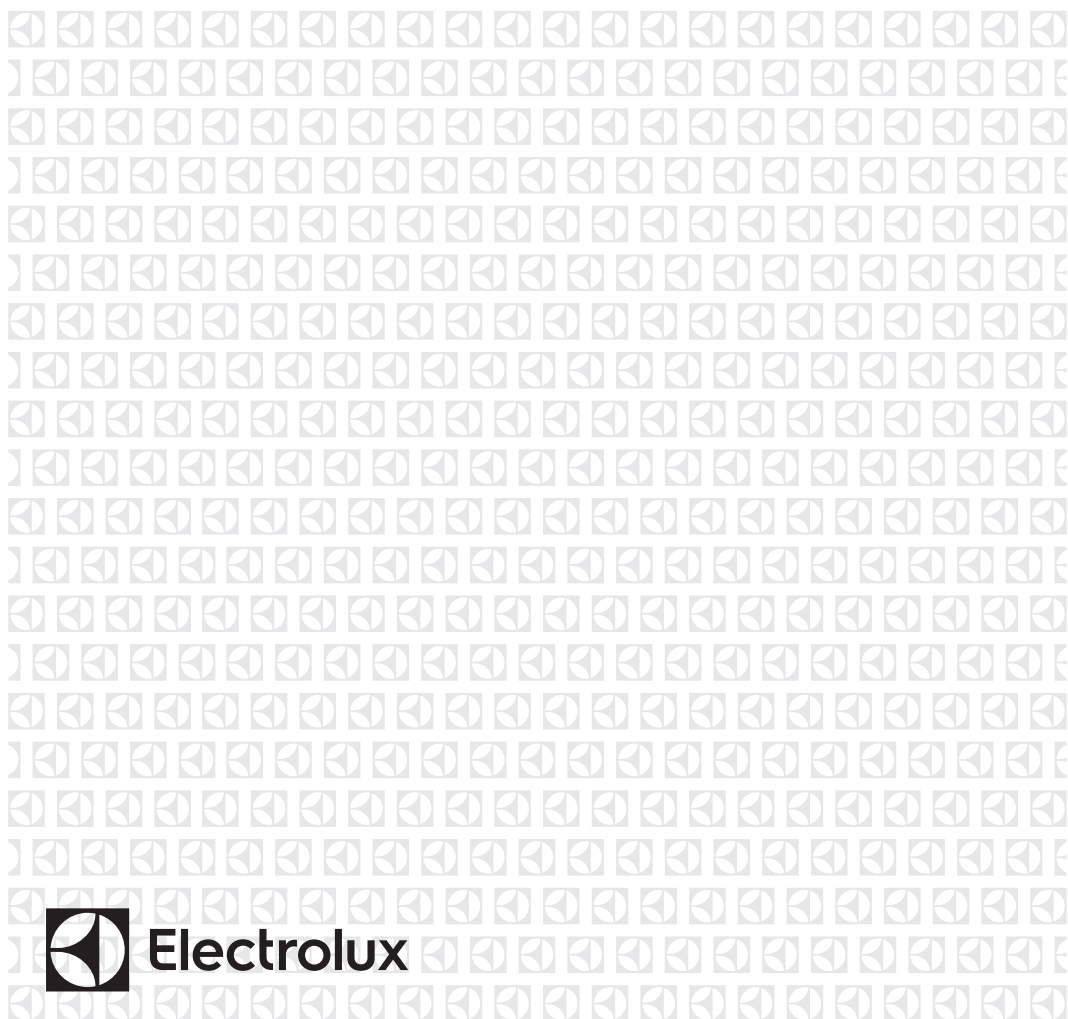


EB6GL40CN
EB6GL40SP



DE Backofen

Benutzerinformation



Electrolux

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	3
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	7
4. BEDIENFELD.....	8
5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.....	10
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	11
7. UHRFUNKTIONEN.....	17
8. AUTOMATIKPROGRAMME.....	18
9. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS.....	19
10. ZUSATZFUNKTIONEN.....	21
11. RATSCHLÄGE UND TIPPS.....	23
12. REINIGUNG UND PFLEGE.....	38
13. FEHLERSUCHE.....	41
14. ENERGIEEFFIZIENZ.....	43
15. GARANTIE.....	44

WIR DENKEN AN SIE

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

Auf unserer Website können Sie:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Ihr Produkt für einen besseren Service registrieren:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

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

Die Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

1.2 Allgemeine Sicherheit

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

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

2. 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 Kontaktöffnungsweite 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

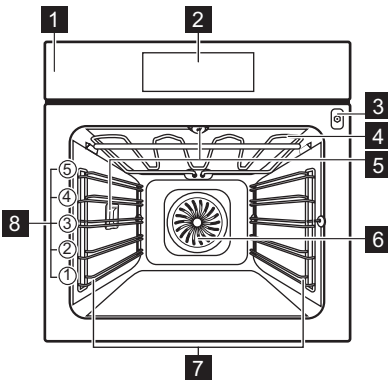


WARNUNG!
Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

- 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

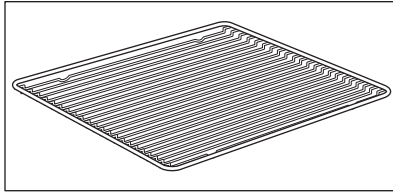
3.1 Gesamtansicht



- 1** Bedienfeld
- 2** Display
- 3** Buchse für Speisethermometer
- 4** Heizelement
- 5** Lampe
- 6** Ventilator
- 7** Einhängegitter, herausnehmbar
- 8** Einschubebenen

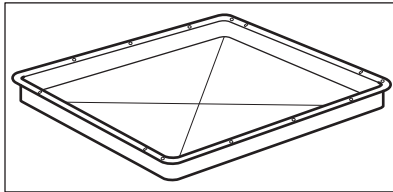
3.2 Zubehör

Gitterrost



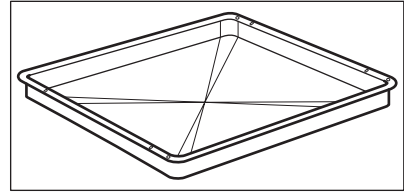
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

Kuchenblech



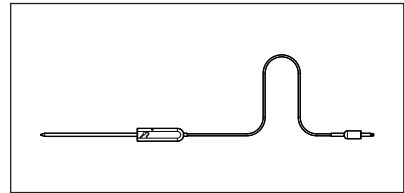
Für Kuchen und Plätzchen.

