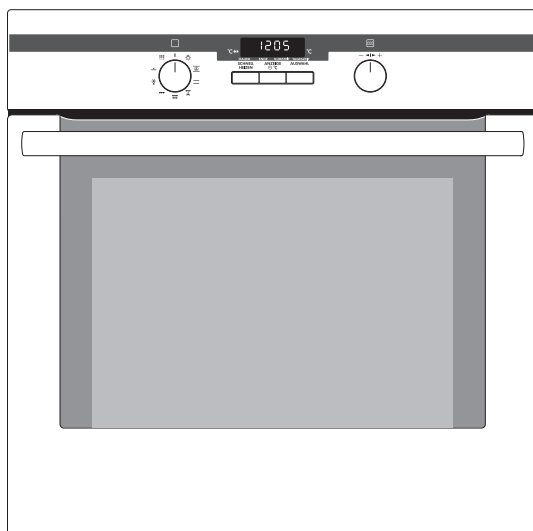


COMPETENCE B5741-4

Elektro-Einbaubackofen

Gebrauchsanweisung



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

Geben Sie diese Gebrauchsanweisung an eventuelle Nachbesitzer des Gerätes weiter.

Folgende Symbole werden im Text verwendet:



Sicherheitshinweise

Warnung! Hinweise, die Ihrer persönlichen Sicherheit dienen.

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



Hinweise und praktische Tipps



Umweltinformationen

Inhalt

Gebrauchsanweisung	5
Sicherheitshinweise	5
Entsorgung	7
Gerätebeschreibung	8
Gesamtansicht.....	8
Bedienblende.....	8
Ausstattung Backofen.....	9
Zubehör Backofen.....	9
Vor dem ersten Gebrauch	10
Tageszeit einstellen und ändern.....	10
Erstes Reinigen.....	11
Bedienen des Backofens	12
Backofen ein- und ausschalten.....	12
Schnellheizen.....	15
Backofen-Funktionen.....	16
Rost, Backblech und Fettpfanne einsetzen.....	17
Fettfilter einsetzen/herausnehmen.....	18
Uhr-Funktionen.....	19
Weitere Funktionen.....	25
Anzeigenabschaltung.....	25
Kindersicherung des Backofens.....	25
Sicherheitsabschaltung des Backofens.....	26
Anwendungen, Tabellen und Tipps	27
Backen.....	27
Backtabelle.....	29
Tabelle Aufläufe und Überbackenes.....	33
Tabelle Tiefkühl-Fertiggerichte.....	33
Braten.....	34
Brattabelle.....	34
Flächengrillen.....	36
Grilltabelle.....	36
Auftauen.....	37
Auftautabelle.....	37
Dörren.....	38
Einkochen.....	39

Reinigung und Pflege	40
Gerät von außen	40
Backofeninnenraum.....	40
Zubehör.....	40
Fettfilter	41
Pyrolytische Reinigung	41
Einschubgitter	42
Backofenbeleuchtung	43
Backofen-Tür	44
Backofen-Türglas.....	46
Was tun, wenn	49
Service	51

Gebrauchsanweisung



Sicherheitshinweise



Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- 73/23/EWG vom 19.02.1973 Niederspannungs-Richtlinie
- 89/336/EWG vom 03.05.1989 EMV-Richtlinie einschließlich Änderungs-Richtlinie 92/31/EWG
- 93/68/EWG vom 22.07.1993 CE-Kennzeichnungs-Richtlinie

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

- 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 Backofinnenraum 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.
- Obstsaften, 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 Emailschiäden 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.



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.

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.

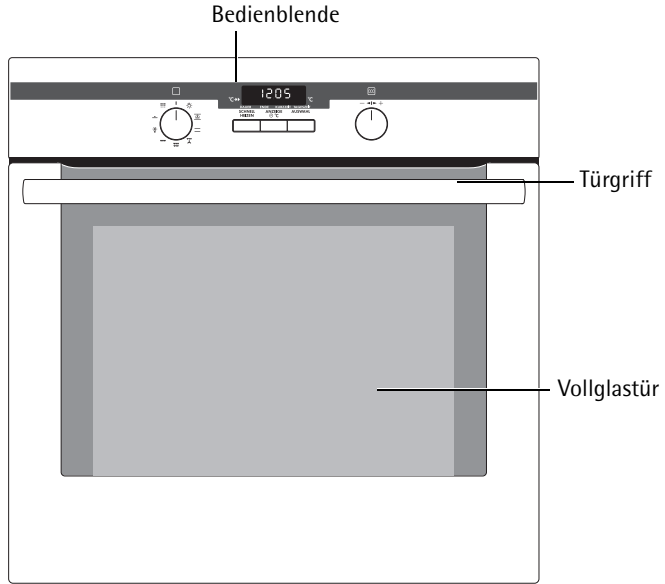


Warnung: Damit von dem ausgedienten Gerät keine Gefahr mehr ausgehen kann, vor der Entsorgung unbrauchbar machen.

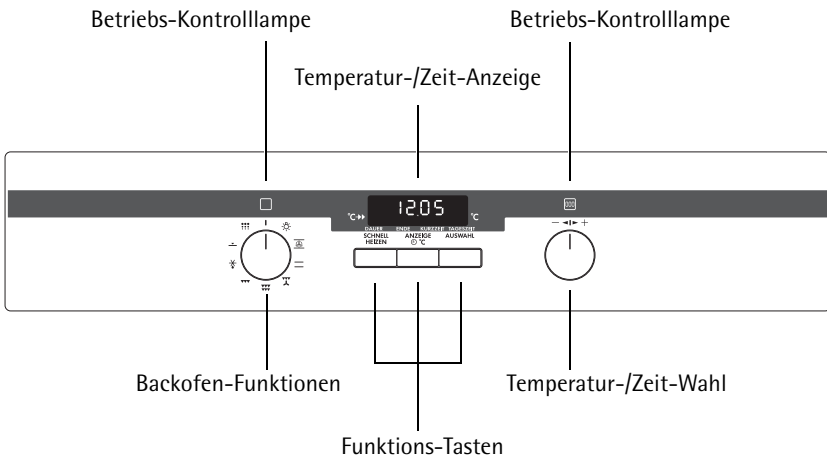
Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.

