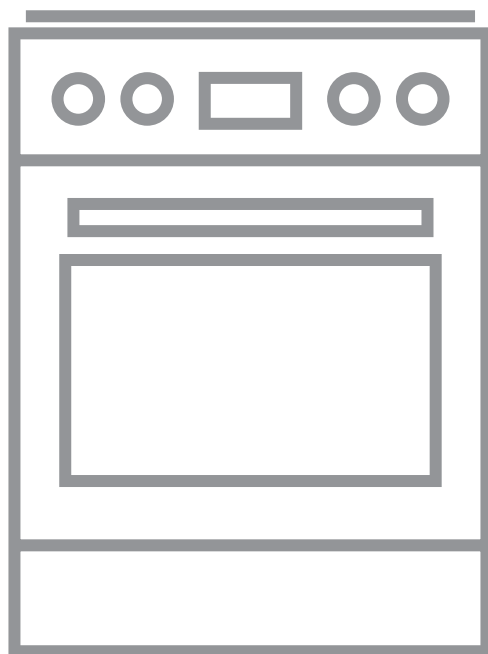


# USER MANUAL



# INHALTSVERZEICHNIS

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| 1. SICHERHEITSHINWEISE.....              | 3  |
| 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....           | 6  |
| 3. MONTAGE.....                          | 9  |
| 4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....               | 11 |
| 5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....        | 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..... | 32 |
| 13. FEHLERSUCHE.....                     | 35 |
| 14. ENERGIEEFFIZIENZ.....                | 37 |
| 15. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....    | 38 |

## 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](http://www.aeg.com/support)**



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

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



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

**[www.aeg.com/shop](http://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:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

### 1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.

- Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch in einem Einfamilienhaus in Innenräumen bestimmt.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Dieses Gerät muss mit einem Kabel des Typs H05VV-F an die Stromversorgung angeschlossen werden, das der Temperatur der Rückwand standhält.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel vorgesehen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung auf Schiffen, Booten oder anderen Wasserfahrzeugen vorgesehen.
- Installieren Sie das Gerät nicht hinter einer Dekortür, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Installieren Sie das Gerät nicht auf einer Plattform.
- Bedienen Sie das Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann ggf. zu einem Brand führen.
- Verwenden Sie niemals Wasser, um das Kochfeuer zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und löschen Sie Flammen beispielsweise mit einer Löschdecke oder einem Deckel.
- **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 herauszunehmen oder zu verstauen.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten 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 zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Die Mittel zum Trennen müssen gemäß den Verdrahtungsregeln in die feste Verkabelung integriert werden.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage



#### **WARNUNG!**

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 (Schraubversicherungen 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.

## 2.3 Gebrauch



### **WARNUNG!**

Verletzungs- und Verbrennungsgefahr. Stromschlaggefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.

- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft freigesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.



### **WARNUNG!**

Brand- und Explosionsgefahr

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



### **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät oder direkt auf den Boden des Garraums.
  - Füllen Sie kein Wasser direkt in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes

- 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.

## 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.
- 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 die Sicherheitsanweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

## 2.5 Innenbeleuchtung



### **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 Raumbelichtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung.

## 2.6 Wartung

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

## 2.7 Entsorgung



### WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere im Gerät einschließen.

# 3. MONTAGE



### WARNUNG!

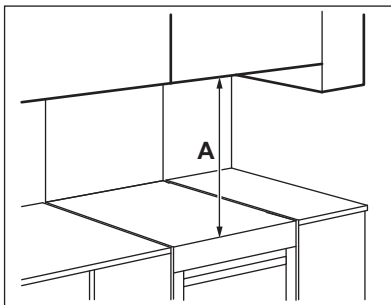
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 3.1 Technische Daten

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

## 3.2 Standort des Geräts

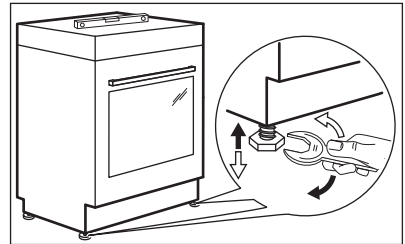
Sie können Ihr freistehendes Gerät neben oder zwischen Küchenmöbel sowie in einer Ecke aufstellen.



