

EB7SL7KCN
EB7SL7KSP



DE Dampfgarer

Benutzerinformation



Electrolux

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	3
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	8
4. BEDIENEN DES GERÄTS.....	9
5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.....	10
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	11
7. UHRFUNKTIONEN.....	24
8. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS.....	24
9. ZUSATZFUNKTIONEN.....	27
10. RATSCHLÄGE UND TIPPS.....	27
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	51
12. FEHLERSUCHE.....	56
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	59
14. GARANTIE.....	60

WIR DENKEN AN SIE

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

Auf unserer Website können Sie:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Ihr Produkt für einen besseren Service registrieren:

www.registerelectrolux.com




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

www.electrolux.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

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

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

1.2 Allgemeine Sicherheit

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

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

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Gerät aufstellen



WARNUNG!

Das Gerät darf nur von einer Fachkraft installiert werden.

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Montieren oder verwenden Sie ein beschädigtes Gerät nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Bewegen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Aus diesem Grund muss es an die Stromversorgung angeschlossen werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn die Tür heiss ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schliessen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Netzstrom trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (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 Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät entspricht den EWG-Richtlinien.

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Achten Sie darauf, dass die Parameter auf dem Typenschild den elektrischen Nennwerten der Netzversorgung entsprechen.
- Schliessen Sie das Gerät unbedingt an eine sachgemäss installierte Schutzkontaktsteckdose an.

2.3 Bedienungshinweise



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr oder Explosionsgefahr.

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



WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emaillebeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Aluminiumfolie direkt auf den Garraumboden des Geräts.

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

2.4 Dampfgaren



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr und Risiko von Schäden am Gerät.

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

2.5 Beheizbare Schublade



WARNUNG!
Brand- und
Verbrennungsgefahr.

- Die beheizbare Schublade wird heiss, wenn Sie sie einschalten.
- Bewahren Sie keine entflammaren Gegenstände in dem Gerät oder in der beheizbaren Schublade auf.

2.6 Reinigung und Pflege



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

- Schalten Sie vor Wartungsarbeiten immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür sorgsam vor, da die Tür schwer ist!
- Reinigen Sie das Gerät regelmässig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschliesslich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte

unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.

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

2.7 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..

2.8 Kundendienst

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

2.9 Entsorgung

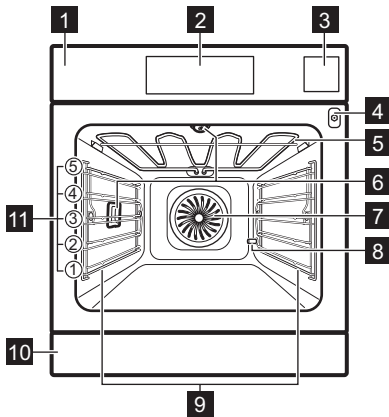


WARNUNG!
Verletzungs- oder
Erstickungsgefahr.

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

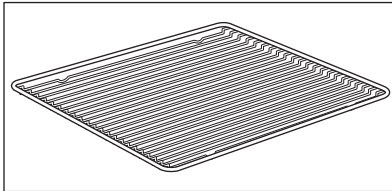
3.1 Gesamtansicht



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

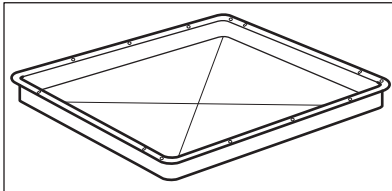
3.2 Zubehör

Gitterrost



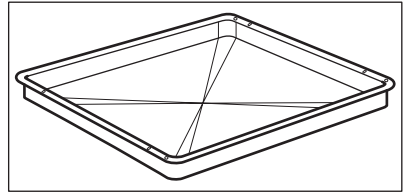
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

Kuchenblech



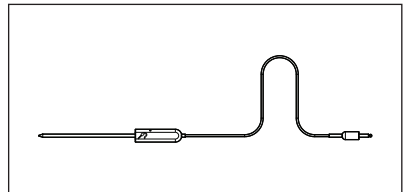
Für Kuchen und Plätzchen.

Hochrandiges Kuchenblech

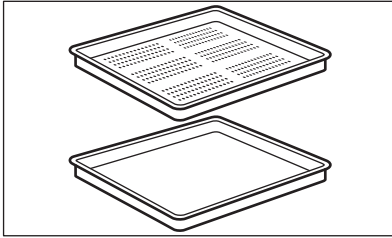


Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

KT-Sensor



Zum Messen der Temperatur in der Speise.

Dampfgarset

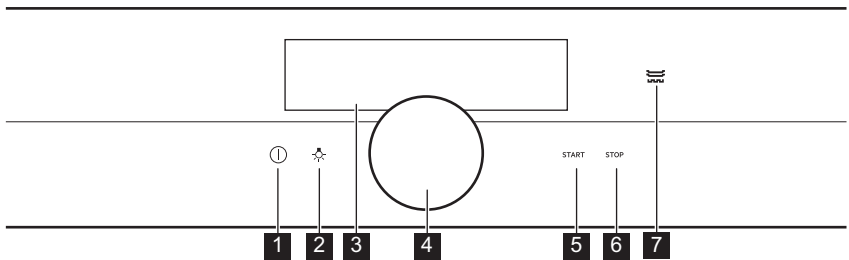
Ein unperforierter und ein perforierter Garbehälter.

Während des Dampfgarens hält das Dampfgarset das Kondenswasser von


den Lebensmitteln fern. Verwenden Sie es zur Zubereitung von Gemüse, Fisch, Pouletbrust. Das Dampfgarset ist nicht geeignet für Speisen, die in Wasser gekocht werden müssen, z. B. Reis, Polenta, Nudeln.

Beheizbare Schublade

Die beheizbare Schublade befindet sich unterhalb des Backfengarraums. Sie können in der Schublade Geschirr vorwärmen.

4. BEDIENEN DES GERÄTS**4.1 Bedienfeld**

Funktion	Bemerkung
1 Ein/Aus	Zum Ein- und Ausschalten des Geräts.
2 Lampe	Zum Ein- und Ausschalten der Lampe.
3 Display	Anzeige der aktuellen Geräteeinstellungen.
4 Drehschalter	Zum Ändern der Einstellungen und Navigieren des Menüs. Schalten Sie das Gerät durch Drücken von ① ein. Halten Sie den Drehschalter eingedrückt, um den Einstellungsbildschirm aufzurufen. Halten Sie den Drehschalter eingedrückt, um durch das Menü zu navigieren. Halten Sie den Drehschalter eingedrückt, um eine Einstellung zu bestätigen oder das ausgewählte Untermenü aufzurufen. Um zum vorherigen Menü zurückzukehren, finden Sie die Option Zurück in der Menüliste oder bestätigen Sie eine ausgewählte Einstellung.
5 START	Zum Einschalten der ausgewählten Funktion.

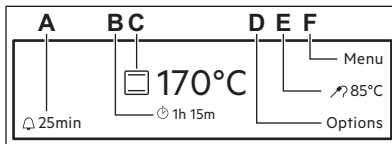
Funktion	Bemerkung
6 STOP	Zum Ausschalten der ausgewählten Funktion.
7 	Anzeige für beheizbare Schublade

4.2 Anzeige

Nach dem Einschalten erscheint die Ofenfunktion im Display.



Das Display mit maximaler Zahl an eingestellten Funktionen:



- A. Erinnerung
- B. Garzeitmesser
- C. Ofenfunktion und Temperatur
- D. Optionen oder Uhrzeit
- E. Dauer und Endzeit einer Funktion oder KT-Sensor
- F. Menü

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 ersten Anschluss wird die Softwareversion 7 Sekunden lang angezeigt.

Sie müssen die Sprache, die Helligkeit, Wasserhärte und die Uhrzeit einstellen.

5.3 Vorheizen

Heizen Sie den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme auf.

1. Stellen Sie folgende Funktion ein: Ober-/Unterhitze  und die Höchsttemperatur.
2. Lassen Sie den Ofen 1 Stunde eingeschaltet.
3. Stellen Sie folgende Funktion ein: Heissluft  und die Höchsttemperatur.
4. Lassen Sie den Ofen 15 Minuten eingeschaltet.

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

5.4 Zum Einstellen der Wasserhärte.

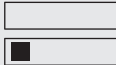



Die Tabelle unten zeigt den Wasserhärtebereich mit dem zugehörigen Kalkgehalt (mmol/l) und die Qualität des Wassers.

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

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

1. Nehmen Sie den vierfarbigen Teststreifen, der mit dem Dampfgerät im Backofen geliefert wird.
2. Stecken Sie alle Reaktionszonen des Streifens ca. 1 Sekunde lang in das Wasser. Halten Sie den Streifen nicht unter fließendes Wasser.
3. Schütteln Sie überschüssiges Wasser vom Streifen ab.
4. Warten Sie eine Minuten und prüfen Sie die Wasserhärte in der Tabelle unten. Die Farben der Reaktionszonen ändern sich auch weiterhin noch. Prüfen Sie die Wasserhärte vor Ablauf von 1 Minute nach dem Test.

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

Teststreifen	Wasserhärte
	1
	2
	3
	4

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

6. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!
Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

6.1 Ofenfunktionen

Zum Ein- und Ausschalten der Ofenfunktionen.

1. Schalten Sie den Backofen ein.

2. Halten Sie den Drehschalter eingedrückt.

Die zuletzt verwendete Funktion ist unterstrichen.

3. Drücken Sie den Drehschalter, um das Untermenü aufzurufen, und drehen Sie ihn, um eine Ofenfunktion auszuwählen.
4. Drücken Sie den Drehschalter zur Bestätigung.





5. Stellen Sie die Temperatur ein und bestätigen Sie.
6. Drücken Sie **START**. Das KT-Sensor kann jederzeit vor oder während des Garvorgangs eingesteckt werden. Einige Funktionen umfassen eine Reihe von Popupfenstern. Drücken Sie den Drehschalter, um zum nächsten Popupfenster zu navigieren. Nach der letzten Bestätigung startet die Funktion.

