

EB4SL90KCN
EB4SL90KSP



DE Backofen mit Mikrowelle

Benutzerinformation



Electrolux

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|----------------------------------|----|
| 1. SICHERHEITSINFORMATIONEN..... | 3 |
| 2. SICHERHEITSHINWEISE..... | 6 |
| 3. GERÄTEBESCHREIBUNG..... | 9 |
| 4. BEDIENEN DES GERÄTS..... | 10 |
| 5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH..... | 11 |
| 6. TÄGLICHER GEBRAUCH..... | 11 |
| 7. UHRFUNKTIONEN..... | 19 |
| 8. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS..... | 19 |
| 9. ZUSATZFUNKTIONEN..... | 20 |
| 10. RATSCHLÄGE UND TIPPS..... | 20 |
| 11. REINIGUNG UND PFLEGE..... | 39 |
| 12. FEHLERSUCHE..... | 40 |
| 13. ENERGIEEFFIZIENZ..... | 41 |
| 14. GARANTIE..... | 42 |

WIR DENKEN AN SIE

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

Auf unserer Website können Sie:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Ihr Produkt für einen besseren Service registrieren:

www.registerelectrolux.com




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


www.electrolux.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte verwenden Sie ausschliesslich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte. Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden: Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer. Die Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- **ACHTUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiss. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung, bevor Sie Wartungsarbeiten vornehmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermassen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Metallteile im Garraum können einen Funkenschlag verursachen.
- Beim Mikrowellengaren dürfen keine Speise- oder Getränkebehälter aus Metall verwendet werden. Dies gilt nicht, wenn der Hersteller die Grösse und Form der für das Mikrowellengaren geeigneten Metallbehälter angibt.

- Sind die Tür oder die Türdichtungen beschädigt, benutzen Sie das Gerät nicht, bevor es von einer Fachkraft repariert wurde.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten, bei denen die Abdeckung entfernt werden muss, die vor der Strahlungsenergie der Mikrowellen schützt, dürfen nur von Fachpersonal durchgeführt werden.
- Erwärmen Sie keine Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Sie könnten explodieren.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Kochutensilien.
- Wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff oder Papier erwärmen, beobachten Sie das Gerät aufmerksam, da die Möglichkeit einer Entflammung besteht.
- Das Gerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Kleidungsstücken und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern o. Ä. ist gefährlich, da es zu Verletzungen, Zündvorgängen und Bränden führen kann.
- Wenn Rauch aus dem Gerät austritt, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Stecker heraus, und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammenbildung zu vermeiden bzw. bereits vorhandene Flammen zu ersticken.
- Das Erwärmen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Seien Sie bei der Handhabung des Behälters vorsichtig.
- Der Inhalt von Milchfläschchen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier in der Schale und ganze hart gekochte Eier dürfen in diesem Gerät nicht erwärmt werden, da sie –

selbst nach Abschluss der Erwärmung – explodieren können.

- Das Gerät ist regelmässig zu reinigen; Lebensmittelablagerungen müssen entfernt werden.
- Wird das Gerät nicht regelmässig gereinigt, können die Oberflächen beschädigt werden; dies kann sich nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und zu gefährlichen Situationen führen.

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

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraub Sicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Erdschlüsse, Kontakte.
 - Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
 - Das Gerät entspricht den EWG-Richtlinien.

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.
 - Heizen Sie den Backofen nicht mit der Mikrowellenfunktion vor.



WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emaillebeschichtung zu vermeiden:
 - 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.
- Wischen Sie den Innenraum und die Tür nach jedem Gebrauch trocken. Der während des Gerätebetriebs entstandene Dampf kondensiert auf den Wänden des Garraums und kann zur Korrosion führen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmässig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Im Gerät verbleibende Fett- und Essensreste können Brände und Funkenschlag verursachen, wenn die Mikrowellenfunktion eingeschaltet ist.
- 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



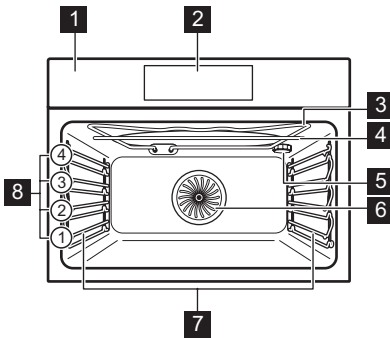
WARNUNG!

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

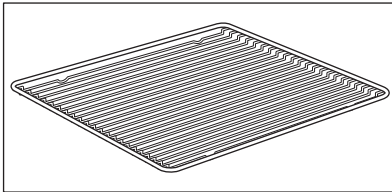
3.1 Allgemeine Übersicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Anzeige
- 3 Heizelement
- 4 Mikrowellengenerator
- 5 Lampe
- 6 Ventilator
- 7 Einhängegitter, herausnehmbar
- 8 Einschubebenen

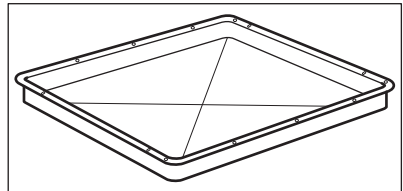
3.2 Zubehör

Gitterrost



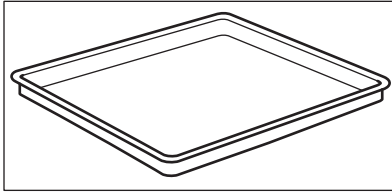
Für Kochgeschirr, Kuchenformen,
Braten.

Kuchenblech



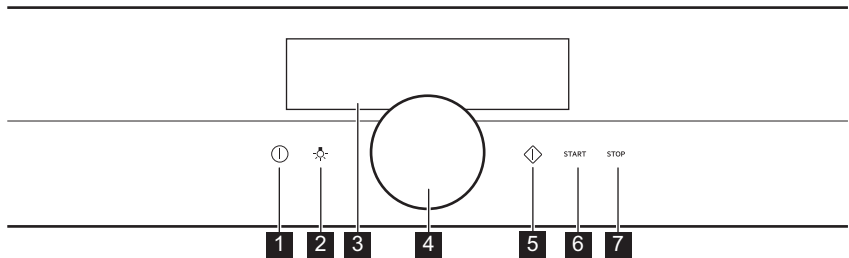
Für Kuchen und Plätzchen.