Hochrandiges Kuchenblech



Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

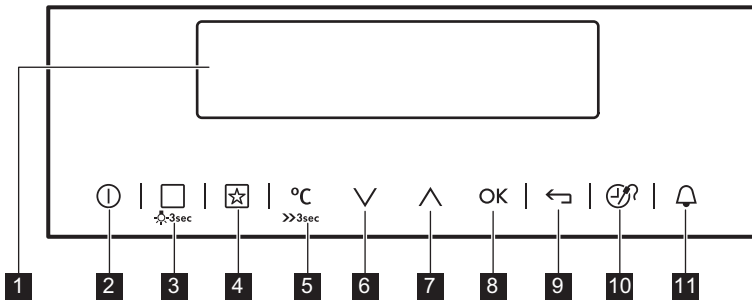
KT-Sensor



Zum Messen der Temperatur in der Speise.










4. BEDIENFELD

4.1 Elektronischer Programmspeicher

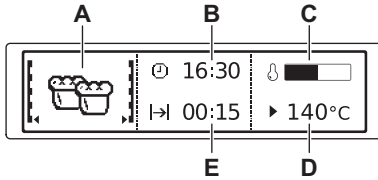


Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder.

Sensorfeld	Funktion	Bemerkung
1	- Display	Anzeige der aktuellen Ofeneinstellungen.
2	EIN/AUS	Zum Ein- und Ausschalten des Ofens.

Sensorfeld	Funktion	Bemerkung
3 	Ofenfunktionen oder VarioGuide	Berühren Sie das Sensorfeld einmal zur Auswahl einer Ofenfunktion oder des Menüs VarioGuide. Drücken Sie das Sensorfeld erneut, um zwischen folgenden Menüs umzuschalten: Ofenfunktionen, VarioGuide. Halten Sie zum Ein- oder Ausschalten der Backofenbeleuchtung das Sensorfeld 3 Sekunden gedrückt. Sie können die Backofenbeleuchtung auch einschalten, wenn der Ofen ausgeschaltet ist.
4 	Favoriten	Speichern und Aufrufen der bevorzugten Programme.
5 	Temperaturoswahl	Zum Einstellen der Temperatur oder zur Anzeige der aktuellen Ofentemperatur. Halten Sie das Sensorfeld 3 Sekunden gedrückt, um folgende Funktion ein- oder auszuschalten: Schnellaufheizung.
6 	Nach unten-Taste	Menünavigation nach unten.
7 	Nach oben-Taste	Menünavigation nach oben.
8 	OK	Bestätigung der Auswahl oder Einstellung.
9 	Rücktaste	Eine Menüebene zurückblättern. Zum Anzeigen des Hauptmenüs halten Sie das Feld 3 Sekunden gedrückt.
10 	Uhrzeit und zusätzliche Funktionen	Einstellen verschiedener Funktionen. Drücken Sie das Sensorfeld, wenn eine Ofenfunktion in Betrieb ist, um die Zeitschaltuhr oder folgende Funktionen einzustellen: Tastensperre, Favoriten, Heat + Hold, Set + Go. Sie können auch die Einstellungen des Speisethermometers ändern.
11 	Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen der Funktion Kurzzeit-Wecker.

4.2 Display



- A. Ofenfunktion
- B. Tageszeit
- C. Aufheiz-Anzeige
- D. Temperatur
- E. Anzeige der Dauer oder des Endes einer Funktion

Weitere Anzeigen auf dem Display:

Symbol		Funktion
	Kurzzeit-Wecker	Die Funktion ist in Betrieb.
	Tageszeit	Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit an.
	Dauer	Im Display wird die entsprechende Gardauer angezeigt.
	Ende	Das Display zeigt die Zeit an, an der die Gardauer endet.
	Temperatur	Das Display zeigt die Temperatur an.
	Zeitanzeige	Das Display zeigt an, wie lange die Ofenfunktion in Betrieb ist. Drücken Sie zum Zurücksetzen der Zeit und gleichzeitig.
	Berechnung	Der Backofen berechnet die Gardauer.
	Aufheiz-Anzeige	Im Display wird die Temperatur im Ofen angezeigt.
	Anzeige für die Schnell-aufheizung	Die Funktion ist eingeschaltet. Sie verkürzt die Aufheizzeit.
	Gewichtsautomatik	Das Display zeigt an, dass die Gewichtsautomatik eingeschaltet ist oder das das Gewicht geändert werden kann.
	Heat + Hold	Die Funktion ist eingeschaltet.

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 Netzanschluss des Ofens oder nach einem Stromausfall müssen die Sprache, der Kontrast und die Helligkeit des Displays sowie die Uhrzeit eingestellt werden.

1. Drücken Sie \wedge oder \vee , um die Option einzustellen.
2. Mit **OK** bestätigen.


6. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!
Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.




6.1 Navigieren in den Menüs




1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Drücken Sie \vee oder \wedge , um die gewünschte Menüoption einzustellen.
3. Drücken Sie **OK**, um das Untermenü aufzurufen oder die Einstellung zu bestätigen.

 Mit \leftarrow können Sie von jedem Punkt aus zurück in das Hauptmenü springen.











6.2 Überblick über die Menüs





Hauptmenü

Symbol/Menüpunkt	Anwendung
 Ofenfunktionen	Liste mit Ofenfunktionen.
 Rezepte	Liste mit Automatikprogrammen.
 Favoriten	Liste der bevorzugten Garprogramme, die vom Benutzer erstellt wurden.




Symbol/Menüpunkt	Anwendung
 Grundeinstellungen	Einstellen der Gerätekonfiguration.
 Sonderfunktionen	Liste mit zusätzlichen Ofenfunktionen.
 VarioGuide	Empfohlene Ofeneinstellungen für eine grosse Auswahl an Gerichten. Wählen Sie ein Gericht und beginnen Sie mit dem Garvorgang. Temperatur und Gardauer sind nur Richtlinien für gute Ergebnisse und können individuell eingestellt werden. Sie richten sich nach den Rezepten, der Beschaffenheit und der Menge der verwendeten Zutaten.

