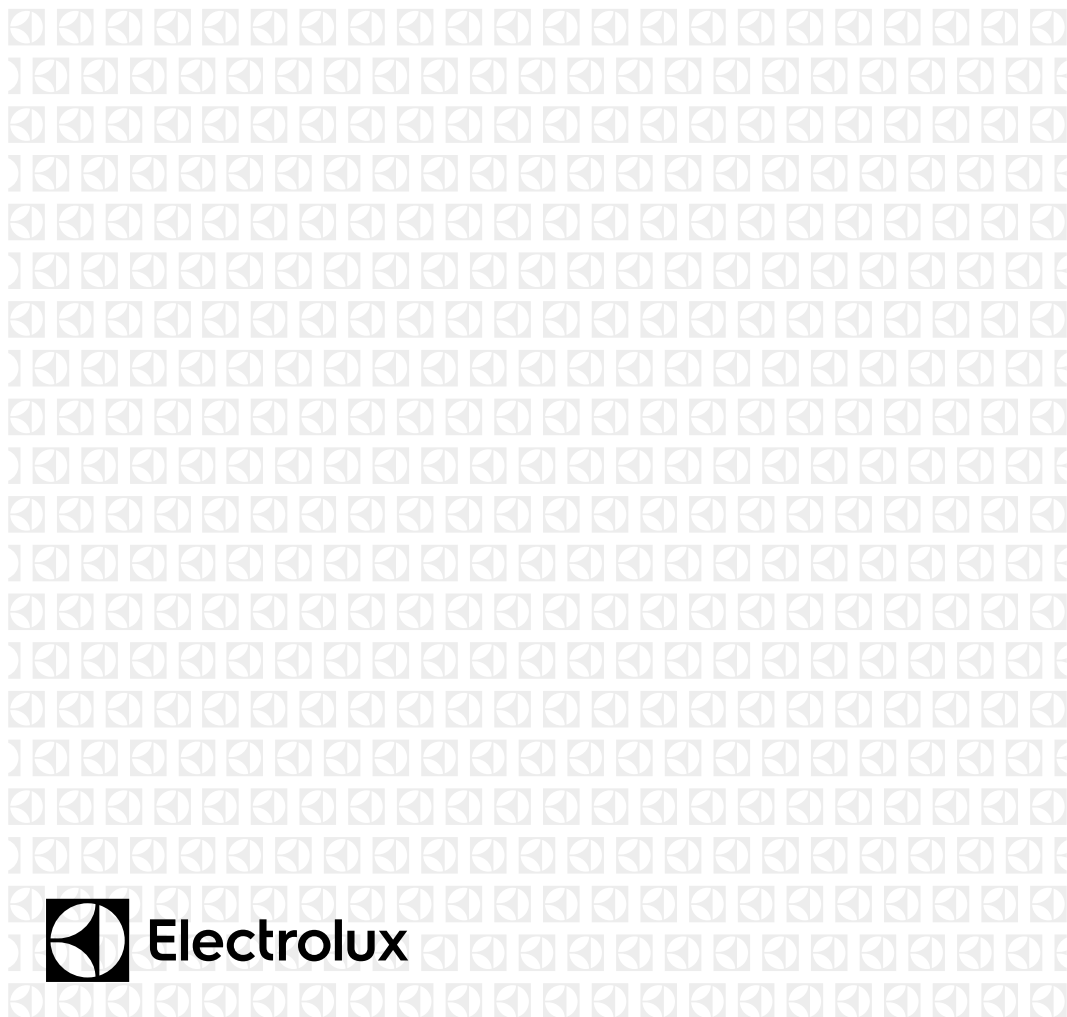


EB4GL40CN
EB4GL40SP



DE Backofen

Benutzerinformation



INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	3
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	7
4. BEDIENFELD.....	8
5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.....	10
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	11
7. UHRFUNKTIONEN.....	17
8. AUTOMATIKPROGRAMME.....	18
9. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS.....	19
10. ZUSATZFUNKTIONEN.....	21
11. RATSCHLÄGE UND TIPPS.....	23
12. REINIGUNG UND PFLEGE.....	39
13. FEHLERSUCHE.....	41
14. ENERGIEEFFIZIENZ.....	43
15. GARANTIE.....	44

WIR DENKEN AN SIE

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

Auf unserer Website können Sie:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Ihr Produkt für einen besseren Service registrieren:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop


REPARATUR- UND KUNDENDIENST

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

Die Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sowie Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern, und entsorgen Sie es angemessen.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Zugängliche Teile werden während des Betriebs 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.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor Sie es in die Einbaustruktur eingebaut haben.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermassen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
- Gemäss den Verdrahtungsregeln muss bei Festverdrahtung eine Vorrichtung zur Trennung des

Gerätes von der Spannungsversorgung vorhanden sein.

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

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Installation



WARNUNG!

Das Gerät darf nur von einer Fachkraft installiert werden.

- Entfernen Sie die gesamte 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.
- Installieren Sie das Gerät an einem sicheren, geeigneten Aufstellort, der die Installationsanforderungen erfüllt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Aus diesem Grund muss es an die Stromversorgung angeschlossen werden.
- 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.

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 Werte auf dem Typenschild den elektrischen Nennwerten der Netzversorgung entsprechen.
- 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



WARNING!

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 während des Betriebs 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.



WARNING!

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.
- Stellen 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 Einsetzen und Herausnehmen des Zubehörs vorsichtig 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. Es darf nicht für andere Zwecke als vorgesehen benutzt werden, zum Beispiel zum Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelplatte (z. B. einer Tür) installiert, darf die Tür niemals geschlossen werden, solange das Gerät in Betrieb ist. Wärme und Feuchtigkeit können sich hinter einer geschlossenen Möbelplatte bilden und dadurch das Gerät, den Umbauschrank oder den Boden beschädigen. Schliessen Sie die Möbelplatte erst, wenn das Gerät nach Gebrauch vollständig abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege



WARNING!