Gerätebeschreibung

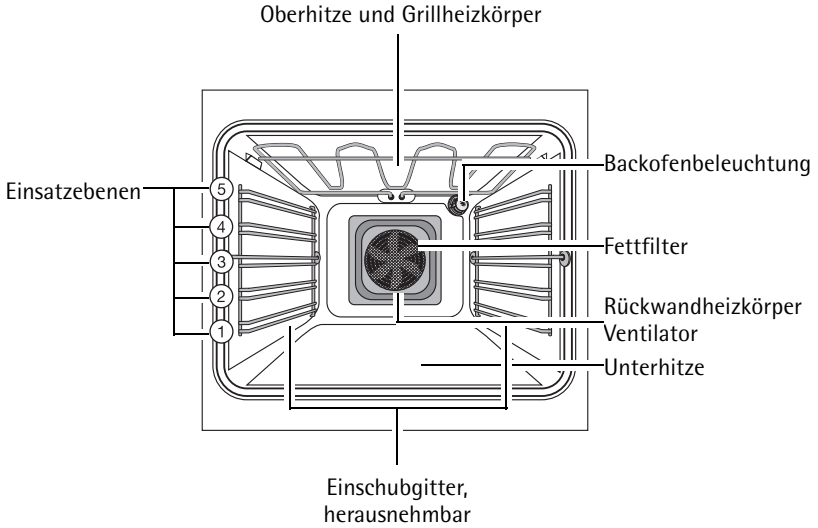
Gesamtansicht



Bedienblende



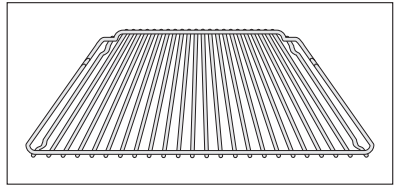
Ausstattung Backofen



Zubehör Backofen

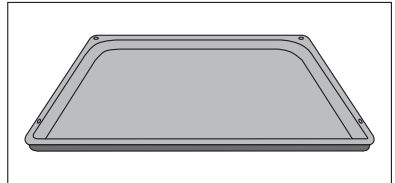
Rost

Für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke.



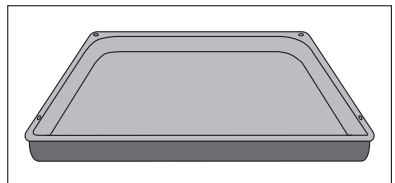
Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.



Fettpfanne

Zum Backen und Braten bzw. als Auffangblech für Fett.



Vor dem ersten Gebrauch

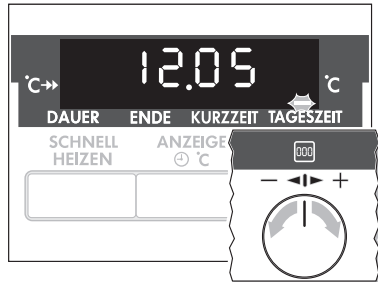
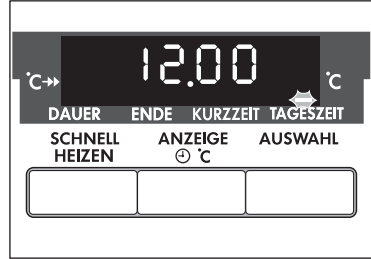
Tageszeit einstellen und ändern



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 dem Schalter $+$ / $-$ 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 die Kindersicherung ausgeschaltet, keine der Uhr-Funktionen Kurzzeit, Dauer oder Ende und keine Backofen-Funktion 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.



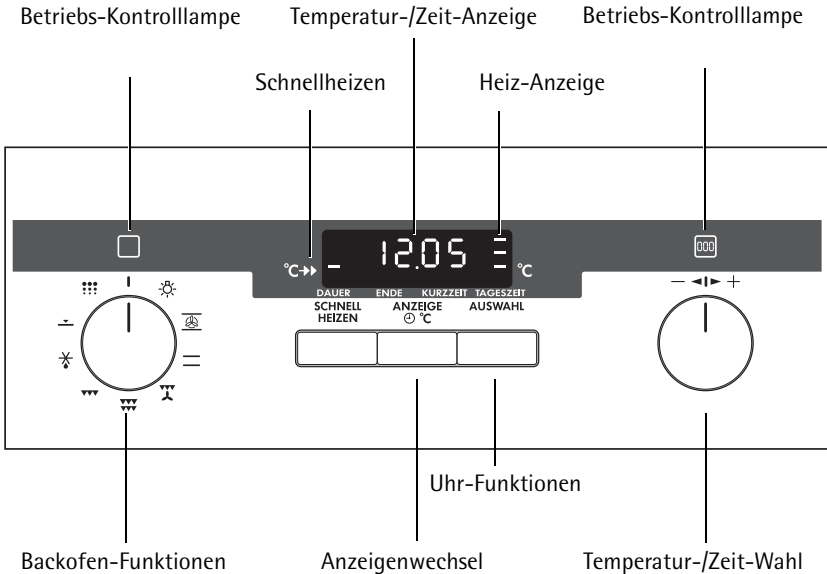
Verwenden Sie bei Metallfronten handelsübliche Pflegemittel.

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



Backofen einschalten

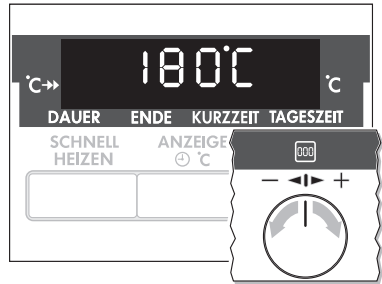
Den Schalter Backofen-Funktionen auf die gewünschte Funktion drehen. Die Betriebs-Kontrolllampe leuchtet. Die Temperatur-Anzeige zeigt die Vorschlagstemperatur für die gewählte Backofen-Funktion. Der Backofen beginnt zu heizen. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signal.



Backofentemperatur ändern

Mit dem Schalter + / - die Temperatur nach oben oder unten verändern.

Die Einstellung erfolgt in 5 °C-Schritten.



Backofen ausschalten

Zum Abschalten des Backofens den Schalter Backofen-Funktionen in die Aus-Position drehen.



Kühlgebläse

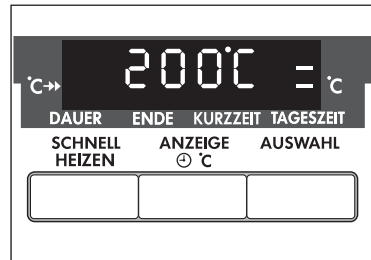
Das Gebläse schaltet sich automatisch ein, um die Geräteoberflächen kühl zu halten. Nachdem der Backofen ausgeschaltet wurde, läuft das Gebläse noch weiter, um das Gerät abzukühlen und schaltet sich dann selbständig ab.



Heiz-Anzeige

Anzeige Aufheizen

Nach dem **Einschalten** der Backofen-Funktion zeigen die langsam nacheinander aufleuchtenden Balken an, wie weit der Backofen bereits aufgeheizt ist.



Anzeige Schnellheizen

Nach dem Einschalten **der Funktion Schnellheizen** °C→▶ zeigen die nacheinander aufblinkenden Balken an, dass Schnellheizen in Betrieb ist. Außerdem leuchtet der Balken neben dem Symbol °C→▶.



Anzeige Restwärme

Nach dem **Ausschalten** des Backofens zeigen die noch leuchtenden Balken die verbleibende Restwärme im Backofen an.



Schnellheizen

Nach Anwählen einer Backofen-Funktion kann durch die Zusatzfunktion Schnellheizen °C→▶ der leere Backofen in relativ kurzer Zeit vorgeheizt werden.



