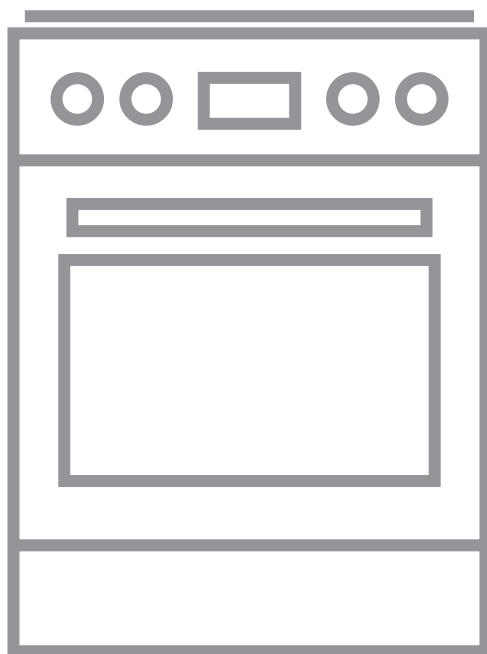


▶ CCB5442CBM
CCB5442CBW
CCB54482BM
CCB54482BW
CCB54483BW

DE Benutzerinformation
Herd

USER MANUAL



AEG

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	6
3. MONTAGE.....	9
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	11
5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	12
6. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH.....	13
7. KOCHFELD – TIPPS UND HINWEISE.....	14
8. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE.....	15
9. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH	16
10. BACKOFEN - UHRFUNKTIONEN.....	17
11. BACKOFEN - VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	19
12. BACKOFEN – HINWEISE UND TIPPS.....	21
13. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE.....	29
14. FEHLERSUCHE.....	32
15. ENERGIEEFFIZIENZ.....	33

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

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

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



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

www.aeg.com/support



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

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

KUNDENDIENST UND SERVICE

Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

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

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Dieses Gerät muss mit einem Kabel des Typs H05VV-F an die Stromversorgung angeschlossen werden, das der Temperatur der Rückwand standhält.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel vorgesehen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung auf Schiffen, Booten oder anderen Wasserfahrzeugen vorgesehen.
- Installieren Sie das Gerät nicht hinter einer Dekortür, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Installieren Sie das Gerät nicht auf einer Plattform.
- Bedienen Sie das Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann ggf. zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme ab, z.B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber zum Reinigen der Glastür oder des gläsernen Klappdeckels des Kochfelds; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es vom Stromnetz. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall den autorisierten Kundendienst.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr zu entfernen oder zu verstauen.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Seien Sie beim Anfassen der Aufbewahrungsschublade vorsichtig. Es kann heiß werden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Die Mittel zum Trennen müssen gemäß den Verdrahtungsregeln in die feste Verkabelung integriert werden.

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

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage



WARNUNG!

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

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

- Bringen Sie einen Kippschutz an, um das Umkippen des Geräts zu verhindern. Siehe hierzu das Kapitel Montage.

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.

- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
 - Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
 - Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
 - Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Sie Flammen oder erhitze Gegenstände während des Kochens von Fetten und Ölen fern.
- Die Dämpfe, die sehr heißes Öl freisetzen, können zu einer spontanen Verbrennung führen.
 - Gebrauchtes Öl, das Speisereste enthalten kann, kann schon bei einer niedrigeren Temperatur einen Brand verursachen als Öl, das zum ersten Mal verwendet wird.
 - Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
 - Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
 - Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.

2.3 Gebrauch



WARNUNG!

Verletzungs- und Verbrennungsgefahr. Stromschlaggefahr.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt (in Innenräumen) bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft freigesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.



WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr

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



WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

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

- Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluminium oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer verursachen. Heben Sie diese Gegenstände immer an, wenn Sie sie auf der Kochfläche bewegen müssen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Es darf nicht für andere Zwecke z. B. zum Erwärmen von Räumen verwendet werden.

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.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die

Sicherheitsanweisungen auf der Verpackung.

- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

2.5 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.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

2.6 Wartung

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

2.7 Entsorgung



WARNING!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

3. MONTAGE

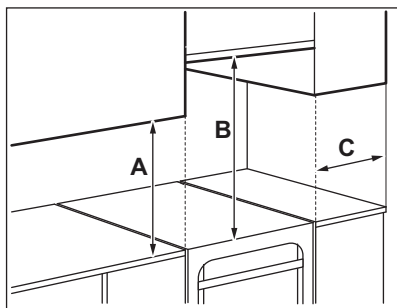


WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

3.1 Standort des Geräts

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

Mindestabstände für den Einbau entnehmen Sie der Tabelle.



Mindestabstände

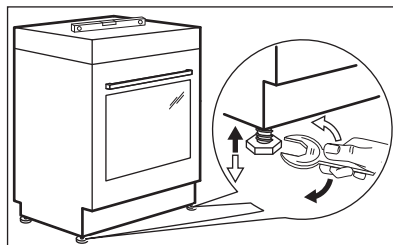
Abmessungen	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Technische Daten

Spannung	230 V
Frequenz	50 - 60 Hz
Geräteklasse	1

Abmessungen	mm
Höhe	858
Breite	500
Tiefe	600

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

Stellen Sie die richtige Höhe und Fläche für das Gerät ein, bevor Sie den Kippschutz anbringen.