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. Es 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, Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmässig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschliesslich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emaillebeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

2.5 Innenbeleuchtung



WARNUNG!
Stromschlaggefahr.

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet.

Benutzen Sie sie nicht zur Raumbeleuchtung.

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

2.6 Service

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

2.7 Entsorgung

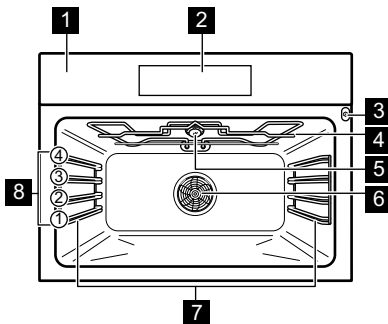


WARNUNG!
Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

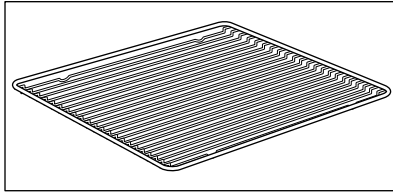
3.1 Allgemeine Übersicht



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

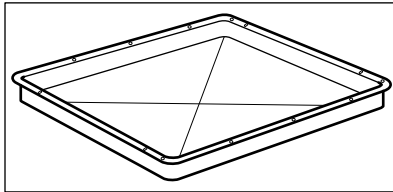
3.2 Zubehör

Gitterrost



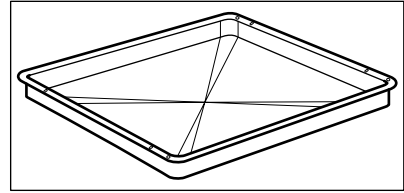
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

Kuchenblech



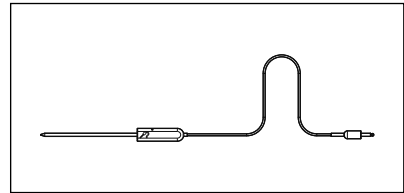
Für Kuchen und Plätzchen.

Hochrandiges Kuchenblech



Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

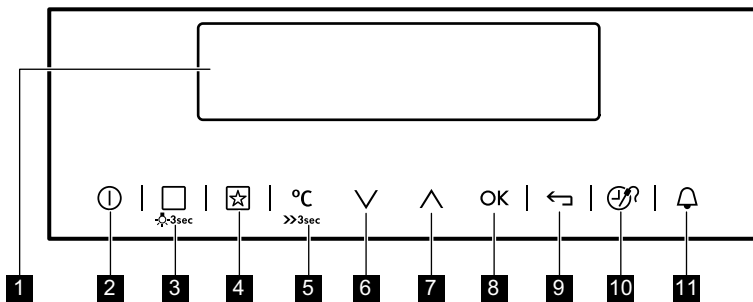
Temperatursensor



Zum Messen der Temperatur in Speisen.









4. BEDIENFELD

4.1 Elektronischer Programmspeicher

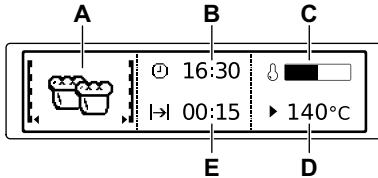


Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder.

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

Sensorfeld	Funktion	Bemerkung
3 	Ofenfunktionen oder VarioGuide	Berühren Sie das Sensorfeld einmal zur Auswahl einer Ofenfunktion oder des Menüs VarioGuide. Drücken Sie das Sensorfeld erneut, um zwischen folgenden Menüs umzuschalten: Ofenfunktionen, VarioGuide. Halten Sie zum Ein- oder Ausschalten der Backofenbeleuchtung das Sensorfeld 3 Sekunden gedrückt. Sie können die Backofenbeleuchtung auch einschalten, wenn der Ofen ausgeschaltet ist.
4 	Favoriten	Speichern und Aufrufen der bevorzugten Programme.
5 	Temperaturouswahl	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.
	Schnellaufheizung	Die Funktion ist eingeschaltet. Sie verkürzt die Aufheizzeit.
	Gewichtsautomatik	Das Display zeigt an, dass die Gewichtsautomatik eingeschaltet ist oder das das Gewicht geändert werden kann.
	Heat + Hold	Die Funktion ist eingeschaltet.

5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

5.1 Reinigung vor der ersten Benutzung

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

Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

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

5.2 Erstanschluss

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

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

6. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNING!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

6.1 Navigieren in den Menüs




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






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


6.2 Überblick über die Menüs












Hauptmenü




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

Symbol/Menüpunkt	Anwendung
 Grundeinstellungen	Einstellen der Gerätekonfiguration.
 Sonderfunktionen	Liste mit zusätzlichen Ofenfunktionen.
 VarioGuide	Empfohlene Ofeneinstellungen für eine grosse Auswahl an Gerichten. Wählen Sie ein Gericht und beginnen Sie 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.
 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.

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

6.3 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Heissluft	Zum Backen und Braten auf drei Einschubebenen und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20–40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als bei Ober-/Unterhitze.
 Pizza-/Wähenstufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer intensiveren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20–40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als bei Ober-/Unterhitze.
 Ober-/Unterhitze (Ober-/Unterhitze)	Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene.
 Tiefkühlgerichte	Damit Tiefkühlprodukte (z. B. Pommes Frites, Kartoffelwedges 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. 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. Die Garanweisungen finden Sie im Kapitel „Tipps und Tricks“, Feuchte 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. Die Restwärme wird genutzt. Die Heizleistung kann reduziert werden. Allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energie sparen. Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäss EN 60350-1 verwendet. Wenn Sie diese Funktion verwenden, wird die Backofenbeleuchtung nach 30 Sekunden automatisch ausgeschaltet.</p>