Achtung: Gargut bitte erst in den Backofen legen, **wenn Schnellheizen beendet ist** und der Backofen in der gewünschten Funktion arbeitet.

1. Gewünschte Backofen-Funktion einstellen (z. B. Ober-/Unterhitze □). Evtl. Temperaturvorschlag ändern.
2. Taste Schnellheizen drücken. Der Balken neben dem Symbol °C→▶ leuchtet.

Die nacheinander aufblinkenden Balken zeigen an, dass Schnellheizen in Betrieb ist.

Bei Erreichen der eingestellten Temperatur leuchten die Balken der Heiz-Anzeige und der Balken neben dem Symbol °C→▶ erlischt. Es ertönt ein Signal.

Der Backofen heizt jetzt in der voreingestellten Backofen-Funktion und Temperatur weiter. Sie können das Gargut nun in den Ofen legen.



Die Funktion Schnellheizen °C→▶ läßt sich bei den Backofen-Funktionen Profi-Heißluft □, Ober-/Unterhitze □ und Infrabratern □ zuschalten.

Backofen-Funktionen

Für den Backofen stehen Ihnen folgende Funktionen zur Verfügung:

	Backofen-Funktion	Anwendung	Heizelement/ Ventilator
	Beleuchtung	Mit dieser Funktion können Sie den Backofeninnenraum, z. B. zum Reinigen, beleuchten .	---
	Profi-Heißluft	Zum Backen auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig. Die Backofentemperaturen 20–40 °C niedriger einstellen als bei Ober-/Unterhitze.	Oberhitze, Unterhitze, Rückwandheizkörper, Ventilator
	Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene .	Oberhitze, Unterhitze
	Infrabraten	Zum Braten größerer Fleischstücke oder Geflügel auf einer Ebene. Die Funktion eignet sich auch zum Gratinieren und Überbacken .	Grill, Oberhitze, Ventilator
	Großflächengrill	Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten .	Grill, Oberhitze
	Grill	Zum Grillen flacher Lebensmittel, die in der Mitte des Rostes angeordnet werden und zum Toasten .	Grill
	Auftauen	Zum An- und Auftauen von z. B. Torte, Butter, Brot, Obst oder anderen gefrorenen Lebensmitteln .	Ventilator
	Unterhitze	Zum Nachbacken von Kuchen mit krossen Böden .	Unterhitze
	Pyrolyse	Zur pyrolytischen Selbstreinigung des Backofens. Dabei werden Schmutzrückstände im Backofen verbrannt, die sich nach dem Abkühlen des Backofens herauswischen lassen. Der Backofen wird auf ca. 500 °C aufgeheizt.	Oberhitze, Unterhitze, Grill, Ventilator

Rost, Backblech und Fettpfanne einsetzen



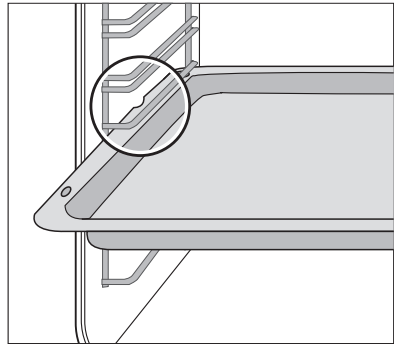
Auszugsicherung und Kippsicherheit

Zur Auszugsicherung haben alle Einschubteile am rechten und linken Rand eine kleine Auswölbung nach unten.

Einschubteile immer so einsetzen, dass diese Auswölbung im Backraum hinten liegt. Diese Auswölbung ist auch wichtig für die Kippsicherheit der Einschubteile.

Backblech bzw. Fettpfanne einsetzen:

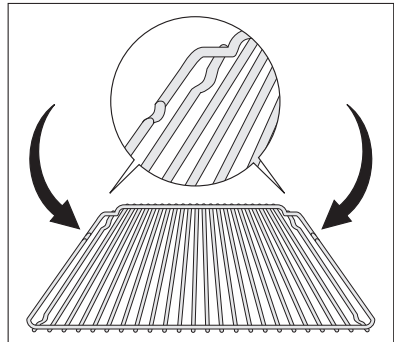
Backblech bzw. Fettpfanne zwischen die Führungsstäbe der gewählten Einsatzebene schieben.



Rost einsetzen:

Rost so einsetzen, dass die Füßchen nach unten zeigen.

Rost zwischen die Führungsstäbe der gewählten Einsatzebene schieben.

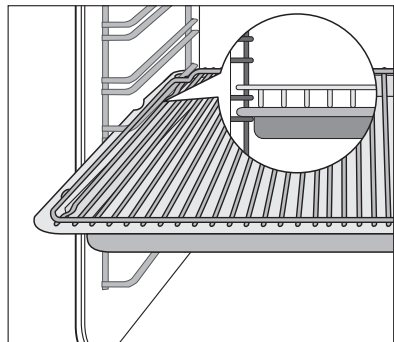


Durch den umlaufend erhöhten Rahmen des Rostes ist das Geschirr zusätzlich gegen Abrutschen gesichert.

Rost und Fettpfanne gemeinsam einsetzen:

Rost auf die Fettpfanne legen.

Fettpfanne **zwischen** die Führungsstäbe der gewählten Einsatzebene schieben.



Fettfilter einsetzen/herausnehmen

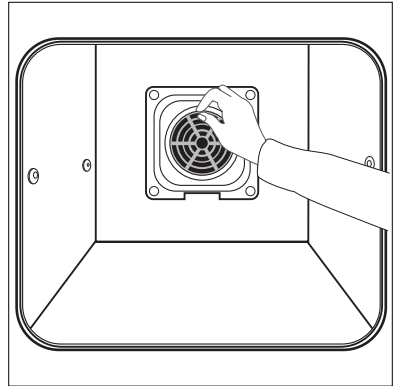
Den Fettfilter nur beim Braten einsetzen, um den Rückwandheizkörper vor Fettspritzern zu schützen.

Fettfilter einsetzen

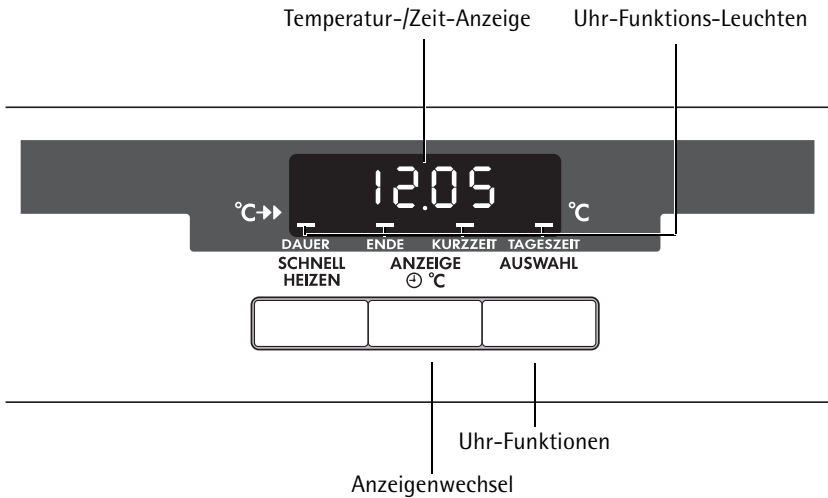
Fettfilter am Griff fassen und die beiden Halterungen von oben nach unten in die Öffnung an der Backofenrückwand (Ventilatoröffnung) einsetzen.

