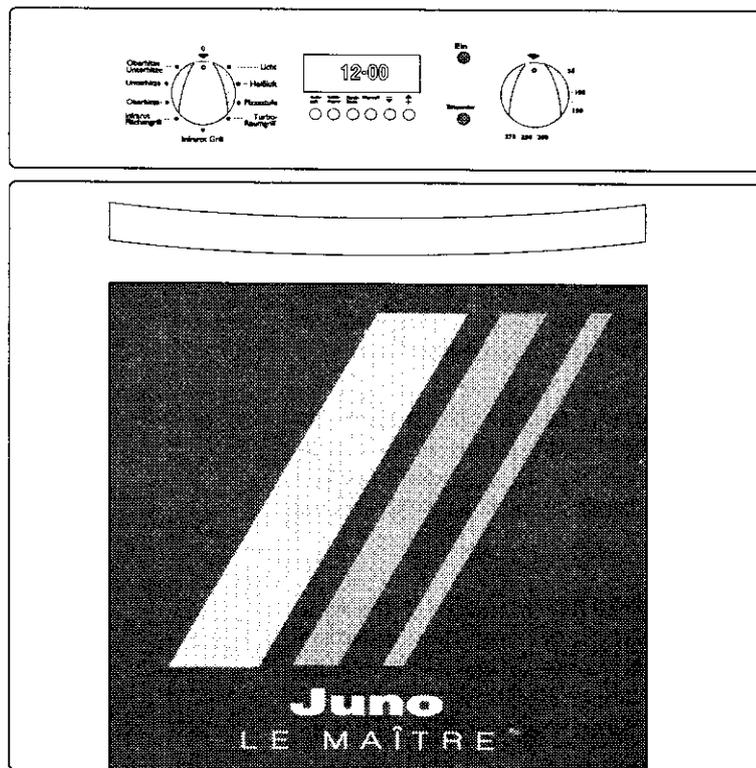




# JEB 950

## Elektro-Einbaubackofen



### Gebrauchs- und Installationsanweisung

## **Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde !**

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Beachten Sie vor allem den Abschnitt „Sicherheitshinweise“.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie sie an eventuelle Nachbesitzer des Gerätes weiter.



Mit dem Warndreieck und/oder durch die Signalwörter „Vorsicht!“, „Achtung!“ sind Hinweise hervorgehoben, die für Ihre Sicherheit oder für die Funktionsfähigkeit des Gerätes wichtig sind. Bitte unbedingt beachten.

- Dieses Zeichen leitet Sie Schritt für Schritt beim Bedienen des Gerätes.



Nach diesem Zeichen erhalten Sie ergänzende Informationen zur Bedienung und praktischen Anwendung des Gerätes.



Mit diesem Zeichen sind Tipps und Hinweise zum wirtschaftlichen und umweltschonenden Einsatz des Gerätes gekennzeichnet.

Die Strichzeichnungen von Bau- und Funktionsteilen des Gerätes sind aus Gründen der deutlicheren Darstellung nicht immer maßstabgerecht.

Für eventuell auftretende Störungen enthält diese Benutzerinformation Hinweise zur selbständigen Behebung, siehe Abschnitt „Was tun wenn ..“.

Sollten diese Hinweise nicht ausreichen, haben Sie jederzeit Anlaufstellen, bei denen Ihnen weitergeholfen wird. Das große Netz unserer Kundendienststellen verfügt über Ansprechpartner in direkter Nähe Ihres Wohnortes.

Hier erhalten Sie Antwort auf Ihre Fragen, die die Ausstattung und den Einsatz Ihres Gerätes betreffen. Natürlich nehmen wir auch gerne Wünsche, Anregungen und Kritik entgegen. Unser Ziel ist es, zum Nutzen unserer Kunden unsere Produkte und Dienstleistungen weiter zu verbessern.

Bei technischen Problemen steht Ihnen unser Kundendienst jederzeit zur Verfügung. Adressen und Telefonnummern finden Sie im Abschnitt „Kundendienststellen“.

# Inhaltsübersicht

## Gebrauchsanweisung

<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>4</b>
<b>Entsorgung</b>	<b>5</b>
<b>Gerätebeschreibung</b>	<b>6</b>
Geräteübersicht	6
Bedienblende	6
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b>	<b>7</b>
Einstellen der Tageszeit	7
Erstreinigung	7
Erstes Aufheizen	7
<b>Die Kochstellenschalter</b>	<b>8</b>
<b>Die Backofenschalter</b>	<b>8</b>
<b>Der Backofen</b>	<b>9</b>
Backofenzubehör	9
Fettfilter	9
Einhängegitter	10
Teleskopetagen	10
<b>Die Elektronikuhr</b>	<b>11</b>
Allgemeine Informationen	11
Kurzzeitwecker	12
Abschaltautomatik	12
Ein- und Abschaltautomatik	13
Speisethermometer	14
<b>Anwendung der Backfunktionen</b>	<b>16</b>
Ober- und Unterhitze	16
Heißluft	16
Pizzastufe	17
Infrarotgrill	17
Infrarot-Flächengrill	17
Turbogrill	18
<b>Anwendung, Tabellen, Tips</b>	<b>18</b>
Austausch der Backofenlampe	19
Tabelle Braten	20
Tabelle Backen	21
Tabelle Pizzastufe, Sterilisieren	22
Tabelle Grillen	23
<b>Was tun, wenn ...</b>	<b>24</b>
<b>Reinigung und Pflege</b>	<b>25</b>
Backofen, Zubehör, Blende und Tür	25
Edelstahlflächen	26
Einschubleisten	26
Deckenheizkörper	26
<b>Garantiebedingungen,</b>	<b>32</b>
<b>Kundendienstanschriften</b>	<b>33</b>

## Installationsanweisung

<b>Installationsanweisung</b>	<b>27</b>
Sicherheitshinweise	27
Kombination mit Einbau-Kochmulden	27
Einbau in Küchenmöbel	27
Elektroanschluß	28
<b>Technische Daten, Typenschild</b>	<b>29</b>

## Bestimmungen, Normen, Richtlinien

Dieses Gerät entspricht folgenden Normen:

- EN 60 335-1 und EN 60 335-2-6 bezüglich der Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke und
- DIN 44546 / 44547 / 44548 bezüglich der Gebrauchseigenschaften von Elektroherden für den Haushalt.
- EN 55014-2 / VDE 0875 Teil 14-2
- EN 55014 / VDE 0875 Teil 14/12.93
- EN 61000-3-2 / VDE 0838 Teil 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838 Teil 3 bezüglich der grundlegenden Schutzanforderungen zur elektromagnetischen Verträglichkeit (EMV).



Dieses Gerät entspricht den EG-Richtlinien

- 73/23/EWG vom 19.02.1973 (Niederspannungsrichtlinie)
- 89/336/EWG vom 03.05.1989 (EMV-Richtlinie einschließlich Änderungsrichtlinie 92/31/EWG).

# Sicherheitshinweise

Die Sicherheit dieses Gerätes entspricht den anerkannten Regeln der Technik und dem Gerätesicherheitsgesetz sowie internationalen Sicherheitsvorschriften und Qualitätsnormen. Die selbstverständlich vorhandenen Sicherheitsmaßnahmen decken die möglichen Unfallrisiken nicht in jedem Fall ab.

Zusätzlich sehen wir uns jedoch als Hersteller veranlaßt, Sie mit den nachfolgenden Sicherheitshinweisen vertraut zu machen.

## Elektrische Sicherheit

Montage und Anschluß des neuen Gerätes dürfen nur durch einen zugelassenen Elektrofachmann vorgenommen werden.

Beachten Sie bitte diesen Hinweis, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.

Für die elektrische Sicherheit müssen Einbaugeräte in normgerechte, passende Einbauschränke eingebaut werden.

Beschädigte Geräte dürfen nicht benutzt werden. Bei Störungen oder einem Defekt bitte die Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen.

Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.

## Sicherheit für Kinder

Wenn Sie backen und braten, wird das Gerät heiß. Halten Sie deshalb Kleinkinder grundsätzlich fern.

## Sicherheit während der Benutzung

Dieses Gerät darf nur im Haushalt und für den bestimmungsgemäßen Zweck, für die im Haushalt übliche Zubereitung von Speisen, verwendet werden.

Der Backofen muß vor dem ersten Benutzen einmal aufgeheizt werden. Sorgen Sie bitte für gute Raumbelüftung.

Vorsicht bei Anschluß von Elektrogeräten an Steckdosen in der Nähe des Gerätes. Anschlußleitungen dürfen nicht an heiße Stellen gelangen oder mit der Backofentür im Backofenrahmen eingeklemmt werden.

An den Heizkörpern an der Backofendecke für Oberhitze und Grill wie auch im aufgeheizten

Backofen, besteht bei unachtsamem Hantieren **Verbrennungsgefahr**.

Beim Herausnehmen von heißem Gargut bitte unbedingt Topflappen oder Thermohandschuhe benutzen.

Verwenden Sie außer dem mitgelieferten Zubehör nur geeignete, temperaturbeständige Backformen und Bratgeschirre. Beachten Sie bitte die Hinweise der Hersteller.

## Sicherheit beim Reinigen

Während der manuellen Reinigung dürfen keine Heizelemente eingeschaltet sein. Achten Sie darauf, daß der Backofen so weit abgekühlt ist, daß Sie ohne Gefahr die Innenteile berühren können.

Halten Sie den Backofen stets sauber. Fettspritzer und Flecken verursachen beim Aufheizen unangenehmen Geruch.

Achten Sie bitte auf saubere Dichtflächen an der Tür und im Türrahmen.

Dampf- und Hochdruck-Reinigungsgeräte sind aus Gründen der elektrischen Sicherheit für die Reinigung nicht zugelassen.

## So vermeiden Sie Schäden am Gerät

Verwenden Sie den Backofen nicht zum Beheizen des Raumes.

Der Backofenboden darf nicht mit Alufolie abgedeckt werden. Töpfe oder Bratgeschirr, das Backblech oder die Universalpfanne dürfen nicht auf den Backofenboden gestellt werden. Die Wärme staut sich und kann zu Schäden am Material führen.

Obstsäfte vom Kuchenbelag können matte Stellen an der Emaillierung hinterlassen. Verwenden Sie bei der Zubereitung von Obstkuchen o.ä. die Universalpfanne.

Verwenden Sie den Backofen nicht zur Aufbewahrung von Brot oder feuchten Lebensmitteln.

Die geöffnete Backofentür darf nicht übermäßig belastet werden, nicht darauf setzen oder steigen.

Kontrollieren Sie nach Gebrauch, daß das Gerät ausgeschaltet ist.

# Entsorgung

## Verpackungsmaterial entsorgen



Alle Verpackungsteile sind recyclingfähig, Holzleisten sind unbehandelt, Folien und Hartschaumteile entsprechend gekennzeichnet:

PE für Polyethylen

(äußere Hülle, ggf. Beutel für Zubehör)

PS für geschäumtes Polystrol (Polsterteile).

Verpackungsmaterial und eventuell Altgeräte bitte ordnungsgemäß entsorgen.



Beachten Sie bitte die nationalen und regionalen Vorschriften von Gerät und Verpackungsmaterial und die Materialkennzeichnung (Materialtrennung, Abfallsammlung, Wertstoffhöfe).

## Entsorgungshinweise



Das Gerät darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden.

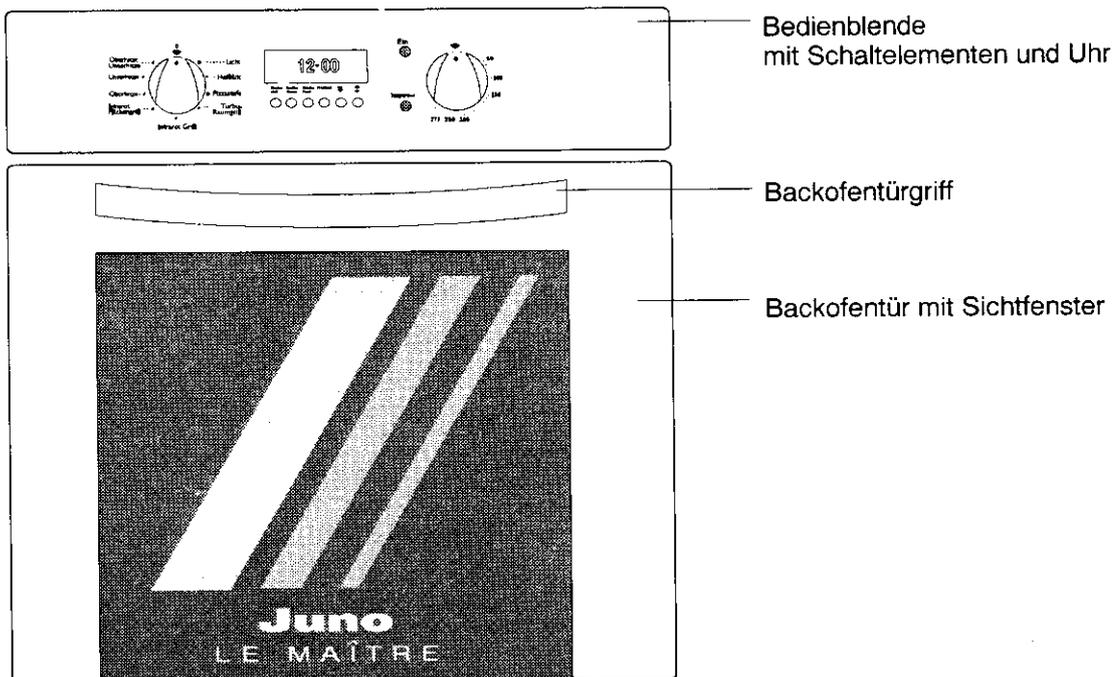
Auskunft über Abholtermine oder Sammelplätze erhalten Sie bei der örtlichen Stadtreinigung oder der Gemeindeverwaltung.



