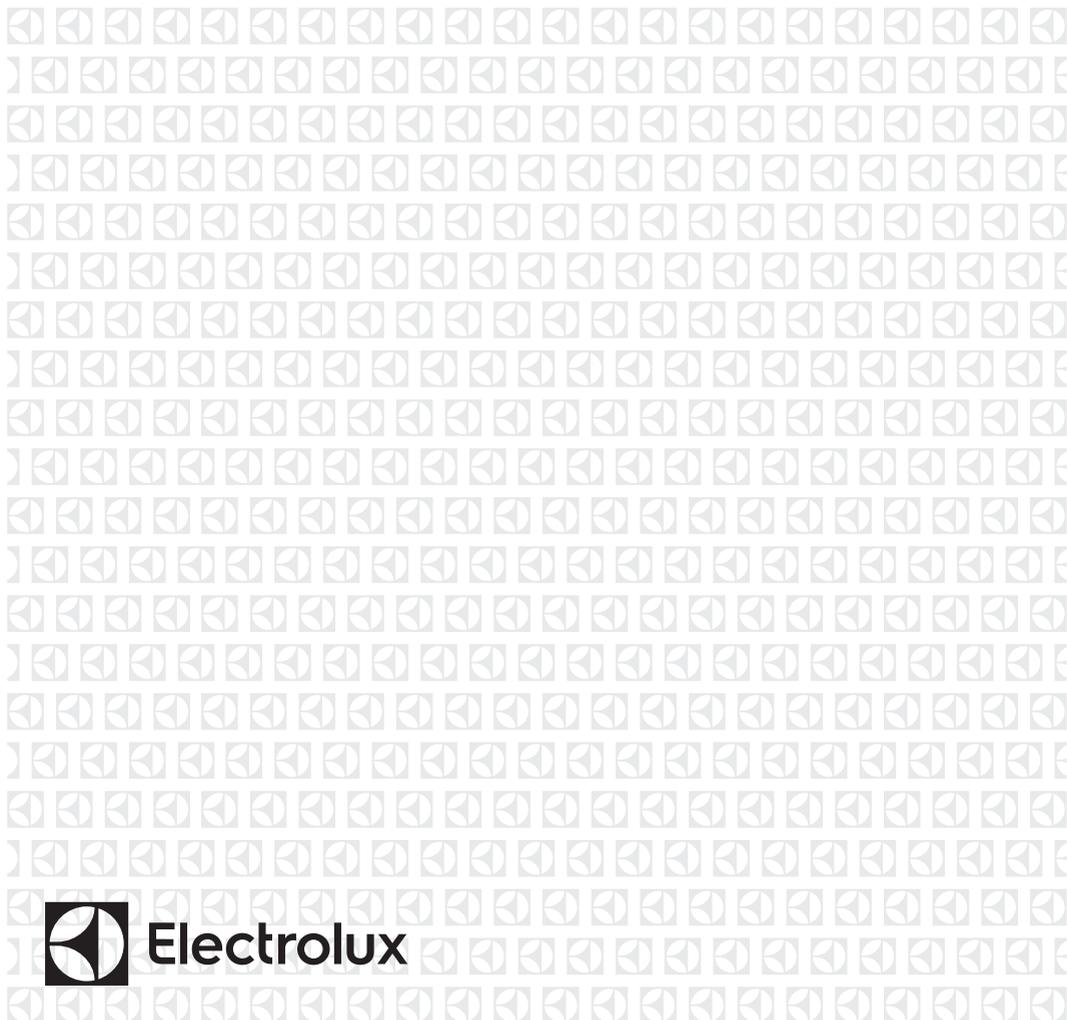


EB6SL70KCN
EB6SL70KSP
EB6SL7KCN
EB6SL7KSP



DE Dampfgarer

Benutzerinformation



INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|----------------------------------|----|
| 1. SICHERHEITSINFORMATIONEN..... | 3 |
| 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN..... | 5 |
| 3. GERÄTEBESCHREIBUNG..... | 7 |
| 4. BEDIENEN DES GERÄTS..... | 8 |
| 5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH..... | 9 |
| 6. TÄGLICHER GEBRAUCH..... | 11 |
| 7. UHRFUNKTIONEN..... | 23 |
| 8. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS..... | 23 |
| 9. ZUSATZFUNKTIONEN..... | 26 |
| 10. RATSCHLÄGE UND TIPPS..... | 26 |
| 11. REINIGUNG UND PFLEGE..... | 51 |
| 12. FEHLERSUCHE..... | 55 |
| 13. ENERGIEEFFIZIENZ..... | 59 |
| 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 vom Netzstrom getrennt ist.
- 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.
- 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 Gerätür 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.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.