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.

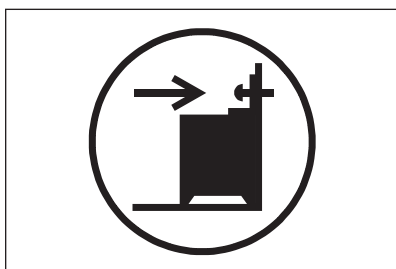
## 3.4 Kippschutz



### 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.

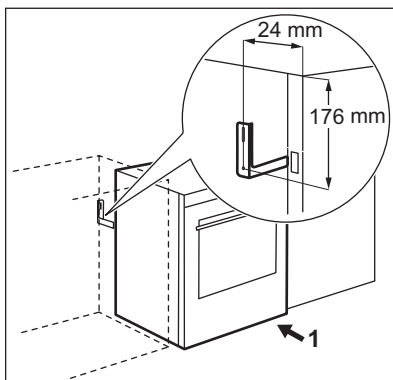
Ihr Gerät ist mit den Symbolen, die in den Abbildungen ersichtlich sind, gekennzeichnet (sofern vorhanden). Sie sollen Sie daran erinnern, dass der Kippschutz montiert werden muss.

**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.

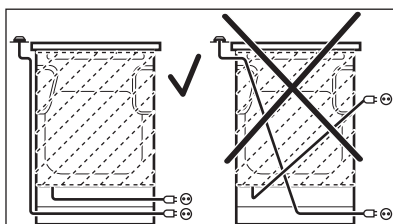
Das Gerät wird ohne Netzstecker oder Netzkabel geliefert.

Einsetzbare Kabeltypen für verschiedene Phasen:

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

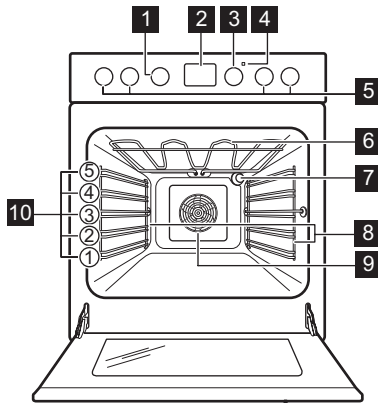
**WARNUNG!**

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



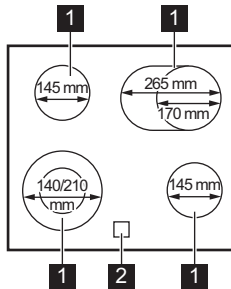
## 4. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 4.1 Gesamtansicht



- 1 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.
- **Teleskopschienen**  
Für Einhängegitter und Backbleche.
- **Aufbewahrungsschublade**  
Die Aufbewahrungsschublade befindet sich unter dem Garraum des Backofens.

## 5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG



**WARNING!**  
Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 5.1 Erste Reinigung

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

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.

## 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.



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

## 6.1 Kochstufe

| Symbole                                                                             | Funktion           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>0</b>                                                                            | Aus-Position       |
|  | Zweikreis-Kochzone |
|  | Warmhalten         |
| <b>1 - 9</b>                                                                        | Kochstufen         |

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

Drehen Sie den Knopf in die Aus-Position, um den Garvorgang abzuschließen.

## 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 Restwärmanzeige****WARNUNG!**

Solange die Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

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

Die Anzeige kann ebenso erscheinen:

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

Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

**7. KOCHFELD – TIPPS UND HINWEISE****WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

**7.1 Kochgeschirr**

Die Kochergebnisse hängen vom Kochgeschirrmaterial ab



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.

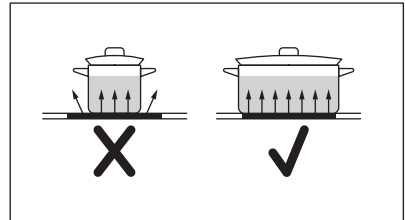


Verwenden Sie auf dem Keramik Kochfeld kein Kochgeschirr mit Böden mit ausgeprägten Rändern oder Graten, z.B. Gusseisenpfannen. Das könnte die Kochfeldoberfläche dauerhaft verkratzen.



