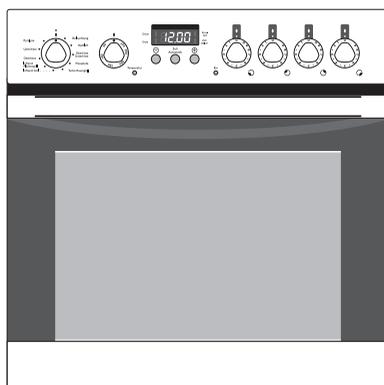




Benutzerinformation



JEH 56301

Elektro-Einbauherd

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	7
Ausstattung Backofen	8
Zubehör Backofen	8
Vor dem ersten Gebrauch	9
Tageszeit einstellen	9
Erstes Reinigen	10
Bedienen der Kochstellen	11
Kochstufe einstellen	12
Zweikreis-/Bräter-Kochzone zuschalten	12
Bedienen des Backofens	13
Backofen ein- und ausschalten	13
Backofen-Funktionen	14
Rost, Blech und Fettpfanne einsetzen	15
Fettfilter einsetzen/herausnehmen	15
Uhr-Funktionen	16
Abschaltung der Zeitanzeige	17
Sicherheitsabschaltung des Backofens	23
Anwendungen, Tabellen und Tipps	24
Backen	24
Backtabelle	26
Braten	31
Brattabelle	32
Grillen	34
Infrarotgrillen	34
Turbogrillen	36
Einkochen	36
Dörren mit Heißluft	38

Reinigung und Pflege	39
Gerät von außen	39
Backofeninnenraum	39
Zubehör	39
Fettfilter	39
Einschubgitter	40
Pyrolytische Reinigung durchführen	41
Backofenbeleuchtung	42
Backofen-Tür	43
Backofen-Türglas	44
Was tun, wenn	46
Technische Daten	47
Backofen Innenmaße	47
Bestimmungen, Normen, Richtlinien	47
Montageanweisung	48
Sicherheitshinweise für den Installateur	48
Garantiebedingungen/Kundendienststellen	53
Stichwortverzeichnis	58
Service	59

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** 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 Backofen-email durch den entstehenden Hitzestau beschädigt wird.
- Obstsaften, 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

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Die Kunststoffteile sind gekennzeichnet, z. B. >PE<, >PS< etc. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien entsprechend ihrer Kennzeichnung bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Sammelbehältern.



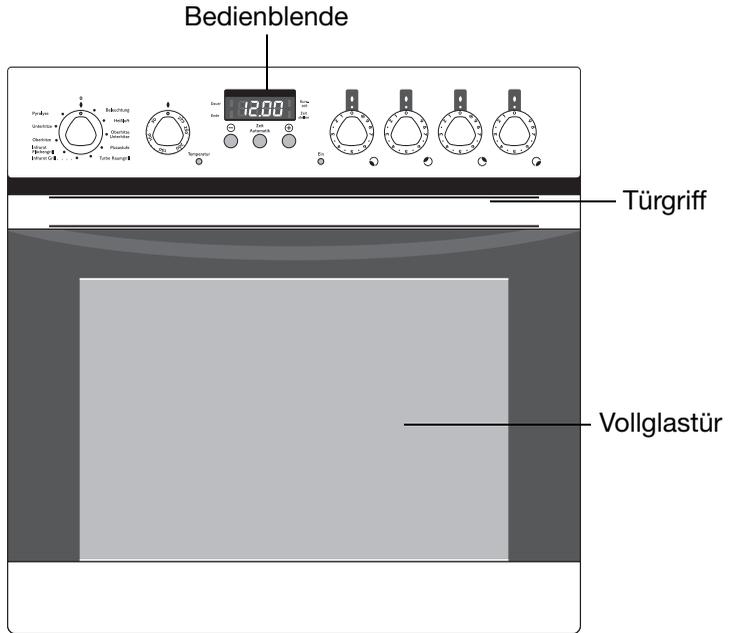
Altgerät



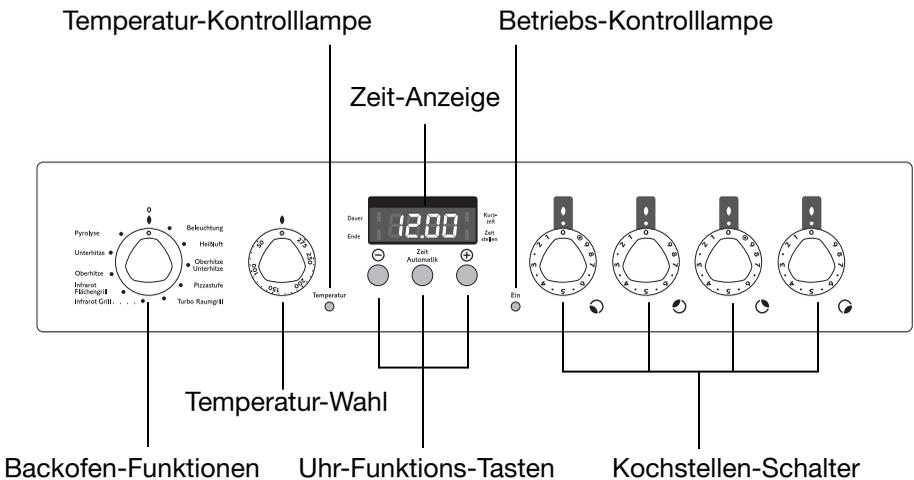
Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Gerätebeschreibung

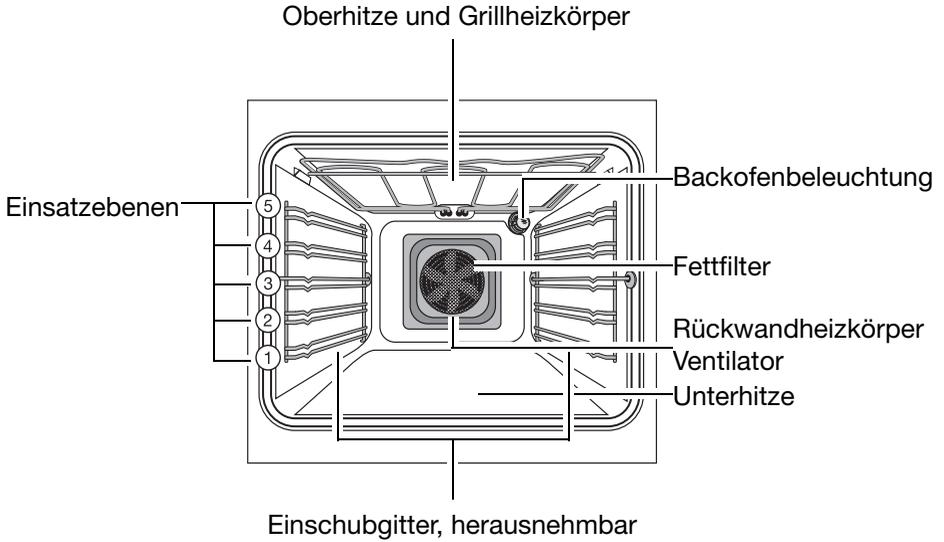
Gesamtansicht



Bedienblende



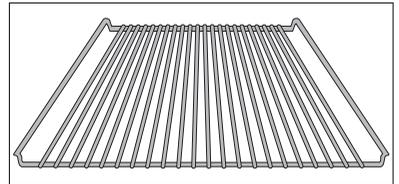
Ausstattung Backofen



Zubehör Backofen

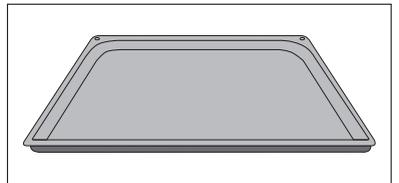
Kombi-Rost

Für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke.