2.3 Gebrauch



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

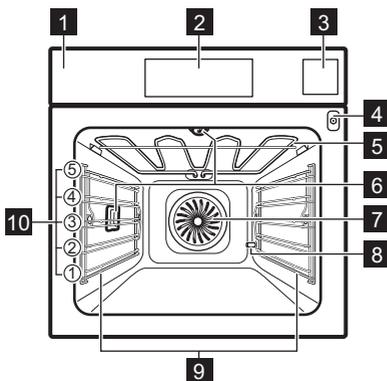


WARNUNG!
Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

- 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

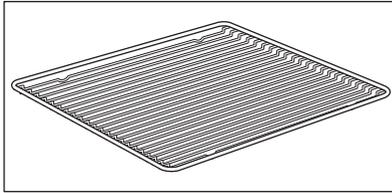
3.1 Gesamtansicht



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

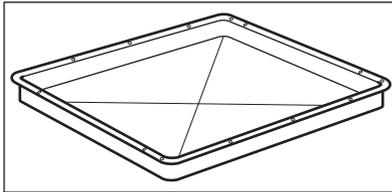
3.2 Zubehör

Gitterrost



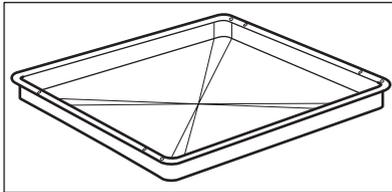
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

Kuchenblech



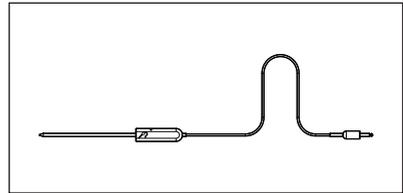
Für Kuchen und Plätzchen.

Hochrandiges Kuchenblech



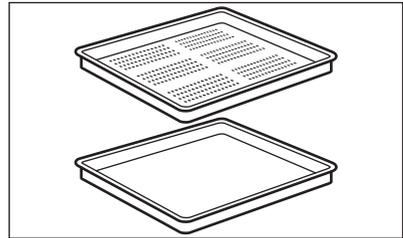
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

KT-Sensor



Zum Messen der Temperatur in der Speise.

Dampfgarset

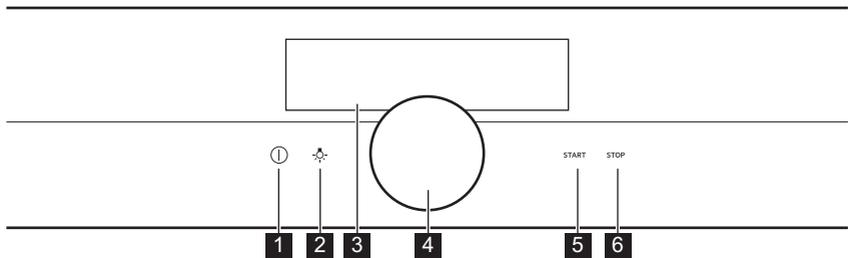


Ein unperforierter und ein perforierter Garbehälter.

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

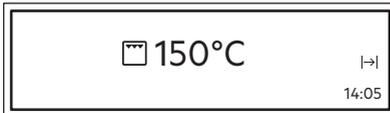
4.1 Bedienfeld



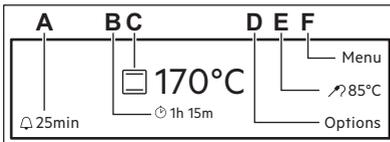
| Funktion | Bemerkung |
|-----------------------|---|
| 1 Ein/Aus | Zum Ein- und Ausschalten des Geräts. |
| 2 Lampe | Zum Ein- und Ausschalten der Lampe. |
| 3 Display | Anzeige der aktuellen Geräteeinstellungen. |
| 4 Drehschalter | Zum Ändern der Einstellungen und Navigieren des Menüs. Schalten Sie 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) | 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 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

| Ofenfunktionen | 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 Gratinieren und Überbacken. |

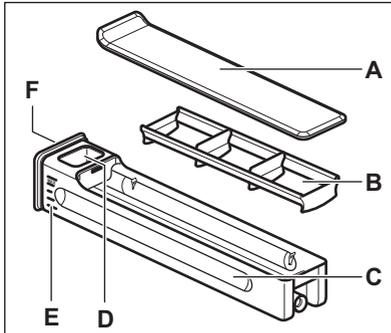
Ofenfunktionen: Standard

| Ofenfunktion | Anwendung |
|---|---|
|  Heissluft | Zum Backen und Braten auf drei Einschubebenen und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20–40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als bei Ober-/Unterhitze. |
|  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 | 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. |

Ofenfunktionen: Steam

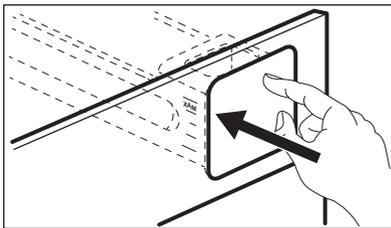
| Ofenfunktion | | Anwendung |
|---|-----------------------|--|
|  | Dampfgaren | Zum Dampfgaren von Gemüse, Beilagen oder Fisch. |
|  | Feuchtigkeit, Hoch | Die Funktion eignet sich zur Zubereitung von empfindlichen Speisen wie Puddings, Wähen, Terrinen und Fisch. |
|  | Feuchtigkeit, Mittel | Diese 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 sich um eine Garmethode bei der die Speisen in einen Vakuumbbeutel 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

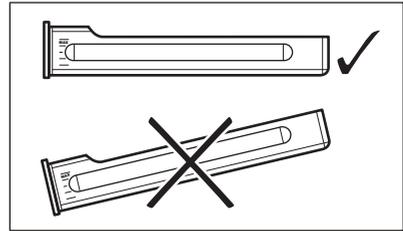
Sie können die Wasserschublade aus dem Ofen nehmen. Drücken Sie vorsichtig auf die vordere Taste. Nach dem Drücken kommt die Wasserschublade von selbst aus dem Ofen.



