

EB6PL70KCN  
EB6PL70KSP

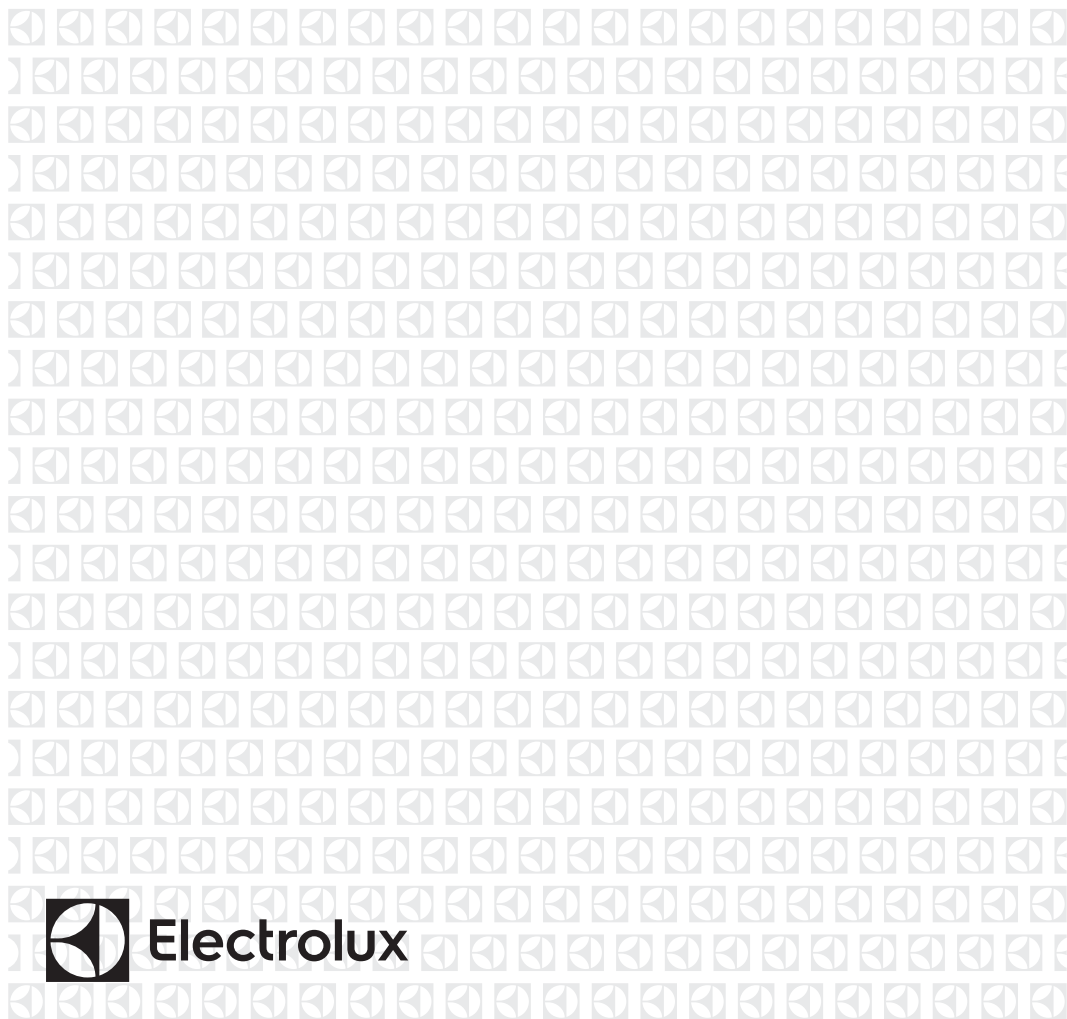


---

DE Dampfgarer

---

Benutzerinformation



# INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	8
4. BEDIENFELD.....	9
5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.....	10
<b>6. KURZANLEITUNG.....</b>	<b>12</b>
7. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	13
8. KOCH-ASSISTENT.....	25
9. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS.....	32
10. ZUSATZFUNKTIONEN.....	35
11. RATSCHLÄGE UND TIPPS.....	35
12. REINIGUNG UND PFLEGE.....	60
13. FEHLERSUCHE.....	64
14. ENERGIEEFFIZIENZ.....	67
15. GARANTIE.....	68

## 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.
- **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.
- 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.

- Verwenden Sie ausschliesslich den für dieses Gerät empfohlenen Speisensensor (Speisethermometer).

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 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.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- 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.
- 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 Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät entspricht den EWG-Richtlinien.

### 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.

## 2.3 Bedienungshinweise



### WARNUNG!

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.
- 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.



### WARNUNG!

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.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelplatte (z. B. einer Tür) installiert, darf die Tür niemals geschlossen werden, solange das Gerät in Betrieb ist. Wärme und Feuchtigkeit können sich hinter einer geschlossenen Möbelplatte bilden und dadurch das Gerät, den Umbauschrank oder den Boden beschädigen. Schliessen Sie die Möbelplatte erst, wenn das Gerät nach Gebrauch vollständig abgekühlt ist.

## 2.4 Dampfgaren



### WARNUNG!

Verbrennungsgefahr und Risiko von Schäden am Gerät.

- Freigesetzter Dampf kann zu Verbrennungen führen.
  - Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig, wenn die Funktion eingeschaltet ist. Es kann Dampf austreten.
  - Öffnen Sie die Gerätetür nach dem Dampfgaren vorsichtig.

## 2.5 Reinigung und Pflege



### WARNUNG!

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.

## 2.6 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..

## 2.7 Kundendienst

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

## 2.8 Entsorgung



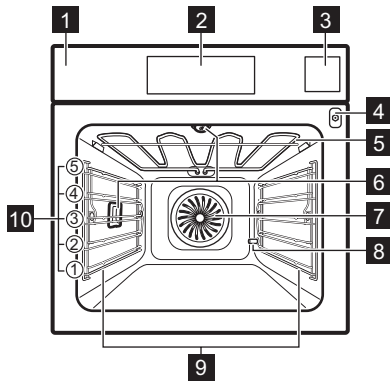
### WARNUNG!

Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

- 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

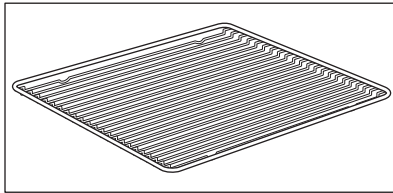
### 3.1 Gesamtansicht



- 1** Bedienfeld
- 2** Display
- 3** Wasserschublade
- 4** Buchse für Speisethermometer
- 5** Heizelement
- 6** Lampe
- 7** Ventilator
- 8** Auslass des Entkalkungsrohrs
- 9** Einhängegitter, herausnehmbar
- 10** Einschubebenen

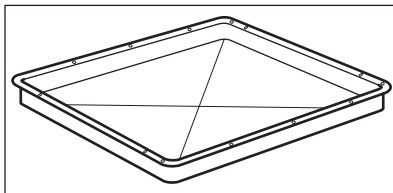
### 3.2 Zubehör

#### Gitterrost



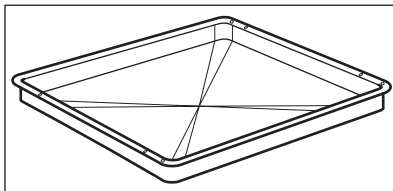
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

#### Kuchenblech



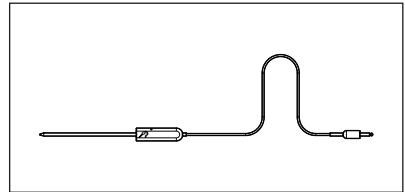
Für Kuchen und Plätzchen.

#### Hochrandiges Kuchenblech



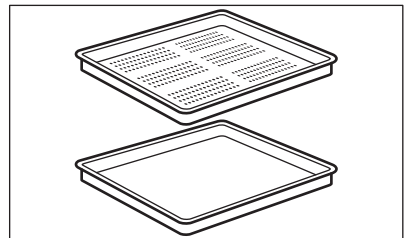
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

#### KT-Sensor



Zum Messen der Temperatur in der Speise.

#### Dampfgarset



Ein unperforierter und ein perforierter Garbehälter.

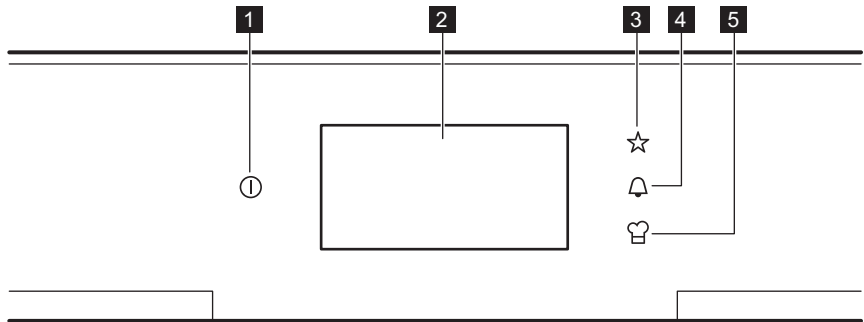
Während des Dampfgarens hält das Dampfgarset das Kondenswasser von den Lebensmitteln fern. Verwenden Sie es zur Zubereitung von Gemüse, Fisch, Pouletbrust. Das Dampfgarset ist nicht







geeignet für Speisen, die in Wasser gekocht werden müssen, z. B. Reis, Polenta, Nudeln.

## 4. BEDIENFELD

### 4.1 Elektronischer Programmspeicher



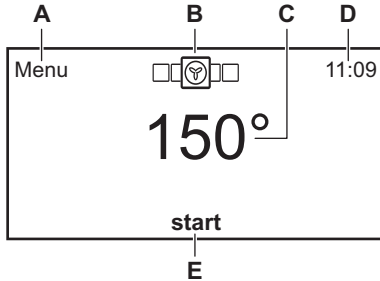
Bedienen Sie den Ofen über die Sensorfelder.

Sensorfeld	Funktion	Bemerkung
1	 EIN/AUS	Zum Ein- und Ausschalten des Ofens.
2	- Display	Zeigt die aktuellen Ofeneinstellungen an.
3	 Favoriten	Enthält eine Liste mit Ihren bevorzugten Garprogrammen.
4	 Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen der Funktion Kurzzeit-Wecker. Direkter Zugriff auf die Uhrfunktionen.
5	 VarioGuide	Direkter Zugriff auf die Menüs Kochbuch und VarioGuide, wenn der Ofen eingeschaltet ist.

Die Sensorfelder für Favoriten, Kurzzeit-Wecker und VarioGuide sind nur

sichtbar, wenn der Ofen eingeschaltet ist.

## 4.2 Display



- A. Rückkehr zum Menü
- B. Ofenfunktion
- C. Temperatur
- D. Uhrzeit
- E. Start

### Weitere Anzeigen auf dem Display:

Symbol	Funktion
<b>AAA</b>	Ändern der Textgrösse
	Weitere Optionen
	Speisethermometer
	Heat + Hold
	Verriegelung

## 5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



### WARNING!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

### 5.1 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.

### 5.2 Softwarelizenzen

Die Software dieses Backofens enthält urheberrechtlich geschützte Software,

die unter BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY und anderen lizenziert ist.

Lesen Sie die vollständige Ausfertigung der Lizenz unter: **Grundeinstellungen / Service / Lizenz**.

Sie können den Quellcode der Open-Source-Software über den folgenden Hyperlink auf der Produktseite im Internet herunterladen.

### 5.3 Erster Anschluss an das Stromnetz

Nachdem Sie den Ofen am Netz angeschlossen haben, müssen Sie die Sprache, die Uhrzeit, das Zeitformat, das Datum, die Schnellaufheizung und den Wasserhärtegrad einstellen.

Wählen Sie die Werte aus und drücken Sie zur Bestätigung auf OK. Sie können

die Einstellungen in folgendem Menü ändern: Grundeinstellungen.

zugehörigen Kalkgehalt (mmol/l) und die Qualität des Wassers.

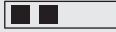


### 5.4 Zum Einstellen der Wasserhärte.

Die Tabelle unten zeigt den Wasserhärtebereich mit dem

Wasserhärte		Kalkgehalt (mmol/l)	Kalkgehalt (mg/l)	Wasserklassifizierung
Klasse	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Weich
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Mittelhart
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Hart
4	über 21	über 3,8	über 150	Sehr hart

Überschreitet die Wasserhärte die in der Tabelle angegebenen Werte, füllen Sie den Wassertank mit Tafelwasser.


1. Nehmen Sie den vierfarbigen Teststreifen, der mit dem Dampfgerät im Backofen geliefert wird.
2. Stecken Sie alle Reaktionszonen des Streifens ca. 1 Sekunde lang in das Wasser. Halten Sie den Streifen nicht unter fließendes Wasser.
3. Schütteln Sie überschüssiges Wasser vom Streifen ab.
4. Warten Sie eine Minuten und prüfen Sie die Wasserhärte in der Tabelle unten. Die Farben der Reaktionszonen ändern sich auch weiterhin noch. Prüfen Sie die Wasserhärte vor Ablauf von 1 Minute nach dem Test.
5. Zum Einstellen der Wasserhärte: Menü : Menü Grundeinstellungen.

Teststreifen	Wasserhärte
	2
	3
	4



Sie können die Wasserhärte in folgendem Menü ändern: Grundeinstellungen / Wasserhärte.

### 5.5 Vorheizen

Heizen Sie den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme auf.

1. Stellen Sie folgende Funktion ein: Konventionelle Heizfunktion  und die Höchsttemperatur.
2. Lassen Sie den Ofen 1 Stunde eingeschaltet.

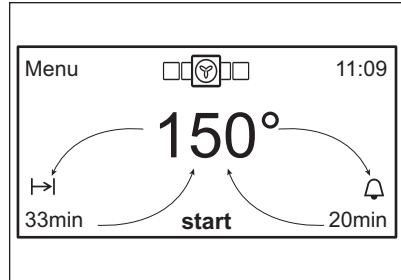
Das Zubehör kann heißer werden als bei normalem Gebrauch. Beim Vorheizen kann das Gerät Geruch und Rauch verströmen. Vergewissern Sie sich, dass die Raumbelüftung ausreichend ist.

