertiefung. Siehe „Einschalten der Funktion Heißluft mit Dampf“.

12.2 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. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

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

13. MONTAGE



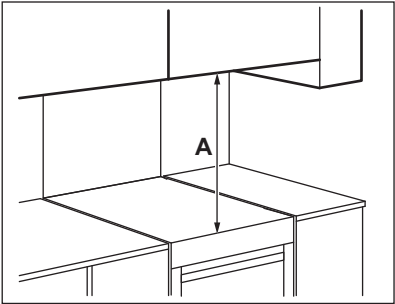
WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

13.1 Technische Daten

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

13.2 Standort des Geräts

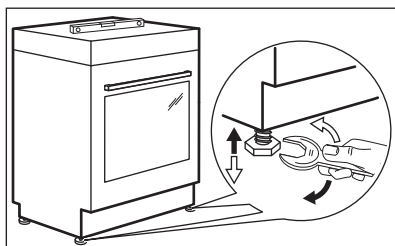
Sie können Ihr freistehendes Gerät neben oder zwischen Küchenmöbel sowie in einer Ecke aufstellen.



Mindestabstände

Abmessungen	mm
A	685

13.3 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.

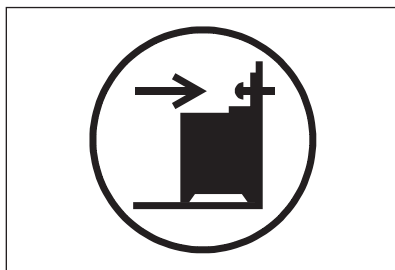
13.4 Kippschutz



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.

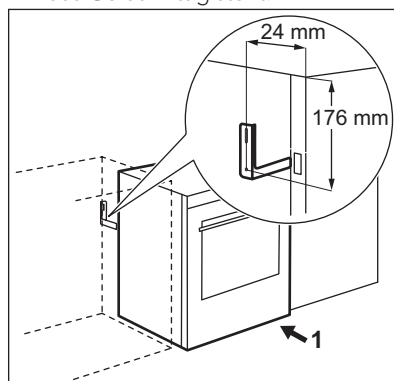


VORSICHT!

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.



13.5 Elektrischer Anschluss

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

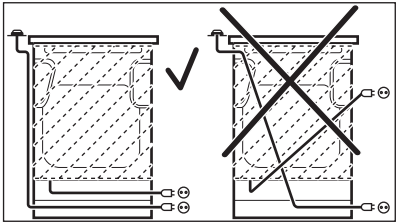
Das Gerät wird ohne Netzstecker und Netzkabel geliefert.

Einsetzbare Kabeltypen für verschiedene Phasen:

Phase	Minstdurchmesser des Kabels
1	3 x 6,0 mm ²

Phase	Minstdurchmesser des Kabels
3 mit Nullleiter	5 x 1,5 mm ²

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



14. ENERGIEEFFIZIENZ

14.1 Produktinformationen für Kochfelder gemäß EU 66/2014

Modellidentifikation	CCB6644ABM	
Kochfeldtyp	Kochfeld eines freistehenden Herds	
Anzahl der Kochzonen	4	
Heiztechnologie	Kochzone mit Strahlungsbeheizung	
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne links	21,0 cm
	Hinten links	14,5 cm
	Vorne rechts	14,5 cm
Länge (L) und Breite (B) der nicht kreisförmigen Kochzone	Hinten rechts	L 26,5 cm
		B 17,0 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (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 Gebrauchseigenschaften.

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 Produktdatenblatt und Backofeninformationen gemäß EU 65-66/2014

Herstellername	AEG
Modellidentifikation	CCB6644ABM
Energieeffizienzindex	95.3
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/Unterhitze	0.95 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Umluft	0.82 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Volumen	73 l
Backofentyp	Backofen in einem freistehenden Herd
Gewicht	50.0 kg

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.

Allgemeine Tipps

Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Ofenbetriebs richtig geschlossen ist. Die Gerätetür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie

sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen

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

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur je nach Gardauer 3 - 10 Minuten vor Ablauf des Garvorgangs auf die Mindesttemperatur. Durch die Restwärme des Backofens werden die Speisen weiter gegart.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

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

Garen mit Heißluft

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

Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die

Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten.

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



867338537-A-492018



AEG