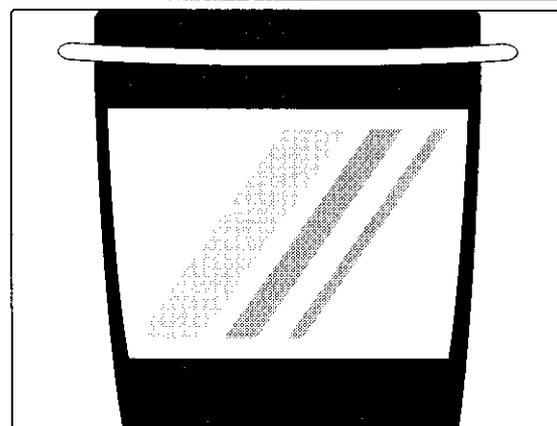
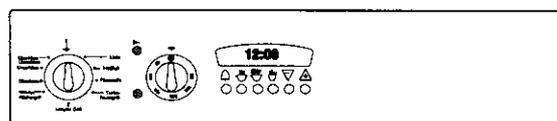
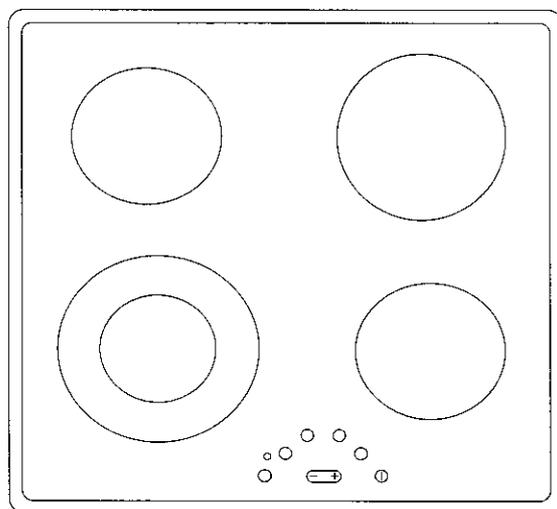




Elektro-Einbaugeräteset
Glaskeramikkochfeld JCK 550 E
Einbaubackofen JEB 351 E



Gebrauchs- und Installationsanweisung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde !

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

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

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

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

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

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

Für eventuell auftretende Störungen enthält diese Gebrauchsanweisung 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“.

***Diese Gebrauchsanweisung wurde gedruckt auf umweltschonend hergestelltem Papier.
Wer ökologisch denkt, handelt auch so.***

Inhaltsübersicht

Gebrauchsanweisung

Sicherheitshinweise	4
Entsorgung	5
Gerätebeschreibung	6
Geräteübersicht	6
Bedienblende	6
Vor dem ersten Gebrauch	7
Einstellen der Tageszeit	7
Erstreinigung	7
Das Glaskeramikkochfeld	8
Bedienfeld und digitale Anzeigen	8
Die wichtigsten Merkmale	8
Bedienung des Kochfeldes	8
Anwendung, Tabellen Tipps	13
Kochgeschirr	13
Energie-Einsparung	13
Tabelle Kochen und Braten m.d. Kochstelle	14
Die Backofenschalter	15
Der Backofen	16
Backofenzubehör	16
Fettfilter	16
Einschubleisten	16
Die Elektronikuhr	17
Allgemeine Informationen	17
Kurzzeitmesser	18
Abschaltautomatik	18
Ein- und Abschaltautomatik	19
Anwendung der Backofenfunktionen	20
Ober- und Unterhitze	20
Heißluft	20
Pizzastufe	21
Infrarot-Flächengrill	21
Großflächengrill	21
Turbogrill	22
Teleskop-Etagen	22
Austausch der Backofenlampe	22
Anwendung, Tabellen, Tipps	23
Tabelle Braten	24
Tabelle Backen	25
Tabelle Pizzastufe, Sterilisieren	26
Tabelle Grillen	27
Was tun, ...	28
Reinigung und Pflege	30
Glaskeramikkochfeld	30
Spezielle Verschmutzungen	31
Backofen und Zubehör,	32
Schalterblende und Backofentür	33
Einschubleisten, Deckenheizkörper	33
Garantie, Kundendienstanschriften	39

Installationsanweisung

Installationsanweisung	34
Sicherheitshinweise	34
Einbau in Küchenmöbel	34
Elektroanschluß	35
Einbau Glaskeramikkochfeld	36
Elektroanschluß Glaskeramikkochfeld	37
Technische Daten, Typenschild	38

Sicherheit

Die Sicherheit dieses Gerätes entspricht den anerkannten Regeln der Technik und dem Gerätesicherheitsgesetz. Zusätzlich sehen wir uns jedoch als Hersteller veranlasst, Sie mit den nachfolgenden Sicherheitshinweisen vertraut zu machen.

Elektrische Sicherheit

- Montage und Anschluß des neuen Gerätes dürfen nur durch einen konzessionierten Elektrofachmann vorgenommen werden.
- 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.
-  Beachten Sie bitte diese Hinweise, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.
- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden. Damit wird der vom VDE geforderte Berührungsschutz elektrischer Geräte sichergestellt.
- 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.
- Wenn Störungen am Gerät, Brüche, Sprünge oder Risse auftreten:
 - schalten Sie alle Kochzonen aus,
 - schalten Sie die Sicherung für das Kochfeld ab bzw. nehmen Sie diese heraus.
- Eine spezielle elektronisch gesteuerte Sicherheitsabschaltung sorgt dafür, daß sich alle Kochzonen nach einer bestimmten Zeit automatisch ausschalten, wenn keine Veränderung der Einstellung vorgenommen wird.

Sicherheit für Kinder

Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiß. Halten Sie deshalb Kleinkinder grundsätzlich fern und lassen Sie größere Kinder nur unter Aufsicht am Gerät arbeiten.

- Dieseses Glaskeramikkochfeld ist mit einer Verriegelungseinrichtung ausgestattet, die auch eingeschaltet werden kann, um Schaltvorgänge durch spielende Kinder zu verhindern.

Sicherheit während der Benutzung

- Diese Geräte dürfen nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden.

- Verwenden Sie das Kochfeld nicht zur Beheizung des Raumes.
- An den Kochzonen, den Heizkörpern an der Backofendecke für Oberhitze und Grill wie auch im aufgeheizten Backofen, besteht bei unachtsamem Hantieren **Verbrennungsgefahr**.
- Verwenden Sie außer dem mitgelieferten Backofenzubehör nur geeignete, temperaturbeständige Backformen und Bratgeschirre. Beachten Sie bitte die Hinweise der Hersteller.
- Vorsicht bei Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Gerätenähe. Anschlussleitungen dürfen nicht an heiße Kochstellen gelangen oder mit der heißen Backofentür eingeklemmt werden.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes frites) zubereiten, bleiben Sie bitte in der Nähe.
- Die Sensortechnik bietet größtmögliche Sicherheit bei der Bedienung des Gerätes, sie erfordert aber im gleichen Maß Sorgfalt beim Einstellen von Kochzonen oder Leistung.
- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.

Sicherheit beim Reinigen

- Zum Reinigen muß das Gerät ausgeschaltet 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.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen 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.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Betreiben Sie die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr und vermeiden Sie Leerkochen von Töpfen oder Pfannen. Das Geschirr und die Kochstelle können beschädigt werden.
- Glaskeramik ist unempfindlich gegen Temperaturschock und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.
- Benutzen Sie keine Töpfe aus Gusseisen oder mit beschädigten Böden, die rau sind oder Grate aufweisen. Beim Verschieben können Kratzer entstehen.
- Stellen Sie keine Pfannen oder Töpfe auf den Rahmen des Kochfeldes. Es können Kratzer und Lackschäden entstehen.
- Achten Sie darauf, daß keine säurehaltigen Flüssigkeiten, z.B. Essig, Zitrone oder kalklösende Mittel auf den Rahmen des Kochfeldes gelangen, da sonst matte Stellen entstehen.
- Wenn Zucker oder eine Zubereitung mit Zucker auf die heiße Kochzone gelangt und schmilzt, entfernen Sie dieses sofort, noch im heißen Zustand, mit einem Reinigungsschaber. Erkalte die Masse, kann es beim Entfernen zu Oberflächenschäden kommen.
- Halten Sie alle Gegenstände und Materialien, die anschmelzen können, von der Glaskeramikfläche fern, z.B. Kunststoffe, Aluminiumfolien oder Herdfolien. Sollte doch etwas auf der Glaskeramikfläche schmelzen, muss dieses, ebenfalls sofort, mit dem Reinigungsschaber entfernt werden.

Entsorgung

Verpackungsmaterial entsorgen



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

- PE für Polyethylen
(äußere Hülle, ggf. Beutel für Zubehör)
- PS für geschäumtes Polystrol (Polsterteile).

Verpackungsmaterial und eventuell Altgeräte bitte ordnungsgemäß entsorgen.



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

Entsorgungshinweise



Das Gerät darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden.

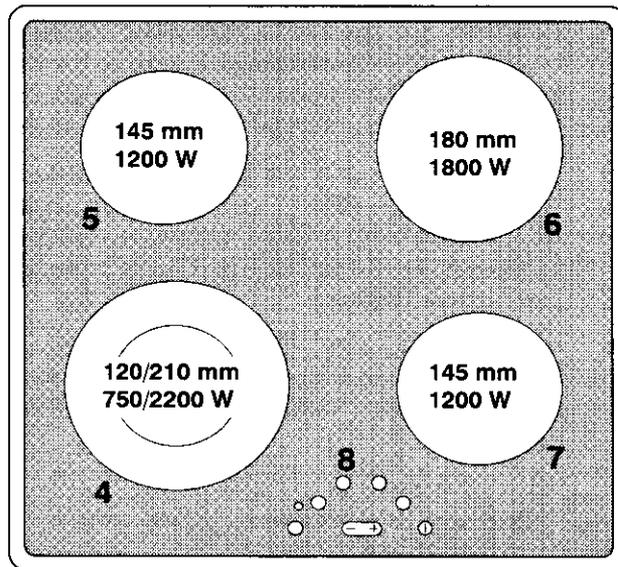
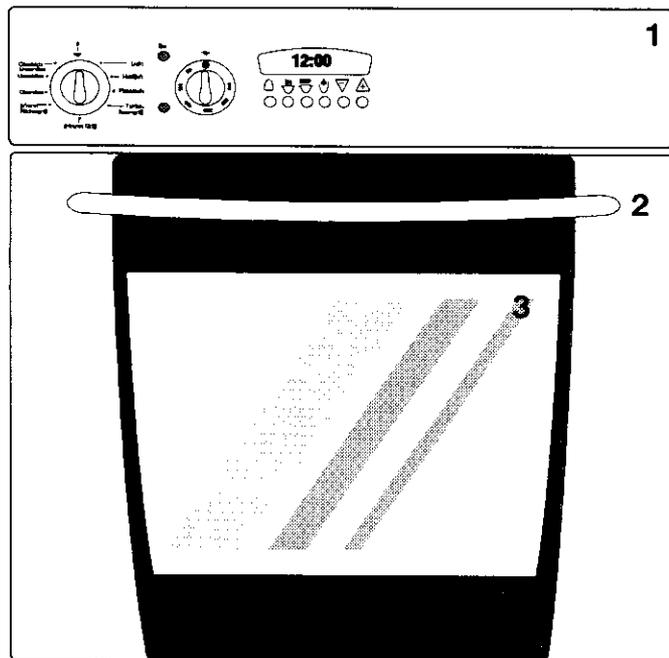
Auskunft über Abholtermine oder Sammelplätze erhalten Sie bei der örtlichen Stadtreinigung oder der Gemeindeverwaltung.