Teststreifen	Wasserhärte
	1
	

## 6. KURZANLEITUNG

### 6.1 Verwenden des Touchscreens

- Zum Blättern im Menü machen Sie eine kurze Wischbewegung oder ziehen Sie Ihren Finger über das Display.
- Die Stärke der Wischbewegung bestimmt die Geschwindigkeit, mit der sich die Anzeige bewegt.
- Das Scrollen hört von selbst auf oder Sie können es sofort durch Berühren des Displays anhalten.
- Die ausgewählte Funktion wird eingeschaltet, sobald Ihr Finger das Display nicht mehr berührt.
- Zum Einschalten einer Menüfunktion berühren Sie die Funktion auf dem Display.
- Sie können jeden auf dem Display angezeigten Parameter durch Berühren ändern.
- Zum Einstellen der gewünschten Funktion, Zeit oder Temperatur können Sie in der Liste blättern oder auf die notwendige Option tippen.
- Wenn Sie eine Ofenfunktion einschalten, wird **Menu** nicht auf dem Display angezeigt. Tippen Sie an einer beliebigen Stelle auf das Display und das **Menu** erscheint wieder.
- Wenn der Ofen eingeschaltet ist und einige Symbole nicht auf dem Display angezeigt werden, berühren Sie das Display an einer beliebigen Stelle. Alle Symbole werden wieder eingeblendet.
- Bei einigen Funktionen erscheint nach der Einstellung ein Pop-upfenster mit zusätzlichen Informationen.
- Die Temperatur wird möglicherweise anstelle der Funktionen, die in der unteren rechten und linken Ecke des Displays angezeigt werden, eingeblendet.



Wenn Sie eine Menüoption etwas länger berühren, wird eine kurze Beschreibung der Option angezeigt.

### 6.2 Kurzanleitung zum Menü

Menü	
Funktionen	Ofenfunktionen
	Sonderfunktionen
	Reinigung
	Favoriten
Timer	Kurzzeit-Wecker einstellen
	Dauer einstellen
	Endzeit einstellen
	Startzeit einstellen
	Abgelaufene Zeit
Optionen	Lampe
	Kindersicherung
	Bildschirm Sperre
	Heat + Hold
	Set + Go

VarioGuide	Kochbuch
	VarioGuide
	SousVide Kochbuch
	SousVide VarioGuide

Service	Alle Einstellungen zurücksetzen
	Lizenz
	Softwareversion

Zuletzt und meist benutzt	Zuletzt benutzt
	Meist benutzt

Grundeinstellungen	Schnellaufheizung
	Erinnerungsfunktionen
	Display
	Ton
	Sprache
	Uhrzeit und Datum
	DEMO-Modus
	Wasserhärte

## 7. TÄGLICHER GEBRAUCH



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

### 7.1 Bedienen des Ofens

Sie können den Ofen wie folgt bedienen:

#### **Modus Manuell**

Zur manuellen Einstellung von Ofenfunktion, Temperatur und Gardauer.

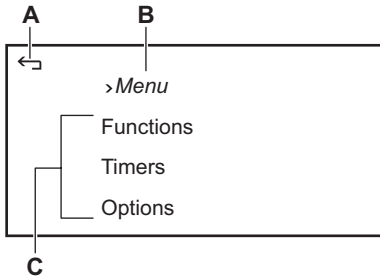
#### **Automatikprogramme**

Zur Zubereitung von Speisen, die Sie nicht kennen oder mit denen Sie keine Erfahrung haben.

### 7.2 Bedienen des Menüs

1. Zum Einschalten des Ofens drücken Sie: ①.
2. Drücken Sie : **Menu**.
3. Blättern Sie im Menü, um die gewünschte Funktion zu suchen.
4. Tippen Sie auf die Funktion auf dem Display, um sie einzuschalten.
5. Um zum vorherigen Menü zurückzukehren, drücken Sie: ←↵ oder **Menu**.
6. Zum Ausschalten des Ofens drücken Sie: ①.

### 7.3 Überblick über das Menü



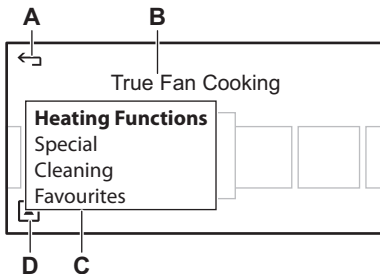
- A. Rückkehr zum Menü
- B. Aktuelle Menüebene
- C. Funktionsliste

#### Hauptmenü

Menüpunkt	Beschreibung
Funktionen	Liste der Ofen- und Sonderfunktionen, Reinigungs- und Favoriten-Programme.
Timer	Liste mit Uhrfunktionen.
Optionen	Liste mit weiteren Optionen, Sicherheitsfunktionen, Backofenbeleuchtung, Heat + Hold, Set + Go.

Menüpunkt	Beschreibung
VarioGuide	Enthält eine Liste mit automatischen Garprogrammen.
Zuletzt und meist benutzt	Zeigt die zuletzt und meist benutzten Funktionen an.
Grundeinstellungen	Enthält eine Liste mit Grundeinstellungen.

### 7.4 Untermenü von: Funktionen



- A. Rückkehr zum Menü
- B. Liste der Ofenfunktionen
- C. Liste der verfügbaren Optionen
- D. Weitere Optionen

### 7.5 Einstellen einer Ofenfunktion

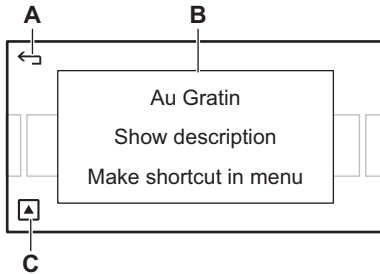
1. Blättern Sie in der Liste und drücken Sie die gewünschte Funktion.
2. Drücken Sie zum Ändern der Temperatur die auf dem Display angezeigte Temperatur und wählen

- Sie die gewünschte Temperatur in der Liste aus.
3. Drücken Sie zur Bestätigung die Temperatur.
  4. Zum Einschalten der Funktion drücken Sie: **Start**.
- Sobald der Ofen die eingestellte Temperatur fast erreicht hat, ertönt der

Signalton. Am Ende der Garzeit ertönt der Signalton erneut.

Um zum vorherigen Menü zurückzukehren, drücken Sie: **Menu**.






In einem Popupfenster können Sie eine Beschreibung der Ofenfunktion anzeigen oder sie als Standardfunktion festlegen.











Berühren Sie hierzu die ausgewählte Ofenfunktion länger als 2 Sekunden mit Ihrem Finger. Wenn Sie eine Ofenfunktion als Standardfunktion festlegen, erscheint diese an erster Stelle, sobald Sie den Ofen wieder einschalten.



- A. Rückkehr zum Menü
- B. Popupfenster
- C. Weitere Optionen

### 7.6 Untermenü von: Ofenfunktionen


Ofenfunktionen	Anwendung
 Überbacken	Für Aufläufe wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Zum Gratinieren und Überbacken.
 Tiefkühlgerichte	Damit Tiefkühlprodukte (z. B. Pommes Frites, Kartoffelwedges und Frühlingssrollen) schön knusprig werden.
 Grill	Zum Grillen flacher Speisen oder zum Toasten von Brot.
 Konventionelle Heizfunktion	Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene.
 Pizza-/Wähstufe	Zur Zubereitung von Pizza. Für intensives Bräunen und einen knusprigen Boden.

Ofenfunktionen	Anwendung
 Heissluftgrillen	Zum Braten grösserer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Zum Gratinieren und Überbacken.
 Heissluft	Zum gleichzeitigen Backen und Braten auf drei Einschubebenen und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20–40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als bei Konventionelle Heizfunktion.
 Dampfgaren	Zum Dampfgaren von Gemüse, Beilagen oder Fisch.

Ofenfunktionen	Anwendung
 Feuchtigkeit, Niedrig	Diese Funktion ist geeignet für Fleisch, Geflügel, Ofengerichte und Schmorgerichte. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig und erhalten eine knusprige Oberfläche.
 Feuchtigkeit, Mittel	Diese Funktion eignet sich zur Zubereitung von gedünstetem und geschmortem Fleisch sowie Brot- und süßem Hefeteig. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig, und die Backwaren aus Hefeteig erhalten eine knusprige und glänzende Oberfläche.
 Feuchtigkeit, Hoch	Die Funktion eignet sich zur Zubereitung von empfindlichen Speisen wie Puddings, Flans, Terrinen und Fisch.
 SousVide Garen	Vakuulgaren mit Dampf bei niedriger Temperatur; für Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte, Gemüse und Obst. Vor der Verwendung dieser Funktion müssen die Speisen vakuumdicht in Kunststoffbeutel eingeschweisst werden.
 Brot Backen	Zum Backen von Brot.

Ofenfunktionen	Anwendung
 Niedertemp.- Automatik	Zum Zubereiten von sehr zarten und saftigen Braten.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.









Ofenfunktionen	Anwendung
 Feuchte Heissluft	<p>Diese Funktion dient zum Energiesparen beim Kochen. Die Garanweisungen finden Sie im Kapitel „Tipps und Tricks“, Feuchte 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. Die Restwärme wird genutzt. Die Heizleistung kann reduziert werden. Allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energie sparen. Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäss EN 60350-1 verwendet. Wenn Sie diese Funktion verwenden, wird die Backofenbeleuchtung nach 30 Sekunden automatisch ausgeschaltet.</p>



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

## 7.7 Untermenü von: Sonderfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Dörren	Zum Dörren von in Scheiben geschnittenen Früchten, Gemüse und Pilzen.
 Auftauen	Zum Auftauen von Lebensmitteln.
 Warmhalten	Zum Warmhalten von Gerichten.
 Regenerieren	Aufwärmen mit Dampf für zuvor gegarte Speisen auf einem Teller.
 Teller Wärmen	Zum Vorwärmen der Teller vor dem Servieren.
 Gärstufe	Zum Gehen lassen von Hefeteig vor dem Backen.
 Joghurt Funktion	Zur Zubereitung von Joghurt. Die Beleuchtung ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.
 Einkochen	Zum Einkochen von Gemüse (z. B. Gurken).

## 7.8 Untermenü von: Reinigung





### WARNUNG!

Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

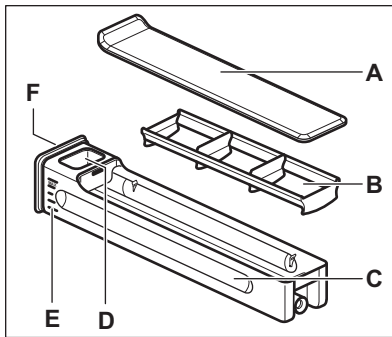


Spülen

Verfahren zum Spülen und Reinigen des Dampferzeugungskreislaufs nach häufigem Gebrauch der Dampfgarfunktionen.

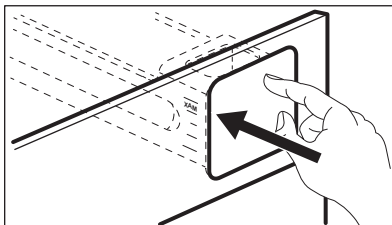
 Entkalkung	Verfahren zum Reinigen des Dampferzeugungskreislaufs von Kalksteinrückständen.
 Dampfreinigung	Verfahren zur Reinigung des Geräts, wenn es nicht eingebrannt, sondern nur leicht verschmutzt ist.
 Dampfreinigung Plus	Verfahren zur Reinigung von hartnäckigen Verschmutzungen mit Unterstützung eines Backofenreinigers.

### 7.9 Wasserschublade



- A. Deckel
- B. Wellenbrecher
- C. Schublade
- D. Wasser-Einfüllöffnung
- E. Skala
- F. Vordere Taste

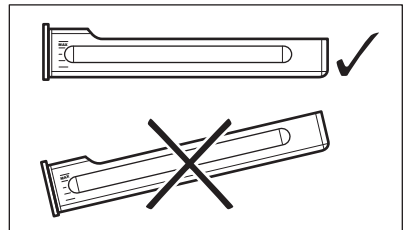
Sie können die Wasserschublade aus dem Ofen nehmen. Drücken Sie vorsichtig auf die vordere Taste. Nach dem Drücken kommt die Wasserschublade von selbst aus dem Ofen.



Sie können die Wasserschublade auf zwei Arten füllen:

- Lassen Sie die Wasserschublade im Ofen und füllen Sie sie mit einem Wasserglas.
- Nehmen Sie die Wasserschublade aus dem Ofen und füllen Sie sie unter dem Wasserhahn.

Befüllen Sie die Wasserschublade mit Leitungswasser, tragen Sie sie in horizontaler Ausrichtung, um kein Wasser zu verschütten.



Setzen Sie die Wasserschublade nach dem Befüllen wieder in dieselbe Position ein. Drücken Sie auf die vordere Taste, bis sich die Wasserschublade im Ofen befindet.

Leeren Sie den Wasserschublade nach jedem Gebrauch.



**VORSICHT!**

Halten Sie die Wasserschublade von heißen Oberflächen fern.

### 7.10 Dampfgeraren



**WARNUNG!**

Verwenden Sie nur kaltes Leitungswasser. Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser. Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten. Füllen Sie keine brennbaren oder alkoholhaltigen Flüssigkeiten in die Wasserschublade.

1. Drücken Sie auf den Deckel der Wasserschublade, um sie zu öffnen, und ziehen Sie sie aus dem Ofen.

2. Füllen Sie die Wasserschublade bis zur Höchstgrenze mit Wasser (ca. 950 ml).  
Verwenden Sie die Skala der Wasserschublade.  
Der Wasservorrat reicht für ca. 50 Minuten.
3. Setzen Sie die Wasserschublade in ihre ursprüngliche Position ein.

**i** Wischen Sie die nasse Wasserschublade mit einem weichen Tuch aus, bevor Sie sie in den Ofen einsetzen.

4. Schalten Sie den Backofen ein.
5. Bereiten Sie die Speise in geeignetem Kochgeschirr zu.
6. Wählen Sie eine Dampfgarfunktion und die Temperatur.
7. Stellen Sie bei Bedarf die Funktion Dauer oder Endzeit einstellen ein.  
Nach ca. 2 Minuten ist der erste Dampf sichtbar. Sobald der Ofen die eingestellte Temperatur fast erreicht hat, ertönt ein Signalton.