Kochgeschirr aus Stahlernaille 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 Minstdurchmesser haben.

**7.2 Minstdurchmesser Kochgeschirr**

| Kochzone      | Durchmesser des Kochgeschirrs (mm) | Leistung (W) |
|---------------|------------------------------------|--------------|
| Hinten links  | Φ 145                              | 1200         |
| Hinten rechts | 170-265                            | 1400/2200    |
| Vorne rechts  | Φ 145                              | 1200         |
| Vorne links   | 140-210                            | 1000/2200    |

## 7.3 Beispiele für Kochanwendungen



Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

| Kochstufe    | Verwendung für:                                                                                                             | Dauer (Min.) | Tipps                                                                                                                                      |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <u>5</u> - 1 | Warmhalten von gekochten Speisen.                                                                                           | nach Bedarf  | Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.                                                                                               |
| 1 - 2        | Sauce Hollandaise, schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.                                                                 | 5 - 25       | Von Zeit zu Zeit rühren.                                                                                                                   |
| 2            | Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.                                                                                  | 10 - 40      | Mit einem 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      | Geben Sie ein paar Esslöffel Wasser hinzu. Überprüfen Sie die Wassermenge während des Prozesses.                                           |
| 4 - 5        | Kartoffeln und anderes Gemüse dämpfen.                                                                                      | 20 - 60      | Den Boden des Topfes mit 1-2 cm Wasser bedecken. Überprüfen Sie während des Prozesses den Wasserstand. Lassen Sie den Deckel auf dem Topf. |
| 4 - 5        | Kochen Sie größere Mengen an Lebensmitteln, Eintopfgerichten und Suppen.                                                    | 60 - 150     | Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.                                                                                                       |
| 6 - 7        | Sanftes Braten: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Krapfen. | nach Bedarf  | Bei Bedarf umdrehen.                                                                                                                       |
| 7 - 8        | Scharfes Braten, Rösti, Lendestücke, Steaks.                                                                                | 5 - 15       | Bei Bedarf umdrehen.                                                                                                                       |
| 9            | Wasser kochen, Nudeln kochen, Fleisch anbraten (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 das Glas.

### 8.2 Reinigen des Kochfelds

- **Sofort entfernen:** Geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, Salz, Zucker

und Lebensmittel mit Zucker, sonst kann der Schmutz das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.

- **Entfernen, wenn das Kochfeld ausreichend kühl ist:** Kalksteinringe, Wasserringe, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbung. 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 glänzende metallische Verfärbung:** 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. Andernfalls besteht Verletzungsgefahr.

| Symbol                                                                              | Ofenfunktion | Verwendung                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0                                                                                   | Aus-Position | Der Backofen ist ausgeschaltet.                                                                                                                                                        |
|  | Heißluft     | Zum Backen auf bis zu zwei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln.<br>Stellen Sie eine um 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein. |

| Symbol                                                                            | Ofenfunktion      | Verwendung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Pizzastufe        | Zum Backen von Speisen auf einer Einschubebene für eine intensivere Bräunung und einen knusprigen Boden.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | Ober-/Unterhitze  | Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | Dörren            | Zum Dörren von Obst, Gemüse und Pilzen in Scheiben.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | Schnelles Grillen | 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 Umluft    | <p>Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklasse und der Ökodesign-Anforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß IEC/EN 60350-1.</p> <p>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.</p> <p>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“.</p> <p>Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Die Kochanleitungen finden Sie im Kapitel „Hinweise und Tipps“, Feuchte Umluft.</p> <p>Die Backofenlampe wird während dieser Funktion automatisch ausgeschaltet.</p> |



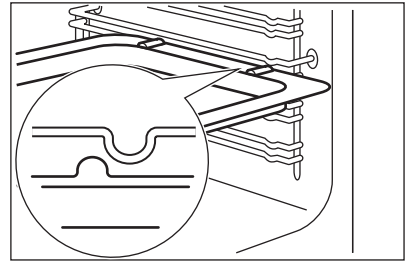
Sie können Lebensmittel mit der Feuchte Umluft-Funktion auftauen, ohne eine Temperatur einzustellen.

