

B33512-5

Benutzerinformation

Elektro-
Einbaubackofen

Verehrter Kunde!

Vielen Dank, dass Sie sich für eines unserer Qualitätsprodukte entschieden haben.

Dieses Gerät bietet Ihnen eine perfekte Synthese aus funktionellem Design und wegweisender Spitzentechnologie.

Überzeugen Sie sich selbst von dem Entwicklungsvorsprung unserer Produkte, die bei Leistungsfähigkeit und Bedienung eine absolute Spitzenposition einnehmen.

Besonderer Wert wurde zudem auf so wichtige Aspekte wie Umweltfreundlichkeit und Energieeinsparung gelegt, die integraler Bestandteil aller unserer Produkte sind.

Lesen Sie diese Benutzerinformation aufmerksam durch, um Ihr Gerät optimal und über lange Zeit zuverlässig nutzen und alle Bedienvorgänge korrekt und Zeitsparend ausführen zu können.

Bewahren Sie die Benutzerinformation an einem sicheren Ort auf und händigen Sie diese beim Weiterverkauf des Geräts dem zukünftigen Besitzer aus.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Gerät.

In dieser Benutzerinformation werden folgende Symbole verwendet:



Achtung! Unbedingt lesen! Wichtige Hinweise zur Sicherheit von Personen und Informationen zur Vermeidung von Geräteschäden



Allgemeine Hinweise und Ratschläge



Hinweise zum Umweltschutz

Inhalt

Gebrauchsanweisung	5
Sicherheitshinweise	5
Gerätebeschreibung	7
Gesamtansicht	7
Bedienblende	8
Ausstattung Backofen	9
Zubehör Backofen	10
Vor dem ersten Gebrauch	11
Tageszeit einstellen und ändern	11
Erstes Reinigen	12
Bedienen des Backofens	13
Backofen ein- und ausschalten	13
Backofen-Funktionen	14
Rost, Backblech und Fettpfanne einsetzen	15
Synchron-Auszüge	16
Fettfilter einsetzen/herausnehmen	17
Uhr-Funktionen	18
Abschaltung der Zeitanzeige	19
Anwendungen, Tabellen und Tipps	24
Backen	24
Backtabelle	26
Tabelle Aufläufe und Überbackenes	30
Tabelle Tiefkühl-Fertiggerichte	31
Braten	32
Brattabelle	33
Flächengrillen	35
Grilltabelle	35
Auftauen	36
Auftautabelle	36
Dörren	37
Einkochen	38

Reinigung und Pflege	39
Gerät von außen	39
Backofeninnenraum	39
Zubehör	39
Fettfilter	39
Backauszug	40
Backauszug reinigen	41
Backofenbeleuchtung	41
Backofendecke	42
Backofen-Tür	43
Backofen-Türglas	45
Was tun, wenn ...	49
Entsorgung	50
Montageanweisung	51
Sicherheitshinweise für den Installateur	51
Garantie/Kundendienst	56
Service	59

Gebrauchsanweisung



Sicherheitshinweise

Elektrische Sicherheit

- Das Gerät darf nur durch einen **konzessionierten Fachmann** angeschlossen werden.
- Bei Störungen oder Beschädigungen am Gerät: Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten.
- **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

- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- 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.



Acrylamidhinweis

Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann eine intensive Bräunung der Lebensmittel, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, möglichst bei niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

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 ein tiefes Blech.
- Die offene Backofentür nicht belasten.
- Gießen Sie Wasser nie direkt in den heißen Backofen. Es können Emailschäden und Verfärbungen 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 können Schäden am Email entstehen.
- Bewahren Sie nach dem Abschalten des Kühlgebläses keine offenen Speisen im Backofen auf. Im Backraum oder an den Türgläsern kann sich Feuchtigkeit niederschlagen, die auch auf die Möbel gelangen kann.

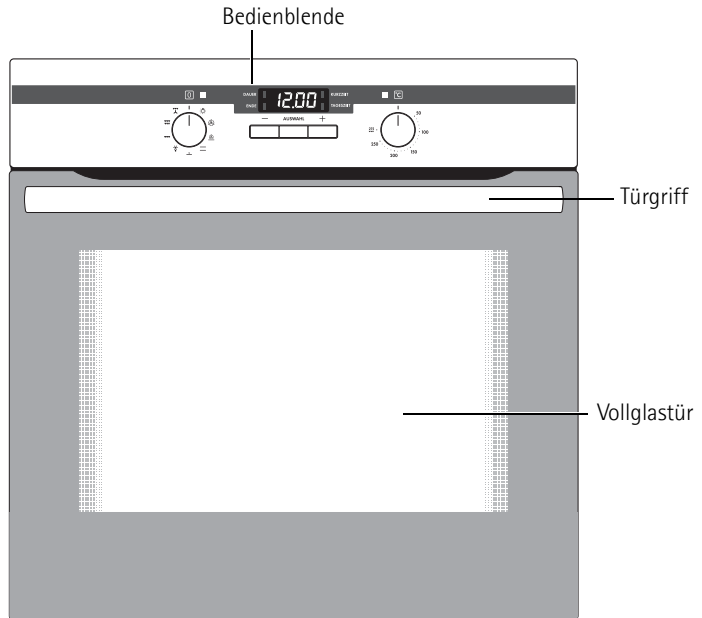


Hinweis Email-Beschichtung

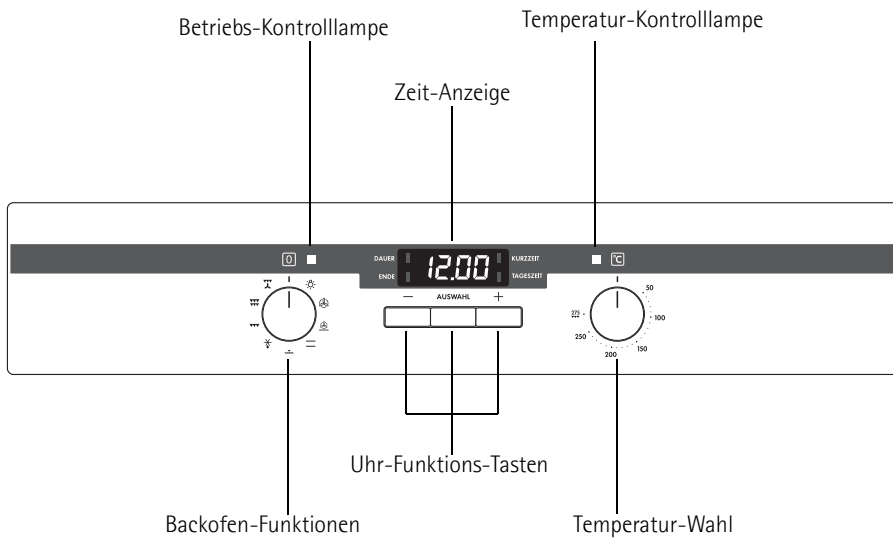
Farbliche Veränderungen an der Email-Beschichtung des Backofens als Folge des Gebrauchs beeinträchtigen nicht die Eignung des Gerätes zur gewöhnlichen bzw. vertragsgemäßen Verwendung. Sie stellen daher keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.

Gerätebeschreibung

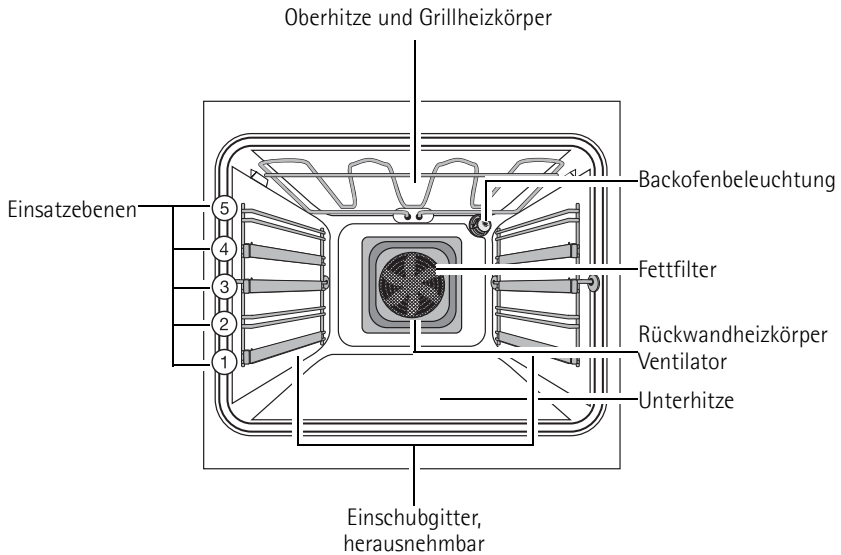
Gesamtansicht



Bedienblende



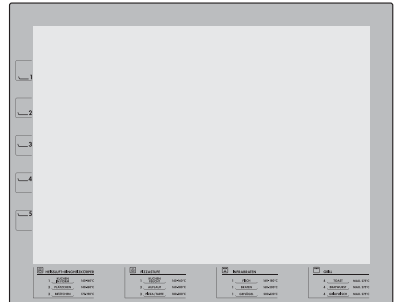
Ausstattung Backofen



Türinnenseite

An der Innenseite der Backofentür ist die Nummerierung der Einsatzebenen des Backofens dargestellt.