Zum Ausschalten einer Funktion drücken Sie **STOP**.











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

Ofenfunktionen: Sonderfunktionen



Ofenfunktion	Anwendung
 Niedertemp.-Automatik	Zum Zubereiten von besonders zarten und saftigen Braten.
 Warmhalten	Zum Warmhalten von Gerichten.
 Teller wärmen	Zum Vorwärmen der Teller vor dem Servieren.
 Einkochen	Zum Einkochen von Gemüse, wie Gurken.
 Dörren	Zum Dörren von in Scheiben geschnittenen Früchten, Gemüse und Pilzen.
 Joghurt Funktion	Verwenden Sie diese Funktion zur Zubereitung von Joghurt. Die Beleuchtung ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.
 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.







Ofenfunktionen: Standard

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.

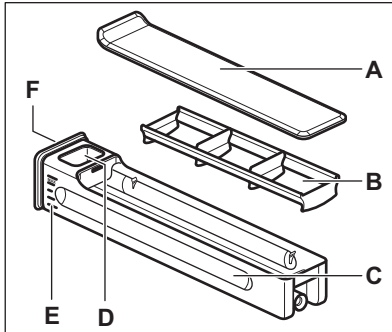
Ofenfunktion	Anwendung
 Pizza-/Wähenstufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer intensiveren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20–40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als bei Ober-/Unterhitze.
 Ober-/Unterhitze (Ober-/Unterhitze)	Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene.
 Tiefkühlgerichte	Damit Tiefkühlprodukte 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.
 Feuchte Heissluft	Diese Funktion dient zum Energiesparen beim Kochen. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Hinweise und Tipps“, ECO-Heissluft. Die Backofentür sollte beim Garen geschlossen werden, damit die Funktion nicht unterbrochen wird und um sicherzustellen, dass der Ofen möglichst energiesparend funktioniert. Bei Verwendung dieser Funktion kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Durch die Nutzung von Restwärme kann die Heizleistung reduziert werden. Weitere Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energie sparen. Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäss EN 60350-1 verwendet.

Ofenfunktionen: Steam

Ofenfunktion	Anwendung
 Dampfgaren	Zum Dampfgaren von Gemüse, Beilagen oder Fisch.
 Feuchtigkeit, Hoch	Die Funktion eignet sich zur Zubereitung von empfindlichen Speisen wie Puddings, Wähen, Terrinen und Fisch.

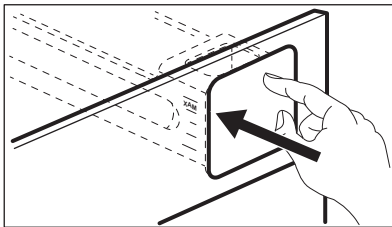
Ofenfunktion	Anwendung
 <p data-bbox="300 172 490 196">Feuchtigkeit, Mittel</p>	<p data-bbox="549 172 1036 347">Diese Funktion eignet sich zur Zubereitung von gedünstetem und geschmortem Fleisch sowie Brot- und süßem Hefeteig. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig, und die Backwaren aus Hefeteig erhalten eine knusprige und glänzende Oberfläche.</p>
 <p data-bbox="300 371 508 395">Feuchtigkeit, Niedrig</p>	<p data-bbox="549 371 1036 491">Diese Funktion ist geeignet für Fleisch, Geflügel, Ofengerichte und Schmorgerichte. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig und erhalten eine knusprige Oberfläche.</p>
 <p data-bbox="300 515 441 539">Regenerieren</p>	<p data-bbox="549 515 1036 738">Das Aufwärmen von Speisen mit Dampf verhindert die Austrocknung der Oberfläche. Dies stellt eine sanfte und gleichmäßige Wärme bereit und belebt den Geschmack sowie das Aroma der Speisen, als ob sie frisch zubereitet wären. Mit dieser Funktion können Sie die Speisen direkt auf einem Teller aufwärmen. Sie können mehrere Teller gleichzeitig auf verschiedenen Einschubebenen aufwärmen.</p>
 <p data-bbox="300 761 482 785">SousVide - Garen</p>	<p data-bbox="549 761 1036 930">Bei dieser Funktion handelt sich um eine Garmethode bei der die Speisen in einen Vakuumbbeutel eingeschweisst und bei niedrigen Temperaturen gegart werden. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt SousVide Garen und dem Kapitel „Tipps und Hinweise“ mit den Gartabellen.</p>
 <p data-bbox="300 952 426 976">Brot Backen</p>	<p data-bbox="549 952 1036 1026">Verwenden Sie diese Funktion, um Brot und Brötchen auf professionelle Art zu backen: knusprig, braun und glänzende Kruste.</p>
 <p data-bbox="300 1048 389 1072">Gärstufe</p>	<p data-bbox="549 1048 1036 1137">Die Dampffuchtigkeit beschleunigt das Aufgehen des Teigs und verhindert das Austrocknen der Oberfläche, somit bleibt der Teig geschmeidig.</p>

Wasserschublade



- A. Deckel
- B. Wellenbrecher
- C. Schublade
- D. Wasser-Einfüllöffnung
- E. Skala
- F. Vordere Taste

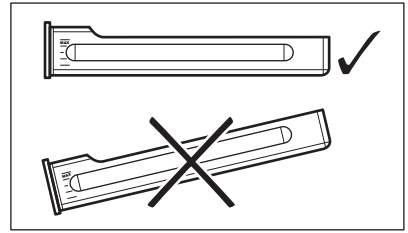
Sie können die Wasserschublade aus dem Ofen nehmen. Drücken Sie vorsichtig auf die vordere Taste. Nach dem Drücken kommt die Wasserschublade von selbst aus dem Ofen.



Sie können die Wasserschublade auf zwei Arten füllen:

- Lassen Sie die Wasserschublade im Ofen und füllen Sie sie mit einem Wasserglas.
- Nehmen Sie die Wasserschublade aus dem Ofen und füllen Sie sie unter dem Wasserhahn.

Befüllen Sie die Wasserschublade mit Leitungswasser, tragen Sie sie in horizontaler Ausrichtung, um kein Wasser zu verschütten.



Setzen Sie die Wasserschublade nach dem Befüllen wieder in dieselbe Position ein. Drücken Sie auf die vordere Taste, bis sich die Wasserschublade im Ofen befindet.

Leeren Sie den Wasserschublade nach jedem Gebrauch.



VORSICHT!

Halten Sie die Wasserschublade von heißen Oberflächen fern.

Dampfgaren

Die Abdeckung der Wasserschublade befindet sich im Bedienfeld.



WARNUNG!

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

1. Drücken Sie auf den Deckel der Wasserschublade, um sie zu öffnen, und ziehen Sie sie aus dem Ofen.
2. Füllen Sie die Wasserschublade bis zur Höchstgrenze (circa 950 ml). Der Wasservorrat reicht für ca. 50 Minuten. Verwenden Sie die Skala der Wasserschublade.
3. Drücken Sie die Wasserschublade in ihre ursprüngliche Position.



Wischen Sie die nasse Wasserschublade mit einem weichen Tuch aus, bevor Sie sie in den Ofen einsetzen.

4. Schalten Sie den Backofen ein.
5. Stellen Sie eine Dampfgarfunktion und die Temperatur ein.
6. Stellen Sie bei Bedarf folgende

Funktionen ein: Dauer \rightarrow | oder:
Ende \rightarrow |.

Nach ca. 2 Minuten ist Dampf sichtbar. Sobald der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton.

Ist das Wasser in der Wasserschublade fast aufgebraucht, ertönt ein Signal, und die Wasserschublade muss wie oben beschrieben aufgefüllt werden, um mit dem Dampfgaren fortzufahren.

Am Ende der Garzeit ertönt der Signalton.

7. Schalten Sie den Ofen aus.
8. Leeren Sie die Wasserschublade nach dem Dampfgaren.



VORSICHT!

Der Ofen ist heiss. Es besteht Verbrennungsgefahr. Seien Sie beim Leeren der Wasserschublade vorsichtig.

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

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



Am Ende des Dampfgarvorgangs läuft das Kühlgebläse mit höherer Drehzahl, um den Dampf zu entfernen.

SousVide - Garen

- Durch das Vakuumieren kann nichts aus dem Gargut austreten, weder Geschmackstoffe oder Aromen noch Flüssigkeit.
- Fleisch und Fisch werden weich, zart und saftig.
- Die Mineralien und Vitamine der Lebensmittel bleiben erhalten.
- Es werden weniger Gewürze benötigt, da die Speisen ihren natürlichen Geschmack behalten.
- Die Arbeit wird erleichtert, da es nicht notwendig ist, die Speisen gleichzeitig vorzubereiten und zu servieren.
- Die niedrige Gartemperatur verhindert ein Verkochen.
- Durch die Portionierung der Speisen lassen sich diese einfacher handhaben.

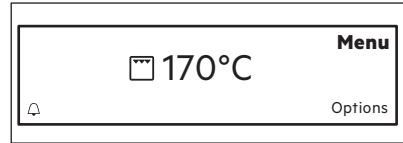
Zubereiten der Speisen

1. Reinigen und zerkleinern Sie die Zutaten.
2. Würzen Sie die Zutaten.
3. Geben Sie die Zutaten in geeignete Vakuumbutel.
4. Verschiessen Sie den Beutel, so, dass er möglichst wenig Luft enthält.
5. Die Beutel müssen kühl gelagert werden, wenn sie nicht sofort gegart werden.
6. Fahren Sie mit der Funktion SousVide - Garen fort, und befolgen Sie für die ausgewählte Speise die Angaben in den Kochtabellen oder in den Rezepten mit dem Koch-Assistent.
7. Öffnen Sie den Beutel und servieren Sie die Speisen.
8. Fleisch können Sie wahlweise danach noch anbraten oder grillen, damit es eine schöne Kruste und den typischen Bratengeschmack bekommt.



