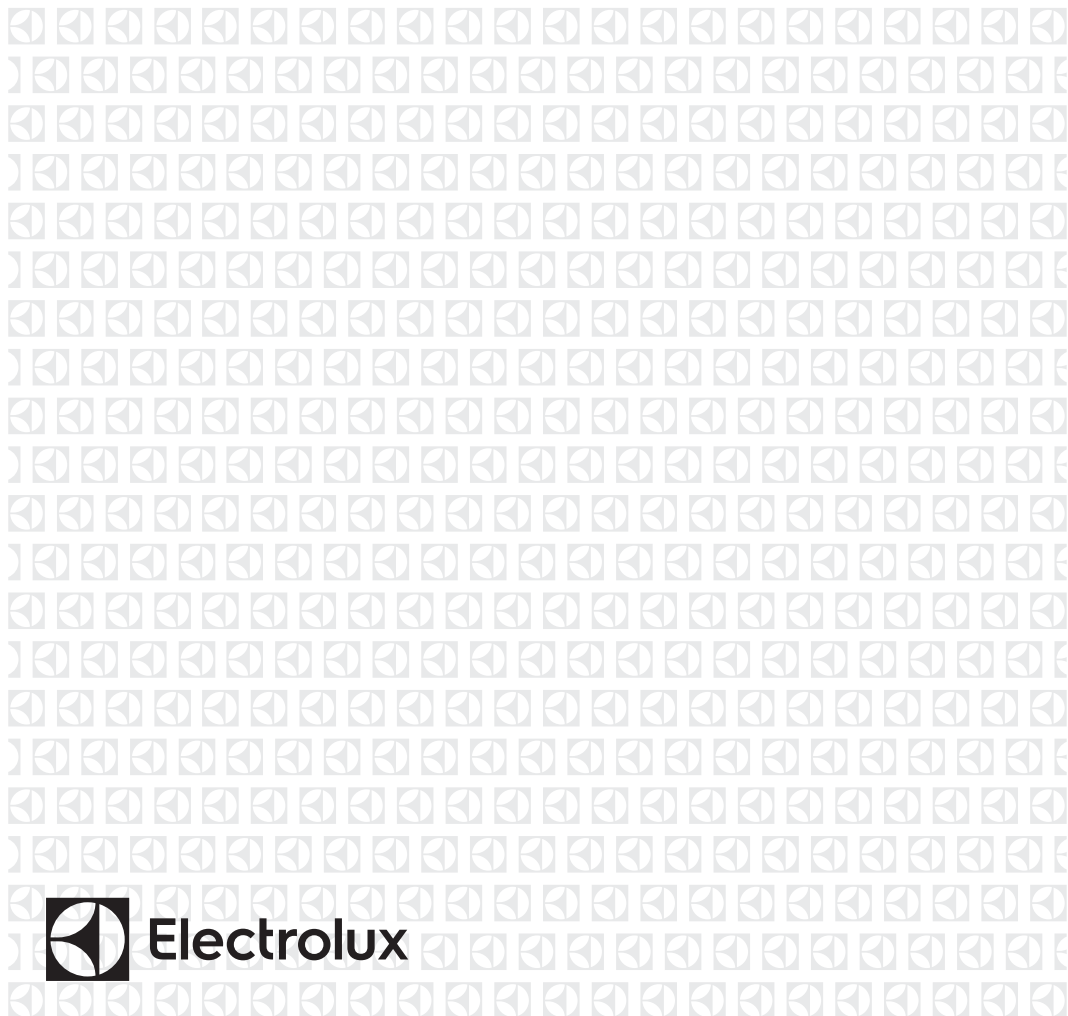


EB4GL90KCN
EB4GL90KSP



DE Backofen mit Mikrowelle

Benutzerinformation



INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	6
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	9
4. BEDIENFELD.....	10
5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.....	12
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	12
7. UHRFUNKTIONEN.....	16
8. AUTOMATIKPROGRAMME.....	17
9. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS.....	18
10. ZUSATZFUNKTIONEN.....	18
11. RATSCHLÄGE UND TIPPS.....	20
12. REINIGUNG UND PFLEGE.....	39
13. FEHLERSUCHE.....	40
14. ENERGIEEFFIZIENZ.....	42
15. GARANTIE.....	42

WIR DENKEN AN SIE

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

Auf unserer Website können Sie:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Ihr Produkt für einen besseren Service registrieren:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

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

Die Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

1.2 Allgemeine Sicherheit

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

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

selbst nach Abschluss der Erwärmung – explodieren können.

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

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Gerät aufstellen



WARNUNG!

Das Gerät darf nur von einer Fachkraft installiert werden.

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Montieren oder verwenden Sie ein beschädigtes Gerät nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Bewegen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Aus diesem Grund muss es an die Stromversorgung angeschlossen werden.
- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Achten Sie darauf, dass die Parameter auf dem Typenschild den elektrischen Nennwerten der Netzversorgung entsprechen.
- Schliessen Sie das Gerät unbedingt an eine sachgemäss installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn die Tür heiss ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schliessen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Netzstrom trennen

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

2.3 Bedienungshinweise



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschliesslich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
 - Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
 - Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
 - Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
 - Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
 - Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heisse Luft austreten.
 - Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
 - Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
 - Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
 - Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
 - Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Gerät gelangen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
 - Heizen Sie den Backofen nicht mit der Mikrowellenfunktion vor.



WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emaillebeschichtung zu vermeiden:
 - Legen Sie keine Aluminiumfolie direkt auf den Garraumboden des Geräts.
 - Füllen Sie kein Wasser in das heisse Gerät.
 - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelplatte (z. B. einer Tür) installiert, darf die Tür niemals geschlossen werden, solange das Gerät in Betrieb ist. Wärme und Feuchtigkeit können sich hinter einer geschlossenen Möbelplatte bilden und dadurch das Gerät, den Umbauschrank oder den Boden beschädigen. Schliessen Sie die Möbelplatte erst, wenn das Gerät nach Gebrauch vollständig abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie vor Wartungsarbeiten immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
- Wischen Sie den Innenraum und die Tür nach jedem Gebrauch trocken. Der während des Gerätebetriebs entstandene Dampf kondensiert auf den Wänden des Garraums und kann zur Korrosion führen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmässig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Im Gerät verbleibende Fett- und Essensreste können Brände und Funkenschlag verursachen, wenn die Mikrowellenfunktion eingeschaltet ist.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschliesslich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.

- Reinigen Sie die katalytische Emaillebeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

2.5 Innenbeleuchtung



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

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

2.6 Kundendienst

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

2.7 Entsorgung



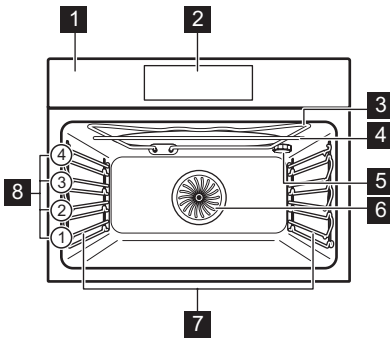
WARNUNG!

Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

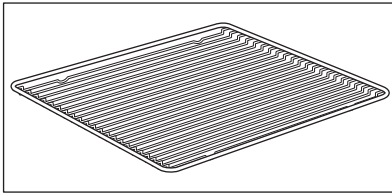
3.1 Gesamtansicht



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

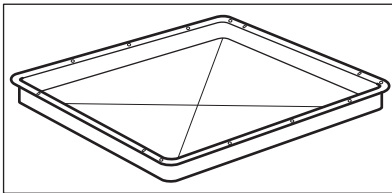
3.2 Zubehör

Gitterrost



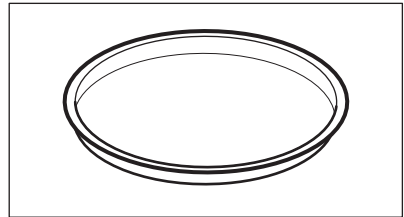
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

Kuchenblech



Für Kuchen und Plätzchen.

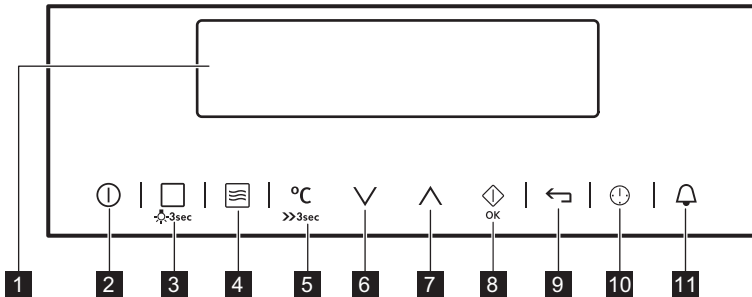
Crispy-Pan








Zur Zubereitung von knusprigen Speisen.




4. BEDIENFELD

4.1 Elektronischer Programmspeicher

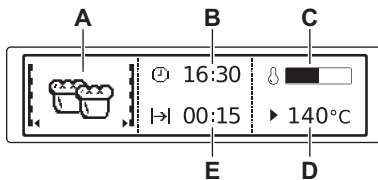


Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder.

Sensorfeld	Funktion	Bemerkung	
1	-	Display	Anzeige der aktuellen Geräteeinstellungen.
2		EIN/AUS	Ein- und Ausschalten des Geräts.
3		Ofenfunktionen oder Rezepte	Berühren Sie das Sensorfeld einmal zur Auswahl einer Ofenfunktion oder des Menüs: Rezepte . Berühren Sie das Sensorfeld erneut, um zwischen folgenden Menü: Ofenfunktionen, Rezepte . Zum Ein- und Ausschalten der Backofenbeleuchtung berühren Sie das Feld 3 Sekunden lang.
4		Mikrowellenfunktion	Einschalten der Mikrowellenfunktion. Sie können die Funktion auch verwenden, wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Wenn Sie die Mikrowellenfunktion zusammen mit der Funktion: Dauer länger als 7 Minuten im Kombi-Modus verwenden, beträgt die Mikrowellenleistung nicht mehr als 600 W.
5		Temperaturoauswahl	Zum Einstellen der Temperatur oder zur Anzeige der aktuellen Gerätetemperatur.
6		Nach unten-Taste	Menünavigation nach unten.
7		Nach oben-Taste	Menünavigation nach oben.
8		OK/Mikrowelle Schnellstart	Bestätigung der Auswahl oder Einstellung. Einschalten der Mikrowellenfunktion. Sie können die Funktion auch verwenden, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.