## 9.2 Ein- und Ausschalten des Backofens

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

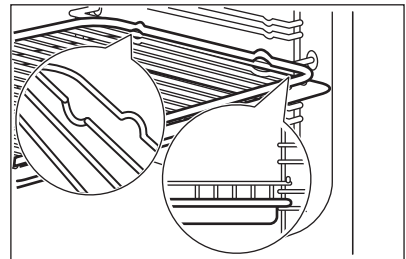
- Die Anzeige leuchtet während der Aufheizphase des Backofens auf.
- Die Lampe leuchtet, während der Backofen in Betrieb ist.
- Das Symbol zeigt an, ob der Knopf eine der Kochzonen, die Ofenfunktionen oder die Temperatur regelt.

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.



### Kombirost und Auflauffanne zusammen:

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



## 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

Schieben Sie die Auflauffanne zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.



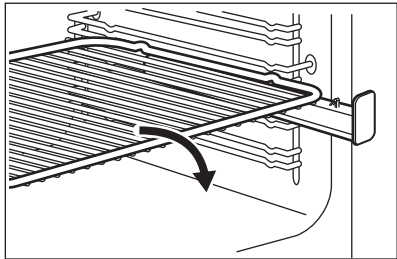
- Alle Zubehörteile verfügen oben auf der rechten und linken Seite über kleine Vertiefungen zur Erhöhung der Sicherheit. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen.
- Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen gesichert.

## 9.5 Teleskopauszüge - Einsetzen des Backofenzubehörs

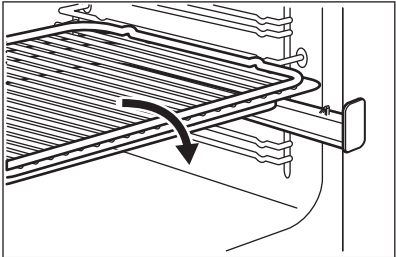


Bewahren Sie die Montageanleitung der Teleskopauszüge für die zukünftige Verwendung auf.

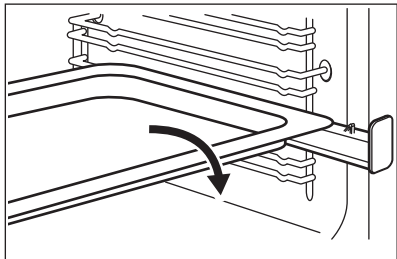
Die Teleskopauszüge erleichtern das Einsetzen und das Herausnehmen der Roste.



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

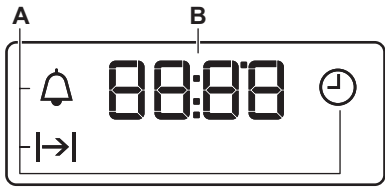


Setzen Sie den Kombirost so auf die Auszüge, dass die Füße nach unten zeigen.



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  oder  eingestellt.

Im Display erscheint .

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

### 10.5 Einstellen des KURZZEIT-WECKERS

1. Drücken Sie  wiederholt, bis  anfängt zu blinken.

2. Drücken Sie  oder , um die gewünschte Zeit einzustellen. Der Kurzzeit-Wecker wird automatisch nach fünf Sekunden eingeschaltet.
3. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal abzustellen.
4. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf in die Position Aus.

### 10.6 Ausschalten der Uhrfunktionen

1. Drücken Sie  wiederholt, bis die Anzeige für die gewünschte Funktion blinkt.
2. Halten Sie  gedrückt. Nach einigen Sekunden wird die Uhrfunktion ausgeschaltet.

## 11. BACKOFEN – HINWEISE UND TIPPS



**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.



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 <sup>1)</sup> | 25 - 40      | 3             |
| Tortenboden aus Mürbeteig                         | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 10 - 25      | 2             |
| Tortenboden aus Rührteig                          | 150 - 170               | 20 - 25      | 2             |
| Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt) | 160                     | 60 - 90      | 2 - 3         |

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

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

<sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup> | 20 - 30      | 3             |
| Brötchen                      | 160 <sup>1)</sup>       | 10 - 35      | 3             |
| Törtchen (20 Stück pro Blech) | 150 <sup>1)</sup>       | 20 - 35      | 3             |