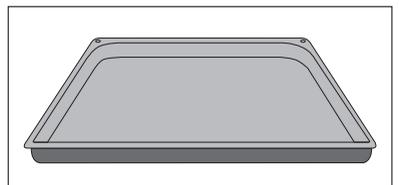
Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.



Fettpfanne

Für Braten bzw. als Auffanggefäß für Fett



Vor dem ersten Gebrauch

Tageszeit einstellen



Der Backofen funktioniert nur mit eingestellter Zeit.

Nach dem elektrischen Anschluss oder einem Stromausfall blinkt die Funktionsleuchte Zeit Stellen.



Mit den Tasten ⊕ oder ⊖ die aktuelle Tageszeit einstellen.



Nach ca. 5 Sekunden erlischt das Blinken und die Uhr zeigt die eingestellte Tageszeit an.

Das Gerät ist betriebsbereit.



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 der Kochstellen

-  Beachten Sie auch die Gebrauchsanweisung zu Ihrem Einbau-Kochfeld. Sie enthält wichtige Hinweise zu Kochgeschirr, Bedienung, Reinigung und Pflege.
-  Der Herd ist mit **versenkbaren Kochstellenschaltern** ausgestattet. Zur Benutzung den Kochstellenschalter drücken. Der Schalter steht dann heraus.

Kochstufen

- In den Bereichen 1 - 9 können Sie die Kochstufen einstellen.
- Zwischenstellungen sind in den Bereichen 2 - 7 möglich.

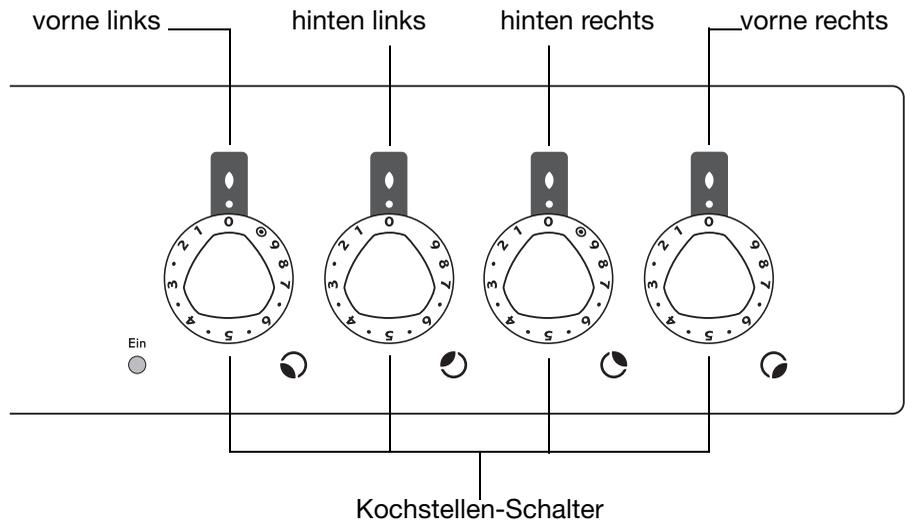
1 = kleinste Leistung

9 = höchste Leistung

⊙ = Zuschaltung Zweikreis

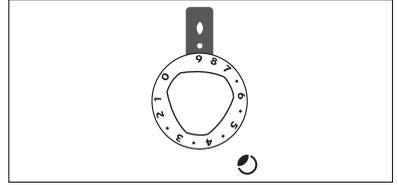


Schalten Sie die Kochzone ca. 5-10 Minuten vor dem Kochende aus, um die Restwärme zu nutzen. So sparen Sie elektrische Energie.

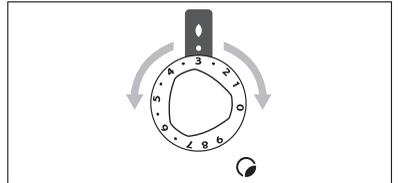


Kochstufe einstellen

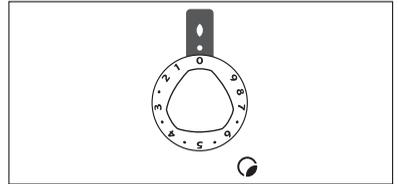
1. Zum Ankochen/Anbraten eine hohe Leistung wählen.



2. Sobald sich Dampf bildet bzw. das Fett heiß ist, auf die gewünschte Fortgarstufe zurückschalten.



3. Zur Beendigung des Kochvorgangs auf Aus-Position zurückdrehen.

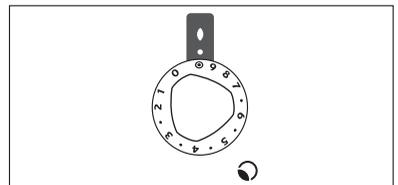


Zweikreis-/Bräter-Kochzone zuschalten



Der Schalter für die Zweikreis- oder Bräter-Kochzone wird nach rechts eingeschaltet und darf nicht über den Anschlag hinausgedreht werden!

1. Schalter für Zweikreis-/Bräter-Kochzone nach rechts drehen. Weiter drehen über Position 9 und einen leichten Widerstand hinaus auf das Symbol , bis zu einem deutlich spürbaren Anschlag.



2. Anschließend auf die gewünschte Kochstufe zurückdrehen.

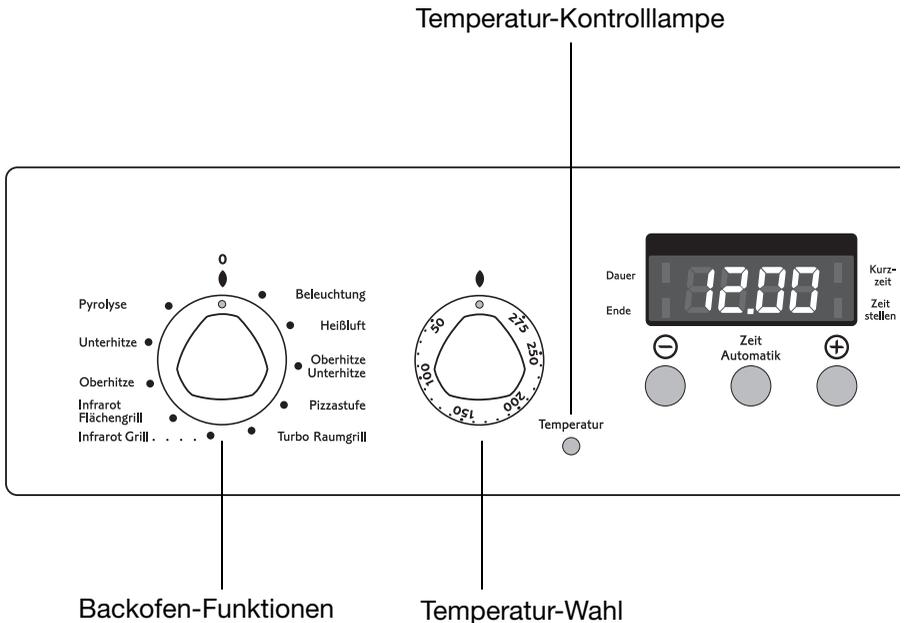
3. Zur Beendigung des Kochvorgangs auf die Aus-Position zurückdrehen.



