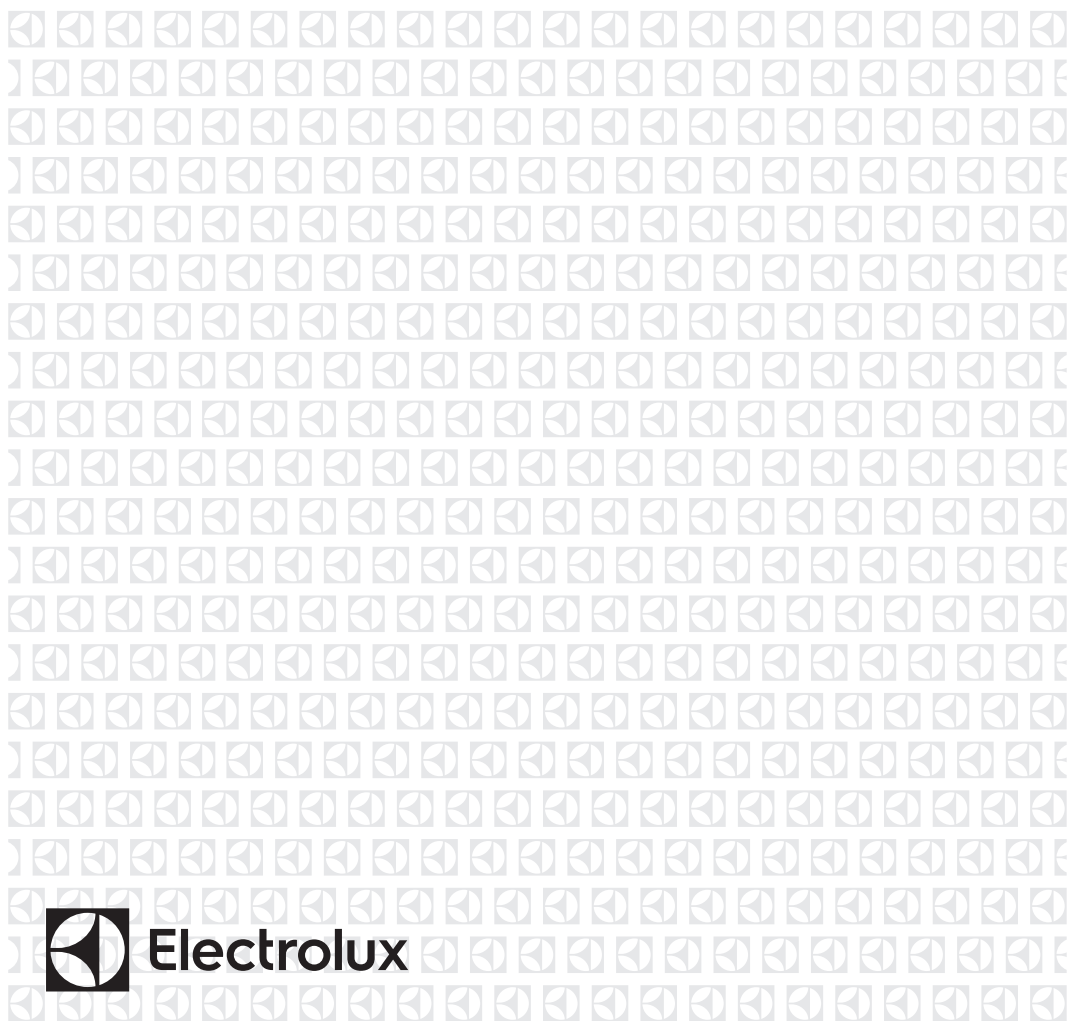


EB4SL70KCN
EB4SL70KSP



DE Dampfgarer

Benutzerinformation



Electrolux

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	3
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	7
4. BEDIENEN DES GERÄTS.....	8
5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.....	9
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	11
7. UHRFUNKTIONEN.....	22
8. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS.....	22
9. ZUSATZFUNKTIONEN.....	25
10. RATSCHLÄGE UND TIPPS.....	25
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	51
12. FEHLERSUCHE.....	55
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	58
14. GARANTIE.....	60

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



Ihr Produkt für einen besseren Service registrieren:

www.registerelectrolux.com



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


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

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Gerät aufstellen



WARNUNG!

Das Gerät darf nur von einer Fachkraft installiert werden.

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Montieren oder verwenden Sie ein beschädigtes Gerät nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Bewegen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- 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.

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Achten Sie darauf, dass die Parameter auf dem Typenschild den elektrischen Nennwerten der Netzversorgung entsprechen.
- Schliessen Sie das Gerät unbedingt an eine sachgemäss installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.

- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn die Tür heiss ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schliessen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Netzstrom trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Erdschlüsse, Kontakte.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät entspricht den EWG-Richtlinien.

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 Raumbeleuchtung.
- 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

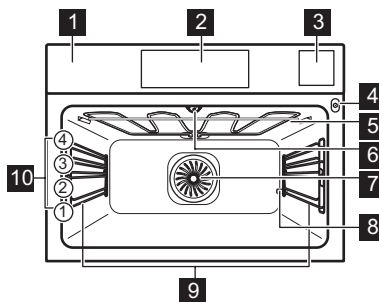


WARNUNG!
Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

- 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

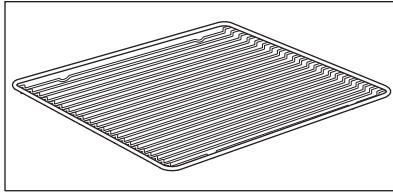
3.1 Gesamtansicht



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

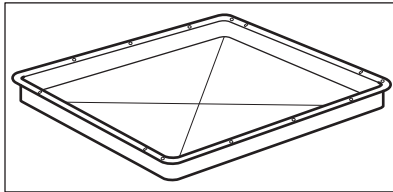
3.2 Zubehör

Gitterrost



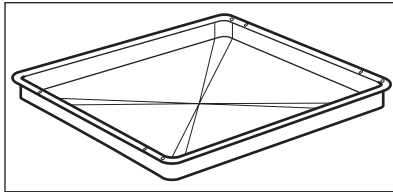
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

Kuchenblech



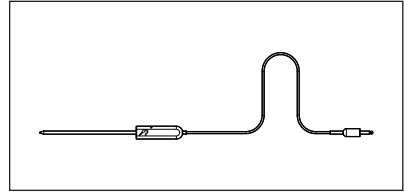
Für Kuchen und Plätzchen.

Hochrandiges Kuchenblech



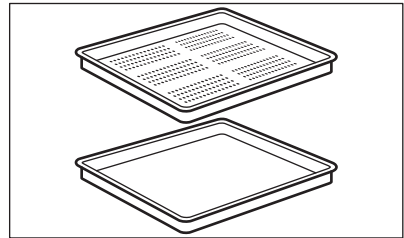
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

KT-Sensor



Zum Messen der Temperatur in der Speise.

Dampfgarset

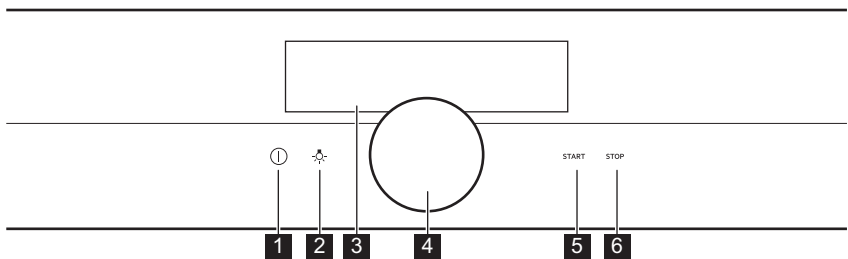


Ein unperforierter und ein perforierter Garbehälter.

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. BEDIENEN DES GERÄTS

4.1 Bedienfeld



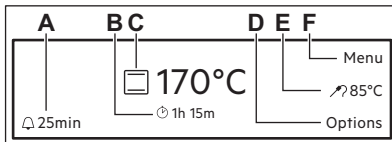
Funktion	Bemerkung
1 Ein/Aus	Zum Ein- und Ausschalten des Geräts.
2 Lampe	Zum Ein- und Ausschalten der Lampe.
3 Display	Anzeige der aktuellen Geräteeinstellungen.
4 Drehschalter	Zum Ändern der Einstellungen und Navigieren des Menüs. Schalten Sie das Gerät durch Drücken von ① ein. Halten Sie den Drehschalter eingedrückt, um den Einstellungsbildschirm aufzurufen. Halten Sie den Drehschalter eingedrückt, um durch das Menü zu navigieren. Halten Sie den Drehschalter eingedrückt, um eine Einstellung zu bestätigen oder das ausgewählte Untermenü aufzurufen. Um zum vorherigen Menü zurückzukehren, finden Sie die Option Zurück in der Menüliste oder bestätigen Sie eine ausgewählte Einstellung.
5 START	Zum Einschalten der ausgewählten Funktion.
6 STOP	Zum Ausschalten der ausgewählten Funktion.