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

Tabelle für Aufläufe und Gratin

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

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

### Backen auf mehreren Ebenen

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

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

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

Plätzchen/small cakes/Gebäck/Brötchen

| Speise                        | Temperatur (°C)         | Dauer (Min.) | Einschub-<br>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 <sup>1)</sup> | 30 - 50      | 2 / 4              |
| Brötchen                      | 180 <sup>1)</sup>       | 25- 40       | 2 / 4              |
| Törtchen (20 Stück pro Blech) | 150 <sup>1)</sup>       | 20 - 40      | 2 / 4              |

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

## 11.4 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          |
| Biskuit (fettfrei)                                 | 170 <sup>1)</sup>       | 25 - 40      | 3              |
| Tortenboden - Mürbeteig                            | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 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          |

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

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

| Speise            | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschub-<br>ebene |
|-------------------|-----------------|--------------|--------------------|
| 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.) | Einschub-<br>ebene |
|------------------------------|-------------------------|--------------|--------------------|
| Mürbeteigplätzchen           | 170 - 190               | 10 - 20      | 3                  |
| Mürbeteiggebäck/Feingebäck   | 160 <sup>1)</sup>       | 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 <sup>1)</sup> | 20 - 30      | 3                  |
| Brötchen                     | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 10 - 55      | 3                  |
| Kleine Kuchen (20 pro Blech) | 170 <sup>1)</sup>       | 20 - 30      | 3 - 4              |

1) Backofen vorheizen.

### Tabelle für Aufläufe und Gratin

| Speise                | Temperatur (°C)         | Dauer (Min.) | Einschub-<br>ebene |
|-----------------------|-------------------------|--------------|--------------------|
| Nudelauflauf          | 180 - 200               | 45 - 60      | 1                  |
| Lasagne               | 180 - 200               | 35 - 50      | 1                  |
| Gemüsegratin          | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 15 - 30      | 1                  |
| Überbackene Baguettes | 200 - 220 <sup>1)</sup> | 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) <sup>1)</sup>       | 200 - 230 <sup>2)</sup> | 10 - 20      | 1 - 2         |
| Pizza (mit viel Belag) <sup>1)</sup>     | 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 <sup>2)</sup> | 10 - 20      | 2 - 3         |
| Blätterteigquiche                        | 160 - 180 <sup>2)</sup> | 45 - 55      | 2 - 3         |
| Flammkuchen                              | 230 - 250 <sup>2)</sup> | 12 - 20      | 2 - 3         |
| Piroggen (Russische Version der Calzone) | 180 - 200 <sup>2)</sup> | 15 - 25      | 2 - 3         |

<sup>1)</sup> Verwenden Sie ein tiefes Blech.

<sup>2)</sup> Backofen vorheizen.

## 11.6 Feuchte Umluft

Brot und Pizza

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

Kuchen auf dem Backblech

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

## Kuchen in Form

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

## Fisch

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

## Fleisch

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

## Kleine Backwaren

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

## Vegetarisch

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

## 11.7 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 Konventionelles Braten

### Rindfleisch

| Speise                       | Menge        | Temperatur (°C)         | Dauer (Min.) | Ein-schub-ebene |
|------------------------------|--------------|-------------------------|--------------|-----------------|
| Schmorfleisch                | 1 - 1,5 kg   | 200 - 230               | 105 - 150    | 1               |
| Roastbeef oder Filet, blutig | pro cm Dicke | 230 - 250 <sup>1)</sup> | 6 - 8        | 1               |
| Roastbeef oder Filet, rosa   | pro cm Dicke | 220 - 230               | 8 - 10       | 1               |
| Roastbeef oder Filet, durch  | pro cm Dicke | 200 - 220               | 10 - 12      | 1               |

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

### Schweinefleisch

| Speise                            | Menge        | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Ein-schub-ebene |
|-----------------------------------|--------------|-----------------|--------------|-----------------|
| Schulter-, Nacken-, Schinkenstück | 1 - 1,5 kg   | 210 - 220       | 90 - 120     | 1               |
| Kotelett, Rippen                  | 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.) | Ein-schub-ebene |
|---------------------------|-------|-----------------|--------------|-----------------|
| Kalbsbraten <sup>1)</sup> | 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) Verwenden Sie eine geschlossene Bratform.

