

EH7L2BR  
EH7L2CN  
EH7L2SW  
EH7L2WE

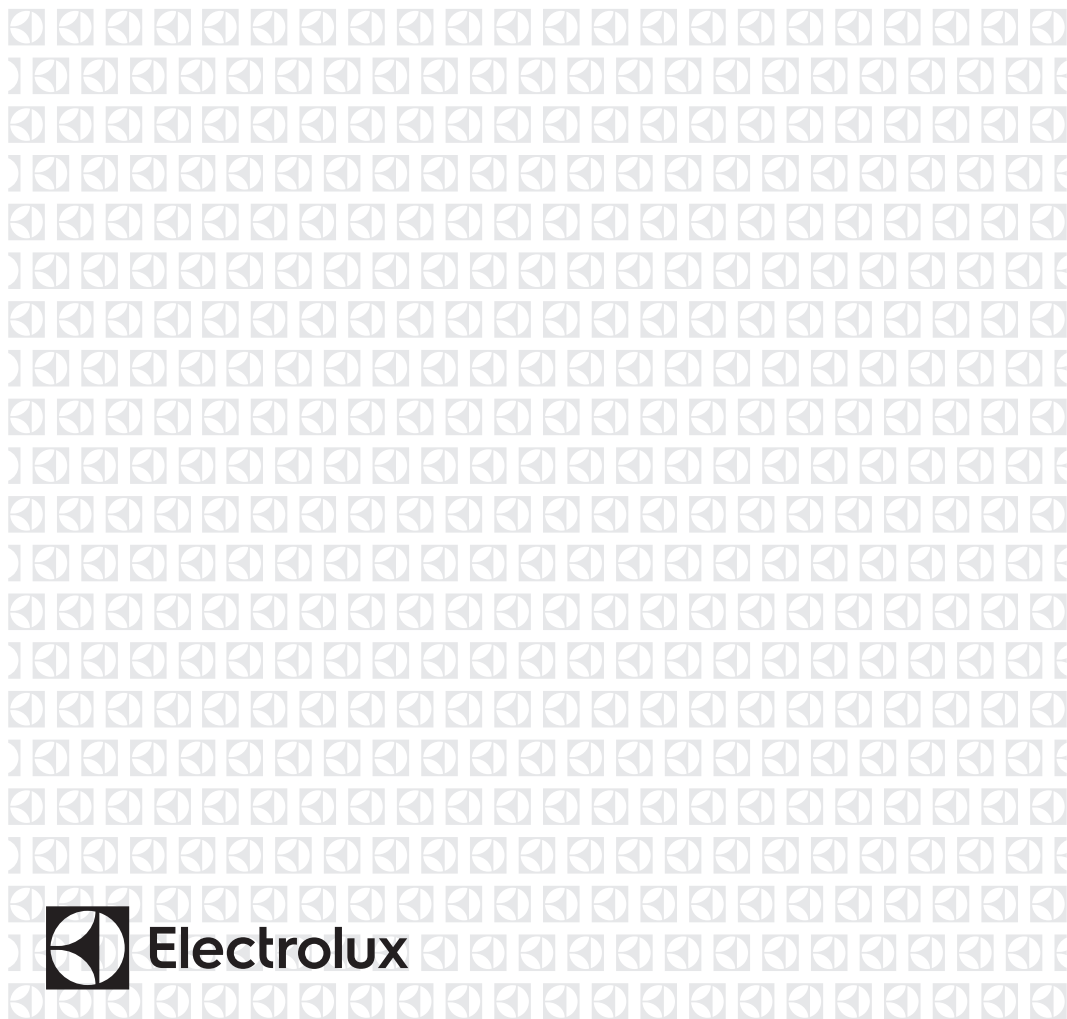


---

DE Backofen

---

Benutzerinformation



**Electrolux**

# INHALTSVERZEICHNIS

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| 1. SICHERHEITSINFORMATIONEN..... | 3  |
| 2. SICHERHEITSHINWEISE.....      | 5  |
| 3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....       | 8  |
| 4. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.....  | 8  |
| 5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....       | 9  |
| 6. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS.....   | 11 |
| 7. ZUSATZFUNKTIONEN.....         | 11 |
| 8. RATSCHLÄGE UND TIPPS.....     | 12 |
| 9. REINIGUNG UND PFLEGE.....     | 25 |
| 10. FEHLERSUCHE.....             | 27 |
| 11. ENERGIEEFFIZIENZ.....        | 28 |
| 12. GARANTIE.....                | 30 |

## WIR DENKEN AN SIE

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Gerät von Electrolux entschieden haben. Sie haben ein Produkt gewählt, hinter dem jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation stehen. Bei der Entwicklung dieses grossartigen und eleganten Geräts haben wir an Sie gedacht. So haben Sie bei jedem Gebrauch die Gewissheit, dass Sie stets grossartige Ergebnisse erzielen werden.

Willkommen bei Electrolux!

**Auf unserer Website können Sie:**



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen erhalten:

**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Ihr Produkt für einen besseren Service registrieren:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät kaufen:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte verwenden Sie ausschliesslich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden: Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.

Die Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

## 1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie die mitgelieferte Gebrauchsanleitung sorgfältig vor Montage und Inbetriebnahme des Geräts. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemässer Montage oder Verwendung des Geräts übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung immer an einem sicheren und zugänglichen Ort zum späteren Nachschlagen auf.

### 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sowie Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern, und entsorgen Sie es angemessen.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, sollte diese aktiviert werden.
- Wartung oder Reinigung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

## 1.2 Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Um mögliche Gefahren zu vermeiden, muss das Bedienfeld mit den passenden farblich gekennzeichneten Steckverbindern am vorgeschriebenen Heizelement angeschlossen werden.
- **ACHTUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiss. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung, bevor Sie Wartungsarbeiten vornehmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermassen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Seien Sie beim Anfassen der Aufbewahrungsschublade vorsichtig. Sie kann heiss werden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie

heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

- Gemäss den Verdrahtungsregeln muss bei Festverdrahtung eine Vorrichtung zur Trennung des Gerätes von der Spannungsversorgung vorhanden sein.

## 2. SICHERHEITSHINWEISE

### 2.1 Gerät aufstellen



#### **WARNUNG!**

Das Gerät darf nur von einer Fachkraft installiert werden.

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Montieren oder verwenden Sie ein beschädigtes Gerät nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Bewegen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Das Küchenmöbel und die Einbaunische müssen die passenden Abmessungen aufweisen.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Einige Teile des Geräts sind stromführend. Das Küchenmöbel muss auf allen Seiten mit dem Gerät abschliessen, um einen Kontakt mit stromführenden Teilen zu vermeiden.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Aus diesem Grund muss es an die Stromversorgung angeschlossen werden.

### 2.2 Elektrischer Anschluss



#### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Achten Sie darauf, dass die Parameter auf dem Typenschild den elektrischen Nennwerten der Netzversorgung entsprechen.
- Schliessen Sie das Gerät unbedingt an eine sachgemäss installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn die Tür heiss ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.

