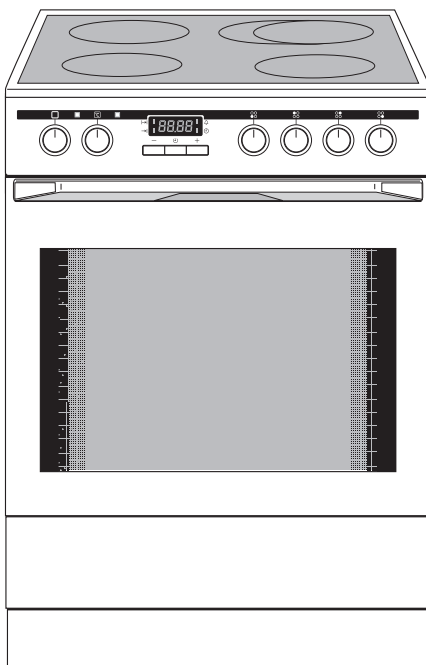


COMPETENCE 41016VI

Elektro-Standherd

Aufstell- und 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
Sicherheit	5
Entsorgung	7
Gerätebeschreibung	8
Gesamtansicht.....	8
Bedienblende.....	9
Kochfeld.....	9
Ausstattung Backofen.....	10
Zubehör Backofen.....	11
Vor dem ersten Gebrauch	12
Tageszeit einstellen und ändern.....	12
Erstes Reinigen.....	13
Bedienung des Kochfeldes	14
Kochstufe einstellen.....	15
Zweikreis-/Bräter-Kochzone zuschalten.....	15
Restwärmeanzeige.....	15
Bedienen des Backofens	16
Backofen ein- und ausschalten.....	16
Backofen-Funktionen.....	17
Rost, Blech und Fettpfanne einsetzen.....	18
Fettfilter einsetzen/herausnehmen.....	19
Uhr-Funktionen.....	20
Abschaltung der Zeitanzeige.....	21
Anwendung, Tabellen, Tipps	26
Kochgeschirr.....	26
Kochtabelle.....	27
Backen.....	29
Backtabelle.....	31
Tabelle Aufläufe und Überbackenes.....	35
Tabelle Tiefkühl-Fertiggerichte.....	35
Braten.....	36
Brattabelle.....	36
Flächengrillen.....	38
Grilltabelle.....	38
Auftauen.....	39
Auftautabelle.....	39
Einkochen.....	40

Reinigung und Pflege	41
Gerät von außen	41
Kochfeld	41
Rahmen des Kochfeldes	42
Backofeninnenraum	43
Zubehör	43
Fettfilter	43
Einschubgitter	44
Backofenbeleuchtung	45
Backofendecke	46
Backofentür	47
Backofen-Türglas	48
Geschirrwagen	49
Was tun, wenn	50
Aufstellanweisung	51
Aufstellen	51
Gerät ausrichten	51
Sicherheitshinweise für den Installateur	52
Service	55

Gebrauchsanweisung



Sicherheit



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.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht zum Beheizen des Raumes.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn sie Speisen in Fett oder Öl (z. B. Pommes frites) zubereiten, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.
- Wenn Sie langstieliges Kochgeschirr benutzen, drehen Sie den Stiel so, dass er nicht über die Kochstelle hinausragt. Achten Sie dabei auch darauf, dass der Stiel sich nicht über einer heißen oder warmen Kochzone befindet.
- Vorsicht bei Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Gerätenähe. Anschlussleitungen dürfen nicht an heiße Kochstellen gelangen oder unter der heißen Backofentür eingeklemmt werden.
- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.

- **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

- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Betreiben Sie die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr.
- Achten Sie darauf, dass keine säurehaltigen Flüssigkeiten, z. B. Essig, Zitrone oder kalklösende Mittel, auf den Rahmen des Kochfeldes gelangen, da sonst matte Stellen entstehen.
- Spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.
- Halten Sie alle Gegenstände und Materialien, die anschmelzen können, von der Glaskeramikfläche fern, z. B. Kunststoffe, Aluminiumfolien oder Herdfolien. Sollte doch etwas auf der Glaskeramikfläche anschmelzen, muss dieses, ebenfalls sofort, mit dem Reinigungsschauber entfernt werden.
- 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 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 Emailschäden entstehen.

Entsorgung



Verpackungsmaterial

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



Altgerät

Entsorgen Sie Ihr ausgedientes Gerät nach den an Ihrem Wohnort gültigen Entsorgungsrichtlinien.

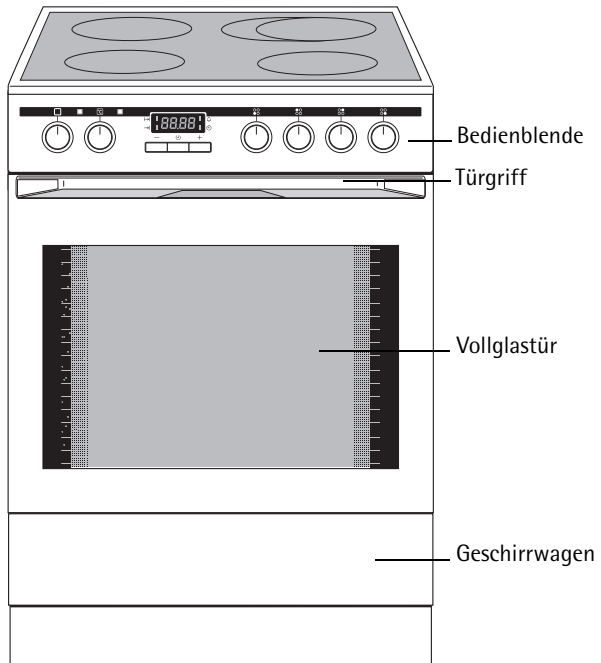


Warnung: Damit von dem ausgedienten Gerät keine Gefahr mehr ausgehen kann, vor der Entsorgung unbrauchbar machen.

Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzan-schlusskabel vom Gerät entfernen.

