



# JEB 990 E

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“ auf S. 4.

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

 **Bitte unbedingt beachten!** 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.

- 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 in vielen Fällen nicht maßstabgerecht.

Für eventuell auftretende Störungen enthält diese Gebrauchsanweisung Hinweise zur selbständigen Behebung, siehe Abschnitt „Was tun wenn ..“ ab S. 22. 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“ auf S. 30.

# Inhaltsübersicht

## Gebrauchsanweisung

---

Sicherheitshinweise .....	4
Elektrische Sicherheit .....	4
Sicherheit für Kinder .....	4
Sicherheit während der Benutzung .....	4
Sicherheit beim Reinigen .....	4
So vermeiden Sie Schäden am Gerät .....	4
Entsorgung .....	5
Verpackungsmaterial entsorgen .....	5
Entsorgungshinweise .....	5
Gerätebeschreibung .....	6
Geräteübersicht .....	6
Die Bedienblende .....	6
Vor dem ersten Benutzen .....	7
Uhrzeit einstellen .....	7
Erstreinigung .....	7
Erstes Aufheizen .....	7
Backofenschalter und Anzeigen .....	8
Backofenfunktionsschalter .....	8
Backofen-Temperaturwähler .....	8
Die Funktions-Kontrolllampe .....	8
Die Temperatur-Kontrolllampe .....	8
Der Backofen .....	9
Backofenzubehör .....	9
Einschubgitter .....	9
Die Elektronikuhr .....	10
Uhrzeit einstellen .....	10
Kurzzeit einstellen .....	10
Automatisches Abschalten .....	11
Automatisches Ein- und Abschalten .....	11
Verändern einer Einstellung .....	12
Vorzeitiges Abschalten eines Programmes .....	12
Das Speisethermometer .....	13
So benutzen Sie das Speisethermometer .....	13
Funktion Fleischsonde einstellen .....	14
So nehmen Sie das Gargut aus dem Backofen .....	14
Anwendungen und Tipps .....	15
Vorheizen des Backofens .....	15
Backen .....	15
Braten .....	16
Flächengrillen .....	17
Auftauen .....	17
Einkochen .....	17
Anwendungstabellen .....	18
Tabelle Richtwerte Backen .....	18
Richtwerte Braten .....	19
Richtwerte Aufläufe und Überbackenes .....	19
Richtwerte Grillen .....	20
Richtwerte Tiefkühl-Fertiggerichte .....	20
Auftautabelle .....	20
Richtwerte Kerntemperaturen .....	21
Was tun, wenn... ..	22
... etwas nicht funktioniert .....	22
... etwas nicht gelingt .....	22
... die Backofenleuchte ausgetauscht werden muss .....	23
... wenn die Türdichtung ausgetauscht werden muss .....	23

Reinigung und Pflege .....	24
Allgemeine Hinweise .....	24
Backofen-Innenraum .....	24
Backbleche, Universalpfanne, Rost und Einschubleisten .....	24
Schalterblende und Backofentür .....	24
Dichtung .....	24
Backofentür aushängen .....	25
Einschubleisten ausbauen .....	25
Einschubleisten einbauen .....	25
Abklappbare Oberhitze/Grill .....	25
Backofentür einsetzen .....	25
Garantiebedingungen .....	29
Kundendienst und Servicestellen .....	30

## Installationsanweisung

---

Hinweise für den Installateur .....	26
Einbaumaße .....	26
Elektrik .....	26
Einbau in Küchenmöbel .....	27
Technische Daten .....	28
Typenschild .....	28
Anschlussbestätigung durch den ausführenden Monteur .....	28

## 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 verantwortlich, 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.

Verwenden Sie nur das Original-Speisethermometer! Es muss beim Gebrauch mehr als 5 cm von Grill und Oberhitze entfernt sein.

Klemmen Sie das Kabel des Speisethermometers nicht in der Tür ein. Nehmen Sie es aus dem Backofen, wenn es nicht benutzt wird.

## 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 einen 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.

Die geöffnete Backofentür darf nicht übermäßig belastet werden.

Kontrollieren Sie nach Gebrauch, dass das Gerät ausgeschaltet ist.

# Entsorgung

## Verpackungsmaterial entsorgen

Alle Verpackungsteile sind recyclingfähig, Holzleisten sind unbehandelt, Folien und Hart-schaumteile sind entsprechend gekennzeichnet:

PE für Polyethylen  
(äußere Hülle, ggf. Beutel für Zubehör)

PS für geschäumtes Polystyrol (Polsterteile).



Verpackungsmaterial und eventuell Altgeräte bitte ordnungsgemäß entsorgen.



Beachten Sie bitte die nationalen und regionalen Vorschriften zur Entsorgung 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.

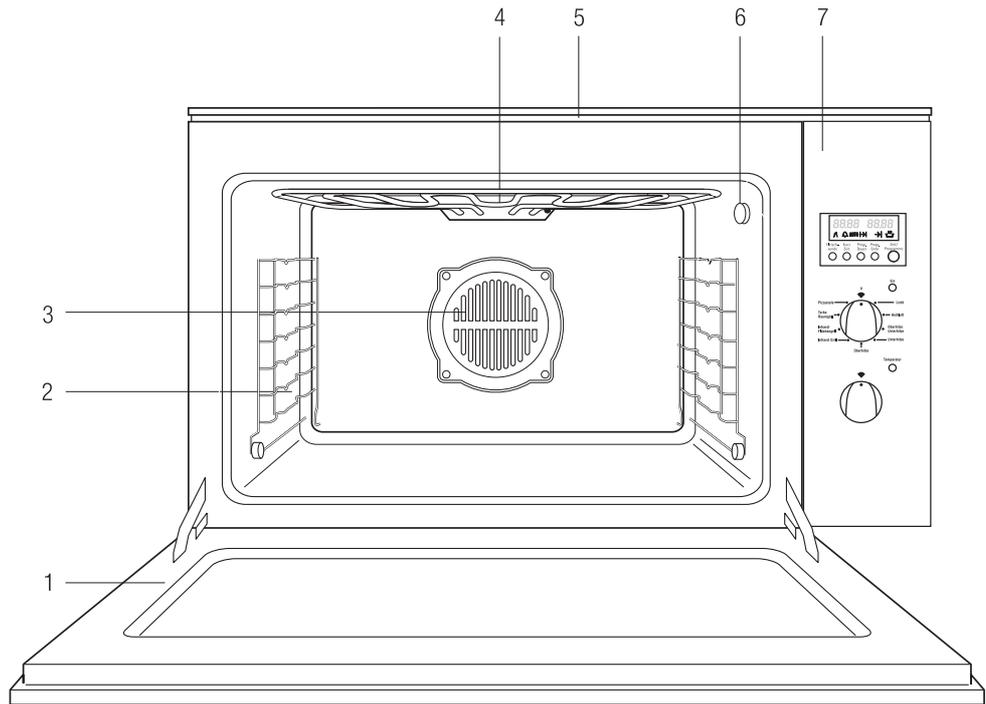


Warnung! Ausgediente Altgeräte bitte vor der Entsorgung unbrauchbar machen. Netzkabel abtrennen.

# Gerätebeschreibung

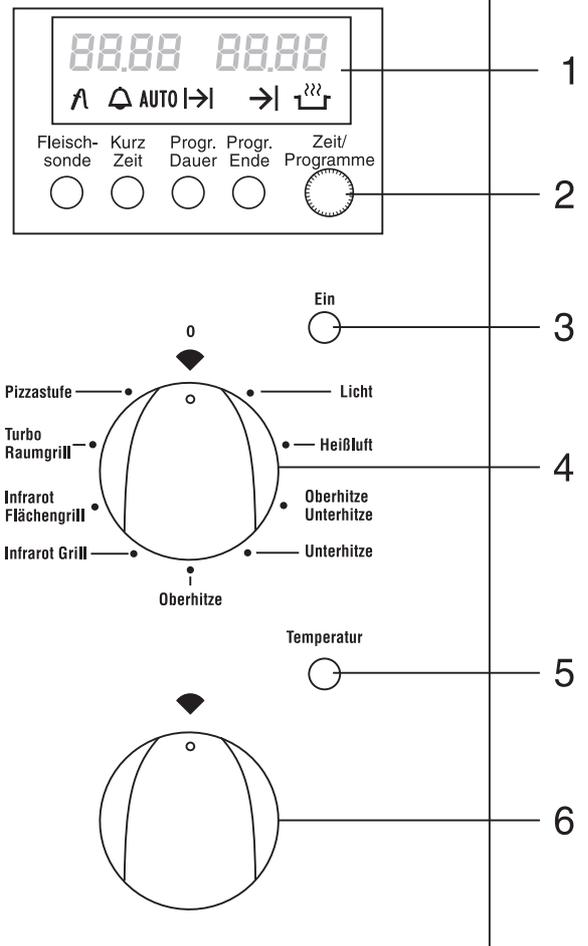
## Geräteübersicht

- 1 Backofentür
- 2 Einschubgitter
- 3 Heißluftventilator
- 4 Oberhitze/Grill (abklappbar)
- 5 Wrasenleiste
- 6 Buchse für Speisethermometer
- 7 Bedienblende



## Die Bedienblende

- 1 Anzeige der elektronischen Schaltuhr
- 2 Tasten/Drehknopf für die Schaltuhr
- 3 Funktions-Kontrolllampe
- 4 Backofen-Funktionsschalter
- 5 Kontrolllampe für Backofentemperatur
- 6 Backofen-Temperaturwähler



# Vor dem ersten Benutzen

## Uhrzeit einstellen

Sobald das Gerät angeschlossen ist und nach jeder Stromunterbrechung, blinkt die rechte Anzeige der Uhr.

**Die Uhrzeit muss eingestellt werden, bevor Sie den Backofen benutzen.**

- Taste *Progr.Dauer* und *Progr.Ende* gleichzeitig drücken.
- Mit dem Drehknopf *Zeit/Programme* die Uhrzeit einstellen.  
Die Uhrzeit erscheint in der rechten Anzeige.

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



## Erstreinigung

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

Bevor Sie den Backofen benutzen, sollten Sie ihn gründlich reinigen. Dabei kann die Backofenbeleuchtung eingeschaltet werden: Funktionsschalter auf Position *Licht* drehen.