- Falls die Steckdose lose ist, schliessen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Netzstrom trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Erdschlüsse, Kontakte.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät entspricht den EWG-Richtlinien.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Gerät gelangen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



### **WARNING!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emaillebeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - Legen Sie keine Aluminiumfolie direkt auf den Garraumboden des Geräts.
  - Füllen Sie kein Wasser in das heisse Gerät.
  - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
  - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.

## 2.3 Bedienungshinweise



### **WARNING!**

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschliesslich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heisse Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.

## 2.4 Reinigung und Pflege



### **WARNING!**

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie vor Wartungsarbeiten immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür sorgsam vor, da die Tür schwer ist!
- Reinigen Sie das Gerät regelmässig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschliesslich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emaillebeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

## 2.5 Innenbeleuchtung



**WARNUNG!**  
Stromschlaggefahr.

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie sie nicht zur Raumbelichtung.
- Trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung..

## 2.6 Kundendienst

- Zur Reparatur des Geräts wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschliesslich Originalersatzteile verwendet werden.

## 2.7 Entsorgung

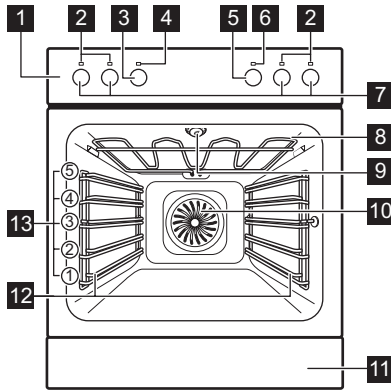


**WARNUNG!**  
Verletzungs- oder  
Erstickengefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräteanschlusses ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere im Gerät einschliessen.

## 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

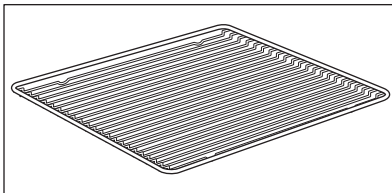
### 3.1 Allgemeine Übersicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Kontrolllampen/Symbole der Kochzonen
- 3 Backofen-Einstellknopf
- 4 Betriebskontrolllampe/-symbol
- 5 Knopf für die Temperatureinstellung
- 6 Temperaturanzeige/-symbol
- 7 Kochzonen-Einstellknöpfe
- 8 Heizelement
- 9 Lampe
- 10 Ventilator
- 11 Schublade
- 12 Einhängegitter, herausnehmbar
- 13 Einschubebenen

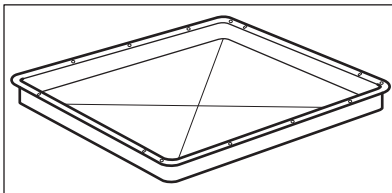
### 3.2 Zubehör

#### Gitterrost



Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

#### Kuchenblech



Für Kuchen und Plätzchen.

#### Schublade

Die Schublade befindet sich unterhalb des Backofengarraums.



#### WARNUNG!

Sie kann beim Ofenbetrieb heiss werden. Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände in der Schublade auf.

## 4. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



#### WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.



### 4.1 Reinigung vor der ersten Benutzung

Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen.

 Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Reinigen Sie den Ofen und das Zubehör vor der ersten Inbetriebnahme. Setzen Sie das Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter wieder in ihrer ursprünglichen Position ein.

## 5. TÄGLICHER GEBRAUCH

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

### 5.1 Versenkbare Knöpfe



Drücken Sie zum Benutzen des Geräts den versenkbaren Knopf. Der Knopf kommt dann heraus.






### 5.2 Ein- und Ausschalten des Ofens




1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Funktion.
2. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf auf die gewünschte Temperatur.
3. Um den Ofen auszuschalten, drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf in die Position Aus.


Die Lampe leuchtet, während der Ofen in Betrieb ist.

### 5.3 Ofenfunktionen

| Ofenfunktion   | Anwendung  |
|--|--|
| <br>Stellung „Aus“      | Der Backofen ist ausgeschaltet.  |
| <br>Backofenbeleuchtung | Zum Einschalten der Backofenlampe, ohne dass eine Garfunktion eingeschaltet ist. |


| Ofenfunktion  | Anwendung   |
|---|---|
| <br>Heissluft                                      | Zum Backen und Braten auf drei Einschubebenen und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20–40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als bei Ober-/Unterhitze.                     |
| <br>Pizza-/Wähenstufe                              | Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer intensiveren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20–40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als bei Ober-/Unterhitze. |
| <br>Konventionelle Heizfunktion (Ober-/Unterhitze) | Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene.  |
| <br>Unterhitze                                   | Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.   |
| <br>Auftauen                                     | Diese Funktion kann zum Auftauen von Tiefkühlgerichten wie z. B. Gemüse und Obst verwendet werden. Die Auftauzeit hängt von der Menge und Grösse der Tiefkühlgerichte ab.                 |

| Ofenfunktion  | Anwendung   |
|---|---|
| <br>Feuchte Heissluft  | Diese Funktion dient zum Energiesparen beim Kochen. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Hinweise und Tipps“, ECO-Heissluft. Die Backofentür sollte beim Garen geschlossen werden, damit die Funktion nicht unterbrochen wird und um sicherzustellen, dass der Ofen möglichst energiesparend funktioniert. Bei Verwendung dieser Funktion kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Durch die Nutzung von Restwärme kann die Heizleistung reduziert werden. Weitere Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energie sparen. Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäss EN 60350-1 verwendet. |
| <br>Grillstufe 2     | Zum Grillen flacher Lebensmittel in grösseren Mengen und zum Toasten von Brot.  |
| <br>Heissluftgrillen | Zum Braten grösserer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Auch zum Gratinieren und Überbacken.  |

 Bei einigen Ofenfunktionen kann sich die Lampe bei Temperaturen unter 60 °C automatisch ausschalten.

## 5.4 Kochzonen-Einstellknöpfe



Das Kochfeld kann mit den Kochzonen-Einstellknöpfen bedient werden.

 Lesen Sie die Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung des Kochfelds.

## 5.5 Kochstufen


Die Kochzonen-Kontrolllampen zeigen an, welche Kochzone eingestellt ist.


 **WARNUNG!**  
 Siehe Kapitel „Gerätebeschreibung“.

| Knopfanzzeige   | Funktion               |
|---|------------------------|
| 0   | Stellung Aus           |
|  | Warmhaltestufe         |
| 1 - 9   | Kochstufen             |
|  | Zweikreiszonenschalter |

1. Drehen Sie den Einstellknopf auf die gewünschte Kochstufe.
2. Zum Beenden des Kochvorgangs muss der Einstellknopf in die Stellung Aus gedreht werden.

## 5.6 Verwenden der Zweikreiszone (falls vorhanden)

 Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, um die Zweikreiszone einzuschalten. Drehen Sie ihn jedoch nicht über die Endposition hinaus.

1. Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn auf die Position 9.
2. Drehen Sie den Knopf langsam auf das Symbol , bis er hörbar einrastet. Die beiden Kreise der Kochzone sind eingeschaltet.
3. Zum Einstellen der gewünschten Kochstufe siehe „Kochstufen“.

## 6. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS

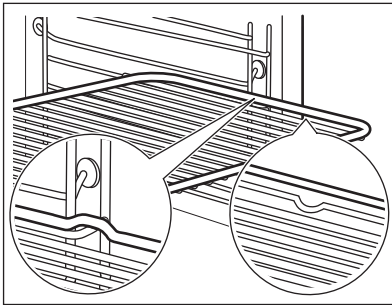


**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel  
„Sicherheitshinweise“.

### 6.1 Einsetzen des Zubehörs

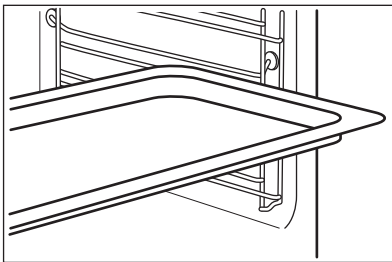
Gitterrost:

Schieben Sie den Gitterrost zwischen die Führungsstäbe des Einhängegitters, mit den Füßen nach unten zeigend.



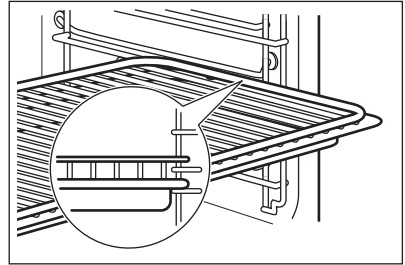
Kuchenblech:

Schieben Sie das Kuchenblech zwischen die Führungsstäbe des Einhängegitters.



Gitterrost und Kuchenblech zusammen:

Schieben Sie das Kuchenblech zwischen die Führungsstäbe des Einhängegitters und den Gitterrost zwischen die Führungsstäbe darüber.



Kleine Kerbe oben für mehr Sicherheit. Diese Kerben dienen auch als Kippsicherung. Der hohe Rand um den Rost verhindert das Abrutschen von Kochgeschirr.

## 7. ZUSATZFUNKTIONEN

### 7.1 Kühlgebläse

Wenn der Ofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenflächen zu kühlen. Nach

dem Abschalten des Ofens läuft das Kühlgebläse weiter, bis der Ofen abgekühlt ist.

## 8. RATSCHLÄGE UND TIPPS



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
„Sicherheitshinweise“.



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

### 8.1 Anwendungsbeispiele zum Kochen auf dem Kochfeld

| Garstufe | Anwendung   | Dauer<br>(Min.) | Hinweise   |
|----------|---|-----------------|--|
| 1        | Zum Warmhalten von bereits gekochten Gerichten.   | Nach Bedarf     | Bedecken Sie das Kochgeschirr mit einem Deckel.  |
| 1 - 2    | Für die Zubereitung von Hollandaisesosse, zum Schmelzen von Butter, Schokolade und Gelatine.  | 5 - 25          | Zwischendurch umrühren.  |
| 1 - 2    | Zum Stocken von lockeren Omeletts und gebackenen Eiern.   | 10 - 40         | Mit Deckel garen.  |
| 2 - 3    | Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten.  | 25 - 50         | Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben. Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren. |
| 3 - 4    | Dünsten von Gemüse, Fisch und Fleisch.  | 20 - 45         | Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben.   |
| 4 - 5    | Dünsten von Kartoffeln.   | 20 - 60         | Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden.  |
| 4 - 5    | Kochen grösserer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen.  | 60 - 150        | Den Zutaten max. 3 l Flüssigkeit hinzufügen.   |
| 6 - 7    | Leichtes Andünsten von Schnitzeln, Cordon bleu, Koteletts, Frikadellen, Bratwürsten, Leber, Eier, Eierkuchen und Donuts und zur Zubereitung von Mehlschmitze. | Nach Bedarf     | Nach der Hälfte der Zeit wenden.   |
| 7 - 8    | Braten von Röstis, Lendenstücken, Steaks bei starker Hitze.   | 5 - 15          | Nach der Hälfte der Zeit wenden.   |
| 9        | Aufkochen grosser Mengen Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes Frites.                                   |                 |  |

## 8.2 Empfehlungen zum Garen

Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früherer Ofen. In der Tabelle unten finden Sie die Standardeinstellungen für Temperatur, Garzeit und Einschubebene.

Wenn Sie die Einstellungen für ein bestimmtes Rezept nicht finden können, suchen Sie nach einem ähnlichen Rezept.

- Sie können die Backzeit um 10–15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.
- Kuchen und kleine Backwaren mit verschiedenen Höhen bräunen nicht immer gleichmässig. Bei ungleichmässigem Bräunen braucht die Temperatureinstellung nicht geändert zu werden. Im Verlauf des Backens gleichen sich die Unterschiede wieder aus.
- Während des Backens können sich die Kuchenbleche im Ofen verziehen. Beim Abkühlen kehren sie wieder zu ihrer alten Form zurück.

## 8.3 Backen

- Verwenden Sie beim ersten Mal die niedrigste Temperatur.

## 8.4 Backtipps

| Backergebnis  | Mögliche Ursache   | Abhilfe   |
|---|--|---|
| Die Unterseite des Kuchens ist zu hell.                           | Die Einschubebene ist nicht richtig.                         | Den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene stellen.  |
| Der Kuchen fällt zusammen und wird feucht, klumpig oder streifig. | Die Backofentemperatur ist zu hoch.                          | Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas niedrigere Backofentemperatur ein.                                |
|   | Die Backzeit ist zu kurz.                                    | Stellen Sie eine längere Backzeit ein. Die Backzeit lässt sich nicht durch eine höhere Temperatur verringern. |
|   | Der Teig enthält zu viel Flüssigkeit.                        | Weniger Flüssigkeit verwenden. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.       |
| Der Kuchen ist zu trocken.  | Die Backofentemperatur ist zu niedrig.                       | Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine höhere Backofentemperatur ein.  |
|   | Die Backzeit ist zu lang.                                    | Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine kürzere Backzeit ein.   |
| Der Kuchen ist unregelmässig gebräunt.                            | Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz. | Stellen Sie eine niedrigere Backofentemperatur und eine längere Backzeit ein.                                 |
|   | Die Mischung ist ungleich verteilt.                          | Verteilen Sie die Mischung gleichmässig auf dem Backblech.  |
| Der Kuchen ist nach der eingestellten Zeit nicht fertig gebacken. | Die Backofentemperatur ist zu niedrig.                       | Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas höhere Backofentemperatur ein.                                    |

## 8.5 Backen auf einer Einschubebene:

### Backen in Formen

| Speise                       | Funktion         | Temperatur (°C)       | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|------------------------------|------------------|-----------------------|--------------|---------------|
| Gugelhupf/<br>Brioche        | Heissluft        | 150–160               | 50–70        | 1             |
| Sandkuchen/<br>Früchtekuchen | Heissluft        | 140–160               | 70–90        | 1             |
| Mürbeteig                    | Heissluft        | 170–180 <sup>1)</sup> | 10–25        | 2             |
| Rührteig                     | Heissluft        | 150–170               | 20–25        | 2             |
| Käsekuchen                   | Ober-/Unterhitze | 170–190               | 60–90        | 1             |

1) Backofen vorheizen.