Glasbackblech



4. BEDIENEN DES GERÄTS

4.1 Bedienfeld



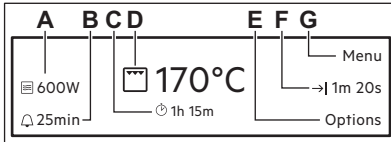
| Funktion | Bemerkung |
|-----------------------|--|
| 1 Ein/Aus | Zum Ein- und Ausschalten des Geräts. |
| 2 Lampe | Zum Ein- und Ausschalten der Lampe. |
| 3 Display | Anzeige der aktuellen Geräteeinstellungen. |
| 4 Drehschalter | <p>Zum Ändern der Einstellungen und Navigieren des Menüs. Schalten 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.</p> <p>Um zum vorherigen Menü zurückzukehren, finden Sie die Option Zurück in der Menüliste oder bestätigen Sie eine ausgewählte Einstellung.</p> |
| 5 Mikrowellenfunktion | Mikrowelle-Schnellstart (1'000 W; 30 Sek.). Sie können ihn auch bei ausgeschaltetem Gerät einschalten. |
| 6 START | Zum Einschalten der ausgewählten Funktion. |
| 7 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. Mikrowellenleistung
- B. Erinnerung
- C. Garzeitmesser
- D. Ofenfunktion und Temperatur
- E. Optionen oder Uhrzeit
- F. Dauer und Endzeit einer Funktion
- G. 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 und die Uhrzeit einstellen.

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**. Einige Funktionen umfassen eine Reihe von Pop-up-Fenstern. Drücken Sie den Drehschalter, um zum nächsten Pop-up-Fenster zu navigieren. Nach der letzten Bestätigung startet die Funktion.

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










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

Ofenfunktionen: Sonderfunktionen






| Ofenfunktion | Anwendung |
|---|--|
|  Niedertemp.-Automatik | Zum Zubereiten von besonders zarten und saftigen Braten. |
|  Warmhalten | Zum Warmhalten von Gerichten. |
|  Teller wärmen | Zum Vorwärmen der Teller vor dem Servieren. |
|  Einkochen | Zum Einkochen von Gemüse, wie Gurken. |
|  Dörren | Zum Dörren von in Scheiben geschnittenen Früchten, Gemüse und Pilzen. |
|  Gärstufe | Zum kontrollierten gehen lassen eines Hefeteigs vor dem Backen. |
|  Brot Backen | Verwenden Sie diese Funktion, um Brot und Brötchen auf professionelle Art zu backen: knusprig, braun und glänzende Kruste. |
|  Überbacken | Für Aufläufe wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Auch zum Gratinieren und Überbacken. |



Ofenfunktionen: Standard

| Ofenfunktion | Anwendung |
|---|---|
|  Heissluft | Zum Backen und Braten auf zwei Einschubebenen und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20–40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als bei Ober-/Unterhitze. |
|  Pizza-/Wähenstufe | Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer intensiveren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20–40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als bei Ober-/Unterhitze. |

| Ofenfunktion | Anwendung | |
|---|--|--|
|  | 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 Gratинieren und Überbacken. |
|  | Unterhitze | Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln. |

Ofenfunktionen: Mikrowelle

| Ofenfunktion | Anwendung | |
|---|-----------------------|---|
|  | Mikrowelle | Mikrowellenbetrieb bei mittlerer-niedriger Leistung (100–600 W). Die Wärme wird direkt im Gargut erzeugt. Zum Aufwärmen von zubereiteten Gerichten. Zum Garen von Gemüse und Fisch. Heizen Sie den Ofen nicht vor. |
|  | Mikrowelle max. | Mikrowellenbetrieb bei hoher Leistung (700–1000 W). Die Wärme wird direkt im Gargut erzeugt. Zum Aufwärmen von Getränken und Suppen. Heizen Sie den Ofen nicht vor. |
|  | Heissluft + MW | Die Wärme wird direkt im Gargut erzeugt. Funktion mit MW-Verstärkung. Zum Backen auf einer Einschubebene. Heizen Sie den Ofen nicht vor. |
|  | Ober-/Unterhitze + MW | Die Wärme wird direkt im Gargut erzeugt. Funktion mit MW-Verstärkung. Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene. Heizen Sie den Ofen nicht vor. |
|  | Grill + MW | Die Wärme wird direkt im Gargut erzeugt. Funktion mit MW-Verstärkung. Zum Grillen flacher Lebensmittel oder zum Toasten von Brot. Heizen Sie den Ofen nicht vor. |

| Ofenfunktion | Anwendung |
|---|---|
|  Heissluftgrillen + MW | Die Wärme wird direkt im Gargut erzeugt. Funktion mit MW-Verstärkung. Zum Braten grösserer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Auch zum Gratinieren und Überbacken. Heizen Sie den Ofen nicht vor. |
|  Auftauen | Die Wärme wird direkt im Gargut erzeugt. Funktion mit MW-Verstärkung. Zum Auftauen von Fleisch, Früchten und Gemüse. Heizen Sie den Ofen nicht vor. |

6.2 Menü – Übersicht



Menü

| Menüpunkt | Anwendung |
|--------------------|-------------------------------------|
| VarioGuide | Liste mit Automatikprogrammen. |
| Grundeinstellungen | Einstellen der Gerätekonfiguration. |

Untermenü von: Grundeinstellungen

| Untermenü | Beschreibung |
|-------------------|--|
| Kindersicherung | Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, kann der Ofen nicht versehentlich aktiviert werden. Sie können diese Funktion über das Menü Grundeinstellungen aktivieren oder deaktivieren. Nach dem Aktivieren erscheint beim Einschalten des Ofens „Kindersicherung“ im Display. Um den Backofenbetrieb zu ermöglichen, wählen Sie die Buchstaben des Codes mit dem Drehschalter in folgender Reihenfolge aus: A B C. |
| Schnellaufheizung | Verkürzt die Aufheizzeit als Standardeinstellung. Bitte beachten Sie, dass dies nur für einige Ofenfunktionen verfügbar ist. |

| Untermenü | Beschreibung |
|------------------|---|
| 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. |

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, Mikrowellenleistung und Temperatur empfohlen. Sie können diese Einstellungen manuell abändern.

