E39812-5

Benutzerinformation Elektro-Einbauherd

Vielen Dank, dass Sie sich für eines unserer Qualitätsprodukte entschieden haben.
Lesen Sie diese Benutzerinformation aufmerksam durch, um Ihr Gerät optimal und über lange Zeit zuverlässig nutzen und alle Bedienvorgänge korrekt und Zeit sparend ausführen zu können.
Bewahren Sie die Benutzerinformation an einem sicheren Ort auf und händigen Sie diese beim Weiterverkauf des Geräts dem zukünftigen Besitzer aus.
Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Gerät.

Inhalt

Gebrauchsanweisung 3

Sicherheitshinweise 3

Gerätebeschreibung 4
- Gesamtansicht 4
- Bedienblende 5
- Ausstattung Backofen 5
- Zubehör Backofen 6

Vor dem ersten Gebrauch 7
- Tageszeit einstellen und ändern 7
- Erstes Reinigen 8

Bedienen der Kochstellen 8
- Kochstufe einstellen 9

Bedienen des Backofens 9
- Backofen ein- und ausschalten 9
- Schnellheizen 12
- Backofen-Funktionen 12
- Rost, Backblech und Fettpfanne einsetzen 13
- Fettfilter einsetzen/herausnehmen 14
- Uhr-Funktionen 14
- Weitere Funktionen 19

Anwendungen, Tabellen und Tipps 20
- Kochtabelle 20
- Backen 21
- Braten 27
- Flächengrillen 29
- Auftauen 30
- Dörren 31
- Einkochen 31

Reinigung und Pflege 32
- Gerät von außen 32
- Backofeninnenraum 33
- Zubehör 33
- Fettfilter 33
- Pyrolytische Reinigung 33
- Backauszug 34
- Backauszug reinigen 35
- Backofenbeleuchtung 35
- Backofen-Tür 36
- Backofen-Türglas 38

Was tun, wenn ... 41

Entsorgung 42

Service 43

In dieser Benutzerinformation werden folgende Symbole verwendet:

⚠ Wichtige Hinweise zur Sicherheit von Personen und Informationen zur Vermeidung von Geräteschäden

ℹ Allgemeine Hinweise und Ratschläge

Hinweise zum Umweltschutz

Gebrauchsanweisung

Sicherheitshinweise

Elektrische Sicherheit

- Das Gerät darf nur durch einen **konzessionierten Fachmann** angeschlossen werden.
- Bei Störungen oder Beschädigungen am Gerät: Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten.
- **Reparaturen** am Gerät dürfen **nur von Fachkräften** durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.

Sicherheit für Kinder

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

Sicherheit während der Benutzung

- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen, Braten, Backen von Speisen verwendet werden.
- Vorsicht bei Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Gerätenähe. Anschlussleitungen dürfen **nicht** unter der heißen Backofentür eingeklemmt werden.
- **Warnung: Verbrennungsgefahr!** Bei Betrieb wird der Backofeninnenraum heiß.
- Wenn Sie alkoholische Zutaten im Backofen verwenden, kann eventuell ein leicht entzündliches Alkohol-Luftgemisch entstehen. Öffnen Sie die Tür in diesem Fall vorsichtig. Hantieren Sie dabei nicht mit Glut, Funken oder Feuer.

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

So vermeiden Sie Schäden am Gerät

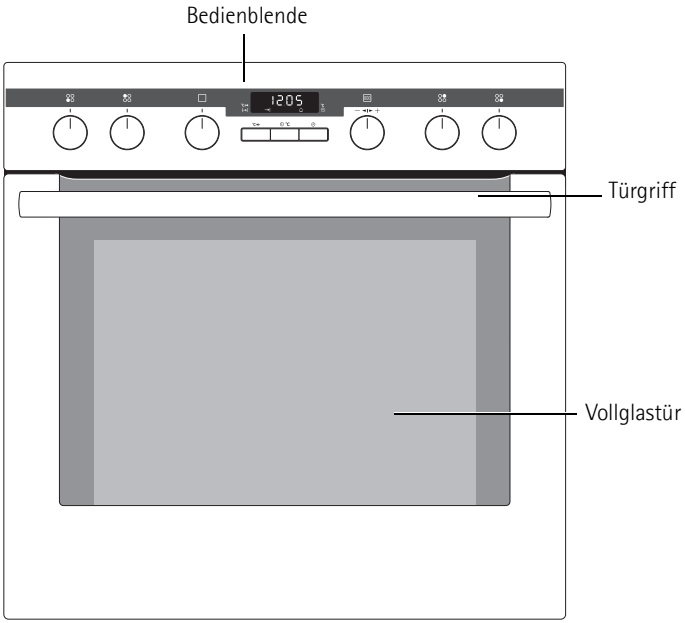
- Legen Sie den Backofen nicht mit Alufolie aus und stellen Sie kein Backblech, keinen Topf etc. auf den Boden, da sonst das Backofenemail durch den entstehenden Hitzestau beschädigt wird.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, hinterlassen Flecken, die sich nicht mehr entfernen lassen. Benutzen Sie für sehr feuchte Kuchen ein tiefes Blech.
- Die offene Backofentür nicht belasten.
- Gießen Sie Wasser nie direkt in den heißen Backofen. Es können Emailschäden und Verfärbungen entstehen.
- Bei Gewalteinwirkung, vor allem auf die Kanten der Frontscheibe, kann das Glas brechen.

- Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie können sich beim Einschalten entzünden.
- Bewahren Sie keine feuchten Lebensmittel im Backofen auf. Es können Schäden am Email entstehen.
- Bewahren Sie nach dem Abschalten des Kühlgebläses keine offenen Speisen im Backofen auf. Im Backraum oder an den Türgläsern kann sich Feuchtigkeit niederschlagen, die auch auf die Möbel gelangen kann.

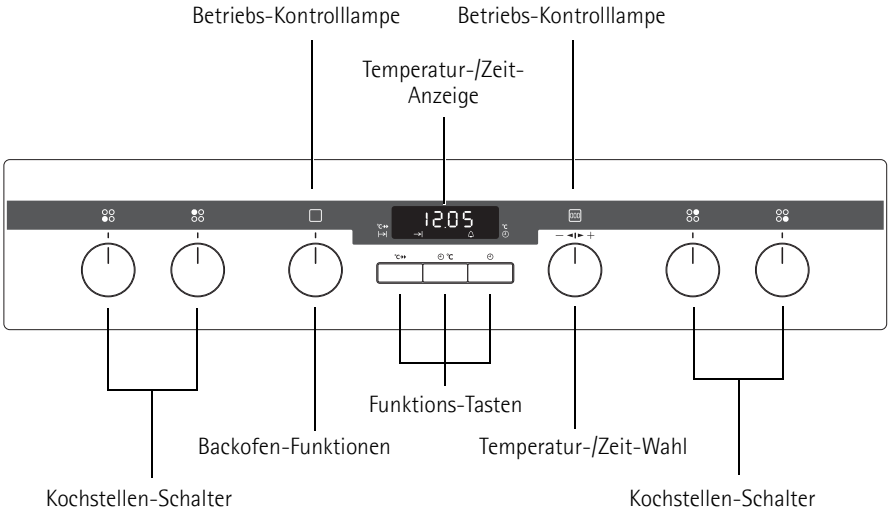
Hinweis Email-Beschichtung
Farbliche Veränderungen an der Email-Beschichtung des Backofens als Folge des Gebrauchs beeinträchtigen nicht die Eignung des Gerätes zur gewöhnlichen bzw. vertragsgemäßen Verwendung. Sie stellen daher keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.

