

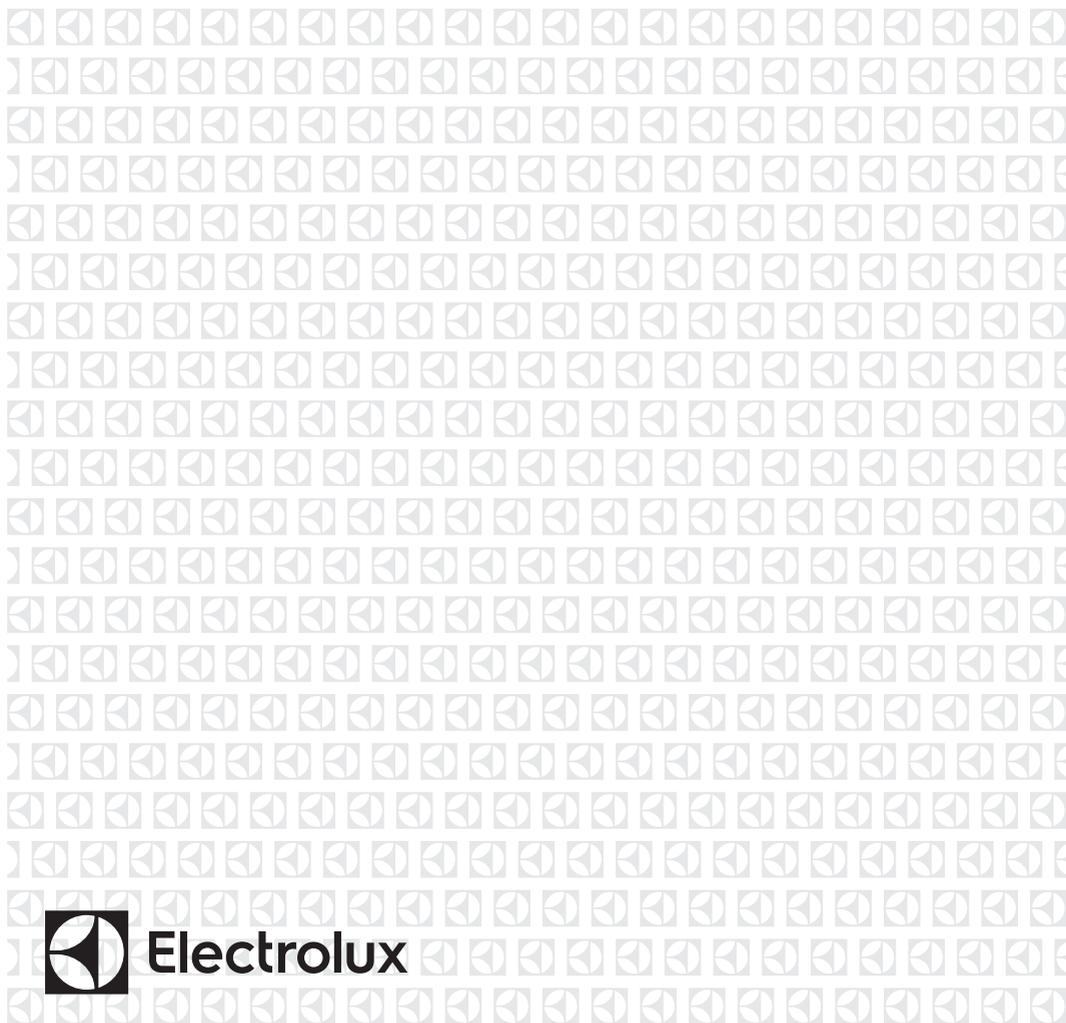
EB4GL70KCN  
EB4GL70KSP



---

DE Dampfgarer

Benutzerinformation



**Electrolux**

# INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	3
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	7
4. BEDIENFELD.....	8
5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.....	10
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	12
7. UHRFUNKTIONEN.....	22
8. AUTOMATIKPROGRAMME.....	23
9. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS.....	23
10. ZUSATZFUNKTIONEN.....	26
11. RATSCHLÄGE UND TIPPS.....	28
12. REINIGUNG UND PFLEGE.....	48
13. FEHLERSUCHE.....	52
14. ENERGIEEFFIZIENZ.....	55
15. GARANTIE.....	57

## WIR DENKEN AN SIE

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

### Auf unserer Website können Sie:



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

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



Ihr Produkt für einen besseren Service registrieren:

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



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

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

## REPARATUR- UND KUNDENDIENST

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

Die Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

## 1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

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

### 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

## 1.2 Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- **ACHTUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiss. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung, bevor Sie Wartungsarbeiten vornehmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermassen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- 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.
- 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.

### 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 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 Dampfgaren



**WARNUNG!**  
Verbrennungsgefahr und Risiko von Schäden am Gerät.

- Freigesetzter Dampf kann zu Verbrennungen führen.
  - Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig, wenn die Funktion eingeschaltet ist. Es kann Dampf austreten.
  - Öffnen Sie die Gerätetür nach dem Dampfgaren vorsichtig.

## 2.5 Reinigung und Pflege



**WARNUNG!**  
Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie vor Wartungsarbeiten immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Zusätzlich

- besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
  - Gehen Sie beim Aushängen der Tür sorgsam vor, da die Tür schwer ist!
  - Reinigen Sie das Gerät regelmässig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
  - Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschliesslich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
  - Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
  - Reinigen Sie die katalytische Emaillebeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

## 2.6 Innenbeleuchtung



**WARNUNG!**  
Stromschlaggefahr.

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie sie nicht zur Raumbeleuchtung.
- Trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung..

## 2.7 Kundendienst

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

## 2.8 Entsorgung

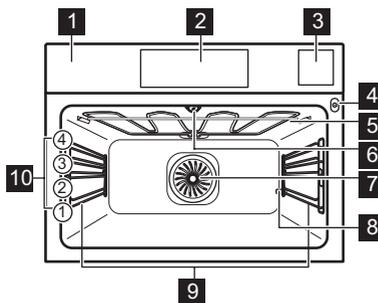


**WARNUNG!**  
Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräteanschlusses ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere im Gerät einschliessen.

# 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

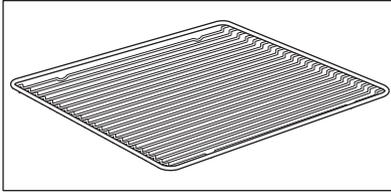
## 3.1 Gesamtansicht



- 1** Bedienfeld
- 2** Display
- 3** Wasserschublade
- 4** Buchse für Speisethermometer
- 5** Heizelement
- 6** Lampe
- 7** Ventilator
- 8** Auslass des Entkalkungsrohrs
- 9** Einhängegitter, herausnehmbar
- 10** Einschubebenen

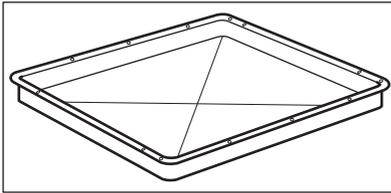
### 3.2 Zubehör

#### Gitterrost



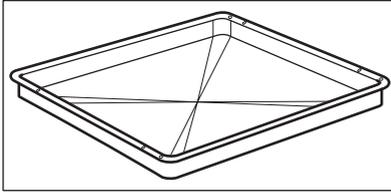
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

#### Kuchenblech



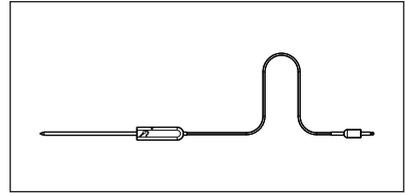
Für Kuchen und Plätzchen.

