EB3GL30CN
EB3GL30SP
EB3GL3CN
EB3GL3SP

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.....10
7. UHRFUNKTIONEN.....13
8. AUTOMATIKPROGRAMME.....14
9. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS..... 15
10. ZUSATZFUNKTIONEN..... 16
11. RATSCHLÄGE UND TIPPS..... 17
12. REINIGUNG UND PFLEGE..... 28
13. FEHLERSUCHE.....30
14. ENERGIEEFFIZIENZ..... 32
15. GARANTIE..... 33

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.

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.

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!
Brand- und Stromschlaggefahr.

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

2.3 Gebrauch

WARNUNG!
Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschliesslich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.

- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heisse Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Gerät gelangen.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren 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 Raumbeleuchtung.
- 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.

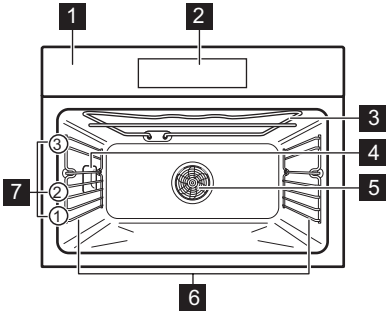
2.7 Entsorgung

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

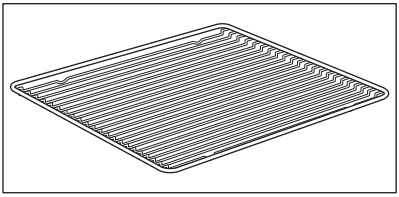
3.1 Gesamtansicht



1 Bedienfeld
2 Display
3 Heizelement
4 Lampe
5 Ventilator
6 Einhängegitter, herausnehmbar
7 Einschubebenen

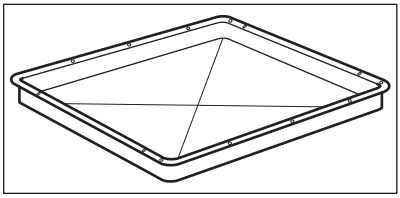
3.2 Zubehör

Gitterrost



Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

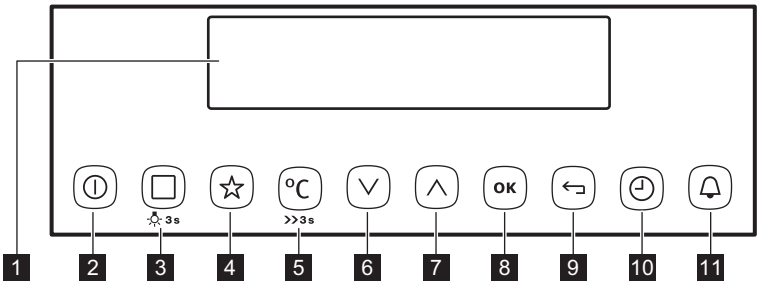
Kuchenblech



Für Kuchen und Plätzchen.

4. BEDIENFELD

4.1 Elektronischer Programmspeicher

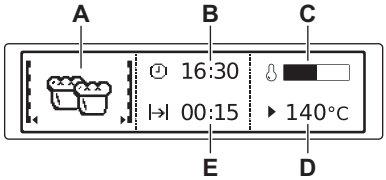


Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder.

	Sensor-feld	Funktion	Bemerkung
1	-	Display	Anzeige der aktuellen Geräteeinstellungen.
2		EIN/AUS	Ein- und Ausschalten des Geräts.
3	3s	Ofenfunktionen oder Rezepte	Drücken Sie das Sensorfeld zur Auswahl des Menüs Rezepte oder Ofenfunktionen. Halten Sie zum Ein- oder Ausschalten der Backofenbeleuchtung das Sensorfeld 3 Sekunden gedrückt. Sie können die Backofenbeleuchtung auch einschalten, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
4		Favoriten	Speichern und Aufrufen der bevorzugten Programme.
5	°C >>3s	Temperaturauswahl	Zum Einstellen der Temperatur oder zur Anzeige der aktuellen Gerätetemperatur.