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 Gerät.
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 Wasserschubblade mit einem weichen Tuch aus, bevor Sie sie in das Gerät einsetzen.

4. Schalten Sie das Gerät 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 das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton.

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

Am Ende der Garzeit ertönt der Signalton.

7. Schalten Sie das Gerät aus.
8. Leeren Sie die Wasserschubblade nach dem Dampfgaren.



VORSICHT!

Das Gerät ist heiss. Es besteht Verbrennungsgefahr. Seien Sie beim Leeren der Wasserschubblade vorsichtig.

9. Nach dem Dampfgaren kann sich Kondensation auf dem Boden des Garraums ansammeln. Trocknen Sie stets den Garraum, wenn das Gerät abgekühlt ist.

Lassen Sie das Gerät bei geöffneter Tür vollständig trocknen. Um das Trocknen zu beschleunigen, können Sie die Tür schliessen und das Gerät 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.

SousVide - Garen

- Durch das Vakuumieren kann nichts aus dem Gargut austreten, weder Geschmackstoffe oder Aromen noch Flüssigkeit.
- Fleisch und Fisch werden weich, zart und saftig.
- Die Mineralien und Vitamine der Lebensmittel bleiben erhalten.
- Es werden weniger Gewürze benötigt, da die Speisen ihren natürlichen Geschmack behalten.
- Die Arbeit wird erleichtert, da es nicht notwendig ist, die Speisen gleichzeitig vorzubereiten und zu servieren.
- Die niedrige Gartemperatur verhindert ein Verkochen.
- Durch die Portionierung der Speisen lassen sich diese einfacher handhaben.

Zubereiten der Speisen

1. Reinigen und zerkleinern Sie die Zutaten.
2. Würzen Sie die Zutaten.
3. Geben Sie die Zutaten in geeignete Vakuumbutel.
4. Verschiessen Sie den Beutel so, dass er möglichst wenig Luft enthält.
5. Die Beutel müssen kühl gelagert werden, wenn sie nicht sofort gegart werden.
6. Fahren Sie mit der Funktion SousVide - Garen fort, und befolgen Sie für die ausgewählte Speise die Angaben in den Kochtabellen oder in den Rezepten mit dem Koch-Assistent.
7. Öffnen Sie den Beutel und servieren Sie die Speisen.
8. Fleisch können Sie wahlweise danach noch anbraten oder grillen, damit es eine schöne Kruste und den typischen Bratengeschmack bekommt.



Wenn Sie mit dieser Funktion garen, entsteht Restwasser auf den Vakuumbuteln und im Garraum. Seien Sie beim Öffnen der Backofentür nach dem Garvorgang vorsichtig, um zu vermeiden, dass Wasser auf die Möbel tropft. Verwenden Sie einen Teller und ein Geschirrtuch, um die Vakuumbutel herauszuholen. Trocken Sie die Tür, den Wassersammler im Boden und den Garraum mit einem weichen Tuch oder Schwamm. 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.

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 eingebraunte Speisereste. |
| 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 Geräts „Kindersicherung“ im Display. Um den Backofenbetrieb zu ermöglichen, wählen Sie die Buchstaben des Codes mit dem Drehschalter in folgender Reihenfolge aus: A B C. Wenn die Kindersicherung aktiviert ist und der Ofen ausgeschaltet ist, ist die Ofentür verriegelt. |
| 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. |
| 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 | | | |
| 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 | | |

| Meeresfrüchte | | |
|--|------------------------|-----------------|
| 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 | | |

| Speisen | |
|----------|----------------|
| Terrinen | |
| 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 | |

| Gericht | |
|----------|-------------|
| Brötchen | Frisch |
| | Gefroren |
| | Vorgebacken |

Speisenkategorie: Dessert / Gebäck

| Gericht | |
|--------------------|---------------------|
| Kuchen in Backform | Mandelkuchen |
| | Apfeltorte, gedeckt |
| | Käsekuchen |
| | Apfelkuchen, ged. |
| | Mürbeteigboden |
| | Biskuitboden |
| | Madeira Cake |
| | Biskuit |
| | Obsttörtchen |

| Gericht | | |
|---------------------|-------------------------|-------------|
| Blechku- chen | Gefr. Apfel- strudel | |
| | Brownies | |
| | Käseku- chen | |
| | Christstol- len | |
| | Früchteku- chen | Mürbeteig |
| | | Biskuitteig |
| | | Hefeteig |
| | Biskuit | |
| | Zuckerku- chen | |
| | Biskuitrou- lade | |
| Wähe, süss | | |
| Hefekuchen | | |
| Kleinge- bäck | Kleinge- bäck | |
| | Windbeutel | |
| | Eclairs | |
| | Meringues | |
| | Muffins | |
| | Feingebäck | |
| | Blätterteig- gebäck | |
| | Mürbeteig- biskuits | |
| Flan | | |
| Flan | | |
| Süsser Auf- lauf | | |
| 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 |
| Blumenkohl | Röschen |
| | Ganz |
| Stangensellerie | Gedämpft |
| | SousVide |
| Knollensellerie | |
| Zucchini | Gedämpft |
| | SousVide |
| Aubergine | Gedämpft |
| | SousVide |
| Fenchel | Gedämpft |
| | SousVide |
| Bohnen, grün | |
| Lauch | Gedämpft |
| | SousVide |
| Pilze | |
| Erbsen | |

| Gericht | |
|----------------|----------|
| Peperoni | Gedämpft |
| | SousVide |
| Kürbis | |
| Wirsing | |
| Spinat, frisch | |
| Tomaten | |

Speisekategorie: Obst

| Gericht |
|---------|
| Äpfel |
| Mangos |

| Gericht |
|------------|
| 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 Garzeitmesser 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“.