Sensorfeld	Funktion	Bemerkung
9 	Rücktaste	Eine Menüebene zurückblättern. Zum Anzeigen des Hauptmenüs das Feld 3 Sekunden lang berühren.
10 	Uhrzeit und zusätzliche Funktionen	Einstellen verschiedener Funktionen. Berühren Sie bei eingeschalteter Ofenfunktion das Sensorfeld, um den Timer oder folgende Funktionen einzustellen: Tastensperre, Favoriten, Heat + Hold, Set + Go.
11 	Kurzzeit-Wecker	Einstellen der Funktion: Kurzzeit-Wecker.



4.2 Display



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

Weitere Anzeigen auf dem Display:

Symbol	Funktion	Bemerkung
	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.
	Aufheiz-Anzeige	Im Display wird die Temperatur im Ofen angezeigt.

Symbol		Funktion
	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



WARNING!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

5.1 Reinigung vor der ersten Benutzung

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






Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Reinigen Sie den Ofen und das Zubehör vor der ersten Inbetriebnahme.

Setzen Sie das Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter wieder in ihrer ursprünglichen Position ein.

5.2 Erstanschluss

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

1. Drücken Sie  oder , um die Option einzustellen.
2. Mit  bestätigen.




6. TÄGLICHER GEBRAUCH




WARNING!

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 , 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.
 Grundeinstellungen	Einstellen der Gerätekongfiguration.



Symbol/Menüpunkt	Anwendung
 Sonderfunktionen	Liste mit zusätzlichen Ofenfunktionen.

Untermenü von: Grundeinstellungen

Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
 Tageszeit einstellen	Einstellen der aktuellen Uhrzeit.
 Zeitanzeige	Steht diese Funktion auf EIN, wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.
 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.

Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
 Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Töne der Sensorfelder. Der Ton des Sensorfelds EIN/AUS lässt sich nicht ausschalten.
 Alarmsignale	Ein- und Ausschalten der Alarmsignale.
 DEMO	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468.
 Service	Zeigt die Softwareversion und die Konfiguration an.
 Werkseinstellungen	Zurücksetzen aller Einstellungen auf die Werkseinstellungen.

6.3 Ofenfunktionen



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








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






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

6.4 Sonderfunktionen


Ofenfunktion	Anwendung
 Warmhalten	Zum Warmhalten von Gerichten.
 Teller Wärmen	Zum Vorwärmen der Teller vor dem Servieren.

Ofenfunktion	Anwendung
 Einkochen	Zum Einkochen von Gemüse, wie Gurken.
 Dörren	Zum Dörren von in Scheiben geschnittenen Früchten, Gemüse und Pilzen.
 Gärstufe	Zum kontrollierten gehen lassen eines Hefeteigs vor dem Backen.
 Niedertemp.-Automatik	Zum Zubereiten von besonders zarten und saftigen Braten.
 Brot Backen	Zum Backen von Brot.
 Auftauen	Diese Funktion kann zum Auftauen von Tiefkühlgerichten wie z. B. Gemüse und Obst verwendet werden. Die Auftauzeit hängt von der Menge und Grösse der Tiefkühlgerichte ab.
 Überbacken	Für Aufläufe wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Auch zum Gratinieren und Überbacken.



6.5 Einstellen einer Ofenfunktion



1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie das Menü: Ofenfunktionen.
3. Mit  bestätigen.
4. Wählen Sie eine Ofenfunktion aus.
5. Mit  bestätigen.
6. Stellen Sie die Temperatur ein.
7. Mit  bestätigen.

6.6 Mikrowellenfunktionen


Funktionen	Beschreibung
Mikrowelle	Die Wärme wird direkt im Gargut erzeugt. Verwenden Sie diese Funktion zum Erwärmen von Gerichten und Getränken, zum Auftauen von Fleisch oder Früchten oder zum Garen von Gemüse und Fisch.
Kombi	Wird für den Kombi-Betrieb als Ofenfunktion und Mikrowelle gleichzeitig verwendet. Dient dem schnelleren Garen und Bräunen. Die Höchstleistung für diese Funktion ist 600 W.
Schnellstart	Verwenden Sie diese Funktion, um durch einmaliges Berühren des Symbols  die Mikrowellenfunktion bei maximaler Mikrowellenleistung und kurzer Dauer einzuschalten: 30 Sekunden.