#### 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 1 kg   | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 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             |
| Halbes Hähnchen    | 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, ganz         | 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, ganz | 1 - 1,5 kg | 210 - 220       | 40 - 70      | 1             |

## 11.9 Braten mit Heißluftgrillen

### Rindfleisch

| Speise                       | Menge        | Temperatur (°C)         | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|------------------------------|--------------|-------------------------|--------------|---------------|
| Roastbeef oder Filet, blutig | pro cm Dicke | 190 - 200 <sup>1)</sup> | 5 - 6        | 1             |
| Roastbeef oder Filet, rosa   | pro cm Dicke | 180 - 190               | 6 - 8        | 1             |
| Roastbeef oder Filet, durch  | pro cm Dicke | 170 - 180               | 8 - 10       | 1             |

<sup>1)</sup> 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             |
| Kalbshaxe   | 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             |
| Ente          | 1,5 - 2 kg     | 180 - 200       | 80 - 100     | 1             |
| Gans, ganz    | 3,5 - 5 kg     | 160 - 180       | 120 - 180    | 1             |
| Pute          | 2,5 - 3,5 kg   | 160 - 180       | 120 - 180    | 1             |
| Pute          | 4 - 6 kg       | 140 - 160       | 150 - 240    | 1             |

| Speise         | Menge      | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|----------------|------------|-----------------|--------------|---------------|
| Hähnchen, ganz | 1 - 1,5 kg | 180 - 200       | 60 - 90      | 2             |

### 11.10 Grillen, Allgemeines

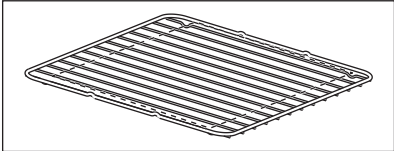


**WARNUNG!**

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 Schnelles Grillen

| 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    |

| Speise       | Temperatur (°C) | Dauer (Std.) | Einschubebene |          |
|--------------|-----------------|--------------|---------------|----------|
|              |                 |              | 1 Ebene       | 2 Ebenen |
| 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    |

## 11.13 Informationen für Prüfinstitute

| Speise                                                          | Funktion         | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Zubehör           | Einschubebene |
|-----------------------------------------------------------------|------------------|-----------------|--------------|-------------------|---------------|
| Törtchen (20 Stück/ Blech)                                      | Ober-/Unterhitze | 170             | 20 - 30      | Backblech         | 4             |
| Törtchen (20 Stück/ Blech)                                      | Heißluft         | 150             | 20 - 30      | Backblech         | 2             |
| Törtchen (20 Stück/ Blech)                                      | Heißluft         | 150             | 25 - 35      | Blech/ Fettpfanne | 1 + 4         |
| Apfelkuchen, 2 Formen (ø 20 cm) auf dem Rost, diagonal versetzt | Ober-/Unterhitze | 180             | 70 - 90      | Gitter            | 1             |
| Apfelkuchen, 2 Formen (ø 20 cm) auf dem Rost, diagonal versetzt | Heißluft         | 160             | 70 - 90      | Gitter            | 2             |
| Apfelkuchen, 2 Formen (ø 20 cm) auf dem Rost, diagonal versetzt | Pizzastufe       | 160             | 60 - 80      | Gitter            | 2             |

| Speise                                                                         | Funktion              | Temperatur (°C) | Dauer (Min.)                                | Zubehör         | Einschubebene |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------|---------------------------------------------|-----------------|---------------|
| Apfelkuchen, 2 Formen (ø 20 cm) auf dem Rost, diagonal versetzt. <sup>1)</sup> | True Fan Cooking PLUS | 160             | 70 - 80                                     | Backblech       | 2             |
| Biskuit (fettfrei), 1 Form (ø 26 cm) auf dem Rost                              | Ober-/Unterhitze      | 170             | 30 - 40                                     | Gitter          | 3             |
| Biskuit (fettfrei), 1 Form (ø 26 cm) auf dem Rost                              | Heißluft              | 150             | 35 - 45                                     | Gitter          | 2             |
| Biskuit (fettfrei), 1 Form (ø 26 cm) auf dem Rost                              | Heißluft              | 160             | 25 - 35                                     | Gitter          | 1 + 4         |
| Butterkekse/Feingebäck                                                         | Heißluft              | 140             | 20 - 35                                     | Backblech       | 3             |
| Butterkekse/Feingebäck                                                         | Heißluft              | 140             | 20 - 30                                     | Backblech       | 1 + 4         |
| Butterkekse/Feingebäck                                                         | Ober-/Unterhitze      | 160             | 20 - 35                                     | Backblech       | 3             |
| Toast                                                                          | Grillen               | Max             | 1 - 5                                       | Gitter          | 4             |
| Hamburger aus Rindfleisch                                                      | Grillen               | Max             | 15 - 20 erste Seite<br>10 - 15 zweite Seite | Rost/Fettpfanne | 4             |