Gerätebeschreibung

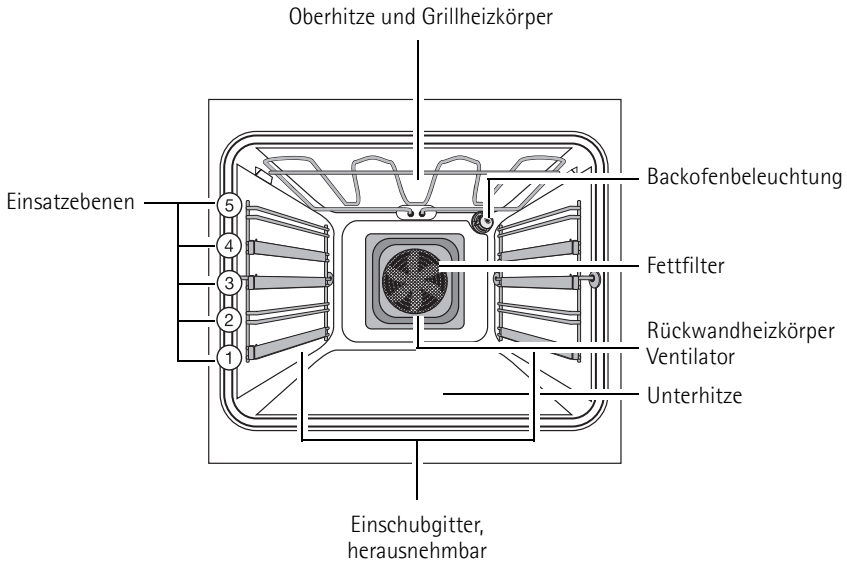
Gesamtansicht



Bedienblende



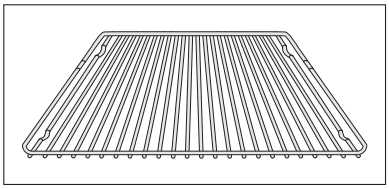
Ausstattung Backofen



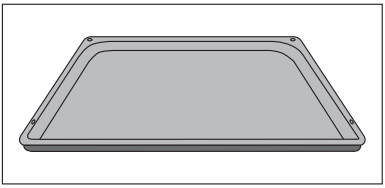
Türinnenseite
An der Innenseite der Backofentür ist die Nummerierung der Einsatzebenen dargestellt. Außerdem finden Sie eine Kurzinformation zu Backofen-Funktionen, empfohlenen Einsatzebenen und Temperaturen für die Zubereitung der gebräuchlichsten Gerichte.

Zubehör Backofen

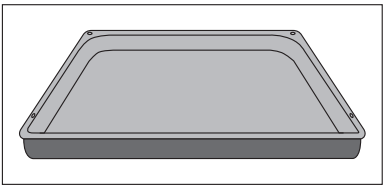
Rost
Für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke.



Backblech
Für Kuchen und Plätzchen.



Fettpfanne
Zum Backen und Braten bzw. als Auffangblech für Fett.

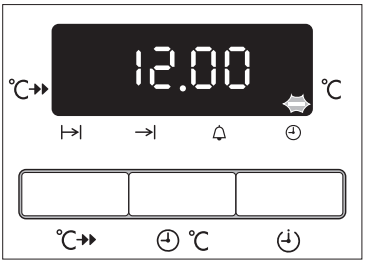


Vor dem ersten Gebrauch

Tageszeit einstellen und ändern

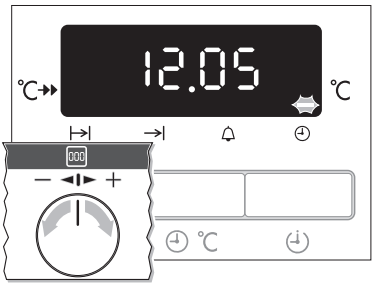
Der Backofen funktioniert nur mit eingestellter Zeit.

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

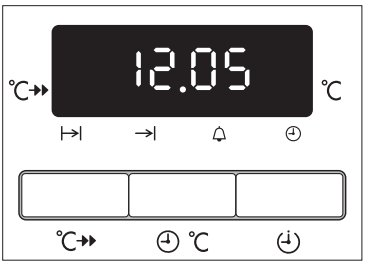


1. Zum Ändern einer bereits eingestellten Tageszeit Taste Auswahl so oft drücken, bis die Funktionsleuchte Tageszeit blinkt.

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 der Kochstellen

Beachten Sie auch die Gebrauchsanweisung zu Ihrem Einbau-Kochfeld. Sie enthält wichtige Hinweise zu Kochgeschirr, Bedienung, Reinigung und Pflege.

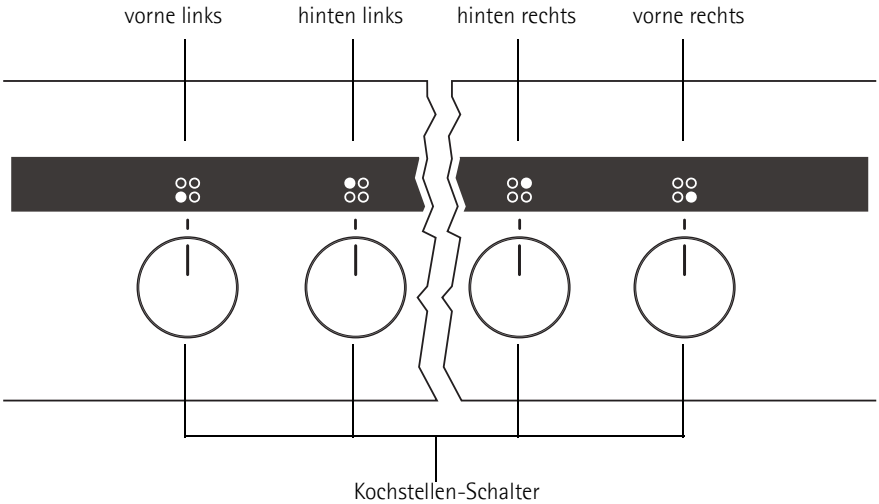
Kochstufen

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

1 = kleinste Leistung
9 = höchste Leistung

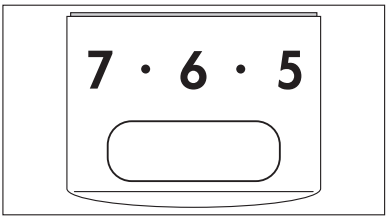
Schalten Sie die Kochzone ca. 5-10 Minuten vor dem Kochende aus, um die Restwärme zu nutzen. So sparen Sie elektrische Energie.

Der Herd ist mit **versenkbaren Kochstellenschaltern** ausgestattet.
Zur Benutzung den Kochstellenschalter drücken. Der Schalter steht dann heraus.