6.7 Einstellen der Mikrowellenfunktion

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile.
2. Schalten Sie den Backofen ein.
3. Drücken Sie , um die Mikrowellenfunktion einzuschalten.
4. Drücken Sie . Mit der Funktion: Dauer wird auf 30 Sekunden eingestellt, und der Mikrowellenbetrieb wird gestartet.



 Mit jedem Drücken von  wird die Zeit der folgenden Funktion um 30 Sekunden erhöht: Dauer




 Wenn Sie  nicht drücken, schaltet der Ofen nach 20 Sekunden ab.

5. Drücken Sie , um folgende Funktion einzustellen: Dauer. Siehe „Einstellen der Uhrfunktionen“.


 Die maximal einstellbare Zeit für die Funktion: Dauer beträgt 90 Minuten.


6. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt zwei Minuten lang ein Signalton. Die Mikrowellenfunktion schaltet automatisch ab. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.

 Zum Ausschalten der Mikrowellenfunktion drücken Sie .

 Wenn Sie  drücken oder die Tür öffnen, wird die Funktion ausgeschaltet. Um sie wieder einzuschalten, drücken Sie .


6.8 Einstellen der Kombi-Funktion


1. Schalten Sie eine Ofenfunktion ein. Siehe „Einstellen einer Ofenfunktion“.
2. Drücken Sie  und führen Sie dieselben Schritte wie zum Einstellen der Mikrowellenfunktion aus.


 Bei einigen Funktionen beginnt die Mikrowellenfunktion, sobald die eingestellte Temperatur erreicht wird.

Optionen, die bei der Kombi-Funktion nicht zur Verfügung stehen: Favoriten, Ende, Set + Go, Heat + Hold.

6.9 Einstellen der Schnellstartfunktion


1. Drücken Sie ggf. , um den Ofen auszuschalten.

2. Drücken Sie , um die Funktion Schnellstart einzuschalten.

Mit jedem Drücken von  wird die Dauer um 30 Sekunden erhöht.



Sie können die Mikrowellenleistung ändern (siehe Kapitel „Einstellen der Mikrowellenfunktion“).

3. Drücken Sie , um die Zeit der folgenden Funktion einzustellen: Dauer. Siehe Kapitel „Uhrfunktionen“, „Einstellen der Uhrfunktionen“.

6.10 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.

6.11 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  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.

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display die gewünschte Uhrfunktion

und das entsprechende Symbol anzeigt.

3. Drücken Sie \wedge oder \vee , um die gewünschte Zeit einzustellen.
4. Mit \diamond_{ok} bestätigen.
Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton. Der Ofen schaltet ab. Im Display erscheint eine Meldung.
5. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.

7.3 Heat + Hold

Bedingungen für die Funktion:

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

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

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

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie die Ofenfunktion.
3. Stellen Sie eine höhere Temperatur als 80 °C ein.

4. Drücken Sie ⌚ wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Heat + Hold.
5. Mit \diamond_{ok} bestätigen.
Am Ende der Funktion ertönt ein Signalton.
Die Funktion bleibt eingeschaltet, wenn Sie zu anderen Ofenfunktionen wechseln.

7.4 Zeitverlängerung

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



Dies gilt für alle Ofenfunktionen mit Dauer oder Gewichtsautomatik.

1. Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signalton. Drücken Sie ein beliebiges Symbol.
Im Display erscheint eine Meldung.
2. Drücken Sie ⌚ , um einzuschalten oder \leftarrow , um auszuschalten.
3. Stellen Sie die Dauer für die Funktion ein.
4. Drücken Sie \diamond_{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 \diamond_{ok} bestätigen.
3. Wählen Sie die Kategorie und das Gericht. Mit \diamond_{ok} bestätigen.
4. Wählen Sie ein Rezept. Mit \diamond_{ok} bestätigen.

8.2 Rezepte mit Gewichtsautomatik

Diese Funktion berechnet die Gardauer automatisch. Um sie verwenden zu können, muss das Gewicht des Garguts eingegeben werden.

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie das Menü: Rezepte . Mit \diamond_{ok} bestätigen.
3. Wählen Sie die Kategorie und das Gericht. Mit \diamond_{ok} bestätigen.
4. Drücken Sie \wedge oder \vee , um das Gewicht einzustellen. Mit \diamond_{ok} bestätigen.
Das Automatikprogramm startet.
5. Sie können das Gewicht jederzeit ändern. Drücken Sie \wedge oder \vee , um das Gewicht zu ändern.

6. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.

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

9. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS

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

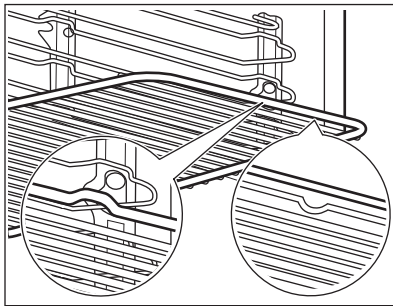
9.1 Einsetzen des Zubehörs

Verwenden Sie ausschliesslich geeignetes Kochgeschirr und Material.