Am Ende der Garzeit ertönt der Signalton.

8. Schalten Sie den Ofen aus.
9. Leeren Sie die Wasserschublade nach dem Dampfgaren.



### VORSICHT!

Der Ofen ist heiss. Es besteht Verbrennungsgefahr. Seien Sie beim Leeren der Wasserschublade vorsichtig.



Ist das Wasser in der Wasserschublade fast aufgebraucht, ertönt ein Signal, und die Wasserschublade muss wie oben beschrieben aufgefüllt werden, um mit dem Dampfgaren fortzufahren.



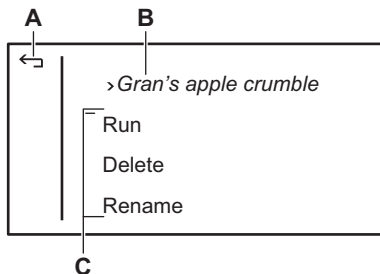
Lassen Sie den Ofen bei geöffneter Tür vollständig trocknen.  
Um das Trocknen zu beschleunigen, können Sie den Ofen mit Heissluft und einer Temperatur von 150 °C etwa 15 Minuten einschalten.

Dampf kann sich unten im Garraum absetzen und die Sicht in den Ofen beeinträchtigen. Trocknen Sie in diesem Fall den Garraum, wenn der Ofen abgekühlt ist.



Am Ende des Dampfgarzyklus läuft das Kühlgebläse des Ofens mit höherer Drehzahl, um den überflüssigen Dampf besser abzuleiten. Das ist normal.

## 7.11 Untermenü von: Favoriten

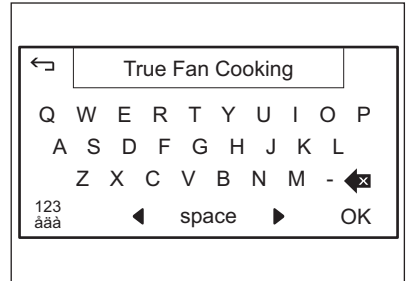


- A. Rückkehr zum Menü
- B. Favoriten-Programm
- C. Funktionsliste

Liste zuvor gespeicherter Einstellungen. Auch zum Speichern der aktuellen Einstellungen wie: Dauer, Temperatur oder Ofenfunktion. Sie können bis zu 20 Programme einstellen, die in alphabetischer Reihenfolge in der Liste angezeigt werden.

2. Wählen Sie Neu von aktuellen Einstellungen..
3. Geben Sie den Namen des Favoriten-Programms ein und berühren Sie **OK**.

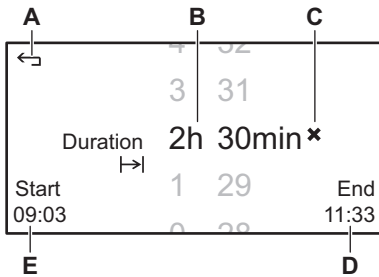
Menüpunkt	Beschreibung
Ausführen	Führt den gespeicherten Favoriten aus.
Löschen	Entfernt zuvor gespeicherte bevorzugte Programme.
Umbenennen	Den zuvor gespeicherten Namen ändern oder korrigieren.



### 7.12 Speichern eines Favoriten-Programms

1. Zum Speichern der aktuellen Einstellungen einer Ofenfunktion berühren Sie ☆.

### 7.13 Untermenü von: Timer



- A. Rückkehr zum Menü
- B. Aktuell eingestellte Dauer
- C. Rücksetzen der Dauer
- D. Ende
- E. Startzeit

Menüpunkt	Beschreibung
Kurzzeit-Wecker einstellen	Zum Einstellen und Starten eines Countdowns erscheint der Timer in der Mitte, und wenn die Countdown-Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Dieser Timer unterbricht den Garvorgang nicht und steht auch bei ausgeschaltetem Backofen zur Verfügung. Zum Einstellen scrolle; der Timer startet automatisch.


Menüpunkt	Beschreibung
Dauer einstellen	Einstellen und Starten eines Countdowns; der Timer erscheint in der Mitte und wenn die Countdown-Zeit abgelaufen ist, schaltet der Backofen aus und es ertönt ein Signalton.
Endzeit einstellen	Einstellen der Ausschaltzeit für die aktuellen Einstellungen.
Startzeit einstellen	Einstellen der Einschaltzeit für die aktuellen Einstellungen.
Abgelaufene Zeit	Einblenden, Ausblenden oder Zurücksetzen des Timers, der die Zeit ab Drücken der Starttaste misst. Die abgelaufene Zeit kann nur angezeigt werden, während der Ofen eingeschaltet ist.

## 7.14 Einstellen der Uhrfunktionen



Bei Verwendung des Speisethermometers lassen sich Dauer und Ende nicht einstellen.

Sie können die Uhrzeit und das Datum durch Berühren der Uhr im Display bei eingeschaltetem Ofen ändern.

1. Gehen Sie zum Menü Ofenfunktionen.
2. Stellen Sie die Ofenfunktion und die Temperatur ein.
3. Drücken Sie  oder gehen Sie zum Menü Timer.

4. Wählen Sie eine Uhrfunktion.
5. Stellen Sie die gewünschte Zeit durch Blättern in der Liste ein. Warten Sie einige Sekunden, bis die Zeit automatisch eingestellt wird, oder berühren Sie sie zur Bestätigung **h** oder **min**. Löschen der Einstellungen: Berühren Sie **x**.  
Nach Ablauf der Uhrfunktion ertönt ein Signalton und im Display wird eine Meldung angezeigt. Sie können den Garvorgang beenden oder verlängern.

## 7.15 Untermenü von: Optionen

Weitere individuelle Einstellungen bezüglich Sicherheit, Komfort und Backofenlampe..

Menüpunkt	Beschreibung
Lampe Ein / Aus	Backofenbeleuchtung ein-und ausschalten.
Kindersicherung Ein / Aus	Nach Aktivierung werden Bildschirm und sämtliche Tasten verriegelt. Sie bleiben verriegelt, egal ob das Gerät ein- oder ausgeschaltet ist. Zum Entriegeln das Display berühren und den Anweisungen folgen. Nach dem Entriegeln muss die Kindersicherung erneut über das Menü aktiviert werden.
Bildschirm Sperre	Mit der Bildschirmsperre werden der Touchscreen und alle Tasten ausser der Einschalttaste vorübergehend gesperrt. Zum Entsperren das Display berühren und den Anweisungen folgen.


Menüpunkt	Beschreibung
Heat + Hold	Die Funktion Heat + Hold ist nur bei eingestellter Dauer verfügbar. Der Backofen schaltet nicht automatisch aus, sondern hält die Speisen 30 Minuten lang warm. Sie steht nicht für alle Programme zur Verfügung. Bei aktivierter Funktion erscheint ein Symbol auf dem Display.
Set + Go	Mit Set+Go können Sie eine Backofenfunktion mit Gardauer einstellen und diese später einfach durch Berühren des Bildschirms starten. Wenn der Garprozess beginnt, ist die Bildschirmsperre aktiviert. Die Funktion erscheint nur im Menü, wenn die Dauer eingestellt ist.


## 7.16 Heat + Hold


Die Funktion hält zubereitete Speisen 30 Minuten bei 80 °C warm. Sie wird nach Ablauf des Back- oder Bratvorgangs eingeschaltet.

Die Funktion wird nicht ausgeführt mit der Option Niedertemperaturgaren, den Programmen Gewichtsautomatik, Dampfautomatik und den Funktionen des Menüs Sonderfunktionen sowie den Dampffunktionen des Menüs Ofenfunktionen.

Bedingungen für die Funktion:

- Sie haben eine Ofenfunktion oder ein Automatikprogramm eingeschaltet.
- Die eingestellte Temperatur ist höher als 80 °C.
- Sie haben folgende Funktion eingeschaltet: Dauer einstellen.
- Aktivieren Sie die Funktion: Heat + Hold im Menü Optionen.
- Im Display erscheinen: .


 Wenn Sie das Speisethermometer verwenden, erscheint das Symbol nicht im Display.


Wenn Sie  drücken, wird die Funktion ausgeschaltet.



## 7.17 Set + Go

Mit der Funktion können Sie eine Ofenfunktion (oder ein Programm)

einstellen und diese später durch Berühren eines beliebigen Sensorfelds oder durch Tippen auf die Meldung im Display einschalten.

 Die Funktion lässt sich bei folgenden Optionen einschalten: Dauer einstellen, Speisethermometer. Die Funktion wird nicht während der Reinigungsfunktion ausgeführt.

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion oder ein Automatikprogramm ein.
3. Stellen Sie folgende Funktion ein: Dauer einstellen.
4. Wählen Sie Optionen / Set + Go. Berühren Sie die Meldung auf dem Display oder drücken Sie ein Sensorfeld (ausser ). Die eingestellte Ofenfunktion startet.

 Wenn Sie  drücken, bevor die Funktion eingeschaltet ist, schaltet sich die Funktion aus.

Nach Ablauf der Ofenfunktion ertönt ein Signalton.



- Die Funktion: Kindersicherung ist während des Betriebs einer Ofenfunktion und nach dem Ausschalten des Ofens aktiv. Beachten Sie zum Ausschalten der Funktion die Anweisungen auf dem Display.
- Im Menü: Optionen können Sie folgende Funktion ein- und ausschalten: Set + Go

## 7.18 Kindersicherung

### Menu / Optionen / Kindersicherung

Die Funktion verhindert ein versehentliches Bedienen des Ofens.

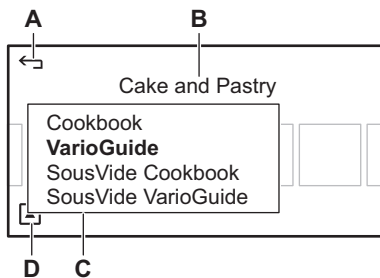
### Einschalten der Funktion: Kindersicherung

1. Stellen Sie die Funktion auf Ein.
2. Schalten Sie das Gerät aus.

### Ausschalten der Funktion: Kindersicherung

1. Schalten Sie das Gerät ein.

## 7.20 Untermenü von: VarioGuide



Ein Kochbuch mit inspirierenden Automatikrezepten und eine VarioGuide-Funktion mit den von uns empfohlenen Backofeneinstellungen für Ihre Gerichte. Die Zeit und die Temperatur des

2. Tippen Sie auf das Display.
3. Beachten Sie die Informationen auf dem Display.

## 7.19 Bildschirmsperre

### Menu / Optionen / Bildschirmsperre

Die Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion. Diese Funktion lässt sich nur bei eingeschaltetem Ofen einschalten.

### Einschalten der Funktion: Bildschirmsperre

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie eine Ofenfunktion oder Einstellung.
3. Gehen Sie zu Bildschirmsperre.
4. Berühren Sie zum Einschalten der Funktion Bildschirmsperre.

Das Gerät ist verriegelt.

Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, schaltet sich die Funktion automatisch aus.

### Ausschalten der Funktion: Bildschirmsperre

1. Tippen Sie auf das Display.
2. Beachten Sie die Informationen auf dem Display.

- A. Rückkehr zum Menü
- B. Speisekategorie
- C. Kochbuch und VarioGuide
- D. Weitere Optionen

VarioGuide können nach Ihren Bedürfnissen angepasst werden. Unsere empfohlenen Einstellungen werden angezeigt, wenn Sie die Kochmütze des Gerichts berühren.

### 7.21 Untermenü von: Zuletzt und meist benutzt


Leicht zugängliche Liste der zuletzt und meist verwendeten Funktionen, Rezepte und Schnellstarts.

Menüpunkt	Beschreibung
Zuletzt benutzt	Anzeige der 5 zuletzt gewählten Funktionen.

Menüpunkt	Beschreibung
Meist benutzt	Anzeige der 5 meist benutzten Funktionen.

### 7.22 Untermenü von: Grundeinstellungen

Die Einstellungen bleiben beim Einschalten des Geräts erhalten.

Menüpunkt	Beschreibung
<b>Schnellaufheizung Ein / Aus</b>	Die Funktion Schnellaufheizung ist aktiviert und für bestimmte Ofenfunktionen immer eingeschaltet. Bei aktivierter Funktion wird auf dem Display >> angezeigt.
<b>Erinnerungsfunktionen Ein / Aus</b>	Sie können wählen, ob Sie an den Reinigungszyklus erinnert werden möchten.
<b>Display</b> Wählen Sie die Displayeinstellungen.	<p><b>Helligkeit</b> Sie können zwischen 4 Helligkeitsstufen wählen.</p> <p> Stellt die Helligkeit des Displays ein. Die Helligkeit der Tageszeit im Auszustand kann nicht angepasst werden.</p> <hr/> <p><b>Hintergrundbilder Ein / Aus</b> Die Hintergrundbilder ein- oder ausblenden.</p>
<b>Ton</b> Toneinstellungen.	<p><b>Volumen</b></p> <p><b>Typ</b> (Beep / Klick / Kein Ton)</p>
<b>Sprache</b>	Bevorzugte Sprache auswählen.
<b>Uhrzeit und Datum</b> Uhrzeit, Datum und andere Zeitanzeige-Optionen einstellen.	<p><b>Zeit</b> Uhrzeit auswählen oder einstellen.</p> <hr/> <p><b>Datum</b> Datum auswählen oder einstellen.</p> <hr/> <p><b>Format</b> Bevorzugtes Zeitformat auswählen: HH:MM oder AM/PM.</p> <hr/> <p><b>Stil der Uhr</b> Festlegen, wie die Uhr aussieht, wenn der Backofen ausgeschaltet ist.</p>




Menüpunkt	Beschreibung
<b>DEMO-Modus</b> Nur zu Ausstellungszwecken. Wenn diese Option eingeschaltet ist, werden die Heizelemente ausgeschaltet, und die Option wird auf dem Display angezeigt.	<b>Aktivierungscode:</b> 2468
<b>Wasserhärte</b>	Stellt die Wasserhärtestufe (1 bis 4) ein.
<b>Service</b> Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.	<b>Softwareversion</b> Zeigt die Softwareversion des Backofens an.
	<b>Alle Einstellungen zurücksetzen</b> Setzt alle Einstellungen auf die Werkseinstellungen zurück.
	<b>Lizenz</b> Zeigt die Lizenz in englischer Sprache.

