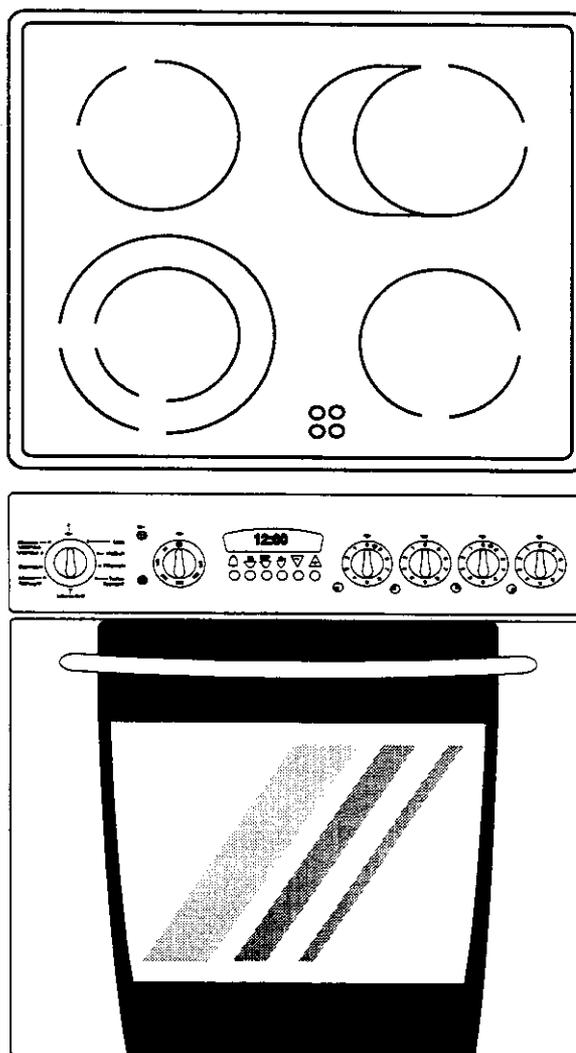




**Elektro-Einbaugeräteset**  
**Einbauherd JEH 351**  
**Glaskeramikkochfeld JEC 601**



**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.



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



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

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>Das Glaskeramikkochfeld</b>	<b>8</b>
Die Glaskeramikfläche	8
Die Kochstellenschalter	8
Kontrollampe, Restwärmeanzeige	9
Sinnvoller Energieverbrauch	9
Kochtöpfe und Pfannen	10
<b>Die Backofenschalter</b>	<b>11</b>
<b>Der Backofen</b>	<b>12</b>
Backofenzubehör	12
Fettfilter	12
Einschubleisten	12
<b>Die Elektronikuhr</b>	<b>13</b>
Allgemeine Informationen	13
Kurzzeitmesser	14
Abschaltautomatik	14
Ein- und Abschaltautomatik	15
<b>Anwendung der Backfunktionen</b>	<b>16</b>
Ober- und Unterhitze	16
Heißluft	16
Pizzastufe	17
Infrarot-Flächengrill	17
Großflächengrill	17
Turbogrill	18
<b>Teleskop-Etagen</b>	<b>18</b>
<b>Austausch der Backofenlampe</b>	<b>18</b>
<b>Anwendung, Tabellen, Tips</b>	<b>19</b>
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>
Glaskeramikkochfeld	25
Besondere Problemfälle	26
Backofen und Zubehör,	26
Schalterblende und Backofentür	27
Einschubleisten, Deckenheizkörper	27
<b>Garantie, Kundendienstanschriften</b>	<b>33</b>

## Installationsanweisung

<b>Installationsanweisung</b>	<b>28</b>
Sicherheitshinweise	28
Einbau in Küchenmöbel	29
Elektroanschluß	29
Einbau Glaskeramikkochfeld	30
Elektroanschluß Glaskeramikkochfeld	31
<b>Technische Daten, Typenschild</b>	<b>32</b>

# Sicherheitshinweise

Die Sicherheit dieser Geräte 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 der neuen Geräte dürfen nur von einem zugelassenen Elektrofachmann vorgenommen werden.

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

Es dürfen nur Einbaukochfelder und Einbauherde mit dem passenden, speziellen Anschlußsystem kombiniert werden (s. Installationsanweisung).

Für die elektrische Sicherheit müssen Einbaugeräte in normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten 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.

Als Sonderzubehör bieten wir für den Einbauherd eine Sicherheitstür mit Spezialverglasung für niedrige Oberflächentemperaturen an. Sie können dieses Teil gegen Mehrpreis beim Zentralen Ersatzteildienst beziehen.

## Sicherheit für Kinder

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

## Sicherheit während der Benutzung

Diese Geräte dürfen nur im Haushalt und für den bestimmungsgemäßen Zweck, das haushaltsübliche Kochen, Backen und Braten 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 Kochzonen gelangen oder mit der Backofentür im Backofenrahmen eingeklemmt werden.

An den Kochzonen, den Heizkörpern an der Backofendecke für Oberhitze und Grill wie auch im aufgeheizten Backofen, besteht bei unachtsamem Hantieren **Verbrennungsgefahr**.

Beim Hantieren mit heißem Gargut bitte unbedingt Topflappen oder Thermohandschuhe benutzen.

Verwenden Sie außer dem mitgelieferten Backofenzubehör 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 die Kochzonen oder der Backofen so weit abgekühlt ist, daß Sie diese ohne Gefahr berühren können.

Halten Sie die Glaskeramikfläche und 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 die Kochzonen oder 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 Zubereitungen wie 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.

Kochzonen erst einschalten, wenn Topf oder Pfanne daraufstehen. Kochgeschirr und Geschirrböden müssen sauber, trocken und unbeschädigt sein.

Benutzen Sie die Glaskeramikfläche nicht als Ablage.

Alufolien und Kunststoffgefäße sind für die Zubereitung von Speisen auf der Kochfläche nicht geeignet.

Kochzonen werden beschädigt, wenn Sie ohne oder mit leeren Geschirr betrieben werden oder

wenn ungeeignetes Geschirr, z.B. mit unebenem Boden oder zu kleinem Durchmesser verwendet wird.

Zubereitungen mit viel Fett, wie Fritieren, müssen ständig beaufsichtigt werden, da sich heißes Fett entzünden kann.

Kontrollieren Sie nach Gebrauch, daß das Gerät ausgeschaltet ist. Die Kochstellenschalter stehen auf der AUS-Position, für den Backofen Taste Ein/Aus drücken.

# Entsorgung

## Verpackungsmaterial entsorgen



Alle Verpackungsteile sind recyclingfähig, Holzleisten sind unbehandelt, Folien und Hart-schaumteile 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 von Gerät und Verpackungsmaterial und die Materialkennzeichnung (Materialtrennung, Abfallsammlung, Wertstoffhöfe).

## Entsorgungshinweise



Das Gerät darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden.

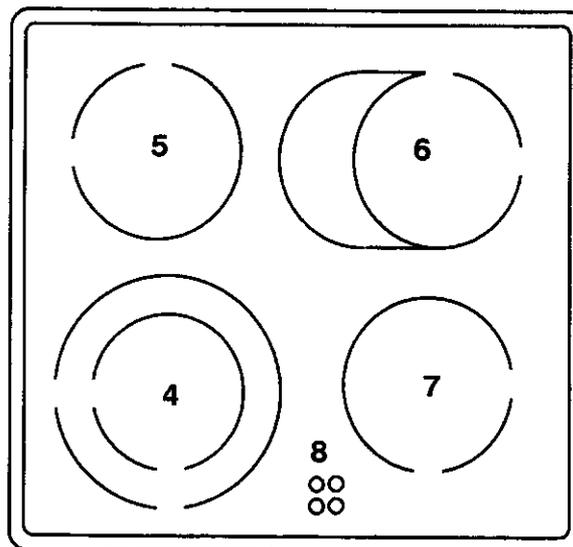
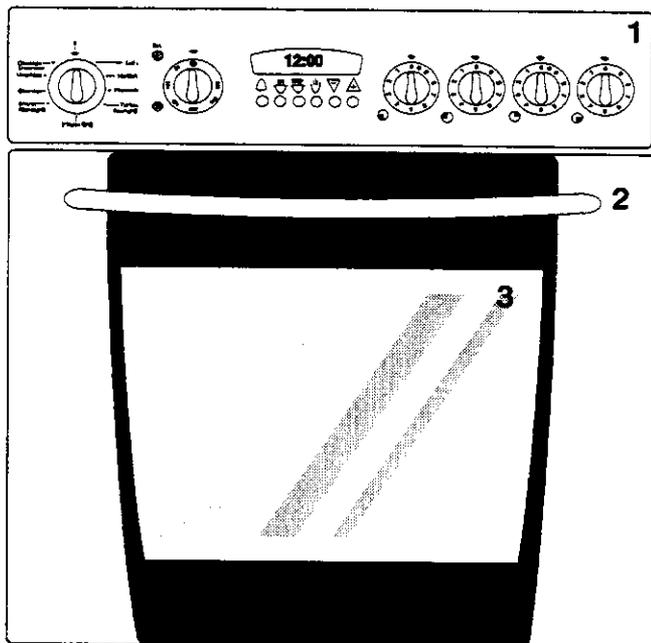
Auskunft über Abholtermine oder Sammelplätze erhalten Sie bei der örtlichen Stadtreinigung oder der Gemeindeverwaltung.