Untermenü von: Grundeinstellungen


Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
 Tageszeit einstellen	Einstellen der aktuellen Uhrzeit.
 Zeitanzeige	Steht diese Funktion auf EIN, wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.
 Schnellaufheizung	Ist diese Funktion eingeschaltet, verkürzt sich die Aufheizzeit.
 Set + Go	Um eine Funktion einzustellen und sie später zu aktivieren, drücken Sie auf ein beliebiges Symbol auf dem Bedienfeld.
 Heat + Hold	Hält zubereitete Speisen 30 Minuten lang nach Abschluss des Garzyklus warm.
 Zeitverlängerung	Schaltet die Funktion Zeitverlängerung ein und aus.
 Kontrast	Einstellen des Kontrastes der Anzeige.
 Helligkeit	Einstellen der Helligkeit der Anzeige.
 Sprache Einstellen	Einstellen der Sprache für die Anzeige.
 Lautstärke	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
 Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Töne der Sensorfelder. Der Ton des Sensorfelds EIN/AUS lässt sich nicht ausschalten.

Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
 Alarmsignale	Ein- und Ausschalten der Alarmsignale.
 DEMO	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468.
 Service	Zeigt die Softwareversion und die Konfiguration an.
 Werkseinstellungen	Zurücksetzen aller Einstellungen auf die Werkseinstellungen.

6.3 Ofenfunktionen

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



Ofenfunktion	Anwendung
 Tiefkühlgerichte	Damit Tiefkühlprodukte wie Pommes Frites, Kartoffelspalten und Frühlingsrollen schön knusprig werden.
 Grill	Zum Grillen flacher Lebensmittel oder zum Toasten von Brot.
 Heissluftgrillen	Zum Braten grösserer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Auch zum Gratinieren und Überbacken.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.









Ofenfunktion	Anwendung
 Feuchte Heissluft	<p>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“, Energiesparen. Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäss EN 60350-1 verwendet.</p>



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


6.4 Sonderfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
  Warmhalten	Zum Warmhalten von Gerichten.

Ofenfunktion	Anwendung
 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.
 Niedertemp.-Automatik	Zum Zubereiten von besonders zarten und saftigen Braten.
 Brot Backen	Zum Backen von Brot.
 Auftauen	Diese Funktion kann zum Auftauen von Tiefkühlgerichten wie z. B. Gemüse und Obst verwendet werden. Die Auftauzeit hängt von der Menge und Grösse der Tiefkühlgerichte ab.
 Überbacken	Für Aufläufe wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Auch zum Gratinieren und Überbacken.

6.5 Untermenü von: VarioGuide


Speisekategorie: Fisch/Meeresfrüchte


Gericht	
Fisch	Fisch, gebacken
	Fischstäbchen
	Fischfilet, gefroren
	Fisch, klein, gegrillt
	Fisch, gross, gegrillt
	Fisch, gross, gegrillt 
Lachs, Ganz	-




Speisekategorie: Geflügel

Gericht	
Geflügelbrust	-
	Pouletflügeli/ Chicken Wings, frisch
	Pouletflügeli, gefroren
Poulet	Pouletschenkel, frisch
	Pouletschenkel, gefroren
	Poulet, 2 Hälften

Speisekategorie: Fleisch

Gericht	
Rindfleisch	Rinderschmorbraten 
	Hackbraten

Gericht	
Roastbeef	Blutig
	Blutig 
	Mittel
	Mittel 
	Durch
	Durch 
Roastbeef Skandinavisch	Blutig 
	Mittel 
	Durch 
Schweinefleisch	Brustspitz
	Schweishaxe, vorgekocht
	Schinkenstück
	Schweinerücken
	Schweinenacken
	Schweineschulter
Kalb	Kalbhaxe
	Kalbsrücken
Lamm	Lammkeule
	Lammrücken
	Lammrücken, mittel

Gericht	
Wild	Hase <ul style="list-style-type: none"> • Hasenkeule • Hasenrücken • Hasenrücken 
	Hirsch <ul style="list-style-type: none"> • Reh-/Hirschkeule • Rehrücken, Hirschrücken
	Reh-/Hirschbraten 
	Reh-/Hirschrücken 

Speisekategorie: Ofengerichte

Gericht	
Lasagne/Cannelloni, gefroren	-
Gemüseauflauf	-
Süßer Auflauf	-

Speisekategorie: Pizza/Quiche

Gericht	
Pizza	Pizza, dünn
	Pizza, dick
	Pizza, gefroren
	Pizza American, gefroren
	Pizza, gekühlt
	Pizzasnacks, gefroren
Baguettes, überbacken	-
Flammkuchen	-
Wähe, pikant	-
Quiche Lorraine	-
Pikante Torte	-

Speisekategorie: Kuchen/Kleingebäck

Gericht	
Gugelhupf	-
Apfelkuchen, gedeckt	-
Biskuit	-
Apfeltorte	-
Quarktorte	-
Brioche	-
Sandkuchen	-
Linzertorte/Tarte	-
Wähe süß	-
Mandelkuchen	-
Muffins	-
Kleingebäck	-
Feingebäck	-
Windbeutel	-
Blätterteig-Kleingebäck	-
Eclairs	-
Meringues	-
Mürbeteig-Plätzchen	-
Christstollen	-
Apfelstrudel, gefroren	-
Blechkuchen	Biskuitteig Hefeteig
Quarkkuchen	-
Brownies	-
Biskuitroulade	-
Hefekuchen	-
Streuselkuchen	-
Zuckerkuchen	-

Gericht	
Tortenboden	Mürbeteig
	Tortenboden Aus Rührteig
Früchtekuchen	Früchtekuchen A. Mürbeteig
	Früchtekuchen Mit Rührteig
	Hefeteig

Speisekategorie: Brot/Brötchen

Gericht	
Brötchen	Brötchen, gefroren
Ciabatta	-
Brot	Hefekranz
	Butterzopf
	Fladenbrot

Speisekategorie: Beilagen

Gericht	
Pommes frites, dünn	-
Pommes frites, dick	-
Pommes frites, gefroren	-
Kroketten	-
Kartoffelwedges	-
Rösti	-



Möchten Sie das Gewicht oder die Kerntemperatur der Speise ändern, benutzen Sie \wedge oder \vee , um neue Werte einzustellen.

6.6 Einstellen einer Ofenfunktion

1. Schalten Sie den Backofen ein.

2. Wählen Sie das Menü: Ofenfunktionen.
3. Mit **OK** bestätigen.
4. Wählen Sie eine Ofenfunktion aus.
5. Mit **OK** bestätigen.
6. Stellen Sie die Temperatur ein.
7. Mit **OK** bestätigen.

