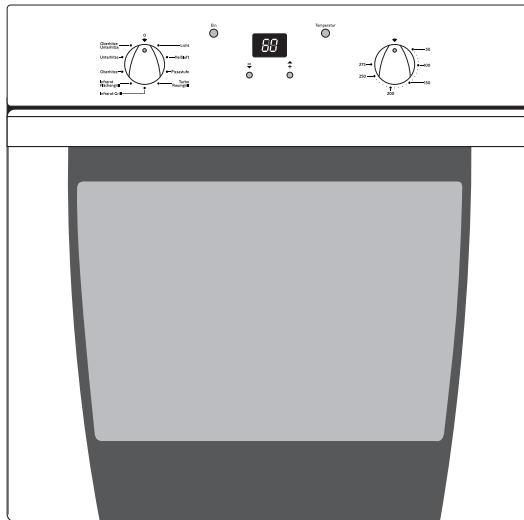




JEB932

Elektro-Backofen



Benutzerinformation



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

lesen Sie bitte diese Benutzerinformation sorgfältig durch.

Beachten Sie vor allem den Abschnitt „Sicherheitshinweise“ auf den ersten Seiten. Bewahren Sie bitte diese Benutzerinformation zum späteren Nachschlagen auf. Geben Sie sie an eventuelle Nachbesitzer des Gerätes weiter.

Folgende Symbole werden im Text verwendet:



Sicherheitshinweise

Warnung: Hinweise, die Ihrer persönlichen Sicherheit dienen.

Achtung: Hinweise, die zur Vermeidung von Schäden am Gerät dienen.



Hinweise und praktische Tipps



Umweltinformationen

1. Diese Ziffern leiten Sie Schritt für Schritt beim Bedienen des Gerätes.

2. ...

3. ...

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

Inhalt

Gebrauchsanweisung	5
Sicherheit	5
Entsorgung	6
Gerätebeschreibung	7
Gesamtansicht	7
Bedienblende	8
Ausstattung Backofen	8
Zubehör Backofen	9
Vor dem ersten Gebrauch	10
Erstes Reinigen	10
Bedienen des Backofens	11
Backofen ein- und ausschalten	11
Backofen-Funktionen	12
Rost, Blech und Universalpfanne einsetzen	13
Fettfilter einsetzen/herausnehmen	13
Zusatz-Funktionen	14
Kurzzeit	15
Fleischsonde	16
Anwendungen, Tabellen und Tipps	18
Backen	18
Backtabelle	20
Braten	25
Brattabelle	26
Tabelle Fleischsonde	28
Grillen	29
Infrarotgrillen	29
Turbogrillen	31
Einkochen	32
Dörren mit Heißluft	34
Reinigung und Pflege	35
Gerät von außen	35
Backofeninnenraum	35
Zubehör	35
Fettfilter	35
Einschubgitter	36
Backofenbeleuchtung	37
Backofendecke	38

Was tun, wenn	39
Technische Daten	40
Backofen Innenmaße	40
Bestimmungen, Normen, Richtlinien.	40
Montageanweisung	41
Sicherheitshinweise für den Installateur	41
Garantiebedingungen	46
Kundendienst und Servicestellen.	48
Stichwortverzeichnis	54
Service	55

Gebrauchsanweisung



Sicherheit

Elektrische Sicherheit

- Das Gerät darf nur durch einen **konzessionierten Fachmann** angeschlossen werden.
- Bei Störungen oder Beschädigungen am Gerät: Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen **verboten**.
- **Reparaturen** am Gerät dürfen **nur von Fachkräften** durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.

Sicherheit für Kinder

- Kleinkinder niemals unbeaufsichtigt lassen während das Gerät in Betrieb ist.

Sicherheit während der Benutzung

- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen, Braten, Backen von Speisen verwendet werden.
- Vorsicht bei Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Gerätenähe. Anschlussleitungen dürfen **nicht** an heiße Kochstellen gelangen oder unter der heißen Backofentür eingeklemmt werden.
- **Warnung: Verbrennungsgefahr!** Bei Betrieb wird der Backofeninnenraum heiß.
- Wenn Sie alkoholische Zutaten im Backofen verwenden, kann eventuell ein leicht entzündliches Alkohol-Luftgemisch entstehen. Öffnen Sie die Tür in diesem Fall vorsichtig. Hantieren Sie dabei nicht mit Glut, Funken oder Feuer.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät

- Legen Sie den Backofen nicht mit Alufolie aus und stellen Sie kein Backblech, keinen Topf etc. auf den Boden, da sonst das Backofenemail durch den entstehenden Hitzestau beschädigt wird.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, hinterlassen Flecken, die sich nicht mehr entfernen lassen. Benutzen Sie für sehr feuchte Kuchen das Universalblech.
- Die offene Backofentür nicht belasten.
- Gießen Sie Wasser nie direkt in den heißen Backofen. Es können Emailschäden entstehen.
- Bei Gewalteinwirkung, vor allem auf die Kanten der Frontscheibe, kann das Glas brechen.
- Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie können sich beim Einschalten entzünden.
- Bewahren Sie keine feuchten Lebensmittel im Backofen auf. Es könnten Schäden am Email entstehen.



Entsorgung

Verpackungsmaterial entsorgen

Alle verwendeten Materialien können uneingeschränkt wiederverwertet werden.

Die Kunststoffe sind folgendermaßen gekennzeichnet:

- >PE< für Polyethylen, z. B. bei der äußeren Hülle und den Beuteln im Innern.
- >PS< für geschäumtes Polystyrol, z. B. bei den Polsterteilen, grundsätzlich FCKW-frei.

Altgerät entsorgen



Warnung: Damit von dem ausgedienten Gerät keine Gefahr mehr ausgehen kann, bitte vor der Entsorgung unbrauchbar machen.

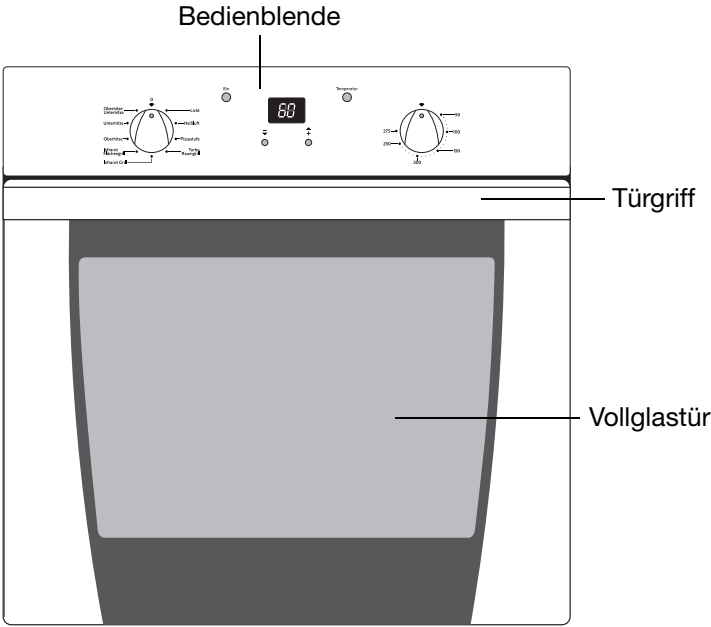
Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.

Aus Umweltschutzgründen müssen alle ausgedienten Geräte fachgerecht entsorgt werden.

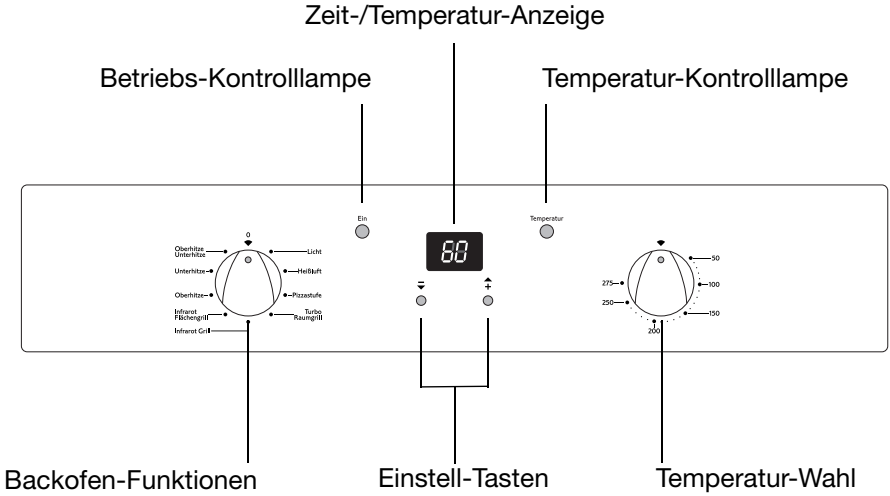
- Das Gerät darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden.
- Auskunft über Abholtermine oder Sammelplätze erhalten Sie bei der örtlichen Stadtreinigung oder der Gemeindeverwaltung.

Gerätebeschreibung

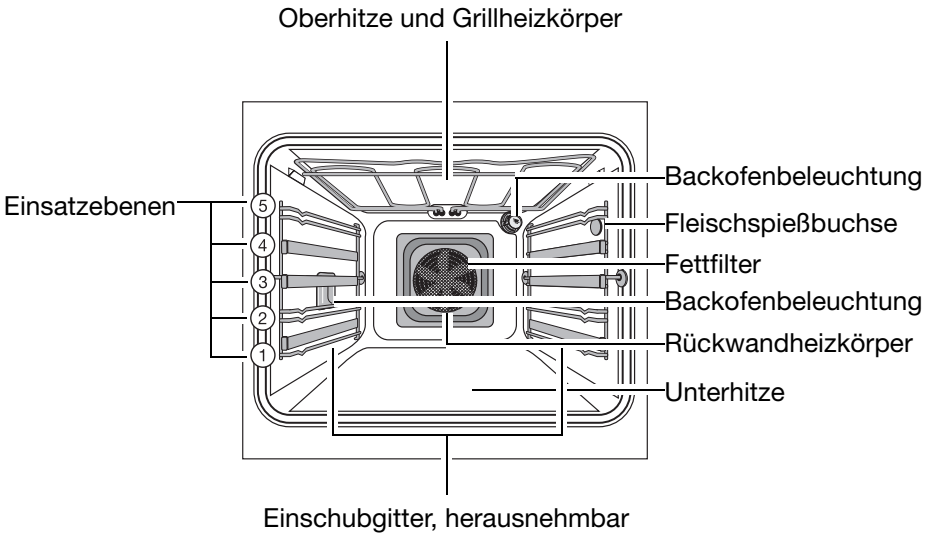
Gesamtansicht



Bedienblende



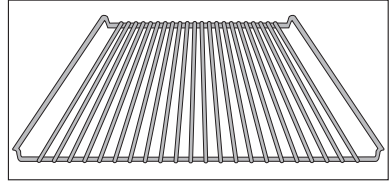
Ausstattung Backofen



Zubehör Backofen

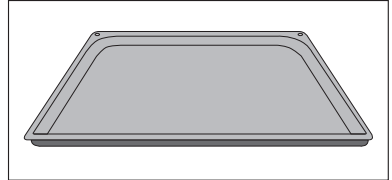
Kombi-Rost

Für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke



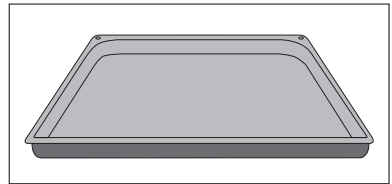
Backblech

Für Kuchen und Plätzchen



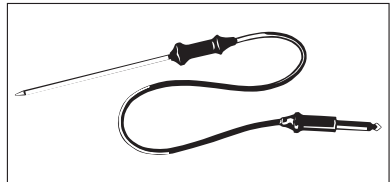
Universalpfanne

Für Braten bzw. als Auffanggefäß für Fett



Fleischsonde

Für genaue Bestimmung des Garzustandes von Fleischstücken



Vor dem ersten Gebrauch

Erstes Reinigen

Bevor Sie den Backofen das erste Mal benutzen, sollten Sie ihn gründlich reinigen.