Fettfilter herausnehmen

Fettfilter am Griff fassen und nach oben aushängen.



Uhr-Funktionen



Dauer

Zum Einstellen, wie lange der Backofen in Betrieb sein soll.

Ende

Zum Einstellen, wann sich der Backofen wieder ausschalten soll.

Kurzzeit

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

Tageszeit

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



Hinweise zu den Uhr-Funktionen

- Nach dem Auswählen einer Uhr-Funktion blinkt die dazugehörige Funktionsleuchte ca. 5 Sekunden. Während dieser Zeit können mit dem Schalter \pm / $-$ die gewünschten Zeiten eingestellt oder verändert werden.
- Nach dem Einstellen der gewünschten Zeit blinkt die Funktionsleuchte nochmals ca. 5 Sekunden. Danach leuchtet die Funktionsleuchte. Die eingestellte Zeit beginnt im Hintergrund abzulaufen.
- Nach Ablauf der Uhr-Funktionen Dauer und Ende **muss der Schalter Backofen-Funktionen auf „0“ gestellt werden.**
- Mit der Taste Anzeige \oplus °C kann zwischen Backofentemperatur und Tageszeit gewechselt werden.

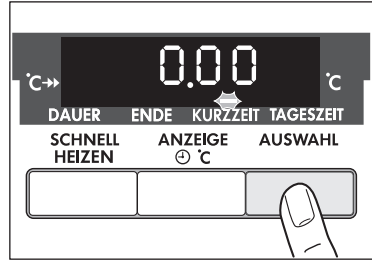


Abfragen der eingestellten oder verbleibenden Zeit

Taste Auswahl so oft drücken, bis die jeweilige Uhr-Funktion blinkt und die eingestellte oder verbleibende Zeit angezeigt wird.

Kurzzeit

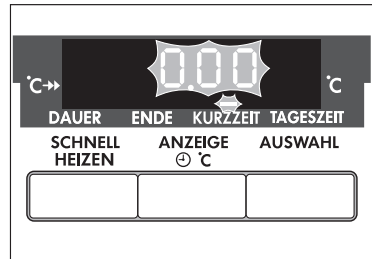
1. Taste Auswahl so oft drücken, bis die Funktionsleuchte Kurzzeit blinkt.



2. Mit dem Schalter + / - die gewünschte Kurzzeit einstellen (max. 99.00 Minuten). Die Funktionsleuchte Kurzzeit leuchtet.

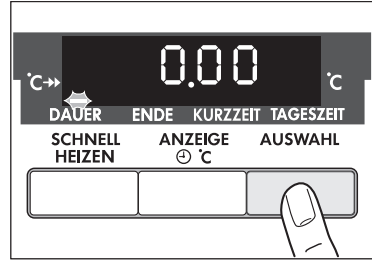


Wenn 90% der eingestellten Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, blinken „0.00“ und die Funktionsleuchte. Es ertönt ein Signal. Blinken und Signalton abstellen: Beliebige Taste drücken.

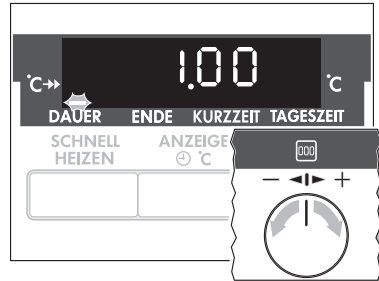


Dauer

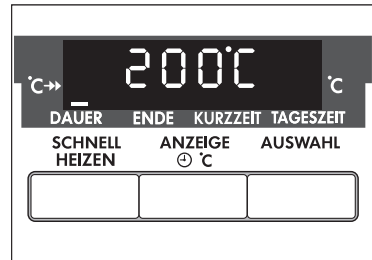
1. Backofen-Funktion und Temperatur wählen.
2. Taste Auswahl so oft drücken, bis die Funktionsleuchte Dauer blinkt.



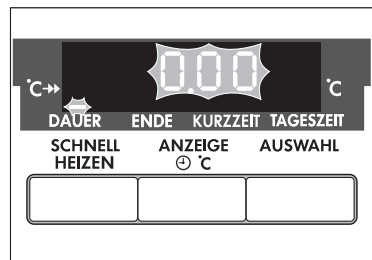
3. Mit dem Schalter + / - die gewünschte Gardauer einstellen (max. 09.59 Stunden).



Die Funktionsleuchte Dauer leuchtet und der Backofen ist sofort an.



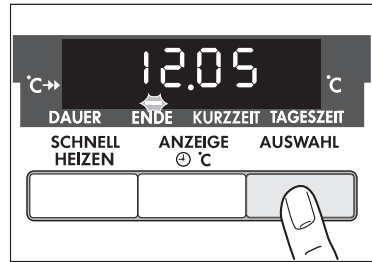
Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, blinken „0.00“ und die Funktionsleuchte. Es ertönt für 2 Minuten ein Signal. Der Backofen schaltet sich aus.



Blinken und Signalton abstellen:
Schalter Backofenfunktionen auf „0“ stellen.

Ende

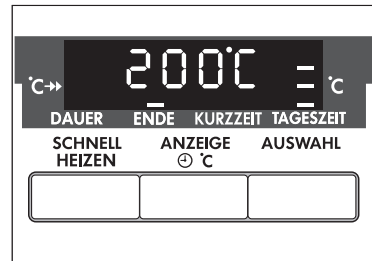
1. Backofen-Funktion und Temperatur wählen.
2. Taste Auswahl so oft drücken, bis die Funktionsleuchte Ende blinkt.



3. Mit dem Schalter + / - die gewünschte Abschaltzeit einstellen.

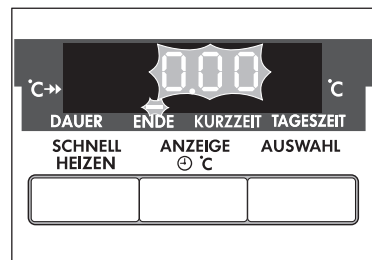


Die Funktionsleuchte Ende leuchtet und der Backofen ist sofort an.



Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, blinken „0.00“ und die Funktionsleuchte. Es ertönt für 2 Minuten ein Signal. Der Backofen schaltet sich aus.

Blinken und Signalton abstellen:
Schalter Backofenfunktionen auf „0“ stellen.