<sup>1)</sup> 150 ml Wasser in die Garraumvertiefung füllen.

## 12. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE



### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 12.1 Hinweise zur Reinigung



#### **Reinigungsmittel**

Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.

Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.



### Täglicher Gebrauch

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

Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofaser-  
tuch ab.



### Zubehör

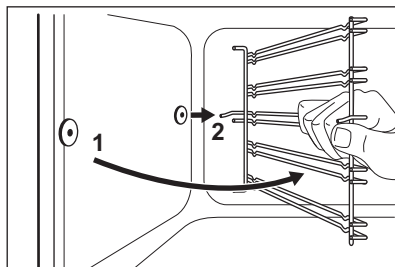
Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofaser-  
tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

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.



Die Haltestifte der Teleskopauszüge müssen nach vorne zeigen.

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



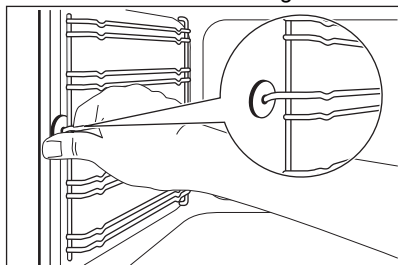
### VORSICHT!

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

## 12.3 Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie zur Reinigung des Backofens die Einhängegitter.

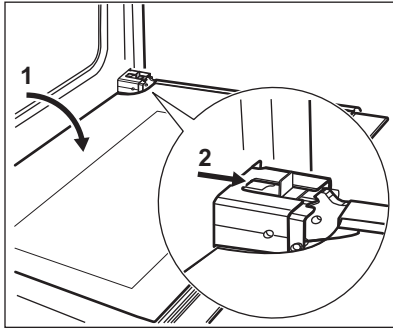
1. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.



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

## 12.4 Abnehmen der Backofentür

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



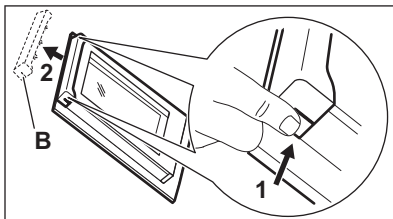
1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Drücken Sie den Schieber, bis Sie ein Klicken hören.
3. Schließen Sie die Tür, bis der Schieber einrastet.
4. Hängen Sie die Tür aus.  
Um die Tür zu entfernen, ziehen Sie sie erst aus der einen und dann aus der anderen Seite heraus.

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

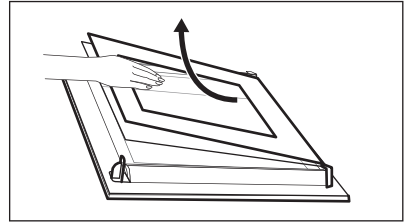
**i** Das Türglas Ihres Geräts kann sich in Art und Form von den Beispielen in diesen Abbildungen unterscheiden. Auch die Anzahl der Scheiben kann variieren.