Achtung: Benutzen Sie keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel! Die Oberfläche könnte beschädigt werden.

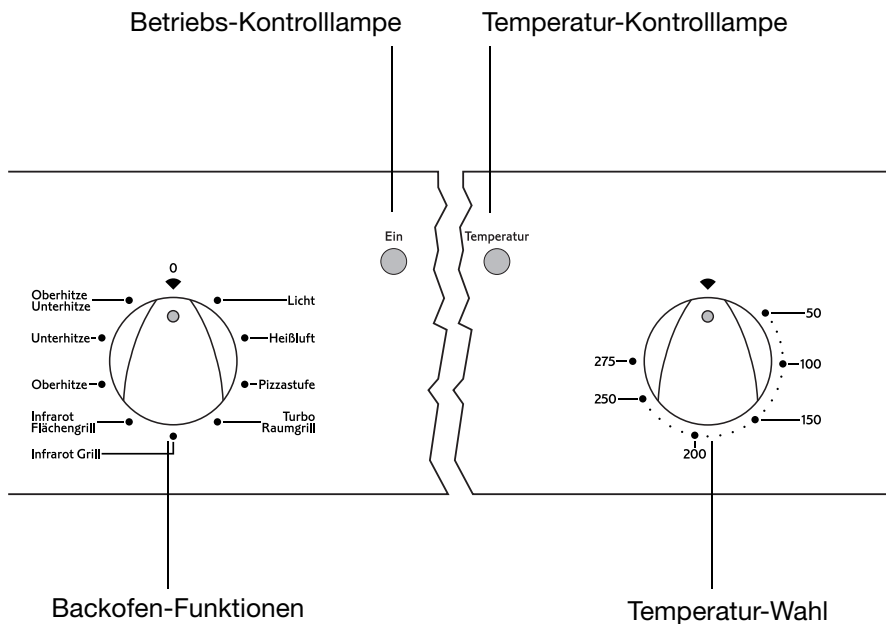


Verwenden Sie bei Metallfronten handelsübliche Pflegemittel.

1. Schalter Backofen-Funktionen auf Beleuchtung stellen.
2. Alle Zubehörteile und Einschubgitter entnehmen und mit warmer Spülmittellauge reinigen.
3. Backofen ebenfalls mit warmer Spülmittellauge auswaschen und trocknen.
4. Gerätefront feucht abwischen.

Bedienen des Backofens

Backofen ein- und ausschalten



1. Drehen Sie den Schalter Backofen-Funktionen auf die gewünschte Funktion.
2. Drehen Sie den Schalter Temperaturwahl auf die gewünschte Temperatur. Die rote Betriebs-Kontrolllampe leuchtet, solange der Backofen in Betrieb ist. Die rote Temperatur-Kontrolllampe leuchtet, solange der Backofen aufheizt.
3. Zum Abschalten des Backofens den Schalter Backofen-Funktionen und den Schalter Temperaturwahl in die Null-Position drehen.



Kühlgebläse

Das Gebläse schaltet sich automatisch ein, sobald der Backofen in Betrieb genommen wird, um die Geräteoberflächen kühl zu halten. Nachdem der Backofen ausgeschaltet wurde, läuft das Gebläse noch weiter, um das Gerät abzukühlen und schaltet sich dann selbständig ab.

Backofen-Funktionen

Für den Backofen stehen Ihnen folgende Funktionen zur Verfügung:

Backofenbeleuchtung

Mit dieser Funktion können Sie den Backofeninnenraum, z.B. zum Reinigen, **beleuchten**.

Es ist kein Heizkörper in Betrieb.

Heißluft

Zum **Braten und Backen** auf **bis zu drei Ebenen** gleichzeitig.

Die Backofentemperaturen 20-40 °C niedriger einstellen als bei Ober-/Unterhitze.

Der Rückwandheizkörper ist in Betrieb und zusätzlich ist der Ventilator eingeschaltet.

Pizzastufe

Zum Backen von Pizza, Obstkuchen, Quiches und Wähen.

Der Rückwandheizkörper und die Unterhitze sind in Betrieb, zusätzlich ist der Ventilator in Betrieb.

Turbo Raumgrill

Zum **Braten** größerer Fleischstücke oder Geflügel auf einer Ebene. Die Funktion eignet sich auch zum **Gratinieren** und **Überbacken**.

Der Grillheizkörper und der Ventilator sind gleichzeitig in Betrieb.

Infrarot Grill

Zum **Grillen** flacher Lebensmittel, die in der **Mitte des Rostes** angeordnet werden, wie z.B. Steaks, Schnitzel, Fisch oder zum **Toasten**.

Der Grillheizkörper ist in Betrieb.

Infrarot Flächengrill

Zum **Grillen** flacher Lebensmittel in **größeren Mengen**, wie z.B. Steaks, Schnitzel, Fisch oder zum **Toasten**.

Die Oberhitze und der Grillheizkörper sind in Betrieb.

Oberhitze

Zum **Überbacken** von Backwaren und für Aufläufe.

Der Oberhitzeheizkörper ist in Betrieb.

Unterhitze

Zum **Nachbacken** von Kuchen mit **krossen Böden**.

Der Unterhitzeheizkörper ist in Betrieb.

Ober-/Unterhitze

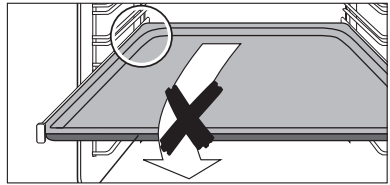
Zum **Backen** und **Braten** auf **einer Ebene**.

Ober- und Unterhitzeheizkörper sind in Betrieb.

Rost, Blech und Universalpfanne einsetzen

Blech und Universalpfanne einsetzen:

Die Bleche sind mit einer kleinen Auswölbung rechts und links versehen. Diese Auswölbung dient als **Kippsicherung** und muss immer nach hinten weisen.



Rost einsetzen:

Rost in die gewünschte Einsetzebene einsetzen.



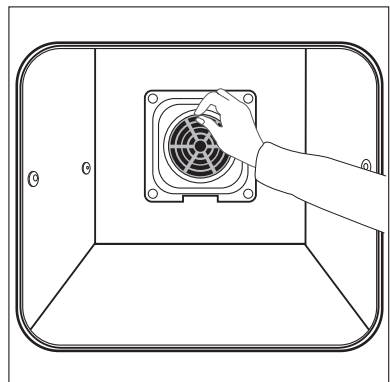
Um das Aufliegen des Einschubteils bei unterschiedlich ausgezogenen Schienen zu erleichtern, Einschubteil auf die Schienen legen, bis zum Anschlag einschieben und dann absenken.

Fettfilter einsetzen/herausnehmen

Der Fettfilter schützt den Rückwandheizkörper beim Braten vor Fettspritzern.

Fettfilter einsetzen

Fettfilter am Griff fassen und die beiden Halterungen von oben nach unten in die Öffnung an der Backofenrückwand (Ventilatoröffnung) einsetzen.



Fettfilter herausnehmen

Fettfilter am Griff fassen und nach oben aushängen.

Zusatz-Funktionen

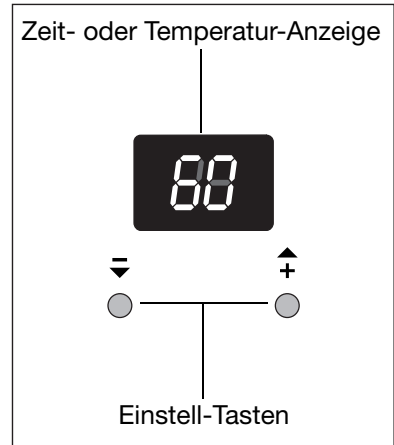
Es kann entweder Kurzzeit **oder** Fleischsonde eingestellt werden.

Kurzzeit

Zum Einstellen einer Kurzzeit.

Fleischsonde

Zum Einstellen einer Kerntemperatur.



Allgemeine Hinweise

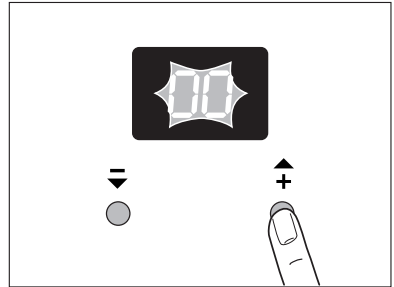
- Nach dem Auswählen einer Funktion blinkt die Anzeige ca. 5 Sekunden. Während dieser Zeit können mit der \uparrow oder \ominus Taste die gewünschten Zeiten eingestellt werden.
- Nach dem Einstellen der gewünschten Zeit blinkt die Anzeige nochmals ca. 5 Sekunden. Die eingestellte Zeit beginnt abzulaufen.
- Der Signalton kann durch Drücken einer beliebigen Taste beendet werden.
- Die gewünschte Backofen-Funktion und -Temperatur kann vor oder nach dem Einstellen der Uhr-Funktionen gewählt werden.
- Nach Ablauf des Garvorgangs die Schalter Backofen-Funktion und Temperatur-Wahl wieder auf Null drehen.