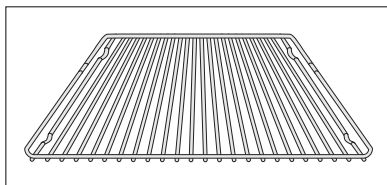
Außerdem finden Sie eine Kurzinformation zu Backofenfunktionen, empfohlenen Einsatzebenen und Temperaturen für die Zubereitung der gebräuchlichsten Gerichte.



Zubehör Backofen

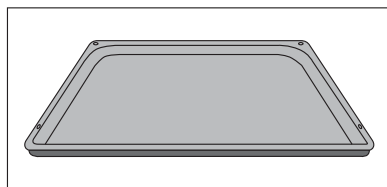
Rost

Für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke.



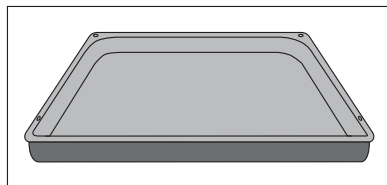
Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.



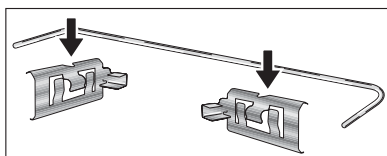
Fettpfanne

Zum Backen und Braten bzw. als Auffangblech für Fett.



Synchron-Auszüge

Halte-Klipps mit Verbindungsbügel.



Vor dem ersten Gebrauch

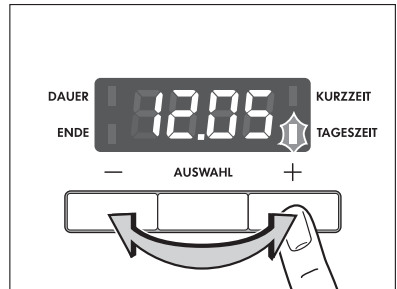
Tageszeit einstellen und ändern



Der Backofen funktioniert nur mit eingestellter Zeit.

Nach dem elektrischen Anschluss oder einem Stromausfall blinkt die Funktionsleuchte Tageszeit automatisch.

1. Zum Ändern einer bereits eingestellten Tageszeit Taste Auswahl so oft drücken, bis die Funktionsleuchte Tageszeit blinkt.
2. Mit der Taste $+$ oder $-$ die aktuelle Tageszeit einstellen.



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

Das Gerät ist betriebsbereit.



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



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.



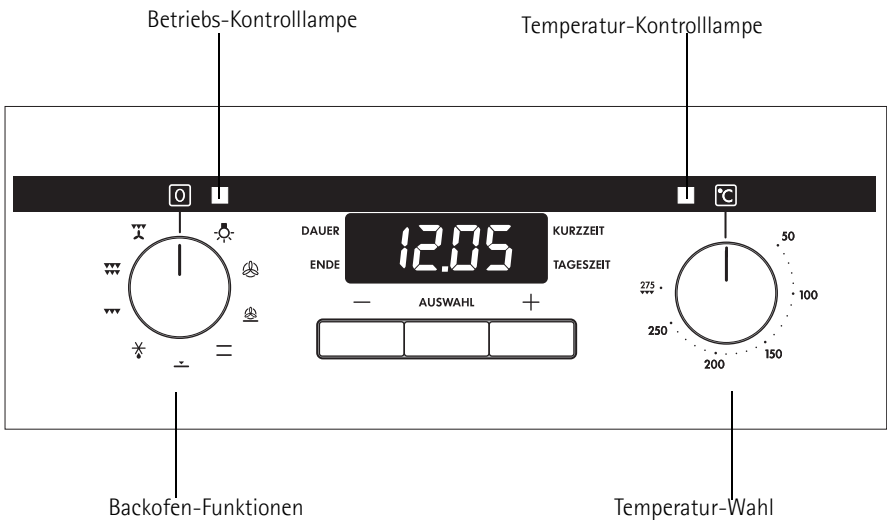
Verwenden Sie bei Metallfronten handelsübliche Pflegemittel.

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

i Der Backofen ist mit **versenkbaren Schaltern** für Backofen-Funktionen und Temperatur-Wahl ausgestattet. Zur Benutzung den entsprechenden Schalter drücken. Der Schalter steht dann heraus.

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.

i 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

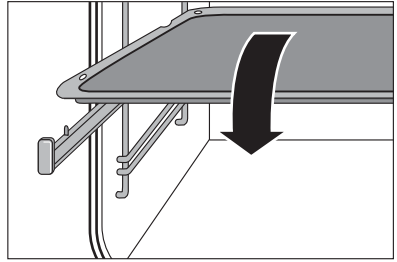
Für den Backofen stehen Ihnen folgende Funktionen zur Verfügung:

Backofen-Funktion		Anwendung
	Beleuchtung	Mit dieser Funktion können Sie den Backofeninnenraum, z. B. zum Reinigen, beleuchten .
	Heißluft mit Ringheizkörper	Zum Backen auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig. Die Backofentemperaturen 20-40 °C niedriger einstellen als bei Ober-/Unterhitze.
	Pizzastufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte, die eine intensivere Bräunung und Knusprigkeit des Bodens benötigen. Die Backofentemperaturen 20-40 °C niedriger einstellen als bei Ober-/Unterhitze.
	Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene .
	Unterhitze	Zum Nachbacken von Kuchen mit krossen Böden .
	Auftauen	Zum An- und Auftauen von z. B. Torte, Butter, Brot, Obst oder anderen gefrorenen Lebensmitteln .
	Grill	Zum Grillen flacher Lebensmittel, die in der Mitte des Rostes angeordnet werden und zum Toasten .
	Großflächengrill	Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten .
	Infrabraten	Zum Braten größerer Fleischstücke oder Geflügel auf einer Ebene. Die Funktion eignet sich auch zum Gratinieren und Überbacken .

Rost, Backblech und Fettpfanne einsetzen

Backblech bzw. Fettpfanne einsetzen:

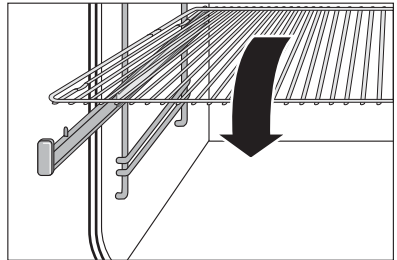
Backblech bzw. Fettpfanne so auf die Teleskopschiene der gewählten Einsatzebene legen, dass die beiden Bohrungen in die vorderen Haltebolzen der Teleskopschienen greifen.



Rost einsetzen:

Rost so einsetzen, dass die Füßchen nach unten zeigen.

Rost auf die Teleskopschienen der gewählten Einsatzebene legen.

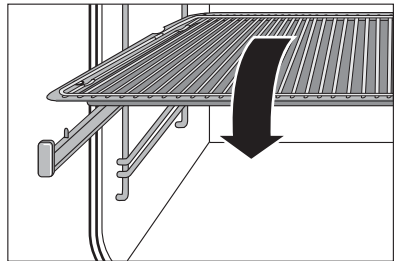


Durch den umlaufend erhöhten Rahmen des Rostes ist das Geschirr zusätzlich gegen Abrutschen gesichert.

Rost und Fettpfanne gemeinsam einsetzen:

Rost auf die Fettpfanne legen.

Rost und Fettpfanne so auf die Teleskopschiene der gewählten Einsatzebene legen, dass die beiden Bohrungen der Fettpfanne in die vorderen Haltebolzen der Teleskopschienen greifen.



Um das Auflegen des Einschubteils bei unterschiedlich ausgezogenen Schienen zu erleichtern, Einschubteil hinten auf die Schienen legen, bis zum Anschlag einschieben und dann in die Haltebolzen vorne absenken.

Synchron-Auszüge

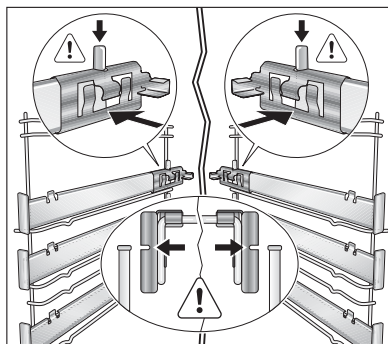


Zum leichteren Herausziehen des Backauszuges lassen sich die einzelnen Teleskopschienen mit einem Bügel verbinden.

Synchron-Auszüge einsetzen

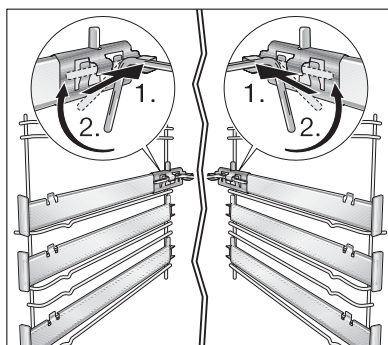


Achten Sie beim Einbau der Halte-Klipps darauf, dass die Haltewinkel für den Verbindungsbügel **nach hinten** weisen! Zum Einbau den linken und rechten Halte-Klipp so auf die entsprechenden Teleskopschienen aufsetzen, dass die obere Einkerbung in den **hinteren** Haltebolzen greift. Halte-Klipps fest andrücken, bis diese einrasten.