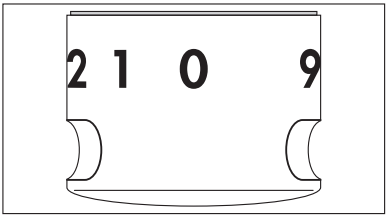


Kochstufe einstellen

1. Kochstufe wählen.

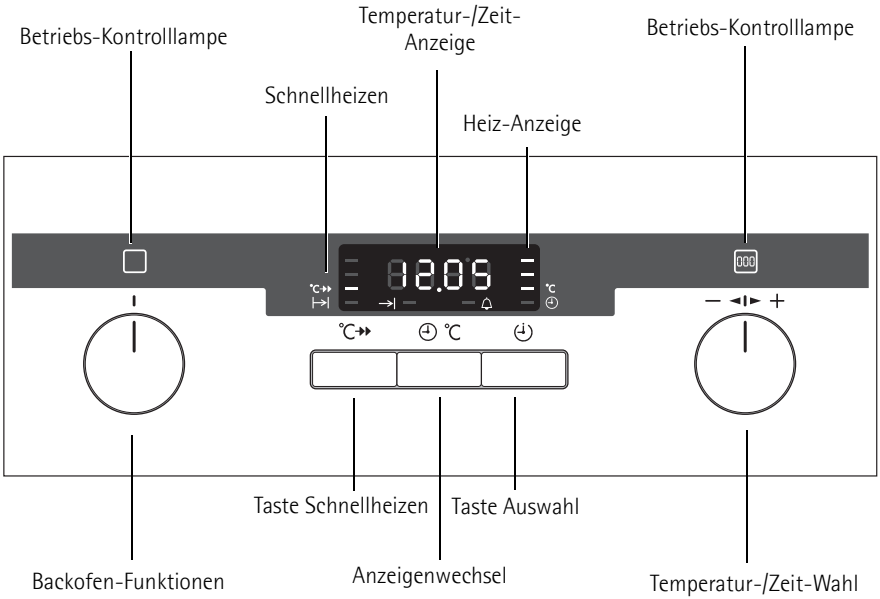


2. Zur Beendigung des Kochvorgangs in die Aus-Position zurückdrehen.



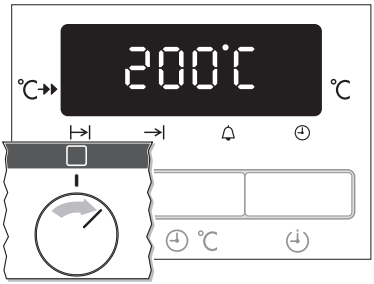
Bedienen des Backofens

Backofen ein- und ausschalten



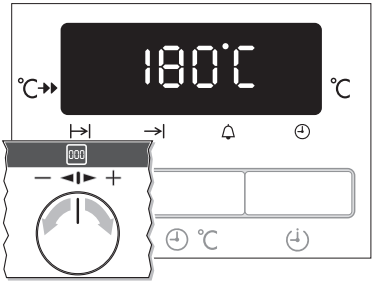
Backofen einschalten

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.



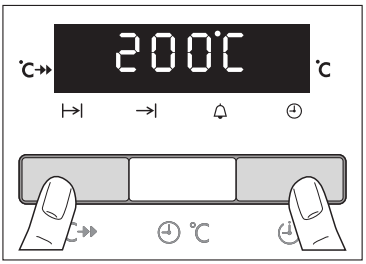
Backofentemperatur ändern

Mit dem Schalter + / — die Temperatur nach oben oder unten verändern.
Die Einstellung erfolgt in 5 °C-Schritten.



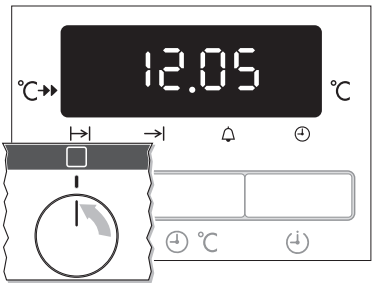
Temperatur abfragen

Tasten Schnellheizen und Auswahl gleichzeitig drücken.
Die momentane Backofen-Temperatur erscheint in der Temperatur-Anzeige.



Backofen ausschalten

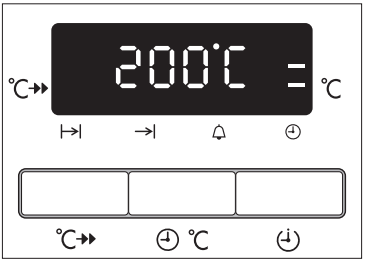
Zum Abschalten des Backofens den Schalter Backofen-Funktionen in die Aus-Position drehen.



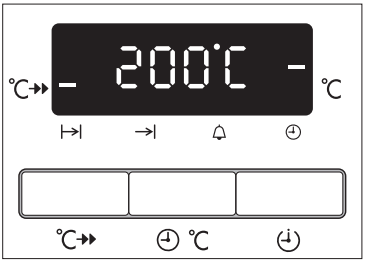
Kühlgebläse
Das Gebläse schaltet sich automatisch ein, um die Geräteoberflächen kühl zu halten. Nachdem der Backofen ausgeschaltet wurde, läuft das Gebläse noch weiter, um das Gerät abzukühlen und schaltet sich dann selbständig ab.

Heiz-Anzeige

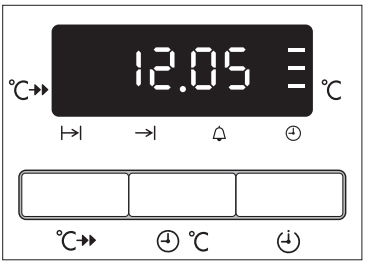
Anzeige Aufheizen
Nach dem **Einschalten** der Backofen-Funktion zeigen die langsam nacheinander aufleuchtenden Balken an, wie weit der Backofen bereits aufgeheizt ist.



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 ℃→▶ 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 ℃→▶ 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 ℃→▶ 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 läßt sich bei den Backofen-Funktionen Heißluft + Ringhk, Pizzastufe, Ober-/Unterhitze und Infrabraten zuschalten.

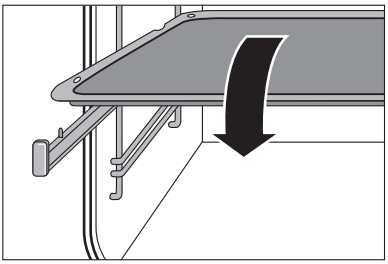
Backofen-Funktionen

Für den Backofen stehen Ihnen folgende Funktionen zur Verfügung:

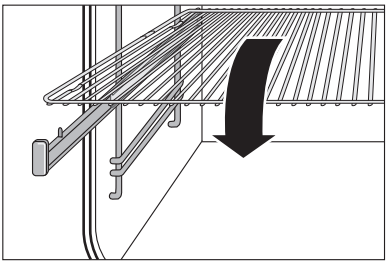
Backofen-Funktion		Anwendung
	Beleuchtung	Mit dieser Funktion können Sie den Backofeninnenraum, z. B. zum Reinigen, **beleuchten**.
	Heißluft + Ringhk	Zum **Backen** auf **bis zu drei Ebenen** gleichzeitig. Die Backofentemperaturen 20-40 °C niedriger einstellen als bei Ober-/Unterhitze.
	Pizzastufe	Zum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

Rost, Backblech und Fettpfanne einsetzen

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

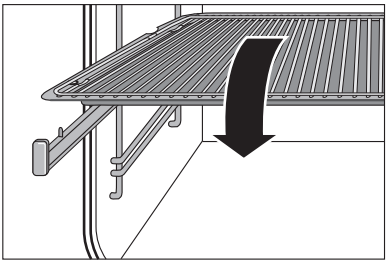


Rost einsetzen:
Rost so einsetzen, dass die Füßchen nach unten zeigen.
Rost auf die Teleskopschienen der gewählten Einsatzebene legen.