Kurzzeit

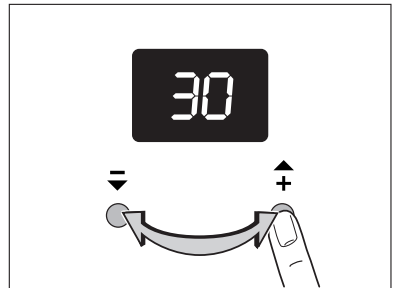


Diese Funktion ist ohne Auswirkung auf den Backofenbetrieb.

1. Beliebige Taste drücken.
In der Anzeige blinkt „00“.

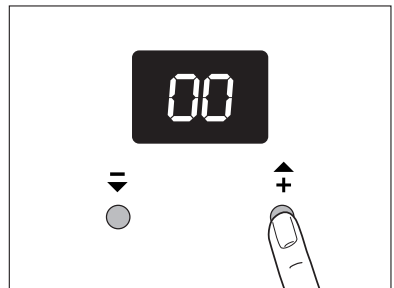


2. Innerhalb von 5 Sekunden mit den Tasten \uparrow oder \ominus die gewünschte Kurzzeit einstellen (max. 99 Minuten).
Nach 5 Sekunden zeigt die Anzeige die verbleibende Zeit.



Wenn die Zeit abgelaufen ist, wird „00“ angezeigt und es ertönt für 2 Minuten ein Signal.

3. Den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste abstellen.



Fleischsonde

Nach Erreichen einer eingestellten Kerntemperatur ertönt ein Signal.

Der Backofen wird nicht abgeschaltet!

Der Einsatz der Fleischsonde ist sinnvoll bei Ober-/Unterhitze, Heißluft und Turbo Raumgrill.

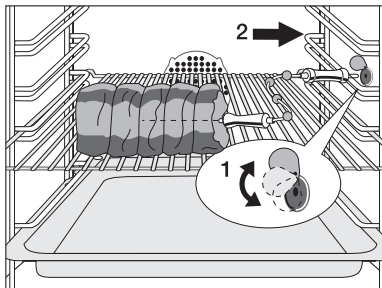
Zwei Temperaturen sind zu beachten:

- Die Backofentemperatur: Siehe Brattabelle!
- Kerntemperatur: Siehe Tabelle Fleischsonde!



Achtung: Es darf nur die mitgelieferte Fleischsonde verwendet werden! Im Ersatzfall nur das Original-Ersatzteil verwenden!

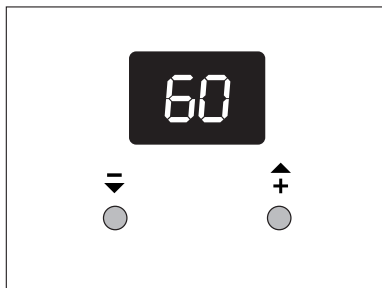
1. Spitze der Fleischsonde möglichst vollständig so in das Gargut einführen, dass sich die Spitze im Zentrum des Gargutes befindet.
2. Stecker der Fleischsonde bis Endanschlag in die Steckdose an der Backofen-Seitenwand einstecken.
3. Gewünschte Backofen-Funktion und Temperatur einstellen.



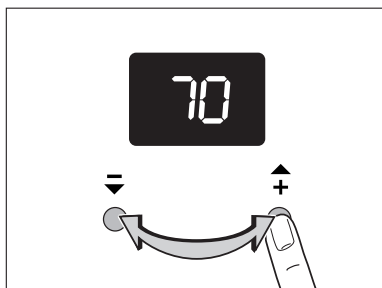
In der Anzeige erscheint die Vorschlags-temperatur.



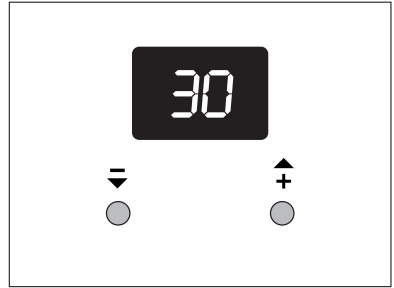
Die Kerntemperatur wird erst ab 30°C aufsteigend angezeigt.



4. Gewünschte Kerntemperatur mit den Tasten \uparrow oder \ominus einstellen.

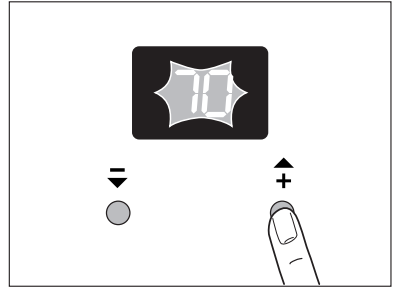


Nach ca. 5 Sekunden wird in der Anzeige die aktuelle Kerntemperatur angezeigt.



Sobald die aktuelle Kerntemperatur die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signal.

Beliebige Taste drücken, um das Signal abzustellen.



Warnung: Der Fleischspieß ist heiß! Beim Herausziehen des Steckers und der Spitze besteht Verbrennungsgefahr!



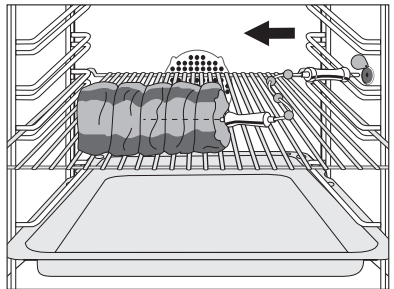
Der Backofen wird nicht abgeschaltet!

5. Stecker der Fleischsonde aus der Buchse herausziehen und Gargut mit eingesteckter Fleischsonde aus dem Backofen nehmen.

6. Backofen-Funktionen und Temperatur ausschalten.

Fleischkerntemperatur abfragen bzw. ändern:

- Durch einmaliges Drücken der Tasten ⊕ oder ⊖ wird die eingestellte Kerntemperatur angezeigt.
- Durch mehrmaliges Drücken von ⊕ oder ⊖ ist ein nachträgliches Ändern der gewählten Temperatur möglich.



Anwendungen, Tabellen und Tipps

Backen

Zum Backen die Backofen-Funktion Heißluft oder Ober-/Unterhitze verwenden.

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

Backformen

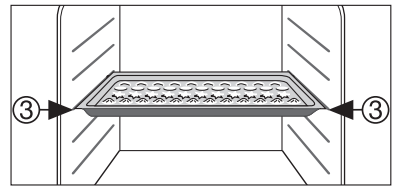
- Für Ober-/Unterhitze eignen sich Formen aus dunklem Metall und beschichtete Formen.
- Für Heißluft sind auch helle Metall-Glas- und Keramikformen geeignet.

Einsatzebenen

- Mit Ober-/Unterhitze ist Backen auf einer Ebene möglich.
- Mit Heißluft können Sie trockene, flache Gebäcke auf bis zu 3 Backblechen gleichzeitig backen.

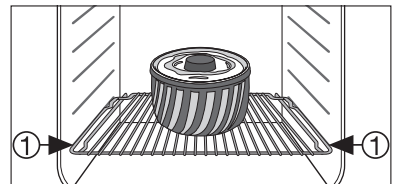
1 Backblech:

z.B. Einsatzebene 3



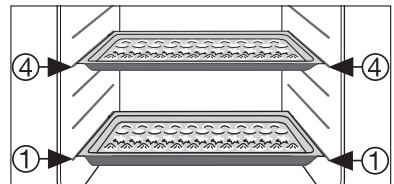
1 Backform:

z.B. Einsatzebene 1



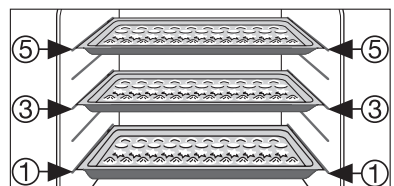
2 Backbleche:

Einsatzebene 1 und 4



3 Backbleche:

Einsatzebene 1, 3 und 5



Allgemeine Hinweise

- Beachten Sie, dass die Einsatzebenen von unten nach oben gezählt werden.
- Backblech mit der Abschrägung nach vorne einsetzen!
- Kuchen in Formen immer in die Mitte des Rostes stellen.
- Sie können mit Heißluft oder Ober-/Unterhitze auch zwei Formen gleichzeitig nebeneinander auf dem Rost backen. Die Backzeit verlängert sich nur unwesentlich.



Bei Verwendung von Tiefkühlkost können sich beim Garvorgang die eingesetzten Bleche verziehen. Dies ist auf den großen Temperaturunterschied zwischen Tiefgefrorenem und Backofentemperatur zurückzuführen. Nach dem Abkühlen der Bleche hebt sich die Verformung wieder auf.

Hinweise zu den Backtabellen

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

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



Bei längeren Backzeiten können Sie den Backofen ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit ausschalten, um die Nachwärme zu nutzen.

Die Tabellen gelten, wenn nicht anders vorgegeben, für das Einsetzen in den kalten Backofen.

Backtabelle

Die angegebenen Backzeiten sind Richtwerte.

Empfohlene Garmethoden, Einsatzebene und Temperaturen sind **fettgedruckt**.