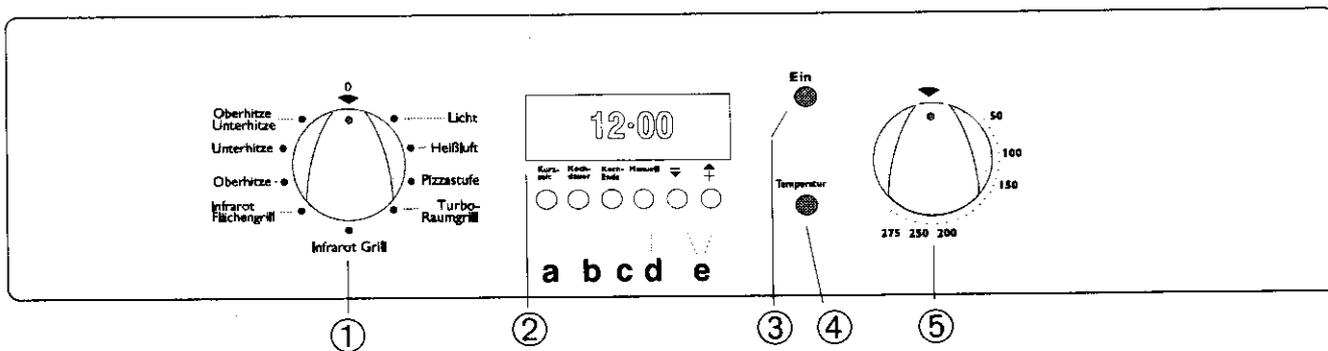
**Warnung!** Ausgediente Altgeräte bitte vor der Entsorgung unbrauchbar machen. Netzkabel abtrennen.

# Gerätebeschreibung

## Geräteübersicht



## Die Bedienblende



- ① Backofen-Funktionsschalter
  - ② Digitale Tageszeit- und Signaluhr
  - ③ Funktions-Kontrolllampe
  - ④ Kontrollampe für Backofentemperatur
  - ⑤ Backofen-Temperaturwähler
- a** Kurzzeitwecker
  - b** Kochdauer (Gardauer)
  - c** Koch-Ende (Abschaltzeitpunkt)
  - d** Manuell: manueller Backofenbetrieb
  - e** Zeiteinstellung rückwärts  $\downarrow$   
Zeiteinstellung vorwärts  $\uparrow$

# Vor dem ersten Benutzen

## Einstellen der Tageszeit

Nach Anschluß an die Stromversorgung oder nach einem Stromausfall blinkt die Zeitanzeige. Die aktuelle (Tages-)Zeit muß eingestellt werden. Der Einstellbereich umfaßt 24 Stunden.

**⚠ Ohne Einstellen der Tageszeit kann der Backofen nicht betrieben werden.**

- Taste **MANUELL** drücken und innerhalb von 5 Sekunden mit den Tasten  $\blacktriangledown$  oder  $\blacktriangleup$  die Tageszeit einstellen.

Nach 5 Sekunden ist die Tageszeit fixiert und der Backofen ist betriebsbereit.

Wiederholen Sie den Einstellvorgang nach Stromausfall und um Zeitkorrekturen vorzunehmen (z.B. Sommer-/Winterzeit).

## Erstreinigung

Bevor Sie den Backofen benutzen, sollten Sie ihn gründlich reinigen.

Dabei kann die Backofenbeleuchtung eingeschaltet werden. Drehen Sie den Funktionsschalter auf Position LICHT.

Entfernen Sie vor dem ersten Aufheizen evtl. vorhandene Aufkleber und Schutzfolien von Bedienblende und Backofentür.

Bedienblende und Backofentür mit warmem Wasser und Spülmittel abwaschen und trocknen.

**i** Tip: Verwenden Sie für die Edelstahlflächen handelsübliche Mittel, die gleichzeitig einen Schutzfilm gegen Fingerabdrücke bilden.

**⚠** Scharfe, kratzende und scheuernde Mittel oder Schwämme dürfen nicht benutzt werden. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.

Das Zubehör aus dem Backofen herausnehmen und spülen. Das **Extraclean-Backblech** nach dem Reinigen mit Speiseöl leicht einölen.

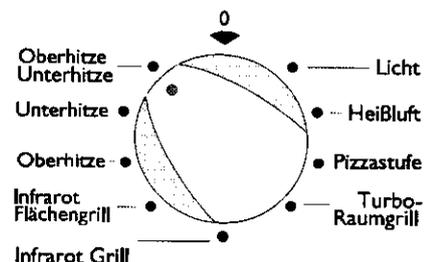
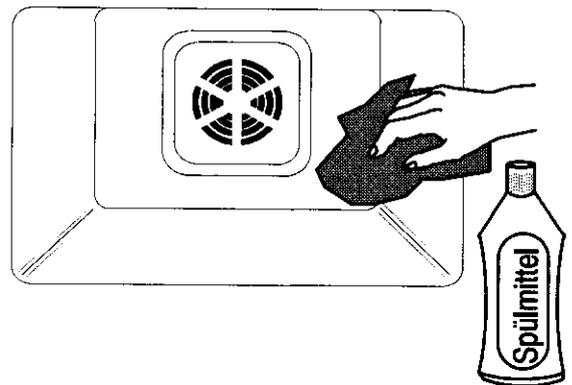
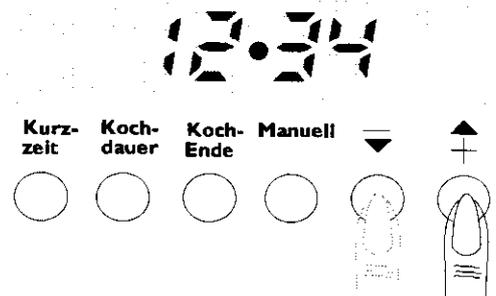
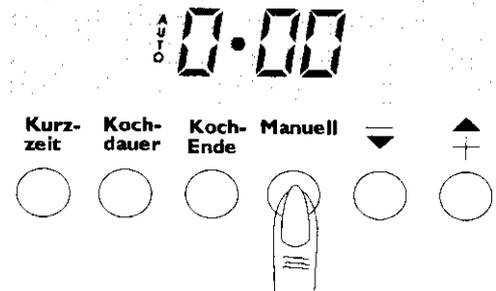
Den Cleanemail-Backofen und die Tür mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen und trocknen.

## Erstes Aufheizen

**⚠** Der Backofen muß vor dem ersten Benutzen einmal aufgeheizt werden. Sorgen Sie bitte für gute Raumbelüftung.

Funktionsschalter auf Ober-/Unterhitze und Temperaturwähler auf 250 °C einstellen.

Den leeren, geschlossenen Backofen bei dieser Temperatur etwa 60 Minuten betreiben.

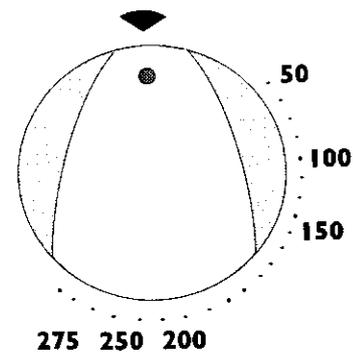
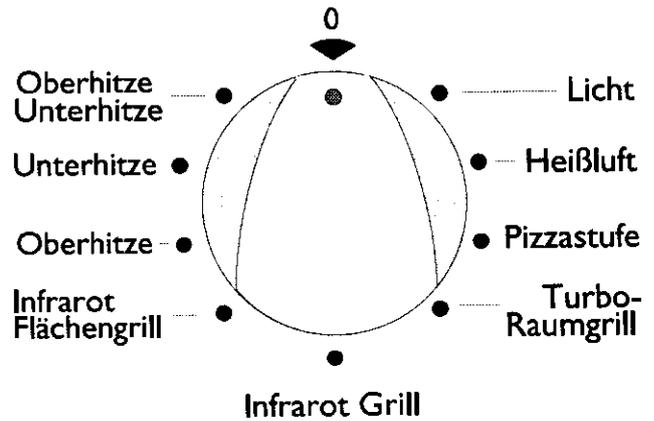


# Die Backofenschalter

## Backofen-Funktionsschalter

Der Funktionsschalter wird nach rechts oder links gedreht und auf die gewünschte Funktion eingestellt.

<b>Licht</b>	Die Backofenlampe leuchtet immer bei eingeschaltetem Backofen
<b>Heißluft</b>	(Rückwandheizkörper, Ventilator) regelbar zwischen 30 und 275 °C, zum Backen und Braten in bis zu 3 Einschubhöhen gleichzeitig.
<b>Pizzastufe</b>	(Rückwandheizkörper, Ventilator, Unterhitze) regelbar zwischen 30 und 275 °C, für Pizza, Obstkuchen auf dem Blech, Quiches oder Wähen.
<b>Turbogrill</b>	(Infrarotgrill und Ventilator) regelbar zwischen 30 und 275 °C, für hohe Grilladen, Rollbraten, Geflügel.
<b>Infrarot-Grill</b>	regelbar zwischen 30 und 275 °C, zum Strahlungsgrillen von flachem Grillgut
<b>Infrarot-Flächen-grill</b>	(Infrarotgrill und Oberhitze) regelbar zwischen 30 und 275 °C, zum Strahlungsgrillen von flachem Grillgut.
<b>Oberhitze</b>	zum Nach- und Überbacken in einer Einschubhöhe, regelbar ab 30 °C, es können max.180 °C erreicht werden.
<b>Unterhitze</b>	zum Nachbacken und -braten in einer Einschubhöhe, regelbar ab 30 °C, es können max.180 °C erreicht werden.
<b>Ober-/Unterhitze</b>	regelbar zwischen 30 und 275 °C, zum Backen und Braten in einer Einschubhöhe.



## Backofen-Temperaturwähler

Durch Drehen nach rechts wird die gewünschte Backofentemperatur zwischen 50 und 275 °C eingestellt. Nicht über die angegebene Höchsttemperatur hinaus drehen. Zum Ausschalten auf die AUS-Position zurückdrehen.

Der Backofen wird erst dann aufgeheizt, wenn Funktionsschalter und Temperaturwähler eingestellt sind.

## Die Funktions-Kontrollampe (Ein)

leuchtet, wenn der Backofen eingeschaltet ist. Die Kontrollampe erlischt, wenn alle Schalter auf der AUS-Position stehen.

Ein



## Die Temperatur-Kontrollampe

leuchtet bei eingeschalteter Backofenheizung. Sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist und leuchtet beim Nachheizen immer wieder auf.

Temperatur



# Der Backofen

## A Einhängegitter mit 5 Einschubhöhen

- ⑤ Einschubleiste
- ④ Teleskopschiene
- ③ Einschubleiste
- ② Teleskopschiene
- ① Teleskopschiene

## B Trennwand, dahinter Rückwandheizkörper und Ventilator

## C Grillheizkörper

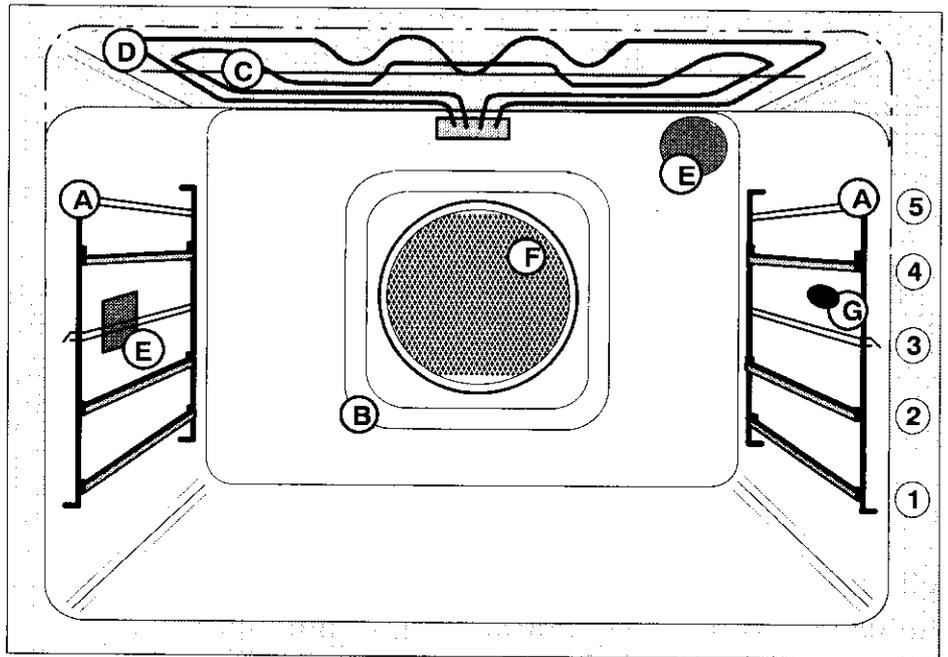
## D Oberhitze-Heizkörper

## C+D Großflächengrill

## E Backofenleuchte

## F Fettfilter

## G Einsteckbuchse für Speisethermometer



## Backofen-Zubehör

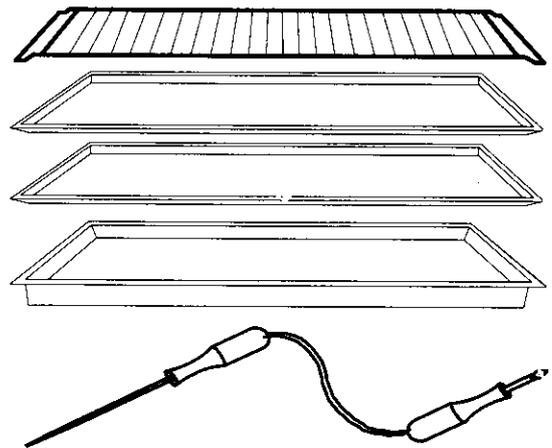


Verwenden Sie außer dem mitgelieferten Zubehör nur geeignete, temperaturbeständige Backformen und Bratgeschirre. Beachten Sie bitte die Hinweise der Hersteller.

