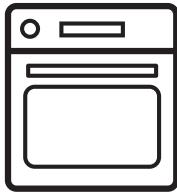




Electrolux



electrolux.com/register



DE Benutzerinformation | Backofen

EB6GL40CN

EB6GL40SP



Willkommen bei Electrolux! Danke, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:
www.electrolux.com/support

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	2
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	4
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	7
4. BEDIENFELD.....	8
5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.....	9
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	10
7. UHRFUNKTIONEN.....	15
8. AUTOMATIKPROGRAMME.....	16
9. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS.....	16
10. ZUSATZFUNKTIONEN.....	18
11. RATSSCHLÄGE UND TIPPS.....	20
12. REINIGUNG UND PFLEGE.....	22
13. FEHLERDIAGNOSE.....	24
14. ENERGIEEFFIZIENZ.....	26
15. GARANTIE.....	27
16. UMWELTTIPPS.....	28

1. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Installation und Verwendung des Gerätes die mitgelieferte Anleitung sorgfältig durch. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Verletzungen oder Schäden, die durch unsachgemäße Installation oder Verwendung entstehen. Bewahren Sie die Anweisungen immer an einem sicheren und zugänglichen Ort auf, um sie später wiederverwenden zu können.

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 unter 8 Jahren sowie Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden und dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern, und entsorgen Sie es angemessen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und zugängliche Teile werden während des Betriebs heiss. Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb ist oder abkühlt.
- 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 Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät kann in Büros, Hotelzimmern, Bed & Breakfast-Gästezimmern, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn das Niveau des (durchschnittlichen) Haushaltsverbrauchs nicht überschritten wird.
- Die Installation des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor Sie es in die Einbaustruktur eingebaut haben.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Wartungsarbeiten vornehmen.

- 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.
- Die Mittel zum Trennen des Stromanschlusses müssen gemäss den Verdrahtungsvorschriften in die feste Verdrahtung integriert sein.
- **WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgeschaltet ist, bevor Sie das Leuchtmittel ersetzen, um die Gefahr eines elektrischen Stromschlags zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und zugängliche Teile werden während des Betriebs heiss. Achten Sie darauf, die Heizelemente und die Oberflächen im Backofen nicht zu berühren.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, wenn Sie Zubehör oder Backofengeschirr in den Backofen stellen oder herausnehmen.
- Verwenden Sie ausschliesslich den für dieses Gerät empfohlenen Temperatursensor (Speisenthermometer).
- Zum Entfernen der Schienen ziehen Sie zunächst das vordere Teil und dann das hintere Ende der Schienen weg von den Seitenwänden. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glasabdeckung des Herdes keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmpchen – sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Aufstellen

WARNUNG!

Das Gerät darf nur von einer Fachkraft installiert werden.

- Entfernen Sie die gesamte Verpackung.

- Montieren oder verwenden Sie ein beschädigtes Gerät nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Bewegen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen

Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.	
• Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.	
• Installieren Sie das Gerät an einem sicheren, geeigneten Aufstellort, der die Installationsanforderungen erfüllt.	
• Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.	
• Prüfen Sie vor Montage des Geräts, dass sich die Ofentür unbehindert öffnen lässt.	
• Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der Stromversorgung betrieben werden.	
• Das Einbaugerät muss die Beständigkeitstanforderungen nach DIN 68930 erfüllen.	
Mindesthöhe des Schranks (Mindesthöhe des Schranks unter Arbeitsplatte)	590 (600) mm
Breite des Schranks	560 mm
Tiefe des Schranks	550 (550) mm
Höhe der Vorderseite des Geräts	594 mm
Höhe der Rückseite des Geräts	576 mm
Breite der Vorderseite des Geräts	596 mm
Breite der Rückseite des Geräts	560 mm
Tiefe des Gerätes	567 mm
Einbautiefe des Gerätes	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1027 mm
Mindestgrösse der Lüftungsöffnung. Öffnung unten auf der Rückseite	560 x 20 mm
Befestigungsschrauben	4 x 25 mm

2.2 Elektroanschluss

⚠️ 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 mit den elektrischen

- Werten der Netzstromversorgung übereinstimmen.
- Schliessen Sie das Gerät unbedingt an eine sachgemäss installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn die Tür heiss ist.
- Alle Teile zum Schutz vor direktem Berühren sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst am Ende der Installation 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 von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Dieses Gerät wird ohne Netzstecker oder Netzkabel geliefert.