4.2 Anzeige

Nach dem Einschalten erscheint die Ofenfunktion im Display.



Das Display mit maximaler Zahl an eingestellten Funktionen:



- A. Erinnerung
- B. Garzeitmesser
- C. Ofenfunktion und Temperatur
- D. Optionen oder Uhrzeit
- E. Dauer und Endzeit einer Funktion oder KT-Sensor
- F. Menü

5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



WARNUNG!
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 Erstanschluss

Nach dem ersten Anschluss wird die Softwareversion 7 Sekunden lang angezeigt.

Sie müssen die Sprache, die Helligkeit, Wasserhärte und die Uhrzeit einstellen.

5.3 Vorheizen

Heizen Sie den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme auf.

1. Stellen Sie folgende Funktion ein: Ober-/Unterhitze  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.

5.4 Zum Einstellen der Wasserhärte.



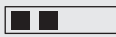


Die Tabelle unten zeigt den Wasserhärtebereich mit dem zugehörigen Kalkgehalt (mmol/l) und die Qualität des Wassers.

Wasserhärte		Kalkgehalt (mmol/l)	Kalkgehalt (mg/l)	Wasserklas-sifizierung
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 Dampfgarset 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
	1
	
	2
	3
	4

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

6. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!
Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

6.1 Ofenfunktionen

Zum Ein- und Ausschalten der Ofenfunktionen.

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Halten Sie den Drehschalter eingedrückt.
Die zuletzt verwendete Funktion ist unterstrichen.
3. Drücken Sie den Drehschalter, um das Untermenü aufzurufen, und drehen Sie ihn, um eine Ofenfunktion auszuwählen.
4. Drücken Sie den Drehschalter zur Bestätigung.



5. Stellen Sie die Temperatur ein und bestätigen Sie.
6. Drücken Sie **START**. Das KT-Sensor kann jederzeit vor oder während des Garvorgangs eingesteckt werden. Einige Funktionen umfassen eine Reihe von Popupfenstern. Drücken Sie den Drehschalter, um zum nächsten Popupfenster zu navigieren. Nach der letzten Bestätigung startet die Funktion.

Zum Ausschalten einer Funktion drücken Sie **STOP**.











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









Ofenfunktionen: Sonderfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Niedertemp.-Automatik	Zum Zubereiten von besonders zarten und saftigen Braten.
 Warmhalten	Zum Warmhalten von Gerichten.
 Teller wärmen	Zum Vorwärmen der Teller vor dem Servieren.
 Einkochen	Zum Einkochen von Gemüse, wie Gurken.
 Dörren	Zum Dörren von in Scheiben geschnittenen Früchten, Gemüse und Pilzen.
 Joghurt Funktion	Verwenden Sie diese Funktion zur Zubereitung von Joghurt. Die Beleuchtung ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.
 Auftauen	Diese Funktion kann zum Auftauen von Tiefkühlgerichten wie z. B. Gemüse und Obst verwendet werden. Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte ab.
 Überbacken	Für Aufläufe wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Auch zum Gratинieren und Überbacken.

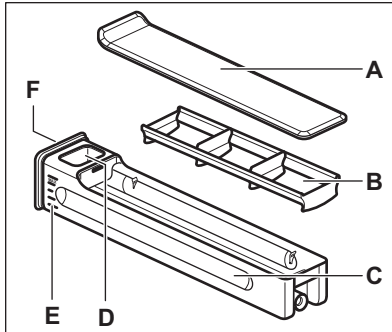
Ofenfunktionen: Standard

Ofenfunktion	Anwendung
 Heissluft	Zum Backen und Braten auf zwei Einschubebenen und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20–40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als bei Ober-/Unterhitze.
 Pizza-/Wähenstufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer intensiveren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20–40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als bei Ober-/Unterhitze.
 Ober-/Unterhitze (Ober-/Unterhitze)	Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene.
 Tiefkühlgerichte	Damit Tiefkühlprodukte wie Pommes Frites, Kartoffelspalten und Frühlingsrollen schön knusprig werden.
 Grill	Zum Grillen flacher Lebensmittel oder zum Toasten von Brot.
 Heissluftgrillen	Zum Braten grösserer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Auch zum Gratinieren und Überbacken.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
 Feuchte Heissluft	Diese Funktion dient zum Energiesparen beim Kochen. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Hinweise und Tipps“, ECO-Heissluft. Die Backofentür sollte beim Garen geschlossen werden, damit die Funktion nicht unterbrochen wird und um sicherzustellen, dass der Ofen möglichst energiesparend funktioniert. Bei Verwendung dieser Funktion kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Durch die Nutzung von Restwärme kann die Heizleistung reduziert werden. Weitere Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energie sparen. Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäss EN 60350-1 verwendet.

Ofenfunktionen: Steam

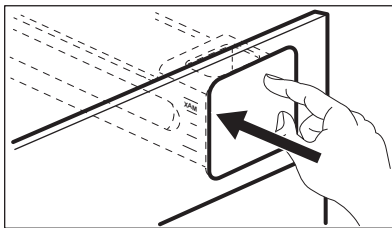
Ofenfunktion		Anwendung
	Dampfgaren	Zum Dampfgaren von Gemüse, Beilagen oder Fisch.
	Feuchtigkeit, Hoch	Die Funktion eignet sich zur Zubereitung von empfindlichen Speisen wie Puddings, Wähen, Terrinen und Fisch.
	Feuchtigkeit, Mittel	Diese Funktion eignet sich zur Zubereitung von gedünstetem und geschmortem 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, 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.
	Regenerieren	Das Aufwärmen von Speisen mit Dampf verhindert die Austrocknung der Oberfläche. Dies stellt eine sanfte und gleichmäßige Wärme bereit und belebt den Geschmack sowie das Aroma der Speisen, als ob sie frisch zubereitet wären. Mit dieser Funktion können Sie die Speisen direkt auf einem Teller aufwärmen. Sie können mehrere Teller gleichzeitig auf verschiedenen Einschubebenen aufwärmen.
	SousVide - Garen	Bei dieser Funktion handelt es sich um eine Garmethode bei der die Speisen in einen Vakuumbutel eingeschweisst und bei niedrigen Temperaturen gegart werden. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt SousVide Garen und dem Kapitel „Tipps und Hinweise“ mit den Gartabellen.
	Brot Backen	Verwenden Sie diese Funktion, um Brot und Brötchen auf professionelle Art zu backen: knusprig, braun und glänzende Kruste.
	Gärstufe	Die Dampffuchtigkeit beschleunigt das Aufgehen des Teigs und verhindert das Austrocknen der Oberfläche, somit bleibt der Teig geschmeidig.

Wasserschublade



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

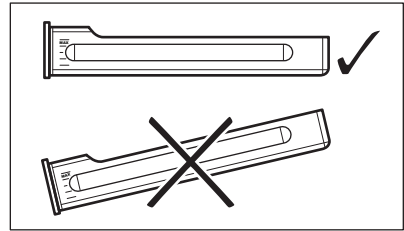
Sie können die Wasserschublade aus dem Ofen nehmen. Drücken Sie vorsichtig auf die vordere Taste. Nach dem Drücken kommt die Wasserschublade von selbst aus dem Ofen.



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.

Dampfgaren


Die Abdeckung der Wasserschublade befindet sich im Bedienfeld.



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 (circa 950 ml). Der Wasservorrat reicht für ca. 50 Minuten. Verwenden Sie die Skala der Wasserschublade.
3. Drücken Sie die Wasserschublade in ihre ursprüngliche Position.

-  Wischen Sie die nasse Wasserschublade mit einem weichen Tuch aus, bevor Sie sie in den Ofen einsetzen.
- 4. Schalten Sie den Backofen ein.
- 5. Stellen Sie eine Dampfgarfunktion und die Temperatur ein.
- 6. Stellen Sie bei Bedarf folgende Funktionen ein: Dauer \rightarrow | oder: Ende \rightarrow |.
Nach ca. 2 Minuten ist Dampf sichtbar. Sobald der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton. 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.

Am Ende der Garzeit ertönt der Signalton.

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



VORSICHT!