Gerätebeschreibung

Gesamtansicht

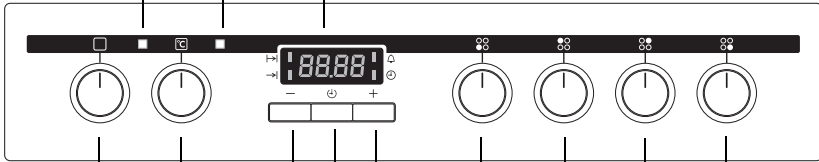


Bedienblende

Betriebs-Kontrolllampe

Temperatur-Kontrolllampe

Zeit-Anzeige



Uhr-Funktions-Tasten

Temperatur-Wahl

Backofen-Funktionen

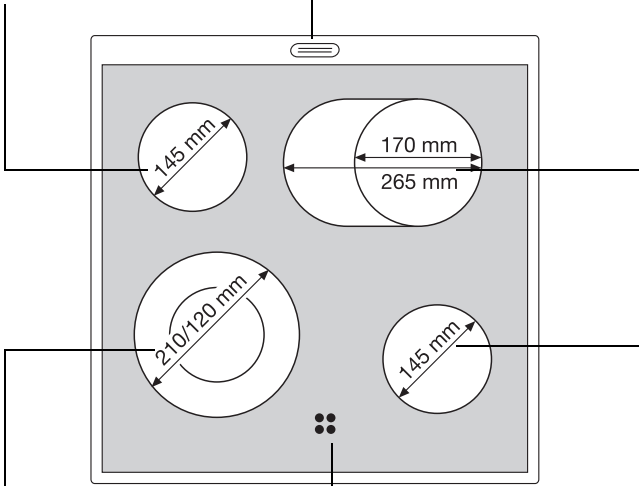
Kochstellen-Schalter

Kochfeld

Einkreis-Kochzone
1200W

Backofen-Dampfaustritt

Bräterzone
2400W

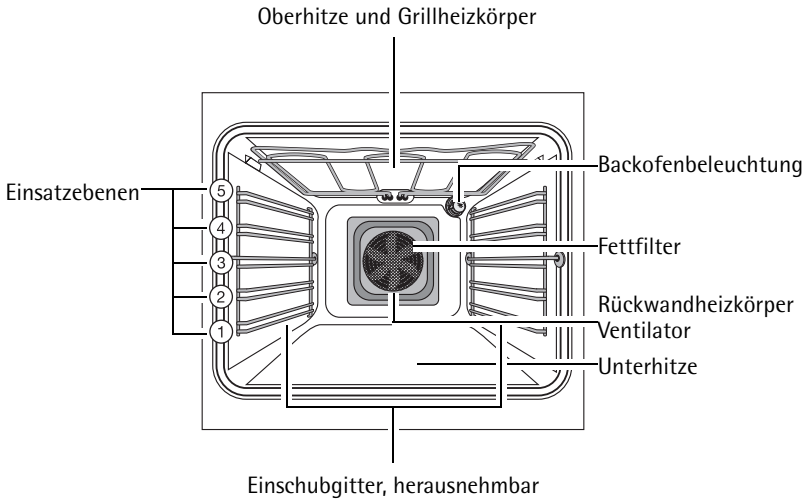


Zweikreis-Kochzone
2200W

Restwärme-Anzeigen

Einkreis-Kochzone
1200W

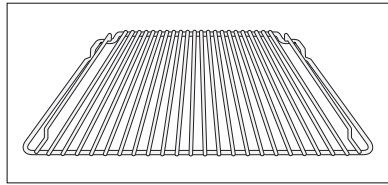
Ausstattung Backofen



Zubehör Backofen

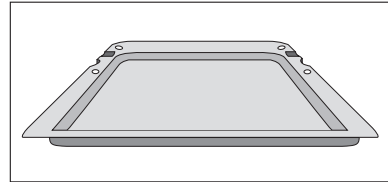
Kombi-Rost

Für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke.



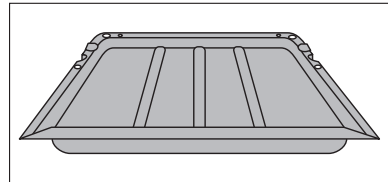
Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.



Fettpfanne

Für Braten bzw. als Auffangblech für Fett



Vor dem ersten Gebrauch

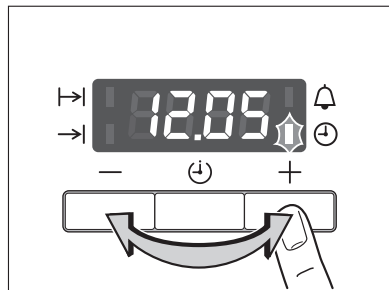
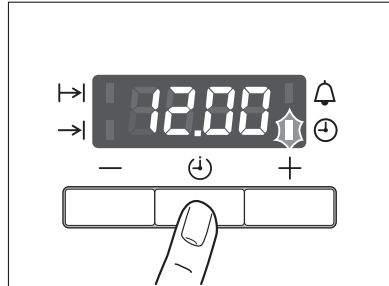
Tageszeit einstellen und ändern



Der Backofen funktioniert nur mit eingestellter Zeit.

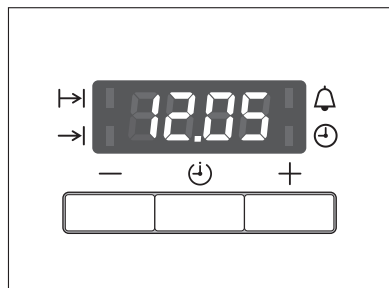
Nach dem elektrischen Anschluss oder einem Stromausfall blinkt die Funktionsleuchte Tageszeit automatisch.

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



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

Das Gerät ist betriebsbereit.



Erstes Reinigen

Bevor Sie das Gerät das erste Mal benutzen, sollten Sie es gründlich reinigen.


Das Glaskeramik-Kochfeld feucht abwischen.



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.

Bedienung des Kochfeldes

i Beim Einschalten der Kochzone kann diese kurz summen. Das ist eine Eigenart aller Glaskeramikkochzonen und beeinträchtigt weder Funktion noch Lebensdauer des Gerätes.

Kochstufen

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

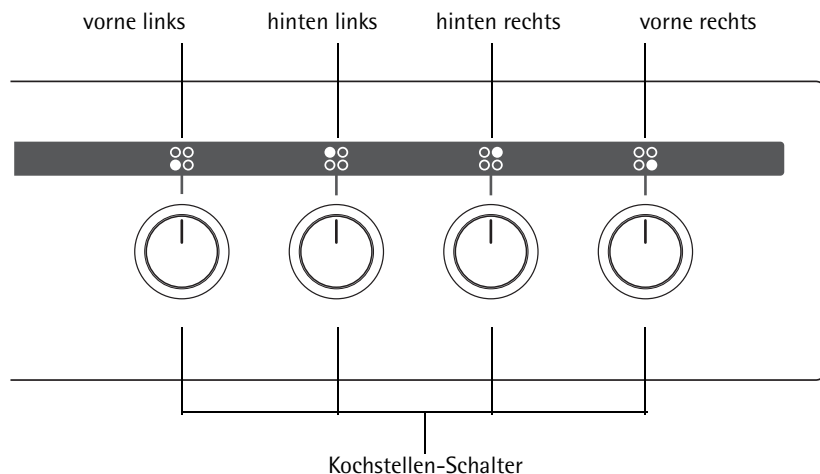
1 = kleinste Leistung

9 = höchste Leistung

☉ = Zuschaltung Zweikreis



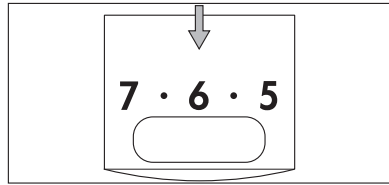
Schalten Sie die Kochzone ca. 5-10 Minuten vor dem Kochende aus, um die Restwärme zu nutzen. So sparen Sie elektrische Energie.



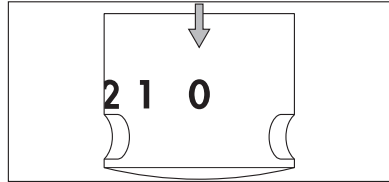
Der Herd ist mit **versenkbaren Kochstellenschaltern** ausgestattet. Zur Benutzung den Kochstellenschalter drücken. Der Schalter steht dann heraus.

