

Juno

 Electrolux

Thinking of you

benutzerinformation

Einbau-Backofen

JOB53100

Electrolux. Thinking of you.

Mehr zu unserem Denken finden Sie unter www.electrolux.com

Inhalt

Sicherheitshinweise	2	Gerät aufstellen	21
Gerätebeschreibung	5	ÖSTERREICH - Garantie/Kundendienst	
Täglicher Gebrauch	5		22
Praktische Tipps und Hinweise	8	DEUTSCHLAND - Garantie/Kundendienst	
Reinigung und Pflege	18		23
Was tun, wenn ...	20	www.electrolux.com	25
Umwelttipps	20		



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 Ersticken- 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 Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm von der Spannungsquelle zu trennen.
- Geeignete Trenneinrichtungen sind erforderlich: Überlastschalter, Sicherungen (Schraub Sicherungen 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 hausübliche 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 Backofinnenraum 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 Backofinnenraum 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 entflammablen Produkte oder Produkte, die Korrosion verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger, scharfen Gegenständen, Scheuermitteln, Scheuerschwämmen aus Stahlwolle und Fleckenentfernern.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, bitte unbedingt die Angaben des Herstellers beachten. Sprühen Sie nie auf den Fettfilter (falls vorhanden), die Heizstäbe und den Thermostatfühler.

- 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 sorgsam 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

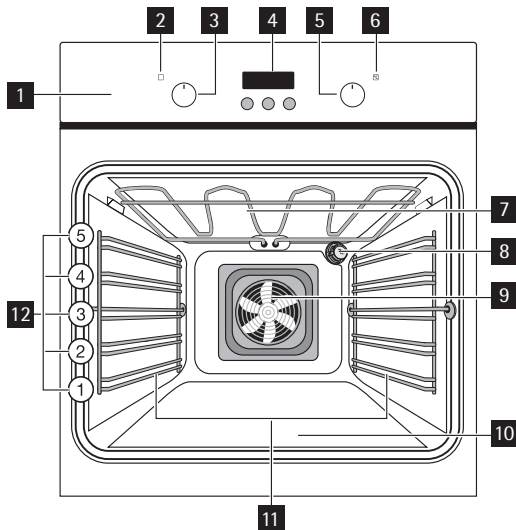
- Nur qualifizierte Fachkräfte dürfen an dem Gerät Reparaturarbeiten durchführen. Wenden Sie sich hierzu an einen zugelassenen Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

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** Bedienfeld
- 2** Betriebskontrolllampe
- 3** Schalter für die Backofenfunktionen
- 4** Display
- 5** Schalter für die Temperaturwahl
- 6** Temperatur-Kontrolllampe
- 7** Heizelement
- 8** Backofenlampe
- 9** Ventilator
- 10** Unterhitze

- 11** Einschubgitter, abnehmbar
- 12** Einsatzebenen

Backofenzubehör

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

Täglicher Gebrauch

⚠ Warnung! Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

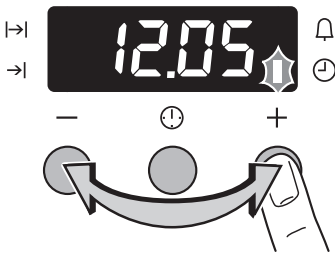
Erstes Reinigen

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

Wichtig! Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Einstellen der Uhrzeit

- i** Der Backofen funktioniert erst, nachdem die Uhrzeit eingestellt wurde.



Nach dem elektrischen Anschluss des Geräts oder bei einem Stromausfall blinkt die Zeitanzeige automatisch. Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit mit der Taste " + " oder " - " ein. Nach etwa 5 Sekunden hört das Blinken auf und die Zeitanzeige zeigt die eingestellte Tageszeit an.

- i** Die Uhrzeit kann nur eingestellt werden, wenn keine Uhrfunktion (Dauer |→| oder Ende →|) eingestellt ist.
- i** Drücken Sie den versenkbaren Schalter, um den Backofen zu benutzen. Der Schalter kommt dann heraus.

Backofenfunktionen

Backofenfunktion		Anwendung
	Beleuchtung	Mit dieser Funktion können Sie den Innenraum des Backofens beleuchten.
	Umluft mit Ringheizkörper	Zum Backen auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig. Die Backofentemperatur wird gegenüber Ober-/Unterhitze um 20 - 40 °C niedriger eingestellt. Auch zum Dörren von Lebensmitteln.
	Pizzastufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte, die eine intensivere Bräunung und Knusprigkeit des Bodens benötigen. Stellen Sie die Backofentemperatur gegenüber Ober-/Unterhitze um 20-40 °C niedriger ein.
	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.
	Umluftgrill	Zum Braten größerer Fleischstücke oder Geflügel auf einer Ebene. Auch zum Überbacken und Bräunen.

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.