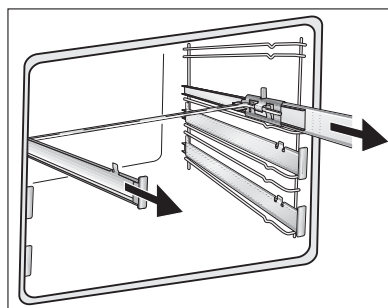


Den Verbindungsbügel in die hinteren Haltewinkel der Halte-Klipps der linken und rechten Teleskopschiene einsetzen (1.).

Den Verbindungsbügel durch drehen nach oben gleichzeitig in die Arretierungen der beiden Halte-Klipps drücken (2.).



Die Teleskopschienen lassen sich jetzt gleichzeitig miteinander herausziehen.



Synchron-Auszüge herausnehmen

Zum Ausbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

Fettfilter einsetzen/herausnehmen

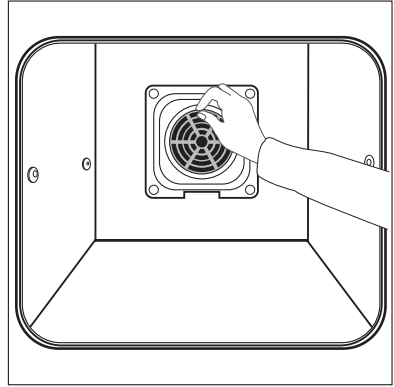
Den Fettfilter nur beim Braten einsetzen, um den Rückwandheizkörper vor Fettspritzern zu schützen.

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.

Tageszeit

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



Hinweise zu den Uhr-Funktionen

- Nach dem Auswählen einer Funktion blinkt die dazugehörige Funktionsleuchte ca. 5 Sekunden. Während dieser Zeit können mit der Taste **+** oder **—** 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 in die AUS-Position 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.

Zeitanzeige einschalten

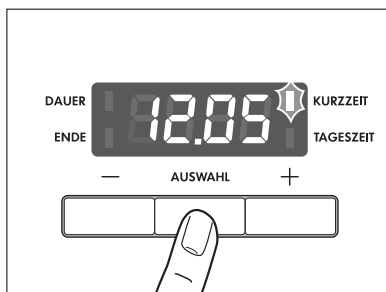
Drücken Sie eine beliebige Taste solange, bis die Tageszeit wieder in der Anzeige erscheint.



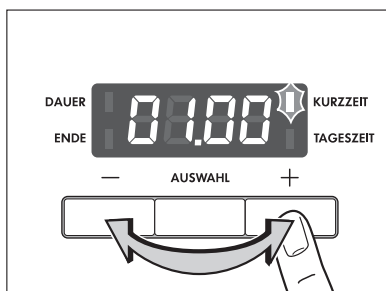
Die Anzeige kann nur abgeschaltet werden, wenn keine der Uhrfunktionen Dauer, Ende oder Kurzzeit in Betrieb ist.

Kurzzeit

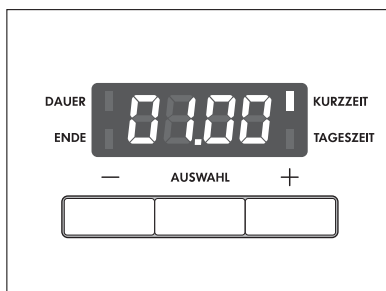
1. Taste Auswahl so oft drücken, bis die Funktionsleuchte Kurzzeit blinkt.



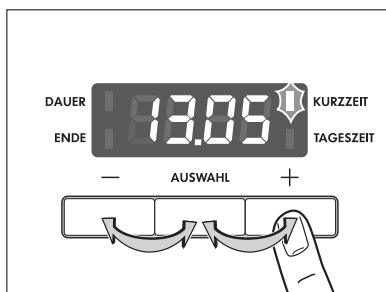
2. Mit der Taste + oder - die gewünschte Kurzzeit einstellen (max. 2 Stunden 30 Minuten).



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

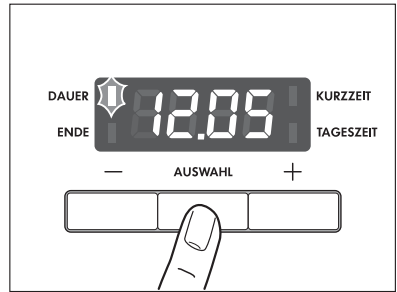


Wenn die Zeit abgelaufen ist, blinkt die Funktionsleuchte und es ertönt für 2 Minuten ein Signal.
Den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste abstellen.

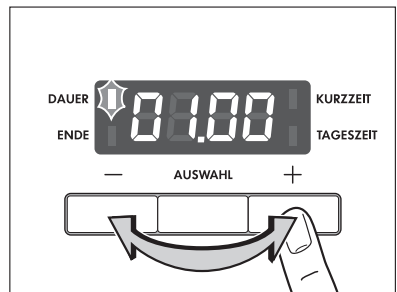


Dauer

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



2. Mit der Taste + oder - die gewünschte Gardauer einstellen.



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



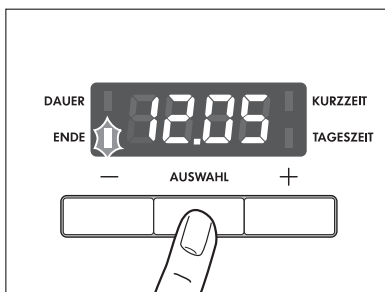
Wenn die Zeit abgelaufen ist, blinkt die Funktionsleuchte, es ertönt für 2 Minuten ein Signal und der Backofen schaltet sich aus.

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

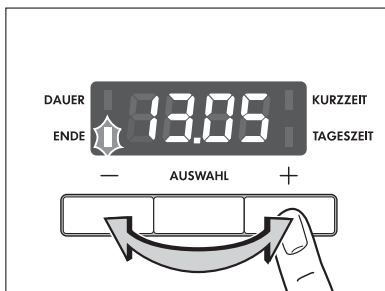


Ende

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



2. Mit der Taste + oder - die gewünschte Abschaltzeit einstellen.

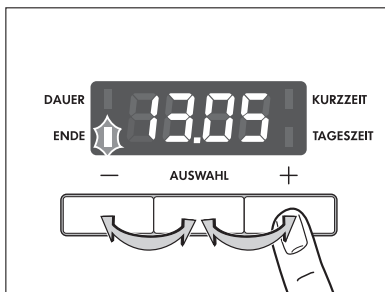


Nach ca. 5 Sekunden schaltet die Anzeige zurück auf die Tageszeit.
Die Funktionsleuchte Ende leuchtet.



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.

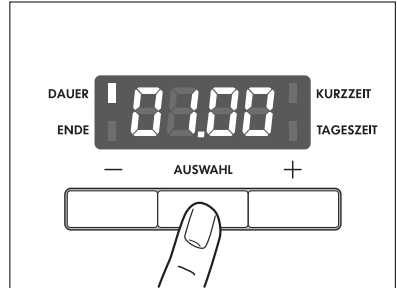


Dauer und Ende kombiniert

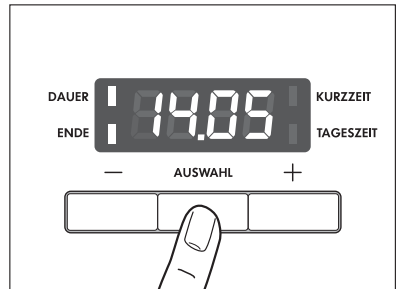


Dauer und Ende können gleichzeitig verwendet werden, wenn der Backofen zu einem **späteren Zeitpunkt** automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll.

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.



Anwendungen, Tabellen und Tipps

Backen

Backofen-Funktion: Heißluft mit Ringheizkörper  **oder Ober-/Unterhitze** 

Backformen

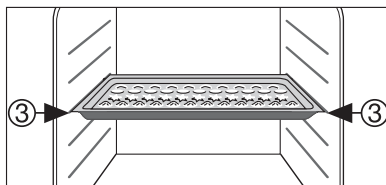
- Für Ober-/Unterhitze  eignen sich Formen aus dunklem Metall und beschichtete Formen.
- Für Heißluft mit Ringheizkörper  sind auch helle Metallformen geeignet.