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

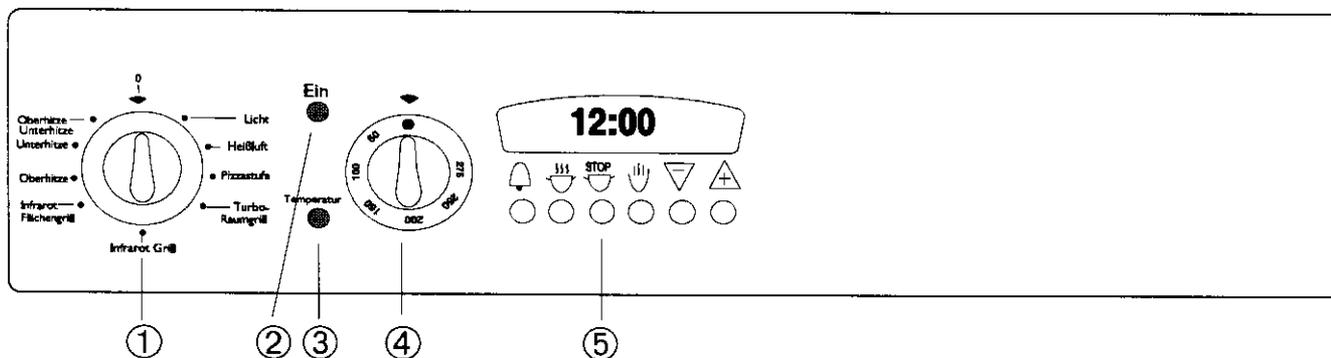
Gerätebeschreibung

Geräteübersicht



- 1 Bedienblende mit Backofenschaltern
- 2 Backofentürgriff
- 3 Backofentür mit Sichtfenster
- 4 Touch-Sensor-Schaltfeld

Die Bedienblende



- ① Backofen-Funktionsschalter
- ② Funktions-Kontrollampe für Backofen und Kochstelle
- ③ Kontrollampe für Backofentemperatur
- ④ Backofen-Temperaturwähler
- ⑤ Elektronik-Schaltuhr

Vor dem ersten Benutzen

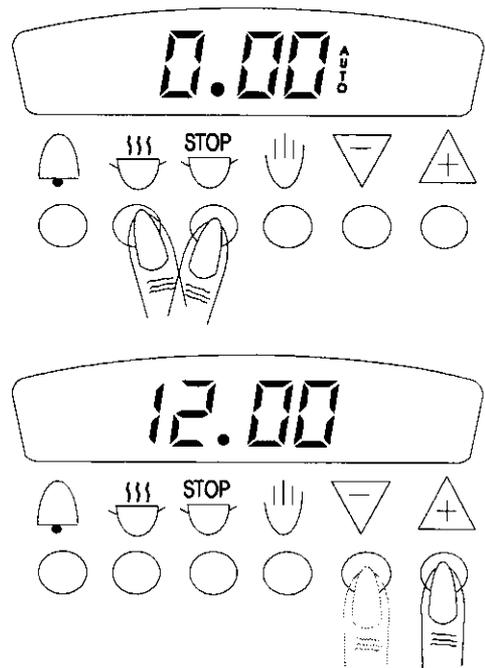
Einstellen der Tageszeit

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.**

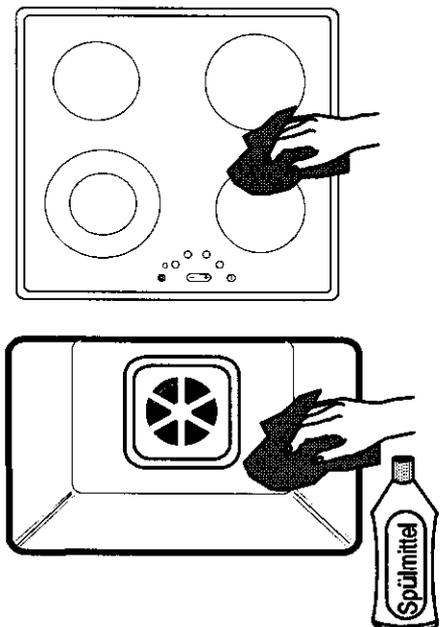


Erstreinigung

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

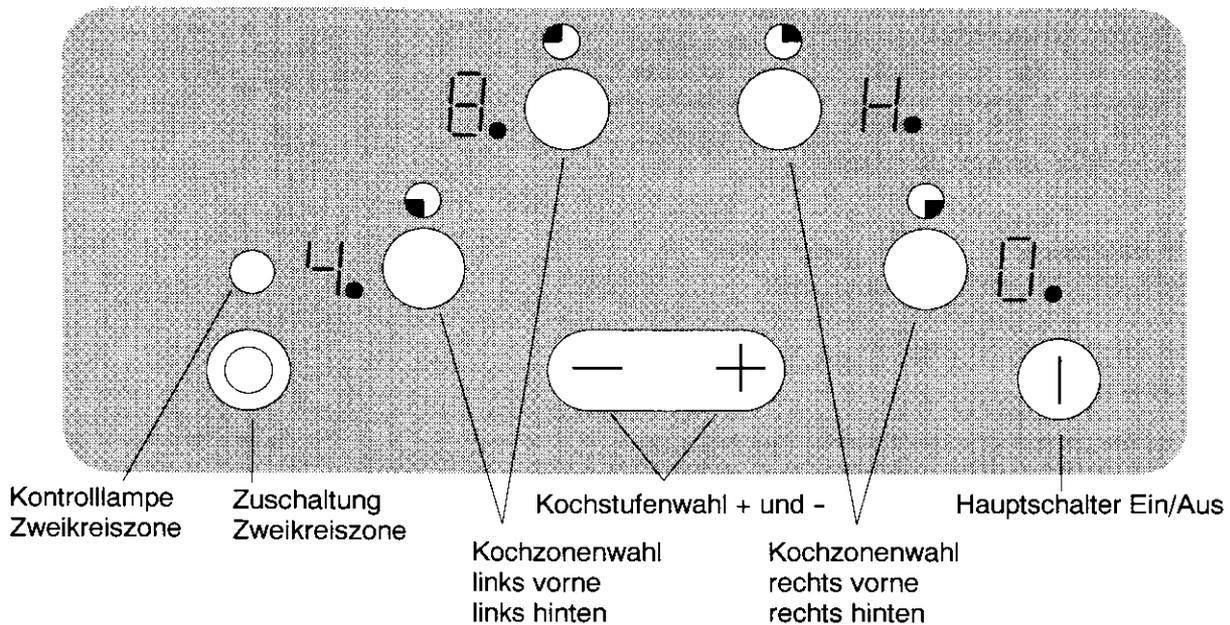
- ⚠ **Achtung!** Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Die Glaskeramikfläche und den Rahmen mit warmem Wasser und Spülmittel abwaschen und trocknen.
- Bedienblende und Backofentür mit warmem Wasser und Spülmittel abwaschen und trocknen.
- 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.

i Dabei kann die Backofenbeleuchtung eingeschaltet werden, indem Sie den Funktionsschalter auf Position Backofenbeleuchtung einstellen. Der Temperaturwähler bleibt in der AUS-Position.



Gerätebeschreibung des Kochfeldes

Touch-Control-Bedienfeld und digitale Anzeigen



Digitale Anzeigen

Die vier Anzeigefelder, die den vier Kochzonen zugeordnet sind, zeigen:

- nach dem Einschalten und bei automatischer Abschaltung durch die Sicherheitsfunktion,
- bei Anwahl einer Kochzone,

- je nach gewählter Kochstufe,
- bei Restwärme,
- bei Fehlfunktion,
- bei eingeschalteter Kindersicherung.

Die wichtigsten Merkmale Ihres Gerätes

- **Glaskeramik-Kochfläche:**
Das Gerät verfügt über eine Glaskeramik-Kochfläche und 4 schnell aufheizende Kochzonen. Hierbei wird durch besonders leistungsfähige Strahlheizkörper die Aufheizdauer der Kochzonen wesentlich verkürzt. Die glatte Oberfläche lässt sich leicht reinigen.
- **Sensorfelder:**
Die Bedienung Ihres Gerätes erfolgt über TOUCH-CONTROL-Sensorfelder.
- **Sensorfeld EIN/AUS:**
Mit dem Sensorfeld EIN/AUS besitzt das Gerät einen separaten Hauptschalter, mit dem sich die Stromversorgung zum Gerät durch Berührung komplett ein- und ausschalten lässt.
- **Kontroll- und Funktionsanzeigen:**
Digitale Anzeigen bzw. Kontrolllampen informieren über eingestellte Kochstufen /, aktivierte Funktionen / sowie über eventuell vorhandene Restwärme der entsprechenden Kochzone.
- **Warmhaltestufe:**
 ist die Kochstufe bei der Sie Speisen warmhalten können.
- **Zweikreis-Kochzone:**
Das Gerät ist mit einer Zweikreis-Kochzone ausgestattet. Damit können Sie eine Kochzone in zwei Größen nutzen, für kleinere oder größere Töpfe. Dadurch kann Energie gespart werden.
- **Restwärmeanzeige:**
Ein ("heiß") für Restwärmeanzeige leuchtet in der Anzeige, wenn die Kochzone eine Temperatur aufweist, bei der Verbrennungsgefahr besteht.
- **Sicherungsverriegelung/Kindersicherung:**
Mit dieser Funktion lässt sich das Kochfeld gegen unbeabsichtigtes Einschalten verriegeln.
- **Sicherheitsabschaltung:**
Eine Sicherheitsabschaltung sorgt dafür, dass sich alle Kochzonen nach einiger Zeit automatisch abschalten, wenn keine Veränderung der Einstellungen vorgenommen wird.

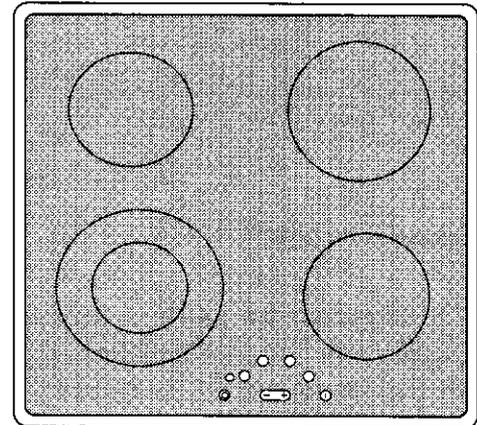
Bedienung des Kochfeldes

Allgemeine Informationen

Das Gerät ist mit einer Kochfläche aus bewährter Glaskeramik und 4 schnell aufglühenden Kochzonen ausgestattet. Hierbei wird durch besonders leistungsfähige Strahlheizkörper die Aufheizdauer wesentlich verkürzt.

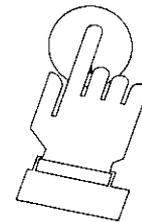
- i** Die Kochfläche ist porenfrei und außerdem unempfindlich gegen schnelle Temperaturschwankungen. Töpfe können daher von einer heißen auf eine kalte Zone gestellt werden.
- i** Beim Einschalten der Kochzone kann diese kurz summen. Das ist eine Eigenart aller Glaskeramik-Kochzonen und beeinträchtigt weder Funktion noch Lebensdauer des Gerätes.

! Setzen Sie Kochtöpfe oder Pfannen immer vor dem Einschalten auf die Kochzone.



TOUCH-CONTROL-Sensorfelder

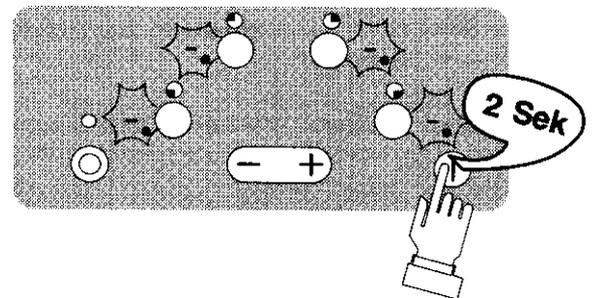
- Zur Bedienung der TOUCH-CONTROL-Sensorfelder legen Sie Ihren Finger von oben flach auf das gewünschte Feld, bis entsprechende Anzeigen aufleuchten oder erlöschen, bzw. bis die gewünschte Funktion ausgeführt wird.



Gerät einschalten

Das komplette Gerät wird mit dem Sensorfeld EIN/AUS **1** eingeschaltet.

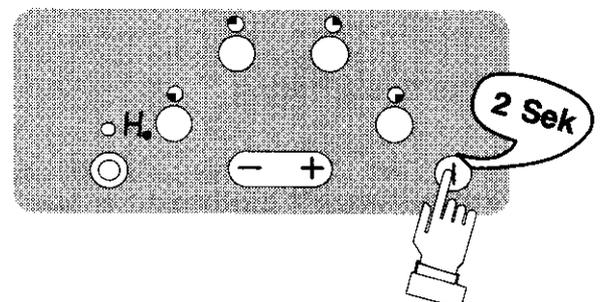
- Das Sensorfeld EIN/AUS ca. zwei Sekunden lang berühren.
Die digitalen Anzeigen zeigen **■** an und der Digitalpunkt blinkt.
- i** Nachdem das Sensorfeld EIN/AUS zum Einschalten des Gerätes betätigt wurde, muss innerhalb von ca. 10 Sekunden eine der Kochzonen mit den Kochzonenwahltasten ausgewählt werden. Das Gerät schaltet sich sonst aus Sicherheitsgründen wieder aus.