Für einige Gerichte können Sie ausserdem die Zubereitungsart auswählen:

- Gewichtsautomatik

Den Grad, zu dem das Gericht zubereitet werden soll:

- Blutig oder Weniger
- Mittel
- Durch oder Mehr

Speisenkategorie: Fleisch und Fisch

| Fleisch | | |
|-----------------|--------------|------------|
| Rindfleisch | Lendenstück | |
| | Braten | |
| | Hackbraten | |
| Schweinefleisch | Filet Mignon | Frisch |
| | | Geräuchert |
| | Braten | |
| | Schinken | |
| | Gnagi | |
| Kalb | Filet Mignon | |
| | Braten | |
| | Gnagi | |
| Lamm | Braten | |
| | Rücken | |
| | Keule | |
| Wild | Hirsch | Rücken |
| | | Keule |
| | Hase | Rücken |
| | | Keule |
| Geflügel | | |
| Poulet | Ganz | |
| | Halbiert | |
| | Keulen | |
| | Flügel | |
| Ente | | |
| Gans, ganz | | |

| Geflügel | |
|----------|-------|
| Pute | Ganz |
| | Brust |

| Fisch | |
|---------------|--------|
| Fisch, ganz | Klein |
| | Mittel |
| | Gross |
| Fischaufläufe | |
| Fischstäbchen | |

Speisenkategorie: Beilage/Ofengericht

| Gericht | |
|--------------|-----------------|
| Beilagen | Pommes frites |
| | Kroketten |
| | Kartoffelwedges |
| | Rösti |
| Ofengerichte | Lasagne, frisch |
| | Kartoffelgratin |
| | Nudelauflauf |
| | Gemüseauflauf |

Speisenkategorie: Backen, pikant

| Gericht | | |
|---------|----------|--------|
| Pizza | Frisch | Dünn |
| | | Dick |
| | Gefroren | Dünn |
| | | Dick |
| | | Snacks |
| | Gekühlt | |
| Quiche | Dünn | |
| | Dick | |

Speisenkategorie: Dessert / Gebäck

| Gericht | |
|-------------|--------------|
| Brot | Frisch |
| | Baguette |
| | Ciabatta |
| | Weissbrot |
| | Dunkles Brot |
| | Roggenbrot |
| | Vollkornbrot |
| | Fladenbrot |
| | Hefekranz |
| | Butterzopf |
| Gefroren | |
| Baguette | |
| Brot | |
| Vorgebacken | |
| Brötchen | Frisch |
| | Gefroren |
| | Vorgebacken |

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

| Gericht | |
|---------------|--------------------|
| Blechkuchen | Gefr. Apfelstrudel |
| | Brownies |
| | Käsekuchen |
| | Christstollen |
| | Streuselkuchen |
| Früchtekuchen | Mürbeteig |
| | Biskuitteig |
| | Hefeteig |
| | Biskuit |
| | Zuckerkuchen |
| | Biskuitroulade |
| | Wähe, süß |
| | Hefekuchen |

| Gericht | |
|--------------------|-------------------|
| Kleingebäck | Kleingebäck |
| | Windbeutel |
| | Eclairs |
| | Meringues |
| | Muffins |
| | Feingebäck |
| | Blätterteiggebäck |
| | Mürbeteigbiskuits |
| Süßer Auf- lauf | |

6.3 Optionen



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






6.4 Restwärme

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

können die Restwärme zum Warmhalten der Speisen benutzen.

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Timer-Einstellungen

| Uhrfunktion | | Anwendung |
|---|---------------|--|
|  | Garzeitmesser | Überwacht automatisch die Einschaltdauer der Funktion. Die Anzeige des Garzeitmessers kann ein- und ausgeschaltet werden. |
|  | Dauer | Zum Einstellen der Betriebsdauer einer Funktion. ¹⁾ |
|  | Ende | Zum Einstellen der Ausschaltzeit einer Ofenfunktion. Diese Option ist nur verfügbar, wenn die Dauer eingestellt ist. Verwenden Sie die Funktionen Dauer und Ende gleichzeitig, wenn der Ofen zu einem bestimmten späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll. ¹⁾ Diese Funktion ist bei Betrieb der Mikrowelle nicht verfügbar. |
|  | 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“.

Gitterrost:

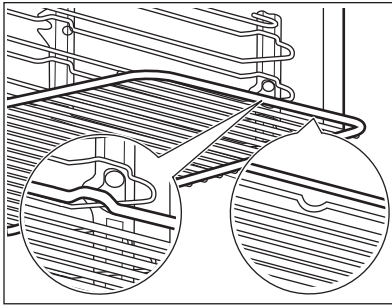
Schieben Sie den Gitterrost zwischen die Führungsstäbe des Einhängegitters, mit den Füßen nach unten zeigend.

8.1 Einsetzen des Zubehörs

Verwenden Sie ausschliesslich geeignetes Kochgeschirr und Material.

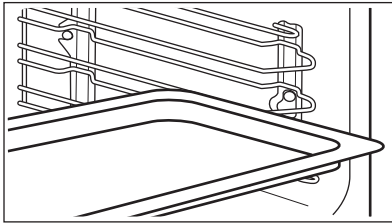


WARNUNG!
Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“,
Mikrowellengeeignetes
Kochgeschirr und Material



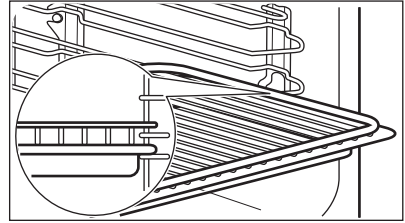
Kuchenblech:

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.