Der Backofen ist ausgestattet mit

- 1 Universalpfanne
- 1 Backblech emailliert, Clean-Email
- 1 Backblech beschichtet, Extraclean
- 1 Back-/Brat-/Grillrost
- 1 Spieß für Speisethermometer
- 1 Fettfilter für den Rückwandheizkörper.

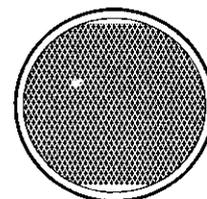
Zusätzliche Backbleche und Roste bekommen Sie beim Zentralen Ersatzteildienst.



## Fettfilter

Ein engmaschiges Edelstahlgitter vor dem Backofenventilator schützt den Rückwandheizkörper vor Fettspritzern.

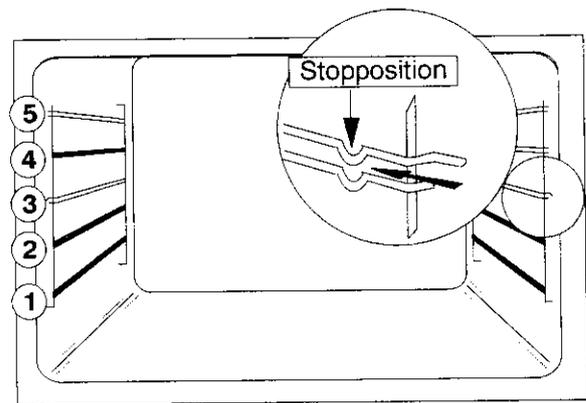
Bei allen Bratvorgängen mit Heißluft und beim Turbo-grillen Fettfilter bitte einhängen. Beim Backen Fettfilter herausnehmen, da sich der Backvorgang sonst verlängert und die Oberfläche ungleichmäßig bräunt.



## Einhängegitter

Der Backofen kann mit 5 Einschubhöhen genutzt werden. Die Einschübe sind in den Tabellen und Abbildungen von **1 = unten** bis **5 = oben** numeriert.

Seitliche Einprägungen an den Zubehörteilen rasten beim Einschieben in die Stoppositionen der Einschubhöhen ein. Schieben Sie Bleche oder Rost möglichst **zwischen die Doppelstäbe** der Einschubhöhen 3 und 5, das hält sie beim Einschieben oder Herausnehmen sicher und vermeidet Kippen.

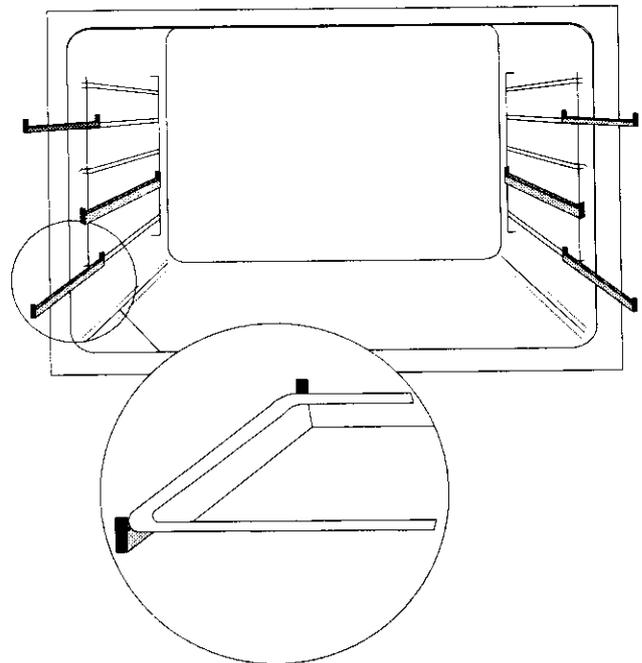


## Teleskop-Etagen

Teleskopschienen in den Einschubhöhen 1, 2 und 4 ermöglichen ein leichtes, kippsicheres Einschieben, Herausziehen und Bewegen von Blechen, Rost oder Universalpfanne.

**Einschieben:** Backblech, Pfanne oder Rost werden mit dem Gargut auf die Teleskopschienen aufgelegt und eingeschoben bis sie zwischen der vorderen und hinteren Aufkantung der Schiene fest aufliegen. So hat das Teil sicheren Halt und kann leicht vor und zurück bewegt werden.

**Herausnehmen:** Bratpfanne, Backblech oder Rost bis zum Anschlag herausziehen, seitlich anfassen (**HEISS:** Topflappen) und aus den vorderen und hinteren Aufkantungen der Teleskopschienen herausheben.



# Die Elektronikuhr

## Funktionen der Elektronikuhr

- **Tageszeit**  
Die Einstellung ist im Kapitel „Vor dem ersten Benutzen“ auf Seite 7 beschrieben.
- **Kurzzeitwecker**
- **Abschaltautomatik**
- **Ein- und Abschaltautomatik**
- **Temperaturautomatik/Speisethermometer**

Die Uhr wird mit 3 Programmtasten, zwei Einstelltasten und der Umschalttaste bedient. Die Zeitanzeige umfaßt 24 Stunden.



## Einstelldauer 5 Sekunden

Jede ausgeführte Einstellung wird innerhalb von 5 Sekunden von der Elektronikuhr übernommen und gestartet.

Bei den ersten Einstellungen kann es vorkommen, daß Sie innerhalb dieser kurzen Zeit den nächstfolgenden Einstellschritt noch nicht vollzogen haben. Durch erneutes Drücken der entsprechenden Taste können Sie den begonnen Einstellvorgang fortsetzen.

## Leuchtsymbole

Das Symbol **AUTO** weist auf eingestellte Ein- und Abschaltautomatikprogramme hin. Nach Zeitablauf blinkt **AUTO**.

- Solange **AUTO** blinkt, bleibt der Backofen abgeschaltet.
- Dann Umschalttaste **MANUELL** drücken.

## Akustisches Signal

Das Ende einer Gardauer oder Kurzzeitmesser-Einstellung wird durch einen Signaltone angezeigt.

Der Signaltone wird 3 Minuten lang wiederholt und kann vorher durch Drücken einer beliebigen Programmtaste abgestellt werden.

## Einstellen des akustischen Signals

Die Frequenz des Signaltone kann auf 3 verschiedene Tonlagen eingestellt werden.

- Taste ▼ solange drücken, bis der veränderte Signaltone ertönt und loslassen. Die Frequenz ist auf den nächsten Bereich eingestellt.

- Kurzzeit** Programmtaste Kurzzeitwecker
- Kochdauer** Programmtaste Gardauer
- Koch-Ende** Programmtaste Garzeit Ende
- Manuell** Umschaltung auf manuellen Betrieb nach Gardauerablauf
- ▼ ▲ Einstelltasten für alle Zeiteinstellungen

## Symbole im Anzeigefeld

- A  
U  
T  
O** leuchtet bei eingestellten Automatikprogrammen, blinkt nach Zeitablauf

## Kurzzeitwecker

Der Kurzzeitwecker hat keine ein- oder ausschaltende Wirkung. Er kann zum Überwachen und Kontrollieren von Garzeiten und Abläufen in der Küche, auch unabhängig vom Backofen und parallel zum Backofenbetrieb eingesetzt werden. Zeitumfang: 24 Stunden.

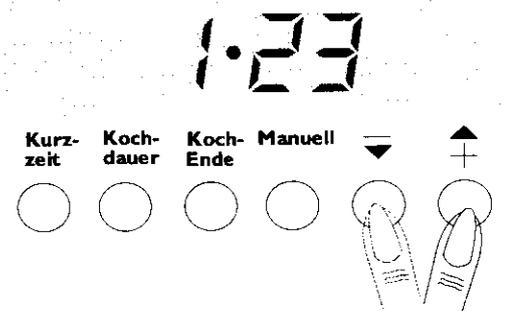
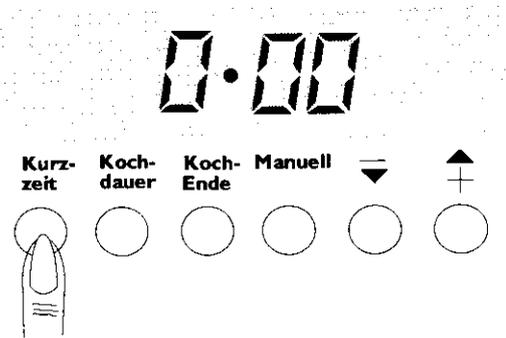
- Taste **KURZZEIT** drücken  
im Anzeigefeld erscheint 0.00
- mit den Einstelltasten  $\nabla$  und  $\uparrow$  die gewünschte Zeit einstellen.

Nach 5 Sekunden startet der Zeitablauf, im Anzeigefeld steht die Tageszeit.

Nach Zeitablauf ertönt für 2 Minuten ein akustisches Signal.

- Der Signalton wird durch Drücken der Taste **KURZZEIT** abgeschaltet.

Kontrolle und Korrektur: Taste **KURZZEIT** drücken, die restliche Zeiteinstellung wird angezeigt und kann mit den Einstelltasten  $\nabla$  und  $\uparrow$  korrigiert oder mit Taste  $\nabla$  auf 0 zurückgestellt werden.



## Abschaltautomatik

Die Gardauer beginnt sofort nach Einstellung der Abschaltzeit und wird nach Ablauf automatisch abgeschaltet. Zeitumfang: 24 Stunden.

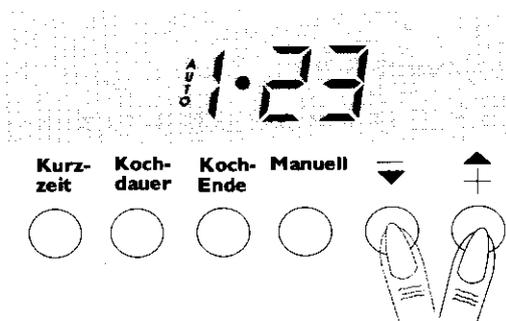
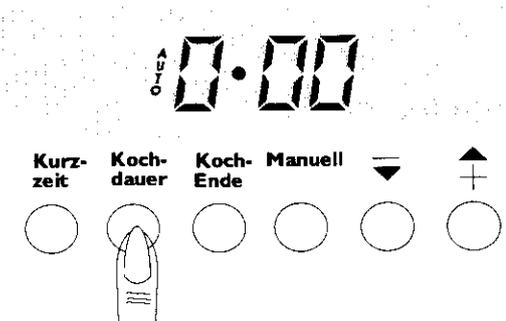
- Gargut in den Backofen einschieben
- Funktionsschalter und Temperaturwähler einstellen.
- Programmtaste **KOCHDAUER** drücken
- und mit den Einstelltasten  $\uparrow$  und  $\nabla$  die gewünschte Gardauer einstellen.

Nach 5 Sekunden startet der Programmablauf und der Backofen bleibt bis zum automatischen Abschalten am Ende der Gardauer in Betrieb.

Im Anzeigefeld steht die Tageszeit und das Symbol **AUTO** leuchtet während der Gardauer.

Kontrolle und Korrektur: Taste **KOCHDAUER** drücken, die restliche Gardauer wird angezeigt und kann mit den Einstelltasten  $\uparrow$  und  $\nabla$  korrigiert oder mit Taste  $\nabla$  auf 0 zurückgestellt werden. Mit Drücken der Taste **KOCH-ENDE** wird der Abschaltzeitpunkt angezeigt.

Nach Ablauf der Gardauer schaltet sich der Backofen automatisch aus. Das akustische Signal (3 Minuten) ertönt und **AUTO** blinkt.



- Drücken Sie eine beliebige Einstelltaste zum Löschen des Signaltons.
- Solange **AUTO** blinkt, bleibt der Backofen abgeschaltet,
- Umschalttaste **MANUELL** drücken.

