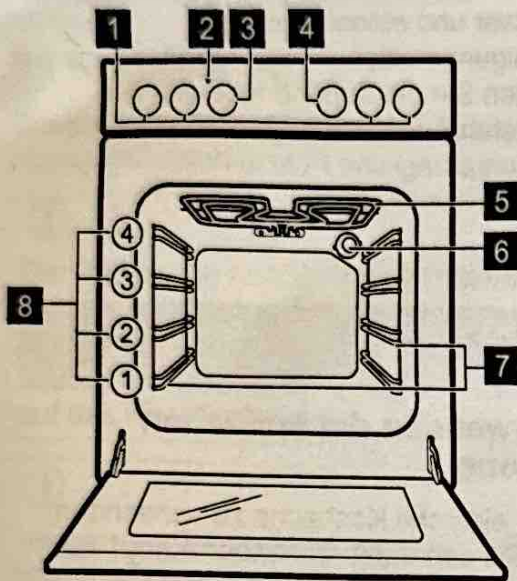


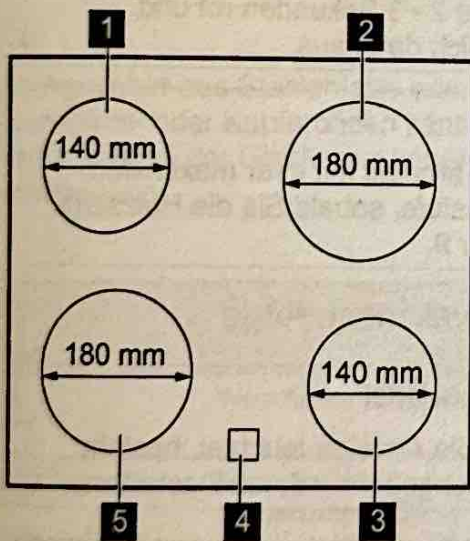
4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Gesamtansicht



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

4.2 Anordnung der Kochflächen



- 2 Kochzone 1800 W
- 3 Kochzone 1200 W
- 4 Restwärmeanzeige
- 5 Kochzone 1800 W

- 1 Kochzone 1200 W

4.3 Zubehör

- **Kombirost**
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Backblech**
Für Kuchen und Plätzchen.
- **Optionale Teleskopschienen**
Für Einhängegitter und Backbleche. Sie können separat bestellt werden.
- **Aufbewahrungsschublade**
Die Aufbewahrungsschublade befindet sich unter dem Garraum des Backofens.

5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

⚠ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Erstaufheizen und Reinigung

Das leere Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und dem ersten Kontakt mit Lebensmitteln aufheizen. Das Gerät kann

unangenehmen Geruch und Rauch abgeben. Lüften Sie den Raum während des Aufheizens.

1. Entfernen Sie alle Zubehöerteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.
2. Stellen Sie die Funktion . Stellen Sie die maximale Temperatur ein. Lassen Sie das Gerät für 1 Std laufen.
3. Stellen Sie die Funktion . Stellen Sie die maximale Temperatur ein. Die maximale Temperatur für diese Funktion

beträgt 210 °C. Lassen Sie das Gerät 15 Min eingeschaltet.

4. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
5. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
6. Setzen Sie die Zubehöerteile und die entnehmbaren Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein.

6. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Beschreibung der Kochzonen

Die Kochzonen sind mit einem Thermostat ausgerüstet und schalten sich, je nach ausgewählter Kochstufe, mit Unterbrechungen ein und aus.

6.2 Kochstufe

Symbole	Funktion
0	Aus-Position
	Warmhalten
1 - 9	Kochstufen



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

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

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

6.3 Verwenden der einfachen Kochzone

Um eine einfache Kochzone zu verwenden, drehen Sie den entsprechenden Knopf auf eine der folgenden Positionen: 1-9.



Bei den Kochstufen 1 - 3 leuchtet die Zone etwa 2 - 3 Sekunden rot und schaltet sich dann aus.