### Kuchen/Gebäck/Brot auf Kuchenblechen

| Speise  | Funktion         | Temperatur (°C)                    | Dauer (Min.)      | Einschubebene |
|---|------------------|------------------------------------|-------------------|---------------|
| Hefezopf/Hefekranz  | Ober-/Unterhitze | 170–190                            | 30–40             | 3             |
| Christstollen   | Ober-/Unterhitze | 160–180 <sup>1)</sup>              | 50–70             | 2             |
| Brot (Roggenbrot):<br>1. Erster Teil des Backvorgangs.<br>2. Zweiter Teil des Backvorgangs. | Ober-/Unterhitze | 1. 230 <sup>1)</sup><br>2. 160–180 | 1. 20<br>2. 30–60 | 1             |
| Windbeutel/Blätterteig  | Ober-/Unterhitze | 190–210 <sup>1)</sup>              | 20–35             | 3             |
| Biskuitrolle  | Ober-/Unterhitze | 180–200 <sup>1)</sup>              | 10–20             | 3             |
| Streuselkuchen (trocken)  | Heissluft        | 150–160                            | 20–40             | 3             |
| Mandel-/Zuckerkuchen  | Ober-/Unterhitze | 190–210 <sup>1)</sup>              | 20–30             | 3             |
| Obstkuchen (aus Hefeteig/<br>Rührteig) <sup>2)</sup>  | Heissluft        | 150                                | 35–55             | 3             |
| Obstkuchen (aus Hefeteig/<br>Rührteig) <sup>2)</sup>  | Ober-/Unterhitze | 170                                | 35–55             | 3             |
| Obstkuchen aus Mürbeteig  | Heissluft        | 160–170                            | 40–80             | 3             |
| Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z. B. Quark, Sahne, Pudding)                          | Ober-/Unterhitze | 160–180 <sup>1)</sup>              | 40–80             | 3             |

1) Backofen vorheizen.

2) Tiefes Blech benutzen.

**Plätzchen**

| Speise               | Funktion         | Temperatur (°C)       | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|----------------------|------------------|-----------------------|--------------|---------------|
| Mürbeteig-Plätzchen  | Heissluft        | 150–160               | 10–20        | 3             |
| Rührteigplätzchen    | Heissluft        | 150–160               | 15–20        | 3             |
| Eiweissgebäck/Baiser | Heissluft        | 80–100                | 120–150      | 3             |
| Makronen             | Heissluft        | 100–120               | 30–50        | 3             |
| Hefeplätzchen        | Heissluft        | 150–160               | 20–40        | 3             |
| Blätterteiggebäck    | Heissluft        | 170–180 <sup>1)</sup> | 20–30        | 3             |
| Brötchen             | Heissluft        | 160 <sup>1)</sup>     | 10–25        | 3             |
| Brötchen             | Ober-/Unterhitze | 190–210 <sup>1)</sup> | 10–25        | 3             |

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

**8.6 Aufläufe und Überbackenes**

| Speise                      | Funktion         | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|-----------------------------|------------------|-----------------|--------------|---------------|
| Nudelauflauf                | Ober-/Unterhitze | 180 - 200       | 45 - 60      | 1             |
| Lasagne                     | Ober-/Unterhitze | 180 - 200       | 25 - 40      | 1             |
| Gemüseauflauf <sup>1)</sup> | Heissluftgrillen | 160 - 170       | 15 - 30      | 1             |
| Überbackene Baguettes       | Heissluft        | 160 - 170       | 15 - 30      | 1             |
| Süsse Aufläufe              | Ober-/Unterhitze | 180 - 200       | 40 - 60      | 1             |
| Fischaufläufe               | Ober-/Unterhitze | 180 - 200       | 30 - 60      | 1             |
| Gefülltes Gemüse            | Heissluft        | 160 - 170       | 30 - 60      | 1             |

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

## 8.7 Feuchte Heissluft



Für beste Ergebnisse befolgen Sie die in der Tabelle unten aufgeführten Backzeiten.

| Speise   | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|--|-----------------|--------------|---------------|
| Gebäckstangen (insgesamt 500 g)                | 190–200         | 50–60        | 3             |
| Jakobsmuscheln, in der Schale gebacken         | 180–200         | 30–40        | 4             |
| Fisch, gross (300–500 g) in Salzkruste         | 190–200         | 45–50        | 4             |
| Fisch, gross (300–500 g) in Pergament          | 190–200         | 50–60        | 3             |
| Amaretti (20 Stück, insgesamt 500 g)           | 170–180         | 40–50        | 3             |
| Apfelstreusel                                  | 190–200         | 50–60        | 4             |
| Schokolade-Muffins (20 Stück, insgesamt 500 g) | 160–170         | 35–45        | 3             |

## 8.8 Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden der Funktion:Heissluft .

### Kuchen/Gebäck/Brot auf Kuchenblechen

| Speise                     | Temperatur (°C)       | Dauer (Min.) | Einschubebene |          |
|----------------------------|-----------------------|--------------|---------------|----------|
|                            |                       |              | 2 Ebenen      | 3 Ebenen |
| Windbeutel/<br>Eclairs     | 160–180 <sup>1)</sup> | 25–45        | 1 / 4         | -        |
| Streuselkuchen,<br>trocken | 150–160               | 30–45        | 1 / 4         | -        |

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

### Plätzchen/Törtchen/Gebäck/Brötchen

| Speise              | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |           |
|---------------------|-----------------|--------------|---------------|-----------|
|                     |                 |              | 2 Ebenen      | 3 Ebenen  |
| Mürbeteig-Plätzchen | 150–160         | 20–40        | 1 / 4         | 1 / 3 / 5 |



| Speise                | Temperatur (°C)       | Dauer (Min.) | Einschubebene |          |
|-----------------------|-----------------------|--------------|---------------|----------|
|                       |                       |              | 2 Ebenen      | 3 Ebenen |
| Rührteigplätzchen     | 160–170               | 25–40        | 1 / 4         | -        |
| Eiweissgebäck, Baiser | 80–100                | 130–170      | 1 / 4         | -        |
| Meringues             | 100–120               | 40–80        | 1 / 4         | -        |
| Hefeplätzchen         | 160–170               | 30–60        | 1 / 4         | -        |
| Blätterteiggebäck     | 170–180 <sup>1)</sup> | 30–50        | 1 / 4         | -        |
| Brötchen              | 180                   | 20–30        | 1 / 4         | -        |