Gerät ausschalten

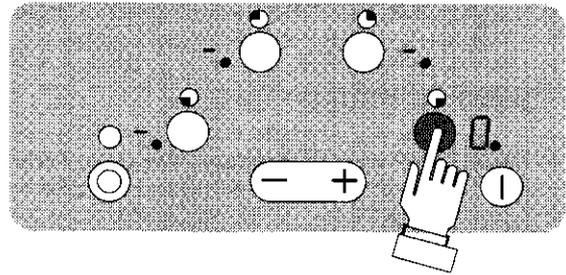
Zum kompletten Ausschalten des Gerätes Sensorfeld EIN/AUS **1** betätigen.

- Das Sensorfeld EIN/AUS ca. zwei Sekunden lang berühren.
- i** Nach dem Abschalten einer einzelnen Kochzone oder des gesamten Kochfeldes wird vorhandene Restwärme mit **H** ("Heiß") in den digitalen Anzeigen der entsprechenden Kochzonen angezeigt.



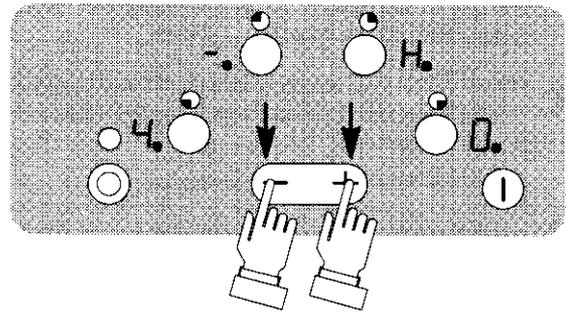
Kochzonenwahl

- Zum Auswählen der gewünschten Kochzone das zugehörige Sensorfeld für ca. eine Sekunde berühren. Im zugehörigen Anzeigefeld der Kochzone leuchtet die Null mit Digitalpunkt  auf.



Kochstufenwahl -

- Zum Einstellen bzw. Verstellen der Kochstufe von  bis  für die gewählte Kochzone.
Mit dem Sensorfeld  die Kochstufe erhöhen.
Mit dem Sensorfeld  die Kochstufe verringern.

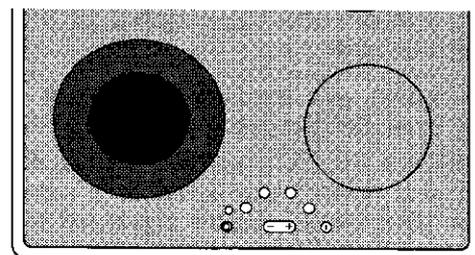
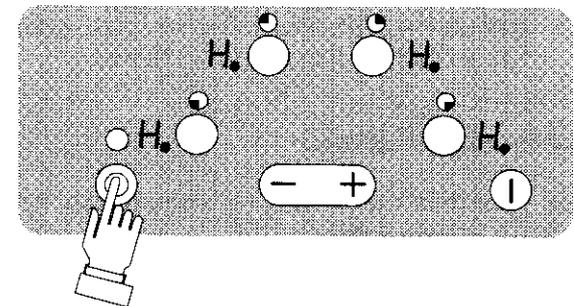


Zweikreiszone ein- und ausschalten

Je nach Topf- oder Pfannengröße kann bei Zweikreis-Kochzonen mit dem entsprechenden Sensorfeld  auf dem Glaskeramik-Kochfeld zu der kleineren Kochzone der größere Heizkreis zugeschaltet werden.

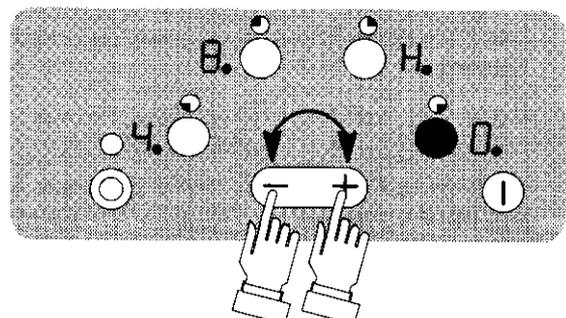
-  Dieser kann nur zugeschaltet werden, wenn der kleinere Heizkreis schon eingeschaltet ist.
Die Kontrolllampe leuchtet bei zugeschaltetem zweitem Heizkreis.

- 1. Sensorfeld Zweiskreiszone  berühren.
Der äußere Heizkreis wird zugeschaltet. Die Kontrolllampe neben dem Sensorfeld Zweiskreiszone leuchtet.
- 2. Zum Ausschalten des äußeren Heizkreises Sensorfeld Zweiskreiszone  berühren, der äußere Heizkreis ist abgeschaltet.



Kochzone ausschalten

- 1. Mit den Kochzonen-Sensorfeldern gewünschte Kochzone auswählen.
- 2. Zum Ausschalten die Sensorfelder  und  gleichzeitig drücken oder mit Sensorfeld  auf Null zurückstellen.



Restwärmeanzeige

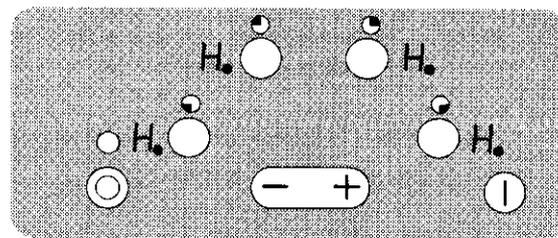
Nach dem Abschalten einer einzelnen Kochzone oder des gesamten Kochfeldes wird vorhandene Restwärme mit  ("Heiß") in den digitalen Anzeigen der entsprechenden Kochzonen angezeigt.

Auch nach dem Ausschalten der Kochzone erlischt die Restwärmeanzeige erst, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

 Sie können die Restwärme zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen benutzen.

 **Achtung!** Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr.

Achtung! Bei einem Stromausfall erlischt auch Symbol  und damit der Hinweis auf vorhandene Restwärme. Die Möglichkeit sich zu verbrennen besteht jedoch weiter. Dieses können Sie durch aufmerksames Beobachten vermeiden.



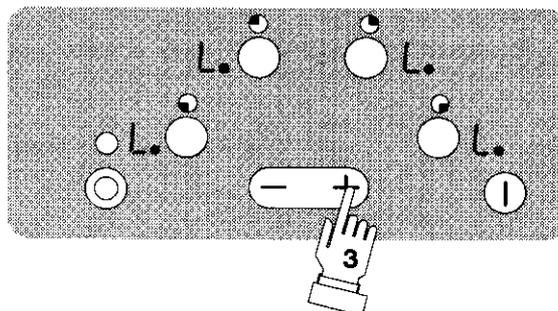
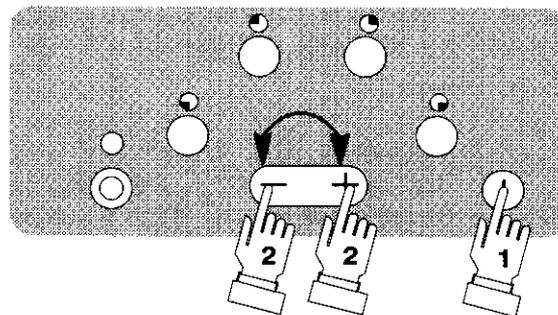
Kindersicherung

Kindersicherung aktivieren

Die Kindersicherung verhindert unbeabsichtigtes Einschalten von Kochzonen.

 Die Kindersicherung kann nur aktiviert werden, wenn keine Kochzone eingeschaltet ist.

- 1. Sensorfeld  EIN/AUS berühren.
- 2. Unmittelbar danach (innerhalb 10 Sekunden) Sensorfelder  und  gleichzeitig ca. 2 Sekunden lang berühren und loslassen.
- 3. Sensorfeld  erneut berühren. In den digitalen Anzeigen wird ca. 10 Sekunden lang  angezeigt. Nun ist die Kindersicherung aktiviert.



Benutzen des Kochfeldes mit aktivierter Kindersicherung

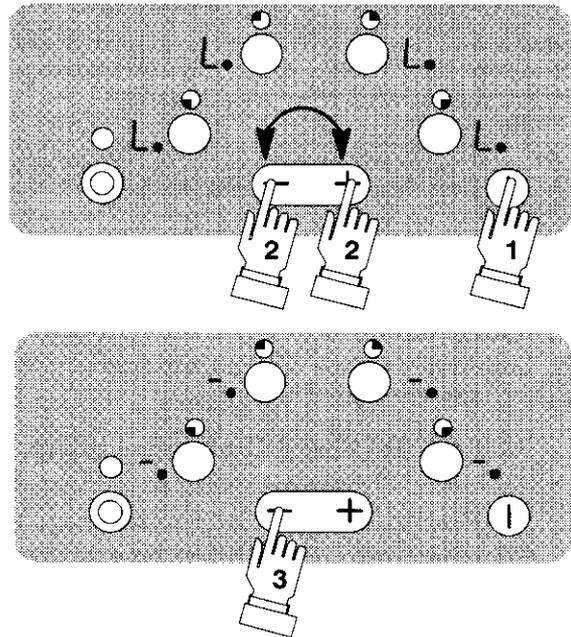
- 1. Sensorfeld  EIN/AUS berühren.
- 2. Innerhalb von 10 Sekunden die Sensorfelder  und  gleichzeitig ca. 2 Sekunden lang berühren.
Die digitalen Anzeigen zeigen  an und der Digitalpunkt blinkt.
- 3. Kochzone auswählen und die gewünschte Kochstufe einstellen.

 Bis zum nächsten Ausschalten des Gerätes bleibt die Kindersicherung deaktiviert. Alle Kochzonen und Kochstufen können auf die übliche Weise eingestellt werden.

Kindersicherung deaktivieren

i Die Kindersicherung kann nur deaktiviert werden, wenn keine Kochzone in Betrieb ist.

- 1. Sensorfeld **ⓘ** EIN/AUS berühren. In den digitalen Anzeigen wird **☐** angezeigt.
- 2. Sensorfelder **+** und **-** gleichzeitig ca. 2 Sekunden lang berühren und loslassen.
- 3. Sensorfeld **☐** erneut berühren. In den digitalen Anzeigen erlischt Symbol **☐** und **☐** wird angezeigt. Nun ist die Kindersicherung deaktiviert.



Sicherheitsabschaltung nach Zeit

Wird eine der Kochzonen nach einer bestimmten Zeit nicht ausgeschaltet oder die Kochstufe nicht verändert, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch ab.

In der Kochstellen-Anzeige erscheint **H.** und nach dem Abkühlen **☐**.



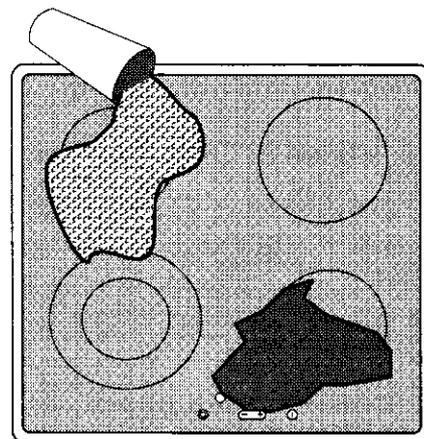
- Die Kochzonen schalten sich ab bei:
 - Kochstufe 1 - 2 nach 6 Stunden
 - Kochstufe 3 - 4 nach 5 Stunden
 - Kochstufe 5 nach 4 Stunden
 - Kochstufe 6 - 9 nach 1,5 Stunden.

Für erneute Kochvorgänge muss das Gerät wieder mit dem Hauptschalter **ⓘ** EIN/AUS eingeschaltet werden.

Sicherheitsabschaltung durch Flüssigkeit

Überkochende Flüssigkeit, welche auf die Kochfläche gelangt, bewirkt das sofortige Ausschalten aller Kochzonen und Einstellungen.

Die gleiche Wirkung tritt ein, wenn Sie ein nasses Tuch auf dem Bedienfeld ablegen. In beiden Fällen muss das Gerät wieder mit dem Hauptschalter **ⓘ** eingeschaltet werden, nachdem Flüssigkeit oder Tuch entfernt sind.

