

EB7L2CN  
EB7L2SW  
EB7L2WE

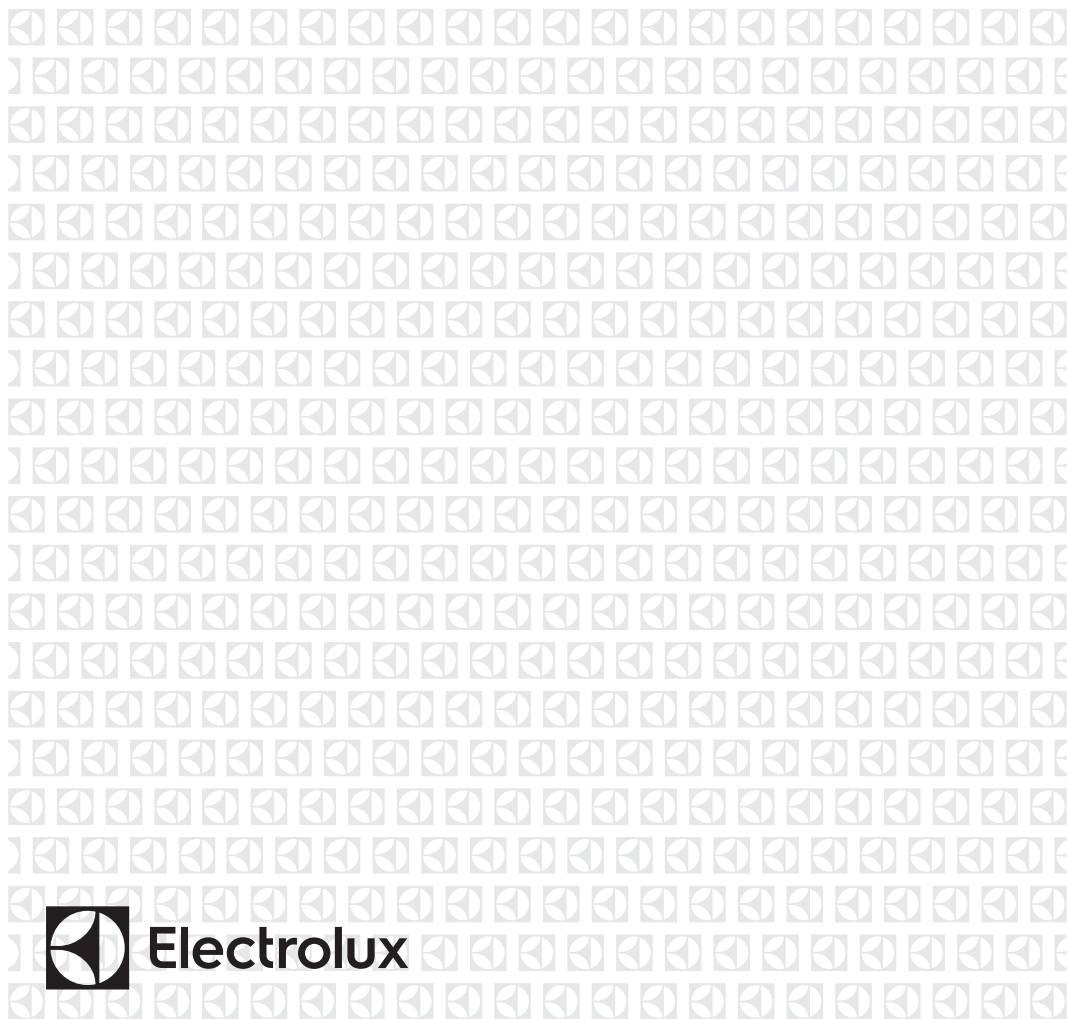


---

DE Backofen

---

Benutzerinformation



**Electrolux**

## INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	3
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	7
4. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.....	8
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	8
6. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS.....	10
7. ZUSATZFUNKTIONEN.....	10
8. RATSCHLÄGE UND TIPPS.....	11
9. REINIGUNG UND PFLEGE.....	23
10. FEHLERSUCHE.....	25
11. ENERGIEEFFIZIENZ.....	26
12. GARANTIE.....	27

## WIR DENKEN AN SIE

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

Willkommen bei Electrolux!