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

Das Zubehör und die Einschubgitter aus dem Backofen herausnehmen und spülen. Innenraum, Backofentür und Bedienblende mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen und trockenreiben.

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

## Erstes Aufheizen

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

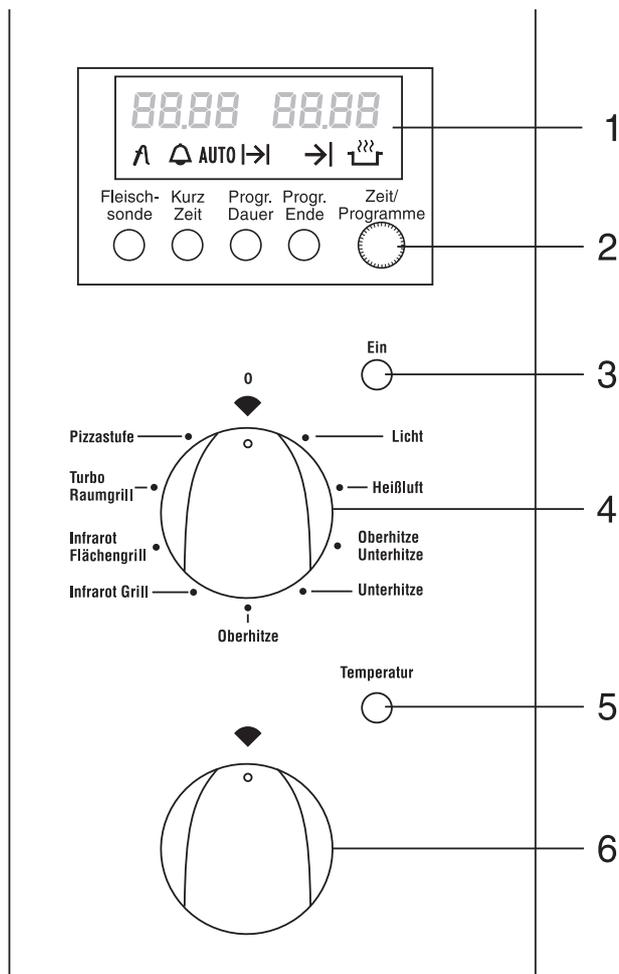
- Funktionsschalter auf Ober-/Unterhitze und Temperaturwähler auf 250 °C einstellen und den leeren, geschlossenen Backofen bei dieser Temperatur etwa 60 Minuten betreiben.

# Backofenschalter und Anzeigen

## Backofenfunktionsschalter (4)

Der Funktionsschalter wird nach rechts oder links auf die gewünschte Position gedreht, der Punkt auf dem Knebel zeigt zur gewählten Funktion..

<b>Licht</b>	Die Backofenlampen sind eingeschaltet, der Backofen heizt nicht. Die Backofenlampen leuchten auch bei allen anderen Funktionen.
<b>Heißluft</b>	(Rückwandheizkörper, Ventilator), zum Backen und Braten in bis zu 3 Ebenen gleichzeitig.
<b>Ober-/ Unterhitze</b>	zum Backen und Braten in einer Ebene.
<b>Unterhitze</b>	Zum Nachbacken und -braten in einer Ebene.
<b>Oberhitze</b>	Zum Nach- und Überbacken in einer Ebene.
<b>Infrarot Grill</b>	(Infrarotgrill), zum Strahlungsgrillen von flachem Grillgut.
<b>Infrarot Flächengrill</b>	(Infrarotgrill und Oberhitze), zum Strahlungsgrillen von flachem Grillgut auf dem voll belegten Rost.
<b>Turbo Raumgrill</b>	(Infrarotgrill und Ventilator), für hohe Grilladen, Rollbraten und Geflügel.
<b>Pizzastufe</b>	(Rückwandheizkörper, Ventilator, Unterhitze), für Pizza, Blechkuchen, Quiches oder Wähen.



## Backofen-Temperaturwähler (6)

Durch Drehen nach rechts wird die gewünschte Backofentemperatur zwischen 50 und 275 °C eingestellt. Alle Funktionen (Ausnahme: Licht) können in diesem Bereich benutzt werden.

Zum Ausschalten auf die AUS-Position zurückdrehen.

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

## Die Funktions-Kontrollampe (3)

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

## Die Temperatur-Kontrollampe (5)

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

# Der Backofen

## Backofenzubehör

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

Mitgeliefert werden:

### Backblech

Für Kuchen und Plätzchen

### Rost

Für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke

### Fettpfanne

Für saftige Kuchen, Braten oder als Backblech bzw. Auffanggefäß für Fett

### Speisethermometer

Für die Zubereitung von Braten.  
Hinweise zum Gebrauch finden Sie auf Seite 13.

Zusätzliche Bleche und Roste bekommen Sie beim Zentralen Ersatzteildienst.



## Einschubgitter

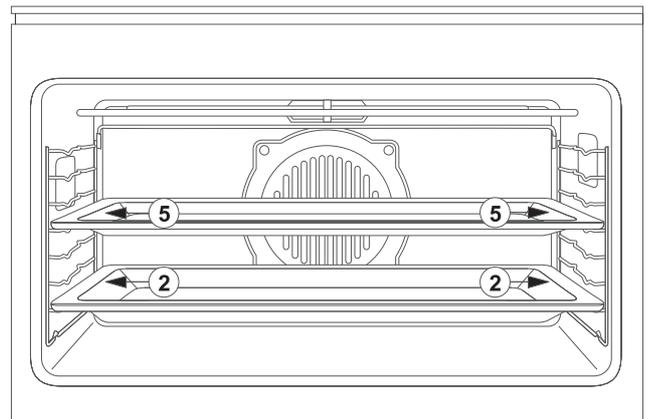
Die Einschubgitter haben 7 Ebenen, sie werden von unten nach oben gezählt.

Im Beispiel sehen Sie die Fettpfanne auf Ebene 2 und das Blech auf Ebene 5.

Schieben Sie die Bleche oder den Rost auf den Haltestäben bis an die Rückwand ein.

Die Abschrägung bei Backblechen muß nach vorne zeigen, die Querstange bei Rosten nach hinten

In den Anwendungstabellen finden Sie Empfehlungen für die Wahl der Einsatzebene. Auf mehr als einer Ebene sollten Sie nur backen oder garen, wenn Sie ein Programm mit Umluft benutzen.



# Die Elektronikuhr

## Programme:

Anwählen: *Fleischsonde*  
*Kurzzeit*  
*Programmdauer*  
*Programmende*

Einstellen: *Zeit/Programme* für alle Funktionen

## Anzeigen:

Linke Anzeige: Kurzzeitwecker  
Kerntemperatur

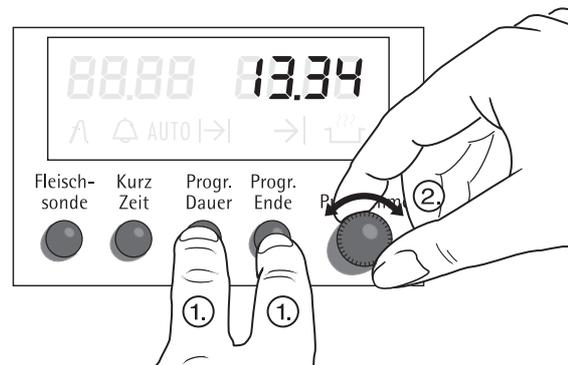
Rechte Anzeige: Uhrzeit, Gardauer, Garzeitende



## Uhrzeit einstellen

Sobald das Gerät angeschlossen ist und nach jeder Stromunterbrechung blinkt die rechte Anzeige der Uhr.

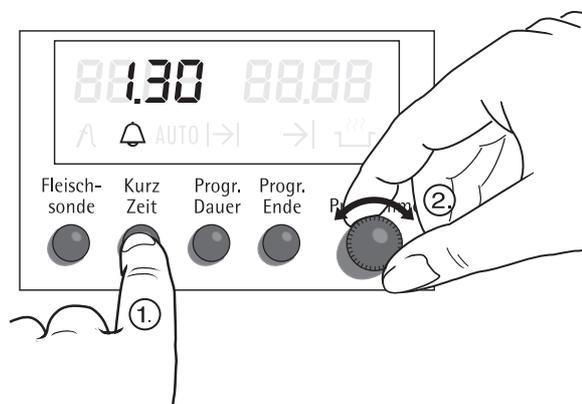
- Taste *Progr.Ende* und Taste *Progr.Dauer* gleichzeitig drücken.
- Mit dem Drehknopf *Zeit/Programme* die Uhrzeit einstellen.  
Die Uhrzeit erscheint in der rechten Anzeige.



## Kurzzeit einstellen

Der Kurzzeitwecker schaltet die Backofenfunktionen nicht ab. Er dient ausschließlich als Erinnerungshilfe.

- i** Der Kurzzeitwecker kann auch benutzt werden, wenn Sie mit dem Speisethermometer garen. Die Kurzzeit wird dann nicht im Display angezeigt, sondern nur das Symbol  leuchtet.
- Taste *Kurzzeit* gedrückt halten.
- Mit dem Drehknopf *Zeit/Programme* die Zeit einstellen.  
Die Zeit erscheint in der linken Anzeige.  
Das Symbol  leuchtet.
- Taste *Kurzzeit* loslassen - der Zeitablauf startet.  
Die Restzeit wird angezeigt.  
Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal.
- Durch Drücken einer beliebigen Taste stellen Sie das Signal ab.



## Automatisches Abschalten

### Gardauer einstellen:

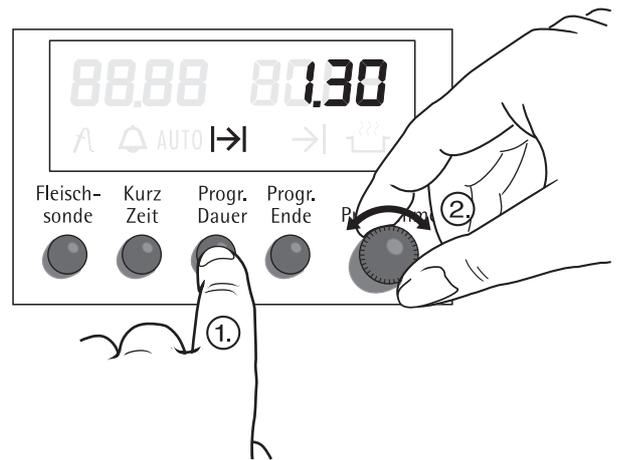
- Taste *Progr.Dauer* gedrückt halten und mit dem Drehknopf *Zeit/Programme* die gewünschte Gardauer einstellen.
- Taste *Progr.Dauer* loslassen.  
Der Automatik-Betrieb beginnt, im Display leuchten „AUTO“ und  $\rightarrow|$ .
- Backofenfunktion und Temperatur auswählen.