Gebäckart	Heißluft		Ober-/Unterhitze		Backzeit in Minuten
	Temperatur in °C	Einsatzebene	Temperatur in °C	Einsatzebene	
Rührteig					
Rodon- oder Napfkuchen	150-170	1	160-180	1	50-70
Königs/Sandkuchen (Kastenform)	140-160	1	150-170	1	70-80
Obstboden	150-170	3	170-190	2	20-25
Apfeltorte sehr fein	150-170	1	170-190*	1	45-60
Blitzkuchen	150-170	3	180-190	3	20-30
Mürbeteig					
Quarktorte	140-160	1	170-190	1	60-90 + 10 Min. Nachwärme
gedeckte Obsttorte	150-170	1	170-190	1	50-60
Quarkkuchen auf dem Blech	---	---	160-180	2	50-70
Blätterteig					
französ. Apfeltorte	150-170	1	190-200*	1	40-50
Biskuitteig					
Biskuittorte (DIN)	150-170	1	160-180	2	25-40
Obstboden	150-160*	3	170-180*	3	25-30
Biskuitrolle	150-170*	3	180-200*	3	10-15

Gebäckart	Heißluft		Ober-/Unterhitze		Backzeit in Minuten
	Temperatur in °C	Einsatzebene	Temperatur in °C	Einsatzebene	
Hefeteig					
Rodon/Napfkuchen	150-170	1	160-180	1	45-60
Hefezopf/-kranz, Striezel	150-170	3	170-190	3	30-40
Butter-/Zucker- kuchen, Bienen- stich	160-180	3	190-200*	3	25-30
Streuselkuchen	150-170	3	180-190	3	20-40
Apfel-Streusel- kuchen (DIN)	150-170	3	170-190	3	35-50
Quarkkuchen (Blech)	150-170	3	170-190	3	45-50
Christstollen (500g Mehl)	150-170*	3	160-180*	3	40-70
Pizza (rundes Kuchen- blech)	230-250*	1	250-270*	1	10-25
Kleingebäck					
Meringues	80-90*	3	80-90	3	150-180
Makronen	100-120	3		3	20-30
Spritzgebäck	140-160	4+1 1+5+3	150-170	3	15-30
Nussecken	---	---	160-180	2	25-35
Blätterteiggebäck	160-180*	4+1	180-200*	3	20-30
Hefeschnecken	160-180*	4+1	170-190*	3	20-40
Brandteig					
Windbeutel	160-180	4+2	190-210*	3	25-40

Gebäckart	Heißluft		Ober-/Unterhitze		Backzeit in Minuten
	Temperatur in °C	Einsatzebene	Temperatur in °C	Einsatzebene	
geriebene Teige					
Schweizer Apfelwähe	---	---	210-230*	1	35-50
Schweizer Käsewähe	---	---	210-230*	1	40-50
Spinat-/Gemüse-kuchen, Quiche Lorraine	---	---	190-210*	1	40-60
Brot und Brötchen					
Heidebrot	170-190*	3	190-210*	3	45-60
Kastenweißbrot	170-190*	2	180-200*	1	40-50
Fladenbrot, Pitta	---	---	230-250*	2	15-25
Nudelaufwurf	180-200	1			
Kartoffelgratin	180-200	2			
Gratinieren					
Toast "Hawaii"	200-220	3	240-260	3	14-16

* Backofen vorheizen

Tiefkühlgerichte

Gebäckart	Heißluft + Ober-/Unterhitze		
	Temperatur in °C	Einsatzebene	Backzeit in Minuten
Pizza (gefroren)	Nach Angabe des Herstellers auf der Verpackung	Auf Grillrost legen , Backblech unterschieben (Einschubhöhe nach Angabe des Herstellers auf der Verpackung)	Nach Angabe des Herstellers auf der Verpackung

Die Herstellerangaben auch für alle anderen TK-Produkte beachten.

Pizzastufe

Die angegebenen Backzeiten sind Richtwerte.

Gebäckart	Pizzastufe		
	Temperatur in °C	Einsatzebene	Backzeit in Minuten
Mürbeteig			
Quarktorte (750g Quark, Springform, 26cm)	150-160	2	60-90 + 10 Min. Nachwärme
gedeckte Obsttorte	150-160	2	45-60
Quarkkuchen auf dem Blech	150-160	2	45-55
Johannisbeerkuchen, Boden vorbacken	160-170	2	15
Johannisbeerkuchen fertigbacken	150-160	2	30
Blätterteig			
französische Apfeltorte	160-170*	2	40-45
Hefeteig			
Quarkkuchen	150-160	2	35-45
Pizza	220*	1	15-20
Kleingebäck			
Nußbecken	160-170	1	25
geriebene Teige			
Spinatkuchen	190-200	2	30-35
Brot und Brötchen			
Fladenbrot	200-220*	2	21
Aufläufe und Gratins			
Wirsingkrusteln	180-200	1	30
Makkaroni-Lauchgemüse	180-200	1	37

* Backofen vorheizen

Tiefkühlgerichte	Pizzastufe		
Gebäckart	Temperatur in °C	Einsatzebene	Backzeit in Minuten
Pizza, gefroren	nach Angaben des Herstel- lers auf der Verpackung	Auf Grillrost le- gen , Backblech unterschieben (Einsatzebene nach Angabe des Herstellers auf der Verpackung)	nach Anga- ben des Her- stellers auf der Ver- packung

Die Herstellerangaben auch für alle anderen TK-Produkte beachten.

Braten

Zum Braten die Backofen-Funktion Heißluft verwenden.

Bratgeschirr

- Zum Braten ist jedes hitzebeständige Geschirr geeignet (Herstellerangaben beachten!).
- Bei Geschirr mit Kunststoffgriffen darauf achten, dass diese hitzebeständig sind (Herstellerangaben beachten!).
- Große Braten können Sie **direkt im Universalblech oder auf dem Rost mit untergesetztem Universalblech** braten (z.B. Pute, Gans, 3-4 Hähnchen, 3-4 Haxen).
- Alle mageren Fleischarten empfehlen wir, **im Bratentopf mit Deckel** zu braten (z.B. Kalbs-, Sauer-, Rinderschmorbraten, tiefgefrorenes Fleisch). So bleibt das Fleisch saftiger.
- Alle Fleischarten, die eine Kruste bekommen sollen, können Sie im **Bratentopf ohne Deckel** braten (z.B. Schweine-, Hack-, Lamm-, Hammelbraten, Ente, 1-2 Haxen, 1-2 Hähnchen, kleines Geflügel, Roastbeef, Filet, Wild).



Wenn Sie in Geschirr braten, verschmutzt der Backofen weniger!

Hinweise zur Brattabelle

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Fleischarten Angaben zur geeigneten Backofen-Funktion, Temperatureinstellung, Garzeit und Einsatzebene. Die Angaben sind Richtwerte.

- Wir empfehlen, Fleisch und Fisch **erst ab 1kg im Backofen** zu braten.
- Um ein Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden, empfehlen wir, etwas Flüssigkeit in das Bratgeschirr zu geben.
- Braten bei Bedarf (nach 1/2 - 2/3 der Garzeit) wenden.



Große Braten und Geflügel während der Garzeit mehrmals mit Bratenfond gießen. Dadurch erzielen Sie ein besseres Bratergebnis.



Schalten Sie den Backofen ca. 10 Minuten vor Ende der Bratzeit aus, um die Nachwärme zu nutzen.

Brattabelle

Das Blech oder die Universalpfanne jeweils in die 1. Einsatzebene einschieben.

Bratgut	Heißluft			
	Temperatur in °C	Einsatzebene		Bratzeit in Minuten
		1 Ebene	2 Ebenen	
Schwein				
1 kg Schweinebraten (Kamm-/Schinken- stück, Rollbraten), je cm Höhe	150-160	2	---	14-20
Kasseler, je cm Höhe	150-160	2	---	10-15
Hackbraten	160-170	2	---	60-70
Rind				
Rinderbraten, je cm Höhe	150-160	2	---	18-20
Rinderfilet, je cm Höhe	190-200*	2	---	6-8
Roastbeef, je cm Höhe	190-200*	2	---	8-10
Kalb				
Kalbsbraten, je cm Höhe	170-180	2	---	14-17
Lamm				
Lammkeule (1800 g)	170-180	2	---	90
Kurzbratstücke auf dem Backblech				
Würstchen "cordon bleu"	220-230*	3	4+1	5-8
Bratwürstchen	220-230*	3	4+1	12-15
Schnitzel oder Kote- lett, paniert	240-250*	3	4+1	13-15
Frikadellen	210-220*	3	4+1	15-20

Bratgut	Heißluft			
	Temperatur in °C	Einsatzebene		Bratzeit in Minuten
		1 Ebene	2 Ebenen	
Fisch				
Forellen à 200-250 g	190-200	3	---	20-25
4 Forellenfilets (Gewicht à 200 g)	170-180	3	---	20-25
Zanderfilets, paniert (Gesamtgewicht ca. 1 kg)	190-200	3	---	25-30
Geflügel				
Hähnchen	150-160	2	---	55-60
1 kg Putenrollbraten, je cm Höhe	150-160	2	---	11-15
Ente (2000-2500 g)	150-160	2	---	90-120
Gans (4500 g)	150-160	2	---	150-180

* Backofen vorheizen

Tabelle Fleischsonde

Gargut	Fleischkern-Temperatur
Rindfleisch	
Schmorbraten (Sauerbraten)	90 - 95 °C
Rostbraten oder Filetbraten innen rot (englisch)	45 - 50 °C
innen rosa (medium)	60 - 65 °C
innen durchgebraten	75 - 80 °C
Schweinefleisch	
Schweineschulter, Schinkenstück, Nacken	80 - 82 °C
Kotelettstück (Rücken), Kasseler	75 - 80 °C
Hackbraten	75 - 80 °C
Kalbfleisch	
Kalbsbraten	75 - 80 °C
Kalbshaxe	85 - 90 °C
Hammel / Lamm	
Hammelkeule	80 - 85 °C
Hammelrücken	80 - 85 °C
Lammbraten, Lammkeule	75 - 80 °C
Wild	
Hasenrücken	70 - 75 °C
Hasenläufe, -keulen	70 - 75 °C
Ganzer Hase	70 - 75 °C
Rehrücken, Hirschrücken	70 - 75 °C
Rehkeule, Hirschkeule	70 - 75 °C

Grillen

Zum Grillen die Backofen-Funktion Infrarot Grill oder Infrarot Flächengrill mit der Temperatureinstellung verwenden.



Achtung: Grillen immer bei geschlossener Backofentür.



Den leeren Backofen mit den **Grill-Funktionen immer 5 Minuten vorheizen!**

Grill-Geschirr

- Zum Grillen Rost und Universalpfanne gemeinsam benutzen.

Einsatzebenen

- Zum Grillen flacher Lebensmittel überwiegend die **4. Einsatzebene von unten** verwenden.

Hinweise zur Grilltabelle

Die Grillzeiten sind Richtwerte und hängen von der Art und Qualität des Fleisches bzw. Fisches ab.

- Grillen eignet sich besonders für flache Fleisch- und Fischstücke.
- Grillgut nach ca. der Hälfte der Grillzeit wenden.