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

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



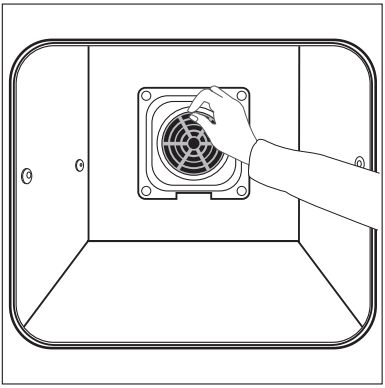
Um das Auflegen des Einschubteils bei unterschiedlich ausgezogenen Schienen zu erleichtern, Einschubteil hinten auf die Schienen legen, bis zum Anschlag einschieben und dann in die Haltebolzen vorne absenken.

Fettfilter einsetzen/herausnehmen

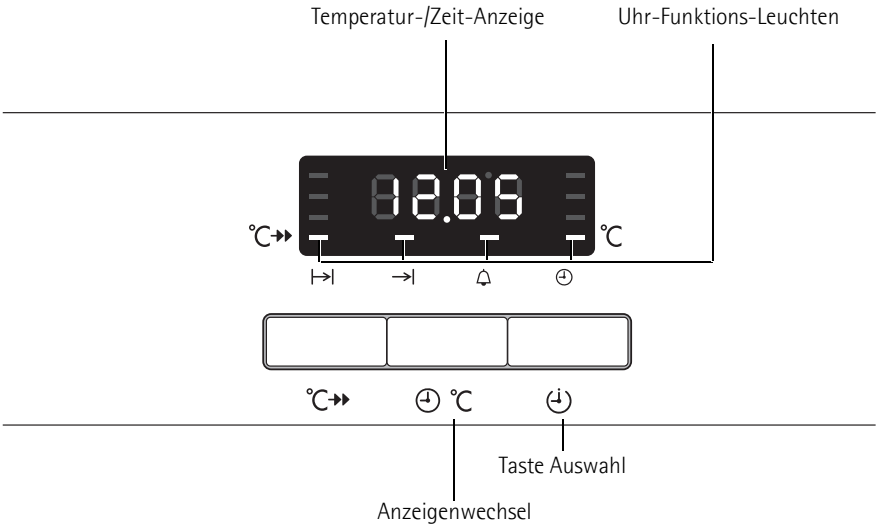
Den Fettfilter nur beim Braten einsetzen, um den Rückwandheizkörper vor Fettspritzern zu schützen.

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).

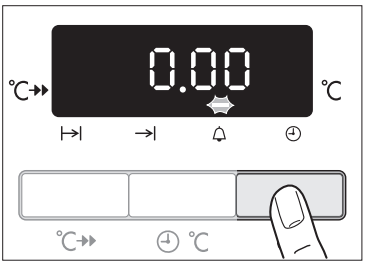
Hinweise zu den Uhr-Funktionen

- Nach dem Auswählen einer Uhr-Funktion blinkt die dazugehörige Funktionsleuchte ca. 5 Sekunden. Während dieser Zeit können mit dem Schalter + / — 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 ⏲°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.

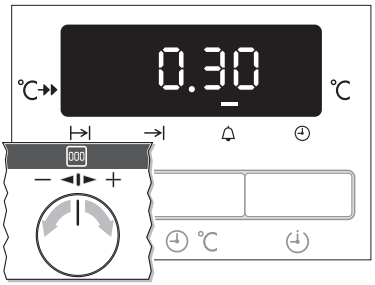
Kurzzeit 🔔

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

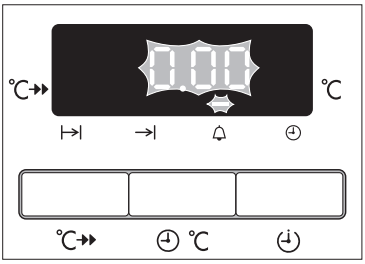


2. Mit dem Schalter + / — die gewünschte Kurzzeit einstellen (max. 99.00 Minuten).
Die Funktionsleuchte Kurzzeit 🔔 leuchet.

Wenn 90% der eingestellten Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal.



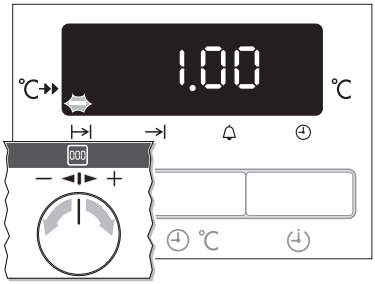
Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, blinken „0.00" und die Funktionsleuchte. Es ertönt ein Signal.
Blinken und Signalton abstellen:
Beliebige Taste drücken.



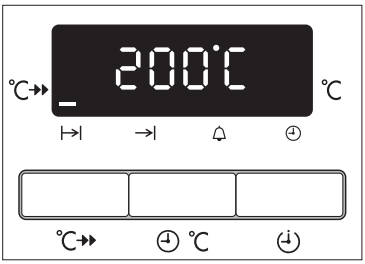
Dauer |→

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.

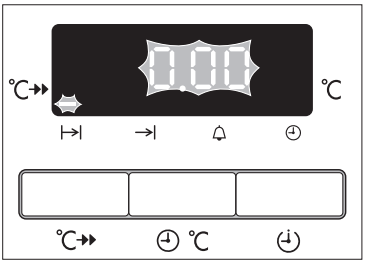


Die Funktionsleuchte Dauer |→ leuchtet und der Backofen ist sofort an.



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

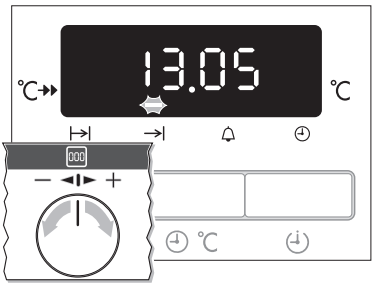
Blinken und Signalton abstellen:
Schalter Backofenfunktionen auf „0" stellen.



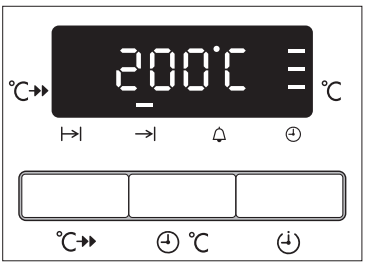
Ende →|

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

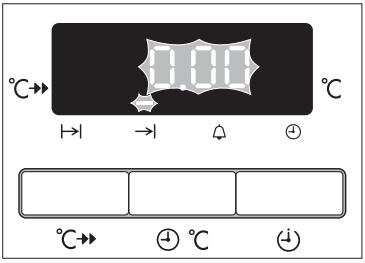
3. Mit dem Schalter + / — die gewünschte Abschaltzeit einstellen.



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.

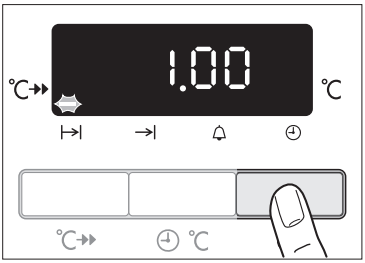


Blinken und Signalton abstellen:
Schalter Backofenfunktionen auf „0" stellen.

