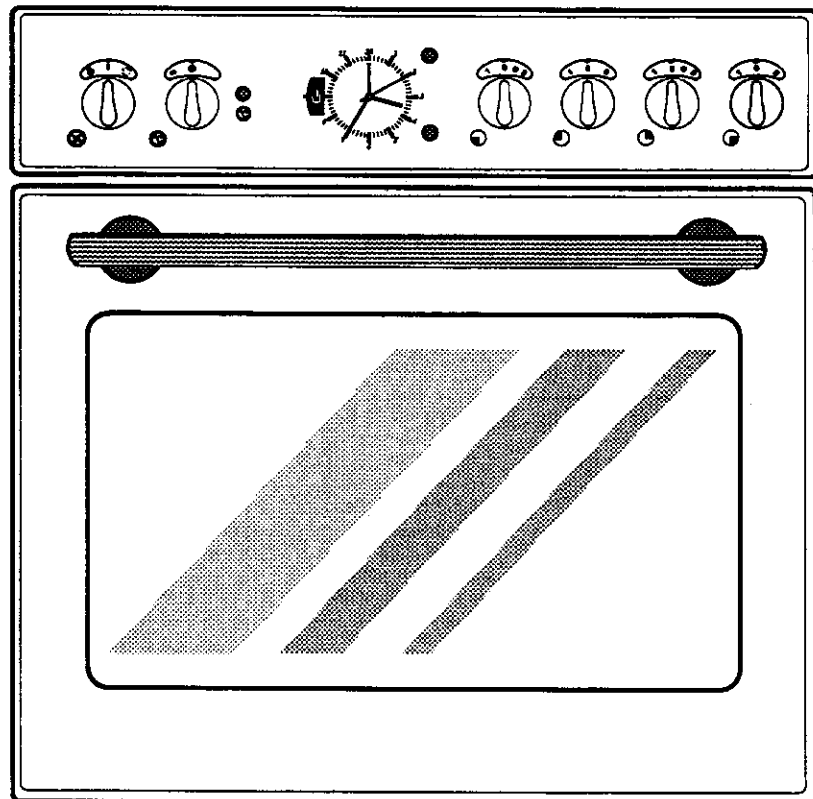


**Juno**

# JEH 730

Elektro-Einbauherd



## Gebrauchs- und Installationsanweisung



DEJ-KIRD-SD 970505

319 278 400



# Inhaltsübersicht

## Informationen für den Benutzer


<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b> .....	<b>4</b>
<b>Der Einbauherd: Geräteübersicht und Bedienblende</b> .....	<b>5</b>
<b>Vor dem ersten Benutzen</b> .....	<b>6</b>
Einstellen der Tageszeit, Erstreinigung, Erstes Aufheizen .....	6
<b>Die Automatikuhr</b> .....	<b>7</b>
Funktionen der Automatikuhr, Signale, Kurzzeitmesser .....	7
Abschaltautomatik .....	7
Ein- und Abschaltautomatik .....	7
<b>Die Schalter für Backofen und Kochstelle</b> .....	<b>10</b>
Backofen-Funktionsschalter und -Temperaturwähler .....	10
Kontrollampen .....	10
Kochsteilenschalter .....	11
<b>Der Backofen</b> .....	<b>12</b>
Backofenzubehör, Fettfilter .....	12
Einschubleisten .....	12
<b>Anwendung der Backofenfunktionen</b> .....	<b>13</b>
Ober- und Unterhitze .....	13
Heißluft .....	13
Pizzastufe .....	14
Infrarot-Flächengrill, Großflächengrill .....	14
Turbogrill .....	15
Allgemeine Informationen zum Backen und Braten .....	16
<b>Backofenbeleuchtung</b> .....	<b>17</b>
<b>Tabellen zum Braten, Backen, Grillen, Sterilisieren und Dörren</b> .....	<b>18</b>
<b>Nützliche Tips für die Praxis</b> .....	<b>23</b>
<b>Wenn etwas nicht funktioniert ..</b> .....	<b>23</b>
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>24</b>
Backofen und Zubehör .....	24
Aus- und Einbau der Einschubleisten .....	25
Edeistahlfront, Schalterblende und Backofentür .....	25
<b>Garantiebedingungen,</b> .....	<b>30</b>
<b>Ersatzteildienst</b> .....	<b>30</b>
<b>Kundendienstanschriften</b> .....	<b>31</b>

## Informationen für den Installateur

<b>Installationsanweisung</b> .....	<b>26</b>
<b>Technische Daten, Typenschild</b> .....	<b>29</b>



## Wichtige Sicherheitshinweise

**Machen Sie sich bitte vor dem ersten Gebrauch des Gerätes mit der Gebrauchsanweisung vertraut. Bitte achten Sie speziell auf die Sicherheitshinweise, die mit einem  gekennzeichnet sind. Dadurch vermeiden Sie Schäden, sowohl an Personen als auch am Gerät.**

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf und geben Sie diese ggf. an Nachbesitzer weiter.

Das Gerät darf nur im Haushalt und für den bestimmungsgemäßen Zweck benutzt werden. Es entspricht internationalen Sicherheitsvorschriften und Qualitätsnormen. Die selbstverständlich vorhandenen Sicherheitsmaßnahmen decken die möglichen Unfallrisiken nicht in jedem Fall ab.

### Elektrische Sicherheit

**Das Gerät darf nur durch einen Elektrofachmann angeschlossen werden. Für die elektrische Sicherheit müssen Einbaugeräte in normgerechte, passende Einbauschränke eingebaut werden.**

Beschädigte Geräte dürfen nicht benutzt werden. Bei Störungen oder einem Defekt bitte die Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen.

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

### Sicherheit für Kinder

Halten Sie Kleinkinder grundsätzlich fern. Stellen Sie sicher, daß sich spielende Kinder nicht am Gerät betätigen.

Als Sonderzubehör bieten wir für dieses Gerät eine Sicherheitstür mit Spezialverglasung für niedrige Oberflächentemperaturen an. Damit wird für Kleinkinder ein zusätzlicher Schutz erreicht. Sie können dieses Teil gegen Mehrpreis beim Zentralen Ersatzteildienst beziehen.

### Benutzung und Bedienung

Der Backofen muß vor dem ersten Benutzen einmal aufgeheizt werden. Sorgen Sie bitte für gute Raumbelüftung.

An den Heizkörpern an der Backofendecke für Oberhitze und Grill wie auch im aufgeheizten Backofen, besteht bei unachtsamem Hantieren **Verbrennungsfahr.**

Der Backofenboden darf nicht mit Alufolie abgedeckt werden. Die Wärme staut sich und kann zu Schäden am Material führen.

Beim Herausnehmen von heißem Gargut bitte unbedingt Topflappen oder Thermohandschuhe benutzen.

Die geöffnete Backofentür darf nicht übermäßig belastet werden, nicht darauf setzen oder steigen.

Beim Anschluß von zusätzlichen Elektrogeräten in Herdnähe ist darauf zu achten, daß die Anschlußleitungen nicht mit dem Gerät in Berührung kommen oder mit der heißen Backofentür eingeklemmt werden.

Verwenden Sie außer dem mitgelieferten Zubehör nur geeignete, temperaturbeständige Backformen und Bratgeschirre. Beachten Sie bitte die Hinweise der Hersteller.

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

### Reinigung

Während der manuellen Reinigung dürfen keine Heizelemente eingeschaltet sein. Achten Sie darauf, daß der Backofen so weit abgekühlt ist, daß Sie ohne Gefahr die Innenteile berühren können.

Halten Sie den Backofen stets sauber. Fettspritzer und Flecken verursachen beim Aufheizen unangenehmen Geruch.

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

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

### Entsorgung

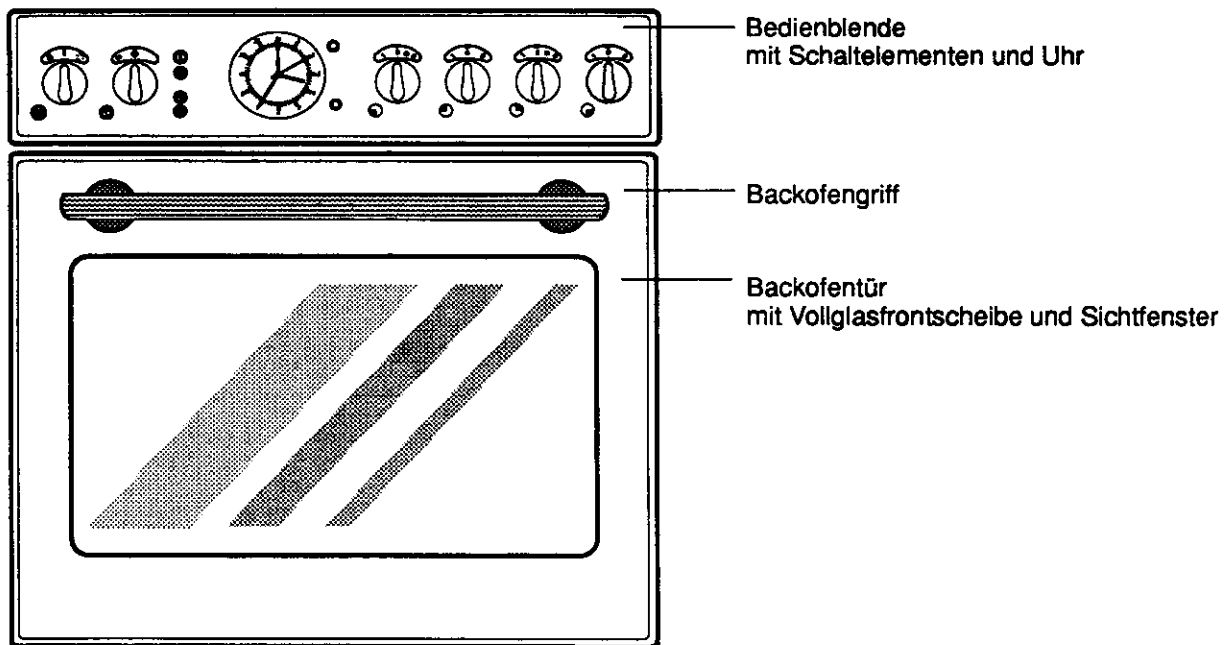


Alle Verpackungsteile sind recyclebar, Holzleisten sind unbehandelt, Folien und Hartschaumteile entsprechend gekennzeichnet. Verpackungsmaterial und eventuell Altgeräte bitte ordnungsgemäß entsorgen.