VORSICHT!

Verwenden Sie nur das mitgelieferte Zubehör und die Originalersatzteile.

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.

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!

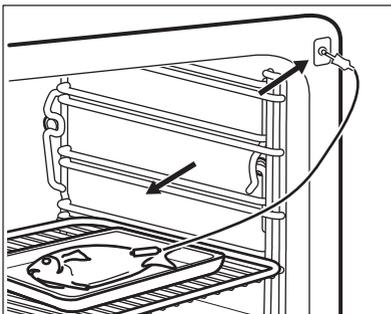
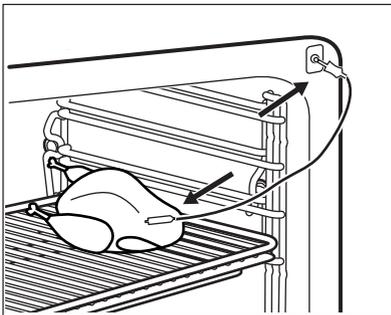
Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.



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.

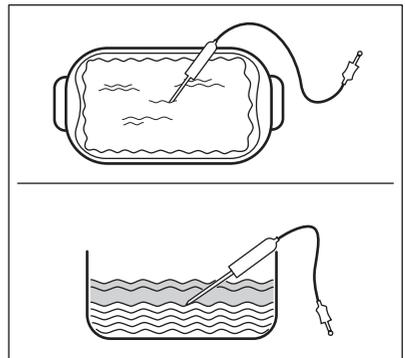


WARNUNG!

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

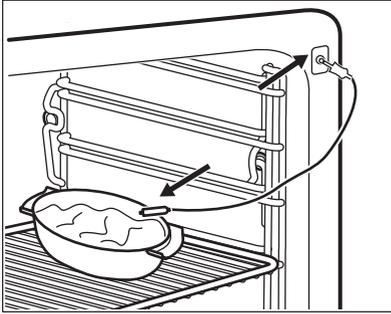
Speisekategorie: Auflauf

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.



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.



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.



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

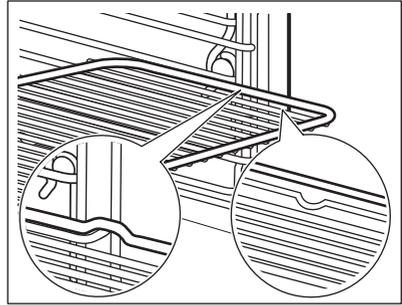
Sie können die Kerntemperatur und die Backofentemperatur jederzeit während des Garvorgangs ändern.

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

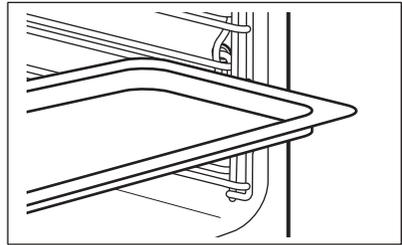
Gitterrost:

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



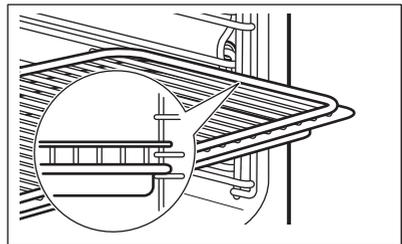
Kuchenblech/Auflaufpfanne:

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.

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



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

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).

Rindfleisch

| Speise | Dicke des Garguts | Menge für 4 Personen (g) | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|---------------------|-------------------|--------------------------|-----------------|--------------|---------------|
| Rinderfilet, medium | 4 cm | 800 | 60 | 110 - 120 | 3 |
| Rinderfilet, durch | 4 cm | 800 | 65 | 90 - 100 | 3 |

Verwenden Sie diese Funktion nicht zum Aufwärmen von Speiseresten.

Vakuumversiegelung

Verwenden Sie nur die für das SousVide Garen empfohlenen Vakuumbbeutel und Kammer-Vakuumaschinen. 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 Vakuumbteuels zu gewährleisten, achten Sie darauf, dass der Versiegelungsbereich sauber ist.