Die Zone arbeitet mit ihrer maximalen Leistungsstufe, sobald Sie die Heizstufe auf 8 oder 9,

6.4 Restwärmeanzeige

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

①

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

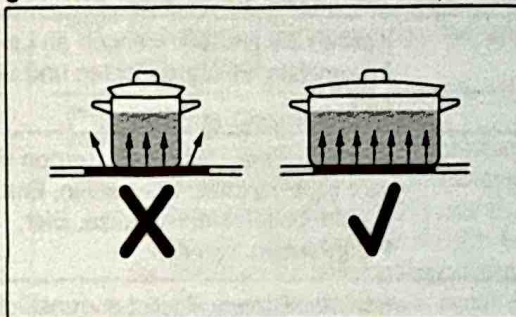
①

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

①

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 (mindestens so groß wie der Zonendurchmesser).



7.2 Vereinfachter Kochleitfaden

①

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung für:	Dauer (Min.)	Tipps
<u>1</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	Reis- und Milchgerichte köcheln lassen, Fertiggerichte aufwärmen.	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.

Kochstufe	Verwendung für:	Dauer (Min.)	Tipps
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 vom Kalb, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Krapfen.	nach Bedarf	Bei Bedarf umdrehen.
7 - 8	Scharfes Braten, Rösti, Lendenstücke, 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

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

WARNUNG!

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

8.2 Reinigen des Kochfelds

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** Geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, Zucker und zuckerhaltige Lebensmittel. Anderenfalls können die Verschmutzungen das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlung des Kochfelds entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- **Entfernen Sie metallisch schimmernde Verfärbungen:** Verwenden Sie eine Mischung aus Backpulver und Zitronensaft oder Essig.

9. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 Ein- und Ausschalten des Backofens

1. Drehen Sie den Knopf für die Backofen-Funktionen, um eine Backofen-Funktion auszuwählen.
2. Drehen Sie den Knopf für die Temperatur, um diese auszuwählen. Die Lampe leuchtet, während der Backofen in Betrieb ist.



Für die Funktionen ohne Heizfunktion muss die Temperatur nicht eingestellt werden.

3. Drehen Sie zum Ausschalten des Backofens den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf auf Aus.

9.2 Sicherheitsthermostat

Ein unsachgemäßer Gebrauch des Ofens oder defekte Bestandteile können zu einer gefährlichen Überhitzung führen. Um dies zu verhindern, ist der Backofen mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der die Stromzufuhr unterbrechen kann. Die Wiedereinschaltung des Backofens erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

9.3 Backofenfunktionen



Aus-Position

Der Backofen ist ausgeschaltet.



Backofenlampe

Zum Einschalten der Backofenlampe ohne Kochfunktion.



Ober-/Unterhitze

Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.



Feuchte Ober-/Unterhitze

Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklassen- und Umweltdesignregulierungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß: IEC/EN 60350-1. Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet.

Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Allgemeine Empfehlungen zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, „Energiesparen“.

Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Die Kochanleitungen finden Sie im Kapitel „Hinweise und Tipps“, Feuchte Ober-/Unterhitze.



Unterhitze

Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.



Grillstufe 2

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



Kurzes Erhitzen

Zum Braten großer Fleisch- oder Geflügelstücke auf einer Ebene. Zum Gratinieren und Überbacken.

Die Höchsttemperatur für diese Funktion beträgt 210 °C.



Niedertemperatur-Garen

Für zarte, saftige Braten.

10. BACKOFEN - VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

WARNUNG!

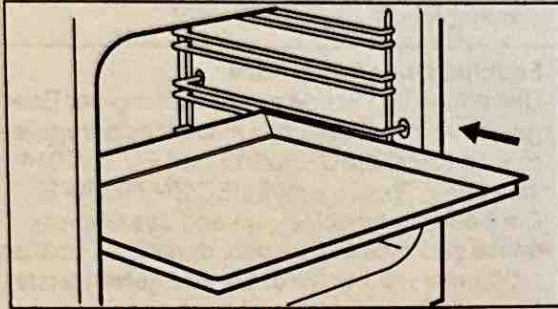
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

10.1 Einsetzen des Zubehörs

Backblech:

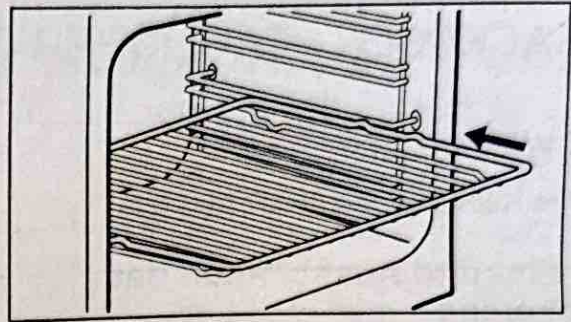


Das Backblech oder eine tiefe Pfanne nicht bis zur Rückwand des Garraums schieben. Dies verhindert, dass die Wärme um das Backblech zirkuliert. Die Speise kann verbrennen, insbesondere im hinteren Teil des Backblechs.

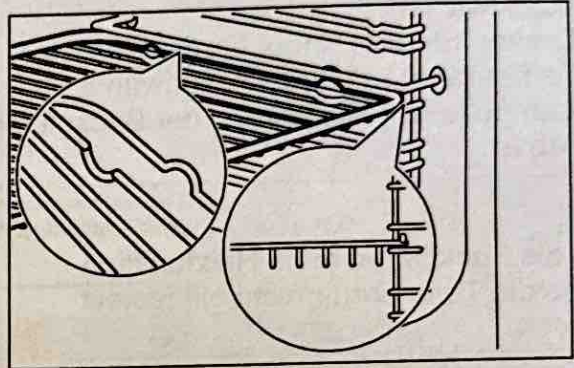


Schiebe das Backblech oder die Auflauffanne zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter. Stellen Sie sicher, dass es die Rückwand des Backofens nicht berührt.

Kombirost:



Setze die Ablage zwischen die Führungsschienen des Einhängegitters ein.



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 Feuchte Ober-/Unterhitze

Lebensmittel	Temperatur (°C)	Zeit (Min)	Ein-schub-ebene	Zubehör
Brot und Pizza				
Buns	190	20 - 30	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne
Pizza, gefroren, 350 g	190	30 - 40	2	Kombirost
Kuchen auf dem Backblech				
Biskuitrolle	180	20 - 30	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne
Brownie	180	25 - 35	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne
Kuchen in Form				

Lebensmittel	Temperatur (°C)	Zeit (Min)	Ein-schub-ebene	Zubehör
Soufflé	200	30 - 40	2	sechs Keramikförmchen auf Kombirost
Biskuitboden	180	20 - 30	2	Biskuitform auf Kombirost
Biskuit	150	30 - 40	2	Kuchenform auf Kombirost
Fisch				
Fisch in Beuteln, 300 g	180	20 - 30	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne
Fisch, ganz, 200 g	180	25 - 35	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne
Fischfilet, 300 g	180	30 - 40	2	Pizzapfanne auf Kombirost
Fleisch				
Fleisch im Beutel, 250 g	200	25 - 35	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne
Fleischspieße, 500 g	200	25 - 35	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne
Kleine Backwaren				
Plätzchen	160	25 - 35	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne
Makronen	170	25 - 35	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne
Muffins	180	30 - 40	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne
Cracker, pikant	160	25 - 35	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne
Mürbeteiggebäck	140	30 - 40	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne
Tartelettes	170	15 - 25	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne
Vegetarisch				
Gemischtes Gemüse im Beutel, 400 g	190	30 - 40	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne
Omelett	200	20 - 30	2	Pizzapfanne auf Kombirost
Gemüse auf Backblech, 700 g	190	30 - 40	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne

11.2 Informationen für Prüfinstitute

Lebensmittel	Funktion	Temperatur (°C)	Zubehör	Ein-schub-ebene	Zeit (Min)
Törtchen (16 pro Blech)	Ober-/Unterhitze	150	Backblech oder Brat- und Fettpfanne	3	15 - 25
Amerikanischer Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Ober-/Unterhitze	200	2 leichte runde Formen	1	60 - 70
Biskuit, fettfrei	Ober-/Unterhitze	170	Runde Kuchenform auf Kombirost	2	20 - 30