- i** 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 |

- i** Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Backofenbeleuchtung, 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 Empfehlungen für Mikrowelle

Stellen Sie die Speisen auf einen Teller am Boden des Garraums.

Rühren Sie die Speisen nach der Hälfte der Gar- oder Auftauzeit um oder wenden Sie sie.

Bedecken Sie die Speise beim Garen und Aufwärmen.

Stellen Sie einen Löffel in die Flasche oder das Glas, wenn Sie Getränke erwärmen, um eine bessere Hitzeverteilung zu erreichen.

Geben Sie Speisen ohne jegliche Verpackung in den Ofen. Fertiggerichte in Verpackungen können nur in den Ofen gegeben werden, wenn die Verpackung mikrowellengeeignet ist (siehe Packungsangaben).

Mikrowellengaren

Garen Sie Speisen abgedeckt. Wenn Sie eine Kruste wünschen, garen Sie Speisen ohne Abdeckung.

Übergaren Sie die Speisen nicht, indem Sie die Leistung zu hoch und die Zeit zu lang einstellen. Die Lebensmittel können austrocknen, verbrennen oder Feuer fangen.

Der Ofen eignet sich nicht, um Eier in der Schale oder Schnecken im Schneckenhaus zu garen, da diese platzen können. Stechen Sie beim Aufwärmen von Spiegeleiern zuerst den Dotter an.

Stechen Sie Lebensmittel mit einer Haut vor dem Garen mehrfach mit einer Gabel ein.

Schneiden Sie Gemüse nach Möglichkeit in gleich grosse Stücke.

Rühren Sie flüssige Gerichte gelegentlich um.

Rühren Sie die Speisen vor dem Servieren um.

Nehmen Sie nach dem Ausschalten des Ofens das Gericht heraus und lassen Sie es noch einige Minuten stehen.

Auftauen in der Mikrowelle




Tiefgekühlte Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und auf einen umgedrehten Teller geben, der auf einem Behälter steht, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann. Alternativ kann auch ein Abtaugitter oder ein Plastiksieb verwendet werden.

Nehmen Sie aufgetaute Stücke nach und nach heraus.

Durch Einstellen einer höheren Mikrowellenleistung kann Obst und Gemüse ohne vorheriges Auftauen gegart werden.

10.3 Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Material

Verwenden Sie für die Mikrowelle nur geeignetes Kochgeschirr und Materialien. Siehe Tabelle unten.

| Kochgeschirr/Material |  |  |  |
|---|---|---|---|
| Feuerfestes Glas und Porzellan ohne Metallteile, z. B. hitzebeständiges Glas | ✓ | ✓ | ✓ |
| Nicht hitzebeständiges Glas und Porzellan ohne Silber-, Gold-, Platin- oder Metallauflage/- Dekorationen | ✓ | X | X |
| Glas- und Vitrokeramik aus feuer-/frostfestem Material | ✓ | ✓ | ✓ |
| Keramik oder Steingut ohne Quarz- oder Metallteile oder metallhaltige Glasur | ✓ | ✓ | X |
| Keramik, Porzellan und Ton mit unglasiertem Boden oder mit kleinen Löchern, z.B. auf den Griffen | X | X | X |
| Hitzebeständiger Kunststoff bis 200 °C (bitte prüfen Sie vor Gebrauch stets die Spezifikation des Kunststoffbehälters) | ✓ | ✓ | X |
| Pappe, Papier | ✓ | X | X |
| Frischhaltefolie | ✓ | X | X |
| Bratfolie mit mikrowellengeeignetem Verschluss (bitte prüfen Sie vor Gebrauch stets die Spezifikation der Folie) | ✓ | ✓ | X |
| Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen | X | X | X |
| Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet (bitte prüfen Sie vor Gebrauch stets die Spezifikation der Formen) | X | X | X |
| Kuchenblech | X | X | X |
| Gitterrost | X | X | ✓ |
| Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr, z. B. Crisp-Platte | X | ✓ | X |

10.4 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 und decken Sie sie mit einem feuchten Tuch oder Plastikfolie ab. Stellen Sie die Funktion Gärstufe und die Garzeit ein.

10.5 Backen

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

10.6 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. |

10.7 Backen auf einer Einschubebene

Backen in Formen

| Speise | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|---|------------------|-----------------|--------------|---------------|
| Gugelhupf oder Bröche | Heissluft | 150–160 | 50–70 | 1 |
| Sandkuchen/Früchtkekuchen | Heissluft | 140–160 | 70–90 | 1 |
| Sponge cake/Biskuit | Heissluft | 140–150 | 35–50 | 1 |
| Sponge cake/Biskuit | Ober-/Unterhitze | 160 | 35–50 | 2 |
| Tortenboden – Mürbeteig ¹⁾ | Heissluft | 170–180 | 10–25 | 1 |
| Rührteig | Heissluft | 150–170 | 20–25 | 1 |
| Apple pie/Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt) | Heissluft | 160 | 70–90 | 1 |
| Apple pie/Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt) | Ober-/Unterhitze | 180 | 70–90 | 1 |
| Käsekuchen, Kuchenblech ²⁾ | Ober-/Unterhitze | 160–170 | 60–90 | 1 |

1) Backofen vorheizen.

2) Tiefes Blech benutzen.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Kuchenblechen

| Speise | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|--------------------|------------------|-----------------|--------------|---------------|
| Hefezopf/Hefekranz | Ober-/Unterhitze | 170–190 | 30–40 | 2 |

| Speise | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|--|------------------|-----------------|--------------|---------------|
| Christstollen ¹⁾ | Ober-/Unterhitze | 160–180 | 50–70 | 2 |
| Brot (Roggenbrot) ¹⁾ | Ober-/Unterhitze | | | 2 |
| erst | | 230 | 20 | |
| anschliessend | | 160–180 | 30–60 | |
| Windbeutel/Eclairs ¹⁾ | Ober-/Unterhitze | 190–210 | 20–35 | 2 |
| Biskuitrolle ¹⁾ | Ober-/Unterhitze | 180–200 | 10–20 | 2 |
| Streuselkuchen (trocken) | Heissluft | 150–160 | 20–40 | 1 |
| Mandel-/Zuckerkekuchen ¹⁾ | Ober-/Unterhitze | 190–210 | 20–30 | 2 |
| Obstkuchen (aus Hefeteig/Rührteig) ²⁾ | Heissluft | 150–160 | 35–55 | 1 |
| Obstkuchen (aus Hefeteig/Rührteig) ²⁾ | Ober-/Unterhitze | 170 | 35–55 | 1 |
| Obstkuchen aus Mürbeteig | Heissluft | 160–170 | 40–80 | 1 |
| Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z. B. Quark, Sahne, Pudding) ¹⁾ | Ober-/Unterhitze | 160–180 | 40–80 | 2 |

¹⁾ Backofen vorheizen.