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

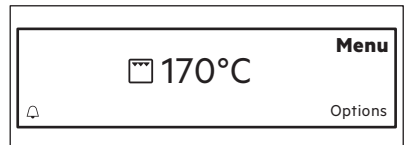
- 9. Nach dem Dampfgaren kann sich Kondensat auf dem Boden des Garraums ansammeln. Trocknen Sie stets den Garraum, wenn der Ofen abgekühlt ist.

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



Am Ende des Dampfgarvorgangs läuft das Kühlgebläse mit höherer Drehzahl, um den Dampf zu entfernen.

6.2 Menü – Übersicht



Menü

Menüpunkt	Anwendung
VarioGuide	Liste mit Automatikprogrammen.
Reinigung	Liste mit Reinigungsprogrammen.
Grundeinstellungen	Einstellen der Gerätekonfiguration.

Untermenü von: Reinigung

Untermenü	Beschreibung
Dampfreinigung	Verfahren zur Reinigung eines leicht verschmutzten Geräts ohne eingebrannte Speisereste.

Untermenü	Beschreibung
Dampfreinigung Plus	Verfahren zur Reinigung von hartnäckigen Verschmutzungen mit Unterstützung eines Backofenreinigers.
Entkalkung	Verfahren zum Reinigen des Dampferzeugungskreislaufs von Kalksteinrückständen.
Spülen	Verfahren zum Spülen und Reinigen des Dampferzeugungskreislaufs nach häufigem Gebrauch der Dampfgarfunktionen.

Untermenü von: Grundeinstellungen

Untermenü	Beschreibung
Kindersicherung	Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, kann der Ofen nicht versehentlich aktiviert werden. Sie können diese Funktion über das Menü Grundeinstellungen aktivieren oder deaktivieren. Nach dem Aktivieren erscheint beim Einschalten des Ofens „Kindersicherung“ im Display. Um den Backofenbetrieb zu ermöglichen, wählen Sie die Buchstaben des Codes mit dem Drehschalter in folgender Reihenfolge aus: A B C.
Schnellaufheizung	Verkürzt die Aufheizzeit als Standardeinstellung. Bitte beachten Sie, dass dies nur für einige Ofenfunktionen verfügbar ist.
Heat + Hold	Hält zubereitete Speisen 30 Minuten lang nach Abschluss des Garens warm. Um die Funktion früher auszuschalten, drücken Sie den Drehschalter. Wenn diese Funktion aktiv ist, erscheint die Meldung „Warmhalten“ im Display. Bitte beachten Sie, dass dies nur für einige Backofenfunktionen verfügbar ist, und wenn Dauer eingestellt ist.
Zeitverlängerung	Zum Verlängern der voreingestellten Garzeit. Bitte beachten Sie, dass dies nur für einige Ofenfunktionen verfügbar ist.
Setup	Zum Einstellen der Backofenkonfiguration.
Service	Zeigt die Softwareversion und die Konfiguration an.

Untermenü von: Setup

Untermenü	Beschreibung
Sprache	Zum Einstellen der Sprache für die Anzeige.

Untermenü	Beschreibung
Uhrzeit	Zum Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums.
Tastentöne	Zum Aktivieren und Deaktivieren der Töne der Sensorfelder. Der EIN/AUS- und STOP-Ton lässt sich nicht ausschalten.
Alarmsignale	Zum Ein- und Ausschalten der Alarmsignale.
Lautstärke	Zum Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
Helligkeit	Zum Einstellen der Helligkeit der Anzeige.
Wasserhärte	Zum Einstellen der Wasserhärte.

Untermenü von: Service

Untermenü	Beschreibung
DEMO	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468
Lizenzanzeige	Informationen zu den Lizenzen.
Software-Version	Informationen zur Softwareversion.
Werkseinstellungen	Auf Werkseinstellungen zurücksetzen.

Untermenü von: VarioGuide

Für jedes Gericht in diesem Untermenü wird eine Funktion und Temperatur empfohlen. Diese Werte können auf Wunsch vom Benutzer manuell angepasst werden.

Für einige Gerichte können Sie ausserdem die Zubereitungsart auswählen:

- Gewichtsautomatik
- KT-Sensor

Den Grad, zu dem das Gericht zubereitet werden soll:

- Blutig oder Weniger
- Mittel
- Durch oder Mehr

Speisenkategorie: Fleisch und Fisch

Fleisch	
Rindfleisch	Lendenstück
	Braten
	Filetstück
	Tafelspitz
	Hackbraten
	Roastbeef Skand

Fleisch		
Schweinefleisch	Filet Mignon	Frisch
		Geräuchert
	Braten	
	Schinken	Gebraten
		Gedämpft
	Gnagi, vorgekocht	
	Rippchen	
Würstchen		
Kalb	Filet Mignon	
	Braten	
	Gnagi	
Lamm	Filet Mignon	
	Braten	
	Rücken	
	Keule	
Wild	Hirsch	Rücken
		Keule
	Hase	Rücken
		Keule
Geflügel		
Poulet	Ganz	
	Halbiert	
	Brust	Gedämpft
		SousVide
	Keulen	
Flügel		
Ente	Ganz:	
	Brust	
Gans, ganz		

Geflügel		
Pute	Ganz:	
	Brust	
Fisch		
Fisch, ganz	Klein	Gebraten
		Gedämpft
	Mittel	Gebraten
		Gedämpft
	Gross	Gebraten
		Gedämpft
Filets	Dünn	Gedämpft
		SousVide
	Dick	Gedämpft
		SousVide
Fischaufläufe		
Fischstäbchen		
Meeresfrüchte		
Crevetten	Gedämpft	
	SousVide	
Muscheln	Gedämpft	
	SousVide	
Jakobsmuscheln		

Speisenkategorie: Beilage/Ofengericht

Speisen		
Beilagen	Kartoffeln Frisch	Gedämpft
		SousVide
	Kartoffeln Gefroren	Pommes frites
		Kroketten
		Kartoffelwedges
		Rösti
	Reis	
	Pasta, frisch	
	Polenta	
	Knödel	Semmelknödel
Kartoffelknödel		
Dampfnudeln, gesalzen		
Ofengerichte	Lasagne, frisch	
	Kartoffelgratin	
	Nudelauflauf	
	Gemüseauflauf	
	Pikanter Auflauf	
	Gemüseauflauf	
Hülsenfr./ Getreide		
Terrinen		

Speisen	
Eier	Weich
	Mittel
	Hart
	Eier, gebacken

Speisenkategorie: Backen, pikant

Gericht			
Pizza	Frisch	Dünn	
		Dick	
	Gefroren	Dünn	
		Dick	
		Snacks	
		Gekühlt	
Quiche	Dünn		
	Dick		
Brot	Frisch	Baguette	
		Ciabatta	
		Weissbrot	
		Dunkles Brot	
		Roggenbrot	
		Vollkornbrot	
	Gefroren	Fladenbrot	
		Butterzopf	
			Baguette
			Brot
		Vorgebacken	
Brötchen	Frisch		
	Gefroren		
	Vorgebacken		

Speisenkategorie: Dessert / Gebäck

Gericht		
Kuchen in Backform	Mandelkuchen	
	Apfeltorte, gedeckt	
	Käsekuchen	
	Apfelkuchen, ged.	
	Mürbeteigboden	
	Biskuitboden	
	Madeira Cake	
	Biskuit	
	Obsttörtchen	
Blechkuchen	Gefr. Apfelstrudel	
	Brownies	
	Käsekuchen	
	Christstollen	
	Früchtekuchen	Mürbeteig
		Biskuitteig
		Hefeteig
	Biskuit	
	Zuckerkuchen	
	Biskuitroulade	
Wähe, süss		
Hefekuchen		

Gericht	
Kleingeback	Kleingeback
	Windbeutel
	Eclairs
	Meringues
	Muffins
	Feingebäck
	Blätterteiggebäck
	Mürbeteigbiskuits
	Flan
Flan	
Süsser Auflauf	
Knödel, süss	

Speisenkategorie: Gemüse

Gericht	
Artischocken	Gedämpft
	SousVide
Spargel, grün	Gedämpft
	SousVide
Spargel, weiss	Gedämpft
	SousVide
Randen	
Schwarzwurzel	
Brokkoli	Röschen
	Ganz
Rosenkohl	
Kohlrabi	
Rüebli	Gedämpft
	SousVide

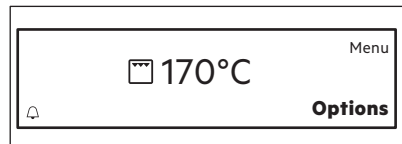
Gericht	
Blumenkohl	Röschen
	Ganz
Stangensellerie	Gedämpft
	SousVide
Knollensellerie	
Zucchini	Gedämpft
	SousVide
Aubergine	Gedämpft
	SousVide
Fenchel	Gedämpft
	SousVide
Bohnen, grün	
Lauch	Gedämpft
	SousVide
Pilze	
Erbsen	
Peperoni	Gedämpft
	SousVide

Gericht
Kürbis
Wirsing
Spinat, frisch
Tomaten

Speisekategorie: Obst

Gericht
Äpfel
Mangos
Nektarinen
Pfirsiche
Birnen
Ananas
Pflaumen

6.3 Optionen



Optionen	Beschreibung
Timer-Einstellungen	Enthält eine Liste der Uhrfunktionen.
Schnellaufheizung	Zum Verkürzen der Aufheizzeit in der aktuell ausgewählten Ofenfunktion. Ein / Aus
Set + Go	Zum Einstellen und späteren Einschalten einer Funktion. Nach dem Einstellen erscheint die Meldung „Set&Go aktiv“ im Display. Zum Einschalten drücken Sie Start. Wenn diese Funktion aktiv ist, verschwindet die Meldung vom Display und der Backofenbetrieb beginnt. Bitte beachten Sie, dass dies nur für einige Backofenfunktionen verfügbar ist, und wenn Dauer/Endzeit eingestellt sind.