Bei erneutem Einschalten der Zweikreis-/Bräter-Kochzone muss der größere Heizkreis wieder zugeschaltet werden.

Bedienen des Backofens

Backofen ein- und ausschalten



1. Drehen Sie den Schalter Backofen-Funktionen auf die gewünschte Funktion.
2. Drehen Sie den Schalter Temperatur-Wahl auf die gewünschte Temperatur.

Die Betriebs-Kontrolllampe leuchtet, solange der Backofen in Betrieb ist.
Die Temperatur-Kontrolllampe leuchtet, solange der Backofen aufheizt.

3. Zum Abschalten des Backofens die Schalter Backofen-Funktionen und Temperatur-Wahl in die AUS-Position drehen.



Kühlgebläse

Das Gebläse schaltet sich automatisch ein, 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.

Ober-/Unterhitze

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

Ober- und Unterhitzeheizkörper sind in Betrieb.

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.

Pyrolyse

Zur pyrolytischen Selbstreinigung des Backofens.

Dabei werden Schmutzrückstände im Backofen verbrannt, die sich nach dem Abkühlen des Backofens herauswischen lassen.

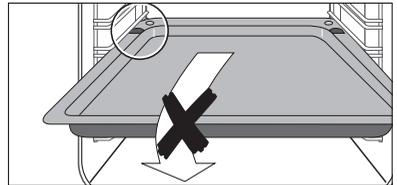
Der Backofen wird auf ca. 500 °C aufgeheizt.

Rost, Blech und Fettfanne einsetzen

Blech und Fettfanne einsetzen:

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

Bleche in die gewünschten Einsatzebenen einsetzen.



Rost einsetzen:

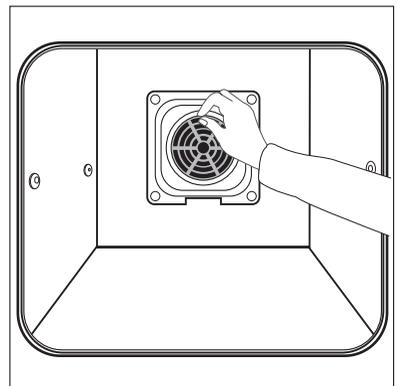
Rost in die gewünschte Einsatzebene einsetzen.

Fettfilter einsetzen/herausnehmen

Der Fettfilter schützt den Rückwandheizkörper beim Braten vor Fettspritzern.

Fettfilter einsetzen

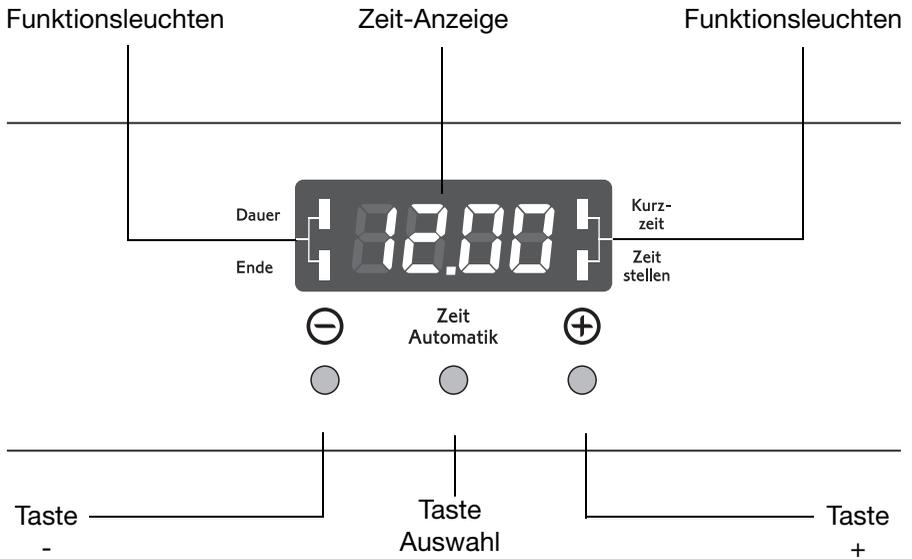
Fettfilter am Griff fassen und die beiden Halterungen von oben nach unten in die Öffnung an der Backofenrückwand (Ventilatoröffnung) einsetzen.



Fettfilter herausnehmen

Fettfilter am Griff fassen und nach oben aushängen.

Uhr-Funktionen



Kurzzeit

Zum Einstellen einer Kurzzeit. Nach Ablauf ertönt ein Signal. Diese Funktion ist ohne Auswirkung auf den Backofenbetrieb.

Dauer

Zum Einstellen wie lange der Backofen in Betrieb sein soll.

Ende

Zum Einstellen wann sich der Backofen wieder ausschalten soll.

Zeit stellen

Zum Einstellen, Ändern oder Abfragen der Tageszeit (siehe auch Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“).



Allgemeine Hinweise

- Nach dem Auswählen einer Funktion blinkt die dazugehörige Funktionsleuchte ca. 5 Sekunden. Während dieser Zeit können mit der ⊕ - oder ⊖ -Taste die gewünschten Zeiten eingestellt werden.
- Nach dem Einstellen der gewünschten Zeit blinkt die Funktionsleuchte nochmals ca. 5 Sekunden. Danach ist die Funktionsleuchte an. 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 Dauer und Ende gewählt werden.
- Nach Ablauf des Garvorgangs die Schalter Backofen-Funktion und Temperatur-Wahl wieder auf Null drehen.



Abschaltung der Zeitanzeige

Durch das Abschalten der Zeitanzeige können Sie Energie einsparen.

Zeitanzeige abschalten

Drücken Sie zwei beliebige Tasten so lange, bis die Anzeige dunkel wird (ca. 10 Sekunden).

Zeitanzeige einschalten

Drücken Sie zwei beliebige Tasten solange, bis die Tageszeit wieder in der Anzeige erscheint (ca. 10 Sekunden).



Die Anzeige kann nur abgeschaltet werden, wenn keine der Uhrfunktionen Dauer, Ende oder Kurzzeit in Betrieb ist.

Kurzzeit

1. Taste Auswahl so oft drücken, bis die Funktionsleuchte Kurzzeit blinkt.



2. Mit den Tasten ⊕ oder ⊖ die gewünschte Kurzzeit einstellen (max. 2 Stunden 30 Minuten).



Nach ca. 5 Sekunden zeigt die Anzeige die verbleibende Zeit.
Die Funktionsleuchte Kurzzeit leuchtet.



