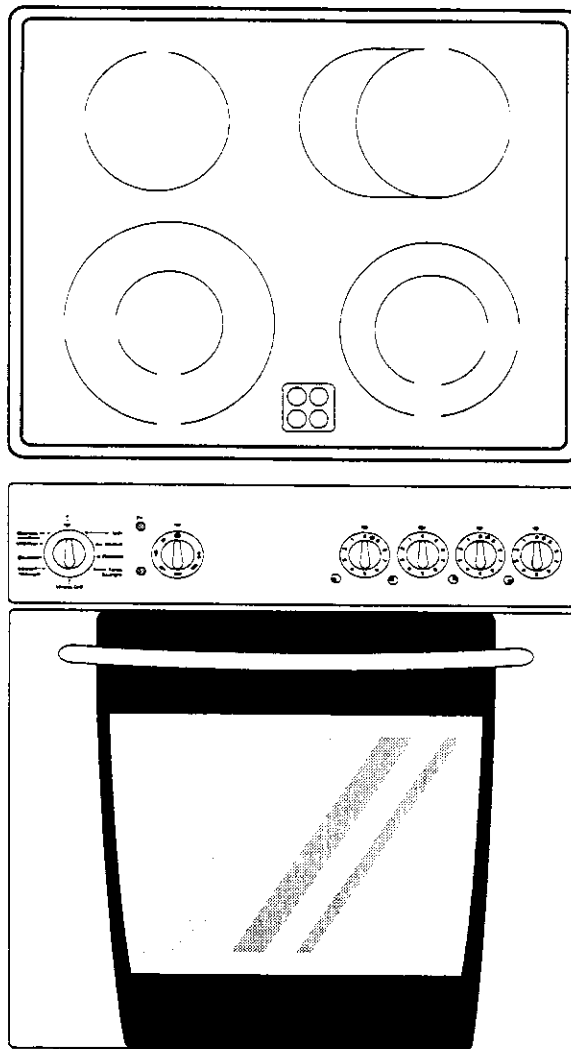




Elektro-Einbaugeräteset
Einbauherd JEH 320
Glaskeramikkochfeld JEC 260




Gebrauchs- und Installationsanweisung


Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde !


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

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

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

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

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

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

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

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

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

***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
Erstes Aufheizen	7
Das Glaskeramikkochfeld	8
Die Glaskeramikfläche	8
Die Kochstellenschalter	8
Kontrolllampe, Restwärmeanzeige	9
Sinnvoller Energieverbrauch	9
Kochtöpfe und Pfannen	10
Die Backofenschalter	11
Der Backofen	12
Backofenzubehör	12
Fettfilter	12
Einschubleisten	12
Die Elektronikuhr	13
Allgemeine Informationen	13
Kurzzeitmesser	14
Abschaltautomatik	14
Ein- und Abschaltautomatik	15
Anwendung der Backfunktionen	16
Ober- und Unterhitze	16
Heißluft	16
Pizzastufe	17
Infrarot-Flächengrill	17
Großflächengrill	17
Turbogrill	18
Teleskop-Etagen	18
Austausch der Backofenlampe	18
Anwendung, Tabellen, Tips	19
Tabelle Braten	20
Tabelle Backen	21
Tabelle Pizzastufe, Sterilisieren	22
Tabelle Grillen	23
Was tun, wenn ...	24
Reinigung und Pflege	25
Glaskeramikkochfeld	25
Besondere Problemfälle	26
Backofen und Zubehör,	26
Schalterblende und Backofentür	27
Einschubleisten, Deckenheizkörper	27
Garantie, Kundendienstanschriften	33

Installationsanweisung

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

Sicherheitshinweise

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

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

Elektrische Sicherheit

- Montage und Anschluss der neuen Geräte dürfen nur von einem zugelassenen Elektrofachmann vorgenommen werden.
- Beachten Sie bitte diesen Hinweis, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.
- Es dürfen nur Einbaukochfelder und Einbauherde mit dem passenden, speziellen Anschlusssystem kombiniert werden (s. Installationsanweisung).
- Für die elektrische Sicherheit müssen Einbaugeräte in normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten eingebaut werden.
- Beschädigte Geräte dürfen nicht benutzt werden. Bei Störungen oder einem Defekt bitte die Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.
- Als Sonderzubehör bieten wir für den Einbauherd eine Sicherheitstür mit Spezialverglasung für niedrige Oberflächentemperaturen an. Sie können dieses Teil gegen Mehrpreis beim Zentralen Ersatzteildienst beziehen.

Sicherheit für Kinder

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

Sicherheit während der Benutzung

- Diese Geräte dürfen nur im Haushalt und für den bestimmungsgemäßen Zweck, das haushaltsübliche Kochen, Backen und Braten von Speisen, verwendet werden.

- Der Backofen muß vor dem ersten Benutzen einmal aufgeheizt werden. Sorgen Sie bitte für gute Raumbelüftung.
- Vorsicht bei Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in der Nähe des Gerätes. Anschlüsse dürfen nicht an heiße Kochzonen gelangen oder mit der Backofentür im Backofenrahmen eingeklemmt werden.
- An den Kochzonen, den Heizkörpern an der Backofendecke für Oberhitze und Grill wie auch im aufgeheizten Backofen, besteht bei unachtsamem Hantieren **Verbrennungsgefahr**.
- Beim Hantieren mit heißem Gargut bitte unbedingt Topflappen oder Thermohandschuhe benutzen.
- Verwenden Sie außer dem mitgelieferten Backofenzubehör nur geeignete, temperaturbeständige Backformen und Bratgeschirre. Beachten Sie bitte die Hinweise der Hersteller.

Sicherheit beim Reinigen

- Während der manuellen Reinigung dürfen keine Heizelemente eingeschaltet sein. Achten Sie darauf, daß die Kochzonen oder der Backofen so weit abgekühlt ist, daß Sie diese ohne Gefahr berühren können.
- Halten Sie die Glaskeramikfläche und den Backofen stets sauber. Fettspritzer und Flecken verursachen beim Aufheizen unangenehmen Geruch.
- Achten Sie bitte auf saubere Dichtflächen an der Tür und im Türrahmen.
- Dampf- und Hochdruck-Reinigungsgeräte sind aus Gründen der elektrischen Sicherheit für die Reinigung nicht zugelassen.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät

- Verwenden Sie die Kochzonen oder den Backofen nicht zum Beheizen des Raumes.
- Der Backofenboden darf nicht mit Alufolie abgedeckt werden. Töpfe oder Bratgeschirr, das Backblech oder die Universalpfanne dürfen nicht auf den Backofenboden gestellt werden. Die Wärme staut sich und kann zu Schäden am Material führen.
- Obstsäfte vom Kuchenbelag können matte Stellen an der Emaillierung hinterlassen. Verwenden Sie bei Zubereitungen wie Obstkuchen o.ä. die Universalpfanne.
- Verwenden Sie den Backofen nicht zur Aufbewahrung von Brot oder feuchten Lebensmitteln.

- Die geöffnete Backofentür darf nicht übermäßig belastet werden, nicht darauf setzen oder steigen.
- Kochzonen erst einschalten, wenn Topf oder Pfanne daraufstehen. Kochgeschirr und Geschirrboden müssen sauber, trocken und unbeschädigt sein.
- Benutzen Sie die Glaskeramikfläche nicht als Ablage.
- Alufolien und Kunststoffgefäße sind für die Zubereitung von Speisen auf der Kochfläche nicht geeignet.
- Kochzonen werden beschädigt, wenn Sie ohne oder mit leeren Geschirr betrieben werden oder wenn ungeeignetes Geschirr, z.B. mit unebenem Boden oder zu kleinem Durchmesser verwendet wird.
- Zubereitungen mit viel Fett, wie Fritieren, müssen ständig beaufsichtigt werden, da sich heißes Fett entzünden kann.
- Kontrollieren Sie nach Gebrauch, dass das Gerät ausgeschaltet ist. Die Kochstellenschalter stehen auf der AUS-Position, für den Backofen Taste Ein/Aus drücken.

Entsorgung

Verpackungsmaterial entsorgen



Alle Verpackungsteile sind recyclingfähig, Holzleisten sind unbehandelt, Folien und 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.