	Sensor-feld	Funktion	Bemerkung
6	∨	Nach unten-Taste	Menünavigation nach unten.
7	∧	Nach oben-Taste	Menünavigation nach oben.
8	OK	OK	Bestätigung der Auswahl oder Einstellung.
9	↩	Zurück-Taste	Eine Menüebene zurückblättern. Zum Anzeigen des Hauptmenüs halten Sie das Feld 3 Sekunden gedrückt.
10		Uhrzeit und zusätzliche Funktionen	Einstellen verschiedener Funktionen. Drücken Sie bei eingeschalteter Ofenfunktion das Sensorfeld, um den Timer oder folgende Funktionen einzustellen: Tastensperre, Favoriten, Heat + Hold, Set + Go.
11		Kurzzeit-Wecker	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 eingeschaltet.
	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.

Symbol		Funktion
	Zeitanzeige	Das Display zeigt an, wie lange die Ofenfunktion in Betrieb ist. Drücken Sie zum Zurücksetzen der Zeit ∨ und ∧ gleichzeitig.
	Aufheiz-Anzeige	Im Display wird die Temperatur im Gerät angezeigt.
	Gewichtsautomatik	Das Display zeigt an, dass die Gewichtsautomatik eingeschaltet ist. Sie können das Gewicht ändern.
	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 ∧ oder ∨, 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 ∨ oder ∧, um die gewünschte Menüoption einzustellen.
3. Drücken Sie OK, um das Untermenü aufzurufen oder die Einstellung zu bestätigen.

Mit ↩ 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.

Symbol/Menü-punkt	Anwendung
Rezepte	Liste mit Automatik-programmen.
Favoriten	Liste der bevorzugten Garprogramme, die vom Benutzer erstellt wurden.
Grundeinstellun-gen	Einstellen der Gerä-tekonfiguration.
Sonderfunktio-nen	Liste mit zusätzlichen Ofenfunktionen.

Untermenü von: Grundeinstellungen

Symbol/Menü-punkt	Beschreibung
Tageszeit ein-stellen	Einstellen der aktuel-len Uhrzeit.
Zeitanzeige	Steht diese Funktion auf EIN, wird die ak-tuelle Uhrzeit ange-zeigt, sobald das Ge-rät ausgeschaltet wird.
Set + Go	Um eine Funktion einzustellen und sie später zu aktivieren, drücken Sie auf ein beliebiges Symbol auf dem Bedienfeld.
Heat + Hold	Hält zubereitete Spei-sen 30 Minuten lang nach Abschluss des Garzyklus warm.
Zeitverlänge-rung	Schaltet die Funktion Zeitverlängerung ein und aus.
Kontrast	Einstellen des Kont-rastes der Anzeige.

Symbol/Menü-punkt	Beschreibung
Helligkeit	Einstellen der Hellig-keit der Anzeige.
Sprache Einstel-len	Einstellen der Spra-che für die Anzeige.
Lautstärke	Einstellen der Laut-stärke der Tastentö-ne und Signale.
Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Töne der Sensor-felder. Der Ton des Sensorfelds EIN/AUS lässt sich nicht aus-schalten.
Alarmsignale	Ein- und Ausschalten der Alarmsignale.
DEMO	Aktivierungs-/Deakti-vierungscode: 2468.
Service	Zeigt die Software-version und die Kon-figuration an.
Werkseinstel-lungen	Zurücksetzen aller Einstellungen auf die Werkseinstellungen.

6.3 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
Heissluft	Zum Backen und Braten auf zwei Ein-schubebenen und zum Dörren von Le-bensmitteln.
Grill	Zum Grillen flacher Lebensmittel oder zum Toasten von Brot.

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

6.4 Sonderfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
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.
Niedertemp.-Automatik	Zum Zubereiten von besonders zarten und saftigen Braten.
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 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.