## 8. KOCH-ASSISTENT



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

### 8.1 VarioGuide

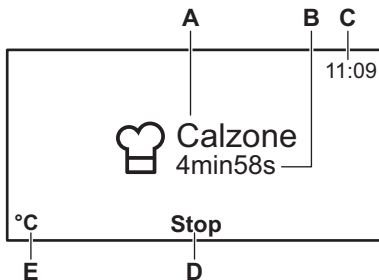
**Menu/ VarioGuide** oder berühren Sie 

Sie können die Funktion Kochbuch oder VarioGuide verwenden.

### 8.2 Einschalten der Funktion

1. Blättern Sie durch die Liste der Speisekategorien und berühren Sie die gewünschte Kategorie.

2. Blättern Sie durch die Liste der Gerichtekategorien und berühren Sie die gewünschte Kategorie.
3. Zum Einschalten der Funktion drücken Sie: **Start**.  
Nach Ende der Funktion zeigt das Display eine Meldung an.



- A. Rezept
- B. Verbleibende Zeit
- C. Uhrzeit
- D. Stopp
- E. Temperatur

### 8.3 Untermenü von: Kochbuch

**Menu / VarioGuide/Kochbuch** oder berühren Sie 

Diese Funktion enthält eine Rezeptliste mit optimalen Ofeneinstellungen. Die Rezepte sind fest einprogrammiert und können nicht geändert werden. Die Zutaten und Zubereitungsmethode für jedes Rezept werden auf dem Display angezeigt.

Zum Zurückkehren zu den Zutaten und zur Zubereitungsmethode nach Einschalten des Rezepts berühren Sie den Rezeptnamen.


Bei Verwendung der folgenden Funktion benutzt der Ofen automatische Einstellungen: Kochbuch.

Speisekategorie		Gericht
<b>Fisch und Meeresfrüchte</b>	Stockfisch Fischfilet Fisch in Salzkruste	Lachsfilet Forelle, pochiert Calamari, Gefüllt
<b>Geflügel</b>	Pouletschenkel Pouletbrust, Gefüllt Coq au Vin	Poulet, Gefüllt Ente à l'orange
<b>Fleisch</b>	Rindfleischauflauf Sauerbraten Hackbraten Schweinhaxe Schweineschulter Schweinerücken Gefüllt Kalbshaxe	Ossobuco Kalbsbrust, Gefüllt Lammkeule Hasenbraten Kaninchen in Senfsauce Wildschwein
<b>Ofengerichte</b>	Lasagne, Frisch Cannelloni Nudel-Auflauf Moussaka Kartoffelgratin	Fränk. Klosspfanne Krautauflauf Chicoree, Überbacken Fischaufauf
<b>Pizza und Quiche</b>	Pizza Zwiebelkuchen Quiche Lorraine Käsewähe	Piroggen Börek Ziegenkäsewähe
<b>Kuchen und Kleingebäck</b>	Mandelkuchen Brownies Cappuccinokuchen Rüblitorte Käsekuchen Kirschenmännle Früchtebrot Früchte-Tarte Apfelkuchen, fein Zitronenkuchen	Muffins Germknödel Gugelhupf Savarin-Kuchen Biskuit Streuselkuchen Schwedischer Kuchen Apfelwähe Rüblkuchen
<b>Brot und Brötchen</b>	Brötchen, süß Bauernbrot Weissbrot	Butterzopf Butterzopf

Speisekategorie	Gericht	
Gemüse	Gemüse, mediterran Gemüse	Tomaten Schälen
Eiercremes und Terrinen	Eierstich Karamelköpfl	Kokospudding
Beilagen	Gemüsereis Laugenknödel	Schalenskartoffeln Salzkartoffeln, Gross
Menügaren	Dampfgarmenü 1 Dampfgarmenü 2	Dampfgarmenü 3

## 8.4 Untermenü von: SousVide Kochbuch

Menu / VarioGuide/SousVide


Kochbuch oder berühren Sie 

Speisekategorie	Gericht
Fisch und Meerfrüchte	Seebrassenfilet Steinbutt mit Fenchel Crevetten
Geflügel	Pouletbrust
Fleisch	Rinderfilet Pochiertes Kalbsfilet
Gemüse	Rüebli mit Vanille
Früchte	Äpfel Rotweibirnen
Eiercremes und Terrinen	Englische Creme

## 8.5 Untermenü von: VarioGuide



Menu/VarioGuide/VarioGuide oder

berühren Sie 

Temperatur und Gardauer sind nur Richtlinien für gute Ergebnisse. Sie richten sich nach den Rezepten, der Beschaffenheit und der Menge der verwendeten Zutaten. Berühren Sie zur Überprüfung der empfohlenen Einstellungen folgendes Symbol (neben der Speise): .

Berühren Sie zum Ändern der Temperatur oder der eingestellten Zeit die Temperatur oder die Minuten auf dem Display.

VarioGuide enthält Automatikprogramme mit optimalen Einstellungen für jede Fleischart.

- Fleischprogramme mit Gewichtsautomatik  – diese Funktion berechnet die Garzeit automatisch. Um sie verwenden zu können, müssen Sie das Speisengewicht eingeben, die Zeit wird automatisch eingestellt. Berühren Sie die Minuten unter dem Speisennamen und geben Sie den richtigen Wert ein.
- Fleischprogramme mit Speisetherm.-automatik  – diese Funktion berechnet die Garzeit automatisch. Am Programmende ertönt ein Signalton.

**Speisekategorie: Fisch und Meeresfrüchte**

Gericht	
Fisch	Gebacken
	Fischstäbchen
	Filets, dünn
	Filets, dick
	Filets, gefroren
	Fisch, klein
	Fisch, gross, gedämpft
	Fisch, klein, gegrillt
	Fisch, gross, gegrillt
	Fisch, gross, gegrillt
	Forelle
	Lachsfilet
	Lachs, Ganz
Crevetten	Garnelen, frisch
	Garnelen, gefroren
Muscheln	-









**Speisekategorie: Geflügel**

Gericht	
Geflügelbrust	-
Geflügelbrust	-
Poulet	Flügeli, frisch
	Flügeli, gefroren
	Schlegel, frisch
	Schlegel, gefroren
	Brust, pochiert
	Hälfte
	Ganz

Gericht	
Ente, ganz	-
Gans, ganz	-
Truthan	-

**Speisekategorie: Fleisch**

Gericht	
Rindfleisch	Tafelspitz
	Geschmort
	Hackbraten
Roastbeef	Blutig
	Blutig
	Mittel
	Mittel
	Durch
	Durch
Roastbeef Skandinavisch	Blutig
	Mittel
	Durch

Gericht	
Schweinefleisch	Chipolatas
	Brustspitz
	Haxe, vorgekocht
	Rippli
	Schweinerücken
	Schweinerücken 
	Kassler
	Kassler, pochiert
	Nacken
	Schulter
	Braten 
Kalb	Gekochter Schinken
	Haxe
	Schweinerücken
Lamm	Braten 
	Keule
	Braten 
	Rücken
	Rücken, mittel
Hase	Rücken, mittel 
	Keule
	Rücken
Hirsch	Rücken 
	Lende
Reh-/Hirschbraten 	-
Reh-/Hirschrücken 	-

### Speisekategorie: Ofengerichte

Gericht	
Lasagne, Frisch	
Lasagne, gefroren	
Nudelauflauf	
Kartoffelgratin	
Gemüseauflauf	
Süßer Auflauf	

### Speisekategorie: Pizza und Quiche

Gericht	
Pizza	Dünn
	Extrabelag
	Gefroren
	American, gefroren
	Gekühlt
	Snacks, gefroren
Baguettes, überbacken	-
Flammkuchen	-
Wähe, pikant	-
Quiche Lorraine	-
Pikante Torte	-

### Speisekategorie: Kuchen und Kleingebäck

Gericht	
Gugelhupf	-
Apfelkuchen, gedeckt	-
Biskuit	-
Apfeltorte	-
Quarktorte	-
Brioche	-
Sandkuchen	-
Wähe süß	-

Gericht	
Mandelkuchen	-
Muffins	-
Kleingebäck	-
Feingebäck	-
Windbeutel	-
Blätterteig-Kleingebäck	-
Eclairs	-
Meringues	-
Mürbeteig-Plätzchen	-
Christstollen	-
Apfelstrudel, gefroren	-
Blechkuchen	Biskuitteig Hefeteig
Quarkkuchen	-
Brownies	-
Biskuitroulade	-
Hefekuchen	-
Streuselkuchen	-
Zuckerkuchen	-
Tortenboden	Mürbeteig Rührteig
Früchtekuchen	Mürbeteig Rührteig Hefeteig

#### Speisekategorie: Brot und Brötchen

Gericht	
Brötchen	Brötchen Brötchen, vorgebacken Brötchen, gefroren

Gericht	
Ciabatta	-
Baguette	Baguettes, vorgebacken Baguettes, gefroren
Brot	Hefekranz
	Weissbrot
	Butterzopf
	Ruchbrot
	Roggenbrot
	Vollkornbrot
	Fladenbrot
	Brot, gefroren

#### Speisekategorie: Gemüse

Gericht	
Broccoli, Röschen	
Broccoli, ganz	
Blumenkohl, Röschen	
Blumenkohl, ganz	
Karotten	
Zucchini	
Grüner Spargel	
Weisser Spargel	
Paprika, Streifen	
Spinat, frisch	
Lauch	
Bohnen, Grün	
Pilze	
Tomaten Schälen	
Rosenkohl	
Sellerie, gewürfelt	
Erbsen	

Gericht
Aubergine
Fenchel
Artischocken
Randen
Schwarzwurzel
Kohlrabi
Bohnen, Weiss
Wirsing

### Speisekategorie: Eiercremes und Terrinen

Gericht	
Eierstich	-
Karamelköpfl	-
Terrinen	-
Eier	Weich
	Mittel
	Hart
	Gebacken

### Speisekategorie: Beilagen


Gericht
Pommes frites, dünn
Pommes frites, dick
Pommes frites, gefroren
Kroketten
Kartoffelwedges
Rösti
Salzkartoffeln, klein
Salzkartoffeln, Gross
Schalenskartoffeln
Kartoffelknödel
Semmelknödel

Gericht
Hefeknödel, pikant
Hefeknödel, süss
Reis
Teigwaren, frisch
Polenta

 Speisetherm.-automatik

 Gewichtsautomatik

## 8.6 Untermenü von: SousVide VarioGuide

Menu / VarioGuide/SousVide VarioGuide oder berühren Sie 

Speisekategorie	Gericht
Fisch und Meeresfrüchte	Seebrassenfilet
	Wolfsbarschfilet
	Stockfisch
	Jakobsmuscheln
	Muscheln mit Schale
	Crevetten, ohne Schale
	Tintenfisch
Geflügel	Forellenfilet
	Lachsfilet
	Pouletbrust
	Entenbrust
	Trutenbrust

Speisekategorie	Gericht
Fleisch	Rindfleisch <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mittel</li> <li>• Durch</li> </ul>
	Lamm <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mittel</li> <li>• Durch</li> </ul>
	Wildschwein
	Hasenbraten, ohne Knochen
Gemüse	Grüner Spargel
	Weisser Spargel
	Zucchetti
	Lauch
	Aubergine
	Kürbis
	Paprika
	Sellerie
	Karotten
	Knollensellerie
	Fenchel
	Kartoffeln
Artischockenherzen	

Speisekategorie	Gericht
Früchte	Äpfel
	Birnen
	Pfirsiche
	Nektarinen
	Pflaumen
	Ananas
Mangos	

## 9. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS



### WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

### 9.1 Speisethermometer

Das Speisethermometer misst die Temperatur im Inneren der Speise. Der Ofen wird ausgeschaltet, sobald die Speise die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Zwei Temperaturen sind einzustellen:

- Die Backofentemperatur (min. 120 °C),

- die Kerntemperatur.



### VORSICHT!

Verwenden Sie nur das mitgelieferte Speisethermometer oder ein Originalersatzteil.

Anleitung für beste Ergebnisse:

- Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
- Das Speisethermometer kann nicht für flüssige Speisen verwendet werden.
- Während des Garvorgangs muss das Speisethermometer in der Speise

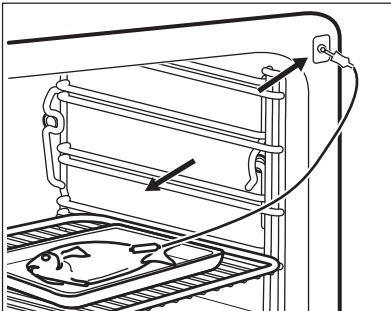
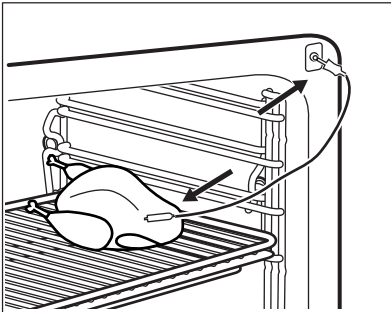


und der Stecker in der Buchse bleiben.

- Verwenden Sie die empfohlenen Einstellungen für die Kerntemperatur der Speise. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.

## Speisekategorien: Fleisch, Geflügel und Fisch

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Führen Sie die Spitze des Speisethermometers so ein, dass sie sich in der Mitte des Fleischstücks oder Fisches befindet, möglichst im dicksten Teil. Achten Sie darauf, dass sich mindestens 3/4 des Speisethermometers in der Speise befinden.
3. Stecken Sie den Stecker des Speisethermometers in die Buchse an der Vorderseite des Ofens.



Das Display zeigt das Symbol des Speisethermometers an.

4. Stellen Sie die Kerntemperatur ein.
5. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Ofentemperatur ein.

Sobald das Gericht die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton. Der Ofen schaltet automatisch ab.

6. Berühren Sie ein Sensorfeld, um den Signalton abzuschalten.
7. Ziehen Sie den Stecker des Speisethermometers aus der Buchse heraus und nehmen Sie die Speise aus dem Ofen.