Wenn die Zeit abgelaufen ist, blinkt die Funktionsleuchte und es ertönt für 2 Minuten ein Signal.
Den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste abstellen.



Dauer

1. Taste Auswahl so oft drücken, bis die Funktionsleuchte Dauer blinkt.



2. Mit den Tasten ⊕ oder ⊖ die gewünschte Gardauer einstellen.



Nach ca. 5 Sekunden schaltet die Anzeige zurück auf die Tageszeit. Die Funktionsleuchte Dauer leuchtet.



Wenn die Zeit abgelaufen ist, blinkt die Funktionsleuchte, es ertönt für 2 Minuten ein Signal und der Backofen schaltet sich aus.

3. Den Signalton und das Programm durch Drücken einer beliebigen Taste abstellen.



Ende

1. Taste Auswahl so oft drücken, bis die Funktionsleuchte Ende blinkt.



2. Mit den Tasten ⊕ oder ⊖ die gewünschte Abschaltzeit einstellen.



- Nach ca. 5 Sekunden schaltet die Anzeige zurück auf die Tageszeit.
Die Funktionsleuchte Ende leuchtet.



- Wenn die Zeit abgelaufen ist, blinkt die Funktionsleuchte, es ertönt für 2 Minuten ein Signal und der Backofen schaltet sich aus.

3. Den Signalton und das Programm durch Drücken einer beliebigen Taste abstellen.



Dauer und Ende kombiniert



Dauer und Ende können gleichzeitig verwendet werden, wenn der Backofen zu einem **späteren Zeitpunkt** automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll.

1. Mit der Funktion Dauer Zeit einstellen, die das Gericht zum Garen benötigt.
Hier 1 Stunde.



2. Mit der Funktion Ende Zeit einstellen, zu der das Gericht fertig sein soll.
Hier 14:05 Uhr.



Die Funktionsleuchten Dauer und Ende leuchten und im Display wird die Tageszeit angezeigt.
Hier 12:05 Uhr.



Der Backofen schaltet sich automatisch zum errechneten Zeitpunkt ein.
Hier um 13:05 Uhr.

Und nach Ablauf der eingegebenen Dauer wieder aus.
Hier um 14:05 Uhr.

Tageszeit ändern



Die Tageszeit kann nur verändert werden, wenn keine Automatikfunktion (Dauer oder Ende) eingestellt ist.

1. Taste Auswahl so oft drücken, bis die Funktionsleuchte Zeit stellen blinkt.



2. Mit den Tasten ⊕ oder ⊖ die aktuelle Tageszeit einstellen.



Nach ca. 5 Sekunden erlischt das Blinken und die Uhr zeigt die eingestellte Tageszeit an.
Das Gerät ist betriebsbereit.



Sicherheitsabschaltung des Backofens



Wird der Backofen nach einer bestimmten Zeit nicht ausgeschaltet oder die Temperatur nicht verändert, schaltet er sich automatisch ab. Die rote Temperatur-Kontrolllampe blinkt.

Der Backofen schaltet sich ab bei einer Backofentemperatur von:

30 - 120°C	nach	12,5 Stunden
120 - 200°C	nach	8,5 Stunden
200 - 250°C	nach	5,5 Stunden
250 - 275°C	nach	1,5 Stunden

Inbetriebnahme nach Sicherheitsabschaltung

Den Backofen komplett ausschalten.

Danach kann er wieder erneut in Betrieb genommen werden.

Anwendungen, Tabellen und Tipps

Backen

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



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

Backformen

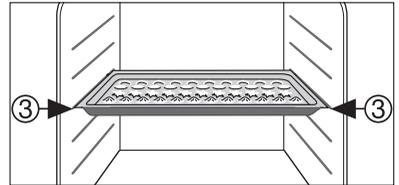
- Für Ober-/Unterhitze eignen sich Formen aus dunklem Metall und beschichtete Formen.
- Für Heißluft sind auch helle Metall-, Glas- und Keramikformen geeignet.

Einsatzebenen

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

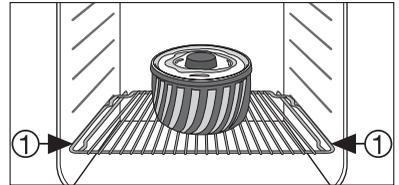
1 Backblech:

z. B. Einsatzebene 3



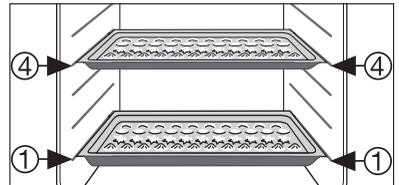
1 Backform:

z. B. Einsatzebene 1



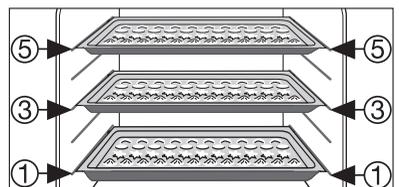
2 Backbleche:

Einsatzebenen 1 und 4



3 Backbleche:

Einsatzebenen 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- oder Napfkuchen	150-170	1	160-180	1	45-60
Hefezopf/-kranz, Striezel	150-170	3	170-190	3	30-40
Butter-/Zuckerkuchen, Bienestich	160-180	3	190-200*	3	25-30
Streuselkuchen	150-170	3	180-190	3	20-40
Apfel-Streuselkuchen (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 Kuchenblech)	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. Nachwär- me
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
Knetteig			
Spinatkuchen	190-200	2	30-35
Brot und Brötchen			
Fladenbrot	200-220*	2	21
Aufläufe und Gratins			
Makkaroni-Lauch- gemüse	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 in der Fettpfanne oder auf dem Rost mit untergesetzter Fettpfanne** 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 1 kg 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 begießen. 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 das Auffangblech jeweils in die 1. Einsatzebene einschieben.

Bratgut	Heißluft				Bratzeit in Minuten
	Temperatur in °C	Einsatzebene			
		1 Ebene	2 Ebenen		
Schwein					
1 kg Schweinebraten (Kamm-/Schinkenstück, 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 Kotelett, paniert	220-230*	3	4+1	15-20	
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

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 Auffangblech 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	Auffangblech	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	Infrarot-grill	275	1	4	5-7	4-6

Grillgut	Funktion	Temperatur in °C	Auffangblech	Grillrost	Grillzeit in Minuten	
			Einsatzebene		1. Seite	2. 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	Auffangblech	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, gratiniert	180	1	3	20-23	---
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise	200	---	3	15	---

Einkochen

Zum Einkochen die Backofen-Funktion Ober-/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 Blech. 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 Blech, dass sie sich gegenseitig nicht berühren.
- Gießen Sie ca. 1/2 Liter Wasser in das Blech, 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	-
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. Nicht entfernte Rückstände können durch die Pyrolyse farbliche Oberflächenveränderungen verursachen.

1. Zur Reinigung die Backofenbeleuchtung einschalten.
2. Den Backofen nach jeder Benutzung mit Spülmittellauge auswischen und trocknen. Verwenden Sie keine scheuernden Gegenstände.
3. Bei hartnäckigen Verschmutzungen mit Pyrolyse reinigen.