6.6 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.

6.7 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.).
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 dder Ofen zu einem bestimmten späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll.

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.

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.

Wenn Sie die Funktion: Manuell verwenden, benutzt der Ofen automatische Einstellungen. Diese können Sie ändern. Gehen Sie dazu wie für andere Funktionen beschrieben vor.

8.2 Rezepte mit Gewichtsautomatik

Diese Funktion berechnet die Gardauer automatisch. Um sie verwenden zu können, muss das Gewicht des Garguts eingegeben 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 die Funktion Gewichtsautomatik. Mit OK bestätigen.

5. Drücken Sie ∧ oder ∨, um das Gewicht einzustellen. Mit OK bestätigen.

Das Automatikprogramm startet.

6. Sie können das Gewicht jederzeit ändern. Drücken Sie ∧ oder ∨, um das Gewicht zu ändern.
7. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.

Bei einigen Programmen muss das Gargut nach 30 Minuten gewendet werden. Im Display erscheint eine Erinnerung.

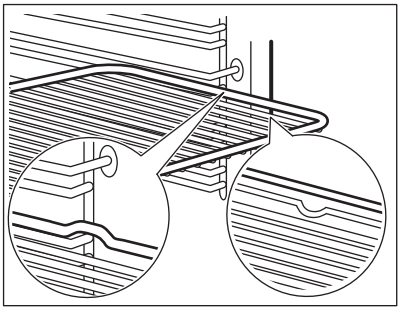
9. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS

WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

9.1 Einsetzen des Zubehörs

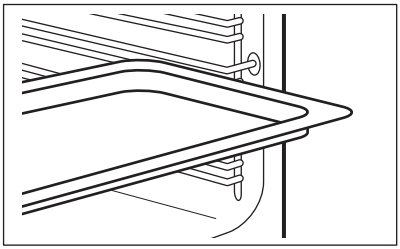
Gitterrost:

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



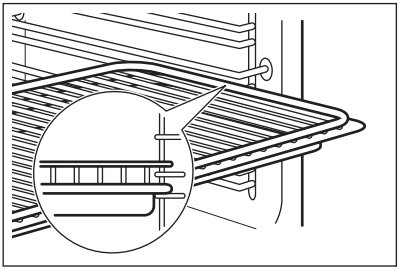
Kuchenblech:

Schieben Sie das Kuchenblech zwischen die Führungsstäbe des Einhängegitters.



Gitterrost und Kuchenblech zusammen:

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



Alle Zubehörteile besitzen eine kleine Kerbe am Boden der rechten und linken Kante, um die Sicherheit zu erhöhen. Achten Sie immer darauf, dass diese Kerben sich hinten im Ofen befinden. Diese Kerben dienen auch als Kippsicherung.
Der hohe Rand um den Rost verhindert das Abrutschen von Kochgeschirr.

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	1,5

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Backofenbeleuchtung, 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.

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

Verwenden der Funktion: Heissluft .

Backen in Formen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Gugelhupf oder Rodonkuchen	160 - 170	50 - 60	1
Sandkuchen/Früchtekuchen	150 - 170	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Biskuit (ohne Butter)	160 - 180	25 - 40	1
Tortenboden - Mürbeteig [1)]	170 - 190	10 - 25	2
Tortenboden - Rührteig	150 - 170	20 - 25	2
Apfeltorte (gedeckt)	160 - 180	50 - 60	1
Apple pie / Apfelkuchen (2 Formen, Ø 20 cm, diagonal versetzt)	180 - 190	65 - 80	1
Pikante Torte (z. B. Quiche Lorraine)	170 - 190	30 - 70	2
Käsekuchen	160 - 180	60 - 90	1

[1)] Backofen vorheizen.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Hefezopf/Hefekranz	160 - 180	30 - 40	1
Christstollen	160 - 180	40 - 60	1
Brot (Roggenbrot)	180 - 200	45 - 60	1