2.3 Bedienung

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch ab.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Heisse Luft kann entweichen.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätertür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann eine Mischung aus Alkohol und Luft zur Folge haben.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offene Flammen in das Gerät gelangen.
- Immer zum Einkochen geeignete Gläser und Glasbehälter verwenden.
- Bringen Sie keine entflammmbaren Produkte oder nasse Gegenstände mit entflammmbaren Produkten in das Gerät, in die Nähe des Geräts oder auf das Gerät.

WARNUNG!

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- 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.

- Bewahren Sie kein feuchtes Geschirr oder Lebensmittel im Gerät auf, wenn Sie den Garvorgang beendet haben.
- Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für nasse Kuchen eine tiefes Blech. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die möglicherweise permanent sind.
- Garen Sie immer bei geschlossener Backofentür.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hitze und Feuchtigkeit können sich hinter der geschlossenen Möbelplatte bilden und dazu führen, dass ein Schaden am Gerät, dem Gehäuse oder Boden entsteht. Schliessen Sie die Möbelplatten nicht bevor das Gerät nach dem Gebrauch komplett abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Verletzungs- und Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Vor der Wartung schalte das Gerät immer aus und ziehe den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür sorgsam vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmässig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschliesslich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmpchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

- Falls Sie ein Ofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

2.5 Innenbeleuchtung

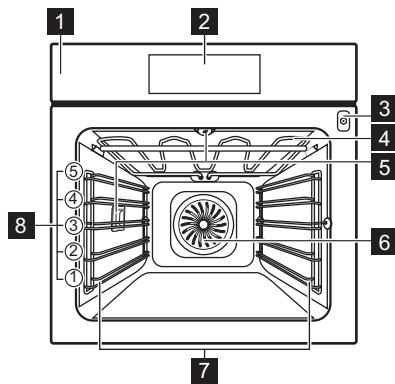
⚠️ WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampen in diesem Produkt und der separat erhältlichen Ersatzlampen: Diese Lampen dienen dazu, extremen Bedingungen in Haushaltsgeräten zu widerstehen, z. B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder Informationen zum Betriebsstatus des Geräts anzuzeigen. Sie dienen nicht dem Einsatz in anderen Anwendungen und eignen sich nicht zur Raumbeleuchtung.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie stets nur eine Lampe mit der gleichen Leistung..

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Elektronischer Programmspeicher
- 3 Buchse für KT-Sensor
- 4 Heizelement
- 5 Lampe

2.6 Wartung

- Zur Reparatur des Geräts wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile.

2.7 Entsorgung

⚠️ WARNUNG!

Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

- Kontaktieren Sie die Behörden vor Ort, um Informationen darüber zu erhalten, wie Sie das Gerät entsorgen können.
- Das Gerät von der Netzstromversorgung trennen.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräteanschlusses ab, und entsorgen Sie es.

6 Umluft

7 Einhängegitter, herausnehmbar

8 Einschubebene

3.2 Zubehörteile

• Gitterrost

Für Kuchenbackformen, backofengeeignetes Geschirr, Bratgeschirr, Kochgeschirr/Geschirr.

• Kuchenblech

Für nasse Kuchen, Gebäck, Brot, grosse Braten, Tiefkühlgerichte und zum Auffangen von Flüssigkeiten, z. B. Fett beim Braten von Speisen auf dem Gitterrost.

• Kuchenblech hochrandig

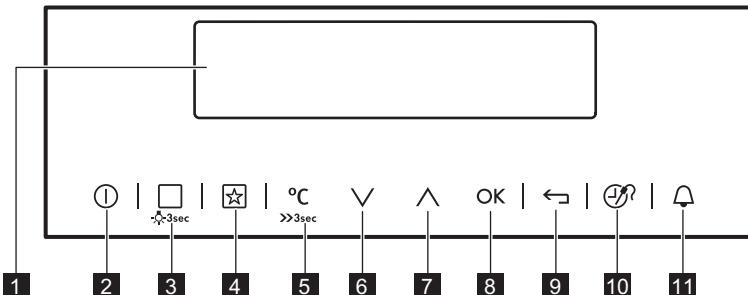
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.