Kochstufe einstellen

1. Kochstufe wählen.




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

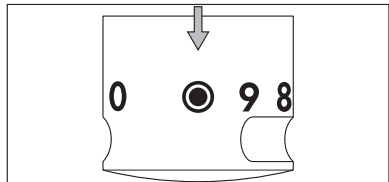


Zweikreis-/Bräter-Kochzone zuschalten



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

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



2. Anschließend auf die gewünschte Kochstufe zurückdrehen.

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



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

Restwärmanzeige

Die Restwärmanzeige leuchtet auf, sobald die entsprechende Kochzone heiß ist.



Warnung! Verbrennungsgefahr durch Restwärme. Nach dem Ausschalten brauchen die Kochzonen einige Zeit zum Abkühlen. Restwärmanzeige beachten.

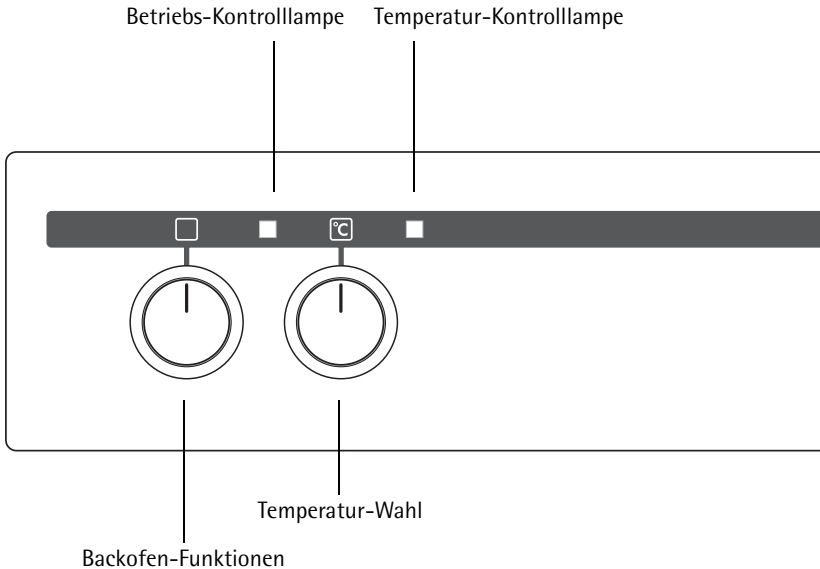


Restwärme kann zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Bedienen des Backofens

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

Backofen ein- und ausschalten



1. Drehen Sie den Schalter Backofen-Funktionen auf die gewünschte Funktion.
2. Drehen Sie den Schalter Temperatur-Wahl auf die gewünschte Temperatur.
Die Betriebs-Kontrolllampe leuchtet, solange der Backofen in Betrieb ist.
Die Temperatur-Kontrolllampe leuchtet, solange der Backofen aufheizt.
3. Zum Abschalten des Backofens die Schalter Backofen-Funktionen und Temperatur-Wahl in die AUS-Position drehen.

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

Backofen-Funktionen

Für den Backofen stehen Ihnen folgende Funktionen zur Verfügung:

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

Rost, Blech und Fettpfanne einsetzen

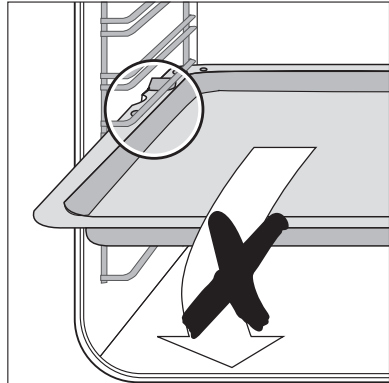


Kippsicherung

Alle Einschubteile sind mit einer kleinen Auswölbung rechts und links versehen. Diese Auswölbung dient als Kippsicherung und muss immer nach hinten weisen.

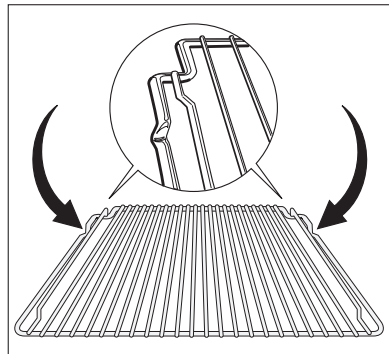
Blech bzw. Fettpfanne einsetzen:

Die Kippsicherung muss nach hinten weisen.



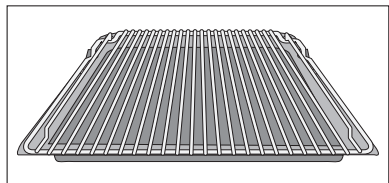
Rost einsetzen:

Rost so einsetzen, dass die beiden Führungsstäbe nach oben zeigen. Die Kippsicherung muss nach unten weisen und im Backraum hinten liegen.



Rost und Blech einsetzen:

Bei gemeinsamer Benutzung von Rost und Fettpfanne die Kippsicherung des Rostes genau in die Ausbuchtungen des Bleches setzen.



Fettfilter einsetzen/herausnehmen

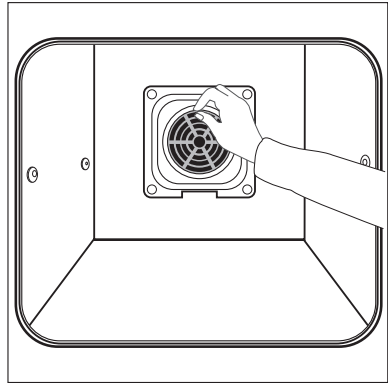
Den Fettfilter nur beim Braten einsetzen, um den Rückwandheizkörper vor Fettspritzern zu schützen.

Fettfilter einsetzen

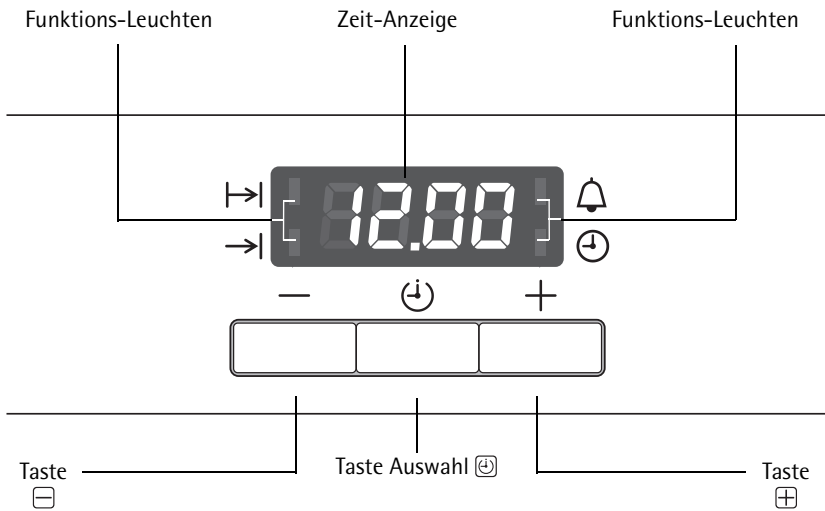
Fettfilter am Griff fassen und die beiden Halterungen von oben nach unten in die Öffnung an der Backofenrückwand (Ventilatoröffnung) einsetzen.

Fettfilter herausnehmen

Fettfilter am Griff fassen und nach oben aushängen.



Uhr-Funktionen



Kurzzeit

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

Dauer

Zum Einstellen wie lange der Backofen in Betrieb sein soll.

Ende





Zum Einstellen wann sich der Backofen wieder ausschalten soll.