### Nach Ablauf der eingestellten Gardauer schaltet sich der Backofen automatisch ab.

Ein Signal ertönt. Das Symbol  $\rightarrow|$  und der Schriftzug „AUTO“ blinken.

- Eine beliebige Taste drücken, das Signal verstummt.
- Backofenfunktion und Temperatur wieder ausstellen
- Die Taste *Progr.Ende* drücken, um wieder auf Handbetrieb umzustellen.

**i** Wenn der Backofen auf Handbetrieb zurückgestellt wird, ohne dass zuvor Backofenfunktion und Temperatur abgeschaltet wurden, läuft der Backofen wie eingestellt weiter.



## Automatisches Ein- und Abschalten

Bei diesem Programm geben Sie die Gardauer und das Garende vor. Die Schaltuhr berechnet daraus den Startzeitpunkt und schaltet den Backofen zur Startzeit ein und nach der eingestellten Gardauer zur gewünschten Abschaltzeit ab.

### Gardauer einstellen:

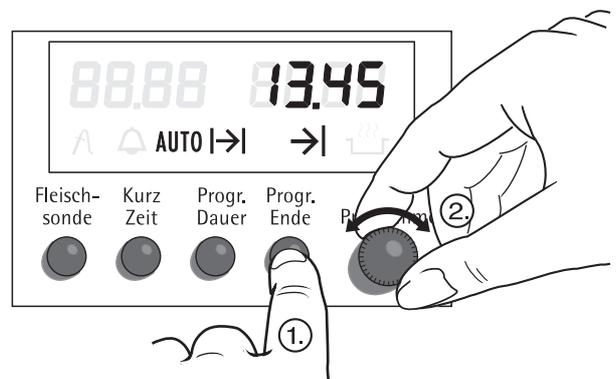
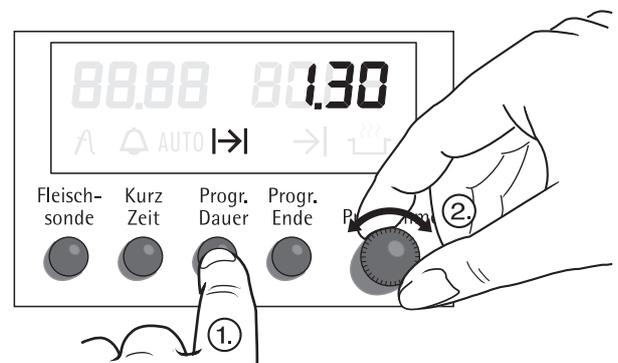
- Taste *Progr.Dauer* gedrückt halten und mit dem Drehknopf *Zeit/Programme* die gewünschte Gardauer einstellen.
- Taste *Progr.Dauer* loslassen. Im Display leuchten „AUTO“, und  $\rightarrow|$ .

### Garzeitende einstellen:

- Taste *Progr.Ende* gedrückt halten und mit dem Drehknopf *Zeit/Programme* die gewünschte Abschaltzeit einstellen.
- Taste *Progr.Ende* loslassen.  
Im Display leuchten „AUTO“,  $\rightarrow|$ , und  $\rightarrow|$ .
- Backofenfunktion und Temperatur auswählen.

### Zur errechneten Startzeit schaltet die Schaltuhr den Backofen ein und bei Garzeitende automatisch ab.

Ein Signal ertönt. Das Symbol  $\rightarrow|$  und der Schriftzug „AUTO“ blinken.



- Eine beliebige Taste drücken, das Signal verstummt.
- Backofenfunktion und Temperatur wieder ausstellen.
- Die Taste *Progr.Ende* drücken, um wieder auf Handbetrieb umzustellen.

## **Verändern einer Einstellung**

Sie können eine Einstellung korrigieren, in dem Sie die entsprechende Taste des laufenden Programmes noch einmal drücken und mit dem Drehknopf *Zeit/Programme* die Einstellung ändern.

## **Vorzeitiges Abschalten eines Programmes**

Stellen Sie die eingestellten Werte auf „0“.

# Das Speisethermometer

Das Speisethermometer mißt die Temperatur im Inneren des Gargutes. Wenn die Kerntemperatur einen bestimmten Wert erreicht hat, ist der Braten genau richtig: Nicht zu trocken oder zu blutig, sondern „auf den Punkt“ gegart (Siehe Tabelle Seite Seite 21).

Ist die eingestellte Kerntemperatur erreicht, schaltet sich der Backofen automatisch aus: Der Braten ist fertig. Da hier die Gardauer nur über die Temperatur im Kern des Fleisches gesteuert wird, können Sie weder Gardauer noch Garzeitende vorwählen.

**i** Die Nutzung des Speisethermometers ist besonders für die Zubereitung von Braten zu empfehlen, deren Kerntemperatur einen bestimmten Wert nicht übersteigen darf, wie z.B. Roastbeef.

Beachten Sie dabei folgendes:

Stecken Sie die Spitze des Speisethermometers waagrecht von der Seite bis in die Mitte des Gargutes.

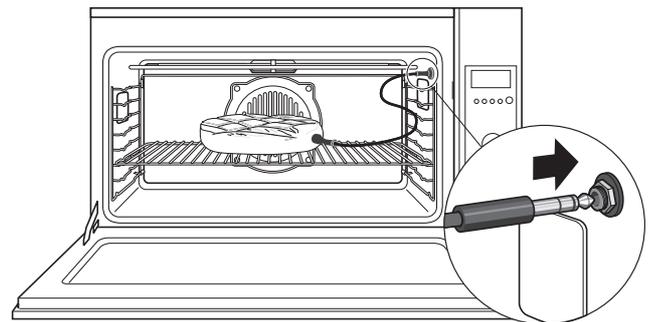
Stecken Sie das Speisethermometer immer bis zum Griff ein.

Die Spitze darf sich nicht in der Nähe von Fett oder Knochen befinden oder in einem Hohlraum stecken. Stecken Sie bei Geflügel die Spitze in das Brustfleisch.

Achten Sie auch bei Geflügel darauf, das Speisethermometer so einzustecken, dass es keine Knochen berührt.

## So benutzen Sie das Speisethermometer

- Legen Sie den vorbereiteten Braten mit eingestecktem Speisethermometer in den Backofen.
- Stecken Sie den Stecker des Speisethermometers in die Aufnahmebuchse oben rechts in der Backofen-Seitenwand ein.
- Schließen Sie die Backofentür und stellen Sie die Funktion Fleischsonde ein.



## Funktion Fleischsonde einstellen

Die Funktion Fleischsonde wird über die elektronische Schaltuhr gesteuert. Durch Einstecken des Speisethermometers in die Buchse im Backofeninnenraum wird die Funktion Fleischsonde aktiviert.

In der Temperaturanzeige (linke Anzeige im Display der Schaltuhr) erscheint die Vorschlagstemperatur von 60 °C und das Symbol  leuchtet.

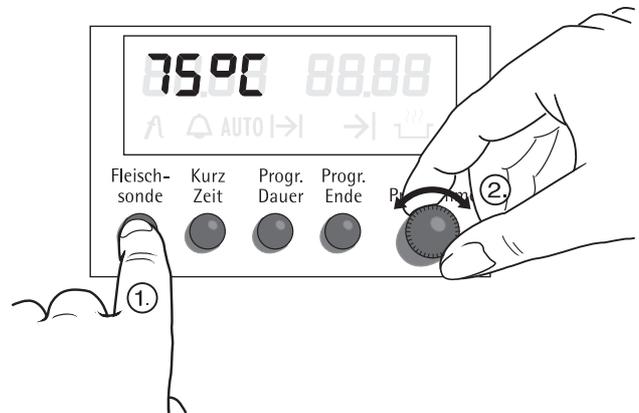
- Taste *Fleischsonde* gedrückt halten, um die Vorschlagstemperatur zu bestätigen oder mit dem Drehknopf *Zeit/Programme* die gewünschte Temperatur (Soll-Temperatur) einzustellen.
- Taste *Fleischsonde* loslassen, die aktuelle Kerntemperatur wird im Display angezeigt.
- Backofenfunktion und die Temperatur auswählen.

**Nach Erreichen der eingestellten Kerntemperatur schaltet sich der Backofen automatisch ab.**

Ein Signal ertönt. Der Temperaturwert in der Anzeige blinkt.

- Das Drücken einer beliebigen Taste stellt das Signal ab.
- Backofenfunktion und Backofen-Temperatur wieder abschalten.

Die Funktion Fleischsonde wird wieder deaktiviert, wenn das Speisethermometer aus der Buchse gezogen wird.



## So nehmen Sie das Gargut aus dem Backofen:

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

 Das nicht benutzte Speisethermometer darf nicht im Backofen aufbewahrt werden.

# Anwendungen und Tipps

## Vorheizen des Backofens

Bei den meisten Gerichten muß der Backofen nicht mehr vorgeheizt werden. Wir empfehlen Ihnen ein Vorheizen

- zum Braten und Grillen von Kurzbratstücken wie Filet, Roastbeef und Schnitzel, damit sich die Fleischsporen schneller schließen und das Fleisch saftiger bleibt.
- zum Backen von empfindlichem Gebäck mit Ober- und Unterhitze wie Brot, Soufflé, Hefeteilchen, Blätterteig, Bisquit.

**i** Empfindliches Brat- oder Backgut bitte erst in den Backofen legen, wenn das Schnellheizen beendet ist.

Mit der Funktion Pizzastufe kann der leere Backofen schnell vorgeheizt werden:

- Die Backofentür schließen.
- Backofenfunktion Pizzastufe und die gewünschte Temperatur einstellen. Die Aufheizanzeige geht an.
- Sobald die Aufheizanzeige erlischt, die gewünschte Backofenfunktion einstellen.
- Das Gargut in den Backofen geben.