**Auf unserer Website können Sie:**



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

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



Ihr Produkt für einen besseren Service registrieren:

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



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

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

## REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte verwenden Sie ausschliesslich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.

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

Die Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

## 1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

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

### 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

## 1.2 Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- **ACHTUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiss. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung, bevor Sie Wartungsarbeiten vornehmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermassen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Seien Sie beim Anfassen der Aufbewahrungsschublade vorsichtig. Sie kann heiss werden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
- Gemäss den Verdrahtungsregeln muss bei Festverdrahtung eine Vorrichtung zur Trennung des

Gerätes von der Spannungsversorgung vorhanden sein.

## 2. SICHERHEITSHINWEISE

### 2.1 Gerät aufstellen



#### **WARNUNG!**

Das Gerät darf nur von einer Fachkraft installiert werden.

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Montieren oder verwenden Sie ein beschädigtes Gerät nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Bewegen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Aus diesem Grund muss es an die Stromversorgung angeschlossen werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn die Tür heiss ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schliessen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Netzstrom trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Erdschlüsse, Kontakte.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät entspricht den EWG-Richtlinien.

### 2.2 Elektrischer Anschluss



#### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

## 2.3 Bedienungshinweise



### WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr oder Explosionsgefahr.

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



### WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emaillebeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - Legen Sie keine Aluminiumfolie direkt auf den Garraumboden des Geräts.

- Füllen Sie kein Wasser in das heisse Gerät.
- Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
- Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelplatte (z. B. einer Tür) installiert, darf die Tür niemals geschlossen werden, solange das Gerät in Betrieb ist. Wärme und Feuchtigkeit können sich hinter einer geschlossenen Möbelplatte bilden und dadurch das Gerät, den Umbauschrank oder den Boden beschädigen. Schliessen Sie die Möbelplatte erst, wenn das Gerät nach Gebrauch vollständig abgekühlt ist.

## 2.4 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.

### 2.5 Innenbeleuchtung



**WARNUNG!**  
Stromschlaggefahr.

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie sie nicht zur Raumbelichtung.

- Trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung..

### 2.6 Kundendienst

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

### 2.7 Entsorgung

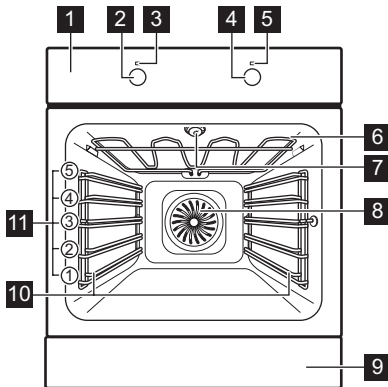


**WARNUNG!**  
Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

- 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

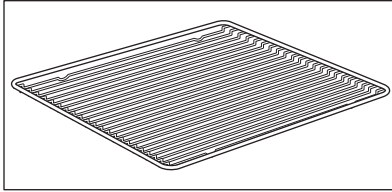
### 3.1 Allgemeine Übersicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Backofen-Einstellknopf
- 3 Betriebskontrolllampe/-symbol
- 4 Temperaturwahlknopf
- 5 Temperaturanzeige/-symbol
- 6 Heizelement
- 7 Lampe
- 8 Ventilator
- 9 Schublade
- 10 Einhängegitter, herausnehmbar
- 11 Einschubebenen

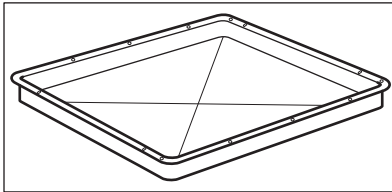
## 3.2 Zubehör

### Gitterrost



Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

### Kuchenblech



Für Kuchen und Plätzchen.