6.7 Aufheiz-Anzeige

Der Balken auf dem Display leuchtet auf, sobald Sie eine Ofenfunktion einschalten. Der Balken zeigt an, dass die Temperatur ansteigt. Wenn die Temperatur erreicht wird, ertönt der Signalton dreimal und der Balken blinkt und erlischt anschliessend.

6.8 Anzeige für die Schnellaufheizung

Diese Funktion verkürzt die Aufheizzeit.



Geben Sie kein Gargut in den Backofen, wenn die Funktion Schnellaufheizung eingeschaltet ist.






Zum Einschalten der Funktion halten Sie **°C** **>>>** 3 Sekunden lang gedrückt. Die Aufheiz-Anzeige schaltet um.


6.9 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 Tabelle der Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Anwendung
 Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen eines Countdowns (höchstens 2 Std. 30 Min.). Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Ofenbetrieb. Sie können ihn auch bei ausgeschaltetem Ofen einschalten. Verwenden Sie  , um die Funktion einzuschalten. Drücken Sie  oder  , um die Minuten einzustellen, und OK zum Starten.
 Dauer	Zum Einstellen der Dauer des Ofenbetriebs (max. 23 Std. 59 Min.).

Uhrfunktion	Anwendung
 Ende	Zum Einstellen der Abschaltzeit einer Ofenfunktion (max. 23 Stunden 59 Minuten).

Stellen Sie die Zeit für eine Uhrfunktion ein, zählt die Zeit nach 5 Sekunden herunter.






Wenn Sie die Uhrfunktionen: Dauer, Ende verwenden, schaltet der Ofen die Heizelemente nach 90 % der eingestellten Zeit aus. Der Garvorgang wird mit der vorhandenen Restwärme fortgesetzt, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist (3–20 Minuten).

7.2 Einstellen der Uhrfunktionen



Bevor Sie die Funktionen: Dauer, Ende verwenden, müssen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur einstellen. Der Ofen schaltet automatisch ab. Sie können die Funktionen: Dauer und Ende gleichzeitig verwenden, wenn der Ofen zu einem bestimmten späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll. Die Funktionen: Dauer und Ende lassen sich bei Verwendung des Speisethermometers nicht einschalten.

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display die gewünschte Uhrfunktion und das entsprechende Symbol anzeigt.
3. Drücken Sie  oder , um die gewünschte Zeit einzustellen.
4. Mit OK bestätigen. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton. Der Ofen schaltet ab. Im Display erscheint eine Meldung.
5. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.


7.3 Heat + Hold

Bedingungen für die Funktion:

- Die eingestellte Temperatur ist höher als 80 °C.
- Mit der Funktion: Dauer ist eingestellt.

Mit der Funktion: Heat + Hold hält zubereitete Speisen 30 Minuten bei 80 °C warm. Sie wird nach Ablauf des Back- oder Bratvorgangs eingeschaltet.

Sie können die Funktion in folgendem Menü ein- oder ausschalten: Grundeinstellungen.

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie die Ofenfunktion.
3. Stellen Sie eine höhere Temperatur als 80 °C ein.
4. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Heat + Hold.
5. Mit OK bestätigen.

Am Ende der Funktion ertönt ein Signalton.



Die Funktion bleibt eingeschaltet, wenn Sie zu anderen Ofenfunktionen wechseln.

7.4 Zeitverlängerung

Mit der Funktion: Zeitverlängerung bleibt die Ofenfunktion nach Ablauf von Dauer eingeschaltet.



Dies gilt für alle Ofenfunktionen mit Dauer oder Gewichtsautomatik. Dies gilt nicht für Ofenfunktionen mit dem Speisethermometer.

1. Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signalton. Drücken Sie ein beliebiges Symbol. Im Display erscheint eine Meldung.
2. Drücken Sie , um einzuschalten oder , um auszuschalten.
3. Stellen Sie die Dauer für die Funktion ein.
4. Drücken Sie OK.

8. AUTOMATIKPROGRAMME



WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

8.1 Rezepte mit Rezeptautomatik

Mit dem Ofen erhalten Sie eine Reihe von Rezepten, die Sie verwenden können. Die Rezepte sind fest

einprogrammiert und können nicht geändert werden.

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie das Menü: Rezepte . Mit OK bestätigen.

3. Wählen Sie die Kategorie und das Gericht. Mit OK bestätigen.
4. Wählen Sie ein Rezept. Mit OK bestätigen.

9. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

9.1 Speisethermometer

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

Zwei Temperaturen sind einzustellen:

- die Ofentemperatur (min. 120 °C),
- Die Kerntemperatur der Speise.



VORSICHT!

Verwenden Sie nur das mitgelieferte Speisethermometer oder ein Originalersatzteil.

Anleitung für beste Ergebnisse:

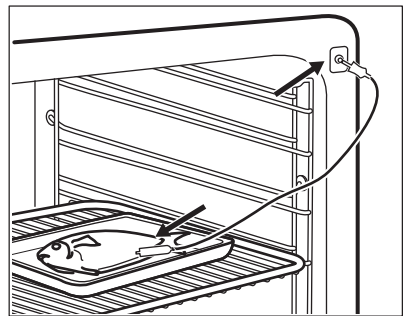
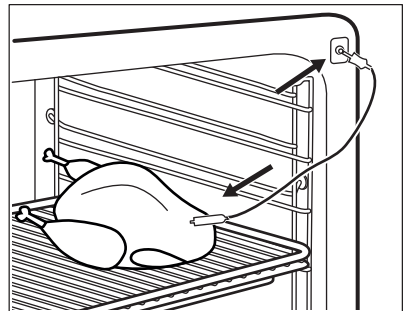
- Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
- Das Speisethermometer kann nicht für flüssige Speisen verwendet werden.
- Während des Garvorgangs muss das Speisethermometer in der Speise und der Stecker in der Buchse bleiben.
- Verwenden Sie die empfohlenen Einstellungen für die Kerntemperatur der Speise. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.



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

Speisekategorien: Fleisch, Geflügel und Fisch


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



Das Display zeigt das Symbol des Speisethermometers an.

4. Drücken Sie innerhalb von weniger als 5 Sekunden \wedge oder \vee , um die

Kerntemperatur der Speise einzustellen.

5. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Ofentemperatur ein.
6. Drücken Sie , um die Kerntemperatur der Speise zu ändern.

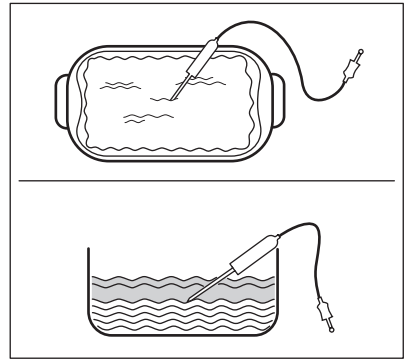
Sobald die Speise die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.

7. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.
8. Ziehen Sie den Stecker des Speisethermometers aus der Buchse heraus und nehmen Sie die Speise aus dem Gerät.

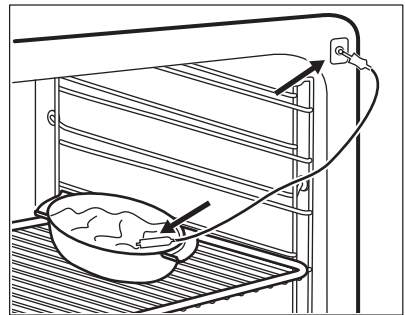


WARNING!

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






4. Bedecken Sie das Speisethermometer mit den restlichen Zutaten.
5. Stecken Sie den Stecker des Speisethermometers in die Buchse im Frontrahmen des Geräts.



Speisekategorie: Auflauf

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Geben Sie die Hälfte der Zutaten in eine Auflaufform.
3. Stecken Sie die Spitze des Speisethermometers genau in die Mitte des Auflaufs. Das Speisethermometer muss während des Garvorgangs gestützt werden. Verwenden Sie hierzu eine feste Zutat. Verwenden Sie den Rand der Auflaufform zum Abstützen des Silikongriffs des Speisethermometers. Die Spitze des Speisethermometers darf den Boden der Auflaufform nicht berühren.

Das Display zeigt das Symbol des Speisethermometers an.

6. Drücken Sie innerhalb von weniger als 5 Sekunden  oder , um die Kerntemperatur der Speise einzustellen.
7. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Ofentemperatur ein.
8. Drücken Sie , um die Kerntemperatur der Speise zu ändern.

Sobald die Speise die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.

9. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.
10. Ziehen Sie den Stecker des Speisethermometers aus der

Buchse heraus und nehmen Sie die Speise aus dem Gerät.

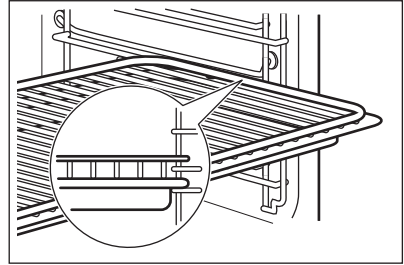


WARNUNG!

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

Gitterrost und Kuchenblech / Auflaufpfanne zusammen:

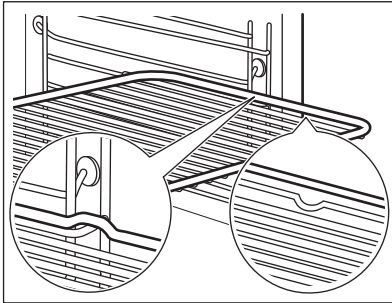
Schieben Sie das Kuchenblech /die Auflaufpfanne zwischen die Führungsstäbe des Einhängegitters und den Gitterrost zwischen die Führungsstäbe darüber.



9.2 Einsetzen des Zubehörs

Gitterrost:

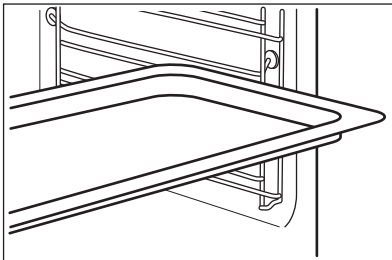
Schieben Sie den Gitterrost zwischen die Führungsstäbe des Einhängegitters, mit den Füßen nach unten zeigend.



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

Kuchenblech/Auflaufpfanne:

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




10. ZUSATZFUNKTIONEN

10.1 Favoriten



Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen, wie Dauer, Temperatur oder Ofenfunktion speichern. Sie stehen

in folgendem Menü zur Verfügung: Favoriten. Sie können 20 Programme speichern.



Speichern eines Programms

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion oder ein Automatikprogramm ein.
3. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: **SPEICHERN**.
4. Mit **OK** bestätigen.
Das Display zeigt den ersten freien Speicherplatz an.
5. Mit **OK** bestätigen.
6. Geben Sie den Namen des Programms ein.

Der erste Buchstabe blinkt.

7. Drücken Sie  oder , um den Buchstaben zu ändern.
8. Drücken Sie **OK**.
Der nächste Buchstabe blinkt.
9. Wiederholen Sie Schritt 7 nach Bedarf.


10. Zum Speichern halten Sie **OK** gedrückt.

Sie können einen Speicherplatz auch überschreiben. Wenn das Display den ersten freien Speicherplatz anzeigt, drücken Sie  oder  und drücken Sie **OK**, um ein bestehendes Programm zu überschreiben.

Den Namen des Programms können Sie in folgendem Menü ändern: Programm Umbenennen.




Einschalten des Programms

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie das Menü: Favoriten.
3. Mit **OK** bestätigen.
4. Wählen Sie Ihr bevorzugtes Programm.
5. Mit **OK** bestätigen.

Drücken Sie , um folgendes Menü direkt aufzurufen: Favoriten.

10.2 Verwenden der Kindersicherung




Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, kann der Ofen nicht versehentlich eingeschaltet werden.

1. Drücken Sie , um das Display einzuschalten.
2. Drücken Sie  und  gleichzeitig, bis eine Meldung im Display angezeigt wird.

Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2,

10.3 Tastensperre

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



1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie eine Ofenfunktion oder Einstellung.
3. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: **Tastensperre**.
4. Mit **OK** bestätigen.
Zum Ausschalten der Funktion drücken Sie . Im Display erscheint eine Meldung. Drücken Sie  erneut und dann **OK** zur Bestätigung.




Wenn Sie den Ofen ausschalten, wird die Funktion ebenfalls ausgeschaltet.

10.4 Set + Go

Mit der Funktion können Sie eine Ofenfunktion (oder ein Programm) einstellen und diese später durch Berühren eines einzigen Symbols einschalten.