#### Hochrandiges Kuchenblech



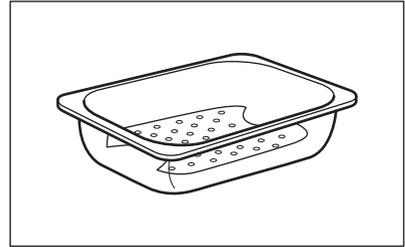
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

#### KT-Sensor



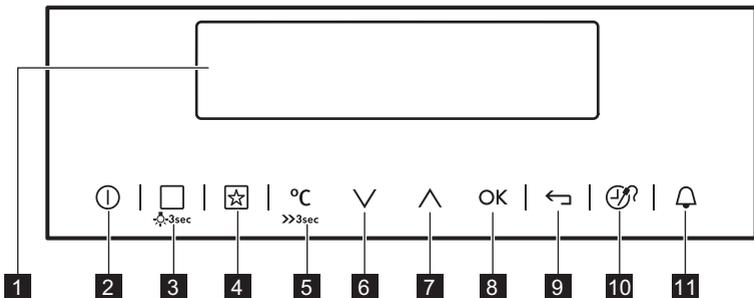
Zum Messen der Temperatur in der Speise.

#### Glaskochgeschirr mit 1 Einsatzrost



## 4. BEDIENFELD

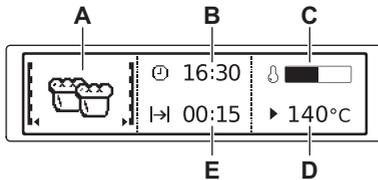
### 4.1 Elektronischer Programmspeicher



### 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.
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 Menü 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		TemperaturoAuswahl	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.

## 5.3 Vorheizen

Heizen Sie den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme auf.

1. Stellen Sie folgende Funktion ein: Konventionelle Heizfunktion  $\text{—}$  und die Höchsttemperatur.
2. Lassen Sie den Ofen 1 Stunde eingeschaltet.
3. Stellen Sie folgende Funktion ein: Heissluft  $(\text{☼})$  und die Höchsttemperatur.
4. Lassen Sie den Ofen 15 Minuten eingeschaltet.

Das Zubehör kann heisser werden als bei normalem Gebrauch. Beim Vorheizen kann das Gerät Geruch und Rauch verströmen. Vergewissern Sie sich, dass die Raumbelüftung ausreichend ist.

## 5.4 Zum Einstellen der Wasserhärte.

Die Tabelle unten zeigt den Wasserhärtebereich mit dem zugehörigen Kalkgehalt (mmol/l) und die Qualität des Wassers.

Wasserhärte		Kalkgehalt (mmol/l)	Kalkgehalt (mg/l)	Wasserklassifizierung
Klasse	dH			
1	0 - 7	0 - 1,3	0 - 50	Weich
2	7 - 14	1,3 - 2,5	50 - 100	Mittelhart
3	14 - 21	2,5 - 3,8	100 - 150	Hart
4	über 21	über 3,8	über 150	Sehr hart

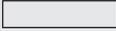
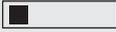
Überschreitet die Wasserhärte die in der Tabelle angegebenen Werte, füllen Sie den Wassertank mit Tafelwasser.

1. Nehmen Sie den vierfarbigen Teststreifen, der mit dem Dampfgarset im Backofen geliefert wird.
2. Stecken Sie alle Reaktionszonen des Streifens ca. 1 Sekunde lang in das Wasser.

Halten Sie den Streifen nicht unter fließendes Wasser.

3. Schütteln Sie überschüssiges Wasser vom Streifen ab.
4. Warten Sie eine Minuten und prüfen Sie die Wasserhärte in der Tabelle unten.  
Die Farben der Reaktionszonen ändern sich auch weiterhin noch. Prüfen Sie die Wasserhärte vor Ablauf von 1 Minute nach dem Test.

5. Zum Einstellen der Wasserhärte:  
Menü : Menü Grundeinstellungen.

Teststreifen	Wasserhärte
	1
	
	2

Teststreifen	Wasserhärte
	3
	4

Sie können die Wasserhärte in folgendem Menü ändern: Grundeinstellungen / Wasserhärte.

## 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.
 Rezepte	Liste mit Automatikprogrammen.
 Favoriten	Liste der bevorzugten Garprogramme, die vom Benutzer erstellt wurden.
 Reinigung	Liste mit Reinigungsprogrammen.

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.

Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
 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.

Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
 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.
 Alarmsignale	Ein- und Ausschalten der Alarmsignale.
 Wasserhärte	Zum Einstellen der Wasserhärtestufe (1 bis 4).
 Erinnerungsfunktionen	Erinnert Sie daran, wenn das Gerät gereinigt werden muss.
 DEMO	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468.
 Service	Zeigt die Softwareversion und die Konfiguration an.
 Werkseinstellungen	Zurücksetzen aller Einstellungen auf die Werkseinstellungen.

### 6.3 Untermenü von: Reinigung

Symbol	Menüpunkt	Beschreibung
	Entleeren des Tanks	Programm zum Entleeren des Restwassers aus dem Wassertank nach Verwendung der Dampffunktionen.
	Dampfreinigung Plus	Verfahren zur Reinigung von hartnäckigen Verschmutzungen mit Unterstützung eines Backofenreinigers.

Symbol	Menüpunkt	Beschreibung
	Dampfreinigung	Verfahren zur Reinigung eines leicht verschmutzten Geräts ohne eingebrannte Speisereste.
	Entkalkung	Verfahren zum Reinigen des Dampferzeugungskreislaufs von Kalksteinrückständen.
	Spülen	Verfahren zum Spülen und Reinigen des Dampferzeugungskreislaufs nach häufigem Gebrauch der Dampfgarfunktionen.

## 6.4 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Heissluft	Zum Backen und Braten auf zwei Einschubebenen und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20–40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als bei Konventionelle Heizfunktion.
 Pizza-/Wähensstufe	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.
 Tiefkühlgerichte	Damit Tiefkühlprodukte wie Pommes Frites, Kartoffelspalten und Frühlingsrollen schön knusprig werden.

Ofenfunktion	Anwendung
 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>
 Feuchtigkeit, Niedrig	<p>Zum Backen von Brot, zum Braten von grossen Fleischstücken und zum Aufwärmen von gekühlten und gefrorenen Speisen.</p>
 Feuchtigkeit, Hoch	<p>Für Gerichte mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt, zum Pochieren von Fisch und für die Zubereitung von Eierstich und Terrinen.</p>

Ofenfunktion	Anwendung
 Dampfgaren	<p>Für Gemüse, Fisch, Kartoffeln, Reis, Teigwaren oder besondere Beilagen.</p>

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

## 6.5 Sonderfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Warmhalten	<p>Zum Warmhalten von Gerichten.</p>
 Teller Wärmen	<p>Zum Vorwärmen der Teller vor dem Servieren.</p>
 Einkochen	<p>Zum Einkochen von Gemüse, wie Gurken.</p>
 Dörren	<p>Zum Dörren von in Scheiben geschnittenen Früchten, Gemüse und Pilzen.</p>
 Gärstufe	<p>Die Dampffuchtigkeit beschleunigt das Aufgehen des Teigs und verhindert das Austrocknen der Oberfläche, somit bleibt der Teig geschmeidig.</p>
 Niedertemp.-Automatik	<p>Zum Zubereiten von besonders zarten und saftigen Braten.</p>

Ofenfunktion	Anwendung
 Brot Backen	Verwenden Sie diese Funktion, um Brot und Brötchen auf professionelle Art zu backen: knusprig, braun und glänzende Kruste.
 Regenerieren	Das Aufwärmen von Speisen mit Dampf verhindert die Austrocknung der Oberfläche. Dies stellt eine sanfte und gleichmässige Wärme bereit und belebt den Geschmack sowie das Aroma der Speisen, als ob sie frisch zubereitet wären. Mit dieser Funktion können Sie die Speisen direkt auf einem Teller aufwärmen. Sie können mehrere Teller gleichzeitig auf verschiedenen Einschubebenen aufwärmen.
 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.