## Backen

### Allgemeine Hinweise zum Backen

Zum Backen die Backofen-Funktionen *Ober-/Unterhitze*, *Heißluft* oder *Pizzastufe* verwenden. Welche Funktion sich am besten für die einzelnen Kuchen/Gebäcke eignet, finden Sie in den Tabellen ab S. 18.

Kuchen in Formen immer in die Mitte des Rostes stellen.

Die passende Einsatzebene, Funktionen und Zeiten finden Sie in den Anwendungstabellen ab S. 18.

### Backen mit *Ober-/Unterhitze*

Heizen Sie mit der Funktion *Pizzastufe* vor und schalten Sie nach Erreichen der Backtemperatur auf *Ober-/Unterhitze* zurück. Schieben Sie dann erst den Kuchen ein.

Backen Sie nur auf einer Ebene. Mehrere Kuchen, z.B. Kastenformen können auch nebeneinander auf einen Rost gestellt werden.

Für *Ober-/Unterhitze* eignen sich Formen aus dunklem Metall und beschichtete Formen.

### Backen mit *Heißluft*

Mit *Heißluft* können Sie auf bis zu 2 Backblechen gleichzeitig backen. Vorheizen ist nicht notwendig.

Einsatzebenen:

Ein Blech: 3. Einsatzebene von unten

Zwei Bleche: 3. und 6. Einsatzebene von unten

Beim Backen von mehreren Plattenkuchen (Formkuchen) verlängert sich die Backzeit um ca. 5 bis 10 Minuten.

**i** Entnehmen Sie die Bleche einzeln je nach Bräunungsgrad.

Ist in Ihrem Rezept nur eine Temperatur für Ober-/Unterhitze angegeben, wählen Sie eine um 20 °C geringere Temperatur. Wenn Sie keine Temperaturangabe haben, backen Sie mit *Heißluft* bei 160 °C.

Für *Heißluft* sind Formen aus dunklem Metall und beschichtete Formen, aber auch helle Metallformen geeignet.

**Wichtig:** Bei Kuchen mit feuchtem Obstbelag, z. B. Pflaumenkuchen, ist die Feuchtigkeitsentwicklung besonders hoch. Es sollte nur ein Blech gebacken werden.

### Backen mit *Pizzastufe*

Diese Backofenfunktion eignet sich für alle Gebäcke, die besonders von unten gebacken werden sollen.

Besonders empfohlen für

- für feuchte Kuchen
- für Pizza: Vorheizen mit Backblech oder Pizzastein
- für Brot: Vorheizen

### Mengenangaben für ein 90-cm-Backblech

#### Rührteig:

350 g Fett, 270 g Zucker, 1 Vanillezucker, 6 Eier, 670 g Mehl, 6 gestrichene Teelöffel Backpulver

#### Hefeteig:

670 g Mehl, 50 g Hefe, 1 Teelöffel Zucker, 1/4 l Milch, 100 g Zucker, 2 Eier, 1 Vanillezucker, 100 g Margarine

## Hinweise zur Backtabelle

In den Tabellen finden Sie für eine Auswahl an Gebäck die dafür erforderlichen Temperaturangaben, Garzeiten und Einsatzebenen.

- Für Temperaturen und Backzeiten sind oft Bereiche angegeben, da sie von der Zusammensetzung des Teiges, der Menge und der Backform abhängig sind.
- Beim Backen von mehreren Kuchen auf Backblechen oder in Formen kann die Backzeit 10 bis 15 Minuten länger sein.
- Feuchtes Gebäck (z. B. Pizza, Obstkuchen usw.) sollten nur auf einer Einsatzebene gebacken werden.
- Wir empfehlen, beim ersten Mal den kleineren Temperaturwert einzustellen und erst bei Bedarf eine höhere Temperatur zu wählen, z. B. wenn eine stärkere Bräunung gewünscht wird oder die Backzeit zu lange dauert.
- Wenn Sie für ein eigenes Rezept keine konkreten Angaben finden, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Gebäck.
- Höhenunterschiede des Backgutes können am Anfang des Backvorgangs zu unterschiedlicher Bräunung führen. In diesem Fall **verändern Sie bitte nicht die Temperatureinstellung**. Bräunungsunterschiede gleichen sich im Laufe des Backvorgangs aus.

## Braten

### Allgemeine Hinweise zum Braten

- Generell eignet sich für sehr mageres Fleisch wie Fisch oder Wild besonders die Funktion *Ober-/Unterhitze*. Für alle anderen Fleischarten empfehlen wir die Funktion *Turbo-Raumgrillen*, für großes Geflügel z. B. Pute die Funktion *Heißluft*.
- Wir empfehlen, Fleisch und Fisch erst ab **1kg im Backofen** zu braten.
- Benutzen Sie zum Braten das Speisethermometer. Der Braten gelingt Ihnen damit immer gut. Hinweise zum richtigen Gebrauch erhalten Sie auf Seite 13.
- Den Braten nach ca. 2/3 der Garzeit wenden, außer bei der Funktion *Heißluft*.
- Große Braten können Sie **direkt in der Fettpfanne oder auf dem Rost mit untergesetzter Fettpfanne** braten (z. B. Pute, Gans, 3–4 Hähnchen, 3–4 Haxen).
- Wir empfehlen, alle mageren Fleischarten **im Bratentopf mit Deckel** zu braten (z. B. Kalbs-, Sauer-, Rinderschmorbraten, tiefgefrorenes Fleisch). So bleibt das Fleisch saftiger.

- Alle Fleischarten, die eine Kruste bekommen sollen, können Sie **im Bratentopf ohne Deckel** braten (z. B. Schweine-, Hack-, Lamm-, Hammelbraten, Ente, 1–2 Haxen, 1–2 Hähnchen, kleines Geflügel, Roastbeef, Filet, Wild).

**i**  **Tipp:** Wenn Sie im Geschirr braten (insbesondere kleinere Mengen), verschmutzt der Backofen weniger!

### Bratgeschirr

- Zum Braten ist jedes hitzebeständige Geschirr geeignet.
- Bei Geschirr mit Kunststoffgriffen darauf achten, dass diese hitzebeständig sind.

### Einsatzebenen

- Die Einsatzebenen entnehmen Sie bitte der Tabelle auf S. 19.

### Hinweise zu den Brattabellen

In den Tabellen finden Sie für verschiedene Fleischarten Angaben zu den geeigneten Backofen-Funktionen, Temperatureinstellungen, Garzeiten und Einsatzebenen. Die Garzeitangaben stellen nur Richtwerte dar.

- Die erforderliche Garzeit ist abhängig von der Art und Qualität des Fleisches.
- Die Bratdauer ist abhängig von Fleischart und -höhe. Zum Messen der Fleischhöhe ist das Fleisch leicht anzuheben, da es unter seinem Eigengewicht einfällt.
- Bei Fleisch mit einer Fettschicht kann sich die erforderliche Bratdauer erheblich verlängern, unter Umständen sogar verdoppeln.
- Wird der Backofen mit mehreren kleinen Fleischstücken oder mit kleinem ganzem Geflügel beschickt, verlängert sich die Garzeit pro Stück um ca. 10 Minuten (z. B. Bratzeit für 1 Hähnchen ca. 55 Minuten, Bratzeit für 3 Hähnchen ca. 65 bis 75 Minuten).
- Wenn Sie das Braten mit der elektronischen Schaltuhr zu einem späteren Zeitpunkt starten, benutzen Sie bitte nur die Funktionen mit Ventilator. (siehe Tabelle S. 8.)

## Flächengrillen

### ⚠ **Warnung! Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür. Verbrennungsgefahr!**

- Verwenden Sie zum Grillen von kleinen Mengen die Backofen-Funktion *Infrarot- Grill*.
- Zum Grillen größerer Mengen wählen Sie die Backofen-Funktion *Infrarot- Flächengrill*.
- Stellen Sie jeweils den Schalter Temperatur-Wahl auf 275 °C.  
Ausnahme: Bei größeren Braten ist es besser, wenn Sie eine Temperatur von 200-250 °C wählen, damit der Braten nicht verbrennt.

### ⚠ Den leeren Backofen mit der Grill-Funktion immer 5 Minuten vorheizen!

### Grill-Geschirr

- Zum Grillen Rost und Fettpfanne benutzen.

### Einsatzebenen

- Fettpfanne in die 1. Einsatzebene von unten, Bratrost in Einsatzebene lt. Tabelle.

## Hinweise zur Grilltabelle

Die Grillzeiten stellen nur Richtwerte dar und sind von der Art und Qualität des Fleisches bzw. Fisches abhängig.

- Grillen eignet sich besonders für flache Fleisch- und Fischstücke.
- Fleisch- bzw. Fischstücke laut Angaben in der Tabelle wenden.

## Auftauen

Zum Auftauen die Backofen-Funktion *Heißluft* bei 50 °C oder ohne Temperatureinstellung verwenden.

### Auftaugeschirr

- Speisen auf einen Teller legen und diesen auf den Rost stellen.
- Zum Abdecken nur Pergamentpapier oder Folie benutzen.  
Keine Teller oder Schüsseln verwenden, da sie die Auftauzeit erheblich verlängern.

### Einsatzebenen

- Zum Auftauen den Rost in die 3. Einsatzebene von unten einsetzen.

## Einkochen

### ⚠ **Achtung!** Während des Einkochens entwickelt sich im Backofeninnenraum durch das Verdunsten des Wassers viel Wasserdampf, der durch die Wrasenöffnung austritt. Dadurch kann die Bedienblende heiß werden.

### ⚠ **Achtung!** Gießen Sie das Wasser nicht in die Fettpfanne! Es würde sehr viel Wasserdampf aus der Wrasenöffnung austreten, an dem Sie sich verbrühen könnten.

### ⚠ **Achtung!** Verwenden Sie bei Gläsern mit Twist-off®-Verschluß keine bereits verwendeten Deckel. Die Gläser können sonst unter Umständen bei wiederholtem Gebrauch platzen!