Hinweis: Durch die Pyrolyse wird die Verwendung eines Backofensprays überflüssig.



Achtung! Falls Sie doch ein Backofenspray verwenden, 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

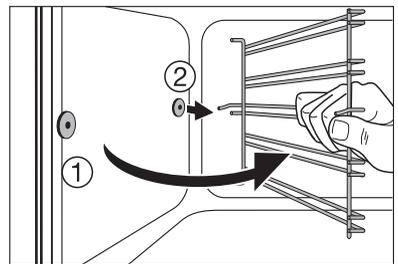
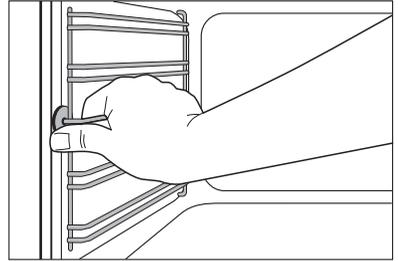
1. Den Fettfilter in heißer Spülmittellauge oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.
2. Bei stark eingebrannter Verschmutzung in etwas Wasser und 2-3 Esslöffel Reiniger für Geschirrspülmaschinen auskochen.

Einschubgitter

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

Einschubgitter abnehmen

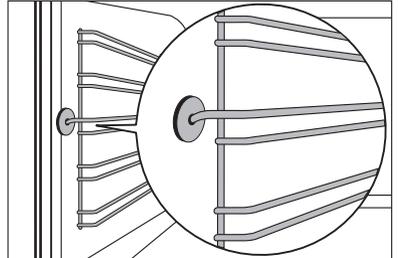
Gitter zuerst vorne von der Backofenwand wegziehen (1) und dann hinten aushängen (2).



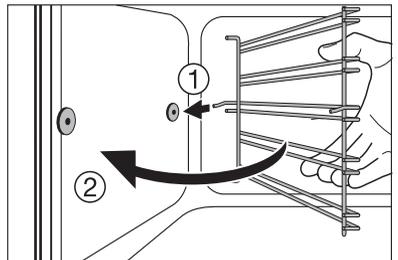
Einschubgitter einsetzen



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).



Pyrolytische Reinigung durchführen



Warnung! Der Backofen wird während dieses Vorgangs sehr heiß. Kleinkinder unbedingt fernhalten.

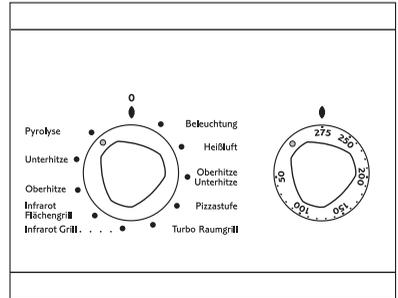


Achtung! Vor Durchführung der Pyrolyse müssen alle entnehmbaren Teile aus dem Backofen einschließlich der Einschubgitter entfernt werden.



Falls Sie die als Sonderzubehör erhältlichen **Backauszüge** verwenden, müssen diese **vor der Pyrolyse entfernt werden**.

1. Grobe Verschmutzungen vorher manuell entfernen.
2. Den Schalter Backofen-Funktion auf Pyrolyse stellen.
3. Schalter Temperatur-Wahl bis zum Endanschlag nach rechts drehen. Die Pyrolyse beginnt nach wenigen Sekunden und schaltet sich automatisch nach 2 Stunden 30 Minuten wieder aus.



Bei der Pyrolyse ist die Tür verriegelt und die Backofenbeleuchtung außer Betrieb.

Die Temperatur-Kontrolllampe leuchtet solange, bis die Tür wieder entriegelt ist.

4. Nach Beendigung der Pyrolyse alle Schalter in Null-Position drehen.
5. Backofen nach dem Abkühlen mit einem feuchten Tuch auswischen.

Backofenbeleuchtung



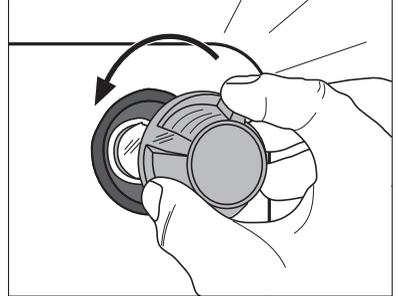
- Warnung:** Stromschlaggefahr! Vor dem Austausch der Backofenlampe:
- Backofen ausschalten!
 - Sicherungen am Sicherungskasten herausdrehen bzw. ausschalten.



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 40 Watt, 230 V, 300°C hitzebeständig,
austauschen.
3. Glasabdeckung wieder anbringen.

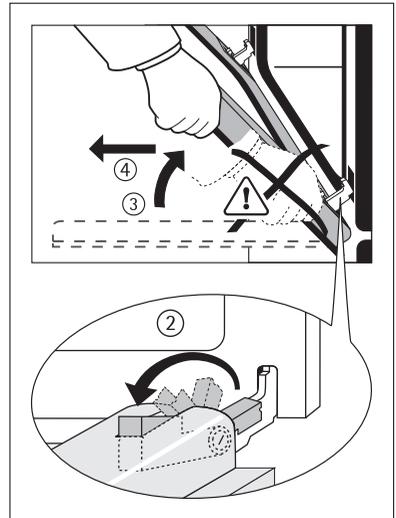


Backofen-Tür

Zum Reinigen lässt sich die Backofen-Tür Ihres Gerätes aushängen.

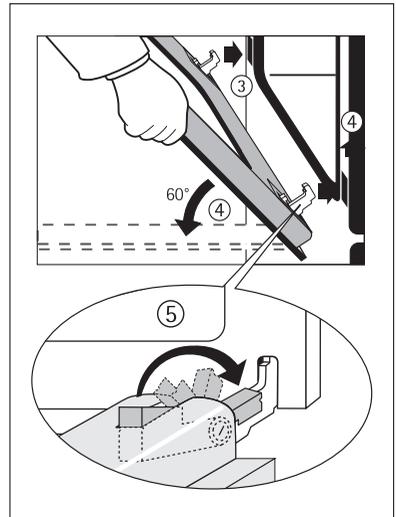
Backofen-Tür aushängen

1. Backofen-Tür vollständig öffnen.
2. **Klemmhebel** an beiden Türscharnieren **ganz** aufklappen.
3. Backofen-Tür mit beiden Händen an den Seiten anfassen und **über den Widerstand hinaus** etwa 3/4 schließen.
4. Tür vom Backofen wegziehen (**Vorsicht: Schwer!**).
5. Tür mit der Außenseite nach unten auf eine weiche, ebene Unterlage ablegen, beispielsweise auf eine Decke, um Kratzer zu vermeiden.



Backofen-Tür einhängen

1. Tür von der Griffseite her mit beiden Händen seitlich anfassen.
2. Tür unter einem Winkel von ca. 60° halten.
3. Türscharniere **gleichzeitig** in die beiden Aussparungen rechts und links unten am Backofen soweit wie möglich einschieben.
4. Tür bis zum Widerstand nach oben anheben und dann ganz öffnen.
5. Klemmhebel an beiden Türscharnieren in ursprüngliche Position zurückklappen.
6. Backofen-Tür schließen.