## 6.6 Untermenü von: VarioGuide

### Speisekategorie: Fisch/Meeresfrüchte

Gericht	
Fisch	Fisch, gebacken
	Fischstäbchen
	Fischfilet, dünn
	Fischfilet, dick
	Fischfilet, gefroren
	Fisch, klein
	Fisch, gross, gedämpft
	Fisch, klein, gegrillt
	Fisch, gross, gegrillt
	Fisch, gross, gegrillt 
Forelle	
Lachs	Lachsfilet
	Lachs, Ganz
Crevetten	Crevetten, frisch
	Crevetten, gefroren
Muscheln	-

### Speisekategorie: Geflügel

Gericht	
Geflügelbrust	-
Geflügelbrust 	-

Gericht	
Poulet	Pouletflügeli/ Chicken Wings, frisch
	Pouletflügeli, ge- froren
	Pouletschenkel, frisch
	Pouletschenkel, gefroren
	Pouletbrust, po- chiert
	Poulet, 2 Hälften
	Poulet, ganz 
Ente, ganz 	-
Gans, ganz 	-
Truthahn, ganz 	-

**Speisekategorie: Fleisch**

Gericht	
Rindfleisch	Tafelspitz
	Rinderschmorbra- ten 
	Hackbraten
Roastbeef	Blutig
	Blutig 
	Mittel
	Mittel 
	Durch
	Durch 
Roastbeef Skandi- navisch	Blutig 
	Mittel 
	Durch 

Gericht	
Schweinefleisch	Chipolatas
	Brustspitz
	Schweinshaxe, vorgekocht
	Schinkenstück
	Schweinerücken
	Schweinerücken 
	Kassler
	Kassler, pochiert
	Schweinenacken
	Schweineschulter
	Schweinebraten 
Kalb	Gekochter Schin- ken
	Kalbshaxe
	Kalbsrücken
Lamm	Kalbsbraten 
	Lammkeule
	Lammbraten/-gigot 
	Lammrücken
	Lammrücken, mit- tel
Lammrücken, mit- tel 	

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

**Speisekategorie: Ofengerichte**

Gericht	
Lasagne, Frisch	-
Lasagne/Cannelloni, gefroren	-
Nudelaufauf	-
Kartoffelgratin	-
Gemüseauflauf	-
Süßer Auflauf	-

**Speisekategorie: Pizza/Quiche**

Gericht	
Pizza	Pizza, dünn
	Pizza, dick
	Pizza, gefroren
	Pizza American, gefroren
	Pizza, gekühlt
	Pizzasnacks, gefroren
Baguettes, überbacken	-
Flammkuchen	-

Gericht	
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	-

Gericht	
Brownies	-
Biskuitroulade	-
Hefekuchen	-
Streuselkuchen	-
Zuckerkuchen	-
Tortenboden	Mürbeteig
	Tortenboden Aus Rührteig
Früchtekuchen	Früchtekuchen A. Mürbeteig
	Früchtekuchen Mit Rührteig
	Hefeteig

#### Speisekategorie: Brot/Brötchen

Gericht	
Brötchen	Brötchen
	Brötchen, vorgebacken
	Brötchen, gefroren
Ciabatta	-
Baguette	Baguettes, vorgebacken
	Baguettes, gefroren
Brot	Hefekranz
	Weissbrot
	Butterzopf
	Ruchbrot
	Roggenbrot
	Vollkornbrot
	Fladenbrot
Brot/Brötchen, gefroren	

#### Speisekategorie: Gemüse

Gericht	
Broccoli, Röschen	-
Broccoli, ganz	-
Blumenkohl, Röschen	-
Blumenkohl, ganz	-
Karotten	-
Zucchini	-
Grüner Spargel	-
Weisser Spargel	-
Peperoni	-
Spinat, frisch	-
Lauch	-
Bohnen, Grün	-
Pilze	-
Tomaten Schälen	-
Rosenkohl	-
Sellerie, gewürfelt	-
Erbsen	-
Aubergine	-
Fenchel	-
Artischocken	-
Randen	-
Schwarzwurzeln	-
Kohlrabi	-
Bohnen, Weiss	-
Wirsing	-

#### Speisekategorie: Flans/Terrinen

Gericht	
Eierstich	-
Karamelköpfler	-
Terrine	-

Gericht	
Eier	Eier, weich
	Eier, mittel
	Eier, hart
	Eier, gebacken

**Speisekategorie: Beilagen**

Gericht	
Pommes frites, dünn	-
Pommes frites, dick	-
Pommes frites, gefroren	-
Kroketten	-
Kartoffelwedges	-
Rösti	-
Salzkartoffeln, geviertelt	-
Salzkartoffeln, Gross	-
Schalenskartoffeln	-
Kartoffelknödel	-
Semmelknödel	-
Hefeknödel, pikant	-
Hefeknödel, süss	-
Reis	-
Teigwaren, frisch	-
Polenta	-



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

**6.7 Einstellen einer Ofenfunktion**

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Mit OK bestätigen.
3. Stellen Sie die Temperatur ein.
4. Mit OK bestätigen.

**6.8 Dampfgaren**

Die Abdeckung der Wasserschublade befindet sich im Bedienfeld.



**WARNING!**

Verwenden Sie nur kaltes Leitungswasser. Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser. Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten. Füllen Sie keine brennbaren oder alkoholhaltigen Flüssigkeiten in die Wasserschublade.

1. Drücken Sie auf die Abdeckung der Wasserschublade, um sie zu öffnen.
2. Füllen Sie die Wasserschublade bis zur Höchstgrenze mit Wasser (etwa 950 ml Wasser), bis ein Signal ertönt oder das Display folgende Meldung anzeigt. Der Wasservorrat reicht für ca. 50 Minuten. Füllen Sie die Wasserschublade nicht bis über den maximalen Füllstand hinaus. Ansonsten besteht das Risiko eines Wasseraustritts oder -überlaufs oder der Beschädigung von Einrichtungsgegenständen.
3. Drücken Sie die Wasserschublade in ihre ursprüngliche Position.
4. Schalten Sie den Backofen ein.
5. Stellen Sie eine Dampfgarfunktion und die Temperatur ein.
6. Stellen Sie bei Bedarf folgende Funktionen ein: Dauer  $\rightarrow$  oder: Ende  $\rightarrow$ .  
Nach ca. 2 Minuten ist Dampf sichtbar. Sobald der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton. Ist das Wasser in der Wasserschublade fast aufgebraucht,

ertönt ein Signal, und die Wasserschublade muss wie oben beschrieben aufgefüllt werden, um mit dem Dampfgaren fortzufahren.

Am Ende der Garzeit ertönt der Signalton.

7. Schalten Sie den Ofen aus.
8. Leeren Sie die Wasserschublade nach dem Dampfgaren. Siehe Reinigungsfunktion: Entleeren des Tanks.



### **VORSICHT!**

Der Ofen ist heiss. Es besteht Verbrennungsgefahr.

9. Nach dem Dampfgaren kann sich Kondensat auf dem Boden des Garraums ansammeln. Trocknen Sie stets den Garraum, wenn der Ofen abgekühlt ist.

Lassen Sie den Ofen bei geöffneter Tür vollständig trocknen. Um das Trocknen zu beschleunigen, können Sie die Tür schliessen und den Ofen mit der Funktion Heissluft bei einer Temperatur von 150° C etwa 15 Minuten lang aufheizen.

## **6.9 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.

## **6.10 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  $\text{°C}$   $\gg_{\text{min}}$  3 Sekunden lang gedrückt. Die Aufheiz-Anzeige schaltet um.

## **6.11 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 <b>OK</b> 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 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 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 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 Gerät wird eine Reihe von Rezepten zur Verfügung gestellt, die Sie verwenden können. Die Rezepte sind

fest einprogrammiert und können nicht geändert werden.

1. Schalten Sie das Gerät 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

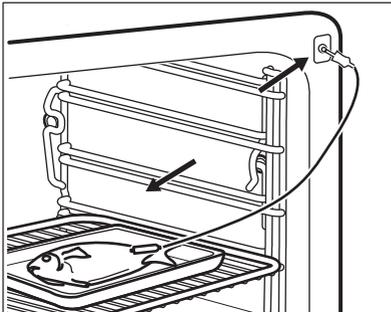
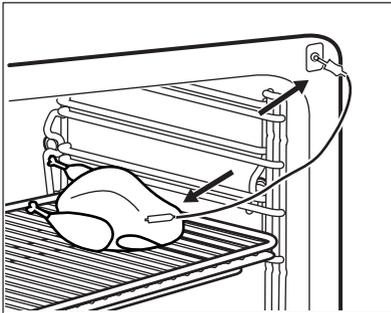
der Speise. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.