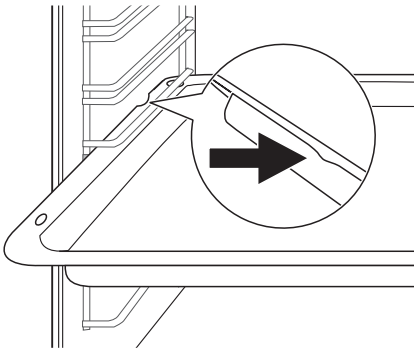
Kühlgebläse

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.

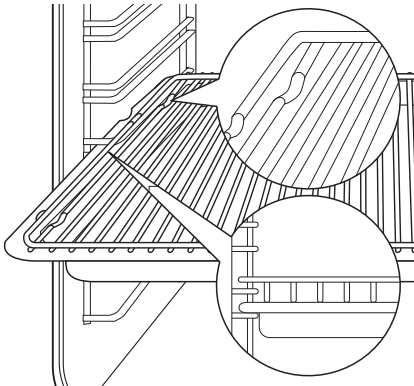
Einsetzen des Backofenzubehörs

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.

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

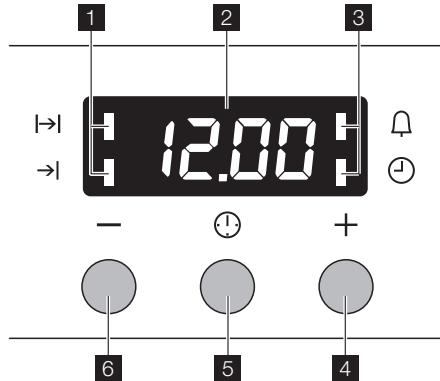


Einsetzen von Fettpfanne und Rost zusammen



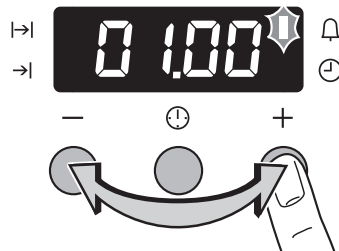
Legen Sie den Rost auf die Fettpfanne. Schieben Sie die Fettpfanne zwischen die Führungsstäbe einer der Einsatzebenen.




Display





- 1** Funktionsleuchten
- 2** Zeitanzeige
- 3** Funktionsleuchten
- 4** Taste " + "
- 5** Auswahltaste
- 6** Taste " - "





Einstellen der Uhrfunktionen







- Drücken Sie die Auswahltaste so oft, bis die gewünschte Funktionsleuchte blinkt.
2. Zum Einstellen der Zeit für Kurzzeit , Dauer  oder Ende  verwenden Sie die Taste " + " oder " - ". Die entsprechende Funktionsleuchte leuchtet auf. Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt die Funktionsleuchte und es ertönt für 2 Minuten ein akustisches Signal.

- i** Bei den Funktionen Dauer  und Ende  schaltet sich der Backofen automatisch aus.

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

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

i 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 Auswahltaste 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

Wichtig! 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.

i 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 verziehen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, ist die Verformung wieder verschwunden.




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

Backergebnisse	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist zu hell.	Falsche Einsebene.	Den Kuchen auf niedrigere Einsebene stellen.
Kuchen fällt zusammen (wird klitschig, spundig, Wasserstreifen).	Zu hohe Backtemperatur.	Niedrigere Backtemperatur einstellen.
Kuchen fällt zusammen (wird klitschig, spundig, Wasserstreifen).	Backzeit zu kurz.	Längere Backzeit einstellen. Zum Verkürzen der Backzeit keine höhere Temperatur einstellen.
Kuchen fällt zusammen (wird klitschig, spundig, Wasserstreifen).	Zu viel Flüssigkeit in der Mischung.	Weniger Flüssigkeit verwenden. Die Rührzeiten beachten, insbesondere bei Benutzung eines Rührgeräts.
Kuchen ist zu trocken.	Backofentemperatur zu niedrig.	Höhere Backofentemperatur einstellen.
Kuchen ist zu trocken.	Zu lange Backzeit.	Backzeit verkürzen.
Der Kuchen bräunt nicht gleichmäßig.	Zu hohe Backtemperatur und zu kurze Backzeit.	Backofentemperatur niedriger einstellen und Backzeit verlängern.
Der Kuchen bräunt nicht gleichmäßig.	Der Teig wurde nicht gleichmäßig verteilt.	Den Teig gleichmäßig auf dem Backblech verteilen.
Kuchen ist nach der eingestellten Zeit noch nicht fertig gebacken.	Zu niedrige Temperatur.	Backtemperatur etwas höher einstellen.