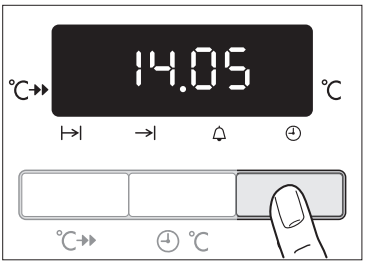
Dauer |→ und Ende →| kombiniert

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

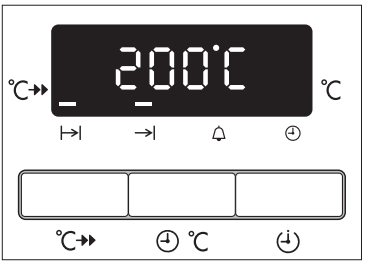
1. Backofen-Funktion und Temperatur wählen.
2. Mit der Funktion Dauer |→ die Zeit einstellen, die das Gericht zum Garen benötigt, hier 1 Stunde.



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

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 Backofen-Funktion 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 + / — 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.

Automatische Abschaltung 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 der automatischen Abschaltung
Den Backofen komplett ausschalten.
Danach kann er wieder in Betrieb genommen werden.

Die automatische Abschaltung wird aufgehoben, wenn die Uhr-Funktion Dauer |→ oder Ende →| eingestellt ist.

Anwendungen, Tabellen und Tipps

Kochtabelle

Die Angaben in folgender Tabelle sind Richtgrößen.

Koch-stufe	Garvorgang	Geeignet für	Dauer	Hinweise/Tipps
0		Nachwärme, Aus-Stellung		
1	**Warm-halten**	Warmhalten von gegarten Speisen	nach Bedarf	Abdecken
1-2	**Schmelzen**	Sauce hollandaise, Schmelzen von Butter, Schokolade, Gelatine	5-25 Min.	Zwischendurch umrühren
	Stocken	Schaumomelett, Eierstich	10-40 Min.	Mit Deckel garen
2-3	**Quellen**	Quellen von Reis und Milch-gerichten Erhitzen von Fertiggerichten	25-50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milch-gerichte zwischendurch umrühren
3-4	**Dämpfen Dünsten**	Dünsten von Gemüse, Fisch Schmoren von Fleisch	20-45 Min.	Bei Gemüse wenig Flüs-sigkeit zugeben (einige Esslöffel)

Koch-stufe	Garvorgang	Geeignet für	Dauer	Hinweise/Tipps
4-5	**Kochen**	Dämpfen von Kartoffeln	20-60 Min.	Wenig Flüssigkeit verwenden, z. B.: Max. 1/4 l Wasser auf 750 g Kartoffeln
		Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60-150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten
6-7	**Mildes Braten**	Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Eierkuchen, Krapfen frittieren	fortlaufend backen	Zwischendurch wenden
7-8	**Starkes Braten**	Kartoffelpuffer, Lendenstücke, Steaks, Flädle	5-15 Min. pro Pfanne	Zwischendurch wenden
9	**Ankochen Anbraten Frittieren**	Ankochen großer Mengen Wasser, Spätzle kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites		

Wir empfehlen beim Ankochen oder Anbraten auf die höchste Kochstufe zu stellen und Speisen mit einer längeren Garzeit anschließend auf der gewünschten Kochstufe fertig garen zu lassen.

Überhitzte Fette und Öle entzünden sich sehr schnell. Achtung! Brandgefahr!

Backen

Backofen-Funktion: Heißluft + Ringhk oder Ober-/Unterhitze

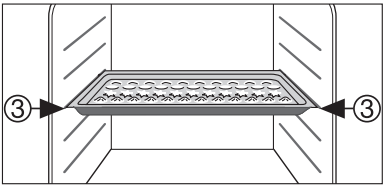
Backformen

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

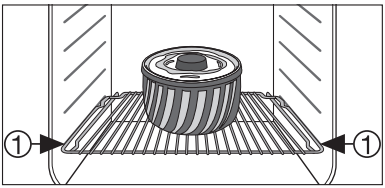
Einsatzebenen

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

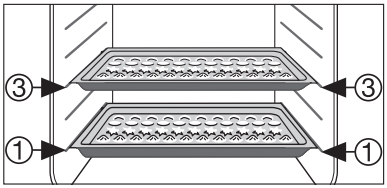
1 Backblech:
z. B. Einsatzebene 3



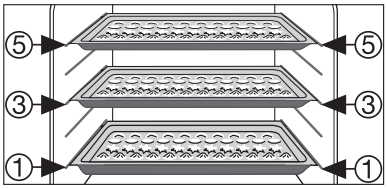
1 Backform:
z. B. Einsatzebene 1



2 Backbleche:
z. B. Einsatzebenen 1 und 3



3 Backbleche:
Einsatzebenen 1, 3 und 5



Allgemeine Hinweise

- Blech mit der Abschrägung nach vorne einsetzen!
- Sie können mit Ober-/Unterhitze oder Heißluft + Ringhk auch zwei Formen gleichzeitig nebeneinander auf dem Rost backen. Die Backzeit verlängert sich nur unwesentlich.

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

Hinweise zu den Backtabellen

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

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

- Höhenunterschiede des Backgutes können am Anfang des Backvorgangs zu unterschiedlicher Bräunung führen. In diesem Fall **verändern Sie bitte nicht die Temperatureinstellung**. Bräunungsunterschiede gleichen sich im Laufe des Backvorgangs aus.
- Ihr neuer Backofen kann ein anderes Back-/Bratverhalten haben, als Ihr bisheriges Gerät. Passen Sie deshalb gewohnte Einstellungen (Temperatur, Garzeiten) und Einsatzebenen den Empfehlungen in den nachfolgenden Tabellen an.

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

Backtabelle

Backen auf einer Einsatzebene

Art des Gebäcks	Backofenfunktion		Einsatzebene	Temperatur °C	Zeit Std.: Min.
Gebäck in Formen					
Napf- oder Rodonkuchen		Heißluft + Ringhk	1	150-160	0:50-1:10
Sandkuchen/Königskuchen		Heißluft + Ringhk	1	140-160	1:10-1:30
Biskuittorte		Heißluft + Ringhk	1	140	0:25-0:40
Biskuittorte		Ober-/Unterhitze	1	160	0:25-0:40
Tortenboden Mürbeteig		Heißluft + Ringhk	3	170-180[1)]	0:10-0:25
Tortenboden Rührteig		Heißluft + Ringhk	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)		Heißluft + Ringhk	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)		Heißluft + Ringhk	1	160-180	0:30-1:10
Käsetorte		Ober-/Unterhitze	1	170-190	1:00-1:30
Gebäck auf Backblechen					
Hefezopf/-kranz		Ober-/Unterhitze	3	170-190	0:30-0:40
Christstollen		Ober-/Unterhitze	3	160-180[1)]	0:40-1:00
Brot (Roggenbrot) -zuerst -dann		Ober-/Unterhitze	1	 230[1)] 160-180	 0:25 0:30-1:00
Windbeutel/Eclairs		Ober-/Unterhitze	3	160-170[1)]	0:15-0:30
Biskuitrolle		Ober-/Unterhitze	3	180-200[1)]	0:10-0:20
Streuselkuchen trocken		Heißluft + Ringhk	3	150-160	0:20-0:40

