

B3151-5-M

Benutzerinformation

Backofen

Danke, dass Sie sich für eines unserer hochqualitativen Produkte entschieden haben.

Lesen Sie für eine optimale und gleichmäßige Leistung Ihres Gerätes diese Benutzerinformation bitte sorgfältig durch. Sie wird Ihnen helfen, alle Vorgänge perfekt und äußerst effizient zu steuern. Damit Sie diese Benutzerinformation bei Bedarf stets zur Hand haben, empfehlen wir Ihnen, sie an einem sicheren Ort aufzubewahren. Und geben Sie diese Benutzerinformation bitte an einen eventuellen neuen Besitzer dieses Gerätes weiter.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Gerät.

Inhalt

| | | | |
|---|---|--------------------------------------|----|
| Sicherheitshinweise | 2 | Einsetzen des Backofenzubehörs | 8 |
| Sicherheit von Kindern und verletzlichen Menschen | 3 | Display | 9 |
| Allgemeine Sicherheitshinweise | 3 | Einstellen der Uhrfunktionen | 9 |
| Gerät aufstellen | 3 | Ausschalten der Uhrfunktionen | 10 |
| Elektrischer Anschluss | 4 | Praktische Tipps und Hinweise | 10 |
| Verwendung | 4 | Innenseite der Tür | 10 |
| Reinigung und Pflege | 5 | Backen | 10 |
| Backofenlampe | 5 | Braten | 15 |
| Kundendienst | 5 | Grillen | 17 |
| Entsorgung des Geräts | 5 | Einkochen | 18 |
| Gerätebeschreibung | 6 | Dörren | 19 |
| Gesamtansicht | 6 | Auftauen | 19 |
| Backofenzubehör | 6 | Reinigung und Pflege | 20 |
| Täglicher Gebrauch | 7 | Backofendecke | 21 |
| Erstes Reinigen | 7 | Einschubgitter | 21 |
| Einstellung der Uhrzeit | 7 | Backofenlampe | 22 |
| Ein- und Ausschalten des Backofens | 7 | Backofentür und Türgläser | 22 |
| Kühlgebläse | 7 | Was tun, wenn ... | 23 |
| Backofenfunktionen | 7 | Umwelttipps | 24 |

Änderungen vorbehalten



Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor der Installation und Anwendung sorgfältig dieses Handbuch:

- Für Ihre persönliche Sicherheit und die Sicherheit Ihres Eigentums.
- Im Interesse der Umwelt.
- Zur korrekten Bedienung des Geräts.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung in der Nähe des Geräts auf, auch wenn Sie dieses anderswo aufstellen oder verkaufen.

Der Hersteller ist nicht dafür verantwortlich, wenn eine inkorrekte Installation und Verwendung Schäden verursacht.

Sicherheit von Kindern und verletzlichen Menschen

- Lassen Sie keine Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlenden Erfahrungen und Kenntnissen dieses Gerät benutzen. Solche Personen müssen von einer Person beaufsichtigt oder bei der Bedienung des Geräts angeleitet werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Andernfalls besteht Erstickungs- oder Verletzungsgefahr.
- Halten Sie Kinder und kleine Tiere vom Gerät fern, wenn die Tür geöffnet ist oder wenn das Gerät in Betrieb ist. Andernfalls besteht Verletzungsgefahr oder Gefahr einer dauerhaften Behinderung.
- Verfügt das Gerät über eine Kindersicherung oder eine Tastensperre, machen Sie davon Gebrauch. Damit wird verhindert, dass Kinder oder kleine Tiere das Gerät unbeabsichtigt in Betrieb nehmen.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor. Hierdurch besteht Verletzungsgefahr und das Gerät kann beschädigt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie nach jedem Gebrauch das Gerät aus.

Gerät aufstellen

- Das Gerät darf nur von einem zugelassenen Elektriker aufgestellt und angeschlossen werden. Wenden Sie sich hierzu an einen zugelassenen Kundendienst. So werden Geräteschäden oder Verletzungen vermieden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Hersteller.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Auflagen. Entfernen Sie das Typenschild nicht. Dadurch kann die Garantie ungültig werden.
- Die im Einsatzland des Geräts geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheits- und Recyclingbestimmungen, Sicherheitsregeln für Elektro- und Gasgeräte usw.)!
- Überzeugen Sie sich, dass das Gerät während der Aufstellung vom Stromnetz getrennt ist.
- Dieses Gerät ist schwer. Vorsicht beim Transport. Verwenden Sie stets Sicherheitshandschuhe. Ziehen Sie das Gerät niemals am Handgriff.
- Bei der elektrischen Installation des Geräts ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, alle Pole des Geräts mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm von der Spannungsquelle zu trennen.
- Geeignete Trenneinrichtungen sind erforderlich: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unter und an angrenzenden sicheren Konstruktionen installiert ist.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten.
- Das Gerät kann nicht auf einem Sockel aufgestellt werden.

- Einbaubacköfen und Einbaukochfelder sind mit einem speziellen Anschlusssystem ausgestattet. Sie dürfen aus Sicherheitsgründen nur mit Geräten des gleichen Herstellers kombiniert werden.

Elektrischer Anschluss

- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Haushaltsstromversorgung entsprechen.
- Informationen zur Spannungsversorgung finden Sie auf dem Typenschild.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine sachgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Achten Sie beim Anschließen von Elektrogeräten an Steckdosen darauf, dass die Anschlussleitungen die heiße Gerätetür nicht berühren und nicht in deren Nähe kommen.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, Steckerleisten oder Verlängerungskabel. Es besteht Brandgefahr.
- Ersetzen oder wechseln Sie nicht selbst das Netzkabel. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker (sofern zutreffend) und das Netzkabel hinter dem Gerät nicht zu quetschen oder zu beschädigen.
- Wählen Sie einen Netzanschluss, der auch nach der Installation des Gerätes noch zugänglich ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen möchten, sondern immer am Netzstecker (sofern zutreffend).