### Schublade

Die Schublade befindet sich unterhalb des Backofenraums.



#### **WARNUNG!**

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

## 4. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



#### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.



Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

### 4.1 Reinigung vor der ersten Benutzung

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

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

## 5. TÄGLICHER GEBRAUCH



#### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

### 5.1 Versenkbare Knöpfe

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








### 5.2 Ein- und Ausschalten des Ofens




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

Die Lampe leuchtet, während der Ofen in Betrieb ist.



## 5.3 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Stellung „Aus“	Der Backofen ist ausgeschaltet.
 Backofenbeleuchtung	Zum Einschalten der Backofenlampe, ohne dass eine Garfunktion eingeschaltet ist.
 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.
 Konventionel- le Heizfunktio- on (Ober-/ Unterhitze)	Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
 Auftauen	Diese Funktion kann zum Auftauen von Tiefkühlgerichten wie z. B. Gemüse und Obst verwendet werden. Die Auftauzeit hängt von der Menge und Grösse der Tiefkühlgerichte ab.

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



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

## 6. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS



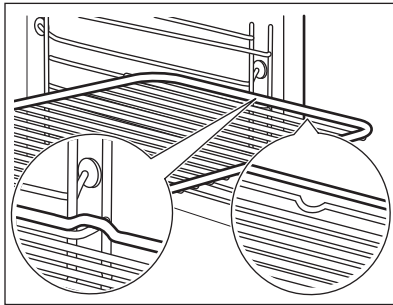
### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
„Sicherheitshinweise“.

### 6.1 Einsetzen des Zubehörs

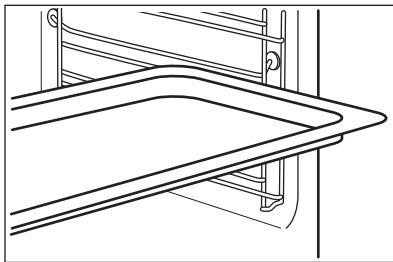
Gitterrost:

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

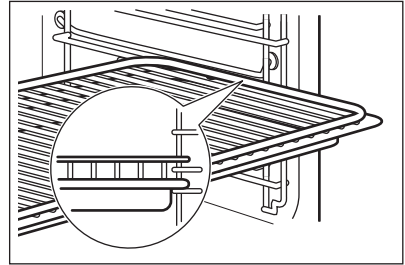


Kuchenblech:

Schieben Sie das Kuchenblech zwischen die Führungsstäbe des Einhängegitters.



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



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

## 7. ZUSATZFUNKTIONEN

### 7.1 Kühlgebläse

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

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

## 8. RATSCHLÄGE UND TIPPS



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
„Sicherheitshinweise“.



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

### 8.1 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.

### 8.2 Backen

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

### 8.3 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.

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen ist unregelmässig gebräunt.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine niedrigere Backofentemperatur und eine längere Backzeit ein.
	Die Mischung ist ungleich verteilt.	Verteilen Sie die Mischung gleichmässig auf dem Backblech.
Der Kuchen ist nach der eingestellten Zeit nicht fertig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas höhere Backofentemperatur ein.

## 8.4 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	170–180 <sup>1)</sup>	10–25	2
Rührteig	Heissluft	150–170	20–25	2
Käsekuchen	Ober-/Unterhitze	170–190	60–90	1

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

### Kuchen/Gebäck/Brot auf Kuchenblechen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Hefezopf/Hefekranz	Ober-/Unterhitze	170–190	30–40	3
Christstollen	Ober-/Unterhitze	160–180 <sup>1)</sup>	50–70	2
Brot (Roggenbrot): 1. Erster Teil des Backvorgangs. 2. Zweiter Teil des Backvorgangs.	Ober-/Unterhitze	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160–180	1. 20 2. 30–60	1
Windbeutel/Blätterteig	Ober-/Unterhitze	190–210 <sup>1)</sup>	20–35	3
Biskuitrolle	Ober-/Unterhitze	180–200 <sup>1)</sup>	10–20	3
Streuselkuchen (trocken)	Heissluft	150–160	20–40	3