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

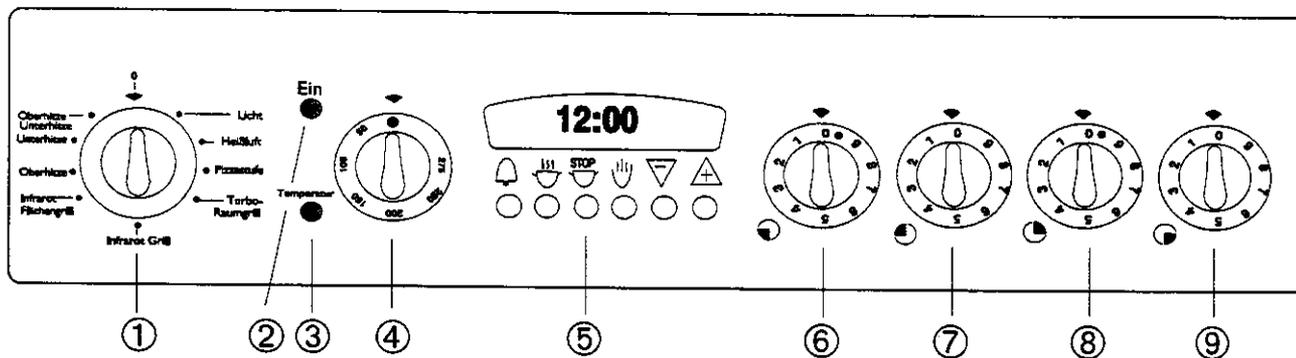
# Gerätebeschreibung

## Geräteübersicht



- 1 Bedienblende mit Schaltelementen
- 2 Backofentürgriff
- 3 Backofentür mit Sichtfenster
- 4 Zweikreiskochezone Ø 120/210 mm - 750/2200 W
- 5 Kochzone Ø 145 mm - 1200 W
- 6 Koch- und Bräterzone Ø 170-265 mm - 1500/2400 W
- 7 Kochzone Ø 180 mm - 1800 W
- 8 4-fach Restwärmeanzeige

## Die Bedienblende



- ① Backofen-Funktionsschalter
- ② Funktions-Kontrollampe für Backofen und Kochstelle
- ③ Kontrollampe für Backofentemperatur
- ④ Backofen-Temperaturwähler
- ⑤ Elektronik-Schaltuhr
- ⑥ Kochstellenschalter, vorne links für Zweikreiszone
- ⑦ Kochstellenschalter, hinten links
- ⑧ Kochstellenschalter, hinten rechts für Zweikreiszone
- ⑨ Kochstellenschalter, vorne rechts

# Vor dem ersten Benutzen

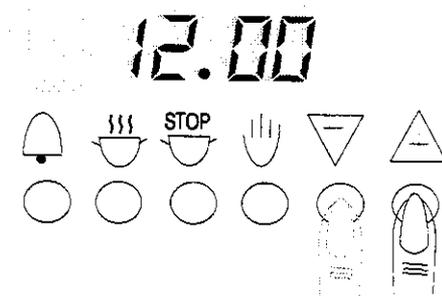
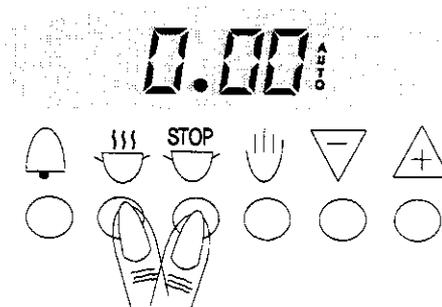
## Einstellen der Tageszeit

Nach Anschluß an die Stromversorgung oder nach einem Stromausfall blinken **0:00** und **AUTO** abwechselnd im Anzeigefeld der Elektronikuhr. Die aktuelle (Tages-)Zeit muß eingestellt werden. Ohne diese Einstellung kann der Backofen nicht betrieben werden. Der Einstellbereich umfaßt 24 Stunden.

- Einstelltasten  und  gleichzeitig drücken, eingedrückt halten und
- mit den Tasten  oder  die Tageszeit einstellen.

Nach 5 Sekunden stehen die Ziffern für die Tageszeit fest im Anzeigefeld und der Einstellvorgang ist abgeschlossen.

Um Zeitkorrekturen vorzunehmen (Sommer-/Winterzeit etc.) zusammen die beiden Einstelltasten  und  drücken und gleichzeitig mit  oder  die aktuelle Zeit einstellen.

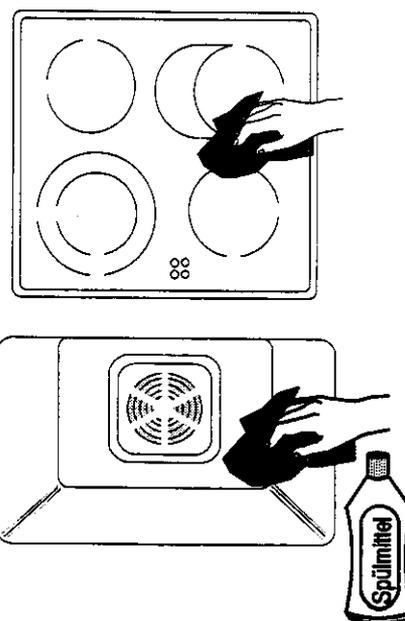


## Erstreinigung

Entfernen Sie vor dem ersten Benutzen evtl. vorhandene Aufkleber und Schutzfolien von der Glaskeramikfläche, der Bedienblende und der Backofentür.

 **Achtung!** Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.

- Die Glaskeramikfläche und den Rahmen mit warmem Wasser und Spülmittel abwaschen und trocknen.
  - Bedienblende und Backofentür mit warmem Wasser und Spülmittel abwaschen und trocknen.
  - Das Zubehör aus dem Backofen herausnehmen und spülen. **Extraclean-Backbleche** nach dem Reinigen mit Speiseöl leicht einölen.
  - Den Cleanemail-Backofen und die Tür mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen und trocknen.
-  Dabei kann die Backofenbeleuchtung eingeschaltet werden, indem Sie den Funktionsschalter auf Position Backofenbeleuchtung einstellen. Der Temperaturwähler bleibt in der AUS-Position.



# Das Glaskeramik-Kochfeld

## Glaskeramik-Kochfläche

Die Kochfläche besteht aus bewährter Glaskeramik. Die Oberfläche ist porenfrei und außerdem unempfindlich gegen schnelle Temperaturschwankungen. Töpfe können daher von einer heißen auf eine kalte Zone gestellt werden.

Beim Einschalten der Kochzonen kann es kurzzeitig zu einem hörbaren Summen im Heizkörper kommen. Dieses Geräusch ist physikalisch bedingt, hat keine negative Auswirkung auf die Funktion des Gerätes und verliert sich, wenn die Kochzone genügend erwärmt ist.

 Halten Sie alle Gegenstände und Materialien, die anschmelzen können, von der Kochfläche fern, z.B. Kunststoffe, Alufolien oder Herdfolien.

Vorsicht ist bei Zubereitungen mit Zucker oder zuckerhaltigen Flüssigkeiten geboten. Ist versehentlich doch etwas auf die Glaskeramikfläche gekommen, müssen Sie dieses **sofort - unbedingt noch im heißen Zustand** - mit dem Reinigungsschaber entfernen und sauber wischen, um Oberflächenschäden zu vermeiden.

## Kochstellenschalter

Mit den 4 Kochstellenschaltern ihres Einbauherdes bzw. -schaltkastens werden die Kochzonen ein- und ausgeschaltet und reguliert.

Die Schalter werden nach rechts gedreht und mit den Positionen 1 bis 9 reguliert. Position 9 ist die höchste und Position 1 die niedrigste Leistung. Die AUS-Stellung ist mit 0 gekennzeichnet.

Die Einstelltabelle gibt Ihnen Hinweise für den praktischen Einsatz.

## Schalter für Zweikreiskochzone und Bräterzone

Die vordere linke Kochzone und die Bräterzone hinten rechts haben zwei Heizkreise. Der kleine Heizkreis kann separat oder mit dem großen Heizkreis zusammen eingeschaltet werden.

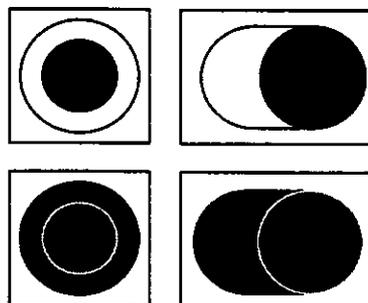
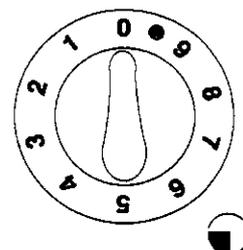
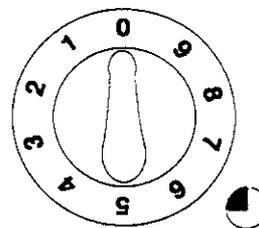
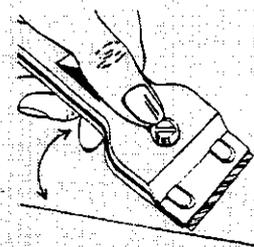
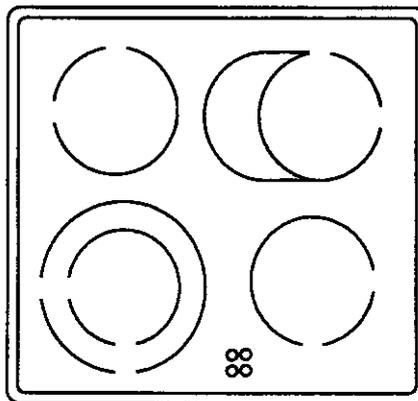
Kleiner Heizkreis: drehen Sie den Schalter nach rechts. Der kleinere Heizkreis kann im Bereich 1 bis 9 geregelt werden.

Großer und kleiner Heizkreis: drehen Sie den Schalter über die Position 9 hinaus auf Symbol , zu einem deutlich spürbaren Anschlag.

Beide Heizkreise sind nun gemeinsam zwischen den Positionen 1 und 9 regulierbar.

## Ausschalten:

Normal- und Zweikreiskochzonen: Schalter in die AUS-Position zurückdrehen.



Einstelltabelle für Kochzonen		
Funktion		Beispiele
<b>Aus</b>	<b>0</b>	--
Warmhalten, erwärmen, schmelzen	<b>1</b> <b>2</b>	kleine Mengen Eintopf, Sauce, Butter, Schokolade
garquellen, auftauen	<b>3</b>	Reis, Spinat
ohne Kruste braten	<b>4</b>	Omelette, Spiegeleier
schonend garen, garquellen	<b>5</b>	Gemüse, kleine Mengen Obst - mit wenig Flüssigkeit, Teigwaren
kochen	<b>6</b>	Salzkartoffeln, Eintopf, Suppen, Saucen
schonend braten backen, fritieren	<b>7</b>	Schnitzel, Koteletts, Hackfleischbällchen, Fischfilet- im Fettbad
schnelles, kurzes braten	<b>8</b>	Kartoffelpuffer, Pfannkuchen, Spiegeleier
ankochen und anbraten ..	<b>9</b>	.. dann auf die passende Einstellung zurückdrehen

## Kontrollampe

Bei eingeschalteter Kochzone leuchtet die Funktionskontrollampe des Einbauherdes.