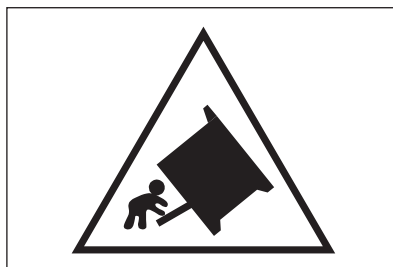
VORSICHT!
Stellen Sie sicher, dass Sie den Kippschutz in der richtigen Höhe anbringen.

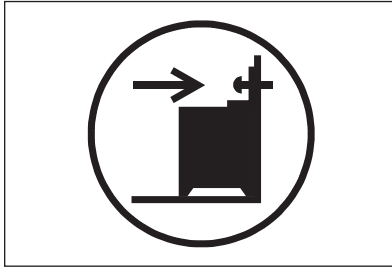


Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche hinter dem Gerät eben ist.

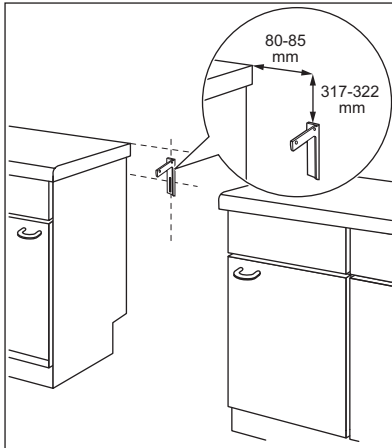
Sie müssen den Kippschutz installieren. Wenn Sie ihn nicht installieren, kann das Gerät kippen.

Ihr Gerät hat das auf dem Bild gezeigte Symbol (falls zutreffend), um Sie an die Installation des Kippschutzes zu erinnern.





1. Installieren Sie den Kippschutz 317 - 322 mm unterhalb von der Oberseite des Geräts und 80 - 85 mm von der Seite des Geräts in das kreisförmige Loch einer Halterung. Schrauben Sie ihn in das feste Material oder verwenden Sie eine geeignete Verstärkung (Wand).



2. Sie finden das Loch auf der linken Seite auf der Rückseite des Geräts. Heben Sie die Vorderseite des Geräts an und stellen Sie es in die Mitte des Raums zwischen den angrenzenden Küchenmöbeln. Wenn der Abstand zwischen den Arbeitsschränken größer als die Breite des Geräts ist, müssen Sie das Seitenmaß anpassen, um das Gerät zu zentrieren.



Wenn Sie die Abmessungen des Herds geändert haben, müssen Sie die Kippschutzanbringung korrekt ausrichten.



VORSICHT!

Wenn der Abstand zwischen den Arbeitsschränken größer als die Breite des Geräts ist, müssen Sie das Seitenmaß auf die Mitte des Geräts einstellen.

3.5 Elektrische Installation



WARNUNG!

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

Das Gerät wird ohne Netzstecker oder Netzkabel geliefert.



WARNUNG!

Bevor Sie das Netzkabel an die Klemme anschließen, messen Sie die Spannung zwischen den Phasen im Hausnetz. Schauen Sie dann auf das Anschlussetikett auf der Rückseite des Geräts, um die richtige elektrische Installation durchzuführen. Diese Reihenfolge der Schritte verhindert Installationsfehler und Schäden an den elektrischen Komponenten des Geräts.

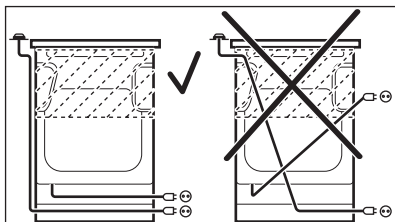
Einsetzbare Kabeltypen für verschiedene Phasen:

Phase	Minstdurchmesser des Kabels
1	3 x 10,0 mm ²
3 mit Nullleiter	5 x 1,5 mm ²



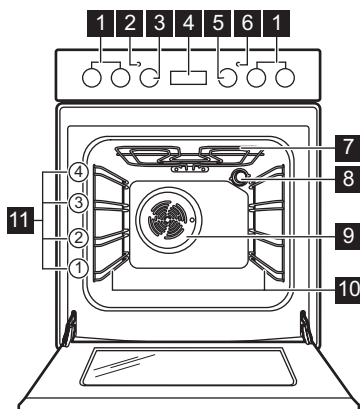
WARNUNG!

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



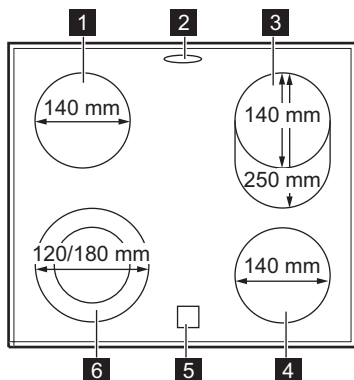
4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Gesamtansicht



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

4.2 Anordnung der Kochflächen



- 1** Kochzone 1200 W
- 2** Dampfaustritt - Zahl und Position hängen vom Modell ab
- 3** Kochzone 900 / 2000 W
- 4** Kochzone 1200 W
- 5** Restwärmeanzeige
- 6** Kochzone 700 / 1700 W

4.3 Zubehör

- Kombirost

Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

- **Backblech**
Für Kuchen und Plätzchen.
- **Brat- und Fettpfanne**
Zum Backen und Braten oder als Pfanne zum Aufsammeln von Fett.
- **Teleskopschienen**
Mit den Teleskopschienen können Sie die Einhängegitter leichter einsetzen und entfernen.
- **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 Einhängegitter 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 Aufheizen

Heizen Sie den leeren Backofen vor der ersten Inbetriebnahme auf.