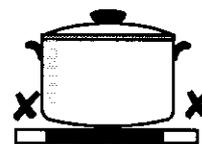
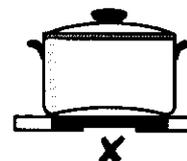
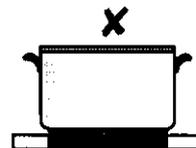
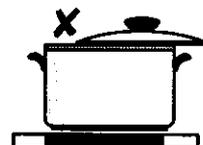
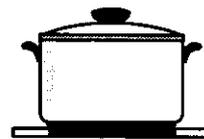


Anwendung, Tabellen, Tipps

Kochgeschirr

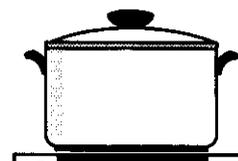
i Je besser der Topf oder die Pfanne, desto besser das Koch- oder Bratergebnis.

- Gutes Kochgeschirr erkennen Sie am Topfboden. Der Boden sollte so dick und plan wie möglich sein.
- Benutzen Sie keine Töpfe aus Gußeisen oder mit beschädigten Böden, die rau sind oder Grate aufweisen. Beim Verschieben können Kratzer entstehen.
- Geschirr mit Aluminium- und Kupferböden kann metallische Verfärbungen auf der Glaskeramikfläche hinterlassen, die nur schwer oder gar nicht mehr zu entfernen sind.
- Töpfe und Pfannen sollen nicht kleiner sein als die Kochzone und möglichst nicht größer als 2 - 4 cm über Kochzonenendurchmesser.
- Im kalten Zustand sind die Topfböden üblicherweise leicht nach innen gewölbt (konkav). Sie dürfen nicht nach außen gewölbt (konvex) sein.
- Achten Sie beim Neukauf von Töpfen oder Pfannen auf den Bodendurchmesser. Hersteller geben oft den oberen Durchmesser des Geschirrandes an.
- Wenn Sie Spezialgeschirr verwenden, z.B. Dampfkochtopf, Simmertopf oder WOK, beachten Sie bitte die Angaben des Herstellers.



Allgemeine Hinweise

- Der Boden soll immer sauber und trocken sein.
- Um unschöne Kratzer auf der Glaskeramik-Kochfläche zu vermeiden, sollten die Töpfe und Pfannen beim Umplazieren nicht geschoben, sondern angehoben werden.
- Kratzer können auch durch Sandkörner (z.B. vom vorangegangenen Gemüseputzen) entstehen, die mit dem Topf über die Kochfläche gezogen werden.
- Verwenden Sie hohe Töpfe für Gerichte mit viel Flüssigkeit, so kann nichts überkochen.



Tipps zur Energie-Einsparung

Sie sparen wertvolle Energie, wenn Sie die nachstehenden Punkte beachten:

- Töpfe und Pfannen grundsätzlich vor dem Einschalten der Kochzone aufsetzen.
- Nur geeignetes Koch- und Bratgeschirr mit glattem, ebenem Boden verwenden.



- Töpfe und Pfannen, wenn möglich immer mit dem Deckel verschliessen.
- Topfboden und Kochzone sollen gleich groß sein. Beachten Sie die speziellen Hinweise über Töpfe und Pfannen.
- Verschmutzte Kochzonen und Geschirrböden erhöhen den Stromverbrauch.
- Kochzonen vor Ende der Kochzeit ausschalten um die Restwärme zu nutzen, z.B. zum Warmhalten von Speisen oder zum Schmelzen.
- Bei Verwendung eines Schnellkochtopfes verkürzt sich die Garzeit um bis zu 50%. Dadurch sparen Sie Energie.

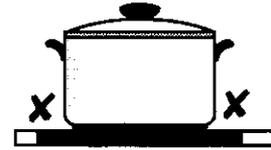
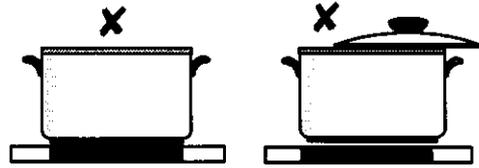


Tabelle: Kochen und Braten mit der Kochstelle

i Die Angaben der folgenden Tabelle sind Richtwerte. Welche Schalterstellung für Kochvorgänge erforderlich ist, hängt von der Qualität der Töpfe und von der Art und Menge der Lebensmittel ab.

Schalterstellung	Garvorgang Fortgarstufe	geeignet für
9	Ankochen Anbraten	Ankochen grosser Flüssigkeitsmengen, Spätzle kochen, Anbraten von Fleisch
7 - 9	Starkes Anbraten Frittieren	Frittieren von Pommes frites, Anbraten von Fleisch, z.B. Gulasch, Ausbacken z.B. Kartoffelpuffer, Braten von Lendenstücken und Steaks
6 - 7	Mildes Braten	Braten von Fleisch, Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, mildes Braten, Eier, Eierkuchen, Krapfen frittieren
4 - 5	Kochen	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte, Suppen, Fleischbrühe, Dämpfen von Kartoffeln
3 - 4	Dämpfen Dünsten	Dünsten von Gemüse, Schmoren von Fleisch, Milchreis kochen
2 - 3	Quellen	Quellen von Reis- und Milchgerichten (zwischendurch umrühren), Dämpfen kleinerer Mengen Kartoffeln oder Gemüse, Erhitzen von Fertiggerichten
1-2	Warmhalten Schmelzen	Schaumomelette, Eierstich, Sauce Hollandaise, Warmhalten von Gerichten, Schmelzen von Butter, Schokolade, Gelatine
0	Restwärme	Nachwärme, AUS-Stellung.

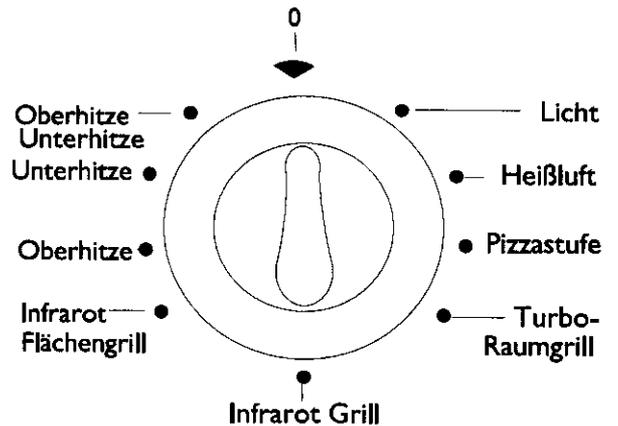
i Wir empfehlen, beim Ankochen oder Anbraten auf die Kochstufe 9 einzustellen und Speisen mit längerer Garzeit anschließend auf einer passenden Fortgarstufe fertigzuzugaren zu lassen.

Die Backofenschalter

Backofen-Funktionsschalter

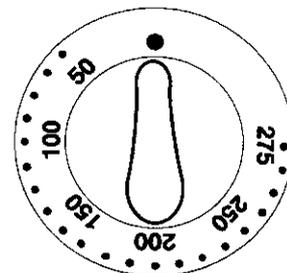
Der Funktionsschalter wird nach rechts oder links gedreht und auf die gewünschte Funktion eingestellt.

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



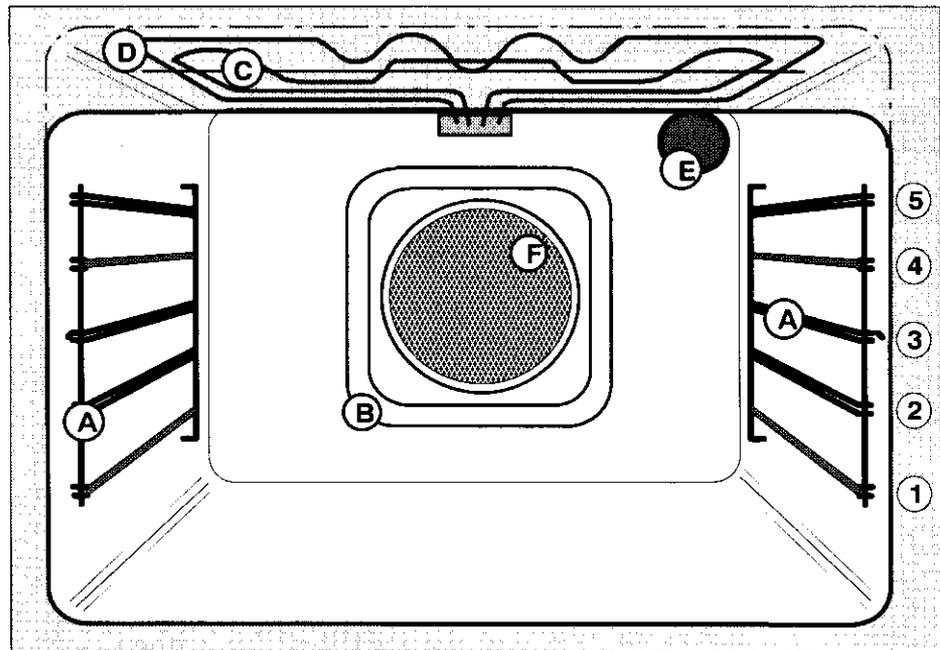
Temperatur



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

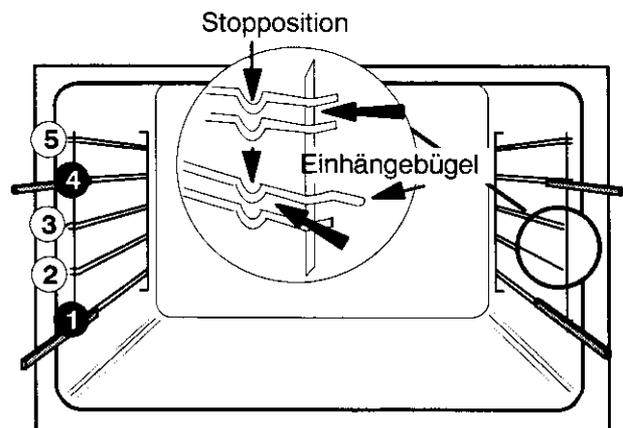
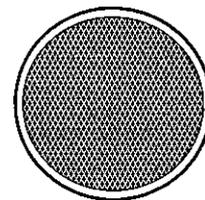
Ein engmaschiges Edelmetallgitter vor dem Backofenventilator schützt den Rückwandheizkörper vor Fettspritzern.

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, kippssicheres Einschieben, Herausziehen und Bewegen von Blechen, Rost oder Universalpfanne.

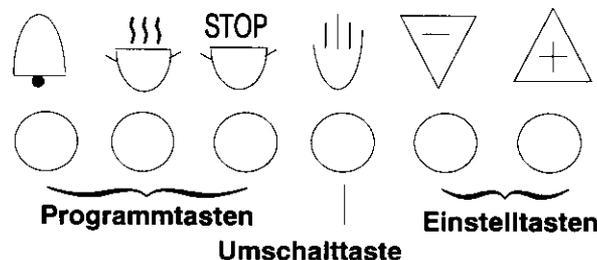
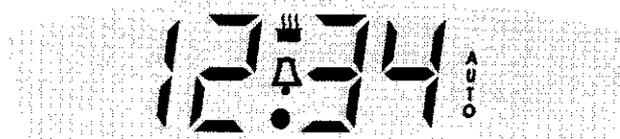


Die Elektronikuhr

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. Zeitemfang: 24 Stunden.

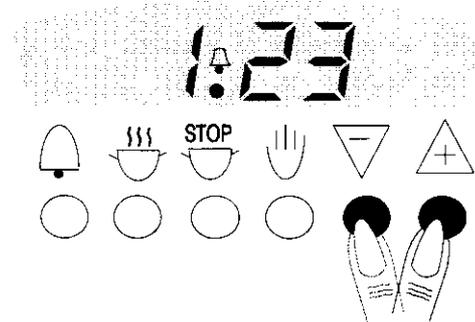
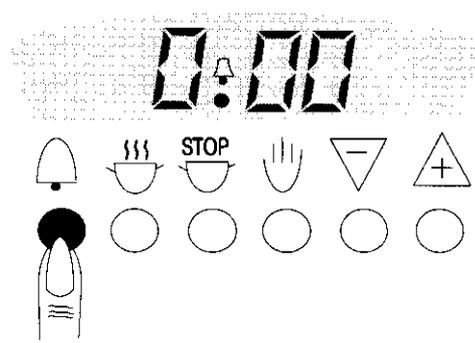
- Taste  drücken
im Anzeigefeld erscheint 0.00 und Symbol .
- mit den Einstelltasten  und  die gewünschte Zeit einstellen.

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. Zeitemfang: 24 Stunden.