- Geeignet sind herkömmliche Einkochgläser mit Gummiring und Glasdeckel oder handelsübliche Gläser mit Twist-Off®-Verschluß (nur mit neuem Deckel).  
Metalldosen sind ungeeignet.
- Wählen Sie die *Pizzastufe*.
- Nur frische Nahrungsmittel verwenden und nach üblichen Rezepten vorbereiten.
- Max. 8 Einkochgläser à 1 Liter einkochen.
- Nur Gläser gleicher Höhe verwenden, mit gleichem Inhalt zu 3/4 füllen.
- Die Gläser dürfen sich nicht berühren.
- Die Fettpfanne in die 1. Einsatzebene von unten schieben.
- 2 Tassen mit Wasser in die Fettpfanne stellen.
- *Pizzastufe* auf 160 °C einstellen und Einkochvorgang beobachten.  
Nach ca. 10 bis 20 Minuten (bei 1l-Gläsern) beginnt die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen, meist im rechten vorderen Glas zuerst.

### bei Obst:

- Dann den Backofen ausschalten und die Gläser noch 30 Min. (bei empfindlichem Obst z. B. Erdbeeren ca. 15 Min.) im geschlossenen Backofen stehen lassen.

### bei Gemüse und Fleisch:

- Wenn die Flüssigkeit perlt, den Backofen auf 100 °C herunterschalten und die Gläser noch 60-90 Min. weiterkochen lassen.
- Dann den Backofen ausschalten und Gläser noch 30 Min. im geschlossenen Backofen stehen lassen.

# Anwendungstabellen

## Tabelle Richtwerte Backen

Die Werte der bevorzugt anzuwendenden Backofenfunktion **sind hervorgehoben**. Beachten Sie bitte die Hinweise zu dieser Tabelle auf S. 16

Art des Gebäcks	Multi-Heißluft		Ober-/Unterhitze		Pizzastufe		Zeit für beide Funktionen Std.: Min.
	Ebene von unten	Temp. in °C	Ebene von unten	Temp. in °C	Ebene von unten	Temp. in °C	
<b>Gebäck in Formen</b>							
Napf- oder Rodonkuchen	3	<b>150 - 160</b>	2	170 - 180			0:50 - 1:10
Sandkuchen/Königskuchen	3	<b>150 - 160</b>	2	160 - 170			1:10 - 1:30
Biskuittorte	3	150 - 160	3	<b>170 - 180</b>			0:30 - 0:40
Tortenboden Mürbeteig	3	<b>170 - 180</b>	3	180 - 200			0:20 - 0:30
Tortenboden Rührteig	3	<b>160 - 170</b>	3	180 - 200			0:20 - 0:25
Gedekte Apfeltorte	3	150 - 170	2	170 - 180	3	<b>150 - 170</b>	0:45 - 1:00
Pikante Torte (z. B. Quiche Lorraine)	3	170 - 180	2	180 - 190	2	<b>160 - 170</b>	0:30 - 1:10
Käsetorte	3	140 - 150	2	160 - 170	3	<b>140 - 150</b>	1:10 - 1:40
<b>Gebäck auf Backblechen</b>							
Hefezopf/-kranz	3	<b>160 - 170</b>	3	170 - 180			0:30 - 0:50
Christstollen, vorheizen	3	<b>160 - 170</b>	3	170 - 180			0:45 - 1:10
Roggenbrot, vorheizen 10 Min. bei 230 °C			2	170 - 180	3	<b>160 - 170</b>	0:45 - 1:05
Windbeutel/Eclairs	3	<b>160 - 180</b>	3	190 - 200			0:20 - 0:30
Biskuitrolle, vorheizen	3	170 - 180	3	<b>180 - 200</b>			0:12 - 0:20
Streuselkuchen trocken	3	<b>150 - 160</b>	3	170 - 180			0:25 - 0:35
Butter-/Zuckerkuchen, Bienenstich	3	160 - 170	3	<b>180 - 200</b>			0:20 - 0:30
Obstkuchen (Hefeteig/Rührteig)	3	150 - 160			3	<b>150 - 160</b>	0:40 - 1:00
Obstkuchen (Mürbeteig)	3	150 - 160	3	170 - 180	3	<b>150 - 160</b>	0:30 - 1:00
Blechkuchen mit empfindlichem Belag (Quark, Sahne)	3	140 - 160	3	160 - 180	3	<b>140 - 160</b>	0:40 - 1:20
Fladenbrot, vorheizen	3	<b>200 - 220</b>			3	200 - 220	0:10 - 0:15
<b>Wähen (CH), vorheizen</b>			2	200 - 220	2	<b>180 - 200</b>	0:35 - 0:50
<b>Kleingebäck</b>							
Mürbeteigplätzchen	3	<b>150 - 160</b>	3	170 - 190			0:15 - 0:30
Spritzgebäck	3	140 - 150	3	<b>160 - 180</b>			0:15 - 0:35
Rührteigplätzchen	3	150 - 160	3	<b>170 - 190</b>			0:15 - 0:30
Eiweißgebäck, Baiser	3	<b>80 - 100</b>	3	100 - 120			2:00 - 2:30
Makronen	3	<b>100 - 120</b>	3	120 - 140			0:40 - 1:10
Hefekleingebäck	3	<b>150 - 160</b>	3	170 - 190			0:20 - 0:40
Blätterteigkleingebäck, vorheizen	3	<b>170 - 180</b>	3	190 - 210			0:20 - 0:35
Brötchen, vorheizen			3	180 - 200	2	<b>160 - 180</b>	0:20 - 0:40

## Richtwerte Braten

Die Werte der bevorzugt anzuwendenden Backofenfunktion **sind hervorgehoben**. Beachten Sie bitte die Hinweise zu dieser Tabelle auf S. 16

Fleischart	Menge	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Turbo-Raumgrill		Zeit
	Gewicht	Ebene von unten	Temp. in °C	Ebene von unten	Temp. in °C	Ebene von unten	Temp. in °C	Std./Min.
<b>Rindfleisch</b>								
Schmorbraten	1 - 1,5 kg	<b>3</b>	<b>190 - 210</b>	3	180 - 190			2:00 - 2:30
Roastbeef oder Filet	je cm Höhe			3	180 - 190	5	<b>180 - 190</b>	je cm Höhe
- innen rot				3	180 - 190	5	<b>180 - 190</b>	0:05 - 0:06
- innen rosa				3	170 - 180	5	<b>170 - 180</b>	0:06 - 0:08
- durchgebraten				3	170 - 180	5	<b>170 - 180</b>	0:08 - 0:10
<b>Schweinefleisch</b>								
Schulter, Nacken, Schinkenstück	1 - 1,5 kg	4	190 - 210	4	160 - 170	2/3	<b>150 - 170</b>	1:40 - 2:00
Kotelett, Kassler, Hackbraten	1 - 1,5 kg	4	170 - 180	4	160 - 170	2/3	<b>150 - 170</b>	1:10 - 1:30
Schweinehaxen (vorgekocht)	1 - 1,5 kg	4	190 - 210	4	160 - 170	2	<b>140 - 160</b>	1:40 - 2:00
<b>Kalbfleisch</b>								
Kalbsbraten	1 - 1,5 kg	4	<b>190 - 210</b>	4	150 - 160			1:30 - 2:00
Kalbshaxen	1 - 1,5 kg	4	190 - 210	4	160 - 170	2	<b>140 - 160</b>	2:00 - 2:30
<b>Lamm</b>								
Lammkeule, Lamnbraten	1 - 1,5 kg	4	190 - 210	4	150 - 160	2	<b>140 - 160</b>	1:20 - 2:00
Lammrücken	1 - 1,5 kg	4	190 - 210	4	160 - 180	2	<b>150 - 170</b>	1:00 - 1:30
<b>Wild</b>								
Reh-/Hirschrücken	1,5 - 2 kg	4	180 - 200	4	150 - 160	2	<b>150 - 160</b>	1:20 - 1:30
Reh-/Hirschkeule	1,5 - 2 kg	4	<b>180 - 200</b>	3	150 - 160	2	140 - 160	1:75 - 1:50
<b>Geflügel</b>								
Geflügelteile, 4 - 6 Stück	je 200 -250 g	4	220 - 250	3	180 - 190	4	<b>170 - 190</b>	0:40 - 0:50
Hähnchenhälfte, 4 - 6 Stück	je 400 -500 g	4	200 - 220	3	180 - 190	3	<b>160 - 180</b>	0:40 - 0:50
Hähnchen, Poularde	1 - 1,5 kg	3	200 - 220	3	180 - 190	4	<b>160 - 170</b>	0:45 - 1:20
Ente	1,5 - 2 kg	3	180 - 200	3	160 - 170	3	<b>150 - 160</b>	1:00 - 1:50
Gans	3,5 - 5 kg	2	180 - 190	3	160 - 170	3	<b>140 - 150</b>	2:30 - 3:00
Truthahn/Pute	2,5 -3,5kg	2	200 - 220	2	<b>160 - 170</b>			1:30 - 2:00
	4 - 7 kg	2	170 - 180	2	<b>140 - 160</b>			2:30 - 3:40
<b>Fisch (dünsten)</b>								
Ganze Fische	1 - 4 kg	3	180 - 200	3	<b>160 - 170</b>	2	150 - 180	0:45 - 2:00

## Richtwerte Aufläufe und Überbackenes

Gericht	Heißluft		Turbo-Raumgrill		Zeit
	Ebene von unten	Temp. in °C	Ebene von unten	Temp. in °C	Std.: Min.
Nudelauflauf	3	180 -190	2/3	150 - 160	0:40 - 0:60
Lasagne	3	160 - 180	2/3	150 - 160	0:30 - 0:45
Überbackenes Gemüse	3	180 - 200	3	150 - 160	0:15 - 0:30
Überbackene Baguettes	3	200 - 220	3	150 - 160	0:15 - 0:30
Süße Aufläufe	3	160 - 180			0:40 - 0:60
Fischaufläufe	3	180 - 190	3	150 - 160	0:40 - 1:10
Gefülltes Gemüse	3	160 - 180	3	150 - 160	0:40 - 1:10
Kartoffelauflauf	3	160 - 180	3	150 - 160	0:50 - 1:20