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  $\text{Ⓞ}$ , 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.

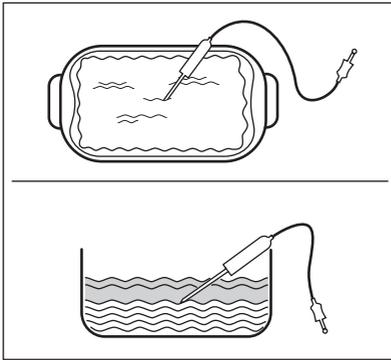


### WARNUNG!

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

## 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.



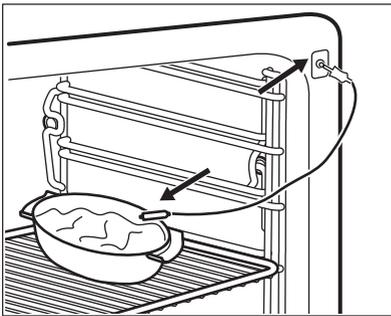
Buchse heraus und nehmen Sie die Speise aus dem Gerät.



### WARNUNG!

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

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



Das Display zeigt das Symbol des Speisethermometers an.

6. Drücken Sie innerhalb von weniger als 5 Sekunden  $\wedge$  oder  $\vee$ , um die Kerntemperatur der Speise einzustellen.
7. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Ofentemperatur ein.
8. Drücken Sie  $\text{Ⓢ}$ , um die Kerntemperatur der Speise zu ändern.

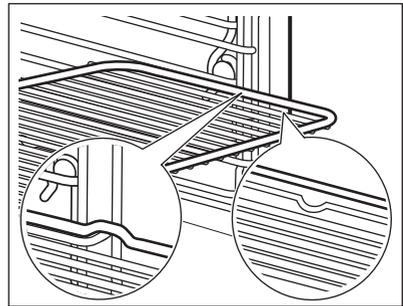
Sobald die Speise die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.

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

## 9.2 Einsetzen des Zubehörs

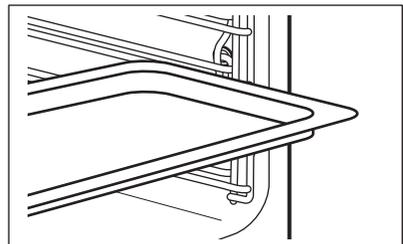
Gitterrost:

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



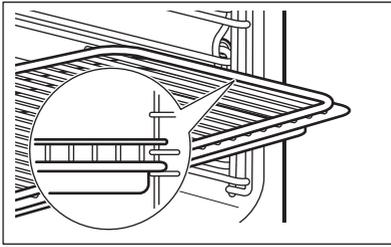
Kuchenblech/Auflaufpfanne:

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



Gitterrost und Kuchenblech / Auflaufpfanne zusammen:

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



- i** Kleine Kerbe oben für mehr Sicherheit. 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  $\mathcal{P}$  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  $\nabla$  oder  $\blacktriangle$ , 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  $\nabla$  oder  $\blacktriangle$  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.

### 10.2 Verwenden der Kindersicherung

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

1. Drücken Sie  $\textcircled{1}$ , um das Display einzuschalten.
2. Drücken Sie  $\mathcal{P}$  und  $\textcircled{\star}$  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  $\mathcal{P}$  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.

**i** 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.

- i**
- 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
200–230	5,5

**i** 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.

### Gärstufe

Mit dieser Funktion können Sie Hefeteig gehen lassen. Geben Sie den Teig in eine grosse Schüssel. Nutzen Sie die erste Einschubebene. Stellen Sie die Funktion Gärstufe und die Garzeit ein.

### Auftauen

Entfernen Sie die Verpackung und richten Sie das Gericht auf einem Teller an. Decken Sie die Speisen nicht ab, da sich dadurch die Auftaudauer verlängert. Nutzen Sie die erste Einschubebene.

## 11.3 Dampfgaren



### WARNUNG!

Öffnen Sie die Ofentür vorsichtig, wenn die Funktion eingeschaltet ist. Es kann Dampf austreten.

Diese Funktion eignet sich für frische wie tiefgefrorene Speisen. Sie können mit ihr Gemüse, Fleisch, Fisch, Nudeln, Reis, Mais, Griess und Eier garen, aufwärmen, auftauen, dämpfen oder blanchieren.

Sie können ein komplettes Menü in einem Durchgang zubereiten. Damit jedes Gericht richtig gegart wird, wählen Sie dafür Speisen mit ähnlichen Garzeiten. Füllen Sie den Wassertank bis zur Höchstgrenze. Stellen Sie die Speisen in geeignetem Kochgeschirr auf die Gitterroste. Lassen Sie ein wenig Abstand zwischen dem Kochgeschirr, damit der Dampf zirkulieren kann.

### Sterilisieren

- Mit dieser Funktion können Sie Behälter (z. B. Babyflaschen) sterilisieren.
- Stellen Sie saubere Behälter in die Mitte des Rosts auf der ersten Einschubebene. Achten Sie darauf, dass die Öffnung leicht schräg nach unten zeigt.
- Füllen Sie die Schublade mit der maximalen Wassermenge und stellen Sie eine Zeit von 40 Min. ein.

**Gemüse**

<b>Speise</b>	<b>Temperatur (°C)</b>	<b>Dauer (Min.)</b>	<b>Einschubebene</b>
Artischocken	99	50–60	1
Auberginen	99	15–25	1
Blumenkohl, ganz	99	35–45	1
Blumenkohl in Röschen	99	25–35	1
Broccoli, ganz	99	30–40	1
Broccoli, Rös- chen <sup>1)</sup>	99	13–15	1
Pilze	99	15–20	1
Erbsen	99	20–30	1
Fenchel	99	25–35	1
Karotten	99	25–35	1
Kohlrabi, Strei- fen	99	25–35	1
Peperoni	99	15–20	1
Lauch	99	20–30	1
Bohnen, grün	99	35–45	1
Feldsalat, Rose- tten	99	20–25	1
Rosenkohl	99	25–35	1
Randen	99	70–90	1
Schwarzwurzel	99	35–45	1
Sellerie, gewür- felt	99	20–30	1
Grüner Spargel	99	15–25	1
Weisser Spargel	99	25–35	1
Spinat, frisch	99	15–20	1
Tomaten schä- len	99	10	1
Bohnen, weiss	99	25–35	1
Wirsing	99	20–25	1
Zucchini	99	15–25	1

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Bohnen, blan- chiert	99	20–25	1
Gemüse, blan- chiert	99	15	1
Bohnen, ge- trocknet, einge- weicht (Wasser/ Bohnen-Verhält- nis 2:1)	99	55–65	1
Zuckererbsen (Zuckerschoten)	99	20–30	1
Weiss- oder Rotkohl, Strei- fen	99	40–45	1
Kürbis, Würfel	99	15–25	1
Sauerkraut	99	60–90	1
Süßkartoffeln	99	20–30	1
Tomaten	99	15–25	1
Maiskolben	99	30–40	1

**1)** Backofen 5 Minuten vorheizen.

### Beilagen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Hefeknödel	99	25–35	1
Kartoffelklösse	99	35–45	1
Kartoffeln mit Schale, mittel- gross	99	45–55	1
Reis (Wasser/ Reis-Verhältnis 1:1) <sup>1)</sup>	99	35–45	1
Salzkartoffeln, klein	99	35–45	1
Semmelknödel	99	35–45	1
Teigwaren, frisch	99	15–25	1

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Polenta (Flüssigkeitsverhältnis 3:1)	99	40–50	1
Bulgur (Wasser/Bulgur-Verhältnis 1:1)	99	25–35	1
Couscous (Wasser/Couscous-Verhältnis 1:1)	99	15–20	1
Spätzli (deutsche Nudelart)	99	25–30	1
Duftreis (Wasser/Reis-Verhältnis 1:1)	99	30–35	1
Linsen, rot (Wasser/Linsen-Verhältnis 1:1)	99	20–30	1
Linsen, braun und grün (Wasser/Linsen-Verhältnis 3:1)	99	55–60	1
Milchreis (Wasser/Reis-Verhältnis 2,5:1)	99	40–55	1
Griesspudding (Wasser/Griess-Verhältnis 3,5:1)	99	20–25	1

<sup>1)</sup> Das Wasser/Reis-Verhältnis kann je nach Reistyp variieren.