• KT-Sensor

Zur Kontrolle des Garvorgangs anhand der Innentemperatur des Lebensmittels.

4. BEDIENFELD

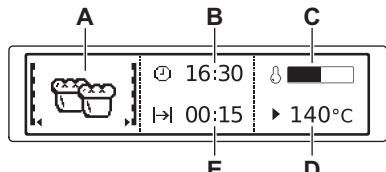
4.1 Ausstattung Bedienfeld



Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder.

Sensor-feld	Funktion	Kommentar
1	-	Anzeige der aktuellen Ofeneinstellungen.
2	① EIN/AUS	Zum Ein- und Ausschalten des Ofens.
3	□ Ofenfunktionen oder VarioGuide	Drücken Sie das Sensorfeld einmal zur Auswahl einer Ofenfunktion oder des Menüs VarioGuide. Drücken Sie das Sensorfeld erneut, um zwischen folgenden Menüs umzuschalten: Ofenfunktionen, VarioGuide. Halten Sie zum Ein- und Ausschalten der Backofenbeleuchtung das Feld für 3 Sekunden gedrückt. Sie können die Backofenbeleuchtung auch einschalten, wenn der Ofen ausgeschaltet ist.
4	☆ Favoriten-Programm	Zum Speichern und Aufrufen Ihrer Favoriten-Programme.
5	°C >>>	Temperaturwahl Zum Einstellen der Temperatur oder zur Anzeige der aktuellen Ofentemperatur. Halten Sie das Feld für 3 Sekunden gedrückt, um folgende Funktion ein- oder auszuschalten: Schnellaufheizung.
6	▽ Pfeil-nach-unten-Taste	Nach unten gehen im Menü.
7	△ Pfeil-nach-oben-Taste	Nach oben gehen im Menü.
8	OK	Bestätigen der Auswahl oder Einstellung.
9	⬅ Rücktaste	Zurückblättern um eine Menüebene. Zum Anzeigen des Hauptmenüs halten Sie das Feld 3 Sekunden gedrückt.
10	⌚ Zeit und zusätzliche Funktionen	Einstellen unterschiedlicher Funktionen. Drücken Sie das Sensorfeld, wenn eine Ofenfunktion in Betrieb ist, um die Zeitschaltuhr oder folgende Funktionen einzustellen: Tastensperre, Favoriten-Programm, Heat + Hold, Set + Go. Sie können auch die Einstellungen des Speisenthermometers ändern.
11	🔔 Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen der Funktion: Kurzzeit-Wecker.

4.2 Display



- A. Ofenfunktion
- B. Uhrzeit
- C. Aufheizanzeige
- D. Temperatur
- E. Anzeige der Dauer des Endes einer Funktion

Weitere Indikatoren des Displays:

	Kurzzeit-Wecker Die Funktion ist in Betrieb.
	Uhrzeit Im Display wird die aktuelle Einstellung angezeigt.
	Dauer Im Display wird die für das Kochen erforderliche Zeit angezeigt.
	Ende Im Display wird der Ablauf der Kochzeit angezeigt.



Temperatur

Im Display wird die eingestellte Temperatur angezeigt.



Zeitanzeige

Das Display zeigt an, wie lange die Ofenfunktion in Betrieb ist. und gleichzeitig drücken, um die Zeit zurückzusetzen.



Berechnung

Der Backofen berechnet die Gardauer.



Aufheizanzeige

Im Display wird die Temperatur im Ofen angezeigt.



Anzeige für die Schnellaufheizung

Die Funktion ist eingeschaltet. Das verkürzt die Aufheizzeit.



Gewichtsautomatik

Das Display zeigt an, dass die Gewichtsautomatik eingeschaltet ist oder das das Gewicht geändert werden kann.



Heat + Hold

Die Funktion ist eingeschaltet.

5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

5.1 Erstanschluss

Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie folgende Einstellungen vornehmen:

- Sprache einstellen
- Kontrast
- Helligkeit
- Tageszeit einstellen

1. Drücken Sie oder , um den Wert einzustellen.
2. Drücken Sie zur Bestätigung auf OK.

5.2 Erstes Aufheizen und Reinigen

Heizen Sie das leere Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und dem ersten Kontakt mit Lebensmitteln auf. Im Gerät kann es zu einer unangenehmen Geruchs- und Rauchentwicklung kommen. Belüften Sie den Raum während dem Aufheizen.