1. Stellen Sie die Funktion  und die maximale Temperatur ein.
2. Lassen Sie den Backofen 1 Stunde lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion . Stellen Sie die maximale Temperatur ein. Die Höchsttemperatur für diese Funktion beträgt 210 °C.
4. Lassen Sie den Backofen 15 Minuten lang eingeschaltet.
5. Stellen Sie die Funktion . Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
6. Lassen Sie den Backofen 15 Minuten lang eingeschaltet.
7. Schalten Sie den Backofen aus und lassen Sie ihn abkühlen.

Zubehör kann heißer als gewöhnlich werden. Der Backofen kann Geruch und Rauch verströmen. Stellen Sie sicher, dass die Luftzirkulation im Raum ausreichend ist.

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
☉	Zweikreis-Kochzone
⏟	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.

Die Kontrolllampe des Kochfelds leuchtet auf.

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

Wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind, erlischt die Kontrolllampe des Kochfelds.

6.3 Verwenden der einfachen Kochzone

Drehen Sie zum Einschalten der einfachen Kochzone den entsprechenden Einstellknopf 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 Kochzone arbeitet mit ihrer maximalen Leistungsstufe, wenn Sie die Kochstufe auf 8 oder 9 einstellen.

6.4 Ein- und Ausschalten der äußeren Heizkreise (Zweikreis- oder Bräterzone)

Die Kochflächen können an die Größe des Kochgeschirrs angepasst werden.

1. Wenn Sie eine Kochstufe zwischen 1 und 9 wählen, arbeitet nur der mittlere Bereich der Kochzone.
2. Drehen Sie zum Einschalten des äußeren Heizkreises den Einstellknopf im Uhrzeigersinn über die Einstellung 9 hinaus auf ☉.
3. Drehen Sie den Einstellknopf dann gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Kochstufe (1 - 9). Der mittlere Bereich und der äußere Heizkreis arbeiten zusammen.

Zum Ausschalten des äußeren Heizkreises drehen Sie den Einstellknopf in die Stellung Aus. Der mittlere Bereich und der äußere Heizkreis oder die Bräterzone werden ausgeschaltet. Die Kontrolllampe erlischt. Um den mittleren Bereich der Kochzone wieder einzuschalten, wählen Sie eine Kochstufe zwischen 1 und 9.

6.5 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

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



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

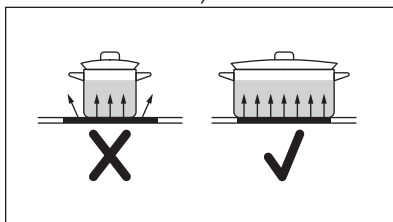


Verwenden Sie auf dem Keramikochfeld kein Kochgeschirr mit Böden mit ausgeprägten Rändern oder Graten, z.B. Gusseisenpfannen. Das könnte die Kochfeldoberfläche dauerhaft verkratzen.



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

Um Energie zu sparen und die einwandfreie Funktion des Kochfeldes zu gewährleisten, muss das Kochgeschirr einen geeigneten Mindestdurchmesser haben (mindestens so groß wie der Zonendurchmesser).



7.2 Anwendungsbeispiele für das Garen



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

Kochstufe	Verwendung:	Dauer (Min.)	Hinweise
$\frac{1}{2}$ - 1	Warmhalten von gegarten Speisen.	Nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.

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

8. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

8.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.

- Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.
- Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für das Glas.

8.2 Reinigen des Kochfelds

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** Geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, Zucker und zuckerhaltige Lebensmittel. Anderenfalls können die Verschmutzungen das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber

schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.

- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlung des Kochfelds entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und nicht scheuernden

Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.

- **Entfernen Sie metallisch schimmernde Verfärbungen:** Verwenden Sie eine Mischung aus Backpulver und Zitronensaft oder Essig.

9. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf auf Aus.

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.






3. Drehen Sie zum Ausschalten des Temperatur den Backofen-

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.

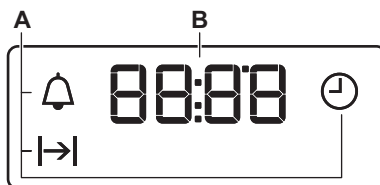
9.3 Ofenfunktionen

Symbol	Ofenfunktionen	Gerät
0	Aus-Position	Der Backofen ist ausgeschaltet.
	Backofenlampe	Zum Einschalten der Backofenlampe ohne Kochfunktion.
	Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
	Umluft	Zum Braten oder zum Braten und Backen von Speisen mit derselben Kochtemperatur auf mehreren Ebenen gleichzeitig, ohne dass es zu einer Aromaübertragung kommt.