## Restwärmeanzeige

Zwischen den beiden vorderen Kochzonen befindet sich die Restwärmeanzeige mit 4 Kontrollampen. Diese leuchten auf, wenn die Temperatur eingeschalteter Kochzonen ansteigt und warnen vor unbedachter Berührung. Auch nach dem Ausschalten leuchtet die Restwärmeanzeige bis die Kochzone annähernd abgekühlt ist.



## Sinnvoller Energieverbrauch

Um Energie zu sparen sollten Sie ..

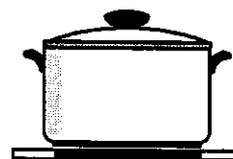
nur geeignetes Koch- und Bratgeschirr mit glattem, ebenem Boden verwenden.

Töpfe und Pfannen grundsätzlich vor dem Einschalten der Kochzone aufsetzen.

Töpfe und Pfannen immer mit dem Deckel verschließen.

die Kochzone einige Minuten vor Ende der Kochzeit abschalten, um die Restwärme zu nutzen.

die Restwärme der Kochzonen zum Warmhalten von Speisen oder Schmelzen nutzen.



## Kochtöpfe und Pfannen

Töpfe und Pfannen sollten nicht kleiner sein als die Kochzone und möglichst nicht größer als 2 - 4 cm über Kochzonen Durchmesser.

Verwenden Sie nur Koch- und Bratgeschirr mit glattem und ebenem Boden.

Der Boden soll immer sauber und trocken sein. Garen Sie mit geschlossenem Topfdeckel.

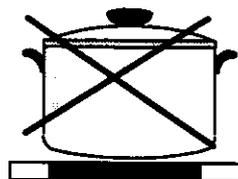
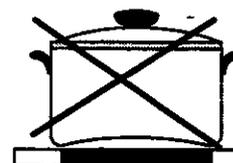
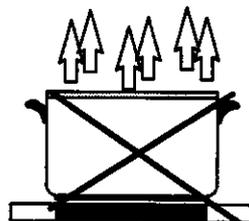
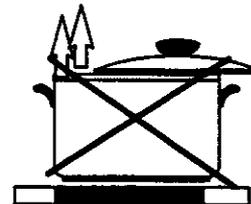
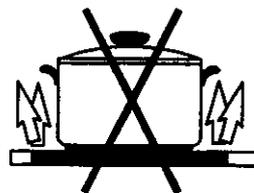
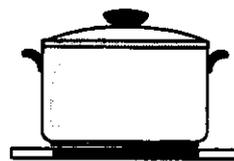
Achten Sie auf glatte und unbeschädigte Böden, denn Topfböden mit Graten und scharfen Rändern wirken kratzend auf der Glaskeramikfläche.

Kratzer können auch durch Sandkörner (z.B. vom vorgegangenen Gemüseputzen), die mit dem Topf über die Kochfläche gezogen werden, oder durch Grate und Ränder an Topf- und Pfannenböden entstehen.

Geschirr mit Aluminium- und Kupferböden kann metallische Verfärbungen auf der Glaskeramikfläche hinterlassen, die nur schwer oder gar nicht mehr zu entfernen sind.



Kontrollieren Sie nach Gebrauch, daß das Gerät ausgeschaltet ist. Alle Drehknöpfe müssen auf der AUS-Position stehen.

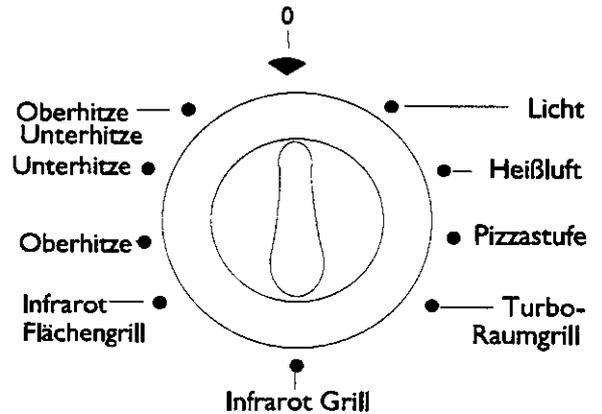


# Die Backofenschalter

## Backofen-Funktionsschalter

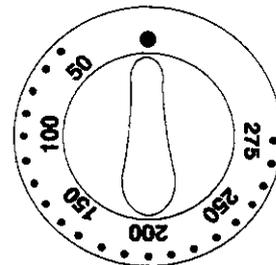
Der Funktionsschalter wird nach rechts oder links gedreht und auf die gewünschte Funktion eingestellt.

Mit Drehen auf Position 0 wird die Backofenbeleuchtung eingeschaltet. Sie leuchtet gleichzeitig mit allen eingestellten Funktionen.



## 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.

## Kontrollampen

### Die Funktions-Kontrollampe

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

### Die Temperatur-Kontrollampe

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

Ein



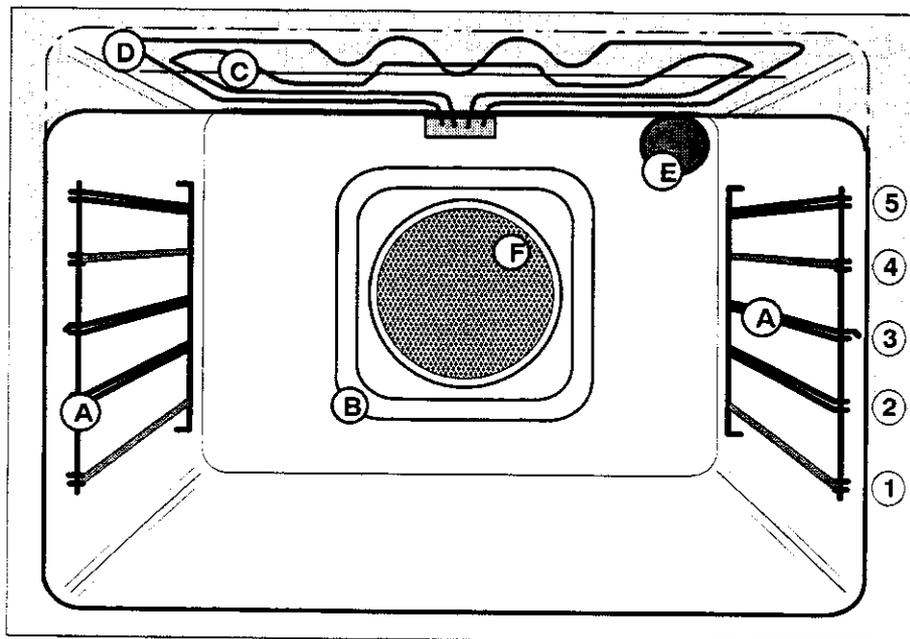
Temperatur



# Der Backofen

- A Einschubleisten, herausnehmbar, mit 2 Teleskopetagen
- B Trennwand, dahinter Rückwandheizkörper und Ventilator
- C Grillheizkörper
- D Oberhitze-Heizkörper
- C+D Großflächengrill
- E Backofenleuchte
- F Fettfilter

- 5
  - 4
  - 3
  - 2
  - 1
- Einschubhöhen

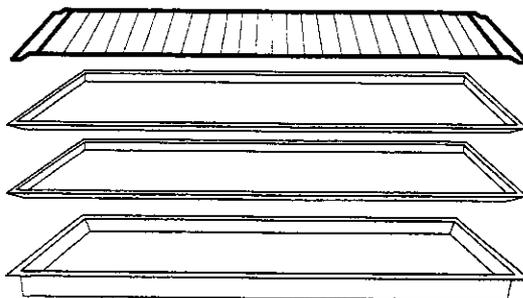


## Backofen-Zubehör

**!** 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
  - 2 Backbleche Extraclean
  - 1 Back-/Brat-/Grillrost
  - 1 Fettfilter für den Rückwandheizkörper

Zusätzliche Backbleche und Roste bekommen Sie beim Zentralen Ersatzteildienst.



## Fettfilter

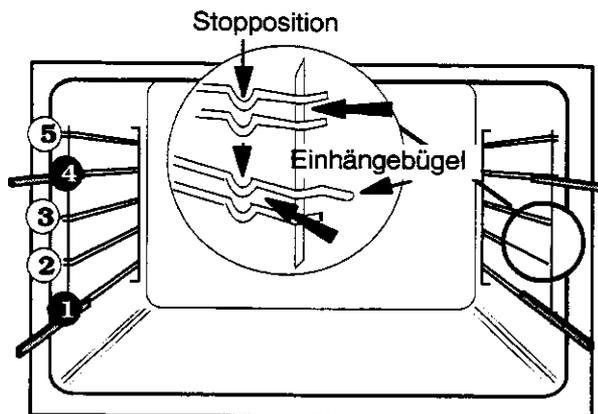
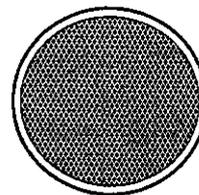
Ein engmaschiges Edelstahlgitter vor dem Backofenventilator schützt den Rückwandheizkörper vor Fettspritzern.

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.

## Einschubleisten

Der Backofen hat 2 Einschubleisten mit 5 Einschubhöhen. Sie sind in den Tabellen und Abbildungen von 1 = unten bis 5 = oben numeriert. Schieben Sie Bleche oder Rost möglichst **zwischen die Doppelstäbe**, das hält sie beim Einschieben oder Herausnehmen sicher und vermeidet Kippen. In den Einschubhöhen 1 und 4 ermöglichen Teleskopschienen ein leichtes, kipp-sicheres Einschieben, Herausziehen und Bewegen von Blechen, Rost oder Universalpfanne.