Einsatzebenen

- Backen mit Ober-/Unterhitze  ist auf einer Ebene möglich.
- Mit Heißluft mit Ringheizkörper  können Sie auf bis zu 3 Backblechen gleichzeitig backen:

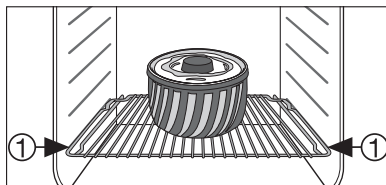
1 Backblech:

z. B. Einsatzebene 3



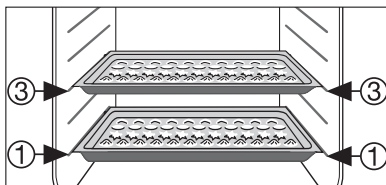
1 Backform:

z. B. Einsatzebene 1



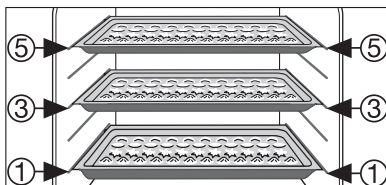
2 Backbleche:

z. B. Einsatzebenen 1 und 3



3 Backbleche:

Einsatzebenen 1, 3 und 5



Allgemeine Hinweise

- Blech mit der Abschrägung nach vorne einsetzen!
- Sie können mit Ober-/Unterhitze  oder Heißluft mit Ringheizkörper  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.
- Ihr neuer Backofen kann ein anderes Back-/Bratverhalten haben, als Ihr bisheriges Gerät. Passen Sie deshalb gewohnte Einstellungen (Temperatur, Garzeiten) und Einsatzebenen den Empfehlungen in den nachfolgenden Tabellen an.



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

Backen auf einer Einsatzebene

Art des Gebäcks		Backofenfunktion	Einsatz-ebene	Temperatur °C	Zeit Std.: Min.
Gebäck in Formen					
Napf- oder Rondonkuchen		Heißluft mit Ringheizkörper	1	150-160	0:50-1:10
Sandkuchen/Königskuchen		Heißluft mit Ringheizkörper	1	140-160	1:10-1:30
Biskuittorte		Heißluft mit Ringheizkörper	1	140	0:25-0:40
Biskuittorte		Ober-/Unterhitze	1	160	0:25-0:40
Tortenboden Mürbeteig		Heißluft mit Ringheizkörper	3	170-180 ¹⁾	0:10-0:25
Tortenboden Rührteig		Heißluft mit Ringheizkörper	3	150-170	0:20-0:25
Gedeckte Apfeltorte		Ober-/Unterhitze	1	170-190	0:50-1:00
Apple Pie (2 Formen, Ø20cm, diagonal versetzt)		Heißluft mit Ringheizkörper	1	160	1:10-1:30
Apple Pie (2 Formen Ø20cm, diagonal versetzt)		Ober-/Unterhitze	1	180	1:10-1:30
Pikante Torte (z. B. Quiche Lorraine)		Heißluft mit Ringheizkörper	1	160-180	0:30-1:10
Käsetorte		Ober-/Unterhitze	1	170-190	1:00-1:30
Gebäck auf Backblechen					
Hefezopf/-kranz		Ober-/Unterhitze	3	170-190	0:30-0:40
Christstollen		Ober-/Unterhitze	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:00
Brot (Roggenbrot) -zuerst -dann		Ober-/Unterhitze	1	230 ¹⁾ 160-180	0:25 0:30-1:00
Windbeutel/Eclairs		Ober-/Unterhitze	3	160-170 ¹⁾	0:15-0:30
Biskuitrolle		Ober-/Unterhitze	3	180-200 ¹⁾	0:10-0:20
Streuselkuchen trocken		Heißluft mit Ringheizkörper	3	150-160	0:20-0:40
Butter-/Zuckerkuchen		Ober-/Unterhitze	3	190-210 ¹⁾	0:15-0:30
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) ²⁾		Heißluft mit Ringheizkörper	3	150	0:35-0:50
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) ²⁾		Ober-/Unterhitze	3	170	0:35-0:50

Art des Gebäcks	Backofenfunktion		Einsatz- ebene	Temperatur °C	Zeit Std.: Min.
Obstkuchen auf Mürbeteig		Heißluft mit Ringheizkörper	3	160-170	0:40-1:20
Blechkuchen mit empfindlichen Belägen (z. B. Quark, Sahne, Bienenstich)		Ober-/Unterhitze	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:20
Pizza (mit viel Belag) ²⁾		Heißluft mit Ringheizkörper	1	180-200 ¹⁾	0:30-1:00
Pizza (dünn)		Heißluft mit Ringheizkörper	1	200-220 ¹⁾	0:10-0:25
Fladenbrot		Heißluft mit Ringheizkörper	1	200-220	0:08-0:15
Wähen (CH)		Heißluft mit Ringheizkörper	1	180-200	0:35-0:50
Kleingebäck					
Mürbeteigplätzchen		Heißluft mit Ringheizkörper	3	150-160	0:06-0:20
Spritzgebäck		Heißluft mit Ringheizkörper	3	140	0:20-0:30
Spritzgebäck		Ober-/Unterhitze	3	160 ¹⁾	0:20-0:30
Rührteigplätzchen		Heißluft mit Ringheizkörper	3	150-160	0:15-0:20
Eiweißgebäck, Baiser		Heißluft mit Ringheizkörper	3	80-100	2:00-2:30
Makronen		Heißluft mit Ringheizkörper	3	100-120	0:30-0:60
Hefekleingebäck		Heißluft mit Ringheizkörper	3	150-160	0:20-0:40
Blätterteigkleingebäck		Heißluft mit Ringheizkörper	3	170-180 ¹⁾	0:20-0:30
Brötchen		Heißluft mit Ringheizkörper	3	160 ¹⁾	0:20-0:35
Brötchen		Ober-/Unterhitze	3	180 ¹⁾	0:20-0:35
Small Cakes (20Stück/Blech)		Heißluft mit Ringheizkörper	3	140 ¹⁾	0:20-0:30
Small Cakes (20Stück/Blech)		Ober-/Unterhitze	3	170 ¹⁾	0:20-0:30

1) Backofen vorheizen

2) Auffangblech bzw. Fettpfanne verwenden

Backen auf mehreren Einsatzebenen

Art des Gebäcks	Heißluft mit Ringheizkörper 	Heißluft mit Ringheizkörper 	Temperatur °C	Zeit Std.: Min
	Einsatzebene von unten			
	2 Ebenen	3 Ebenen		
Gebäck auf Backblechen				
Windbeutel/Eclairs	1 / 4	---	160-180 ¹⁾	0:35-0:60
Streuselkuchen, trocken	1 / 3	---	140-160	0:30-0:60
Kleingebäck				
Mürbeteigplätzchen	1 / 3	1 / 3 / 5	150-160	0:15-0:35
Spritzgebäck	1 / 3	1 / 3 / 5	140	0:20-0:60
Rührteigplätzchen	1 / 3	---	160-170	0:25-0:40
Eiweißgebäck, Baiser	1 / 3	---	80-100	2:10-2:50
Makronen	1 / 3	---	100-120	0:40-1:20
Hefekleingebäck	1 / 3	---	160-170	0:30-0:60
Blätterteigkleingebäck	1 / 3	---	170-180 ¹⁾	0:30-0:50
Brötchen	1 / 4	---	160	0:30-0:45
Small Cakes (20Stück/Blech)	1 / 4	---	140 ¹⁾	0:25-0:40

1) Backofen vorheizen

Tipps zum Backen

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen ist unten zu hell	Falsche Einschubhöhe	Kuchen tiefer einschieben
Der Kuchen fällt zusammen (wird klitschig, spundig, Wasserstreifen)	Zu hohe Backtemperatur	Backtemperatur etwas niedriger einstellen
	Zu kurze Backzeit	Backzeit verlängern Backzeiten können nicht durch eine höhere Backtemperatur verkürzt werden
	Zu viel Flüssigkeit im Teig	Weniger Flüssigkeit verwenden. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen
Kuchen ist zu trocken	Zu niedrige Backtemperatur	Backtemperatur höher einstellen
	Zu lange Backzeit	Backzeit verkürzen
Kuchen wird ungleichmäßig braun	Zu hohe Backtemperatur und zu kurze Backzeit	Backtemperatur niedriger einstellen und Backzeit verlängern
	Teig ist ungleichmäßig verteilt	Teig gleichmäßig auf dem Backblech verteilen
	Fettfilter ist eingesetzt	Fettfilter herausnehmen
Kuchen wird innerhalb der angegebenen Backzeit nicht fertig	Zu niedrige Temperatur	Backtemperatur etwas höher einstellen
	Fettfilter ist eingesetzt	Fettfilter herausnehmen

Tabelle Pizzastufe

Gebäckart	Einsatzebene	Temperatur °C	Zeit Std.: Min.
Pizza (dünn)	1	180 - 200 ¹⁾	20 - 30
Pizza (mit viel Belag)	1	180 - 200	20 - 30
Wähe	1	180 - 200	45 - 60
Spinattorte	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	40 - 50
Quarktorte, rund	1	140 - 160	60 - 90
Quarktorte auf dem Blech	1	140 - 160	50 - 60
Apfelkuchen, gedeckt	1	150 - 170	50 - 70
Gemüse Pie	1	160 - 180	50 - 60
Fladenbrot	1	250 - 270 ¹⁾	10 - 20
Blätterteigtorte	1	160 - 180 ¹⁾	40 - 50
Flammekuchen	1	250 - 270 ¹⁾	12 - 20
Piroggen	1	180 - 200 ¹⁾	15 - 25