Vergewissern Sie sich vor dem Versiegeln, dass die inneren Kanten des Vakuumbteuels 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 Vakuumbteuels zu vermeiden.
- Damit Geflügel filets besser schmecken, braten Sie sie vor und nach dem Vakuumieren auf der Hautseite an.

| Speise | Dicke des Garguts | Menge für 4 Personen (g) | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|--------------------|-------------------|--------------------------|-----------------|--------------|---------------|
| Kalbsfilet, medium | 4 cm | 800 | 60 | 110 - 120 | 3 |
| Kalbsfilet, durch | 4 cm | 800 | 65 | 90 - 100 | 3 |

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 | 3 |
| Lamm, medium | 3 cm | 600 - 650 | 65 | 105 - 115 | 3 |
| Wildschwein | 3 cm | 600 - 650 | 90 | 60 - 70 | 3 |
| Hasenbraten, ohne Knochen | 1,5 cm | 600 - 650 | 70 | 50 - 60 | 3 |

Geflügel

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

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 Vakuumbbeutel, wenn Sie Muscheln zubereiten.

| Speise | Dicke des Garguts | Menge für 4 Personen (g) | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|-----------------------------|-------------------|--------------------------|-----------------|--------------|---------------|
| Seebrassenfilet | 4 Filets à 1 cm | 500 | 70 | 25 | 3 |
| Wolfsbarschfilet | 4 Filets à 1 cm | 500 | 70 | 25 | 3 |
| Stockfisch | 2 Filets à 2 cm | 650 | 65 | 70 - 75 | 3 |
| Muscheln | gross | 650 | 60 | 100 - 110 | 3 |
| Muscheln mit Schale | | 1000 | 95 | 20 - 25 | 3 |
| Riesencreveten ohne Schale | gross | 500 | 75 | 26 - 30 | 3 |
| Tintenfisch | | 1000 | 85 | 100 - 110 | 3 |
| Forellenfilet ¹⁾ | 2 Filets à 1,5 cm | 650 | 65 | 55 - 65 | 3 |
| Lachsfilet ¹⁾ | 3 cm | 800 | 65 | 100 - 110 | 3 |

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 Vakuumbbeutel geben.

10.6 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 Garguts | Menge für 4 Personen (g) | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|-----------------|---------------------|--------------------------|-----------------|--------------|---------------|
| 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 |

| Speise | Dicke des Garguts | Menge für 4 Personen (g) | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|--------------------|--------------------|--------------------------|-----------------|--------------|---------------|
| 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 |

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 | 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 |
| Nektarinen | 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 |
| Vanillecreme | 350 g pro Beutel | 700 g | 85 | 20 - 22 | 3 |

10.8 Dampfgaren

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.

10.9 Feuchtigkeit, Hoch



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 ¹⁾ | 13–15 |
| Gemüse, blanchiert | 15 |
| Pilze | 15–20 |
| Peperoni | 15–20 |
| 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, Röschen | 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 |

| Speise | Dauer (Min.) |
|--|--------------|
| Bohnen, grün | 35–45 |
| Weiss- oder Rotkohl, Streifen | 40–45 |
| Artischocken | 50–60 |
| Bohnen, getrocknet, eingeweicht (Wasser/Bohnen-Verhältnis 2:1) | 55–65 |
| Sauerkraut | 60–90 |
| Randen | 70–90 |

1) Backofen 5 Minuten vorheizen.

Beilagen

| Speise | Dauer (Min.) |
|--|--------------|
| Couscous (Wasser/Couscous-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-Verhältnis 1:1) | 25–35 |
| Hefeknödel | 25–35 |

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 |

| Speise | Dauer (Min.) |
|---|--------------|
| Duftreis (Wasser/Reis-Verhältnis 1:1) | 30–35 |
| Salzkartoffeln, klein | 35–45 |
| Semmelknödel | 35–45 |
| Kartoffelklösse | 35–45 |
| Reis (Wasser/Reis-Verhältnis 1:1) ¹⁾ | 35–45 |
| Polenta (Flüssigkeitsverhältnis 3:1) | 40–50 |
| Milchreis (Wasser/Reis-Verhältnis 2,5:1) | 40–55 |
| Kartoffeln mit Schale, mittel-gross | 45–55 |
| 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 |
| Heisse Beeren | 10–15 |
| Schokolade schmelzen | 10–20 |
| Obstkompott | 20–25 |

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) |
|-------------------|-----------------|--------------|
| 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 |
| Eier, mittel | 12–13 |
| Eier, hart | 18–21 |

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

10.10 Heissluftgrillen und Dampfgaren kombiniert.

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

| Speise | Heissluftgrillen (erster Schritt: Fleisch garen) | | | Feuchtigkeit, Hoch (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 |

| Speise | Heissluftgrillen (erster Schritt: Fleisch garen) | | | Feuchtigkeit, Hoch (zweiter Schritt: Gemüse hinzugeben) | | |
|--|--|--------------|---------------|---|--------------|-------------------------|
| | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
| 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 |

10.11 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 |
| 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 |
| Nudelauflauf | 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 |

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|---|-----------------|--------------|---------------|
| Backfertige Baguettes 40–50 g | 200 | 15–20 | 2 |
| Backfertige Baguettes 40–50 g, gefroren | 200 | 25–35 | 2 |

10.12 Feuchtigkeit, Hoch

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|---|-----------------|--------------|---------------|
| Pudding/Flan in Portionsschalen ¹⁾ | 90 | 35–45 | 2 |
| Gebackene Eier ¹⁾ | 90–110 | 15–30 | 2 |
| Terrine ¹⁾ | 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 |
| 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.

10.13 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 |

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|--|-----------------|--------------|---------------|
| Gedünstetes/ geschmortes Fleisch | 140–150 | 100–140 | 2 |
| Brustspitz | 140–150 | 75–100 | 2 |
| Fischfilet, gebra- ten | 170–180 | 25–40 | 2 |
| Fisch, gebraten | 170–180 | 35–45 | 2 |

10.14 Regenerieren

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

10.15 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 |

- 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 Backen

- Verwenden Sie beim ersten Mal die niedrigste Temperatur.