Tageszeit

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



Hinweise zu den Uhr-Funktionen

- Nach dem Auswählen einer Funktion blinkt die dazugehörige Funktionsleuchte ca. 5 Sekunden. Während dieser Zeit können mit der - oder -Taste die gewünschten Zeiten eingestellt werden.
- Nach dem Einstellen der gewünschten Zeit blinkt die Funktionsleuchte nochmals ca. 5 Sekunden. Danach ist die Funktionsleuchte an. Die eingestellte Zeit beginnt abzulaufen.
- Der Signalton kann durch Drücken einer beliebigen Taste beendet werden.
- Die gewünschte Backofen-Funktion und -Temperatur kann vor oder nach dem Einstellen der Uhr-Funktionen Dauer  und Ende  gewählt werden.
- Nach Ablauf des Garvorgangs die Schalter Backofen-Funktion und Temperatur-Wahl wieder in die AUS-Position drehen.



Abschaltung der Zeitanzeige

Durch das Abschalten der Zeitanzeige können Sie Energie einsparen.




Zeitanzeige abschalten

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



Zeitanzeige einschalten

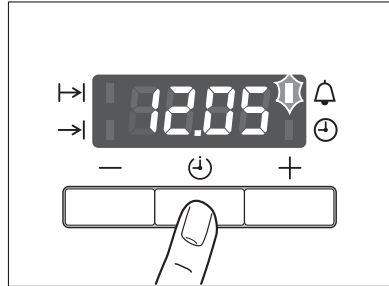
Drücken Sie zwei beliebige Tasten solange, bis die Tageszeit wieder in der Anzeige erscheint (ca. 10 Sekunden).






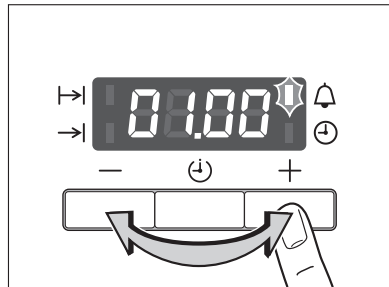
Die Anzeige kann nur abgeschaltet werden, wenn keine der Uhr-funktionen Dauer , Ende  oder Kurzzeit  in Betrieb ist.


Kurzzeit

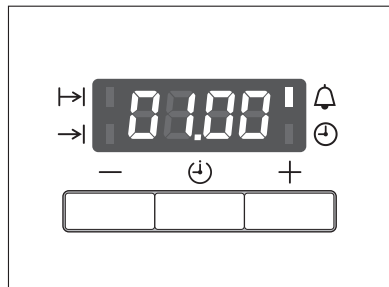
1. Taste Auswahl  so oft drücken, bis die Funktionsleuchte Kurzzeit  blinkt.



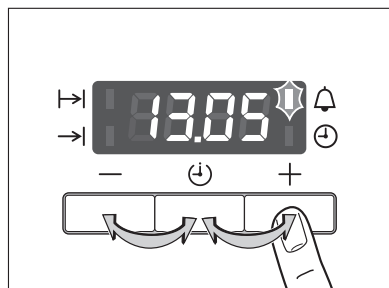
2. Mit  oder  die gewünschte Kurzzeit  einstellen (max. 2 Stunden 30 Minuten).





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

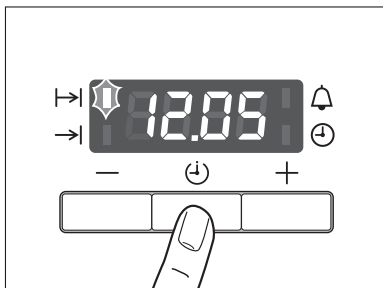




Wenn die Zeit abgelaufen ist, blinkt die Funktionsleuchte und es ertönt für 2 Minuten ein Signal.
Den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste abstellen.

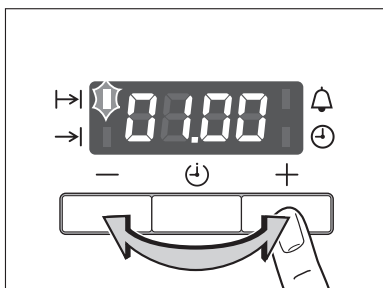



Dauer

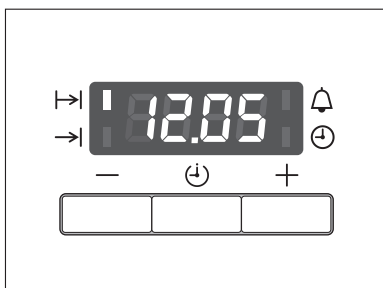
1. Taste Auswahl  so oft drücken, bis die Funktionsleuchte Dauer  blinkt.



2. Mit  oder  die gewünschte Gardauer einstellen.

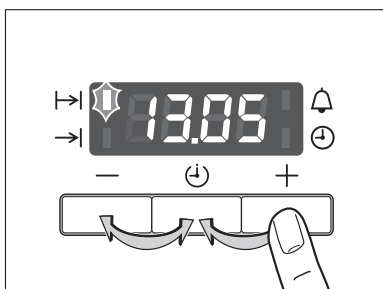


Nach ca. 5 Sekunden schaltet die Anzeige zurück auf die Tageszeit. Die Funktionsleuchte Dauer  leuchtet.



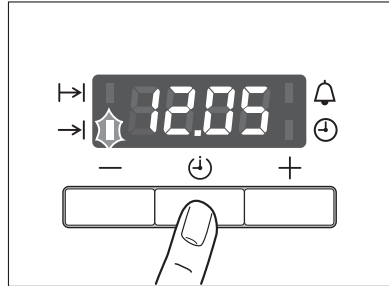
Wenn die Zeit abgelaufen ist, blinkt die Funktionsleuchte, es ertönt für 2 Minuten ein Signal und der Backofen schaltet sich aus.

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

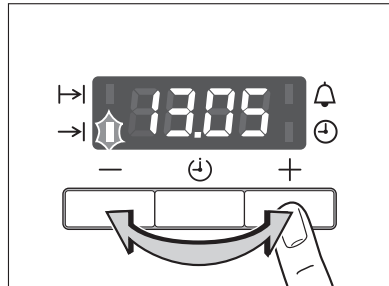



Ende

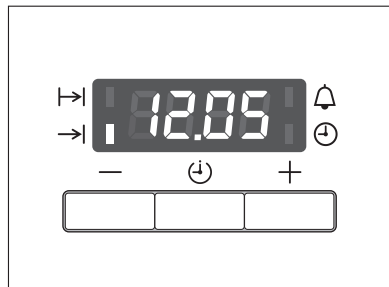
1. Taste Auswahl  so oft drücken, bis die Funktionsleuchte Ende  blinkt.



2. Mit  oder  die gewünschte Abschaltzeit einstellen.

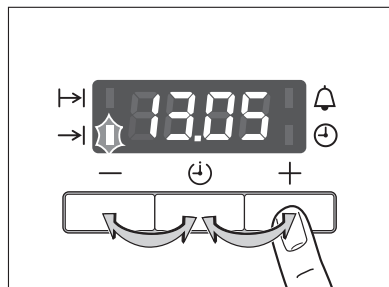


Nach ca. 5 Sekunden schaltet die Anzeige zurück auf die Tageszeit. Die Funktionsleuchte Ende  leuchtet.