6.4 Restwärme

Das Display zeigt die Restwärme an, sobald Sie den Ofen ausschalten. Sie

können die Restwärme zum Warmhalten der Speisen benutzen.

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Timer-Einstellungen

Uhrfunktion		Anwendung
	Garzeitmesser	Überwacht automatisch die Einschaltdauer der Funktion. Die Anzeige des Garzeitmessers kann ein- und ausgeschaltet werden.
	Dauer	Zum Einstellen der Betriebsdauer einer Funktion. ¹⁾
	Ende	Zum Einstellen der Ausschaltzeit einer Ofenfunktion. Diese Option ist nur verfügbar, wenn die Dauer eingestellt ist. Verwenden Sie die Funktionen Dauer und Ende gleichzeitig, wenn der Ofen zu einem bestimmten späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll. ¹⁾
	Erinnerung	Zum Einstellen einer Countdownzeit. ¹⁾ Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Ofenbetrieb. Wählen Sie  und stellen Sie die Zeit ein. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Drücken Sie den Drehschalter, um den Signalton abzuschalten. Wenn der Ofen ausgeschaltet ist, drücken Sie den Drehschalter, um diese Funktion einzuschalten.

¹⁾ Maximal 23 Std. 59 Min.

8. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

8.1 KT-Sensor

Das KT-Sensor misst die Temperatur in der Speise. Das Gerät 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 Zubehör und die Originalersatzteile.

Anleitung für beste Ergebnisse:

- Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.

- Das KT-Sensor kann nicht für flüssige Speisen verwendet werden.
- Während des Garvorgangs muss das KT-Sensor in der Speise und der Stecker in der Buchse bleiben.
- Verwenden Sie die empfohlenen Einstellungen für die Kerntemperatur der Speise.

**WARNUNG!**

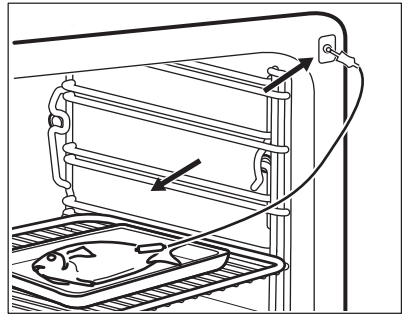
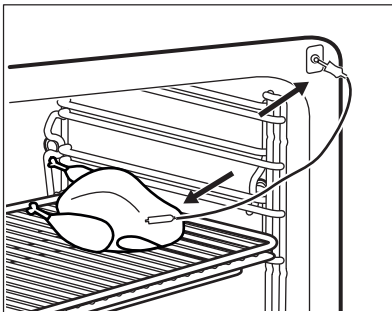
Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.



Das Gerät berechnet das voraussichtliche Ende des Garvorgangs. Es ist abhängig von der Menge des Garguts, der eingestellten Ofenfunktion und der Temperatur.

Speisekategorien: Fleisch, Geflügel und Fisch

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Führen Sie die Spitze des KT-Sensor 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 KT-Sensor in der Speise befinden.
3. Stecken Sie den Stecker des KT-Sensor in die Buchse an der Vorderseite des Ofens.



Im Display erscheint: KT-Sensor.

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.

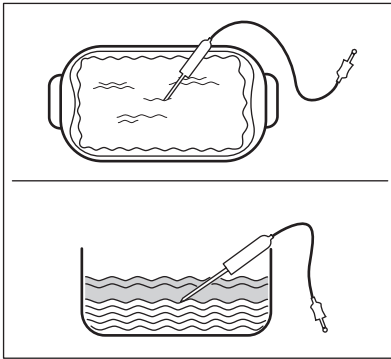
6. Drücken Sie den Drehschalter, um den Signalton abzuschalten.
7. Ziehen Sie den Stecker des KT-Sensor aus der Buchse heraus und nehmen Sie die Speise aus dem Ofen.

**WARNUNG!**

Es besteht Verbrennungsgefahr, da das KT-Sensor 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 KT-Sensor genau in die Mitte des Auflaufs. Das KT-Sensor muss während des Garvorgangs gestützt werden. Verwenden Sie hierzu eine feste Zutat. Verwenden Sie den Rand der Auflaufform zum Abstützen des Silikongriffs des KT-Sensor. Die Spitze des KT-Sensor darf den Boden der Auflaufform nicht berühren.




WARNUNG!

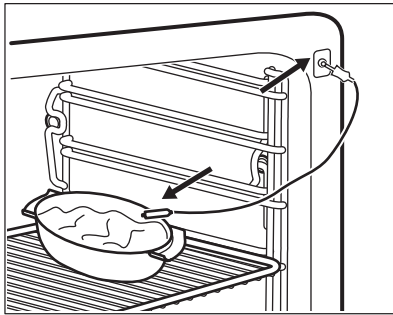
Es besteht Verbrennungsgefahr, da das KT-Sensor heiss wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und das Thermometer aus dem Gargut nehmen.

Ändern der Kerntemperatur

Sie können die Kerntemperatur und die Backofentemperatur jederzeit während des Garvorgangs ändern.

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

1. Wählen Sie  auf dem Display.
2. Drehen Sie den Drehschalter, um die Temperatur zu ändern.
3. Durch Drücken bestätigen.



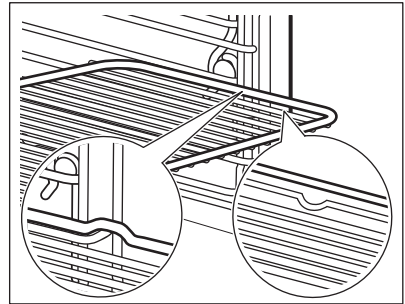
8.2 Einsetzen des Zubehörs

Gitterrost:

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

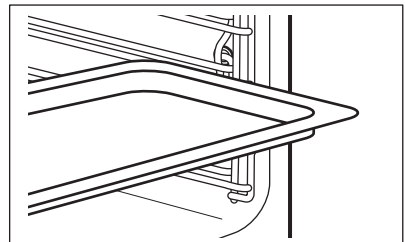
Im Display erscheint: KT-Sensor.

6. Stellen Sie die Kerntemperatur ein.
7. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Ofentemperatur ein. Sobald die Speise die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton. Der Ofen schaltet automatisch ab.
8. Drücken Sie den Drehschalter, um den Signalton abzuschalten.
9. Ziehen Sie den Stecker des KT-Sensor aus der Buchse heraus und nehmen Sie die Speise aus dem Ofen.



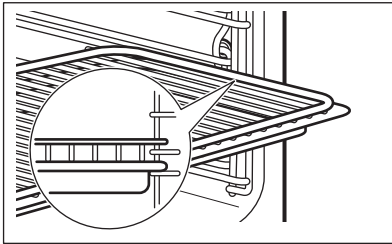
Kuchenblech/Auflaufpfanne:

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.

9. ZUSATZFUNKTIONEN

9.1 Abschaltautomatik

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



Die Abschaltautomatik
funktioniert nicht mit den
Funktionen:
Backofenbeleuchtung, KT-
Sensor, Dauer, Ende.

Temperatur (°C)	Ausschaltzeit (Std.)
30–115	12,5
120–195	8,5
200–230	5,5

9.2 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.

10. 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.

10.1 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.

10.2 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.

Gärstufe

Mit dieser Funktion können Sie Hefeteig gehen lassen. Geben Sie den Teig in eine grosse Schüssel. Nutzen Sie die erste Einschubebene. Stellen Sie die Funktion Gärstufe und die Garzeit ein.