### Früchte

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Apfelscheiben	99	10–15	1
Heisse Beeren	99	10–15	1
Obstkompott	99	20–25	1
Schokolade schmelzen	99	10–20	1

### Fisch

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Forelle, ca. 250 g	85	20–30	1

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Garnelen, frisch	85	20–25	1
Garnelen, gefroren	85	30–40	1
Lachsfilets	85	20–30	1
Lachsforelle, ca. 1000 g	85	40–45	1
Muscheln	99	20–30	1
Plattfischfilet	80	15	1

### Fleisch

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Gekochter Schinken, 1000 g	99	55–65	1
Pouletbrust, pochiert	90	25–35	1
Poulet, pochiert, 1000–1200 g	99	60–70	1
Kalbs-/Schweinerücken ohne Knochen, 800–1000 g	90	80–90	1
Kassler, pochiert	90	70–90	1
Tafelspitz	99	110–120	1
Chipolatas	80	15–20	1
Bayerische Weisswurst	80	20–30	1
Wiener	80	20–30	1

### Eier

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Eier, hart	99	18–21	1
Eier, mittel	99	11–12	1
Eier, weich	99	10–11	1

## 11.4 Heissluft und Dampfgaren nacheinander

Durch die Kombination verschiedener Funktionen können Sie Fleisch, Gemüse und Beilagen nacheinander garen. Alle Speisen können dann gleichzeitig serviert werden.

- Um das Gargut anzubraten, verwenden Sie die Funktion: Heissluft .
- Geben Sie vorbereitetes Gemüse und Beilagen in feuerfeste Formen. Stellen Sie sie mit dem Braten in den Backofen.

- Lassen Sie den Backofen auf ca. 80 °C abkühlen. Um den Backofen schneller abzukühlen, lassen Sie die Backofentür etwa 15 Minuten lang in der ersten Stellung offen.
- Starten Sie die Funktion Dampfgaren. Garen Sie alles zusammen fertig.



Maximale Wassermenge:  
650 ml.

## 11.5 Feuchtigkeit, Hoch

Nutzen Sie die erste Einschubebene

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Vanillesosse/Flan in kleinen Schälchen	90	35–40
Eier, gebacken	90–110	15–30

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Terrine	90	40–50
Fischfilet, dünn	85	15–20
Fischfilet, dick	90	25–35
Fisch, klein, bis 0,35 kg	90	20–30
Fisch, gross, bis 1 kg	90	30–40
Ofenknödel	120–130	40–50

## 11.6 Feuchtigkeit, Niedrig

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Schweinebraten	1 kg	160 - 180	90 - 100	1
Roastbeef	1 kg	180 - 200	60 - 90	1
Kalbsbraten	1 kg	180	80 - 90	1
Hackbraten, roh	0.5 kg	180	30 - 40	1
Geräucherter Schweinerücken (2 Stunden ziehen lassen)	0.6 - 1 kg	160 - 180	60 - 70	1
Poulet	1 kg	180 - 210	50 - 60	1
Ente, ganz	1.5 - 2 kg	180	70 - 90	1
Kartoffelgratin	-	160 - 170	50 - 60	1
Nudelauflauf	-	170 - 190	40 - 50	1
Lasagne, Frisch	-	170 - 180	45 - 55	1

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Brot, verschiedene Arten	0.5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60	1
Brötchen	40 - 60 g	180 - 200	25 - 35	1
Vorgebackene Brötchen	-	200	15 - 20	1
Vorgebackene Baguettes	40 - 50 g	200	15 - 20	1
Vorgebackene Baguettes, gefroren	40 - 50 g	200	25 - 35	1

## 11.7 Regenerieren

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Tellergerichte	110	10 - 15	1
Nudelauflauf	110	10 - 15	1
Reis	110	10 - 15	1
Knödel	110	15 - 25	1

## 11.8 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.

## 11.9 Backtipps

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist zu hell.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene stellen.

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen fällt zusammen und wird feucht, klumpig oder streifig.	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas niedrigere Backofentemperatur ein.
	Die Backzeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Backzeit ein. Die Backzeit lässt sich nicht durch eine höhere Temperatur verringern.
	Der Teig enthält zu viel Flüssigkeit.	Weniger Flüssigkeit verwenden. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine höhere Backofentemperatur ein.
	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine kürzere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmässig gebräunt.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine niedrigere Backofentemperatur und eine längere Backzeit ein.
	Die Mischung ist ungleich verteilt.	Verteilen Sie die Mischung gleichmässig auf dem Backblech.
Der Kuchen ist nach der eingestellten Zeit nicht fertig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas höhere Backofentemperatur ein.

## 11.10 Backen auf einer Einschubebene

### Backen in Formen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Gugelhupf oder Bri- oche	Heissluft	150–160	50–70	1
Sandkuchen/Früchte- kuchen	Heissluft	140–160	70–90	1
Sponge cake/Biskuit	Heissluft	140–150	35–50	1
Sponge cake/Biskuit	Konventionelle Heizfunktion	160	35–50	1
Tortenboden – Mürbe- teig <sup>1)</sup>	Heissluft	150–160	20–30	2

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Tortenboden – Rührteig	Heissluft	150–170	20–25	2
Apple pie/Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Heissluft	160	70–90	2
Apple pie/Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Konventionelle Heizfunktion	180	70–90	1
Käsekuchen, Kuchenblech <sup>2)</sup>	Konventionelle Heizfunktion	160–170	70–90	2

1) Backofen vorheizen.

2) Tiefes Blech benutzen.

### Kuchen/Gebäck/Brot auf Kuchenblechen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Hefezopf/Hefekranz	Konventionelle Heizfunktion	170–190	30–40	1
Christstollen <sup>1)</sup>	Konventionelle Heizfunktion	160–180	50–70	1
Brot (Roggenbrot) <sup>1)</sup>	Konventionelle Heizfunktion			1
erst		230	20	
anschliessend		160–180	30–60	
Windbeutel/Eclairs <sup>1)</sup>	Konventionelle Heizfunktion	190–210	20–35	2
Biskuitrolle <sup>1)</sup>	Konventionelle Heizfunktion	180–200	10–20	2
Streuselkuchen (trocken)	Heissluft	150–160	20–40	2
Mandel-/Zuckerkuchen <sup>1)</sup>	Konventionelle Heizfunktion	190–210	20–30	2
Obstkuchen (aus Hefeteig/Rührteig) <sup>2)</sup>	Heissluft	150–170	30–55	2
Obstkuchen (aus Hefeteig/Rührteig) <sup>2)</sup>	Konventionelle Heizfunktion	170	35–55	2
Obstkuchen aus Mürbeteig	Heissluft	160–170	40–80	2

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z. B. Quark, Sahne, Pudding) <sup>1)</sup>	Konventionelle Heizfunktion	160–180	40–80	2

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

<sup>2)</sup> Tiefes Blech benutzen.

### Plätzchen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Mürbeteig-Plätzchen	Heissluft	150–160	15–25	2
Short bread/Mürbeteiggebäck/Feingebäck	Heissluft	140	20–35	2
Short bread /Mürbeteiggebäck/Feingebäck <sup>1)</sup>	Konventionelle Heizfunktion	160	20–30	2
Rührteigplätzchen	Heissluft	150–160	15–20	2
Eiweissgebäck, Baiser	Heissluft	80–100	120–150	2
Meringues	Heissluft	100–120	30–50	2
Hefepätzchen	Heissluft	150–160	20–40	2
Blätterteiggebäck <sup>1)</sup>	Heissluft	170–180	20–30	2
Brötchen <sup>1)</sup>	Heissluft	160	10–25	2
Brötchen <sup>1)</sup>	Konventionelle Heizfunktion	190–210	10–25	2
Small cakes /Törtchen <sup>1)</sup>	Heissluft	160	20–35	2
Small cakes /Törtchen <sup>1)</sup>	Konventionelle Heizfunktion	170	20–35	2

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

## 11.11 Aufläufe und Gratins

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Nudelauflauf	Konventionelle Heizfunktion	180 - 200	45 - 60	1

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Lasagne, Frisch	Konventionelle Heizfunktion	180 - 200	25 - 40	1
Gemüsegratin <sup>1)</sup>	Heissluftgrillen	170 - 190	15 - 35	1
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.