Der Backofen ist nun wieder für Garvorgänge bereit.

- Abschließend Funktionsschalter und Temperaturwähler auf die AUS-Position zurückdrehen.

## Ein- und Abschaltautomatik

Mit Ein- und Abschaltautomatik werden Programmierungen bezeichnet, die zu einem späteren Zeitpunkt automatisch eingeschaltet und nach Ablauf der (voreingestellten) Gardauer automatisch abgeschaltet werden. Die Abschaltzeit muß innerhalb der folgenden 24 Stunden liegen.

- Gargut in den Backofen einschieben
- Funktionsschalter und Temperaturwähler einstellen.
- Programmtaste **KOCHDAUER** drücken
- und mit den Einstellstasten  $\uparrow$  und  $\downarrow$  die gewünschte Gardauer einstellen.

### Unmittelbar danach

- Programmtaste **KOCH-ENDE** drücken
- - und mit den Einstellstasten  $\uparrow$  und  $\downarrow$  die Abschaltzeit einstellen.  
( = die Zeit, zu der das Gargut fertig sein soll)

Nach 5 Sekunden startet der Programmablauf. Die Backofenfunktion und die Beleuchtung werden automatisch ausgeschaltet. Im Anzeigefeld steht die Tageszeit und Symbol **AUTO** leuchtet.

Zum Gardauerbeginn schaltet sich der Backofen automatisch ein.

Kontrolle und Korrektur: Taste **KOCHDAUER** drücken, die restliche Gardauer wird angezeigt und kann mit den Einstellstasten  $\uparrow$  und  $\downarrow$  korrigiert werden. Nach Drücken der Taste **KOCH-ENDE** wird der Abschaltzeitpunkt angezeigt und kann auf gleiche Weise korrigiert werden.

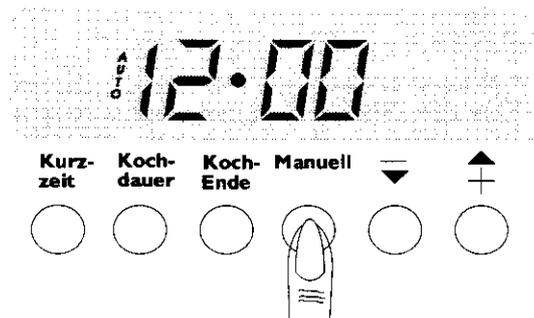
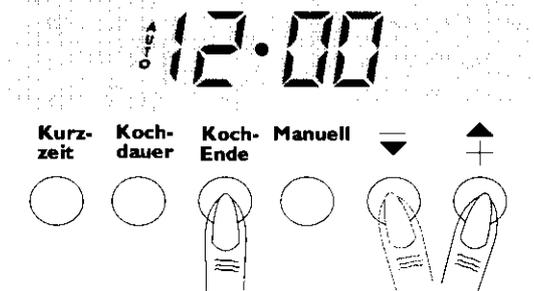
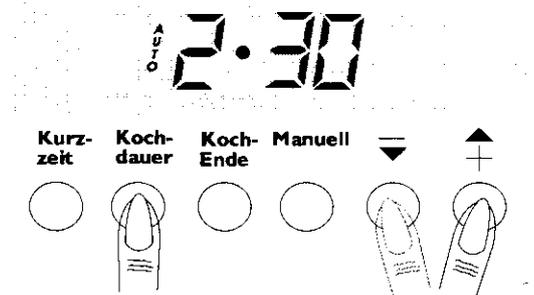
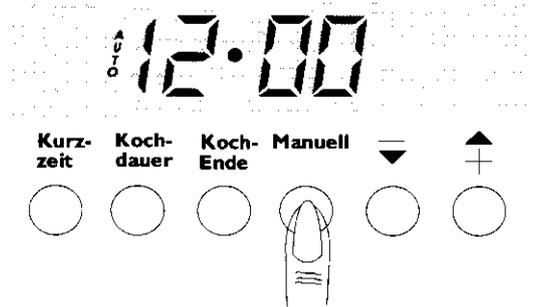
Nach Ablauf der Gardauer schaltet sich der Backofen automatisch aus. Das akustische Signal (3 Minuten) ertönt und **AUTO** blinkt.

Drücken Sie eine beliebige Einstelltaste zum Löschen des Signaltons.

- Solange **AUTO** blinkt, bleibt der Backofen abgeschaltet,
- Umschalttaste **MANUELL** drücken.

Der Backofen ist nun wieder für Garvorgänge bereit.

- Abschließend Funktionsschalter und Temperaturwähler auf die **AUS**-Position zurückdrehen.



## Speisethermometer

Mit dem Speisethermometer wird beim Garen die Temperatur im Zentrum der Speise = Kerntemperatur gemessen und die Gardauer mit Erreichen der eingestellten Kerntemperatur automatisch beendet.

 Verwenden Sie immer nur das mitgelieferte Originalteil oder nach Reklamationen originale Ersatzteile.

Der Einsatz des Speisethermometers ist bei der Zubereitung von Braten, Geflügel u.ä. mit den Funktionen Heißluft, Ober-/Unterhitze, Pizzastufe und Turbogrill sinnvoll.

Zwei Temperaturen sind zu beachten:

**Die Backofentemperatur** - wird dem Gargut entsprechend, wie in den Brattabellen angegeben, mit dem Temperaturwähler eingestellt.

**Die Kerntemperatur** - wird gemäß Kerntemperatur-Tabelle mit der Elektronikuhr eingestellt.

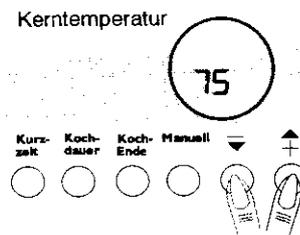
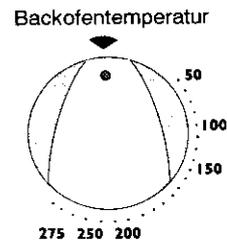
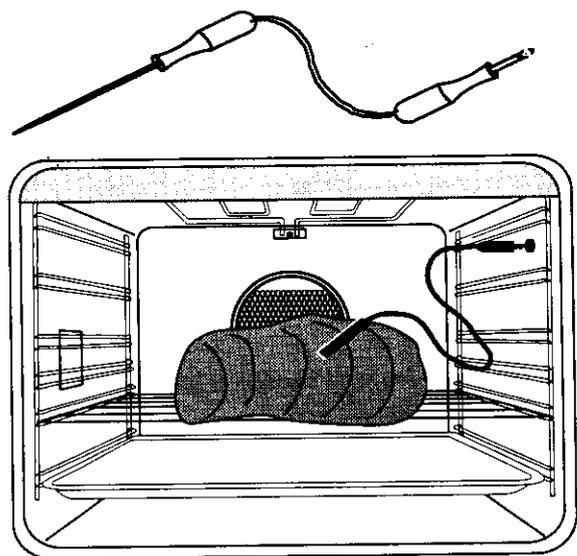


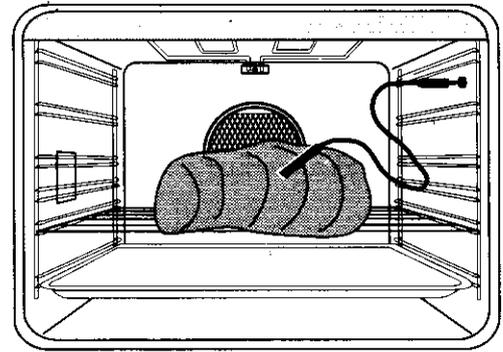
Tabelle Kerntemperaturen	
Fleischart	Kerntemperatur °C
Roastbeef, Rinderfilet	45-55 englisch 55-65 medium 65-75 durchgebraten
Rinderbraten	75-80 vollgar
Schweinebraten, mager durchwachsen	70-75 vollgar 75-80 vollgar
Schweinelende	65-70 Kern rosa
Hackbraten	80-90 vollgar
Kasseler	70-75
Kalbsbraten	75-80 vollgar
Lammbraten	70-85 vollgar
Geflügel	
Pute, Hähnchen, Ente	85-90 vollgar
Gans,	90-95 vollgar
Wild	80-85 vollgar
Fisch	70 vollgar



- Die Einsteckbuchse für das Speisethermometer befindet sich in der rechten Backofenseitenwand.
- Stecken Sie das Speisethermometer vollständig bis zum Griff ins Zentrum des Lebensmittels, bei Geflügel in den Brustmuskel. Die Spitze des Thermometers darf den Knochen nicht berühren, Fett verfälscht ebenfalls die Temperaturanzeige.

Die eingestellte Backofentemperatur hat, unabhängig von der Kerntemperatur, Einfluß auf die Oberfläche des Gargutes. Hinweise für die Einstellung der Backofentemperatur gibt Ihnen die Back- und Brattabelle.

- Gargut mit eingestecktem Speisethermometer in den Backofen einschieben.
- Funktionsschalter auf die gewünschte Position drehen und Backofentemperatur einstellen.
- Stecker des Speisethermometers bis zum Griff in die Einsteckbuchse in der Backofenseitenwand einstecken.



Nach wenigen Sekunden erscheint im Anzeigefeld 80 °C als Kerntemperaturvorschlag. Links in der Anzeige wird die aktuelle Kerntemperatur angezeigt (niedrigster Wert 13 °C).

- Mit den Tasten  $\uparrow$  und  $\downarrow$  können Sie die Kerntemperatur passend für Ihre Zubereitung einstellen.

Links im Anzeigefeld wird während des Garvorgangs die steigende Kerntemperatur angezeigt.

Die Backofenfunktion wird automatisch abgeschaltet, wenn die eingestellte Kerntemperatur im Gargut erreicht ist.

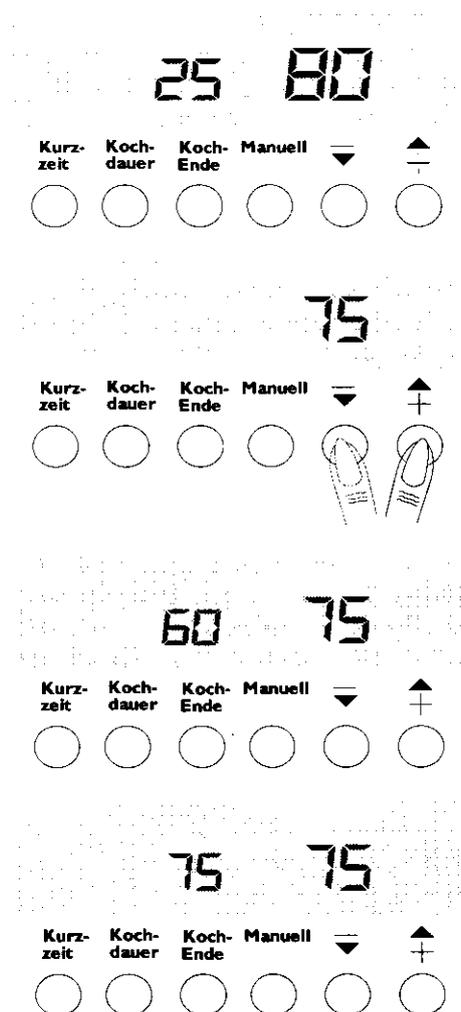
Über 3 Minuten ertönt das akustische Signal. Durch Drücken der Taste **KURZZEIT** wird der Signalton sofort abgeschaltet.

#### So nehmen Sie das Gargut aus dem Backofen:

- zuerst den Stecker des Speisethermometers aus der Buchse in der Backofenseitenwand ziehen (*HEISS: Topflappen oder Thermohandschuh verwenden*), dann das Gargut aus dem Backofen herausnehmen.
- Zum vollständigen Ausschalten des Backofens Funktionsschalter und Temperaturwähler auf die **AUS**-Position zurückdrehen.



Das nicht benutzte Speisethermometer darf nicht im Backofen aufbewahrt werden.



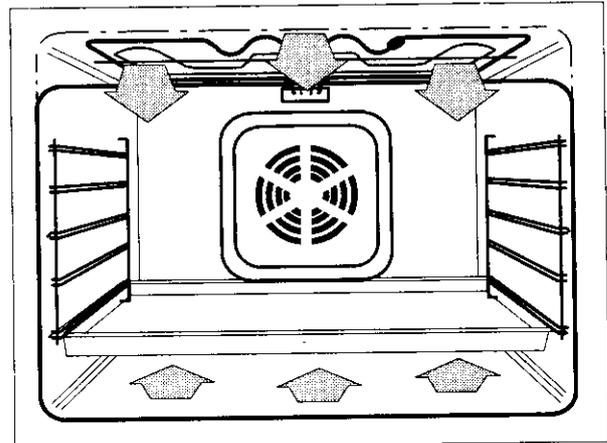
# Anwendung der Backofenfunktionen

## Ober- und Unterhitze

Heizkörper an der Decke im Backraum und unter dem Backofenboden geben Strahlungswärme an das Gargut. Temperatureinstellungen sind zwischen 50 und 275 °C möglich.