Symbol	Ofenfunktionen	Gerät
	Heißluft	Zum Backen auf bis zu zwei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
	Feuchtes Heißluftbacken	Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Kochinformationen finden Sie im Kapitel „Tipps und Hinweise“, Feuchtes Heißluftbacken. Die Backofentür muss während des Kochvorgangs geschlossen werden, damit die Funktion nicht unterbrochen wird und der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz betrieben wird. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Wärmeleistung kann gering sein. Allgemeine Empfehlungen zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Backofen - Energie sparen. Diese Funktion wurde verwendet, um die Energieeffizienzklasse gemäß EN 60350-1 zu erfüllen.
	Heißluftgrillen	Zum Braten größerer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Gratinieren und Überbacken.
	Pizzastufe	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
	Auftauen	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.

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 Uhrfunktionstabelle

Uhrfunktion	Verwendung
 UHRZEIT	Zum Einstellen, Ändern oder Überprüfen der Uhrzeit.
 DAUER	Einstellen der Einschaltdauer für den Backofen.
 KURZZEIT-WECKER	Zum Einstellen der Countdown-Zeit. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Backofenbetrieb. Sie können den KURZZEIT-WECKER jederzeit einstellen, auch wenn der Backofen ausgeschaltet ist.

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 Kurzzzeit-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.

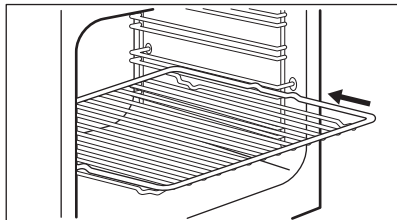
11. BACKOFEN - VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

11.1 Einsetzen des Zubehörs

Kombirost:

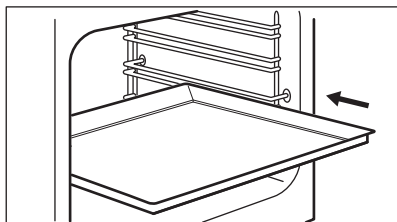


Setzen Sie die Ablage zwischen die Führungsschienen des Einhängegitters ein.

Backblech:



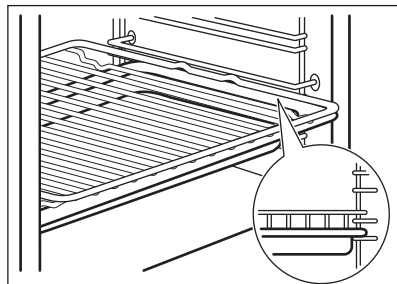
Schieben Sie das Backblech nicht bis zur Rückwand des Garraums. Dies verhindert, dass die Wärme um das Backblech zirkuliert. Die Speise kann verbrennen, insbesondere im hinteren Teil des Backblechs.



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

Kombirost und Auflauffanne zusammen:

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



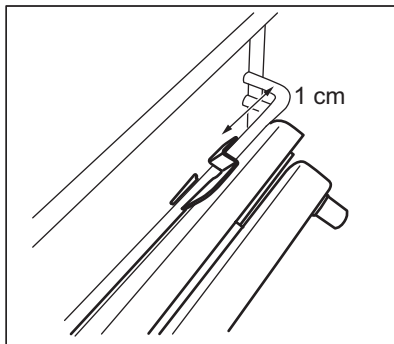
11.2 Teleskopauszüge



Sie können die Teleskopauszüge in alle Einschubebenen außer Ebene 4 einsetzen.

Einsetzen der Teleskopauszüge

1. Drehen Sie den Teleskopauszug um ca. 90°.
2. Schieben Sie die Arretierung am hinteren Teil des Teleskopauszugs in ein Einhängegitter. Achten Sie darauf, den Auszug in die richtige Seite des Backofens einzusetzen.

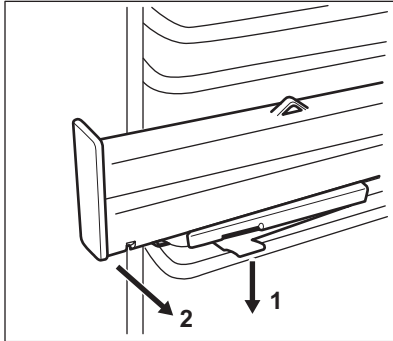


3. Drehen Sie den Auszug in die richtige Position. Das Anschlagstück, das sich an einem Ende des Auszugs befindet, muss nach oben weisen.
4. Drücken Sie den Auszug bis zum Anschlag in den Backofen.
5. Drücken Sie das vordere Ende des Teleskopauszugs gegen das

- Einhängegitter. Die Arretierung am vorderen Ende muss hörbar einrasten.
- Führen Sie die gleichen Schritte zum Einsetzen des zweiten Teleskopauszugs durch. Vergewissern Sie sich, dass die Teleskopauszüge auf beiden Seiten in dieselbe Ebene eingesetzt sind.

Entfernen der Teleskopauszüge

- Halten Sie die Arretierung am vorderen Ende des Teleskopauszugs gedrückt.



- Ziehen Sie das vordere Ende des Auszugs aus dem Eihängegitter.
- Drehen Sie den Teleskopauszug um ca. 90°.
- Ziehen Sie das hintere Ende des Auszugs aus dem Eihängegitter.
- Führen Sie die gleichen Schritte zur Entnahme des zweiten Teleskopauszugs durch.

11.3 Teleskopauszüge – Einsetzen des Zubehörs

Die Teleskopauszüge erleichtern das Einsetzen und Herausnehmen der Roste.