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

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



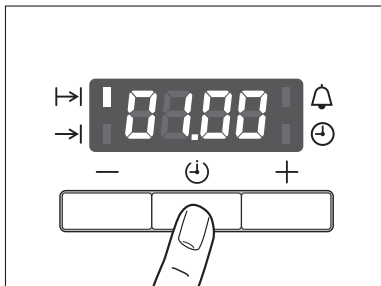
Dauer und Ende kombiniert




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

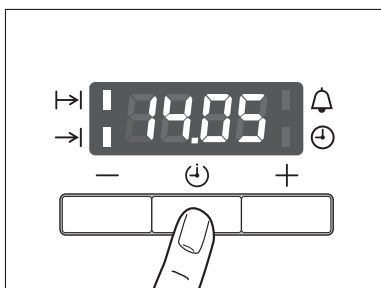
1. Mit der Funktion Dauer  Zeit einstellen, die das Gericht zum Garen benötigt.



Hier 1 Stunde.



2. Mit der Funktion Ende  Zeit einstellen, zu der das Gericht fertig sein soll.

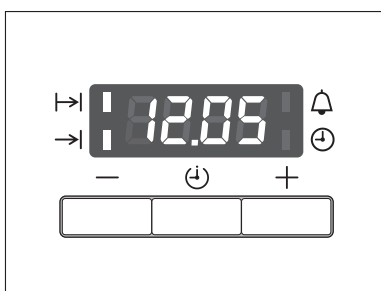
Hier 14:05 Uhr.



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

Der Backofen schaltet sich automatisch zum errechneten Zeitpunkt ein.

Hier um 13:05 Uhr.



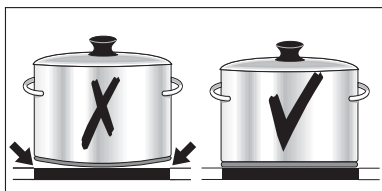
Und nach Ablauf der eingegebenen Dauer wieder aus.

Hier um 14:05 Uhr.

Anwendung, Tabellen, Tipps

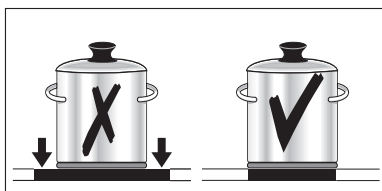
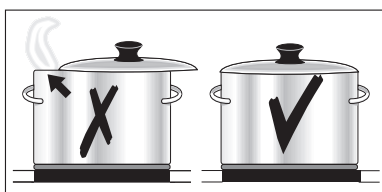
Kochgeschirr

- Gutes Kochgeschirr erkennen Sie am Topfboden. Der Boden sollte so dick und plan wie möglich sein.
- Achten Sie beim Neukauf von Töpfen und Pfannen auf den Bodendurchmesser. Hersteller geben oft den oberen Durchmesser des Geschirrrandes an.
- Geschirr mit Aluminium- oder Kupferböden kann metallische Verfärbungen auf der Glaskeramikfläche hinterlassen, die nur schwer oder gar nicht mehr zu entfernen sind.
- Benutzen Sie keine Töpfe aus Gusseisen oder mit beschädigten Böden, die rau sind oder Grate aufweisen. Beim Verschieben können bleibende Kratzer entstehen.
- Im kalten Zustand sind die Topfböden üblicherweise leicht nach innen gewölbt (konkav). Sie sollten auf keinen Fall nach außen gewölbt (konvex) sein.
- Wenn Sie Spezialgeschirr verwenden, (z.B. Dampfkochtopf, Simmertopf, WOK usw.), beachten Sie bitte die Herstellerangaben.



Energiesparen

- Kochgeschirr grundsätzlich vor dem Einschalten der Kochzone aufsetzen.
- Töpfe, wenn möglich, immer mit dem Deckel verschließen.
- Kochzonen vor Ende der Garzeit ausschalten, um die Restwärme zu nutzen.
- Topfboden und Kochzone sollten gleich groß sein.



Kochtabelle

Die Angaben in folgender Tabelle sind Richtgrößen.

Kochstufe	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 Milchgerichten Erhitzen von Fertiggerichten	25-50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren
3-4	Dämpfen Dünsten	Dünsten von Gemüse, Fisch Schmoren von Fleisch	20-45 Min.	Bei Gemüse wenig Flüssigkeit zugeben (einige Esslöffel)
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 schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes frites) zubereiten, bleiben Sie bitte in der Nähe.




Backen

Backofen-Funktion: Heißluft , **Multi-Heißluft**  oder **Ober-/Unterhitze** .

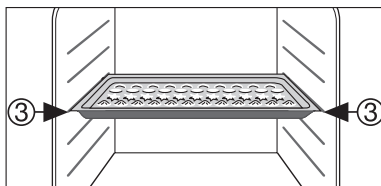
Backformen

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

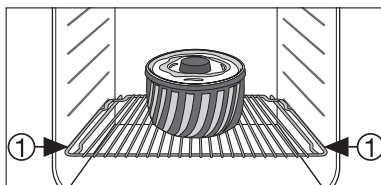
Einsatzebenen

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

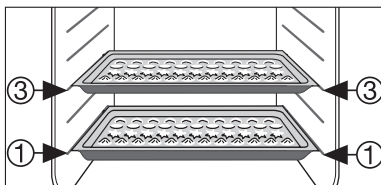
1 Backblech:
z. B. Einsatzebene 3



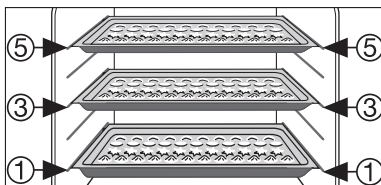
1 Backform:
z. B. Einsatzebene 1





2 Backbleche:
z. B. Einsatzebene 1 und 3



3 Backbleche:
Einsatzebene 1, 3 und 5



Allgemeine Hinweise

- Blech mit der Abschrägung nach vorne einsetzen!
- Sie können mit Ober-/Unterhitze  oder 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

Art des Gebäcks	Backofenfunktion	Einsatz-ebene	Temperatur °C	Zeit Std.: Min.	
Gebäck in Formen					
Napf- oder Rodonkuchen		Heißluft	1	150-160	0:50-1:10
Sandkuchen/ Königskuchen		Heißluft	1	140-160	1:10-1:30
Biskuittorte		Heißluft	1	140-160	0:25-0:40
Tortenboden Mürbeteig		Ober-/Unterhitze	3	180-200	0:10-0:25
Tortenboden Rührteig		Heißluft	3	150-170	0:20-0:25
Gedeckte Apfeltorte		Ober-/Unterhitze	1	170-190	0:50-1:00
Apple Pie (2 Formen Ø20cm, diagonal versetzt)		Ober-/Unterhitze	1	180-200	0:20-0:30
Apple Pie (2 Formen Ø20cm, diagonal versetzt)		Heißluft	1	170-190	1:05-1:20
Pikante Torte (z. B. Quiche Lorraine)		Ober-/Unterhitze	1	180-200	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	2	250 ¹⁾ 160-180	0:20 0:30-1:00
Windbeutel/Eclairs		Heißluft	3	160-170 ¹⁾	0:15-0:30
Biskuitrolle		Ober-/Unterhitze	3	180-200 ¹⁾	0:10-0:20
Streuselkuchen trocken		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⁾		Heißluft	3	150-160	0:25-0:50
Obstkuchen auf Mürbeteig		Ober-/Unterhitze	3	170-190	0:40-1:20
Blechkuchen mit empfindlichen Belägen (z. B. Quark, Sahne, Bienenstich)		Ober-/Unterhitze	3	160-180	0:40-1:20