1) Backofen vorheizen

Tabelle Aufläufe und Überbackenes

Gericht	Backofen-Funktion		Einsatzebene	Temperatur °C	Zeit Std.: Min.
Nudelauflauf		Ober-/Unterhitze	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne		Ober-/Unterhitze	1	180-200	0:25-0:40
Überbackenes Gemüse ¹⁾		Heißluft mit Ringheizkörper	1	160-170	0:15-0:30
Überbackene Baguettes ¹⁾		Heißluft mit Ringheizkörper	1	160-170	0:15-0:30
Süße Aufläufe		Ober-/Unterhitze	1	180-200	0:40-0:60
Fischaufläufe		Ober-/Unterhitze	1	180-200	0:30-1:00
Gefülltes Gemüse		Heißluft mit Ringheizkörper	1	160-170	0:30-1:00

1) Backofen vorheizen

Tabelle Tiefkühl-Fertiggerichte

Gargut		Backofen-Funktion	Einsatz- ebene	Temperatur °C	Zeit
Tiefkühlpizza		Ober-/Unterhitze	3	nach Hersteller- angaben	nach Hersteller- angaben
Pommes frites ¹⁾ (500 g)		Heißluft mit Ringheizkörper	3	200-220 °C	nach Hersteller- angaben
Baguettes		Ober-/Unterhitze	3	nach Hersteller- angaben	nach Hersteller- angaben
Obstkuchen		Ober-/Unterhitze	3	nach Hersteller- angaben	nach Hersteller- angaben

1) Bemerkung: Pommes frites zwischendurch 2- bis 3-mal wenden

Braten

Backofen-Funktion: Ober-/Unterhitze  oder **Infrabraten** 

Bratgeschirr

- Zum Braten ist jedes hitzebeständige Geschirr geeignet (Herstellerangaben beachten!).
- Große Braten können Sie **direkt im Auffangblech oder auf dem Rost mit untergesetztem Auffangblech braten**.
- Alle mageren Fleischarten empfehlen wir **im Bratentopf mit Deckel** zu braten. So bleibt das Fleisch saftiger.
- Alle Fleischarten, die eine Kruste bekommen sollen, können Sie im **Bratentopf ohne Deckel** braten.



Hinweise zur Brattabelle

Die Angaben in der nachfolgenden Tabelle 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 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

Fleischart	Menge	Backofenfunktion	Einsatz- ebene	Tempera- tur °C	Zeit Std.: Min.	
Rindfleisch						
Schmorbraten	1-1,5 kg		Ober-/ Unterhitze	1	200-250	2:00-2:30
Roastbeef oder Filet						je cm Höhe
- innen rot	je cm Höhe		Infrabraten	1	190-200 ¹⁾	0:05-0:06
- innen rosa	je cm Höhe		Infrabraten	1	180-190	0:06-0:08
- durch gebraten	je cm Höhe		Infrabraten	1	170-180	0:08-0:10
Schweinefleisch						
Schulter, Nacken, Schinkenstück	1-1,5 kg		Infrabraten	1	160-180	1:30-2:00
Kotelett, Kassler	1-1,5 kg		Infrabraten	1	170-180	1:00-1:30
Hackbraten	750 g-1 kg		Infrabraten	1	160-170	0:45-1:00
Schweinehaxen (vorgekocht)	750 g-1 kg		Infrabraten	1	150-170	1:30-2:00
Kalbfleisch						
Kalbsbraten	1 kg		Infrabraten	1	160-180	1:30-2:00
Kalbshaxen	1,5-2 kg		Infrabraten	1	160-180	2:00-2:30
Lamm						
Lammkeule, Lammbraten	1-1,5 kg		Infrabraten	1	150-170	1:15-2:00
Lammrücken	1-1,5 kg		Infrabraten	1	160-180	1:00-1:30
Wild						
Hasenrücken, Hasenkeulen	bis 1 kg		Ober-/ Unterhitze	3	220-250 ¹⁾	0:25-0:40
Reh-/ Hirschrücken	1,5-2 kg		Ober-/ Unterhitze	1	210-220	1:15-1:45
Reh-/ Hirschkeule	1,5-2 kg		Ober-/ Unterhitze	1	200-210	1:30-2:15

Fleischart	Menge	Backofenfunktion		Einsatz- ebene	Tempera- tur °C	Zeit Std.: Min.
Geflügel						
Geflügelteile	je 200-250g		Infrabraten	1	200-220	0:35-0:50
Hähnchenhälfte	je 400-500g		Infrabraten	1	190-210	0:35-0:50
Hähnchen, Poularde	1-1,5 kg		Infrabraten	1	190-210	0:45-1:15
Ente	1,5-2 kg		Infrabraten	1	180-200	1:15-1:45
Gans	3,5-5 kg		Infrabraten	1	160-180	2:30-3:30
Truthahn/Pute	2,5-3,5 kg		Infrabraten	1	160-180	1:45-2:30
Truthahn/Pute	4-6 kg		Infrabraten	1	140-160	2:30-4:00
Fisch (dünsten)						
Ganze Fische	1-1,5 kg		Ober-/ Unterhitze	1	210-220	0:45-1:15

1) Backofen vorheizen

Flächengrillen

Backofen-Funktion: Grill  oder Großflächengrill  mit maximaler Temperatureinstellung



Achtung: Grillen immer bei geschlossener Backofentür.



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

- Zum Grillen den **Rost** in die **empfohlene Einsatzebene** einsetzen.
- Das **Auffangblech** immer in die **1. Einsatzebene** von unten einsetzen.
- Die Grillzeiten sind Richtwerte.
- Grillen eignet sich besonders für flache Fleisch- und Fischstücke.

Grilltabelle

Grillgut	Einsatzebene	Grillzeit	
		1. Seite	2. Seite
Frikadellen	4	8-10 Min.	6-8 Min.
Schweinefilet	4	10-12 Min.	6-10 Min.
Bratwürste	4	8-10 Min.	6-8 Min.
Rinderfilet-Steaks, Kalbssteaks	4	6-7 Min.	5-6 Min.
Rinderfilet, Roastbeef (ca. 1 kg)	3	10-12 Min.	10-12 Min.
Toastbrote ¹⁾	3	4-6 Min.	3-5 Min.
Belegte Toastbrote	3	6-8 Min.	---

1) Nicht vorheizen

Auftauen

Backofen-Funktion: Auftauen ☒ (ohne Temperatureinstellung)

- Ausgepackte Speisen auf einem Teller auf den Rost stellen.
- Zum Abdecken keine Teller oder Schüsseln verwenden, da diese die Auftauzeit erheblich verlängern.
- Zum Auftauen den Rost in die **1. Ebene von unten** einsetzen.

Auftautabelle

Gericht	Auftauzeit Min.	Nachtauzeit Min.	Bemerkung
Hähnchen, 1000 g	100-140	20-30	Hähnchen auf umgedrehte Untertasse in großen Teller legen Nach halber Zeit wenden
Fleisch, 1000g	100-140	20-30	Nach halber Zeit wenden
Fleisch, 500g	90-120	20-30	Nach halber Zeit wenden
Forelle, 150g	25-35	10-15	---
Erdbeeren, 300g	30-40	10-20	---
Butter, 250g	30-40	10-15	---
Sahne, 2 x 200g	80-100	10-15	Sahne lässt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen
Torte, 1400g	60	60	---

Dörren

Backofen-Funktion: Heißluft mit Ringheizkörper

- Verwenden Sie mit Butterbrot- oder Backpapier belegte Roste.
- Sie erzielen ein besseres Ergebnis, wenn Sie nach halber Dörrzeit den Backofen ausschalten, öffnen und am besten über Nacht auskühlen lassen.
- Danach Dörrgut fertig dörren.

Dörrgut	Temperatur in °C	Einsatzebene		Zeit in Stunden (Richtwert)
		1 Ebene	2 Ebenen	
Gemüse				
Bohnen	60-70	3	1 / 4	6-8
Paprika (Streifen)	60-70	3	1 / 4	5-6
Suppengemüse	60-70	3	1 / 4	5-6
Pilze	50-60	3	1 / 4	6-8
Kräuter	40-50	3	1 / 4	2-3
Früchte				
Zwetschgen	60-70	3	1 / 4	8-10
Aprikosen	60-70	3	1 / 4	8-10
Apfelschnitze	60-70	3	1 / 4	6-8
Birnen	60-70	3	1 / 4	6-9

Einkochen

Backofen-Funktion: Unterhitze

- Zum Einkochen nur handelsübliche Gläser gleicher Größe verwenden.
- **Gläser mit Twist-Off- oder Bajonettverschluss und Metalldosen sind ungeeignet.**
- Zum Einkochen die **1. Einsatzebene von unten** verwenden.
- 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 in Min.	Weiter kochen bei 100 °C in Min.
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 ¹⁾	160-170	50-60	5-10
Pilze ¹⁾	160-170	40-60	10-15
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	---

1) Im ausgeschalteten Backofen stehen lassen

Reinigung und Pflege



Warnung: Vor der Reinigung das Gerät abschalten und abkühlen lassen.

Warnung: Aus Sicherheitsgründen das Gerät **nicht** mit Dampfstrahlen oder Hochdruckreinigern reinigen.