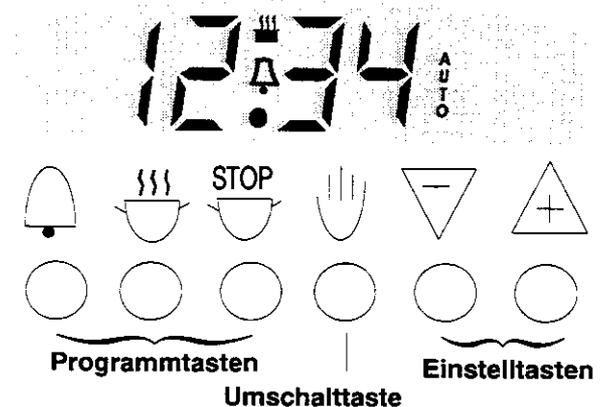


# Die Elektronikuhr

## Funktionen der Elektronikuhr

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

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

Die Symbole **AUTO** und weisen auf eingestellte Ein- und Abschaltautomatikprogramme hin. Nach Zeitablauf erlischt und **AUTO** blinkt.

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

Das Glockensymbol zeigt an, daß der Kurzzeitmesser eingestellt ist.

## Akustische Signale

Das Ende einer Gardauer oder Kurzzeitmesser-Einstellung wird durch Signaltöne angezeigt:

- Kurzzeitmesser: 2-fach Signalton
- Gardauer-Ende: 4-fach Signalton.

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

- Programmtaste Kurzzeitmesser
- Programmtaste Gardauer
- Programmtaste Garzeit Ende
- Umschaltung auf manuellen Betrieb nach Gardauerablauf
- Einstelltasten für alle Zeiteinstellungen

## Symbole im Anzeigefeld

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

## Kurzzeitmesser

Der Kurzzeitmesser 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 zu Automatikprogrammen eingesetzt werden. Zeitumfang: 24 Stunden.

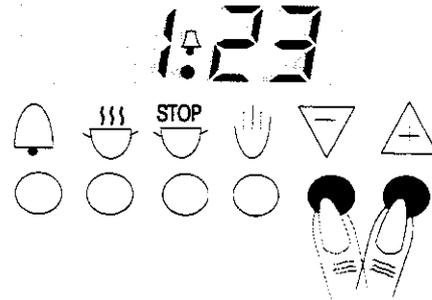
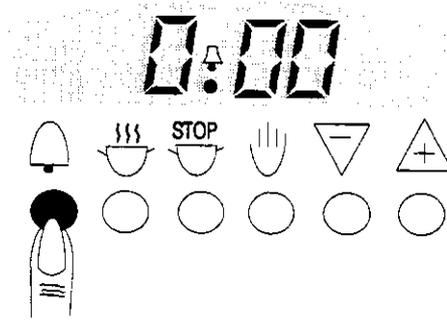
- Taste  drücken  
im Anzeigefeld erscheint 0.00 und Symbol .
- mit den Einstelltasten  und  die gewünschte Zeit einstellen.

Nach 5 Sekunden startet der Zeitablauf, im Anzeigefeld steht die Tageszeit und das Glockensymbol leuchtet.

Nach Zeitablauf blinkt das Glockensymbol, der zweifache Signalton ertönt gleichzeitig.

- Signalton und Symbol  werden durch Drücken der Taste  abgeschaltet.

Kontrolle und Korrektur: Taste  drücken, die restliche (Kurz-)Zeit wird angezeigt und kann ggf. mit den Einstelltasten  und  korrigiert werden.



## Abschaltautomatik

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

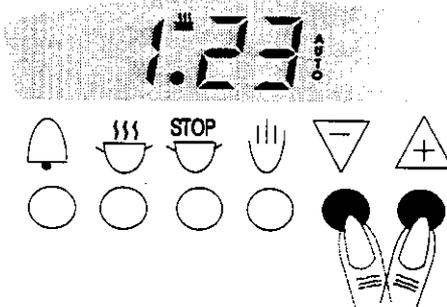
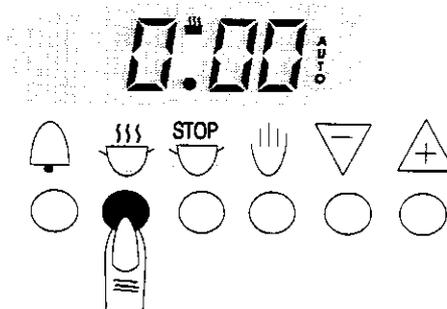
- Gargut in den Backofen einschieben
- Funktionsschalter und Temperaturwähler einstellen.
- Programmtaste  drücken
- und mit den Einstelltasten  und  die gewünschte Gardauer einstellen.

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 die Symbole  und **AUTO** leuchten während der Gardauer.

Kontrolle und Korrektur: Taste  drücken, die restliche Gardauer wird angezeigt und kann ggf. mit den Einstelltasten  und  korrigiert werden. Nach Drücken der Taste  wird der Abschaltzeitpunkt angezeigt.

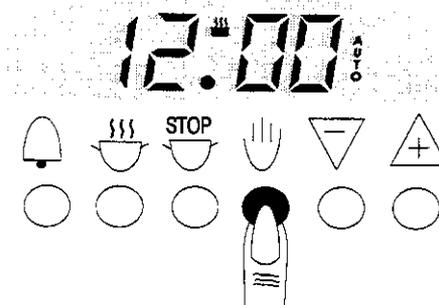
Nach Ablauf der Gardauer wird der Backofen automatisch abgeschaltet. Das akustische Signal (4fach) ertönt,  erlischt und **AUTO** blinkt.



- Drücken Sie eine beliebige Einstelltaste zum Löschen des Signaltons, danach Taste  und AUTO erlischt.

Der Backofen ist nun wieder für Garvorgänge bereit.

- 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 ebenfalls voreingestellten Gardauer automatisch abgeschaltet werden. Die Abschaltzeit muß innerhalb der folgenden 24 Stunden liegen.

- Gargut in den Backofen einschieben
- Funktionsschalter und Temperaturwähler einstellen.
- Programmtaste  drücken
- und mit den Einstellstasten  und  die gewünschte Gardauer einstellen.

Unmittelbar danach

- Programmtaste  drücken
- und mit den Einstellstasten  und  die Abschaltzeit (die Zeit, zu der das Gargut fertig sein soll) einstellen.

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

Zum Gardauerbeginn schaltet sich der Backofen automatisch ein, Symbol  und **AUTO** leuchten.

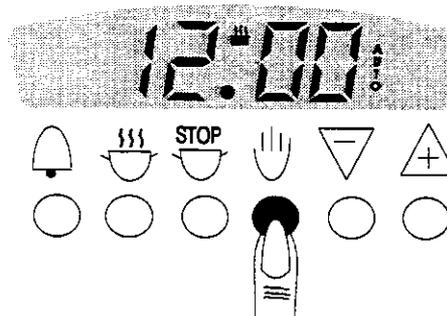
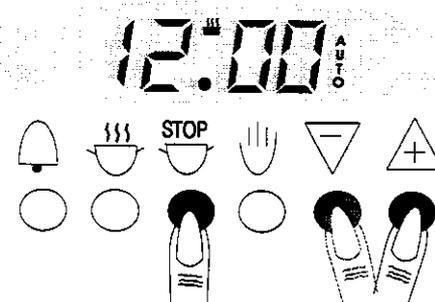
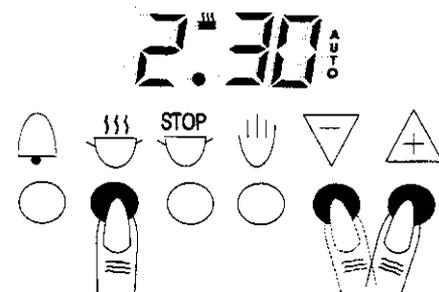
Kontrolle und Korrektur: Taste  drücken, die restliche Gardauer wird angezeigt und kann ggf. mit den Einstellstasten  und  korrigiert werden. Nach Drücken der Taste  wird der Abschaltzeitpunkt angezeigt.

Nach Ablauf der Gardauer wird der Backofen automatisch abgeschaltet. Das akustische Signal (4fach) ertönt,  erlischt und **AUTO** blinkt.

Drücken Sie eine beliebige Einstelltaste zum Löschen des Signaltons, danach Taste  und **AUTO** erlischt.

Der Backofen ist nun wieder für Garvorgänge bereit.

- Funktionsschalter und Temperaturwähler auf die AUS-Position zurückdrehen.



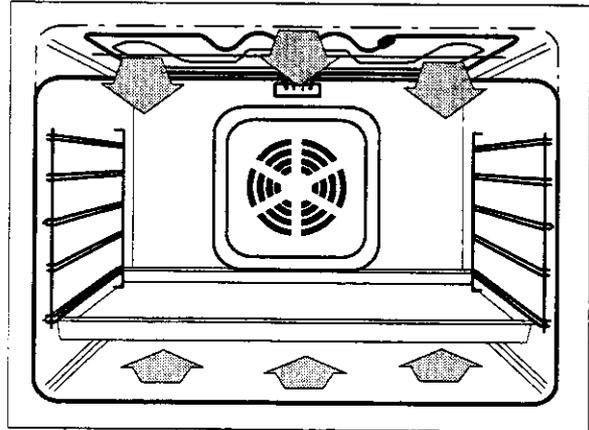
# Anwendung der Backofenfunktionen

## 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.

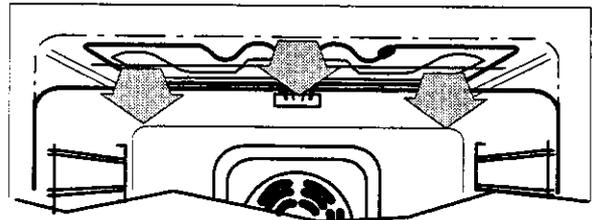
Backen oder Braten mit Ober- und Unterhitze ist nur in einer Ebene möglich:

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



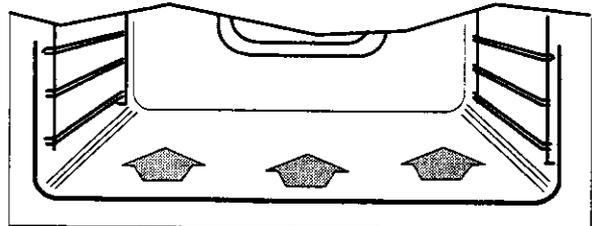
## Oberhitze

Die Strahlungswärme des Heizkörpers an der Backofendecke wird zum Nachbacken, Überbacken und Gratinieren 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.