Backen auf einer Ebene - Gebäck in Formen

Art des Gebäcks	Backofenfunktion	Einsebene	Temperatur (°C)	Zeit (Std:Min)
Napf- oder Rondonkuchen	 Umluft mit Ringheizkörper	1	150 - 160	0:50 - 1:10
Sandkuchen, Königs-kuchen	 Umluft mit Ringheizkörper	1	140 - 160	1:10 - 1:30
Biskuitkuchen	 Umluft mit Ringheizkörper	1	140	0:25 - 0:40
Biskuitkuchen	 Ober-/Unterhitze	1	160	0:25 - 0:40
Tortenboden - Mürbe-teig ¹⁾	 Umluft mit Ringheizkörper	3	170-180	0:10 - 0:25
Tortenboden Rührteig	 Umluft mit Ringheizkörper	3	150 - 170	0:20 - 0:25
Apfelwähe	 Ober-/Unterhitze	1	170 - 190	0:50 - 1:00
Gedeckte Apfeltorte (2 Formen, Ø 20 cm, diagonal versetzt)	 Umluft mit Ringheizkörper	1	160	1:10 - 1:30
Gedeckte Apfeltorte (2 Formen, Ø 20 cm, diagonal versetzt)	 Ober-/Unterhitze	1	180	1:10 - 1:30
Pikante Torte (z.B. Quiche Lorraine)	 Umluft mit Ringheizkörper	1	160 - 180	0:30 - 1:10

Art des Gebäcks	Backofenfunktion	Ein-schub-ebene	Temperatur (°C)	Zeit (Std:Min)
Quarkkuchen	☐ Ober-/Unterhitze	1	170 - 190	1:00 - 1:30

1) Backofen vorheizen

Backen auf einer Ebene - Gebäck auf Backblechen




Art des Gebäcks	Backofenfunktion	Ein-schub-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	☉ Umluft mit Ringheizkörper	3	150 - 160	0:20 - 0:40
Butter-/Zuckerkuchen ¹⁾	☐ Ober-/Unterhitze	3	190 - 210	0:15 - 0:30
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) ²⁾	☉ Umluft mit Ringheizkörper	3	150	0:35 - 0:50
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) ²⁾	☐ Ober-/Unterhitze	3	170	0:35 - 0:50
Obstkuchen auf Müsbeteig	☉ Umluft mit Ringheizkörper	3	160 - 170	0:40 - 1:20
Blechkuchen mit empfindlichen Belägen (z.B. Quark, Sahne, Pudding) ¹⁾	☐ Ober-/Unterhitze	3	160 - 180	0:40 - 1:20
Pizza (mit viel Belag) ¹⁾²⁾	☉ Umluft mit Ringheizkörper	1	180 - 200	0:30 - 1:00
Pizza (dünne Kruste) ¹⁾	☉ Umluft mit Ringheizkörper	1	200 - 220	0:10 - 0:25
Fladenbrot	☉ Umluft mit Ringheizkörper	1	200 - 200	0:08 - 0:15
Tarts (CH)	☉ Umluft mit Ringheizkörper	1	180 - 200	0:35 - 0:50

1) Backofen vorheizen

2) Fettpfanne benutzen

Backen auf einer Ebene - Kleingebäck

Art des Gebäcks	Backofenfunktion	Ein-schub-ebene	Temperatur (°C)	Zeit (Std:Min)
Müsbeteigplätzchen	☉ Umluft mit Ringheizkörper	3	150 - 160	0:06 - 0:20

Art des Gebäcks	Backofenfunktion		Ein- schub- ebene	Temperatur (°C)	Zeit (Std:Min)
Spritzgebäck		Umluft mit Ring- heizkörper	3	140	0:20 - 0:30
Spritzgebäck ¹⁾		Ober-/Unterhitze	3	160	0:20 - 0:30
Rührteigplätzchen		Umluft mit Ring- heizkörper	3	150 - 160	0:15 - 0:20
Eiweißgebäck, Baiser		Umluft mit Ring- heizkörper	3	80 - 100	2:00 - 2:30
Makronen		Umluft mit Ring- heizkörper	3	100 - 120	0:30 - 0:60
Hefekleingebäck		Umluft mit Ring- heizkörper	3	150 - 160	0:20 - 0:40
Blätterteigkleingebäck ¹⁾		Umluft mit Ring- heizkörper	3	170 - 180	0:20 - 0:30
Brötchen ¹⁾		Umluft mit Ring- heizkörper	3	160	0:20 - 0:35
Brötchen ¹⁾		Ober-/Unterhitze	3	180	0:20 - 0:35
Kleingebäck (20 Stück/Blech) ¹⁾		Umluft mit Ring- heizkörper	3	140	0:20 - 0:30
Kleingebäck (20 Stück/Blech) ¹⁾		Ober-/Unterhitze	3	170	0:20 - 0:30

1) Backofen vorheizen

Backen auf mehreren Ebenen - Gebäck auf Backblechen

Art des Gebäcks	Umluft mit Ringheizkör- per 2 Ebenen	Umluft mit Ringheizkör- per 3 Ebenen	Temperatur (°C)	Zeit (Std:Min)
Windbeutel/Eclairs ¹⁾	1 / 4	---	160 - 180	0:35 - 0:60
Trockener Streuselku- chen	1 / 3	---	140 - 160	0:30 - 0:60