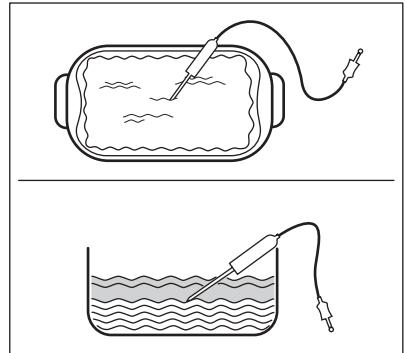


### WARNUNG!

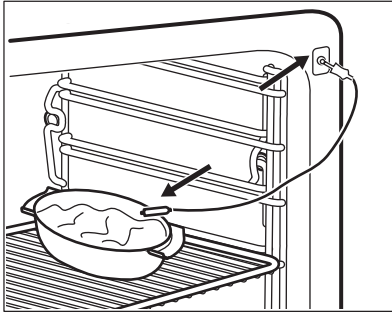
Es besteht Verbrennungsgefahr, da das Speisethermometer heiß wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und das Thermometer aus dem Gargut nehmen.

## Speisekategorie: Auflauf

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Geben Sie die Hälfte der Zutaten in eine Auflaufform.
3. Stecken Sie die Spitze des Speisethermometers genau in die Mitte des Auflaufs. Das Speisethermometer sollte während des Backvorgangs an einer Stelle gestützt werden. Verwenden Sie hierzu eine feste Zutat. Verwenden Sie den Rand der Auflaufform zum Abstützen des Silikongriiffs des Speisethermometers. Die Spitze des Speisethermometers darf den Boden der Auflaufform nicht berühren.



4. Bedecken Sie das Speisethermometer mit den restlichen Zutaten.
5. Stecken Sie den Stecker des Speisethermometers in die Buchse an der Vorderseite des Ofens.



Das Display zeigt das Symbol des Speisethermometers an.

6. Stellen Sie die Kerntemperatur ein.
7. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Ofentemperatur ein.

Sobald das Gericht die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton. Der Ofen schaltet automatisch ab.

8. Berühren Sie ein Sensorfeld, um den Signalton abzuschalten.
9. Ziehen Sie den Stecker des Speisethermometers aus der Buchse heraus und nehmen Sie die Speise aus dem Ofen.



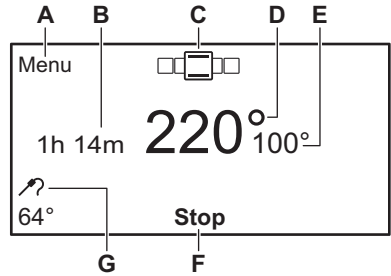
**WARNUNG!**

Es besteht Verbrennungsgefahr, da das Speisethermometer heiss wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und das Thermometer aus dem Gargut nehmen.

**Ändern der Kerntemperatur**

Berühren Sie zum Ändern der Kerntemperatur die Temperatur auf dem

Display.

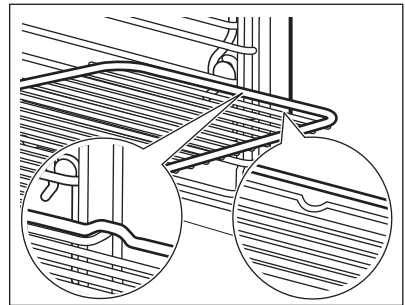


- A. Rückkehr zum Menü
- B. Einschaltdauer der Funktion
- C. Eingestellte Ofenfunktion
- D. Eingestellte Temperatur
- E. Aktuelle Temperatur im Garraum
- F. Stopp
- G. Eingestellte Temperatur für das Speisethermometer

**9.2 Einsetzen des Zubehörs**

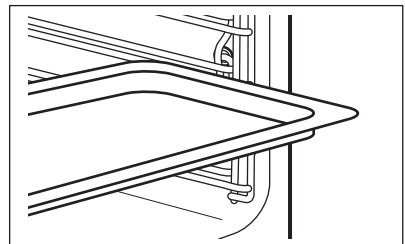
Gitterrost:

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



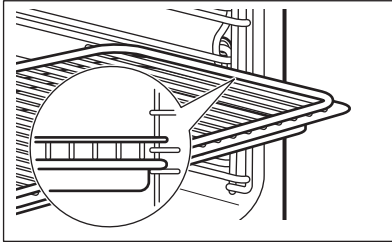
Kuchenblech/Auflaufpfanne:

Schieben Sie das Kuchenblech /die Auflaufpfanne zwischen die Führungsstäbe des Einhängegitters.



Gitterrost und Kuchenblech /  
Auflaufpfanne zusammen:

Schieben Sie das Kuchenblech /die  
Auflaufpfanne 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.

## 10. ZUSATZFUNKTIONEN

### 10.1 Abschaltautomatik

Der Ofen wird aus Sicherheitsgründen  
nach einiger Zeit automatisch  
ausgeschaltet, wenn eine Ofenfunktion  
eingeschaltet ist und Sie die  
Backofentemperatur nicht ändern.

Temperatur (°C)	Ausschaltzeit (Std.)
30–115	12,5
120–195	8,5

Temperatur (°C)	Ausschaltzeit (Std.)
200–230	5,5

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht  
mit den Funktionen:  
Speisethermometer, Dauer, Ende.

### 10.2 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.

## 11. 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.

### 11.1 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.

## 11.2 Anmerkungen zu besonderen Ofenfunktionen

### Warmhalten

Mit dieser Funktion können Sie Speisen warmhalten. Die Temperatur wird automatisch auf 80 °C eingestellt.

### Teller Wärmen

Mit dieser Funktion können Sie Teller und Schüsseln vor dem Servieren aufwärmen. Die Temperatur wird automatisch auf 70 °C eingestellt.

Stapeln Sie die Teller und Schüsseln gleichmässig auf dem Gitterrost. Nutzen Sie die erste Einschubebene Tauschen Sie nach halber Aufwärmzeit den Standort der Teller/Schüsseln.

### Auftauen

Entfernen Sie die Verpackung und richten Sie das Gericht auf einem Teller an. Decken Sie die Speisen nicht ab, da sich dadurch die Auftaudauer verlängert. Nutzen Sie die erste Einschubebene

## 11.3 SousVide Garen

Bei dieser Funktion werden niedrigere Temperaturen als beim normalen Garen verwendet.

### SousVide Garen Empfehlungen

Verwenden Sie hochwertige und frische Rohzutaten. Säubern Sie die Lebensmittel stets vor dem Garen. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie rohe Eier verwenden.

Niedrige Temperaturen eignen sich nur für Lebensmittel, die auch roh verzehrt werden können.

Garen Sie Speisen nicht längere Zeit bei Temperaturen unter 60 °C.

Kochen Sie alkoholhaltige Zutaten, bevor Sie sie vakuumversiegeln.

Legen Sie die Vakuumbbeutel nebeneinander auf das Gitter.

Sie können die gegarten Speisen 2–3 Tage lang im Kühlschrank aufbewahren.

Kühlen Sie die Speisen rasch ab (im Eisbad).

Verwenden Sie diese Funktion nicht zum Aufwärmen von Speiseresten.

### Vakuumversiegelung

Verwenden Sie nur die für das SousVide Garen empfohlenen Vakuumbbeutel und Kammer-Vakuummaschinen. Zum Vakuumversiegeln von Flüssigkeiten eignen sich ausschliesslich solche Geräte.

Vakuumbbeutel nicht wiederverwenden.

Für bessere und schnellere Ergebnisse stellen Sie den höchsten Vakuumgrad ein.

Um ein sicheres Verschliessen des Vakuumbbeutels zu gewährleisten, achten Sie darauf, dass der Versiegelungsbereich sauber ist.

Vergewissern Sie sich vor dem Versiegeln, dass die inneren Kanten des Vakuumbbeutels sauber sind.

## 11.4 SousVide Garen: Fleisch

Verwenden Sie nur Fleisch ohne Knochen, damit die Vakuumbbeutel nicht beschädigt werden.

Um den Geflügelfilets einen besseren Geschmack zu verleihen, braten Sie sie vor dem Vakuumversiegeln auf der Hautseite an.

Nutzen Sie die dritte Einschubebene

### Rindfleisch

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Rinderfilet, mittel 4 cm dick, 0,8 kg	60	110–120
Rinderfilet durch, 4 cm dick, 0,8 kg	65	90–100
Kalbsfilet mittel 4 cm dick, 0,8 kg	60	110–120
Kalbsfilet durch, 4 cm dick, 0,8 kg	65	90–100

**Lamm/Wild**

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Lamm blutig, 3 cm dick, 0,6–0,65 kg	60	180–190
Lamm mittel, 3 cm dick, 0,6–0,65 kg	65	105–115
Wildschwein, 3 cm dick, 0,6–0,65 kg	90	60–70
Kaninchen, 1,5 cm dick, 0,6–0,65 kg	70	50–60

**Geflügel**

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Poulet-brust, 3 cm dick, 0,75 kg	70	70–80

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Entenbrust, 2 cm dick, 0,9 kg	60	140–160
Trutenbrust, 2 cm dick, 0,8 kg	70	75–85

**11.5 SousVide Garen: Fisch und Meeresfrüchte**

Tupfen Sie die Fischfilets mit einem Küchenpapier trocken, bevor Sie sie in den Vakuumbbeutel geben.

Geben Sie eine Tasse Wasser in den Vakuumbbeutel, wenn Sie Muscheln zubereiten.

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

Speise	Dicke des Gar-guts	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Seebrassenfilet, 0,5 kg	4 Filets à 1 cm	70	25
Wolfsbarschfilet, 0,5 kg	4 Filets à 1 cm	70	25
Stockfisch, 0,65 kg	2 Filets à 2 cm	65	70–75
Jakobsmuscheln, 0,65 kg	gross	60	100–110
Muscheln mit Schale, 1 kg		95	20–25
Crevetten ohne Schale, 0,5 kg	gross	75	26–30
Tintenfisch, 1 kg		85	100–110
Forellenfilet, 0,65 kg <sup>1)</sup>	2 Filets à 1,5 cm	65	55–65
Lachsfilet, 0,8 kg <sup>1)</sup>	3 cm	65	100–110

<sup>1)</sup> Um ein Entweichen der Proteine zu verhindern, legen Sie den Fisch 30 Minuten in eine 10%-Salzlösung (100 g Salz in 1 Liter Wasser) und tupfen Sie ihn mit einem Küchenpapier trocken, bevor Sie ihn in den Vakuumbbeutel geben.

## 11.6 SousVide Garen: Gemüse

- Gemüse, wenn nötig, schälen.
- Einige Gemüsesorten verändern ihre Farbe, wenn sie geschält und im Vakuumbbeutel gegart werden. Am besten garen Sie die Lebensmittel sofort nach dem Schälen und Schneiden.
- Damit Artischocken ihre Farbe behalten, legen Sie sie in Wasser mit Zitronensaft, nachdem Sie sie gesäubert und geschnitten haben.

Speise	Dicke des Gar-guts	Menge für 4 Personen (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ein-schub-ebene
Grüner Spargel	ganz	700 - 800	90	40 - 50	3
Weisser Spargel	ganz	700 - 800	90	50 - 60	3
Zucchini	1 cm-Scheiben	700 - 800	90	35 - 40	3
Lauch	Streifen oder Ringe	600 - 700	95	40 - 45	3
Aubergine	1 cm-Scheiben	700 - 800	90	30 - 35	3
Kürbis	2 cm grosse Stücke	700 - 800	90	25 - 30	3
Peperoni	Streifen/Viertel	700 - 800	95	35 - 40	3
Stangensellerie	1cm-Stücke	700 - 800	95	40 - 45	3
Rüebli	0,5 cm-Scheiben	700 - 800	95	35 - 45	3
Knollensellerie	1 cm-Scheiben	700 - 800	95	45 - 50	3
Fenchel	1 cm-Scheiben	700 - 800	95	35 - 45	3
Kartoffeln	1 cm-Scheiben	800 - 1000	95	35 - 45	3
Artischockenherzen	geviertelt	400 - 600	95	45 - 55	3

## 11.7 SousVide Garen: Obst und Süsses

- Obst schälen, Samen entfernen und ggf. entkernen
- Damit Äpfel und Birnen ihre Farbe behalten, legen Sie sie in Wasser mit Zitronensaft, nachdem Sie sie gesäubert und geschnitten haben.
- Am besten garen Sie die Lebensmittel sofort nach dem Schälen und Schneiden.

Speise	Dicke des Garguts	Menge für 4 Personen (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Pfirsich	halbiert	4 Stück	90	20 - 25	3
Pflaumen	halbiert	600 g	90	10 - 15	3
Mango	in ca. 2 x 2 cm grosse Würfel geschnitten	2 Stück	90	10 - 15	3
Nektari- nen	halbiert	4 Stück	90	20 - 25	3
Ananas	1 cm-Scheiben	600 g	90	20 - 25	3
Apfel	geviertelt	4 Stück	95	25 - 30	3
Birne	halbiert	4 Stück	95	15 - 30	3
Vanille- creme	350 g pro Beutel	700 g	85	20 - 22	3

## 11.8 Dampfaren

Verwenden Sie nur hitze- und korrosionsbeständiges Kochgeschirr.

Wenn Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig garen, achten Sie auf ausreichende Distanz zwischen den Rosten, damit der Dampf zirkulieren kann.

Beginnen Sie den Garvorgang beim kaltem Ofen, falls in der Tabelle unten kein Vorheizen empfohlen wird.

## 11.9 Dampfaren



### WARNUNG!

Öffnen Sie die Ofentür vorsichtig, wenn die Funktion eingeschaltet ist. Es kann Dampf austreten.

### Sterilisieren

Mit dieser Funktion können Sie Behälter (z. B. Babyflaschen) sterilisieren.

Stellen Sie saubere Behälter umgekehrt in die Mitte des Rosts auf der ersten Einschubebene.

Füllen Sie den Tank mit der maximalen Wassermenge und stellen Sie eine Zeit von 40 Minuten ein.

### Garen

Mit dieser Funktion können Sie alle Arten von Lebensmitteln zubereiten, frische wie tiefgefrorene Speisen. Sie können mit ihr Gemüse, Fleisch, Fisch, Nudeln, Reis, Griess und Eier garen, aufwärmen, auftauen, dämpfen oder blanchieren.