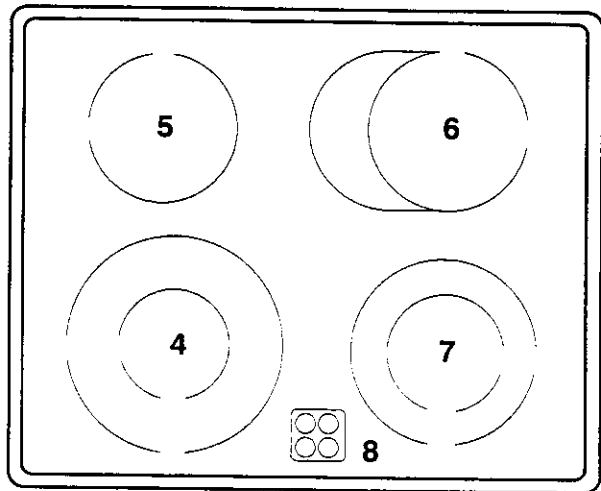
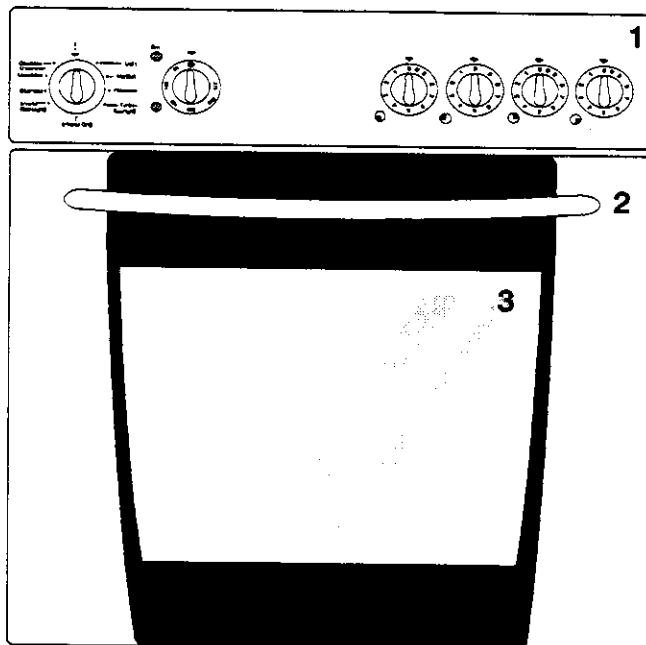
Auskunft über Abholtermine oder Sammelplätze erhalten Sie bei der örtlichen Stadtreinigung oder der Gemeindeverwaltung.



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

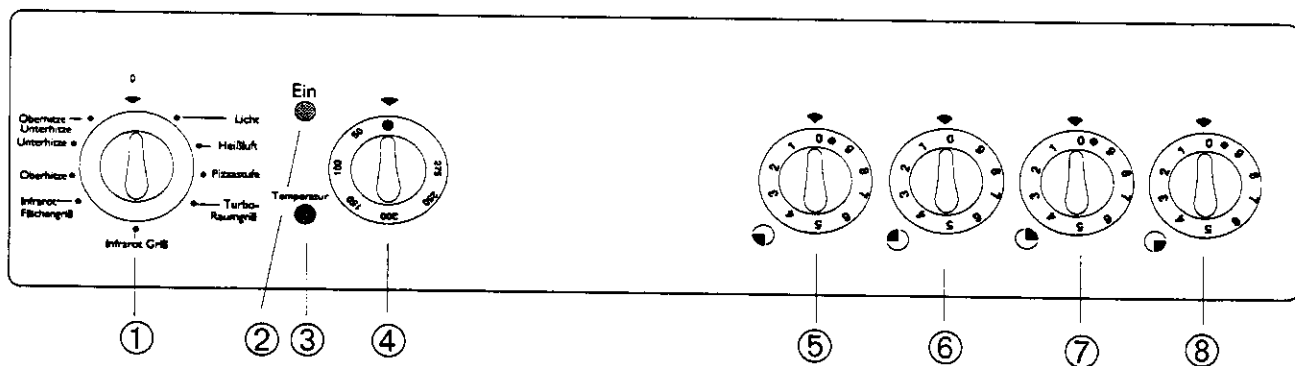
Gerätebeschreibung

Geräteübersicht



- 1 Bedienblende mit Schaltelementen
- 2 Backofentürgriff
- 3 Backofentür mit Sichtfenster
- 4 Zweikreis-Kochzone Ø 120/210 mm - 750/2200 W
- 5 Kochzone Ø 145 mm - 1200 W
- 6 Koch- und Bräterzone Ø 170-265 mm - 1500/2400 W
- 7 Zweikreis-Kochzone Ø 120/180 mm - 700/1700 W
- 8 4-fach Restwärmeanzeige

Die Bedienblende



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

Vor dem ersten Benutzen

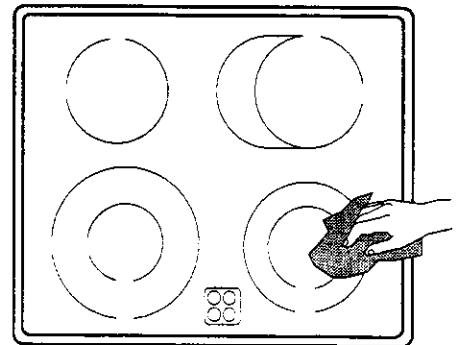
Erstreinigung

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

Glaskeramik-Kochfeld

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

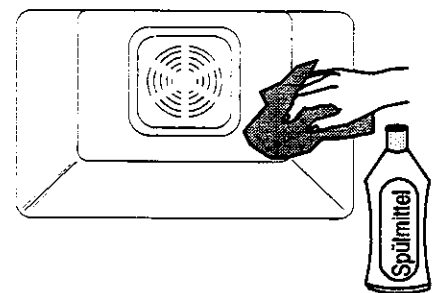
- Die Glaskeramikfläche und den Rahmen mit warmem Wasser und Spülmittel abwaschen und trocknen.
- Kochzonen nacheinander kurz zur Kontrolle einschalten



Backofen

i Beim ersten Benutzen kann es zu einer kurzfristigen, leichten Geruchsbildung kommen.

- Bedienblende und Backofentür mit warmem Wasser und Spülmittel abwaschen und trocknen.
- Das Zubehör aus dem Backofen herausnehmen und spülen.
- Den Cleanmail-Backofen und die Tür mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen und trocknen.



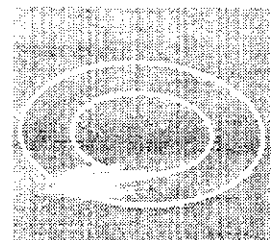
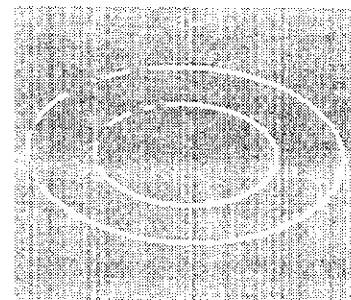
i Dabei kann die Backofenbeleuchtung eingeschaltet werden, indem Sie den Funktionsschalter auf Position Backofenbeleuchtung einstellen. Der Temperaturwähler bleibt in der AUS-Position.

Das sollten Sie beachten:

⚠ Durch raue und scheuernde Topfböden, die auf der Glaskeramikfläche hin und her geschoben werden, wird das Dekor der Glaskeramikfläche mit der Zeit abgeschmiegelt und es entstehen dunkle Flecken.

Diese können nicht entfernt werden. Sie beeinträchtigen jedoch nicht die Funktionstüchtigkeit des Kochfeldes.

⚠ 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.



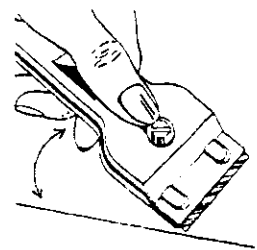
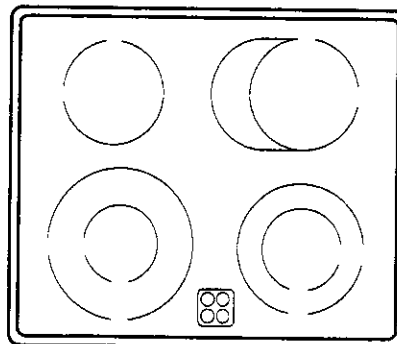
Bedienung des Kochfeldes

Glaskeramik-Kochfläche

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

i Beim Einschalten der Kochzonen kann diese kurz summen. Das ist eine Eigenart aller Glaskeramik-Kochzonen und beeinträchtigt weder Funktion noch Lebensdauer des Gerätes.