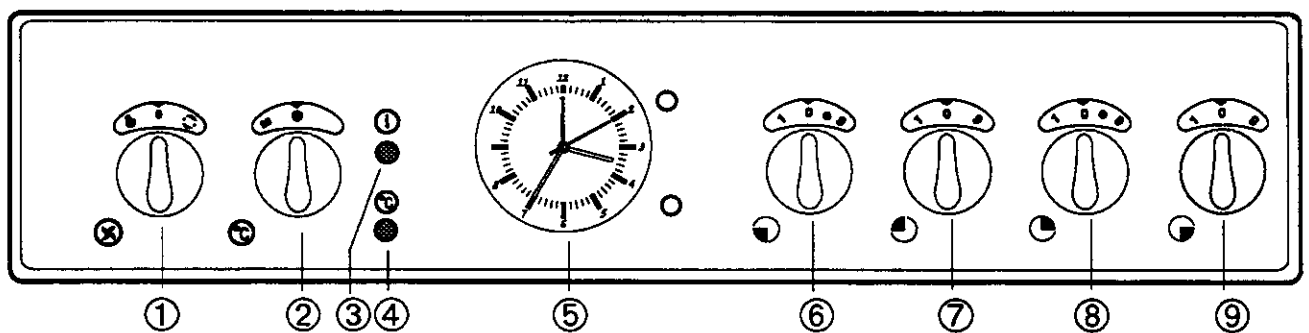
Beachten Sie bitte die nationalen und regionalen Vorschriften und die Materialkennzeichnung (Materialtrennung, Abfallsammlung, Wertstoffhöfe).

# Der Einbauherd

## Geräteübersicht



## Die Bedienblende




- ① Backofen-Funktionsschalter
- ② Backofen-Temperaturwähler
- ③ Funktions-Kontrolllampe für Backofen und Kochstelle
- ④ Kontrolllampe für Backofentemperatur
- ⑤ Automatikuhr
- ⑥ Kochstellenschalter, vorne links
- ⑦ Kochstellenschalter, hinten links
- ⑧ Kochstellenschalter, hinten rechts
- ⑨ Kochstellenschalter, vorne rechts

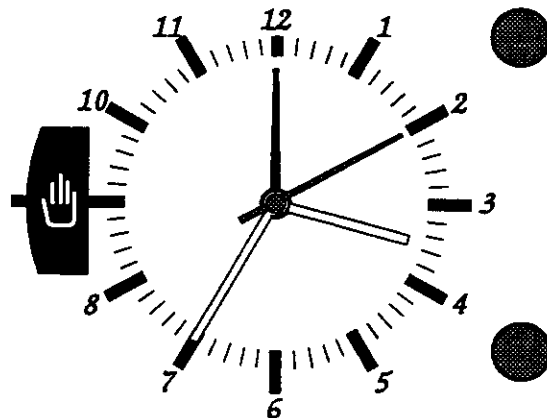
# Vor dem ersten Benutzen

## Einstellen der Tageszeit

Nach Anschluß an die Stromversorgung muß die Automatikuhr auf die aktuelle Tageszeit eingestellt werden.

- ☞ Den unteren Einstellknopf herausziehen und mit Rechts- oder Linksdrehen die aktuelle Zeit einstellen.
- ☞ Dann den unteren Knopf in Normalstellung drehen, bis Symbol  im Anzeigefeld steht.
- ➔ Der rote Zeiger muß bei manueller Betriebsweise immer hinter dem Stundenzeiger stehen.

Zeitkorrekturen (Sommer-/Winterzeit, erneutes Einstellen nach Stromausfall) werden auf gleiche Weise eingestellt.



## Erstreinigung

Um mögliche Fertigungsspuren zu beseitigen, ist das Gerät vor Gebrauch zu reinigen.

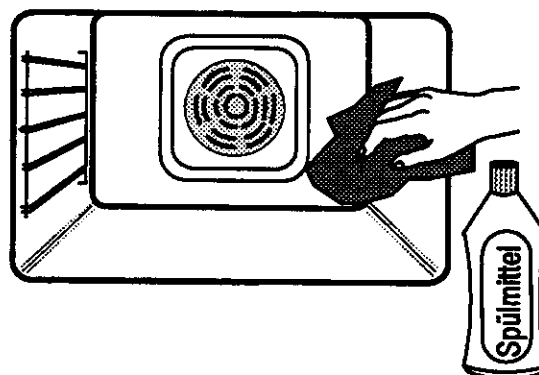
Entfernen Sie vor dem ersten Aufheizen evtl. vorhandene Aufkleber und Schutzfolien von Bedienblende und Backofentür.

Bedienblende und Backofentür mit warmem Wasser und Spülmittel abwaschen und trocknen. Wasserbehälter in der Blende ausspülen.

Das Zubehör aus dem Backofen herausnehmen und spülen.

Den Cleanemail-Backofen und die Tür mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen und trocknen.

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

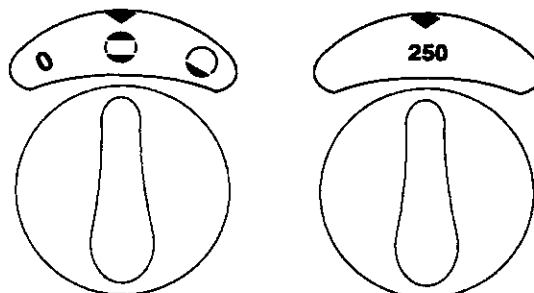


## Erstes Aufheizen

- ⚠ Der Backofen muß vor dem ersten Benutzen einmal aufgeheizt werden. Sorgen Sie bitte für gute Raumbelüftung.

Funktionsschalter auf Ober-/Unterhitze und Temperaturwähler auf 250 °C einstellen.

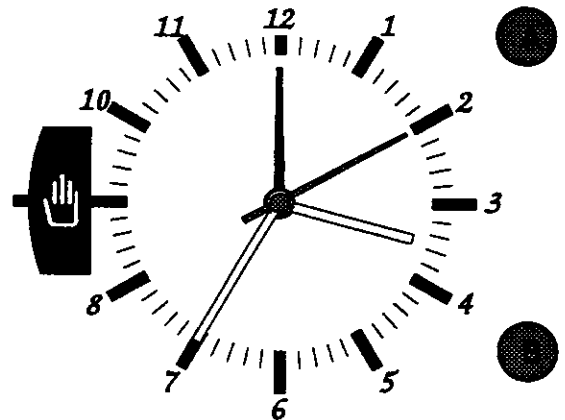
Den leeren, geschlossenen Backofen bei dieser Temperatur etwa 60 Minuten betreiben.




# Die Automatikuhr

## Funktionen der Automatikuhr

- **Tageszeit**  
Die Einstellung ist im Kapitel „Vor dem ersten Benutzen“ auf Seite 6 beschrieben.
- **Kurzzeitmesser**
- **Abschaltautomatik**
- **Ein- und Abschaltautomatik**



## Akkustisches Signal


Das Ende eingestellter Zeitabläufe wird durch einen Summton angezeigt, der etwa 10 Minuten hörbar ist. Im Anzeigefeld steht Symbol .

- ☞ **Knopf B nach rechts auf Symbol  drehen, um den Signalton abzustellen.**

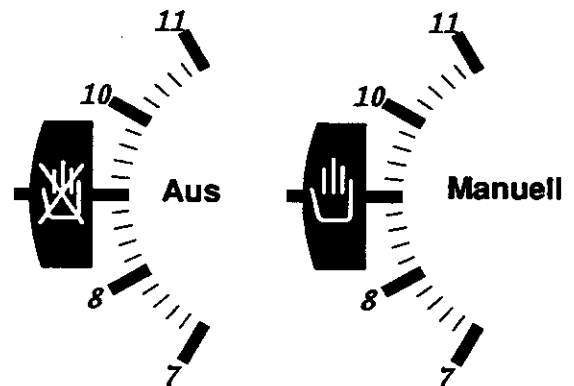
 Einstellknopf für den Start von Automateinstellungen, bewegt den roten Zeiger, ggf. Knopf eindrücken

 Einstellknopf für Tageszeit (herausziehen), Gardauer und Kurzzeitmesser (Normalstellung)

## Manuelle Backofenschaltung

Für den Betrieb des Backofens ohne Automateinstellungen muß die Anzeige auf Symbol  gestellt werden.

- ☞ **Dazu Drehknopf nach rechts drehen, bis Symbol  einrastet.**



## Kurzzeitmesser

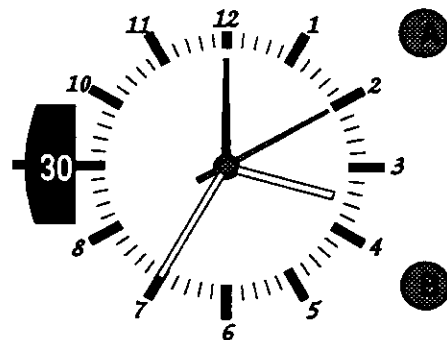
Der Kurzzeitmesser hat keine schaltende Wirkung auf das Gerät. Er kann für alle Zeitabläufe in der Küche genutzt werden, wenn der Backofen nicht in Betrieb ist. Zeiteinstellungen sind von 0 bis 180 Minuten möglich.

- ☞ **Einstellknopf B drehen bis die gewünschte Zeit im Anzeigefeld steht (Bsp. 30 Min.).**

Im Anzeigefeld kann die ablaufende Zeit kontrolliert werden. Nach Ablauf ertönt das akustische Signal.

- ☞ **Drehknopf B nach rechts drehen, bis Symbol  einrastet.**

Der Signalton erlischt. Das Gerät ist für manuellen Betrieb oder neue Einstellungen bereit.