Verwendung

- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt. Benutzen Sie es nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke.
- Das Gerät ist ausschließlich für die haushaltsübliche Zubereitung von Speisen bestimmt. Sie vermeiden so Verletzungen von Personen oder Schäden am Eigentum.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Laden Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, und/oder schmelzbare Objekte (aus Kunststoff oder Aluminium) in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät. Es besteht Explosions- oder Brandgefahr.
- Bei Betrieb wird der Backofeninnenraum heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Stehen Sie in sicherer Entfernung zum Gerät, wenn Sie die Backofentür während des Betriebs öffnen. Es kann heißer Dampf austreten. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- So vermeiden Sie, dass die Emailbeschichtung verfärbt oder beschädigt wird:
 - Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden und bedecken Sie diesen nicht mit Alu-Folie,
 - Stellen Sie kein heißes Wasser direkt in das Gerät.
 - Lassen Sie nach dem Abschalten des Geräts keine feuchten Gefäße oder Speisen im Backofeninnenraum stehen.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es mit Wasser in Kontakt ist. Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.

- Schließen Sie stets die Backofentür, auch beim Grillen.

Reinigung und Pflege

- Schalten Sie vor Wartungsarbeiten immer das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung.
- Vergewissern Sie sich vor Wartungsarbeiten, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr und die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Halten Sie das Gerät jederzeit sauber. Ablagerungen von Fett oder Lebensmittelresten können einen Brand auslösen.
- Eine regelmäßige Reinigung verhindert den vorzeitigen Verschleiß des Oberflächenmaterials.
- Für Ihre persönliche Sicherheit und die Sicherheit Ihres Eigentums, reinigen Sie das Gerät nur mit Wasser und einer Seifenlösung. Verwenden Sie keine entflammenden Produkte oder Produkte, die Korrosion verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger, scharfen Gegenständen, Scheuermitteln, Scheuerschwämmen aus Stahlwolle und Fleckenentfernern.
- Reinigen Sie die Glastür nicht mit Scheuermitteln oder Metallschabern. Die hitzebeständige Oberfläche der inneren Glasscheibe kann beschädigt werden und zerspringen.
- Wenn die Türglasscheiben beschädigt sind, werden sie brüchig und können zerspringen. Sie müssen ausgetauscht werden. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie nicht die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden).

Backofenlampe

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Backofenlampe austauschen. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

Kundendienst

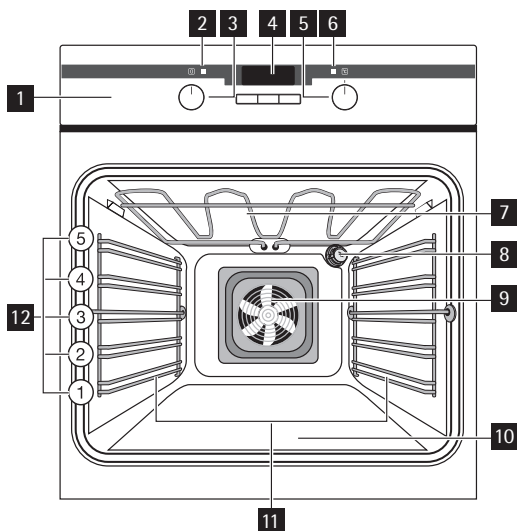
- Nur qualifizierte Fachkräfte dürfen an dem Gerät Reparaturarbeiten durchführen. Wenden Sie sich hierzu an einen zugelassenen Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

Entsorgung des Geräts

- Um das Risiko von Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden:
 - Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
 - Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.
 - Entsorgen Sie die Türverriegelung. Damit wird verhindert, dass Kinder oder kleine Tiere im Gerät eingeschlossen werden können. Es besteht Erstickungsgefahr.

Gerätebeschreibung

Gesamtansicht



- 1 Bedienblende
- 2 Betriebskontrolllampe
- 3 Schalter für die Backofen-Funktionen
- 4 Display
- 5 Temperaturschalter
- 6 Temperatur-Kontrolllampe
- 7 Heizelement
- 8 Backofenlampe
- 9 Ventilator
- 10 Unterhitze
- 11 Einschubgitter, abnehmbar
- 12 Einsebene

Backofenzubehör

- **Rost**
Für Geschirr, Kuchenformen, Braten
- **Backblech**
Für Kuchen und Plätzchen
- **Fettpfanne**
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

Täglicher Gebrauch



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Erstes Reinigen

- Entfernen Sie alle Teile aus dem Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch.



Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Einstellung der Uhrzeit



Der Backofen funktioniert erst, nachdem die Uhrzeit eingestellt wurde.

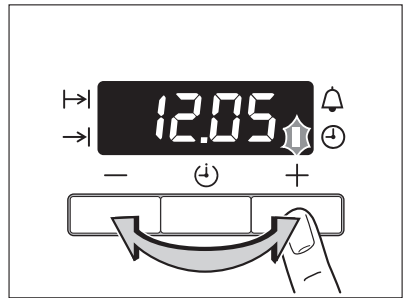
Nach dem elektrischen Anschluss des Geräts oder bei einem Stromausfall blinkt die Zeitanzeige automatisch.

Die aktuelle Uhrzeit kann mit den Tasten "+" oder "-" eingestellt werden.

Nach ca. 5 Sekunden hört die Anzeige auf zu blinken und die eingestellte Tageszeit wird angezeigt.



Wenn Sie eine andere Zeit einstellen möchten, darf nicht gleichzeitig eine der Uhrfunktionen (Dauer I→ oder Ende →|) gewählt werden.



Drücken Sie den versenkbaren Schalter, um den Backofen zu benutzen. Der Schalter kommt dann heraus.


Ein- und Ausschalten des Backofens

1. Drehen Sie den Schalter für die Backofenfunktionen auf die gewünschte Backofenfunktion.
2. Drehen Sie den Schalter für die Temperaturwahl auf die gewünschte Temperatur.
Die Betriebs-Kontrolllampe leuchtet, solange der Backofen in Betrieb ist.
Die Temperaturkontrolllampe leuchtet, solange die Backofentemperatur ansteigt.
3. Drehen Sie zum Abschalten des Backofens den Schalter für die Backofenfunktionen und den Temperaturschalter auf die Position Aus.