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

6.4 Sonderfunktionen

Ofenfunktionen	Anwendung
 Warmhalten	Zum Warmhalten von Gerichten.
 Teller Wärmen	Zum Vorwärmen der Teller vor dem Servieren.
 Einkochen	Zum Einkochen von Gemüse (z. B. Gurken).
 Dörren	Zum Dörren von in Scheiben geschnittenen Früchten, Gemüse und Pilzen.
 Gärstufe	Zur Beschleunigung des Aufgehens von Hefeteig. Verhindert das Austrocknen der Teigoberfläche und hält den Teig elastisch.
 Niedertemperatur Garen	Zum Zubereiten von zarten und saftigen Braten.
 Brot Backen	Verwenden Sie diese Funktion, um Brot und Brötchen auf professionelle Art zu backen: knusprig, braun und mit glänzender Kruste.
 Auftauen	Zum Auftauen von Speisen (Gemüse und Früchte). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte ab.
 Überbacken	Für Aufläufe wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Zum Gratинieren und Überbacken.

6.5 VarioGuide


Speisekategorie: Fisch/Meeresfrüchte


Gericht	
Fisch	Fisch, gebacken
	Fischstäbchen
	Fischfilet, gefroren
	Ganzer kleiner Fisch, gegrillt
	Ganzer Fisch, gegrillt
	Ganzer Fisch, gegrillt 
Ganzer Lachs	-

Speisekategorie: Geflügel

Gericht	
Geflügel ohne Knochen	-
	Pouletflügeli, frisch
	Pouletflügeli/Chicken Wings, gefroren
Poulet	Pouletschenkel, frisch
	Pouletschenkel, gefroren
	Poulet, halbiert

Speisekategorie: Fleisch

Gericht	
Rindfleisch	Schmorbraten 
	Hackbraten

Gericht	
Rinderbraten	Blutig
	Blutig 
	Mittel
	Mittel 
	Durch
	Durch 
Roastbeef Skandinavisch	Blutig 
	Mittel 
	Durch 
Schweinefleisch	Brustspitz
	Schweishaxe, vorgegart
	Schweinebraten
	Schweinsnierstück
	Schweinenacken
	Schweineschulter
Kalb	Kalbshaxe
	Kalbskarree
	Kalbsbraten 
Lamm	Lammkeule
	Lammrücken
	Lammbraten, mittel

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

Speisekategorie: Ofengerichte

Gericht	
Lasagne/Cannelloni, gefroren	-
Gemüsegratin	-
Süßspeisen	-

Speisekategorie: Pizza/Quiche

Gericht	
Pizza	Pizza, dünn
	Pizza, viel Belag
	Pizza, gefroren
	Pizza American, gefroren
	Pizza, gekühlt
	Pizzasnacks, gefroren
Baguettes, gratiniert	-
Flammkuchen	-
Wähe, pikant	-
Quiche Lorraine	-
Pikante Torte	-

Speisekategorie: Kuchen/Kleingebäck

Gericht	
Gugelhupf	-
Apfelkuchen, gedeckt	-
Biskuit	-
Apfelwähe	-
Quarktorte, Springform	-
Brioche	-
Sandkuchen	-
Linzertorte/Tarte	-
Wähe süß	-
Mandelkuchen	-
Muffins	-
Kleingebäck	-
Feingebäck	-
Windbeutel	-
Blätterteiggebäck	-
Eclairs	-
Makronen	-
Mürbeteig-Plätzchen	-
Christstollen	-
Apfelstrudel, gefroren	-
Blechkuchen	Rührteig Hefeteig
Käsekuchen, Blech	-
Brownies	-
Biskuitroulade	-
Hefekuchen	-
Streuselkuchen	-
Zuckerkuchen	-

Gericht	
Tortenboden	Mürbeteigboden
	Tortenboden aus Rührteig
Obstkuchen	Obstkuchen mit Mürbeteig
	Obstkuchen mit Rührteig
	Hefeteig

Speisekategorie: Brot/Brötchen

Gericht	
Brötchen	Brötchen, gefroren
Ciabatta	-
Brot	Hefekranz
	Butterzopf
	Fladenbrot

Speisekategorie: Beilagen

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



Wenn das Gewicht oder die Kerntemperatur der Speise geändert werden soll, verwenden Sie \wedge oder \vee , um neue Werte einzustellen.

6.6 Einstellen einer Ofenfunktion

1. Schalten Sie den Backofen ein.

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

6.7 Aufheiz-Anzeige

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

6.8 Schnellaufheizung

Diese Funktion verkürzt die Aufheizzeit.



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



Zum Einschalten der Funktion halten Sie °C \gg 3 Sekunden lang gedrückt. Die Aufheiz-Anzeige schaltet um. Diese Funktion ist für einige Ofenfunktionen nicht verfügbar.

6.9 Restwärme

Das Display zeigt die Restwärme an, sobald Sie den Ofen ausschalten. Sie können die Restwärme zum Warmhalten der Speisen benutzen.

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Tabelle der Uhrfunktionen

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

- Die Funktion Dauer ist eingestellt.

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

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



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

7.4 Zeitverlängerung

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



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

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

8. AUTOMATIKPROGRAMME



WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

8.1 Rezepte mit Rezeptautomatik

Mit dem Ofen erhalten Sie eine Reihe von Rezepten, die Sie verwenden können. Die Rezepte sind fest einprogrammiert und können nicht geändert werden.

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie das Menü: Rezepte . Mit OK bestätigen.
3. Wählen Sie die Kategorie und das Gericht. Bestätigen Sie mit OK.
4. Wählen Sie ein Rezept. Bestätigen Sie mit OK.

9. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS



WARNUNG!
Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

9.1 Speisethermometer

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

Zwei Temperaturen sind einzustellen:

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



VORSICHT!
Verwenden Sie nur das
mitgelieferte
Speisethermometer oder
ein Originalersatzteil.