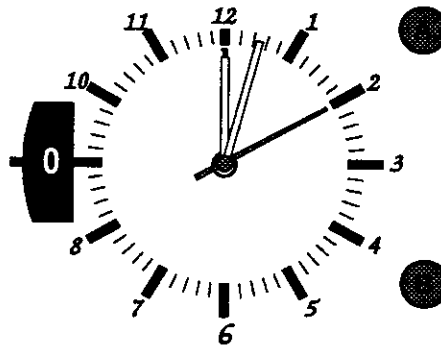
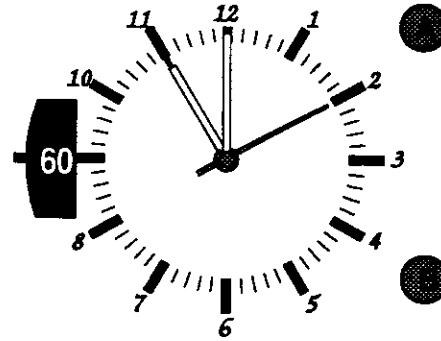


## Abschaltautomatik

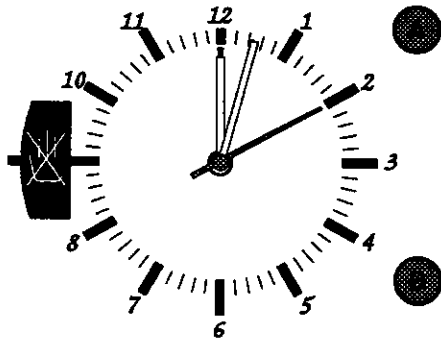
= *sofort beginnende Gardauer mit automatischer Abschaltung*


- ☞ Gargut in den Backofen einschieben
- ☞ Funktionsschalter und Temperaturwähler einstellen
- ☞ **Knopf B nach rechts drehen und die gewünschte Gardauer (Bsp. 60 Min.) auf der Skala einstellen.**
- ☞ **Knopf A nach rechts oder links drehen bis der rote Zeiger hinter dem Stundenzeiger (Bsp. 11.00 Uhr) einrastet.**

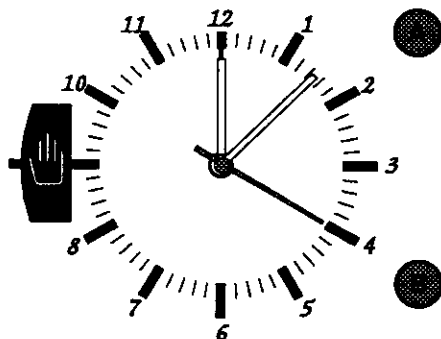
Die Backofenfunktion und -temperatur ist eingeschaltet, die eingestellte Gardauer läuft ab.



Nach Zeitablauf (Bsp. 12.00 Uhr) werden Backofenfunktion und -temperatur automatisch ausgeschaltet. Das akustische Signal ertönt, im Anzeigefeld steht 0.



- ☞ **Knopf B nach rechts auf Symbol  der Einstellskala drehen, der Summton erlischt.**  
Nehmen Sie das Gargut aus dem Backofen und drehen Sie Funktionsschalter und Temperaturwähler in die AUS-Position.

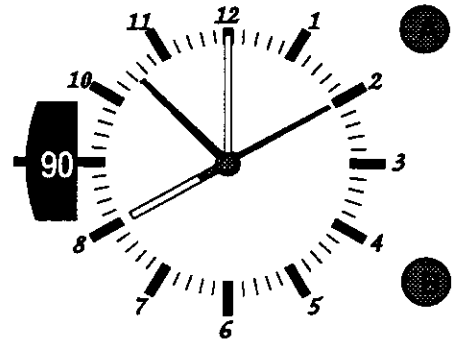


- ☞ **Knopf B nach rechts drehen, bis Symbol  der Einstellskala einrastet.**

## Ein- und Abschaltautomatik

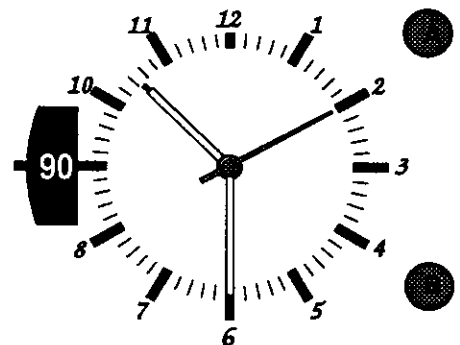
= *später beginnende Gardauer mit automatischer Abschaltung*

- ☞ Gargut in den Backofen einschieben
- ☞ Funktionsschalter und Temperaturwähler einstellen
- ☞ **Knopf B nach rechts drehen und auf der Einstellskala die gewünschte Gardauer (Bsp. 90 Min.) einstellen.**



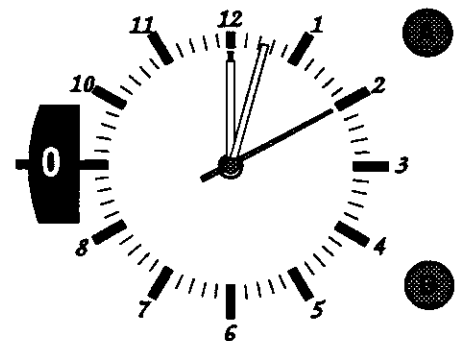
- ☞ **Mit Knopf A den roten Zeiger auf den gewünschten Gardauer-Beginn (Bsp. 10.30 Uhr) einstellen.**

Sollte der rote Zeiger hinter dem Stundenzeiger eingearastet sein, so muß Drehknopf A fest eingedrückt und nach rechts oder links gedreht werden.



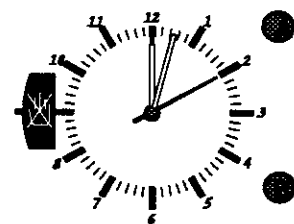
Die gewählte Backofenfunktion und -temperatur wird zur eingestellten Zeit (Bsp. roter Zeiger 10.30 Uhr) automatisch eingeschaltet, die Gardauer läuft ab.

Nach Ablauf der Gardauer (Bsp. 12.00 Uhr) werden Backofenfunktion und -temperatur automatisch ausgeschaltet. Das akustische Signal ertönt, im Anzeigefeld steht 0.

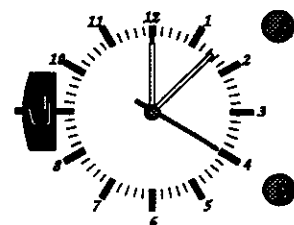


- ☞ **Knopf B nach rechts auf Symbol ☒ der Einstellskala drehen, der Summton ertönt.**

Nehmen Sie das Gargut aus dem Backofen und drehen Sie Funktionsschalter und Temperaturwähler in die AUS-Position.




- ☞ **Knopf B nach rechts drehen, bis Symbol ☐ der Einstellskala einrastet.**

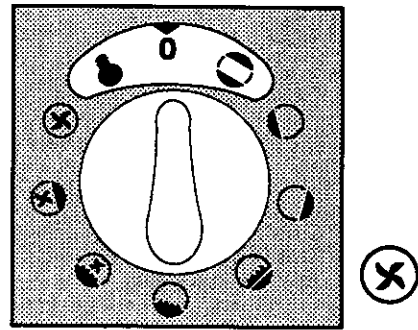


# Die Schalter für Backofen und Kochstelle


## Backofen-Funktionsschalter

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

Mit Drehen auf Position  wird die Backofenbeleuchtung eingeschaltet. Sie leuchtet gleichzeitig mit allen eingestellten Funktionen.



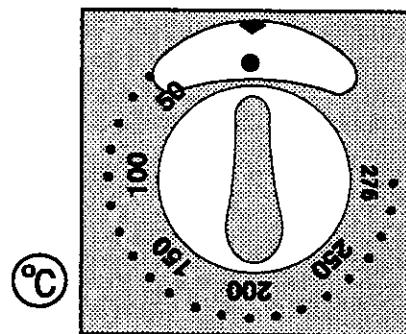
Positionen des Funktionsschalters

-  Backofenbeleuchtung
-  Heißluft
-  Pizzastufe
-  Turbogrill
-  Infrarot-Flächengrill
-  Infrarot-Großflächengrill
-  Oberhitze
-  Unterhitze
-  Ober-/Unterhitze

## Backofen-Temperaturwähler

Durch Drehen nach rechts wird die gewünschte Backofentemperatur zwischen 50 und 275 °C eingestellt. Nicht über den Anschlag hinaus drehen. Zum Ausschalten auf die AUS-Position zurückdrehen.

Der Backofen wird erst dann aufgeheizt, wenn Funktionsschalter und Temperaturwähler eingestellt sind.



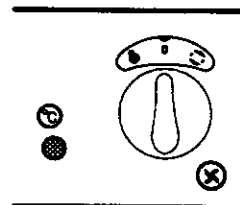
## Kontrollampen

### Einschaltkontrolle

Die Einstellskalen aller Schalter sind über den Drehknöpfen sichtbar. Bei eingestellten Schaltern ist das Skalenfeld beleuchtet und dient gleichzeitig als Einschaltkontrolle.

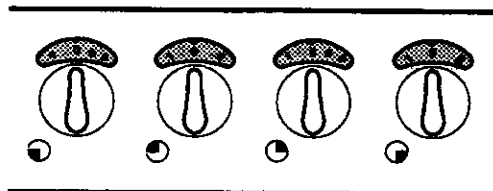
### Die Temperatur-Kontrollampe

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



## Kochstellenschalter

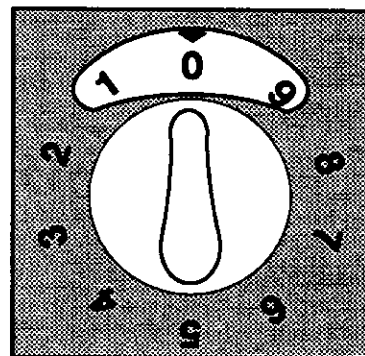
Mit vier Schaltern rechts auf der Bedienblende werden Kochzonen von Glaskeramikkochfeldern oder Platten von Einbaukochmulden geschaltet und reguliert.



### Schalter für Normalkochzonen oder -platten

werden nach rechts gedreht und mit den Positionen 1 bis 9 reguliert. Position 9 ist die höchste und Position 1 die niedrigste Leistung. Die Einstelltablette gibt Ihnen Hinweise für den praktischen Einsatz.

Einstelltablette für Kochstellen		
Funktion		Beispiele
Aus	0	—
Warmhalten, erwärmen, schmelzen	1 2	kleine Mengen Eintopf, Sauce, Butter, Schokolade
garquellen, auftauen	3	Reis, Spinat
ohne Kruste braten	4	Omelette, Spiegeleier
schonend garen, garquellen	5	Gemüse, kleine Mengen Obst – mit wenig Flüssigkeit, Teigwaren
kochen	6	Salzkartoffeln, Eintopf, Suppen, Saucen
schonend braten backen, fritieren	7	Schnitzel, Koteletts, Hackfleischbällchen, Fischfilet- im Fettbad
schnelles, kurzes braten	8	Kartoffelpuffer, Pfannkuchen, Spiegeleier
ankochen und anbraten ..	9	.. dann auf die passende Einstellung zurückdrehen

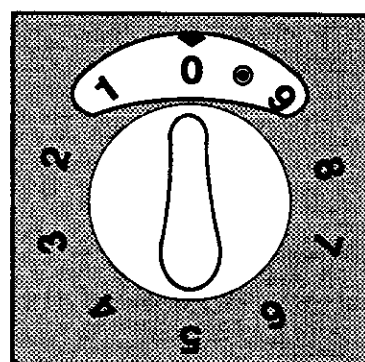


### Schalter für Zweikreiskochzonen

Kleiner Heizkreis: drehen Sie den Schalter nach rechts. Der kleinere Heizkreis kann im Bereich 1 bis 9 geregelt werden.