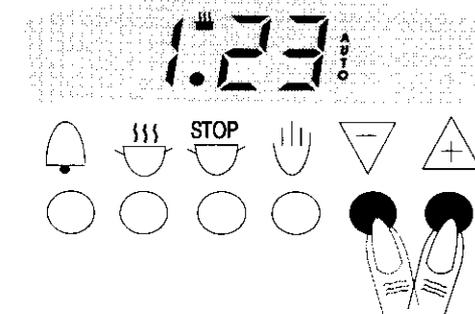
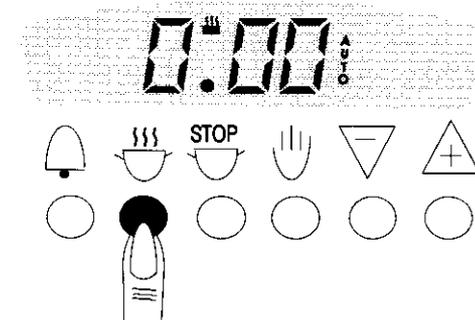
- Gargut in den Backofen einschieben
- Funktionsschalter und Temperaturwähler einstellen.
- Programmtaste  drücken
- und mit den Einstelltasten  und  die gewünschte Gardauer einstellen.

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 Einstelltasten  und  die gewünschte Gardauer einstellen.

Unmittelbar danach

- Programmtaste  drücken
- und mit den Einstelltasten  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.

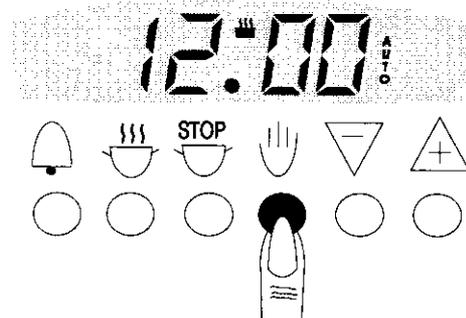
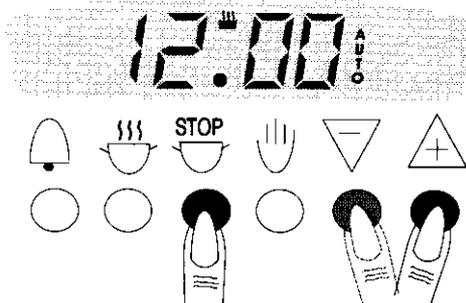
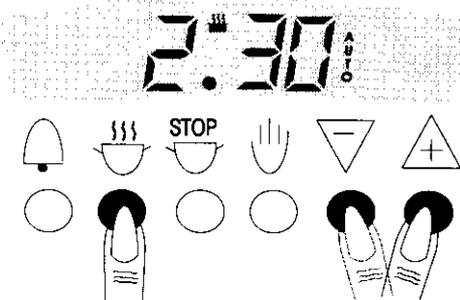
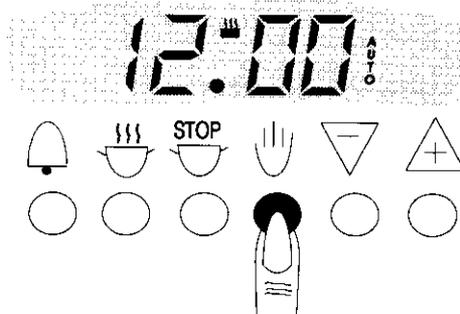
Kontrolle und Korrektur: Taste  drücken, die restliche Gardauer wird angezeigt und kann ggf. mit den Einstelltasten  und  korrigiert werden. Nach Drücken der Taste  wird der Abschaltzeitpunkt angezeigt.

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.



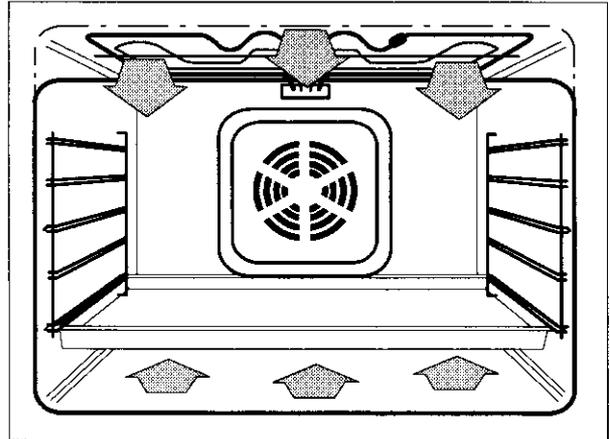
Anwendung der Backofenfunktionen

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.

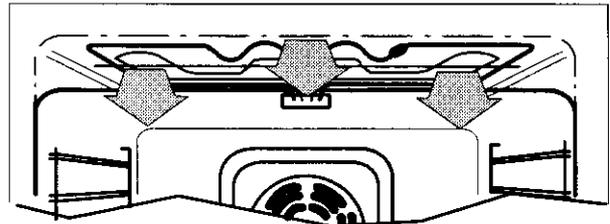
Backen oder Braten mit Ober- und Unterhitze ist nur in einer Ebene möglich:

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



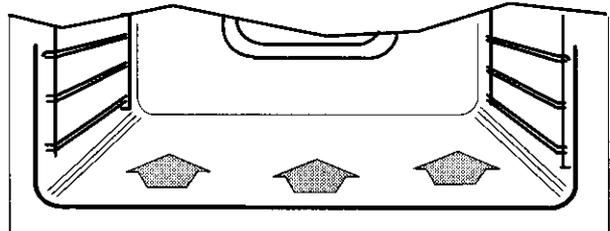
Oberhitze

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.

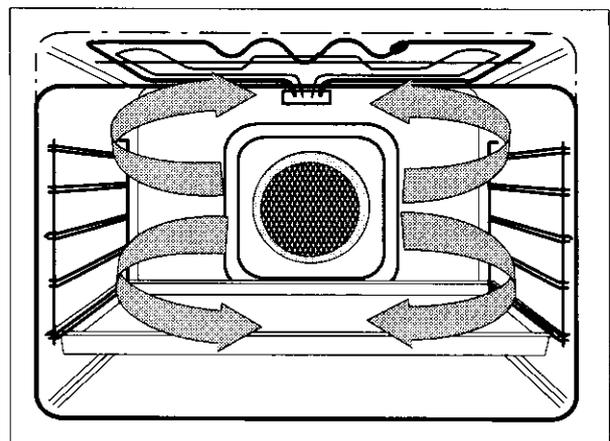


Heißluft

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 gebraten oder gebacken werden, jedoch ohne die Einwirkung von Strahlungswärme.

Grillen

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

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

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

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

Infrarotgrill

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

Temperaturbereich 210 bis 275 °C.

Infrarot-Flächengrill

Für flache Grilladen, halbe Hähnchen etc. auf dem vollbelegten Rost. In dieser Funktion wird der Infrarotgrill zusammen mit dem Oberhitzeheizkörper betrieben.

Temperaturbereich 210 bis 275 °C.

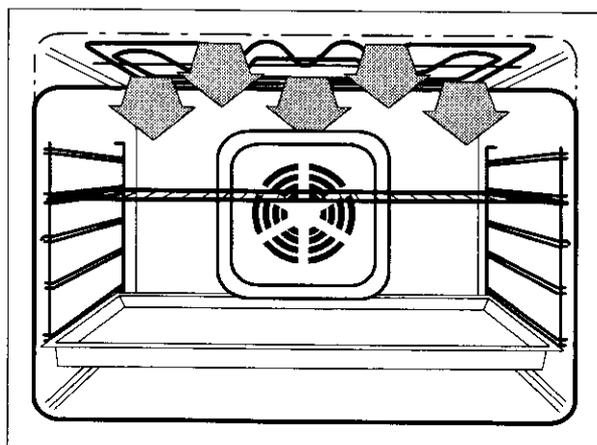
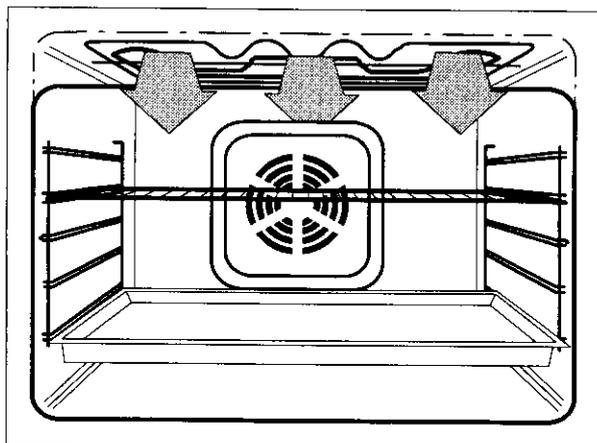
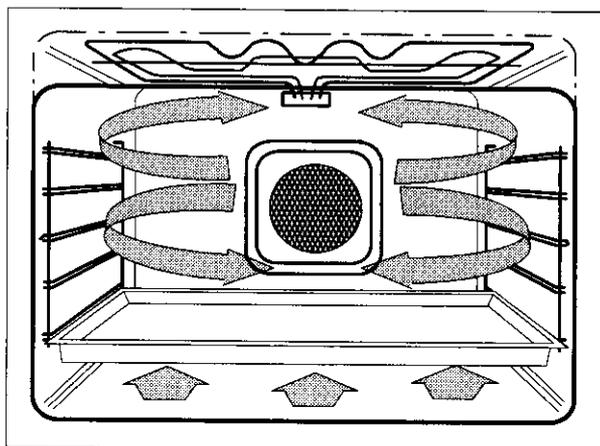
Die beiden Flächengrill-Funktionen sind für flaches Grillgut wie Steaks, Koteletts, Würstchen, Fisch oder ähnliches geeignet. Da die Strahlungswärme der Heizkörper an der Backofendecke die Grillstücke nur auf der Oberfläche knusprig bräunen kann, müssen diese nach einiger Zeit gewendet werden.

Außerdem kommen die Flächengrillfunktionen zum Einsatz beim:

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

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

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

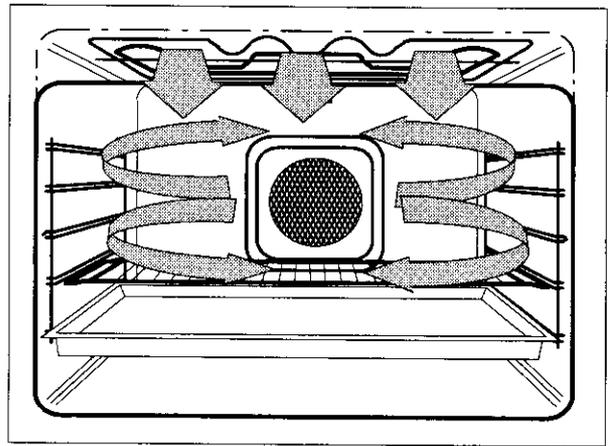


Turbogrill

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

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

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

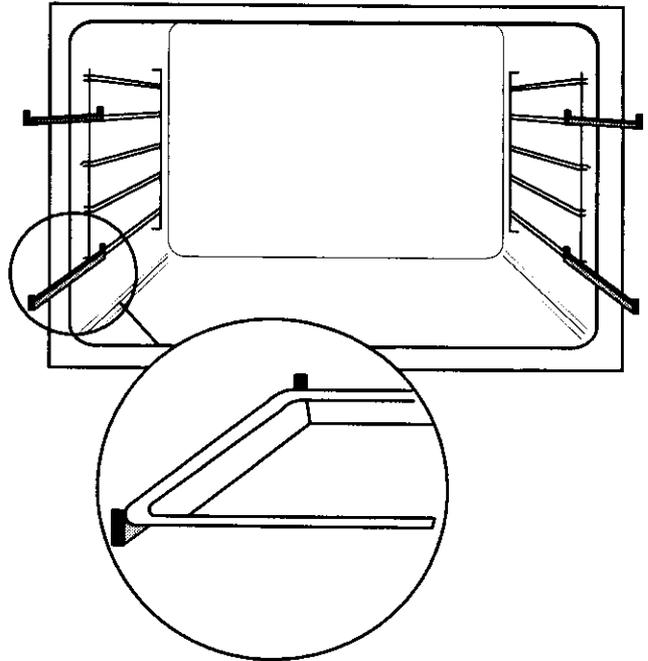


Teleskop-Etagen

Teleskopschienen in den Einschubhöhen 1 und 4 ermöglichen ein leichtes, kippssicheres 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

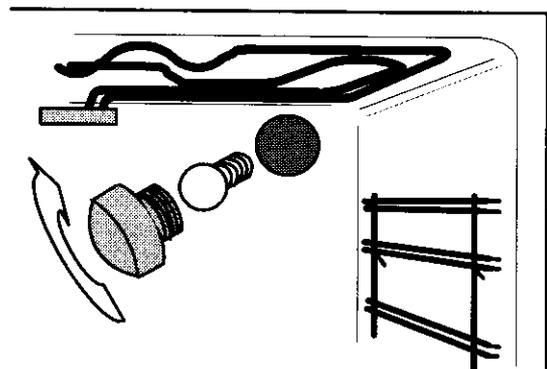
Austausch der Glühlampe

 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.