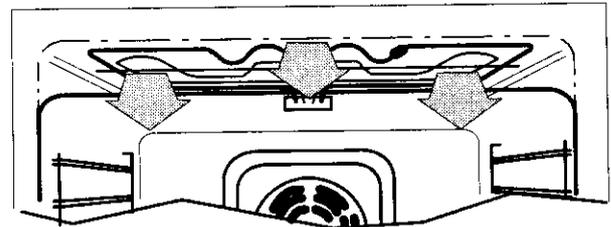
Backen oder Braten mit Ober- und Unterhitze ist nur in einer Ebene möglich:

- flache Kuchen oder Kleingebäck auf dem Blech  
- in Einschubhöhe 1, 2 oder 3.
- hohe Kuchen, Napf- oder Kastenform  
- in Einschubhöhe 1, 2 oder 3.



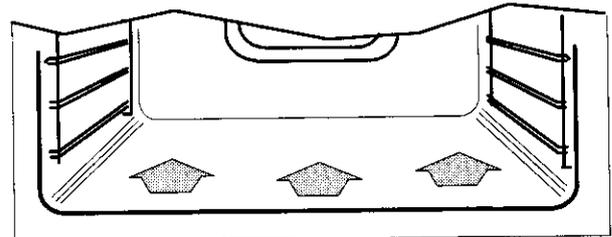
## Oberhitze

Die Strahlungswärme des Heizkörpers an der Backofendecke wird zum Nachbacken, Überbacken und Gratинieren genutzt. Es können maximal 180 °C erreicht werden.



## Unterhitze

Der Heizkörper unter dem Backofenboden gibt Strahlungswärme an das Gargut. Die Funktion wird zum Nachbacken und zu verbesserter Krustenbildung bei Kuchen auf dem Blech genutzt. Es können maximal 180 °C erreicht werden.

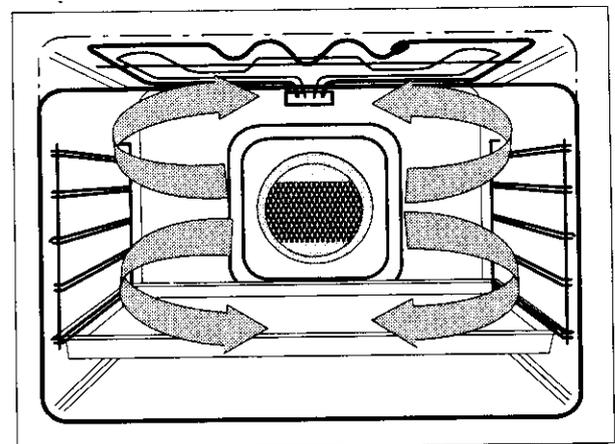


## Heißluft

Der Backofen wird durch zirkulierende Heißluft beheizt. Der Lüfter an der Backofenrückwand sorgt für die gleichmäßige Verteilung der Wärme des Rückwandheizkörpers. Es können Temperaturen zwischen 50 und 275 °C eingestellt werden.

Je nach Back- oder Bratgut können Sie bis zu 3 Ebenen nutzen. Wir empfehlen:

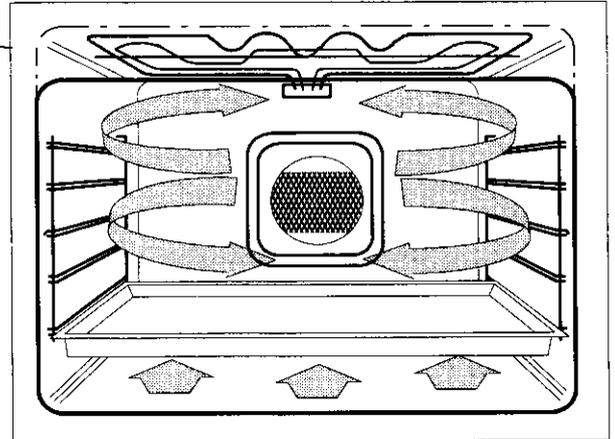
- 1 Blech: Einschubhöhe 2 oder 3
- 2 Bleche: Einschubhöhe 1+3 oder 2+4
- 3 Bleche: Einschubhöhe 1, 3 und 5
- 1-2 hohe Formen nebeneinander:  
Rost in Einschubhöhe 1 oder 3
- 1 flache Form: Einschubhöhe 2 oder 3
- 2 flache Formen: Einschubhöhe 1+3 oder 2+4.



## Pizzastufe

Die Funktion Pizzastufe wird vorteilhaft beim Backen von Teig mit wenig oder ohne Zucker wie Pizza, Obst- oder Quarkkuchen auf dem Blech, Quiches oder Wähen angewendet. Bei dieser Einstellung wirken Heißluftfunktion und Unterhitze zusammen.

Die Strahlungswärme der Unterhitze führt in Einschubhöhe 1 zu kräftiger Krustenbildung und verhindert ein Durchfeuchten des Teiges. In zwei weiteren Einschubhöhen kann gleichzeitig bei gleicher Temperatur gebraten oder gebacken werden, jedoch ohne die Einwirkung von Strahlungswärme.



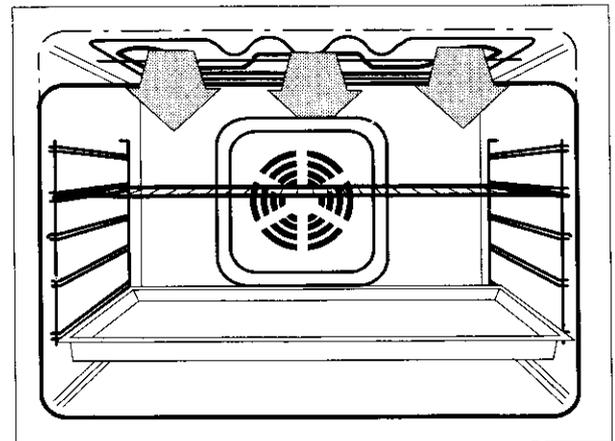
## Grillen

 Gegrillt wird generell bei geschlossener Backofentür. Lassen Sie das Gerät beim Grillen nie ohne Aufsicht.

Stellen Sie den Funktionsschalter mit der passenden Funktion ein. Die Wahl der Funktion hängt von Art, Menge und Höhe des Grillgutes ab und ist nachfolgend beschrieben.

Die Temperatur kann dem jeweiligen Gargut angepasst werden, da der Backofenthermostat auch bei den Grillfunktionen die Temperatur im eingestellten Bereich hält.

Nähere Hinweise zu Funktionswahl, Temperatureinstellung und Einschubhöhen gibt die Grilltabelle.

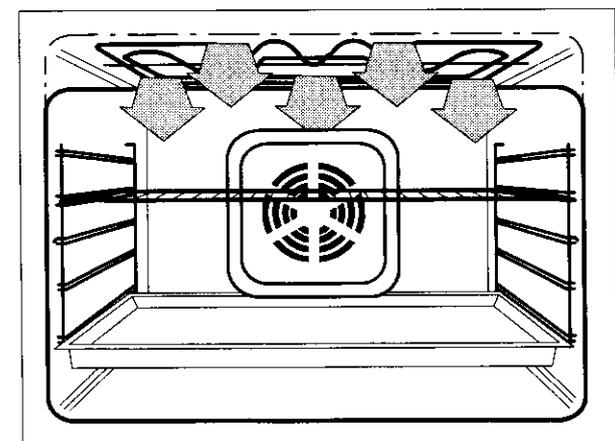


### Infrarotgrill

Für kleinere Mengen flacher Grilladen und halbe Hähnchen etc. in der Rostmitte.  
Temperaturbereich 210 bis 275 °C.

### Infrarot-Flächengrill

Für flache Grilladen, halbe Hähnchen etc. auf dem vollbelegten Rost.  
In dieser Funktion wird der Infrarotgrill zusammen mit dem Oberhitzeheizkörper betrieben.  
Temperaturbereich 210 bis 275 °C.



**Die beiden Flächengrill-Funktionen** sind für flaches Grillgut wie Steaks, Koteletts, Würstchen, Fisch oder ähnliches geeignet. Da die Strahlungswärme der Heizkörper an der Backofendecke die Grillstücke nur auf der Oberfläche knusprig bräunen kann, müssen diese nach einiger Zeit gewendet werden.

Außerdem kommen die Flächengrillfunktionen zum Einsatz beim:

- Überbacken von Toast
- Überflämmen von Marzipan oder Eis
- Überkrusten von Aufläufen.

Schieben Sie das Grillgut, je nach Stärke, auf dem Rost in die Einschubhöhe 4 oder 5. Der Abstand zum Heizkörper kann durch die Rostwölbung nach oben oder unten variiert werden.

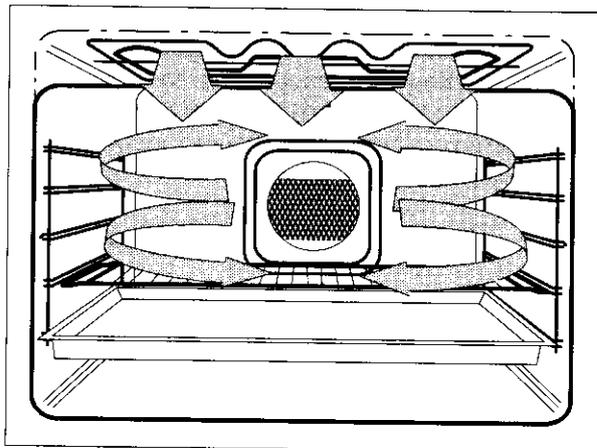
Fettes Grillgut nicht zu dicht unter dem Heizkörper einschieben. Die Bratpfanne wird als Auffangschale immer in die Einschubhöhe 1 oder 2 eingeschoben.

### Turbogrill

Für hohe Bratenstücke wie Rollbraten, Schweinekarree, Haxe oder Geflügel, für Gratins, Aufläufe etc. Temperaturbereich etwa 150 bis 210 °C.

Der Infrarotgrill wirkt mit dem Lüfter zusammen. So wird nicht nur die Oberseite des Grillgutes gebräunt, sondern die Grillhitze wird intensiv an alle Seiten des Gargutes herangeführt.

Schieben Sie die Bratpfanne in Einschubhöhe 1 oder 2 und den Rost mit dem Gargut in die Leiste darüber.



# Anwendung, Tabellen Tips

## Braten mit Heißluft und Ober-/Unterhitze

Die Bratzeit hängt von Art, Gewicht und Höhe des Bratens ab. Im allgemeinen rechnet man je cm Fleischhöhe

- Rind, Wild 14 - 17 Minuten
- Schwein, Kalb 14 - 17 Minuten
- Filet, Roastbeef 10 - 12 Minuten.

Je höher das Fleischstück ist, desto niedriger kann die Backofentemperatur sein.

Der Garzustand kann durch Drücken mit einem Löffel geprüft werden. Gibt der Braten nicht mehr nach, ist er gar.

Lassen Sie den Braten nach dem Ausschalten noch etwa 10 Minuten im Backofen, dann läuft beim Anschneiden kaum noch Saft heraus.

## Braten auf dem Rost

Der Braten wird mit der Anrichteseite nach oben auf den Rost gelegt. Schieben Sie die Universalpfanne in Einschubhöhe 1 oder 2 und den Rost in die Leiste darüber.

## Braten im Bratgefäß oder in der Universalpfanne

Mageres Fleisch, Wildfleisch und Hackbraten direkt in ein Bratgefäß auf dem Rost (Bräter, Pyrex- oder Steingutform) oder in die Universalpfanne legen.

Schieben Sie Kurzbratstücke auf dem Blech ein.

Falls eine Bratzeit von über einer Stunde erforderlich ist, legen Sie die Zutaten für die Soße erst eine halbe Stunde vor Garzeit-Ende in die Pfanne, lassen sie bräunen und füllen dann etwas heißes Wasser ein.

## Back- und Bratgeschirr

Verwenden Sie möglichst das mitgelieferte Zubehör und matte, dunkle Formen, z.B. aus schwarzlackiertem oder emailliertem Blech.

Bei den Funktionen Heißluft oder Pizzastufe können Sie außerdem helle Backformen, Backkeramik und hitzebeständige Formen verwenden. Diese haben jedoch Auswirkungen auf die Einschubhöhe und die Gardauer: ggf. niedrigere Einschubhöhe wählen und Gardauer verlängern. Beachten Sie auch die Hinweise der GeschirrhHersteller.

Bei der Funktion Ober-/Unterhitze empfehlen wir auf helle und glänzende Bleche oder Formen zu verzichten.

Backformen oder Bratgeschirr werden im Backofen auf den Rost gestellt. Spezielle Hinweise finden Sie in der Back- und Brattabelle.

## Backblech Extraclean

Das beschichtete Backblech Extraclean ist für normales Backen und Braten **bis etwa 230 °C** vorgesehen. Verwenden Sie bei höheren Temperaturen, vor allem beim Grillen und Kurzbraten das CleanEmail-Backblech.

Schieben Sie das Backblech nur mit Kuchen oder Braten in den Backofen. Verwenden Sie zum Bearbeiten der Speisen auf dem Extraclean-Backblech nur Holz- oder Kunststoffteile, keinesfalls Messer oder sonstige Metallwerkzeuge.

## Temperaturwahl

Bei Funktion Heißluft wird die Wärme dem Gargut schneller zugeführt als bei der konventionellen Methode. Die Temperatur kann daher etwa 25 °C niedriger gewählt werden, als in Rezepten für Ober-/Unterhitze angegeben wird.