## Richtwerte Grillen

Fleischart	Einschub	Infrarotgrill		Infrarot-Flächengrill	
		1. Seite	2. Seite	1. Seite	2. Seite
		in Minuten			
Schweinekotelett/Schnitzel	7	10-13	8-10	10-15	10-12
Schweinefilet	6	12-15	8-10	14-16	12-14
Bratwürste	6	10-12	8-10	15-20	10-15
Schaschlik	6	8-10	6-8	18-20	10-12
Frikadellen	6	10-12	8-10	10-15	12-14
Rinderfiletsteak	7	7-9	6-8	10-11	10-12
Leberscheiben	7	4-6	3-5	7-8	7-9
Kalbsschnitzel	6	7-10	5-8	9-11	9-12
Kalbssteak	6	8-10	6-8	10-12	10-12
Hammelkotelett	7	10-12	8-10	12-14	12-14
Lammkotelett	7	10-12	8-10	12-14	12-14
halbe Hähnchen	4	12-15	10-14	16-20	15-18
Fischfilet	7	8-10	6-8	10-11	10-14
Forellen	4	7-10	6-8	11-15	10-14
Toastbrote	6	3-5	3-5	6-7	6-7
belegte Toastbrote	5	8-10		12-14	

## Richtwerte Tiefkühl-Fertiggerichte

Gargut	Ebene von unten	Backofen-Funktion	Temperatur in °C	Zeit Std.: Min.
Tiefkühlpizza, vorheizen bei 250 °C	1	Pizzastufe	250	0:06 - 0:09
Pommes frites (600 - 1000 g)	5	Turbo-Raumgrill	180 - 200	0:16 - 0:25
Baguettes	3	Heißluft	nach Herstellerangaben	
Obstkuchen	3	Heißluft	nach Herstellerangaben	

## Auftautabelle

Gericht	Auftauzeit in Min	Nachtauzeit in Min	Bemerkungen
Hähnchen, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Hähnchen auf umgedrehte Untertasse in großen Teller legen. Offen auftauen und nach halber Zeit wenden oder mit Folie bedeckt auftauen.
Fleisch, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Offen auftauen und nach halber Zeit wenden oder mit Folie abdecken.
Fleisch, 500 g	90 - 120	20 - 30	Offen auftauen und nach halber Zeit wenden oder mit Folie abdecken.
Forelle, 150 g	25 - 35	10 - 15	Offen auftauen
Erdbeeren, 300 g	30 - 40	10 - 20	Offen auftauen
Butter, 250 g	30 - 40	10 - 15	Offen auftauen
Sahne, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Offen auftauen (Sahne lässt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen.)
Torte, 1400 g	60	60	Offen auftauen

## Richtwerte Kerntemperaturen

Gericht	Kerntemperatur in °C
<b>Rindfleisch</b>	
Roastbeef/Rinderfilet blutig	40-45
Roastbeef/Rinderfilet rosa	50-55
Roastbeef/Rinderfilet durchgebraten	60-65
Rinderbraten	80-85
<b>Schweinefleisch</b>	
Schweinelende	65-70
Schweinebraten/Schinken	80-85
Nacken, Haxe	80-85
Kotelettstück, Rücken	75-80
Kotelett ohne Knochen	70
Kasseler	65-70
Hackbraten	70-75
<b>Kalbfleisch</b>	
Kalbsbraten	70-75
Kalbsnierenbraten	75-80
Kalbshaxe	80-85
<b>Wild</b>	
Wildfleisch	75-80
Wildrücken	60-70
Wildfilet blutig	40-45
Wildfilet rosa	50-55
Wildfilet durchgebraten	60-65
Lamm	80-85
Gefüllte Braten	70-75
Geflügel	85-90
Fisch	70-80

# 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 funktioniert

⚠ Beschädigte Geräte dürfen nicht benutzt werden. Bei Störung oder Defekt bitte Sicherungen ausschalten oder herausdrehen. Wenn Sie mit diesen Tipps Störungen oder Defekte nicht beseitigen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst oder Ihren Installateur.

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.

Störung	Ursache	Abhilfe
Uhr blinkt „00.00“ und der Backofen funktioniert nicht.	Uhr ist nicht gestellt - bei Inbetriebnahme oder nach Stromausfall.	Uhrzeit einstellen. (S. 7)
Abschalten des des Backofens ist nicht möglich.	Elektronisches Bauteil ist defekt.	Sicherung ausschalten, Kundendienst rufen.
Backofen heizt nicht auf.	Haushaltssicherung defekt.	Sicherung überprüfen und ggf. erneuern.
	Backofenfunktionsschalter und/oder Temperaturregler sind nicht eingestellt.	Backofenfunktionsschalter und Temperaturregler einstellen.
Backofenbeleuchtung ist ausgefallen.	Lampe defekt.	Lampe durch eine neue ersetzen. Siehe S. 23.
Betriebsanzeige oder Aufheizanzeige leuchtet nicht.	Lampe defekt.	Lampe durch den Kundendienst tauschen lassen.
Türglas ist gebrochen.		Gerät ausschalten, Kundendienst rufen.
Obstsaft- oder Eiweißflecken auf emaillierten Teilen.	Feuchte Kuchen- oder Fleischsäfte.	Harmlose Veränderung des Emails, nicht behebbar.

## ...etwas nicht gelingt

Problem	mögliche Ursache	Abhilfe
Back- oder Bratgut geht nicht richtig auf	Falsche Temperatureinstellung	Die eingestellte Temperatur mit den Angaben in der Tabelle überprüfen.
Back- oder Bratgut ist zu hell	Zu niedrige Temperatur	Temperatureinstellung erhöhen, Garzustand prüfen, evtl. Zeit verkürzen.
	Falsches Formenmaterial	Bei Ober- /Unterhitze nur dunkle Backformen verwenden.
Back- und Bratgut wird zu dunkel	Zu hohe Temperatur	Die eingestellte Temperatur mit den Angaben in 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.	Unteren Temperaturwert der Tabelle einstellen.
	Zu viel Flüssigkeit im Teig	Teig mit weniger Flüssigkeit zubereiten.

## ... die Backofenleuchte ausgetauscht werden muss

**⚠ Warnung, Stromschlaggefahr!** Bevor Sie die Abdeckung der Backofenlampe öffnen, muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden: Sicherung abschalten oder herausdrehen oder den Netzstecker ziehen!

**⚠** Lassen Sie Gerät und Lampe unbedingt abkühlen, bevor Sie die Lampe tauschen. Lampen werden bei Gebrauch heiß!

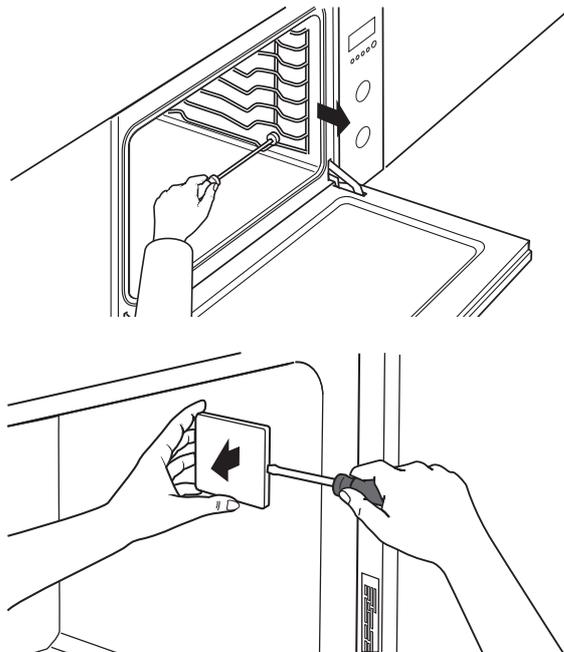
Defekte Glühlampen können Sie selbst austauschen.

**Typ:** 25 Watt, 230/240 Volt, Fassung: E14  
wichtig: **temperaturbeständig bis 300 °C!**

Sie erhalten diese Lampen beim Zentralen Ersatzteildienst oder im Elektrofachhandel.

### Austausch der Glühlampe:

- Schrauben Sie die Einschubleisten ab.
- Hebeln Sie vorsichtig die Glasabdeckung mit einem Schraubendreher heraus.
- Drehen Sie die defekte Glühlampe heraus und anschließend die neue ein.
- Drücken Sie die Glasabdeckung auf.



## ... die Türdichtung ausgetauscht werden muss

**⚠** Benutzen Sie den Backofen nicht mit defekter oder fehlender Türdichtung!

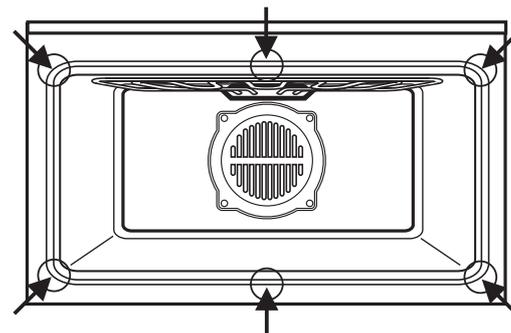
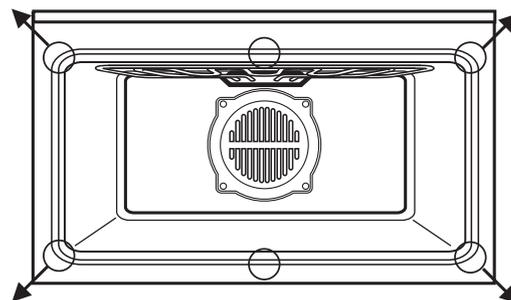
Wenn die Dichtung kaputt ist oder nicht mehr gesäubert werden kann, muß Sie ausgetauscht werden. Eine neue Dichtung erhalten Sie beim Küppersbusch Kundendienst.

### Aushaken der Dichtung

- Ziehen Sie zum Aushaken jede Ecke vorsichtig nach außen.

### Einsetzen der neuen Dichtung

- Haken Sie eine Ecke nach der anderen in die Backofenfront ein. Achten Sie darauf, daß Sie die Haken nicht verbiegen!
- Haken Sie die Dichtung auch oben und unten ein.



# 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

## Allgemeine Hinweise

Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls kratzende oder aggressive Reinigungsmittel wie Scheuermittel, Stahlwolle, verseifte Stahlwolle, Metallschwämme, Plastikschwämme oder Schwämme mit kratzender Oberfläche, bleichende oder chlorhaltige Reinigungsmittel, Backofensprays. Diese können die Oberflächen beschädigen.

Verwenden Sie nur Neutralreiniger oder Handspülmittel zum Reinigen des Backofens.

Meist reicht eine Reinigung mit einem feuchten Tuch und etwas Handspülmittel nach jedem Gebrauch aus. Anschließend trocken nachreiben.