Großer und kleiner Heizkreis: drehen Sie den Schalter über die Position 9 hinaus auf Symbol ●, zu einem deutlich spürbaren Anschlag.

Beide Heizkreise sind nun gemeinsam zwischen den Positionen 1 und 9 regulierbar.



### Ausschalten

Zum Ausschalten der Kochstellen werden alle Schalter auf die AUS-Position zurück gedreht.



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



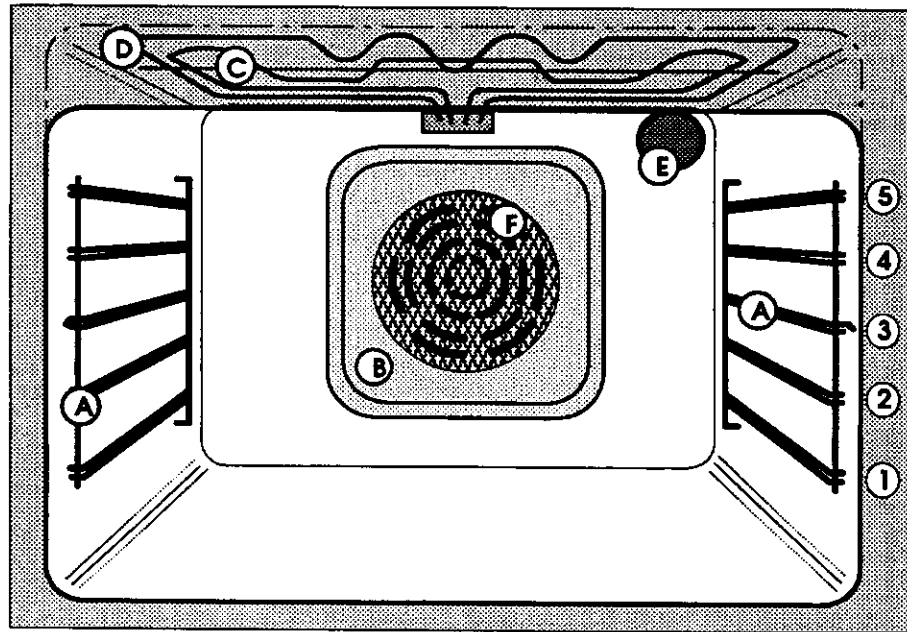
Kontrollieren Sie nach Gebrauch, daß das Gerät ausgeschaltet ist. Alle Drehknöpfe müssen auf der AUS-Position stehen.

Hinweise zur Benutzung finden Sie in der separaten Gebrauchsanweisung Ihres Glaskeramikkochfeldes oder Ihrer Kochmulde.

# Der Backofen

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

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

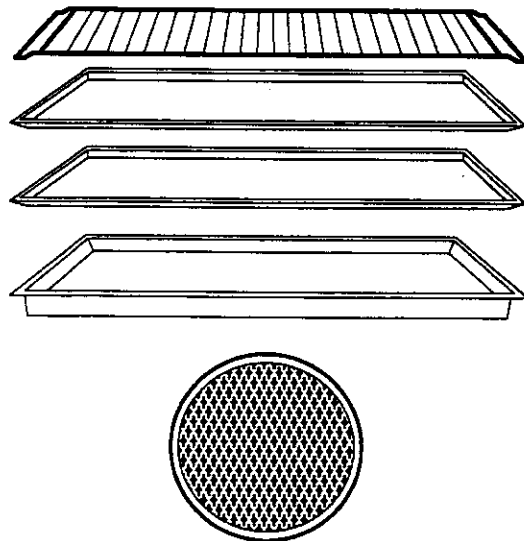


## Backofen-Zubehör

**!** Verwenden Sie außer dem mitgelieferten Zubehör nur geeignete, temperaturbeständige Backformen und Bratgeschirre. Beachten Sie bitte die Hinweise der Hersteller.

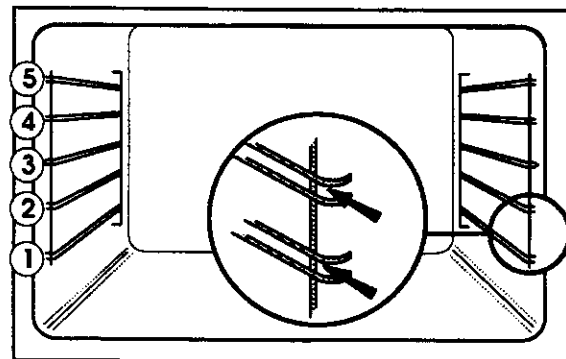
- Der Backofen ist ausgestattet mit
- 1 Universalpfanne
  - 2 Backblechen
  - 1 Back-/Brat-/Grillrost
  - 1 Fettfilter für den Rückwandheizkörper

Zusätzliche Backbleche und Roste bekommen Sie beim Zentralen Ersatzteildienst.



## Einschubleisten

Der Backofen hat 2 Einschubleisten mit 5 Einschubhöhen. Sie sind in den Tabellen und Abbildungen von **1 = unten bis 5 = oben** numeriert. Schieben Sie Bleche oder Rost möglichst **zwischen die Doppelstäbe**, das hält sie beim Einschieben oder Herausnehmen sicher und vermeidet Kippen.



# Anwendung der Backofenfunktionen

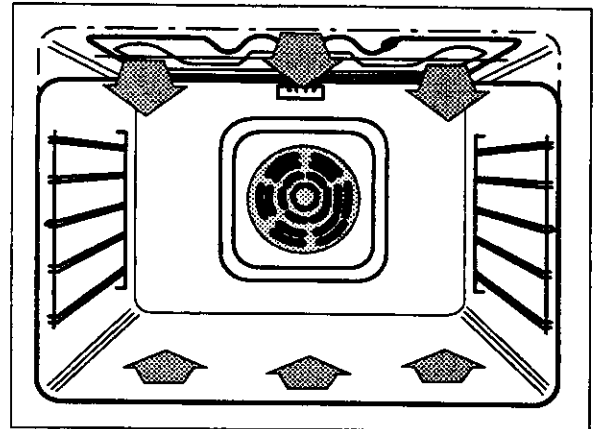
## Ober- und Unterhitze



Heizkörper an der Decke im Backraum und unter dem Backofenboden geben Strahlungswärme an das Gargut. Temperatureinstellungen sind zwischen 50 und 275 °C möglich.

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

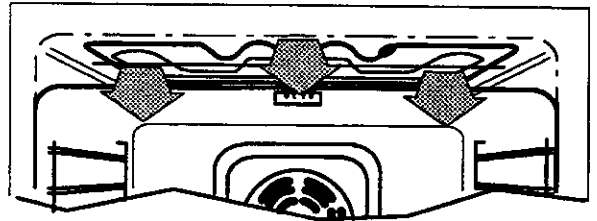
- flache Kuchen oder Kleingebäck auf dem Blech – in Einschubhöhe 1, 2 oder 3.
- hohe Kuchen, Napf- oder Kastenform – in Einschubhöhe 1, 2 oder 3.



## Oberhitze



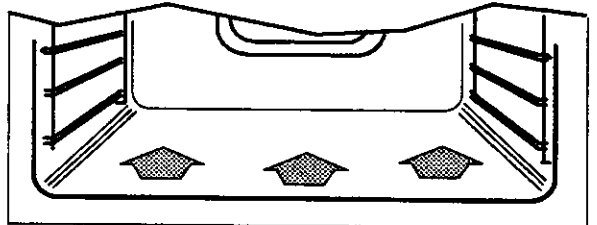
Die Strahlungswärme des Heizkörpers an der Backofendecke wird zum Nachbacken, Überbacken und Gratinieren genutzt. Es können maximal 180 °C erreicht werden.



## Unterhitze



Der Heizkörper unter dem Backofenboden gibt Strahlungswärme an das Gargut. Die Funktion wird zum Nachbacken und zu verbesserter Krustenbildung bei Kuchen auf dem Blech genutzt. Es können maximal 180 °C erreicht werden.



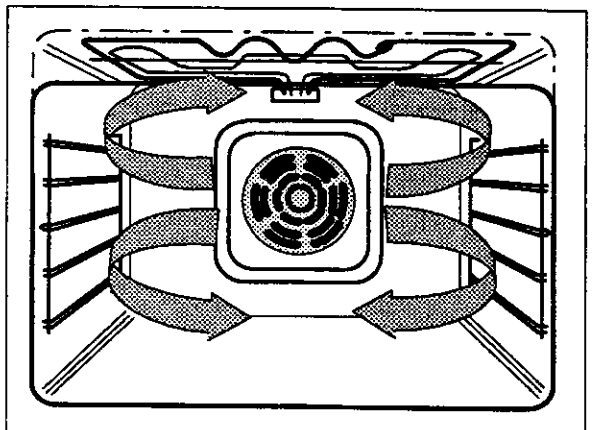
## Heißluft



Der Backofen wird durch zirkulierende Heißluft beheizt. Der Lüfter an der Backofenrückwand sorgt für die gleichmäßige Verteilung der Wärme des Rückwandheizkörpers. Es können Temperaturen zwischen 50 und 275 °C eingestellt werden.

Je nach Back- oder Bratgut können Sie bis zu 3 Ebenen nutzen. Wir empfehlen:

- 1 Blech: Einschubhöhe 2 oder 3
- 2 Bleche: Einschubhöhe 1+3 oder 2+4
- 3 Bleche: Einschubhöhe 1, 3 und 5
- 1–2 hohe Formen nebeneinander: Rost in Einschubhöhe 1 oder 3
- 1 flache Form: Einschubhöhe 2 oder 3
- 2 flache Formen: Einschubhöhe 1+3 oder 2+4.

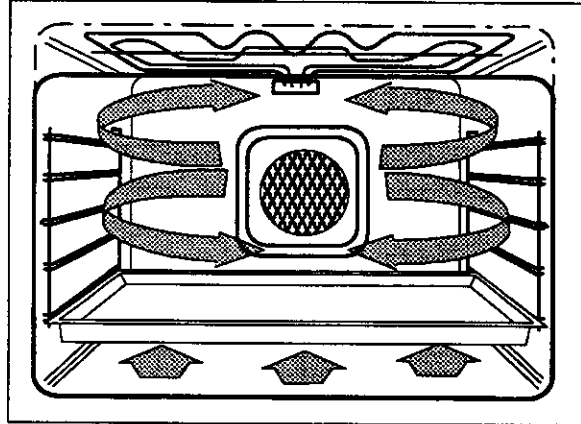


## Pizzastufe



Die Funktion Pizzastufe wird vorteilhaft beim Backen von Teig mit wenig oder ohne Zucker wie Pizza, Obst- oder Quarkkuchen auf dem Blech, Quiches oder Wähen angewendet. Bei dieser Einstellung wirken Heißluftfunktion und Unterhitze zusammen.