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschub-ebene
Windbeutel/Eclairs	170 - 190	30 - 40	2
Biskuitrolle 1)	200 - 220	8 - 15	2
Streuselkuchen (trocken)	160 - 180	20 - 40	2
Butter-/Zuckerkuchen1)	180 - 200	15 - 30	2
Obstkuchen (auf Hefeteig/ Rührteig)	160 - 180	25 - 50	2
Obstkuchen mit Mürbeteig	170 - 190	40 - 80	2
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z. B. Quark, Sahne, Mandelblättchen)	150 - 170	40 - 80	2
Pizza (mit viel Belag)1)	190 - 210	20 - 40	2
Pizza (dünner Boden)1)	230	12 - 20	2
Fladenbrot/Focaccia1)	230	10 - 20	2
Wähen (Schweiz)	190 - 210	35 - 50	2

1) Backofen vorheizen.

Plätzchen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschub-ebene
Mürbeteigplätzchen	160 - 180	6 - 20	2
Spritzgebäck	160	10 - 40	2
Rührteigplätzchen	160 - 180	15 - 20	2
Eiweissgebäck, Baiser	80 - 100	120 - 150	2
Makronen	100 - 120	30 - 60	2
Hefespritzgebäck	160 - 180	20 - 40	2
Blätterteiggebäck 1)	180 - 200	20 - 30	2
Brötchen	210 - 230	20 - 35	2
Small cakes / Törtchen (20 Stück pro Blech)1)	170	20 - 30	2

1) Backofen vorheizen.

11.6 Soufflés und gratinierte Speisen

Verwenden der Funktion: Heissluft .

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Nudelauflauf	180 - 200	30 - 50	1
Lasagne	180 - 200	25 - 40	1
Gemüsegratin 1)	160 - 170	15 - 30	1
Baguettes, gratiniert 1)	160 - 170	15 - 30	1
Süsse Aufläufe	180 - 200	40 - 60	1
Fischaufläufe	180 - 200	30 - 60	1
Gefülltes Gemüse	160 - 170	30 - 60	1
Kartoffelgratin	180 - 200	40 - 50	2

1) Backofen vorheizen.

11.7 Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden der Funktion: Heissluft .

Plätzchen/Törtchen/Gebäck/Brötchen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Mürbeteigplätzchen	160 - 180	15 - 35	2 / 3
Spritzgebäck	160	20 - 60	2 / 3
Rührteigplätzchen	160 - 180	25 - 40	2 / 3
Eiweissgebäck, Baiser	80 - 100	130 - 170	2 / 3
Makronen	100 - 120	40 - 80	2 / 3
Hefe-Kleingebäck	160 - 180	30 - 60	2 / 3
Blätterteiggebäck 1)	180 - 200	30 - 50	2 / 3

1) Backofen vorheizen.

11.8 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.

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 die Niedertemp.-Automatik nicht für Geflügel.

Garen Sie bei Verwendung dieser Funktion stets ohne Deckel.

1. Braten Sie das Fleisch in einer Pfanne scharf an.
2. Legen Sie das Fleisch in eine Bratenform oder direkt auf den Gitterrost.

3. Setzen Sie darunter das Backblech ein, um austretendes Fett aufzufangen.
4. Setzen Sie den Rost in den Backofen.
5. Wählen Sie die Funktion Niedertemp.-Automatik.
6. Wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton. Danach schaltet der Backofen automatisch auf eine niedrigere Gartemperatur um.