Nach dem Reinigen Reinigungsmittelreste rückstandsfrei entfernen.

Die Backofentür kann zum leichteren Reinigen ausgehängt werden, siehe Seite 24.

## Backofen-Innenraum

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.

## Backbleche, Universalpfanne, Rost und Einschubleisten

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

## Schalterblende und Backofentür

- ⚠ Achten Sie bitte auf saubere Dichtflächen an der Tür und im Türrahmen.
- ⚠ Achten Sie beim Reinigen darauf, dass Sie die Edelstahlflächen in Richtung der feinen Oberflächenstruktur reinigen. Reiben Sie nicht gegen die Linienführung!

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sobald wie möglich. Andernfalls kann sich auf Metallflächen unter diesen Schichten durch fehlenden Luftzutritt Korrosion bilden.

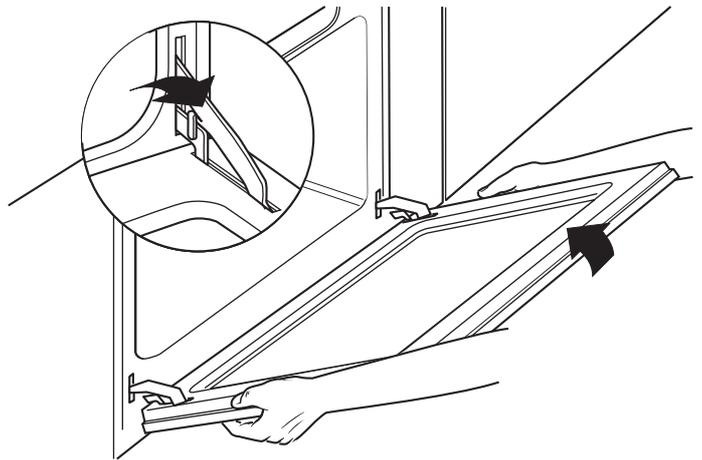
## Dichtung

Wir empfehlen Ihnen, beim Reinigen des Backofens die Dichtung auszuhängen und auch darunter zu säubern. Sollte die Dichtung verschmutzt sein, reinigen Sie diese bitte mit warmem Wasser und Spülmittel.

## Backofentür aushängen

Die Backofentür lässt sich zum leichteren Reinigen aushängen.

- Backofentür ganz öffnen.
- Die Bügel an den Türscharnieren hochklappen.
- Die Backofentür mit beiden Händen seitlich fassen und langsam schließen. Etwa auf der Hälfte des Schließweges lösen sich die Scharniere aus ihrer Arretierung. Die Backofentür kann nun abgenommen werden.

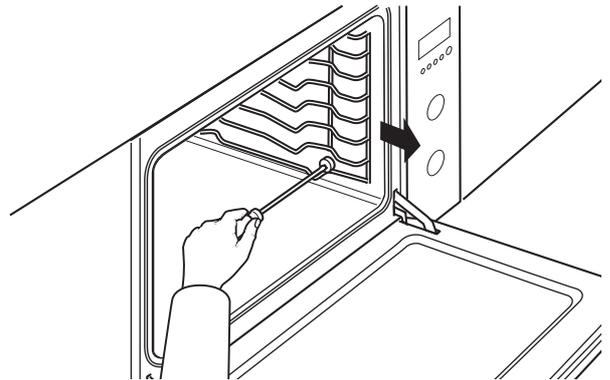


## Einschubleisten ausbauen

- Schrauben lösen.
- Einschubgitter entnehmen.

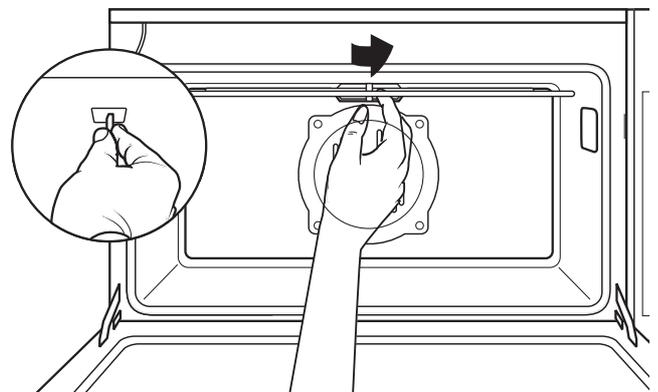
## Einschubleisten einbauen

- Seitengitter einsetzen und vorn festschrauben.



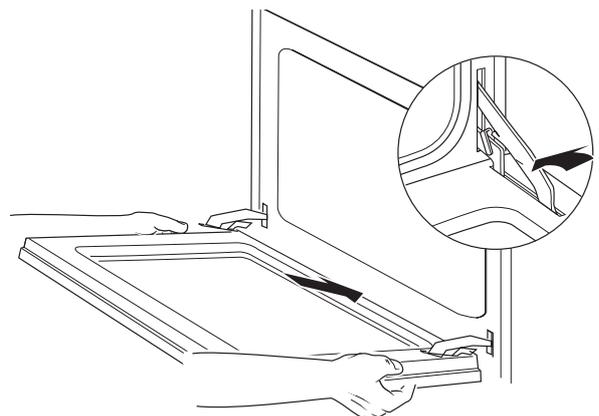
## Abklappbare Oberhitze/Grill

- ⚠ Verbrennungsgefahr!** Achten Sie unbedingt darauf, dass die Verriegelung geschlossen ist und der Heizkörper nicht nur in der Halterung festgeklemmt ist. Er kann sonst während der Backofenbenutzung herunterfallen.
- Verriegelung drehen. Der Heizkörper kann heruntergeklappt werden.
  - Klappen Sie nach dem Reinigen den Heizkörper wieder nach oben und **schließen Sie die Verriegelung durch Drehen des Verschlusses.**



## Backofentür einsetzen

- Die Backofentür mit beiden Händen seitlich fassen und die Scharniere in die entsprechenden Öffnungen am Backofen einschieben.
- Die Backofentür langsam ganz öffnen.
- Die Bügel an den Türscharnieren wieder herunterklappen.
- Die Backofentür schließen.



# Installationsanweisung

## Hinweise für den Installateur

**⚠ 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 oder den Netzstecker ziehen.

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

Der vollständige Berührungsschutz muss durch den Einbau sichergestellt sein.

Sollte das Anschlußkabel ausgetauscht werden, muss der Schutzleiter so lang bemessen sein, dass er bei Versagen der Zugentlastung erst nach den stromführenden Adern des Anschlußkabels auf Zug beansprucht wird.

Der Einbauschränk muss kippstabil aufgestellt und befestigt werden.

Das Gerät ist steckerfertig und darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden. Das Verlegen einer Steckdose oder Austausch der Anschlussleitung darf nur vom Elektrofachmann unter Berücksichtigung der einschlägigen Vorschriften ausgeführt werden. Wenn der Stecker nach dem Einbau nicht mehr erreichbar ist, muss zur Erfüllung der einschlägigen Sicherheitsvorschriften installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein.

Die Geräteanschlußdose muss außerhalb des Einbauraumes liegen.

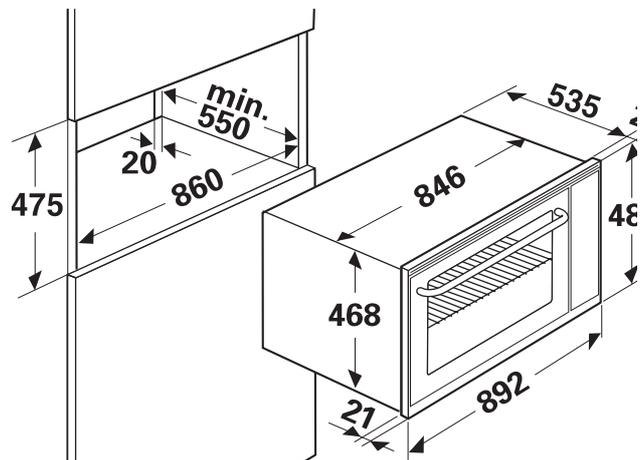
Wenn Sie das Gerät linksbündig in die Ecke einer L-förmig abgewinkelten Küche einbauen, müssen Sie mindestens einen Abstand von 15 cm nach links zur Ecke einhalten!

Einbaumöbel müssen bis 100 °C temperaturbeständig sein. Dies gilt besonders für Furniere, Umleimer, Kunststoffoberflächen, Kleber und Lacke. Die angrenzenden Möbelfronten müssen mind. 70 °C temperaturbeständig sein.

Das Gerät ist unbedingt waagrecht auf einem ebenen, stabilen Boden einzubauen, der sich nicht durchbiegen darf.

## Einbaumaße

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



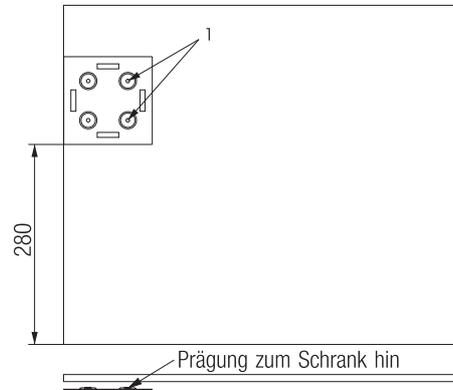
## Elektrik

Anschluss	erfolgt über den Netzstecker an eine Steckdose.
Gesamtleistung	bei 230 V: 3,5 kW, bei 235 V: 3,6 kW
Anschlusswerte	230 - 240 V, 50 Hz
Sicherungsstrom	16 A

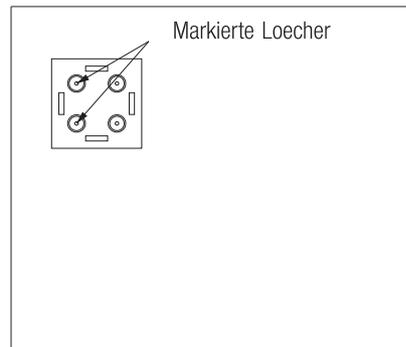
## Einbau in Küchenmöbel

An beiden Seiten des Gerätes sind die beigelegten Clipse anzuschrauben, die in montierte Halbleche im Schrank einrasten. Die Halbleche werden mitgeliefert. Sie müssen vor dem Einbau des Gerätes an beiden Schrankinnenseiten wie in den folgenden Abbildungen montiert werden:

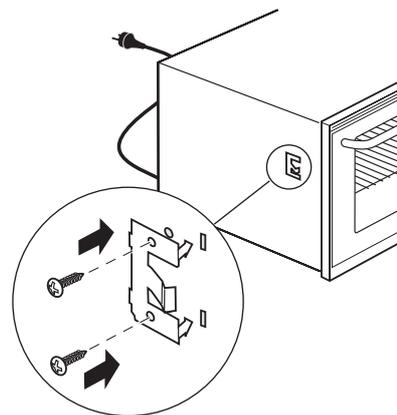
- Halblech im Abstand von 280 mm von der Schrankunterkante mit den Prägungen zum Schrank anlegen und die hinteren Löcher markieren und anbohren (1).