Art des Gebäcks	Backofenfunktion	Einsatz- ebene	Tempera- tur °C	Zeit Std.: Min.
Pizza (mit viel Belag) ²	 Ober-/Unterhitze	1	190-210 ¹⁾	0:30-1:00
Pizza (dünn)	 Ober-/Unterhitze	1	230-250 ¹⁾	0:10-0:25
Fladenbrot	 Ober-/Unterhitze	1	250-270	0:08-0:15
Wähen (CH)	 Ober-/Unterhitze	1	200-220	0:35-0:50
Kleingebäck				
Mürbeteigplätzchen ³⁾	 Heißluft	3	150-160	0:06-0:20
Spritzgebäck ³⁾	 Heißluft	3	140-150	0:10-0:40
Rührteigplätzchen ³⁾	 Heißluft	3	150-160	0:15-0:20
Eiweißgebäck, Baiser	 Heißluft	3	80-100	2:00-2:30
Makronen	 Heißluft	3	100-120	0:30-0:60
Hefekleingebäck	 Heißluft	3	150-160	0:20-0:40
Blätterteigkleingebäck	 Heißluft	3	170-180 ¹⁾	0:20-0:30
Brötchen	 Heißluft	3	170-190 ¹⁾	0:20-0:35
Small Cakes (20Stück/ Blech)	 Ober-/Unterhitze	3	170-190 ¹⁾	0:20-0:30

1) Backofen vorheizen

2) Universalblech bzw. Fettpfanne verwenden

3) Backen auf 2 Ebenen möglich

Backen auf mehreren Einsatzebenen








Art des Gebäcks	Heißluft 	Multi-Heißluft 	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	140-150	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	---	180-190 ¹⁾⁾	0:30-0:55
Small Cakes (20Stück/Blech)	1 / 4	---	140-160 ¹⁾⁾	0:25-0:35

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 nicht fertig, innerhalb der angegebenen Backzeit	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	nach Herstellerangaben
Pommes frites ¹⁾ (300-600 g)	 Infrabraten	3	200-220	15-25 Min.
Baguettes	 Ober-/Unterhitze	3	nach Herstellerangaben	nach Herstellerangaben
Obstkuchen	 Ober-/Unterhitze	3	nach Herstellerangaben	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 (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 1 kg im Backofen** zu braten.
- Um ein Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden, empfehlen wir etwas Flüssigkeit in das Bratgeschirr zu geben.
- Braten bei Bedarf (nach 1/2 - 2/3 der Garzeit) wenden.
- Große Braten und Geflügel während der Garzeit mehrmals mit Bratenfond begießen. Dadurch erzielen Sie ein besseres Bratergebnis.
- Schalten Sie den Backofen ca. 10 Minuten vor Ende der Bratzeit aus, um die Nachwärme zu nutzen.

Brattabelle

Fleischart	Menge	Backofen-funktion	Einsatz-ebene	Tempe-ratur °C	Zeit Std.: Min.	
Rindfleisch						
Schmorbraten	1-1,5 kg		Ober-/Un-terhitze	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	Backofen- funktion	Einsatz- ebene	Tempe- ratur °C	Zeit Std.: Min.	
Schweinefleisch						
Schulter, Nacken, Schinkenstück	1-1,5 kg		Infrabraten	1	160-180	1:30-2:00
Kotelett, Kassler	1-1,5 kg		Infrabraten	1	170-180	1:00-1:30
Hackbraten	750 g-1 kg		Infrabraten	1	160-170	0:45-1:00
Schweinehaxen (vorgekocht)	750 g-1 kg		Infrabraten	1	150-170	1:30-2:00
Kalbfleisch						
Kalbsbraten	1 kg		Infrabraten	1	160-180	1:30-2:00
Kalbshaxen	1,5-2 kg		Infrabraten	1	160-180	2:00-2:30
Lamm						
Lammkeule, Lammbraten	1-1,5 kg		Infrabraten	1	150-170	1:15-2:00
Lammrücken	1-1,5 kg		Infrabraten	1	160-180	1:00-1:30
Wild						
Hasenrücken, Hasenkeulen	bis 1 kg		Ober-/Un- terhitze	3	220- 250 ¹⁾	0:25-0:40
Reh-/ Hirschrücken	1,5-2 kg		Ober-/Un- terhitze	1	210-220	1:15-1:45
Reh-/ Hirschkeule	1,5-2 kg		Ober-/Un- terhitze	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
Fisch (dünsten)						
Ganze Fische	1-1,5 kg		Ober-/Un- terhitze	2 / 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.
Rinderfiletsteaks, Kalbssteaks	4	6-7 Min.	5-6 Min.
Rinderfilet, Roastbeef (ca. 1 kg)	3	10-12 Min.	10-12 Min.
Toastbrote ¹⁾	3	2-3 Min.	2-3 Min.
Belegte Toastbrote	3	6-8 Min.	---

1) Grillrost ohne Auffangblech verwenden

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	---

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 Backblech, dass sie sich gegenseitig nicht berühren.
- Gießen Sie ca. 1/2 Liter Wasser in das Backblech, 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.	Weiterkochen 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.

Kochfeld



Achtung: Reinigungsmittel dürfen nicht auf die **heiße** Glaskeramikfläche gelangen! Alle Reinigungsmittel müssen nach der Reinigung mit ausreichend klarem Wasser entfernt werden, da sie beim Wiederaufheizen ätzend wirken können! Reinigung nur im kalten Zustand!

Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, wie z. B. Grill- oder Backofensprays, grobe Scheuermittel bzw. kratzende Topfreiniger.



Reinigen Sie die Glaskeramik-Kochfläche nach jedem Gebrauch, wenn sie handwarm oder kalt ist. So vermeiden Sie das Festbrennen von Verschmutzungen.

Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen lassen sich mit einem handelsüblichen Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger entfernen. Beachten Sie die Hinweise der Hersteller.

Leichte Verschmutzungen

1. Glaskeramikfläche mit einem feuchten Tuch und ein wenig Handspülmittel abwischen.
2. Anschließend mit einem sauberen Tuch trockenreiben. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

Festklebende Verschmutzungen

1. Zur Entfernung von übergekochten Speisen oder festgeklebten Spritzern einen Reinigungsschaber benutzen.
2. Den Reinigungsschaber schräg zur Glaskeramikfläche ansetzen.
3. Verschmutzungen mit gleitender Klinge entfernen.



Reinigungsschaber und Glaskeramikreiniger erhalten Sie im Fachhandel.



Spezielle Verschmutzungen

1. Eingebrennten Zucker, geschmolzenen Kunststoff, Aluminiumfolie oder andere schmelzbare Materialien **sofort, noch im heißen Zustand** mit einem Reinigungsschaber entfernen.



Achtung: Beim Hantieren mit dem Reinigungsschaber auf der heißen Kochzone besteht Verbrennungsgefahr!