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

## 8.9 Pizza-/Wähenstufe

| Speise  | Temperatur (°C)         | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|---|-------------------------|--------------|---------------|
| Pizza (dünner Boden)                                  | 200–230 <sup>1)2)</sup> | 15–20        | 2             |
| Pizza (mit viel Belag)                                | 180–200                 | 20–30        | 2             |
| Törtchen  | 180–200                 | 40–55        | 1             |
| Spinatquiche  | 160–180                 | 45–60        | 1             |
| Quiche Lorraine                                       | 170–190                 | 45–55        | 1             |
| Schweizer Flan  | 170–190                 | 45–55        | 1             |
| Käsekuchen  | 140–160                 | 60–90        | 1             |
| Apfelkuchen, gedeckt                                  | 150–170                 | 50–60        | 1             |
| Gemüse Kuchen   | 160–180                 | 50–60        | 1             |
| Fladenbrot  | 230–250 <sup>1)</sup>   | 10–20        | 2             |
| Blätterteigquiche                                     | 160–180 <sup>1)</sup>   | 45–55        | 2             |
| Flammekuchen (Pizza-ähnliches Gericht aus dem Elsass) | 230–250 <sup>1)</sup>   | 12–20        | 2             |

| Speise                                   | Temperatur (°C)       | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|--|-----------------------|--------------|---------------|
| Piroggen (Russische Version der Calzone) | 180–200 <sup>1)</sup> | 15–25        | 2             |

- 1) Backofen vorheizen.  
2) Tiefes Blech benutzen.

## 8.10 Braten

Verwenden Sie feuerfestes Backfengeschirr.

Grosse Bratenstücke können direkt auf dem Blech oder auf dem Gitterrost über dem Blech gebraten werden.

Geben Sie etwas Wasser in das Blech, um ein Anbrennen von Bratensaft oder Fett zu verhindern.

Fleisch, das eine knusprige Kruste bekommen soll, kann in einem Bräter ohne Deckel gebraten werden.

Braten nach 1/2–2/3 der Garzeit wenden.

Damit das Fleisch saftig bleibt:

- Braten Sie magere Fleischstücke im Bräter mit Deckel oder einem Bratbeutel.
- Braten Sie grosse Fleisch- und Fischstücke (mind. 1 kg).
- Übergiessen Sie grosse Bratenstücke und Geflügel während der Bratzeit mehrmals mit dem Bratensaft.

## 8.11 Brattabellen

### Rindfleisch

| Speise                       | Menge       | Funktion          | Temperatur (°C)       | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|------------------------------|-------------|-------------------|-----------------------|--------------|---------------|
| Schmorbraten                 | 1–1,5 kg    | Ober-/ Unterhitze | 230                   | 120–150      | 1             |
| Roastbeef oder Filet: blutig | je cm Dicke | Heissluftgrillen  | 190–200 <sup>1)</sup> | 5–6          | 1             |
| Roastbeef oder Filet: mittel | je cm Dicke | Heissluftgrillen  | 180–190 <sup>1)</sup> | 6–8          | 1             |
| Roastbeef oder Filet: durch  | je cm Dicke | Heissluftgrillen  | 170–180 <sup>1)</sup> | 8–10         | 1             |

- 1) Backofen vorheizen.

### Schweinefleisch

| Speise                         | Menge (kg) | Funktion         | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|--------------------------------|------------|------------------|-----------------|--------------|---------------|
| Schulter/ Nacken/Schinkenstück | 1–1,5      | Heissluftgrillen | 160–180         | 90–120       | 1             |
| Kotelett/Brustspitz            | 1–1,5      | Heissluftgrillen | 170–180         | 60–90        | 1             |

| Speise                    | Menge (kg) | Funktion         | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|---------------------------|------------|------------------|-----------------|--------------|---------------|
| Hackbraten                | 0,75–1     | Heissluftgrillen | 160–170         | 50–60        | 1             |
| Schweinshaxe (vorgekocht) | 0,75–1     | Heissluftgrillen | 150–170         | 90–120       | 1             |

### Kalb

| Speise      | Menge (kg) | Funktion         | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|-------------|------------|------------------|-----------------|--------------|---------------|
| Kalbsbraten | 1          | Heissluftgrillen | 160–180         | 90–120       | 1             |
| Kalbshaxe   | 1,5–2      | Heissluftgrillen | 160–180         | 120–150      | 1             |

### Lamm

| Speise                      | Menge (kg) | Funktion         | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|-----------------------------|------------|------------------|-----------------|--------------|---------------|
| Lammkeule/Lammbraten/-gigot | 1–1,5      | Heissluftgrillen | 150–170         | 100–120      | 1             |
| Lammrücken                  | 1–1,5      | Heissluftgrillen | 160–180         | 40–60        | 1             |

### Wild

| Speise                 | Menge (kg) | Funktion         | Temperatur (°C)   | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|------------------------|------------|------------------|-------------------|--------------|---------------|
| Hasenrücken/Hasenkeule | bis zu 1   | Ober-/Unterhitze | 230 <sup>1)</sup> | 30–40        | 1             |
| Reh-/Hirschrücken      | 1,5–2      | Ober-/Unterhitze | 210–220           | 35–40        | 1             |
| Reh-/Hirschkeule       | 1,5–2      | Ober-/Unterhitze | 180–200           | 60–90        | 1             |

1) Backofen vorheizen.

### Geflügel

| Speise        | Menge (kg)        | Funktion         | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|---------------|-------------------|------------------|-----------------|--------------|---------------|
| Geflügelteile | jeweils 0,20–0,25 | Heissluftgrillen | 200–220         | 30–50        | 1             |
| Poulehälfte   | jeweils 0,4–0,5   | Heissluftgrillen | 190–210         | 35–50        | 1             |

| Speise           | Menge (kg) | Funktion         | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|------------------|------------|------------------|-----------------|--------------|---------------|
| Poulet, Poularde | 1–1,5      | Heissluftgrillen | 190–210         | 50–70        | 1             |
| Ente, ganz       | 1,5–2      | Heissluftgrillen | 180–200         | 80–100       | 1             |
| Gans, ganz       | 3,5–5      | Heissluftgrillen | 160–180         | 120–180      | 1             |
| Truthahn         | 2,5–3,5    | Heissluftgrillen | 160–180         | 120–150      | 1             |
| Truthahn         | 4–6        | Heissluftgrillen | 140–160         | 150–240      | 1             |

### Fisch (gedämpft)

| Speise       | Menge (kg) | Funktion         | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|--------------|------------|------------------|-----------------|--------------|---------------|
| Fisch, gross | 1–1,5      | Ober-/Unterhitze | 210–220         | 40–60        | 1             |

## 8.12 Grill

- Benutzen Sie den Grill immer mit der höchsten Temperatureinstellung.
- Setzen Sie den Rost gemäss Empfehlungen in der Grilltabelle in die entsprechende Einschubebene ein.
- Schieben Sie zum Auffangen von Fett das Backblech immer in die erste Einschubebene.