Sie können ein komplettes Menü gleichzeitig zubereiten. Garen Sie Gerichte mit ähnlicher Gardauer zusammen. Verwenden Sie die grösste erforderliche Wassermenge, wenn Sie Gerichte gleichzeitig garen.

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

Stellen Sie die Temperatur auf 99 °C ein, ausser wenn die in der Tabelle unten andere Einstellungen empfohlen werden.

### Gemüse

Speise	Dauer (Min.)
Tomaten schälen	10
Broccoli, Röschen <sup>1)</sup>	13–15
Gemüse, blanchiert	15
Pilze	15–20
Peperoni	15–20

Speise	Dauer (Min.)
Spinat, frisch	15–20
Grüner Spargel	15–25
Auberginen	15–25
Zucchini	15–25
Kürbis, Würfel	15–25
Tomaten	15–25
Bohnen, blanchiert	20–25
Feldsalat, Rosetten	20–25
Wirsing	20–25
Sellerie, gewürfelt	20–30
Lauch	20–30
Erbsen	20–30
Zuckererbsen (Zucker- schoten)	20–30
Süsskartoffeln	20–30
Weisser Spargel	25–35
Rosenkohl	25–35
Karotten	25–35
Blumenkohl in Rös- chen	25–35
Fenchel	25–35
Kohlrabi, Streifen	25–35
Bohnen, weiss	25–35
Broccoli, ganz	30–40
Maiskolben	30–40
Schwarzwurzel	35–45
Blumenkohl, ganz	35–45
Bohnen, grün	35–45
Weiss- oder Rotkohl, Streifen	40–45
Artischocken	50–60

Speise	Dauer (Min.)
Bohnen, getrocknet, eingeweicht (Wasser/ Bohnen-Verhältnis 2:1)	55–65
Sauerkraut	60–90
Randen	70–90

<sup>1)</sup> Backofen 5 Minuten vorheizen.

### Beilagen

Speise	Dauer (Min.)
Couscous (Wasser/Cous- cous-Verhältnis 1:1)	15–20
Teigwaren, frisch	15–25
Griesspudding (Wasser/ Griess-Verhältnis 3,5:1)	20–25
Linsen, rot (Wasser/Linsen- Verhältnis 1:1)	20–30
Spätzle	25–30
Bulgur (Wasser/Bulgur-Ver- hältnis 1:1)	25–35
Hefeknödel	25–35
Duftreis (Wasser/Reis-Ver- hältnis 1:1)	30–35
Salzkartoffeln, klein	35–45
Semmelknödel	35–45
Kartoffelklösse	35–45
Reis (Wasser/Reis-Verhält- nis 1:1) <sup>1)</sup>	35–45
Polenta (Flüssigkeitsver- hältnis 3:1)	40–50
Milchreis (Wasser/Reis-Ver- hältnis 2,5:1)	40–55
Kartoffeln mit Schale, mittel- gross	45–55



Speise	Dauer (Min.)
Linsen, braun und grün (Wasser/Linsen-Verhältnis 2:1)	55–60

1) Das Wasser/Reis-Verhältnis kann je nach Reistyp variieren.

### Früchte

Speise	Dauer (Min.)
Apfelscheiben	10–15

### Fisch

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Plattfischfilet	80	15
Garnelen, frisch	85	20–25
Muscheln	99	20–30
Lachsfilets	85	20–30
Forelle 0,25 kg	85	20–30
Garnelen, gefroren	85	30–40
Lachsforelle 1 kg	85	40–45

### Fleisch

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Chipolatas	80	15–20
Bayerische Weisswurst	80	20–30
Wiener	80	20–30
Pouletbrust, pochiert	90	25–35
Gekochter Schinken, 1 kg	99	55–65
Poulet, pochiert 1–1,2 kg	99	60–70
Kassler, pochiert	90	70–90
Kalbs-/Schweinerücken 0,8–1 kg	90	80–90
Tafelspitz	99	110–120

### Eier

Speise	Dauer (Min.)
Eier, weich	10–11

Speise	Dauer (Min.)
Heisse Beeren	10–15
Schokolade schmelzen	10–20
Obstkompott	20–25

Speise	Dauer (Min.)
Eier, mittel	12–13

Speise	Dauer (Min.)
Eier, hart	18–21

### 11.10 Heissluftgrillen und Dampfgaren kombiniert.

Sie können diese Funktionen zur gleichzeitigen Zubereitung von Fleisch, Gemüse und Beilagen kombinieren.

- Stellen Sie folgende Funktion ein: Heissluftgrillen um Fleisch zu braten.

- Geben Sie das vorbereitete Gemüse und die Beilagen hinzu.
- Lassen Sie den Backofen auf ca. 90 °C abkühlen. Sie können die Backofentür dazu etwa 15 Minuten lang in der ersten Stellung offen lassen.
- Stellen Sie folgende Funktion ein: Dampfgaren. Garen Sie alle Gerichte zusammen, bis sie fertig sind.

Speise	Heissluftgrillen (erster Schritt: Fleisch garen)			Dampfgaren (zweiter Schritt: Gemüse hinzugeben)		
	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Roastbeef 1 kg Rosenkohl, Polenta	180	60–70	Fleisch: 1	99	40–50	Fleisch: 1 Gemüse: 3
Schweinebraten 1 kg, Kartoffeln, Gemüse, Sosse	180	60–70	Fleisch: 1	99	30–40	Fleisch: 1 Gemüse: 3
Kalbsbraten 1 kg, Reis, Gemüse	180	50–60	Fleisch: 1	99	30–40	Fleisch: 1 Gemüse: 3

### 11.11 Feuchtigkeit, Niedrig

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Schweinebraten 1000 g	160–180	90–100	2
Roastbeef 1000 g	180–200	60–90	2
Kalbsbraten 1000 g	180	80–90	2
Hackbraten, roh, 500 g	180	30–40	2

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Geräucherter Schweinerücken 600–1000 g (2 Stunden ziehen lassen)	160–180	60–70	2
Poulet 1000 g	180–210	50–60	2
Ente 1500–2000 g	180	70–90	2
Gans 3000 g	170	130–170	1
Kartoffelgratin	160–170	50–60	2
Nudelaufwurf	170–190	40–50	2
Lasagne, Frisch	170–180	45–55	2
Brot, verschiedene Arten 500–1000 g	180–190	45–60	2
Brot/Brötchen	180–210	25–35	2
Vorgebackene Brötchen	200	15–20	2
Backfertige Baguettes 40–50 g	200	15–20	2
Backfertige Baguettes 40–50 g, gefroren	200	25–35	2

### 11.12 Feuchtigkeit, Hoch

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Pudding/Flan in Portionsschalen <sup>1)</sup>	90	35–45	2
Gebackene Eier <sup>1)</sup>	90–110	15–30	2
Terrine <sup>1)</sup>	90	40–50	2
Dünnes Fischfilet	85	15–25	2
Dickes Fischfilet	90	25–35	2
Fisch, klein, bis 0,35 kg	90	20–30	2

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Fisch, gross, bis 1 kg	90	30–40	2
Ofenknödel	120–130	40–50	2

1) Bei geschlossener Tür noch eine halbe Stunde nachziehen lassen.

### 11.13 Feuchtigkeit, Mittel

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Verschiedene Brote 0,5–1kg	180–190	45–60	2
Brot/Brötchen	180–200	25–35	2
Süsses Brot	160–170	30–45	2
Backwaren aus süssem Hefeteig	170–180	20–35	2
Süsse Ofengerichte	160–180	45–60	2
Gedünstetes/geschmortes Fleisch	140–150	100–140	2
Brustspitz	140–150	75–100	2
Fischfilet, gebraten	170–180	25–40	2
Fisch, gebraten	170–180	35–45	2

### 11.14 Regenerieren

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Tellergerichte	110	10 - 15	2
Nudelaufwurf	110	10 - 15	2
Reis	110	10 - 15	2
Knödel	110	15 - 25	2

### 11.15 Joghurt Funktion

Mit dieser Funktion können Sie Joghurt zubereiten.

Vermischen Sie 0,25 kg Joghurt mit 1 l Milch. In Joghurtgläser füllen.

Bei Verwendung von Rohmilch diese zuerst abkochen und auf 40 °C abkühlen lassen.

Nutzen Sie die zweite Einschubebene. Stellen Sie die Temperatur auf 42 °C.

Speise	Dauer (Std.)
Jogurt, cremig	5–6
Jogurt, dick	7–8

### 11.16 Backen

- Verwenden Sie beim ersten Mal die niedrigste Temperatur.
- 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.

### 11.17 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.

## 11.18 Backen auf einer Einschubebene

### Backen in Formen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Gugelhupf/ Brioche	Heissluft	150 - 160	50 - 70	1
Sandkuchen/ Früchtekuchen	Heissluft	140 - 160	70 - 90	1
Tortenboden – Mürbeteig	Heissluft	150 - 160 <sup>1)</sup>	20 - 30	2
Rührteig	Heissluft	150 - 170	20 - 25	2
Käsekuchen	Konventionelle Heizfunktion	170 - 190	60 - 90	1

1) Backofen vorheizen.

### Kuchen/Gebäck/Brot auf Kuchenblechen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Hefezopf/Hefe- kranz	Konventionelle Heizfunktion	170 - 190	30 - 40	3
Christstollen	Konventionelle Heizfunktion	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Brot (Roggen- brot): 1. Erste 20 Minuten: 2. Anschlies- send redu- zieren auf:	Konventionelle Heizfunktion	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Windbeutel/ Eclairs	Konventionelle Heizfunktion	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Biskuitroulade	Konventionelle Heizfunktion	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Streuselkuchen (trocken)	Heissluft	150 - 160	20 - 40	3
Mandel-/ Zuckerkuchen	Konventionelle Heizfunktion	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Früchtekuchen	Konventionelle Heizfunktion	180	35 - 55	3

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Hefekuchen mit Belägen (z. B. Quark, Sahne, Pudding)	Konventionelle Heizfunktion	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 60	3

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

### Plätzchen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Mürbeteiggebäck/Biskuit	Heissluft	150 - 160	15 - 25	3
Baiser	Heissluft	80 - 100	120 - 150	3
Meringues	Heissluft	100 - 120	30 - 50	3
Hefeteigplätzchen	Heissluft	150 - 160	20 - 40	3
Blätterteiggebäck	Heissluft	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Brötchen	Konventionelle Heizfunktion	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3

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

## 11.19 Aufläufe und Gratins

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Nudelauflauf	Konventionelle Heizfunktion	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne, Frisch	Konventionelle Heizfunktion	180 - 200	25 - 40	1
Gemüsegratin <sup>1)</sup>	Heissluftgrillen	170 - 190	15 - 35	1
Mit Käse überbackene Baguettes	Heissluft	160 - 170	15 - 30	1
Milchreis	Konventionelle Heizfunktion	180 - 200	40 - 60	1
Fischaufläufe	Konventionelle Heizfunktion	180 - 200	30 - 60	1

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Gemüse, gefüllt	Heissluft	160 - 170	30 - 60	1

1) Backofen vorheizen.

## 11.20 Feuchte Heissluft

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Nudelauflauf	200 - 220	45 - 55	3
Kartoffelgratin	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne, Frisch	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Brotpudding	190 - 200	55 - 70	3
Milchreis	170 - 190	45 - 60	3
Apfelkuchen mit Rührteig (runde Kuchenform)	160 - 170	70 - 80	3
Weissbrot	190 - 200	55 - 70	3

## 11.21 Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden der Funktion: Heissluft .

### Kuchen/Gebäck/Brot auf Kuchenblechen

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

1) Backofen vorheizen.

### Plätzchen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	
			2 Ebenen	3 Ebenen
Mürbeteiggebäck/ Rührteigplätzchen	150–160	20–40	1 / 4	1 / 3 / 5



Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	
			2 Ebenen	3 Ebenen
Meringues	80–100	130–170	1 / 4	-
Meringues	100–120	40–80	1 / 4	-
Hefeteigplätzchen	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.

## 11.22 Niedertemp.-Automatik

Mit dieser Funktion können Sie mageres, zartes Fleisch und Fisch zubereiten. In den ersten 10 Minuten der Garzeit können Sie eine höhere Backofentemperatur einstellen und anschliessend bei 80 °C garen. Die Funktion eignet sich nicht für Rezepte wie Geflügel, Schmorbraten oder fettigen Schweinebraten. Für diese Funktion können Sie KT-Sensor verwenden.

1. Braten Sie das Fleisch in der Pfanne sehr heiss an. Legen Sie das Fleisch in eine Bratenform oder direkt auf den Gitterrost.



Garen Sie Speisen mit dieser Funktion stets abgedeckt.

Setzen Sie unter den Gitterrost das Backblech ein, um austretendes Fett aufzufangen.

2. Stecken Sie das Speisethermometer in das Fleisch.
3. Wählen Sie die Funktion Niedertemp.-Automatik. Sie können die Backofentemperatur in den ersten 10 Minuten zwischen 80 °C und 150 °C einstellen. Die Standardtemperatur beträgt 90 °C. Stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur ein. Sobald der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt der Signalton.
4. Nach 10 Minuten stellt der Backofen automatisch eine niedrigere Temperatur ein. Der Backofen fährt mit der Funktion Warmhalten fort.

## Rindfleisch

Speise	Menge (kg)	Anbratzeit pro Seite (Min.)	Temperatur (°C)	Einschubebene	Dauer (Min.)
Filet, mittel	1.0–1.5	2	80–90	2	90–110
Roastbeef, mittel	1.0–1.5	4	80–90	2	180–240

**Kalb**

Speise	Menge (kg)	Anbratzeit pro Seite (Min.)	Temperatur (°C)	Einschubebene	Dauer (Min.)
Filet, rosa	1.0–1.5	2	80–90	2	90–120
Lendenstück	1.0–1.5	4	80–90	2	120–150
Nierstück	1.0–1.5	4	80–90	2	120–150

**Schweinefleisch**

Speise	Menge (kg)	Anbratzeit pro Seite (Min.)	Temperatur (°C)	Einschubebene	Dauer (Min.)
Filet, rosa	1.0–1.5	2	80–90	2	90–110
Lendenstück	1. -0 1.5	4	80–90	2	150–170
Nierstück	1.0–1.50	4	80–90	2	150–170

**11.23 Knusprig backen mit Pizza-/Wähenstufe**

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Pizza (dünn)	210 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 25	2
Pizza (dick)	180 - 200	20 - 30	2
Törtchen	180 - 200	40 - 55	1
Spinatquiche	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine/ Wähe	170 - 190	45 - 55	1
Apfelkuchen, ge- deckt	150 - 170	50 - 60	1
Gemüsekekuchen	160 - 180	50 - 60	1
Fladenbrot	210 - 230 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Blätterteigquiche	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Flammekuchen	210 - 230 <sup>1)</sup>	15 - 25	2
Piroggen	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

1) Backofen vorheizen.