2. Anschließend das abgekühlte Kochfeld normal reinigen.



Sollte die Kochzone mit darauf geschmolzenen Materialien bereits abgekühlt sein, erwärmen Sie diese nochmals vor der Reinigung. Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramikfläche, die z.B. durch scharfkantige Topfböden entstanden sind, lassen sich nicht entfernen. Sie beeinträchtigen jedoch die Funktionsfähigkeit des Kochfeldes nicht.

Rahmen des Kochfeldes



Achtung! Keinen Essig, Zitrone oder kalklösende Mittel auf den Muldenrahmen bringen, es entstehen sonst matte Stellen.

1. Rahmen mit einem feuchten Tuch und ein wenig Handspülmittel abwischen.
2. Eintrocknete Verschmutzungen mit nassem Tuch einweichen. Anschließend wegwischen und trockenreiben.

Backofeninnenraum

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht fest.

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



Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen.



Achtung: Bei Verwendung von Backofenspray bitte unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!

Zubehör

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

Fettfilter

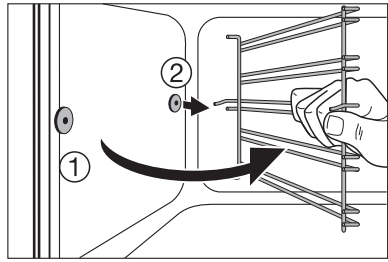
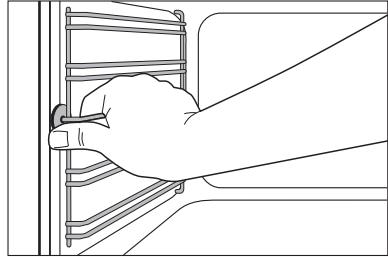
1. Den Fettfilter in heißer Spülmittellauge oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.
2. Bei stark eingebrannter Verschmutzung in etwas Wasser und 2-3 Esslöffel Reiniger für Geschirrspülmaschinen auskochen.

Einschubgitter

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

Einschubgitter abnehmen

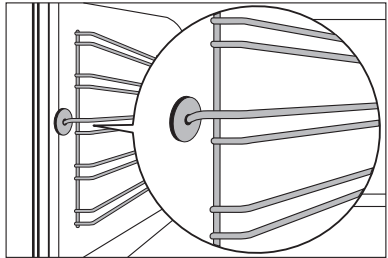
Gitter zuerst vorne von der Backofenwand wegziehen (1) und dann hinten aushängen (2).



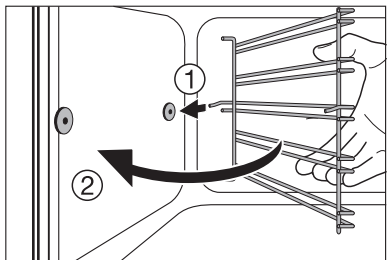
Einschubgitter einsetzen



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



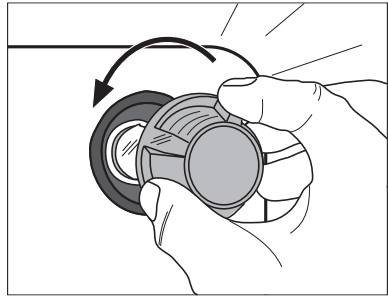
- Warnung:** Stromschlaggefahr! Vor dem Austausch der Backofenlampe:
- Backofen ausschalten!
 - Sicherungen am Sicherungskasten herausdrehen bzw. ausschalten.



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



Backofendecke

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

Heizkörper abklappen

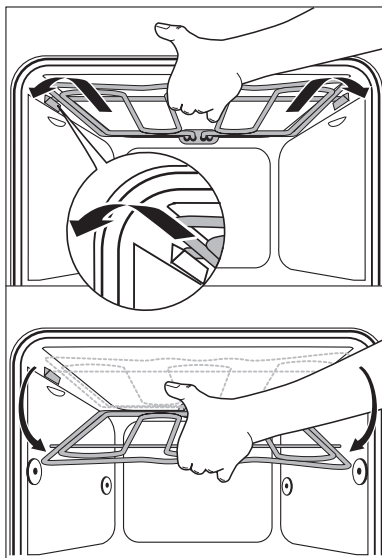


Warnung: Heizkörper nur abklappen, wenn der Backofen ausgeschaltet ist und keine Verbrennungsgefahr mehr besteht!

1. Seitliche Einschubgitter abnehmen.
2. Den Heizkörper vorne anfassen und über die Prägung an der Backofeninnenwand hinaus nach vorne ziehen.
3. Der Heizkörper klappt nun nach unten.



Achtung: Drücken Sie den Heizkörper nicht mit Gewalt nach unten! Der Heizkörper kann abbrechen.



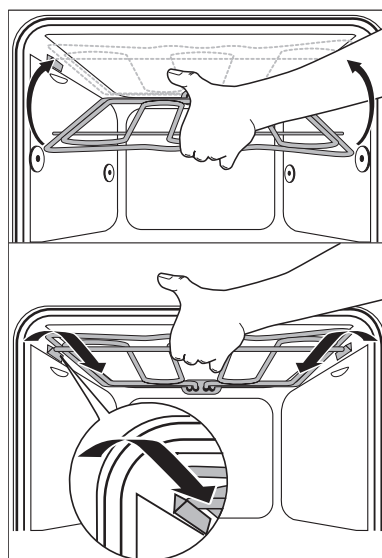
Backofendecke reinigen

Heizkörper befestigen

1. Heizkörper bis an die Backofendecke zurückführen.
2. Den Heizkörper gegen die Federkraft nach vorne ziehen und über die Backofenprägung führen.
3. In die Halterung einrasten lassen.
4. Einschubgitter einsetzen.



Achtung: Der Heizkörper muss auf beiden Seiten oberhalb der Prägung in der Backofeninnenwand liegen und richtig eingerastet sein.

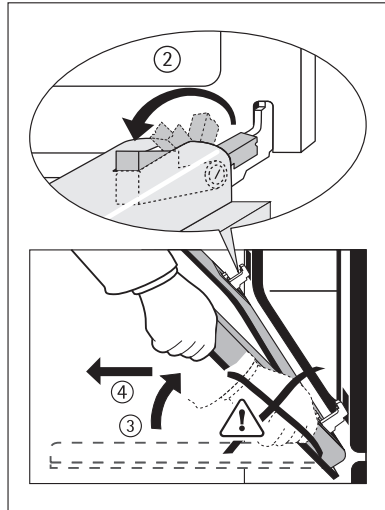


Backofentür

Zum Reinigen lässt sich die Backofentür Ihres Gerätes aushängen.

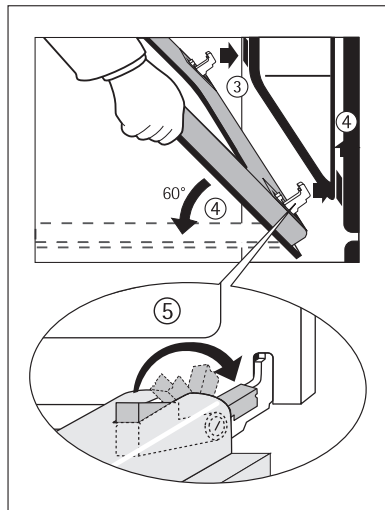
Backofentür aushängen

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



Backofentür einhängen

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



Backofen-Türglas

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



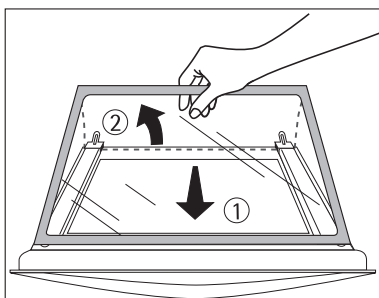
Warnung: Führen Sie die folgenden Schritte grundsätzlich nur an der **ausgehängten** Backofen-Tür aus! Im eingehängten Zustand könnte die Tür beim Wegnehmen der Verglasung durch die Gewichtserleichterung hochschnellen und Sie gefährden.