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
3. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: **Dauer**.
4. Stellen Sie die Zeit ein.
5. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: **Set + Go**.

6. Mit OK bestätigen.

Drücken Sie ein Symbol (ausser ) , um folgende Funktion zu starten: Set + Go. Die eingestellte Ofenfunktion startet.

Am Ende der Ofenfunktion ertönt ein Signalton.



- Tastensperre ist während der laufenden Ofenfunktion eingeschaltet.
- Im Menü: Grundeinstellungen können Sie die Funktion: Set + Go ein- und ausschalten.

10.5 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
200–245	5,5
250–Höchsttemperatur	1,5



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

10.6 Helligkeit des Displays

Die Helligkeit des Displays ändert sich in zwei Stufen:

- Nachthelligkeit – Ist das Gerät ausgeschaltet, verringert sich die Helligkeit des Displays zwischen 22:00 und 6:00 Uhr.
- Tageshelligkeit:
 - Wenn der Ofen eingeschaltet ist.
 - Wenn Sie eines der Symbole während der Nachthelligkeit berühren (ausser EIN/AUS), schaltet das Display für die nächsten 10 Sekunden auf Tageshelligkeit um.
 - Wenn der Ofen ausgeschaltet ist und Sie folgende Funktion einstellen: Kurzzeit-Wecker. Sobald die Funktion abgelaufen ist, schaltet das Display zurück auf Nachthelligkeit.

10.7 Kühlgebläse

Wenn der Ofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Ofens läuft das Kühlgebläse weiter, bis der Ofen abgekühlt ist.

11. RATSCHLÄGE UND TIPPS



WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.



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

11.1 Empfehlungen zum Garen

Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früherer Ofen. In der Tabelle unten finden Sie die Standardeinstellungen für Temperatur, Garzeit und Einschubebene.

Wenn Sie die Einstellungen für ein bestimmtes Rezept nicht finden können, suchen Sie nach einem ähnlichen Rezept.

11.2 Anmerkungen zu besonderen Ofenfunktionen

Warmhalten

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

Teller Wärmen

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

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

11.3 Backen

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

11.4 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.

11.5 Backen auf einer Einschubebene

Backen in Formen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Gugelhupf/ Brioche	Heissluft	150 - 160	50 - 70	1
Sandkuchen/ Früchtekuchen	Heissluft	140 - 160	70 - 90	1
Tortenboden – Mürbeteig	Heissluft	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Rührteig	Heissluft	150 - 170	20 - 25	2
Käsekuchen	Konventionelle Heizfunktion	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Backofen vorheizen.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Kuchenblechen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Hefezopf/Hefekranz	Konventionelle Heizfunktion	170 - 190	30 - 40	3
Christstollen	Konventionelle Heizfunktion	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Brot (Roggenbrot): 1. Erste 20 Minuten: 2. Anschliessend reduzieren auf:	Konventionelle Heizfunktion	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Windbeutel/ Eclairs	Konventionelle Heizfunktion	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Biskuitroulade	Konventionelle Heizfunktion	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Streuselkuchen (trocken)	Heissluft	150 - 160	20 - 40	3
Mandel-/Zuckerkuchen	Konventionelle Heizfunktion	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Früchtekuchen	Konventionelle Heizfunktion	180	35 - 55	3
Hefekuchen mit Belägen (z. B. Quark, Sahne, Pudding)	Konventionelle Heizfunktion	160 - 180 ¹⁾	40 - 60	3

1) Backofen vorheizen.

Plätzchen

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

1) Backofen vorheizen.

11.6 Aufläufe und Gratins

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Nudelauflauf	Konventionelle Heizfunktion	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne, Frisch	Konventionelle Heizfunktion	180 - 200	25 - 40	1
Gemüsegratin ¹⁾	Heissluftgrillen	160 - 170	15 - 30	1

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Mit Käse überbackene Baguettes	Heissluft	160 - 170	15 - 30	1
Milchreis	Konventionelle Heizfunktion	180 - 200	40 - 60	1
Fischaufläufe	Konventionelle Heizfunktion	180 - 200	30 - 60	1
Gemüse, gefüllt	Heissluft	160 - 170	30 - 60	1

1) Backofen vorheizen.

11.7 Feuchte Heissluft

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

11.8 Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden der Funktion: Heissluft .

Kuchen/Gebäck/Brot auf Kuchenblechen

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

1) Backofen vorheizen.

Plätzchen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	
			2 Ebenen	3 Ebenen
Mürbeteiggebäck/Rührteigplätzchen	150–160	20–40	1 / 4	1 / 3 / 5
Meringues	80–100	130–170	1 / 4	-
Meringues	100–120	40–80	1 / 4	-
Hefeteigplätzchen	160–170	30–60	1 / 4	-
Blätterteiggebäck	170–180 ¹⁾	30–50	1 / 4	-
Brötchen	180	20–30	1 / 4	-

¹⁾ Backofen vorheizen.

11.9 Niedertemp.-Automatik

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

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



Garen Sie Speisen mit dieser Funktion stets abgedeckt.

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

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

Rindfleisch

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

Kalb

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

Schweinefleisch

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

11.10 Knusprig backen mit Pizza-/Wähenstufe

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Pizza (dünn)	200 - 230 ¹⁾	15 - 20	2
Pizza (dick)	180 - 200	20 - 30	2
Törtchen	180 - 200	40 - 55	1
Spinatquiche	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine/ Wähe	170 - 190	45 - 55	1
Apfelkuchen, ge- deckt	150 - 170	50 - 60	1
Gemüsekekuchen	160 - 180	50 - 60	1
Fladenbrot	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Blätterteigquiche	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Piroggen	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

¹⁾ Backofen vorheizen.

11.11 Braten

Verwenden Sie feuerfestes Backfengeschirr.

Grosse Bratenstücke können direkt auf dem Blech oder auf dem Gitterrost über dem Blech gebraten werden.

Geben Sie etwas Wasser in das Blech, um ein Anbrennen von Bratensaft oder Fett zu verhindern.

Fleisch, das eine knusprige Kruste bekommen soll, kann in einem Bräter ohne Deckel gebraten werden.

Braten nach 1/2–2/3 der Garzeit wenden.