10.17 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. |

10.18 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 |
| Mürbeteig | Heissluft | 150–160 ¹⁾ | 20–30 | 2 |
| Rührteig | Heissluft | 150–170 | 20–25 | 2 |

| Speise | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|------------|------------------|-----------------|--------------|---------------|
| Käsekuchen | Ober-/Unterhitze | 170–190 | 60–90 | 1 |

1) Backofen vorheizen.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Kuchenblechen

| Speise | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|---|------------------|------------------------------------|-------------------|---------------|
| Hefezopf/Hefekranz | Ober-/Unterhitze | 170–190 | 30–40 | 3 |
| Christstollen | Ober-/Unterhitze | 160–180 ¹⁾ | 50–70 | 2 |
| Brot (Roggenbrot): 1. Erste 20 Minuten: 2. Anschließend reduzieren auf: | Ober-/Unterhitze | 1. 230 ¹⁾ 2. 160–180 | 1. 20 2. 30–60 | 1 |
| Windbeutel/Eclairs | Ober-/Unterhitze | 190–210 ¹⁾ | 20–35 | 3 |
| Biskuitrolle | Ober-/Unterhitze | 180–200 ¹⁾ | 10–20 | 3 |
| Streuselkuchen (trocken) | Heissluft | 150–160 | 20–40 | 3 |
| Mandel-/Zuckerbrot | Ober-/Unterhitze | 190–210 ¹⁾ | 20–30 | 3 |
| Obstkuchen | Ober-/Unterhitze | 180 | 35–55 | 3 |
| Hefekuchen mit Belägen (z. B. Quark, Sahne, Pudding) | Ober-/Unterhitze | 160–180 ¹⁾ | 40–60 | 3 |

1) Backofen vorheizen.

Plätzchen

| Speise | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|-------------------------|-----------|-----------------|--------------|---------------|
| Mürbeteiggebäck/Biskuit | Heissluft | 150–160 | 15–25 | 3 |
| Meringues | Heissluft | 80–100 | 120–150 | 3 |

| Speise | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|-------------------|------------------|-----------------------|--------------|---------------|
| Meringues | Heissluft | 100–120 | 30–50 | 3 |
| Hefeteigplätzchen | Heissluft | 150–160 | 20–40 | 3 |
| Blätterteiggebäck | Heissluft | 170–180 ¹⁾ | 20–30 | 3 |
| Brötchen | Ober-/Unterhitze | 190–210 ¹⁾ | 10–25 | 3 |

¹⁾ Backofen vorheizen.

10.19 Aufläufe und Gratins

| Speise | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|--------------------------------|------------------|-----------------|--------------|---------------|
| Nudelauflauf | 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 |
| Fischaufläufe | Ober-/Unterhitze | 180–200 | 30–60 | 1 |
| Gemüse, gefüllt | Heissluft | 160–170 | 30–60 | 1 |

¹⁾ Backofen vorheizen.

10.20 Feuchte Heissluft

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|--------------|-----------------|--------------|---------------|
| Nudelauflauf | 210–220 | 45–60 | 3 |
| Brot pudding | 200–210 | 45–60 | 3 |
| Milchreis | 200–210 | 45–60 | 3 |

10.21 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 ¹⁾ | 25 - 45 | 1 / 4 | - |
| Streuselku- chen, trocken | 150 - 160 | 30 - 45 | 1 / 4 | - |

1) Backofen vorheizen.

Plätzchen/small cakes/Törtchen/Gebäck/Brötchen

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene | |
|--|-------------------------|--------------|---------------|-----------|
| | | | 2 Ebenen | 3 Ebenen |
| Mürbeteig- Plätzchen | 150 - 160 | 20 - 40 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Short bread/ Mürbeteigge- bäck/Feinge- bäck | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Rührteigplätz- chen | 160 - 170 | 25 - 40 | 1 / 4 | - |
| Eiweissgebäck, Baiser | 80 - 100 | 130 - 170 | 1 / 4 | - |
| Makronen | 100 - 120 | 40 - 80 | 1 / 4 | - |
| Hefekleinge- bäck | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 / 4 | - |
| Blätterteigge- bäck | 170 - 180 ¹⁾ | 30 - 50 | 1 / 4 | - |
| Brötchen | 180 | 20 - 30 | 1 / 4 | - |
| Small cakes/ Törtchen (20 Stück pro Blech) | 150 ¹⁾ | 23 - 40 | 1 / 4 | - |

1) Backofen vorheizen.

10.22 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) | Ein-schub-ebene | 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) | Ein-schub-ebene | 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) | Ein-schub-ebene | 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 |

10.23 Knusprig backen mit Pizza-/Wähenstufe

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|---------------------------|-------------------------|--------------|---------------|
| Pizza (dünn) | 210–230 ¹⁾²⁾ | 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 ¹⁾ | 10–20 | 2 |
| Blätterteigquiche | 160–180 ¹⁾ | 45–55 | 2 |
| Flammekuchen | 210–230 ¹⁾ | 15–25 | 2 |
| Piroggen | 180–200 ¹⁾ | 15–25 | 2 |

1) Backofen vorheizen.