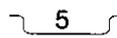
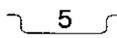
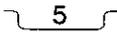
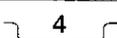
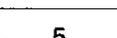
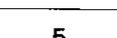
Die Angaben für die Backdauer können variieren, da Eigröße, Bindefähigkeit des Mehls sowie das Formmaterial unterschiedlich sind.

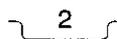
Braten		Funktion: Heißluft			
Bratgut	Temperatur in °C	bei gleichzeitiger Nutzung		Universal- pfanne Einschubhöhe	Bratzeit in Minuten
		1 Ebene Rost in Einschubhöhe	2 Ebenen Einschubhöhe		
Braten am Stück					
1 kg Schweinebraten, je cm Höhe, vollgar	150-160	2	-	1	14-20
Kasseler, je cm Höhe, vollgar	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
Kurzbratstücke auf dem Blech in 1 bzw. 2 Ebenen					
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
Fisch auf dem Blech in 1 Ebene					
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
Geflügel					
1 kg Putenrollbraten, je cm Höhe	150-160	2	-	1	11-15
Hähnchen	150-160	2	-	1	55-60
Ente (2 - 2,5 kg)	150-160	2	-	1	90-120
Gans (ca. 4,5 kg)	150-160	2	-	1	150-180
Die angegebenen Bratzeiten sind Richtwerte. * = Vorheizen bis die Kontrollampe erlischt.					

Backen		Heißluft			Backzeit Minuten	Ober-/Unterhitze	
Gebäckart	Temperatur °C	Einschubhöhe (von unten) bei gleichzeitiger Nutzung von 1 Ebene 2 Ebenen 3 Ebenen				Temperatur °C	Einschubhöhe von unten
Rührteig							
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
Mürbeteig							
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
Blätterteig							
französ. Apfeltorte	*160-170	3	---	---	40-50	*190-200	2
Biskuitteig							
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
Hefeteig							
Rodon/Napfkuchen	150-160	2	---	---	45-60	160-170	1
Hefezopf/-kranz, Strietzel	160-170	2	---	---	30-35	170-180	2
Butter-/Zuckerkuchen, 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
Kleingebäck							
Meringues	*80-90	3	4+1	---	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
Nußbecken	---	---	---	---	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
Brandteig							
Windbeutel	180-190	3	4+2	---	35-40	*200-210	3
geriebene Teige							
Apfelstrudel	150-160	2	---	---	55		
Schweizer Apfelwähe	---	---	---	---	30-40	*220-230	2
Schweizer Käsewähe	---	---	---	---	30-40	*220-230	1
Spinat-/Gemüsekekuchen, Quiche Lorraine	---	---	---	---	30-40	*220-230	1
Brot und Brötchen							
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 fettgedruckt . * = Vorheizen bis die Temperaturkontrolllampe erlischt.							

Pizzastufe			
Gebäckart	Temperatur °C	Backzeit Minuten	Einschubhöhe von unten
Mürbeteig			
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
Blätterteig			
französische Apfeltorte	*170	40-45	2
Hefeteig			
Quarkkuchen	150-160	35-45	2
Pizza (Backblech)	*220-230	10-20	1
Pizza (runde Form)	*220-230	5-10	1
Kleingebäck			
Nußbecken	160-170	20-25	1
geriebene Teige			
Spinatkuchen	190-200	30-35	2
Brot und Brötchen			
Fladenbrot	*210-230	15-25	2
Aufläufe und Gratin			
Wirsingkrusteln	160-170	25-35	1
Makkaroni-Lauchgemüse	160-170	30-40	1
Die angegebenen Backzeiten sind Richtwerte. * = Vorheizen bis die Kontrollampe erlischt.			

Sterilisieren mit Funktion Heißluft	Temperatur in °C	Einschubhöhe von unten	Sterilisieren bis Perlbeginn (Zeit in Minuten)	weiter-sterilisieren (Zeit in Minuten)	
Beerenobst					
Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, reife Stachelbeeren	150-160	1	35-45	---	
unreife Stachelbeeren	150-160	1	35-45	15	
Steinobst					
Früchte mit hartem Fleisch Birnen, Äpfel, Quitten, Zwetschgen	150-160	1	35-45	15	
Gemüse					
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					
Dörren: Funktion Heißluft	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
Grillgut - Backofen jeweils 5 Minuten vorheizen						
4 - 8 Schweinekoteletts	Infrarot- Flächengrill	250	1		15	10
2 - 4 Schweinekoteletts	Infrarotgrill	250	1		12	12
Filetsteak	Infrarotgrill	250	1		5	4
4 Filetsteaks	Infrarot- Flächengrill	250	1		6	5
2 halbe Hähnchen	Infrarotgrill	250	1		15-20	15-20
4 halbe Hähnchen	Infrarot- Flächengrill	250	1		15-20	15-20
1 - 4 Hähnchenschenkel	Infrarotgrill	250	1		20	10
4 - 6 Hähnchenschenkel	Infrarot- Flächengrill	250	1		20	15
Grillwürstchen, bis 6 Stück	Infrarotgrill	250	1		5-10	5
Grillwürstchen, mehr als 6 Stück	Infrarot- Flächengrill	250	1		5-10	5
ganze Fische	Infrarot- Flächengrill	250	1		10	
Toastbrot, (ohne Belag)	Infrarot- Flächengrill	250	1		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		1	115-125	60
Kassler (1 kg)	190-200		1	45-60	25-30
Hähnchen (900 - 1000 g)	190-200		1	55-65	25-30
Nudelauflauf	180		1	20-30	
gratinierter Kartoffelauflauf	200		1	20-30	
Gnocchi, gratiniert	180		1	20-23	
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise	200		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, ...

Möglicherweise handelt es sich bei einer Störung nur um einen kleinen Fehler, den Sie anhand nachfolgender Hinweise selbst beheben können.

... wenn die Kochzonen nicht funktionieren?

Überprüfen Sie, ob

- die Sicherung in der Hausinstallation intakt ist. Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie Ihren Elektroinstallateur.
- das Gerät richtig eingeschaltet ist.
- die Sicherheitsabschaltung ausgelöst hat.
- die Kontrolllampen im Bedienfeld leuchten.
- die entsprechende Kochzone eingeschaltet ist.
- die Kochzonen auf die gewünschte Garstufe eingestellt sind.

... wenn sich Kochzonen nicht ein- oder ausschalten lassen?

Überprüfen Sie, ob

- das Bedienfeld verriegelt ist.
- zwischen dem Betätigen der Ein-/Aus-Position und dem Einschalten der Kochzone eine Zeit von mehr als 10 Sekunden vergangen ist.
- die Sensorfelder durch Flüssigkeit oder ein nasses Tuch ganz oder teilweise bedeckt sind.

... wenn die Anzeige bis auf für die Restwärmeanzeige plötzlich ausfällt?

Überprüfen Sie, ob

- versehentlich die EIN/AUS-Sensorfläche  berührt wurde.
- die Sensorfelder durch Flüssigkeit oder ein nasses Tuch ganz oder teilweise bedeckt sind.
- die Sicherheitsabschaltung ausgelöst hat.
- der Strom kurzzeitig ausgefallen war.

... wenn die Anzeige komplett ausfällt?

Überprüfen Sie, ob

- die Sicherungen intakt oder eingeschaltet sind.
- ein allgemeiner Stromausfall vorliegt.
- alle Einstellvorgänge richtig ausgeführt wurden.

... wenn nach dem Ausschalten der Kochzonen kein bzw. für Restwärme in der Anzeige erscheint?

Überprüfen Sie, ob

- die Kochzone nur kurz eingeschaltet war und daher noch nicht heiß genug ist. Sollte die Kochstelle heiß sein, bitte den Kundendienst verständigen.

... wenn sich eine Kochzone nicht einschalten lässt?

Überprüfen Sie, ob

- die Kindersicherung -  - eingehaltet ist.

... wenn während des Kochvorgangs alle Anzeigen (einschl. Restwärmeanzeige) erlöschen?

- Der Überhitzungsschutz der elektronischen Steuerung hat alle Funktionen gesperrt. Nach dem Abkühlen kann das Kochfeld wieder in Betrieb genommen werden. Dazu muß die Sicherung des der Hausinstallation mindestens 10 Sekunden abgeschaltet oder herausgedreht werden.

... wenn die Anzeige blinkt?

-  Nach längerer Betriebszeit mit höheren Kochstufen hat der Überhitzungsschutz der elektronischen Steuerung eine vorübergehende Sperrung der vorderen linken Kochzone ausgelöst. Das geschieht um Schäden an der elektronischen Steuerung zu vermeiden. Die vordere linke Kochzone kann erst wieder aktiviert werden, wenn das Gerät soweit abgekühlt ist, daß  erlischt. Die Kochzonen rechts und hinten bleiben weiter funktionsfähig.

... wenn die Anzeige leuchtet?

Überprüfen Sie, ob

- die Sensorfelder durch Flüssigkeit oder ein nasses Tuch ganz oder teilweise bedeckt oder verschmutzt sind.
- Reinigen Sie das Kochfeld. Schalten Sie kurzzeitig den Sicherungsautomaten ab bzw. drehen Sie die Sicherungen heraus. Falls die Anzeige  weiterhin leuchtet, verständigen Sie bitte den Kundendienst.

... im Fall einer Störung

- Gerät mit dem Hauptschalter ausschalten.
- Sicherungsautomaten ausschalten, bzw. Sicherungen herausdrehen.
- Reklamation bei Ihrem Elektriker oder dem zuständigen Kundendienst melden.

Wichtig ! Bitte geben Sie die Produktnummer (PNC), Fertigungsnummer (F.Nr.) und die Modellbezeichnung des Gerätes immer an bei: Kundendienstanforderung, Ersatzteil- oder Zubehörbestellung und technischen Rückfragen.

Wenn Sie aufgrund von Fehlbedienungen den Kundendienst in Anspruch nehmen, kann der Besuch des Kundendienst-Technikers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.

Was tun, ...

 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

... wenn 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 Einbauherd 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.

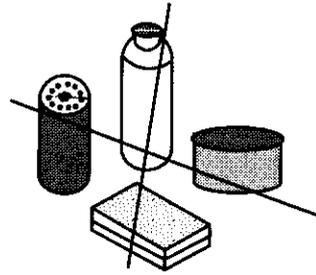
Nehmen Sie keine Eingriffe am Gerät vor. Unsachgemäße Arbeiten können zu Sach- und Personenschäden führen. Elemente des Gerätes dürfen nur durch Original-Ersatzteile ausgetauscht werden.

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

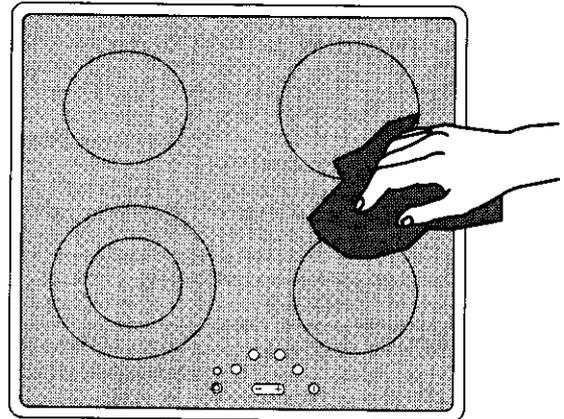
Reinigung des Kochfeldes

⚠ Achtung! Reinigungsmittel dürfen nicht auf die **heiße** Glaskeramikfläche gelangen! Alle Reinigungsmittel müssen nach der Reinigung mit ausreichend klarem Wasser entfernt werden, da sie beim Wiederaufheizen ätzend wirken können.