Wenn Sie mit dieser Funktion garen, entsteht Restwasser auf den Vakuumbuteln und im Garraum. Seien Sie beim Öffnen der Backofentür nach dem Garvorgang vorsichtig, um zu vermeiden, dass Wasser auf die Möbel tropft. Verwenden Sie einen Teller und ein Geschirrtuch, um die Vakuumbutel herauszuholen. Trocken Sie die Tür, den Wassersammler im Boden und den Garraum mit einem weichen Tuch oder Schwamm. Lassen Sie den Ofen bei geöffneter Tür vollständig trocknen. Um das Trocknen zu beschleunigen, können Sie den Ofen mit Heissluft und einer Temperatur von 150 °C etwa 15 Minuten einschalten.

6.2 Menü – Übersicht



Menü

Menüpunkt	Anwendung
VarioGuide	Liste mit Automatikprogrammen.
Reinigung	Liste mit Reinigungsprogrammen.
Grundeinstellungen	Einstellen der Gerätekonfiguration.

Untermenü von: Reinigung

Untermenü	Beschreibung
Dampfreinigung	Verfahren zur Reinigung eines leicht verschmutzten Geräts ohne eingebrannte Speisereste.
Dampfreinigung Plus	Verfahren zur Reinigung von hartnäckigen Verschmutzungen mit Unterstützung eines Backofenreinigers.
Entkalkung	Verfahren zum Reinigen des Dampferzeugungskreislaufs von Kalksteinrückständen.
Spülen	Verfahren zum Spülen und Reinigen des Dampferzeugungskreislaufs nach häufigem Gebrauch der Dampfgarfunktionen.

Untermenü von: Grundeinstellungen

Untermenü	Beschreibung
Kindersicherung	Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, kann der Ofen nicht versehentlich aktiviert werden. Sie können diese Funktion über das Menü Grundeinstellungen aktivieren oder deaktivieren. Nach dem Aktivieren erscheint beim Einschalten des Geräts „Kindersicherung“ im Display. Um den Backofenbetrieb zu ermöglichen, wählen Sie die Buchstaben des Codes mit dem Drehschalter in folgender Reihenfolge aus: A B C. Wenn die Kindersicherung aktiviert ist und der Ofen ausgeschaltet ist, ist die Ofentür verriegelt.
Schnellaufheizung	Verkürzt die Aufheizzeit als Standardeinstellung. Bitte beachten Sie, dass dies nur für einige Ofenfunktionen verfügbar ist.
Heat + Hold	Hält zubereitete Speisen 30 Minuten lang nach Abschluss des Garens warm. Um die Funktion früher auszuschalten, drücken Sie den Drehschalter. Wenn diese Funktion aktiv ist, erscheint die Meldung „Warmhalten“ im Display. Bitte beachten Sie, dass dies nur für einige Backofenfunktionen verfügbar ist, und wenn Dauer eingestellt ist.
Zeitverlängerung	Zum Verlängern der voreingestellten Garzeit. Bitte beachten Sie, dass dies nur für einige Ofenfunktionen verfügbar ist.
Setup	Zum Einstellen der Backofenkonfiguration.
Service	Zeigt die Softwareversion und die Konfiguration an.

Untermenü von: Setup

Untermenü	Beschreibung
Sprache	Zum Einstellen der Sprache für die Anzeige.
Uhrzeit	Zum Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums.
Tastentöne	Zum Aktivieren und Deaktivieren der Töne der Sensorfelder. Der EIN/AUS- und STOP-Ton lässt sich nicht ausschalten.
Alarmsignale	Zum Ein- und Ausschalten der Alarmsignale.
Lautstärke	Zum Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
Helligkeit	Zum Einstellen der Helligkeit der Anzeige.
Wasserhärte	Zum Einstellen der Wasserhärte.

Untermenü von: Service

Untermenü	Beschreibung
DEMO	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468
Lizenzanzeige	Informationen zu den Lizenzen.
Software-Version	Informationen zur Softwareversion.
Werkseinstellungen	Auf Werkseinstellungen zurücksetzen.

Untermenü von: VarioGuide

Für jedes Gericht in diesem Untermenü wird eine Funktion und Temperatur empfohlen. Diese Werte können auf Wunsch vom Benutzer manuell angepasst werden.

Für einige Gerichte können Sie ausserdem die Zubereitungsart auswählen:

- KT-Sensor

Den Grad, zu dem das Gericht zubereitet werden soll:

- Blutig oder Weniger
- Mittel
- Durch oder Mehr

Speisenkategorie: Fleisch und Fisch

Fleisch	
Rindfleisch	Lendenstück
	Braten
	Filetstück
	Tafelspitz
	Hackbraten
	Roastbeef
	Skand

Fleisch		
Schweinefleisch	Filet Mignon	Frisch
		Geräuchert
	Braten	
	Schinken	Gebraten
		Gedämpft
	Gnagi, vorgekocht	
Rippchen		
Würstchen		
Kalb	Filet Mignon	
	Braten	
	Gnagi	
Lamm	Filet Mignon	
	Braten	
	Rücken	
	Keule	
Wild	Hirsch	Rücken
		Keule
	Hase	Rücken
		Keule

Geflügel		
Poulet	Ganz	
	Halbiert	
	Brust	Gedämpft
		SousVide
	Keulen	
Flügel		
Ente	Ganz:	
	Brust	
Gans, ganz		
Pute	Ganz:	
	Brust	
Fisch		
Fisch, ganz	Klein	Gebraten
		Gedämpft
	Mittel	Gebraten
		Gedämpft
	Gross	Gebraten
		Gedämpft
Filets	Dünn	Gedämpft
		SousVide
	Dick	Gedämpft
		SousVide
Fischaufläufe		
Fischstäbchen		
Meeresfrüchte		
Crevetten	Gedämpft	
	SousVide	
Muscheln	Gedämpft	
	SousVide	

Meeresfrüchte		
Jakobsmuscheln		
Speisenkategorie: Beilage/Ofengericht		
Speisen		
Beilagen	Kartoffeln Frisch	Gedämpft
		SousVide
	Kartoffeln Gefroren	Pommes fri- tes
		Kroketten
		Kartoffel- wedges
		Rösti
		Reis
		Pasta, frisch
		Polenta
		Knödel
	Kartoffel- knödel	
		Dampfnu- deln, gesal- zen
Ofengerich- te	Lasagne, frisch	
	Kartoffel- gratin	
	Nudelauf- lauf	
	Gemüse- auflauf	
	Pikanter Auflauf	
	Gemüse- auflauf	
Hülsenfr./ Getreide		

Speisen	
Terrinen	
Eier	Weich
	Mittel
	Hart
	Eier, gebacken

Speisenkategorie: Backen, pikant

Gericht	
Pizza	Frisch
	Dünn
	Dick
	Gefroren
Pizza	Dünn
	Dick
	Snacks
Gekühlt	
Quiche	Dünn
	Dick
Brot	Frisch
	Baguette
	Ciabatta
	Weissbrot
	Dunkles Brot
	Roggenbrot
	Vollkornbrot
	Fladenbrot
	Butterzopf
	Gefroren
	Baguette
Brot	
Vorgebacken	

Gericht	
Brötchen	Frisch
	Gefroren
	Vorgebacken

Speisenkategorie: Dessert / Gebäck

Gericht	
Kuchen in Backform	Mandelkuchen
	Apfeltorte, gedeckt
	Käsekuchen
	Apfelkuchen, ged.
	Mürbeteigboden
	Biskuitboden
	Madeira Cake
	Biskuit
	Obsttörtchen

Gericht		
Blechku- chen	Gefr. Apfel- strudel	
	Brownies	
	Käseku- chen	
	Christstol- len	
	Früchteku- chen	Mürbeteig
		Biskuitteig
		Hefeteig
	Biskuit	
	Zuckerku- chen	
	Biskuitrou- lade	
Wähe, süss		
Hefekuchen		
Kleinge- bäck	Kleinge- bäck	
	Windbeutel	
	Eclairs	
	Meringues	
	Muffins	
	Feingebäck	
	Blätterteig- gebäck	
	Mürbeteig- biskuits	
Flan		
Flan		
Süsser Auf- lauf		
Knödel, süss		

Speisenkategorie: Gemüse

Gericht	
Artischocken	Gedämpft
	SousVide
Spargel, grün	Gedämpft
	SousVide
Spargel, weiss	Gedämpft
	SousVide
Randen	
Schwarzwurzel	
Brokkoli	Röschen
	Ganz
Rosenkohl	
Kohlrabi	
Rüebli	Gedämpft
	SousVide
Blumenkohl	Röschen
	Ganz
Stangensellerie	Gedämpft
	SousVide
Knollensellerie	
Zucchini	Gedämpft
	SousVide
Aubergine	Gedämpft
	SousVide
Fenchel	Gedämpft
	SousVide
Bohnen, grün	
Lauch	Gedämpft
	SousVide
Pilze	
Erbsen	

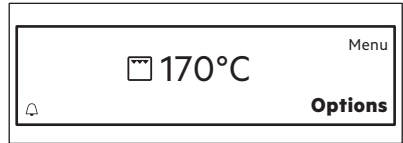
Gericht	
Peperoni	Gedämpft
	SousVide
Kürbis	
Wirsing	
Spinat, frisch	
Tomaten	

Speisekategorie: Obst

Gericht
Äpfel
Mangos

Gericht
Nektarinen
Pfirsiche
Birnen
Ananas
Pflaumen

6.3 Optionen



Optionen	Beschreibung
Timer-Einstellungen	Enthält eine Liste der Uhrfunktionen.
Schnellaufheizung	Zum Verkürzen der Aufheizzeit in der aktuell ausgewählten Ofenfunktion. Ein / Aus
Set + Go	Zum Einstellen und späteren Einschalten einer Funktion. Nach dem Einstellen erscheint die Meldung „Set&Go aktiv“ im Display. Zum Einschalten drücken Sie Start. Wenn diese Funktion aktiv ist, verschwindet die Meldung vom Display und der Backofenbetrieb beginnt. Bitte beachten Sie, dass dies nur für einige Backofenfunktionen verfügbar ist, und wenn Dauer/Endzeit eingestellt sind.