## 11.12 Feuchte Heissluft

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Nudelauflauf	200–220	45–60	1
Kartoffelgratin	180–200	70–85	1
Moussaka	180–200	75–90	1
Lasagne, Frisch	180–200	70–90	1
Cannelloni	180–200	65–80	1
Brotpudding	190–200	55–70	1
Milchreis	180–200	55–70	1
Apfelkuchen mit Rührteig (runde Kuchenform)	160–170	70–80	1
Weissbrot	200–210	55–70	1

## 11.13 Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden der Funktion: Heissluft .

**Kuchen/Gebäck/Brot auf Kuchenblechen**

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Windbeutel/Eclairs <sup>1)</sup>	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Streuselkuchen, trocken	150 - 160	30 - 45	1 / 4

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

**Kuchen/Törtchen/Brot auf Backblechen**

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Mürbeteig-Plätzchen	150 - 160	20 - 40	1 / 4
Short bread /Mürbeteiggebäck/Feingebäck	140	25 - 45	1 / 4
Rührteigplätzchen	160 - 170	25 - 40	1 / 4
Eiweissgebäck, Baiser	80 - 100	130 - 170	1 / 4
Meringues	100 - 120	40 - 80	1 / 4
Hefekleingebäck	160 - 170	30 - 60	1 / 4

**11.14 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. Sie können das KT-Sensor verwenden, um sicherzustellen, dass das Fleisch die richtig Kerntemperatur hat.



**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.

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

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



Garen Sie bei Verwendung dieser Funktion stets ohne Deckel.

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

Speise	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Roastbeef	1–1,5	150	120–150	1
Rinderfilet	1–1,5	150	90–110	1
Kalbsbraten	1–1,5	150	120–150	1
Steak	0,2–0,3	120	20–40	1

### 11.15 Pizza-/Wähenstufe

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Pizza (dünner Boden) <sup>1)</sup>	210 - 230	15 - 25	2
Pizza (mit viel Belag) <sup>2)</sup>	180 - 200	20 - 30	2
Obsttörtchen	180 - 200	40 - 55	1
Spinatquiche	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Schweizer Flan	170 - 190	45 - 55	1
Käsekuchen	140 - 160	60 - 90	1
Apfelkuchen, gedeckt	150 - 170	50 - 60	1
Gemüsekuchen	160 - 180	50 - 60	1
Fladenbrot <sup>1)</sup>	210 - 230	10 - 20	2
Blätterteigquiche <sup>1)</sup>	160 - 180	45 - 55	2
Flammekuchen <sup>1)</sup>	210 - 230	15 - 25	2
Piroggen (Russische Version der Calzone) <sup>1)</sup>	180 - 200	15 - 25	2

1) Backofen vorheizen.

2) Tiefes Blech benutzen.

### 11.16 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.

## 11.17 Brattabellen

### Rindfleisch

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

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

### Schweinefleisch

Speise	Funktion	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Schulter, Nacken, Schinkenstück	Heissluftgrillen	1–1,5 kg	150–170	90–120	1
Kotelett, Rippchen	Heissluftgrillen	1–1,5 kg	170–190	30–60	1
Hackbraten	Heissluftgrillen	750 g–1 kg	160–170	50–60	1
Schweinschaxe (vorgekocht)	Heissluftgrillen	750 g–1 kg	150–170	90–120	1

### Kalb

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

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

### Lamm

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

### Wild

Speise	Funktion	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Hasenrücken, Hasenkeule 1)	Heissluftgrillen	bis zu 1 kg	180–200	35–55	1
Reh-/Hirschrücken	Konventionelle Heizfunktion	1,5–2 kg	180–200	60–90	1
Reh-/Hirschkeule	Konventionelle Heizfunktion	1,5–2 kg	180–200	60–90	1

1) Backofen vorheizen.

### Geflügel

Speise	Funktion	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Poulet, Stubenküken	Heissluftgrillen	je 200–250 g	200–220	30–50	1
Halbes Poulet	Heissluftgrillen	je 400–500 g	190–210	40–50	1
Pouletteile	Heissluftgrillen	1–1,5 kg	190–210	50–70	1
Ente, ganz	Heissluftgrillen	1,5–2 kg	180–200	80–100	1

**Fisch (gedämpft)**

Speise	Funktion	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Fisch, gross	Heissluftgrillen	1–1,5 kg	180–200	30–50	1

**11.18 Grill**

- Grillen Sie stets mit der Höchsttemperatureinstellung.
- Setzen Sie den Rost gemäss Empfehlungen in der Grilltabelle in die entsprechende Einschubebene ein.
- Stellen Sie die Pfanne zum Auffangen von austretendem Fett stets in die erste Einschubebene ein.
- Grillen Sie nur flache Fleisch- oder Fischteile.

- Heizen Sie den leeren Backofen stets mit den Grillfunktionen 5 Minuten lang vor.

**VORSICHT!**

Die Backofentür muss beim Grillen stets geschlossen sein.

**Grill**

Speise	Temperatur (°C)	Grillzeit (Min.)		Einschubebene
		Erste Seite	Zweite Seite	
Roastbeef, mittel	210–230	30–40	30–40	1
Rinderfilet, mittel	230	20–30	20–30	1
Schweinerücken	210–230	30–40	30–40	1
Kalbsrücken	210–230	30–40	30–40	1
Lammrücken	210–230	25–35	20–35	1
Fisch, gross, 500–1000 g	210–230	15–30	15–30	1

**11.19 Tiefkühlgerichte**

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

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

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Pizza, gefroren	200–220	15–25	2
Pizza American, gefroren	190–210	20–25	2
Pizza, gekühlt	210–230	13–25	2

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Pizzasnacks, gefroren	180–200	15–30	2
Pommes Frites, dünn	190–210	15–25	2
Pommes Frites, dick	190–210	20–30	2
Kroketten	190–210	20–40	2
Rösti	210–230	20–30	2
Lasagne/Cannelloni, frisch	170–190	35–45	2
Lasagne/Cannelloni, gefr.	160–180	40–60	2
Ofengebackener Käse	170–190	20–30	2
Pouletflügeli/Chicken Wings	180–200	40–50	2

### Tiefgefrorene Fertiggerichte

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Pizza, gefroren	Konventionelle Heizfunktion	gemäss Herstelleranweisungen	gemäss Herstelleranweisungen	2
Pommes frites <sup>1)</sup> (300–600 g)	Konventionelle Heizfunktion oder Heissluftgrillen	200–220	gemäss Herstelleranweisungen	2
Baguettes	Konventionelle Heizfunktion	gemäss Herstelleranweisungen	gemäss Herstelleranweisungen	2
Früchtekuchen	Konventionelle Heizfunktion	gemäss Herstelleranweisungen	gemäss Herstelleranweisungen	2

<sup>1)</sup> Pommes frites zwischendurch 2 bis 3 Mal wenden.

## 11.20 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.

bei 1-Liter-Gläsern ca. 35-60 Minuten),  
 Backofen ausschalten oder die  
 Temperatur auf 100 °C zurückschalten  
 (siehe Tabelle).