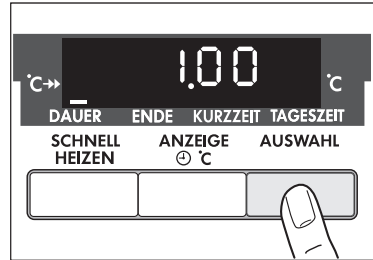


Dauer und Ende kombiniert

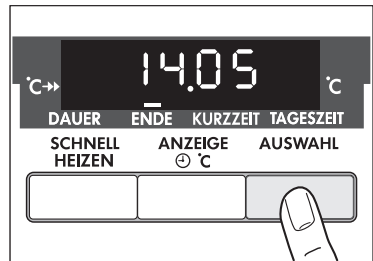


Dauer und Ende können gleichzeitig verwendet werden, wenn der Backofen zu einem **späteren Zeitpunkt** automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll.

1. Backofen-Funktion und Temperatur wählen.
2. Mit der Funktion Dauer die Zeit einstellen, die das Gericht zum Garen benötigt, hier 1 Stunde.

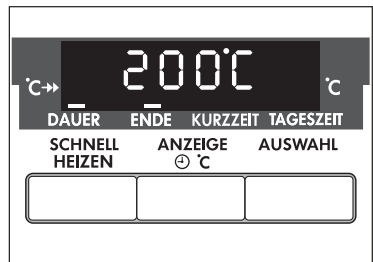


3. Mit der Funktion Ende Zeit einstellen, zu der das Gericht fertig sein soll, hier 14:05 Uhr.



Die Funktionsleuchten Dauer und Ende leuchten und im Display wird die Temperatur angezeigt, hier 200°C.

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.

Weitere Funktionen

Anzeigenabschaltung



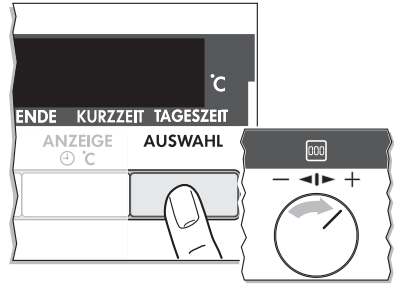
Durch das Ausschalten der Zeitanzeige können Sie Energie einsparen.

Zeitanzeige ausschalten

1. Schalter $+$ / $-$ nach rechts drehen und halten.
2. Zusätzlich Taste Auswahl drücken, bis die Anzeige dunkel wird.



Sobald das Gerät wieder in Betrieb genommen wird, schaltet sich die Anzeige automatisch ein. Beim nächsten Ausschalten erlischt die Tageszeitanzeige wieder. Um die Tageszeit wieder ständig anzeigen zu lassen, die Zeitanzeige wieder einschalten.



Zeitanzeige einschalten

1. Schalter $+$ / $-$ nach rechts drehen und halten.
2. Zusätzlich Taste Auswahl drücken, bis die Anzeige wieder erscheint.

Kindersicherung des Backofens

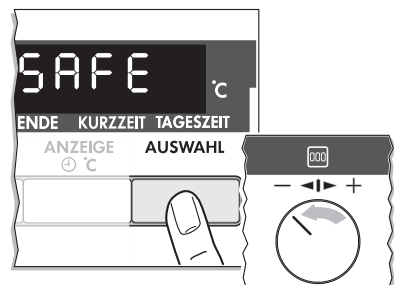
Der Backofen ist mit einer Kindersicherung ausgestattet. Sobald die Kindersicherung eingeschaltet ist, kann der Backofen nicht in Betrieb genommen werden.



Um die Kindersicherung einschalten zu können, darf keine Backofenfunktion gewählt sein.

Kindersicherung einschalten

1. Schalter $+$ / $-$ nach links drehen und halten.
2. Zusätzlich Taste Auswahl drücken, bis in der Anzeige „SAFE“ erscheint. Die Kindersicherung ist jetzt in Betrieb.



Kindersicherung ausschalten

1. Schalter \pm / $-$ nach links drehen und halten.
2. Zusätzlich Taste Auswahl drücken, bis in der Anzeige „SAFE“ erlischt.
Die Kindersicherung ist jetzt ausgeschaltet und der Backofen ist wieder betriebsbereit.

Sicherheitsabschaltung des Backofens



Wird der Backofen nach einer bestimmten Zeit nicht ausgeschaltet oder die Temperatur nicht verändert, schaltet er sich automatisch ab. In der Temperatur-Anzeige blinkt die zuletzt eingestellte Temperatur.

Der Backofen schaltet sich ab bei einer Backofentemperatur von:

30 - 120 °C	nach	12,5 Stunden
120 - 200 °C	nach	8,5 Stunden
200 - 250 °C	nach	5,5 Stunden
250 - max °C	nach	3,0 Stunden

Inbetriebnahme nach Sicherheitsabschaltung

Den Backofen komplett ausschalten.

Danach kann er wieder in Betrieb genommen werden.





Die Sicherheitsabschaltung wird aufgehoben, wenn die Uhr-Funktion Dauer oder Ende eingestellt ist.

Anwendungen, Tabellen und Tipps



Backen

Backofen-Funktion: Profi-Heißluft  **oder Ober-/Unterhitze** 

Backformen

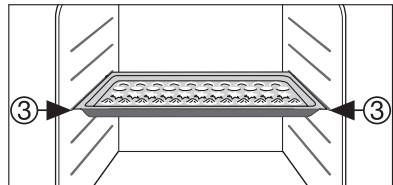
- Für Ober-/Unterhitze  eignen sich Formen aus dunklem Metall und beschichtete Formen.
- Für Profi-Heißluft  sind auch helle Metallformen geeignet.

Einsatzebenen

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

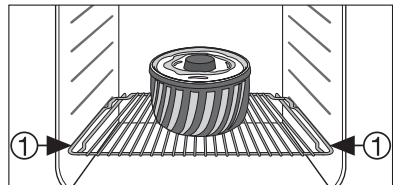
1 Backblech:

z. B. Einsatzebene 3



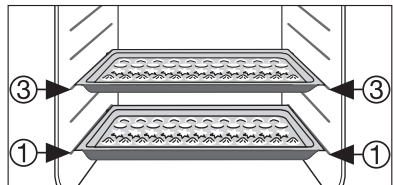
1 Backform:

z. B. Einsatzebene 1



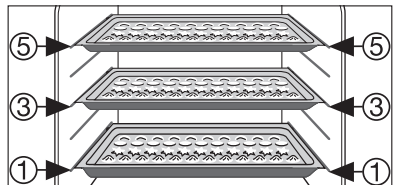
2 Backbleche:

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 Profi-Heißluft  auch zwei Formen gleichzeitig nebeneinander auf dem Rost backen. Die Backzeit verlängert sich nur unwesentlich.



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

Hinweise zu den Backtabellen

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

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



Bei längeren Backzeiten können Sie den Backofen ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit ausschalten, um die Nachwärme zu nutzen. Die Tabellen gelten, wenn nicht anders vorgegeben, für das Einsetzen in den kalten Backofen.