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und abnehmbaren Regalböden aus dem Gerät.
2. Stellen Sie die Funktion ein. Stellen Sie die Höchsttemperatur ein. Lassen Sie das Gerät 1 Std in Betrieb.
3. Stellen Sie die Funktion ein. Stellen Sie die Höchsttemperatur ein. Lassen Sie das Gerät 15 Min in Betrieb.

- Stellen Sie die Funktion ein. Stellen Sie die Höchsttemperatur ein. Lassen Sie das Gerät 15 Min in Betrieb.
- Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem

- Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Bringen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in ihre ursprüngliche Positionen.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

6.1 Navigieren in den Menüs

- Schalten Sie den Backofen ein.
- Drücken Sie oder , um die gewünschte Menüoption einzustellen.
- Drücken Sie , um das Untermenü aufzurufen oder die Einstellung zu bestätigen.



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

6.2 Einstellen einer Ofenfunktion

- Schalten Sie den Backofen ein.
- Wählen Sie das Menü: Ofenfunktionen.
- Mit bestätigen.
- Wählen Sie eine Ofenfunktion aus.
- Mit bestätigen.
- Stellen Sie die Temperatur ein.
- Mit bestätigen.

6.3 Aufheizanzeige

Wenn Sie eine Ofenfunktion einschalten, zeigt der Balken den Temperaturanstieg. Wenn die Temperatur erreicht wird, ertönt der Signalton dreimal, der Balken blinkt und erlischt anschliessend.

6.4 Verwendung von: Anzeige für die Schnellaufheizung

Nutzen Sie diese Funktion, bevor Sie die Lebensmittel in den Ofen stellen.

Diese Funktion verringert die Aufheizzeit. Dies ist für einige Ofenfunktionen nicht verfügbar.

– gedrückt halten.

6.5 Restwärme

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

6.6 Überblick über die Menüs

Hauptmenü

Symbol/Menüpunkt	Anwendung
Ofenfunktionen	Liste mit Ofenfunktionen.
Rezepte	Enthält eine Liste von Automatikprogrammen.
Favoriten-Programm	Liste der bevorzugten Garprogramme, die vom Benutzer erstellt wurden.
Grundeinstellungen	Einstellen der Gerätekonfiguration.
Sonderfunktionen	Liste mit zusätzlichen Ofenfunktionen.

Symbol/Menüpunkt	Anwendung	Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
	Empfohlene Ofeneinstellungen für eine grosse Auswahl an Gerichten. Wählen Sie ein Gericht und beginnen Sie mit dem Garvorgang. Temperatur und Gardauer sind nur Richtlinien für gute Ergebnisse und können individuell eingestellt werden. Sie sind abhängig vom Rezept und der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten.		Ein- und Ausschalten der Töne der Sensorfelder. Der Ton des Sensorfelds EIN/AUS lässt sich nicht ausschalten.
Untermenü von: Grundeinstellungen			
Symbol/Menüpunkt	Beschreibung		Ein- und Ausschalten der Alarmsignale.
	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468.		Zeigt die Softwareversion und die Konfiguration an.
	Zurücksetzen aller Einstellungen auf die Werkseinstellungen.		
6.7 Ofenfunktionen			
Ofenfunktion	Anwendung		Zum Backen und Braten auf drei Einschubebenen und zum Dören von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20–40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als bei Ober-/Unterhitze.
	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer intensiven Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20–40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als bei Ober-/Unterhitze.		Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
	Einstellen des Kontrastes der Anzeige.		Damit Fertiggerichte wie z. B. Pommes Frites, Kartoffelwedges und Frühlingsrollen schön knusprig werden.
	Einstellen der Helligkeit der Anzeige.		Zum Grillieren von dünnen Speisen und zum Toasten von Brot.
	Einstellen der Sprache für die Anzeige.		
	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.		