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



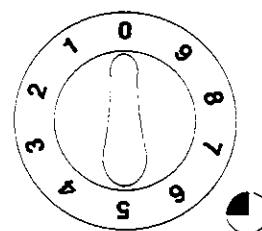
Kochstellen-Schalter

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

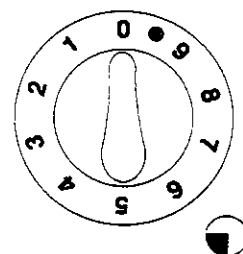
Mit den 4 Kochstellenschaltern ihres Einbauherdes oder eines Schaltkastens werden die Kochzonen ein- und ausgeschaltet und reguliert.

i Bitte beachten Sie auch die Hinweise zu den Kochstellenschaltern in der Gebrauchsanweisung Ihres Einbauherdes.

- Den Schalter nach rechts drehen und die gewünschte Kochstufe einstellen.
 - Stufe 9 = höchste Leistung
 - Stufe 1 = kleinste Leistung
 - Stufe 0 = Aus-Position
 - ☉ = Zuschaltung Zweikreiszone



i Die Einstelltabelle gibt Ihnen Hinweise für den praktischen Einsatz.

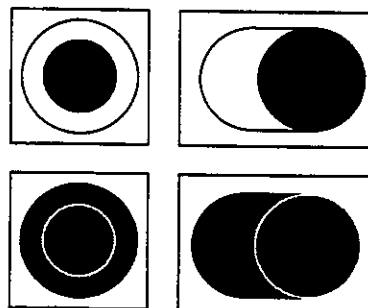


Zweikreis-Kochzone zuschalten

! Der Schalter für die Zweikreiskochzone wird nach rechts eingeschaltet. Er darf nicht über den Anschlag hinaus gedreht werden!

- Schalter für Zweikreis-Kochzone nach rechts drehen. Weiter drehen über Kochstufe 9 und einen leichten Widerstand hinaus auf das Symbol ☉, bis zu einem deutlich spürbaren Anschlag.
- Danach auf die gewünschte Kochstufe zurückdrehen.
- Zum Beenden des Kochvorgangs auf die AUS-Position zurückdrehen.

i Bei erneutem Einschalten der Zweikreis-Kochzone muss der größere Heizkreis erneut zugeschaltet werden.



Kochen mit der Kochstelle

- Zum Ankochen/Anbraten eine hohe Leistung wählen.
- Sobald sich Dampf bildet bzw. das Fett heiß ist, auf die erforderliche Fortgarstufe zurückschalten.
- Zum Beenden des Kochvorgangs auf die AUS-Position zurückdrehen.



Schalten Sie die Kochzone ca. 5–10 Minuten vor dem Ende des Kochvorgangs aus, um die Restwärme zu nutzen. So sparen Sie elektrische Energie.

Ausschalten:

- Schalter auf die AUS-Position zurückdrehen.

Restwärmeanzeige



Jeder Kochzone ist eine temperaturabhängige Restwärmeanzeige zugeordnet. Diese leuchtet auf, sobald die Kochzone heiß ist und warnt vor unbedachter Berührung.



Achtung! Solange die Restwärme-Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr.



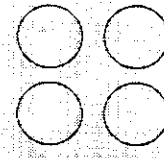
Auch nach dem Ausschalten der Kochzone erlischt die entsprechende Lampe erst, wenn die Kochzone abgekühlt ist.



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



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

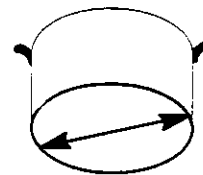
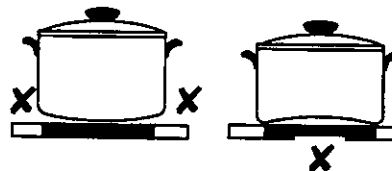
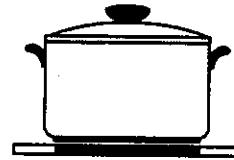


Anwendung, Tabellen, Tips

Kochgeschirr

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

- Gutes Kochgeschirr erkennen Sie am Topf- bzw. Pfannenboden. Der Boden sollte so dick und plan wie möglich sein.
- Benutzen Sie keine Töpfe aus Gußeisen oder mit Böden, die rau sind, Grate aufweisen oder beschädigt sind. 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 Kochzonen Durchmesser.
- 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

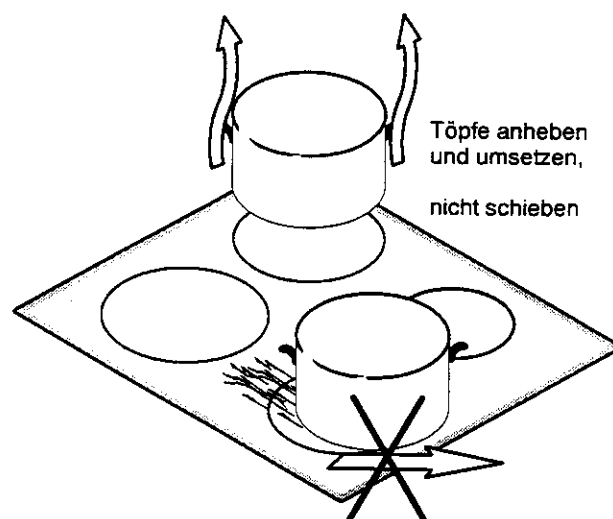
i Achten Sie darauf, daß das Kochgeschirr in der Mitte der Kochzone steht und die beheizte/markierte Zone bedeckt.

Der Boden soll immer sauber und trocken sein.


Um unschöne Kratzer auf der Glaskeramikkochfläche zu vermeiden, sollten die Töpfe und Pfannen beim Umplazieren nicht geschoben, sondern angehoben werden.

Kratzer können auch entstehen durch Sandkörner (z.B. vom vorangegangenen Gemüseputzen), die mit dem Topf über die Kochfläche gezogen werden.

Verwenden Sie hohe Töpfe für Gerichte mit viel Flüssigkeit, so kann nichts überkochen.



Tips 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.

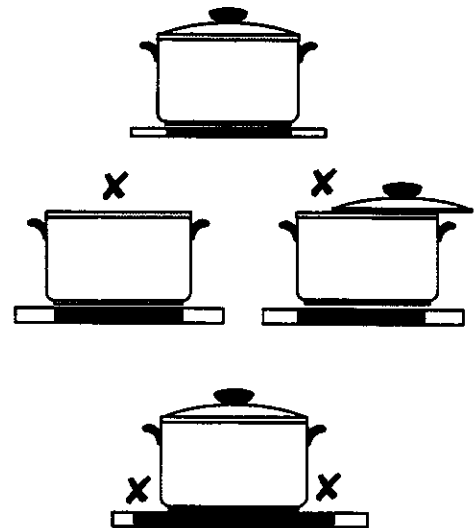




Tabelle: Kochen und Braten

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

9	Ankochen Anbraten	Ankochen grosser Flüssigkeitsmengen, Spätzle kochen, Anbraten von Fleisch
7 - 8	Starkes Anbraten Fritieren	Fritieren 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 fritieren
4 - 5	Kochen	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen, Dämpfen von Kartoffeln, Fleischbrühe
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	Warmhalten Schmelzen	Schaumomelette, Eierstich, Sauce Hollandaise, Warmhalten von Gerichten, Schmelzen von Butter, Schokolade, Gelatine
0	Restwärme	Nachwärme, AUS-Stellung.

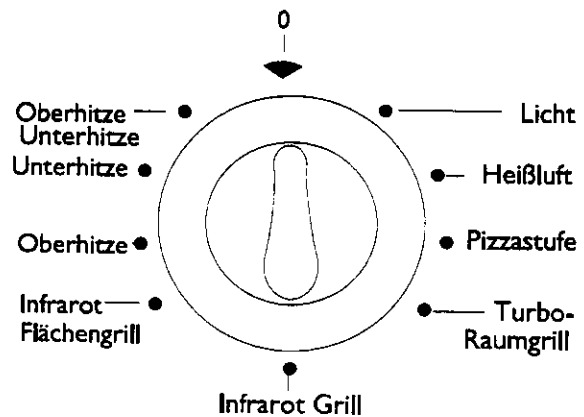
 Wir empfehlen, beim Ankochen oder Anbraten auf die Kochstufe 9 einzustellen und Speisen mit längerer Garzeit anschließend auf einer passenden Fortgarstufe fertigzuzugaren zu lassen.