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Mandel-/Zuckerkuchen	Ober-/Unterhitze	190–210 <sup>1)</sup>	20–30	3
Obstkuchen (aus Hefeteig/Rührteig) <sup>2)</sup>	Heissluft	150	35–55	3
Obstkuchen (aus Hefeteig/Rührteig) <sup>2)</sup>	Ober-/Unterhitze	170	35–55	3
Obstkuchen aus Mürbeteig	Heissluft	160–170	40–80	3
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z. B. Quark, Sahne, Pudding)	Ober-/Unterhitze	160–180 <sup>1)</sup>	40–80	3

1) Backofen vorheizen.

2) Tiefes Blech benutzen.

### Plätzchen

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

1) Backofen vorheizen.

## 8.5 Aufläufe und Überbackenes

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Nudelauflauf	Ober-/Unterhitze	180 - 200	45 - 60	1

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

1) Backofen vorheizen.

## 8.6 Feuchte Heissluft



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

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

## 8.7 Backen auf mehreren Ebenen

Stellen Sie die Funktion Heissluft ein.

**Kuchen/Gebäck/Brot auf Kuchenblechen**

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	
			2 Ebenen	3 Ebenen
Windbeutel/ Eclairs	160–180 <sup>1)</sup>	25–45	1 / 4	-
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
Rührteigplätz- chen	160–170	25–40	1 / 4	-
Eiweissgebäck, Baiser	80–100	130–170	1 / 4	-
Makronen	100–120	40–80	1 / 4	-
Hefeplätzchen	160–170	30–60	1 / 4	-
Blätterteigge- bäck	170–180 <sup>1)</sup>	30–50	1 / 4	-
Brötchen	180	20–30	1 / 4	-

1) Backofen vorheizen.

**8.8 Pizza-/Wähenstufe**

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Pizza (dünner Bo- den)	200–230 <sup>1)2)</sup>	15–20	2
Pizza (mit viel Be- lag)	180–200	20–30	2
Törtchen	180–200	40–55	1
Spinatquiche	160–180	45–60	1
Quiche Lorraine	170–190	45–55	1
Schweizer Flan	170–190	45–55	1
Käsekuchen	140–160	60–90	1
Apfelkuchen, ge- deckt	150–170	50–60	1

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Gemüsekekuchen	160–180	50–60	1
Fladenbrot	230–250 <sup>1)</sup>	10–20	2
Blätterteigquiche	160–180 <sup>1)</sup>	45–55	2
Flammekuchen (Pizza-ähnliches Gericht aus dem El- sass)	230–250 <sup>1)</sup>	12–20	2
Piroggen (Russi- sche Version der Calzone)	180–200 <sup>1)</sup>	15–25	2

1) Backofen vorheizen.

2) Tiefes Blech benutzen.

## 8.9 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.

## 8.10 Brattabellen

### Rindfleisch

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

1) Backofen vorheizen.



**Schweinefleisch**

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Schulter/ Nacken/Schinkenstück	1–1,5	Heissluftgrillen	160–180	90–120	1
Kotelett/Brustspitz	1–1,5	Heissluftgrillen	170–180	60–90	1
Hackbraten	0,75–1	Heissluftgrillen	160–170	50–60	1
Schweinschaxe (vorgekocht)	0,75–1	Heissluftgrillen	150–170	90–120	1

**Kalb**

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

**Lamm**

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

**Wild**

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

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

**Geflügel**

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Geflügelteile	jeweils 0,2–0,25	Heissluftgrillen	200–220	30–50	1
Poulethälfte	jeweils 0,4–0,5	Heissluftgrillen	190–210	35–50	1
Poulet, Poularde	1–1,5	Heissluftgrillen	190–210	50–70	1
Ente, ganz	1,5–2	Heissluftgrillen	180–200	80–100	1
Gans, ganz	3,5–5	Heissluftgrillen	160–180	120–180	1
Truthahn	2,5–3,5	Heissluftgrillen	160–180	120–150	1
Truthahn	4–6	Heissluftgrillen	140–160	150–240	1