Anleitung für beste Ergebnisse:

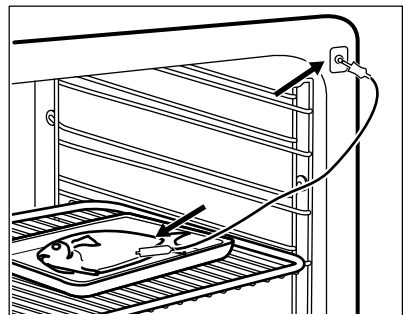
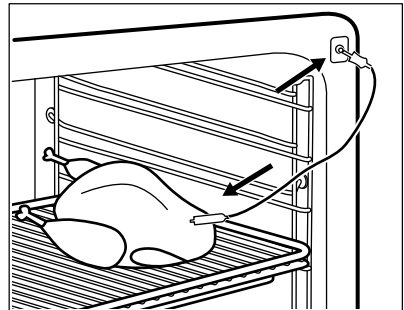
- Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
- Das Speisethermometer kann nicht für flüssige Speisen verwendet werden.
- Während des Garvorgangs muss das Speisethermometer in der Speise und der Stecker in der Buchse bleiben.
- Verwenden Sie die empfohlenen Einstellungen für die Kerntemperatur der Speise.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



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

Speisekategorien: Fleisch, Geflügel und Fisch


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



Das Display zeigt das Symbol des Speisethermometers an.

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

Kerntemperatur der Speise einzustellen.

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

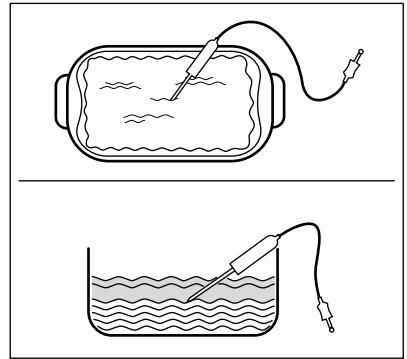
Sobald die Speise die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.

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

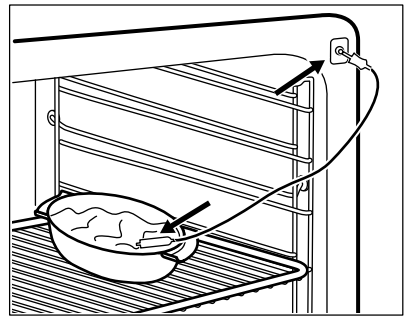


WARNING!

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






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



Speisekategorie: Auflauf

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

Das Display zeigt das Symbol des Speisethermometers an.

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

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

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

Buchse heraus und nehmen Sie die Speise aus dem Gerät.



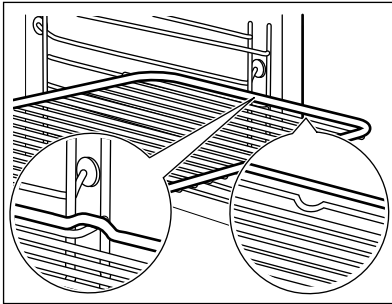
WARNUNG!

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

9.2 Einsetzen des Zubehörs

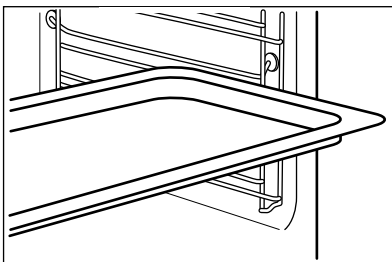
Gitterrost:

Schieben Sie den Gitterrost zwischen die Führungsstäbe des Einhängegitters.



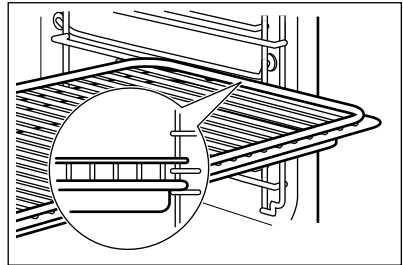
Kuchenblech/Auflaufpfanne:

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.



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 wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: **SPEICHERN**.
4. Mit **OK** bestätigen.
Das Display zeigt den ersten freien Speicherplatz an.
5. Mit **OK** bestätigen.
6. Geben Sie den Namen des Programms ein.

Der erste Buchstabe blinkt.

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

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

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

Einschalten des Programms

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

Sie können drücken, um folgendes Menü direkt aufzurufen: Favoriten.

10.2 Verwenden der Kindersicherung

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

1. Drücken Sie (1), um das Display einzuschalten.
2. Drücken Sie und gleichzeitig, bis auf dem Display eine Meldung .
Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2.

10.3 Tastensperre

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

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




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

10.4 Set + Go

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

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

6. Mit OK bestätigen.

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

Am Ende der Ofenfunktion ertönt ein Signalton.



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

10.5 Abschaltautomatik

Das Gerät wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit automatisch ausgeschaltet, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

Temperatur (°C)	Ausschaltzeit (Std.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - Höchsttemperatur	3



Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Backofenbeleuchtung, Speisethermometer, Ende, Dauer.

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 Backofen 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

11.4 Backtipps

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

Sie nach halber Aufwärmzeit den Standort der Teller/Schüsseln.

Gärstufe

Mit dieser Funktion können Sie Hefeteig gehen lassen. Geben Sie den Teig in eine grosse Schüssel und decken Sie sie mit einem feuchten Tuch oder Plastikfolie ab. Stellen Sie die Funktion Gärstufe und die Garzeit ein.

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 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 Backblech im Ofen verziehen. Beim Abkühlen kehren sie wieder zu ihrer alten Form zurück.