Ofenfunktion	Anwendung
	Zum Braten grosser Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Zum Gratinieren und Bräunen.
	Kuchen mit knusprigen Böden backen und Lebensmittel konservieren.
	Feuchte Umluft
<p>Diese Funktion dient dem Energiesparen beim Kochen. Bei Verwendung dieser Funktion kann die Temperatur im Gerät von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Restwärme wird genutzt. Die Heizleistung kann reduziert werden. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel «Täglicher Gebrauch». Hinweise zu: Feuchte Umluft.</p>	
	<p>Bei einigen Ofenfunktionen kann sich die Backofenbeleuchtung bei Temperaturen unter 60 °C automatisch ausschalten.</p>

6.8 Sonderfunktionen

Ofenfunktionen	Anwendung
	Zum Warmhalten von Speisen. Bitte beachte, dass einige Gerichte während des Warmhaltens weiter kochen und austrocknen können. Gegebenenfalls die Gerichte zudecken.
	Zum Vorwärmen der Teller vor dem Servieren.
	Teller wärmen
	Einkochen
<p>Um Obst und Gemüse einzukochen, stellen Sie mit Wasser gefüllte Einmachgläser auf ein Kuchenblech. Verwenden Sie Gläser mit Bajonett- oder Drehverschluss in derselben Größe. Verwenden Sie die niedrigste Einschubebene.</p>	

Ofenfunktionen	Anwendung
	Zum Dörren von in Scheiben geschnittenen Früchten, Gemüse und Pilzen.
	Gärstufe
	Zur Beschleunigung des Aufgehen von Hefeteig. Decken Sie den Teig ab, um ihn vor dem Austrocknen zu schützen.
	Niedertemperatur Garen
	Verwenden Sie diese Funktion, um beim Backen von Brot und Brötchen professionelle Ergebnisse zu erhalten: knusprig, braun und mit glänzender Kruste.
	Auftauen
	Auftauen von Speisen (Gemüse und Früchte). Die Auftauzeit hängt von der Menge und der Größe der Tiefkühlgerichte ab.
	Überbacken
<p>Für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Zum Gratinieren und Bräunen.</p>	

6.9 Hinweise für: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde verwendet, um der Energieeffizienzklasse und den Ökodesign-Anforderungen (in Übereinstimmung mit EU 65/2014 und EU 66/2014) zu entsprechen. Prüfungen nach: IEC/EN 60350-1.

Die Ofentür muss beim Garen geschlossen werden, damit die Funktion nicht unterbrochen wird und der Ofen möglichst energiesparend funktioniert.

Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Ofenbeleuchtung nach 30 s automatisch aus.

Anweisungen zum Garen finden Sie im Kapitel «Hinweise und Tipps», Feuchte Umluft. Allgemeine Hinweise zum Energiesparen finden Sie im Kapitel «Energie-Effizienz» unter Energiespartipps.

6.10 VarioGuide

Speisekategorie: Fisch/Meeresfrüchte

Gericht

Fisch	Fisch, gebacken
	Fischstäbchen
	Fischfilet, gefroren
	Ganzer kleiner Fisch, grilliert
	Ganzer Fisch, grilliert
	Ganzer Fisch, grilliert 
Ganzer Lachs	-

Speisekategorie: Geflügel

Gericht

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

Speisekategorie: Fleisch

Gericht

Rindfleisch	Schmorfleisch 
	Hackbraten
	Blutig
	Blutig 
	Mittel
Rindsbraten	Mittel 
	Durch
	Durch 

Gericht

	Blutig 
Roastbeef Skandinavisch	Mittel 
	Durch 
	Brustspitz
	Schweinshaxe (vorgekocht)
Schweinefleisch	Schweinebraten
	Schweinsnierstück
	Schweinenacken
	Schweineschulter
Kalbfleisch	Kalbshaxe
	Kalbskarree
	Gigot
Lamm	Lammrücken
	Lammrücken, mittel
	Hase
	• Hasenkeule
	• Hasenrücken
	• Hasenrücken 
Wild	Wild
	• Reh-/Hirschkeule
	• Reh-/Hirschrücken
	Reh-/Hirschbraten 
	Wildlende 

Speisekategorie: Ofengerichte

Gericht

Lasagne/Cannelloni, gefroren	-
Gemüseauflauf	-
Süsse Gerichte	-

Speisekategorie: Pizza/Quiche

Gericht	
Pizza	Pizza, Dünn
	Pizza, dick
	Pizza, tiefgekühlt
	Pizza American, gefroren
	Pizza, gekühlt
	Pizzasnacks, gefroren
Baguettes, gratiniert	-
Flammkuchen	-
Wähe, pikant	-
Quiche Lorraine	-
Pikante Torte	-