**Fisch (gedämpft)**

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

**8.11 Grill**

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

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

**VORSICHT!**

Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

**Grillstufe 2**

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

Speise	Dauer (Min.)		Einschubebene
	Erste Seite	Zweite Seite	
Überbackener Toast	6–8	-	4

## 8.12 Tiefkühlgerichte

Verwenden Sie die Heissluft-Funktion.

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

## 8.13 Auftauen

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

Speise	Menge (kg)	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkungen
Poulet	1	100–140	20–30	Poulet auf eine umgedrehte Untertasse und diese auf eine grosse Platte legen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	1	100–140	20–30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Forelle	0,15	25–35	10–15	-
Erdbeeren	0,3	30–40	10–20	-
Butter	0,25	30–40	10–15	-
Sahne	2 x 0,2	80–100	10–15	Die Sahne schlagen, wenn sie stellenweise noch leicht gefroren ist.
Torte	1,4	60	60	-

### 8.14 Einkochen - Unterhitze

- Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Grösse.
- Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettdeckeln oder Metall Dosen.
- Verwenden Sie für diese Funktion die erste Einschubebene von unten.
- Stellen Sie nicht mehr als sechs 1 Liter fassende Einweckgläser auf das Kuchenblech.
- Füllen Sie alle Gläser gleich hoch und verschliessen Sie sie mit einer Klammer.
- Die Gläser dürfen sich nicht berühren.
- Füllen Sie etwa 1/2 Liter Wasser in das 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.)	
			1 Ebene	2 Ebenen
Karotten <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10	
Gurken	160 - 170	50 - 60	-	
Mixed Pickles	160 - 170	50 - 60	5 - 10	
Kohlrabi/Erbsen/ Spargel	160 - 170	50 - 60	15 - 20	

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

**8.15 Dörren–Heissluft**

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

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

**8.16 Informationen für Prüfinstitute**

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

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

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

**Backen auf einer Einschubebene. Plätzchen**

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

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

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

**Backen auf mehreren Ebenen. Plätzchen**

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

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

**Grill**

Leeren Backofen 5 Minuten lang vorheizen.

Mit der Höchstemperatureinstellung grillen.

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

1) Nach der Hälfte der Zeit wenden.

### Grillstufe 2

Leeren Backofen 3 Minuten lang vorheizen.

Mit der Höchsttemperatureinstellung grillen.

Nutzen Sie die vierte Einschubebene.

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

## 9. REINIGUNG UND PFLEGE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
„Sicherheitshinweise“.

### 9.1 Anmerkungen zur Reinigung

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

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem speziellen Reinigungsmittel.

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

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

Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.

Zubehörteile mit Antihafbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen

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

Beseitigen Sie die Feuchtigkeit nach jedem Gebrauch aus dem Garraum.

### 9.2 Entfernen der Einhängegitter

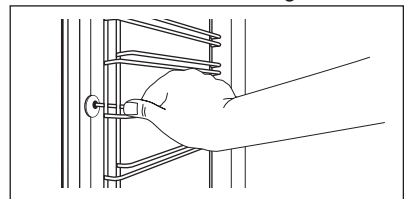
Entfernen Sie zum Reinigen des Backofens die Einhängegitter.



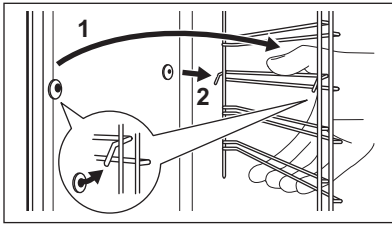
### VORSICHT!

Gehen Sie beim Aushängen der Einhängegitter vorsichtig vor.