Damit das Fleisch saftig bleibt:

- Braten Sie magere Fleischstücke im Bräter mit Deckel oder einem Bratbeutel.
- Braten Sie grosse Fleisch- und Fischstücke (mind. 1 kg).
- Übergiessen Sie grosse Bratenstücke und Geflügel während der Bratzeit mehrmals mit dem Bratensaft.

11.12 Braten

Rindfleisch

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

¹⁾ Backofen vorheizen.

Schweinefleisch

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Schulter/Nacken/Schinkenstück	1 - 1.5	Heissluftgrillen	160 - 180	90 - 120
Kotelett/Brustspitz	1 - 1.5	Heissluftgrillen	170 - 180	60 - 90
Hackbraten	0.75 - 1	Heissluftgrillen	160 - 170	50 - 60
Schweinshaxe (vorgekocht)	0.75 - 1	Heissluftgrillen	150 - 170	90 - 120

Kalb

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

Lamm

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

Wild

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Hasenrücken/ Hasenkeule	1	Konventionelle Heizfunktion	230 ¹⁾	30 - 40
Reh-/Hirschrücken	1.5 - 2	Konventionelle Heizfunktion	210 - 220	35 - 40
Reh-/Hirschkeule	1.5 - 2	Konventionelle Heizfunktion	180 - 200	60 - 90

¹⁾ Backofen vorheizen.

Geflügel

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Geflügelteile	0.2 - 0.25	Heissluftgrillen	200 - 220	30 - 50
Poulehälfte	0.4 - 0.5	Heissluftgrillen	190 - 210	35 - 50
Poulet, Poularde	1 - 1.5	Heissluftgrillen	190 - 210	50 - 70
Ente, ganz	1.5 - 2	Heissluftgrillen	180 - 200	80 - 100
Gans, ganz	3.5 - 5	Heissluftgrillen	160 - 180	120 - 180
Truthahn	2.5 - 3.5	Heissluftgrillen	160 - 180	120 - 150
Truthahn	4 - 6	Heissluftgrillen	140 - 160	150 - 240

Fisch

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Fisch, gross	1 - 1.5	Konventionelle Heizfunktion	210 - 220	40 - 60

11.13 Grill

Leeren Backofen 5 Minuten lang vorheizen.

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

Grill

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

11.14 Tiefkühlgerichte

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Pizza, gefroren	200 - 220	15 - 25	2
Pizza American, gefroren	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, gekühlt	210 - 230	13 - 25	2
Pizzasnacks, gefroren	180 - 200	15 - 30	2
Pommes frites, dünn	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/Cannelloni, gefroren	160 - 180	40 - 60	2
Ofengebackener Käse	170 - 190	20 - 30	3
Pouletflügeli/Chicken Wings	190 - 210	20 - 30	2

Tiefgefrorene Fertiggerichte

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

¹⁾ Pommes Frites zwischendurch 2 bis 3 Mal wenden.

11.15 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.

Speise	Menge	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkungen
Poulet	1 kg	100 - 140	20 - 30	Poulet auf eine umgedrehte Untertasse und diese auf eine grosse Platte legen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	1 kg	100 - 140	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	500 g	90 - 120	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Forelle	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Erdbeeren	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Butter	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Sahne	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Die Sahne schlagen, wenn sie stellenweise noch leicht gefroren ist.
Torte	1,4 kg	60	60	-

11.16 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/Erbesen/Spargel	160–170	50–60	15–20

¹⁾ Nach dem Ausschalten im Backofen stehen lassen.

11.17 Dörren

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

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

Gemüse

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Einschubebene	
			1 Ebene	2 Ebenen
Bohnen	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprika	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Suppengemüse	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Pilze	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Kräuter	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Obst

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Einschubebene	
			1 Ebene	2 Ebenen
Pflaumen	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Aprikosen	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Apfelscheiben	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Birnen	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

11.18 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	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Roggenbrot	190 - 210	50 - 70	2
Dunkles Brot	180 - 200	50 - 70	2
Vollkornbrot	170 - 190	60 - 90	2

11.19 Tabelle für „KT-Sensor“

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

Rindfleisch	Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Hackbraten	80	83	86
Schweinefleisch	Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Schinken, Braten	80	84	88
Kotelett (Rücken), geräucherter Schweinerücken, Kassler, pochiert	75	78	82
Kalb	Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Kalbsbraten	75	80	85
Kalbshaxe	85	88	90
Hammel-/Lammfleisch	Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Hammelkeule	80	85	88
Hammelrücken	75	80	85
Gigot, Lammbraten/-gigot	65	70	75
Wild	Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Hasenrücken, Reh-/Hirschrücken	65	70	75
Hasenkeule, Hase, ganz Reh-/Hirschkeule	70	75	80
Geflügel	Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Poulet (ganz/halbiert/Brust)	80	83	86
Ente (ganz/halbiert) Truthahn (ganz/Brust)	75	80	85
Ente (Brust)	60	65	70

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

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

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

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

11.20 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 ¹⁾	20–30
Törtchen (20 Stück pro Blech)	Heissluft	150 ¹⁾	20–35
Törtchen (20 Stück pro Blech)	Ober-/Unterhitze	170 ¹⁾	20–30

¹⁾ 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 ¹⁾	23–40	1 / 4	-

¹⁾ Backofen vorheizen.

Grill

Leeren Backofen 5 Minuten lang vorheizen.

Mit der Höchsttemperatureinstellung grillen.

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

¹⁾ Nach der Hälfte der Zeit wenden.

12. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

12.1 Anmerkungen zur Reinigung

Reinigen Sie die Vorderseite des Ofens mit einem weichen Tuch, warmem

Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem speziellen Reinigungsmittel.

Reinigen Sie den Ofeninnenraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen. Bei der Brat- und

Fettpfanne ist das Risiko besonders hoch.

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

Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.

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

Beseitigen Sie die Feuchtigkeit nach jedem Gebrauch aus dem Garraum.

12.2 Entfernen der Einhängegitter

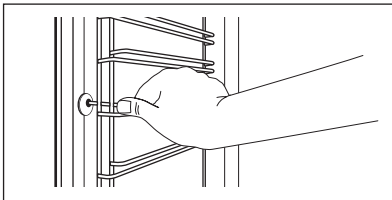
Entfernen Sie zum Reinigen des Backofens die Einhängegitter.



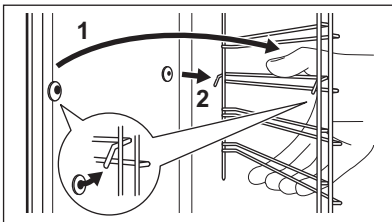
VORSICHT!