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen fällt zusammen und wird feucht oder streifig.	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Nächstes Mal etwas niedrigere Ofentemperatur einstellen.
	Die Backzeit ist zu kurz.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine längere Backzeit und eine niedrigere Ofentemperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Nächstes Mal eine höhere Ofentemperatur einstellen.
	Die Backzeit ist zu lang.	Nächstes Mal eine kürzere Backzeit einstellen.
Der Kuchen ist unregelmässig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine niedrigere Temperatur und eine längere Backzeit ein.
	Der Kuchenteig ist nicht gleichmässig verteilt.	Beim nächsten Mal den Kuchenteig gleichmässig auf dem Kuchenblech verteilen.
Der Kuchen ist in der in einem Rezept angegebenen Backzeit nicht fertig.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Nächstes Mal eine etwas höhere Ofentemperatur einstellen.

11.5 Backen auf einer Einschubebene

 BACKEN IN FORMEN					
		 (°C)	 (Min.)		
Gugelhupf / Brioche	Heissluft	150 - 160	50 - 70	1	
Sandkuchen / Früchtekuchen	Heissluft	140 - 160	70 - 90	1	
Biskuit	Heissluft	140 - 150	35 - 50	1	
Biskuit	Ober-/Unterhitze	160	35 - 50	1	
Tortenboden – Mürbeteig, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heissluft	170 - 180	10 - 25	2	
Tortenboden – Rührteig	Heissluft	150 - 170	20 - 25	2	
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Heissluft	160	70 - 90	2	
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober-/Unterhitze	180	70 - 90	1	

 BACKEN IN FORMEN					
		 (°C)	 (Min.)		
Käsekuchen, Tiefes Blech benutzen	Ober-/Unterhitze	160 - 170	70 - 90		2
 KUCHEN/GEBÄCK/BROT AUF KUCHENBLECHEN					
 Heizen Sie den leeren Backofen vor.					
		 (°C)	 (Min.)		
Hefezopf / Hefekranz	Ober-/Unterhitze	170 - 190	30 - 40		1
Christstollen	Ober-/Unterhitze	160 - 180	50 - 70		1
Roggenbrot	Ober-/Unterhitze	zuerst: 230 dann: 160 - 180	20 30 - 60		1
Windbeutel / Eclairs	Ober-/Unterhitze	190 - 210	20 - 35		2
Biskuitroulade	Ober-/Unterhitze	180 - 200	10 - 20		2
Streuselkuchen	Heissluft	150 - 160	20 - 40		2
Mandelkuchen mit Butter / Zuckerkuchen	Ober-/Unterhitze	190 - 210	20 - 30		2
Obstkuchen (aus Hefeteig/ Rührteigmischung)	Heissluft	150 - 160	35 - 55		2
Obstkuchen (aus Hefeteig/ Rührteigmischung)	Ober-/Unterhitze	170	35 - 55		2
Obstkuchen mit Mürbeteig	Heissluft	160 - 170	40 - 80		2
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z. B. Quark, Rahm, Pudding)	Ober-/Unterhitze	160 - 180	40 - 80		2



BISKUIITS



Nutzen Sie die zweite Einschubebene.



(°C)



(Min.)

Mürbeteig-Plätzchen	Heissluft	150 - 160	10 - 20
Mürbeteig / Feingebäck	Heissluft	140	20 - 35
Mürbeteig / Feingebäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Ober-/Unterhitze	160	20 - 30
Rührteigplätzchen	Heissluft	150 - 160	15 - 20
Eiweissgebäck	Heissluft	80 - 100	120 - 150
Makronen	Heissluft	100 - 120	30 - 50
Hefepätzchen	Heissluft	150 - 160	20 - 40
Blätterteigkleingebäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heissluft	170 - 180	20 - 30
Brötchen, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heissluft	160	10 - 25
	Ober-/Unterhitze	190 - 210	10 - 25
Törtchen, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heissluft	160	20 - 35
	Ober-/Unterhitze	170	20 - 35

11.6 Aufläufe und Gratins



Nutzen Sie die erste Einschubebene








(°C)







(Min.)

Nudelauflauf	Ober-/Unterhitze	180 - 200	45 - 60
Lasagne, Frisch	Ober-/Unterhitze	180 - 200	25 - 40
Gemüsegratin, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heissluftgrillen	160 - 170	15 - 30
Mit Käse überbackene Baguettes	Heissluft	160 - 170	15 - 30
Milchreis	Ober-/Unterhitze	180 - 200	40 - 60





 Nutzen Sie die erste Einschubebene			
		 (°C)	 (Min.)
Fischaufläufe	Ober-/Unterhitze	180 - 200	30 - 60
Gefülltes Gemüse	Heissluft	160 - 170	30 - 60

11.7 Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie die Funktion: Heissluft.
Für zwei Bleche nutzen Sie die erste und vierte Einschubebene.



 KUCHEN/GEBÄCK/BROT AUF KUCHENBLECHEN		
	 (°C)	 (Min.)
Windbeutel/ Eclairs ¹⁾	160–180	25–45
Streuselkuchen, trocken	150–160	30–45

1) Backofen vorheizen.

 KUCHEN/TÖRTCHEN/BROT AUF KUCHENBLECHEN		
	 (°C)	 (Min.)
Mürbeteig-Plätzchen	150–160	20–40
Mürbeteiggebäck/ Feingebäck	140	25–45

11.9 Brattabellen

Nutzen Sie die erste Einschubebene

 KUCHEN/TÖRTCHEN/BROT AUF KUCHENBLECHEN		
	 (°C)	 (Min.)
Rührteigplätzchen	160–170	25–40
Eiweissgebäck, Baiser	80–100	130–170
Meringues	100–120	40–80
Hefepätzchen	160–170	30–60

11.8 Braten

Verwenden Sie feuerfestes Backofengeschirr.
Mageres Fleisch zugedeckt anbraten.







Grosse Fleischstücke direkt auf dem Blech oder auf dem Gitterrost über dem Blech braten.







Geben Sie etwas Wasser in das Blech, um zu verhindern, dass tropfendes Fett verbrennt.







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



















Braten Sie grosse Fleisch- und Fischstücke (mind. 1 kg).







Fleischstücke während des Bratvorgangs mehrmals mit dem eigenen Saft benetzen.