Sobald die Flüssigkeit in den ersten  
 Gläsern zu perlen beginnt (dies dauert

### 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 <sup>1)</sup>	160–170	50–60	5–10
Gurken	160–170	50–60	-
Mixed Pickles	160–170	50–60	5–10
Kohlrabi/Erbsen/Spargel	160–170	50–60	15–20

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

## 11.21 Dörren

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

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Einschubebene
Birnen	60 - 70	6 - 9	2

## 11.22 Brot Backen

Das Vorheizen des Backofens wird nicht empfohlen.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Weissbrot	190 - 210	40 - 60	1
Baguette	200 - 220	35 - 45	1
Brioche	180 - 200	40 - 60	1
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	1
Roggenbrot	190 - 210	50 - 70	1
Dunkles Brot	190 - 210	50 - 70	1
Vollkornbrot	190 - 210	40 - 60	1
Brötchen	200 - 220	25 - 35	2

## 11.23 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

<b>Kalb</b>	<b>Kerntemperatur des Garguts (°C)</b>		
	<b>Weniger</b>	<b>Mittel</b>	<b>Mehr</b>
Kalbsbraten	75	80	85
Kalbshaxe	85	88	90
<b>Hammel-/Lammfleisch</b>	<b>Kerntemperatur des Garguts (°C)</b>		
	<b>Weniger</b>	<b>Mittel</b>	<b>Mehr</b>
Hammelkeule	80	85	88
Hammelrücken	75	80	85
Gigot, Lammbraten/-gigot	65	70	75
<b>Wild</b>	<b>Kerntemperatur des Garguts (°C)</b>		
	<b>Weniger</b>	<b>Mittel</b>	<b>Mehr</b>
Hasenrücken, Reh-/Hirschrücken	65	70	75
Hasenkeule, Hase, ganz Reh-/Hirschkeule	70	75	80
<b>Geflügel</b>	<b>Kerntemperatur des Garguts (°C)</b>		
	<b>Weniger</b>	<b>Mittel</b>	<b>Mehr</b>
Poulet (ganz/halbiert/Brust)	80	83	86
Ente (ganz/halbiert) Truthahn (ganz/Brust)	75	80	85
Ente (Brust)	60	65	70
<b>Fisch (Lachs/Forelle/Zander)</b>	<b>Kerntemperatur des Garguts (°C)</b>		
	<b>Weniger</b>	<b>Mittel</b>	<b>Mehr</b>
Fisch (ganz/gross/gedämpft), Fisch (ganz/gross/gebraten),	60	64	68
<b>Aufläufe – Vorgekochtes Gemüse</b>	<b>Kerntemperatur des Garguts (°C)</b>		
	<b>Weniger</b>	<b>Mittel</b>	<b>Mehr</b>
Zucchini-auflauf, Broccoliauflauf, Fenchelauflauf	85	88	91

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

Aufläufe – Süss	Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Weissbrotlauf mit/ohne Obst, Reisbrei mit/ohne Obst, Süsser Nudelaufauf	80	85	90

### 11.24 Informationen für Prüfinstitute

Feuchtigkeit, Hoch

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

Tests gemäss IEC 60350-1.

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

Setzen Sie das Kuchenblech in die erste Einschubebene ein.

Stellen Sie die Temperatur auf 99 °C.

Backofen 5 Minuten vorheizen für: Broccoli

Speise	Behälter (Gastro-norm)	Menge (kg)	Dauer (Min.)
Broccoli	1 x 1/2 gelocht	0.3	13 - 15
Broccoli	1 x 1/2 gelocht	max.	15 - 18
Erbsen, gefroren	1 x 1/2 gelocht	1.5	Bis die Temperatur im kältesten Bereich 85 °C erreicht.

## 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 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 Empfohlene Reinigungsprodukte

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

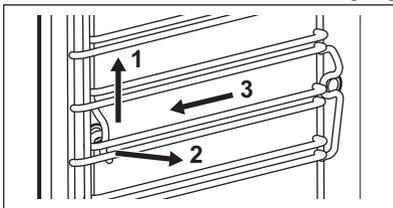
Sie erhalten unsere Produkte bei [www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop) und in den besten Einzelhandelsgeschäften.

## 12.3 Abnehmen der Einhängegitter

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

Entfernen Sie zum Reinigen des Backofens die Einhängegitter.

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



2. Ziehen Sie die Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.

3. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.

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

## 12.4 Dampfreinigung

Entfernen Sie möglichst viele Rückstände von Hand.

Entfernen Sie zur Reinigung der Seitenwände das Zubehör und die Einhängegitter.

Die Dampfreinigungsfunktionen unterstützen die Reinigung des Dampfgarraums im Ofen.

Vergewissern Sie sich, bevor Sie mit der Reinigung beginnen, dass der Ofen kalt ist.

Die Backofenlampe ist ausgeschaltet, während die Dampfreinigungsfunktion eingeschaltet ist.

1. Füllen Sie die Wasserschublade bis zur Höchstgrenze (etwa 950 ml Wasser), bis ein Signal ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt.
2. Wählen Sie die Dampfreinigungsfunktion im Menü Reinigung.

**Dampfreinigung** – Dieser Vorgang dauert etwa 30 Minuten.

- a) Schalten Sie die Funktion ein.
- b) Am Programmende ertönt ein Signalton.
- c) Drücken Sie ein Sensorfeld, um den Signalton abzuschalten.

**Dampfreinigung Plus** – Dieser Vorgang dauert etwa 75 Minuten.

- a) Sprühen Sie ein geeignetes Reinigungsmittel gleichmässig in den Garraum des Ofens, auf Emaille- wie Stahlteile.
- b) Schalten Sie die Funktion ein. Der erste Teil des Programms ist nach circa 50 Minuten abgeschlossen.
- c) Drücken Sie OK.



Beachten Sie zum Abschluss des Reinigungsvorgangs die Anweisungen im Display.

- d) Wischen Sie den Garraum des Ofens mit einem nicht scheuernden Schwamm aus. Sie können dazu warmes Wasser oder Backofenreiniger verwenden.
  - e) Drücken Sie OK. Der letzte Teil des Verfahrens beginnt. Dieser Vorgang dauert etwa 25 Minuten.
3. Wischen Sie den Garraum des Ofens mit einem nicht scheuernden Schwamm aus. Sie können dazu warmes Wasser verwenden.

Lassen Sie die Backofentür nach der Reinigung ca. 1 Stunde geöffnet. Warten Sie, bis der Ofen trocken ist. Um das Trocknen zu beschleunigen, können Sie den Ofen mit Heissluft und einer Temperatur von 150 °C etwa 15 Minuten einschalten. Um einen maximale Reinigungseffekt zu erzielen, reinigen Sie den Ofen umgehend nach Abschluss der Funktion.

## 12.5 Erinnerungsfunktionen

Wenn die Erinnerungsmeldung angezeigt wird, ist eine Reinigung erforderlich. Führen Sie die Funktion Dampfreinigung Plus.

Zum Aktivieren/Deaktivieren der Funktion Erinnerungsfunktionen im Menü Grundeinstellungen.

## 12.6 Dampferzeugungssystem – Entkalkung

Bei Betrieb des Dampfgenerators bilden sich im Inneren (aufgrund des Kalziumgehalts im Wasser) Kalkablagerungen. Dies kann negative Auswirkungen auf die Dampfqualität, die Leistung des Dampfgenerators und die Qualität der Speisen haben. Um Kalkrückstände zu verhindern, sollten Sie den Dampfgenerator-Kreislauf reinigen.

Entfernen Sie alle Zubehörteile.

Wählen Sie die Funktion im Menü: Reinigung. Die Bedienoberfläche unterstützt Sie beim Prozess.

Die Gesamtdauer des Verfahrens beträgt ca. 2 Stunden.

Die Backofenbeleuchtung ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.

1. Vergewissern Sie sich, dass die Wasserschublade leer ist.
  2. Drücken Sie OK.
  3. Setzen Sie das hochrandige Kuchenblech in die erste Einschubebene ein.
  4. Drücken Sie OK.
  5. Füllen Sie 250 ml Entkalker in die Wasserschublade.
  6. Füllen Sie die Wasserschublade dann bis zum Höchststand mit Wasser auf, bis das Signal ertönt oder im Display die Nachricht angezeigt wird.
  7. Drücken Sie OK.
- Auf diese Weise beginnt der erste Teil des Vorgangs: Entkalkung.



Dieser Vorgang dauert etwa 1 Stunde und 40 Minuten.