²⁾ Tiefes Blech benutzen.

Plätzchen

| Speise | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|---|------------------|-----------------|--------------|---------------|
| Mürbeteig-Plätzchen | Heissluft | 150–160 | 10–20 | 1 |
| Short bread/Mürbeteiggebäck/Feingebäck | Heissluft | 140 | 20–35 | 1 |
| Short bread /Mürbeteiggebäck/Feingebäck ¹⁾ | Ober-/Unterhitze | 160 | 20–30 | 2 |
| Rührteigplätzchen | Heissluft | 150–160 | 15–20 | 1 |

| Speise | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|-------------------------------------|------------------|-----------------|--------------|---------------|
| Eiweissgebäck, Baiser | Heissluft | 80–100 | 120–150 | 1 |
| Meringues | Heissluft | 100–120 | 30–50 | 1 |
| Hefepätzchen | Heissluft | 150–160 | 20–40 | 1 |
| Blätterteiggebäck ¹⁾ | Heissluft | 170–180 | 20–30 | 1 |
| Brötchen ¹⁾ | Ober-/Unterhitze | 190–210 | 10–25 | 2 |
| Small cakes /Törtchen ¹⁾ | Heissluft | 160 | 20–35 | 3 |
| Small cakes /Törtchen ¹⁾ | Ober-/Unterhitze | 170 | 20–35 | 2 |

¹⁾ Backofen vorheizen.

10.8 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 | 210 - 230 | 10 - 20 | 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.

10.9 Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden der Funktion: Heissluft.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|----------------------------------|-----------------|--------------|---------------|
| Windbeutel/Eclairs ¹⁾ | 160 - 180 | 25 - 45 | 1 / 3 |
| Streuselkuchen, trocken | 150 - 160 | 30 - 45 | 1 / 3 |

1) Backofen vorheizen.

Plätzchen/Törtchen/Gebäck/Brötchen

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|---|-----------------|--------------|---------------|
| Mürbeteigplätzchen | 150 - 160 | 20 - 40 | 1 / 3 |
| Short bread /Mürbeteiggebäck/Feingebäck | 140 | 25 - 45 | 1 / 3 |
| Rührteigplätzchen | 160 - 170 | 25 - 40 | 1 / 3 |
| Eiweissgebäck, Baiser | 80 - 100 | 130 - 170 | 1 / 3 |
| Makronen | 100 - 120 | 40 - 80 | 1 / 3 |
| Hefekleingebäck | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 / 3 |

10.10 Niedertemp.-Automatik

Verwenden Sie diese Funktion zur Zubereitung besonders magerer, zarter Fleisch- und Fischstücke. Die Funktion eignet sich nicht für Rezepte wie Schmorbraten oder fettigen Schweinebraten.

**WARNUNG!**

Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.

In den ersten 10 Minuten können Sie eine Backofentemperatur von 80 °C bis 150 °C einstellen. Die Standardtemperatur beträgt 90 °C. Nach der Einstellung der Temperatur behält

der Backofen eine Temperatur von 80 °C bei. Verwenden Sie diese Funktion nicht für Geflügel.



Garen Sie bei Verwendung dieser Funktion stets ohne Deckel.

1. Das Fleisch in einer Pfanne auf dem Kochfeld auf jeder Seite 1-2 Minuten sehr heiss anbraten.
2. Das Fleisch in der heissen Bratpfanne auf den Gitterrost im Backofen stellen.
3. Wählen Sie die Funktion Niedertemp.-Automatik.

| Speise | Menge (kg) | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|-------------|------------|-----------------|--------------|---------------|
| Roastbeef | 1-1,5 | 150 | 120-150 | 1 |
| Rinderfilet | 1-1,5 | 150 | 90-110 | 1 |

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

10.11 Pizza-/Wähenstufe

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|--|-----------------|--------------|---------------|
| Pizza (dünner Boden) ¹⁾ | 200 - 230 | 15 - 20 | 3 |
| Pizza (mit viel Belag) ²⁾ | 180 - 200 | 20 - 30 | 3 |
| Obsttörtchen | 180 - 200 | 40 - 55 | 3 |
| Spinatquiche | 160 - 180 | 45 - 60 | 3 |
| Quiche Lorraine | 170 - 190 | 45 - 55 | 3 |
| Schweizer Flan | 170 - 190 | 45 - 55 | 3 |
| Käsekuchen | 140 - 160 | 60 - 90 | 3 |
| Apfelkuchen, gedeckt | 150 - 170 | 50 - 60 | 3 |
| Gemüsekuchen | 160 - 180 | 50 - 60 | 3 |
| Fladenbrot ¹⁾ | 230 | 10 - 20 | 3 |
| Blätterteigquiche ¹⁾ | 160 - 180 | 45 - 55 | 3 |
| Flammekuchen ¹⁾ | 230 | 12 - 20 | 3 |
| Piroggen (Russische Version der Calzone) ¹⁾ | 180 - 200 | 15 - 25 | 3 |

1) Backofen vorheizen.

2) Tiefes Blech benutzen.

10.12 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.

10.13 Brattabellen

Rindfleisch

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

¹⁾ Backofen vorheizen.