1) Backofen vorheizen

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

Art des Gebäcks	Umluft mit Ringheizkör- per 2 Ebenen	Umluft mit Ringheizkörper 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

Art des Gebäcks	Umluft mit Ringheizkörper 2 Ebenen	Umluft mit Ringheizkörper 3 Ebenen	Temperatur (°C)	Zeit (Std:Min)
Blätterteigkleingebäck ¹⁾	1 / 3	---	170 - 180	0:30 - 0:50
Brötchen	1 / 4	---	160	0:30 - 0:45
Kleingebäck (20 Stück/ Blech) ¹⁾	1 / 4	---	140	0:25 - 0:40

1) Backofen vorheizen

Pizzatabelle

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

Art des Gebäcks	Einsatzebene	Temperatur (°C)	Zeit (Min)
Pizza (dünne Kruste) ¹⁾	1	180 - 200	20 - 30
Pizza (mit viel Belag)	1	180 - 200	20 - 30
Tart	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, Blech	1	140 - 160	50 - 60
Apfelkuchen, gedeckt	1	150 - 170	50 - 70
Gemüsequiche	1	160 - 180	50 - 60
Fladenbrot ¹⁾	1	250 - 270	10 - 20
Blätterteigquiche 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	Backofenfunktion	Einsatzebene	Temperatur (°C)	Zeit Std: Mindestens	
Nudelauflauf	==	Ober-/Unterhitze	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne	==	Ober-/Unterhitze	1	180-200	0:25-0:40
Gemüsegratin ¹⁾	⊙	Umluft mit Ringheizkörper	1	160-170	0:15-0:30
Überbackene Baguettes ¹⁾	⊙	Umluft mit Ringheizkörper	1	160-170	0:15-0:30
Süße Aufläufe	==	Ober-/Unterhitze	1	180-200	0:40-0:60

Gericht	Backofenfunktion		Ein- satz- ebene	Temperatur (°C)	Zeit Std: Min- destens
Fischauflauf	☐	Ober-/Unterhitze	1	180-200	0:30-1:00
Gefülltes Gemüse	☉	Umluft mit Ring- heizkörper	1	160-170	0:30-1:00

1) Backofen vorheizen

Fertiggerichte

Gargut	Backofenfunktion	Einsatzebene	Temperatur (°C)	Dauer
Tiefkühlpizza	☐	Ober-/Unterhitze	3	Beachten Sie dazu die Herstellerangaben.
Pommes frites 1)	☉	Umluft mit Ring- heizkörper	3	200-220
Baguettes	☐	Ober-/Unterhitze	3	Beachten Sie dazu die Herstellerangaben.
Früchteku- chen	☐	Ober-/Unterhitze	3	Beachten Sie dazu die Herstellerangaben.

1) Anmerkung: Pommes frites zwischendurch 2 bis 3 Mal wenden

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.




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.

i Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.





Rindfleisch

Fleischart	Menge	Backofenfunktion	Ein- satz- ebene	Tempera- tur (°C)	Zeit (Std:Min)
Schmorbraten	1 - 1,5 kg	☐	Ober-/Unter- hitze	1	200 - 250



Fleischart	Menge	Backofenfunktion		Ein-satz-ebe-ne	Tempera-tur (°C)	Zeit (Std:Min)
Roastbeef oder Filet						je cm Höhe
- englisch ¹⁾	je cm Höhe		Umluftgrill	1	190 - 200	0:05 - 0:06
- innen rosa (medium)	je cm Höhe		Umluftgrill	1	180 - 190	0:06 - 0:08
- durch gebraten	je cm Höhe		Umluftgrill	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		Umluftgrill	1	160 - 180	1:30 - 2:00
Kotelett, Kassler, Spare Ribs	1 - 1,5 kg		Umluftgrill	1	170 - 180	1:00 - 1:30
Hackbraten	750 g - 1 kg		Umluftgrill	1	160 - 170	0:45 - 1:00
Schweinshaxe (vorge-gart)	750 g - 1 kg		Umluftgrill	1	150 - 170	1:30 - 2:00



Kalbfleisch


Fleischart	Menge	Backofenfunktion		Ein-satz-ebe-ne	Tempera-tur (°C)	Zeit (Std:Min)
Kalbsbraten	1 kg		Umluftgrill	1	160 - 180	1:30 - 2:00
Kalbshaxe	1,5 - 2 kg		Umluftgrill	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		Umluftgrill	1	150 - 170	1:15 - 2:00
Lammrücken	1 - 1,5 kg		Umluftgrill	1	160 - 180	1:00 - 1:30








Wild

Fleischart	Menge	Backofenfunktion		Ein-satz-ebe-ne	Tempera-tur (°C)	Zeit (Std:Min)
Hasenrücken, Hasenkeu-len ¹⁾	bis 1 kg		Ober-/Unter-hitze	3	220 - 250	0:25 - 0:40
Rehrücken, Hirschrücken	1,5 - 2 kg		Ober-/Unter-hitze	1	210 - 220	1:15 - 1:45