 RINDFLEISCH				
			 (°C)	 (Min.)
Schmorbraten	1–1,5 kg	Ober-/Unterhitze / Ober-/Unterhitze	230	120–150
Roastbeef oder Filet, blutig, Heizen Sie den leeren Backofen vor	je cm Dicke	Heissluftgrillen	190–200	5–6
Roastbeef oder Filet, mittel	je cm Dicke	Heissluftgrillen	180–190	6–8
Roastbeef oder Filet, durch	je cm Dicke	Heissluftgrillen	170–180	8–10

 SCHWEINEFLEISCH				
 Verwenden Sie die Funktion: Heissluftgrillen.				
	 (kg)	 (°C)	 (Min.)	
Schulter / Nacken / Schinkenstück	1–1,5	160–180	90–120	
Koteletts / Brustspitz	1–1,5	170–180	60–90	
Hackbraten	0,75–1	160–170	50–60	
Schweinshaxe, vorgegart	0,75–1	150–170	90–120	





 KALB				
 Verwenden Sie die Funktion: Heissluftgrillen.				
	 (kg)	 (°C)	 (Min.)	
Kalbsbraten	1	160–180	120–150	






 KALB				
 Verwenden Sie die Funktion: Heissluftgrillen.				
	 (kg)	 (°C)	 (Min.)	
Kalbshaxe	1,5–2	160–180	120–150	
 LAMM				
 Verwenden Sie die Funktion: Heissluftgrillen.				
	 (kg)	 (°C)	 (Min.)	
Lammkeule / Lammbraten/-gigot	1–1,5	150–180	100–120	
Lammrücken	1–1,5	160–180	40–60	
 WILD				
	 (kg)		 (°C)	 (Min.)
Rücken / Hasenkeule, Heizen Sie den leeren Backofen vor	bis zu 1	Ober-/Unterhitze / Ober-/Unterhitze	230	30–40
Reh-/Hirschrücken	1,5–2	Ober-/Unterhitze / Ober-/Unterhitze	210–220	35–40
Reh-/Hirschkeule	1,5–2	Ober-/Unterhitze / Ober-/Unterhitze	180–200	60–90






 GEFLÜGEL			
 Verwenden Sie die Funktion: Heissluftgrillen.			
	 (kg)	 (°C)	 (Min.)
Poulet	je 0,2–0,25	200–220	30–50
Poulet, halbiert	Je 0,4–0,5	190–210	35–50
Geflügelteile	1–1,5	190–210	50–70
Ente	1,5–2	180–200	80–100

 FISCH				
	 (kg)		 (°C)	 (Min.)
Ganzer Fisch	1–1,5	Ober-/Unterhitze / Ober-/Unterhitze	210–220	45–60

11.10 Knusprig backen mit Pizza-/Wähenstufe






 Nutzen Sie die erste Einschubebene		
	 (°C)	 (Min.)
Tarten	180–200	40–55
Spinatquiche	160–180	45–60
Quiche Lorraine	170–190	45–55
Käsekuchen	140–160	60–90
Apfelkuchen, gedeckt	150–170	50–60
Gemüseku- chen	160–180	50–60

 Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.		
 Nutzen Sie die zweite Einschubebene.		
	 (°C)	 (Min.)
Pizza, dün- ner Boden	200–230	15–20
Pizza, di- cker Boden , Tiefes Blech be- nutzen	180–200	20–30
Schweizer Flan	170–190	45–55

 Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.		
 Nutzen Sie die zweite Einschubebene.		
	 (°C)	 (Min.)
Fladenbrot	230–250	10–20
Blätterteig- quiche	160–180	45–55
Flammku- chen	230–250	12–20
Piroggen	180–200	15–25

11.11 Brot Backen

Das Vorheizen des Backofens wird nicht empfohlen.





 BROT		
 Nutzen Sie die zweite Einschubebene.		
	 (°C)	 (Min.)
Weissbrot	180–200	40–60
Baguette	200–220	35–45
Brioche	160–180	40–60
Ciabatta	200–220	35–45
Roggenbrot	180–200	50–70
Vollkornbrot	180–200	50–70
Vollkornbrot	170–190	60–90

11.12 Grill

Grillen Sie nur dünne Fleisch- oder Fischteile.

Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.

Stellen Sie einen Topf auf die erste Einschubebene, um da Fett aufzufangen.

 GRILL			
 Nutzen Sie die erste Einschubebene			
	 (°C)	 (Min.)	
		Erste Seite	Zweite Seite
Roast- beef, mittel	210–230	30–40	30–40
Rinderfi- let, mit- tel	230	20–30	20–30
Schwein snier- stück	210–230	30–40	30–40
Kalbs- karree	210–230	30–40	30–40
Lamm- rücken	210–230	25–35	20–35
Ganzer Fisch , 0,5–1 kg	210–230	15–30	15–30

11.13 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.

**Nutzen Sie die zweite Einschubebene.**

(°C)



(Min.)

Pizza, gefroren	200–220	15–25
Pizza American, gefroren	190–210	20–25
Pizza, gekühlt	210–230	13–25
Pizzasnacks, gefroren	180–200	15–30
Pommes Frites, dünn	200–220	20–30
Pommes Frites, dick	200–220	25–35
Kartoffelwedges / Krokette	220–230	20–35
Rösti	210–230	20–30
Lasagne, Frisch / Cannelloni, frisch	170–190	35–45
Lasagne, Frisch / Cannelloni, gefroren	160–180	40–60
Gebackener Käse	170–190	20–30
Pouletflügel	190–210	20–30

**TIEFGEFRORENE FERTIGGERICHTE****Nutzen Sie die zweite Einschubebene.****Prüfen Sie die Garzeit auf der Packung.**

(°C)






Pizza, gefroren	Ober-/Unterhitze / Ober-/Unterhitze	Auf der Packung prüfen
Pommes Frites, Zwischendurch 2- bis 3-mal wenden, 0,3–0,6 kg	Ober-/Unterhitze/Ober-/Unterhitze oder Heissluftgrillen	200–220
Baguette	Ober-/Unterhitze / Ober-/Unterhitze	Auf der Packung prüfen
Früchtebrot	Ober-/Unterhitze / Ober-/Unterhitze	Auf der Packung prüfen

11.14 Auftauen

Entfernen Sie die Verpackung und richten Sie das Gericht auf einem Teller an.