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

10.3 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 Verschiessen des Vakuumbetels zu gewährleisten, achten Sie darauf, dass der Versiegelungsbereich sauber ist.

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

10.4 SousVide - Garen: Fleisch

- Richten Sie sich nach den Tabellen, um nicht genug gegarte Speisen zu vermeiden. Die Fleischportionen sollten nicht dicker sein als in den Tabellen angegeben.
- Die in den Tabellen angegebene Gardauer ist die Mindestdauer. Die Gardauer kann je nach persönlichen Vorlieben verlängert werden.
- Verwenden Sie nur Fleisch ohne Knochen, um eine Beschädigung des Vakuumbetels zu vermeiden.
- Damit Geflügel filets besser schmecken, braten Sie sie vor und nach dem Vakuumieren auf der Hautseite an.

Rindfleisch

Speise	Dicke des Garguts	Menge für 4 Personen (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Rinderfilet, medium	4 cm	800	60	110 - 120	2
Rinderfilet, durch	4 cm	800	65	90 - 100	2
Kalbsfilet, medium	4 cm	800	60	110 - 120	2
Kalbsfilet, durch	4 cm	800	65	90 - 100	2

Lamm/Wild

Speise	Dicke des Garguts	Menge für 4 Personen (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Lamm, englisch	3 cm	600 - 650	60	180 - 190	2
Lamm, medium	3 cm	600 - 650	65	105 - 115	2
Wildschwein	3 cm	600 - 650	90	60 - 70	2
Hasenbraten, ohne Knochen	1,5 cm	600 - 650	70	50 - 60	2

Geflügel

Speise	Dicke des Garguts	Menge für 4 Personen (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Pouletbrust, ohne Knochen	3 cm	750	70	70 - 80	2
Entenbrust, ohne Knochen	2 cm	900	60	140 - 160	2
Truthahnbrust, ohne Knochen	2 cm	800	70	75 - 85	2

10.5 SousVide - Garen: Fisch und Meeresfrüchte

- Richten Sie sich nach der Tabelle, um nicht genug gegarte Speisen zu vermeiden. Die Fischportionen sollten

nicht dicker sein, als in der Tabelle angegeben.

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

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

Speise	Dicke des Garguts	Menge für 4 Personen (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ein-schub-ebene
Seebrassenfilet	4 Filets à 1 cm	500	70	25	2
Wolfsbarschfilet	4 Filets à 1 cm	500	70	25	2
Stockfisch	2 Filets à 2 cm	650	65	70 - 75	2
Muscheln	gross	650	60	100 - 110	2
Muscheln mit Schale		1000	95	20 - 25	2
Garnelen ohne Schale	gross	500	75	25 - 30	2
Tintenfisch		1000	85	100 - 110	2
Forellenfilet ¹⁾	2 Filets à 1,5 cm	650	65	55 - 65	2
Lachsfilet ¹⁾	3 cm	800	65	100 - 110	2

¹⁾ 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 Vakuumbutel geben.

10.6 SousVide - Garen: Gemüse

- Gemüse, wenn nötig, schälen.
- Einige Gemüsesorten verändern ihre Farbe, wenn sie geschält und im Vakuumbutel 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 Garguts	Menge für 4 Personen (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ein-schub-ebene
Grüner Spargel	ganz	700 - 800	90	40 - 50	2
Weisser Spargel	ganz	700 - 800	90	50 - 60	2
Zucchini	1 cm-Scheiben	700 - 800	90	35 - 40	2

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

10.7 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	2
Pflaumen	halbiert	600 g	90	10 - 15	2
Mango	in ca. 2 x 2 cm grosse Würfel geschnitten	2 Stück	90	10 - 15	2
Nektarinen	halbiert	4 Stück	90	20 - 25	2
Ananas	1 cm-Scheiben	350 g pro Beutel	90	20 - 25	2
Apfel	geviertelt	4 Stück	95	25 - 30	2

Speise	Dicke des Garguts	Menge für 4 Personen (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Birne	halbiert	4 Stück	90	15 - 30	2
Vanille-creme	350 g pro Beutel	700 g	85	20 - 22	2

10.8 Dampfgaren



WARNUNG!

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

Diese Funktion eignet sich für frische wie tiefgefrorene Speisen. Sie können mit ihr Gemüse, Fleisch, Fisch, Nudeln, Reis, Mais, Griess und Eier garen, aufwärmen, auftauen, dämpfen oder blanchieren.

Sie können ein komplettes Menü in einem Durchgang zubereiten. Damit jedes Gericht richtig gegart wird, wählen Sie dafür Speisen mit ähnlichen Garzeiten. Füllen Sie den Wassertank

bis zur Höchstgrenze. Stellen Sie die Speisen in geeignetem Kochgeschirr auf die Gitterroste. Lassen Sie ein wenig Abstand zwischen dem Kochgeschirr, damit der Dampf zirkulieren kann.

Sterilisieren

- Mit dieser Funktion können Sie Behälter (z. B. Babyflaschen) sterilisieren.
- Stellen Sie saubere Behälter in die Mitte des Rosts auf der ersten Einschubebene. Achten Sie darauf, dass die Öffnung leicht schräg nach unten zeigt.
- Füllen Sie die Schublade mit der maximalen Wassermenge und stellen Sie eine Zeit von 40 Min. ein.

Gemüse

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Artischocken	99	50–60	1
Auberginen	99	15–25	1
Blumenkohl, ganz	99	35–45	1
Blumenkohl in Röschen	99	25–35	1
Broccoli, ganz	99	30–40	1
Broccoli, Röschen ¹⁾	99	13–15	1
Pilze	99	15–20	1
Erbsen	99	20–30	1
Fenchel	99	25–35	1
Karotten	99	25–35	1

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Kohlrabi, Streifen	99	25–35	1
Peperoni	99	15–20	1
Lauch	99	20–30	1
Bohnen, grün	99	35–45	1
Feldsalat, Rosetten	99	20–25	1
Rosenkohl	99	25–35	1
Randen	99	70–90	1
Schwarzwurzel	99	35–45	1
Sellerie, gewürfelt	99	20–30	1
Grüner Spargel	99	15–25	1
Weisser Spargel	99	25–35	1
Spinat, frisch	99	15–20	1
Tomaten schälen	99	10	1
Bohnen, weiss	99	25–35	1
Wirsing	99	20–25	1
Zucchini	99	15–25	1
Bohnen, blan- chiert	99	20–25	1
Gemüse, blan- chiert	99	15	1
Bohnen, ge- trocknet, einge- weicht (Wasser/ Bohnen-Verhält- nis 2:1)	99	55–65	1
Zuckerbörsen (Zuckerschoten)	99	20–30	1
Weiss- oder Rotkohl, Strei- fen	99	40–45	1
Kürbis, Würfel	99	15–25	1
Sauerkraut	99	60–90	1

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Süßkartoffeln	99	20–30	1
Tomaten	99	15–25	1
Maiskolben	99	30–40	1

1) Backofen 5 Minuten vorheizen.

Beilagen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Hefeknödel	99	25–35	1
Kartoffelklösse	99	35–45	1
Kartoffeln mit Schale, mittel-gross	99	45–55	1
Reis (Wasser/ Reis-Verhältnis 1:1) ¹⁾	99	35–45	1
Salzkartoffeln, klein	99	35–45	1
Semmelknödel	99	35–45	1
Teigwaren, frisch	99	15–25	1
Polenta (Flüssigkeitsverhältnis 3:1)	99	40–50	1
Bulgur (Wasser/ Bulgur-Verhältnis 1:1)	99	25–35	1
Couscous (Wasser/Couscous-Verhältnis 1:1)	99	15–20	1
Spätzli (deutsche Nudelart)	99	25–30	1
Duftreis (Wasser/Reis-Verhältnis 1:1)	99	30–35	1
Linsen, rot (Wasser/Linsen-Verhältnis 1:1)	99	20–30	1

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Linsen, braun und grün (Wasser/Linsen-Verhältnis 3:1)	99	55–60	1
Milchreis (Wasser/Reis-Verhältnis 2,5:1)	99	40–55	1
Griesspudding (Wasser/Griess-Verhältnis 3,5:1)	99	20–25	1

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

Früchte

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Apfelscheiben	99	10–15	1
Heisse Beeren	99	10–15	1
Obstkompott	99	20–25	1
Schokolade schmelzen	99	10–20	1

Fisch

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Forelle, ca. 250 g	85	20–30	1
Garnelen, frisch	85	20–25	1
Garnelen, gefroren	85	30–40	1
Lachsfilets	85	20–30	1
Lachsforelle, ca. 1000 g	85	40–45	1
Muscheln	99	20–30	1
Plattfischfilet	80	15	1

Fleisch

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Gekochter Schinken, 1000 g	99	55–65	1
Pouletbrust, pochiert	90	25–35	1

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Poulet, pochiert, 1000–1200 g	99	60–70	1
Kalbs-/Schweinerücken ohne Knochen, 800–1000 g	90	80–90	1
Kassler, pochiert	90	70–90	1
Tafelspitz	99	110–120	1
Chipolatas	80	15–20	1
Bayerische Weisswurst	80	20–30	1
Wiener	80	20–30	1

Eier

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Eier, hart	99	18–21	1
Eier, mittel	99	11–12	1
Eier, weich	99	10–11	1

10.9 Heissluft und Dampfgaren nacheinander

Durch die Kombination verschiedener Funktionen können Sie Fleisch, Gemüse und Beilagen nacheinander garen. Alle Speisen können dann gleichzeitig serviert werden.