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



### WARNING!

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

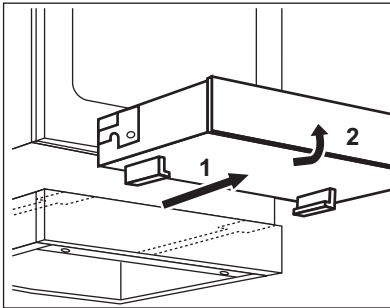


### WARNUNG!

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 zu tun ist, wenn ...

| Störung                                | Mögliche Ursache                                                                       | Problembehebung                                                                      |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Sie können das Gerät nicht aktivieren. | Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen. | Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. |

| Störung                                                                                    | Mögliche Ursache                                               | Problembehebung                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sie können das Gerät nicht aktivieren.                                                     | Die Sicherung ist durchgebrannt.                               | Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine qualifizierte Elektrofachkraft. |
| Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.                                                   | Die Zone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war. | Wenn die Kochzone lange genug betrieben wurde, um heiß zu sein, wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundenzentrum.                                                       |
| Der äußere Heizkreis lässt sich nicht einschalten.                                         |                                                                | Schalten Sie zuerst den inneren Heizkreis ein.                                                                                                                            |
| Der Backofen heizt nicht auf.                                                              | Der Backofen ist ausgeschaltet.                                | Schalten Sie den Backofen ein.                                                                                                                                            |
| Der Backofen heizt nicht auf.                                                              | Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.                             | Stellen Sie die Uhrzeit ein.                                                                                                                                              |
| Der Backofen heizt nicht auf.                                                              | Die erforderlichen Einstellungen sind nicht eingestellt.       | Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.                                                                                                               |
| Die Lampe funktioniert nicht.                                                              | Die Lampe ist defekt.                                          | Ersetzen Sie die Lampe.                                                                                                                                                   |
| Im Display wird „12.00“ angezeigt.                                                         | Es gab einen Stromausfall.                                     | Setzen Sie die Uhrzeit zurück.                                                                                                                                            |
| Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum des Backofens nieder. | Sie haben das Gericht zu lange im Backofen gelassen.           | Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen.                                                    |

## 13.2 Service-Daten

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 vorderen Rahmen des Garraums des Geräts. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

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

# 14. ENERGIEEFFIZIENZ

## 14.1 Produktinformationen für Kochfelder gemäß EU 66/2014

|                                                            |                                |                        |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------------------|
| Modellbezeichnung                                          | CCB6441ABW                     |                        |
| 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<br>B 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            |

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

### 14.2 Kochfeld - Energie sparen

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

- Wenn Sie Wasser erhitzen, verwenden Sie nur die Menge, die Sie benötigen.
- Legen Sie nach Möglichkeit immer Deckel auf das Kochgeschirr.
- Stellen Sie das Kochgeschirr schon vor dem Einschalten auf die Kochzone.
- Der Boden des Kochgeschirrs sollte den gleichen Durchmesser wie die Kochzone haben.
- Stellen Sie das kleinere Kochgeschirr auf die kleineren Kochzonen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr direkt in die Mitte der Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten oder zum Schmelzen.

### 14.3 Produktinformation für Backöfen und Produktinformationsblatt

|                        |                      |
|------------------------|----------------------|
| Name des Lieferanten   | AEG                  |
| Modellbezeichnung      | CCB6441ABW 940002957 |
| Energieeffizienzindex  | 95.3                 |
| Energieeffizienzklasse | A                    |

|                                                                    |                                |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus | 0.95 kWh/Programm              |
| Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus          | 0.82 kWh/Programm              |
| Anzahl der Garräume                                                | 1                              |
| Wärmequelle                                                        | Strom                          |
| Volumen                                                            | 73 l                           |
| Art des Backofens                                                  | Backofen im freistehenden Herd |
| Masse                                                              | 50.0 kg                        |

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

## 14.4 Backofen - Energiesparen



Das Gerät verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

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

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie, wenn möglich, das Gerät vor dem Garvorgang nicht vor.

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

### Garen mit Heißluft

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

### Restwärme

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

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

### Warmhalten von Speisen

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

### Feuchte Umluft

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

## 15. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

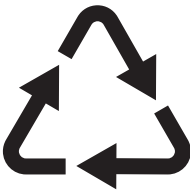
### Ihre Pflichten als Endnutzer



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

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

### Hinweise zum Recycling



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

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

### Rücknahmepflichten der Verkäufer in Deutschland

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

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

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Verkäufer Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50

cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

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

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

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

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

Electrolux Appliances AB - Contact  
Address: Al. Powstańców Śląskich 26,  
30-570 Kraków, Poland







www.aeg.com/shop



867363334-D-352022

**AEG**