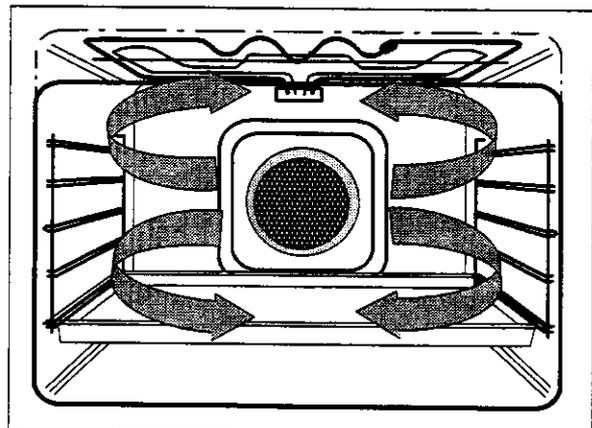


## Heißluft

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:

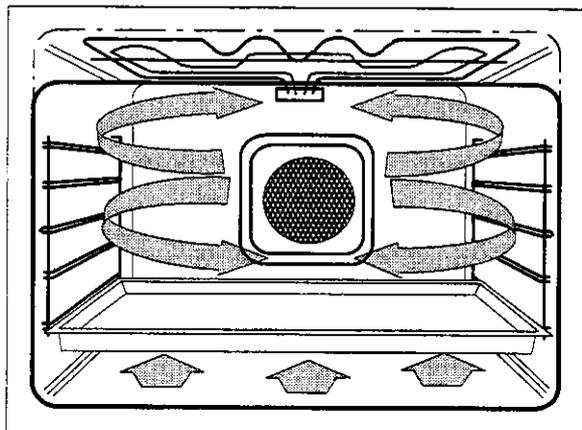
- 1 Blech: Einschubhöhe 2 oder 3
- 2 Bleche: Einschubhöhe 1+3 oder 2+4
- 3 Bleche: Einschubhöhe 1, 3 und 5
- 1-2 hohe Formen nebeneinander:  
Rost in Einschubhöhe 1 oder 3
- 1 flache Form: Einschubhöhe 2 oder 3
- 2 flache Formen: Einschubhöhe 1+3 oder 2+4.



## 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 gegrillt 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.

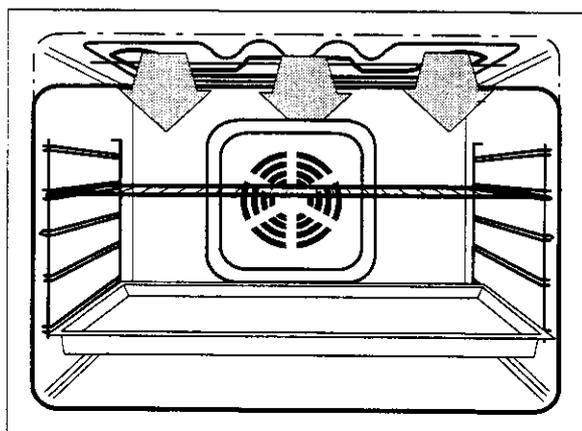
Die Temperatur kann dem jeweiligen Gargut angepasst werden, da der Backofenthermostat auch bei den Grillfunktionen die Temperatur im eingestellten Bereich hält.

Nähere Hinweise zu Funktionswahl, Temperatureinstellung und Einschubhöhen die Grilltabelle.

### Infrarot-Flächengrill

Für kleinere Mengen flacher Grilladen und halbe Hähnchen etc. in der Rostmitte.

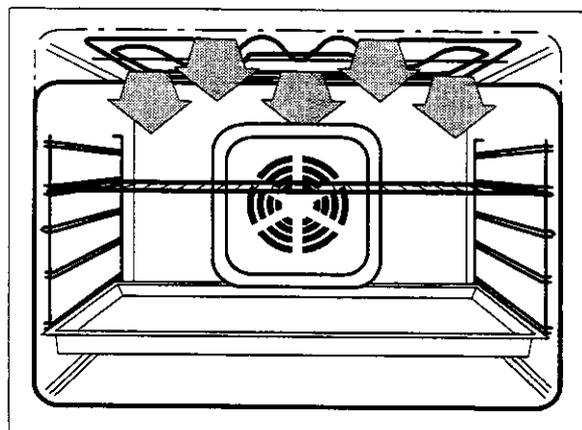
Temperaturbereich 210 bis 275 °C.



### Großflächengrill

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.

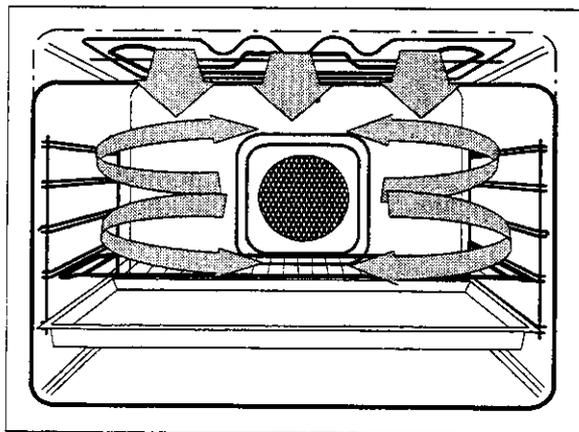
Fettes Grillgut nicht zu dicht unter dem Heizkörper einschieben. Die Bratpfanne wird als Auffangschale immer in die Einschubhöhe 1 oder 2 eingeschoben.

## Turbogrill

Für hohe Bratenstücke wie Rollbraten, Schweinekarrée, 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.

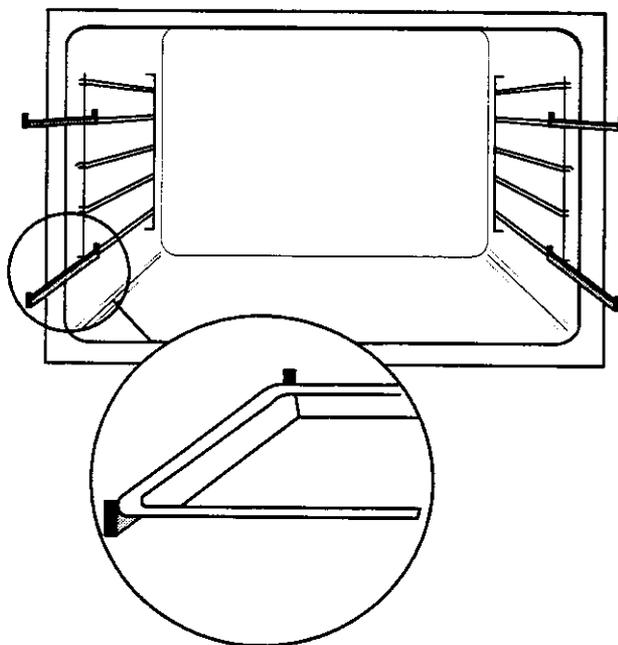


## Teleskop-Etagen

Teleskopschienen in den Einschubhöhen 1 und 4 ermöglichen ein leichtes, kippsticheres 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 dieses Teil zwischen der vorderen und hinteren Aufkantung der Schiene fest aufliegt. 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.



# Backofenbeleuchtung

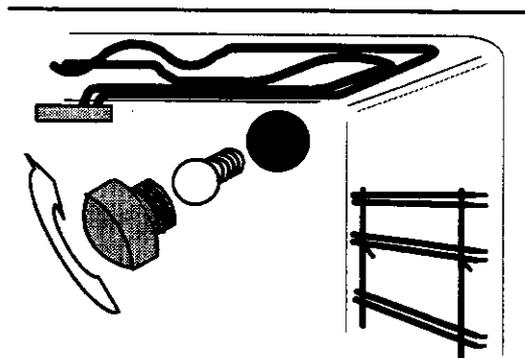
## Austausch der Glühlampe

**⚠** 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, 25 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.



# 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 Geschirrhersteller.

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.

<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</b>	<b>2 Ebenen</b>		
		<b>Rost in Einschubhöhe</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 Kontrolllampe 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
<b>Rührteig</b>							
Rodon- oder Napfkuchen	160-170	1	---	---	70-75	170-180	2
Sand/Königskuchen(Kastenform)	150-160	3	---	---	70-80	160-170	3
Obstboden	160-170	3	---	---	15-25	*180-190	3
Apfelkuchen sehr fein	160-170	2	---	---	40-50	*170-180	2
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	1
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	*190-200	2
<b>Biskuitteig</b>							
Biskuittorte, (DIN)	*150-160	3	---	---	35-45	*170-180	2
Obstboden	*150-160	3	4+1	---	25-30	*170-180	3
Biskuitrolle	*180-190	3	---	---	10-15	*190-200	2
<b>Hefeteig</b>							
Rodon/Napfkuchen	150-160	2	---	---	45-60	160-170	1
Hefezopf/-kranz, Strietzel	160-170	2	---	---	30-35	170-180	2
Butter-/Zuckerbuchen, Bienenstich	170-180	3	---	---	25-30	*190-200	3
Streuselkuchen	170-180	3	4+1	---	25-35	180-190	3
Apfel-Streuselkuchen (DIN)	*170-190	3	---	---	40-50	180-200	3
Quarkkuchen auf dem Blech	150-160	3	---	---	45-50	170-180	3
Christstollen (500 g Mehl)	*150-160	2	---	---	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	130-140	3	4+1	---	20-30	*160-170	3
Spritzgebäck (DIN)	140-160	3	4+1	5,3,1	15-45	160-170	3
Nußbuchen	---	---	---	---	25-35	170-180	2
Blätterteiggebäck	*170-180	3	4+1	---	15-20	*180-190	3
Hefeschnecken	*170-180	3	4+1	---	15-20	*180-190	3
<b>Brandteig</b>							
Windbeutel	180-190	3	4+2	---	35-40	*200-210	3
<b>geriebene Teige</b>							
Apfelstrudel	150-160	2	---	---	55		
Schweizer Apfelwähe	---	---	---	---	30-40	*220-230	2
Schweizer Käsewähe	---	---	---	---	30-40	*220-230	1
Spinat-/Gemüsebuchen, Quiche Lorraine	---	---	---	---	30-40	*220-230	1
<b>Brot und Brötchen</b>							
Milchbrötchen	*220-230	3	4 + 2	---	15-20	*240-250	3
Heidebrot	*190-200	3	---	---	45-60	*210-220	3
Kastenweißbrot	*170-180	2	---	---	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 Temperaturkontrolllampe 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 Kontrolllampe erlischt.			