Die Strahlungswärme der Unterhitze führt in Einschubhöhe 1 zu kräftiger Krustenbildung und verhindert ein Durchfeuchten des Teiges. In zwei weiteren Einschubhöhen kann gleichzeitig bei gleicher Temperatur gebraten oder gebacken werden, jedoch ohne die Einwirkung von Strahlungswärme.



## Grillen

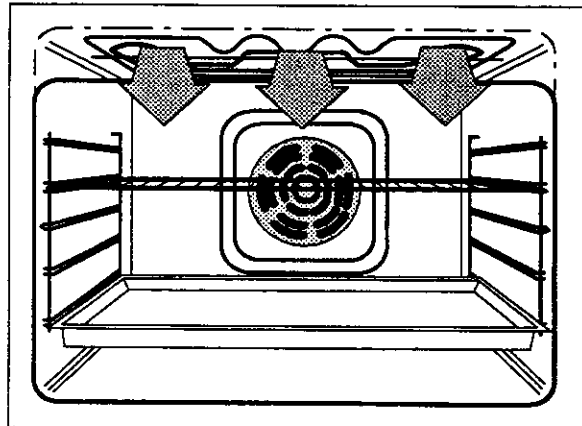


Gegrillt wird generell bei geschlossener Backofentür. Lassen Sie das Gerät beim Grillen nie ohne Aufsicht.

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

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

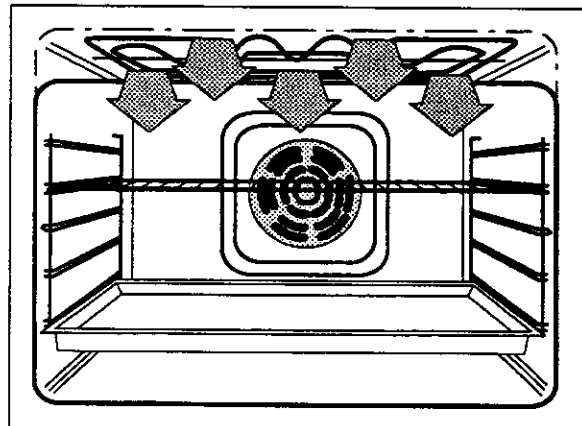
Nähere Hinweise zu Funktionswahl, Temperatureinstellung und Einschubhöhen die Grilltabelle.



## Infrarot-Flächengrill



Für kleinere Mengen flacher Grilladen und halbe Hähnchen etc. in der Rostmitte.  
Temperaturbereich 210 bis 275 °C.



## Großflächengrill



Für flache Grilladen, halbe Hähnchen etc. auf dem voll-belegten Rost. In dieser Funktion wird der Infrarotgrill zusammen mit dem Oberhitzeheizkörper betrieben.  
Temperaturbereich 210 bis 275 °C.

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

Außerdem kommen die Flächengrillfunktionen zum Einsatz beim:

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

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

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

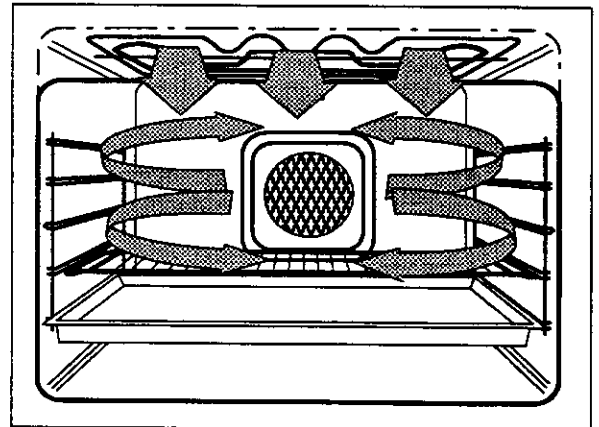


## Turbogrill

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

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

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



# Allgemeine Informationen zum Braten und Backen

## Braten mit Heißluft und Ober-/Unterhitze

Die Bratzeit hängt von Art, Gewicht und Höhe des Bratens ab. Im allgemeinen rechnet man je cm Fleischhöhe

- Rind, Wild 14 – 17 Minuten
- Schwein, Kalb 14 – 17 Minuten
- Filet, Roastbeef 10 – 12 Minuten.

Je höher das Fleischstück ist, desto niedriger kann die Backofentemperatur sein.

Der Garzustand kann durch Drücken mit einem Löffel geprüft werden. Gibt der Braten nicht mehr nach, ist er gar.

Lassen Sie den Braten nach dem Ausschalten noch etwa 10 Minuten im Backofen, dann läuft beim Anschneiden kaum noch Saft heraus.

## Braten auf dem Rost

Der Braten wird mit der Anrichteseite nach oben auf den Rost gelegt. Schieben Sie die Universalpfanne in Einschubhöhe 1 oder 2 und den Rost in die Leiste darüber.

## Braten im Bratgefäß oder in der Universalpfanne

Mageres Fleisch, Wildfleisch und Hackbraten direkt in ein Bratgefäß auf dem Rost (Bräter, Pyrex- oder Steingutform) oder in die Universalpfanne legen. Schieben Sie Kurzbratstücke auf dem Blech ein.

Falls eine Bratzeit von über einer Stunde erforderlich ist, legen Sie die Zutaten für die Soße erst eine halbe Stunde vor Garzeit-Ende in die Pfanne, lassen sie bräunen und füllen dann etwas heißes Wasser ein.

## Back- und Bratgeschirr

Verwenden Sie möglichst das mitgelieferte Zubehör und matte, dunkle Formen, z.B. aus schwarzlackiertem oder emailliertem Blech.

Bei den Funktionen Heißluft oder Pizzastufe können Sie außerdem helle Backformen, Backkeramik und hitzebeständige Formen verwenden. Diese haben jedoch Auswirkungen auf die Einschubhöhe und die Gardauer: ggf. niedrigere Einschubhöhe wählen und Gardauer verlängern. Beachten Sie auch die Hinweise der Geschirrhersteller.

Bei der Funktion Ober-/Unterhitze empfehlen wir auf helle und glänzende Bleche oder Formen zu verzichten.

Backformen oder Bratgeschirr werden im Backofen auf den Rost gestellt. Spezielle Hinweise finden Sie in der Back- und Brattabelle.

## Temperaturwahl

Bei Funktion Heißluft wird die Wärme dem Gargut schneller zugeführt als bei der konventionellen Methode. Die Temperatur kann daher etwa 25 °C niedriger gewählt werden, als in Rezepten für Ober-/Unterhitze angegeben wird.

Tip: der Haushaltgerätehandel führt Back-/Bratthermometer, welche die Temperatur im Gargut anzeigen.

## Fettfilter

Ein engmaschiges Edelstahlgitter vor dem Backofenventilator schützt den Rückwandheizkörper vor Fettspritzern und verhindert unangenehmen Fettgeruch beim Aufheizen des Backofens.

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

Hängen Sie den Fettfilter beim Backen mit Heißluft aus, da ohne Fettfilter eine intensivere Wärmeverteilung geschieht und die Zubereitungszeit kürzer wird.

## Vorheizen

Durch die sehr schnell erreichte, eingestellte Temperatur erübrigt sich das Aufheizen des Backofens vor dem Einschieben des Gargutes bei den meisten Back- und Bratvorgängen.

Wir empfehlen das Vorheizen bei:

- Fleischgerichten und Kurzbratstücken wie Filet, Roastbeef, Schnitzel oder Kotelett. Die Fleischporen schließen sich schneller und das Bratgut bleibt saftiger.
- Kleingebäck, das leicht auseinanderläuft,
- Brötchen, Wähen, Biskuitrollen.

Dazu wird der Backofen vor dem Einschieben aufgeheizt, bis die rote Kontrollampe erlischt.

## Hinweise zum Gebrauch der Backtabelle.

Die Tabelle für Backvorgänge enthält in einigen Fällen Temperaturbereiche, z.B. 160 – 175 °C. Wählen Sie zunächst den niedrigeren Wert. Denn bei hohen Temperaturen bäckt der Kuchen schnell von oben zu, er geht nicht richtig auf oder fällt zusammen, weil nicht genügend Feuchtigkeit ausbacken konnte.

Dauert der Backvorgang zu lange oder bräunt das Backgut nicht wie erwartet, so stellen Sie eine höhere Temperatur ein.

Die gleichmäßige Bräunung des Kuchens kann durch Senken der Backtemperatur (ca. 10 °C) verbessert werden. In diesem Fall ist die Backzeit zu verlängern.

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

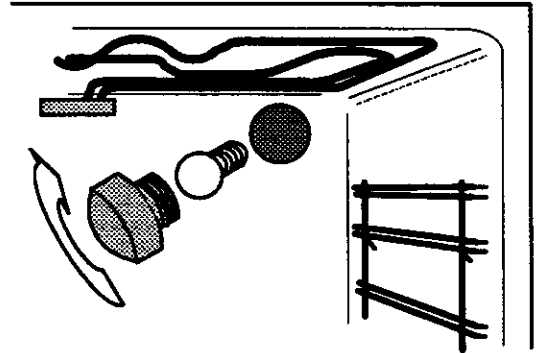
## Backofenbeleuchtung - Austausch der Glühlampe

 Der Backofenfunktionsschalter muß in der AUS-Position stehen, bevor Sie die Backofenleuchte öffnen.


Defekte Glühlampen können Sie selbst austauschen.

Sie benötigen 300 °C-temperaturbeständige Lampen, 25 Watt, 230/240 Volt - E 14. Diese erhalten Sie beim Zentralen Ersatzteildienst oder in Elektro-Fachgeschäften.


**Runde Backofenleuchte in der Rückwand:**  
Schutzglas herausdrehen und die Glühlampe austauschen. Schutzglas wieder eindrehen.