Infrarotgrillen

Grillgut	Funktion	Temperatur in °C	Universalpfanne	Grillrost	Grillzeit in Minuten	
			Einsatzebene		1. Seite	2. Seite
4-8 Schweinekoteletts	Infrarot Flächengrill	275	1	4	15	10
2-4 Schweinekoteletts	Infrarot grill	275	1	4	12	12
marinierte Schweinsteaks	Infrarot Flächengrill	275	1	4	12	12
Filetsteak, blutig	Infrarotgrill	275	1	4	5-7	4-6

Grillgut	Funktion	Temperatur in °C	Universalspfanne	Grillrost	Grillzeit in Minuten	
					Einsatzebene	1. Seite
4 Filetsteaks, medium	Infrarot Flächen-grill	275	1	4	6-8	5-7
2 halbe Hähnchen	Infrarot-grill	250	1	4	15-20	15-20
4 halbe Hähnchen	Infrarot Flächen-grill	250	1	3	15-20	15-20
1-4 Hähnchenschenkel	Infrarot Flächen-grill	250	1	4	20	10
4-6 Hähnchenschenkel	Infrarot Flächen-grill	250	1	4	20	15
Grillwürstchen, bis 6 Stück	Infrarot-grill	275	1	4	5-10	5
Grillwürstchen, mehr als 6 Stück	Infrarot Flächen-grill	275	1	4	5-10	5
Bratwurstschnecken, bis 4 Stück	Infrarot-grill	275	1	4	10	9
Bratwurstschnecken, bis 6 Stück	Infrarot Flächen-grill	275	1	4	10	9
ganze Fische	Infrarot Flächen-grill	250	1	3	10	---
Toastbrot (ohne Belag)	Infrarot Flächen-grill	275	1	4	1-2	1-2

Turbogrillen

Backofen-Funktion: Turbo Raumgrill

Gericht	Temperatur in °C	Universal- pfanne	Grillrost	Grillzeit in Minuten	nach ... Minuten wenden
		Einsatzebene			
Hähnchen (900-1000 g)	160	1	2	50-60	25-30
Gefüllter Schweineroll- braten (2000 g)	160	1	2	90-95	45
Nudelauflauf	180	---	2	30	---
Gratinierter Kartoffelauflauf	200	1	3	20-23	---
Gnocchi, grati- niert	180	1	3	20-23	---
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise	200	---	3	15	---

Einkochen

Zum Einkochen die Backofen-Funktion Unterhitze verwenden.

Einkoch-Geschirr

- Zum Einkochen nur handelsübliche Gläser gleicher Größe verwenden.



Gläser mit Twist-Off- oder Bajonettverschluss und Metalldosen sind ungeeignet.

Einsatzebenen

- Zum Einkochen die **1. Einsatzebene von unten** verwenden.

Hinweise zum Einkochen

- Verwenden Sie zum Einkochen das Backblech. Darauf haben bis zu sechs Gläser mit je einem Liter Inhalt Platz.
- Die Gläser sollten alle gleich hoch gefüllt und zugeklammert sein.
- Stellen Sie die Gläser so in das Backblech, dass sie sich gegenseitig nicht berühren.
- Gießen Sie ca. 1/2 Liter Wasser in das Backblech, damit im Backofen ausreichend Feuchtigkeit entsteht.
- Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (bei 1-Liter-Gläsern nach ca. 35-60 Minuten), den Backofen ausschalten oder die Temperatur auf 100°C zurückstellen (siehe Tabelle).

Einkochtabelle

Die angegebenen Einkochzeiten und Temperaturen sind Richtwerte.

Einkochgut	Temperatur in°C	Einkochen bis Perlbeginn Min.	Weiter kochen bei 100°C Min.	im ausgeschalteten Backofen stehen lassen
Beerenobst				
Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, reife Stachelbeeren	160-170	35-45	-	-
Unreife Stachelbeeren	160-170	35-45	10-15	-
Steinobst				
Birnen, Quitten, Zwetschgen	160-170	35-45	10-15	-

Einkochgut	Temperatur in °C	Einkochen bis Perlbeginn Min.	Weiter kochen bei 100°C Min.	im ausge- schalteten Backofen stehen lassen
Gemüse				
Karotten	160-170	50-60	5-10	60
Pilze	160-170	40-60	10-15	60
Gurken	160-170	50-60	-	-
Mixed Pickles	160-170	50-60	15	-
Kohlrabi, Erbsen, Spargel	160-170	50-60	15-20	-
Bohnen	160-170	50-60	-	-
Pflaumenmus	160-170 50	45 -	6-8 Std.	- -


Dörren mit Heißluft

Verwenden Sie mit Butterbrot- oder Backpapier belegte Roste. Sie erzielen ein besseres Ergebnis, wenn Sie nach halber Dörrzeit den Backofen ausschalten.

Öffnen und auskühlen lassen, am besten über Nacht. Danach Dörrgut fertig dörren.

	Temperatur in °C	Zeit in Stunden (Richtwert)
Gemüse		
Bohnen	60-70	6-8
Paprika (Streifen)	60-70	5-6
Suppengemüse	60-70	5-6
Pilze	50-60	6-8
Kräuter	40-50	2-3
Früchte		
Zwetschgen	60-70	8-10
Aprikosen	60-70	8-10
Apfelschnitze	60-70	6-8
Birnen	60-70	6-9


Reinigung und Pflege

 **Warnung:** Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen **verboten!**

Gerät von außen


- Die Frontseite des Gerätes mit einem weichen Tuch und warmer Spüllauge abwischen.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfen Reinigungsmittel oder scheuernden Gegenstände.
- Bei Metallfronten verwenden Sie handelsübliche Pflegemittel.

Backofeninnenraum

 **Warnung:** Zur Reinigung muß der Backofen ausgeschaltet und abgekühlt sein.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht fest.

1. Zur Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten.
2. Den Backofen nach jeder Benutzung mit Spülmittellauge auswischen und trocknen. Verwenden Sie keine scheuernden Gegenstände.
3. Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen.

 **Achtung:** Bei Verwendung von Backofenspray bitte unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!

Zubehör

Alle Einschubteile (Rost, Backblech, Einschubgitter usw.) nach jedem Gebrauch spülen und gut abtrocknen. Zur leichteren Reinigung kurz einweichen.

Fettfilter

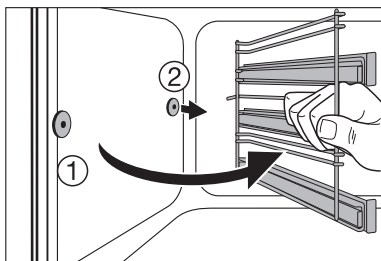
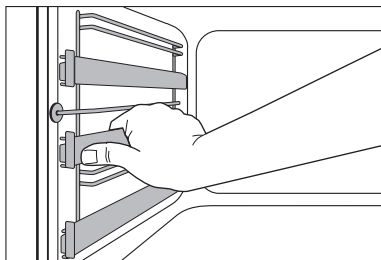
1. Den Fettfilter in heißer Spülmittellauge oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.
2. Bei stark eingebrannter Verschmutzung in etwas Wasser und 2-3 Esslöffel Reiniger für Geschirrspülmaschinen auskochen.

Einschubgitter

Zur Reinigung der Seitenwände lassen sich die Einschubgitter auf der linken und rechten Seite im Backofen abnehmen.

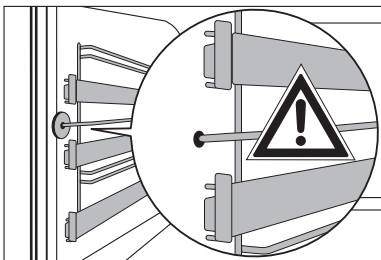
Einschubgitter abnehmen

Gitter zuerst vorne von der Backofenwand wegziehen (1) und dann hinten aushängen (2).



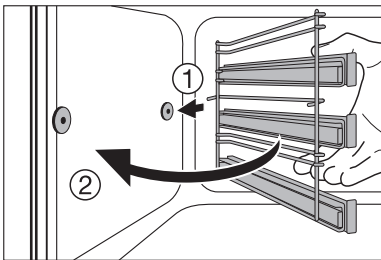
Einschubgitter einsetzen

i **Wichtig!** Die abgerundeten Enden der Führungsstäbe müssen nach vorne weisen!



Zum Einbau Gitter zuerst hinten wieder einhängen (1) und dann vorne einstecken und andrücken (2).

! **Achtung!** Backauszugschienen auf keinen Fall einfetten.



Backofenbeleuchtung



Warnung: Stromschlaggefahr! Vor dem Austausch der Backofenlampe:

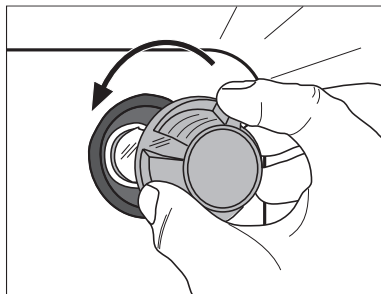
- Backofen ausschalten!
- Sicherungen am Sicherungskasten herausdrehen bzw. ausschalten.



Zum Schutz der Backofenlampe und der Glasabdeckung ein Tuch auf den Boden des Backofens legen.

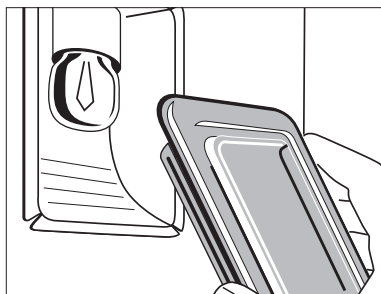
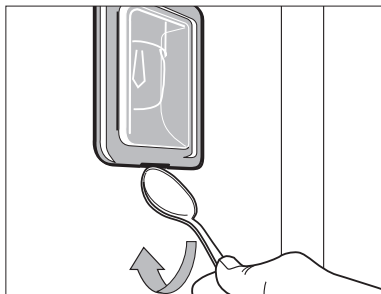
Backofenlampe austauschen/Glasabdeckung reinigen

1. Glasabdeckung durch drehen nach links abnehmen und reinigen.
2. Falls erforderlich:
Backofen-Beleuchtung 25 Watt, 230 V, 300 °C, hitzebeständig, austauschen.
3. Glasabdeckung wieder anbringen.



Seitliche Backofenlampe austauschen/Glasabdeckung reinigen

1. Linkes Einschubgitter abnehmen.
2. Glasabdeckung mit Hilfe eines schmalen, stumpfen Gegenstandes (z. B. Teelöffel) abnehmen und reinigen.
3. Falls erforderlich:
Backofen-Beleuchtung 25 Watt, 230 V, 300 °C hitzebeständig, austauschen.
4. Glasabdeckung wieder anbringen.
5. Einschubgitter einsetzen.



Backofendecke

Zur leichteren Reinigung der Backofendecke kann der obere Heizkörper abgeklappt werden.

Heizkörper abklappen



Warnung: Heizkörper nur abklappen, wenn der Backofen ausgeschaltet ist und keine Verbrennungsgefahr mehr besteht!

1. Seitliche Einschubgitter abnehmen.
2. Den Heizkörper vorne anfassen und über die Prägung an der Backofeninnenwand hinaus nach vorne ziehen.
3. Der Heizkörper klappt nun nach unten.