Nutzen Sie die unterste Einschubebene.

Decken Sie die Speisen nicht ab, da sich dadurch die Auftaudauer verlängert.

	 (kg)	 (Min.) Auftauzeit	 (Min.) Zusätzli- che Auf- tauzeit	
Poulet	1	100–140	20–30	Poulet auf eine umgedrehte Untertasse auf einem grossen Teller legen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	1	100–140	20–30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	0,5	90–120	20–30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Forelle	0,15	25–35	10–15	-
Erdbeeren	0,3	30–40	10–20	-
Butter	0,25	30–40	10–15	-
Rahm	2 x 0,2	80–100	10–15	Die Sahne schlagen, wenn sie stellenweise noch leicht gefroren ist.
Kuchen	1,4	60	60	-

11.15 Einkochen

Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Grösse.

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

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

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.





Stellen Sie die Temperatur auf 160 - 170 °C.

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





 BEERENOBST	
	 (Min.) Einkochen bis Perlbeginn
Erdbeeren / Blaubeeren / Himbeeren / Reife Stachelbeeren	35 - 45

 STEINFRÜCHTE		
	 (Min.) Einkochen bis Perlbe- ginn	 (Min.) Weiterko- chen bei 100 °C
Pfirsiche / Quitten / Pflaumen	35 - 45	10 - 15



 GEMÜSE		
	 (Min.) Einkochen bis Perlbe- ginn	 (Min.) Weiterko- chen bei 100 °C
Gurken	50 - 60	-
Mixed Pick- les	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi / Erbsen / Spargel	50 - 60	15 - 20



 GEMÜSE		
	 (Min.) Einkochen bis Perlbe- ginn	 (Min.) Weiterko- chen bei 100 °C
Karotten	50 - 60	5 - 10



11.16 Dörren



 Nutzen Sie die dritte Einschubebene.		
	 (°C)	 (h)
Bohnen	60-70	6-8
Paprika	60-70	5-6
Suppengemüse	60-70	5-6
Pilze	50-60	6-8
Kräuter	40-50	2-3
Pflaumen	60-70	8-10
Aprikosen	60-70	8-10
Apfelscheiben	60-70	6-8
Birnen	60-70	6-9



11.17 Temperatursensor



 RINDFLEISCH	 Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Blutig	Mittel	Durch
Rinderbraten	45	60	70
Filetstück	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
Rückenkotelett / Kasseler / Schweinsnierstück, pochiert	75	78	82



 KALB	 Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Kalbsbraten	75	80	85
Kalbshaxe	85	88	90



 HAMMEL-/LAMMFLEISCH	 Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Hammelkeule	80	85	88
Hammelrücken	75	80	85
Lammbraten/-gigot / Lammkeule	65	70	75



 WILD	 Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Hasenrücken / Reh-/Hirschrück- cken	65	70	75
Hasenkeule / Hase, ganz / Reh-/ Hirschkeule	70	75	80

 GEFLÜGEL	 Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Poulet	80	83	86
Ente, ganz/halbiert / Truthahn, ganz/Brust	75	80	85
Ente, Brust	60	65	70

 FISCH (LACHS/FOREL- LE/ZANDER)	 Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Fisch, ganz/gross/gedämpft / Fisch, ganz/gross/gebraten	60	64	68

 AUFLÄUFE – VORGE- KOCHTES GEMÜSE	 Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Zucchini-auflauf / Broccoliauflauf / Fenchelauflauf	85	88	91


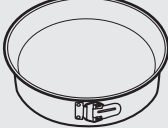


 AUFLÄUFE – PIKANT	 Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Cannelloni / Lasagne, Frisch / Nudelauf- lauf	85	88	91

 AUFLÄUFE – SÜSS	 Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Weissbrotauflauf mit/ohne Früchte / Reisbrei mit/ohne Früchte / Süsser Nudelauf	80	85	90





11.18 Feuchte Heissluft - empfohlenes Zubehör





Diese nehmen die Wärme besser auf als helle und reflektierende Behälter.

Verwenden Sie dunkle und nicht reflektierende Formen und Behälter.

			
Pizzapfanne	Auflaufform	Ramekins	Tortenbodenform
Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser	Dunkel, nicht reflektierend 26 cm Durchmesser	Keramik 8 cm Durchmesser, 5 cm hoch	Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser

11.19 Feuchte Heissluft

 Nutzen Sie die erste Einschubebene			
	 (°C)	 (Min.)	
Nudelgratin	200 - 220	45 - 60	
Kartoffelgratin	180 - 200	70 - 85	
Moussaka	180 - 200	75 - 90	
Lasagne, Frisch	180 - 200	70 - 90	
Cannelloni	180 - 200	65 - 80	

 Nutzen Sie die erste Einschubebene			
	 (°C)	 (Min.)	
Brotpudding	190 - 200	55 - 70	
Milchreis	180 - 200	55 - 70	
Apfelkuchen aus Rührteig (runde Kuchenform)	160 - 170	70 - 80	
Weissbrot	200 - 210	55 - 70	

12. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

12.1 Anmerkungen zur Reinigung



Reinigungs- mittel

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

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem speziellen Reinigungsmittel.

Entfernen Sie hartnäckige Flecken mit einem speziellen Backofenreiniger.



Alltäglicher Gebrauch

Reinigen Sie den Ofeninnenraum nach jedem Gebrauch. Fettsammlungen oder andere Speisereste können einen Brand verursachen. Bei der Brat- und Fettpfanne ist das Risiko besonders hoch.