2) Tiefes Blech benutzen.

10.24 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.

10.25 Braten

Rindfleisch

| Speise | Menge (kg) | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) |
|---------------|------------|------------------|-----------------|--------------|
| Schmorfleisch | 1–1.5 | Ober-/Unterhitze | 230 | 120–150 |

| Speise | Menge (kg) | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) |
|------------------------------|------------|------------------|-----------------------|--------------|
| Roastbeef oder Filet: blutig | 1 cm dick | Heissluftgrillen | 190–200 ¹⁾ | 5–6 |
| Roastbeef oder Filet: mittel | 1 cm dick | Heissluftgrillen | 180–190 ¹⁾ | 6–8 |
| Roastbeef oder Filet: durch | 1 cm dick | Heissluftgrillen | 170–180 ¹⁾ | 8–10 |

1) Backofen vorheizen.

Schweinefleisch

| Speise | Menge (kg) | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) |
|-------------------------------|------------|------------------|-----------------|--------------|
| Schulter/Nacken/Schinkenstück | 1–1.5 | Heissluftgrillen | 150–170 | 90–120 |
| Kotelett/Rippchen | 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 ¹⁾ | 35–55 |
| Reh-/Hirschrücken | 1.5–2 | Ober-/Unterhitze | 180–200 | 60–90 |

| Speise | Menge (kg) | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) |
|------------------|------------|------------------|-----------------|--------------|
| Reh-/Hirschkeule | 1.5–2 | Ober-/Unterhitze | 180–200 | 60–90 |

1) 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 |

10.26 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 |

Grillstufe 2

Leeren Backofen 3 Minuten lang vorheizen.

Mit der Höchsttemperatureinstellung grillen.

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

10.27 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/Cannello- ni, frisch | 170–190 | 35–45 | 2 |
| Lasagne/Cannello- ni, gefr. | 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 | Ober-/Unterhitze | gemäss Herstelleranweisungen | gemäss Herstelleranweisungen | 3 |
| Pommes Frites ¹⁾ (300–600 g) | Ober-/Unterhitze oder Heissluftgrillen | 200–220 | gemäss Herstelleranweisungen | 3 |
| Baguettes | Ober-/Unterhitze | gemäss Herstelleranweisungen | gemäss Herstelleranweisungen | 3 |
| Obstkuchen | Ober-/Unterhitze | gemäss Herstelleranweisungen | gemäss Herstelleranweisungen | 3 |

1) Pommes Frites zwischendurch 2 bis 3 Mal wenden.

10.28 Einkochen

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

Beerenobst

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

Steinobst

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

Gemüse

| Speise | Temperatur (°C) | Einkochen bis Perlbeginn (Min.) | Weiterkochen bei 100 °C (Min.) |
|-----------------------------|-----------------|---------------------------------|--------------------------------|
| | | | |
| Rüebli 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.

10.29 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 |

10.30 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 |
| Brot/Brötchen | 190–210 | 20–35 | 2 |

10.31 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 |

| 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 Nudelaufwurf | 85 | 88 | 91 |

| Aufläufe – Süss | Kerntemperatur des Garguts (°C) | | |
|---|---------------------------------|--------|------|
| | Weniger | Mittel | Mehr |
| Weissbrotauflauf mit/ohne Obst, Reisbrei mit/ohne Obst, Süsser Nudelauf | 80 | 85 | 90 |

10.32 Informationen für Prüfinstitute

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

Backen auf mehreren Ebenen. Plätzchen

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

¹⁾ Backofen vorheizen.

Grill

Leeren Backofen 5 Minuten lang vorheizen.

| Speise | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|-------------|----------|-----------------|---------------------|---------------|
| Toast | Grill | max. | 1–3 | 5 |
| Rindersteak | Grill | max. | 24–30 ¹⁾ | 4 |

¹⁾ Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Grillstufe 2

Leeren Backofen 3 Minuten lang vorheizen.

Mit der Höchstemperatureinstellung grillen.

| Speise | Dauer (Min.) | | Einschubebene |
|--------|--------------|--------------|---------------|
| | Erste Seite | Zweite Seite | |
| Burger | 8–10 | 6–8 | 4 |
| Toast | 1–3 | 1–3 | 4 |

10.33 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäss IEC 60350-1,

Tests für die Funktion Dampfgeräten.

| Speise | Behälter (Gastrom) | Menge (g) | Einschubebene | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Bemerkungen |
|------------------------|--------------------|-----------|---------------|-----------------|---|--|
| Broccoli ¹⁾ | 1 x 2/3 perforiert | 300 | 3 | 99 | 13–15 | Setzen Sie das Kuchenblech in die erste Einschubebene ein. |
| Broccoli ¹⁾ | 2 x 2/3 perforiert | 2 x 300 | 2 und 4 | 99 | 13–15 | Setzen Sie das Kuchenblech in die erste Einschubebene ein. |
| Broccoli ¹⁾ | 1 x 2/3 perforiert | max. | 3 | 99 | 15–18 | Setzen Sie das Kuchenblech in die erste Einschubebene ein. |
| Erbsen, gefroren | 2 x 2/3 perforiert | 2 x 1500 | 2 und 4 | 99 | Bis die Temperatur im kältesten Bereich 85 °C erreicht. | Setzen Sie das Kuchenblech in die erste Einschubebene ein. |

¹⁾ Backofen 5 Minuten vorheizen.