Art des Gebäcks	Backofenfunktion		Einsatz-ebene	Temperatur °C	Zeit Std.: Min.
Butter-/Zuckerkuchen		Ober-/Unterhitze	3	190-210[1)]	0:15-0:30
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig)[2)]		Heißluft + Ringhk	3	150	0:35-0:50
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig)[2)]		Ober-/Unterhitze	3	170	0:35-0:50
Obstkuchen auf Mürbeteig		Heißluft + Ringhk	3	160-170	0:40-1:20
Blechkuchen mit empfindlichen Belägen (z. B. Quark, Sahne, Bienenstich)		Ober-/Unterhitze	3	160-180[1)]	0:40-1:20
Pizza (mit viel Belag)[2)]		Heißluft + Ringhk	1	180-200[1)]	0:30-1:00
Pizza (dünn)		Heißluft + Ringhk	1	200-220[1)]	0:10-0:25
Fladenbrot		Heißluft + Ringhk	1	200-220	0:08-0:15
Wähen (CH)		Heißluft + Ringhk	1	180-200	0:35-0:50
Kleingebäck					
Mürbeteigplätzchen		Heißluft + Ringhk	3	150-160	0:06-0:20
Spritzgebäck		Heißluft + Ringhk	3	140	0:20-0:30
Spritzgebäck		Ober-/Unterhitze	3	160[1)]	0:20-0:30
Rührteigplätzchen		Heißluft + Ringhk	3	150-160	0:15-0:20
Eiweißgebäck, Baiser		Heißluft + Ringhk	3	80-100	2:00-2:30
Makronen		Heißluft + Ringhk	3	100-120	0:30-0:60
Hefekleingebäck		Heißluft + Ringhk	3	150-160	0:20-0:40
Blätterteigkleingebäck		Heißluft + Ringhk	3	170-180[1)]	0:20-0:30
Brötchen		Heißluft + Ringhk	3	160[1)]	0:20-0:35
Brötchen		Ober-/Unterhitze	3	180[1)]	0:20-0:35
Small Cakes (20Stück/Blech)		Heißluft + Ringhk	3	140[1)]	0:20-0:30
Small Cakes (20Stück/Blech)		Ober-/Unterhitze	3	170[1)]	0:20-0:30

1) Backofen vorheizen
2) Auffangblech bzw. Fettpfanne verwenden

Backen auf mehreren Einsatzebenen

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

1) Backofen vorheizen

Tipps zum Backen

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen ist unten zu hell	Falsche Einsatzebene	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

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Kuchen wird ungleichmäßig braun	Zu hohe Backtemperatur und zu kurze Backzeit	Backtemperatur niedriger einstellen und Backzeit verlängern
	Teig ist ungleichmäßig verteilt	Teig gleichmäßig auf dem Backblech verteilen
	Fettfilter ist eingesetzt	Fettfilter herausnehmen
Kuchen wird innerhalb der angegebenen Backzeit nicht fertig	Zu niedrige Temperatur	Backtemperatur etwas höher einstellen
	Fettfilter ist eingesetzt	Fettfilter herausnehmen

Tabelle Pizzastufe

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

1) Backofen vorheizen

Tabelle Aufläufe und Überbackenes

Gericht	Backofen-Funktion		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 Hersteller-angaben	nach Hersteller-angaben
Pommes frites[1)] (300-600 g)		Infrabraten	3	200-220	nach Hersteller-angaben
Baguettes		Ober-/Unterhitze	3	nach Hersteller-angaben	nach Hersteller-angaben
Obstkuchen		Ober-/Unterhitze	3	nach Hersteller-angaben	nach Hersteller-angaben

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

Braten

Backofen-Funktion: Ober-/Unterhitze oder Infrabraten

Bratgeschirr

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

Hinweise zur Brattabelle

Die Angaben in der nachfolgenden Tabelle sind Richtwerte.

- Wir empfehlen Fleisch und Fisch **erst ab 1kg im Backofen** zu braten.
- Um ein Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden, empfehlen wir etwas Flüssigkeit in das Bratgeschirr zu geben.
- Braten bei Bedarf (nach 1/2 - 2/3 der Garzeit) wenden.
- Große Braten und Geflügel während der Garzeit mehrmals mit Bratenfond begießen. Dadurch erzielen Sie ein besseres Bratergebnis.
- Schalten Sie den Backofen ca. 10 Minuten vor Ende der Bratzeit aus, um die Nachwärme zu nutzen.

Brattabelle

Fleischart	Menge	Backofenfunktion		Einsatzebene	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
Schweinefleisch						
Schulter, Nacken, Schinkenstück	1-1,5 kg		Infrabraten	1	160-180	1:30-2:00
Kotelett, Kassler	1-1,5 kg		Infrabraten	1	170-180	1:00-1:30
Hackbraten	750 g-1 kg		Infrabraten	1	160-170	0:45-1:00
Schweinehaxen (vorgekocht)	750 g-1 kg		Infrabraten	1	150-170	1:30-2:00
Kalbfleisch						
Kalbsbraten	1 kg		Infrabraten	1	160-180	1:30-2:00
Kalbshaxen	1,5-2 kg		Infrabraten	1	160-180	2:00-2:30
Lamm						
Lammkeule, Lammbraten	1-1,5 kg		Infrabraten	1	150-170	1:15-2:00
Lammrücken	1-1,5 kg		Infrabraten	1	160-180	1:00-1:30
Wild						

Fleischart	Menge	Backofenfunktion		Einsatz-ebene	Tempera-tur °C	Zeit Std.: Min.
Hasenrücken, Hasenkeulen	bis 1 kg		Ober-/ Unterhitze	3	220-250[1)]	0:25-0:40
Reh-/ Hirschrücken	1,5-2 kg		Ober-/ Unterhitze	1	210-220	1:15-1:45
Reh-/ Hirschkeule	1,5-2 kg		Ober-/ Unterhitze	1	200-210	1:30-2:15
Geflügel						
Geflügelteile	je 200-250 g		Infrabraten	1	200-220	0:35-0:50
Hähnchenhälfte	je 400-500 g		Infrabraten	1	190-210	0:35-0:50
Hähnchen, Poularde	1-1,5 kg		Infrabraten	1	190-210	0:45-1:15
Ente	1,5-2 kg		Infrabraten	1	180-200	1:15-1:45
Gans	3,5-5 kg		Infrabraten	1	160-180	2:30-3:30
Truthahn/Pute	2,5-3,5 kg		Infrabraten	1	160-180	1:45-2:30
Truthahn/Pute	4-6 kg		Infrabraten	1	140-160	2:30-4:00
Fisch (dünsten)						
Ganze Fische	1-1,5 kg		Ober-/ Unterhitze	1	210-220	0:45-1:15

1) Backofen vorheizen

Flächengrillen

Backofen-Funktion: Grill oder Großflächengrill mit maximaler Temperatureinstellung

Achtung: Grillen immer bei geschlossener Backofentür.

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

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

Grilltabelle

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

1) Nicht vorheizen

Auftauen

Backofen-Funktion: Auftauen (ohne Temperatureinstellung)

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

Auftautabelle

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

Dörren

Backofen-Funktion: Heißluft + Ringhk

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

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

Einkochen

Backofen-Funktion: Unterhitze

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

Einkochtabelle

Die angegebenen Einkochzeiten und Temperaturen sind Richtwerte.

Einkochgut	Temperatur in °C	Einkochen bis Perlbeginn in Min.	Weiter kochen bei 100 °C in Min.
Beerenobst			
Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, reife Stachelbeeren	160-170	35-45	---
Unreife Stachelbeeren	160-170	35-45	10-15
Steinobst			
Birnen, Quitten, Zwetschgen	160-170	35-45	10-15
Gemüse			
Karotten[1)]	160-170	50-60	5-10
Pilze[1)]	160-170	40-60	10-15
Gurken	160-170	50-60	---
Mixed Pickles	160-170	50-60	15
Kohlrabi, Erbsen, Spargel	160-170	50-60	15-20
Bohnen	160-170	50-60	---

1) Im ausgeschalteten Backofen stehen lassen

Reinigung und Pflege

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

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

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

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

Gerät von außen

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

Backofeninnenraum

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 Pyroluxe farbliche Oberflächenveränderungen verursachen.