Gehen Sie beim Aushängen der Einhängegitter vorsichtig vor.

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



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



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

12.3 Backofendecke



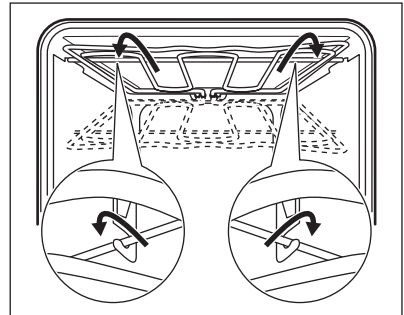
WARNUNG!

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

Entfernen Sie die Eihängegitter.

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 Eihängegitter wieder ein.

12.4 Aus- und Einhängen der Tür

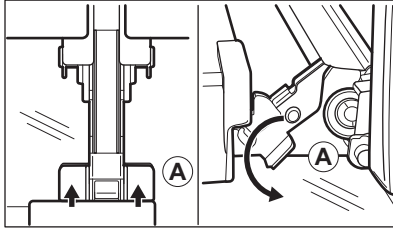
Die Tür kann zur Reinigung ausgehängt werden.



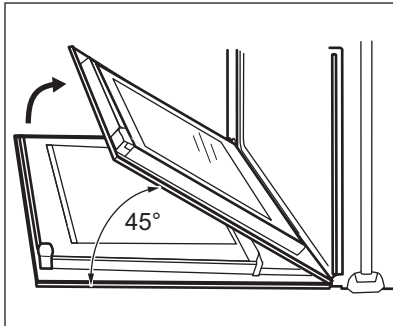
WARNUNG!

Die Tür ist schwer.

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



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



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

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

12.5 Lampe austauschen



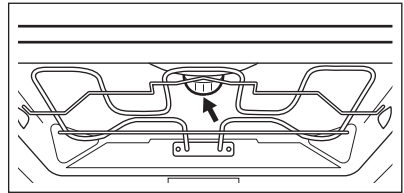
WARNUNG!

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

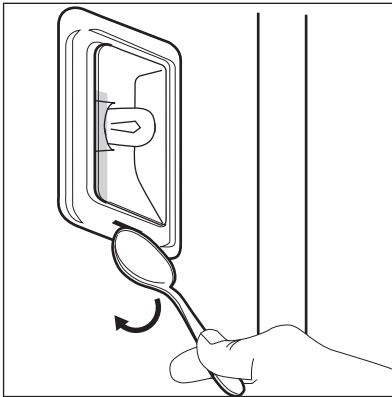
1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe und nehmen Sie sie ab.



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.

Die Seitenlampe

1. Nehmen Sie das linke Einhängegitter heraus, um Zugang zur Lampe zu erhalten.
2. Verwenden Sie einen schmalen, stumpfen Gegenstand (z. B. einen Teelöffel), um die Glasabdeckung zu entfernen.



3. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
4. Ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 25 W.
5. Bringen Sie die Glasabdeckung an.
6. Setzen Sie das linke Einhängegitter wieder ein.

13. FEHLERSUCHE



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

13.1 Vorgehensweise bei Störungen

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Der Backofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäss an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäss an die Spannungsversorgung angeschlossen ist (nehmen Sie dazu den Anschlussplan zu Hilfe, falls vorhanden).
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
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 Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe hierzu „Verwenden der Kindersicherung“.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schliessen Sie die Tür sorgfältig.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn die Sicherung wiederholt durchbrennt, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
Die Backofenbeleuchtung funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Das Display zeigt F111 an.	Der Stecker des Speisethermometers steckt nicht ordnungsgemäss in der Buchse.	Stecken Sie den Stecker des Speisethermometers bis zum Anschlag in die Buchse ein.
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten.	<ul style="list-style-type: none"> • Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. • Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15–20 Minuten im Backofen lassen.
Das Gerät ist eingeschaltet, heizt aber nicht. Der Ventilator funktioniert nicht. Im Display wird "Demo" angezeigt.	Der DEMO ist eingeschaltet.	Siehe „Grundeinstellungen“ im Kapitel „Täglicher Gebrauch“.

13.2 Servicedaten

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

Die erforderlichen Daten für den Kundendienst sind auf dem Typenschild

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

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

14. ENERGIEEFFIZIENZ

14.1 Produktdatenblatt und Informationen gemäss EU 65-66/2014

Herstellername	Electrolux	
Modellidentifikation	EB6GL40CN EB6GL40SP	
Energieeffizienzindex	81,2	
Energieeffizienzklasse	A+	
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Ober-/ Unterhitze	1,09 kWh/Programm	
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Heiss- luft	0,69 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Volumen	71 l	
Backofentyp	Einbau-Backofen	
Gewicht	EB6GL40CN	35.0 kg
	EB6GL40SP	35.0 kg

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

14.2 Energie sparen



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

Allgemeine Hinweise

Achten Sie darauf, dass die Backofentür bei Betrieb des Backofens ordnungsgemäss geschlossen ist. Öffnen Sie während des Garens die

Gerätetür nicht zu häufig. Halten Sie die Türdichtung sauber und achten Sie darauf, dass sie sicher sitzt.

Verwenden Sie Metallgeschirr, um mit . Wenn möglich sollte der Backofen nicht vorgeheizt werden, bevor Sie die Speise einstellen.

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

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

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

Garen mit Heissluft

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

Restwärme

Bei Einschalten eines Programms mit Auswahl von Dauer oder Endzeit, sowie einer längeren Garzeit als 30 Minuten, schalten sich die Heizelemente bei einigen Ofenfunktionen automatisch früher aus.

Der Ventilator und die Backofenbeleuchtung bleiben eingeschaltet.

Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, um die

Restwärme zum Warmhalten von Speisen zu nutzen. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur erscheint auf dem Display.

Garen mit ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

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

Feuchte Heissluft

Die Funktion dient zum Energiesparen beim Kochen.

Wenn Sie Feuchte Heissluft verwenden, wird die Backofenbeleuchtung nach 30 Sekunden automatisch ausgeschaltet. Sie können die Backofenbeleuchtung wieder einschalten, aber dadurch werden die erwarteten Energieeinsparungen reduziert.

15. 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.

16. 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



867344055-C-082018