Tip: Der Haushaltgerätehandel führt Back-/Bratthermometer, welche die Temperatur im Gargut anzeigen.

## Fettfilter

Bei allen Bratvorgängen mit Heißluft und beim Turbo-grillen Fettfilter zum Schutz des Rückwandheizkörpers einhängen.

Hängen Sie den Fettfilter beim Backen mit Heißluft aus, da ohne Fettfilter eine intensivere Wärmeverteilung geschieht und die Zubereitungszeit kürzer wird.

## Vorheizen

Durch die sehr schnell erreichte, eingestellte Temperatur erübrigt sich das Aufheizen des Backofens vor dem Einschieben des Gargutes bei den meisten Back- und Bratvorgängen.

Wir empfehlen das Vorheizen bei:

- Fleischgerichten und Kurzbratstücken wie Filet, Roastbeef, Schnitzel oder Kotelett. Die Fleischporen schließen sich schneller und das Bratgut bleibt saftiger.
- Kleingebäck, das leicht auseinanderläuft,
- Brötchen, Wähen, Biskuitrollen.

Dazu wird der Backofen vor dem Einschieben aufgeheizt, bis die rote Kontrollampe erlischt.

## Hinweise zum Gebrauch der Backtabelle

Die Tabelle für Backvorgänge enthält in einigen Fällen Temperaturbereiche, z.B. 160 - 175 °C. Wählen Sie zunächst den niedrigeren Wert. Denn bei hohen Temperaturen bäckt der Kuchen schnell von oben zu, er geht nicht richtig auf oder fällt zusammen, weil nicht genügend Feuchtigkeit ausbacken konnte.

Dauert der Backvorgang zu lange oder bräunt das Backgut nicht wie erwartet, so stellen Sie eine höhere Temperatur ein.

Die gleichmäßige Bräunung des Kuchens kann durch Senken der Backtemperatur (ca. 10 °C) verbessert werden. In diesem Fall ist die Backzeit zu verlängern.

Die Angaben für die Backdauer können variieren, da Eigröße, Bindefähigkeit des Mehls sowie das Formmaterial unterschiedlich sind.

# Backofenbeleuchtung

## Austausch der Glühlampe

 Bevor Sie die Backofenleuchte öffnen, muß das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden: Sicherungen abschalten oder herausdrehen.

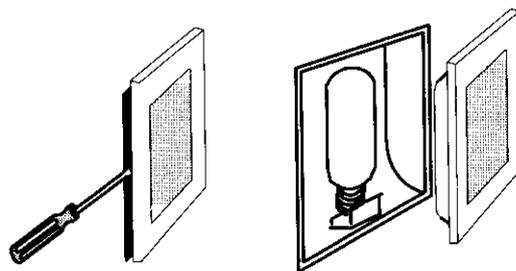
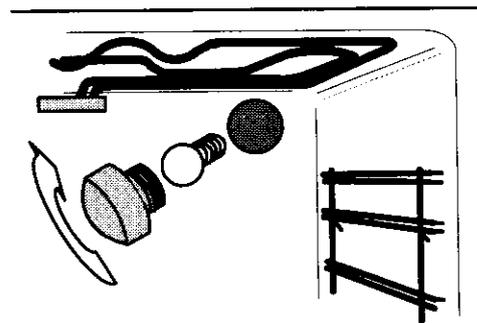
Defekte Glühlampen können Sie selbst austauschen.

Sie benötigen 300 °C-temperaturbeständige Lampen, 40 Watt, 230/240 Volt - E 14. Diese erhalten Sie beim Zentralen Ersatzteildienst oder in Elektro-Fachgeschäften.

### Runde Backofenleuchte in der Rückwand:

Schutzglas herausdrehen und die Glühlampe austauschen. Schutzglas wieder eindrehen.

**Rechteckige Backofenleuchte in der linken Seitenwand:** Linke Einschubleiste aushängen. Schutzglas mit einem breiten Schraubendreher oder einem geeigneten Messer aus der Halterung vorsichtig ausklipsen, Glühlampe austauschen und Schutzglas wieder in die Halterung eindrücken.



<b>Braten</b>		<b>Funktion: Heißluft</b>			
<b>Bratgut</b>	<b>Temperatur in °C</b>	<b>bei gleichzeitiger Nutzung</b>		<b>Universal- pfanne Einschubhöhe</b>	<b>Bratzeit in Minuten</b>
		<b>1 Ebene Rost in Einschubhöhe</b>	<b>2 Ebenen</b>		
<b>Braten am Stück</b>					
1 kg Schweinebraten, je cm Höhe, vollgar	150-160	2	-	1	14-20
Kasseler, je cm Höhe, vollgar	150-160	2	-	1	10-15
Hackbraten	160-170	2	-	1	60-70
Rinderbraten, je cm Höhe, vollgar	150-160	2	-	1	18-20
Rinderfilet, je cm Höhe	*190-200	2	-	1	6-8 englisch 8-10 medium
Roastbeef, je cm Höhe	*190-200	2	-	1	8-10 englisch 10-12 medium
Kalbsbraten, je cm Höhe, vollgar	170-180	2	-	1	14-17
Lammkeule (ca. 1,8 kg)	170-180	2	-	1	90
<b>Kurzbratstücke auf dem Blech in 1 bzw. 2 Ebenen</b>					
Würstchen "cordon bleu"	*220-230	3	4 + 1	---	5-8
Bratwürstchen	*220-230	3	4 + 1	---	12-15
Schnitzel/Kotelett, paniert	*240-250	3	4 + 1	---	13-15
Frikadellen	*210-220	3	4 + 1	---	15-20
Leber	*240-250	3	4 + 1	---	6-7
<b>Fisch auf dem Blech in 1 Ebene</b>					
Forellen (à 200 - 250 g)	190-200	3		---	20-25
4 Forellenfilets (à 200 g)	170-180	3		---	20-25
Zanderfilets, paniert (ca. 1 kg)	190-200	3		---	25-30
<b>Geflügel</b>					
1 kg Putenrollbraten, je cm Höhe	150-160	2	-	1	11-15
Hähnchen	150-160	2	-	1	55-60
Ente (2 - 2,5 kg)	150-160	2	-	1	90-120
Gans (ca. 4,5 kg)	150-160	2	-	1	150-180
Die angegebenen Bratzeiten sind Richtwerte. * = Vorheizen bis die Kontrollampe erlischt.					

Backen		Heißluft			Backzeit Minuten	Ober-/Unterhitze	
		Tempera- tur °C	Einschubhöhe (von unten) bei gleichzeitiger Nutzung von 1 Ebene 2 Ebenen 3 Ebenen			Tempera- tur °C	Einschub- höhe von unten
Gebäckart							
<b>Rührteig</b>							
Rodon- oder Napfkuchen	160-170	1	---	---	70-75	<b>170-180</b>	<b>2</b>
Sand/Königskuchen(Kastenform)	150-160	3	---	---	70-80	<b>160-170</b>	<b>3</b>
Obstboden	160-170	3	---	---	15-25	<b>*180-190</b>	<b>3</b>
Apfelkuchen sehr fein	160-170	2	---	---	40-50	<b>*170-180</b>	<b>2</b>
Blitzkuchen	160-170	3	---	---	20-30	180-190	3
<b>Mürbeteig</b>							
Quarktorte (750 g Quark) Form 26cm	---	---	---	---	60-90 +10 Min. Nachwärme	160-170	<b>1</b>
gedeckte Obsttorte	150-160	2	---	---	45-60	180-190	1
Quarkkuchen a.d. Blech	---	---	---	---	45-55	170-180	2
<b>Blätterteig</b>							
französ. Apfeltorte	*160-170	3	---	---	40-50	<b>*190-200</b>	<b>2</b>
<b>Biskuitteig</b>							
Biskuittorte, (DIN)	*150-160	3	---	---	35-45	<b>*170-180</b>	<b>2</b>
Obstboden	*150-160	3	4+1	---	25-30	<b>*170-180</b>	<b>3</b>
Biskuitrolle	*180-190	3	---	---	10-15	<b>*190-200</b>	<b>2</b>
<b>Hefeteig</b>							
Rodon/Napfkuchen	<b>150-160</b>	<b>2</b>	---	---	45-60	160-170	1
Hefezopf/-kranz, Strietzel	160-170	2	---	---	30-35	<b>170-180</b>	<b>2</b>
Butter-/Zuckerkuchen, Bienenstich	170-180	3	---	---	25-30	<b>*190-200</b>	<b>3</b>
Streuselkuchen	<b>170-180</b>	<b>3</b>	4+1	---	25-35	180-190	3
Apfel-Streuselkuchen (DIN)	*170-190	3	---	---	40-50	<b>180-200</b>	<b>3</b>
Quarkkuchen auf dem Blech	<b>150-160</b>	3	---	---	45-50	<b>170-180</b>	<b>3</b>
Christstollen (500 g Mehl)	<b>*150-160</b>	<b>2</b>	---	---	65-70	*170-180	2
Pizza (rundes Blech)	*220-230	1	---	---	10-20	*250-260	1
<b>Kleingebäck</b>							
Meringues	*80-90	3	---	---	150-180	80-90	3
Makronen	<b>130-140</b>	<b>3</b>	4+1	---	20-30	*160-170	3
Spritzgebäck (DIN)	140-160	3	4+1	5,3,1	15-45	160-170	3
Nußbecken	---	---	---	---	25-35	170-180	2
Blätterteiggebäck	*170-180	3	4+1	---	15-20	<b>*180-190</b>	<b>3</b>
Hefeschnecken	*170-180	3	4+1	---	15-20	<b>*180-190</b>	<b>3</b>
<b>Brandteig</b>							
Windbeutel	180-190	3	4+2	---	35-40	<b>*200-210</b>	<b>3</b>
<b>geriebene Teige</b>							
Apfelstrudel	150-160	2	---	---	55		
Schweizer Apfelwähe	---	---	---	---	30-40	*220-230	2
Schweizer Käsewähe	---	---	---	---	30-40	*220-230	1
Spinat-/Gemüse Kuchen, Quiche Lorraine	---	---	---	---	30-40	*220-230	1
<b>Brot und Brötchen</b>							
Milchbrötchen	*220-230	3	4 + 2	---	15-20	<b>*240-250</b>	<b>3</b>
Heidebrot	*190-200	3	---	---	45-60	*210-220	3
Kastenweißbrot	<b>*170-180</b>	<b>2</b>	---	---	40-50	*180-200	1
Fladenbrot, Pitta	---	---	---	---	15-25	*230-250	2
Die angegebenen Backzeiten sind Richtwerte. Empfohlene Backofenfunktionen, Einschubhöhen und Temperaturen sind <b>fettgedruckt</b> . * = Vorheizen bis die Temperaturkontrollampe erlischt.							

# Pizzastufe

Gebäckart	Temperatur °C	Backzeit Minuten	Einschubhöhe von unten
<b>Mürbeteig</b>			
Quarktorte (750 g Quark, Springform, 26 cm)	150-160	60-90 + 10 Min. Nachwärme	2
gedeckte Obsttorte	170-180	40-45	2
Quarkkuchen auf dem Blech	150-160	45-55	2
<b>Blätterteig</b>			
französische Apfeltorte	*170	40-45	2
<b>Hefeteig</b>			
Quarkkuchen	150-160	35-45	2
Pizza (Backblech)	*220-230	10-20	1
Pizza (runde Form)	*220-230	5-10	1
<b>Kleingebäck</b>			
Nußbecken	160-170	20-25	1
<b>geriebene Teige</b>			
Spinatkuchen	190-200	30-35	2
<b>Brot und Brötchen</b>			
Fladenbrot	*210-230	15-25	2
<b>Aufläufe und Gratins</b>			
Wirsingkrusteln	160-170	25-35	1
Makkaroni-Lauchgemüse	160-170	30-40	1
Die angegebenen Backzeiten sind Richtwerte. * = Vorheizen bis die Kontrollampe erlischt.			