Achtung: Drücken Sie den Heizkörper nicht mit Gewalt nach unten! Der Heizkörper kann abbrechen.

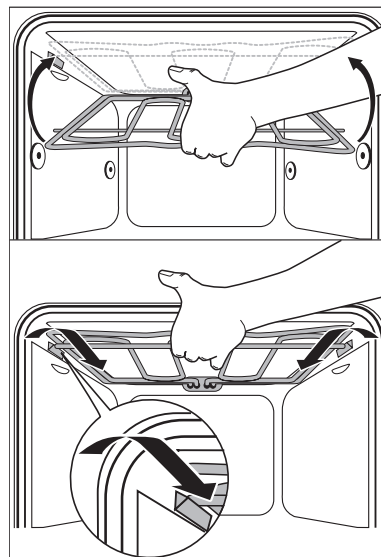
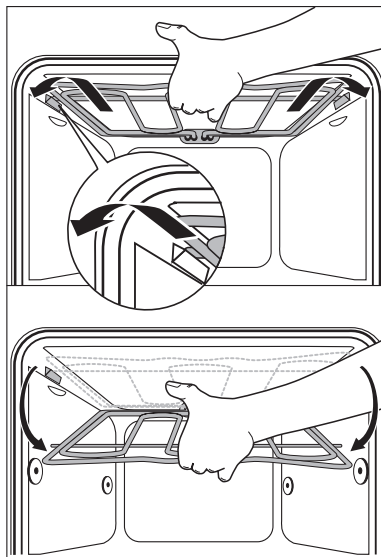
Backofendecke reinigen

Heizkörper befestigen

1. Heizkörper bis an die Backofendecke zurückführen.
2. Den Heizkörper gegen die Federkraft nach vorne ziehen und über die Backofenprägung führen.
3. In die Halterung einrasten lassen.
4. Einschubgitter einsetzen.



Achtung: Der Heizkörper muss auf beiden Seiten oberhalb der Prägung in der Backofeninnenwand liegen und richtig eingerastet sein (2).



Was tun, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Backofen ist nicht eingeschaltet.	Backofen einschalten.
	Die erforderlichen Einstellungen sind nicht erfolgt.	Einstellungen nachprüfen.
	Die Sicherung in der Hausinstallation (Sicherungskasten) hat ausgelöst.	Sicherung überprüfen. Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.
Die Backofenbeleuchtung fällt aus.	Die Backofenlampe ist kaputt.	Backofenlampe austauschen (siehe Reinigung und Pflege).

Wenn Sie die Störung mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an den Kundendienst.



Warnung: Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden! Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Bei Fehlbedienungen kann der Besuch des Kundendienst-Technikers bzw. des Fachhändlers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.



Hinweis für Geräte mit Metallfront:

Bedingt durch die kühle Front Ihres Gerätes kann es nach dem Öffnen der Tür, während oder kurz nach dem Backen oder Braten, kurzzeitig zum Beschlagen des inneren Türglases kommen.

Technische Daten

Backofen Innenmaße


Höhe x Breite x Tiefe
Volumen (Nutzinhalt)

31 cm x 40 cm x 41 cm
50 l

Bestimmungen, Normen, Richtlinien

Dieses Gerät entspricht folgenden Normen:

- EN 60335-1 und EN 60335-2-6
bezüglich der Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke und
- EN 60350 bzw. DIN 44546 / 44547 / 44548
bezüglich der Gebrauchseigenschaften von Elektroherden, Kochmulden, Backöfen und Grillgeräten für den Haushalt.
- EN 55014-2 / VDE 0875 Teil 14-2
- EN 55014 / VDE 0875 Teil 14 / 1999-10
- EN 61000-3-2 / VDE 0838 Teil 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838 Teil 3
bezüglich der grundlegenden Schutzanforderungen zur elektro-magnetischen Verträglichkeit (EMV).

 Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

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

Montageanweisung

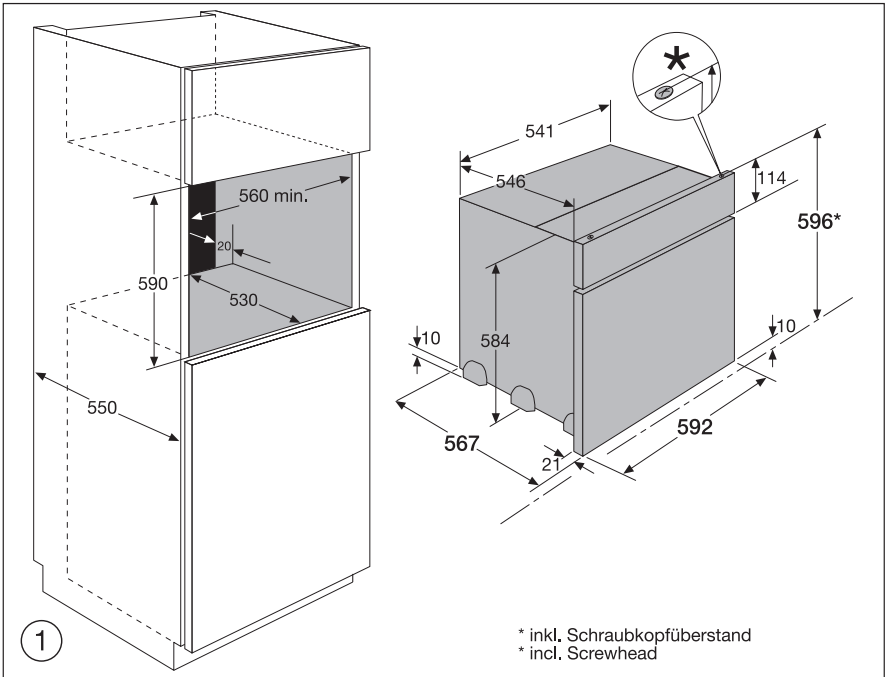


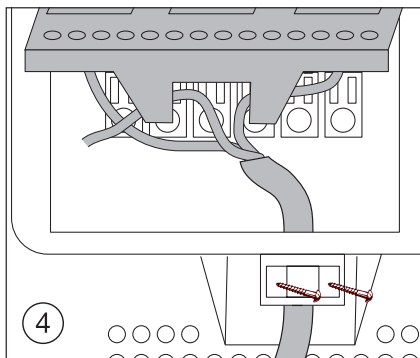
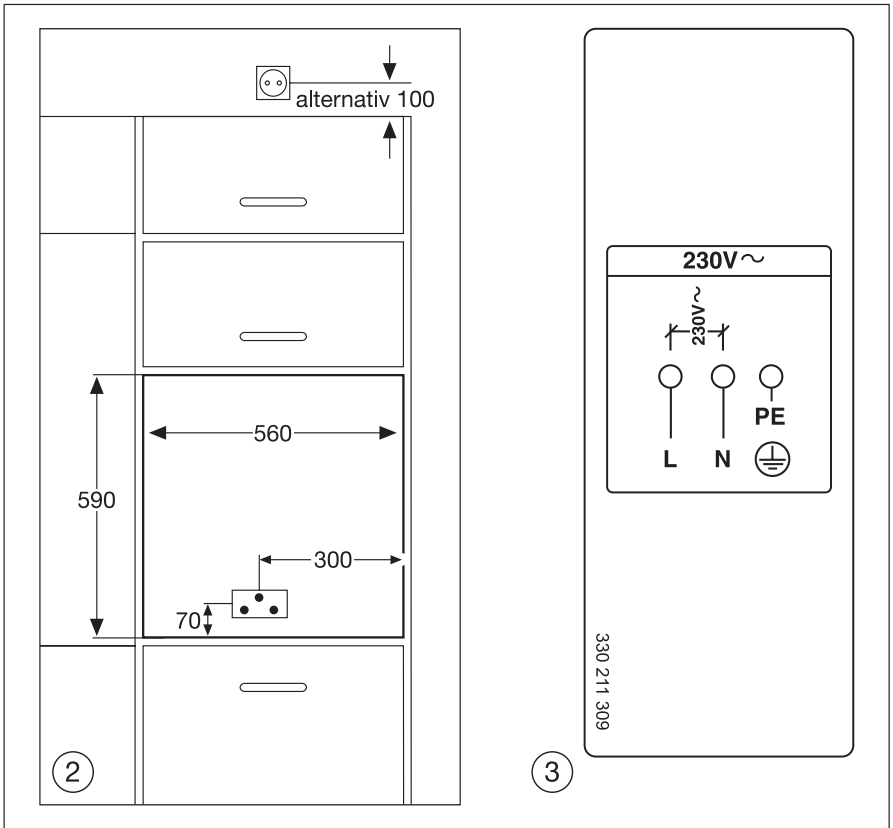
Achtung: Montage und Anschluss des neuen Gerätes dürfen nur durch einen **konzessionierten Fachmann** vorgenommen werden. Beachten Sie bitte diesen Hinweis, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.