Fleischart	Menge	Backofenfunktion	Einsatzebene	Temperatur (°C)	Zeit (Std:Min)
Wildkeule	1,5 - 2 kg	 Ober-/Unterhitze	1	200 - 210	1:30 - 2:15

1) Backofen vorheizen

Geflügel

Fleischart	Menge	Backofenfunktion	Einsatzebene	Temperatur (°C)	Zeit (Std:Min)
Geflügelteile	je 200 - 250 g	 Umluftgrill	1	200 - 220	0:35 - 0:50
Halbes Hähnchen	je 400 - 500 g	 Umluftgrill	1	190 - 210	0:35 - 0:50
Hähnchen, Poularde	1 - 1,5 kg	 Umluftgrill	1	190 - 210	0:45 - 1:15
Ente	1,5 - 2 kg	 Umluftgrill	1	180 - 200	1:15 - 1:45
Gans	3,5 - 5 kg	 Umluftgrill	1	160 - 180	2:30 - 3:30
Truthahn/Pute	2,5 - 3,5 kg	 Umluftgrill	1	160 - 180	1:45 - 2:30
Truthahn/Pute	4 - 6 kg	 Umluftgrill	1	140 - 160	2:30 - 4:00

Fisch (gedünstet)

Fleischart	Menge	Backofenfunktion	Einsatzebene	Temperatur (°C)	Zeit (Std:Min)
Ganzer Fisch	1 - 1,5 kg	 Ober-/Unterhitze	1	210 - 220	0:45 - 1:15

Grillen

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

Wichtig! Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

i 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.

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

Grillgut	Einsatzebene	Dauer	
		1. Seite	2. Seite
Burger	4	8 - 10 Min.	6 - 8 Min.
Schweinefilet	4	10 - 12 Min.	6 - 10 Min.
Bratwürste	4	8 - 10 Min.	6 - 8 Min.

Grillgut	Einsatzebene	Dauer	
		1. Seite	2. Seite
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 Metall Dosen.
- 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).

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

Gedünstete Früchte

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

Gemüse

Einkochgut	Temperatur in °C	Zeit bis zum Köchen 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.

i 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.

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

Gericht	Auftauzeit Min	Nachtauzzeit 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 zwischendurch um.
Fleisch, 1.000 g	100-140	20-30	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden
Fleisch, 500 g	90-120	20-30	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden
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 aufschlagen.
Torte, 1.400 g	60	60	-----

Reinigung und Pflege

⚠️ Warnung! Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

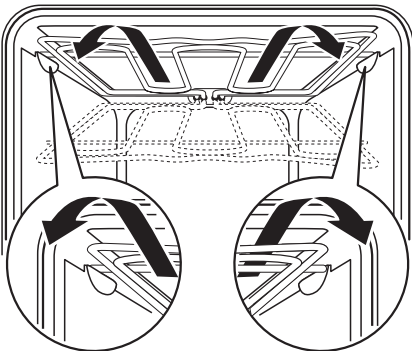
- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. Auf diese Weise lassen sich 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 das 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.

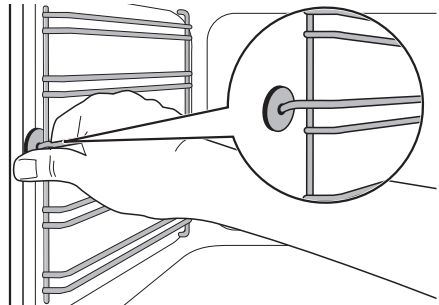
Wichtig! Das Heizelement muss auf beiden Seiten über der Halterung an der Innenwand des Backofens eingerastet sein.

2. Setzen Sie das Einschubgitter ein.

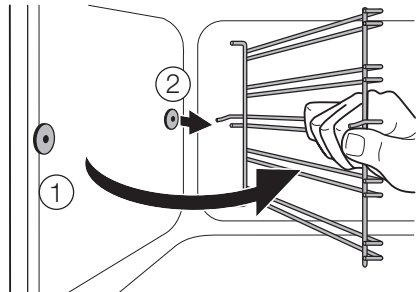
Einschubgitter

Abnehmen des Einschubgitters

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 des Einschubgitters

Führen Sie zum Einsetzen des Einschubgitters die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

i 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.

i 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. Tauschen Sie die Backofenlampe gegen eine geeignete 300 °C hitzebeständige Backofenlampe aus.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

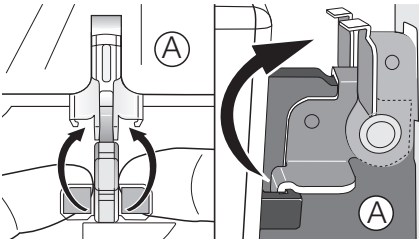
Backofentür und Türgläser

Hängen Sie die Backofentür aus, um sie zu reinigen.