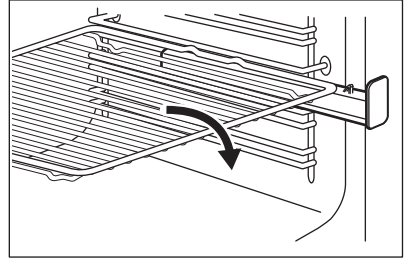


VORSICHT!
Reinigen Sie die Teleskopauszüge nicht im Geschirrspüler. Ölen oder fetten Sie die Teleskopauszüge nicht.



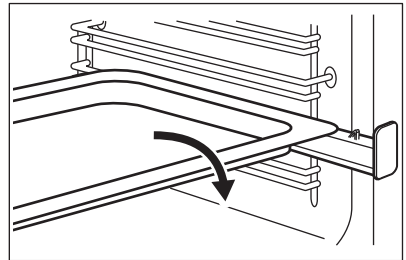
VORSICHT!
Achten Sie darauf, die Teleskopauszüge ganz in den Backofen zu schieben, bevor Sie die Backentür schließen.

Kombirost:



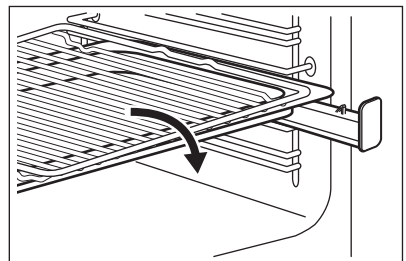
Tiefes Blech:

Setzen Sie das tiefe Blech auf die Teleskopauszüge.



Kombirost und tiefes Blech zusammen:

Setzen Sie den Kombirost und das tiefe Blech zusammen auf die Teleskopauszüge.



12. 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.

12.1 Allgemeine Informationen

Das Gerät besitzt vier Einschubebenen.
Die Einschubebenen werden vom Boden
des Backofens aus gezählt.

Das Gerät ist mit einem exklusiven
Umluft- und Dampfsystem zur Regelung
der Luftzirkulation und des
Dampfkreislaufs ausgerüstet. Mit diesem
System macht das Garen mit Dampf Ihre
Speisen innen weich und außen
knusprig. Gardauer und
Energieverbrauch werden dabei auf ein
Minimum reduziert.

Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder
an den Glastüren niederschlagen. Das
ist normal. Stehen Sie beim Öffnen der
Tür während des Betriebs stets in
sicherer Entfernung zum Gerät. Um die
Kondensation zu reduzieren, heizen Sie
das Gerät immer 10 Minuten vor dem
Garen vor.

Wischen Sie das Gerät nach jedem
Gebrauch mit einem Tuch trocken.

Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf
den Backofenboden und bedecken Sie
das Kochgeschirr nicht mit
Aluminiumfolie. Dies könnte das
Garergebnis beeinträchtigen und die
Emailbeschichtung beschädigen.

12.2 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.

12.3 Backen von Kuchen

Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4
der Backzeit abgelaufen ist.

Wenn Sie zwei Backbleche gleichzeitig
nutzen, lassen Sie eine Ebene
dazwischen frei.

12.4 Garen von Fleisch und Fisch

Setzen Sie bei Speisen mit hohem
Fettgehalt eine Brat- und Fettpfanne ein,
damit keine hartnäckigen Flecken im
Backofen verbleiben.

Lassen Sie das Fleisch vor dem
Anschneiden etwa 15 Minuten ruhen,
damit der Fleischsaft nicht ausläuft.

Um die Rauchbildung beim Braten im
Backofen zu vermindern, geben Sie
etwas Wasser in die Brat- und
Fettpfanne. Um die Kondensierung des
Rauchs zu vermeiden, geben Sie jedes
Mal, wenn das Wasser verdampft ist,
erneut Wasser in die Brat- und
Fettpfanne.

12.5 Garzeiten

Die Garzeiten hängen von der Art des
Garguts, seiner Konsistenz und der
Menge ab.

Beobachten Sie den Garfortschritt.
Finden Sie heraus, welche
Geräteeinstellungen (Garstufe, Gardauer
usw.) für Ihr Kochgeschirr, Ihre Rezepte
und die von Ihnen zubereiteten
Garmengen am besten geeignet sind.

12.6 Ober-/Unterhitze

Lebensmittel	Menge (g)	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Einschubebene	Zubehör
Flacher Kuchen ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	Backblech
Hefekuchen mit Äpfeln	2000	170 - 190	40 - 50	3	Backblech
Pfannkuchen	1500	160 - 170	45 - 55 ²⁾	2	Backblech
Hähnchen, ganz	1350	200 - 220	60 - 70	2	Kombirost
				1	Backblech
Hähnchen, halbiert	1300	190 - 210	35 + 30	3	Kombirost
				1	Backblech
Schweinebraten	600	190 - 210	30 - 35	3	Kombirost
				1	Backblech
Flanbrot ¹⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	Backblech
Hefekuchen, gefüllt ¹⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	Backblech
Käsekuchen	2600	170 - 190	60 - 70	2	Backblech
Schweizer Apfelflan ¹⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	Backblech
Weihnachtsstollen ¹⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ³⁾	2	Backblech
Bauernbrot ⁴⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 leichte Bleche (Länge: 20 cm)
Rumänischer Biskuit ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 leichte Bleche (Länge: 25 cm) auf derselben Einschubebene
Rumänischer Biskuit, traditionell	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 leichte Bleche (Länge: 25 cm) auf derselben Einschubebene
Hefebrotchen ¹⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	Backblech
Biskuitrolle ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	Backblech

Lebensmittel	Menge (g)	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Ein-schub-ebene	Zubehör
Baiser	400	100 - 120	40 - 50	2	Backblech
Streuselkuchen ¹⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	Backblech
Butterkuchen ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	Backblech

1) Backofen 10 Minuten vorheizen.