2) Tiefes Blech benutzen.

**11.24 Braten**

Verwenden Sie feuerfestes Backofengeschirr.

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.

## 11.25 Braten

### Rindfleisch

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Schmorfleisch	1 - 1.5	Konventionelle Heizfunktion	230	120 - 150
Roastbeef oder Filet: blutig	1 cm dick	Heissluftgrillen	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6
Roastbeef oder Filet: mittel	1 cm dick	Heissluftgrillen	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8
Roastbeef oder Filet: durch	1 cm dick	Heissluftgrillen	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10

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

### Schweinefleisch

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Schulter/Nacken/Schinkenstück	1 - 1.5	Heissluftgrillen	150 - 170	90 - 120
Kotelett/Brustspitz	1 - 1.5	Heissluftgrillen	170 - 190	30 - 60
Hackbraten	0.75 - 1	Heissluftgrillen	160 - 170	50 - 60
Schweinshaxe (vorgekocht)	0.75 - 1	Heissluftgrillen	150 - 170	90 - 120

### Kalb

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Kalbsbraten	1	Heissluftgrillen	160 - 180	90 - 120
Kalbshaxe	1.5 - 2	Heissluftgrillen	160 - 180	120 - 150

**Lamm**

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Lammkeule/ Lammbraten/ gigot	1 - 1.5	Heissluftgrillen	150 - 170	100 - 120
Lammrücken	1 - 1.5	Heissluftgrillen	160 - 180	40 - 60

**Wild**

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Hasenrücken/ Hasenkeule	1	Heissluftgrillen	180 - 200 <sup>1)</sup>	35 - 55
Reh-/Hirschrücken	1.5 - 2	Konventionelle Heizfunktion	180 - 200	60 - 90
Reh-/Hirschkeule	1.5 - 2	Konventionelle Heizfunktion	180 - 200	60 - 90

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

**Geflügel**

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Geflügelteile	0.2 - 0.25	Heissluftgrillen	200 - 220	30 - 50
Poulethälfte	0.4 - 0.5	Heissluftgrillen	190 - 210	40 - 50
Poulet, Poularde	1 - 1.5	Heissluftgrillen	190 - 210	50 - 70
Ente, ganz	1.5 - 2	Heissluftgrillen	180 - 200	80 - 100
Gans, ganz	3.5 - 5	Heissluftgrillen	160 - 180	120 - 180
Truthahn	2.5 - 3.5	Heissluftgrillen	160 - 180	120 - 150
Truthahn	4 - 6	Heissluftgrillen	140 - 160	150 - 240

**Fisch**

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Fisch, gross	1 - 1.5	Heissluftgrillen	180 - 200	30 - 50

**11.26 Grill**

Leeren Backofen 5 Minuten lang vorheizen.

Schieben Sie zum Auffangen von Fett das Backblech in die erste Einschubebene.

**Grill**

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)		Einschubebene
		Erste Seite	Zweite Seite	
Roastbeef	210–230	30–40	30–40	2
Rinderfilet	230	20–30	20–30	3
Schweinerücken	210–230	30–40	30–40	2
Kalbsrücken	210–230	30–40	30–40	2
Lammrücken	210–230	25–35	20–25	3
Fisch, gross, 0,5–1 kg	210–230	15–30	15–30	3 / 4

**11.27 Tiefkühlgerichte**

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	190 - 210	15 - 25	3
Pommes frites, dick	190 - 210	20 - 30	3
Kroketten	190 - 210	20 - 40	3
Rösti	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni, frisch	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/Cannelloni, gefroren	160 - 180	40 - 60	2
Ofengebackener Käse	170 - 190	20 - 30	3
Pouletflügeli/Chicken Wings	180 - 200	40 - 50	2

**Tiefgefrorene Fertiggerichte**

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Pizza, gefroren	Konventionelle Heizfunktion	gemäss Herstelleranweisungen	gemäss Herstelleranweisungen	3
Pommes Frites <sup>1)</sup> (300–600 g)	Konventionelle Heizfunktion oder Heissluftgrillen	200 - 220	gemäss Herstelleranweisungen	3
Baguettes	Konventionelle Heizfunktion	gemäss Herstelleranweisungen	gemäss Herstelleranweisungen	3
Früchtekuchen	Konventionelle Heizfunktion	gemäss Herstelleranweisungen	gemäss Herstelleranweisungen	3

<sup>1)</sup> Pommes Frites zwischendurch 2 bis 3 Mal wenden.

**11.28 Einkochen**

Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Grösse.

Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettdeckeln oder Metall Dosen.

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 Backblech, 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/Zwetschgen	160–170	35–45	10–15

**Gemüse**

Speise	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Möhren <sup>1)</sup>	160–170	50–60	5–10
Gurken	160–170	50–60	-
Mixed Pickles	160–170	50–60	5–10
Kohlrabi/Erbsen/Spargel	160–170	50–60	15–20

<sup>1)</sup> Nach dem Ausschalten im Backofen stehen lassen.

**11.29 Dörren**

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 Dörzeit 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

**11.30 Brot Backen**

Das Vorheizen des Backofens wird nicht empfohlen.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Weissbrot	170 - 190	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Roggenbrot	170 - 190	50 - 70	2
Dunkles Brot	170 - 190	50 - 70	2
Vollkornbrot	170 - 190	40 - 60	2
Brötchen	190 - 210	20 - 35	2

### 11.31 Tabelle für „KT-Sensor“

Rindfleisch	Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Blutig	Mittel	Durch
Roastbeef	45	60	70
Lende	45	60	70

Rindfleisch	Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Hackbraten	80	83	86

Schweinefleisch	Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Schinken, Braten	80	84	88
Kotelett (Rücken), geräucherter Schweinerücken, Kassler, pochiert	75	78	82

Kalb	Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Kalbsbraten	75	80	85
Kalbshaxe	85	88	90



<b>Hammel-/Lammfleisch</b>	<b>Kerntemperatur des Garguts (°C)</b>		
	<b>Weniger</b>	<b>Mittel</b>	<b>Mehr</b>
Hammelkeule	80	85	88
Hammelrücken	75	80	85
Gigot, Lammbraten/-gigot	65	70	75

<b>Wild</b>	<b>Kerntemperatur des Garguts (°C)</b>		
	<b>Weniger</b>	<b>Mittel</b>	<b>Mehr</b>
Hasenrücken, Reh-/Hirschrücken	65	70	75
Hasenkeule, Hase, ganz Reh-/Hirschkeule	70	75	80

<b>Geflügel</b>	<b>Kerntemperatur des Garguts (°C)</b>		
	<b>Weniger</b>	<b>Mittel</b>	<b>Mehr</b>
Poulet (ganz/halbiert/Brust)	80	83	86
Ente (ganz/halbiert) Truthahn (ganz/Brust)	75	80	85
Ente (Brust)	60	65	70

<b>Fisch (Lachs/Forelle/Zander)</b>	<b>Kerntemperatur des Garguts (°C)</b>		
	<b>Weniger</b>	<b>Mittel</b>	<b>Mehr</b>
Fisch (ganz/gross/gedämpft), Fisch (ganz/gross/gebraten),	60	64	68

<b>Aufläufe – Vorgekochtes Gemüse</b>	<b>Kerntemperatur des Garguts (°C)</b>		
	<b>Weniger</b>	<b>Mittel</b>	<b>Mehr</b>
Zucchini-auflauf, Broccoliauflauf, Fenchelauflauf	85	88	91

<b>Aufläufe – Pikant</b>	<b>Kerntemperatur des Garguts (°C)</b>		
	<b>Weniger</b>	<b>Mittel</b>	<b>Mehr</b>
Cannelloni, Lasagne, frisch Nudelaufwurf	85	88	91

Aufläufe – Süß	Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Weissbrotauflauf mit/ohne Obst, Reisbrei mit/ohne Obst, Süsser Nudelaufauf	80	85	90

## 11.32 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/Feinge- bäck	Heissluft	140	25–40
Mürbeteiggebäck/Feinge- bäck	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 Höchsttemperatureinstellung grillen.

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

<sup>1)</sup> Nach der Hälfte der Zeit wenden.

### 11.33 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäss IEC 60350-1,

Tests für die Funktion Dampfgaren.

Speise	Behälter (Gastromnorm)	Menge (g)	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Bemerkungen
Broccoli <sup>1)</sup>	1 x 2/3 perforiert	300	3	99	13–15	Setzen Sie das Kuchenblech in die erste Einschubebene ein.
Broccoli <sup>1)</sup>	2 x 2/3 perforiert	2 x 300	2 und 4	99	13–15	Setzen Sie das Kuchenblech in die erste Einschubebene ein.

Speise	Behälter (Gastrom-norm)	Menge (g)	Ein-schub-ebene	Tempe-ratur (°C)	Dauer (Min.)	Bemerkun-gen
Broccoli <sup>1)</sup>	1 x 2/3per- foriert	max.	3	99	15–18	Setzen Sie das Ku-chenblech in die erste Einschub-ebene ein.
Erbsen, gefroren	2 x 2/3 per- foriert	2 x 1500	2 und 4	99	Bis die Tempe-ratur im kälte- sten Be- reich 85 °C er- reicht.	Setzen Sie das Ku-chenblech in die erste Einschub-ebene ein.

<sup>1)</sup> Backofen 5 Minuten vorheizen.

## 12. REINIGUNG UND PFLEGE



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

### 12.1 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 im Fall von Kalkablagerungen den Boden mit einigen Tropfen Essig.

Reinigen Sie den Ofeninnenraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen. Bei der Brat- und Fettpfanne ist das Risiko besonders hoch.

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.

### 12.2 Empfohlene Reinigungsprodukte

Verwenden Sie keine Scheuerschwämme und keine aggressiven Reinigungsmittel. Diese könnten die Email- und Edelstahlteile beschädigen.

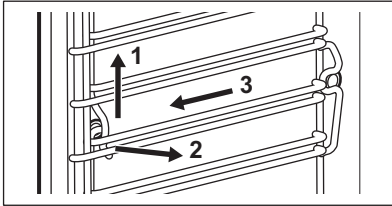
Sie erhalten unsere Produkte bei [www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop) und in den besten Einzelhandelsgeschäften.

## 12.3 Abnehmen der Einhängegitter

Vergewissern Sie sich vor Wartungsarbeiten, dass der Ofen abgekühlt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Entfernen Sie zum Reinigen des Backofens die Einhängegitter.

1. Ziehen Sie die Gitter vorsichtig nach oben aus der vorderen Aufhängung.



2. Ziehen Sie die Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.
3. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.

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

## 12.4 Dampfreinigung

Entfernen Sie möglichst viele Rückstände von Hand.

Entfernen Sie zur Reinigung der Seitenwände das Zubehör und die Einhängegitter.

Die Dampfreinigungsfunktionen unterstützen die Reinigung des Dampfgarraums im Ofen.

Vergewissern Sie sich, bevor Sie mit der Reinigung beginnen, dass der Ofen kalt ist.

Die Backofenlampe ist ausgeschaltet, während die Dampfreinigungsfunktion eingeschaltet ist.

1. Füllen Sie die Wasserschublade bis zur Höchstgrenze.
2. Wählen Sie die Dampfreinigungsfunktion im Menü Reinigung.

**Dampfreinigung** – Dieser Vorgang dauert etwa 30 Minuten.

- a) Schalten Sie die Funktion ein.

- b) Am Programmende ertönt ein Signalton.
- c) Drücken Sie das Display, um den Signalton abzuschalten.

**Dampfreinigung Plus** – Dieser Vorgang dauert etwa 75 Minuten.

- a) Sprühen Sie ein geeignetes Reinigungsmittel gleichmässig in den Garraum des Ofens, auf Emaille- wie Stahlteile.
- b) Schalten Sie die Funktion ein. Der erste Teil des Programms ist nach circa 50 Minuten abgeschlossen.



Beachten Sie zum Abschluss des Reinigungsvorgangs die Anweisungen im Display.

- c) Wischen Sie den Garraum des Ofens mit einem nicht scheuernden Schwamm aus. Sie können dazu warmes Wasser oder Backofenreiniger verwenden.
  - d) Der letzte Teil des Verfahrens beginnt. Dieser Vorgang dauert etwa 25 Minuten.
3. Wischen Sie den Garraum des Ofens mit einem nicht scheuernden Schwamm aus. Sie können dazu warmes Wasser verwenden.
  4. Entfernen Sie das restliche Wasser aus dem Wassertank.

Lassen Sie die Backofentür nach der Reinigung ca. 1 Stunde geöffnet. Warten Sie, bis der Ofen trocken ist. Um das Trocknen zu beschleunigen, können Sie den Ofen mit Heissluft und einer Temperatur von 150 °C etwa 15 Minuten einschalten. Um einen maximale Reinigungseffekt zu erzielen, reinigen Sie den Ofen umgehend nach Abschluss der Funktion.

## 12.5 Erinnerungsfunktionen

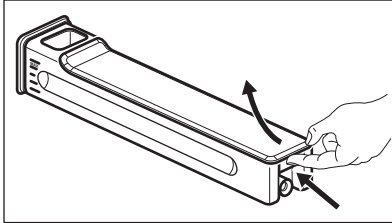
Wenn die Erinnerungsmeldung angezeigt wird, ist eine Reinigung erforderlich. Führen Sie die Funktion Dampfreinigung Plus.

Zum Aktivieren/Deaktivieren der Funktion Erinnerungsfunktionen im Menü Grundeinstellungen.

## 12.6 Reinigen der Wasserschublade

Nehmen Sie Wasserschublade aus dem Ofen.