6.4 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 Timer-Einstellungen

Uhrfunktion		Anwendung
	Garzeitmesser	Überwacht automatisch die Einschaltdauer der Funktion. Die Anzeige des Garzeitmesser kann ein- und ausgeschaltet werden.
	Dauer	Zum Einstellen der Betriebsdauer einer Funktion. ¹⁾
	Ende	Zum Einstellen der Ausschaltzeit einer Ofenfunktion. Diese Option ist nur verfügbar, wenn die Dauer eingestellt ist. Verwenden Sie die Funktionen Dauer und Ende gleichzeitig, wenn der Ofen zu einem bestimmten späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll. ¹⁾
	Erinnerung	Zum Einstellen einer Countdownzeit. ¹⁾ Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Ofenbetrieb. Wählen Sie  und stellen Sie die Zeit ein. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Drücken Sie den Drehschalter, um den Signalton abzuschalten. Wenn der Ofen ausgeschaltet ist, drücken Sie den Drehschalter, um diese Funktion einzuschalten.

¹⁾ Maximal 23 Std. 59 Min.

8. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.



VORSICHT!

Verwenden Sie nur das mitgelieferte Zubehör und die Originalersatzteile.

8.1 KT-Sensor

Das KT-Sensor misst die Temperatur in der Speise. Das Gerät wird ausgeschaltet, sobald die Speise die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Zwei Temperaturen sind einzustellen:

- Die Backofentemperatur (min. 120 °C),
- die Kerntemperatur.

Anleitung für beste Ergebnisse:

- Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
- Das KT-Sensor kann nicht für flüssige Speisen verwendet werden.
- Während des Garvorgangs muss das KT-Sensor in der Speise und der Stecker in der Buchse bleiben.
- Verwenden Sie die empfohlenen Einstellungen für die Kerntemperatur der Speise.

**WARNUNG!**

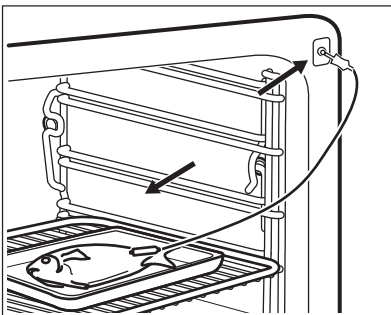
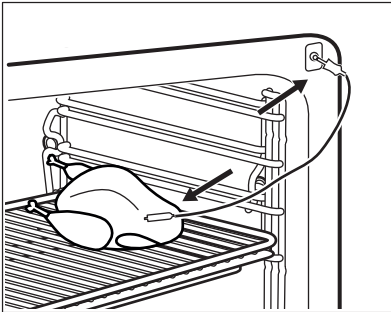
Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.



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 den Backofen ein.
2. Führen Sie die Spitze des KT-Sensor 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 KT-Sensor in der Speise befinden.
3. Stecken Sie den Stecker des KT-Sensor in die Buchse an der Vorderseite des Ofens.



Im Display erscheint: KT-Sensor.

4. Stellen Sie die Kerntemperatur ein.

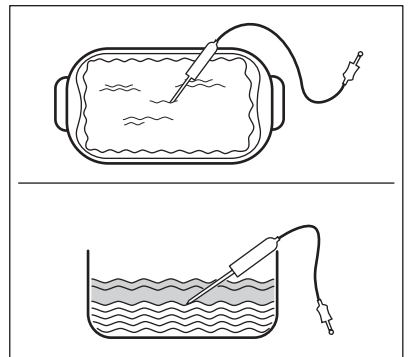
5. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Ofentemperatur ein. Sobald das Gericht die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton. Der Ofen schaltet automatisch ab.
6. Drücken Sie den Drehschalter, um den Signalton abzuschalten.
7. Ziehen Sie den Stecker des KT-Sensor aus der Buchse heraus und nehmen Sie die Speise aus dem Ofen.

**WARNUNG!**

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

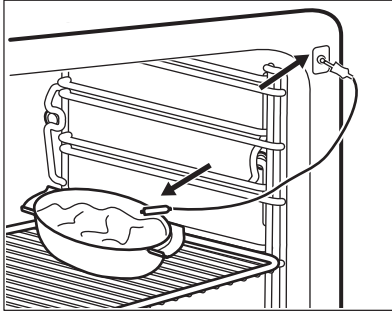
Speisekategorie: Auflauf

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



4. Bedecken Sie das KT-Sensor mit den restlichen Zutaten.

5. Stecken Sie den Stecker des KT-Sensor in die Buchse an der Vorderseite des Ofens.



Im Display erscheint: KT-Sensor.

6. Stellen Sie die Kerntemperatur ein.
7. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Ofentemperatur ein.

Sobald die Speise die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton. Der Ofen schaltet automatisch ab.

8. Drücken Sie den Drehschalter, um den Signalton abzuschalten.
9. Ziehen Sie den Stecker des KT-Sensor aus der Buchse heraus und nehmen Sie die Speise aus dem Ofen.




WARNUNG!

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

Ändern der Kerntemperatur

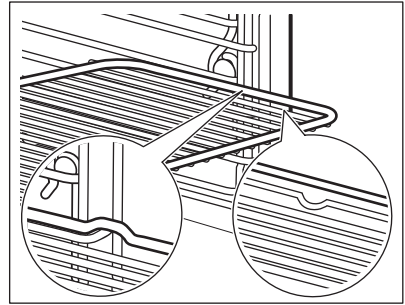
Sie können die Kerntemperatur und die Backofentemperatur jederzeit während des Garvorgangs ändern.

1. Wählen Sie  auf dem Display.
2. Drehen Sie den Drehschalter, um die Temperatur zu ändern.
3. Durch Drücken bestätigen.

8.2 Einsetzen des Zubehörs

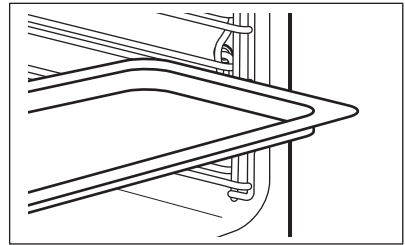
Gitterrost:

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



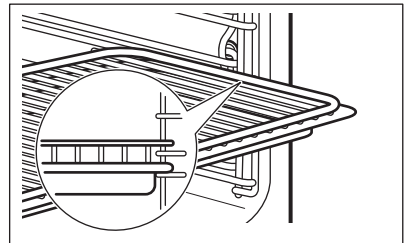
Kuchenblech/Auflaufpfanne:


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



Gitterrost und Kuchenblech / Auflaufpfanne zusammen:

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



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

8.3 Beheizbare Schublade

Sie können in der Schublade Geschirr vorwärmen.

-  **WARNUNG!**
Das Geschirr wird heiss.

Die Temperatur wird automatisch geregelt.

1. Schalten Sie die beheizbare Schublade mit dem Schalter, der sich auf der linken Seite des Schubladengehäuses befindet, ein oder aus.

Ist die beheizbare Schublade eingeschaltet, leuchtet die entsprechende Anzeige auf dem Bedienfeld.


2. Verteilen Sie das Geschirr gleichmässig in der Schublade.
3. Schichten Sie das Geschirr nach halber Anwärmezeit um (unten und oben vertauschen).

9. ZUSATZFUNKTIONEN

9.1 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, KT-Sensor, Dauer, Ende.

9.2 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.

10. 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.

10.1 Anmerkungen zu besonderen Ofenfunktionen

Warmhalten

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

Teller wärmen

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

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

Gärstufe

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

Auftauen

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

10.2 SousVide - Garen

Bei dieser Funktion werden niedrigere Temperaturen als beim normalen Garen verwendet.

SousVide - Garen Empfehlungen

Verwenden Sie hochwertige und frische Rohzutaten. Säubern Sie die Lebensmittel stets vor dem Garen. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie rohe Eier verwenden.

Niedrige Temperaturen eignen sich nur für Lebensmittel, die auch roh verzehrt werden können.

Garen Sie Speisen nicht längere Zeit bei Temperaturen unter 60 °C.

Kochen Sie alkoholhaltige Zutaten, bevor Sie sie vakuumversiegeln.

Legen Sie die Vakuumbbeutel nebeneinander auf das Gitter.

Sie können die gegarten Speisen 2–3 Tage lang im Kühlschrank aufbewahren. Kühlen Sie die Speisen rasch ab (im Eisbad).

Verwenden Sie diese Funktion nicht zum Aufwärmen von Speiseresten.

Vakuumversiegelung

Verwenden Sie nur die für das SousVide Garen empfohlenen Vakuumbbeutel und

Kammer-Vakuumaschinen. Zum Vakuumversiegeln von Flüssigkeiten eignen sich ausschliesslich solche Geräte.

Vakuumbbeutel nicht wiederverwenden.

Für bessere und schnellere Ergebnisse stellen Sie den höchsten Vakuumgrad ein.

Um ein sicheres Verschliessen des Vakuumbetels zu gewährleisten, achten Sie darauf, dass der Versiegelungsbereich sauber ist.

Vergewissern Sie sich vor dem Versiegeln, dass die inneren Kanten des Vakuumbetels sauber sind.

10.3 SousVide - Garen: Fleisch

Verwenden Sie nur Fleisch ohne Knochen, damit die Vakuumbbeutel nicht beschädigt werden.

Um den Geflügelfilets einen besseren Geschmack zu verleihen, braten Sie sie vor dem Vakuumversiegeln auf der Hautseite an.

Nutzen Sie die dritte Einschubebene

Rindfleisch

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Rinderfilet, mittel 4 cm dick, 0,8 kg	60	110–120
Rinderfilet durch, 4 cm dick, 0,8 kg	65	90–100
Kalbfilet mittel 4 cm dick, 0,8 kg	60	110–120
Kalbfilet durch, 4 cm dick, 0,8 kg	65	90–100

Lamm/Wild

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Lamm blutig, 3 cm dick, 0,6–0,65 kg	60	180–190

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Lamm mittel, 3 cm dick, 0,6–0,65 kg	65	105–115
Wildschwein, 3 cm dick, 0,6–0,65 kg	90	60–70
Kaninchen, 1,5 cm dick, 0,6–0,65 kg	70	50–60

Geflügel

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Poulet-brust, 3 cm dick, 0,75 kg	70	70–80

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Entenbrust, 2 cm dick, 0,9 kg	60	140–160
Trutenbrust, 2 cm dick, 0,8 kg	70	75–85

10.4 SousVide - Garen: Fisch und Meeresfrüchte

Tupfen Sie die Fischfilets mit einem Küchenpapier trocken, bevor Sie sie in den Vakuumbbeutel geben.