8. Leeren Sie nach Abschluss des ersten Teils das hochrandige Kuchenblech und setzen Sie es wieder in die erste Einschubebene ein.
  9. Drücken Sie OK.
  10. Füllen Sie die Wasserschublade bis zur Höchstgrenze mit Wasser, bis ein Signal ertönt oder das Display folgende Meldung anzeigt.
  11. Drücken Sie OK.
- Auf diese Weise beginnt der zweite Teil des Vorgangs: Entkalkung. Dieser dient zum Spülen des Dampfgenerator-Kreislaufs.



Dieser Vorgang dauert etwa 35 Minuten.

Entfernen Sie nach dem Verfahren das hochrandige Kuchenblech.

- i** Wird die Funktion Entkalkung nicht auf die richtige Weise durchgeführt, erscheint im Display die Aufforderung, sie zu wiederholen.

Ist der Ofen feucht oder nass, wischen Sie ihn mit einem trockenen Tuch aus. Lassen Sie den Ofen bei geöffneter Tür vollständig trocknen.

## 12.7 Entkalkungserinnerung

Zweierlei Entkalkungserinnerungen erinnern Sie an die Durchführung der Funktion Entkalkung. Diese Erinnerungen werden jedes Mal eingeblendet, wenn Sie das Gerät ausschalten.

Die normale Erinnerung empfiehlt und erinnert an die Durchführung des Entkalkungsvorgangs.

Die dringende Erinnerung zwingt Sie die Entkalkung durchzuführen.

- i** Entkalken Sie das Gerät nicht, obwohl die dringende Erinnerung eingeblendet ist, können Sie die Dampffunktionen nicht verwenden. Sie können die Entkalkungserinnerung nicht ausschalten.

## 12.8 Dampferzeugungssystem – Spülen

Entfernen Sie alle Zubehörteile.

Wählen Sie die Funktion im Menü: Reinigung. Die Bedienoberfläche unterstützt Sie beim Prozess.

Dieser Vorgang dauert etwa 30 Minuten.

Die Backofenbeleuchtung ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.

1. Setzen Sie das Kuchenblech in die erste Einschubebene ein.
2. Drücken Sie **OK**.
3. Füllen Sie die Wasserschublade bis zur Höchstgrenze mit Wasser, bis ein

akustisches Signal ertönt oder das Display folgende Meldung anzeigt.

4. Drücken Sie **OK**.  
Nehmen Sie nach dem Ende des Vorgangs das Kuchenblech aus dem Gerät.

## 12.9 Entleeren des Tanks

Entfernen Sie das gesamte Zubehör.

Die Reinigungsfunktion entfernt das Restwasser aus der Wasserschublade. Verwenden Sie die Funktion nach der Dampfgarfunktion.

Wählen Sie die Funktion im Menü: Reinigung. Die Bedienoberfläche unterstützt Sie beim Prozess.

Dieser Vorgang dauert etwa 6 Minuten.

Die Backofenbeleuchtung ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.

1. Setzen Sie das Kuchenblech in die erste Einschubebene ein.
2. Drücken Sie **OK**.  
Nehmen Sie nach dem Ende des Vorgangs das Kuchenblech aus dem Gerät.

## 12.10 Aus- und Einhängen der Tür

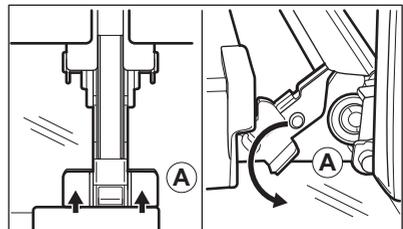
Die Tür kann zur Reinigung ausgehängt werden.



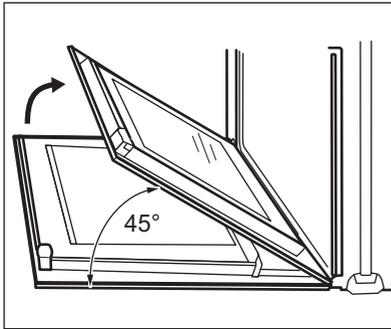
### WARNUNG!

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.

### 12.11 Lampe austauschen



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

## 13. FEHLERSUCHE



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

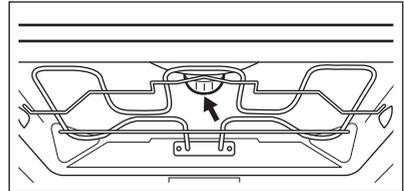
### 13.1 Vorgehensweise bei Störungen

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).

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

### Obere Lampe

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



2. Entfernen Sie den Metallring und reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 40 W.
4. Stecken Sie den Metallring auf die Glasabdeckung.
5. Bringen Sie die Glasabdeckung an.

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Abhilfe</b>
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.
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"> <li>• Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein.</li> <li>• Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.</li> </ul>
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.

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Abhilfe</b>
Das Gerät ist eingeschaltet, heizt aber nicht. Der Ventilator funktioniert nicht. Im Display wird <b>"Demo"</b> angezeigt.	Der DEMO ist eingeschaltet.	Siehe „Grundeinstellungen“ im Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
Der Entkalkungsvorgang wird unterbrochen, bevor er beendet ist.	Es gab einen Stromausfall.	Wiederholen Sie den Vorgang.
Der Entkalkungsvorgang wird unterbrochen, bevor er beendet ist.	Die Funktion wurde vom Nutzer unterbrochen.	Wiederholen Sie den Vorgang.
Nach dem Entkalkungsvorgang befindet sich kein Wasser im hochrandigen Kuchenblech.	Sie haben die Wasserschublade nicht bis zum maximalen Füllstand gefüllt.	Prüfen Sie, ob sich in der Aufnahme der Wasserschublade Entkalker/Wasser befindet. Wiederholen Sie den Vorgang.
Nach dem Entkalkungsvorgang befindet sich Schmutzwasser auf dem Boden des Garraums.	Das hochrandige Kuchenblech wurde nicht in die richtige Ebene eingeschoben.	Entfernen Sie das Wasser und den Entkalker vom Boden des Garraums. Setzen Sie das hochrandige Kuchenblech in die erste Einschubebene ein.
Die Reinigungsfunktion wird unterbrochen, bevor sie beendet ist.	Es gab einen Stromausfall.	Wiederholen Sie den Vorgang.
Die Reinigungsfunktion wird unterbrochen, bevor sie beendet ist.	Die Funktion wurde vom Nutzer unterbrochen.	Wiederholen Sie den Vorgang.
Am Ende der Reinigungsfunktion befindet sich zu viel Wasser auf dem Boden des Garraums.	Sie haben zu viel Reinigungsmittel in das Gerät gesprüht, bevor Sie das Reinigungsprogramm eingeschaltet haben.	Bedecken Sie alle Teile des Garraums mit einer dünnen Reinigungsmittelschicht. Verteilen Sie das Reinigungsmittel gleichmässig.
Das Reinigungsprogramm erzielt kein zufriedenstellendes Ergebnis.	Die Anfangstemperatur des Ofens war zu hoch für das Dampfreinigungsprogramm.	Wiederholen Sie das Programm. Schalten Sie das Programm bei kaltem Gerät ein.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Reinigungsprogramm erzielt kein zufriedenstellendes Ergebnis.	Sie haben die Einhängegitter nicht vor Beginn des Reinigungsprogramms entfernt. Diese können Wärme an die Wände übertragen und das Ergebnis beeinträchtigen.	Entfernen Sie die Einhängegitter aus dem Gerät und wiederholen Sie das Programm.
Das Reinigungsprogramm erzielt kein zufriedenstellendes Ergebnis.	Sie haben das Zubehör nicht vor Beginn des Reinigungsprogramms aus dem Gerät entfernt. Es kann die Dampfreinigung beeinträchtigen und sich negativ auf das Ergebnis auswirken.	Entfernen Sie das Zubehör aus dem Gerät und wiederholen Sie das Programm.

### 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	EB4GL70KCN EB4GL70KSP
Energieeffizienzindex	80,8
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Ober-/Unterhitze	0,89 kWh/Programm

Energieverbrauch bei Standardbelastung, Heissluft	0,59 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Volumen	43 l	
Backofentyp	Einbau-Backofen	
Gewicht	EB4GL70KCN	41.5 kg
	EB4GL70KSP	41.1 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 Restwärmanzeige 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. 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](http://www.erecycling.ch)





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



867343776-B-062018