Achtung: Keine ätzenden Reinigungsmittel, scharfe Gegenstände oder Fleckenentferner benutzen.

Die Glasbackofentür nicht mit Scheuermitteln oder Metallschabern reinigen, die die Oberfläche zerkratzen können. Das Glas kann dadurch zerspringen.

Gerät von außen

- Die Frontseite des Gerätes mit einem weichen Tuch und warmer Spüllauge abwischen.
- Bei Metallfronten verwenden Sie handelsübliche Pflegemittel.
- Bitte keine Scheuermittel und keine abrasiven Schwämme verwenden.

Backofeninnenraum

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.



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

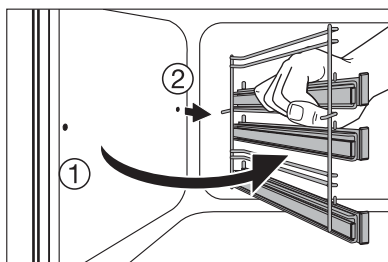
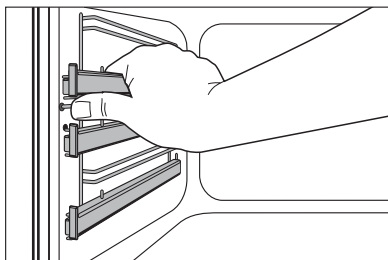
1. Den Fettfilter in heißer Spülmittellauge oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.
2. Bei stark eingebrannter Verschmutzung in etwas Wasser und 2-3 Esslöffel Reiniger für Geschirrspülmaschinen auskochen.

Backauszug

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

Einschubgitter abnehmen

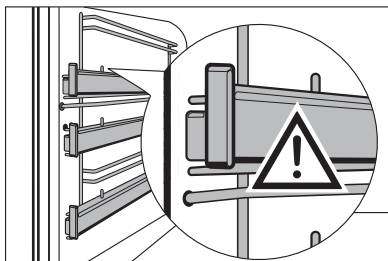
Gitter zuerst vorne von der Backofenwand wegziehen und dann hinten aushängen.



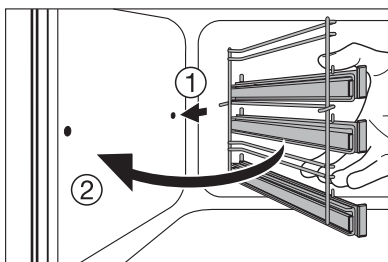
Einschubgitter einsetzen



Achten Sie beim Einbau der Gitter darauf, dass die Haltebolzen der Teleskopschienen nach vorne weisen!



Zum Einbau Gitter zuerst hinten wieder einhängen und dann vorne anlegen und andrücken.



Backauszug reinigen

Backauszüge mit heißer Spülmittellauge reinigen.



Achtung: Der Backauszug ist **nicht zur Reinigung in der Spülmaschine** geeignet.



Achtung: Teleskopschienen auf keinen Fall einfetten.

Backofenbeleuchtung



Warnung: Stromschlaggefahr! Vor dem Austausch der Backofenlampe:

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



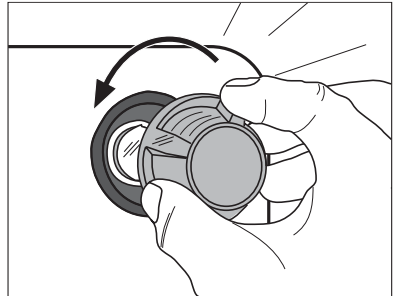
Zum Schutz der Backofenlampe und der Glasabdeckung ein Tuch auf den Boden des Backofens legen.

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.



Backofendecke

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

Heizkörper abklappen



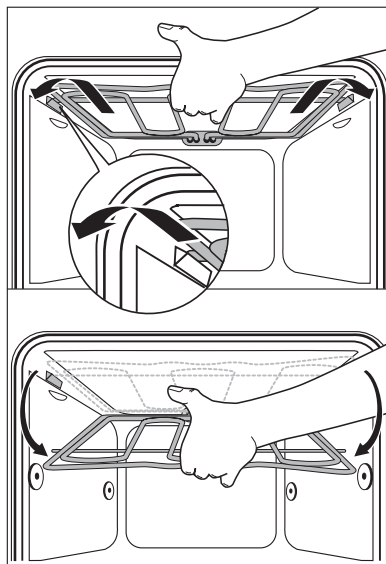
Warnung: Heizkörper nur abklappen, wenn der Backofen ausgeschaltet ist und keine Verbrennungsgefahr mehr besteht!

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

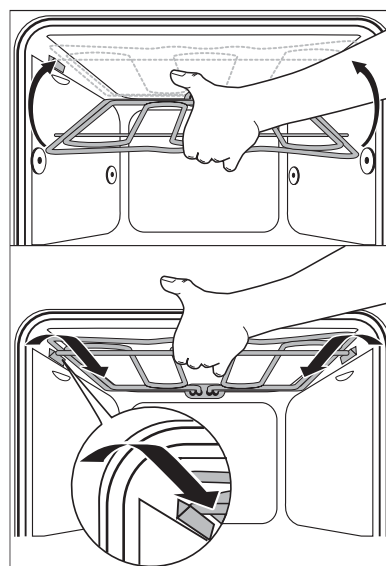


Heizkörper befestigen

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 eingearastet sein.

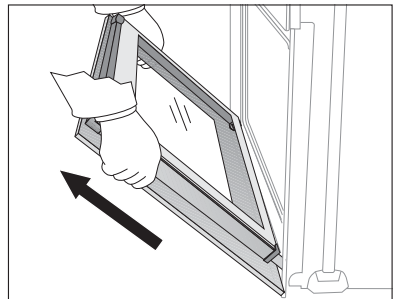
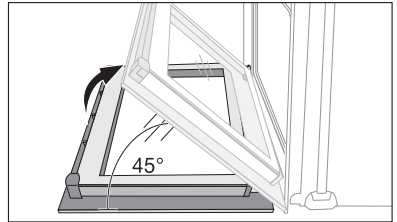
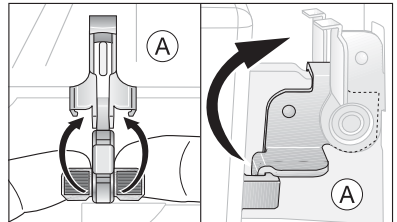
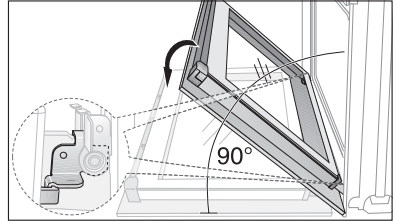


Backofen-Tür

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

Backofen-Tür aushängen

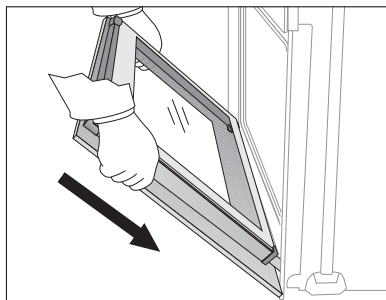
1. Backofen-Tür vollständig öffnen.
2. **Klemmhebel (A)** an beiden Türscharnieren **ganz** aufklappen.
3. Backofen-Tür bis zur ersten Raststellung schließen (ca. 45°).
4. Backofen-Tür mit beiden Händen seitlich anfassen und vom Backofen schräg nach oben wegziehen (**Vorsicht: Schwer!**).



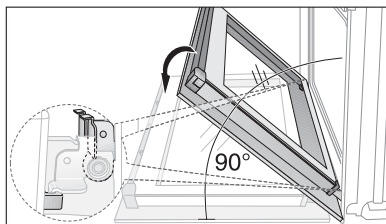
Backofen-Tür mit der Außenseite nach unten auf eine weiche, ebene Unterlage ablegen, beispielsweise auf eine Decke, um Kratzer zu vermeiden.

Backofen-Tür einhängen

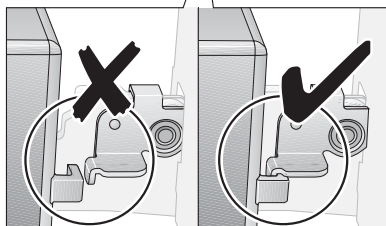
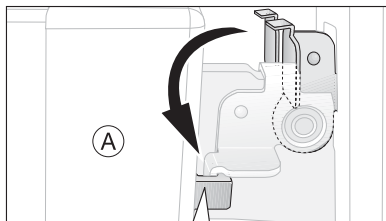
1. Backofen-Tür von der Griffseite her mit beiden Händen seitlich anfassen und unter einem Winkel von ca. 45° halten. Die Aussparungen an der Unterseite der Backofen-Tür auf die Scharniere am Backofen setzen. Die Tür bis zum Anschlag nach unten gleiten lassen.