Bedienung des Backofens

Backofen-Funktionsschalter

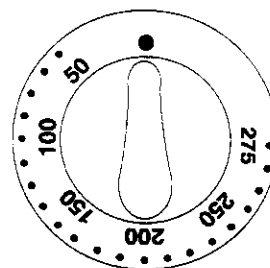
Der Funktionsschalter wird nach rechts oder links gedreht und auf die gewünschte Funktion eingestellt.

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.

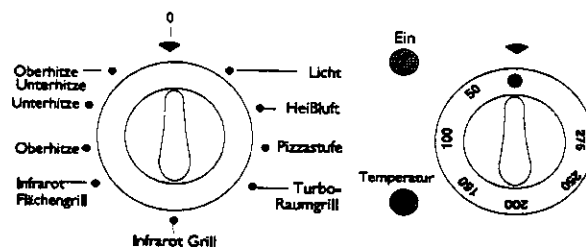
Kontrollampen

Die Funktions-Kontrollampe

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

Die Temperatur-Kontrollampe

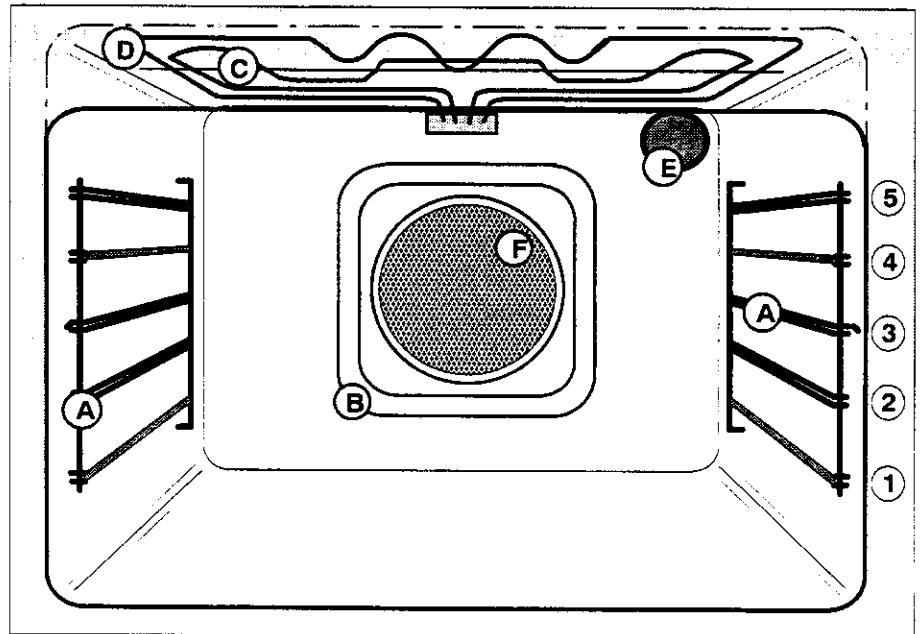
leuchtet bei eingeschalteter Backofenheizung. Sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist und leuchtet beim Nachheizen immer wieder auf.



Der Backofen

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

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



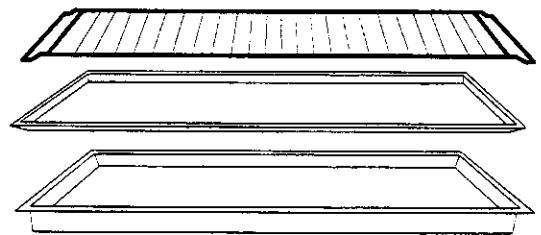
Backofen-Zubehör



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
 - 1 Backblech
 - 1 Back-/Brat-/Grillrost
 - 1 Fettfilter für den Rückwandheizkörper

Zusätzliche Backbleche und Roste bekommen Sie beim Zentralen Ersatzteildienst.

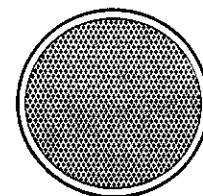


Fettfilter

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

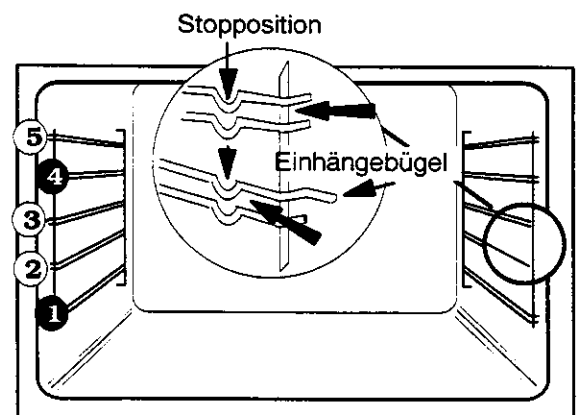
Bei allen Bratvorgängen mit Heißluft und beim Turbo-grillen Fettfilter bitte einhängen;

Beim Backen Fettfilter herausnehmen, da sich der Backvorgang sonst verlängert und die Oberfläche ungleichmäßig bräunt.



Einschubleisten

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



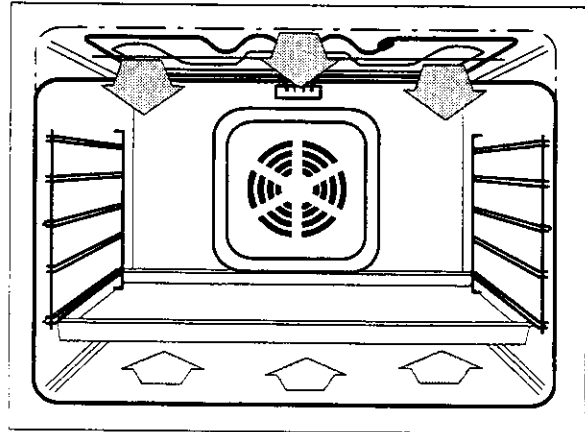
Anwendung der Backofenfunktionen

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.

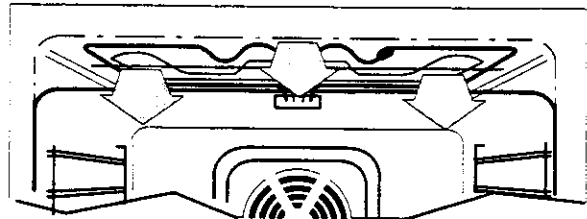
Backen oder Braten mit Ober- und Unterhitze ist nur in einer Ebene möglich:

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



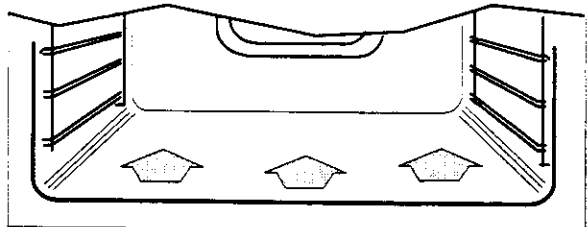
Oberhitze

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.

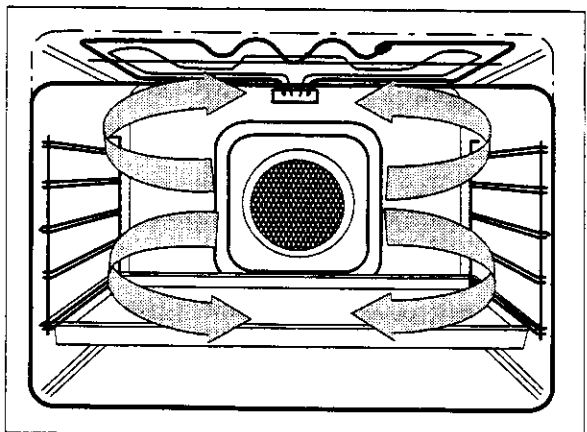


Heißluft

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 Wä- hen angewendet. Bei dieser Einstellung wirken Heiß- luftfunktion und Unterhitze zusammen.

Die Strahlungswärme der Unterhitze führt in Ein- schubhöhe 1 zu kräftiger Krustenbildung und verhin- dert ein Durchfeuchten des Teiges. In zwei weiteren Einschubhöhen kann gleichzeitig bei gleicher Tempe- ratur gebraten oder gebacken werden, jedoch ohne die Einwirkung von Strahlungswärme.

Grillen



Gegrillt wird generell bei geschlossener Back- ofentür. 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 ange- passt werden, da der Backofenthermostat auch bei den Grillfunktionen die Temperatur im eingestellten Be- reich hält.

Nähere Hinweise zu Funktionswahl, Temperaturein- stellung und Einschubhöhen die Grilltabelle.