Speisekategorie: Kuchen/Gebäck

Gericht	
Gugelhupf	-
Apfelkuchen, ged.	-
Biskuit	-
Apfeltorte	-
Cheesecake, Backform	-
Brioche	-
Madeira Cake	-
Linzertorte/Tarte	-
Wähe, süß	-
Mandelkuchen	-
Muffins	-
Kleingebäck	-
Feingebäck	-
Windbeutel	-
Blätterteig-Kleingebäck	-
Eclairs	-
Meringues	-
Mürbeteig-Plätzchen	-
Christstollen	-
Apfelstrudel, gefroren	-

Gericht	
Kuchen auf Blech	Rührteig
	Hefeteig
Cheesecake, Blech	-
Brownies	-
Biskuitroulade	-
Hefekuchen	-
Streuselkuchen	-
Zuckerkuchen	-
Tortenboden	Mürbeteigboden
	Tortenboden aus Biskuitteig
Obstkuchen	Obstkuchen mit Mürbeteig
	Obstkuchen mit Biskuitteig
	Hefeteig

Speisekategorie: Brot/Brötchen

Gericht	
Brötchen	Brötchen, gefroren
Ciabatta	-
Brot	Hefekranz
	Butterzopf
	Fladenbrot

Speisekategorie: Beilagen

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



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

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Tabelle der Uhrenfunktionen

Uhrenfunktions-	Anwendung
Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen einer Countdownzeit (max. 2 Std 30 Min). Diese Funktion hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts.
Dauer	Zum Einstellen der Betriebszeit des Geräts (max. 23 Std 59 Min). Nicht verfügbar für: KT-Sensor.
Ende	Zum Einstellen der Abschaltzeit einer Ofenfunktion (max. 23 Std 59 Min). Nicht verfügbar für: KT-Sensor.

Wenn Sie die Zeit für eine Uhrfunktion einstellen, zählt die Zeit nach 5 Sek herunter.

Dauer, Ende – bevor Sie die Funktionen verwenden, müssen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur einstellen. Das Gerät schaltet automatisch ab.

Dauer , Ende – Sie können die Funktionen gleichzeitig verwenden, wenn das Gerät zu einem bestimmten späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll.

7.2 Einstellen der Uhrfunktionen

- Wählen Sie eine Backofenfunktion.
- wiederholt drücken, bis das Display die gewünschte Uhrfunktion und das entsprechende Symbol anzeigt.
- \wedge , \vee – drücken, um die Uhrzeit einzustellen.
- Drücken Sie: OK.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Der Ofen schaltet ab. Drücken Sie

ein Sensorfeld, um den Signalton abzuschalten.

7.3 Heat + Hold

Bedingungen für die Funktion:

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

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

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

- Schalten Sie den Backofen ein.
- Wählen Sie die Ofenfunktion.
- Stellen Sie eine höhere Temperatur als 80 °C ein.
- Drücken Sie wiederholt, bis das Display Folgendes anzeigt: Heat + Hold.
- Mit OK bestätigen.

Am Ende der Funktion ertönt ein Signalton.

7.4 Zeitverlängerung

Die Funktion Zeitverlängerung bleibt die Ofenfunktion nach Ablauf von Dauer eingeschaltet.



Dies gilt für alle Ofenfunktionen mit Dauer oder Gewichtsautomatik.

Dies gilt nicht für Ofenfunktionen mit dem Speisenthermometer.

- Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signalton. Drücken Sie ein beliebiges Symbol.

Im Display erscheint eine Meldung.

- Drücken Sie um einzuschalten oder um auszuschalten.
- Stellen Sie die Dauer für die Funktion ein.

- Drücken Sie OK.