2. Backofen-Tür vollständig öffnen.



3. Klemmhebel(A) an beiden Türscharnieren in die ursprüngliche Position zurückklappen.



4. Backofen-Tür schließen.

Backofen-Türglas

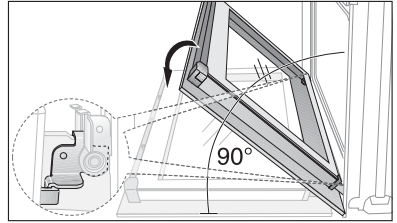
Die Backofen-Tür ist mit zwei hintereinander angebrachten Glasscheiben ausgestattet. Die innere Scheibe ist zur Reinigung abnehmbar.



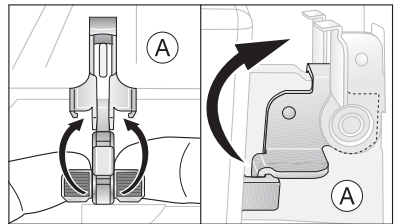
Achtung! Bei Gewalteinwirkung, vor allem auf die Kanten der Frontscheibe, kann das Glas brechen.

Türglas ausbauen

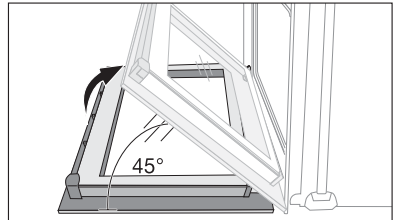
1. Backofen-Tür vollständig öffnen.



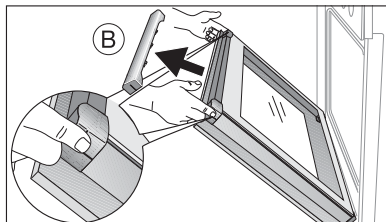
2. **Klemmhebel (A)** an beiden Türscharnieren **ganz** aufklappen.



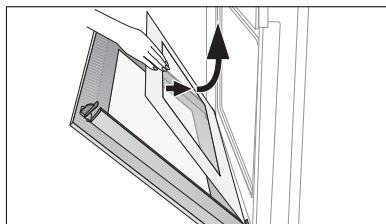
3. Backofen-Tür bis zur ersten Raststellung schließen (ca. 45°).



4. Türabdeckung(B) an der Türoberkante an beiden Seiten fassen und nach innen drücken um den Klippverschluss zu lösen. Die Türabdeckung dann nach oben wegziehen.



5. Türglas am oberen Rand anfassen und aus der Führung nach oben wegziehen.

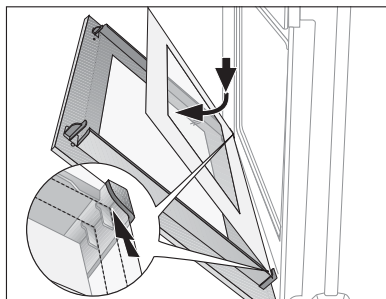


Türglas reinigen

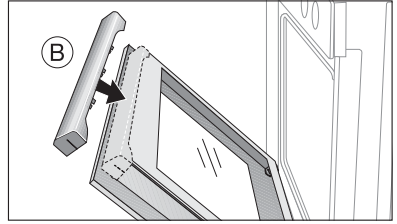
Das Türglas gründlich mit Spülmittellauge reinigen. Danach sorgfältig abtrocknen.

Türglas einsetzen

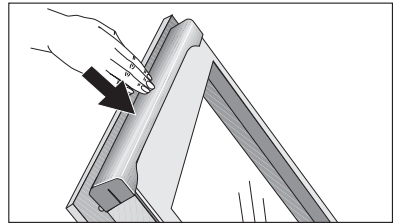
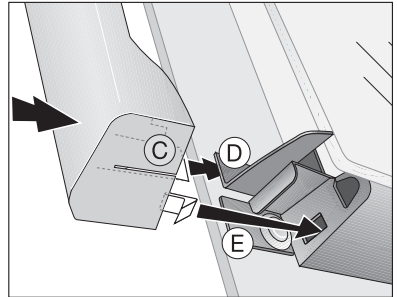
1. Türglas schräg von oben in das Türprofil an der Türunterkante einführen und absenken.



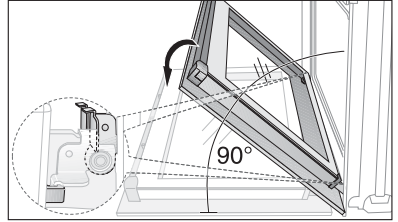
2. Türabdeckung(B) seitlich anfassen, an der Innenseite der Türkante anlegen und Türabdeckung(B) auf die Türoberkante aufstecken.



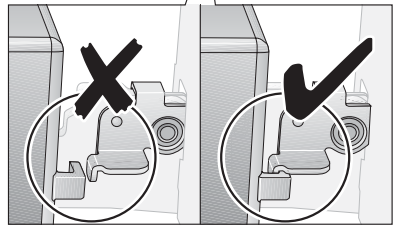
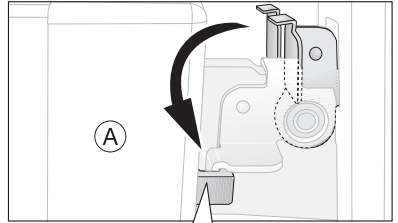
An der offenen Seite der Türabdeckung(B) befindet sich eine Führungsschiene(C). Diese muss **zwischen** der äußeren Türscheibe und dem Führungswinkel(D) eingeschoben werden.
Der Klippverschluss(E) muss eingerastet sein.



3. Backofen-Tür vollständig öffnen.



4. Klemmhebel(A) an beiden Türscharnieren in die ursprüngliche Position zurückklappen.



5. Backofen-Tür schließen.

Was tun, wenn ...

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
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 das Problem mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder 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.

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.



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

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

Montageanweisung



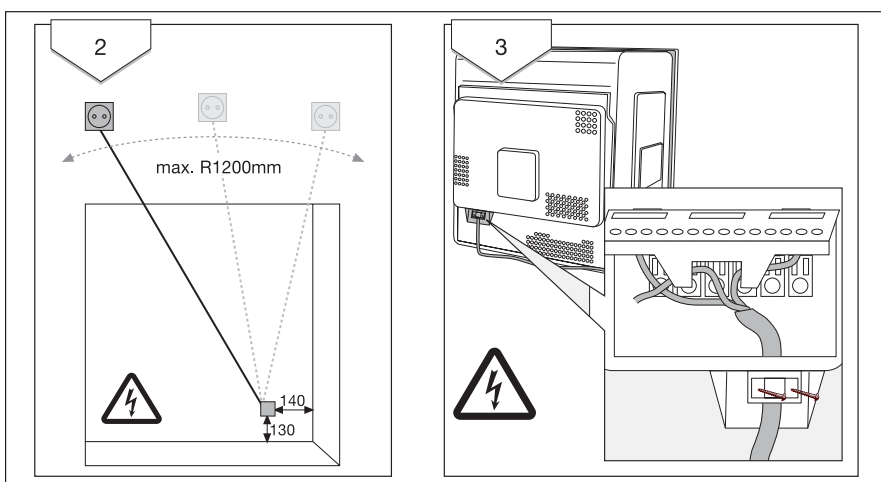
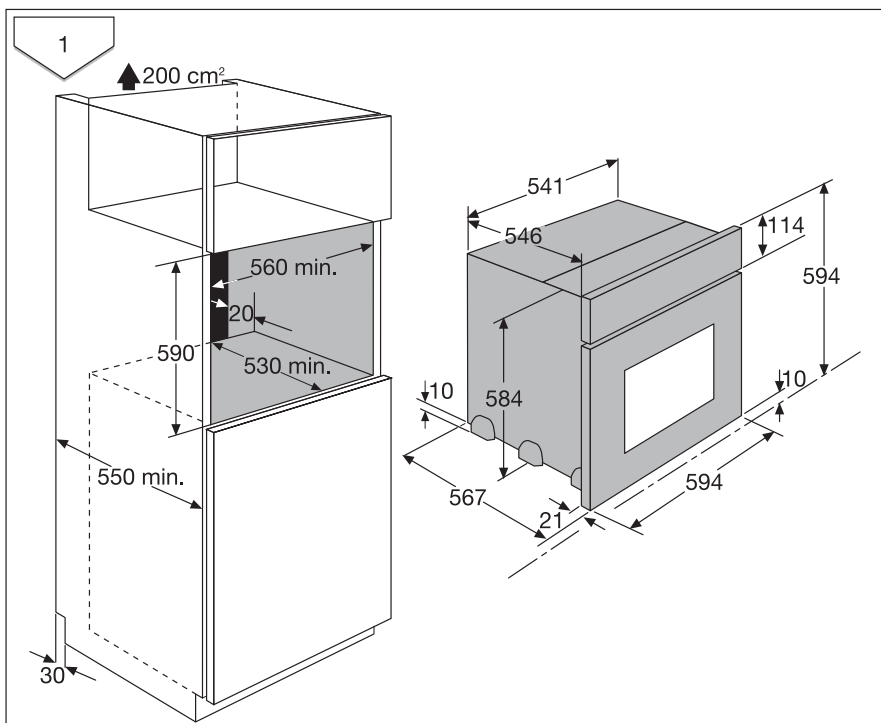
Achtung: Montage und Anschluss des neuen Gerätes dürfen nur durch einen **konzessionierten Fachmann** vorgenommen werden.