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



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



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

### 9.3 Backofendecke



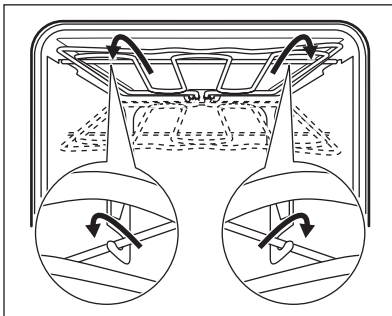
#### WARNUNG!

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

Entfernen Sie die Einhängegitter.

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

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



Das Heizelement klappt nach unten.

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



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

5. Setzen Sie die Einhängegitter wieder ein.

### 9.4 Aus- und Einhängen der Tür

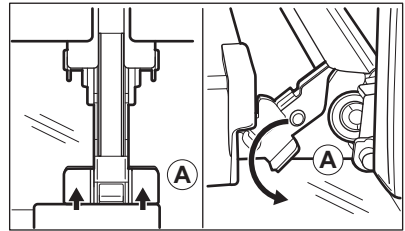
Die Tür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden. Die Anzahl der Glasscheiben variiert je nach Modell.



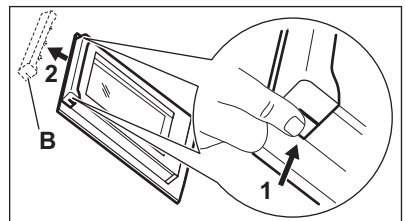
#### WARNUNG!

Die Tür ist schwer.

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

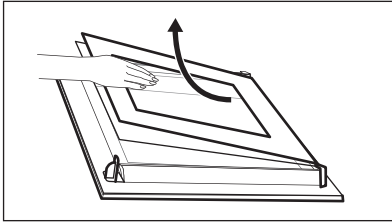


3. Schliessen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (Winkel ca. 70°).
4. Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Ofen weg.
5. Legen Sie die Tür mit der Aussenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.
6. Fassen Sie die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





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



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

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

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



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

## 10. FEHLERSUCHE



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

### 10.1 Vorgehensweise bei Störungen

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.

## 9.5 Lampe austauschen

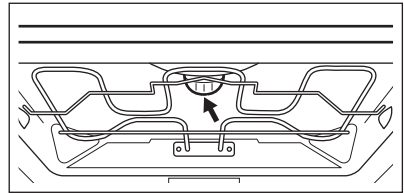


**WARNUNG!**  
Stromschlaggefahr.  
Die Lampe kann heiss sein.

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

### Obere Lampe

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



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

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

### 10.2 Servicedaten

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

Die erforderlichen Daten für den Kundendienst sind auf dem Typenschild

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

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

## 11. ENERGIEEFFIZIENZ

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

Herstellername	Electrolux
Modellidentifikation	EB7L2CN EB7L2SW EB7L2WE
Energieeffizienzindex	81,2
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/ Unterhitze	0,99 kWh/Programm

Energieverbrauch bei Standardbelastung, Heissluft	0,69 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Volumen	71 l	
Backofentyp	Einbau-Backofen	
Gewicht	EB7L2CN	40.0 kg
	EB7L2SW	40.0 kg
	EB7L2WE	40.0 kg

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

## 11.2 Energie sparen



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

### Allgemeine Hinweise

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

Verwenden Sie Metallgeschirr, um mit .

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

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

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

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

### Garen mit Heissluft

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

### Warmhalten von Speisen

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


### Feuchte Heissluft

Die Funktion dient zum Energiesparen beim Kochen.

## 12. GARANTIE

### Kundendienst

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

Servicestellen	
Morgenstrasse 131 3018 Bern	
Zürcherstrasse 204E 9000 St. Gallen	
Seetalstrasse 11 6020 Emmenbrücke	
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln	
Comercialstrasse 19 7000 Chur	


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


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

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

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

## 13. UMWELTTIPPS

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

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



### Für die Schweiz:

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







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



867344130-B-072018