Verwenden Sie beim Reinigen keine aggressiven Reinigungsmittel, wie z.B. Grill- oder Backofensprays, Fleck- oder Rostentferner, grobe Scheuermittel und Schwämme mit kratzender Wirkung.



i Zur Reinigung geeignet sind: saubere Tücher oder Haushaltspapier, heißes Wasser mit Spülmittel, geeignete handelsübliche Reinigungsmittel und Reinigungsschaber. Reinigungsschaber und Glaskeramikreiniger erhalten Sie im Fachhandel und in Baumärkten.

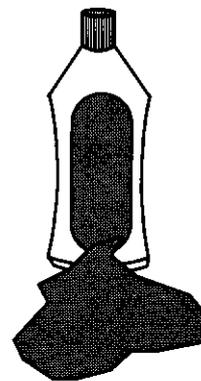


Glaskeramikfläche

- Reinigen Sie die Glaskeramik-Kochfläche nach jedem Gebrauch, wenn sie handwarm oder kalt ist. So vermeiden Sie das Festbrennen von Verschmutzungen.
- Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schillernde Verfärbungen mit einem handelsüblichen Glaskeramik- oder Edelstahl-Reiniger entfernen, z.B. Sidol-Edelstahlglanz, Stahl-Fix, WK-Top oder Cillit.

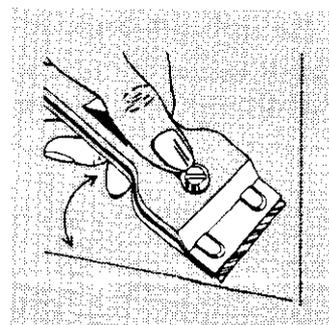
Leichte Verschmutzungen

- Glaskeramikfläche mit einem feuchten Tuch, evtl. mit Spülmittel-Lauge abwischen.
- Anschließend mit einem sauberen Tuch abwaschen und trockenreiben.
- Reinigen Sie die Glaskeramikfläche einmal pro Woche mit einem handelsüblichen Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger.



Fest anhaftende Verschmutzungen

- Übergekochte Speisen oder grobe und fest anhaftende Verschmutzungen entfernen Sie mit dem Reinigungsschaber.
- Den Reinigungsschaber schräg zur Glaskeramikfläche ansetzen. Verschmutzungen mit gleitender Klinge von der Glaskeramikfläche entfernen.



Spezielle Verschmutzungen

Zucker

- Eingebraunten Zucker, geschmolzenen Kunststoff, Aluminiumfolie oder andere schmelzbare Materialien **sofort, in noch heißem Zustand**, mit dem Reinigungsschaber entfernen.

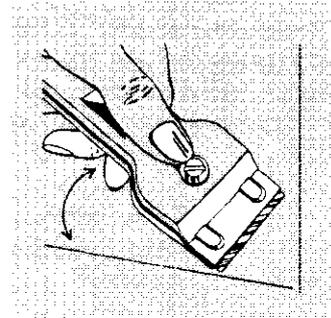


Achtung! Beim Hantieren mit dem Reinigungsschaber auf der heißen Kochfläche besteht Verbrennungsgefahr.

- Anschließend die abgekühlte Kochfläche normal reinigen.



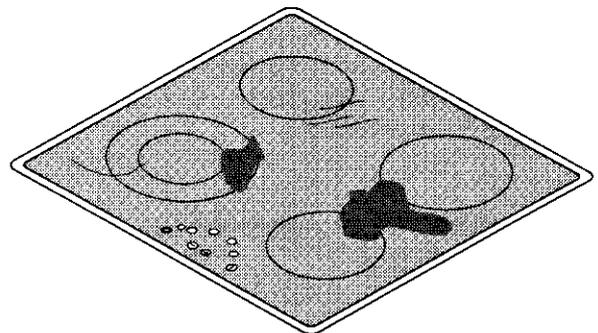
Sollte die Kochzone mit darauf geschmolzenen Materialien bereits abgekühlt sein, erwärmen Sie diese nochmals vor der Reinigung.



Dunkle Flecken, Dekorschäden



Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und scheinender Topfböden wird das Dekor der Glaskeramikfläche mit der Zeit abgeschmirgelt und es entstehen dunkle Flecken. Diese können nicht entfernt werden. Sie beeinträchtigen jedoch nicht die Funktionstüchtigkeit des Kochfeldes.



Kratzer in der Glaskeramikfläche



Kratzer in der Glaskeramikfläche, die durch Grate an Topfböden, Sandkörner oder sonstige Unachtsamkeiten entstanden sind, lassen sich nicht entfernen.

Auch diese beeinträchtigen nicht die Funktionstüchtigkeit des Kochfeldes.

Rahmen des Kochfeldes



Kalklösende Mittel, Essig, Zitrone, Obstsaften oder andere säurehaltige Flüssigkeiten dürfen nicht auf den Rahmen des Kochfeldes kommen, da auf diese Weise matte Stellen entstehen. Falls doch, sofort mit nassem Tuch entfernen und trockenreiben.

- Den Rahmen des Kochfeldes mit Wasser und Spülmittel reinigen.
- Eintrocknete Verschmutzungen mit nassem Tuch einweichen. Anschließend wegwischen und trockenreiben.

Reinigung des Backofens

 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.

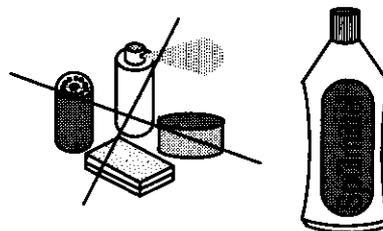
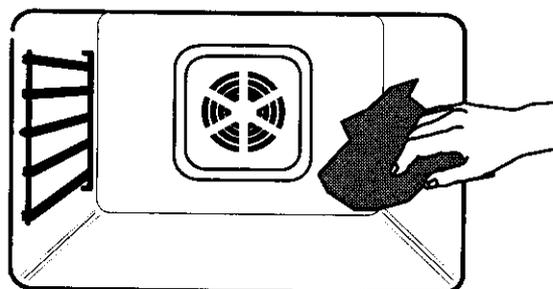
Dampf- und Hochdruck-Reinigungsgeräte sind aus Gründen der elektrischen Sicherheit für die Reinigung nicht zugelassen.

Cleanmail-Backofen

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

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

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

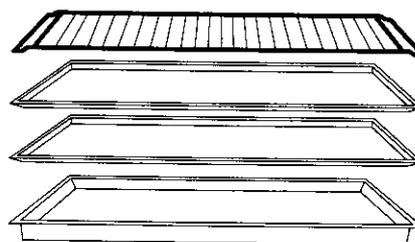


Backbleche, Universalpfanne, Rost und Einschubleisten

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

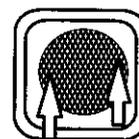
 **Backblech Extraclean**
Die Beschichtung des Extraclean-Backblechs wird zerstört, wenn Sie scharfe, aggressive, kratzende und scheuernde Reinigungsmittel oder Schwämme zum Reinigen verwenden. Bitte keinesfalls Messer oder Metallwerkzeuge verwenden.

Extraclean-Backbleche nach dem Reinigen mit Speiseöl leicht einölen.



Fettfilter

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



Schalterblende und Backofentür

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

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

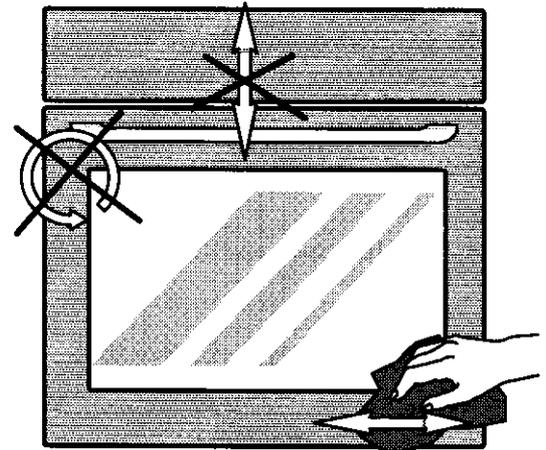
 Achten Sie unbedingt darauf, daß der Kippbügel des Backofen-Türscharniers immer in der Ausgangsposition am Backofenrahmen aufliegt.

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

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

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

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



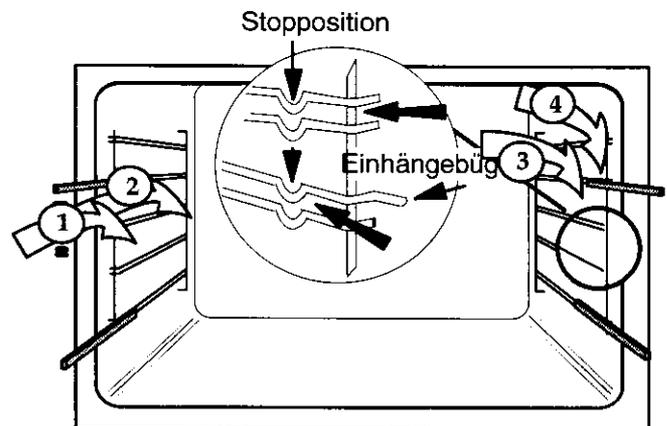
Aus- und Einbau der Einschubleisten

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

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

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

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

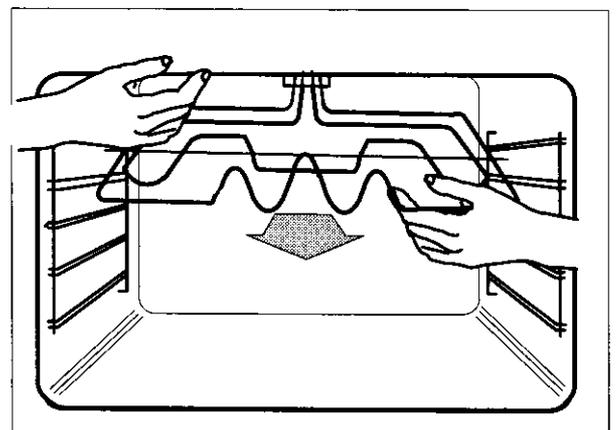


Abklappbare Deckenheizkörper

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

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

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



Installationsanweisung

⚠ Achtung! Montage und Anschluss von Backofen und Kochfeld dürfen nur durch einen konzessionierten Fachmann vorgenommen werden. Beachten Sie bitte diesen Hinweis, da sonst der Garantieanspruch entfällt.

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.

Der ordnungsgemäß ausgeführte Anschluss ist auf der letzten Seite als Nachweis für die Garantie zu bestätigen.

Einbau in Küchenmöbel

⚠ Die elektrische Sicherheit ist durch fachgerechten Einbau sicherzustellen.

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

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

Einbauschränke müssen kippstabil aufgestellt und befestigt werden.

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

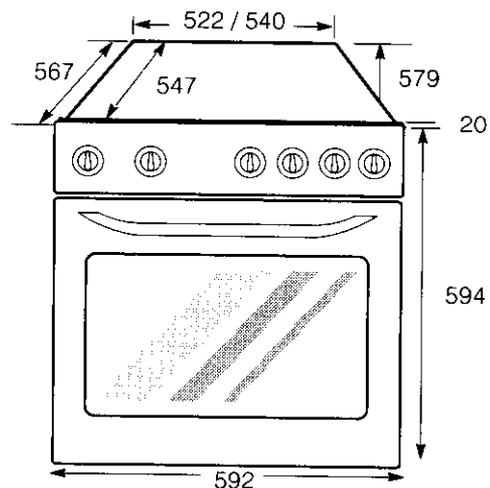
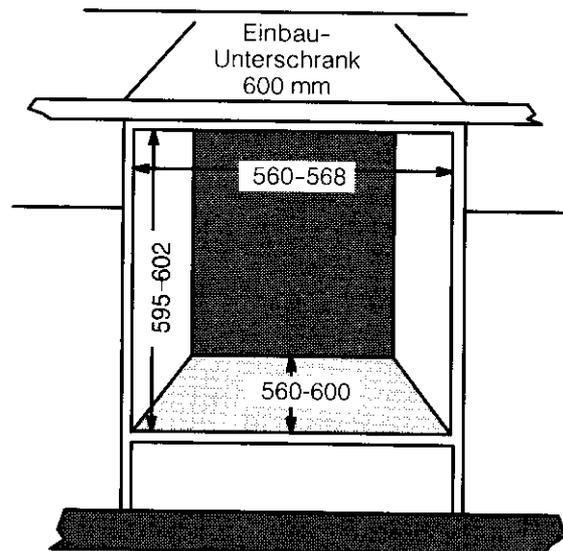
Ungeeigneter Kunststoffbelag und nicht hitzebeständiger Kleber sind die Ursache, daß sich der Belag verformen und lösen kann. Im Zweifelsfall ist beim Hersteller der Einbaumöbel nachzufragen.