Rindfleisch

Speise	Menge	Anbratzeit pro Seite (Min.)	Temperatur (°C)	Einschubebene	Dauer (Min.)
Filet, medium	1000 - 1500	2	80 - 90	1	90 - 110
Roastbeef, medium	1000 - 1500	4	80 - 90	1	180 - 240

Kalb

Speise	Menge	Anbratzeit pro Seite (Min.)	Temperatur (°C)	Einschubebene	Dauer (Min.)
Filet, rosa	1000 - 1500	2	80 - 90	1	90 - 120
Lendenstück	1000 - 1500	4	80 - 90	1	120 - 150
Nierstück	1000 - 1500	4	80 - 90	1	120 - 150

Schweinefleisch

Speise	Menge	Anbratzeit pro Seite (Min.)	Temperatur (°C)	Einschubebene	Dauer (Min.)
Filet, rosa	1000 - 1500	2	80 - 90	1	90 - 110
Lendenstück	1000 - 1500	4	80 - 90	1	150 - 170
Nierstück	1000 - 1500	4	80 - 90	1	150 - 170

11.9 Braten

Verwenden Sie feuerfestes Backofengeschirr.

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

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

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

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

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

11.10 Brattabellen

Verwenden der Funktion: Heissluft .

Schweinefleisch

Speise	Menge (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Schulter, Nacken, Schinkenstück	1000 - 1500	170 - 190	90 - 120	1
Kasseler, geräucherter Schweinerücken	1000 - 1500	180 - 200	60 - 90	1
Hackbraten	750 - 1000	180 - 200	45 - 60	1
Schweinshaxe (vorgekocht)	750 - 1000	170 - 190	90 - 120	1

Rindfleisch

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Schmorbraten	1000 - 1500 g	180 - 200	120 - 150	1
Roastbeef oder Lendenstück[1)]	je cm Dicke	210 - 230	6 - 9 je cm Dicke	1

[1)] Backofen vorheizen.

Kalb

Speise	Menge (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Schmorbraten	1000 - 1500	170 - 190	120 - 150	1
Kalbshaxe	1500 - 2000	170 - 190	120 - 150	1

Lamm

Speise	Menge (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Lammkeule	1000 - 1500	170 - 190	75 - 120	1
Lammrücken	1000 - 1500	180 - 200	60 - 90	1

Kurzbratstücke auf dem Backblech

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Würstchen „Cordon bleu“[1)]	220 - 230	5 - 8	1
Kleine Würste[1)]	220 - 230	12 - 15	1
Schnitzel oder Koteletts, paniert[1)]	220 - 230	15 - 20	1
Frikadellen[1)]	210 - 220	15 - 20	1

[1)] Backofen vorheizen.

Fisch (gedämpft)

Speise	Menge (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Fisch	1000 - 1500	210 - 220	45 - 75	1

Geflügel

Speise	Menge (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Poulet, Stubenküken	1000 - 1500	190 - 210	45 - 75	1
Halbes Poulet	pro 400 - 500	200 - 220	35 - 50	1
Geflügelstücke	pro 200 - 250	200 - 220	35 - 50	1
Ente	1500 - 2000	180 - 200	75 - 105	1

Wild

Speise	Menge (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Hasenrücken, Hasenkeule[1)]	bis zu 1000	220 - 230	25 - 40	1
Reh-/Hirschrücken	1500 - 2000	210 - 220	75 - 105	1
Reh-/Hirschkeule	1500 - 2000	200 - 210	90 - 135	1

1) Backofen vorheizen.

11.11 Grill

- Benutzen Sie den Grill immer mit der höchsten Temperatureinstellung.
- Verwenden Sie zum Grillen den Gitterrost mit dem Backblech.
- Die Grilldauer-Angaben sind nur Richtwerte.

VORSICHT!
Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

Speise	Dauer (Min.)		Einschubebene
	Erste Seite	Zweite Seite	
Frikadellen	8 - 10	6 - 8	3
Schweinefilet	10 - 12	6 - 10	2
Grillwürste	8 - 10	6 - 8	3
Filetsteaks, Kalbssteaks	6 - 7	5 - 6	3
Rinderfilet, Roastbeef/Filet (ca. 1 kg)	10 - 12	10 - 12	2

Speise	Dauer (Min.)		Einschubebene
	Erste Seite	Zweite Seite	
Toast /Toast[1)]	4 - 6	3 - 5	3
Überbackener Toast	8 - 10	-	2

[1)] Verwenden Sie den Gitterrost ohne ein Backblech.