Backtabelle

Backen auf einer Einsatzebene



Art des Gebäcks	Backofenfunktion	Einsatz-ebene	Temperatur °C	Zeit Std.: Min.	
Gebäck in Formen					
Napf- oder Rondonkuchen		Profi-Heißluft	1	150-160	0:50-1:10
Sandkuchen/ Königskuchen		Profi-Heißluft	1	140-160	1:10-1:30
Biskuittorte		Profi-Heißluft	1	140	0:25-0:40
Biskuittorte		Ober-/Unterhitze	1	160	0:25-0:40
Tortenboden Mürbeteig		Profi-Heißluft	3	170-180 ¹⁾	0:10-0:25
Tortenboden Rührteig		Profi-Heißluft	3	150-170	0:20-0:25
Gedeckte Apfeltorte		Ober-/Unterhitze	1	170-190	0:50-1:00
Apple Pie (2 Formen, Ø20 cm, diagonal versetzt)		Profi-Heißluft	1	160	1:10-1:30
Apple Pie (2 Formen Ø20 cm, diagonal versetzt)		Ober-/Unterhitze	1	180	1:10-1:30
Pikante Torte (z. B. Quiche Lorraine)		Profi-Heißluft	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		Profi-Heißluft	3	150-160	0:20-0:40
Butter-/Zuckerkuchen		Ober-/Unterhitze	3	190-210 ¹⁾	0:15-0:30
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) ²⁾		Profi-Heißluft	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 Mürbe- teig		Profi-Heißluft	3	160-170	0:40-1:20
Blechkuchen mit emp- findlichen Belägen (z. B. Quark, Sahne, Bienen- stich)		Ober-/Unterhitze	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:20
Pizza (mit viel Belag) ²⁾		Profi-Heißluft	1	180-200 ¹⁾	0:30-1:00
Pizza (dünn)		Profi-Heißluft	1	200-220 ¹⁾	0:10-0:25
Fladenbrot		Profi-Heißluft	1	200-220	0:08-0:15
Wähen (CH)		Profi-Heißluft	1	180-200	0:35-0:50
Kleingebäck					
Mürbeteigplätzchen		Profi-Heißluft	3	150-160	0:06-0:20
Spritzgebäck		Profi-Heißluft	3	140	0:20-0:30
Spritzgebäck		Ober-/Unterhitze	3	160 ¹⁾	0:20-0:30
Rührteigplätzchen		Profi-Heißluft	3	150-160	0:15-0:20
Eiweißgebäck, Baiser		Profi-Heißluft	3	80-100	2:00-2:30
Makronen		Profi-Heißluft	3	100-120	0:30-0:60
Hefekleingebäck		Profi-Heißluft	3	150-160	0:20-0:40
Blätterteigkleingebäck		Profi-Heißluft	3	170-180 ¹⁾	0:20-0:30
Brötchen		Profi-Heißluft	3	160 ¹⁾	0:20-0:35
Brötchen		Ober-/Unterhitze	3	180 ¹⁾	0:20-0:35
Small Cakes (20Stück/ Blech)		Profi-Heißluft	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	Profi- Heißluft 	Profi- Heißluft 	Tempera- tur °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 Aufläufe und Überbackenes

Gericht	Backofen-Funktion	Einsatz-ebene	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⁾		Infrabraten	1	160-170	0:15-0:30
Überbackene Baguettes ¹⁾		Infrabraten	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		Infrabraten	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 Herstellerangaben
Pommes frites ¹⁾ (300-600 g)		Infrabraten	3	200-220
Baguettes		Ober-/Unterhitze	3	nach Herstellerangaben
Obstkuchen		Ober-/Unterhitze	3	nach Herstellerangaben

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

Braten

Backofen-Funktion: Ober-/Unterhitze  oder Infrabraten 

Beim Braten Fettfilter einsetzen!

Bratgeschirr

- Zum Braten ist jedes hitzebeständige Geschirr geeignet (Herstellangaben 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	Temperatur °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

Fleischart	Menge	Backofenfunktion	Einsatz- ebene	Tempe- ratur °C	Zeit Std.: Min.	
Schweinefleisch						
Schulter, Na- cken, Schinken- stück	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-/ Hirsch- rücken	1,5-2 kg		Ober-/ Unterhitze	1	210-220	1:15-1:45
Reh-/ Hirsch- keule	1,5-2 kg		Ober-/ Unterhitze	1	200-210	1:30-2:15
Geflügel						
Geflügelteile	je 200- 250g		Infrabraten	3	200-220	0:35-0:50
Hähnchenhälfte	je 400- 500g		Infrabraten	3	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
	4-6 kg		Infrabraten	1	140-160	2:30-4:00

Fleischart	Menge	Backofenfunktion	Einsatz- ebene	Tempe- ratur °C	Zeit Std.: Min.	
Fisch (dünsten)						
Ganze Fische	1-1,5 kg		Ober-/ Unterhitze	1 / 3	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 Rost und Auffangblech gemeinsam benutzen.
- 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) Grillrost ohne Auffangblech verwenden, 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: Profi-Heißluft

- Verwenden Sie mit Butterbrot- oder Backpapier belegte Roste.
- Sie erzielen ein besseres Ergebnis, wenn Sie nach halber Dörzeit 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: Zur Reinigung muss das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt sein.

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

Achtung: Verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfen Reinigungsmittel oder scheuernden Gegenstände.

Gerät von außen

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

Backofeninnenraum



Warnung: Zur Reinigung muss der Backofen ausgeschaltet und abgekühlt sein.



Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht fest. Nicht entfernte Rückstände können durch die Pyrolyse farbliche Oberflächenveränderungen verursachen.

1. Zur Reinigung die Backofenbeleuchtung einschalten.
2. Den Backofen nach jeder Benutzung mit Spülmittellauge auswischen und trocknen.



Bei hartnäckigen Verschmutzungen mit Pyrolyse reinigen.



Achtung! Falls Sie ein Backofenspray verwenden, bitte unbedingt die Angaben des Herstellers beachten.

Zubehör

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

Fettfilter

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

Pyrolytische Reinigung



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




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



Falls Sie die als Sonderzubehör erhältlichen **Backauszüge** verwenden, müssen diese **vor der Pyrolyse entfernt werden**. Bei noch eingesteckten Backauszügen erscheint in der Zeitanzeige 'C1'. Der Pyrolysevorgang lässt sich dann aufgrund einer Sicherheitsabschaltung zum Schutz der Backauszüge nicht starten.

Pyrolyse

1. Grobe Verschmutzungen vorher manuell entfernen.
2. Backofenfunktion Pyrolyse  wählen.
 - In der Anzeige erscheint „3:15“,
 - Dauer blinkt für ca. 5 Sekunden.

Danach startet die pyrolytische Reinigung.



Die Beleuchtung ist außer Betrieb.

Bei Erreichen einer vorgegebenen Temperatur wird die Tür verriegelt. Die Balken der Heiz-Anzeige leuchten, bis die Tür wieder entriegelt ist.