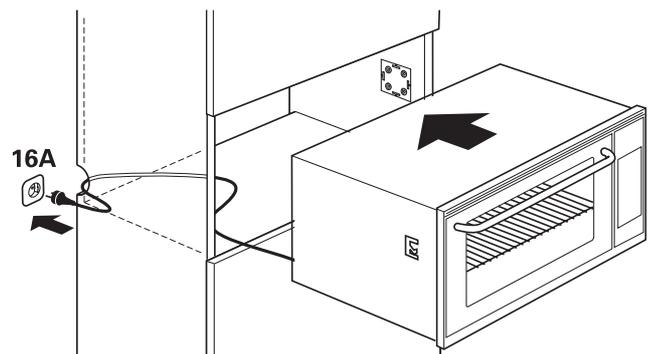
- Halblech so verschieben, dass die vorderen Löcher über den Bohrungen liegen.
- Halblech mit den beigelegten Schrauben am Schrank befestigen.



- Clipse an den Seitenwänden festschrauben.



- Stecker einstecken und Gerät in die Schranknische einschieben bis es einrastet. Dabei Geräteschlussleitung nicht einklemmen! Die Anschlussleitung darf die Geräterückseite und den Geräteboden nach dem Einbau nicht berühren.



# Technische Daten

## Geräteaußenmaße

Breite ..... 892 mm  
Höhe ..... 480 mm  
Tiefe ..... 550 mm  
Tiefe bei geöffneter Backofentür ..... 900 mm

## Backofeninnenmaße

Breite ..... 693 mm  
Höhe ..... 326 mm  
Tiefe ..... 407 mm  
Volumen ..... 89,6 l

## Gesamtgewicht

netto ..... 61,5 kg

## Leistungsaufnahme:

Oberhitze ..... 1,1 kW  
Unterhitze ..... 1,1 kW  
Rückwandheizkörper ..... 2,4 kW  
Infrarotgrill ..... 2,4 kW  
Großflächengrill ..... 3,5 kW  
Turbogrill ..... 3,5 kW  
Pizzastufe ..... 3,5 kW  
Gehäusekühlung ..... 20 W  
Backofenventilator ..... 30 W  
Backofenbeleuchtung ..... 2 X 25 W

Heizkörperspannung ..... 230-240 V

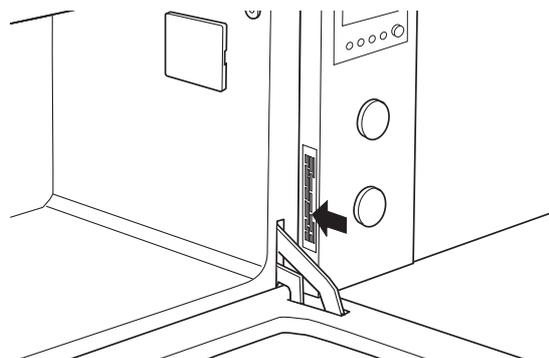
Gesamtanschlusswert max. .... 3,5 kW

## Typenschild

Bitte tragen Sie die Seriennummer (F-Nr.) Ihres Gerätes unten ein und geben Sie die Daten immer an bei:

- Kundendienstanforderungen
- Ersatzteil- oder Zubehörbestellung
- technischen Rückfragen

Sie finden das Typenschild am Backofenrahmen rechts - zu sehen bei geöffneter Backofentür.



Typ KEB 044  
230V M 50 W

**JEB 990 E**

AC 230V 3 5kW 50 Hz  
EAN-Nr 4011891037422  
Made in Germany

F -Nr

E-Nr 955 101 449



---

## Anschlussbestätigung durch den ausführenden Monteur

Das Gerät wurde am ..... vorschriftsmäßig 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 Behebung 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 Anfahrtskosten 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.

**AEG Hausgeräte GmbH**  
**Rennbahnstraße 72- 74**  
**D- 60528 Frankfurt**

# Kundendienst und Servicestellen

## Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde

Unser Werkskundendienst für die Marken AEG, Electrolux, Juno und Zanker ist dezentral organisiert. Damit bieten wir Ihnen überall einen zuverlässigen Service. Unter der für Sie kostenlosen Rufnummer

**08 00 - 2 34 73 78**

können Sie im Bedarfsfall einen unserer Spezialisten oder Service-Partner anfordern.

Ihre Ersatzteilbestellung geben Sie bitte unter der zentralen Rufnummer

**01 80 - 5 00 10 76** (DM 0,24/min.) auf.

Für Störungen an Gefriergertäen bzw. für den Gefrierteil Ihrer Kühl-Gefrierkombination oder an Ihrer Wärmespeicher-Heizungsanlage wird ein Bereitschaftsdienst unterhalten, den Sie an Sonn- und Feiertagen unter der kostenlosen Rufnummer 0800 - 8 20 20 00 erreichen.

Mit freundlichen Grüßen

*Ihr AEG- Werkskundendienst*

Sie können sich auch persönlich an unsere Service-Stellen wenden:

<b>01099</b>	<b>Dresden Industriegelände</b>	<b>W.-Hartmann-Straße</b>
<b>04356</b>	<b>Leipzig</b>	<b>Walter-Köhn-Straße 4c</b>
07548	Gera*	Südstraße 11
08066	Zwickau*	Talstraße 24
09117	Chemnitz*	Rosmarinstraße 4
<b>14482</b>	<b>Potsdam-Babelsberg</b>	<b>Wetzlarer Straße 14-16</b>
<b>22525</b>	<b>Hamburg-Bahrenfeld</b>	<b>Holstenkamp 40</b>
<b>28208</b>	<b>Bremen</b>	<b>Emil-von-Behring-Straße</b>
<b>30179</b>	<b>Hannover</b>	<b>Wiesener Straße 13</b>
<b>34123</b>	<b>Kassel-Bettenhausen</b>	<b>Lilienthalstraße 150</b>
35745	Herborn-Burg*	Junostraße 1
<b>41541</b>	<b>Dormagen-St. Peter</b>	<b>Sachtlebenstraße 1</b>
<b>44805</b>	<b>Bochum-Gerthe</b>	<b>Josef-Baumann-Straße 37</b>
46562	Voerde*	Friedrich-Wilhelm-Straße 22
48165	Münster*	Zum Kaiserbusch 1
49084	Osnabrück*	Pferdestraße 23
52068	Aachen*	Auf der Hüls 197
56068	Koblenz*	Rheinstraße 17
57072	Siegen*	Sandstraße 173
<b>60323</b>	<b>Frankfurt</b>	<b>Mainzer Landstraße 349</b>
66115	Saarbrücken-Malstatt*	Ludwigstraße 55-57
67663	Kaiserslautern*	Pariser Straße 200
<b>68309</b>	<b>Mannheim-Käfertal</b>	<b>Heppenheimer Straße 31-33</b>
<b>71034</b>	<b>Böblingen-Hulb</b>	<b>Dornierstraße 7</b>
76185	Karlsruhe-Mühlburg*	Neureuther Straße 5-7
79108	Freiburg*	Tullastraße 84
<b>80634</b>	<b>München-Neuhausen</b>	<b>Arnulfstraße 205</b>
86159	Augsburg*	Piccardstraße 15a
87437	Kempten*	Brodkorbweg 22
88213	Ravensburg*	Henri-Dunant-Straße 6
<b>90429</b>	<b>Nürnberg</b>	<b>Muggenhofer Straße 135</b>
91788	Pappenheim*	Neudorf 79
92260	Ammerthal*	Nikolausstraße 2
93059	Regensburg*	Im Gewerbepark B54
94032	Passau*	Kühberg 1
95038	Hof*	Pinzigweg 49
97078	Würzburg*	Versbacher Straße 22a
99096	Erfurt*	Arnstädter Straße 28

\* - Hier steht Ihnen ein Service-Partner zur Verfügung

Weitere Servicestellen sind in:

<b>03058</b>	<b>Kiekebusch</b>
<b>03222</b>	<b>Groß Kiessow</b>
<b>06429</b>	<b>Wispitz</b>
<b>06896</b>	<b>Wittenberg-Reinsdorf</b>
<b>15517</b>	<b>Fürstenwalde</b>
<b>16515</b>	<b>Oranienburg</b>
<b>17039</b>	<b>Ihlenfeld</b>
<b>18055</b>	<b>Rostock</b>
<b>18069</b>	<b>Rostock</b>
<b>19057</b>	<b>Schwerin</b>
<b>24354</b>	<b>Riesebey</b>
<b>25770</b>	<b>Hemmingstedt</b>
<b>25980</b>	<b>Westerland/Sylt</b>
<b>26639</b>	<b>Wiesmohr</b>
<b>27726</b>	<b>Worpswede</b>
<b>30900</b>	<b>Wedemark</b>
<b>32825</b>	<b>Blomberg</b>
<b>34497</b>	<b>Korbach</b>
<b>36043</b>	<b>Fulda</b>
<b>39114</b>	<b>Magdeburg</b>
<b>49377</b>	<b>Vechta</b>
<b>63906</b>	<b>Erlenbach</b>
<b>75549</b>	<b>Wolpertshausen</b>
<b>78244</b>	<b>Bietingen</b>
<b>84307</b>	<b>Eggenfelden</b>
<b>87549</b>	<b>Rettenberg</b>
<b>89542</b>	<b>Hebrechtingen</b>
<b>99819</b>	<b>Ettenhausen</b>





*eine Marke der*

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

Telefon 0 69 / 6 78 07-0 - Fax 0 69 / 6 78 07-4 17