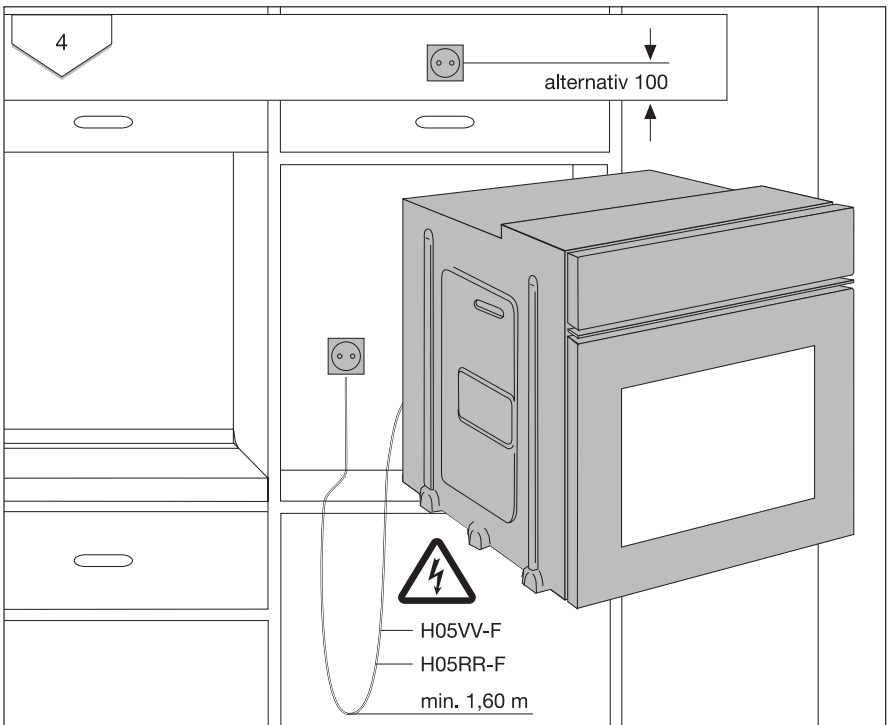
Beachten Sie bitte diesen Hinweis, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.

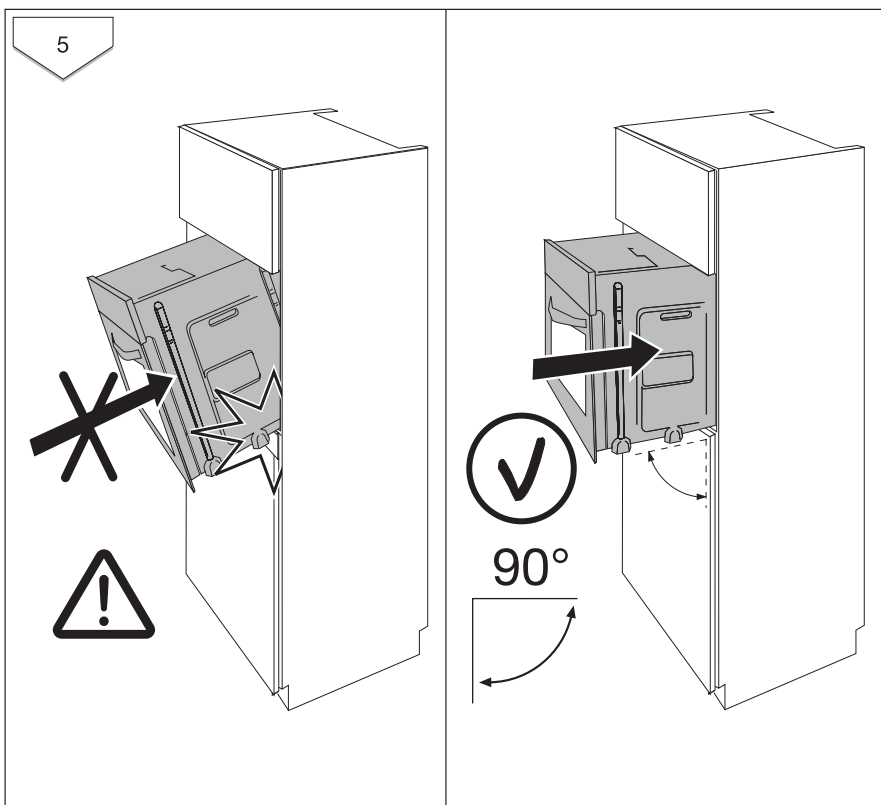


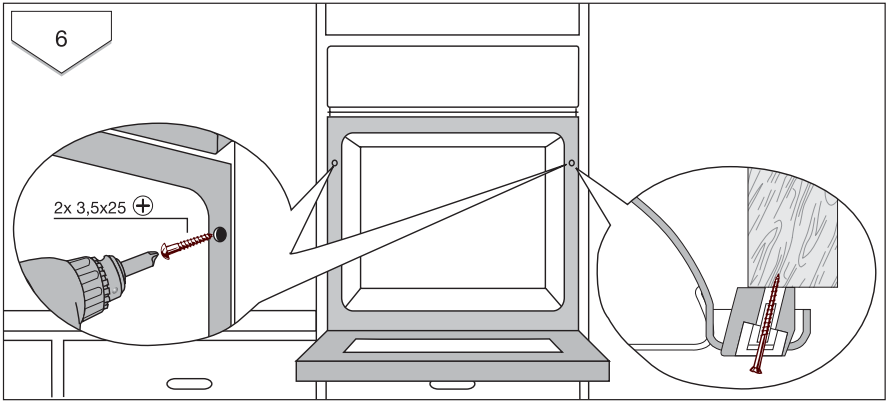
Sicherheitshinweise für den Installateur

- 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 (Schraub-sicherungen 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 aus Sicherheitsgründen nur mit Geräten des gleichen Herstellers kombiniert werden.









Garantie/Kundendienst

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, Electrolux Vertriebs 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 zum 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 zum 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 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 welcher 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.

Electrolux Vertriebs GmbH
Muggenhofer Straße 135
D-90429 Nürnberg

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

Europäische Garantie

Für dieses Gerät besteht in den am Ende dieser Benutzerinformation aufgeführten Ländern eine Garantie von Electrolux für den Zeitraum, der in der Gerätegarantie oder andernfalls gesetzlich festgelegt ist. Wenn Sie aus einem dieser Länder in ein anderes der aufgeführten Länder ziehen, wird die Gerätegarantie unter folgenden Voraussetzungen mit übertragen:

- Die Gerätegarantie beginnt an dem Datum, an dem Sie das Gerät gekauft haben. Dies wird durch ein gültiges Kaufdokument bescheinigt, das von dem Verkäufer des Gerätes ausgestellt wurde.
- Die Gerätegarantie gilt für denselben Zeitraum und in demselben Ausmaß für Arbeitszeit und Teile, wie sie für dieses spezielle Modell oder diese spezielle Gerätereihe in Ihrem neuen Aufenthaltsland gelten.
- Die Gerätegarantie ist personengebunden, d. h. sie gilt für den Erstkäufer des Geräts und kann nicht auf einen anderen Benutzer übertragen werden.
- Das Gerät wird in Übereinstimmung mit der von Electrolux herausgegebenen Anleitung installiert und verwendet und wird nur im Privathaushalt eingesetzt, d. h. nicht für gewerbliche Zwecke genutzt.
- Das Gerät wird in Übereinstimmung mit allen relevanten Bestimmungen installiert, die in Ihrem neuen Aufenthaltsland gelten.

Die Bestimmungen dieser europäischen Garantie haben keinerlei Auswirkungen auf die Rechte, die Ihnen gesetzlich zustehen.

www.electrolux.com

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/ Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4 Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lithuania	+3702780607	Žirmūnų 67, LT-09001 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm

		
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 2774 - 518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz/Suisse/ Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Electrolux Ljubljana d.o.o. Gerbičeva 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotre- biče SK, Seberiniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim Istanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ „Олимпик“
Україна	+380 44 586 20 60	04074 Київ, вул.Автозаводська, 2а, БЦ „Алкон“

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 den AEG-Direct Info Service:

Telefon: 0180 555 4 555 (0,12 Euro/Min)**

Internet: www.aeg-electrolux.de

E-Mail: aeg-hausgeraete.kundenservice@aeg-hausgeraete.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:

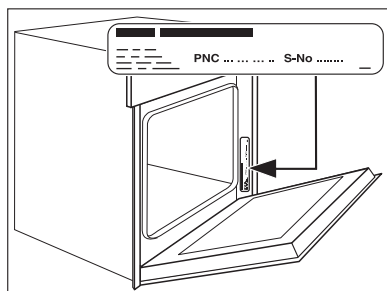
Rufen Sie den Kundendienst:

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.aeg-electrolux.de

E-Mail: ersatzteile.aeg@aeg-hausgeraete.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

www.electrolux.com



www.aeg-electrolux.de

www.aeg-electrolux.at

www.aeg-electrolux.be

www.aeg-electrolux.lu

www.aeg.ch

Änderungen vorbehalten

822 720 123-M-290807-01