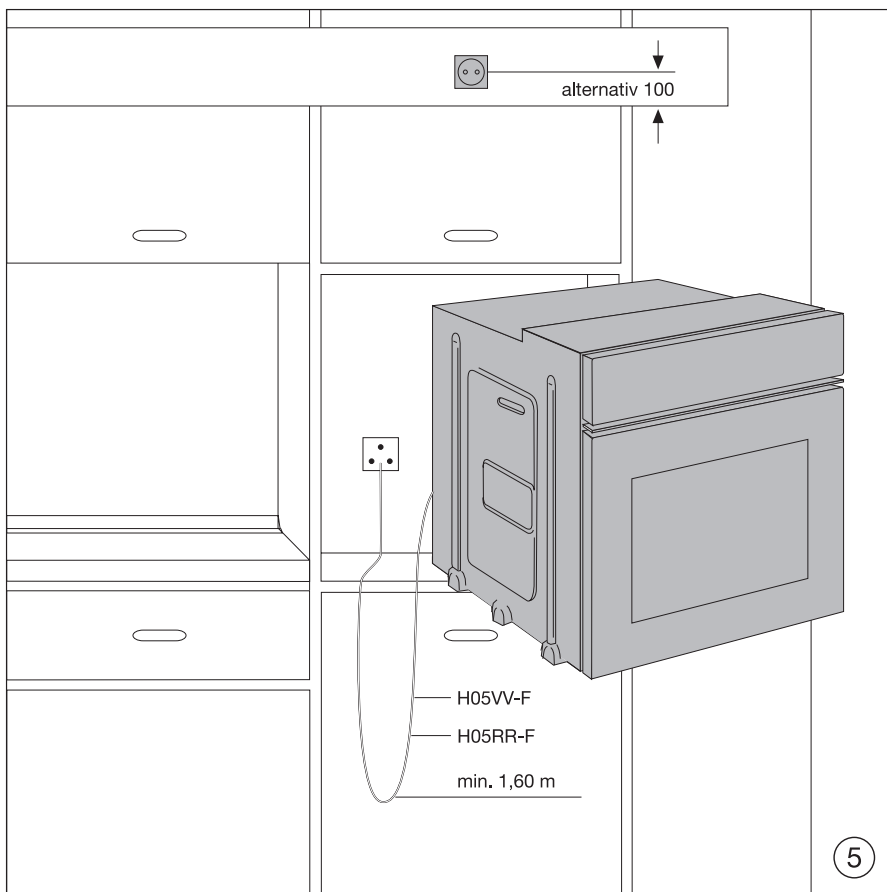


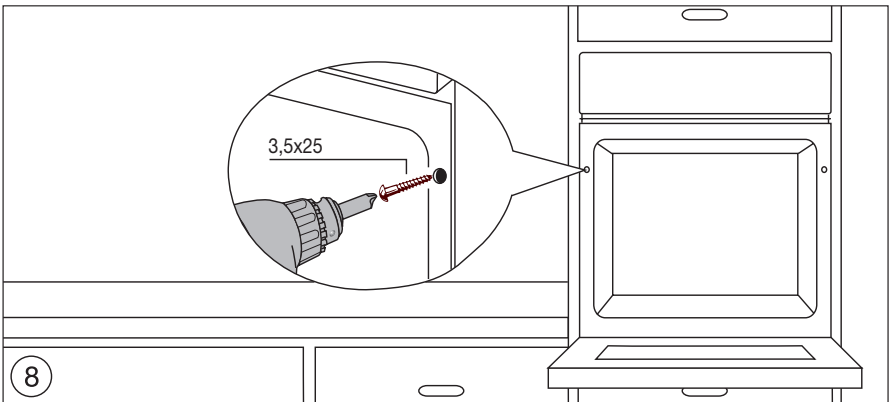
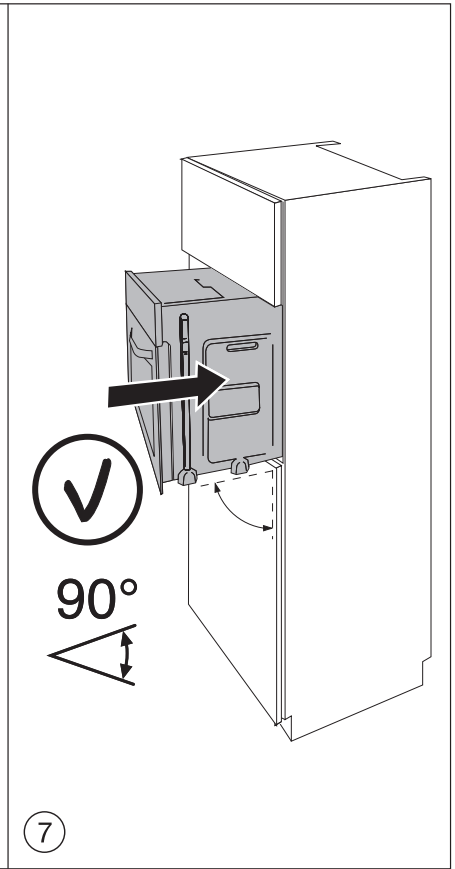
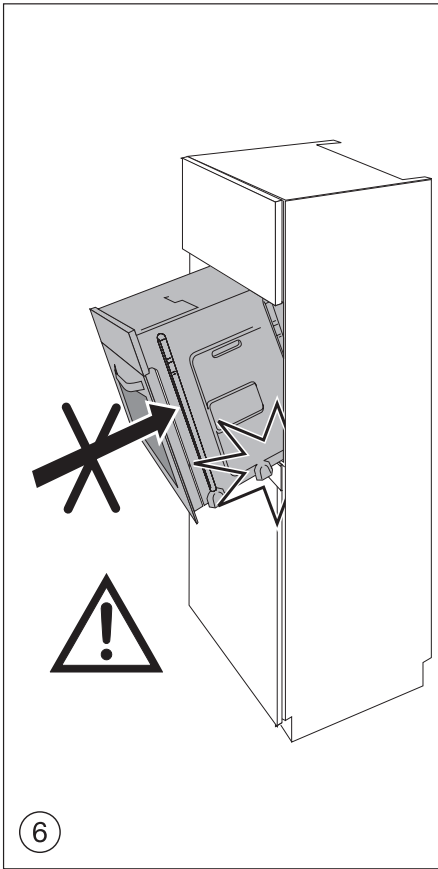
Sicherheitshinweise für den Installateur

- In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mind. 3mm allpolig vom Netz zu trennen.
Als geeignete Trennvorrichtung gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind aus der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr der EN 60 335-2-6. Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Die Standsicherheit des Einbauschranks muss DIN 68930 genügen.









Garantiebedingungen

Deutschland

Der Endabnehmer dieses Gerätes (Verbraucher) hat bei einem Kauf dieses Gerätes von einem Unternehmer (Händler) in Deutschland im Rahmen der Vorschriften über den Verbrauchsgüterkauf gesetzliche Rechte, die durch diese Garantie nicht eingeschränkt werden. Diese Garantie räumt dem Verbraucher also zusätzliche Rechte ein. Dies vorausgeschickt, leisten wir, AEG Hausgeräte GmbH, gegenüber dem Verbraucher **Garantie für dieses Gerät für den Zeitraum von 24 Monaten ab Übergabe** zu den folgenden Bedingungen:

1. Mit dieser Garantie haften wir dafür, daß dieses neu hergestellte Gerät im Zeitpunkt der Übergabe vom Händler an den Verbraucher die in unserer Produktbeschreibung für dieses Gerät aufgeführten Eigenschaften aufweist. Ein Mangel liegt nur dann vor, wenn der Wert oder die Gebrauchstauglichkeit dieses Gerätes erheblich gemindert ist. Zeigt sich der Mangel nach Ablauf von sechs (6) Monaten ab dem Übergabezeitpunkt, so hat der Verbraucher nachzuweisen, daß das Gerät bereits im Übergabezeitpunkt mangelhaft war. Nicht unter diese Garantie fallen Schäden oder Mängel aus nicht vorschriftsmäßiger Handhabung sowie Nichtbeachtung der Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen.
2. Dieses Gerät fällt nur dann unter diese Garantie, wenn es von einem Unternehmer in einem der Mitgliedstaaten der Europäischen Union gekauft wurde, es bei Auftreten des Mangels in Deutschland betrieben wird und Garantieleistungen auch in Deutschland erbracht werden können. Mängel müssen uns innerhalb von zwei (2) Monaten nach dessen Kenntnis angezeigt werden.
3. Mängel dieses Gerätes werden wir innerhalb angemessener Frist nach Mitteilung des Mangels unentgeltlich beseitigen; die zu diesem Zweck erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten werden von uns getragen. Über diese Nachbesserung hinausgehende Ansprüche werden durch diese Garantie dem Verbraucher nicht eingeräumt.
4. Bei Großgeräten (stationär betriebene Geräte) ist im Garantiefall **unter der für den Endabnehmer kostengünstigen Rufnummer 0180 322 66 22 *** die nächstgelegene Kundendienststelle zu benachrichtigen, von der Ort, Art und Weise der Garantieleistungen festgelegt werden. Nachbesserungsarbeiten werden, soweit möglich, am Aufstellungsort, sonst in unserer Kundendienstwerkstatt durchgeführt.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit für dieses Gerät; ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

6. Mängelansprüche aus dieser Garantie verjähren in zwei (2) Jahren ab dem Zeitpunkt der Übergabe des Gerätes vom Händler an den Verbraucher, der durch Original-Kaufbeleg (Kassenzettel, Rechnung) zu belegen ist; wenn dieses Gerät gewerblich oder - bei Waschgeräten und Wäschetrocknern - in Gemeinschaftsanlagen genutzt wird, beträgt die Verjährungsfrist sechs (6) Monate.

AEG Hausgeräte GmbH
Markenvertrieb Juno
Muggenhofer Straße 135
D-90429 Nürnberg

* Deutsche Telekom
EUR 0,09 / Minute
Stand Jan. 2002

Kundendienst und Servicestellen

Deutschland

Sehr geehrter Kunde,

der Service für Ihr Juno Hausgerät ist dezentral organisiert. Damit bieten wir Ihnen überall einen zuverlässigen Service. Unter der für Sie kostengünstigen Rufnummer

0180 322 66 22 *

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 ** auf.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Juno Hausgeräte-Service

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

PLZ	Ort	Firma	Telefon *	Telefax **
01099	Dresden	AEG Hausgeräte GmbH Werkskundendienst Industriegelände W.-Hartmann-Str.4	0180 322 66 22	0180 580 41 41
01445	Radebeul	Link & Stöcklein Service-Partner Waldstraße 9	0180 322 66 22	0180 580 41 41
04299	Leipzig	U. Wirsing Service-Partner Holzhäuser Straße 120	0180 322 66 22	0180 580 41 41
04357	Leipzig	K. Landgraf Service-Partner Wilhelm-Busch-Straße 38	0180 322 66 22	0180 580 41 41
07548	Gera	P. Giegold GmbH Service-Partner Südstraße 11	0180 322 66 22	0180 580 41 41
14482	Potsdam- Babelsberg	AEG Hausgeräte GmbH Werkskundendienst Wetzlarer Straße 14-16	0180 322 66 22	0180 580 41 41
16866	Kyritz	H. Schuhmacher Service-Partner Hamburger Straße 31	0180 322 66 22	0180 580 41 41