Lebensmittel	Funktion	Temperatur (°C)	Zubehör	Ein-schub-ebene	Zeit (Min)
Feingebäck	Ober-/Unterhitze	140	Backblech oder Brat- und Fettpfanne	3	15 - 25
Toast ¹⁾	Grillstufe 2	250	Kombirost	2	2 - 5
Hamburger aus Rindfleisch ²⁾	Grillstufe 2	250	Kombirost	3	15 auf der 1. Seite und 15 auf der 2. Seite

1) Backofen 5 Minuten aufheizen.

2) Backofen 10 Minuten aufheizen.

12. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE

⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Hinweise zur Reinigung

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

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem speziellen Reinigungsmittel.

Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. Fettansammlung oder andere Speisereste können zu einem Brand führen.

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

Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.

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

12.2 Öfen mit Edelstahl- oder Aluminiumfront

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

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

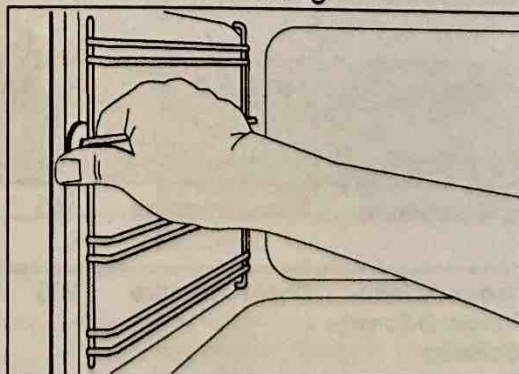
12.3 Entfernen der Einhängegitter

Nehmen Sie die Einhängegitter.

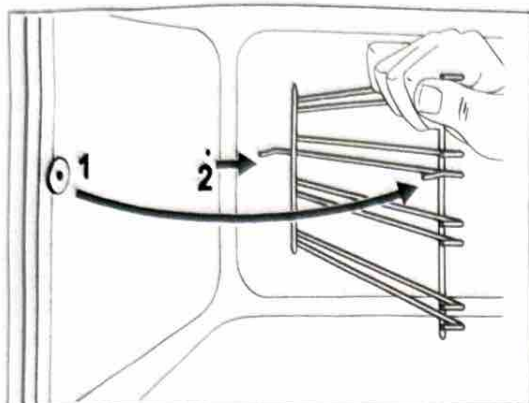
⚠️ VORSICHT!

Gehen Sie beim Abnehmen der Einhängegitter sorgsam vor.

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.



Führen Sie zum Einsetzen der entfernten Zubehörteile die oben beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

12.4 Abnehmen und Montieren der Glasscheiben

Die inneren Glasscheiben können zur Reinigung entnommen werden. Die Anzahl der Glasscheiben variiert je nach Modell.

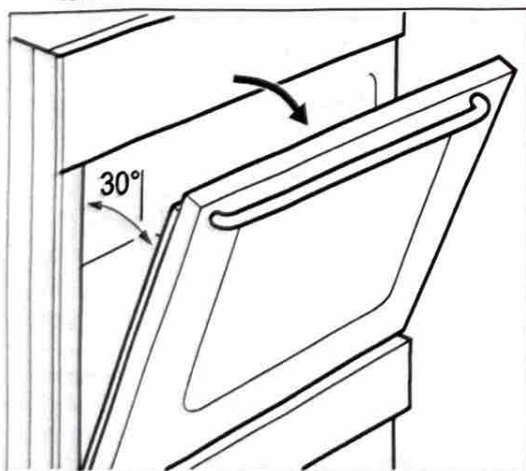
⚠️ WARNUNG!

Lassen Sie die Backofentür während der Reinigung leicht geöffnet. Öffnen Sie sie ganz, könnte sie aus Versehen schließen und Schäden verursachen.