# Braten



Funktion: Heißluft 					
Bratgut	Temperatur in °C	Rost in Einschubhöhe	Universalpfanne in Einschubhöhe	Bratzzeit in Minuten	
<b>Braten am Stück</b>					
1 kg Schweinebraten, Kamm, Rollbraten oder Schinkenstück, je cm Höhe, vollgar	160	2	1	14 – 17	
Kasseler, je cm Höhe, vollgar	180	2	1	10 – 12	
Hackbraten	170	2	1	60	
Rinderbraten, je cm Höhe, vollgar	160	2	1	18	
Rinderfilet, je cm Höhe	200	2	1	6 - 8 englisch 8 - 10 medium	
Roastbeef, je cm Höhe	200	2	1	8 – 10 englisch 10 - 12 medium	
Kalbsbraten, je cm Höhe, vollgar	180	2	1	14 – 17	
1 kg Putenrollbraten, je cm Höhe	160	2	1	11 – 13	
Lammkeule (ca. 1,8 kg)	180	2	1	90	
Hähnchen	160	2	1	55 – 60	
Ente (2 – 2,5 kg)	160	2	1	90 – 120	
Gans (ca. 4,5 kg)	160	2	1	150 – 180	
<b>Kurzbratstücke</b>					
<b>auf dem Blech in 1 bzw. 2 Ebenen</b>					
Bratwürstchen	*230	3	—	12 – 13	
	*230	4 + 2	—	12 – 13	
Schnitzel/Kotelett, paniert	*240	3	—	13 – 15	
	*240	4 + 2	—	13 – 15	
Frikadellen	*220	3	—	15 – 20	
	*220	4 + 2	—	15 – 20	
Leber	*250	3	—	6 - 7	
	*250	4 + 2	—	6 - 7	
<b>Fisch</b>					
<b>auf dem Blech in 1 Ebene</b>					
Forellen à 200 – 250 g	200	3	—	20	
4 Forellenfilets (à 200 g)	180	3	—	22	
Zanderfilets, paniert (ca. 1 kg)	200	3	—	30	
Die angegebenen Bratzeiten sind Richtwerte. * = Vorheizen bis die Kontrollampe erlischt.					

# Dörren

Funktion: Heißluft 		Temperatur in °C	Einschubhöhe von unten			Zeit in Stunden (Richtwert)
			1 Ebene	2 Ebenen	3 Ebenen	
Apfelschnitze,		75	—	—	5. 3. 1	6 h 10 min.
Pilze		50	—	—	5. 3. 1	6 – 8

# Backen


Gebäckart	 Heißluft				Backzeit Minuten	 Ober-/ Unterhitze	
	Tempera- tur °C	Einschubhöhe von unten 1 Ebene 2 Ebenen 3 Ebenen				Tempera- tur °C	Einschub- höhe von unten
<b>Rührteig</b>							
Rodon- oder Napfkuchen	160	1	—	—	70-75	175	2
Frankfurter Kranz (halbhohe Form)	150	2	—	—	45-55	170	1
Sand/Königskuchen(Kastenform)	150-160	3	—	—	70-85	160-170	3
Obstboden	160	3	—	—	15-20	*180	3
Apfelkuchen sehr fein	160	2	—	—	40-45	*175	2
Blechkuchen mit Obstbelag	160	3	—	—	30-35	*180	3
Blitzkuchen	160-170	3	—	—	20-30	180-190	3
Honigkuchen auf dem Blech	150	3	—	—	20-30	*170	3
<b>Mürbeteig</b>							
Tortenboden	160	3	—	—	15-20	—	—
Quarktorte (750 g Quark) Form 26cm	—	—	—	—	65-75 +10 Min. Nachwärme	170	1
gedeckte Obsttorte	170	2	—	—	45-60	180	1
Quarkkuchen a.d. Blech	—	—	—	—	45-55	175	2
geformtes Gebäck	170	2	—	—	45-55	180	2
<b>Blätterteig</b>							
französ. Apfeltorte	*170	3	—	—	40-45	*190	2
<b>Biskuitteig</b>							
Biskuittorte, (DIN)	*160	3	—	—	35-40	*170	2
Obstboden	*160	3	4+2	—	25-35	*180	3
Omelette surprise	*250	2	—	—	3-4	—	—
Biskuitrolle	*180	3	—	—	15	*190	2
<b>Hefeteig</b>							
Gugelhupf	160	2	—	—	45 - 55	170	1
gefüllter Kranz	160	2	—	—	30-35	180	2
Zucker-/Streuselkuchen	170-180	3	4+2	—	25-30	180-190	3
Obstkuchen mit Streuseln (DIN)	170-180	3	4+2	—	40-50	180-190	3
Bienenstich	170	3	—	—	15-20	200	3
Hefe-Quarkkuchen	—	—	—	—	45-50	180	3
Christstollen (500 g Mehl)	*150	2	—	—	65-70	*175	2
Hefezopf oder Strietzel	170-180	3	—	—	25-35	*200	2
Pizza	*220	1	—	—	20-30	*250	1
<b>Kleingebäck</b>							
Meringues	*80-90	3	4+2	—	120 - 180	80 - 90	3
Makronen	140	3	4+2	—	21-22	*170	3
Spritzgebäck (DIN)	140-160	3	4+2	5,3,1	15-35	160-170	3
Nußbecken	—	—	—	—	25-30	180	2
Schoko-Nüsse	150	3	4+2	—	15-20	*170	3
Die angegebenen Backzeiten sind Richtwerte. Empfohlene Garmethoden, Einschubhöhen und Temperaturen sind <b>fettgedruckt</b> . * = Vorheizen bis die Temperaturkontrolllampe erlischt.							

Gebäckart	 <b>Heißluft</b>				Backzeit Minuten	 <b>Ober-/ Unterhitze</b>	
	Tempera- tur °C	Einschubhöhe von unten 1 Ebene 2 Ebenen 3 Ebenen				Tempera- tur °C	Einschub- höhe von unten
<b>Kleingebäck</b>							
Blätterteiggebäck	*180	—	4 + 2	—	20	*190	3
Käse-/Mohn-/Kümmel- stangen (Apéritif-Gebäck)	*190	—	4 + 2	5.3.1	12-14	*210	3
Hefeschnecken	*170	3	4 + 2	—	15-20	*190	3
Apfeltaschen	160	3	4 + 2	—	20-25	180	3
Biskuitplätzchen	*160	—	4 + 2	—	13	*180	3
Rührteiggebäck (Amerikaner)	160	3	4 + 2	—	20-30	180	3
<b>Brandteig</b>							
Windbeutel	190	3	4 + 2	—	30 – 40	*200	3
<b>geriebene Teige</b>							
Apfelstrudel	160	2	—	—	55	—	—
Schweizer Apfelwähe	—	—	—	—	35	230	2
Schweizer Käsewähe	—	—	—	—	35	230	1
Käse-Zwiebelquiche	—	—	—	—	40	230	1
Gemüsekekuchen	—	—	—	—	30-40	210-220	1
<b>Brot und Brötchen</b>							
Rosinenbrötchen	*190	3	4 + 2	—	15 – 20	*210	3
Milchbrötchen	*220–230	3	4 + 2	—	15-20	*240	3
Sechskornbrot	*190	2	—	—	45-50	*210	2
Heidebrot	*190	3	—	—	45-50	*210	3
Kastenweißbrot	*175	2	—	—	40-45	*190	1
Fladenbrot	—	—	—	—	20-25	*230	2
Brioche (Form, 22 cm)	*160	2	—	—	20-25	*190	1
kleine Brioches a.d. Blech	*160	—	4 + 2	—	15-16	—	—
<b>Aufläufe</b>							
Nudelauflauf	200	2	—	—	40-45	—	—
Kartoffelgratin	200	2	—	—	60-65	200	2
<b>Gratinieren</b>							
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise	220	3	—	—	20	—	—
Toast "Hawaii"	*250	3	—	—	5-8	—	—
Die angegebenen Backzeiten sind Richtwerte. Empfohlene Garmethoden, Einschubhöhen und Temperaturen sind <b>fettgedruckt</b> . * = Vorheizen bis die Temperaturkontrolllampe erlischt.							

# Pizzastufe

Gebäckart	Temperatur °C	Backzeit Minuten	Einschubhöhe von unten
<b>Rührteig</b>			
Rodon- oder Napfkuchen	160	70 – 75	1
<b>Mürbeteig</b>			
Quarktorte (750 g Quark, Springform, 26 cm)	150	60 – 65 + 10 Min. Nachwärme	2
gedeckte Obsttorte	170	40 – 45	2
Quarkkuchen auf dem Blech	150 – 160	45 – 55	2
Johannisbeerkuchen, Boden vorbacken	160	15	2
Johannisbeerkuchen fertigbacken	160	30	2
<b>Blätterteig</b>			
französische Apfeltorte	170 *	40 – 45	2
<b>Hefeteig</b>			
Quarkkuchen	150 – 160	35 – 45	2
Pizza (Backblech)	220 *	15 – 20	1
Pizza (runde Form)	220 *	8 – 10	1
<b>Kleingebäck</b>			
Nußbecken	160	25	1
<b>gerlebene Teige</b>			
Spinatkuchen	190	30 – 35	2
<b>Brot und Brötchen</b>			
Fladenbrot	200 *	21	2
<b>Aufläufe und Gratins</b>			
Wirsingkrusteln	170	30	1
Makkaroni-Lauchgemüse	170	37	1
Die angegebenen Backzeiten sind Richtwerte. * = Vorheizen bis die Kontrolllampe erlischt.			

## Sterilisieren

Funktion: Heißluft 	Temperatur in °C	Einschubhöhe von unten	Sterilisieren bis Perlbeginn (Zeit in Minuten)	weiter-sterilisieren (Zeit in Minuten)
<b>Beerenobst</b>				
Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, reife Stachelbeeren	150 – 160	1	35 – 45	—
unreife Stachelbeeren	150 – 160	1	35 – 45	15
<b>Steinobst</b>				
Früchte mit hartem Fleisch Birnen, Äpfel, Quitten, Zwetschgen	150 – 160	1	35 – 45	15
<b>Gemüse</b>				
Möhren	150 – 160	2	50	15 im ausgeschalteten Backofen: 60
Pilze	150 – 160	2	45	30 im ausgeschalteten Backofen: 60
Mixed Pickles	150 – 160	1	50	15
Kohlrabi, Bohnen, Erbsen, Spargel	150 – 160	2	50	80 – 120
Pflaumenmus	150 – 160 50	1	45	6 – 8 Std.