Backofen-Türglas

Die Backofen-Tür ist mit drei hintereinander angebrachten Glasscheiben ausgestattet. Die inneren Scheiben sind zur Reinigung abnehmbar.



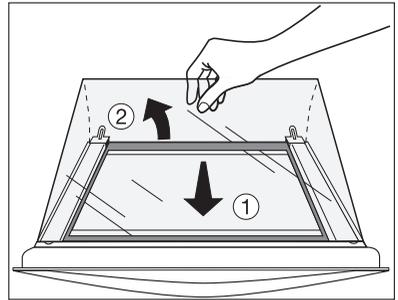
Warnung: Führen Sie die folgenden Schritte grundsätzlich nur an der **ausgehängten** Backofen-Tür aus! Im eingehängten Zustand könnte die Tür beim Wegnehmen der Verglasung durch die Gewichtserleichterung hochschnellen und Sie gefährden.



Achtung: Bei Gewalteinwirkung, vor allem auf die Kanten der Frontscheibe, kann das Glas brechen.

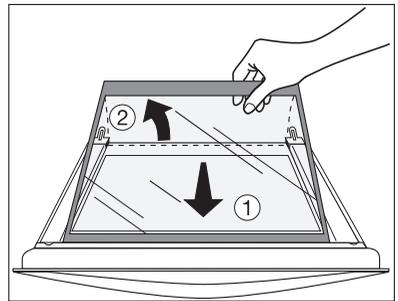
Oberes Türglas ausbauen

1. Backofen-Tür aushängen und mit dem Griff nach unten auf weiche, ebene Unterlage legen.
2. Obere Glasscheibe am unteren Rand anfassen und gegen den Federdruck in Richtung Backofen-Türgriff schieben, bis sie unten freiliegt (①).
3. Scheibe unten leicht anheben und herausziehen (②).



Mittleres Türglas ausbauen

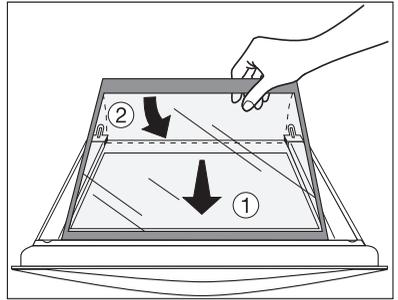
1. Mittlere Glasscheibe am unteren Rand anfassen und in Richtung Backofen-Türgriff schieben, bis sie unten freiliegt (①).
2. Scheibe unten leicht anheben und herausziehen (②).



Türgläser reinigen

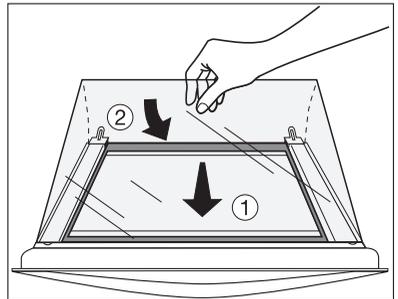
Mittleres Türglas einsetzen

1. Mittlere Glasscheibe schräg von oben in das Türprofil an der Griff-seite einführen (①).
2. Mittlere Glasscheibe nach unten absenken und Richtung Türunterkante bis zum Anschlag unter die untere Halte-schieben (②).



Oberes Türglas einsetzen

1. Obere Glasscheibe schräg von oben in das Türprofil an der Griffseite einführen (①).
2. Glasscheibe absenken. Scheibe gegen die Federkraft an der Griffseite vor das Halteprofil an der Türunterkante legen und **unter das Halteprofil schieben** (②). Die Glasscheibe muss festsitzen!



Backofen-Tür wieder einhängen

Was tun, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Kochzonen funktionieren nicht.	Die entsprechende Kochzone ist nicht eingeschaltet.	Kochzone einschalten.
	Die Sicherung in der Hausinstallation (Sicherungskasten) hat ausgelöst.	Sicherung überprüfen.
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Backofen ist nicht eingeschaltet.	Backofen einschalten.
	Die Tageszeit ist nicht eingestellt.	Tageszeit einstellen.
	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.

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 41 cm x 41 cm
52 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).

CE 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

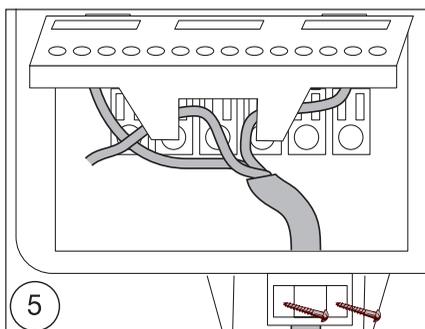
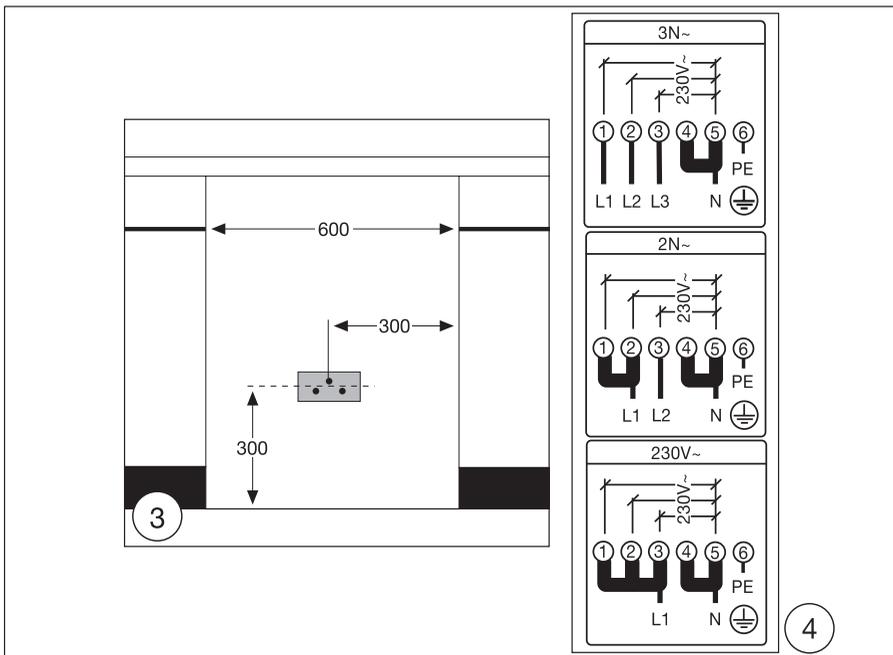