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

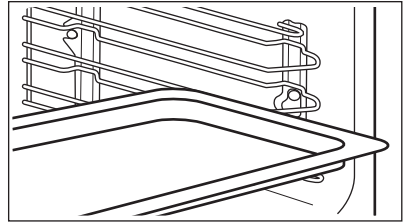
Gitterrost:

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



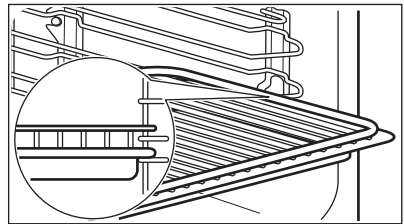
Kuchenblech:

Schieben Sie das Kuchenblech zwischen die Führungsstäbe des Einhängegitters.



Gitterrost und Kuchenblech zusammen:

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



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.

i Sie können Mikrowelle und Mikrowellen-Kombi-Funktionen nicht als Favoriten 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  bestätigen.

Das Display zeigt den ersten freien Speicherplatz an.

5. Mit  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 .

Der nächste Buchstabe blinkt.



9. Wiederholen Sie Schritt 7 nach Bedarf.

10. Zum Speichern halten Sie  gedrückt.

Sie können einen Speicherplatz auch überschreiben. Wenn das Display den ersten freien Speicherplatz anzeigt, drücken Sie  oder  und drücken Sie , 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  bestätigen.
4. Wählen Sie Ihr bevorzugtes Programm.
5. Mit  bestätigen.

10.2 Verwenden der Kindersicherung


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

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

Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2,

10.3 Tastensperre

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


1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie eine Ofenfunktion oder Einstellung.
3. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: **Tastensperre**.

4. Mit  bestätigen.

Zum Ausschalten der Funktion drücken

Sie . Im Display erscheint eine

Meldung. Drücken Sie  erneut und




dann  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  bestätigen.

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

Am Ende der Ofenfunktion ertönt ein Signalton.



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

10.5 Abschaltautomatik

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

Temperatur (°C)	Ausschaltzeit (Std.)
30–115	12,5
120–195	8,5
200–230	5,5



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

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.

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.

11.1 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 Empfehlungen für Mikrowelle

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

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

Bedecken Sie die Speise beim Garen und Aufwärmen.

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

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

Mikrowellengaren

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

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

Der Ofen eignet sich nicht, um Eier in der Schale oder Schnecken im

Schneckenhaus zu garen, da diese platzen können. Stechen Sie beim Aufwärmen von Spiegeleiern zuerst den Dotter an.

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

Schneiden Sie Gemüse nach Möglichkeit in gleich grosse Stücke.

Rühren Sie flüssige Gerichte gelegentlich um.

Rühren Sie die Speisen vor dem Servieren um.

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

Auftauen in der Mikrowelle

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

Nehmen Sie aufgetaute Stücke nach und nach heraus.

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

11.3 Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Material

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

Kochgeschirr/Material	Mikrowellenfunktion		Mikrowellen-Kombifunktion
	Abtauen	Aufwärmen, Garen	
Feuerfestes Glas und Porzellan ohne Metallteile, z. B. hitzebeständiges Glas	✓	✓	✓
Nicht hitzebeständiges Glas und Porzellan ohne Silber-, Gold-, Platin- oder Metallauflage/-Dekorationen	✓	X	X
Glas- und Vitrokeramik aus feuer-/ frostfestem Material	✓	✓	✓

Kochgeschirr/Material	Mikrowellenfunktion		Mikrowellen-Kombifunktion
	Abtauen	Aufwärmen, Garen	
Keramik oder Steingut ohne Quarz- oder Metallteile oder metallhaltige Glasur	✓	✓	X
Keramik, Porzellan und Ton mit unglasiertem Boden oder mit kleinen Löchern, z.B. auf den Griffen	X	X	X
Hitzebeständiger Kunststoff bis 200 °C (bitte prüfen Sie vor Gebrauch stets die Spezifikation des Kunststoffbehälters)	✓	✓	X
Pappe, Papier	✓	X	X
Frischhaltefolie	✓	X	X
Bratfolie mit mikrowelleneegnetem Verschluss (bitte prüfen Sie vor Gebrauch stets die Spezifikation der Folie)	✓	✓	X
Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	X	X	✓
Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet (bitte prüfen Sie vor Gebrauch stets die Spezifikation der Formen)	X	X	✓
Kuchenblech	X	X	X
Gitterrost	X	X	✓
Mikrowellene geeignetes Kochgeschirr, z. B. Crisp-Platte	X	✓	X

11.4 Anmerkungen zu besonderen Ofenfunktionen

Warmhalten

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

Teller Wärmen

Mit dieser Funktion können Sie Teller und Schüsseln vor dem Servieren

aufwärmen. Die Temperatur wird automatisch auf 70 °C eingestellt.

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

11.5 Backen

- Verwenden Sie beim ersten Mal die niedrigste Temperatur.
- Sie können die Backzeit um 10–15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.