Infrarot-Flächengrill

Für kleinere Mengen flacher Grilladen und halbe Häh- nchen etc. in der Rostmitte.

Temperaturbereich 210 bis 275 °C.

Großflächengrill

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

Temperaturbereich 210 bis 275 °C.

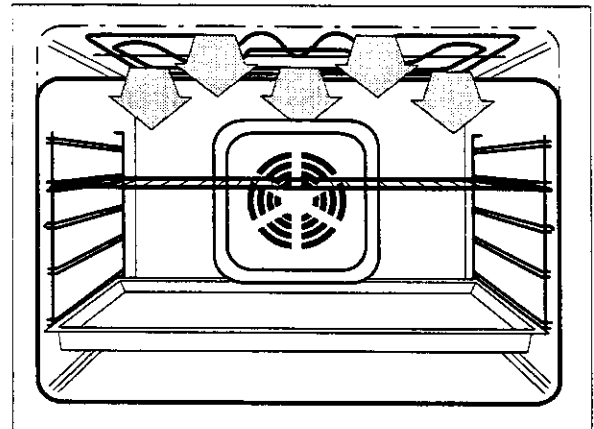
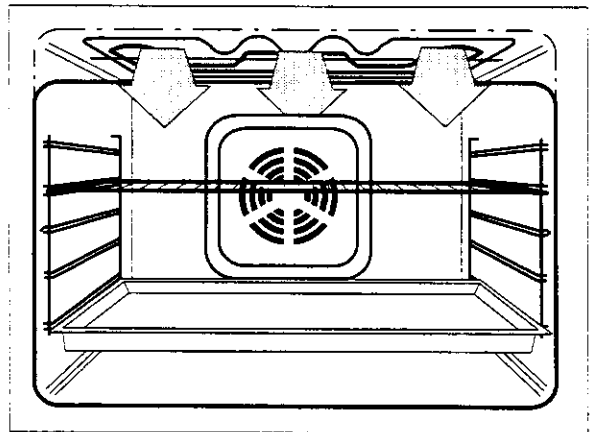
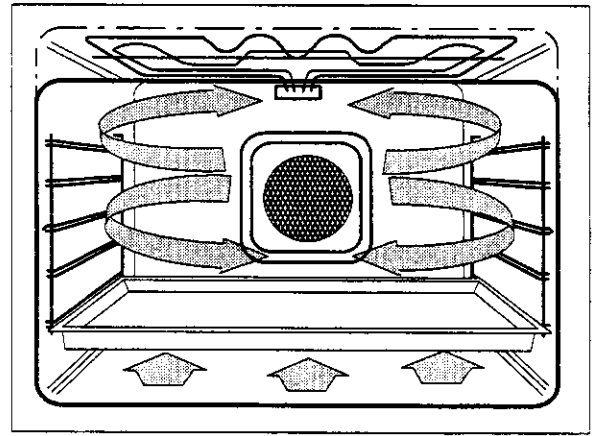
Die beiden Flächengrill-Funktionen sind für flaches Grillgut wie Steaks, Koteletts, Würstchen, Fisch oder ähnliches geeignet. Da die Strahlungswärme der Heiz- körper an der Backofendecke die Grillstücke nur auf der Oberfläche knusprig bräunen kann, müssen diese nach einiger Zeit gewendet werden.

Außerdem kommen die Flächengrillfunktionen zum Einsatz beim:

- Überbacken von Toast
- Überflammen 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 ein- schieben. Die Bratpfanne wird als Auffangschale immer in die Einschubhöhe 1 oder 2 eingeschoben.

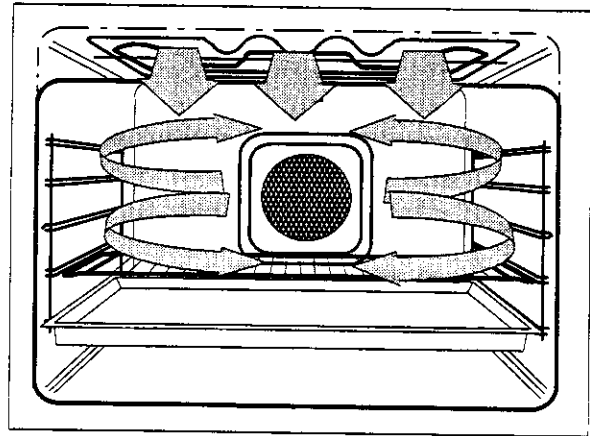


Turbogrill

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.



Backofenbeleuchtung

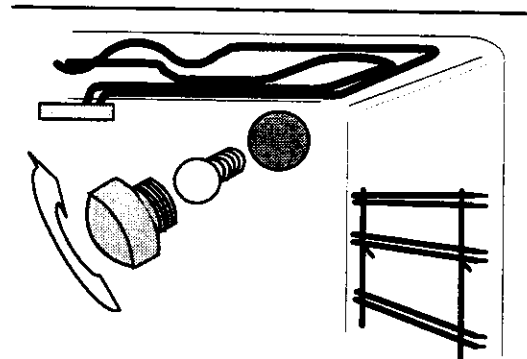
Austausch der Glühlampe

! 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 Tipps

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 Stein- gutform) 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.

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 Eiggröße, 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	Tempera- tur °C	Einschubhöhe (von unten) bei gleichzeitiger Nutzung von			Tempera- tur °C	Einschub- höhe von unten
1 Ebene			2 Ebenen	3 Ebenen			
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	---	---	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-/Gemüse Kuchen, 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 Gratins			
Wirsingkrusteln	160-170	25-35	1
Makkaroni-Lauchgemüse	160-170	30-40	1

Die angegebenen Backzeiten sind Richtwerte. * = Vorheizen bis die Kontrolllampe erlischt.

Sterilisieren mit Funktion Heißluft

	Temperatur in °C	Einschubhöhe von unten	Sterilisieren bis Perlbeginn (Zeit in Minuten)	weiter-sterilisieren (Zeit in Minuten)
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	5	15	10
2 - 4 Schweinekoteletts	Infrarotgrill	250	1	5	12	12
Filetsteak	Infrarotgrill	250	1	5	5	4
4 Filetsteaks	Infrarot- Flächengrill	250	1	5	6	5
2 halbe Hähnchen	Infrarotgrill	250	1	4	15-20	15-20
4 halbe Hähnchen	Infrarot- Flächengrill	250	1	4	15-20	15-20
1 - 4 Hähnchenschenkel	Infrarotgrill	250	1	4	20	10
4 - 6 Hähnchenschenkel	Infrarot- Flächengrill	250	1	4	20	15
Grillwürstchen, bis 6 Stück	Infrarotgrill	250	1	5	5-10	5
Grillwürstchen, mehr als 6 Stück	Infrarot- Flächengrill	250	1	5	5-10	5
ganze Fische	Infrarot- Flächengrill	250	1	5	10	
Toastbrot, (ohne Belag)	Infrarot- Flächengrill	250	1	5	1-2	1-2

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

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

Was tun, wenn ... (Backofen)

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

... etwas nicht gelingt

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

... etwas nicht funktioniert

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

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

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

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

Was tun, wenn ... (Kochstelle)



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

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

... die Kochzonen nicht funktionieren?

Überprüfen Sie, ob

- die Sicherung in der Hausinstallation intakt ist. Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie Ihren Elektroinstallateur.
- die Kontrolllampen im Bedienfeld leuchten.
- die entsprechenden Kochzonen eingeschaltet und auf die gewünschte Kochstufe eingestellt sind.

... im Fall einer Störung

Kochstellenschalter in die AUS-Position drehen.

- Sicherungsautomaten ausschalten, bzw. Sicherungen herausdrehen.

Abhilfe von Störungen

- 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
 - 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.

Reinigung und Pflege

! Während der Reinigung dürfen keine Heizelemente eingeschaltet sein. Achten Sie darauf, dass der Backofen und die Kochstelle so weit abgekühlt sind, 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.