Geben Sie eine Tasse Wasser in den Vakuumbbeutel, wenn Sie Muscheln zubereiten.

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

Speise	Dicke des Garguts	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Seebrassenfilet, 0,5 kg	4 Filets à 1 cm	70	25
Wolfsbarschfilet, 0,5 kg	4 Filets à 1 cm	70	25
Stockfisch, 0,65 kg	2 Filets à 2 cm	65	70–75
Jakobsmuscheln, 0,65 kg	gross	60	100–110
Muscheln mit Schale, 1 kg		95	20–25
Crevetten ohne Schale, 0,5 kg	gross	75	26–30
Tintenfisch, 1 kg		85	100–110
Forellenfilet, 0,65 kg ¹⁾	2 Filets à 1,5 cm	65	55–65
Lachsfilet, 0,8 kg ¹⁾	3 cm	65	100–110

¹⁾ Um ein Entweichen der Proteine zu verhindern, legen Sie den Fisch 30 Minuten in eine 10%-Salzlösung (100 g Salz in 1 Liter Wasser) und tupfen Sie ihn mit einem Küchenpapier trocken, bevor Sie ihn in den Vakuumbbeutel geben.

10.5 SousVide - Garen: Gemüse

- Gemüse, wenn nötig, schälen.
- Einige Gemüsesorten verändern ihre Farbe, wenn sie geschält und im Vakuumbbeutel gegart werden. Am besten garen Sie die Lebensmittel

sofort nach dem Schälen und Schneiden.

- Damit Artischocken ihre Farbe behalten, legen Sie sie in Wasser mit Zitronensaft, nachdem Sie sie gesäubert und geschnitten haben.

Speise	Dicke des Gar- guts	Menge für 4 Personen (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ein- schub- ebene
Grüner Spargel	ganz	700 - 800	90	40 - 50	3
Weisser Spargel	ganz	700 - 800	90	50 - 60	3
Zucchini	1 cm-Scheiben	700 - 800	90	35 - 40	3
Lauch	Streifen oder Ringe	600 - 700	95	40 - 45	3
Aubergine	1 cm-Scheiben	700 - 800	90	30 - 35	3
Kürbis	2 cm grosse Stücke	700 - 800	90	25 - 30	3
Peperoni	Streifen/Viertel	700 - 800	95	35 - 40	3
Stangensellerie	1cm-Stücke	700 - 800	95	40 - 45	3
Rüebli	0,5 cm-Scheiben	700 - 800	95	35 - 45	3
Knollensellerie	1 cm-Scheiben	700 - 800	95	45 - 50	3
Fenchel	1 cm-Scheiben	700 - 800	95	35 - 45	3
Kartoffeln	1 cm-Scheiben	800 - 1000	95	35 - 45	3
Artischockenherzen	geviertelt	400 - 600	95	45 - 55	3

10.6 SousVide - Garen: Obst und Süsses

- Obst schälen, Samen entfernen und ggf. entkernen
- Damit Äpfel und Birnen ihre Farbe behalten, legen Sie sie in Wasser mit

Zitronensaft, nachdem Sie sie gesäubert und geschnitten haben.

- Am besten garen Sie die Lebensmittel sofort nach dem Schälen und Schneiden.

Speise	Dicke des Garguts	Menge für 4 Personen (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Pfirsich	halbiert	4 Stück	90	20 - 25	3
Pflaumen	halbiert	600 g	90	10 - 15	3
Mango	in ca. 2 x 2 cm grosse Würfel geschnitten	2 Stück	90	10 - 15	3
Nektarinen	halbiert	4 Stück	90	20 - 25	3
Ananas	1 cm-Scheiben	600 g	90	20 - 25	3
Apfel	geviertelt	4 Stück	95	25 - 30	3
Birne	halbiert	4 Stück	95	15 - 30	3
Vanillecreme	350 g pro Beutel	700 g	85	20 - 22	3

10.7 Dampfgaren

Verwenden Sie nur hitze- und korrosionsbeständiges Kochgeschirr.

Wenn Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig garen, achten Sie auf ausreichende Distanz zwischen den Rosten, damit der Dampf zirkulieren kann.

Beginnen Sie den Garvorgang beim kaltem Ofen, falls in der Tabelle unten kein Vorheizen empfohlen wird.

10.8 Dampfgaren



WARNUNG!

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

Sterilisieren

Mit dieser Funktion können Sie Behälter (z. B. Babyflaschen) sterilisieren.

Stellen Sie saubere Behälter umgekehrt in die Mitte des Rosts auf der ersten Einschubebene.

Füllen Sie den Tank mit der maximalen Wassermenge und stellen Sie eine Zeit von 40 Minuten ein.

Garen

Mit dieser Funktion können Sie alle Arten von Lebensmitteln zubereiten, frische wie tiefgefrorene Speisen. Sie können mit ihr Gemüse, Fleisch, Fisch, Nudeln, Reis, Griess und Eier garen, aufwärmen, auftauen, dämpfen oder blanchieren.

Sie können ein komplettes Menü gleichzeitig zubereiten. Garen Sie Gerichte mit ähnlicher Gardauer zusammen. Verwenden Sie die grösste erforderliche Wassermenge, wenn Sie Gerichte gleichzeitig garen.

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

Stellen Sie die Temperatur auf 99 °C ein, ausser wenn die in der Tabelle unten andere Einstellungen empfohlen werden.

Gemüse

Speise	Dauer (Min.)
Tomaten schälen	10
Broccoli, Röschen ¹⁾	13–15
Gemüse, blanchiert	15
Pilze	15–20
Peperoni	15–20

Speise	Dauer (Min.)
Spinat, frisch	15–20
Grüner Spargel	15–25
Auberginen	15–25
Zucchini	15–25
Kürbis, Würfel	15–25
Tomaten	15–25
Bohnen, blanchiert	20–25
Feldsalat, Rosetten	20–25
Wirsing	20–25
Sellerie, gewürfelt	20–30
Lauch	20–30
Erbsen	20–30
Zuckererbsen (Zucker- schoten)	20–30
Süsskartoffeln	20–30
Weisser Spargel	25–35
Rosenkohl	25–35
Karotten	25–35
Blumenkohl in Rös- chen	25–35
Fenchel	25–35
Kohlrabi, Streifen	25–35
Bohnen, weiss	25–35
Broccoli, ganz	30–40
Maiskolben	30–40
Schwarzwurzel	35–45
Blumenkohl, ganz	35–45
Bohnen, grün	35–45
Weiss- oder Rotkohl, Streifen	40–45
Artischocken	50–60

Speise	Dauer (Min.)
Bohnen, getrocknet, eingeweicht (Wasser/ Bohnen-Verhältnis 2:1)	55–65
Sauerkraut	60–90
Randen	70–90

¹⁾ Backofen 5 Minuten vorheizen.

Beilagen

Speise	Dauer (Min.)
Couscous (Wasser/Cous- cous-Verhältnis 1:1)	15–20
Teigwaren, frisch	15–25
Griesspudding (Wasser/ Griess-Verhältnis 3,5:1)	20–25
Linsen, rot (Wasser/Linsen- Verhältnis 1:1)	20–30
Spätzle	25–30
Bulgur (Wasser/Bulgur-Ver- hältnis 1:1)	25–35
Hefeknödel	25–35
Duftreis (Wasser/Reis-Ver- hältnis 1:1)	30–35
Salzkartoffeln, klein	35–45
Semmelknödel	35–45
Kartoffelklösse	35–45
Reis (Wasser/Reis-Verhält- nis 1:1) ¹⁾	35–45
Polenta (Flüssigkeitsver- hältnis 3:1)	40–50
Milchreis (Wasser/Reis-Ver- hältnis 2,5:1)	40–55
Kartoffeln mit Schale, mittel- gross	45–55

Speise	Dauer (Min.)
Linsen, braun und grün (Wasser/Linsen-Verhältnis 2:1)	55–60

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

Früchte

Speise	Dauer (Min.)
Apfelscheiben	10–15

Speise	Dauer (Min.)
Heisse Beeren	10–15
Schokolade schmelzen	10–20
Obstkompott	20–25

Fisch

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Plattfischfilet	80	15
Garnelen, frisch	85	20–25
Muscheln	99	20–30
Lachsfilets	85	20–30
Forelle 0,25 kg	85	20–30
Garnelen, gefroren	85	30–40
Lachsforelle 1 kg	85	40–45

Fleisch

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Chipolatas	80	15–20
Bayerische Weisswurst	80	20–30
Wiener	80	20–30
Pouletbrust, pochiert	90	25–35
Gekochter Schinken, 1 kg	99	55–65
Poulet, pochiert 1–1,2 kg	99	60–70
Kassler, pochiert	90	70–90
Kalbs-/Schweinerücken 0,8–1 kg	90	80–90
Tafelspitz	99	110–120

Eier

Speise	Dauer (Min.)
Eier, weich	10–11

Speise	Dauer (Min.)
Eier, mittel	12–13

Speise	Dauer (Min.)
Eier, hart	18–21

10.9 Heissluftgrillen und Dampfgaren kombiniert.

Sie können diese Funktionen zur gleichzeitigen Zubereitung von Fleisch, Gemüse und Beilagen kombinieren.

- Stellen Sie folgende Funktion ein:
Heissluftgrillen um Fleisch zu braten.