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich automatisch ein, wenn das Gerät in Betrieb ist. Nachdem Sie das Gerät abgeschaltet haben, läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

Backofenfunktionen

| Backofen-Funktion | Anwendung |
|---|--|
|  Kontrolllampe | Mit dieser Funktion können Sie den Garraum beleuchten. |

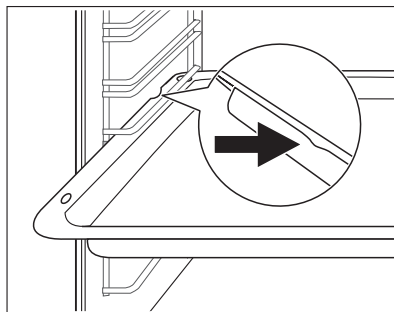
| Backofen-Funktion | | Anwendung |
|---|-------------------------------|---|
|  | HEISSLUFT MIT RINGHEIZ-KÖRPER | Zum Backen auf maximal 3 Ebenen gleichzeitig. Die Backofentemperatur gegenüber Ober-/Unterhitze um 20-40 °C niedriger einstellen. Auch zum Dörren von Lebensmitteln. |
|  | PIZZASTUFE | Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte, die eine intensivere Bräunung und Knusprigkeit des Bodens benötigen. Die Backofentemperatur gegenüber Ober-/Unterhitze um 20 - 40 °C niedriger einstellen. |
|  | OBER-/UNTERHITZE | Zum Backen und Braten auf einer Ebene. |
|  | UNTERHITZE | Zum Backen von Kuchen mit krossen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln. |
|  | AUFTAUEN | Zum Auftauen gefrorener Lebensmittel. |
|  | GRILL | Zum Grillen flacher Lebensmittel in der Mitte des Rostes und zum Toasten. |
|  | GROSSFLÄCHENGRILL | Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten. |
|  | INFRABRATEN | Zum Braten größerer Fleischstücke oder Geflügel auf einer Ebene. Auch zum Überbacken und Bräunen. |

Einsetzen des Backofenzubehörs

Setzen Sie die Einschubteile so ein, dass sich die Auswölbungen im hinteren Teil des Backofens befinden und nach unten zeigen. Schieben Sie die Einschubteile zwischen die Führungsstäbe einer der Einsatzebenen.

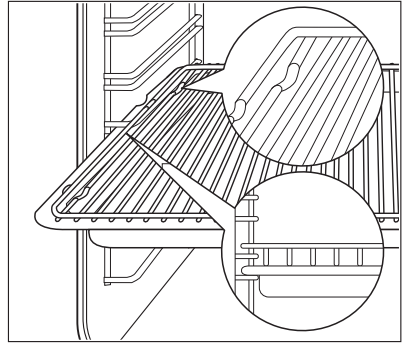


Die Fettpfanne und der Rost haben Auswölbungen nach unten. Durch diese Auswölbungen und die Form der Führungsstäbe wird das Kippen der Einschubteile verhindert.

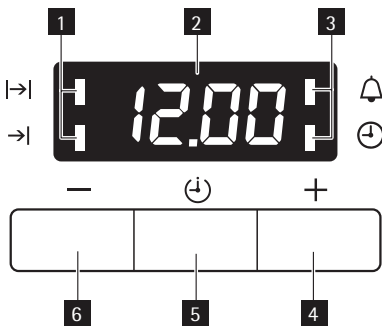


Gleichzeitiges Einsetzen des Rostes und der Fettpfanne

Legen Sie den Rost auf die Fettpfanne. Schieben Sie die Fettpfanne zwischen die Führungsstäbe einer der Einsatzebenen.






Display



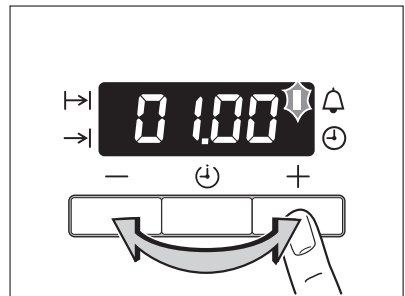
- 1 Funktionsleuchten
- 2 Zeit-Anzeige
- 3 Funktionsleuchten
- 4 Taste „ + ”
- 5 Auswahltaste
- 6 Taste „ - ”



Einstellen der Uhrfunktionen

1. Drücken Sie die Auswahltaste solange, bis die gewünschte Uhrfunktion blinkt.
2. Die Zeit für Kurzzeit , Dauer  oder Ende  wird mit der Taste „ + ” oder „ - ” eingestellt.


Die entsprechende Uhrfunktions-Leuchte leuchtet auf.




Nach Ablauf der Zeit blinkt die Uhrfunktions-Leuchte und es ertönt 2 Minuten lang ein akustisches Signal.







Nach Ablauf der Funktionen Dauer  und Ende  schaltet sich der Backofen automatisch aus.

3. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.

| Uhrfunktion | | Bedienungshinweise |
|---|-----------|---|
|  | Tageszeit | Zeigt die Tageszeit an. Zum Einstellen, Ändern oder Überprüfen der Tageszeit. |

| Uhrfunktion | | Bedienungshinweise |
|---|----------------|---|
|  | Kurzzeitwecker | Zum Einstellen einer Kurzzeit. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Backofenbetrieb. |
|  | Dauer | Zum Einstellen der Betriebszeit des Backofens. |
|  | Ende | Zum Einstellen der Abschaltzeit einer Backofenfunktion. |



Die Funktionen Dauer  und Ende  können gleichzeitig verwendet werden, wenn der Backofen zu einem späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll. Legen Sie in diesem Fall zuerst die Dauer  und dann das Ende  fest.

Ausschalten der Uhrfunktionen

1. Drücken Sie die Auswahl Taste solange, bis die gewünschte Uhrfunktions-Leuchte leuchtet.
2. Halten Sie die Taste " - " gedrückt.
Die Uhrfunktions-Leuchte erlischt nach einigen Sekunden.

Praktische Tipps und Hinweise

Hinweis zu Acrylamid



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

Innenseite der Tür

An der Innenseite der Tür finden Sie Folgendes:

- die Nummerierung der Einsatzebenen
- Informationen über die Backofenfunktionen, Empfehlungen für Einsatzebenen und Temperaturen für die Zubereitung üblicher Gerichte.



Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie richten sich nach den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.