- Grillen Sie nur flache Fleisch- oder Fischstücke.
- Heizen Sie den leeren Backofen immer 5 Minuten lang mit der Grill-Funktion vor.



### **VORSICHT!**

Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

### Grillstufe 2

| Speise              | Dauer (Min.) |              | Einschubebene |
|---------------------|--------------|--------------|---------------|
|                     | Erste Seite  | Zweite Seite |               |
| Burgers/Frikadellen | 8–10         | 6–8          | 4             |
| Schweinefilet       | 10–12        | 6–10         | 4             |
| Würstchen           | 10–12        | 6–8          | 4             |
| Filet/Kalbssteaks   | 7–10         | 6–8          | 4             |
| Toast/Toast         | 1–3          | 1–3          | 5             |
| Überbackener Toast  | 6–8          | -            | 4             |

## 8.13 Tiefkühlgerichte

Verwenden Sie die Heissluft-Funktion.

| Speise                      | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|-----------------------------|-----------------|--------------|---------------|
| Pizza, gefroren             | 200–220         | 15–25        | 2             |
| Pizza American, gefroren    | 190–210         | 20–25        | 2             |
| Pizza, gekühlt              | 210–230         | 13–25        | 2             |
| Pizzasnacks, gefroren       | 180–200         | 15–30        | 2             |
| Pommes Frites, dünn         | 200–220         | 20–30        | 3             |
| Pommes Frites, dick         | 200–220         | 25–35        | 3             |
| Kroketten                   | 220–230         | 20–35        | 3             |
| Rösti                       | 210–230         | 20–30        | 3             |
| Lasagne/Cannelloni, frisch  | 170–190         | 35–45        | 2             |
| Lasagne gefroren            | 160–180         | 40–60        | 2             |
| Ofengebackener Käse         | 170–190         | 20–30        | 3             |
| Pouletflügeli/Chicken Wings | 190–210         | 20–30        | 2             |

### 8.14 Auftauen

- Entfernen Sie die Verpackung und richten Sie das Gericht auf einem Teller an.
- Nutzen Sie die unterste Einschubebene.
- Bedecken Sie die Lebensmittel nicht mit einer Schüssel oder einem Teller, da dadurch die Auftauzeit verlängert werden könnte.
- Für grössere Portionen legen Sie einen leeren Teller umgekehrt auf den Boden des Garraums. Geben Sie die Speise in einen tiefen Teller oder eine Schüssel und stellen Sie diese auf den umgekehrten Teller im Backofen. Nehmen Sie ggf. die Einhängegitter heraus.

| Speise  | Menge (kg) | Auftauzeit (Min.) | Zusätzliche Auftauzeit (Min.) | Bemerkungen  |
|---------|------------|-------------------|-------------------------------|--|
| Poulet  | 1          | 100–140           | 20–30                         | Poulet auf eine umgedrehte Untertasse und diese auf eine grosse Platte legen. Nach der Hälfte der Zeit wenden. |
| Fleisch | 1          | 100–140           | 20–30                         | Nach der Hälfte der Zeit wenden.   |

| Speise    | Menge (kg) | Auftauzeit (Min.) | Zusätzliche Auftauzeit (Min.) | Bemerkungen   |
|-----------|------------|-------------------|-------------------------------|---|
| Forelle   | 0,15       | 25–35             | 10–15                         | -   |
| Erdbeeren | 0,3        | 30–40             | 10–20                         | -   |
| Butter    | 0,25       | 30–40             | 10–15                         | -   |
| Sahne     | 2 x 0,2    | 80–100            | 10–15                         | Die Sahne schlagen, wenn sie stellenweise noch leicht gefroren ist. |
| Torte     | 1,4        | 60                | 60                            | -   |

### 8.15 Einkochen - Unterhitze

- Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Grösse.
- Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettdeckeln oder Metalldosen.
- Verwenden Sie für diese Funktion die erste Einschubebene von unten.
- Stellen Sie nicht mehr als sechs 1 Liter fassende Einweckgläser auf das Kuchenblech.
- Füllen Sie alle Gläser gleich hoch und verschliessen Sie sie mit einer Klammer.
- Die Gläser dürfen sich nicht berühren.
- Füllen Sie etwa 1/2 Liter Wasser in das Kuchenblech, um ausreichend Feuchtigkeit im Ofen zu erhalten.
- Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (dies dauert bei 1-Liter-Gläsern ca. 35-60 Minuten), Backofen ausschalten oder die Temperatur auf 100 °C zurückschalten (siehe Tabelle).

### Beerenobst

| Speise  | Temperatur (°C) | Einkochen bis Perlbeginn (Min.) | Weiterkochen bei 100 °C (Min.) |
|---|-----------------|---------------------------------|--------------------------------|
| Erdbeeren/Blau-beeren/Himbeeren/reife Stachelbeeren | 160 - 170       | 35 - 45                         | -                              |

### Steinobst

| Speise                  | Temperatur (°C) | Einkochen bis Perlbeginn (Min.) | Weiterkochen bei 100 °C (Min.) |
|-------------------------|-----------------|---------------------------------|--------------------------------|
| Birnen/Quitten/Pflaumen | 160 - 170       | 35 - 45                         | 10 - 15                        |

### Gemüse

| Speise                 | Temperatur (°C) | Einkochen bis Perlbeginn (Min.) | Weiterkochen bei 100 °C (Min.) |
|------------------------|-----------------|---------------------------------|--------------------------------|
| Karotten <sup>1)</sup> | 160 - 170       | 50 - 60                         | 5 - 10                         |

| Speise                      | Temperatur (°C) | Einkochen bis Perlbeginn (Min.) | Weiterkochen bei 100 °C (Min.) |
|-----------------------------|-----------------|---------------------------------|--------------------------------|
| Gurken                      | 160 - 170       | 50 - 60                         | -                              |
| Mixed Pickles               | 160 - 170       | 50 - 60                         | 5 - 10                         |
| Kohlrabi/Erbsen/<br>Spargel | 160 - 170       | 50 - 60                         | 15 - 20                        |

1) Nach dem Ausschalten im Backofen stehen lassen.

## 8.16 Dörren–Heissluft

Backofen ausschalten, öffnen und am besten über Nacht auskühlen lassen.