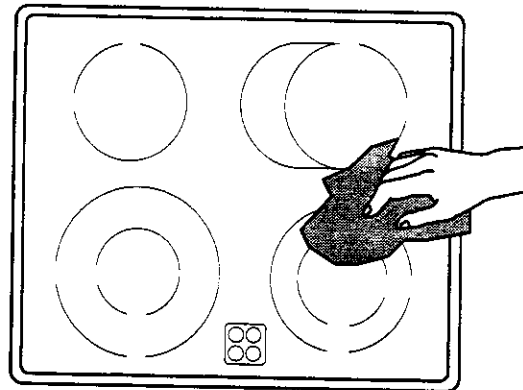
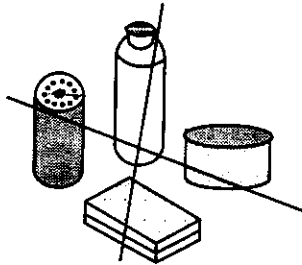
Glaskeramikfläche

! 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 keine aggressiven oder kratzenden Reinigungsmittel, wie z.B. Grill- oder Backofensprays, Fleck- oder Rostentferner, grobe Scheuermittel und oder kratzende Topfreiniger.

i Reinigen Sie die Glaskeramik-Kochfläche nach jedem Gebrauch, wenn sie handwarm oder kalt ist. So vermeiden Sie das Festbrennen von Verschmutzungen.

- Zur Reinigung geeignet sind: saubere Tücher oder Haushaltspapier, heißes Wasser mit Spülmittel, geeignete handelsübliche Reinigungsmittel und Klingenschaber.

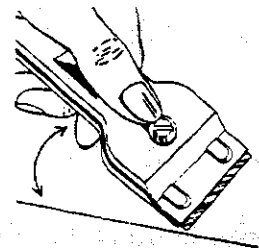


Leichte Verschmutzungen

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

Fest anhaftende Verschmutzungen

- Übergewochte Speisen oder grobe und fest anhaftende Verschmutzungen entfernen Sie mit dem Klingenschaber.
- Den Klingenschaber schräg zur Glaskeramikfläche ansetzen. Verschmutzungen mit gleitender Klinge von der Glaskeramikfläche entfernen.
- Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schillernde Verfärbungen mit z.B. Cera Clen, Sigolin-Chrom, Stahlfix oder einem anderen, handelsüblichen Glaskeramik- oder Edelstahl-Reiniger entfernen.




i Klingenschaber und Glaskeramikreiniger erhalten Sie im Fachhandel und in Baumärkten.


Spezielle Verschmutzungen

Zucker

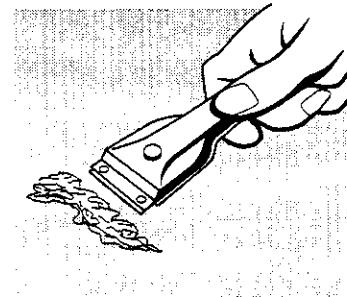
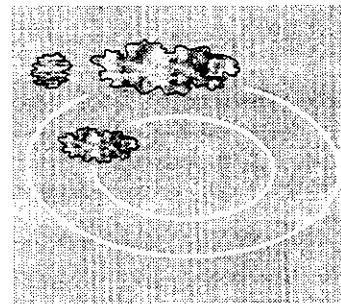
- Eingebraunten Zucker oder andere schmelzbare Materialien **sofort, in noch heißem Zustand**, mit dem Reinigungsschaber entfernen.

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


- Anschließend die abgekühlte Kochfläche normal reinigen.

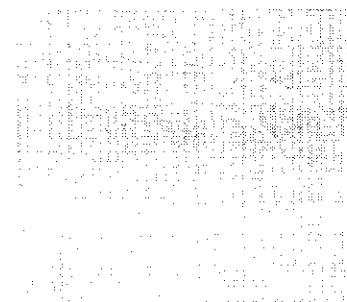
 Wenn die Kochzone mit darauf geschmolzenen Materialien bereits abgekühlt ist, erwärmen Sie diese nochmals vor der Reinigung.

Sollten versehentlich Kunststoff, Aluminiumfolie oder andere schmelzbare Materialien auf der Kochfläche angeschmolzen sein, wie unter „Zucker“ beschrieben reinigen.




Dunkle Flecken, Dekorschäden

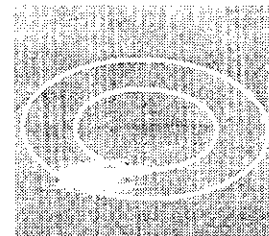
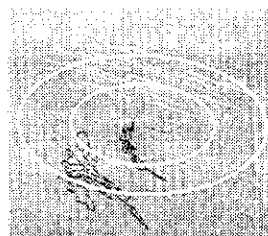
 Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und scheuernder Topfböden wird das Dekor der Glaskeramikfläche mit der Zeit abgeschmirgelt und es entstehen dunkle Flecken. Diese können nicht entfernt werden. Sie beeinträchtigen jedoch nicht die Funktionstüchtigkeit des Kochfeldes.




Kratzer in der Glaskeramikfläche

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

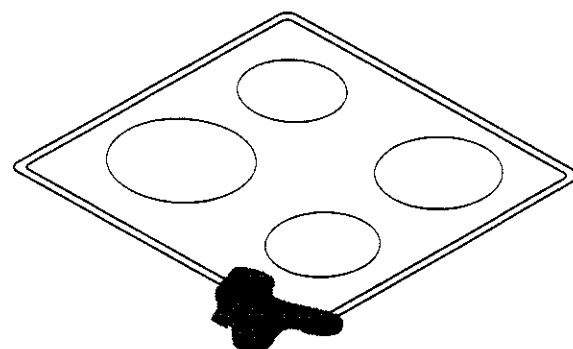
Auch diese beeinträchtigen nicht die Funktionstüchtigkeit des Kochfeldes.



Rahmen des Kochfeldes

 Kalklösende Mittel, Essig, Zitrone, Obstsaft 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.



Cleanemail-Backofen

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

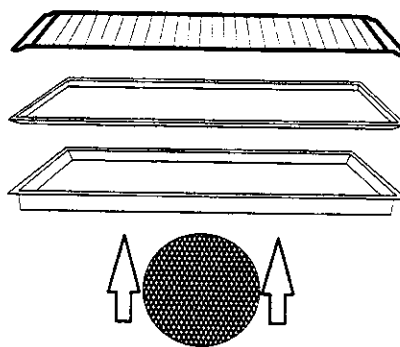
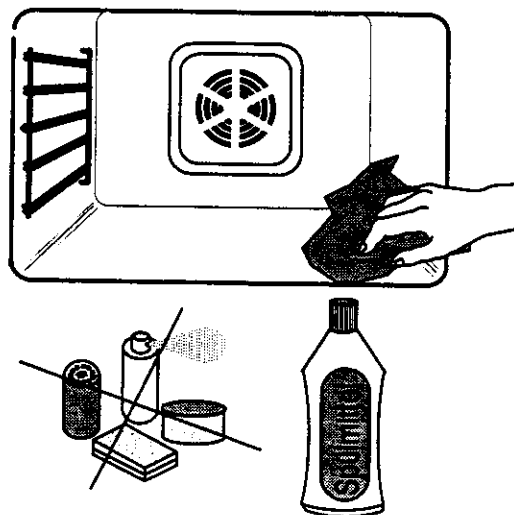
Der Backofen-Innenraum wird mit warmem Wasser und Spülmittel und einem Schwamm oder Tuch ausgewaschen. Stärkere Verschmutzungen zuerst einweichen. Anschließend mit klarem Wasser nachwischen und trocknen.

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

Backbleche, Universalpfanne, Rost und Einschubleisten, Fettfilter

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

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.

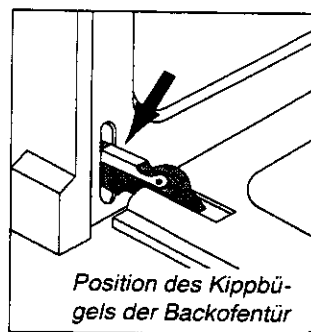


Schalterblende und Backofentür

! 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.

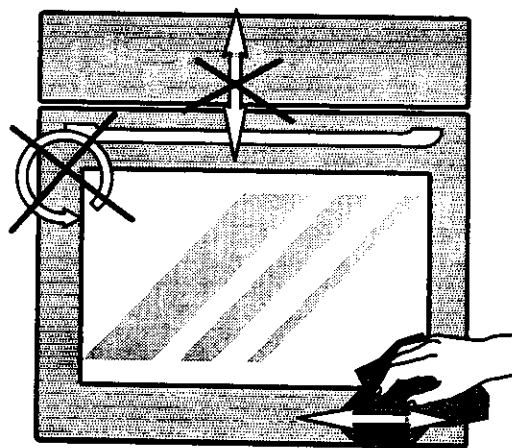


Edelstahlfrost: gründlich und regelmäßig reinigen und pflegen mit geeigneten Edelstahl-Mitteln (z.B. Sidol-Stahlglanz, Wenol oder Stahlfix). Emailfront mit heißem Wasser mit Spülmittel reinigen.