# Infrarotgrillen

Grillgut Backofen jeweils 5 Minuten vorheizen	Funktion	Tempera- tur in °C	Universal- pfanne Einschubhöhe von unten	Grillrost	Grillzeit In Minuten	
4 – 8 Schweinekoteletts		275	1		15	10
2 – 4 Schweinekoteletts		275	1		12	12
marinierte Schweinesteaks		270	1		15	10
Filetsteak		250	1		5	4
4 Filetsteaks		250	1		6	5
2 halbe Hähnchen		250	1		16	16
4 halbe Hähnchen		250	1		25	18
1 – 4 Hähnchenschenkel		250	1		15	10
4 – 6 Hähnchenschenkel		250	1		20	10
Grillwürstchen, bis 6 Stück		250	1		8	8
Grillwürstchen, mehr als 6 Stück		250	1		10	10
Bratwurstschnecken, bis 4 Stück		250	1		8	8
Bratwurstschnecken, bis 6 Stück		250	1		10	10
Toastbrot, (ohne Belag)		250	1		1 – 2	1 – 2
Bei allen Vorgängen Universalpfanne in Einschubhöhe 1						



# Turbogrillen

Gericht		Temperatur in °C	Grillrost	Grillzeit in Minu- ten	nach ... Minuten wenden
Hähnchen (900 – 1000 g)		160		50-60	30
Universalpfanne in Einschubhöhe 1					
gefüllter Schweinerollbraten (2 kg)		160		90 – 95	45
Universalpfanne in Einschubhöhe 1					
Nudelauflauf		180		30	—
gratinierter Kartoffelauflauf		200		20 – 25	—
Gnocchi, gratiniert		180		20 – 25	—
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise		200		15	—

## Nützliche Tips für die Praxis

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

## Wenn etwas nicht funktioniert ....

Problem	mögliche Ursache	Abhilfe
Der Einbaueherd funktioniert nicht	Störung in der Stromversorgung	Sicherungen überprüfen
Der Backofen wird trotz eingeschalteter Funktion nicht warm	Temperaturwähler nicht eingestellt  Automatikuhr steht auf Symbol 	Temperaturwähler der Zubereitung entsprechend einstellen  Uhr auf Symbol  einstellen
Backofenbeleuchtung funktioniert nicht	Die Glühlampe ist defekt	Glühlampe austauschen - s. Seite 22



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

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

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

# Reinigung und Pflege

**⚠** Während der Reinigung dürfen keine Heizelemente eingeschaltet sein. Achten Sie darauf, daß der Backofen so weit abgekühlt ist, daß Sie ohne Gefahr die Innenteile berühren können. Nur die Backofenbeleuchtung darf eingeschaltet werden.

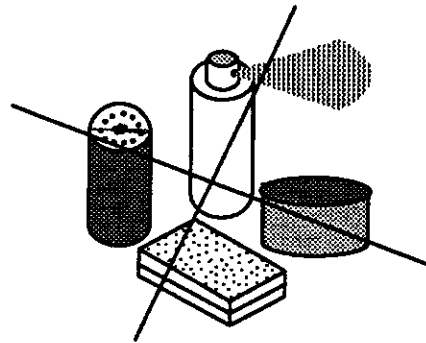
Dampf- und Hochdruck-Reinigungsgeräte sind aus Gründen der elektrischen Sicherheit für die Reinigung nicht zugelassen.

## Cleanmail-Backofen

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

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

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

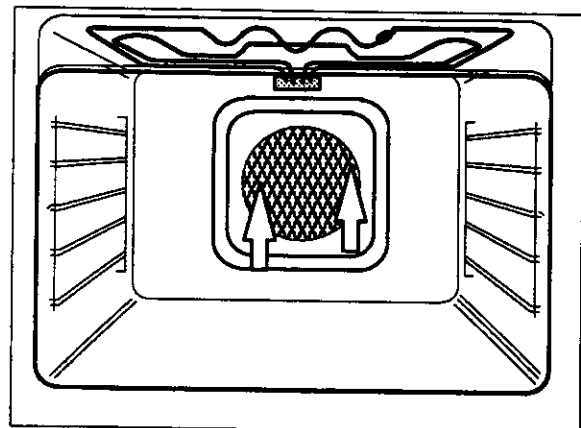


## Back-/Brat-/Grillrost, Backbleche, Universalpfanne und Einschubleisten

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

## Fettfilter

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

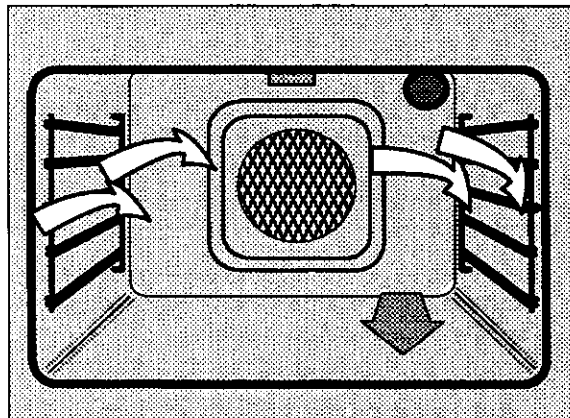


## Aus- und Einbau der Einschubleisten

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

Dazu die Einschubleisten in der Mitte anfassen und zur Backofenmitte hin abziehen und aus dem Backofen herausnehmen, ggf. leicht nach oben anheben.

Wieder einhängen: Einhängebügel einstecken und nach unten festdrücken.

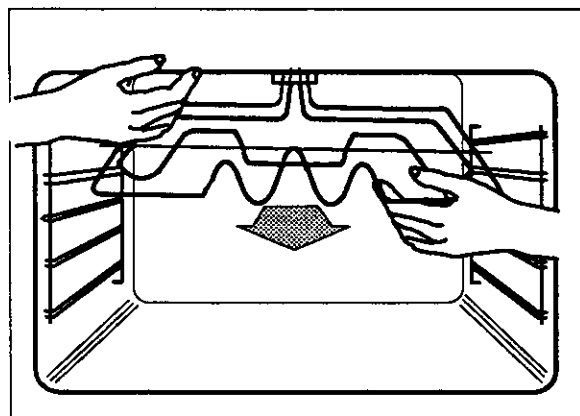


## Abklappbare Deckenheizkörper

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

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

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



## Schalterblende und Backofentür



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

Die Schalterblende und die Backofentür werden mit warmer Spülmittellauge oder mit Glasreiniger gesäubert und trockengewischt. Für die Innenseite der Backofentür nur Spülmittellauge verwenden.

# Installationsanweisung

**⚠** Das Gerät darf nur durch einen Elektrofachmann angeschlossen werden. Der ordnungsgemäß ausgeführte Anschluß ist auf Seite 29 als Nachweis für die Garantie zu bestätigen.

Beim Einbau und im Servicefall muß das Gerät vom Netz getrennt werden, Sicherungen ausschalten oder herausnehmen.

Die allgemeinen Richtlinien für den Betrieb von Elektrogeräten, die Vorschriften des zuständigen Elektrizitäts-Versorgungsunternehmens und die Angaben dieser Installationsanweisung sind genau zu beachten.

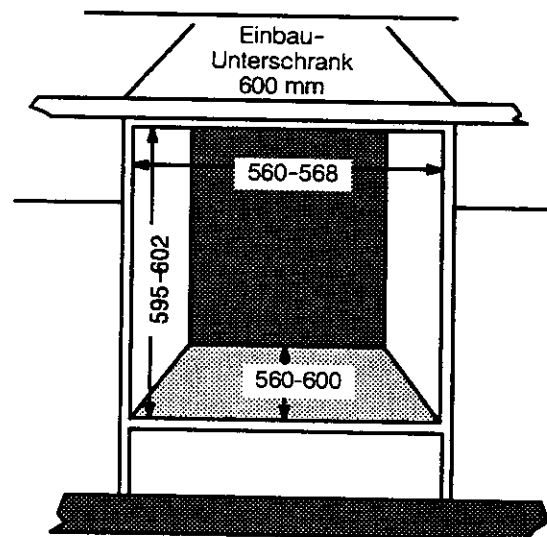
## Einbau in Küchenmöbel

**⚠** Die elektrische Sicherheit ist durch fachgerechten Einbau sicherzustellen.

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

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

Einbauschränke müssen kippsicher aufgestellt und befestigt werden.



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

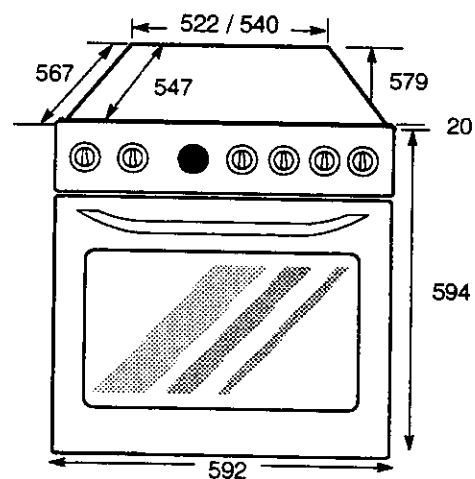
Ungeeigneter Kunststoffbelag und nicht hitzebeständiger Kleber sind die Ursache, daß sich der Belag verformen und lösen kann. Im Zweifelsfall ist beim Hersteller der Einbaumöbel nachzufragen.

Evtl. vorhandene Schutzfolien am Gerät vor der Inbetriebnahme abziehen.

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

### Einbaumaße

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



## Anschluß der Kochstelle

- Bitte überprüfen Sie das Gerät auf evtl. aufgetretene Transportschäden. Nur einwandfreie Elemente einbauen!

- Beim Einbau von Einbaukochfeldern und -mulden muß die vordere Traverse des Einbauschranks entfernt werden, damit die abstrahlende Wärme ungehindert abziehen kann.

- Die Ausschnittmaße für die Öffnung in der Arbeitsplatte und die Maßangaben und Hinweise für die Montage der Befestigungsklammern entnehmen Sie bitte der Montageanweisung von Kochmulde oder Kochfeld.

- Einbaukochfelder oder -mulden werden üblicherweise über einem Einbauherd oder Einbauschaltposten montiert. Bei Einbau mit einem Schaltkasten ist ein Zwischenboden erforderlich. Damit ist der VDE-geforderte Berührungsschutz sichergestellt.

- Wird die Kochstelle davon abweichend montiert, d.h. ohne den unmittelbar darunter eingebauten Herd oder Schaltkasten, so ist folgendes zu beachten:

Der Abstand unter der Kochstelle zum Möbelteil muß mindestens 130 mm betragen. Wenn erforderlich, Isolierung anbringen. Schubladen dürfen nicht unter der Kochstelle montiert werden.

Der unter der Kochstelle liegende Raum muß an allen Seiten verschlossen sein, so daß die Unterseite der Kochstelle nicht mehr zugänglich ist.

- Beim Einbau von Kochstellen, die von vorgenannten Konstruktionsmerkmalen abweichen, ist die Installationsanweisung dieser Kochstelle zu beachten.

- Auf der Backofenverkleidung befinden sich zwei 14-polige Steckbuchsen für die Kochzonen oder -platten. Achten Sie bitte darauf, daß die Stecker der Kochstelle gem. Hinweisziffern 1 - 2 - 3 - 4 senkrecht von oben eingesteckt werden und fest einrasten. Drücken Sie die Verbindungskabel seitlich auf die Backofendecke.