Schweinefleisch

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

Kalb

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

Lamm

| Speise | Funkti-on | Menge | Tempera-tur (°C) | Dauer (Min.) | Einschub-ebene |
|------------------------------|-------------------|----------|------------------|--------------|----------------|
| Lammkeule, Lammbraten-/gigot | Heissluft-grillen | 1–1,5 kg | 150–180 | 100–120 | 1 |
| Lammrücken | Heissluft-grillen | 1–1,5 kg | 160–180 | 40–60 | 1 |

Wild

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

1) Backofen vorheizen.

Geflügel

| Speise | Funktion | Menge | Tempera-tur (°C) | Dauer (Min.) | Einschub-ebene |
|---------------------|-------------------|--------------|------------------|--------------|----------------|
| Poulet, Stubenküken | Heissluft-grillen | je 200–250 g | 200–220 | 30–50 | 1 |
| Halbes Poulet | Heissluft-grillen | je 400–500 g | 190–210 | | 1 |
| Pouletteile | Heissluft-grillen | 1–1,5 kg | 190–210 | 50–70 | 1 |
| Ente, ganz | Heissluft-grillen | 1,5–2 kg | 180–200 | 80–100 | 1 |

Fisch (gedämpft)

| Speise | Funkti-on | Menge | Tempera-tur (°C) | Dauer (Min.) | Einschub-ebene |
|--------------|-----------|----------|------------------|--------------|----------------|
| Fisch, gross | | 1–1,5 kg | | | 1 |

10.14 Grill

- Grillen Sie stets mit der Höchsttemperatureinstellung.

- Setzen Sie den Rost gemäss Empfehlungen in der Grilltabelle in die entsprechende Einschubebene ein.

- Stellen Sie die Pfanne zum Auffangen von austretendem Fett stets in die erste Einschubebene ein.
- Grillen Sie nur flache Fleisch- oder Fischteile.
- Heizen Sie den leeren Backofen stets mit den Grillfunktionen 5 Minuten lang vor.

**VORSICHT!**

Die Backofentür muss beim Grillen stets geschlossen sein.

Grill

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | | Einschubebene |
|---------------------------|-----------------|--------------|--------------|---------------|
| | | Erste Seite | Zweite Seite | |
| Roastbeef, mittel | 210–230 | 30–40 | 30–40 | 1 |
| Rinderfilet, mittel | 230 | 20–30 | 20–30 | 1 |
| Schweinerücken | 210–230 | 30–40 | 30–40 | 1 |
| Kalbsrücken | 210–230 | 30–40 | 30–40 | 1 |
| Lammrücken | 210–230 | 25–35 | 20–35 | 1 |
| Fisch, gross, 500–1'000 g | 210–230 | 15–30 | 15–30 | 1 |

10.15 Tiefkühlgerichte

- Entfernen Sie die Verpackung. Richten Sie das Gericht auf einem Teller an.

- Decken Sie es nicht mit einer Schüssel oder einem Teller ab. Dadurch wird die Auftauzeit verlängert.

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|-----------------------------------|-----------------|--------------|---------------|
| Pizza, gefroren | 200 - 220 | 15 - 25 | 3 |
| Pizza American, gefroren | 190 - 210 | 20 - 25 | 3 |
| Pizza, gekühlt | 210 - 230 | 13 - 25 | 3 |
| Pizzasnacks, gefroren | 180 - 200 | 15 - 30 | 3 |
| Pommes Frites, dünn ¹⁾ | 210 - 230 | 20 - 30 | 3 |
| Pommes Frites, dick ¹⁾ | 210 - 230 | 25 - 35 | 3 |
| Kroketten ¹⁾ | 210 - 230 | 20 - 35 | 3 |

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|-----------------------------|-----------------|--------------|---------------|
| Rösti | 210 - 230 | 20 - 30 | 3 |
| Lasagne/Cannelloni, frisch | 170 - 190 | 35 - 45 | 2 |
| Lasagne/Cannelloni, gefr. | 160 - 180 | 40 - 60 | 2 |
| Pouletflügeli/Chicken Wings | 190 - 210 | 20 - 30 | 3 |

1) Zwischendurch 2 bis 3 Mal wenden.

Tabelle für gefrorene Fertiggerichte

| Speise | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|---|--|------------------------------|------------------------------|---------------|
| Pizza, gefroren ¹⁾ | Ober-/Unterhitze | gemäss Herstelleranweisungen | gemäss Herstelleranweisungen | 2 |
| Pommes Frites ²⁾ (300 - 600 g) | Ober-/Unterhitze oder Heissluftgrillen | 200 - 220 | gemäss Herstelleranweisungen | 2 |
| Baguettes ³⁾ | Ober-/Unterhitze | gemäss Herstelleranweisungen | gemäss Herstelleranweisungen | 2 |
| Früchtekuchen | Ober-/Unterhitze | gemäss Herstelleranweisungen | gemäss Herstelleranweisungen | 2 |

1) Backofen vorheizen.

2) Zwischendurch 2 bis 3 Mal wenden.

3) Backofen vorheizen.

10.16 Einkochen

Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Grösse.

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

Verwenden Sie für diese Funktion die erste Einschubebene von unten.

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

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

Die Gläser dürfen sich nicht berühren.

Füllen Sie etwa 1/2 Liter Wasser in das Backblech, um ausreichend Feuchtigkeit im Ofen zu erhalten.

Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (dies dauert bei 1-Liter-Gläsern ca. 35-60 Minuten), Backofen ausschalten oder die Temperatur auf 100 °C zurückschalten (siehe Tabelle).

Beerenobst

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

Steinobst

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

Gemüse

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

10.17 Dörren

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

10.18 Brot Backen

Das Vorheizen des Backofens wird nicht empfohlen.

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|--------------|-----------------|--------------|---------------|
| Weissbrot | 180 - 200 | 40 - 60 | 2 |
| Baguette | 200 - 220 | 35 - 45 | 2 |
| Brioche | 160 - 180 | 40 - 60 | 2 |
| Ciabatta | 200 - 220 | 35 - 45 | 2 |
| Roggenbrot | 180 - 200 | 50 - 70 | 2 |
| Dunkles Brot | 180 - 200 | 50 - 70 | 2 |
| Vollkornbrot | 170 - 190 | 60 - 90 | 2 |

10.19 Mikrowellengaren

Für die Funktion Auftauen empfehlen wir die Einstellung 30 °C.