- Geben Sie das vorbereitete Gemüse und die Beilagen hinzu.
- Lassen Sie den Backofen auf ca. 90 °C abkühlen. Sie können die Backofentür dazu etwa 15 Minuten lang in der ersten Stellung offen lassen.
- Stellen Sie folgende Funktion ein:
Dampfgaren. Garen Sie alle Gerichte zusammen, bis sie fertig sind.

Speise	Heissluftgrillen (erster Schritt: Fleisch garen)			Dampfgaren (zweiter Schritt: Gemüse hinzugeben)		
	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Roastbeef 1 kg Rosenkohl, Polenta	180	60–70	Fleisch: 1	99	40–50	Fleisch: 1 Gemüse: 3
Schweinebraten 1 kg, Kartoffeln, Gemüse, Sosse	180	60–70	Fleisch: 1	99	30–40	Fleisch: 1 Gemüse: 3
Kalbsbraten 1 kg, Reis, Gemüse	180	50–60	Fleisch: 1	99	30–40	Fleisch: 1 Gemüse: 3

10.10 Feuchtigkeit, Niedrig

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Schweinebraten 1000 g	160–180	90–100	2
Roastbeef 1000 g	180–200	60–90	2
Kalbsbraten 1000 g	180	80–90	2
Hackbraten, roh, 500 g	180	30–40	2

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Geräucherter Schweinerücken 600–1000 g (2 Stunden ziehen lassen)	160–180	60–70	2
Poulet 1000 g	180–210	50–60	2
Ente 1500–2000 g	180	70–90	2
Gans 3000 g	170	130–170	1
Kartoffelgratin	160–170	50–60	2
Nudelaufwurf	170–190	40–50	2
Lasagne, Frisch	170–180	45–55	2
Brot, verschiedene Arten 500–1000 g	180–190	45–60	2
Brot/Brötchen	180–210	25–35	2
Vorgebackene Brötchen	200	15–20	2
Backfertige Baguettes 40–50 g	200	15–20	2
Backfertige Baguettes 40–50 g, gefroren	200	25–35	2

10.11 Feuchtstufengaren–Feuchtigkeit, Hoch

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Pudding/Flan in Portionsschalen ¹⁾	90	35–45	2
Gebackene Eier ¹⁾	90–110	15–30	2
Terrine ¹⁾	90	40–50	2
Dünnes Fischfilet	85	15–25	2
Dickes Fischfilet	90	25–35	2
Kleiner Fisch bis 0,35 kg	90	20–30	2

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Fisch, ganz, bis 1 kg	90	30–40	2
Ofenknödel	120–130	40–50	2

1) Bei geschlossener Tür noch eine halbe Stunde nachziehen lassen.

10.12 Feuchtstufengaren–Feuchtigkeit, Mittel

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Verschiedene Brote 0,5–1kg	180–190	45–60	2
Brot/Brötchen	180–200	25–35	2
Süßes Brot	160–170	30–45	2
Backwaren aus süßem Hefeteig	170–180	20–35	2
Süße Ofengerichte	160–180	45–60	2
Gedünstetes/geschmortes Fleisch	140–150	100–140	2
Rippli	140–150	75–100	2
Fischfilet, gebraten	170–180	25–40	2
Fisch, gebraten	170–180	35–45	2

10.13 Regenerieren

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Tellergerichte	110	10 - 15	2
Nudelauflauf	110	10 - 15	2
Reis	110	10 - 15	2
Knödel	110	15 - 25	2

10.14 Joghurt Funktion

Mit dieser Funktion können Sie Joghurt zubereiten.

Vermischen Sie 0,25 kg Joghurt mit 1 l Milch. In Joghurtgläser füllen.

Bei Verwendung von Rohmilch diese zuerst abkochen und auf 40 °C abkühlen lassen.

Nutzen Sie die zweite Einschubebene. Stellen Sie die Temperatur auf 42 °C.

Speise	Dauer (Std.)
Jogurt, cremig	5–6
Jogurt, dick	7–8

10.15 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.

10.16 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.

10.17 Backen auf einer Einschubebene

Backen in Formen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Gugelhupf/ Brioche	Heissluft	150 - 160	50 - 70	1
Sandkuchen/ Früchtekuchen	Heissluft	140 - 160	70 - 90	1
Tortenboden – Mürbeteig	Heissluft	150 - 160 ¹⁾	20 - 30	2
Rührteig	Heissluft	150 - 170	20 - 25	2
Käsekuchen	Ober-/Unterhitze	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Backofen vorheizen.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Kuchenblechen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Hefezopf/Hefekranz	Ober-/Unterhitze	170 - 190	30 - 40	3
Christstollen	Ober-/Unterhitze	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Brot (Roggenbrot): 1. Erste 20 Minuten: 2. Anschließend reduzieren auf:	Ober-/Unterhitze	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Windbeutel/ Eclairs	Ober-/Unterhitze	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Biskuitroulade	Ober-/Unterhitze	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Streuselkuchen (trocken)	Heissluft	150 - 160	20 - 40	3
Mandel-/Zuckerkuchen	Ober-/Unterhitze	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Früchtekuchen	Ober-/Unterhitze	180	35 - 55	3

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Hefekuchen mit Belägen (z. B. Quark, Sahne, Pudding)	Ober-/Unterhitze	160 - 180 ¹⁾	40 - 60	3

¹⁾ Backofen vorheizen.

Plätzchen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Mürbeteiggebäck/Biskuit	Heissluft	150 - 160	15 - 25	3
Baiser	Heissluft	80 - 100	120 - 150	3
Meringues	Heissluft	100 - 120	30 - 50	3
Hefeteigplätzchen	Heissluft	150 - 160	20 - 40	3
Blätterteiggebäck	Heissluft	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Brötchen	Ober-/Unterhitze	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

¹⁾ Backofen vorheizen.

10.18 Aufläufe und Gratins

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Nudelauflauf	Ober-/Unterhitze	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne, Frisch	Ober-/Unterhitze	180 - 200	25 - 40	1
Gemüsegratin ¹⁾	Heissluftgrillen	170 - 190	15 - 35	1
Mit Käse überbackene Baguettes	Heissluft	160 - 170	15 - 30	1
Milchreis	Ober-/Unterhitze	180 - 200	40 - 60	1
Fischaufläufe	Ober-/Unterhitze	180 - 200	30 - 60	1

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Gemüse, gefüllt	Heissluft	160 - 170	30 - 60	1

1) Backofen vorheizen.

10.19 Feuchte Heissluft

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Nudelaufwurf	210 - 220	45 - 60	3
Brot pudding	200 - 210	45 - 60	3
Milchreis	200 - 210	45 - 60	3

10.20 Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden der Funktion: Heissluft.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Kuchenblechen

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

1) Backofen vorheizen.

Plätzchen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	
			2 Ebenen	3 Ebenen
Mürbeteigge- bäck/Rührteig- plätzchen	150–160	20–40	1 / 4	1 / 3 / 5
Meringues	80–100	130–170	1 / 4	-
Meringues	100–120	40–80	1 / 4	-
Hefeteigplätz- chen	160–170	30–60	1 / 4	-
Blätterteigge- bäck	170–180 ¹⁾	30–50	1 / 4	-
Brötchen	180	20–30	1 / 4	-

1) Backofen vorheizen.

10.21 Niedertemp.-Automatik

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

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



Garen Sie Speisen mit dieser Funktion stets abgedeckt.

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

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

Der Backofen fährt mit der Funktion Warmhalten fort.

Rindfleisch

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

Kalb

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

Schweinefleisch

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

10.22 Knusprig backen mit Pizza-/Wähenstufe

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Pizza (dünn)	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	2
Pizza (dick)	180 - 200	20 - 30	2
Törtchen	180 - 200	40 - 55	1
Spinatquiche	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine/ Wähe	170 - 190	45 - 55	1
Apfelkuchen, ge- deckt	150 - 170	50 - 60	1
Gemüsekekuchen	160 - 180	50 - 60	1
Fladenbrot	210 - 230 ¹⁾	10 - 20	2
Blätterteigquiche	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	2
Piroggen	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Backofen vorheizen.

2) Tiefes Blech benutzen.

10.23 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.

10.24 Braten

Rindfleisch

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Schmorfleisch	1 - 1.5	Ober-/Unterhitze	230	120 - 150

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

1) Backofen vorheizen.

Schweinefleisch

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Schulter/Nacken/Schinkenstück	1 - 1.5	Heissluftgrillen	150 - 170	90 - 120
Kotelett/Brustspitz	1 - 1.5	Heissluftgrillen	170 - 190	30 - 60
Hackbraten	0.75 - 1	Heissluftgrillen	160 - 170	50 - 60
Schweinshaxe (vorgekocht)	0.75 - 1	Heissluftgrillen	150 - 170	90 - 120

Kalb

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

Lamm

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

Wild

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Hasenrücken/Hasenkeule	1	Heissluftgrillen	180 - 200 ¹⁾	35 - 55
Reh-/Hirschrücken	1.5 - 2	Ober-/Unterhitze	180 - 200	60 - 90

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Reh-/Hirschkeule	1.5 - 2	Ober-/Unterhitze	180 - 200	60 - 90

1) Backofen vorheizen.

Geflügel

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Geflügelteile	0.2 - 0.25	Heissluftgrillen	200 - 220	30 - 50
Poulethälfte	0.4 - 0.5	Heissluftgrillen	190 - 210	40 - 50
Poulet, Poularde	1 - 1.5	Heissluftgrillen	190 - 210	50 - 70
Ente, ganz	1.5 - 2	Heissluftgrillen	180 - 200	80 - 100
Gans, ganz	3.5 - 5	Heissluftgrillen	160 - 180	120 - 180
Truthahn	2.5 - 3.5	Heissluftgrillen	160 - 180	120 - 150
Truthahn	4 - 6	Heissluftgrillen	140 - 160	150 - 240

Fisch

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Fisch, gross	1 - 1.5	Heissluftgrillen	180 - 200	30 - 50

10.25 Grill

Leeren Backofen 5 Minuten lang vorheizen.