- Verwenden Sie mit Butterbrot- oder Backpapier belegte Bleche.
- Sie erzielen ein besseres Ergebnis, wenn Sie nach halber Dörzzeit den

### Gemüse

| Speise       | Temperatur (°C) | Dauer (Std.) | Einschubebene |          |
|--------------|-----------------|--------------|---------------|----------|
|              |                 |              | 1 Ebene       | 2 Ebenen |
| Bohnen       | 60–70           | 6–8          | 3             | 1 / 4    |
| Paprika      | 60–70           | 5–6          | 3             | 1 / 4    |
| Suppengemüse | 60–70           | 5–6          | 3             | 1 / 4    |
| Pilze        | 50–60           | 6–8          | 3             | 1 / 4    |
| Kräuter      | 40–50           | 2–3          | 3             | 1 / 4    |

### Obst

| Speise        | Temperatur (°C) | Dauer (Std.) | Einschubebene |          |
|---------------|-----------------|--------------|---------------|----------|
|               |                 |              | 1 Ebene       | 2 Ebenen |
| Pflaumen      | 60–70           | 8–10         | 3             | 1 / 4    |
| Aprikosen     | 60–70           | 8–10         | 3             | 1 / 4    |
| Apfelscheiben | 60–70           | 6–8          | 3             | 1 / 4    |
| Birnen        | 60–70           | 6–9          | 3             | 1 / 4    |

## 8.17 Informationen für Prüfinstitute

Prüfungen nach EN 60350-1:2013 und IEC 60350-1:2011.

**Backen auf einer Einschubebene. Backen in Formen**

| Speise   | Funktion         | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|--|------------------|-----------------|--------------|---------------|
| Biskuitteig ohne Fett                            | Heissluft        | 140–150         | 35–50        | 2             |
| Biskuitteig ohne Fett                            | Ober-/Unterhitze | 160             | 35–50        | 2             |
| Apfeltorte (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt) | Heissluft        | 160             | 60–90        | 2             |
| Apfeltorte (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt) | Ober-/Unterhitze | 180             | 70–90        | 1             |

**Backen auf einer Einschubebene. Plätzchen**

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

| Speise                        | Funktion         | Temperatur (°C)   | Dauer (Min.) |
|-------------------------------|------------------|-------------------|--------------|
| Mürbeteiggebäck/Feingebäck    | Heissluft        | 140               | 25–40        |
| Mürbeteiggebäck/Feingebäck    | Ober-/Unterhitze | 160 <sup>1)</sup> | 20–30        |
| Törtchen (20 Stück pro Blech) | Heissluft        | 150 <sup>1)</sup> | 20–35        |
| Törtchen (20 Stück pro Blech) | Ober-/Unterhitze | 170 <sup>1)</sup> | 20–30        |

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

**Backen auf mehreren Ebenen. Plätzchen**

| Speise                        | Funktion  | Temperatur (°C)   | Dauer (Min.) | Einschubebene |           |
|-------------------------------|-----------|-------------------|--------------|---------------|-----------|
|                               |           |                   |              | 2 Ebenen      | 3 Ebenen  |
| Mürbeteiggebäck/Feingebäck    | Heissluft | 140               | 25–45        | 1 / 4         | 1 / 3 / 5 |
| Törtchen (20 Stück pro Blech) | Heissluft | 150 <sup>1)</sup> | 23–40        | 1 / 4         | -         |

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

**Grill**

Leeren Backofen 5 Minuten lang vorheizen.

Mit der Höchstemperatureinstellung grillen.



| Speise      | Funktion | Dauer (Min.)        | Einschubebene |
|-------------|----------|---------------------|---------------|
| Toast       | Grill    | 1–3                 | 5             |
| Rindersteak | Grill    | 24–30 <sup>1)</sup> | 4             |

1) Nach der Hälfte der Zeit wenden.

### Grillstufe 2

Leeren Backofen 3 Minuten lang vorheizen.

Mit der Höchsttemperatureinstellung grillen.

Nutzen Sie die vierte Einschubebene.

| Speise      | Dauer (Min.) |              |
|-------------|--------------|--------------|
|             | Erste Seite  | Zweite Seite |
| Frikadellen | 8–10         | 6–8          |
| Toast       | 1–3          | 1–3          |

## 9. REINIGUNG UND PFLEGE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
„Sicherheitshinweise“.

### 9.1 Anmerkungen zur Reinigung

Reinigen Sie die Vorderseite des Ofens mit einem weichen Tuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem speziellen Reinigungsmittel.

Reinigen Sie den Ofeninnenraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen.

Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie ein weiches Tuch, warmes Wasser und ein Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.

Zubehörteile mit Antihafbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven

Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

Beseitigen Sie die Feuchtigkeit nach jedem Gebrauch aus dem Garraum.

### 9.2 Entfernen der Einhängegitter

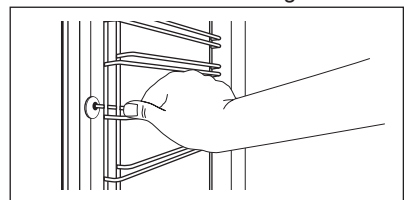
Entfernen Sie zum Reinigen des Backofens die Einhängegitter.



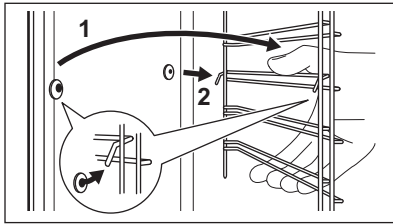
### VORSICHT!

Gehen Sie beim Aushängen der Einhängegitter vorsichtig vor.

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



2. Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.



Führen Sie zum Einsetzen der Zubehörteile die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

### 9.3 Backofendecke



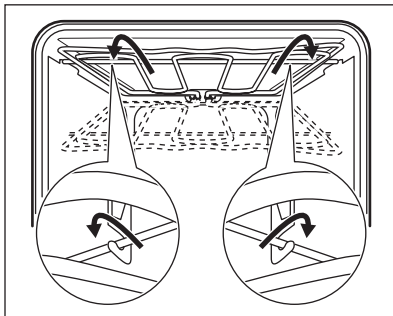
#### WARNUNG!

Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie das Heizelement herausnehmen. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Entfernen Sie die Einhängegitter.

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

1. Fassen Sie das Heizelement mit beiden Händen an der Vorderseite.
2. Ziehen Sie es nach vorne gegen die Federkraft aus den beiden Haltern heraus.



Das Heizelement klappt nach unten.

3. Reinigen Sie die Backofendecke.
4. Führen Sie zum Befestigen des Heizelements die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



Das Heizelement muss über den Halterungen an der Innenwand des Geräts richtig eingerastet sein.

5. Setzen Sie die Einhängegitter wieder ein.

### 9.4 Aus- und Einhängen der Tür

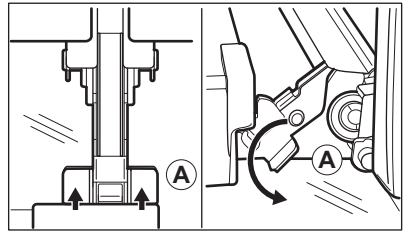
Die Tür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden. Die Anzahl der Glasscheiben variiert je nach Modell.



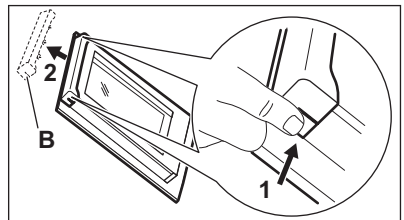
#### WARNUNG!