Backen

Allgemeine Hinweise

- Ihr neuer Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Passen Sie die normalen Einstellungen (Temperatur, Kochzeiten) und die Einsatzebenen an die Werte in den Tabellen an.
- Bei längeren Backzeiten kann der Backofen ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit ausgeschaltet werden, um die Restwärme auszunutzen.

Wenn Sie gefrorene Lebensmittel in den Backofen geben, können sich die Backbleche beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

Hinweise zu den Backtabellen




- Wir empfehlen, beim ersten Mal den kleineren Temperaturwert einzustellen.
- Wenn Sie für ein spezielles Rezept keine konkreten Angaben finden können, orientieren Sie sich an einem ähnlichen.
- Werden Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken, verlängert sich die Backzeit um 10 – 15 Minuten.
- Höhenunterschiede des Backgutes können zu Anfang zu unterschiedlicher Bräunung führen. Verändern Sie die Temperatureinstellung in diesem Fall nicht. Die Bräunungsunterschiede gleichen sich während des Backvorgangs aus.

Tipps zum Backen

| Backergebnis | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|--|--|---|
| Die Unterseite des Kuchens ist zu hell. | Falsche Einsatzebene. | Stellen Sie den Kuchen auf eine niedrigere Einsatzebene. |
| Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig). | Die Backofentemperatur ist zu hoch. | Verwenden Sie eine niedrigere Backtemperatur. |
| Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig). | Die Backzeit ist zu kurz. | Stellen Sie eine längere Backzeit ein. Zum Verkürzen der Backzeit keine höhere Temperatur einstellen. |
| Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig). | Zuviel Flüssigkeit im Teig. | Weniger Flüssigkeit verwenden. Beachten Sie die Rührzeiten, insbesondere dann, wenn Sie ein Rührgerät benutzen. |
| Der Kuchen ist zu trocken. | Die Backofentemperatur ist zu niedrig. | Stellen Sie eine höhere Backofentemperatur ein. |
| Der Kuchen ist zu trocken. | Die Backzeit ist zu lang. | Stellen Sie eine kürzere Backzeit ein. |
| Der Kuchen bräunt nicht gleichmäßig. | Die Backtemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz. | Stellen Sie eine niedrigere Backofentemperatur und eine längere Backzeit ein. |
| Der Kuchen bräunt nicht gleichmäßig. | Der Teig wurde nicht gleichmäßig verteilt. | Verteilen Sie den Teig gleichmäßig auf dem Backblech. |
| Der Kuchen ist nach der eingestellten Zeit noch nicht fertig gebacken. | Die Temperatur ist zu niedrig. | Stellen Sie die Backofentemperatur etwas höher ein. |

Backen auf einer Ebene – Backen in Formen


| Gebäckart | Backofenfunktion | Ebene | Temperatur (°C) | Zeit (Std:Min) |
|-------------------------|---|-------|-----------------|----------------|
| Napf- oder Rodonkuchen |  Heißluft Mit Ringheizkörper | 1 | 150 – 160 | 0:50 – 1:10 |
| Sandkuchen/Königskuchen |  Heißluft Mit Ringheizkörper | 1 | 140 – 160 | 1:10 – 1:30 |
| Biskuitkuchen |  Heißluft Mit Ringheizkörper | 1 | 140 | 0:25 – 0:40 |

| Gebäckart | Backofenfunktion | | Ebene | Temperatur (°C) | Zeit (Std:Min) |
|--|---|--------------------------------|-------|-----------------|----------------|
| Biskuitkuchen | == | Ober-/Unterhitze | 1 | 160 | 0:25 - 0:40 |
| Tortenboden - Mürbe- teig ¹⁾ |  | Heißluft Mit Ringheizkörper | 3 | 170-180 | 0:10 - 0:25 |
| Tortenboden - Rühr- teig |  | Heißluft Mit Ringheizkörper | 3 | 150 - 170 | 0:20 - 0:25 |
| Gedeckte Apfeltorte | == | Ober-/Unterhitze | 1 | 170 - 190 | 0:50 - 1:00 |
| Gedeckte Apfeltorte (2 Formen, Ø 20 cm, dia- gonal versetzt) |  | Heißluft Mit Ringheizkörper | 1 | 160 | 1:10 - 1:30 |
| Gedeckte Apfeltorte (2 Formen, Ø 20 cm, dia- gonal versetzt) | == | Ober-/Unterhitze | 1 | 180 | 1:10 - 1:30 |

1) Backofen vorheizen

Backen auf einer Ebene - Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen













| Gebäckart | Backofenfunktion | | Ebene | Temperatur (°C) | Zeit (Std:Min) |
|---|---|-----------------------------|-------|-----------------|----------------|
| Hefezopf/-kranz | == | Ober-/Unterhitze | 3 | 170 - 190 | 0:30 - 0:40 |
| Christstollen ¹⁾ | == | Ober-/Unterhitze | 3 | 160 - 180 | 0:40 - 1:00 |
| Brot (Roggenbrot) | == | Ober-/Unterhitze | 1 | | |
| - zuerst ¹⁾ | | | | 230 | 0:25 |
| - anschließend | | | | 160 - 180 | 0:30 - 1:00 |
| Windbeutel/Eclairs ¹⁾ | == | Ober-/Unterhitze | 3 | 160 - 170 | 0:15 - 0:30 |
| Biskuitrolle ¹⁾ | == | Ober-/Unterhitze | 3 | 180 - 200 | 0:10 - 0:20 |
| Streuselkuchen, trocken |  | Heißluft Mit Ringheizkörper | 3 | 150 - 160 | 0:20 - 0:40 |
| Butter-/Zucker- kuchen ¹⁾ | == | Ober-/Unterhitze | 3 | 190 - 210 | 0:15 - 0:30 |
| Obstkuchen (auf He- feteig/Rührteig) ²⁾ |  | Heißluft Mit Ringheizkörper | 3 | 150 | 0:35 - 0:50 |
| Obstkuchen (auf He- feteig/Rührteig) ²⁾ | == | Ober-/Unterhitze | 3 | 170 | 0:35 - 0:50 |
| Obstkuchen auf Mür- beteig |  | Heißluft Mit Ringheizkörper | 3 | 160 - 170 | 0:40 - 1:20 |
| Blechkuchen mit empfindlichen Belä- gen (z.B. Quark, Sahne, Pudding) ¹⁾ | == | Ober-/Unterhitze | 3 | 160 - 180 | 0:40 - 1:20 |

| Gebäckart | Backofenfunktion | Ebene | Temperatur (°C) | Zeit (Std:Min) |
|------------|---|-------|-----------------|----------------|
| Fladenbrot |  Heißluft Mit Ringheizkörper | 1 | 200 - 200 | 0:08 - 0:15 |