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

Bei hartnäckigen Verschmutzungen mit Pyroluxe 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 pyrolytischen Reinigung müssen alle entnehmbaren Teile einschließlich der Einschubgitter aus dem Backofen entfernt werden.

Falls Sie die als Sonderzubehör erhältlichen **Backauszüge** verwenden, müssen diese **vor der pyrolytischen Reinigung entfernt werden**.
Bei noch eingesteckten Einschubgittern oder Backauszügen erscheint in der Zeitanzeige 'C1'.
Der pyrolytische Reinigungsvorgang lässt sich dann aufgrund einer Sicherheitsabschaltung zum Schutz der Einschubgitter/Backauszüge nicht starten.

Pyrolytische Reinigung

1. Grobe Verschmutzungen vorher manuell entfernen.
2. Backofenfunktion Pyroluxe 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.

Dauer der pyrolytischen Reinigung verändern

1. Vorgehen wie bei „Pyrolytische Reinigung" beschrieben.
2. Solange Dauer |→ blinkt, mit + oder — die gewünschte Dauer 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.

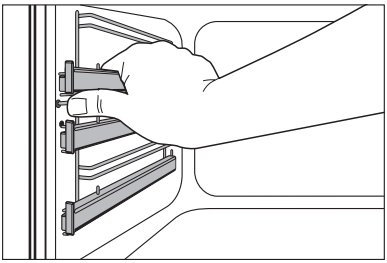
Abschaltzeit der pyrolytischen Reinigung verändern
Die Abschaltzeit kann mit der Uhr-Funktion Ende →| verschoben werden (innerhalb 2 Min. nach dem Einstellen der pyrolytischen Reinigung).

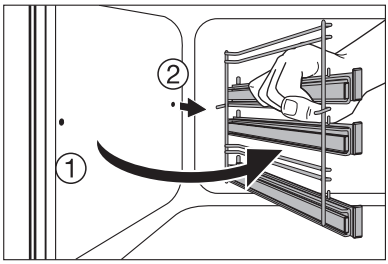
Wann wird welche pyrolytische Reinigung eingesetzt:
P2 - 2:15 = Pyroluxe leicht: Für geringe Verschmutzung
P1 - 3:15 = Pyroluxe intensiv: Für starke Verschmutzung

Backauszug

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

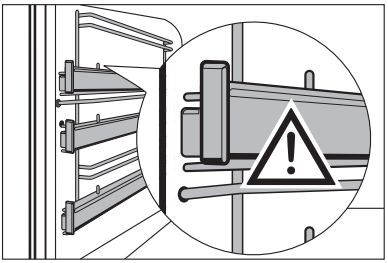
Einschubgitter abnehmen
Gitter zuerst vorne von der Backofenwand wegziehen und dann hinten aushängen.



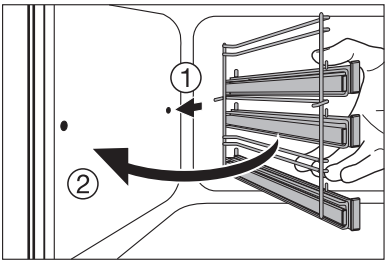


Einschubgitter einsetzen

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



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



Backauszug reinigen

Backauszüge mit heißer Spülmittellauge reinigen.

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

Achtung: Teleskopschienen auf keinen Fall einfetten.

Hinweis beim Einsatz in Geräten mit pyrolytischer Reinigung:
Die Backauszüge müssen vor dem Durchführen einer pyrolytischen Reinigung entnommen werden!

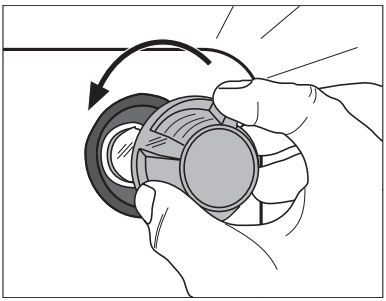
Backofenbeleuchtung

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.

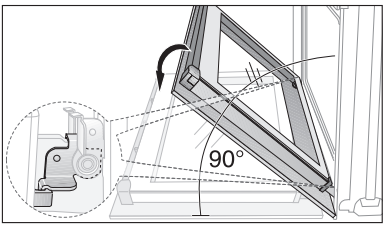


Backofen-Tür

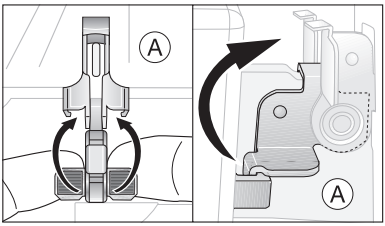
Zum leichteren Reinigen des Backofeninnenraums lässt sich die Backofen-Tür Ihres Gerätes aushängen.

Backofen-Tür aushängen

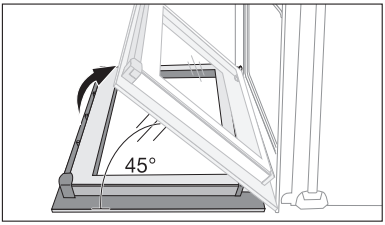
1. Backofen-Tür vollständig öffnen.



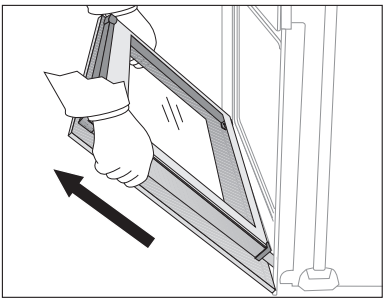
2. **Klemmhebel** (A) an beiden Türscharnieren **ganz** aufklappen.



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



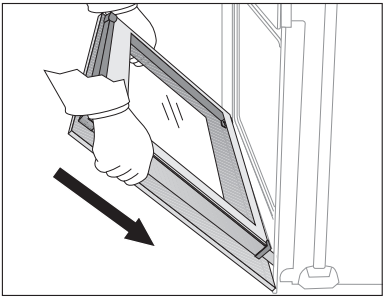
4. Backofen-Tür mit beiden Händen seitlich anfassen und vom Backofen schräg nach oben wegziehen (**Vorsicht**: Schwer!).



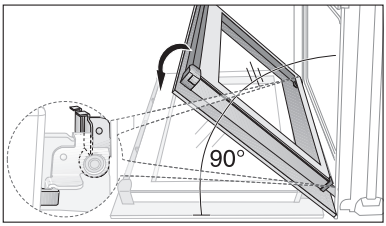
Backofen-Tür mit der Außenseite nach unten auf eine weiche, ebene Unterlage ablegen, beispielsweise auf eine Decke, um Kratzer zu vermeiden.