- Kuchen und kleine Backwaren mit verschiedenen Höhen bräunen nicht immer gleichmässig. Bei ungleichmässigem Bräunen braucht die Temperatureinstellung nicht geändert zu werden. Im Verlauf des Backens gleichen sich die Unterschiede wieder aus.
- Während des Backens können sich die Kuchenbleche im Ofen verziehen. Beim Abkühlen kehren sie wieder zu ihrer alten Form zurück.

11.6 Backtipps

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist zu hell.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene stellen.
Der Kuchen fällt zusammen und wird feucht, klumpig oder streifig.	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas niedrigere Backofentemperatur ein.
	Die Backzeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Backzeit ein. Die Backzeit lässt sich nicht durch eine höhere Temperatur verringern.
	Der Teig enthält zu viel Flüssigkeit.	Weniger Flüssigkeit verwenden. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine höhere Backofentemperatur ein.
	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine kürzere Backzeit ein.
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.

11.7 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	2
Tortenboden – Mürbe- teig ¹⁾	Heissluft	170–180	10–25	1
Rührteig	Heissluft	150–170	20–25	1
Apple pie/Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, di- agonal versetzt)	Heissluft	160	70–90	1
Apple pie/Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, di- agonal versetzt)	Konventionelle Heizfunktion	180	70–90	1
Käsekuchen, Kuchen- blech ²⁾	Konventionelle Heizfunktion	160–170	60–90	1

1) Backofen vorheizen.

2) Tiefes Blech benutzen.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Kuchenblechen

Speise	Funktion	Tempera- tur (°C)	Dauer (Min.)	Einschub- ebene
Hefezopf/Hefekranz	Konventionelle Heizfunktion	170–190	30–40	2
Christstollen ¹⁾	Konventionelle Heizfunktion	160–180	50–70	2
Brot (Roggenbrot) ¹⁾	Konventionelle Heizfunktion			2
erst		230	20	
anschliessend		160–180	30–60	
Windbeutel/Eclairs ¹⁾	Konventionelle Heizfunktion	190–210	20–35	2
Biskuitrolle ¹⁾	Konventionelle Heizfunktion	180–200	10–20	2

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Streuselkuchen (trocken)	Heissluft	150–160	20–40	1
Mandel-/Zuckerkuchen ¹⁾	Konventionelle Heizfunktion	190–210	20–30	2
Obstkuchen (aus Hefeteig/Rührteig) ²⁾	Heissluft	150–160	35–55	1
Obstkuchen (aus Hefeteig/Rührteig) ²⁾	Konventionelle Heizfunktion	170	35–55	1
Obstkuchen aus Mürbeteig	Heissluft	160–170	40–80	1
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z. B. Quark, Sahne, Pudding) ¹⁾	Konventionelle Heizfunktion	160–180	40–80	2

1) Backofen vorheizen.

2) Tiefes Blech benutzen.

Plätzchen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Mürbeteig-Plätzchen	Heissluft	150–160	10–20	1
Short bread/Mürbeteiggebäck/Feingebäck	Heissluft	140	20–35	1
Short bread /Mürbeteiggebäck/Feingebäck ¹⁾	Konventionelle Heizfunktion	160	20–30	2
Rührteigplätzchen	Heissluft	150–160	15–20	1
Eiweissgebäck, Baiser	Heissluft	80–100	120–150	1
Meringues	Heissluft	100–120	30–50	1
Hefepätzchen	Heissluft	150–160	20–40	1
Blätterteiggebäck ¹⁾	Heissluft	170–180	20–30	1
Brötchen ¹⁾	Konventionelle Heizfunktion	190–210	10–25	2
Small cakes /Törtchen ¹⁾	Heissluft	160	20–35	3

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Small cakes /Törtchen ¹⁾	Konventionelle Heizfunktion	170	20–35	2

¹⁾ Backofen vorheizen.

11.8 Aufläufe und Gratins

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Nudelauflauf	Konventionelle Heizfunktion	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne, Frisch	Konventionelle Heizfunktion	180 - 200	25 - 40	1
Gemüsegratin ¹⁾	Heissluftgrillen	210 - 230	10 - 20	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.

11.9 Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden der Funktion: Heissluft .

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

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

¹⁾ Backofen vorheizen.

Plätzchen/Törtchen/Gebäck/Brötchen

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

11.10 Niedertemp.-Automatik

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

**WARNUNG!**

Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.

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

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



Garen Sie bei Verwendung dieser Funktion stets ohne Deckel.

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

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

11.11 Pizza-/Wähenstufe

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Pizza (dünner Boden) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	3

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

1) Backofen vorheizen.

2) Tiefes Blech benutzen.

11.12 Braten

Verwenden Sie feuerfestes Backofengeschirr.