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.

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.

11.2 Empfohlene Reinigungsprodukte

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

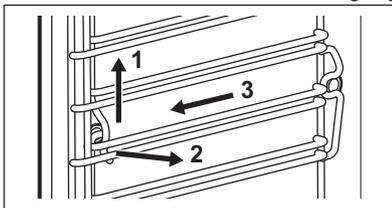
Sie erhalten unsere Produkte bei www.electrolux.com/shop und in den besten Einzelhandelsgeschäften.

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.

i 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 Email- wie Stahlteile.
- b) Schalten Sie die Funktion ein. Nach circa 50 Minuten ertönt ein Signalton. Der erste Teil des Programms ist 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 der Wasserschublade.

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.

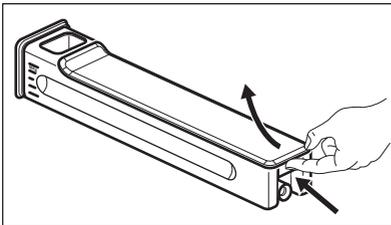
11.5 Erinnerungsfunktionen

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 Gerät.

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



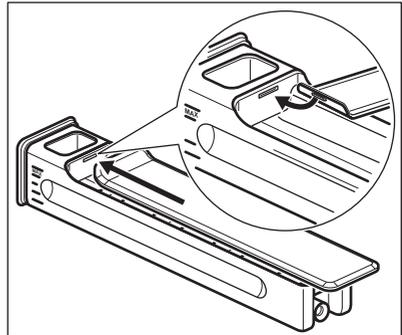
2. Entfernen Sie den Wellenbrecher. Ziehen Sie ihn aus der Schublade, bis er austrastet.
3. Reinigen Sie die Teile der Wasserschublade mit den Händen. Verwenden Sie Leitungswasser und Spülmittel.



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 Wasserschublade in das Gerät.
4. Drücken Sie die Wasserschublade 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 Wasserschublade.
 3. Füllen Sie die Wasserschublade dann bis zum Höchststand mit Wasser auf.
 4. Setzen Sie die Wasserschublade 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 Wasserschublade mit frischem Wasser.
Stellen Sie sicher, dass sich keine Entkalkerlösung mehr in der Wasserschublade befindet.
 8. Setzen Sie die Wasserschublade ein.
 9. Drücken Sie **START**.
- Auf diese Weise beginnt der zweite Teil des Vorgangs: Entkalkung. Dieser dient zum Spülen des Dampfgenerator-Kreislaufs.

 Dieser Vorgang dauert etwa 35 Minuten.

Entfernen Sie nach dem Verfahren das hochrandige Kuchenblech.

 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.

 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 das gesamte Zubehör.

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.

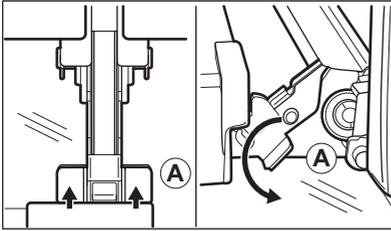
11.10 Aus- und Einhängen der Tür

Die Tür kann zur Reinigung ausgehängt werden.

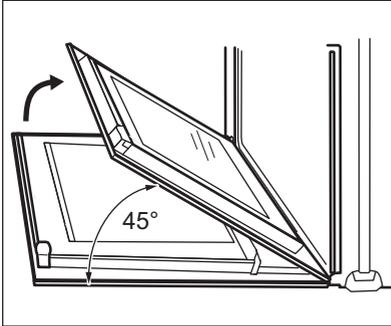


WARNING!
Die Tür ist schwer.

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.

12. FEHLERSUCHE

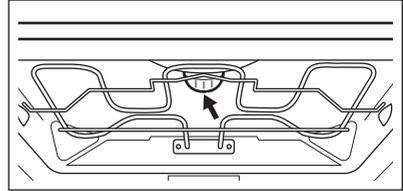


WARNUNG!
Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

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.

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. |
| 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. |

| Problem | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|---|--|---|
| 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. |
| 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. |

| Problem | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|---|--|---|
| Nach dem Entkalkungsvorgang befindet sich kein Wasser im hochrandigen Kuchenblech. | Sie haben die Wasser-schublade nicht bis zum maximalen Füllstand gefüllt. | Prüfen Sie, ob sich in der Aufnahme der Wasser-schublade 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. |
| 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 | EB6SL70KCN EB6SL70KSP EB6SL7KCN EB6SL7KSP | |
| Energieeffizienzindex | 61.9 | |
| Energieeffizienzklasse | A++ | |
| Energieverbrauch bei Standardbelastung, Ober-/Unterhitze | 0.89 kWh/Programm | |
| Energieverbrauch bei Standardbelastung, Heissluft | 0.52 kWh/Programm | |
| Anzahl der Garräume | 1 | |
| Wärmequelle | Strom | |
| Volumen | 70 l | |
| Backofentyp | Einbau-Backofen | |
| Gewicht | EB6SL70KCN | 38.5 kg |
| | EB6SL70KSP | 38.5 kg |
| | EB6SL7KCN | 38.5 kg |
| | EB6SL7KSP | 38.5 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 mehr Energie zu sparen.

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 Restwärmeanzeige 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 |

| 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.

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



867343957-C-382019