1) Backofen vorheizen

2) Fettpfanne benutzen

Backen auf einer Ebene – Plätzchen

| Gebäckart | Backofenfunktion | Ebene | Temperatur (°C) | Zeit (Std:Min) |
|--|---|-------|-----------------|----------------|
| Mürbeteigplätzchen |  Heißluft Mit Ringheizkörper | 3 | 150 - 160 | 0:06 - 0:20 |
| Spritzgebäck |  Heißluft Mit Ringheizkörper | 3 | 140 | 0:20 - 0:30 |
| Spritzgebäck ¹⁾ |  Ober-/Unterhitze | 3 | 160 | 0:20 - 0:30 |
| Rührteigplätzchen |  Heißluft Mit Ringheizkörper | 3 | 150 - 160 | 0:15 - 0:20 |
| Eiweißgebäck, Baiser |  Heißluft Mit Ringheizkörper | 3 | 80 - 100 | 2:00 - 2:30 |
| Makronen |  Heißluft Mit Ringheizkörper | 3 | 100 - 120 | 0:30 - 0:60 |
| Hefekleingebäck |  Heißluft Mit Ringheizkörper | 3 | 150 - 160 | 0:20 - 0:40 |
| Blätterteig-Kleingebäck ¹⁾ |  Heißluft Mit Ringheizkörper | 3 | 170 - 180 | 0:20 - 0:30 |
| Brötchen ¹⁾ |  Heißluft Mit Ringheizkörper | 3 | 160 | 0:20 - 0:35 |
| Brötchen ¹⁾ |  Ober-/Unterhitze | 3 | 180 | 0:20 - 0:35 |
| Kleine Kuchen (20 pro Blech) ¹⁾ |  Heißluft Mit Ringheizkörper | 3 | 140 | 0:20 - 0:30 |
| Kleine Kuchen (20 pro Blech) ¹⁾ |  Ober-/Unterhitze | 3 | 170 | 0:20 - 0:30 |

1) Backofen vorheizen

Backen auf mehreren Ebenen – Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

| Gebäckart | Heißluft 2 Ebenen | Heißluft 3 Ebenen | Temperatur (°C) | Zeit (Std:Min) |
|----------------------------------|-------------------|-------------------|-----------------|----------------|
| Windbeutel/Eclairs ¹⁾ | 1 / 4 | --- | 160 - 180 | 0:35 - 0:60 |
| Streuselkuchen trocken | 1 / 3 | --- | 140 - 160 | 0:30 - 0:60 |

1) Backofen vorheizen

Backen auf mehreren Ebenen – Plätzchen/kleine Kuchen/Gebäck/Brötchen

| Gebäckart | Heißluft 2 Ebenen | Heißluft 3 Ebenen | Temperatur (°C) | Zeit (Std:Min) |
|--|----------------------|----------------------|-----------------|----------------|
| 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 |
| Blätterteig-Kleingebäck ¹⁾ | 1 / 3 | --- | 170 - 180 | 0:30 - 0:50 |
| Brötchen | 1 / 4 | --- | 160 | 0:30 - 0:45 |
| Kleine Kuchen (20 pro Blech) ¹⁾ | 1 / 4 | --- | 140 | 0:25 - 0:40 |

1) Backofen vorheizen

Tabelle für Pizzastufe



Das Kapitel "Täglicher Gebrauch" enthält Informationen zu den Backofenfunktionen, die Sie verwenden müssen.

| Gebäckart | Einsatzebene | Temperatur (°C) | Zeit (Min) |
|--|--------------|-----------------|------------|
| Pizza (dünn) ¹⁾ | 1 | 180 - 200 | 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 |
| Quarkkuchen, rund | 1 | 140 - 160 | 60 - 90 |
| Quarkkuchen auf dem Blech | 1 | 140 - 160 | 50 - 60 |
| Apfelkuchen, gedeckt | 1 | 150 - 170 | 50 - 70 |
| Gemüse Pie | 1 | 160 - 180 | 50 - 60 |
| Fladenbrot ¹⁾ | 1 | 250 - 270 | 10 - 20 |
| Blätterteigtorte ¹⁾ | 1 | 160 - 180 | 40 - 50 |
| Flammkuchen (Pizza-ähnliches Gericht aus dem Elsass) ¹⁾ | 1 | 250 - 270 | 12 - 20 |
| Piroggen (Russische Version der Calzone) ¹⁾ | 1 | 180 - 200 | 15 - 25 |

1) Backofen vorheizen

Tabelle Aufläufe und Überbackenes

| Gericht | Backofen-Funktion | | Ein- schub- ebene | Temperatur °C | Zeit (Std: Min) |
|--|-------------------|-----------------------|-------------------------|---------------|-----------------|
| Nudelauflauf | == | OBER-/UNTERHIT- ZE | 1 | 180-200 | 0:45-1:00 |
| Lasagne | == | OBER-/UNTERHIT- ZE | 1 | 180-200 | 0:25-0:40 |
| Gemüsegratin ¹⁾ | ⚡ | INFRABRATEN | 1 | 160-170 | 0:15-0:30 |
| Überbackene Baguet- tes ¹⁾ | ⚡ | INFRABRATEN | 1 | 160-170 | 0:15-0:30 |
| Süße Aufläufe | == | OBER-/UNTERHIT- ZE | 1 | 180-200 | 0:40-0:60 |
| Fischaufläufe | == | OBER-/UNTERHIT- ZE | 1 | 180-200 | 0:30-1:00 |
| Gefülltes Gemüse | ⚡ | INFRABRATEN | 1 | 160-170 | 0:30-1:00 |

1) Backofen vorheizen

Fertiggerichte

| Gargut | Backofenfunktion | | Einsatzebene | Temperatur (°C) | Zeit |
|--------------------------------|------------------|-------------|--------------|-----------------|--|
| Pommes frites ¹⁾ | ⚡ | Infrabraten | 3 | 200-220 | Beachten Sie die Angaben des Herstellers |

1) Anmerkung: Wenden Sie die Pommes frites zwischendurch 2 bis 3 Mal

Braten

Bratgeschirr

- Verwenden Sie zum Braten hitzebeständiges Geschirr. (Beachten Sie bitte die Angaben des Herstellers).
- Große Bratenstücke können direkt in der Fettpfanne oder auf dem Rost über der Fettpfanne gebraten werden. (sofern vorhanden)
- Braten Sie magere Fleischsorten in einem Bräter mit Deckel. So bleibt das Fleisch saftig.
- Alle Fleischsorten, die sich zum Bräunen eignen oder eine Kruste haben sollen, können im Bräter ohne Deckel gebraten werden.







Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

Hinweise zur Brattabelle

- Braten Sie Fleischstücke und Fische erst ab einem Gewicht von 1 kg im Backofen.
- Geben Sie etwas Wasser in die Fettpfanne, um das Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden.
- Wenden Sie den Braten bei Bedarf (nach der Hälfte oder 2/3 der Bratzeit).
- Um bessere Bratergebnisse zu erzielen, begießen Sie große Braten und Geflügel während der Bratzeit mehrmals mit Bratenfond.





- Schalten Sie den Backofen ca. 10 Minuten vor dem Ende der Bratzeit aus, um die Restwärme auszunutzen.

Rindfleisch



| Fleischart | Menge | Backofenfunktion | | Ein-satz-ebe-ne | Tempera-tur (°C) | Zeit (Std:Min) |
|---------------------------|------------|---|-------------------|-----------------|------------------|----------------|
| Schmorbraten | 1 - 1,5 kg |  | Ober-/Unter-hitze | 1 | 200 - 250 | 2:00 - 2:30 |
| Roastbeef oder Filet | | | | | | je cm Höhe |
| - innen roh ¹⁾ | je cm Höhe |  | Infrabraten | 1 | 190 - 200 | 0:05 - 0:06 |
| - innen rosa (medium) | je cm Höhe |  | Infrabraten | 1 | 180 - 190 | 0:06 - 0:08 |
| - durch gebraten | je cm Höhe |  | Infrabraten | 1 | 170 - 180 | 0:08 - 0:10 |

1) Backofen vorheizen



Schweinefleisch

| Fleischart | Menge | Backofenfunktion | | Ein-satz-ebe-ne | Tempera-tur (°C) | Zeit (Std:Min) |
|----------------------------------|--------------|---|-------------|-----------------|------------------|----------------|
| Schulter, Nacken, Schin-kenstück | 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 |
| Schweinshaxe (vorge-gart) | 750 g - 1 kg |  | Infrabraten | 1 | 150 - 170 | 1:30 - 2:00 |

Kalbfleisch

| Fleischart | Menge | Backofenfunktion | | Ein-satz-ebe-ne | Tempera-tur (°C) | Zeit (Std:Min) |
|-------------|------------|---|-------------|-----------------|------------------|----------------|
| Kalbsbraten | 1 kg |  | Infrabraten | 1 | 160 - 180 | 1:30 - 2:00 |
| Kalbshaxe | 1,5 - 2 kg |  | Infrabraten | 1 | 160 - 180 | 2:00 - 2:30 |

Lammfleisch

| Fleischart | Menge | Backofenfunktion | | Ein-satz-ebe-ne | Tempera-tur (°C) | Zeit (Std:Min) |
|-----------------------|------------|---|-------------|-----------------|------------------|----------------|
| 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 | | Ein- satz- ebe- ne | Tempera- tur (°C) | Zeit (Std:Min) |
|--|------------|------------------|------------------|-----------------------------|----------------------|-------------------|
| Hasenrücken, Hasenkeulen ¹⁾ | bis 1 kg | == | Ober-/Unterhitze | 3 | 220 - 250 | 0:25 - 0:40 |
| Rehrücken, Hirschrücken | 1,5 - 2 kg | == | Ober-/Unterhitze | 1 | 210 - 220 | 1:15 - 1:45 |
| Rehkeule, Hirschkeule | 1,5 - 2 kg | == | Ober-/Unterhitze | 1 | 200 - 210 | 1:30 - 2:15 |

1) Backofen vorheizen

Geflügel

| Fleischart | Menge | Backofenfunktion | | Ein- satz- ebe- ne | Tempera- tur (°C) | Zeit (Std:Min) |
|--------------------|----------------|------------------|-------------|-----------------------------|----------------------|-------------------|
| 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)

| Fleischart | Menge | Backofenfunktion | | Ein- satz- ebe- ne | Tempera- tur (°C) | Zeit (Std:Min) |
|-------------|------------|------------------|------------------|-----------------------------|----------------------|-------------------|
| Fisch, ganz | 1 - 1,5 kg | == | Ober-/Unterhitze | 1 | 210 - 220 | 0:45 - 1:15 |

Grillen

Benutzen Sie die Grill-Funktion immer mit der höchsten Temperatureinstellung.



Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.



Heizen Sie den leeren Backofen immer 5 Minuten lang mit der Grill-Funktion vor.

- Schieben Sie den Rost die empfohlene Einsatzebene.
- Schieben Sie die Fettpfanne immer in die erste Einsatzebene von unten, um austretendes Fett aufzufangen.
- Grillen Sie nur flache Fleisch- oder Fischstücke.



Das Kapitel "Täglicher Gebrauch" enthält Informationen zu den Backofenfunktionen, die Sie verwenden müssen.

| Grillgut | Einschubebene | Zeit | |
|--------------------------------------|---------------|--------------|--------------|
| | | 1. Seite | 2. Seite |
| Frikadellen | 4 | 8 - 10 Min. | 6 - 8 Min. |
| Schweinefilet | 4 | 10 - 12 Min. | 6 - 10 Min. |
| Würstchen | 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. |
| Toast ¹⁾ | 3 | 4 - 6 Min. | 3 - 5 Min. |
| Belegte Toastbrote | 3 | 6 - 8 Min. | ----- |

1) Nicht vorheizen

Einkochen

- Verwenden Sie nur gleich große Einkochgläser.
- Verwenden Sie keine Gläser mit Twist-Off oder Bajonettverschluss und Metalldosen.
- Benutzen Sie die erste Einsatzebene von unten.
- Benutzen Sie das Backblech. Sie können maximal sechs 1 Liter-Gläser darauf stellen.
- Füllen Sie alle Gläser gleich hoch und verschließen Sie sie richtig.
- Stellen Sie die Gläser auf das Blech und achten Sie darauf, dass sie sich nicht berühren.
- Füllen Sie ca. 1/2 Liter Wasser in das Backblech, damit im Backofen genügend Feuchtigkeit entsteht.
- Wenn die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (nach ca. 35 bis 60 Minuten bei Gläsern mit 1 Liter Flüssigkeit), schalten Sie den Backofen aus oder schalten Sie die Temperatur auf 100 °C zurück (siehe Tabelle).