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

Grill

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

10.26 Tiefkühlgerichte

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Pizza, gefroren	200 - 220	15 - 25	2
Pizza American, gefroren	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, gekühlt	210 - 230	13 - 25	2
Pizzasnacks, gefroren	180 - 200	15 - 30	2
Pommes frites, dünn	190 - 210	15 - 25	3
Pommes frites, dick	190 - 210	20 - 30	3
Kroketten	190 - 210	20 - 40	3
Rösti	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni, frisch	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/Cannelloni, gefroren	160 - 180	40 - 60	2
Ofengebackener Käse	170 - 190	20 - 30	3
Pouletflügeli/Chicken Wings	180 - 200	40 - 50	2

Tiefgefrorene Fertiggerichte

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

¹⁾ Pommes Frites zwischendurch 2 bis 3 Mal wenden.

10.27 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.

10.28 Dörren

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

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

Gemüse

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

Obst

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

10.29 Brot Backen

Das Vorheizen des Backofens wird nicht empfohlen.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Weissbrot	170 - 190	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Roggenbrot	170 - 190	50 - 70	2
Dunkles Brot	170 - 190	50 - 70	2
Vollkornbrot	170 - 190	40 - 60	2
Brötchen	190 - 210	20 - 35	2

10.30 Tabelle für „KT-Sensor“

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

Rindfleisch	Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Hackbraten	80	83	86

Schweinefleisch	Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Schinken, Braten	80	84	88
Kotelett (Rücken), geräucherter Schweinerücken, Kassler, pochiert	75	78	82

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

Hammel-/Lammfleisch	Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Hammelkeule	80	85	88
Hammelrücken	75	80	85
Gigot, Lammbraten/-gigot	65	70	75

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

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

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

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

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

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

10.31 Informationen für Prüfinstitute

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

Backen auf einer Einschubebene. Backen in Formen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Biskuitteig ohne Fett	Heissluft	140–150	35–50	2

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Biskuitteig ohne Fett	Ober-/Unterhitze	160	35–50	2
Apfeltorte (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Heissluft	160	60–90	2
Apfeltorte (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Ober-/Unterhitze	180	70–90	1

Backen auf einer Einschubebene. Plätzchen

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Mürbeteiggebäck/Feingebäck	Heissluft	140	25–40
Mürbeteiggebäck/Feingebäck	Ober-/Unterhitze	160 ¹⁾	20–30
Törtchen (20 Stück pro Blech)	Heissluft	150 ¹⁾	20–35
Törtchen (20 Stück pro Blech)	Ober-/Unterhitze	170 ¹⁾	20–30

¹⁾ Backofen vorheizen.

Backen auf mehreren Ebenen. Plätzchen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	
				2 Ebenen	3 Ebenen
Mürbeteiggebäck/Feingebäck	Heissluft	140	25–45	1 / 4	1 / 3 / 5
Törtchen (20 Stück pro Blech)	Heissluft	150 ¹⁾	23–40	1 / 4	-

¹⁾ Backofen vorheizen.

Grill

Leeren Backofen 5 Minuten lang vorheizen.

Mit der Höchsttemperatureinstellung grillen.

Speise	Funktion	Dauer (Min.)	Einschubebene
Toast	Grill	1–3	5

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

¹⁾ Nach der Hälfte der Zeit wenden.

10.32 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäss IEC 60350-1.

Tests für die Funktion Feuchtigkeit, Hoch.

Speise	Behälter (Gastrom)	Menge (g)	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Bemerkungen
Broccoli ¹⁾	1 x 2/3 perforiert	300	3	99	13 - 15	Setzen Sie das Kuchenblech in die erste Einschubebene ein.
Broccoli ¹⁾	2 x 2/3 perforiert	2 x 300	2 und 4	99	13 - 15	Setzen Sie das Kuchenblech in die erste Einschubebene ein.
Broccoli ¹⁾	1 x 2/3 perforiert	max.	3	99	15 - 18	Setzen Sie das Kuchenblech in die erste Einschubebene ein.
Erbsen, gefroren	2 x 2/3 perforiert	2 x 1500	2 und 4	99	Bis die Temperatur im kältesten Bereich 85 °C erreicht.	Setzen Sie das Kuchenblech in die erste Einschubebene ein.

¹⁾ Backofen 5 Minuten vorheizen.

11. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

11.1 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 im Fall von Kalkablagerungen den Boden mit einigen Tropfen Essig.

Reinigen Sie den Ofeninnenraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen. Bei der Brat- und Fettpfanne ist das Risiko besonders hoch.

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

Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.

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

Beseitigen Sie die Feuchtigkeit nach jedem Gebrauch aus dem Garraum.

11.2 Empfohlene Reinigungsprodukte

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

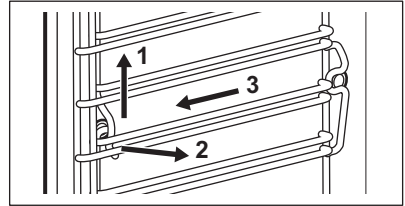
Sie erhalten unsere Produkte bei www.electrolux.com/shop und in den besten Einzelhandelsgeschäften.

11.3 Abnehmen der Einhängegitter

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

Entfernen Sie zum Reinigen des Backofens die Eihängegitter.

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



2. Ziehen Sie die Eihängegitter vorne von der Seitenwand weg.
3. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.

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

11.4 Dampfreinigung

Entfernen Sie möglichst viele Rückstände von Hand.

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

Die Dampfreinigungsfunktionen unterstützen die Reinigung des Dampfgarraums im Ofen.

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

Die Backofenlampe ist ausgeschaltet, während die Dampfreinigungsfunktion eingeschaltet ist.

1. Füllen Sie die Wasserschublade bis zur Höchstgrenze.
2. Wählen Sie die Dampfreinigungsfunktion im Menü Reinigung.

Dampfreinigung – Dieser Vorgang dauert etwa 30 Minuten.

- a) Schalten Sie die Funktion ein.

- b) Am Programmende ertönt ein Signalton.
- c) Drücken Sie den Drehschalter, um den Signalton abzuschalten.

Dampfreinigung Plus – Dieser Vorgang dauert etwa 75 Minuten.

- a) Sprühen Sie ein geeignetes Reinigungsmittel gleichmässig in den Garraum des Ofens, auf Emaille- wie Stahlteile.
 - b) Schalten Sie die Funktion ein. Der erste Teil des Programms ist nach circa 50 Minuten abgeschlossen.
 - c) Wischen Sie den Garraum des Ofens mit einem nicht scheuernden Schwamm aus. Sie können dazu warmes Wasser oder Backofenreiniger verwenden.
 - d) Der letzte Teil des Verfahrens beginnt. Dieser Vorgang dauert etwa 25 Minuten.
3. Wischen Sie den Garraum des Ofens mit einem nicht scheuernden Schwamm aus. Sie können dazu warmes Wasser verwenden.
4. Entfernen Sie das restliche Wasser aus dem Wassertank.
- Lassen Sie die Backofentür nach der Reinigung ca. 1 Stunde geöffnet. Warten Sie, bis der Ofen trocken ist. Um das Trocknen zu beschleunigen, können Sie den Ofen mit Heissluft und einer Temperatur von 150 °C etwa 15 Minuten einschalten. Um einen maximale Reinigungseffekt zu erzielen, reinigen Sie den Ofen umgehend nach Abschluss der Funktion.

11.5 Erinnerungsfunktionen

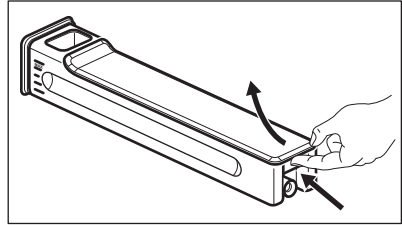
Wenn die Erinnerungsmeldung angezeigt wird, ist eine Reinigung erforderlich. Führen Sie die Funktion Dampfreinigung Plus.

11.6 Reinigen der Wasserschublade

Nehmen Sie Wasserschublade aus dem Ofen.

1. Entfernen Sie den Deckel der Wasserschublade. Heben Sie den

Deckel entsprechend dem Vorsprung hinten an.

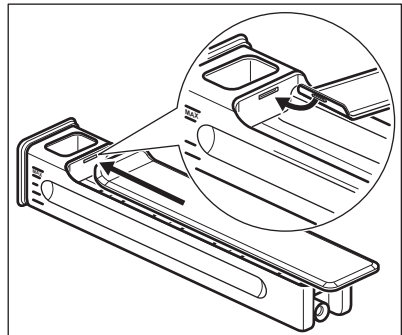


2. Entfernen Sie den Wellenbrecher. Ziehen Sie ihn aus der Schublade, bis er austrastet.
3. Reinigen Sie die Teile der Wasserschublade mit den Händen. Verwenden Sie Leitungswasser und Spülmittel.

Benutzen Sie keine Scheuerschwämme. Reinigen Sie die Wasserschublade nicht im Geschirrspüler.

Bauen Sie nach Reinigung der Teile der Wasserschublade diese wieder zusammen.

1. Rasten Sie den Wellenbrecher ein. Setzen Sie ihn in die Aufnahme.
2. Setzen Sie den Deckel auf. Setzen Sie ihn zu erst in der vorderen Schnappverschluss und drücken Sie ihn dann gegen die Aufnahme.



3. Setzen Sie die Wasserschublade in das Gerät.
4. Drücken Sie die Wasserschublade in den Ofen, bis sie einrastet.

11.7 Dampferzeugungssystem – Entkalkung

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

Entfernen Sie alle Zubehörteile.


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

Die Gesamtdauer des Verfahrens beträgt ca. 2 Stunden.

Die Backofenbeleuchtung ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.


1. Setzen Sie das hochrandige Kuchenblech in die erste Einschubebene ein.
2. Füllen Sie 250 ml Entkalker in die Wasserschublade.
3. Füllen Sie die Wasserschublade dann bis zum Höchststand mit Wasser auf.
4. Setzen Sie die Wasserschublade ein.
5. Drücken Sie den Drehschalter.

Auf diese Weise beginnt der erste Teil des Vorgangs: Entkalkung.