1. Entfernen Sie den Deckel der Wasserschublade. Heben Sie den Deckel entsprechend dem Vorsprung hinten an.

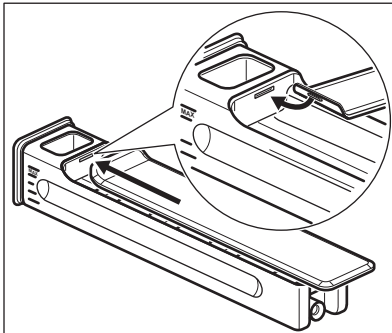


2. Entfernen Sie den Wellenbrecher. Ziehen Sie ihn aus der Schublade, bis er ausrastet.
3. Reinigen Sie die Teile der Wasserschublade mit den Händen. Verwenden Sie Leitungswasser und Spülmittel.

Benutzen Sie keine Scheuerschwämme. Reinigen Sie die Wasserschublade nicht im Geschirrspüler.

Bauen Sie nach Reinigung der Teile der Wasserschublade diese wieder zusammen.

1. Rasten Sie den Wellenbrecher ein. Setzen Sie ihn in die Aufnahme.
2. Setzen Sie den Deckel auf. Setzen Sie ihn zu erst in der vorderen Schnappverschluss und drücken Sie ihn dann gegen die Aufnahme.



3. Setzen Sie die Wasserschublade in das Gerät.

4. Drücken Sie die Wasserschublade in den Ofen, bis sie einrastet.

## 12.7 Dampferzeugungssystem – Entkalkung

Bei Betrieb des Dampfgenerators bilden sich im Inneren (aufgrund des Kalziumgehalts im Wasser) Kalkablagerungen. Dies kann negative Auswirkungen auf die Dampfqualität, die Leistung des Dampfgenerators und die Qualität der Speisen haben. Um Kalkrückstände zu verhindern, sollten Sie den Dampfgenerator-Kreislauf reinigen.

Entfernen Sie alle Zubehörteile.

Wählen Sie die Funktion im Menü: Reinigung. Die Bedienoberfläche unterstützt Sie beim Prozess.

Die Gesamtdauer des Verfahrens beträgt ca. 2 Stunden.

Die Backofenbeleuchtung ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.

1. Setzen Sie das hochrandige Kuchenblech in die erste Einschubebene ein.
2. Füllen Sie 250 ml Entkalker in die Wasserschublade.
3. Füllen Sie die Wasserschublade dann bis zum Höchststand mit Wasser auf.
4. Setzen Sie die Wasserschublade ein.
5. Schalten Sie die das Verfahren ein.

**i** Dieser Vorgang dauert etwa 1 Stunde und 40 Minuten.

6. Leeren Sie nach Abschluss des ersten Teils das hochrandige Kuchenblech und setzen Sie es wieder in die erste Einschubebene ein.
7. Füllen Sie die Wasserschublade mit frischem Wasser. Stellen Sie sicher, dass sich keine Entkalkerlösung mehr in der Wasserschublade befindet.
8. Setzen Sie die Wasserschublade ein.
9. Schalten sie den zweiten Teil des Verfahrens zum Spülen des Dampfgenerator-Kreislaufs ein.

- i** Dieser Vorgang dauert etwa 35 Minuten.

Entfernen Sie nach dem Verfahren das hochrandige Kuchenblech.

- i** Wird die Funktion Entkalkung nicht auf die richtige Weise durchgeführt, erscheint im Display die Aufforderung, sie zu wiederholen.

Ist der Ofen feucht oder nass, wischen Sie ihn mit einem trockenen Tuch aus. Lassen Sie den Ofen bei geöffneter Tür vollständig trocknen.

## 12.8 Entkalkungserinnerung

Zweierlei Entkalkungserinnerungen erinnern Sie an die Durchführung der Funktion Entkalkung. Diese Erinnerungen werden jedes Mal eingeblendet, wenn Sie das Gerät einschalten.

Die normale Erinnerung empfiehlt und erinnert an die Durchführung des Entkalkungsvorgangs.

Die dringende Erinnerung zwingt Sie die Entkalkung durchzuführen.

- i** Entkalken Sie das Gerät nicht, obwohl die dringende Erinnerung eingeblendet ist, können Sie die Dampffunktionen nicht verwenden. Sie können die Entkalkungserinnerung nicht ausschalten.

## 12.9 Dampferzeugungssystem – Spülen

Entfernen Sie alle Zubehörteile.

Wählen Sie die Funktion im Menü: Reinigung. Die Bedienoberfläche unterstützt Sie beim Prozess.

Dieser Vorgang dauert etwa 30 Minuten.

Die Backofenbeleuchtung ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.

1. Setzen Sie das Kuchenblech in die erste Einschubebene ein.

2. Füllen Sie die Wasserschublade mit frischem Wasser.
3. Schalten Sie die Funktion ein. Nehmen Sie nach dem Ende des Vorgangs das Kuchenblech aus dem Gerät.

## 12.10 Aus- und Einhängen der Tür

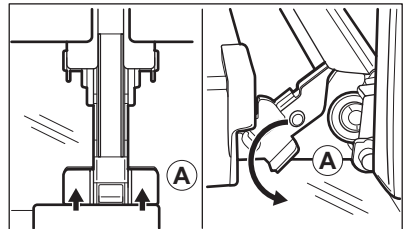
Die Tür kann zur Reinigung ausgehängt werden.



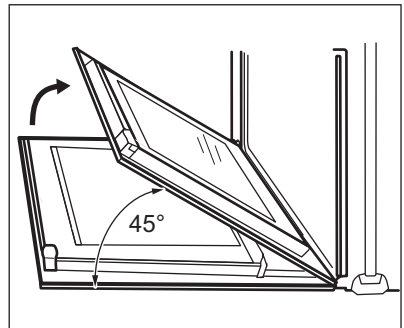
### WARNUNG!

Die Tür ist schwer.

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



3. Schliessen Sie die Tür bis zu einem Winkel von ca. 45°.



4. Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Gerät weg.
5. Legen Sie die Tür mit der Aussenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.
6. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Seife. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab.

Hängen Sie nach erfolgter Reinigung die Tür wieder ein. Führen Sie die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

### 12.11 Lampe austauschen

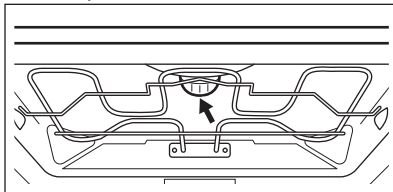


**WARNUNG!**  
Stromschlaggefahr.  
Die Lampe kann heiss sein.

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. Entfernen Sie den Metallring und reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 40 W.
4. Stecken Sie den Metallring auf die Glasabdeckung.
5. Bringen Sie die Glasabdeckung an.

#### Seitliche Lampe

1. Entfernen Sie das linke Einhängegitter, um Zugang zur Ofenlampe zu bekommen.
2. Entfernen Sie die Abdeckung mit einem Torx 20-Schraubendreher.
3. Entfernen und reinigen Sie den Metallrahmen und die Dichtung.
4. Ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 40 W.
5. Bringen Sie den Metallrahmen und die Dichtung wieder an. Ziehen Sie die Schrauben fest.
6. Setzen Sie das linke Einhängegitter wieder ein.

## 13. FEHLERSUCHE



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

### 13.1 Vorgehensweise bei Störungen

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Der Backofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäss an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäss an die Spannungsversorgung angeschlossen ist (nehmen Sie dazu den Anschlussplan zu Hilfe, falls vorhanden).
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.



<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Abhilfe</b>
Der Backofen heizt nicht auf.	Die erforderlichen Einstellungen sind nicht eingestellt.	Stellen Sie sicher, dass die Einstellungen richtig sind.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe hierzu „Verwenden der Kindersicherung“.
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.
Das Display zeigt die Fehlermeldung „F.....“ an.	Elektronikfehler.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
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.
Die Wasserschublade bleibt nicht im Gerät, nachdem Sie sie eingesetzt haben.	Sie haben den Deckel der Wasserschublade nicht richtig aufgesetzt.	Setzen Sie den Deckel der Wasserschublade richtig auf.
Wasser läuft aus der Wasserschublade, nachdem Sie sie transportiert oder in das Gerät eingesetzt haben.	Sie haben den Deckel der Wasserschublade nicht richtig aufgesetzt.	Setzen Sie den Deckel der Wasserschublade richtig auf.
Wasser läuft aus der Wasserschublade, nachdem Sie sie transportiert oder in das Gerät eingesetzt haben.	Sie haben den Wellenbrecher nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie den Wellenbrecher richtig in die Aufnahme der Wasserschublade ein.
Die Wasserschublade bleibt nicht im Gerät, nachdem Sie auf den Deckel gedrückt haben.	Sie haben die Wasserschublade nicht vollständig hineingedrückt.	Setzen Sie die Wasserschublade in das Gerät und drücken Sie sie bis zum Anschlag hinein.
Die Wasserschublade lässt sich schwer reinigen.	Sie haben den Deckel und den Wellenbrecher nicht entfernt.	Weitere Informationen finden Sie unter „Reinigen der Wasserschublade“.

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Abhilfe</b>
Der Entkalkungsvorgang wird unterbrochen, bevor er beendet ist.	Es gab einen Stromausfall.	Wiederholen Sie den Vorgang.
Der Entkalkungsvorgang wird unterbrochen, bevor er beendet ist.	Die Funktion wurde vom Nutzer unterbrochen.	Wiederholen Sie den Vorgang.
Nach dem Entkalkungsvorgang befindet sich kein Wasser im hochrandigen Kuchenblech.	Sie haben die Wasserschublade nicht bis zum maximalen Füllstand gefüllt.	Prüfen Sie, ob sich in der Aufnahme der Wasserschublade Entkalker/Wasser befindet. Wiederholen Sie den Vorgang.
Nach dem Entkalkungsvorgang befindet sich Schmutzwasser auf dem Boden des Garraums.	Das hochrandige Kuchenblech wurde nicht in die richtige Ebene eingeschoben.	Entfernen Sie das Wasser und den Entkalker vom Boden des Garraums. Setzen Sie das hochrandige Kuchenblech in die erste Einschubebene ein.
Die Reinigungsfunktion wird unterbrochen, bevor sie beendet ist.	Es gab einen Stromausfall.	Wiederholen Sie den Vorgang.
Die Reinigungsfunktion wird unterbrochen, bevor sie beendet ist.	Die Funktion wurde vom Nutzer unterbrochen.	Wiederholen Sie den Vorgang.
Am Ende der Reinigungsfunktion befindet sich zu viel Wasser auf dem Boden des Garraums.	Sie haben zu viel Reinigungsmittel in das Gerät gesprüht, bevor Sie das Reinigungsprogramm eingeschaltet haben.	Bedecken Sie alle Teile des Garraums mit einer dünnen Reinigungsmittelschicht. Verteilen Sie das Reinigungsmittel gleichmässig.
Das Reinigungsprogramm erzielt kein zufriedenstellendes Ergebnis.	Die Anfangstemperatur des Ofens war zu hoch für das Dampfreinigungsprogramm.	Wiederholen Sie das Programm. Schalten Sie das Programm bei kaltem Gerät ein.
Das Reinigungsprogramm erzielt kein zufriedenstellendes Ergebnis.	Sie haben die Einhängegitter nicht vor Beginn des Reinigungsprogramms entfernt. Diese können Wärme an die Wände übertragen und das Ergebnis beeinträchtigen.	Entfernen Sie die Einhängegitter aus dem Gerät und wiederholen Sie das Programm.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Reinigungsprogramm erzielt kein zufriedenstellendes Ergebnis.	Sie haben das Zubehör nicht vor Beginn des Reinigungsprogramms aus dem Gerät entfernt. Es kann die Dampfreinigung beeinträchtigen und sich negativ auf das Ergebnis auswirken.	Entfernen Sie das Zubehör aus dem Gerät und wiederholen Sie das Programm.

### 13.2 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.

<b>Wir empfehlen, diese Daten hier einzutragen:</b>	
Modell (MOD.)	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Seriennummer (S.N.)	.....

## 14. ENERGIEEFFIZIENZ

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

Herstellername	Electrolux
Modellidentifikation	EB6PL70KCN EB6PL70KSP
Energieeffizienzindex	81,0
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Ober-/Unterhitze	0,99 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Heissluft	0,68 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Volumen	70 l
Backofentyp	Einbau-Backofen

Gewicht	EB6PL70KCN	41.0 kg
	EB6PL70KSP	41.0 kg

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

## 14.2 Energie sparen



Das Gerät verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim Kochen Energie sparen können.

### Allgemeine Hinweise

Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Betriebs vollständig geschlossen ist, und öffnen Sie sie nicht öfter als erforderlich.

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.

### Garen mit Heissluft

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

### Restwärme

Bei Aktivieren eines Programmes mit Auswahl von Dauer oder Endzeit sowie

einer längeren Garzeit als 30 Minuten, schalten sich die Heizelemente bei einigen Ofenfunktionen automatisch früher aus.

Der Ventilator und die Backofenbeleuchtung bleiben eingeschaltet.

### Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellungen, um die Restwärme zum Warmhalten von Speisen zu nutzen . Das Display zeigt die Restwärmtemperatur oder Temperatur an.

### Garen mit ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

Deaktivieren Sie die Backofenbeleuchtung beim Garen und aktivieren Sie sie nur bei Bedarf.

### Feuchte Heissluft


Funktion dient zum Energiesparen beim Kochen. Dabei kann die Temperatur im Garraum von den während eines Garzyklus auf dem Display angezeigten Temperaturen abweichen. Ebenso können die Garzeiten von den Garzeiten in anderen Programmen abweichen.

Bei Verwendung von Feuchte Heissluft schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sekunden aus. Sie können die Lampe wieder einschalten, aber dadurch verringern sich die erwarteten Energieeinsparungen.

## 15. GARANTIE

### Kundendienst

Servicestellen		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno

Servicestellen	
Morgenstrasse 131 3018 Bern	
Langgasse 10 9008 St. Gallen	
Seetalstrasse 11 6020 Emmenbrücke	
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln	
Comercialstrasse 19 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.

## 16. 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)



867343940-C-362019