Sterilisieren mit Funktion Heißluft	Temperatur in °C	Einschubhöhe von unten	Sterilisieren bis Perlbeginn (Zeit in Minuten)		weiter-sterilisieren (Zeit in Minuten)
			1 Ebene	2 Ebenen	
<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	
	50	1		-	6-8 Std.
*) = weitere 60 Minuten im ausgeschalteten Backofen stehen lassen					
<b>Dörren: Funktion Heißluft</b>					
	Temperatur in °C	Einschubhöhe von unten			Zeit in Stunden (Richtwert)
		1 Ebene	2 Ebenen	3 Ebenen	
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
Nudelauflauf	180	2	1	20-30	
gratinierter Kartoffelauflauf	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
Nudelauflauf	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.

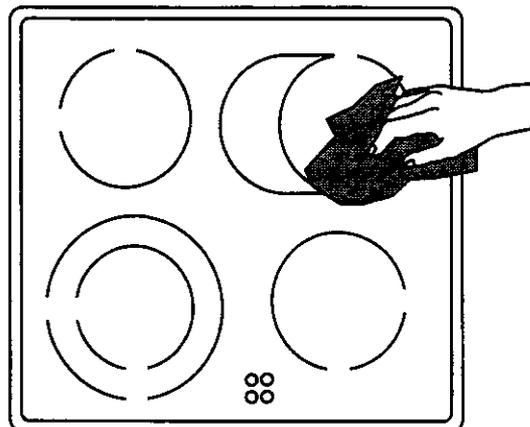
Nehmen Sie keine Eingriffe am Gerät vor. Unsachgemäße Arbeiten können zu Sach- und Personenschäden führen. Elemente des Gerätes dürfen nur durch Original-Ersatzteile ausgetauscht werden.

Wenn Sie mit diesen Tips Störungen oder Defekte nicht beseitigen können, wenden Sie sich an 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.



## Glaskeramikkochfeld

Reinigen Sie Ihr Glaskeramik-Kochfeld gründlich und regelmäßig, wenn es handwarm oder kalt ist. Vermeiden Sie Festbrennen von Verschmutzungen.

Zur Reinigung geeignet sind: saubere Tücher oder Haushaltspapier, Reinigungsmittel wie z.B. Sigolin-Chrom und der mitgelieferte Reinigungsschaber.

Der Reinigungsschaber wird leicht schräg zur Glaskeramikfläche angesetzt, Verschmutzungen vom Braten und Überkochen werden auf der Fläche gleitend abgeschabt.

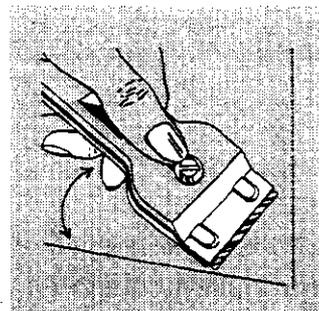
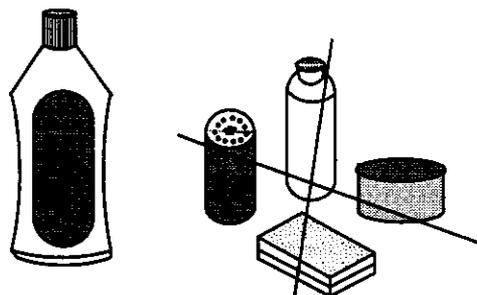
Leichte, nicht festgebrannte Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch, evtl. mit Spülmittel abwischen.

Alle groben und anhaftenden Verschmutzungen entfernen Sie einfach und bequem mit dem Reinigungsschaber. Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schillernde Verfärbungen reinigen Sie mit z.B. Sigolin-Chrom, Stahlfix oder einem anderen, handelsüblichen Glaskeramik- oder Edelstahl-Reiniger.

Reinigungsmittel dürfen nicht auf die heiße Glaskeramikfläche gelangen.

Einige Reinigungsmittel müssen grundsätzlich naß und vollständig weggewischt werden, da sie beim Wiederaufheizen ätzend wirken können. Anschließend trockenreiben. Beachten Sie bitte die Gebrauchshinweise der Hersteller.

 Verwenden Sie auf keinen Fall aggressive oder kratzende Reinigungsmittel, wie Grill- oder Backofensprays, Fleck- oder Rostentferner, Scheuersand und Schwämme mit kratzender Wirkung.



## Glaskeramik: besondere Problemfälle

.. wenn ein chemischer Reiniger nicht ausreicht	Prüfen Sie, ob Sie mit dem Reinigungsschaber nicht schneller zum Ziel kommen.
.. wenn dunkle Flecken entstanden sind	Wenn die Reinigung mit Reinigungsschaber und Edelstahl-Reiniger keine Besserung bringt, handelt es sich vermutlich um abgeschmirgeltes Dekor, verursacht durch ungeeignete Reinigungsmittel oder scheuernde Topfböden. Die Funktionstüchtigkeit des Kochfeldes ist dadurch nicht beeinträchtigt.
.. wenn sich metallische Verfärbungen auf den Kochzonen zeigen	Es wurden Töpfe oder Pfannen mit ungeeignetem Boden oder überwiegend ungeeignete Reinigungsmittel verwendet. Die Verfärbungen lassen sich jetzt nur mühsam mit Glaskeramik- oder Edelstahl-Reiniger entfernen.
.. wenn die Oberfläche Kratzer oder Vertiefungen aufweist	Diese Schönheitsfehler, durch kratzende oder angeschmolzene Gegenstände verursacht, können nicht mehr behoben werden. Die Funktionstüchtigkeit des Kochfeldes ist dadurch nicht beeinträchtigt.

## 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

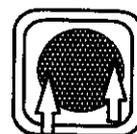
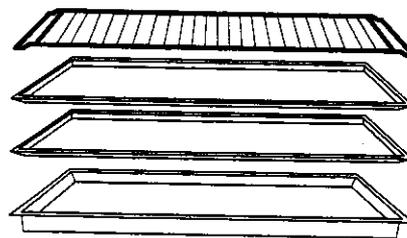
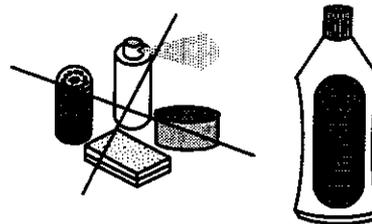
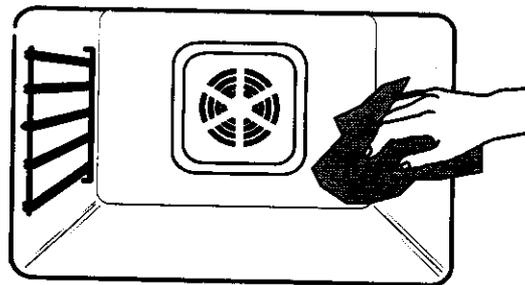
mit warmer Spülmittellauge reinigen, bei starker Verschmutzung vorher einweichen. Die Teile sind nicht zur Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet.

**⚠ 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.

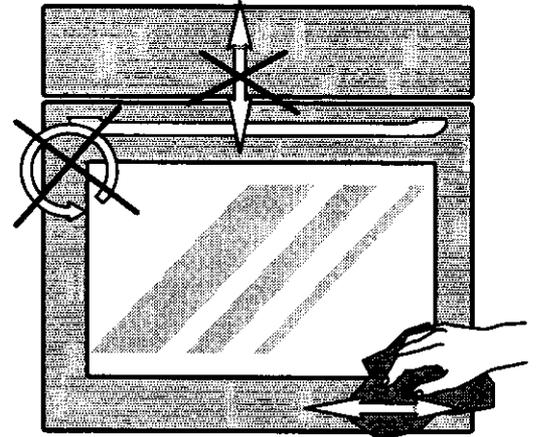
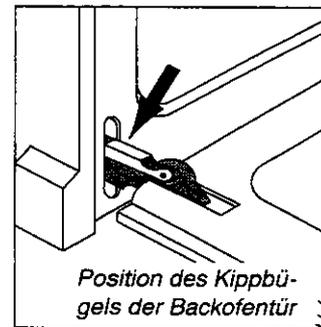
- ⚠ Achten Sie unbedingt darauf, daß der Kippbügel des Backofen-Türscharniers immer in der Ausgangsposition am Backofenrahmen aufliegt.

Edelstahlfront: gründlich und regelmäßig reinigen und pflegen mit geeigneten Edelstahl-Mitteln (z.B. Sidol-Stahlglanz, Wenol oder Stahlfix). Emailfront mit heißem Wasser mit Spülmittel reinigen.

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.



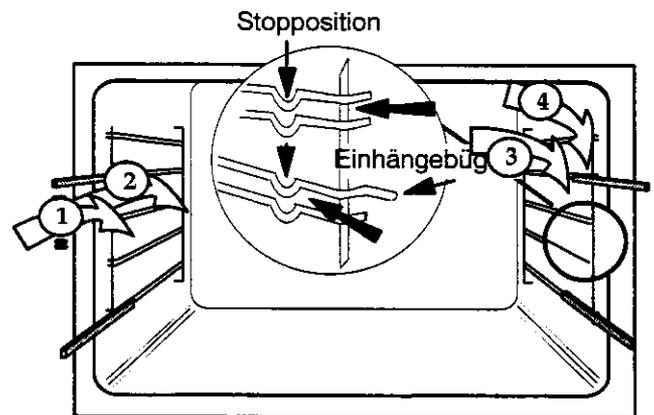
## Aus- und Einbau der Einschubleisten

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.