Tipps für die Mikrowelle

| Gar-/Auftauergebnisse | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|---|--|--|
| Das Gericht ist zu trocken. | Die Leistungsstufe war zu hoch. Die Zeit war zu lang. | Wählen Sie das nächste Mal eine niedrigere Leistung und längere Zeit. |
| Die Speise ist nach Ablauf der Garzeit immer noch nicht aufgetaut, heiss oder gegart. | Die Zeit war zu kurz. | Stellen Sie eine längere Zeit ein. Erhöhen Sie die Mikrowellen-Leistungsstufe nicht. |
| Das Gericht ist an den Rändern überhitzt, aber in der Mitte noch nicht gar. | Die Leistungsstufe war zu hoch. | Wählen Sie das nächste Mal eine niedrigere Leistung und längere Zeit. |

Fleisch auftauen

| Speise | Leistung (Watt) | Dauer (Min.) | Standzeit (Min.) |
|----------------------|-----------------|--------------|------------------|
| Steak (0,2 kg) | 100 | 5–7 | 5–10 |
| Hackfleisch (0,5 kg) | 100 | 10–15 | 5–10 |

Geflügel auftauen

| Speise | Leistung (Watt) | Dauer (Min.) | Standzeit (Min.) |
|-----------------------|-----------------|--------------|------------------|
| Poulet (1 kg) | 100 | 25–30 | 10–20 |
| Pouletbrust (0,15 kg) | 100 | 3–5 | 10–15 |

| Speise | Leistung (Watt) | Dauer (Min.) | Standzeit (Min.) |
|--------------------------|-----------------|--------------|------------------|
| Pouletschenkel (0,15 kg) | 100 | 3–5 | 10–15 |

Fisch auftauen

| Speise | Leistung (Watt) | Dauer (Min.) | Standzeit (Min.) |
|-----------------------|-----------------|--------------|------------------|
| Fisch, gross (0,5 kg) | 100 | 10–15 | 5–10 |
| Fischfilets (0,5 kg) | 100 | 12–15 | 5–10 |

Milchprodukte auftauen

| Speise | Leistung (Watt) | Dauer (Min.) | Standzeit (Min.) |
|--------------------------|-----------------|--------------|------------------|
| Butter (0,25 kg) | 100 | 3–4 | 5–10 |
| Geriebener Käse (0,2 kg) | 100 | 2–3 | 10–15 |

Kuchen/Gebäck auftauen

| Speise | Leistung (Watt) | Dauer (Min.) | Standzeit (Min.) |
|--|-----------------|--------------|------------------|
| Hefekuchen (1 Stück) | 200 | 2–3 | 15–20 |
| Käsekuchen (1 Stück) | 100 | 2–4 | 15–20 |
| Trockener Kuchen (z.B. Rührkuchen) (1 Stück) | 200 | 2–4 | 15–20 |
| Brot (1 kg) | 200 | 15–20 | 5–10 |
| Geschnittenes Brot (0,2 kg) | 200 | 3–5 | 5–10 |
| Brötchen (4 Stück) | 200 | 2–4 | 2–5 |

Obst auftauen

| Speise | Leistung (Watt) | Dauer (Min.) | Standzeit (Min.) |
|----------------|-----------------|--------------|------------------|
| Obst (0,25 kg) | 100 | 5–10 | 10–15 |

Aufwärmen

| Speise | Leistung (Watt) | Dauer (Min.) | Standzeit (Min.) |
|---|-----------------|--------------|------------------|
| Babynahrung in Gläsern (0,2 kg) | 300 | 1–2 | - |
| Babymilch (180 ml); Löffel in die Flasche stecken | 600 | 0:20–0:40 | - |
| Fertiggerichte (0,5 kg) | 600 | 6–9 | 2–5 |

| Speise | Leistung (Watt) | Dauer (Min.) | Standzeit (Min.) |
|---------------------------------------|-----------------|--------------|------------------|
| Tiefgefrorene Fertiggerichte (0,5 kg) | 400 | 10–15 | 2–5 |
| Milch (200 ml) | 1000 | 1–1:30 | - |
| Wasser (200 ml) | 1000 | 1:30–2 | - |
| Sosse (200 ml) | 600 | 1–3 | - |
| Suppe (300 ml) | 600 | 3–5 | - |

Schmelzen

| Speise | Leistung (Watt) | Dauer (Min.) | Standzeit (Min.) |
|---|-----------------|--------------|------------------|
| Schokolade/Schokoladenkuvertüre (0,15 kg) | 300 | 2–4 | - |
| Butter (0,1 kg) | 400 | 0:30-1:30 | - |

Garen

| Speise | Leistung (Watt) | Dauer (Min.) | Standzeit (Min.) |
|--|-----------------|--------------|------------------|
| Fisch, gross (0,5 kg) | 500 | 8–10 | 2–5 |
| Fischfilets (0,5 kg) | 400 | 4–7 | 2–5 |
| Gemüse, frisch (0,5 kg + 50 ml Wasser) | 600 | 5–15 | - |
| Gemüse, gefroren (0,5 kg + 50 ml Wasser) | 600 | 10–20 | - |
| Schalenskartoffeln (0,5 kg) | 600 | 7–10 | - |
| Reis (0,2 kg + 400 ml Wasser) | 600 | 15–18 | - |
| Popcorn | 1000 | 1:30–3 | - |

Mikrowellen-Kombifunktion

Dient dem schnelleren Garen und Bräunen.