Pyrolyse-Dauer verändern

1. Vorgehen wie bei Pyrolyse beschrieben.
2. Solange Dauer blinkt, mit + oder – die gewünschte Pyrolysedauer wählen:
 - „2:15“ oder „3:15“.

Dauer blinkt für ca. 5 Sekunden.

Danach startet die pyrolytische Reinigung.



Sollte Dauer nicht mehr blinken, die Taste Auswahl erneut drücken und dann die Einstellung durchführen.

Pyrolyse-Abschaltzeit verändern

Die Pyrolyse-Abschaltzeit kann mit der Uhr-Funktion Ende verschoben werden (innerhalb 2 Min. nach dem Einstellen der Pyrolyse).

Wann wird welche Pyrolyse eingesetzt:

P2 - 2:15 = Pyrolyse leicht: Für geringe Verschmutzung

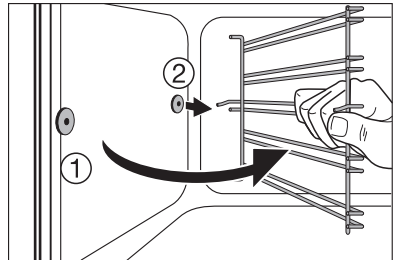
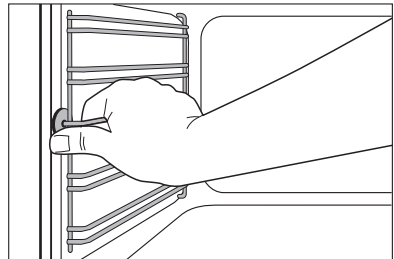
P1 - 3:15 = Pyrolyse intensiv: Für starke Verschmutzung

Einschubgitter

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

Einschubgitter abnehmen

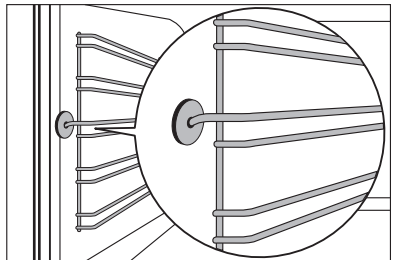
Gitter zuerst vorne von der Backofenwand wegziehen (1) und dann hinten aushängen (2).



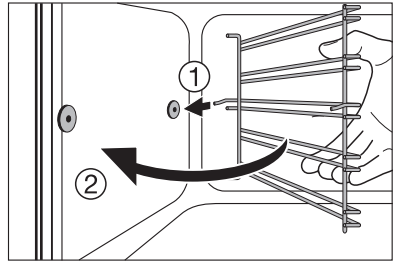
Einschubgitter einsetzen



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



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



Backofenbeleuchtung



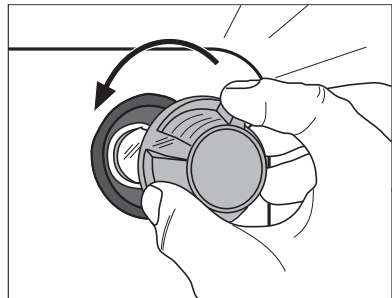
Warnung: Stromschlaggefahr! Vor dem Austausch der Backofenlampe:
– Backofen ausschalten!
– Sicherungen am Sicherungskasten herausdrehen bzw. ausschalten.



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

Backofenlampe austauschen/ Glasabdeckung reinigen

1. Glasabdeckung durch Drehen nach links abnehmen und reinigen.
2. Falls erforderlich:
**Backofen-Beleuchtung 40 Watt,
230 V, 300°C hitzebeständig,**
austauschen.
3. Glasabdeckung wieder anbringen.

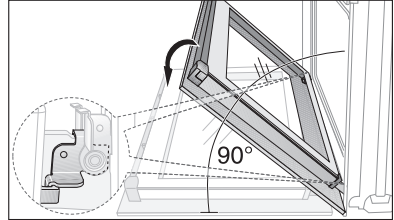


Backofen-Tür

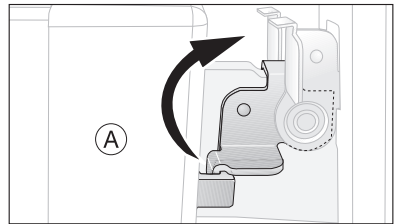
Zum leichteren Reinigen des Backofeninnenraums lässt sich die Backofen-Tür Ihres Gerätes aushängen.

Backofen-Tür aushängen

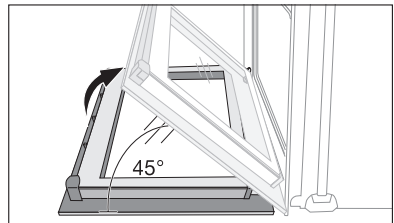
1. Backofen-Tür vollständig öffnen.



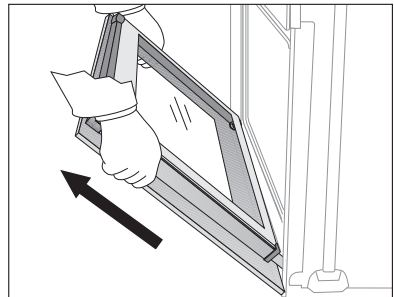
2. Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren **ganz** aufklappen.



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!**).



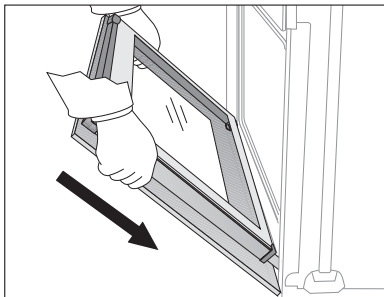
Backofen-Tür mit der Außenseite nach unten auf eine weiche, ebene Unterlage ablegen, beispielsweise auf eine Decke, um Kratzer zu vermeiden.

Backofen-Tür einhängen

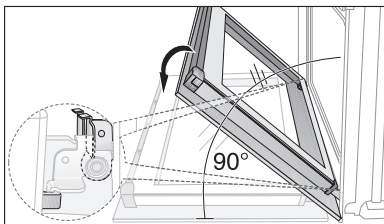
1. Backofen-Tür von der Griffseite her mit beiden Händen seitlich anfassen und unter einem Winkel von ca. 45° halten.

Die Aussparungen an der Unterseite der Backofen-Tür auf die Scharniere am Backofen setzen.

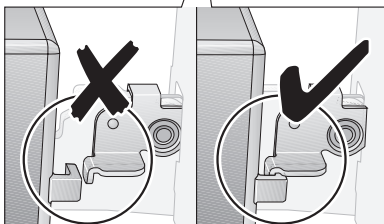
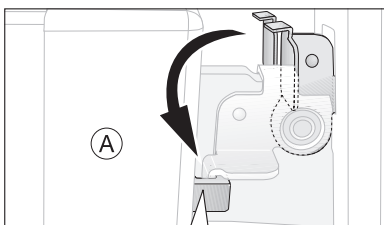
Die Tür bis zum Anschlag nach unten gleiten lassen.