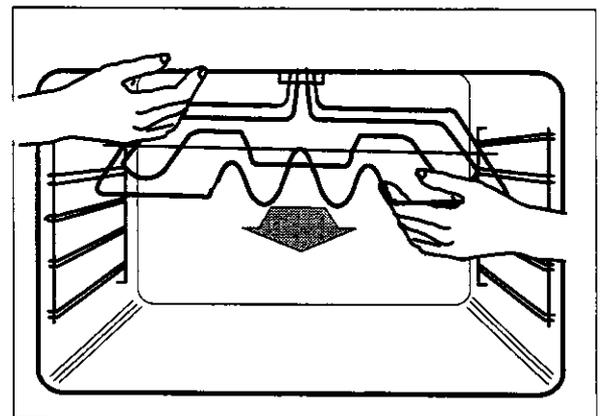


## Abklappbare Deckenheizkörper

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 der 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.

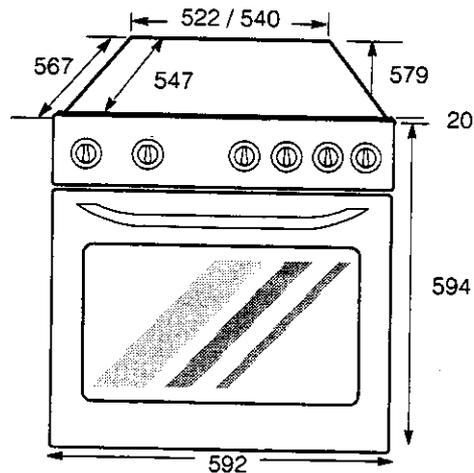
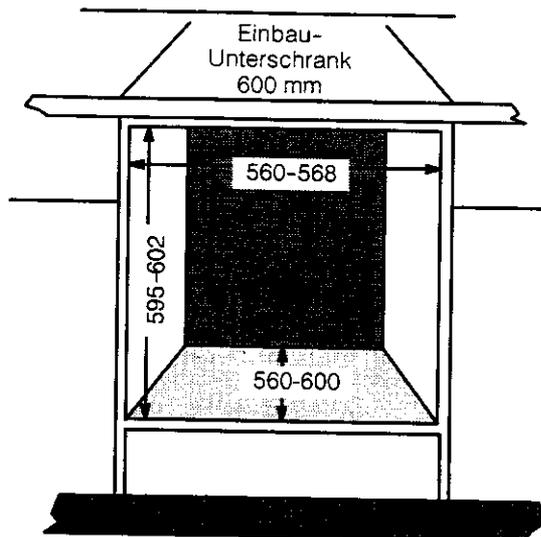
Ungeeigneter Kunststoffbelag und nicht hitzebeständiger Kleber sind die Ursache, daß sich der Belag verformen und lösen kann. Im Zweifelsfall ist beim Hersteller der Einbaumöbel nachzufragen.

Evtl. vorhandene Schutzfolien am Gerät vor der Inbetriebnahme abziehen.

Bei diesem Gerät handelt es sich im Hinblick auf den Schutz gegen Überhitzung umliegende 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

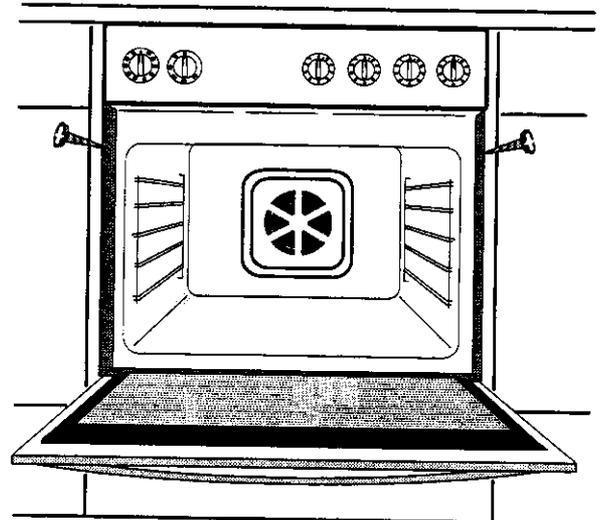
Die Öffnung im Schrank muß den üblichen Maßen entsprechen. Die Maßskizze gibt Ihnen die benötigten Hinweise.



## Einbau

Nach fertiggestelltem Elektroanschluß wird der Einbauherd in den Einbauschränk 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 Einbauschranks.



## Elektroanschluß

Der Elektroanschluß 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. Falls erforderlich, müssen die Brücken der Klemmleiste entsprechend umgesteckt werden.

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.

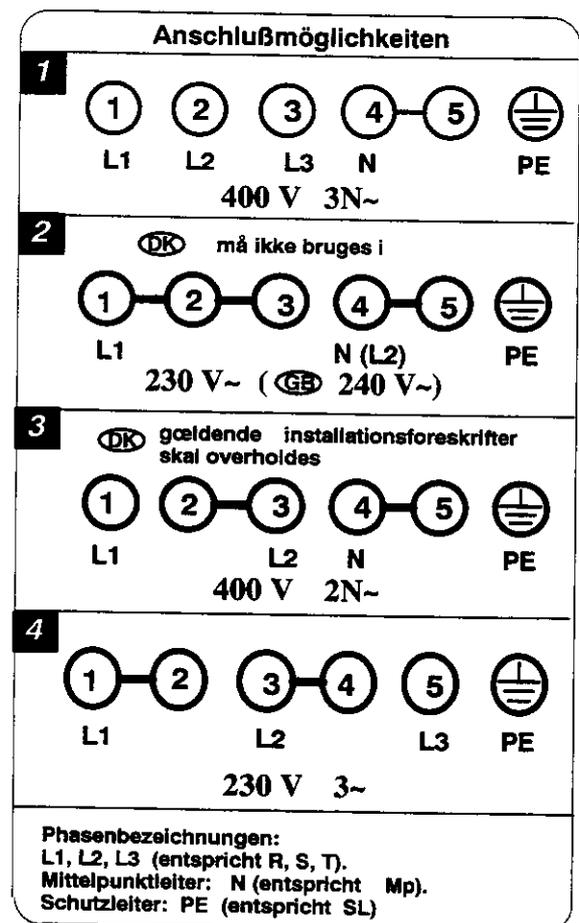
Die Netzanschlußklemme befindet sich an der Geräterückwand hinter einer Abdeckung.

Der Schutzleiter wird mit Klemme  verbunden.

**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.

*Notieren Sie die Seriennummer vom Typenschild der Geräte im Formular auf der Seite "Technische Daten". Diese Nummer wird bei Serviceanforderungen benötigt. Das Typenschild des Glaskeramikkochfeldes ist nach Einbau nicht mehr zugänglich !!!*



## Einbau des Glaskeramikkochfeldes

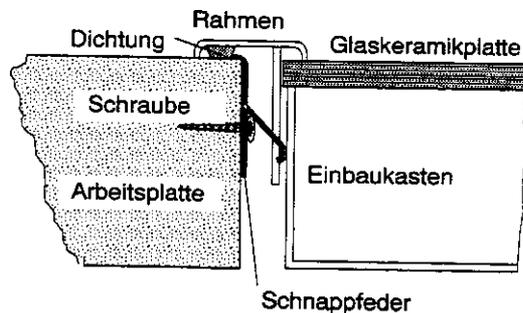
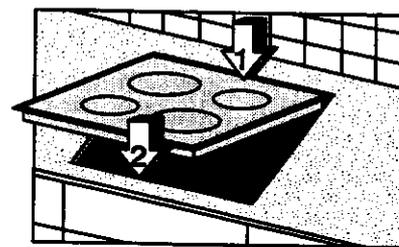
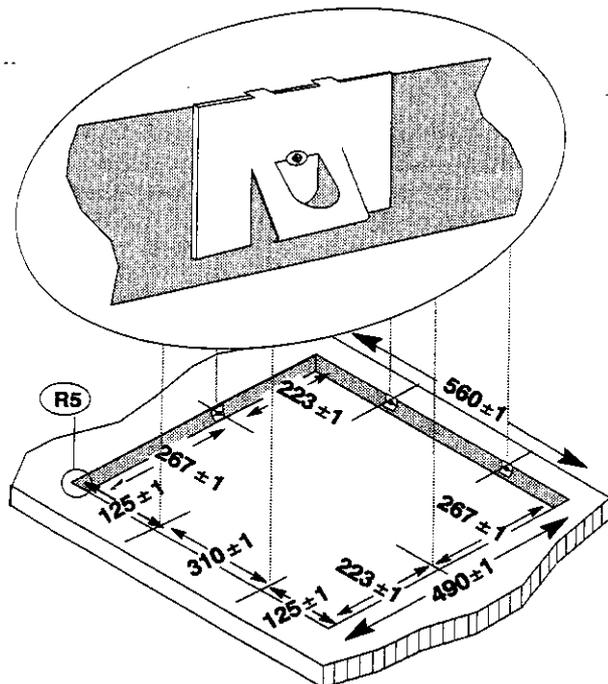
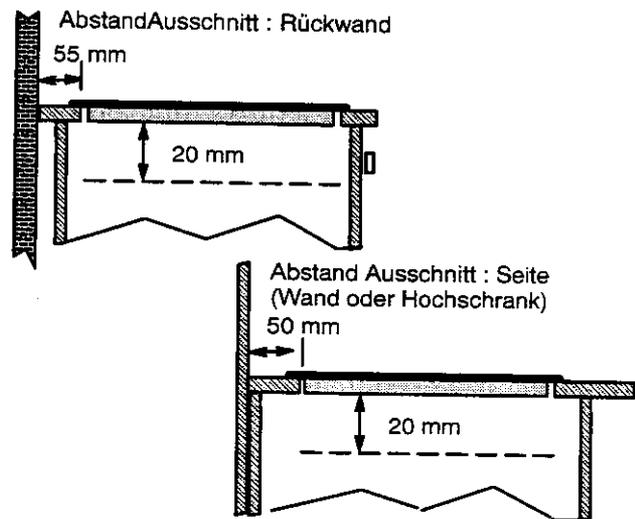
Einbaukochfelder werden üblicherweise über einem Einbauherd montiert. Bei Verwendung von normgerechten Schränken ist der VDE-geforderte Berührungsschutz erfüllt.