2) Lassen Sie den Kuchen nach dem Ausschalten des Geräts 7 Minuten im Backofen stehen.

3) Lassen Sie den Kuchen nach dem Ausschalten des Geräts 10 Minuten im Backofen stehen.

4) Temperatur auf 250 °C einstellen und Backofen 10 Minuten vorheizen.

12.7 Umluft

Lebensmittel	Menge (g)	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Ein-schub-ebene	Zubehör
Flacher Kuchen ¹⁾	1000	150	30	2	Backblech
Hefekuchen mit Äpfeln	2000	170–180	40–50	3	Backblech
Pfannkuchen	1200	150–160	30–35 ²⁾	2	Backblech
Hähnchen, ganz	1400	180	55	2	Kombirost
				1	Backblech
Schweinebraten	800	170–180	45–50	2	Kombirost
				1	Backblech
Hefekuchen, gefüllt	1200	150–160	20–30	2	Backblech
Pizza	1000	190–200	25–35	2	Backblech
Käsekuchen	2600	160–170	40–50	1	Backblech
Schweizer Apfelkuchen ¹⁾	1900	180–200	30–40	2	Backblech
Weihnachtsstollen ¹⁾	2400	150–160	35–40 ²⁾	2	Backblech

Lebensmittel	Menge (g)	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Einschubebene	Zubehör
Quiche Lorraine ¹⁾	1000	190–210	30–40	1	1 rundes Blech (Durchmesser: 26 cm)
Bauernbrot ³⁾	750 + 750	160–170	40–50	1	Backblech
Rumänischer Biskuit ¹⁾	600 + 600	155–165	40–50	2	2 leichte Bleche (Länge: 25 cm) auf derselben Einschubebene
Rumänischer Biskuit, traditionell	600 + 600	150–160	30–40	2	2 leichte Bleche (Länge: 25 cm) auf derselben Einschubebene
Hefebrotchen ¹⁾	800	190	15	3	Backblech
Biskuitrolle ¹⁾	500	150–160	15–20	3	Backblech
Baiser	400	110–120	30–40	2	Backblech
Streuselkuchen	1500	160–170	25–35	3	Backblech
Biskuit ¹⁾	600	150–160	25–35	2	Backblech

1) Backofen 10 Minuten vorheizen.

2) Lassen Sie den Kuchen nach dem Ausschalten des Geräts 7 Minuten im Backofen stehen.

3) Temperatur auf 250 °C einstellen und Backofen 10 Minuten vorheizen.

12.8 Heißluft

Lebensmittel	Menge (g)	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Einschubebene	Zubehör
Flacher Kuchen ¹⁾	1000	155	35	2	Backblech
Flacher Kuchen ¹⁾	1000 + 1000	145	50	1 + 3	Backblech

Lebensmittel	Menge (g)	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Einschubebene	Zubehör
Hefekuchen mit Äpfeln ¹⁾	2000	170 - 180	40 - 50	3	Backblech
Pfannkuchen	1200	150 - 160	40 - 50 ²⁾	3	Backblech
Hähnchen, ganz	1400	200	50	2	Kombirost
				1	Backblech
Schweinebraten	600	180 - 200	30 - 40	2	Kombirost
				1	Backblech
Fladenbrot ¹⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	Backblech
Hefekuchen, gefüllt	1200	160 - 170	20 - 30	3	Backblech
Käsekuchen	2600	150 - 170	60 - 70	2	Backblech
Schweizer Apfelkuchen ¹⁾	1900	180 - 200	50 - 40	3	Backblech
Stollen ¹⁾	2400	150 - 170	50 - 60 ³⁾	3	Backblech
Quiche Lorraine ¹⁾	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 rundes Backblech (Durchmesser: 26 cm)
Bauernbrot ⁴⁾	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	Backblech
Rumänischer Biskuit ¹⁾	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 leichte Backbleche (Länge: 25 cm) auf derselben Einschubebene
Rumänischer Biskuit, traditionell	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 leichte Backbleche (Länge: 25 cm) auf derselben Einschubebene
Hefebrötchen ¹⁾	800	190	15	3	Backblech

Lebensmittel	Menge (g)	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Ein-schub-ebene	Zubehör
Hefebrotchen ¹⁾	800 + 800	200	15	1 + 3	Backblech
Biskuitrolle ¹⁾	500	150 - 170	10 - 15	3	Backblech
Baiser	400	100 - 120	50 - 60	2	Backblech
Baiser	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	Backblech
Streuselkuchen ¹⁾	1500	170 - 180	20 - 30	2	Backblech
Biskuit ¹⁾	600	150 - 170	20 - 30	2	Backblech
Butterkuchen ¹⁾	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	Backblech

¹⁾ Backofen 10 Minuten vorheizen.

²⁾ Lassen Sie den Kuchen nach dem Ausschalten des Geräts 7 Minuten im Backofen stehen.

³⁾ Lassen Sie den Kuchen nach dem Ausschalten des Geräts 10 Minuten im Backofen stehen.