| Speise | Funktion | Leistung (Watt) | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Ein-schub-ebene | Standzeit (Min.) |
|--------------------------|----------------|-----------------|-----------------|--------------|-----------------|------------------|
| Kartoffelgratin (1,1 kg) | Heissluft + MW | 400 | 180 | 40 | 1 | 2-5 |

| Speise | Funktion | Leistung (Watt) | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Ein-schub-ebene | Standzeit (Min.) |
|-------------------------|-------------------------|-----------------|-----------------|--------------|-----------------|------------------|
| Kuchen (0,7 kg) | Ober-/Unterhitze + MW | 100 | 190 | 25 | 2 | 5 |
| Schweinebraten (1,5 kg) | Heissluft + MW | 200 | 180 | 90 | 1 | 2-5 |
| Lasagne, Frisch | Ober-/Unterhitze + MW | 200-300 | 180 | 35 | 1 | 2-5 |
| Poulet (1 kg) | Grill + Ventilator + MW | 400 | 230 | 40 | 1 | 2-5 |

10.20 Anwendungsbeispiele zum Kochen mit Einstellung der Leistungsstufe

Die Angaben in der folgenden Tabelle sind Richtwerte.

| Leistungsstufe | Gebrauch |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • 1000 Watt • 900 Watt • 800 Watt • 700 Watt | Erhitzen von Flüssigkeiten Sautieren am Anfang des Garvorgangs Garen von Gemüse |
| <ul style="list-style-type: none"> • 600 Watt • 500 Watt | Auftauen und Erwärmen von Tiefkühlgerichten Erhitzen von Tellergerichten Köcheln von Eintopfgerichten Garen von Eierspeisen |
| <ul style="list-style-type: none"> • 400 Watt • 300 Watt | Weitergaren von Gerichten Garen empfindlicher Lebensmittel Erhitzen von Babynahrung Köcheln von Reis Erhitzen empfindlicher Lebensmittel Schmelzen von Käse, Schokolade, Butter |
| <ul style="list-style-type: none"> • 200 Watt • 100 Watt | Auftauen von Fleisch, Fisch Auftauen von Käse, Sahne, Butter Auftauen von Obst und Kuchen Auftauen von Brot |

10.21 Informationen für Prüfinstitute

Mikrowellenfunktion

Tests gemäss IEC 60705.

| Speise | Leistung (Watt) | Menge (kg) | Ein-schub-ebene 1) | Dauer (Min.) | Bemerkungen |
|-------------------|-----------------|------------|--------------------|--------------|---|
| Biskuit | 600 | 0.475 | Unterhitze | 7–9 | Nach der halben Garzeit das Gefäss um 1/4 drehen. |
| Hackbraten | 400 | 0.9 | 2 | 25–32 | Nach der halben Garzeit das Gefäss um 1/4 drehen. |
| Eierstich | 500 | 1 | Unterhitze | 18 | - |
| Fleisch auf-tauen | 200 | 0.5 | Unterhitze | 8–12 | Nach der Hälfte der Garzeit Fleisch wenden. |

1) Sofern nicht anderes angegeben, den Gitterrost verwenden.

Mikrowellen-Kombifunktion

Tests gemäss IEC 60705.

| Speise | Funktion | Leistung (Watt) | Menge (kg) | Temperatur (°C) | Ein-schub-ebene 1) | Dauer (Min.) | Bemerkungen |
|-----------------|------------------------|-----------------|------------|-----------------|--------------------|--------------|--|
| Kuchen | Ober-/ Unterhitze + MW | 100 | 0.7 | 200 | 2 | 23 - 27 | Nach der halben Garzeit das Gefäss um 1/4 drehen. |
| Kartoffelgratin | Heissluft + MW | 400 | 1.1 | 180 | 1 | 38 - 42 | Nach der halben Garzeit das Gefäss um 1/4 drehen. |
| Hähnchen | Heissluft-grillen + MW | 400 | 1.1 | 230 | 2 | 35 - 40 | Das Fleisch in einen runden Glasbehälter geben und nach der Hälfte der Garzeit wenden. |

1) Sofern nicht anderes angegeben, den Gitterrost verwenden.

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

Reinigen Sie die Garraumdecke sorgfältig von Essensresten und Fett.

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

Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.

Zubehöerteile mit Antihafbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

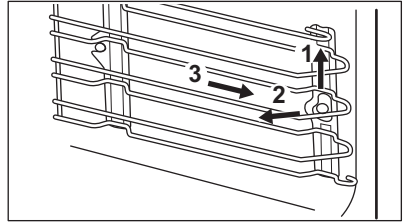
Beseitigen Sie die Feuchtigkeit nach jedem Gebrauch aus dem Garraum.

11.2 Abnehmen der Einhängegitter

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

Entfernen Sie zum Reinigen des Backofens die Einhängegitter.

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



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

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

11.3 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.



VORSICHT!
Halten Sie die Halogenlampe stets mit einem Tuch, um zu verhindern, dass Fettrückstände auf der Lampe verbrennen.

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.

12. FEHLERSUCHE



WARNUNG!

Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

12.1 Vorgehensweise bei Störungen

| Problem | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|--|--|---|
| Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden. | Der Backofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäss an die Spannungsversorgung angeschlossen. | Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäss an die Spannungsversorgung angeschlossen ist (nehmen Sie dazu den Anschlussplan zu Hilfe, falls vorhanden). |
| Der Backofen heizt nicht auf. | Der Backofen ist ausgeschaltet. | Schalten Sie den Backofen ein. |
| Der Backofen heizt nicht auf. | Die Uhrzeit ist nicht eingestellt. | Stellen Sie die Uhr ein. |
| Der Backofen heizt nicht auf. | Die erforderlichen Einstellungen sind nicht eingestellt. | Stellen Sie sicher, dass die Einstellungen richtig sind. |
| Der Backofen heizt nicht auf. | Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet. | Siehe „Abschaltautomatik“. |
| Der Backofen heizt nicht auf. | Die Tür ist nicht richtig geschlossen. | Schliessen Sie die Tür sorgfältig. |
| 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/Grund-einstellungen/DEMO. Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468. |

| 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. |

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 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, jedoch nur, wenn Sie die Mikrowellenfunktion nicht nutzen.

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 Restwärmearzeige 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.

14. CH GARANTIE

Kundendienst

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




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


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

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

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

15. UMWELTTIPPS

Recyclen Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyclen 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



867343764-B-062018