- Um das Gargut anzubraten, verwenden Sie die Funktion: Heissluft.
- Geben Sie vorbereitetes Gemüse und Beilagen in feuerfeste Formen.

Stellen Sie sie mit dem Braten in den Backofen.

- Lassen Sie den Backofen auf ca. 80 °C abkühlen. Um den Backofen schneller abzukühlen, lassen Sie die Backofentür etwa 15 Minuten lang in der ersten Stellung offen.
- Starten Sie die Funktion Dampfgaren. Garen Sie alles zusammen fertig.



Maximale Wassermenge: 650 ml.

10.10 Feuchtstufengaren - Feuchtigkeit, Hoch

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Pudding/Flan in Portionsschalen ¹⁾	90	35–40	1
Gebackene Eier ¹⁾	90–110	15–30	1
Terrine	90	40–50	1

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Dünnes Fischfilet	85	15–20	1
Dickes Fischfilet	90	25–35	1
Kleiner Fisch bis 350 g	90	20–30	1
Fisch, ganz, bis 1'000 g	90	30–40	1
Ofenknödel	120–130	40–50	1

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

10.11 Feuchtstufengaren - Feuchtigkeit, Mittel

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Verschiedene Brote 500 - 1000 g	180 - 190	45 - 60	1
Brötchen	180 - 200	25 - 35	1
Süßes Brot	160 - 170	30 - 45	1
Backwaren aus süßem Hefeteig	170 - 180	20 - 35	1
Süße Ofengerichte	160 - 180	45 - 60	1
Gedünstetes/geschmortes Fleisch	140 - 150	100 - 140	1
Rippli	140 - 150	75 - 100	1
Fischfilet, gebraten	170 - 180	25 - 40	1
Fisch, gebraten	170 - 180	35 - 45	1

10.12 Feuchtstufengaren–Feuchtigkeit, Niedrig

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Schweinebraten, 1000 g	160–180	90–100	1
Roastbeef, 1000 g	180–200	60–90	1
Kalbsbraten, 1000 g	180	80–90	1

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Hackbraten, roh, 500 g	180	30–40	1
Geräucherter Schweinerücken, 600–1000 g (2 Stunden ziehen lassen)	160–180	60–70	1
Poulet, 1000 g	180–210	50–60	1
Ente, 1500–2000 g	180	70–90	1
Gans, 3000 g	170	130–170	1
Kartoffelgratin	160–170	50–60	1
Nudelauflauf	170–190	40–50	1
Lasagne, Frisch	170–180	45–55	1
Vorgebackene Brötchen	200	15–20	1
Vorgebackene Baguettes, 40–50 g	200	15–20	1
Vorgebackene Baguettes, 40–50 g, gefroren	200	25–35	1

10.13 Regenerieren

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Tellergerichte	110	10 - 15	1
Nudelauflauf	110	10 - 15	1
Reis	110	10 - 15	1
Knödel	110	15 - 25	1

10.14 Joghurt Funktion

Verwenden Sie diese Funktion zur Zubereitung von Joghurt.

Zutaten:

- 1 l Milch
- 250 g Naturjoghurt

Zubereitung:

Vermischen Sie den Joghurt mit der Milch und füllen Sie die Mischung in Joghurtgläser.

Wird Rohmilch verwendet, Milch zum Kochen bringen und auf 40 °C abkühlen lassen. Anschliessend die Milch mit dem Joghurt vermischen und in Joghurtgläser füllen.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Einschubebene
Jogurt, cremig	42	5 - 6	1
Jogurt, halbfest	42	7 - 8	1

10.15 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.

10.16 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.

10.17 Backen auf einer Einschubebene

Backen in Formen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Gugelhupf oder Bri- oche	Heissluft	150–160	50–70	1
Sandkuchen/Früchte- kuchen	Heissluft	140–160	70–90	1
Sponge cake/Biskuit	Heissluft	140–150	35–50	1
Sponge cake/Biskuit	Ober-/Unter- hitze	160	35–50	1
Tortenboden – Mürbe- teig ¹⁾	Heissluft	150–160	20–30	2
Tortenboden – Rühr- teig	Heissluft	150–170	20–25	2
Apple pie/Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, di- agonal versetzt)	Heissluft	160	70–90	2
Apple pie/Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, di- agonal versetzt)	Ober-/Unter- hitze	180	70–90	1
Käsekuchen, Kuchen- blech ²⁾	Ober-/Unter- hitze	160–170	70–90	2

1) Backofen vorheizen.

2) Tiefes Blech benutzen.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Kuchenblechen

Speise	Funktion	Tempera- tur (°C)	Dauer (Min.)	Einschub- ebene
Hefezopf/Hefekranz	Ober-/Unter- hitze	170–190	30–40	1
Christstollen ¹⁾	Ober-/Unter- hitze	160–180	50–70	1
Brot (Roggenbrot) ¹⁾	Ober-/Unter- hitze			1
erst		230	20	
anschliessend		160–180	30–60	
Windbeutel/Eclairs ¹⁾	Ober-/Unter- hitze	190–210	20–35	2

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Biskuitrolle ¹⁾	Ober-/Unterhitze	180–200	10–20	2
Streuselkuchen (trocken)	Heissluft	150–160	20–40	2
Mandel-/Zuckerkuchen ¹⁾	Ober-/Unterhitze	190–210	20–30	2
Obstkuchen (aus Hefeteig/Rührteig) ²⁾	Heissluft	150–170	30–55	2
Obstkuchen (aus Hefeteig/Rührteig) ²⁾	Ober-/Unterhitze	170	35–55	2
Obstkuchen aus Mürbeteig	Heissluft	160–170	40–80	2
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z. B. Quark, Sahne, Pudding) ¹⁾	Ober-/Unterhitze	160–180	40–80	2

¹⁾ Backofen vorheizen.

²⁾ Tiefes Blech benutzen.

Plätzchen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Mürbeteig-Plätzchen	Heissluft	150–160	15–25	2
Short bread/Mürbeteiggebäck/Feingebäck	Heissluft	140	20–35	2
Short bread /Mürbeteiggebäck/Feingebäck ¹⁾	Ober-/Unterhitze	160	20–30	2
Rührteigplätzchen	Heissluft	150–160	15–20	2
Eiweissgebäck, Baiser	Heissluft	80–100	120–150	2
Meringues	Heissluft	100–120	30–50	2
Hefepätzchen	Heissluft	150–160	20–40	2
Blätterteiggebäck ¹⁾	Heissluft	170–180	20–30	2
Brötchen ¹⁾	Heissluft	160	10–25	2
Brötchen ¹⁾	Ober-/Unterhitze	190–210	10–25	2

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Small cakes /Törtchen ¹⁾	Heissluft	160	20–35	2
Small cakes /Törtchen ¹⁾	Ober-/Unterhitze	170	20–35	2

¹⁾ Backofen vorheizen.

10.18 Aufläufe und Gratins

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Nudelaufwurf	Ober-/Unterhitze	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne, Frisch	Ober-/Unterhitze	180 - 200	25 - 40	1
Gemüsegratin ¹⁾	Heissluftgrillen	170 - 190	15 - 35	1
Mit Käse überbackene Baguettes	Heissluft	160 - 170	15 - 30	1
Milchreis	Ober-/Unterhitze	180 - 200	40 - 60	1
Fischaufäufe	Ober-/Unterhitze	180 - 200	30 - 60	1
Gemüse, gefüllt	Heissluft	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Backofen vorheizen.