⁴⁾ Die Temperatur auf 230 °C einstellen und Backofen 10 Minuten vorheizen.

12.9 Feuchtes Heißluftbacken

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ein-schub-ebene	Zubehör
Brot und Pizza				
Rosinenbrötchen	190	25 - 30	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne
Brot/Brötchen	200	40 - 45	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne
Pizza, gefroren, 350 g	190	25 - 35	2	Kombirost
Kuchen auf dem Backblech				
Biskuitrolle	180	20 - 30	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne
Brownie	180	35 - 45	2	Backblech oder Brat- und Fettpfanne
Kuchen in Form				
Soufflé	210	35 - 45	2	Sechs Keramikförmchen auf Kombirost
Biskuitboden	180	25 - 35	2	Biskuitform auf Kombirost

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ein-schub-ebene	Zubehör
Biskuit	150	35 - 45	2	Kuchenform auf Kombirost
Fisch				
Fisch in Beuteln, 300 g	180	25 - 35	2	Backblech oder Brat- und Fett-pfanne
Fisch, 200 g	180	25 - 35	2	Backblech oder Brat- und Fett-pfanne
Fischfilet, 300 g	180	30 - 40	2	Pizzapfanne auf Kombirost
Fleisch				
Fleisch im Beutel, 250 g	200	35 - 45	2	Backblech oder Brat- und Fett-pfanne
Fleischspieße, 500 g	200	30 - 40	2	Backblech oder Brat- und Fett-pfanne
Kleine Backwaren				
Plätzchen	170	25 - 35	2	Backblech oder Brat- und Fett-pfanne
Makronen	170	40 - 50	2	Backblech oder Brat- und Fett-pfanne
Muffins	180	30 - 40	2	Backblech oder Brat- und Fett-pfanne
Cracker, pikant	160	25 - 35	2	Backblech oder Brat- und Fett-pfanne
Mürbeteiggebäck	140	25 - 35	2	Backblech oder Brat- und Fett-pfanne
Tartelettes	170	20 - 30	2	Backblech oder Brat- und Fett-pfanne
Vegetarisch				
Gemischtes Gemüse im Beutel, 400 g	200	20 - 30	2	Backblech oder Brat- und Fett-pfanne
Omelett	200	30 - 40	2	Pizzapfanne auf Kombirost
Gemüse auf Backblech, 700 g	190	25 - 35	2	Backblech oder Brat- und Fett-pfanne

12.10 Heißluftgrillen

Speise	Menge (g)	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Ebene	Zubehör
Hähnchen, halbiert	1200	200	25 + 25	2	Kombirost
				1	Backblech
Schweineschnitzel	500	230	20 + 20	2	Kombirost
				1	Backblech

12.11 Pizza-Funktion

Speise	Menge (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ein-schub-ebene	Zubehör
Pizza	1000	200 - 210	20 - 30	2	Backblech
Hähnchen, ganz	1400	165 - 175	55 - 65	2	Backblech
Hähnchenhälften	1350	165 - 175	30 + 35	3	Backblech
Quiche Lorraïne ¹⁾	1000	210 - 220	20 - 30	2	Backblech

¹⁾ Backofen 10 - 15 Min. vorheizen.

12.12 Informationen für Prüfinstitute

Lebensmittel	Funktion	Temperatur (°C)	Zubehör	Ein-schub-ebene	Zeit (Min.)
Törtchen (16 pro Blech)	Ober-/Unterhitze	160	Backblech	3	20 - 30
Törtchen (16 pro Blech)	Umluft	150	Backblech	3	20 - 30
Törtchen (16 pro Blech)	Heißluft	160	Backblech	1 + 3	30 - 40
Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Ober-/Unterhitze	190	Kombirost	1	65 - 75
Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Umluft	180	Kombirost	2	70 - 80
Biskuit, fettfrei	Ober-/Unterhitze	180	Kombirost	2	20 - 30

Lebensmittel	Funktion	Temperatur (°C)	Zubehör	Ein-schub-ebene	Zeit (Min.)
Biskuit, fettfrei	Umluft	160	Kombirost	2	25 - 35
Biskuit, fettfrei	Heißluft	170	Kombirost	1 + 3	30 - 40
Mürbeteiggebäck/ Feingebäck	Ober-/Unterhitze	140	Backblech	3	15 - 30
Mürbeteiggebäck/ Feingebäck	Umluft	140	Backblech	3	20 - 30
Mürbeteiggebäck/ Feingebäck	Heißluft	140	Backblech	1 + 3	15 - 30
Toast ¹⁾	Heißluftgrillen	230	Kombirost	3	3 - 5
Hamburger aus Rindfleisch ²⁾	Heißluftgrillen	250	Kombirost oder Brat- und Fett- pfanne	3	15 – 20 auf der 1. Seite und 10 – 15 auf der 2. Seite

¹⁾ Backofen 5 Minuten vorheizen.

²⁾ Backofen 10 Minuten vorheizen.

13. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

13.1 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. Ein höheres Risiko besteht für die Grillpfanne.

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.

13.2 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.

13.3 Entfernen der Einhängegitter

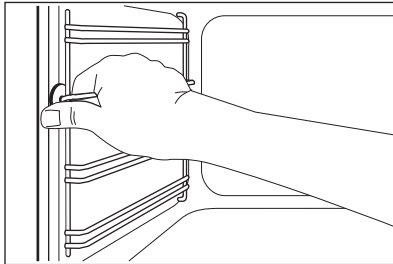
Nehmen Sie die Einhängegitter.