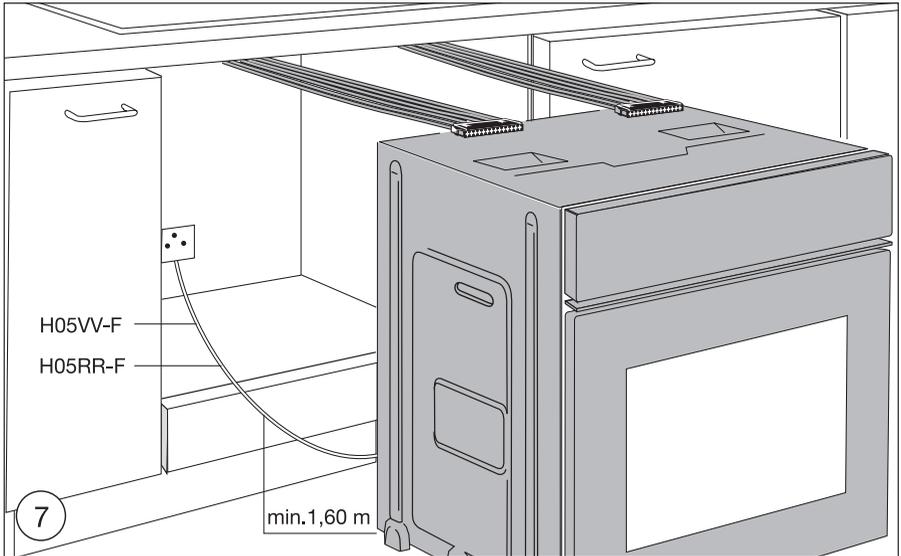
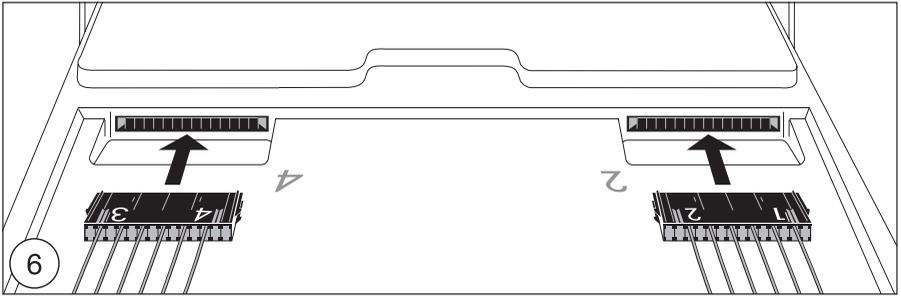
Achtung: Montage und Anschluss des neuen Gerätes dürfen nur durch einen **konzessionierten Fachmann** vorgenommen werden. Beachten Sie bitte diesen Hinweis, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.

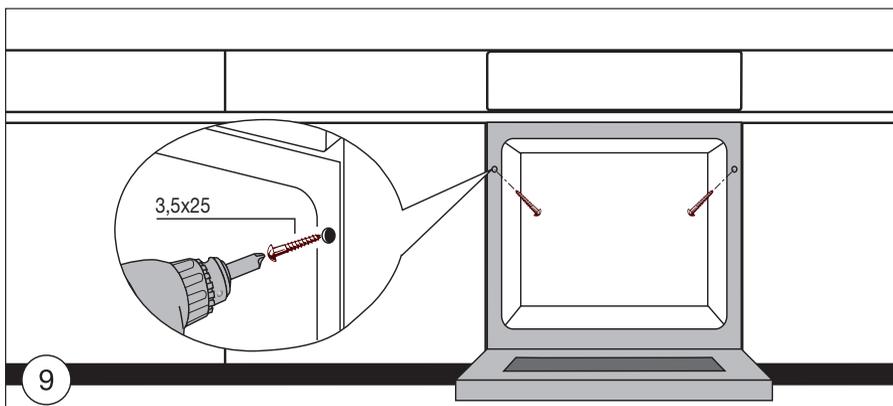
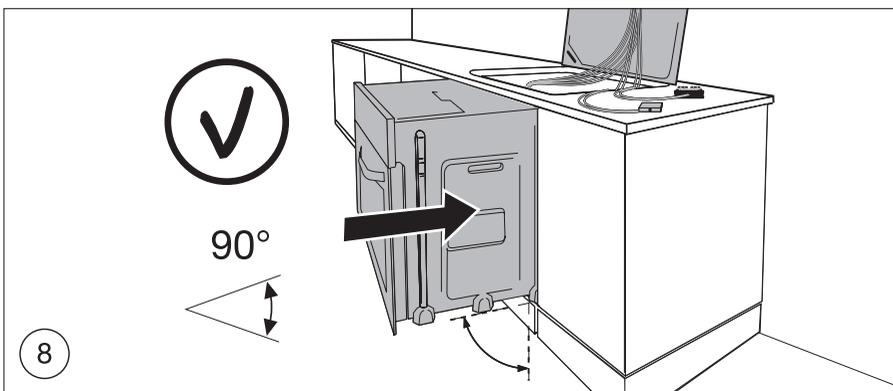
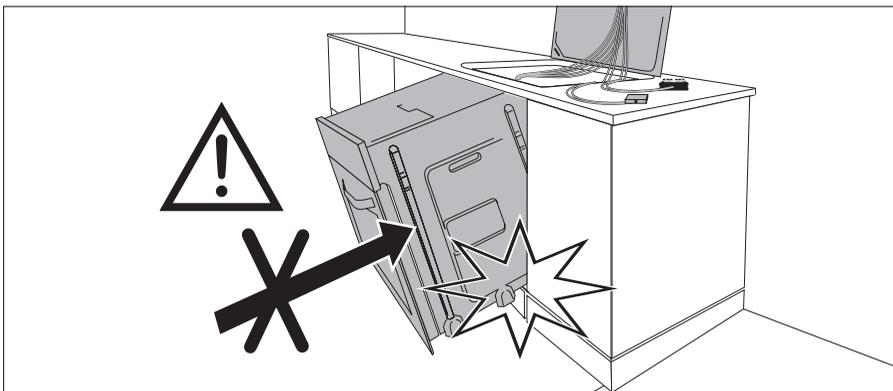


Sicherheitshinweise für den Installateur

- 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.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Die Standsicherheit des Einbauschranks muss DIN 68930 genügen.
- Einbauherde und Einbaukochfelder sind mit speziellen Stecksystemen ausgestattet. Sie dürfen nur mit Geräten des passenden Systems kombiniert werden.







Garantiebedingungen/Kundendienststellen

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 Gebrauchs-tauglichkeit 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
90429 Nürnberg

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

Österreich

Sehr geehrter Kunde!

Wir, die Electrolux Hausgeräte GmbH, beglückwünschen Sie zum Erwerb eines Gerätes aus dem Electrolux Konzern. Für dieses Gerät räumen wir Ihnen, als Verbraucher im Sinne des Konsumentenschutzgesetzes gemäß den nachstehenden Bedingungen, eine besondere Garantie ein, die Ihnen zusätzliche Rechte gewährt.