10.19 Feuchte Heissluft

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Nudelaufwurf	200–220	45–60	1
Kartoffelgratin	180–200	70–85	1
Moussaka	180–200	75–90	1
Lasagne, Frisch	180–200	70–90	1
Cannelloni	180–200	65–80	1
Brotpudding	190–200	55–70	1
Milchreis	180–200	55–70	1

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Apfelkuchen mit Rührteig (runde Kuchenform)	160–170	70–80	1
Weissbrot	200–210	55–70	1

10.20 Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden der Funktion: Heissluft.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Kuchenblechen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Windbeutel/Eclairs ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Streuselkuchen, trocken	150 - 160	30 - 45	1 / 4

¹⁾ Backofen vorheizen.

Kuchen/Törtchen/Brot auf Backblechen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Mürbeteig-Plätzchen	150 - 160	20 - 40	1 / 4
Short bread /Mürbeteiggebäck/Feingebäck	140	25 - 45	1 / 4
Rührteigplätzchen	160 - 170	25 - 40	1 / 4
Eiweissgebäck, Baiser	80 - 100	130 - 170	1 / 4
Meringues	100 - 120	40 - 80	1 / 4
Hefekleingebäck	160 - 170	30 - 60	1 / 4

10.21 Niedertemp.-Automatik

Verwenden Sie diese Funktion zur Zubereitung besonders magerer, zarter Fleisch- und Fischstücke. Die Funktion eignet sich nicht für Rezepte wie Schmorbraten oder fettigen Schweinebraten. Sie können das KT-Sensor verwenden, um sicherzustellen, dass das Fleisch die richtig Kerntemperatur hat.



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.

In den ersten 10 Minuten können Sie eine Backofentemperatur von 80 °C bis 150 °C einstellen. Die Standardtemperatur beträgt 90 °C. Nach der Einstellung der Temperatur behält der Backofen eine Temperatur von 80 °C bei. Verwenden Sie diese Funktion nicht für Geflügel.



Garen Sie bei Verwendung dieser Funktion stets ohne Deckel.

1. Das Fleisch in einer Pfanne auf dem Kochfeld auf jeder Seite 1-2 Minuten sehr heiss anbraten.
2. Das Fleisch in der heißen Bratpfanne auf den Gitterrost im Backofen stellen.
3. Stecken Sie das Speisethermometer in das Fleisch.
4. Wählen Sie die Funktion Niedertemp.-Automatik und stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur ein.

Speise	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Roastbeef	1–1,5	150	120–150	1
Rinderfilet	1–1,5	150	90–110	1
Kalbsbraten	1–1,5	150	120–150	1
Steak	0,2–0,3	120	20–40	1

10.22 Pizza-/Wähenstufe

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Pizza (dünner Boden) ¹⁾	210 - 230	15 - 25	2
Pizza (mit viel Belag) ²⁾	180 - 200	20 - 30	2
Obsttörtchen	180 - 200	40 - 55	1
Spinatquiche	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Schweizer Flan	170 - 190	45 - 55	1
Käsekuchen	140 - 160	60 - 90	1
Apfelkuchen, gedeckt	150 - 170	50 - 60	1
Gemüsekekuchen	160 - 180	50 - 60	1
Fladenbrot ¹⁾	210 - 230	10 - 20	2
Blätterteigquiche ¹⁾	160 - 180	45 - 55	2
Flammekuchen ¹⁾	210 - 230	15 - 25	2

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Piroggen (Russische Version der Calzone) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	2

1) Backofen vorheizen.

2) Tiefes Blech benutzen.

10.23 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.

10.24 Brattabellen

Rindfleisch

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

1) Backofen vorheizen.

Schweinefleisch

Speise	Funktion	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Schulter, Nacken, Schinkenstück	Heissluftgrillen	1–1,5 kg	150–170	90–120	1
Kotelett, Rippchen	Heissluftgrillen	1–1,5 kg	170–190	30–60	1
Hackbraten	Heissluftgrillen	750 g–1 kg	160–170	50–60	1
Schweinhaxe (vorgekocht)	Heissluftgrillen	750 g–1 kg	150–170	90–120	1

Kalb

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

Lamm

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

Wild

Speise	Funktion	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Hasenrücken, Hasenkeule 1)	Heissluftgrillen	bis zu 1 kg	180–200	35–55	1
Reh-/Hirschrücken	Ober-/Unterhitze	1,5–2 kg	180–200	60–90	1

Speise	Funkti- on	Menge	Tempera- tur (°C)	Dauer (Min.)	Einschub- ebene
Reh-/Hirsch- keule	Ober-/ Unterhit- ze	1,5–2 kg	180–200	60–90	1

1) Backofen vorheizen.

Geflügel

Speise	Funktion	Menge	Tempe- ratur (°C)	Dauer (Min.)	Einschub- ebene
Poulet, Stu- benküken	Heissluft- grillen	je 200–250 g	200–220	30–50	1
Halbes Pou- let	Heissluft- grillen	je 400–500 g	190–210	40–50	1
Pouletteile	Heissluft- grillen	1–1,5 kg	190–210	50–70	1
Ente, ganz	Heissluft- grillen	1,5–2 kg	180–200	80–100	1

Fisch (gedämpft)

Speise	Funkti- on	Menge	Tempera- tur (°C)	Dauer (Min.)	Einschub- ebene
Fisch, gross	Heiss- luftgrillen	1–1,5 kg	180–200	30–50	1

10.25 Grill

- Grillen Sie stets mit der Höchstemperatureinstellung.
- Setzen Sie den Rost gemäss Empfehlungen in der Grilltabelle in die entsprechende Einschubebene ein.
- Stellen Sie die Pfanne zum Auffangen von austretendem Fett stets in die erste Einschubebene ein.
- Grillen Sie nur flache Fleisch- oder Fischteile.

- Heizen Sie den leeren Backofen stets mit den Grillfunktionen 5 Minuten lang vor.



VORSICHT!

Die Backofentür muss beim Grillen stets geschlossen sein.

Grill

Speise	Temperatur (°C)	Grillzeit (Min.)		Einschubebe- ne
		Erste Seite	Zweite Seite	
Roastbeef, mit- tel	210–230	30–40	30–40	1
Rinderfilet, mit- tel	230	20–30	20–30	1

Speise	Temperatur (°C)	Grillzeit (Min.)		Einschubebene
		Erste Seite	Zweite Seite	
Schweinerücken	210–230	30–40	30–40	1
Kalbsrücken	210–230	30–40	30–40	1
Lammrücken	210–230	25–35	20–35	1
Fisch, gross, 500–1000 g	210–230	15–30	15–30	1

10.26 Tiefkühlgerichte

- Entfernen Sie die Verpackung. Richten Sie das Gericht auf einem Teller an.
- Decken Sie es nicht mit einer Schüssel oder einem Teller ab. Dadurch wird die Auftauzeit verlängert.

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	2
Pommes Frites, dick	190–210	20–30	2
Kroketten	190–210	20–40	2
Rösti	210–230	20–30	2
Lasagne/Cannelloni, frisch	170–190	35–45	2
Lasagne/Cannelloni, gefr.	160–180	40–60	2
Ofengebackener Käse	170–190	20–30	2
Pouletflügel/Chicken Wings	180–200	40–50	2

Tiefgefrorene Fertiggerichte

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Pizza, gefroren	Ober-/Unterhitze	gemäss Herstelleranweisungen	gemäss Herstelleranweisungen	2
Pommes frites ¹⁾ (300–600 g)	Ober-/Unterhitze oder Heissluftgrillen	200–220	gemäss Herstelleranweisungen	2
Baguettes	Ober-/Unterhitze	gemäss Herstelleranweisungen	gemäss Herstelleranweisungen	2
Früchtekuchen	Ober-/Unterhitze	gemäss Herstelleranweisungen	gemäss Herstelleranweisungen	2

¹⁾ Pommes frites zwischendurch 2 bis 3 Mal wenden.

10.27 Einkochen

Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Grösse.

Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettdeckeln oder Metalldosen.

Verwenden Sie für diese Funktion die erste Einschubebene von unten.

Stellen Sie nicht mehr als sechs 1 Liter fassende Einweckgläser auf das Kuchenblech.

Füllen Sie alle Gläser gleich hoch und verschliessen Sie sie mit einer Klammer.

Die Gläser dürfen sich nicht berühren.

Füllen Sie etwa 1/2 Liter Wasser in das 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 ¹⁾	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

¹⁾ Nach dem Ausschalten im Backofen stehen lassen.