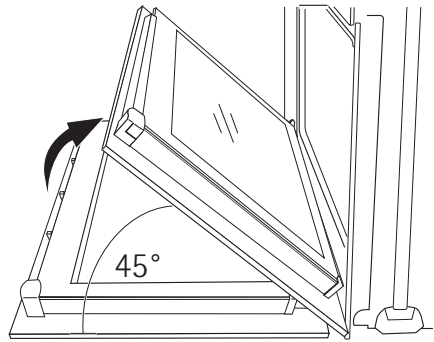
! **Vorsicht!** Gehen Sie beim Aushängen der Tür sorgsam vor. Die Tür ist schwer!

Abbauen 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.

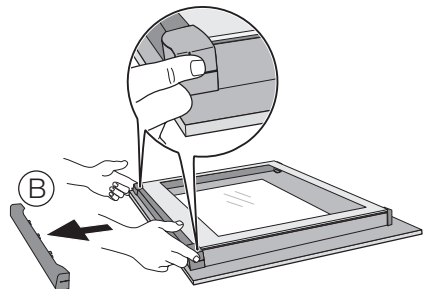
i Legen Sie die Backofentür mit der Außenseite nach unten auf eine weiche und ebene Unterlage, um Kratzer zu vermeiden.

5. Sie können nun die inneren Türgläser abnehmen und reinigen. Führen Sie zum Anbringen der Tür die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

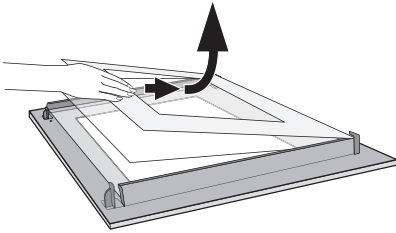
i Die Backofentür hat je nach Modell 2, 3 oder 4 Türgläser.

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 Kippverschluss 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 Backofinnenraums.

det sich auf dem vorderen Rahmen des Backofinnenraums.

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.

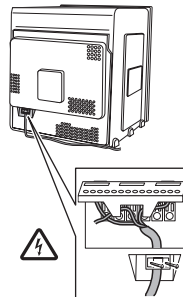
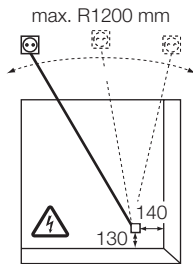
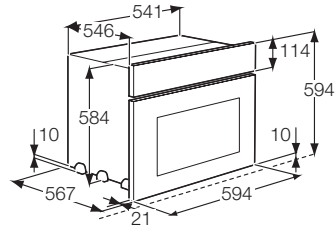
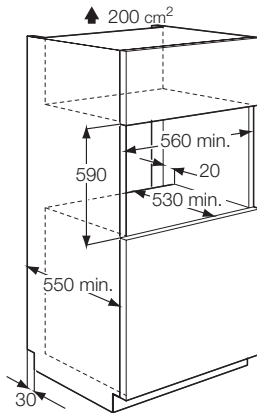
Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie PE, PS usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Behältern der kommunalen Entsorgungsstellen.

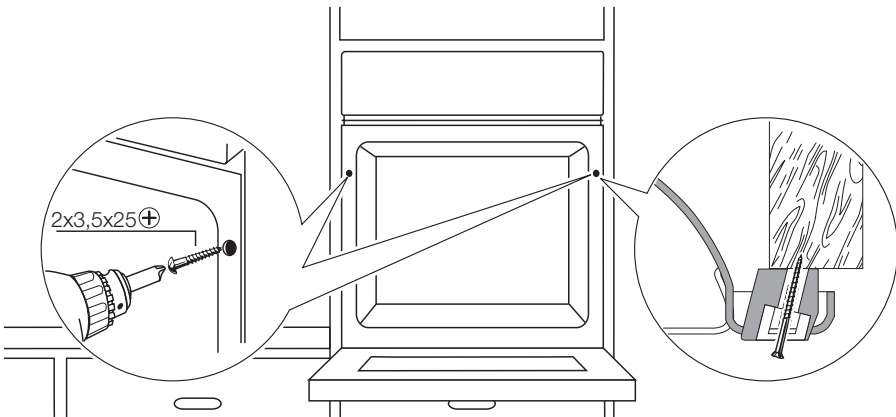
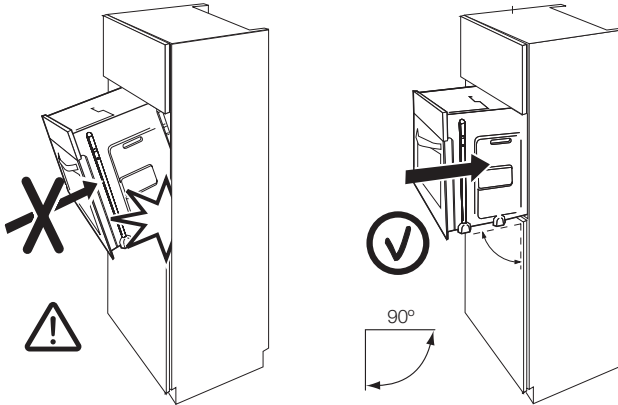
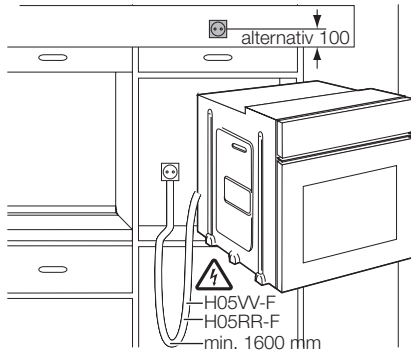
 **Verpackungsmaterial**
Das Verpackungsmaterial ist umweltfreundlich und wieder verwertbar.