Sterilisieren mit Funktion Heißluft	Temperatur in °C	Einschubhöhe von unten	Sterilisieren bis Perlbeginn (Zeit in Minuten)	weiter-sterilisieren (Zeit in Minuten)	
<b>Beerenobst</b>					
Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, reife Stachelbeeren	150-160	1	35-45	---	
unreife Stachelbeeren	150-160	1	35-45	15	
<b>Steinobst</b>					
Früchte mit hartem Fleisch Birnen, Äpfel, Quitten, Zwetschgen	150-160	1	35-45	15	
<b>Gemüse</b>					
Möhren	150-160	2	50	15 *)	
Pilze	150-160	2	45	30*)	
Mixed Pickles	150-160	1	50	15	
Kohlrabi, Bohnen, Erbsen, Spargel	150-160	2	50	80-120	
Pflaumenmus	150-160	1	45	6- 8 Std.	
	50	1	-		
*) = weitere 60 Minuten im ausgeschalteten Backofen stehen lassen					
<b>Dörren: Funktion Heißluft</b>	<b>Temperatur in °C</b>	<b>Einschubhöhe von unten</b> 1 Ebene    2 Ebenen    3 Ebenen			<b>Zeit in Stunden (Richtwert)</b>
Apfelschnitze	75	3	3, 1	5. 3. 1	ca. 6
Pilze	50	3	3, 1	5. 3. 1	6-8

Infrarotgrillen	Funktion	Temperatur in °C	Universal- pfanne Einschubhöhe von unten	Grillrost	Grillzeit in Minuten	
					1. Seite	2. Seite
<b>Grillgut</b> - Backofen jeweils 5 Minuten vorheizen						
4 - 8 Schweinekoteletts	Infrarot- Flächengrill	250	1	5	15	10
2 - 4 Schweinekoteletts	Infrarotgrill	250	1	5	12	12
Filetsteak	Infrarotgrill	250	1	5	5	4
4 Filetsteaks	Infrarot- Flächengrill	250	1	5	6	5
2 halbe Hähnchen	Infrarotgrill	250	1	4	15-20	15-20
4 halbe Hähnchen	Infrarot- Flächengrill	250	1	4	15-20	15-20
1 - 4 Hähnchenschenkel	Infrarotgrill	250	1	4	20	10
4 - 6 Hähnchenschenkel	Infrarot- Flächengrill	250	1	4	20	15
Grillwürstchen, bis 6 Stück	Infrarotgrill	250	1	5	5-10	5
Grillwürstchen, mehr als 6 Stück	Infrarot- Flächengrill	250	1	5	5-10	5
ganze Fische	Infrarot- Flächengrill	250	1	5	10	
Toastbrot, (ohne Belag)	Infrarot- Flächengrill	250	1	5	1-2	1-2

Turbogrillen	Tempera- tur in °C	Grillrost	Universal- pfanne in Einschub- höhe	Grillzeit in Minuten	nach ... Minuten wenden
gefüllter Schweinerollbraten (2 kg)	160-180	2	1	115-125	60
Kassler (1 kg)	190-200	2	1	45-60	25-30
Hähnchen (900 - 1000 g)	190-200	2	1	55-65	25-30
Nudelaufauf	180	2	1	20-30	
gratinierter Kartoffelaufauf	200	3	1	20-30	
Gnocchi, gratiniert	180	3	1	20-23	
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise	200	3	1	15	

Gratins - Aufläufe - Toast	Funktion: Heißluft		Backzeit in Minuten	Ober-/Unterhitze	
	Temperatur °C	Einschubhöhe von unten		Temperatur °C	Einschubhöhe von unten
Nudelaufauf	190-200	2	30-40	---	---
Kartoffelgratin	190-200	2	50-65	200	2
Toast "Hawaii"	250	3	14-16	---	---

# Was tun, wenn ...

 Aus Sicherheitsgründen dürfen Reparaturen am Gerät, insbesondere an stromführenden Teilen, nur durch Elektrofachkräfte oder geschulte Kundendiensttechniker ausgeführt werden, da erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall direkt an unseren Kundendienst

## ... etwas nicht gelingt

Problem	mögliche Ursache	Abhilfe
Back- oder Bratgut geht nicht richtig auf	Falsche Temperatureinstellung	Die eingestellte Temperatur mit den Angaben der Tabelle überprüfen
Back- oder Bratgut ist zu hell	Zu niedrige Temperatur  Falsches Formenmaterial	Temperatureinstellung erhöhen, Garzustand prüfen, evtl. Zeit verkürzen  Bei Ober-/Unterhitze nur dunkle Backformen verwenden
Back- oder Bratgut wird zu dunkel	Zu hohe Temperatur	Die eingestellte Temperatur mit den Angaben der Tabelle überprüfen, ggf. Temperatureinstellung vermindern und Zeit verlängern
Backgut wird zu trocken	Backdauer wegen zu niedriger Temperatur zu lang	Die eingestellte Temperatur mit den Angaben der Tabelle überprüfen, ggf. Temperatureinstellung erhöhen und Zeit verkürzen
Backgut ist zu feucht	Wegen zu hoher Temperatur konnte nicht genügend Feuchtigkeit ausbacken. Zu viel Flüssigkeit im Teig	Unteren Temperaturwert der Tabelle einstellen  Teig mit weniger Flüssigkeit zubereiten

## ... etwas nicht funktioniert

Problem	mögliche Ursache	Abhilfe
Der Einbaueherd funktioniert nicht	Störung in der Stromversorgung	Sicherungen überprüfen
Der Backofen wird trotz eingeschalteter Funktion nicht warm	Temperaturwähler nicht eingestellt	Temperaturwähler der Zubereitung entsprechend einstellen
Backofenbeleuchtung funktioniert nicht	Die Glühlampe ist defekt	Glühlampe austauschen

 Beschädigte Geräte dürfen nicht benutzt werden. Bei Störung oder Defekt bitte Sicherungen ausschalten oder herausdrehen.

Nehmen Sie keine Eingriffe am Gerät vor. Unsachgemäße Arbeiten können zu Sach- und Personenschäden führen. Elemente des Gerätes dürfen nur durch Original-Ersatzteile ausgetauscht werden.

Wenn Sie mit diesen Tips Störungen oder Defekte nicht beseitigen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst oder Ihren Installateur.

# Reinigung und Pflege



Während der Reinigung dürfen keine Heizelemente eingeschaltet sein. Achten Sie darauf, daß der Backofen so weit abgekühlt ist, daß Sie ohne Gefahr die Innenteile berühren können. Nur die Backofenbeleuchtung darf eingeschaltet werden.

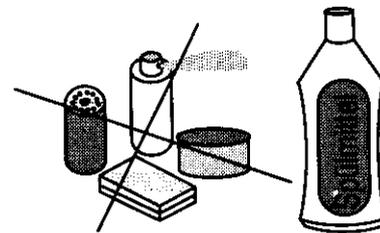
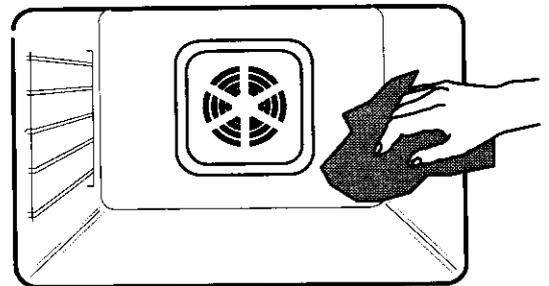
Dampf- und Hochdruck-Reinigungsgeräte sind aus Gründen der elektrischen Sicherheit für die Reinigung nicht zugelassen.

## CleanEmail-Backofen

Reinigen Sie das Gerät regelmäßig in handwarmem oder kaltem Zustand um wiederholtes Festbrennen von Fettspritzern und Verschmutzungen zu vermeiden.

Der Backofen-Innenraum wird mit warmem Wasser und Spülmittel und einem Schwamm oder Tuch ausgewaschen. Stärkere Verschmutzungen zuerst einweichen. Anschließend mit klarem Wasser nachwischen und trocknen.

Verwenden Sie keine kratzenden und scheuernden Reinigungsmittel, Putzmittel, Backofensprays oder Stahlwatte. Sollten Sie trotzdem Backofenspray verwenden, so beachten Sie, daß manche Mittel schädlich sind für die Emailoberfläche.



## Backbleche, Universalpfanne, Rost und Einschubleisten

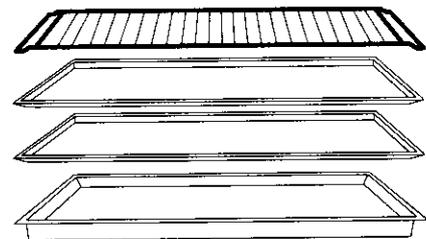
Mit warmer Spülmittellauge reinigen, bei starker Verschmutzung vorher einweichen. Die Teile sind nicht zur Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet.



### Backblech Extraclean

Die Beschichtung des Extraclean-Backblechs wird zerstört, wenn Sie scharfe, aggressive, kratzende und scheuernde Reinigungsmittel oder Schwämme zum Reinigen verwenden. Bitte keinesfalls Messer oder Metallwerkzeuge verwenden.

**Extraclean-Backbleche** nach dem Reinigen mit Speiseöl leicht einölen.



## Fettfilter

Waschen Sie den Edelstahl-Fettfilter nach jedem Gebrauch mit weicher Bürste in heißer Spülmittellauge oder einfach in der Geschirrspülmaschine. Bei hartnäckiger Verschmutzung in z.B. heißer IMI-Lösung einweichen und wirken lassen.



## Schalterblende und Backofentür

 Achten Sie bitte auf saubere Dichtflächen an der Tür und im Türrahmen.

Die Innenseite der Backofentür wird mit warmer Spülmittellauge gesäubert und trockengewischt.

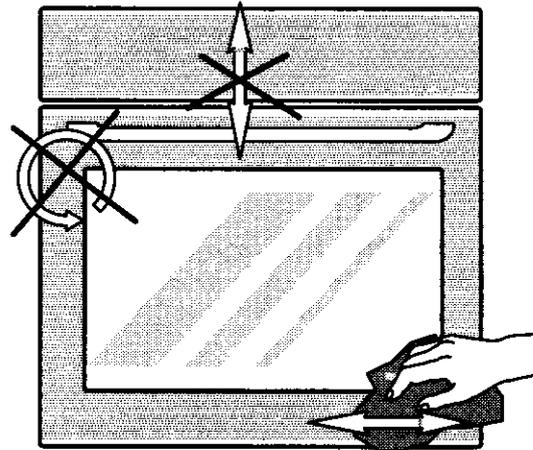
 Achten Sie unbedingt darauf, daß der Kippbügel des Backofen-Türscharniers immer in der Ausgangsposition am Backofenrahmen aufliegt.

Für die Edelstahlfront empfehlen wir gründliche und regelmäßige Reinigung und Pflege mit geeigneten Edelstahl-Mitteln (z.B. Sidol-Stahlglanz, Wenol oder Stahlfix).

Beachten Sie bitte die Hinweise zur Anwendung der Reinigungs- und Pflegemittel. Kratzende und scheuernde Mittel sind nicht geeignet.

Das Reinigungsmittel vor dem Wischen auf ein feuchtes Tuch geben, danach die Fläche naß abwaschen und mit sauberem Tuch trockenreiben.

 Achten Sie beim Reinigungsvorgang darauf, daß das Edelstahl-Oberflächenfinish (die feine waagerechte Linienführung) nicht gegen die Struktur bearbeitet wird.



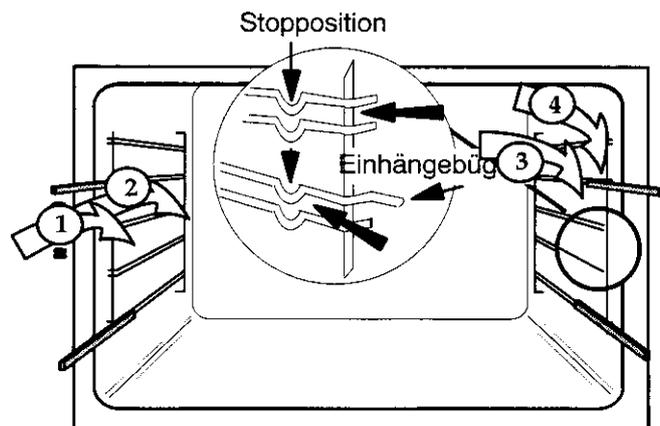
## Aus- und Einbau der Einschubleisten

Zur leichteren Reinigung des Backraumes können Sie die Einschubleisten aus dem Backofen heraus nehmen.

Herausnehmen: Zuerst den vorderen senkrechten Stab (1) nach hinten drücken und gleichzeitig an den mittleren Stäben zur Backofenmitte hin aus der Bohrung in der Seitenwand ziehen. Dann den hinteren Einhängebügel (2) herausnehmen

Wieder einhängen: Hinteren Einhängebügel einstecken (3), dann den vorderen Bügel in die Bohrung der Seitenwand einstecken (4) und festdrücken.

**Wichtig:** Achten Sie darauf, daß die Einschubleisten auf der richtigen Seite eingebaut werden. Die Stoppositionen der Einschubhöhen müssen vorne im Backofen sein und nach unten zeigen.

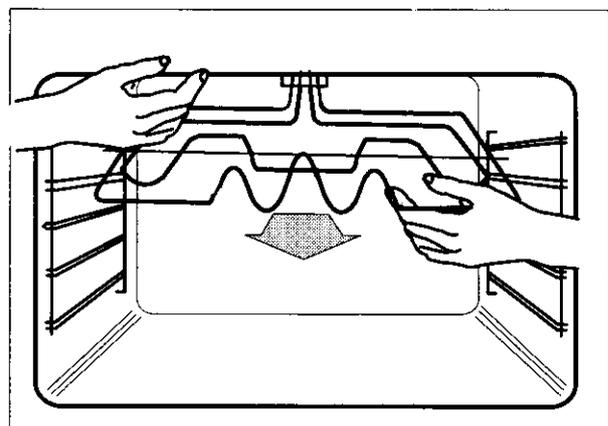


## Abklappbare Deckenheizkörper

Die Heizkörper an der Backofendecke können zur leichteren Reinigung schräg nach unten geklappt werden.