### Einbaumaße

Die Öffnung in der Arbeitsplatte muß den üblichen Maßen entsprechen. Die Maßskizze gibt Ihnen die benötigten Hinweise.

Der seitliche Abstand des Kochfeldes zu einem Hochschrank muß mindestens 50 mm, zur Rückwand mindestens 55 mm betragen.

Bei diesem Gerät handelt es sich im Hinblick auf den Schutz gegen Überhitzung umliegender Flächen um ein Gerät des Typs Y (IEC 335-2-6): 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.



### Ausschnitt und Befestigung

Arbeitsplatte nach vorgeschriebenem Ausschnittmaß ausschneiden. Toleranzmaße nicht überschreiten! Genau an der Anrisslinie sägen. Empfehlung: Ausschnitt mit Stahlnadel anreißen. Linie abkleben um ein Splittern des Belages beim Schneiden zu verhindern.

Die Arbeitsplatte im Ausschnittbereich reinigen.

Bei gefliesten Arbeitsflächen müssen die Fugen im Auflagebereich des Kochfeldes mit Fugenmaterial voll ausgefüllt sein.

Dann die Schnappfedern im Ausschnitt an den bezeichneten Positionen mit Schrauben befestigen. Die Abwinkelung der Federn dient als Anschlag auf der Arbeitsplatte. Bei Natur-, Kunststein- oder Keramikplatten können die Federn eingeklebt werden.

Kochfeld von oben in den Ausschnitt einlegen, zentrieren und fest andrücken, bis die Federn einschnappen.

Dichtung im Auflagerahmen auf einwandfreien Sitz und lückenlose Auflage prüfen. Bitte keine zusätzliche Silikon-Dichtungsmasse auftragen, das erschwert den Ausbau im Servicefall.

## Anschluß eines Kochfeldes an den Herd

Einbauherde dürfen nur mit einem Kochfeld des passenden Anschlußsystems kombiniert werden. Ein Aufkleber auf dem Herd und auf dem Kochfeld gibt Ihnen Hinweise auf die zulässigen Kombinationen. Die Geräte müssen mit den Angaben in den Feldern A, B und C übereinstimmen.

 Bei Verwendung anderer Kochfelder wird die erteilte Prüfzeichen-Genehmigung ungültig und jegliche Haftung durch den Hersteller ausgeschlossen.

• Vor dem Anschluß ist zu prüfen, ob die angegebene Spannung auf dem Typenschild des Kochfeldes – also die Nennspannung – mit der vorhandenen Netzspannung und der Nennspannung des Einbauherdes übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich auf der unteren Verkleidung des Kochfeldes.

• **Auf der Backofenverkleidung des Einbauherdes befinden sich zwei 14-polige Steckbuchsen für die Kochzonen. Achten Sie bitte darauf, daß die Stecker der Kochstelle gem. Hinweisziffern 1 - 2 - 3 - 4 senkrecht von oben eingesteckt werden und fest einrasten. Drücken Sie die Verbindungskabel seitlich auf die Backofendecke.**

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

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

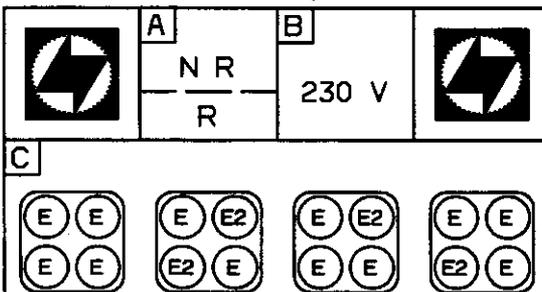
Bitte überprüfen Sie:

Feld A - die Ausstattung mit (R) oder ohne (NR) Restwärmeanzeige

Feld B - die Nennspannung der Kochstelle

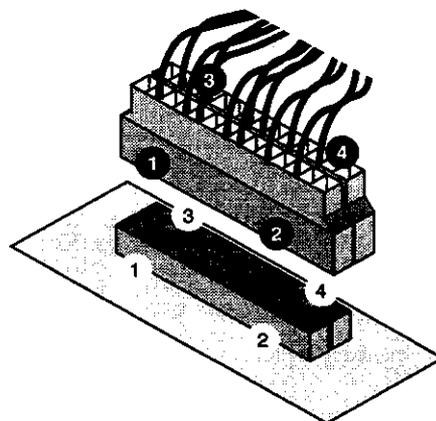
Feld C - die Kochzonen oder -platten:

Der Ausstattungshinweis auf dem Aufkleber der Kochstelle muß mit einer Abbildung übereinstimmen.



ACHTUNG !

Um Sicherheit und fehlerfreie Funktion zu gewährleisten, dürfen ausschließlich Kochstellen angeschlossen werden, die mit den Angaben in den Feldern A, B und C übereinstimmen.



# Technische Daten

## Einbauherd

### 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** ..... 31,5 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 .....	25 W
<b>Heizkörperspannung</b> .....	230 V ~
<b>Gesamtanschlußwert max</b> .....	11.100 W

(incl. Kochfeld oder -mulde)

## Glaskeramik-Kochfeld

### Gerätemaße

Breite .....	572 mm
Tiefe .....	502 mm
Höhe .....	43 mm

### Ausschnittmaße

Breite .....	560 mm
Tiefe .....	490 mm

Radius .....

**Heizkörperspannung** ..... 230 V ~

**Gesamtleistung Kochfeld** .. 7,6 kW

TYP	MODELL	Prod.-Nr.	Serien-Nr.
KEE2 001	JEC 601E	949 590 653	
<b>Juno</b>			
D 35745 Herborn			
Made in Germany			
TOTAL max. 7,6 kW		230 VOLT ~	
		CE 	

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.

TYP	MODELL	Prod.-Nr.	Serien-Nr.
HEE1 001	JEH 351 W	948 901 658	
<b>Juno</b>			
D 35745 Herborn			
Made in Germany			
TOTAL max. 11,1 kW - 3 N AC 400 V 50 Hz		230 VOLT ~	
		CE 	

TYP	MODELL	Prod.-Nr.	Serien-Nr.
HEE1 001	JEH 351 B	948 901 660	
<b>Juno</b>			
D 35745 Herborn			
Made in Germany			
TOTAL max. 11,1 kW - 3 N AC 400 V 50 Hz		230 VOLT ~	
		CE 	

TYP	MODELL	Prod.-Nr.	Serien-Nr.
HEE1 001	JEH 351 E	948 901 654	
<b>Juno</b>			
D 35745 Herborn			
Made in Germany			
TOTAL max. 11,1 kW - 3 N AC 400 V 50 Hz		230 VOLT ~	
		CE 	

## Anschlußbestätigung durch den ausführenden Installateur

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 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 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.

**Electrolux-Zanussi 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

**0800 234 7378**

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

Ihre Ersatzteil-Bestellung geben Sie bitte unter der zentralen Rufnummer

**0180 5 00 10 76** (DM 0,24/min) auf.

Für Störungen an Gefriergeräten 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 820 20 00 erreichen.

Mit freundlichen Grüßen

*Ihr AEG-Werkskundendienst*

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

Weitere Servicestellen sind in:

01099	Dresden Industriegelände	W.-Hartmann-Straße	03058	Kiekebusch
04356	Leipzig	Walter-Köhn-Straße 4c	03222	Groß Kiessow
07548	Gera*	Südstraße 11	06429	Wispitz
08066	Zwickau*	Talstraße 24	06896	Wittenberg-Reinsdorf
09117	Chemnitz*	Rosmarinstraße 4	15517	Fürstenwalde
14482	Potsdam-Babelsberg	Wetzlarer Straße 14-16	16515	Oranienburg
22525	Hamburg-Bahrenfeld	Holstenkamp 40	17039	Ihlenfeld
28208	Bremen	Emil-von-Behring-Straße 3	18055	Rostock
30179	Hannover	Wiesenauser Straße 13	18069	Rostock
34123	Kassel-Bettenhausen	Lilienthalstraße 150	19057	Schwerin
35745	Herborn-Burg*	Junostraße 1	24354	Rieseby
41541	Dormagen-St. Peter	Sachtlebenstraße 1	25770	Hemmingstedt
44805	Bochum-Gerthe	Josef-Baumann-Straße 37	25980	Westerland/Sylt
46562	Voerde*	Friedrich-Wilhelm-Straße 22	26639	Wiesmoor
48165	Münster*	Zum Kaiserbusch 1	27726	Worpswede
49084	Osnabrück*	Pferdestraße 23	30900	Wedemark
52068	Aachen*	Auf der Hüls 197	32825	Blomberg
56068	Koblenz*	Rheinstraße 17	34497	Korbach
57072	Siegen*	Sandstraße 173	36043	Fulda
60326	Frankfurt	Mainzer Landstraße 349	39114	Magdeburg
66115	Saarbrücken-Malstatt*	Ludwigstraße 55-57	49377	Vechta
67663	Kaiserslautern*	Pariser Straße 200	63906	Erlenbach
68309	Mannheim-Käfertal	Heppenheimer Straße 31-33	75549	Wolpertshausen
71034	Böblingen-Hulb	Domierstraße 7	78244	Bietingen
76185	Karlsruhe-Mühlburg*	Neureuther Straße 5-7	84307	Eggenfelden
79108	Freiburg*	Tullastraße 84	87549	Rettenberg
80634	München-Neuhausen	Arnulfstraße 205	89542	Herbrechtingen
86159	Augsburg*	Piccardstraße 15a	99819	Ettenhausen
87437	Kempten*	Brodkorbweg 22		
88213	Ravensburg*	Henri-Dunant-Straße 6		
90429	Nürnberg	Muggenhofer Straße 135		
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