11.12 Heissluftgrillen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Wenden nach (Min.)	Einschub-ebene	Blechpositi-on
Poulet (900 - 1000 g)	180 - 200	50 - 60	25 - 30	2	1
Gefüllter Schweiner-ollbraten (2000 g)	180 - 200	90 - 95	45	2	1
Nudelauflauf	180	30	-	2	-
Kartoffelgra-tin	200	20 - 23	-	2	-
Gnocchi, gratiniert	180	20 - 23	-	2	-
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise	200	15	-	2	-

11.13 Tabelle für tiefgekühlte Fertiggerichte

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebe-ne
Pizza, gefro-ren	Heissluft	gemäss Her-stelleranwei-sungen	gemäss Hersteller-anweisungen	3
Pommes Fri-tes [1)] (300 - 600 g)	Heissluftgrillen	200 - 220	gemäss Hersteller-anweisungen	3
Baguettes	Heissluft	gemäss Her-stelleranwei-sungen	gemäss Hersteller-anweisungen	3

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Früchtekuchen	Heissluft	gemäss Herstelleranweisungen	gemäss Herstelleranweisungen	3

1) Pommes Frites zwischendurch 2 bis 3 Mal wenden.

11.14 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	-

11.15 Einkochen

Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Grösse.

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

Verwenden Sie für diese Funktion die erste Einschubebene von unten.

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

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

Die Gläser dürfen sich nicht berühren.

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

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

Beerenobst

Speise	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Erdbeeren/Blaubeeren/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.

11.16 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.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Einschubebene	
			1 Ebene	2 Ebenen
Bohnen	75	6 - 9	2	2 / 3
Paprikastreifen	75	5 - 8	2	2 / 3
Suppengemüse	75	5 - 6	2	2 / 3
Pilze	50	6 - 9	2	2 / 3

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Einschubebene	
			1 Ebene	2 Ebenen
Kräuter	40 - 50	2 - 4	2	2 / 3
Pflaumen	75	8 -12	2	2 / 3
Aprikosen	75	8 - 12	2	2 / 3
Apfelscheiben	75	6 - 9	2	2 / 3
Birnen	75	9 - 13	2	2 / 3

11.17 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

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.

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

Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.

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

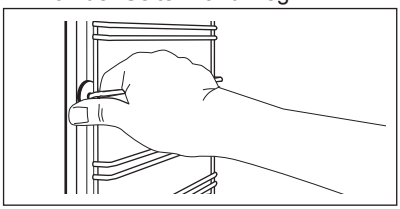
Beseitigen Sie die Feuchtigkeit nach jedem Gebrauch aus dem Garraum.

12.2 Entfernen der Einhängegitter

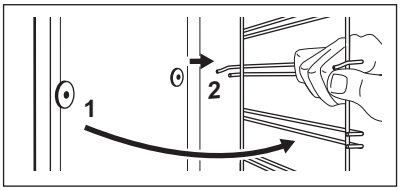
Entfernen Sie zum Reinigen des Backofens die Einhängegitter.

VORSICHT!
Gehen Sie beim Aushängen der Einhängegitter vorsichtig vor.

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



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



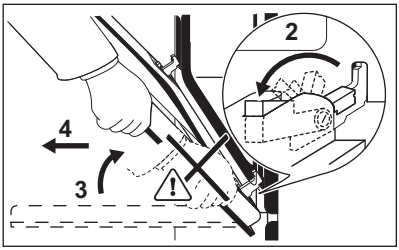
Führen Sie zum Einsetzen der Zubehörteile die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

12.3 Aus- und Einhängen der Tür

Hängen Sie die Tür zur einfacheren Reinigung der Innenseite des Ofens aus.

WARNUNG!
Die Tür ist schwer.