Das Kapitel "Täglicher Gebrauch" enthält Informationen zu den Backofenfunktionen, die Sie verwenden müssen.

Beerenobst

| Einkochgut | Temperatur in °C | Zeit bis zum Perlbeginn in Min. | Weiter kochen bei 100 °C in Min. |
|---|------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, reife Stachelbeeren | 160 - 170 | 35 - 45 | --- |
| Unreife Stachelbeeren | 160 - 170 | 35 - 45 | 10 - 15 |

Steinobst

| Einkochgut | Temperatur in °C | Zeit bis zum Perlbe- ginn in Min. | Weiter kochen bei 100 °C in Min. |
|-----------------------------|------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|
| Birnen, Quitten, Zwetschgen | 160 - 170 | 35 - 45 | 10 - 15 |

Gemüse

| Einkochgut | Temperatur in °C | Zeit bis zum Perlbe- ginn in Min. | Weiter kochen bei 100 °C in Min. |
|---------------------------|------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|
| Karotten ¹⁾ | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Gurken | 160 - 170 | 50 - 60 | --- |
| Mixed Pickles | 160 - 170 | 50 - 60 | 15 |
| Kohlrabi, Erbsen, Spargel | 160 - 170 | 50 - 60 | 15 - 20 |

1) Im Backofen nach dem Ausschalten stehen lassen

Dörren

- Decken Sie die Backbleche mit Backpapier ab.



Das Kapitel "Täglicher Gebrauch" enthält Informationen zu den Backofenfunktionen, die Sie verwenden müssen.

Gemüse

| Dörrgut | Temperatur in °C | Einsatzebene | | Zeit in Stunden (Richtwert) |
|---------------------------|---------------------|--------------|----------|--------------------------------|
| | | 1 Ebene | 2 Ebenen | |
| Bohnen | 60 - 70 | 3 | 1 / 4 | 6 - 8 |
| Paprikaschoten (Streifen) | 60 - 70 | 3 | 1 / 4 | 5 - 6 |
| Suppengemüse | 60 - 70 | 3 | 1 / 4 | 5 - 6 |
| Pilze | 50 - 70 | 3 | 1 / 4 | 6 - 8 |
| Kräuter | 40 - 50 | 3 | 1 / 4 | 2 - 3 |

Obst

| Dörrgut | Temperatur in °C | Einsatzebene | | Zeit in Stunden (Richtwert) |
|---------------|---------------------|--------------|----------|--------------------------------|
| | | 1 Ebene | 2 Ebenen | |
| 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 |

Auftauen

- Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Verpackung und stellen Sie sie auf einem Teller auf den Rost.

- Benutzen Sie zum Abdecken keine Teller oder Schüsseln. Hierdurch erhöht sich die Auftauzeit möglicherweise erheblich.
- Setzen Sie den Rost in die erste Einsatzebene von unten ein.



Das Kapitel "Täglicher Gebrauch" enthält Informationen zu den Backofenfunktionen, die Sie verwenden müssen.

| Gericht | Auftauzeit Min | Nachtauzeit Min | Hinweise |
|------------------|----------------|-----------------|--|
| Hähnchen 1.000 g | 100-140 | 20-30 | Legen Sie das Hähnchen auf eine umgedrehte Untertasse auf eine große Platte und drehen Sie es zwi-schendurch um. |
| Fleisch, 1.000 g | 100-140 | 20-30 | Nach der Hälfte der Garzeit einmal wen-den |
| Fleisch, 500 g | 90-120 | 20-30 | Nach der Hälfte der Garzeit einmal wen-den |
| Forelle, 150 g | 25-35 | 10-15 | ----- |
| Erdbeeren, 300 g | 30-40 | 10-20 | ----- |
| Butter, 250 g | 30-40 | 10-15 | ----- |
| Sahne, 2 x 200 g | 80-100 | 10-15 | Sahne läßt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut auf-schlagen. |
| Torte, 1.400 g | 60 | 60 | ----- |

Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

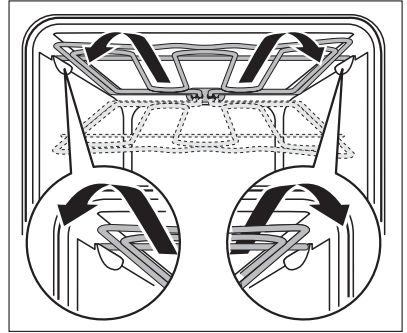
- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. Auf diese Weise lassen sich Verschmutzungen leicht entfernen und es brennt nichts ein.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern.
- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch alle Zubehörteile mit einem weichen Tuch, das mit warmem Wasser und Reinigungsmittel angefeuchtet wurde, und lassen Sie sie trocknen.
- Reinigen Sie Zubehörteile mit Antihafbeschichtung nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler. Die Antihafbeschichtung kann zerstört werden!

Backofendecke

Das Heizelement an der Backofendecke kann heruntergeklappt werden, damit die Decke leicht gereinigt werden kann.

Heizelement abklappen

1. Entfernen Sie die Einschubgitter.
2. Fassen Sie das Heizelement vorne mit beiden Händen.
3. Ziehen Sie es gegen die Federkraft nach vorne und auf beiden Seiten aus der Halterung heraus.
4. Das Heizelement klappt nun nach unten.
Die Backofendecke kann jetzt gereinigt werden.