Gerät aufstellen

 **Warnung!** Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Wichtig! Die Standsicherheit des Einbauschrankes muss DIN 68930 entsprechen.





AT ÖSTERREICH - Garantie/Kundendienst

Sehr geehrter Kunde!
Wir, die Electrolux Hausgeräte GmbH, be-
gückwünschen Sie zum Erwerb eines Gerä-

tes aus dem Electrolux Konzern. Für dieses
Gerät räumen wir Ihnen, als Verbraucher im
Sinne des Konsumentenschutzgesetzes ge-

mäß den nachstehenden Bedingungen, eine besondere Garantie ein, die Ihnen zusätzliche Rechte gewährt.

1. Die Garantie beginnt mit dem Tag an dem das Gerät gekauft wurde und erstreckt sich über einen Zeitraum von 24 Monaten. Wir empfehlen daher, den Kaufbeleg unbedingt aufzubewahren.
2. Die Garantie umfasst Mängel am Gerät, die nachweislich auf einen Material- und / oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns innerhalb von 14 Tagen nach dem Auftreten angezeigt werden. Nicht unter diese Garantie fallen Schäden oder Mängel, die durch nicht vorschriftsgemäße Handhabung des Gerätes, durch Nichtbeachtung der Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen und durch Reparaturen oder Eingriffe, die von Personen vorgenommen wurden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, verursacht wurden. Werden unsere Geräte mit Ersatzteilen oder Zubehörteilen versehen, die keine Originalteile sind und wurde dadurch ein Defekt verursacht, ist dieser ebenfalls nicht durch die Garantie gedeckt. Von der Garantiezusage ausgenommen sind Verschleißteile (z.B.: Keilriemen, Kohlebürsten, Leuchtmittel, usw.).
3. Die Garantiezusage umfasst die Behebung oben dargestellter Mängel am Gerät innerhalb angemessener Frist nach Mitteilung des Mangels durch Verbesserung. Die zu diesem Zweck erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Weg-, Arbeits-, und Materialkosten werden von uns getragen. Über die Verbesserung hinausgehende Ansprüche

werden durch diese Garantie nicht eingeräumt. Verbesserungsarbeiten werden, soweit möglich, am Aufstellungsort, sonst in unseren Kundendienstwerkstätten, durchgeführt. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- bzw. Lieferdatum vorzulegen.

4. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für ausgewechselte Teile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
5. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist - ausgeschlossen.
6. Durch diese Garantie wird der Gewährleistungsanspruch des Kunden gegen den Händler, bei dem er das Gerät gekauft hat, weder eingeschränkt noch aufgehoben.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem neuen Gerät und erlauben uns, Sie darauf aufmerksam zu machen, dass Ihnen auch nach Ablauf der Garantie unser Werkkundendienst und unsere Servicepartner gerne mit Rat und Tat zur Verfügung stehen. **Electrolux Hausgeräte GmbH, 1230 Wien, Herziggasse 9**
 Tel. Reparaturannahme 01/86640-330, Tel. Ersatzteile 01/86640-315
 Technische Hotline (0,88€/Min.) 0900-340090, Fax 01/86640-300, Mail kundendienst@electrolux.co.at

DE DEUTSCHLAND - Garantie/Kundendienst

Der Endabnehmer dieses Gerätes (Verbraucher) hat bei einem Kauf dieses Gerätes von einem Unternehmer (Händler) in Deutschland im Rahmen der Vorschriften über den Verbrauchsgüterkauf gesetzliche Rechte, die durch diese Garantie nicht eingeschränkt werden. Diese Garantie räumt dem Verbraucher also zusätzliche Rechte ein. Dies vorausgeschickt, leisten wir, Electrolux Vertriebs GmbH, gegenüber dem Verbraucher Garantie für dieses Gerät für den Zeitraum

von 24 Monaten ab Übergabe zu den folgenden Bedingungen:

1. Mit dieser Garantie haften wir dafür, daß dieses neu hergestellte Gerät zum Zeitpunkt der Übergabe vom Händler an den Verbraucher die in unserer Produktbeschreibung für dieses Gerät aufgeführten Eigenschaften aufweist. Ein Mangel liegt nur dann vor, wenn der Wert oder die Gebrauchstauglichkeit dieses Gerätes erheblich gemindert ist. Zeigt sich der

Mangel nach Ablauf von sechs (6) Monaten ab dem Übergabezeitpunkt, so hat der Verbraucher nachzuweisen, daß das Gerät bereits zum Übergabezeitpunkt mangelhaft war. Nicht unter diese Garantie fallen Schäden oder Mängel aus nicht vorschriftsmäßiger Handhabung sowie Nichtbeachtung der Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen.