 Dieser Vorgang dauert etwa 1 Stunde und 40 Minuten.

6. Leeren Sie nach Abschluss des ersten Teils das hochrandige Kuchenblech und setzen Sie es wieder in die erste Einschubebene ein.
7. Füllen Sie die Wasserschublade mit frischem Wasser. Stellen Sie sicher, dass sich keine Entkalkerlösung mehr in der Wasserschublade befindet.
8. Setzen Sie die Wasserschublade ein.
9. Drücken Sie **START**.

Auf diese Weise beginnt der zweite Teil des Vorgangs: Entkalkung. Dieser dient zum Spülen des Dampfgenerator-Kreislaufs.

 Dieser Vorgang dauert etwa 35 Minuten.

Entfernen Sie nach dem Verfahren das hochrandige Kuchenblech.

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


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

11.8 Entkalkungserinnerung

Zweierlei Entkalkungserinnerungen erinnern Sie an die Durchführung der Funktion Entkalkung.

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

Die dringende Erinnerung zwingt Sie die Entkalkung durchzuführen.

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

11.9 Dampferzeugungssystem – Spülen

Entfernen Sie alle Zubehörteile.

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

Dieser Vorgang dauert etwa 30 Minuten.

Die Backofenbeleuchtung ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.

1. Setzen Sie das Kuchenblech in die erste Einschubebene ein.
2. Füllen Sie die Wasserschublade mit frischem Wasser.

3. Drücken Sie **START**.
Nehmen Sie nach dem Ende des Vorgangs das Kuchenblech aus dem Gerät.

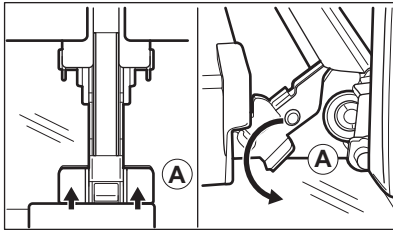
11.10 Aus- und Einhängen der Tür

Die Tür kann zur Reinigung ausgehängt werden.

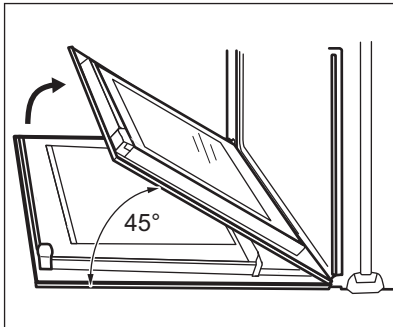


WARNUNG!
Die Tür ist schwer.

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



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



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

Hängen Sie nach erfolgter Reinigung die Tür wieder ein. Führen Sie die oben

aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

11.11 Lampe austauschen

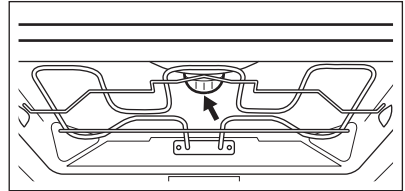


WARNUNG!
Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiss sein.

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

Obere Lampe

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



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

Seitliche Lampe

1. Entfernen Sie das linke Einhängegitter, um Zugang zur Ofenlampe zu bekommen.
2. Entfernen Sie die Abdeckung mit einem Torx 20-Schraubendreher.
3. Entfernen und reinigen Sie den Metallrahmen und die Dichtung.
4. Ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 40 W.
5. Bringen Sie den Metallrahmen und die Dichtung wieder an. Ziehen Sie die Schrauben fest.
6. Setzen Sie das linke Einhängegitter wieder ein.

12. FEHLERSUCHE



WARNUNG!

Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

12.1 Vorgehensweise bei Störungen

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Der Backofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäss an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäss an die Spannungsversorgung angeschlossen ist (nehmen Sie dazu den Anschlussplan zu Hilfe, falls vorhanden).
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die erforderlichen Einstellungen sind nicht eingestellt.	Stellen Sie sicher, dass die Einstellungen richtig sind.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Siehe „Abschaltautomatik“.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schliessen Sie die Tür sorgfältig.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn die Sicherung wiederholt durchbrennt, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
Die Backofenbeleuchtung funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Das Display fordert zur Eingabe der Sprache auf.	Es gab einen Stromausfall, der länger als 3 Tage andauerte.	Siehe Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“.
Das Display fordert zur Eingabe der Sprache auf.	Der DEMO ist eingeschaltet.	Schalten Sie den Demo-Modus aus in: Menü/Grundeinstellungen/DEMO. Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
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.
Die Wasserschublade bleibt nicht im Gerät, nachdem Sie sie eingesetzt haben.	Sie haben den Deckel der Wasserschublade nicht richtig aufgesetzt.	Setzen Sie den Deckel der Wasserschublade richtig auf.
Wasser läuft aus der Wasserschublade, nachdem Sie sie transportiert oder in das Gerät eingesetzt haben.	Sie haben den Deckel der Wasserschublade nicht richtig aufgesetzt.	Setzen Sie den Deckel der Wasserschublade richtig auf.
Wasser läuft aus der Wasserschublade, nachdem Sie sie transportiert oder in das Gerät eingesetzt haben.	Sie haben den Wellenbrecher nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie den Wellenbrecher richtig in die Aufnahme der Wasserschublade ein.
Die Wasserschublade bleibt nicht im Gerät, nachdem Sie auf den Deckel gedrückt haben.	Sie haben die Wasserschublade nicht vollständig hineingedrückt.	Setzen Sie die Wasserschublade in das Gerät und drücken Sie sie bis zum Anschlag hinein.
Die Wasserschublade lässt sich schwer reinigen.	Sie haben den Deckel und den Wellenbrecher nicht entfernt.	Weitere Informationen finden Sie unter „Reinigen der Wasserschublade“.
Der Entkalkungsvorgang wird unterbrochen, bevor er beendet ist.	Es gab einen Stromausfall.	Wiederholen Sie den Vorgang.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Entkalkungsvorgang wird unterbrochen, bevor er beendet ist.	Die Funktion wurde vom Nutzer unterbrochen.	Wiederholen Sie den Vorgang.
Nach dem Entkalkungsvorgang befindet sich kein Wasser im hochrandigen Kuchenblech.	Sie haben die Wasserschublade nicht bis zum maximalen Füllstand gefüllt.	Prüfen Sie, ob sich in der Aufnahme der Wasserschublade Entkalker/Wasser befindet. Wiederholen Sie den Vorgang.
Nach dem Entkalkungsvorgang befindet sich Schmutzwasser auf dem Boden des Garraums.	Das hochrandige Kuchenblech wurde nicht in die richtige Ebene eingeschoben.	Entfernen Sie das Wasser und den Entkalker vom Boden des Garraums. Setzen Sie das hochrandige Kuchenblech in die erste Einschubebene ein.
Die Reinigungsfunktion wird unterbrochen, bevor sie beendet ist.	Es gab einen Stromausfall.	Wiederholen Sie den Vorgang.
Die Reinigungsfunktion wird unterbrochen, bevor sie beendet ist.	Die Funktion wurde vom Nutzer unterbrochen.	Wiederholen Sie den Vorgang.
Am Ende der Reinigungsfunktion befindet sich zu viel Wasser auf dem Boden des Garraums.	Sie haben zu viel Reinigungsmittel in das Gerät gesprüht, bevor Sie das Reinigungsprogramm eingeschaltet haben.	Bedecken Sie alle Teile des Garraums mit einer dünnen Reinigungsmittelschicht. Verteilen Sie das Reinigungsmittel gleichmässig.
Das Reinigungsprogramm erzielt kein zufriedenstellendes Ergebnis.	Die Anfangstemperatur des Ofens war zu hoch für das Dampfreinigungsprogramm.	Wiederholen Sie das Programm. Schalten Sie das Programm bei kaltem Gerät ein.
Das Reinigungsprogramm erzielt kein zufriedenstellendes Ergebnis.	Sie haben die Einhängegitter nicht vor Beginn des Reinigungsprogramms entfernt. Diese können Wärme an die Wände übertragen und das Ergebnis beeinträchtigen.	Entfernen Sie die Einhängegitter aus dem Gerät und wiederholen Sie das Programm.
Das Reinigungsprogramm erzielt kein zufriedenstellendes Ergebnis.	Sie haben das Zubehör nicht vor Beginn des Reinigungsprogramms aus dem Gerät entfernt. Es kann die Dampfreinigung beeinträchtigen und sich negativ auf das Ergebnis auswirken.	Entfernen Sie das Zubehör aus dem Gerät und wiederholen Sie das Programm.

12.2 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.)

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktdatenblatt und Informationen gemäss EU 65-66/2014

Herstellername	Electrolux	
Modellidentifikation	EB7SL7KCN EB7SL7KSP	
Energieeffizienzindex	61.9	
Energieeffizienzklasse	A++	
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Ober-/ Unterhitze	0.89 kWh/Programm	
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Heiss- luft	0.52 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Volumen	70 l	
Backofentyp	Einbau-Backofen	
Gewicht	EB7SL7KCN	48.0 kg
	EB7SL7KSP	48.0 kg

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

13.2 Energie sparen



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

Allgemeine Hinweise

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

Verwenden Sie Metallgeschirr, um mit .

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

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

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

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

Garen mit Heissluft

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

Restwärme

Bei Einschalten eines Programms mit Auswahl von Dauer oder Endzeit, sowie

einer längeren Garzeit als 30 Minuten, schalten sich die Heizelemente bei einigen Ofenfunktionen automatisch früher aus.

Der Ventilator und die Backofenbeleuchtung bleiben eingeschaltet.

Warmhalten von Speisen

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

Garen mit ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

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

Feuchte Heissluft


Die Funktion dient zum Energiesparen beim Kochen.

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

14. CH GARANTIE

Kundendienst

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

Servicestellen	
Morgenstrasse 131 3018 Bern	
Zürcherstrasse 204E 9000 St. Gallen	
Seetalstrasse 11 6020 Emmenbrücke	
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln	
Comercialstrasse 19 7000 Chur	


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


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

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

Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

15. 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



867343963-B-072018