Die Tür ist schwer.

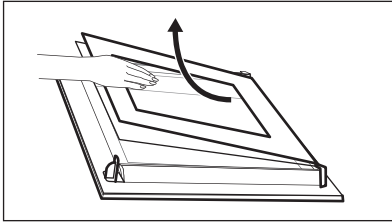
1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Drücken Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren.



3. Schliessen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (Winkel ca. 70°).
4. Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Ofen weg.
5. Legen Sie die Tür mit der Aussenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.
6. Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Schnappverschluss zu lösen.



7. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.
8. Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.



9. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Seife. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab.

Führen Sie nach Abschluss der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die grössere Scheibe und die Tür.

- i** Einer der Scharnierarme (normalerweise der rechte) ist frei beweglich. Achten Sie darauf, das sich beide Scharnierarme in gleicher Stellung befinden (Winkel ca. 70°).

- !** **WARNUNG!** Achten Sie darauf, dass die Gläser in korrekter Position eingesetzt werden, da sich die Türoberfläche sonst überhitzen kann.

## 10. FEHLERSUCHE

- !** **WARNUNG!** Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

### 10.1 Vorgehensweise bei Störungen

| Problem                            | Mögliche Ursache   | Abhilfe |
|------------------------------------|--|---------|
| Die Kochzonen funktionieren nicht. | Sehen Sie in der Gebrauchsanleitung des Einbau-Kochfelds nach. |         |

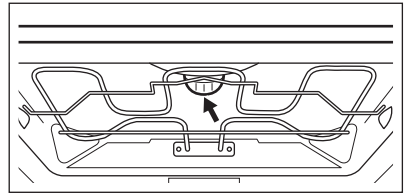
## 9.5 Lampe austauschen

- !** **WARNUNG!** Stromschlaggefahr.  
Die Lampe kann heiss sein.

1. Schalten Sie den Ofen aus. Warten Sie, bis der Ofen abgekühlt ist.
2. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
3. Legen Sie ein Tuch auf den Garraumboden.

### Obere Lampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe und nehmen Sie sie ab.



2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 40 W.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung an.

| Problem  | Mögliche Ursache                          | Abhilfe   |
|--|---|---|
| Der Backofen heizt nicht auf.  | Der Backofen ist ausgeschaltet.           | Schalten Sie den Backofen ein.  |
| Der Backofen heizt nicht auf.  | Die Sicherung ist durchgebrannt.          | Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn die Sicherung wiederholt durchbrennt, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft. |
| Die Backofenbeleuchtung funktioniert nicht.                              | Die Lampe ist defekt.                     | Tauschen Sie die Lampe aus.   |
| Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und im Garraum nieder. | Die Speisen standen zu lange im Backofen. | Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15–20 Minuten im Backofen lassen.   |

## 10.2 Servicedaten

Wenn Sie selbst keine Lösung für das Problem finden, kontaktieren Sie Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die erforderlichen Daten für den Kundendienst sind auf dem Typenschild

zu finden. Das Typenschild befindet sich auf der vorderen Rahmen des Backofengarraums. Das Typenschild darf nicht vom Backofengarraum entfernt werden.

| Wir empfehlen, diese Daten hier einzutragen: |       |
|--|-------|
| Modell (MOD.)                                | ..... |
| Produktnummer (PNC)                          | ..... |
| Seriennummer (S.N.)                          | ..... |

# 11. ENERGIEEFFIZIENZ

## 11.1 Produktdatenblatt und Informationen gemäss EU 65-66/2014

|                        |  |
|------------------------|--|
| Herstellername         | Electrolux                               |
| Modellidentifikation   | EH7L2BR<br>EH7L2CN<br>EH7L2SW<br>EH7L2WE |
| Energieeffizienzindex  | 81,2                                     |
| Energieeffizienzklasse | A+                                       |

|  |                   |
|--|-------------------|
| Energieverbrauch bei Standardbelastung, Ober-/Unterhitze | 0,99 kWh/Programm |
| Energieverbrauch bei Standardbelastung, Heissluft        | 0,69 kWh/Programm |
| Anzahl der Garräume                                      | 1                 |
| Wärmequelle  | Strom             |
| Volumen  | 71 l              |
| Backofentyp  | Unterbau-Backofen |
| Gewicht  | EH7L2BR 41.0 kg   |
|  | EH7L2CN 41.0 kg   |
|  | EH7L2SW 41.0 kg   |
|  | EH7L2WE 41.0 kg   |

EN 60350-1 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfgarer und Grillgeräte – Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften.

## 11.2 Energie sparen



Der Backofen verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim Kochen Energie sparen können.

### Allgemeine Hinweise

Achten Sie darauf, dass die Backofentür bei Betrieb des Backofens ordnungsgemäss geschlossen ist. Öffnen Sie während des Garens die Gerätetür nicht zu häufig. Halten Sie die Türdichtung sauber und achten Sie darauf, dass sie sicher sitzt.

Verwenden Sie Metallgeschirr, um mit .

Wenn möglich sollte der Backofen nicht vorgeheizt werden, bevor Sie die Speise einstellen.

Beträgt die Garzeit länger als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur je nach Gardauer 3–10 Minuten vor Ablauf des Garvorgangs auf die Mindesttemperatur. Durch die Restwärme des Backofens werden die Speisen weiter gegart.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Backen Sie in möglichst kurzen Abständen, wenn Sie einige Gerichte gleichzeitig zubereiten.

### Garen mit Heissluft

Verwenden Sie bei Möglichkeit die Ofenfunktionen mit Heissluft, um Energie zu sparen.

### Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, um die Restwärme zum Warmhalten von Speisen zu nutzen .

### Feuchte Heissluft

Die Funktion dient zum Energiesparen beim Kochen.

## 12. GARANTIE

### Kundendienst

| Servicestellen                         |                               |                              |
|--|-------------------------------|------------------------------|
| Industriestrasse 10<br>5506 Mägenwil   | Le Trési 6<br>1028 Prévèrenge | Via Violino 11<br>6928 Manno |
| Morgenstrasse 131<br>3018 Bern         |                               |                              |
| Zürcherstrasse 204E<br>9000 St. Gallen |                               |                              |
| Seetalstrasse 11<br>6020 Emmenbrücke   |                               |                              |
| Schlossstrasse 1<br>4133 Pratteln      |                               |                              |
| Comercialstrasse 19<br>7000 Chur       |                               |                              |



**Ersatzteilverkauf** Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111


**Fachberatung/Verkauf** Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11


**Garantie** Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg). Die Garantieleistung umfasst die Kosten für

Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

## 13. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem

Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

Entsorgen Sie Geräte mit dem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.



### Für die Schweiz:

Wohin mit den Altgeräten? Überall dort wo neue Geräte verkauft werden oder Abgabe bei den offiziellen SENS-Sammelstellen oder offiziellen SENS-Recyclern. Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen findet sich unter [www.erecycling.ch](http://www.erecycling.ch)



[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867344139-B-082018