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

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

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

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

Damit das Fleisch saftig bleibt:

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

11.13 Brattabellen

Rindfleisch

Speise	Funktion	Menge (kg)	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Schmorbraten	Konventionelle Heizfunktion	1–1.5	200	230	60–80	1

Schweinefleisch

Speise	Funkti- on	Menge (kg)	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ein- schub- ebene
Schulter, Nacken, Schinken- stück	Heiss- luftgril- len	1–1.5	200	160–180	50–70	1
Hackbra- ten	Heiss- luftgril- len	0.75–1	200	160–170	35–50	1
Schweins- haxe (vor- gekocht)	Heiss- luftgril- len	0.75–1	200	150–170	60–75	1

Kalb

Speise	Funkti- on	Menge (kg)	Leis- tung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ein- schub- ebene
Kalbsbra- ten	Heiss- luftgril- len	1	200	160–180	50–70	1
Kalbsha- xe	Heiss- luftgril- len	1.5–2	200	160–180	75–100	1

Lamm

Speise	Funkti- on	Menge (kg)	Leis- tung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ein- schub- ebene
Lammkeu- le, Lamm- braten/-gi- got	Heiss- luftgril- len	1–1.5	200	150–170	50–70	1

Geflügel

Speise	Funkti- on	Menge (kg)	Leis- tung (Watt)	Tempera- tur (°C)	Dauer (Min.)	Ein- schub- ebene
Geflügel- teile	Heiss- luftgril- len	jeweils 0,2–0,25	200	200–220	20–35	1
Halbes Poulet	Heiss- luftgril- len	Je 0,4– 0,5	200	190–210	25–40	1

Speise	Funkti- on	Menge (kg)	Leis- tung (Watt)	Tempera- tur (°C)	Dauer (Min.)	Ein- schub- ebene
Poulet, Poularde	Heiss- luftgril- len	1–1.5	200	190–210	30–45	1
Ente, ganz	Heiss- luftgril- len	1.5–2	200	180–200	45–65	1

Fisch (gedämpft)

Speise	Funkti- on	Menge (kg)	Leistung (Watt)	Tempera- tur (°C)	Dauer (Min.)	Ein- schub- ebene
Fisch, gross	Kon- ventio- nelle Heiz- funkti- on	1–1.5	200	210–220	30–45	1

Speisen

Speise	Funkti- on	Menge (kg)	Leistung (Watt)	Tempera- tur (°C)	Dauer (Min.)	Ein- schub- ebene
Süssspei- sen	Heiss- luft	-	200	160–180	20–35	1
Herzhafte Gerichte mit ge- kochten Zutaten (Nudeln, Gemüse)	Heiss- luft	-	400–600	160–180	20–45	1
Herzhafte Gerichte mit rohen Zutaten (Kartoffeln, Gemüse)	Heiss- luft	-	400–600	160–180	30–45	2

11.14 Grill

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

**VORSICHT!**

Die Backofentür muss beim Grillen stets geschlossen sein.

Grill

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

11.15 Tiefkühlgerichte

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

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

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Pizza, gefroren	200 - 220	15 - 25	3
Pizza American, gefroren	190 - 210	20 - 25	3
Pizza, gekühlt	210 - 230	13 - 25	3
Pizzasnacks, gefroren	180 - 200	15 - 30	3
Pommes Frites, dünn ¹⁾	210 - 230	20 - 30	3
Pommes Frites, dick ¹⁾	210 - 230	25 - 35	3
Kroketten ¹⁾	210 - 230	20 - 35	3
Rösti	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni, frisch	170 - 190	35 - 45	2

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

1) Zwischendurch 2 bis 3 Mal wenden.

Tabelle für gefrorene Fertiggerichte

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

1) Backofen vorheizen.

2) Zwischendurch 2 bis 3 Mal wenden.

3) Backofen vorheizen.

11.16 Auftauen

- Entfernen Sie die Verpackung und richten Sie das Gericht auf einem Teller an.
- Nutzen Sie die unterste Einschubebene.

- Bedecken Sie die Lebensmittel nicht mit einer Schüssel oder einem Teller, da dadurch die Auftauzeit verlängert werden könnte.

Speise	Menge	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkungen
Poulet	1 kg	100 - 140	20 - 30	Poulet auf eine umgedrehte Untertasse und diese auf eine grosse Platte legen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.

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

11.17 Einkochen

Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Grösse.

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

Verwenden Sie für diese Funktion die erste Einschubebene von unten.

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

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

Die Gläser dürfen sich nicht berühren.

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

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

Beerenobst

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

Steinobst

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

Gemüse

Speise	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Möhren ¹⁾	160–170	50–60	5–10
Gurken	160–170	50–60	-
Mixed Pickles	160–170	50–60	5–10
Kohlrabi/Erbesen/ Spargel	160–170	50–60	15–20

¹⁾ Nach dem Ausschalten im Backofen stehen lassen.

11.18 Dörren

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

11.19 Brot Backen

Das Vorheizen des Backofens wird nicht empfohlen.