Heizelement einsetzen

1. Führen Sie zum Befestigen des Heizelements die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



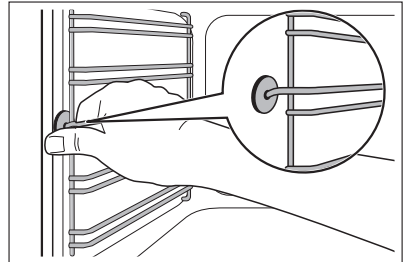
Das Heizelement muss auf beiden Seiten über der Halterung an der Innenwand des Backofens eingerastet sein.

2. Setzen Sie die Einschubgitter ein.

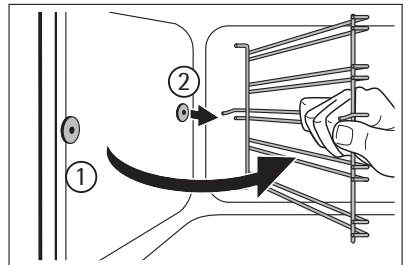
Einschubgitter

Entfernen der Einschubgitter

1. Ziehen Sie das Einschubgitter vorne von der Seitenwand weg.



2. Ziehen Sie das Einschubgitter hinten von der Seitenwand weg und entnehmen Sie es.



Einsetzen der Einschubgitter

Führen Sie zum Einsetzen der Einschubgitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



Wichtig! Die abgerundeten Enden der Einschubgitter müssen nach vorne zeigen!

Backofenlampe



WARNUNG!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

Bevor Sie die Backofenlampe austauschen:

- Schalten Sie den Backofen aus.
- Nehmen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten oder legen Sie den Schutzschalter um.



Legen Sie ein Tuch auf den Boden des Backofens, um die Backofenlampe und die Glasabdeckung zu schützen.

Austauschen der Backofenlampe/Reinigen der Glasabdeckung

1. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Backofenlampe durch eine geeignete 300 °C hitzbeständige Backofenlampe.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

Backofentür und Türgläser

Hängen Sie die Backofentür aus, um sie zu reinigen.

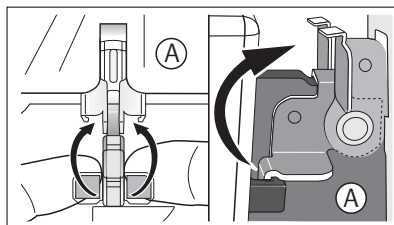


VORSICHT!

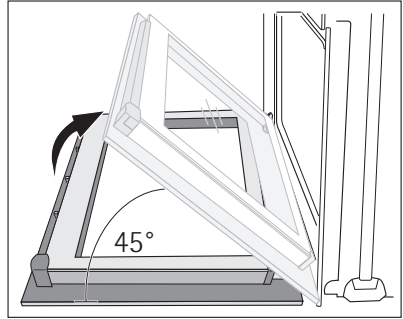
Gehen Sie beim Aushängen der Tür sorgsam vor. Die Tür ist schwer!

Abnehmen der Backofentür

1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
2. Klappen Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren ganz hoch.



3. Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Raststellung (Winkel ca. 45°).
4. Fassen Sie die Backofentür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben von dem Backofen weg.



Legen Sie die Backofentür mit der Außenseite nach unten auf eine weiche und ebene Unterlage, um Kratzer zu vermeiden.

5. Sie können nun die inneren Türgläser abnehmen und reinigen.

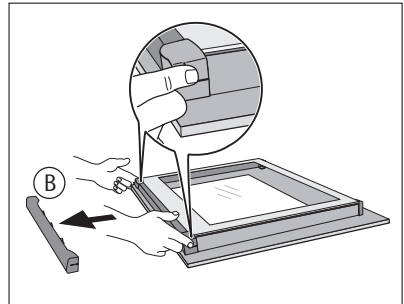
Führen Sie zum Anbringen der Tür die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



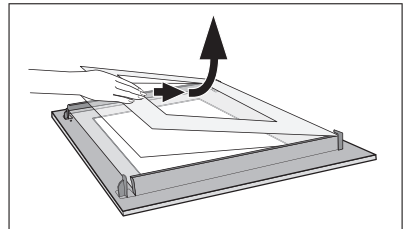
Die Backofentür hat je nach Modell 2, 3 oder 4 Türgläser.

Abnehmen und Reinigen der Türgläser

1. Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Schnappverschluss zu lösen.



2. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorne, um sie abzunehmen.



3. Fassen Sie die Türgläser nacheinander am oberen Rand an. Ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.
4. Reinigen Sie die Türgläser.

Führen Sie zum Einsetzen der Türgläser die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe und dann die größere Scheibe ein.

Was tun, wenn ...



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

| Problem | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|---|---|--|
| Der Backofen heizt nicht auf. | Der Backofen ist nicht eingeschaltet. | Schalten Sie den Backofen ein. |
| Der Backofen heizt nicht auf. | Die Tageszeit ist nicht eingestellt. | Stellen Sie die Uhr ein. |
| Der Backofen heizt nicht auf. | Die notwendigen Einstellungen wurden nicht vorgenommen. | Kontrollieren Sie die Einstellungen. |
| Der Backofen heizt nicht auf. | Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. | Überprüfen Sie die Sicherung. Wenn die Sicherung mehrmals ausgelöst hat, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. |
| Die Backofenlampe funktioniert nicht. | Die Backofenlampe ist defekt. | Tauschen Sie die Backofenlampe aus. |
| Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und im Backofen nieder. | Speisen standen zu lange im Backofen. | Lassen Sie Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen. |
| Das Display zeigt „12.00“. | Stromausfall. | Stellen Sie die Uhr neu ein. |

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Dieses befindet sich auf dem vorderen Rahmen des Backofeninnenraums.


Wir empfehlen, dass Sie folgende Daten hier notieren:

Modell (MOD.)

Produktnummer (PNC)

Seriennummer (S.N.)

Umwelttipps

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.



Verpackungsmaterial

Das Verpackungsmaterial ist umweltfreundlich und wieder verwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie PE, PS usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Behältern der kommunalen Entsorgungsstellen.

www.electrolux.com



Benötigen Sie Zubehör, Verbrauchsmaterial und Ersatzteile? Dann besuchen Sie bitte unseren Onlineshop unter:
www.aeg-electrolux.de