10.28 Dörren

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Einschubebene
Bohnen	60 - 70	6 - 8	2
Paprika	60 - 70	5 - 6	2
Suppengemüse	60 - 70	5 - 6	2
Pilze	50 - 60	6 - 8	2
Kräuter	40 - 50	2 - 3	2
Pflaumen	60 - 70	8 - 10	2
Aprikosen	60 - 70	8 - 10	2
Apfelscheiben	60 - 70	6 - 8	2
Birnen	60 - 70	6 - 9	2

10.29 Brot Backen

Das Vorheizen des Backofens wird nicht empfohlen.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Weissbrot	190 - 210	40 - 60	1
Baguette	200 - 220	35 - 45	1
Brioche	180 - 200	40 - 60	1

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	1
Roggenbrot	190 - 210	50 - 70	1
Dunkles Brot	190 - 210	50 - 70	1
Vollkornbrot	190 - 210	40 - 60	1
Brötchen	200 - 220	25 - 35	2

10.30 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

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

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

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

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

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

Aufläufe – Pikant	Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Cannelloni, Lasagne, frisch Nudelaufauf	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

10.31 Informationen für Prüfinstitute

Feuchtigkeit, Hoch

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

Tests gemäss IEC 60350-1.

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

Setzen Sie das Kuchenblech in die erste Einschubebene ein.

Stellen Sie die Temperatur auf 99 °C.

Backofen 5 Minuten vorheizen für: Broccoli

Speise	Behälter (Gastromnorm)	Menge (kg)	Dauer (Min.)
Broccoli	1 x 2/3 gelocht	0.3	13 - 15
Broccoli	1 x 2/3 gelocht	max.	15 - 18
Erbsen, gefroren	1 x 2/3 gelocht	2	Bis die Temperatur im kältesten Bereich 85 °C erreicht.

11. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

11.1 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.

11.2 Empfohlene Reinigungsprodukte

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

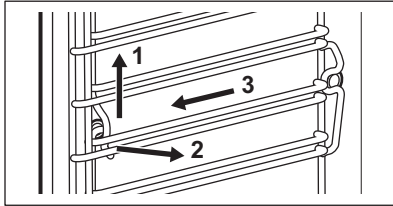
Sie erhalten unsere Produkte bei www.electrolux.com/shop und in den besten Einzelhandelsgeschäften.

11.3 Abnehmen der Einhängegitter

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

Entfernen Sie zum Reinigen des Backofens die Eihängegitter.

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



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

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

11.4 Dampfreinigung

Entfernen Sie möglichst viele Rückstände von Hand.

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

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 den Drehschalter, 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.
 - 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.

11.5 Erinnerungsfunktionen

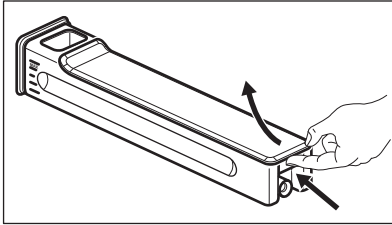
Wenn die Erinnerungsmeldung angezeigt wird, ist eine Reinigung erforderlich. Führen Sie die Funktion Dampfreinigung Plus.

11.6 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.

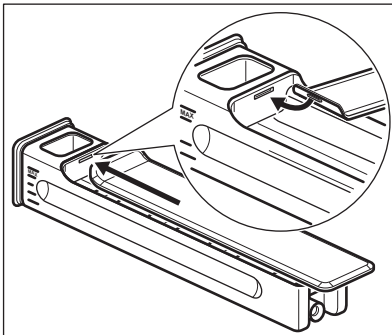


2. Entfernen Sie den Wellenbrecher. Ziehen Sie ihn aus der Schublade, bis er ausrastet.
3. Reinigen Sie die Teile der Wasserschlade mit den Händen. Verwenden Sie Leitungswasser und Spülmittel.

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

Bauen Sie nach Reinigung der Teile der Wasserschlade 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 Wasserschlade in das Gerät.
4. Drücken Sie die Wasserschlade in den Ofen, bis sie einrastet.

11.7 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 Wasserschlade.
3. Füllen Sie die Wasserschlade dann bis zum Höchststand mit Wasser auf.
4. Setzen Sie die Wasserschlade ein.
5. Drücken Sie den Drehschalter. Auf diese Weise beginnt der erste Teil des Vorgangs: Entkalkung.



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 Wasserschlade mit frischem Wasser. Stellen Sie sicher, dass sich keine Entkalkerlösung mehr in der Wasserschlade befindet.
8. Setzen Sie die Wasserschlade ein.
9. Drücken Sie **START**.

Auf diese Weise beginnt der zweite Teil des Vorgangs: Entkalkung. Dieser dient zum Spülen des Dampfgenerator-Kreislaufs.

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.

11.8 Entkalkungserinnerung

Zweierlei Entkalkungserinnerungen erinnern Sie an die Durchführung der Funktion Entkalkung.

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.

11.9 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. Drücken Sie **START**. Nehmen Sie nach dem Ende des Vorgangs das Kuchenblech aus dem Gerät.

11.10 Aus- und Einhängen der Tür

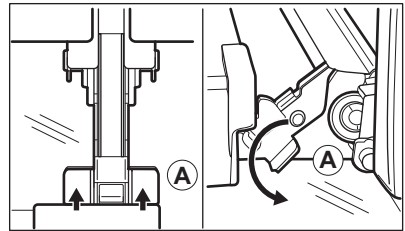
Die Tür kann zur Reinigung ausgehängt werden.



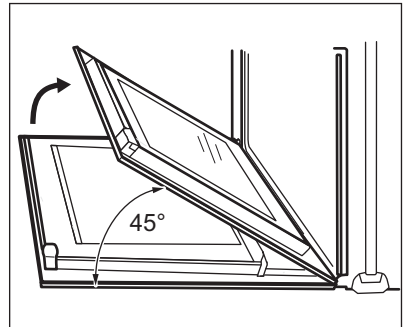
WARNUNG!

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

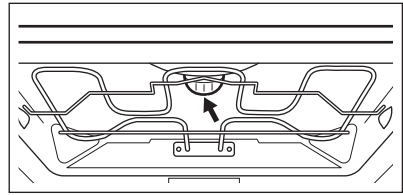
aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

11.11 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.



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.

Obere Lampe

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

12. FEHLERSUCHE



WARNUNG!
Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

12.1 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.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.
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 Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Siehe „Abschaltautomatik“.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schliessen Sie die Tür sorgfältig.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
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 fordert zur Eingabe der Sprache auf.	Es gab einen Stromausfall, der länger als 3 Tage andauerte.	Siehe Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“.
Das Display fordert zur Eingabe der Sprache auf.	Der DEMO ist eingeschaltet.	Schalten Sie den Demo-Modus aus in: Menü/Grundeinstellungen/DEMO. Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468.
Das Display zeigt F111 an.	Der Stecker des Speisethermometers steckt nicht ordnungsgemäss in der Buchse.	Stecken Sie den Stecker des Speisethermometers bis zum Anschlag in die Buchse ein.
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten.	<ul style="list-style-type: none"> • Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. • Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, 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.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
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“.
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.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
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.
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.

12.2 Servicedaten

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

Die erforderlichen Daten für den Kundendienst sind auf dem Typenschild

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

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

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktdatenblatt und Informationen gemäss EU 65-66/2014

Herstellername	Electrolux
Modellidentifikation	EB4SL70KCN EB4SL70KSP
Energieeffizienzindex	80,8
Energieeffizienzklasse	A+

Energieverbrauch bei Standardbelastung, Ober-/Unterhitze	0,89 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Heissluft	0,59 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Volumen	43 l
Backofentyp	Einbau-Backofen
Gewicht	EB4SL70KCN 39.5 kg
	EB4SL70KSP 38.6 kg

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

13.2 Energie sparen



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

Allgemeine Hinweise

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

Verwenden Sie Metallgeschirr, um mit .

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

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

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

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

Garen mit Heissluft

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

Restwärme

Bei Einschalten eines Programms 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 Temperatureinstellung, um die Restwärme zum Warmhalten von Speisen zu nutzen . Die Restwärmanzeige oder Temperatur erscheint auf dem Display.

Garen mit ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

Schalten Sie die Beleuchtung während des Garens aus. Schalten Sie sie nur bei Bedarf ein.

Feuchte Heissluft

Die Funktion dient zum Energiesparen beim Kochen.

Wenn Sie Feuchte Heissluft verwenden, wird die Backofenbeleuchtung nach 30 Sekunden automatisch ausgeschaltet.

Sie können die Backofenbeleuchtung wieder einschalten, aber dadurch werden

die erwarteten Energieeinsparungen reduziert.

14. GARANTIE

Kundendienst

Servicestellen		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Zürcherstrasse 204E 9000 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.

15. 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

www.electrolux.com/shop



867343772-B-062018