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

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

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

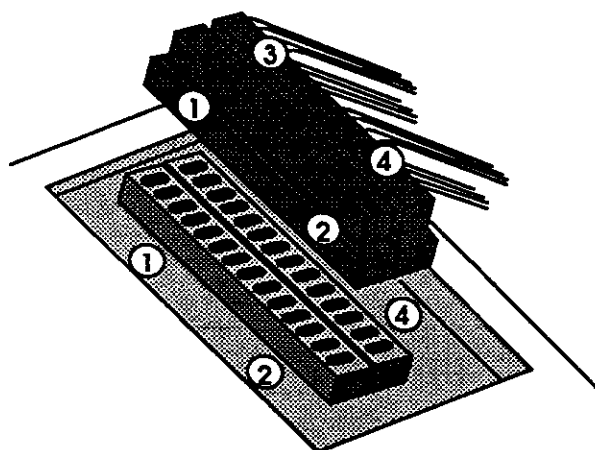
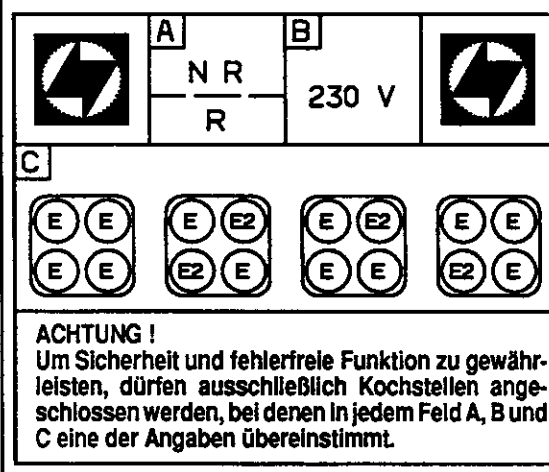
Bitte überprüfen Sie:

Feld A – die Ausstattung mit (R) oder ohne (NR) Restwärmeanzeige

Feld B – die Nennspannung der Kochstelle

Feld C – die Kochzonen oder -platten:

Der Ausstattungshinweis auf dem Aufkleber der Kochstelle muß mit einer Abbildung übereinstimmen.




Die Hinweisziffern 1 - 2 - 3 - 4 sind auf den Steckern und neben den Einsteckbuchsen eingepreßt

## Anschluß der Kochstelle

- Bitte überprüfen Sie das Gerät auf evtl. aufgetretene Transportschäden. Nur einwandfreie Elemente einbauen!
- Beim Einbau von Einbaukochfeldern und -mulden muß die vordere Traverse des Einbauschranks entfernt werden, damit die abstrahlende Wärme ungehindert abziehen kann.
- Die Ausschnittmaße für die Öffnung in der Arbeitsplatte und die Maßangaben und Hinweise für die Montage der Befestigungsklammern entnehmen Sie bitte der Montageanweisung von Kochmulde oder Kochfeld.
- Einbaukochfelder oder -mulden werden üblicherweise über einem Einbauherd oder Einbauschalbkasten montiert. Bei Einbau mit einem Schaltkasten ist ein Zwischenboden erforderlich. Damit ist der VDE-geforderte Berührungsschutz sichergestellt.
- Wird die Kochstelle davon abweichend montiert, d.h. ohne den unmittelbar darunter eingebauten Herd oder Schaltkasten, so ist folgendes zu beachten:
 

Der Abstand unter der Kochstelle zum Möbelteil muß mindestens 130 mm betragen. Wenn erforderlich, Isolierung anbringen. Schubladen dürfen nicht unter der Kochstelle montiert werden.

Der unter der Kochstelle liegende Raum muß an allen Seiten verschlossen sein, so daß die Unterseite der Kochstelle nicht mehr zugänglich ist.
- Beim Einbau von Kochstellen, die von vorgenannten Konstruktionsmerkmalen abweichen, ist die Installationsanweisung dieser Kochstelle zu beachten.
- Auf der Backofenverkleidung befinden sich zwei 14-polige Steckbuchsen für die Kochzonen oder -platten. Achten Sie bitte darauf, daß die Stecker der Kochstelle gem. Hinweisziffern 1 - 2 - 3 - 4 senkrecht von oben eingesteckt werden und fest einrasten. Drücken Sie die Verbindungskabel seitlich auf die Backofendecke.
- Evtl. vorhandene Schutzfolien am Gerät vor dem ersten Einschalten abziehen.

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

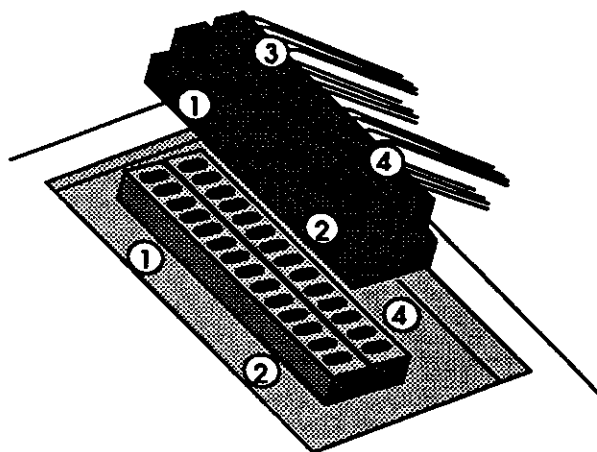
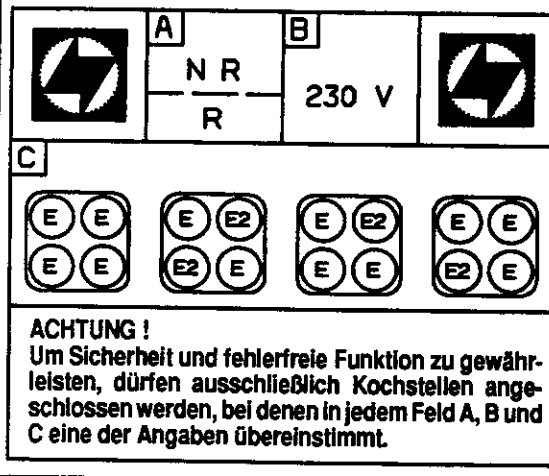
Einbauherde und Einbaukochstellen sind mit speziellen Stecksystemen ausgestattet. Sie dürfen nur mit Geräten des passenden Systems kombiniert werden. Ein Aufkleber auf dem Herd und auf der Kochmulde gibt Ihnen Hinweise auf die zulässigen Kombinationen.

Bitte überprüfen Sie:

Feld A – die Ausstattung mit (R) oder ohne (NR) Restwärmeanzeige

Feld B – die Nennspannung der Kochstelle  
Feld C – die Kochzonen oder -platten:

Der Ausstattungshinweis auf dem Aufkleber der Kochstelle muß mit einer Abbildung übereinstimmen.



Die Hinweisziffern 1 - 2 - 3 - 4 sind auf den Steckern und neben den Einsteckbuchsen eingepreßt

# DATENBLATT ELEKTRO-EINBAUBACKOFEN JEH 730

## Technische Daten :

### Geräte-Außenmaße

Breite .....	592/540 mm
Höhe .....	594/579 mm
Tiefe .....	547/567 mm
Tiefe bei geöffneter Tür .....	1010 mm

### Backofen-Innenmaße

Breite .....	408 mm
Höhe .....	310 mm
Tiefe .....	407 mm
Volumen .....	51.4 l

**Gesamtgewicht netto** ..... 35,5 kg

### Leistungsaufnahme:

Oberhitze .....	1000 W
Unterhitze .....	1000 W
Rückwandheizkörper .....	2400 W
Infrarotgrill .....	1900 W
Großflächengrill .....	2900 W
Turbogrill .....	1900 W
Pizzastufe .....	3400 W
Gehäusekühlung .....	30 W
Backofenventilator .....	30 W
Backofenbeleuchtung .....	25 W

**Heizkörperspannung** ..... 230 V ~

**Gesamtanschlußwert max** .. 11.100 W  
(incl. Kochfeld oder -mulde)

## Typenschild

Bitte tragen Sie die Seriennummer Ihres Gerätes in das entsprechende Typenschild ein und geben Sie die Daten immer an bei:

- Kundendienstanforderung
- Ersatzteil- oder Zubehörbestellung
- technischen Rückfragen.

Sie finden das Typenschild am Backofenrahmen, links unten, nach dem Öffnen der Backofentür.

TYP	MODELL	Prod.-Nr.	Serien-Nr.
HEE1 001	JEH 730 B	948 901 499	
<b>Juno</b> D 35745 Herborn Made in Germany	TOTAL max. 11.1 kW - 3 N AC 400 V 50 Hz 230 VOLT ~		
		CE	

## Anschlußbestätigung durch den ausführenden Installateur

Das Gerät wurde am ..... vorschriftsmäßig angeschlossen:

-----  
Firma und Monteur

-----  
Unterschrift

# Garantiebedingungen

Für dieses Gerät leisten wir – zusätzlich zu der gesetzlichen Gewährleistung des Händlers aus Kaufvertrag – dem Endabnehmer gegenüber zu den nachstehenden Bedingungen Garantie:

1. Die Garantiezeit beträgt 12 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe des Gerätes, der durch Rechnung oder andere Unterlagen zu belegen ist. Die Garantiezeit ist auf 6 Monate beschränkt, wenn das Gerät gewerblich oder – bei Waschgeräten und Wäschetrocknern – in Gemeinschaftsanlagen genutzt wird.
2. Die Garantie umfaßt die Behebungen aller innerhalb der Garantiezeit auftretenden Schäden oder Mängel des Gerätes, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen. Nicht unter die Garantie fallen Schäden oder Mängel aus nicht vorschriftsmäßigem Anschluß, unsachgemäßer Handhabung sowie Nichtbeachtung der Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen.
3. Bei Großgeräten (stationär betriebene Geräte) ist im Garantiefall unsere nächstgelegene Kundendienst-Stelle (Werkskundendienst oder autorisierter Fachhandel) zu benachrichtigen, von der Ort, Art und Umfang der Garantieleistungen festgelegt werden. Soweit möglich, werden die Garantieleistungen am Aufstellungsort, sonst in unserer Kundendienst-Werkstatt durchgeführt.
4. Die Garantieleistungen werden in den ersten 6 Monaten der Garantiezeit ohne jede Berechnung durchgeführt. Danach werden die Wegezeiten und Anfahrtskosten unseres Kundendienst-Personals und – wenn die Garantieleistungen in unserer Kundendienst-Werkstatt durchgeführt werden – die Kosten des Hin- und Rücktransports in Rechnung gestellt.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit für das Gerät. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

**Electrolux-Zanussi Hausgeräte GmbH**  
**Rennbahnstraße 72-74**  
**D-60528 Frankfurt**