Trocknen Sie den Hohlraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch.



Zubehör

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 in einem Geschirrspüler.

Reinigen Sie das Antihafz Zubehör nicht mit aggressiven Mitteln, scharfkantigen Gegenständen oder in einem Geschirrspüler.

12.2 Entfernen der Einhängegitter

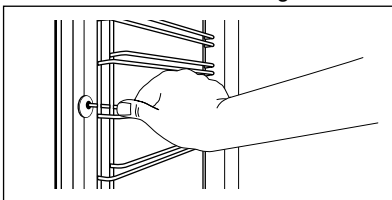
Entfernen Sie zum Reinigen des Backofens die Eihängegitter.



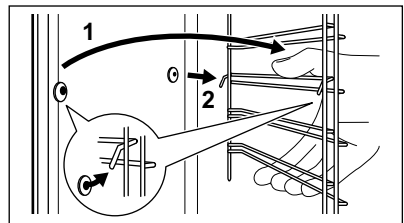
VORSICHT!

Gehen Sie beim Aushängen der Eihängegitter vorsichtig vor.

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



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



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

12.3 Backofendecke



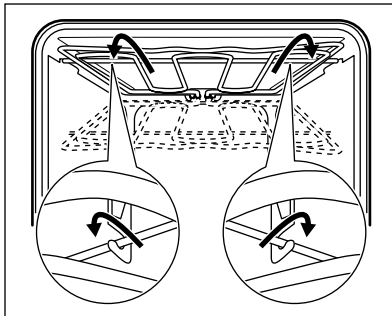
WARNUNG!

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

Entfernen Sie die Einhängegitter.

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

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



Das Heizelement klappt nach unten.

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



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

5. Setzen Sie die Einhängegitter wieder ein.

12.4 Aus- und Einhängen der Tür

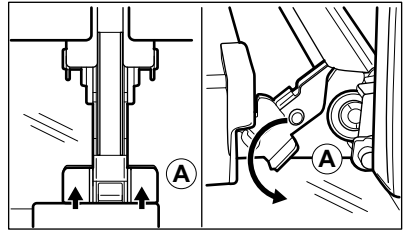
Die Tür kann zur Reinigung ausgehängt werden.



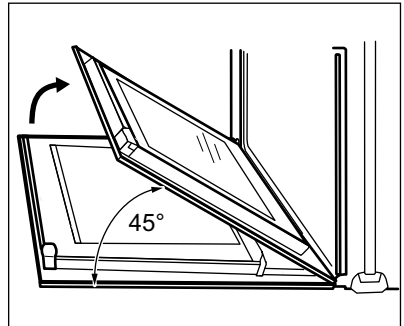
WARNUNG!

Die Tür ist schwer.

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



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



4. Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Gerät weg.
 5. Legen Sie die Tür mit der Aussenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.
 6. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Seife. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab.
- Hängen Sie nach erfolgter Reinigung die Tür wieder ein. Führen Sie die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

12.5 Austauschen der Lampe



WARNUNG!

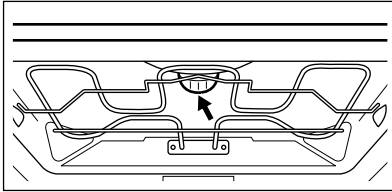
Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiss sein.

1. Schalten Sie den Ofen aus. Warten Sie, bis der Ofen abgekühlt ist.

2. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
3. Legen Sie ein Tuch auf den Garraumboden.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 40 W.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung an.

Obere Lampe

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



13. FEHLERSUCHE



WARNUNG!

Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

13.1 Vorgehensweise bei Störungen

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

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

13.2 Servicedaten

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

Die erforderlichen Daten für den Kundendienst sind auf dem Typenschild

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

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

14. ENERGIEEFFIZIENZ

14.1 Produktinformationsblatt

Produktinformationen gemäss EU 65-66/2014

Herstellername	Electrolux	
Modellidentifikation	EB4GL40CN 944066661 EB4GL40SP 944066662	
Energieeffizienzindex	80,8	
Energieeffizienzklasse	A+	
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Ober-/ Unterhitze	0,89 kWh/Programm	
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Heiss- luft	0,59 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Volumen	43 l	
Backofentyp	Einbau-Backofen	
Gewicht	EB4GL40CN	30.8 kg
	EB4GL40SP	30.8 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.

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 mehr Energie zu sparen.

Wenn möglich, den Ofen vor dem Garen nicht vorheizen.

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

Das Gebläse und die Backofenbeleuchtung bleiben eingeschaltet. Das Display zeigt die Restwärme an, sobald Sie den Ofen ausschalten. Sie können die Restwärme zum Warmhalten der Speisen benutzen.

Wenn die Garzeit länger als 30 Minuten ist, reduzieren Sie die Ofentemperatur vor Ende des Garvorgangs auf mindestens 3 - 10 Minuten. Durch die Restwärme des Backofens werden die Speisen weiter gegart.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellungen, um die Restwärme zum Warmhalten von Speisen zu nutzen. Die Restwärmearzeige oder Temperatur erscheint auf dem Display.

Garen mit ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

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

Feuchte Heissluft

Funktion dient zum Energiesparen beim Kochen.

Wenn Sie diese Funktion verwenden, wird die Backofenbeleuchtung nach 30 Sekunden automatisch ausgeschaltet. Sie können die Backofenbeleuchtung wieder einschalten, aber dadurch wird die erwartete Energieeinsparung reduziert.

15. CH GARANTIE**Kundendienst**

Servicestellen		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Langgasse 10 9008 St. Gallen		
Seetalstrasse 11 6020 Emmenbrücke		
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln		
Comercialstrasse 19 7000 Chur		



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


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


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

Garantieleistung umfasst die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter

Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

16. UMWELTTIPPS

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

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



Für die Schweiz:

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

www.electrolux.com/shop



867352759-A-072019