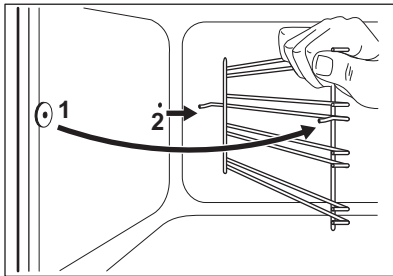
VORSICHT!

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.

13.4 Abnehmen und Montieren der Glasscheiben

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



WARNUNG!

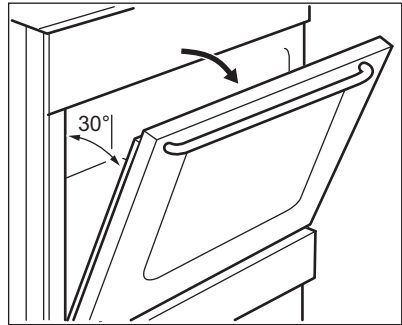
Lassen Sie die Backofentür während der Reinigung leicht geöffnet. Öffnen Sie sie ganz, könnte sie aus Versehen schließen und Schäden verursachen.



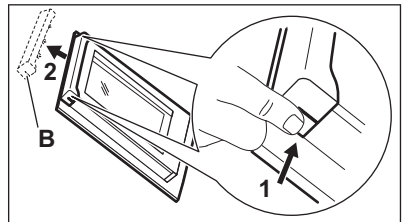
WARNUNG!

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.

13.5 Herausnehmen der Schublade

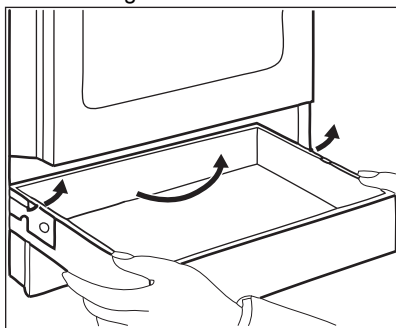


WARNUNG!

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.

13.6 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.

14. FEHLERSUCHE



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

14.1 Was tun, wenn...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war.	War die Zone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
Der äußere Heizkreis lässt sich nicht einschalten.		Schalten Sie zuerst den inneren Heizkreis ein.
Der Backofen heizt nicht.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
	Die notwendigen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen korrekt sind.
	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Zubereitung der Gerichte dauert zu lange oder sie garen zu schnell.	Die Temperatur ist zu niedrig oder zu hoch.	Passen Sie ggf. die Temperatur an. Folgen Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung.
Das Display zeigt „12.00“ an.	Es gab einen Stromausfall.	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.
Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden. Das Display zeigt „400“ an und es ertönt ein akustisches Signal.	Der Backofen ist nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist (siehe Anschlussplan, falls vorhanden).

14.2 Servicedaten

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

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

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

15. ENERGIEEFFIZIENZ

15.1 Produktinformationen für Kochfeld gemäß EU 66/2014

Modellbezeichnung	CCB5442CBM CCB5442CBW CCB54482BM CCB54482BW CCB54483BW
Kochfeldtyp	Kochfeld im freistehenden Herd
Anzahl der Kochfelder	4
Heiztechnik	Strahlungsbeheizung

Durchmesser der kreisförmigen Kochfelder (Ø)	Hinten links Vorne rechts Vorne links	14,0 cm 14,0 cm 18,0 cm
Länge (L) und Breite (W) des nicht kreisförmigen Kochfelds	Hinten rechts	W 14,0 cm L 25,0 cm
Energieverbrauch pro Kochfeld (EC electric cooking)	Hinten links Hinten rechts Vorne rechts Vorne links	181,8 Wh/kg 184,3 Wh/kg 181,8 Wh/kg 190,1 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)		184,5 Wh/kg

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

15.2 Kochfeld - Energie sparen

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

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

15.3 Backofeninformationen und Produktdatenblatt*

Herstellername	AEG
Modellidentifikation	CCB5442CBM 943005511 CCB5442CBW 943005514 CCB54482BM 943005261 CCB54482BW 943005262 CCB54483BW 943005433
Energieeffizienzindex	94.9
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Ober-/Unterhitze	0,84 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Umluft	0,75 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1

Wärmequelle	Strom
Fassungsvermögen	57 l
Backofentyp	Backofen in einem freistehenden Herd
Gewicht	CCB5442CBM 44.0 kg
	CCB5442CBW 44.0 kg
	CCB54482BM 44.0 kg
	CCB54482BW 44.0 kg
	CCB54483BW 43.0 kg

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

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

Für die Ukraine gemäß 568/32020.

Die Energieeffizienzklasse gilt nicht für Russland.

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

15.4 Backofen - Energiesparen



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

Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Ofenbetriebs geschlossen ist. Die Backofentür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

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

Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen 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 Ofentemperatur 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Die Restwärme im Backofen wird weiterhin garen.

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.

Feuchtes Heißluftbacken

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Backofen – Täglicher Gebrauch“, Ofenfunktionen.

16. UMWELTTIPPS

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

das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

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

www.aeg.com/shop



867354774-B-202021



AEG