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

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

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



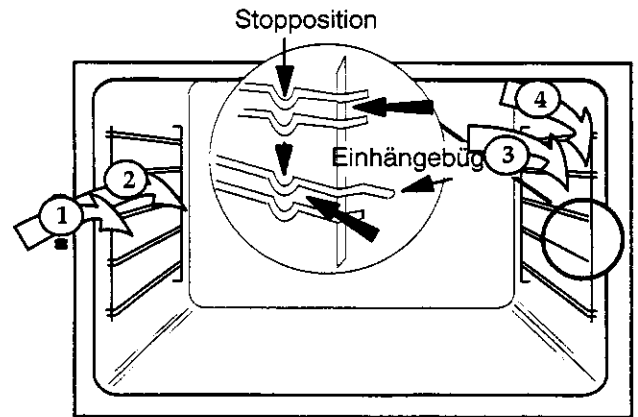
Aus- und Einbau der Einschubleisten

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

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

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

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

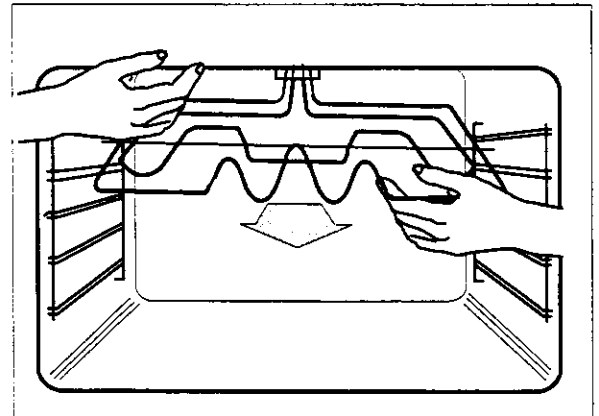


Abklappbare Deckenheizkörper

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

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

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



Installationsanweisung

⚠ Das Gerät darf nur durch einen Elektrofachmann angeschlossen werden.

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 Einbauslösungen nicht frei zugänglich sein.

Einbauschränke müssen kippsicher aufgestellt und befestigt werden.

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

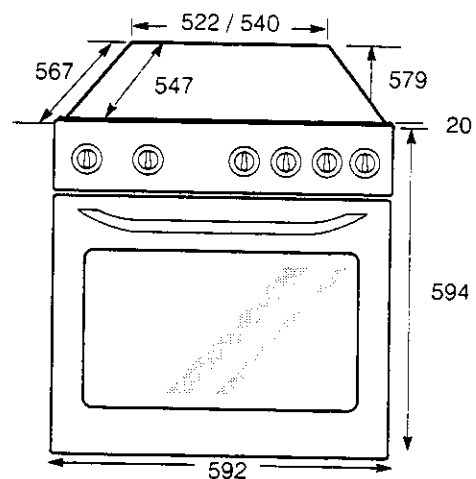
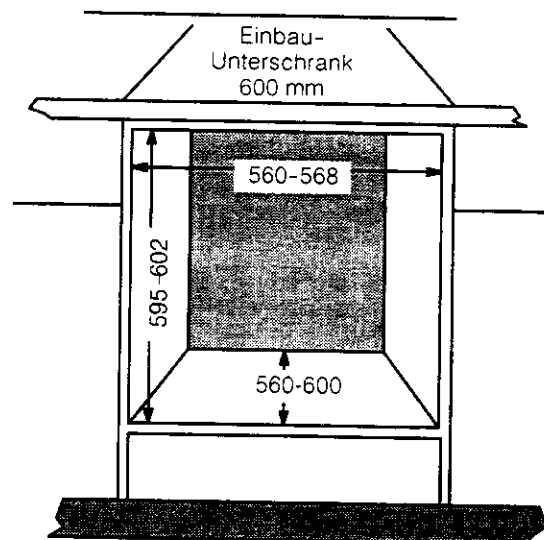
Ungeeigneter Kunststoffbelag und nicht hitzebeständiger Kleber sind die Ursache, dass sich der Belag verformen und lösen kann. Im Zweifelsfall ist beim Hersteller der Einbaumöbel nachzufragen.

Evtl. vorhandene Schutzfolien am Gerät vor der Inbetriebnahme abziehen.

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

Einbaumaße

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



Einbau

Nach fertiggestelltem Elektroanschluss wird der 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 Elektroanschluss muss durch einen Elektrofachmann ausgeführt werden. Die VDE-Bestimmungen und die am Anschlussort geltenden Vorschriften des örtlichen Elektrizitäts-Versorgungsunternehmens sind zu beachten.

Je nach vorhandener Netzspannung sind die Geräte dem Anschlusschema entsprechend anzuschließen. Falls erforderlich, müssen die Brücken der Klemmleiste entsprechend umgesteckt werden.

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

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

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

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

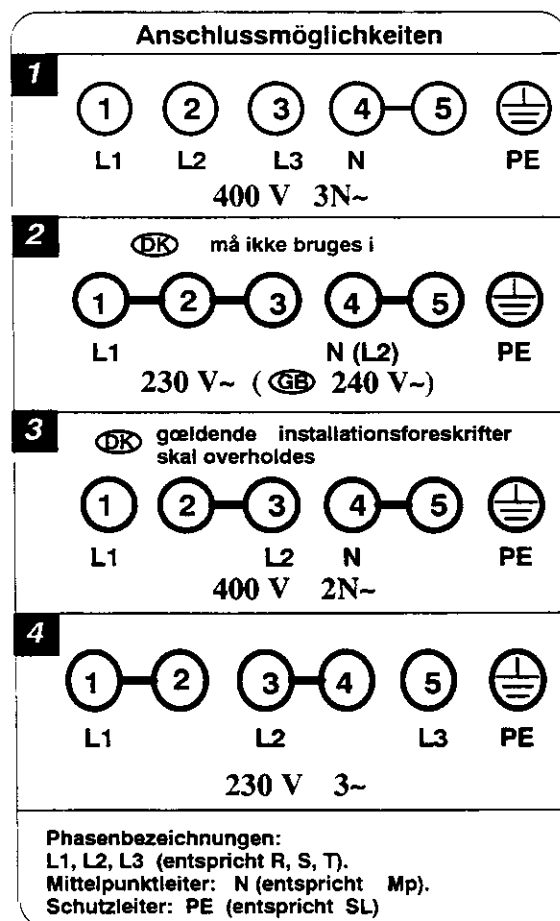
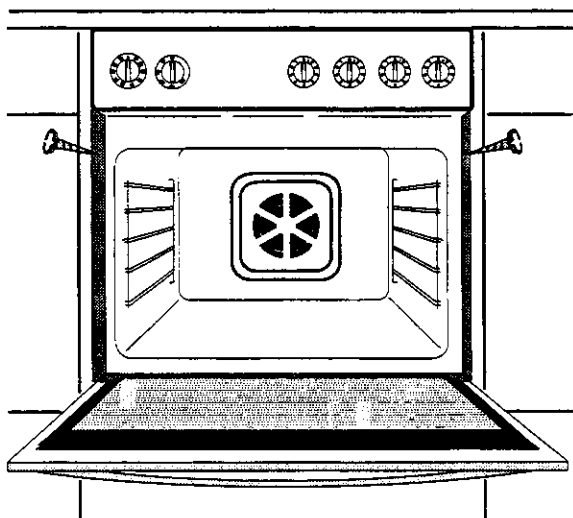
Die Netzanschlussklemme befindet sich an der Geräterückwand hinter einer Abdeckung.

Der Schutzleiter wird mit Klemme  verbunden.

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

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

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



Einbau des Glaskeramikkochfeldes

Einbaukochfelder werden üblicherweise über einem Einbaugerät 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.