2. Dieses Gerät fällt nur dann unter diese Garantie, wenn es von einem Unternehmer in einem der Mitgliedstaaten der Europäischen Union gekauft wurde, es bei Auftreten des Mangels in Deutschland betrieben wird und Garantieleistungen auch in Deutschland erbracht werden können. Mängel müssen uns innerhalb von zwei (2) Monaten nach Kenntnis angezeigt werden.
3. Mängel dieses Gerätes werden wir innerhalb angemessener Frist nach Mitteilung des Mangels unentgeltlich beseitigen; die zu diesem Zweck erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten werden von uns getragen. Über diese Nachbesserung hinausgehende Ansprüche werden durch diese Garantie dem Verbraucher nicht eingeräumt.
4. Bei Großgeräten (stationär betriebene Geräte) ist im Garantiefall unter der für

den Endabnehmer kostengünstigen Rufnummer 0180 322 66 22 * die nächstgelegene Kundendienststelle zu benachrichtigen, von welcher Ort, Art und Weise der Garantieleistungen festgelegt werden. Nachbesserungsarbeiten werden, soweit möglich, am Aufstellungsort, sonst in unserer Kundendienstwerkstatt durchgeführt.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit für dieses Gerät; ausgetauschte Teile gehen in unser Eigentum über.
6. Mängelansprüche aus dieser Garantie verjähren in zwei (2) Jahren ab dem Zeitpunkt der Übergabe des Gerätes vom Händler an den Verbraucher, der durch Original-Kaufbeleg (Kassenzettel, Rechnung) zu belegen ist; wenn dieses Gerät gewerblich oder - bei Waschgeräten und Wäschetrocknern - in Gemeinschaftsanlagen genutzt wird, beträgt die Verjährungsfrist sechs (6) Monate.

Electrolux Service GmbH, Electrolux Hausgeräte Vertriebs GmbH, Fürther Str. 246, 90429 Nürnberg

* EUR 0,09 pro angefangener Minute aus dem deutschen Festnetz (u. U. abweichend aus Mobilfunk)




DE Europäische Garantie: Für dieses Gerät besteht in den am Ende dieser Benutzerinformation aufgeführten Ländern eine Garantie von Electrolux für den Zeitraum, der in der Gerätegarantie oder anderenfalls gesetzlich festgelegt ist. Wenn Sie aus einem dieser Länder in ein anderes der unten aufgeführten Länder ziehen, wird die Gerätegarantie unter folgenden Voraussetzungen mit übertragen:




- Die Gerätegarantie beginnt an dem Datum, an dem Sie das Gerät gekauft haben. Dies wird durch ein gültiges Kaufdokument bescheinigt, das von dem Verkäufer des Gerätes ausgestellt wurde.
- Die Gerätegarantie gilt für denselben Zeitraum und in demselben Ausmaß für Arbeitszeit und Teile, wie sie für dieses spezielle Modell oder diese spezielle Geräte-

reihe in Ihrem neuen Aufenthaltsland gelten.

- Die Gerätegarantie ist personengebunden, d. h. sie gilt für den Erstkäufer des Geräts und kann nicht auf einen anderen Benutzer übertragen werden.
- Das Gerät wird in Übereinstimmung mit der von Electrolux herausgegebenen Anleitung installiert und verwendet und wird nur im Privathaushalt eingesetzt, d. h. nicht für gewerbliche Zwecke genutzt.
- Das Gerät wird in Übereinstimmung mit allen relevanten Bestimmungen installiert, die in Ihrem neuen Aufenthaltsland gelten. Die Bestimmungen dieser europäischen Garantie haben keinerlei Auswirkungen auf die Rechte, die Ihnen gesetzlich zustehen.

www.electrolux.com

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 261302111	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Fürther Str. 246, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	08 44 62 26 53	www.electrolux.fr
Great Britain	+44 8445 616 616	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+371 67313626	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 278 06 03	Ozo 10a, LT-08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana

		
Slovensko	+421 (02) 32141334	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberínho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"
Україна	+380 44 586 20 60	04074 Київ, вул.Автозаводська, 2а, БЦ "Алкон"

www.electrolux.com

Benötigen Sie Zubehör, Verbrauchsmaterial und Ersatzteile? Dann besuchen Sie bitte unseren Onlineshop unter:

www.juno-electrolux.at

www.juno-electrolux.de