1. Die Garantie beginnt mit dem Tag an dem das Gerät gekauft wurde und erstreckt sich über einen Zeitraum von 24 Monaten. Wir empfehlen daher, den Kaufbeleg unbedingt aufzubewahren.
2. Die Garantie umfasst Mängel am Gerät, die nachweislich auf einen Material- und / oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns innerhalb von 14 Tagen nach dem Auftreten angezeigt werden. Nicht unter diese Garantie fallen Schäden oder Mängel, die durch nicht vorschriftsgemäße Handhabung des Gerätes, durch Nichtbeachtung der Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen und durch Reparaturen oder Eingriffe, die von Personen vorgenommen wurden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, verursacht wurden. Werden unsere Geräte mit Ersatzteilen oder Zubehörteilen versehen, die keine Originalteile sind und wurde dadurch ein Defekt verursacht, ist dieser ebenfalls nicht durch die Garantie gedeckt.
Von der Garantiezusage ausgenommen sind Verschleißteile (z.B.: Keilriemen, Kohlebürsten, Leuchtmittel, usw.).
3. Die Garantiezusage umfasst die Behebung oben dargestellter Mängel am Gerät innerhalb angemessener Frist nach Mitteilung des Mangels durch Verbesserung. Die zu diesem Zweck erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Weg-, Arbeits-, und Materialkosten werden von uns getragen. Über die Verbesserung hinausgehende Ansprüche werden durch diese Garantie nicht eingeräumt. Verbesserungsarbeiten werden, soweit möglich, am Aufstellungsort, sonst in unseren Kundendienstwerkstätten, durchgeführt. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- bzw. Lieferdatum vorzulegen.
4. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für ausgewechselte Teile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
5. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.
6. Durch diese Garantie wird der Gewährleistungsanspruch des Kunden gegen den Händler, bei dem er das Gerät gekauft hat, weder eingeschränkt noch aufgehoben.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem neuen Gerät und erlauben uns, Sie darauf aufmerksam zu machen, dass Ihnen auch nach Ablauf der Garantie unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner gerne mit Rat und Tat zur Verfügung stehen.

Electrolux Hausgeräte GmbH

ELECTROLUX HAUSGERÄTE GMBH			
ADRESSE HERZIGGASSE 9 A-1230 WIEN	VERTRIEB TELE- FON (01) 866 40-200 VERTRIEB TELE- FAX (01) 866 40-250	KUNDENDIENST TELE- FON (01) 866 40-333 KUNDENDIENST TELE- FAX (01) 866 40-300	WIEN FN 98903 x DVR: 0595411 ARA LIZENZ NR. 2702 UID: ATU 14758207

Österreich

Unsere Kundendienststellen und Servicepartner

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

Zentrale: Kundendienst Wien, Niederösterreich, nördliches Burgenland

Electrolux Hausgeräte GmbH

1230 Wien, Herziggasse 9

Tel. Reparaturannahme

01/86640-330

Tel. Ersatzteile

01/86640-315

Technische Hotline (0,88€/Min.)

0900-340090

Fax

01/86640-300

Internet: kundendienst@electrolux.co.at

Kundendienststelle Oberösterreich

Hausgeräte Kundendienst GmbH

4030 Linz, Winetzhammerstraße 8

Tel.

0732/383031

Fax

0732/383031-23

Internet: hg.kundendienst.linz@aon.at

Kundendienststelle Steiermark, südliches Burgenland

A. Hell - Hausgeräteservice

8020 Graz, Asperngasse 2

Tel.

0316/572615

Fax

0316/572615-30

Internet: office@a-hell.at

Kundendienststelle Salzburg

Hausgeräte Kundendienst

Wörndl Elektro Ges.m.b.H & CO KEG

5020 Salzburg, Gnigler Straße 18

Tel.

0662/872714

Fax

0662/872714

Internet: woerndl-kundendienst@aon.at

Kundendienststelle Kärnten, Osttirol

Elektroservice H. Schneider

9020 Klagenfurt, Rosentalerstraße 189

Tel.

0463/29993

Fax

0463/29993-4

Internet: elektroservice.schneider@aon.at

Kundendienststelle Tirol

BEP! Hausgeräte-Kundendienst GesmbH

6020 Innsbruck, Amraser Straße 118

Tel.

0512/392153

Fax

0512/392153-29

Internet: bep.innsbruck@aon.at

Kundendienststelle Vorarlberg

Walter Stecher Elektroinstallationen

6912 Hörbranz, Lochauerstraße 2

Tel.

05573/83651

Fax

05573/83651-14

Internet: stewa.strom@utanet.at

Stichwortverzeichnis

B	
Backblech	8
Backofen	
Bedienen	13
Funktionen	14
Lampe	42
Zubehör	8
Bedienblende	7
E	
Einkochen	36
Einkochtabelle	37
Einschubgitter	40
F	
Fettfilter	15
Fettpfanne	8, 15
K	
Kochen	12
Kochstelle	
Bedienen	11
Kombi-Rost	8
P	
Pyrolyse	41
R	
Reinigung	
Backofeninnenraum	39
Backofenlampe	42
Einschubgitter	40
Fettfilter	39
Pyrolyse	41
Vorreinigen	10
Zubehör	39
Reparaturen	5
S	
Sicherheit	5
T	
Tabellen und Tipps	24
U	
Uhr	
Dauer	19
Ende	20
Kurzzeit	18
Tageszeit ändern	22
Tageszeit einstellen	16
Uhr-Funktionen	16
W	
Was tun, wenn	46
Z	
Zeitanzeige abschalten	17
Zubehör	8

Service

Wenn Sie einmal unsere Hilfe benötigen, erreichen Sie uns in Deutschland wie folgt:

Bei Fragen zu Bedienung oder Ausstattung Ihres Gerätes

Wenden Sie sich an die Juno Hausgeräte Infoline:

Telefon: 0180 5 222 7 22 (0,12 Euro/Min)**

Internet: www.juno.de

Bei technischen Störungen

Prüfen Sie bitte zunächst, ob Sie mit Hilfe der Gebrauchsanweisung (Kapitel „Was tun, wenn...“) das Problem selbst beheben können.

Wenn Sie das Problem nicht beheben konnten:

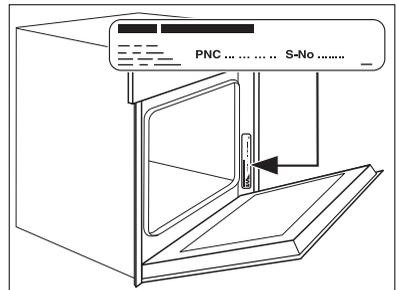
Rufen Sie den Kundendienst:

Telefon: 0180 322 66 22* (0,09 Euro/Min)**

Fax: 0180 580 41 41 (0,12 Euro/Min)**

Um Ihnen schnell helfen zu können, benötigen wir folgende Angaben:

- Modellbezeichnung
- Produkt-Nummer (PNC)
- Serien-Nummer (S-No.)
(Nummern siehe Typschild)
- Art der Störung
- eventuelle Fehlermeldung, die das Gerät anzeigt



Ersatzteile, Zubehör und Pflegemittel

Telefon: 0180 500 10 76 (0,12 Euro/Min)**

Fax: 0180 500 11 94 (0,12 Euro/Min)**

Internet: www.juno.de

*) Unter dieser Rufnummer werden Sie automatisch mit der Ihrem Wohnort nächstgelegenen Niederlassung des Werkskundendienstes oder dem nächstgelegenen Service-Partner verbunden.

** Deutsche Telekom/Stand Januar 2002

822 923 402-A-141005-04



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.