PLZ	Ort	Firma	Telefon *	Telefax **
18069	Rostock	A. Polkow Service-Partner Gewerbestraße 1	0180 322 66 22	0180 580 41 41
24113	Kiel	Axel Capell Service-Partner von-der-Goltz-Allee 2	0180 322 66 22	0180 580 41 41
25770	Hemmingstedt	D. Stübner Service-Partner Kösliner Straße 18	0180 322 66 22	0180 580 41 41
27721	Ritterhude	R. Langkusch Service-Partner Stader Landstraße 4	0180 322 66 22	0180 580 41 41
28207	Bremen	Zessin & Hirsch Service-Partner Emil-von-Behring-Str. 2	0180 322 66 22	0180 580 41 41
30176	Hannover	AEG Hausgeräte GmbH Werkkundendienst Wiesenaer Straße 13	0180 322 66 22	0180 580 41 41
34123	Kassel- Bettenhausen	R. Buntrock Service-Partner Lilienthalstraße 5	0180 322 66 22	0180 580 41 41
35745	Herborn-Burg	Nickel-Naumann GmbH Service-Partner Junostraße 1	0180 322 66 22	0180 580 41 41
41541	Dormagen- St. Peter	AEG Hausgeräte GmbH Werkkundendienst Sachtlebenstraße 1	0180 322 66 22	0180 580 41 41
46562	Voerde	F. Häsel Service-Partner Fr.-Wilhelm-Straße 22	0180 322 66 22	0180 580 41 41
48165	Münster	Pohl & Vennenkötter GmbH Service-Partner Zum Kaiserbusch 1	0180 322 66 22	0180 580 41 41
49084	Osnabrück	H.-O. Brill Service-Partner Pferdestraße 23	0180 322 66 22	0180 580 41 41
52068	Aachen	Th. Gillessen e.K. Service-Partner Auf der Hüls 197	0180 322 66 22	0180 580 41 41
56068	Koblenz	F.J. Germann Service-Partner Rheinstraße 17	0180 322 66 22	0180 580 41 41

PLZ	Ort	Firma	Telefon *	Telefax **
56070	Koblenz	H. Dunkel Service-Partner Züchnerstraße 2a	0180 322 66 22	0180 580 41 41
57076	Siegen	T. Pitthan GmbH Service-Partner Weidenauer Straße 239	0180 322 66 22	0180 580 41 41
59071	Hamm	H. Wolf Service-Partner Ostwennemarstraße 1	0180 322 66 22	0180 580 41 41
60326	Frankfurt	AEG Hausgeräte GmbH Werkkundendienst Mainzer Landstraße 349	0180 322 66 22	0180 580 41 41
66115	Saarbrücken- Malstatt	Elektro-Reinert GmbH Service-Partner Ludwigstraße 55-57	0180 322 66 22	0180 580 41 41
67663	Kaiserslautern	Hausgeräte-Kundendienst K.M.H. Service-Partner Pariser Straße 200	0180 322 66 22	0180 580 41 41
71034	Böblingen- Hulb	AEG Hausgeräte GmbH Werkkundendienst Dornierstraße 7	0180 322 66 22	0180 580 41 41
74743	Seckach	R. Hübner Service-Partner Bergstraße 9F	0180 322 66 22	0180 580 41 41
76185	Karlsruhe-Mühl- burg	A. Gesquier Service-Partner Neureuther Straße 5-7	0180 322 66 22	0180 580 41 41
78054	Villingen- Schwenningen	F. Bareiß Service-Partner Alleenstraße 28/1	0180 322 66 22	0180 580 41 41
79108	Freiburg	P. Mangold GmbH Service-Partner Tullastraße 84	0180 322 66 22	0180 580 41 41
82401	Rottenbuch	K.-H. Langguth Service-Partner Soldier 13	0180 322 66 22	0180 580 41 41
84307	Eggenfelden	H. Westner Service-Partner Dorfzellhub 32	0180 322 66 22	0180 580 41 41
85598	Baldham/ Vaterstetten	P. Nusko Service-Partner Neue Poststraße 23	0180 322 66 22	0180 580 41 41

PLZ	Ort	Firma	Telefon *	Telefax **
86159	Augsburg	H. Winkler Service-Partner Piccardstraße 15a	0180 322 66 22	0180 580 41 41
87437	Kempton	A. Herb Service-Partner Brodkorbweg 22	0180 322 66 22	0180 580 41 41
88213	Ravensburg	Erich Strobel Service-Partner Henri-Dunant-Straße 6	0180 322 66 22	0180 580 41 41
90429	Nürnberg	AEG Hausgeräte GmbH Werkkundendienst Muggenhofer Straße 135	0180 322 66 22	0180 580 41 41
92260	Ammerthal	J. Schöbel Service-Partner Nikolausstraße 2	0180 322 66 22	0180 580 41 41
93059	Regensburg	Elektro-Zirngibl GmbH Service-Partner Im Gewerbepark B54	0180 322 66 22	0180 580 41 41
94032	Passau	Elektro-Stemplinger Service-Partner Kühberg 1	0180 322 66 22	0180 580 41 41
94256	Drachelsried	M. Fritz Service-Partner Grafenried 2	0180 322 66 22	0180 580 41 41
95028	Hof	P. Giegold GmbH Service-Partner Pinzigweg 49	0180 322 66 22	0180 580 41 41
97078	Würzburg	J. Götz Service-Partner Versbacher Straße 22a	0180 322 66 22	0180 580 41 41
99085	Erfurt	Jens Varias G.b.R. Service-Partner Liebknechtstraße 16a	0180 322 66 22	0180 580 41 41

Weitere Service-Stellen sind in:

03222	Groß Klessow	06896	Wittenberg-Reinsdorf
15517	Fürstenwalde	16515	Oranienburg
17039	Ihlenfeld	18069	Rostock
19057	Schwerin	24354	Rieseby
25980	Westerland/Sylt	26639	Wiesmoor
27726	Worpswede	30900	Wedemark
32825	Blomberg	34497	Korbach
36043	Fulda	39114	Magdeburg
49377	Vechta	63906	Erlenbach
78244	Bietingen	84307	Eggenfelden
87549	Rettenberg	99819	Ettenhausen

* EUR 0.09 / Minute

** EUR 0.12 / Minute

Österreich

Unsere Kundendienststellen und Partner

Electrolux stellt Ihnen hiermit jene Partner vor, die dafür garantieren, daß wir Ihnen Top-Qualität mit unseren Kundendiensteinrichtungen jetzt und in Zukunft bieten. Unsere Kundendienststellen in den Bundesländern sind spezialisiert auf unsere Marken: AEG, Electrolux, Juno, Zanussi, Zoppas.

	Telefon	Telefax
Zentrale Kundendienst Wien		
Electrolux Hausgeräte GmbH		
1230 Wien, Herziggasse 9		
Tel. Reparaturannahme	01/86640-330	
Tel. Ersatzteile	01/86640-315	
Hotline	01/86640-399	01/86640-300
Internet: kundendienst@electrolux.co.at		
Kundendienststelle Linz		
Hausgeräte Kundendienst GmbH		
4030 Linz, Winetzhammerstraße 8	0732/383031	0732/383031-23
Kundendienststelle Salzburg		
Hausgeräte Kundendienst		
Wörndl Elektro Ges.m.b.H & CO KEG		
5020 Salzburg, Gnigler Straße 18	0662/872714	0662/872714
Kundendienststelle Innsbruck		
BEP! Hausgeräte-Kundendienst GesmbH		
6020 Innsbruck, Amraser Straße 118	0512/392153	0512/392153-29
Kundendienststelle Graz		
A. Hell - Hausgeräteservice		
8020 Graz, Asperngasse 2	0316/572615	0316/572615-30
Kundendienststelle Klagenfurt		
Elektroservice H. Schneider		
9020 Klagenfurt, Rosentalerstraße 189	0463/29993	0463/29993-4

Stichwortverzeichnis

B

Backblech	9
Backofen	
Bedienen	11
Funktionen	12
Lampe	37
Zubehör	9
Bedienblende	8

E

Einkochen	32
Einkochtabelle	32
Einschubgitter	36
Entsorgung	6

F

Fettfilter	13
------------------	----

K

Kombi-Rost	9
------------------	---

R

Reinigung	
Backofendecke	38
Backofeninnenraum	35
Backofenlampe	37
Einschubgitter	36
Fettfilter	35
Vorreinigen	10
Zubehör	35
Reparaturen	5

S

Sicherheit	5
------------------	---

T

Tabellen und Tipps	18
--------------------------	----

U

Uhr	
Kurzzeit	14, 15
Uhr-Funktionen	14
Universalpfanne	9, 13

W

Was tun, wenn	39
----------------------	----

Z

Zubehör	9
---------------	---

Service

Im Kapitel „Was tun, wenn ...“ sind einige Störungen zusammengestellt, die Sie selbst beheben können. Sehen Sie im Störfall zunächst dort nach.

Handelt es sich um eine technische Störung?

Dann wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Unter der kostengünstigen Rufnummer **0180 322 66 22** erreichen Sie immer die nächstgelegene Niederlassung unseres Werkkundendienstes oder einen unserer Service-Partner (0,09 €/Min).

Bereiten Sie das Gespräch in jedem Fall gut vor. Sie erleichtern so die Diagnose und die Entscheidung, ob ein Kundendienstbesuch nötig ist.

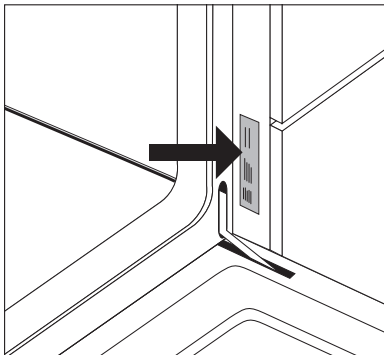
Halten Sie möglichst genau fest:

- Wie äußert sich die Störung?
- Unter welchen Umständen tritt die Störung auf?

Notieren Sie für das Gespräch unbedingt folgende Kennziffern Ihres Gerätes auf dem Typschild:

- Modell-Bezeichnung,
- PNC-Ziffer (9 Ziffern),
- S-No-Ziffer (8 Ziffern).

Wir empfehlen, die Kennziffer hier einzutragen, damit Sie sie stets zur Hand haben:



Modell:

PNC:

S-No:

Wann entstehen Ihnen auch während der Garantiezeit Kosten?

- Wenn Sie die Störung mit Hilfe der Störungstabelle (siehe Abschnitt „Was tun, wenn ...“) selbst hätten beseitigen können,
- wenn mehrere Anfahrten des Kundendienst-Technikers erforderlich sind, weil er vor seinem Besuch nicht alle wichtigen Informationen erhalten hat und daher z. B. Ersatzteile holen muss. Diese Mehrfahrten können Sie vermeiden, wenn Sie Ihren Telefonanruf in der oben beschriebenen Weise gut vorbereiten.

822 923 311-B-050303-03



Änderungen vorbehalten

 **From the Electrolux Group. The world's No. 1 choice.**

Die Electrolux-Gruppe ist der weltweit größte Hersteller von gas- und strombetriebenen Geräten für die Küche, zum Reinigen und für Forst und Garten. Jedes Jahr verkauft die Electrolux-Gruppe in über 150 Ländern der Erde über 55 Millionen Produkte (Kühlschränke, Herde, Waschmaschinen, Staubsauger, Motorsägen und Rasenmäher) mit einem Wert von rund 14 Mrd. USD.