Evtl. vorhandene Schutzfolien am Gerät vor der Inbetriebnahme abziehen.

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

Einbaumaße

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



Einbau

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

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

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

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

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

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

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

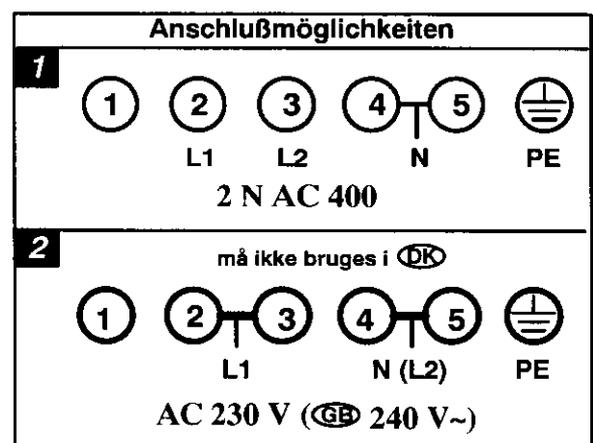
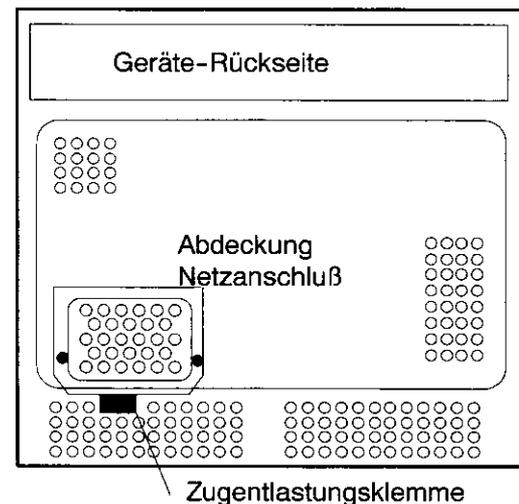
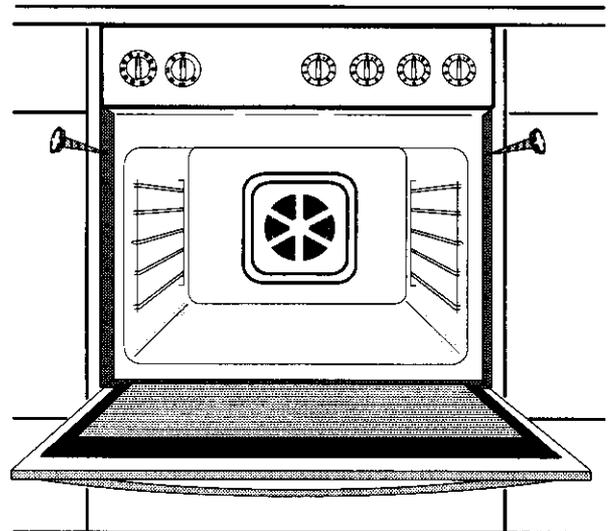
Die Netzanschlußklemme befindet sich an der Geräte-rückwand hinter einer Abdeckung.

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

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

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

Notieren Sie die Fertigungsnummern vom Typenschild der Geräte im Formular auf Seite 34. 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

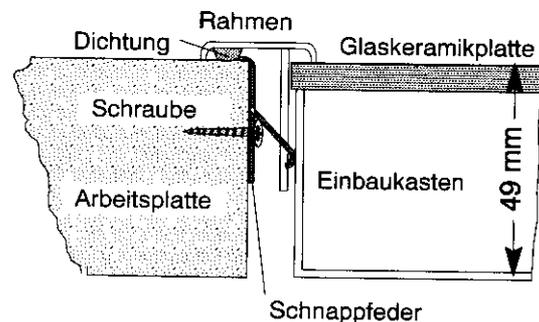
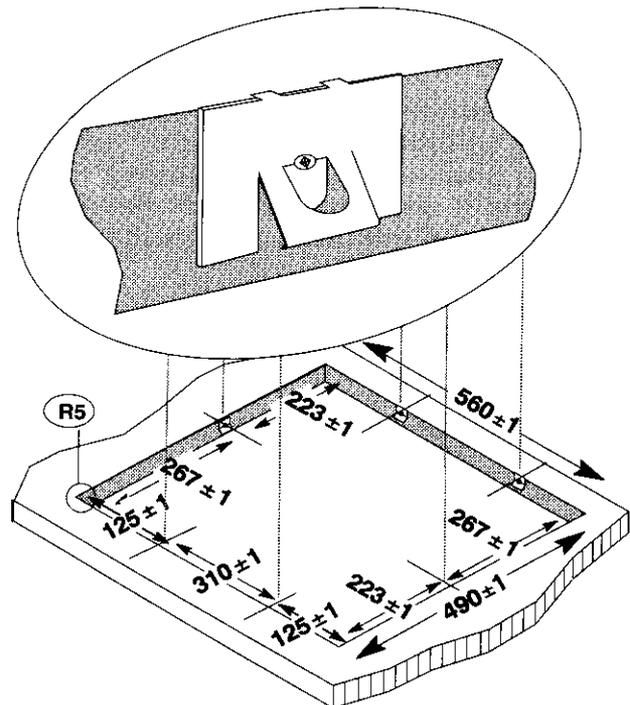
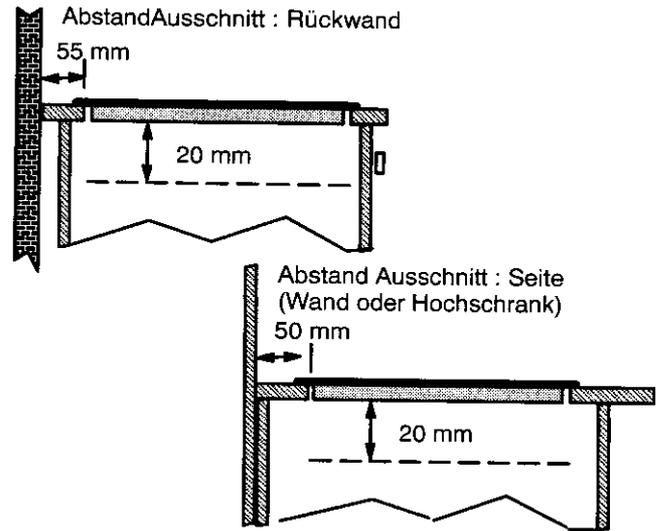
Die Öffnung in der Arbeitsplatte muß den üblichen Maßen entsprechen. Die Maßskizze gibt Ihnen die benötigten Hinweise.

Der seitliche Abstand des Kochfeldes zu einem Hochschrank muß mindestens 50 mm, zur Rückwand mindestens 55 mm betragen. Unter dem Kochfeld muss ein freier Abstand von mindestens 20 mm vorhanden sein.

i Bei diesem Gerät handelt es sich im Hinblick auf den Schutz gegen Überhitzung umliegende 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 Stahl-nadel anreißen. Linie abkleben um ein Splintern 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.
- Das Kochfeld wird 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.



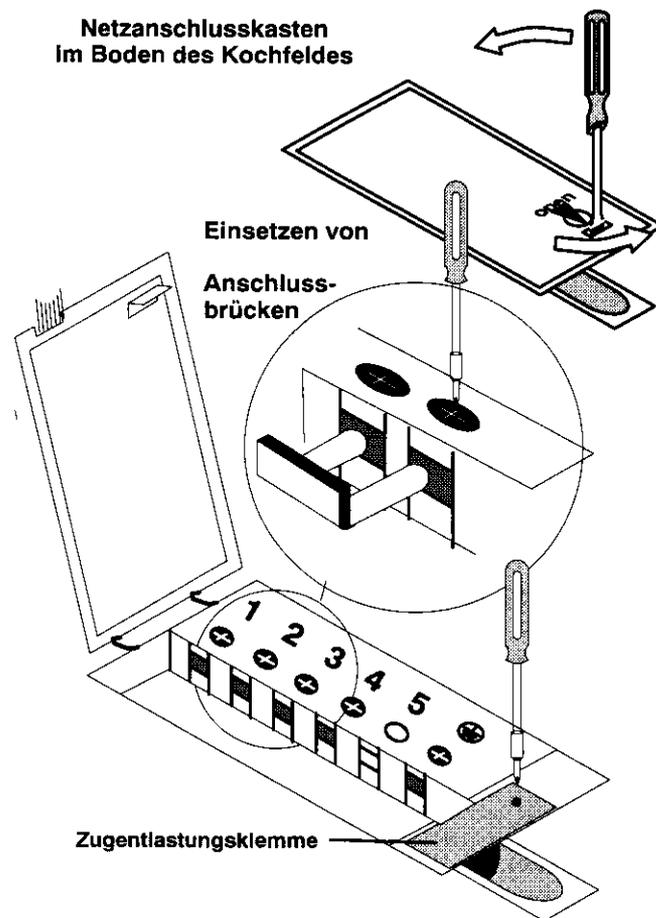
Elektroanschluss des Kochfeldes

- Vor dem Anschluss ist zu prüfen, ob die Nennspannung des Gerätes, d.i. die auf dem Typenschild angegebene Spannung, mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich auf der unteren Verkleidung des Kochteils.
- Die Heizkörperspannung beträgt AC 230 V~. Auch bei älteren Netzen mit AC 220 V~ arbeitet das Gerät einwandfrei.
- Der Netzanschluss des Kochteils 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 im Boden des Kochteils unter einer Abdeckung. Mit einem Schraubendreher können Sie die Abdeckung öffnen (Abb).
- Der Anschluss ist gemäß Schema vorzunehmen. Je nach Anschluss-Schema sind die Anschlussbrücken entsprechend einzusetzen.
- Der Schutzleiter wird mit Klemme  verbunden. Die Schutzleiterader muß länger sein als stromführende Adern.
- **Die Kabelanschlüsse müssen vorschriftsmäßig ausgeführt und die Klemmschrauben fest angezogen werden.**
- Abschließend ist die Anschlussleitung mit der Zugentlastungsklemme zu sichern und die Abdeckung durch festes Andrücken zu schließen (einrasten).



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

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



Anschluss-Schema 230 V ~							
1	2	3	4	5		1 L + N	230 V ~
L1		N					
1	2	3	4	5		2 L + N	400 V 2 N ~
L1		L2		N			
1	2	3	4	5		3 L + N	400 V 3 N ~
L1		L2		L3			
1	2	3	4	5		2 L	230 V 2 ~
L1		(L3)		L2			
1	2	3	4	5		3 L	230 V 3 ~
L1		L2		L3			
WARNING1 READ THE INSTALLATION INSTRUCTIONS BEFORE CONNECTING THE MAINS CABLE: ENSURING THAT THE LINKS ARE FITTED CORRECTLY TO THE TERMINAL BLOCK 319 4077-01							

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

Heizkörperspannung 230 V ~

Gesamtanschlußwert max .. 3.500 W
(incl. Kochfeld oder -mulde)

Juno	MADE IN GERMANY
TYP: BEE1 002 PNC: 948 900 354 MODELL: JEB 351 E	
TOTAL max. 3,5 kW - 2 N AC 400 V 50 Hz	
F.Nr.:	□□□□ 230 VOLT ~
	CE 

Glaskeramik-Kochfeld

Gerätemaße

Breite	572 mm
Tiefe	502 mm
Höhe	49 mm

Ausschnittmaße

Breite	560 mm
Tiefe	490 mm
Radius	5 mm

Leistungsaufnahme:

Zweikreis-Kochzone vorne links	750/2200 W
Kochzone hinten links	1200 W
Kochzone hinten rechts	1800 W
Kochzone vorne rechts	1200 W

Heizkörperspannung 230 V ~

Gesamtleistung Kochfeld .. 6,4 kW

Juno	MADE IN GERMANY
TYP: PEE2 019 PNC: 949 590 843 MODELL: JCK 550 E	
230 V ~	F.Nr.:
Total max. 6,4 kW	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.

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 Klessow
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	Bemern	Emil-von-Behring-Straße 3	18055	Rostock
30179	Hannover	Wiesenaauer Straße 13	18069	Rostock
34123	Kassel-Bettenhausen	Lilienthalstraße 150	19057	Schwerin
35745	Herborn-Burg*	Junostraße 1	24354	Riesoby
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	Dornierstraße 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