Legen Sie die Daumen beider Hände rechts und links an den Backofenaußenrahmen, greifen Sie dann mit den Fingern in die vorderen Biegungen der Heizkörper und ziehen diese nach vorne aus ihrer Befestigung. Die Heizkörper lassen sich nun nach unten schräg absenken und Sie können die Backofendecke reinigen.

Nach der Reinigung die Heizkörper wieder nach oben bewegen, wieder mit Fingern und Daumen anziehen und in die Befestigung einrasten.



# Installationsanweisung



Das Gerät darf nur durch einen Elektrofachmann angeschlossen werden. Der ordnungsgemäß ausgeführte Anschluß ist auf Seite "Technische Daten" als Nachweis für die Garantie zu bestätigen.

Beim Einbau und im Servicefall muß das Gerät vom Netz getrennt werden, Sicherungen ausschalten oder herausnehmen.

Die allgemeinen Richtlinien für den Betrieb von Elektrogeräten, die Vorschriften des zuständigen Elektrizitäts-Versorgungsunternehmens und die Angaben dieser Installationsanweisung sind genau zu beachten.

## Einbau in Küchenmöbel



Die elektrische Sicherheit ist durch fachgerechten Einbau sicherzustellen.

Der Berührungsschutz gemäß VDE-Bestimmungen muß durch den ordnungsgemäßen Einbau der Geräte in normgerechte, passende Einbauschränke sichergestellt sein.

Das gilt auch für die Rückwand des Gerätes. Diese darf auch bei wandentfernten Einbaulösungen nicht frei zugänglich sein.

Einbauschränke müssen kippstabil aufgestellt und befestigt werden.

Bei Einbaumöbeln muß der Kunststoffbelag bzw. das Furnier und der verwendete Kleber eine Temperaturbeständigkeit von 95 °C haben.

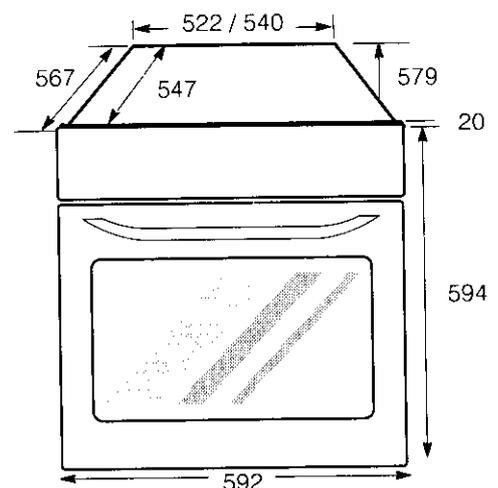
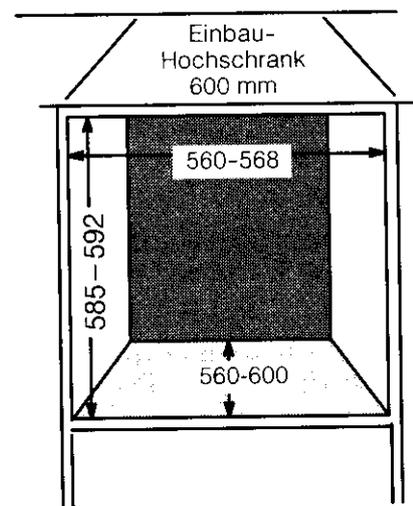
Ungeeigneter Kunststoffbelag und nicht hitzebeständiger Kleber sind die Ursache, daß sich der Belag verformen und lösen kann. Im Zweifelsfall ist beim Hersteller der Einbaumöbel nachzufragen.

Evtl. vorhandene Schutzfolien am Gerät vor der Inbetriebnahme abziehen.

Bei diesem Gerät handelt es sich im Hinblick auf den Schutz gegen Überhitzung umliegender Flächen um ein Gerät des Typs Y: dieses Gerät, bzw. der Einbauschränk des Gerätes darf mit der Rückwand und einer Seitenwand an beliebig hohe Wände bzw. Möbel und mit der anderen Seite an ein anderes Gerät oder Möbel in der gleichen Höhe wie die des Gerätes angestellt werden.

## Einbaumaße

Die Öffnung im Schrank muß den üblichen Maßen entsprechen. Die Maßskizze gibt Ihnen die benötigten Hinweise.



## Einbau

Nach fertiggestelltem Elektroanschluß wird der Einbaueherd in den Einbauschrank eingeschoben und ausgerichtet. Gummistopfen auf den beiden Kunststoffhülsen links und rechts seitlich im Backofenrahmen abnehmen, das Gerät mit 2 Schrauben (Beipack) befestigen und die Gummistopfen wieder aufstecken.

Achten Sie bitte beim Einbau auf unbedingte Standfestigkeit und Kippsicherheit des Einbauschrankes.

## Elektroanschluß

Der Einbaubackofen wird steckerfertig mit 1,5 m Anschlußleitung geliefert. Für den Anschluß benötigen Sie eine nach geltenden Richtlinien (VDE, Energieversorgungsunternehmen) verdrahtete und mit 16 Amp. abgesicherte, gut zugängliche Steckdose.

Festanschluß muß durch einen Elektrofachmann ausgeführt werden. Die VDE-Bestimmungen und die am Anschlußort geltenden Vorschriften des örtlichen Elektrizitäts-Versorgungsunternehmens sind zu beachten.

Je nach vorhandener Netzspannung sind die Geräte dem Anschlußschema entsprechend anzuschließen.

Vor dem Anschluß ist zu prüfen, ob die angegebene Spannung auf dem Typenschild - also die Nennspannung des Gerätes - mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich im Backofenrahmen, links unten, und ist nach Öffnen der Backofentür sichtbar.

Die Heizkörperspannung beträgt 230 V ~. Auch bei älteren Netzen mit 220 V ~ arbeitet das Gerät einwandfrei.

Der Netzanschluß ist so auszuführen, daß eine allpolige Trennmöglichkeit mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm, z.B. LS-Automat, FI-Schutzschalter oder Sicherung, vorhanden ist.

Als Netzanschlußleitung muß eine Leitung vom Typ H05VV-F oder höherwertig verwendet werden.

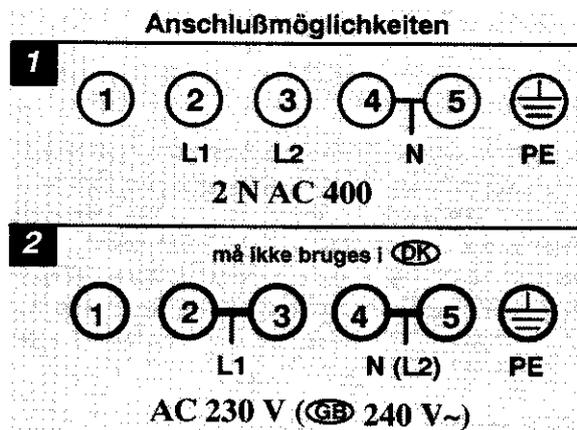
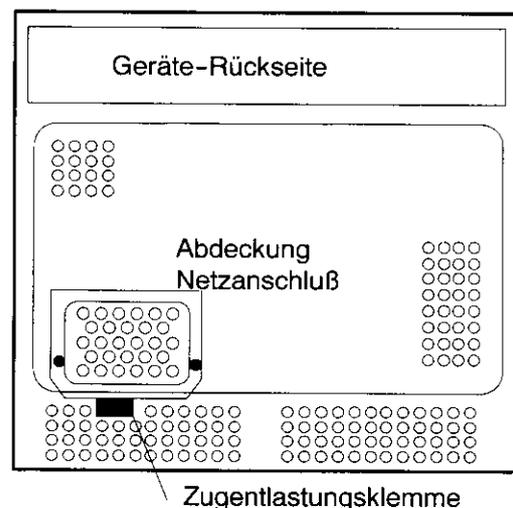
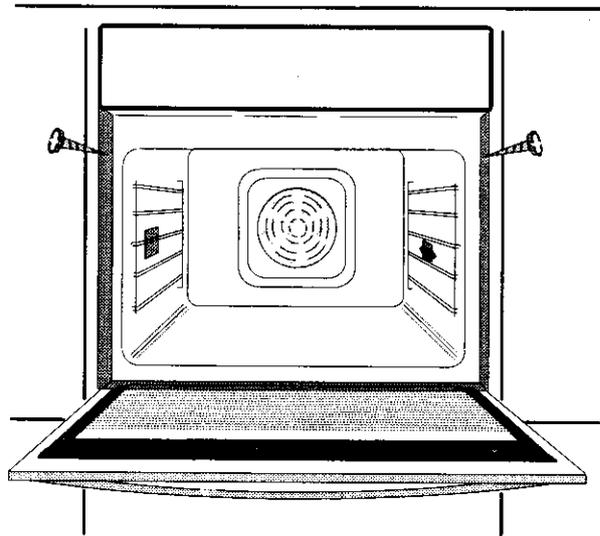
Die Netzanschlußklemme befindet sich an der Geräterückwand hinter einer Abdeckung.

Der Schutzleiter wird mit Klemme  verbunden. Falls erforderlich, müssen die Brücken der Klemmleiste entsprechend umgesteckt werden.

**Die Kabelanschlüsse müssen vorschriftsmäßig ausgeführt und die Klemmschrauben fest angezogen werden.**

Abschließend ist die Anschlußleitung mit der Zugentlastungsklemme zu sichern und die Abdeckung einzusetzen und festzuschrauben.

 Nach dem Anschließen an die Stromversorgung sind die Backofenfunktionen und die Temperatur zur Prüfung der Betriebsbereitschaft nacheinander in Maximalstellung kurz einzuschalten.



# Technische Daten

## Geräte-Außenmaße

Breite ..... 592/540 mm  
 Höhe ..... 594/579 mm  
 Tiefe ..... 547/567 mm  
 Tiefe bei geöffneter Tür ..... 1010 mm

## Backofen-Innenmaße

Breite ..... 408 mm  
 Höhe ..... 310 mm  
 Tiefe ..... 407 mm  
 Volumen ..... 51.4 l

**Gesamtgewicht netto** ..... 32,5 kg

## Leistungsaufnahme:

Oberhitze ..... 1000 W  
 Unterhitze ..... 1000 W  
 Rückwandheizkörper ..... 2400 W  
 Infrarotgrill ..... 1900 W  
 Großflächengrill ..... 2900 W  
 Turbogrill ..... 1900 W  
 Pizzastufe ..... 3400 W  
 Gehäusekühlung ..... 30 W  
 Backofenventilator ..... 30 W  
 Backofenbeleuchtung ..... 2 x 40 W

**Heizkörperspannung** ..... 230 V ~  
**Gesamtanschlußwert max** .. 3.500 W

## Typenschild

Bitte tragen Sie die Seriennummer Ihres Gerätes in das entsprechende Typenschild ein und geben Sie die Daten immer an bei:

- Kundendienstanforderung
- Ersatzteil- oder Zubehörbestellung
- technischen Rückfragen.

Sie finden das Typenschild am Backofenrahmen, links unten, nach dem Öffnen der Backofentür.

MODELL: JEB 950 E	Prod.Nr.: 948 900 343
Typ BEE1 002	TOTAL max. 3,5 kW 2 N AC400 V 50Hz
Made in Germany	Ser.Nr. .... 3,5 kW
	 230 VOLT ~  

## Anschlußbestätigung durch den ausführenden Installateur

Das Gerät wurde am .... .. vorschrittmäßig angeschlossen:

-----  
 Firma und Monteur

-----  
 Unterschrift

# Garantiebedingungen

Für dieses Gerät leisten wir – zusätzlich zu der gesetzlichen Gewährleistung des Händlers aus Kaufvertrag – dem Endabnehmer gegenüber zu den nachstehenden Bedingungen Garantie:

1. Die Garantiezeit beträgt 12 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe des Gerätes, der durch Rechnung oder andere Unterlagen zu belegen ist. Die Garantiezeit ist auf 6 Monate beschränkt, wenn das Gerät gewerblich oder – bei Waschgeräten und Wäschetrocknern – in Gemeinschaftsanlagen genutzt wird.
2. Die Garantie umfaßt die Behebungen aller innerhalb der Garantiezeit auftretenden Schäden oder Mängel des Gerätes, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen. Nicht unter die Garantie fallen Schäden oder Mängel aus nicht vorschriftsmäßigem Anschluß, unsachgemäßer Handhabung sowie Nichtbeachtung der Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen.
3. Bei Großgeräten (stationär betriebene Geräte) ist im Garantiefall unsere nächstgelegene Kundendienst-Stelle (Werkskundendienst oder autorisierter Fachhandel) zu benachrichtigen, von der Ort, Art und Umfang der Garantieleistungen festgelegt werden. Soweit möglich, werden die Garantieleistungen am Aufstellungsort, sonst in unserer Kundendienst-Werkstatt durchgeführt.
4. Die Garantieleistungen werden in den ersten 6 Monaten der Garantiezeit ohne jede Berechnung durchgeführt. Danach werden die Wegezeiten und Anfahrtkosten unseres Kundendienst-Personals und – wenn die Garantieleistungen in unserer Kundendienst-Werkstatt durchgeführt werden – die Kosten des Hin- und Rücktransports in Rechnung gestellt.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit für das Gerät. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

**Electrolux-Zanussi Hausgeräte GmbH**  
**Rennbahnstraße 72-74**  
**D-60528 Frankfurt**