Backofen-Tür einhängen

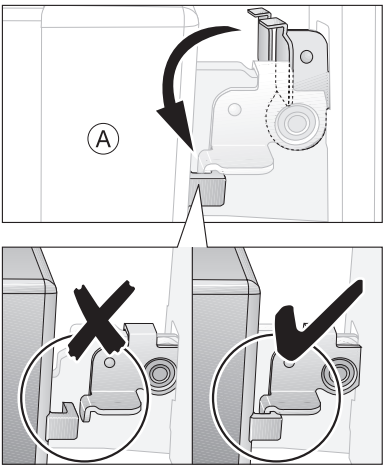
1. Backofen-Tür von der Griffseite her mit beiden Händen seitlich anfassen und unter einem Winkel von ca. 45° halten.
   Die Aussparungen an der Unterseite der Backofen-Tür auf die Scharniere am Backofen setzen. Die Tür bis zum Anschlag nach unten gleiten lassen.



2. Backofen-Tür vollständig öffnen.



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



4. Backofen-Tür schließen.

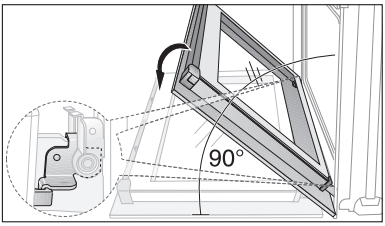
Backofen-Türglas

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

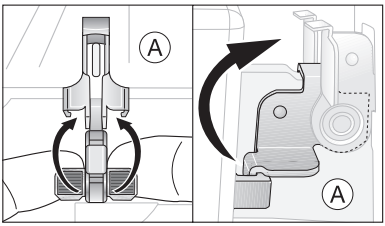
Achtung! Bei Gewalteinwirkung, vor allem auf die Kanten der Frontscheibe, kann das Glas brechen.

Türgläser ausbauen

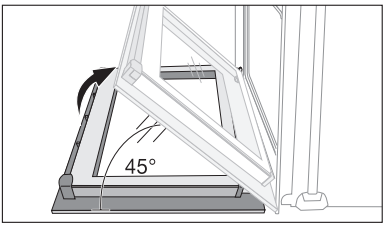
1. Backofen-Tür vollständig öffnen.



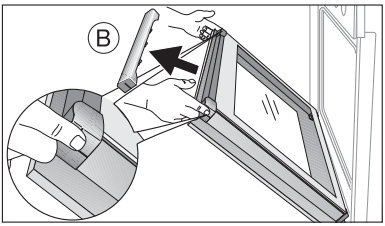
2. **Klemmhebel** (A) an beiden Türscharnieren **ganz** aufklappen.



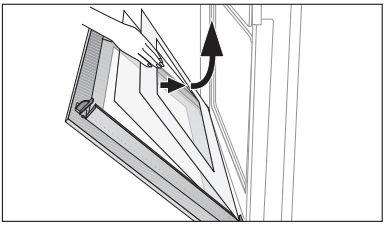
3. Backofen-Tür bis zur ersten Raststellung schließen (ca. 45°).



4. Türabdeckung (B) an der Türoberkante 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.

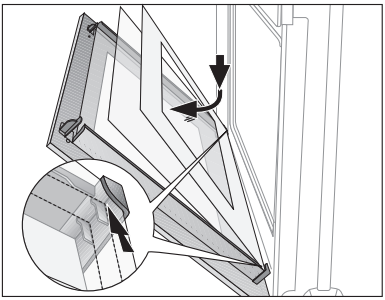


Türgläser reinigen

Die Türgläser gründlich mit Spülmittellauge reinigen. Danach sorgfältig abtrocknen.

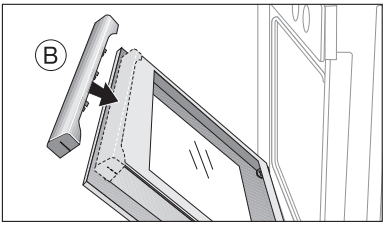
Türgläser einsetzen

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

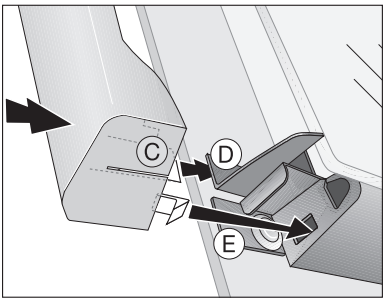


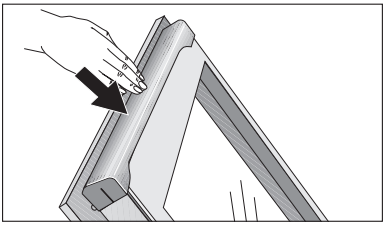
Die beiden kleineren Scheiben zuerst, die größte Scheibe zuletzt.

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

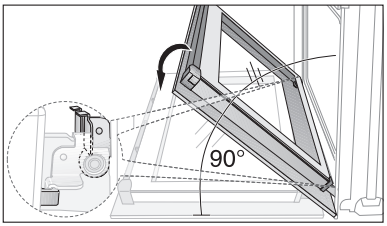


An der offenen Seite der Türabdeckung (B) befindet sich eine Führungsschiene (C). Diese muss **zwischen** der äußeren Türscheibe und dem Führungswinkel (D) eingeschoben werden.
Der Klippverschluss (E) muss eingerastet sein.

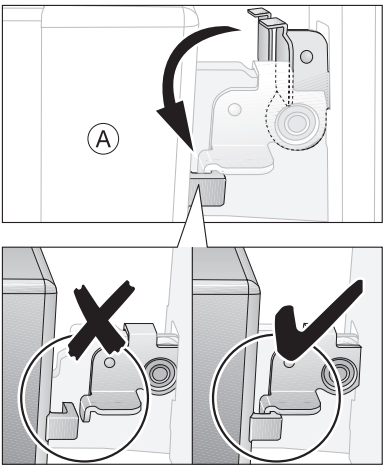




3. Backofen-Tür vollständig öffnen.



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



5. Backofen-Tür schließen.

Was tun, wenn ...

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Kochzonen funktionieren nicht	Gebrauchsanweisung zum Einbaukochfeld beachten	
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 automatische Abschaltung des Backofens hat ausgelöst	Siehe automatische Abschaltung
	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 pyrolytische Reinigung funktioniert nicht (in der Zeitanzeige erscheint C1)	Einschubgitter/Backauzüge wurden nicht entfernt	Einschubgitter/Backauszüge entfernen
In der Zeitanzeige erscheint F2	Tür nicht richtig geschlossen oder Türverriegelung defekt	Tür richtig schließen; Das Gerät über die Haussicherung oder den Schutzschalter 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 Haussicherung oder den Schutzschalter 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.

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.

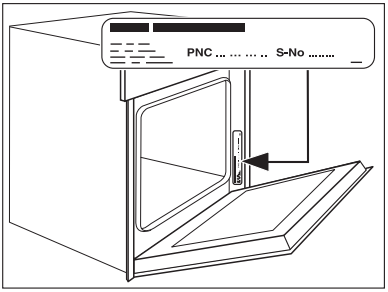
Warnung: Damit von dem ausgedienten Gerät keine Gefahr mehr ausgehen kann, vor der Entsorgung unbrauchbar machen.
Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.

Service

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, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst oder einen unserer Service-Partner.

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

Damit Sie die benötigten Kennziffern Ihres Gerätes zur Hand haben, empfehlen wir, sie hier einzutragen:

Modellbezeichnung: .....

PNC: .....

S-No: .....

www.electrolux.com

www.aeg-electrolux.de
www.aeg-electrolux.at
www.aeg-electrolux.be
www.aeg-electrolux.lu
www.aeg.ch

Änderungen vorbehalten

387 996 689-A-030609-01