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

Türglas ausbauen

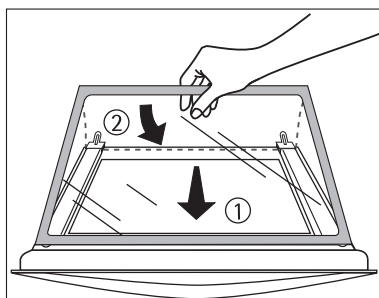
1. Backofen-Tür aushängen und mit dem Griff nach unten auf weiche, ebene Unterlage legen.
2. Obere Glasscheibe am unteren Rand anfassen und gegen den Federdruck in Richtung Backofen-Türgriff schieben, bis sie unten freiliegt.
3. Scheibe unten **leicht** anheben und herausziehen.



Türglas reinigen

Türglas einsetzen

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



Backofen-Tür wieder einhängen

Geschirrwagen

Der Geschirrwagen unterhalb des Backofens lässt sich zur leichteren Reinigung herausnehmen.

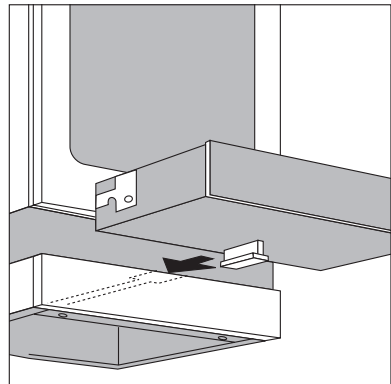
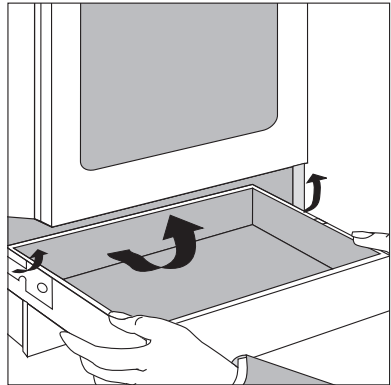
Geschirrwagen herausnehmen / wieder einsetzen

1. Geschirrwagen so weit wie möglich aus dem Herd herausziehen.
2. Geschirrwagen etwas anheben, so dass er schräg nach oben aus der Wagenführung gehoben werden kann.
3. Beim Wiedereinsetzen darauf achten, dass die mittlere Führung des Geschirrwagens in die mittlere Führungsschiene einrastet.
4. Geschirrwagen in die Waagerechte absenken und einschieben.



Warnung: Im Geschirrwagen kann bei Benutzung des Backofens ein Wärmestau entstehen. Deshalb keine brennbaren Utensilien einlagern wie z. B. Reinigungsmittel, Plastikbeutel, Topflappen, Papier usw.

Keinesfalls Backofen-Reinigungs-spray einlagern!



Was tun, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Kochzonen funktionieren nicht.	Die entsprechende Kochzone ist nicht eingeschaltet.	Kochzone einschalten.
	Die Sicherung in der Hausinstallation (Sicherungskasten) hat ausgelöst.	Sicherung überprüfen.
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Backofen ist nicht eingeschaltet.	Backofen einschalten.
	Die Tageszeit ist nicht eingestellt.	Tageszeit einstellen.
	Die erforderlichen Einstellungen sind nicht erfolgt.	Einstellungen nachprüfen.
	Die Sicherung in der Hausinstallation (Sicherungskasten) hat ausgelöst.	Sicherung überprüfen. Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.
Die Backofenbeleuchtung fällt aus.	Die Backofenlampe ist kaputt.	Backofenlampe austauschen.

Wenn Sie die Störung mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an den Kundendienst.



Warnung: Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden! Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Bei Fehlbedienungen kann der Besuch des Kundendienst-Technikers bzw. des Fachhändlers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.



Hinweis für Geräte mit Metallfront:

Bedingt durch die kühle Front Ihres Gerätes kann es nach dem Öffnen der Tür, während oder kurz nach dem Backen oder Braten, kurzzeitig zum Beschlagen des inneren Türglases kommen.

Aufstellanweisung



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

Aufstellen

- Bei den das Gerät umgebenden Möbeln müssen Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber (100°C) verarbeitet sein. Sind Kunststoffbeläge oder Kleber nicht genügend temperaturbeständig, so kann sich der Belag verformen oder lösen.
- Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (EN 60335-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände angebaut werden.
- Der Abstand zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube muß mindestens so groß sein, wie er in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.

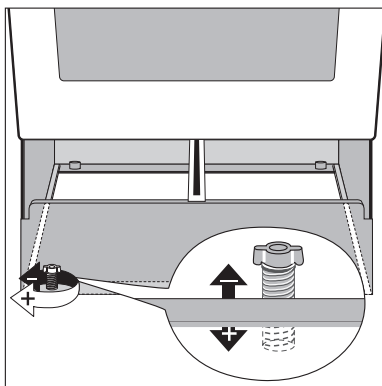
Gerät ausrichten

Unterhalb des Gerätes befinden sich 4 Stellfüße, mit deren Hilfe kleine Boden-Unebenheiten ausgeglichen werden können.

1. Geschirrwagen entnehmen.
2. Stellfüße je nach Bedarf höher oder tiefer drehen, bis der Herd waagrecht steht.
3. Geschirrwagen wieder einsetzen.



Die Stellfüße lassen sich leichter drehen, wenn der Herd zur Entlastung etwas gekippt wird.





Sicherheitshinweise für den Installateur

- In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mind. 3 mm allpolig vom Netz zu trennen.
Als geeignete Trennvorrichtungen gelten z. B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind aus der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Vermeiden Sie die Montage des Gerätes direkt neben Türen und unter Fenstern. Aufklappende Türen und aufspringende Fenster können sonst heißes Kochgeschirr von der Kochstelle reißen.
- Den elektrischen Anschluss des Gerätes gemäß Anschlussschema auf der Außenseite des Anschlussdeckels vornehmen.

Service

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

Bei Fragen zu Bedienung oder Einsatz Ihres Gerätes

Wenden Sie sich an den AEG-Direct Info Service:

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

Internet: www.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:

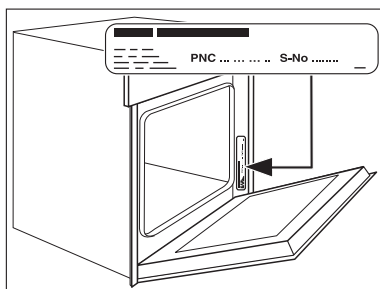
Rufen Sie den Kundendienst:

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



Ersatzteilbestellung

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

Internet: www.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.hausgeraete.de>

© Copyright by AEG

822 923 501-A-301003-02

Änderungen vorbehalten