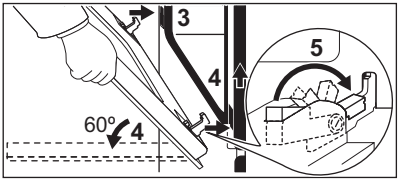
1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Lösen Sie die Klemmhebel an den Scharnieren vollständig.



3. Halten Sie die Tür an beiden Seiten und schliessen Sie sie etwa auf 3/4.
4. Ziehen Sie die Tür aus dem Ofen.
5. Legen Sie die Tür mit der Aussenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.

Hängen Sie nach erfolgter Reinigung die Tür wieder ein.

6. Halten Sie die Tür an beiden Seiten in einem Winkel von circa 60°.

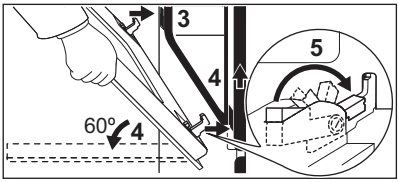


7. Drücken Sie gleichzeitig die Türscharniere voll in die beiden Aussparungen links und rechts auf dem Boden des Ofens ein.
8. Heben Sie die Tür an, bis Sie einen Widerstand spüren, und öffnen Sie sie dann so weit wie möglich.
9. Verriegeln Sie die Klemmhebel an den Scharnieren vollständig.
10. Schliessen Sie die Tür.

12.4 Einhängen der Ofentür

WARNUNG!
Die Tür ist schwer.

1. Halten Sie die Tür an beiden Seiten in einem Winkel von circa 60°.



2. Drücken Sie gleichzeitig die Türscharniere voll in die beiden

Aussparungen links und rechts auf dem Boden des Ofens ein.
3. Heben Sie die Tür an, bis Sie einen Widerstand spüren, und öffnen Sie sie dann so weit wie möglich.
4. Verriegeln Sie die Klemmhebel an den Scharnieren vollständig.
5. Schliessen Sie die Tür.

12.5 Lampe austauschen

WARNUNG!
Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiss sein.

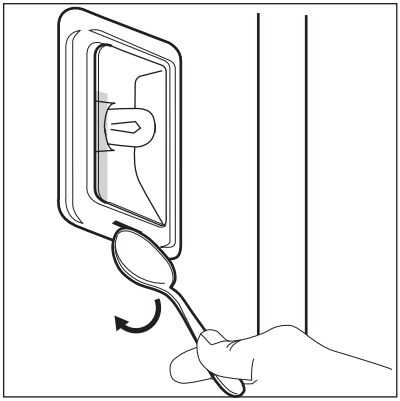
1. Schalten Sie den Ofen aus.

Warten Sie, bis der Ofen abgekühlt ist.

2. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
3. Legen Sie ein Tuch auf den Garraumboden.

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.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
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.
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.
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten.	• 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.	1. Schalten Sie das Gerät aus. 2. Halten Sie ⏻ gedrückt, bis sich das Gerät ein- und ausschaltet. 3. Berühren und halten Sie ☆ und ◷ gleichzeitig gedrückt, bis ein Signalton ertönt und **"Demo"** erlischt.

13.2 Servicedaten

Wenn Sie selbst keine Lösung für das Problem finden, kontaktieren Sie Ihren Händler odereinen 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	EB3GL30CN EB3GL30SP EB3GL3CN EB3GL3SP	
Energieeffizienzindex	105.8	
Energieeffizienzklasse	A	
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Heiss-luft	0.73 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Volumen	34 l	
Backofentyp	Einbau-Backofen	
Gewicht	EB3GL30CN	29.5 kg
	EB3GL30SP	29.5 kg
	EB3GL3CN	29.5 kg
	EB3GL3SP	29.5 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.

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

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

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

Für die Schweiz:
Wohin mit den Altgeräten? Überall dort wo neue Geräte verkauft werden oder Abgabe bei den offiziellen SENS-Sammelstellen oder offiziellen SENS-Recyclern. Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen findet sich unter www.erecycling.ch

www.electrolux.com/shop

867343554-C-082018