2. Backofen-Tür vollständig öffnen.



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



4. Backofen-Tür schließen.

Backofen-Türglas

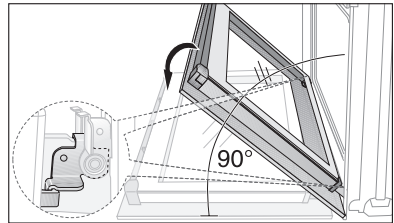
Die Backofen-Tür ist mit vier hintereinander angebrachten Glasscheiben ausgestattet. Die inneren Scheiben sind zur Reinigung abnehmbar.



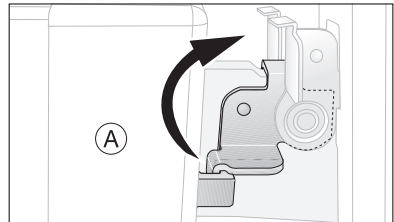
Achtung! Bei Gewalteinwirkung, vor allem auf die Kanten der Frontscheibe, kann das Glas brechen.

Türgläser ausbauen

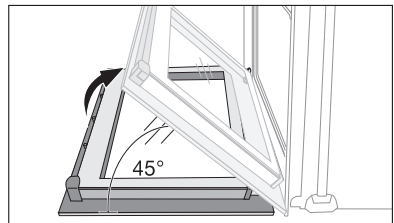
1. Backofen-Tür vollständig öffnen.



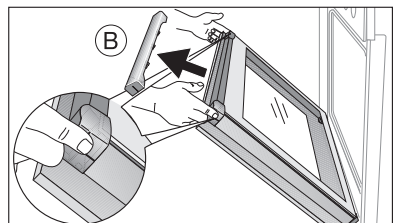
2. Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren **ganz** aufklappen.



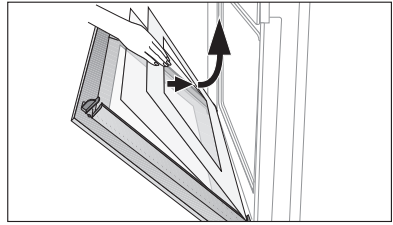
3. Backofen-Tür bis zur ersten Raststellung schließen (ca. 45°).



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



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



Türgläser reinigen

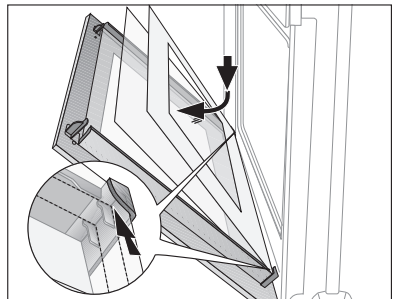
Die Türgläser gründlich mit Spülmittellauge reinigen. Danach sorgfältig abtrocknen.

Türgläser einsetzen

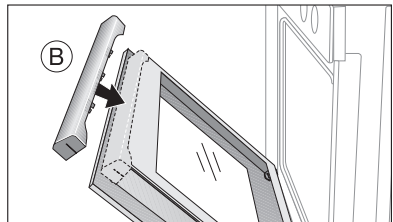
1. Türgläser nacheinander schräg von oben in das Türprofil an der Türunterkante einführen und absenken.



Die beiden kleineren Scheiben zuerst, die größte Scheibe zuletzt.

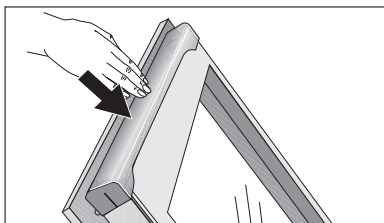
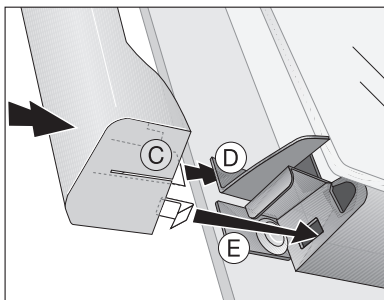


2. Türabdeckung (B) seitlich anfassen, an der Innenseite der Türkante anlegen und Türabdeckung (B) auf die Türoberkante aufstecken.

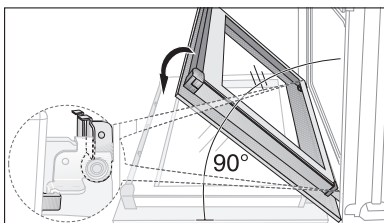




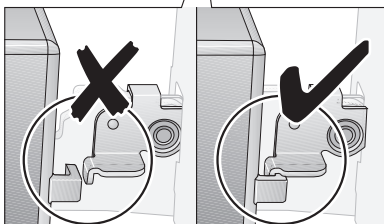
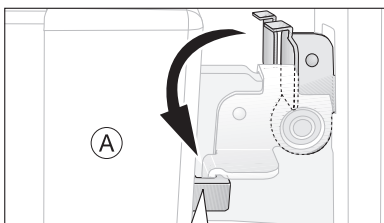
An der offenen Seite der Türabdeckung (B) befindet sich eine Führungsschiene (C). Diese muss **zwischen** der äußeren Türscheibe und dem Führungswinkel (D) eingeschoben werden. Der Klippverschluss (E) muss eingearastet sein.



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 Sicherheitsabschaltung des Backofens hat ausgelöst.	Siehe Sicherheitsabschaltung.
	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.
Die Pyrolyse funktioniert nicht (in der Zeitanzeige erscheint „C1“)	Der Backauszug wurde nicht entfernt	Backauszug entfernen
In der Zeitanzeige erscheint F2	Tür nicht richtig geschlossen oder Türverriegelung defekt	Tür richtig schließen; Das Gerät über die Haus-sicherung oder den Schutz-schalter im Sicherungskasten aus- und wieder einschalten; Bei wiederholter Anzeige wenden Sie sich bitte an den Kundendienst
In der Zeitanzeige erscheint ein oben nicht aufgeführter Fehlercode	Elektronikfehler	Das Gerät über die Haus-sicherung oder den Schutz-schalter im Sicherungskasten aus- und wieder einschalten. Bei wiederholter Anzeige wenden Sie sich bitte an den Kundendienst

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.

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:

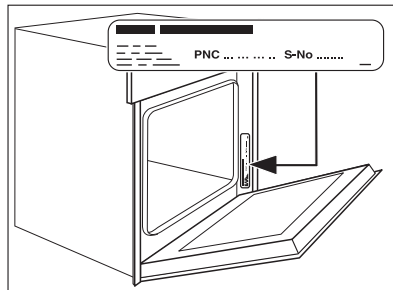
Rufen Sie den Kundendienst:

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

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

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

AEG Hausgeräte GmbH
Postfach 1036
D-90327 Nürnberg

<http://www.aeg-electrolux.de>

© Copyright by AEG

822 926 700-A-090905-02

Änderungen vorbehalten