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

11.20 Mikrowellengaren

Tipps für die Mikrowelle

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

Fleisch auftauen

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

Geflügel auftauen

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

Fisch auftauen

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

Milchprodukte auftauen

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

Kuchen/Gebäck auftauen

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

Obst auftauen

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

Aufwärmen

Speise	Leistung (Watt)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min.)
Babynahrung in Gläsern (0,2 kg)	300	1–2	-
Babymilch (180 ml); Löffel in die Flasche stecken	600	0:20–0:40	-
Fertiggerichte (0,5 kg)	600	6–9	2–5
Tiefgefrorene Fertiggerichte (0,5 kg)	400	10–15	2–5
Milch (200 ml)	1000	1–1:30	-
Wasser (200 ml)	1000	1:30–2	-
Sosse (200 ml)	600	1–3	-
Suppe (300 ml)	600	3–5	-

Schmelzen

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

Garen

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

Mikrowellen-Kombifunktion

Dient dem schnelleren Garen und Bräunen.

Kombinieren Sie die Funktionen Grill und Mikrowelle.

Speise	Hitzefestes Geschirr	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ein-schub-ebene	Standzeit (Min.)
2 halbe Poulets (2 x 0,55 kg)	Runde Glasschlüssel, Ø 26 cm	300	220	40	2	5
Kartoffelgratin (1 kg)	Gratinform	300	200	40	2	10
Gebratener Schweinehals (1,1 kg)	Glasform mit Sieb	300	200	70	1	10

11.21 Anwendungsbeispiele zum Kochen mit Einstellung der Leistungsstufe

Die Angaben in der folgenden Tabelle sind Richtwerte.

Leistungsstufe	Gebrauch
• 1000 Watt	Erhitzen von Flüssigkeiten
• 900 Watt	Sautieren am Anfang des Garvorgangs
• 800 Watt	Garen von Gemüse
• 700 Watt	

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

11.22 Informationen für Prüfinstitute

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

Mikrowellenfunktion

Prüfungen nach IEC 60705.

Speise	Leistung (Watt)	Menge (kg)	Ein-schub-ebene 1)	Dauer (Min.)	Bemerkungen
Biskuit	600	0.475	Unterhitze	7–9	Nach der halben Garzeit das Gefäß um 1/4 drehen.
Hackbraten	400	0.9	2	25–32	Nach der halben Garzeit das Gefäß um 1/4 drehen.
Eierstich	300	1	Unterhitze	18	-
Fleisch auftauen	100	0.5	Unterhitze	7–8	Nach der Hälfte der Garzeit Fleisch wenden.

1) Falls nicht anders angegeben, den Gitterrost verwenden.

Kombi-Mikrowellenfunktion

Prüfungen nach IEC 60705.

Speise	Funktion	Leistung (Watt)	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Einschubebene 1)	Dauer (Min.)	Bemerkungen
Kuchen	Heissluft + MW	100	0.7	180	2	29 - 31	Nach der halben Garzeit das Gefäss um 1/4 drehen.
Kartoffelgratin	Grill + Um- luft + MW	300	1.1	180	2	40 - 45	Nach der halben Garzeit das Gefäss um 1/4 drehen.
Poulet	Grill + Um- luft + MW	200	1.1	230	1	45 - 55	Fleisch in einen runden Glasbehälter geben und nach der Hälfte der Garzeit wenden.

1) Falls nicht anders angegeben, den Gitterrost verwenden.

12. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!
Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

12.1 Anmerkungen zur Reinigung

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

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem speziellen Reinigungsmittel.

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

Reinigen Sie die Garraumdecke sorgfältig von Essensresten und Fett.

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

Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.

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

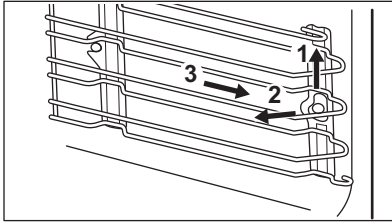
Beseitigen Sie die Feuchtigkeit nach jedem Gebrauch aus dem Garraum.

12.2 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.

12.3 Lampe austauschen



WARNUNG!
Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiss sein.

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



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

Obere Lampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 40 W.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung an.

13. FEHLERSUCHE



WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

13.1 Vorgehensweise bei Störungen

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

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

13.2 Servicedaten

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

Die erforderlichen Daten für den Kundendienst sind auf dem Typenschild

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

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

14. ENERGIEEFFIZIENZ

14.1 Energie sparen



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

Allgemeine Hinweise

Achten Sie darauf, dass die Backofentür bei Betrieb des Backofens ordnungsgemäss geschlossen ist. Öffnen Sie während des Garens die Gerätetür nicht zu häufig. Halten Sie die Türdichtung sauber und achten Sie darauf, dass sie sicher sitzt.

Verwenden Sie Metallgeschirr, um mit mehr Energie zu sparen, jedoch nur, wenn Sie die Mikrowellenfunktion nicht nutzen.

Wenn möglich sollte der Backofen nicht vorgeheizt werden, bevor Sie die Speise einstellen.

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

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

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

Garen mit Heissluft

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

Restwärme

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

Der Ventilator und die Backofenbeleuchtung bleiben eingeschaltet.

Warmhalten von Speisen

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


Garen mit ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

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

15. GARANTIE

Kundendienst

Servicestellen		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno

Servicestellen	
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

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

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



Für die Schweiz:

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

www.electrolux.com/shop



867343853-C-422019