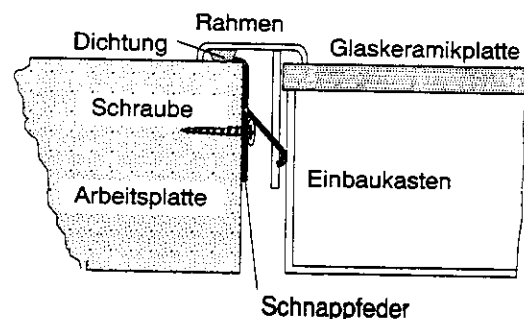
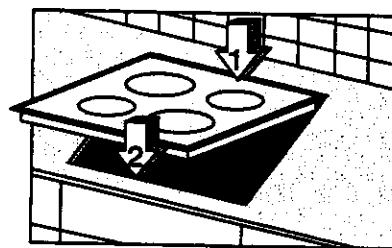
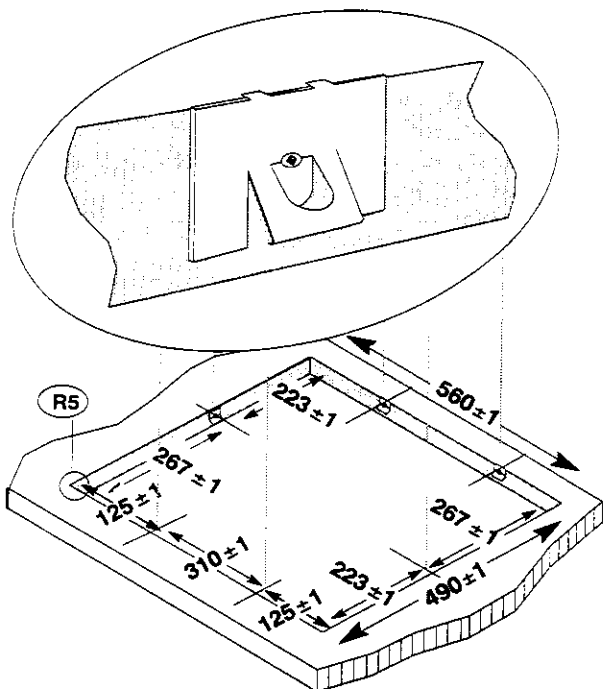
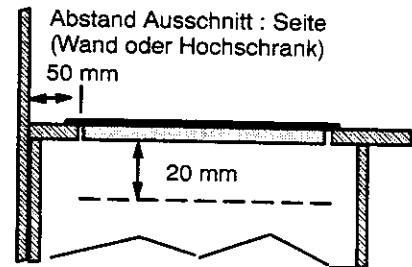
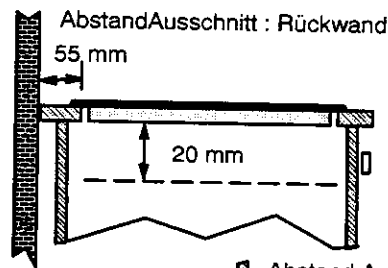
Der seitliche Abstand des Kochfeldes zu einem Hochschrank muss mindestens 50 mm, zur Rückwand mindestens 55 mm betragen.

Unter dem Kochfeld muss ein freier Abstand von mindestens 20 mm vorhanden sein. Schubladen dürfen nicht unter dem Kochfeld montiert sein.

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 Stahlnadel anreißen. Linie abkleben um ein Splintern des Belages beim Schneiden zu verhindern.
- Die Arbeitsplatte im Ausschnittbereich reinigen.
- Zum Schutz gegen Feuchtigkeit sind alle ausgesägten Schnittflächen mit geeignetem Dichtungsmaterial zu versiegeln.
- Bei gefliesten Arbeitsflächen müssen die Fugen im Auflagebereich des Kochfeldes mit Fugenmaterial voll ausgefüllt sein.
- Dann die Schnappfedern im Ausschnitt an den bezeichneten Positionen mit Schrauben befestigen. Die Abwinkelung der Federn dient als Anschlag auf der Arbeitsplatte. Bei Natur-, Kunststein- oder Keramikplatten können die Federn eingeklebt werden.
- Kochfeld von oben in den Ausschnitt einlegen, zentrieren und fest andrücken, bis die Federn einschnappen.
- Dichtung im Auflagerahmen auf einwandfreien Sitz und lückenlose Auflage prüfen. Bitte keine zusätzliche Silikon-Dichtungsmasse auftragen, das erschwert den Ausbau im Servicefall.
- Zur Demontage muss das Kochfeld von unten aus der Arbeitsplatte herausgedrückt werden.



Anschluss des Kochfeldes an den Herd

Einbauherde und Einbaukochfelder sind mit speziellen Stecksystemen ausgestattet. Sie dürfen nur mit Geräten des passenden Systems kombiniert werden. Ein Aufkleber auf dem Herd und dem Kochfeld gibt Ihnen Hinweise auf die zulässigen Kombinationen.

Dieses Glaskeramikkochfeld ist aufgrund seiner Ausstattung und Funktionseinheiten nur mit dem Juno Elektro-Einbauherd JEH 320 kombinierbar.



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

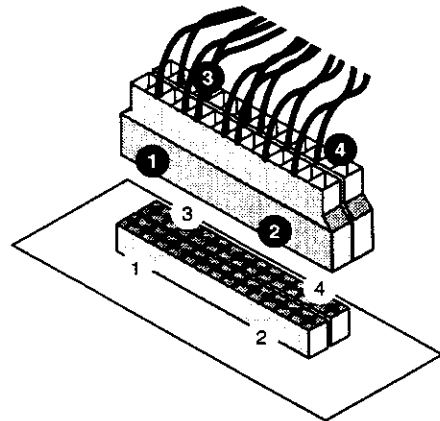
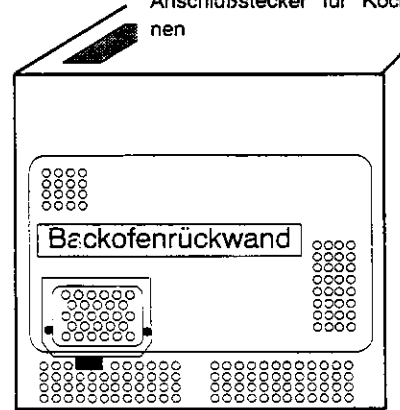
- Vor dem Anschluß ist zu prüfen, ob die angegebene Spannung auf dem Typenschild des Kochfeldes –also die Nennspannung– mit der vorhandenen Netzspannung und der Nennspannung des Einbauherdes übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich auf der unteren Verkleidung des Kochfeldes.
- **Auf der Backofenverkleidung des Einbauherdes befinden sich zwei 14-polige Steckbuchsen für die Kochzonen. Achten Sie bitte darauf, daß die Stecker der Kochstelle gem. Hinweisziffern 1 - 2 - 3 - 4 senkrecht von oben eingesteckt werden und fest einrasten. Drücken Sie die Verbindungskabel seitlich auf die Backofendecke.**
- Die beiden 14-poligen Kompaktstecker werden mit den Gegenstücken im Einbauherd (oben, hinten) zusammengefügt. Achten Sie bitte darauf, daß die Stecker des Kochfeldes gem. Hinweisziffern 1 - 2 - 3 - 4 senkrecht von oben eingesteckt werden und fest einrasten. Drücken Sie die Verbindungskabel seitlich auf die Backofendecke.



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

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

Steckbuchsen für 2x14 Pol
Anschlußstecker für Kochzonen



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	03222	Groß Klessow
07548	Gera*	06429	Wisnitz
08066	Zwickau*	06896	Wittenberg-Reinsdorf
09117	Chemnitz*	15517	Fürstenwalde
14482	Potsdam-Babelsberg	16515	Oranienburg
22525	Hamburg-Bahrenfeld	17039	Ihlenfeld
28208	Bremen	18055	Rostock
30179	Hannover	18069	Rostock
34123	Kassel-Bettenhausen	19057	Schwerin
35745	Herborn-Burg*	24354	Rieseby
41541	Dormagen-St. Peter	25770	Hemmingstedt
44805	Bochum-Gerthe	25980	Westerland/Sylt
46562	Voerde*	26639	Wiesmoor
48165	Münster*	27726	Worpswede
49084	Osnabrück*	30900	Wedemark
52068	Aachen*	32825	Blomberg
56068	Koblenz*	34497	Korbach
57072	Siegen*	36043	Fulda
60326	Frankfurt	39114	Magdeburg
66115	Saarbrücken-Malstatt*	49377	Vechta
67663	Kaiserslautern*	63906	Erlenbach
68309	Mannheim-Käfertal	75549	Wolpertshausen
71034	Böblingen-Hulb	78244	Bietingen
76185	Karlsruhe-Mühlburg*	84307	Eggenfelden
79108	Freiburg*	87549	Rettenberg
80634	München-Neuhausen	89542	Herbrechtingen
86159	Augsburg*	99819	Ettenhausen
87437	Kempten*		
88213	Ravensburg*		
90429	Nürnberg		
91788	Pappenheim*		
92260	Ammerthal*		
93059	Regensburg*		
94032	Passau*		
95038	Hof*		
97078	Würzburg*		
99096	Erfurt*		

* - Hier steht Ihnen ein Service-Partner zur Verfügung