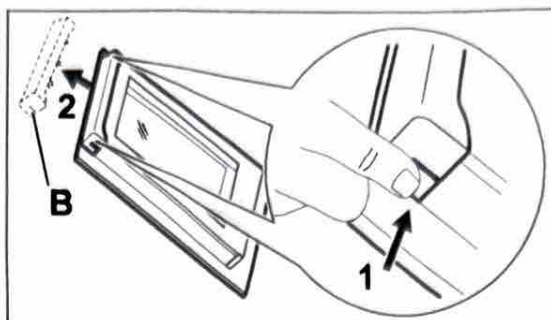
⚠️ WARNUNG!

Verwenden Sie das Gerät nicht ohne die Glasscheiben.

1. Öffnen Sie die Tür bis zu einem Winkel von ca. 30°. Die Tür bleibt in ihrer Position stehen, wenn sie leicht geöffnet ist.



2. Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Schnappverschluss zu lösen.



3. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen

⚠️ WARNUNG!

Wenn Sie die Glasscheiben aus der Backofentür nehmen, versucht die Tür sich zu schließen.

4. Halten Sie die Oberkante der Türglasscheiben und ziehen Sie sie eine nach der anderen nach oben.
5. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Seife. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab.

Nach der Reinigung müssen die Backofentür und die Glasscheiben wieder eingebaut werden. Führen Sie die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein und dann die größere Scheibe.

⚠️ VORSICHT!

Achten Sie darauf, die innere Glasscheibe in die entsprechenden Aufnahmen einzusetzen.

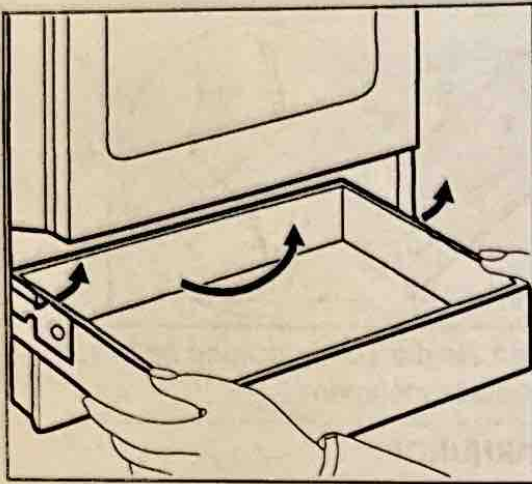
12.5 Herausnehmen der Schublade

⚠️ WARNUNG!

Bewahren Sie keine entflammaren Materialien wie Reinigungsmaterial, Plastiktüten, Ofenhandschuhe, Papier oder Reinigungssprays usw. in der Schublade auf. Diese Schublade kann heiß werden, wenn der Backofen in Betrieb ist. Es besteht Brandgefahr.

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 langsam an.
3. Ziehen Sie die Schublade vollständig heraus.

Um die Schublade wieder einzusetzen, führen Sie die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

12.6 Austauschen der Lampe

WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

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

Die hintere Lampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe, und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung an.

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.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine qualifizierte Elektrofachkraft.
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie die Kochstufe innerhalb von weniger als 10 Sekunden ein.

Störung	Mögliche Ursache	Problembesehung
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Zone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war.	Wenn die Kochzone lange genug betrieben wurde, um heiß zu sein, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
	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.
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.
Es dauert zu lange, die Speisen zu garen, oder sie garen zu schnell.	Die Temperatur ist zu niedrig oder zu hoch.	Stellen Sie bei Bedarf die Temperatur ein. Beachten Sie die Hinweise in der Bedienungsanleitung.

13.2 Service-Daten

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

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

Wir empfehlen dir, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC)

Seriennummer (S.N.)

14. ENERGIEEFFIZIENZ

14.1 Produktinformationen gemäß EU-Ökodesign-Vorschriften für Kochfelder

Modellbezeichnung	CCB50090BW		
Kochfeldtyp	Kochfeld im freistehenden Herd		
Anzahl der Kochfelder	4		
Heiztechnik	Strahlungsbeheizung		
Durchmesser der kreisförmigen Kochfelder (Ø)	Hinten links	14.0 cm	
	Hinten rechts	18.0 cm	
	Vorne rechts	14.0 cm	
	Vorne links	18.0 cm	