8. AUTOMATIKPROGRAMME



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

8.1 Rezepte mit Rezeptautomatik

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

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

9. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS



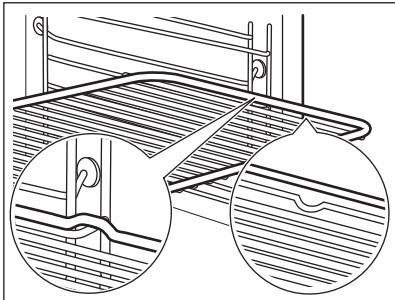
WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

9.1 Einsetzen der Zubehörteile

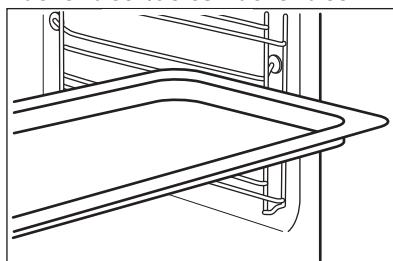
Eine kleine Kerbe oben sorgt für mehr Sicherheit. Die Kerben verhindern auch ein Umkippen. Der hohe Rand um den Rost verhindert das Abrutschen von Kochgeschirr.

Gitterrost



Schieben Sie den Gitterrost zwischen die Führungsstäbe des Einhängegitters.

Kuchenblech/tiefes Kuchenblech



Schieben Sie das Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.

9.2 KT-Sensor

Das Speisenthermometer misst die Temperatur in der Speise. Der Ofen wird ausgeschaltet, sobald die Speise die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Es können zwei Temperaturen eingestellt werden:

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



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

Für optimale Garergebnisse:

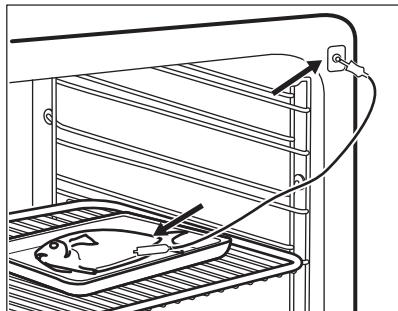
- Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
- Das Speisenthermometer kann nicht für flüssige Speisen verwendet werden.
- Während des Garvorgangs muss das Speisenthermometer in der Speise und der Stecker in der Buchse bleiben.
- Verwenden Sie die empfohlenen Einstellungen für die Kerntemperatur der Speise.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



Der Ofen 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. Schalte das Gerät ein.
2. Führen Sie die Spitze des Speisenthermometers so ein, dass sie sich in der Mitte des Fleischstücks oder Fischs befindet, möglichst im dicksten Teil. Achten Sie darauf, dass sich mindestens 3/4 des Speisenthermometers in der Speise befinden.
3. Stecke den Stecker des KT-Sensors in die Buchse im vorderen Rahmen des Geräts.



Das Display zeigt das Symbol des Speisenthermometers an.

4. Drücken Sie innerhalb von weniger als 5 Sekunden Δ oder ∇ , um die Kerntemperatur der Speise einzustellen.

5. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Ofentemperatur ein.

6. Drücken Sie \mathcal{P} , um die Kerntemperatur der Speise zu ändern.

Sobald die Speise die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton. Das Gerät schaltet sich automatisch aus.

7. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.

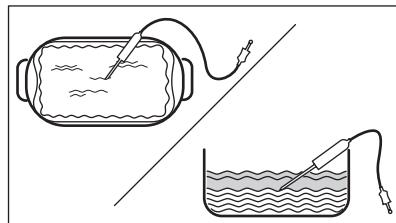
8. Ziehen Sie den Stecker des Speisenthermometers aus der Buchse heraus und nehmen Sie die Speise aus dem Gerät.

⚠️ WARNUNG!

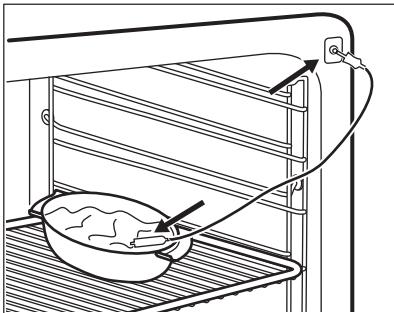
Es besteht Verbrennungsgefahr, da das Speisenthermometer heiß wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und das Thermometer aus dem Gargut nehmen.

Speisekategorie: Auflauf

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



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



Das Display zeigt das Symbol des Speisenthermometers an.

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

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

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

⚠️ WARNUNG!

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

10. ZUSATZFUNKTIONEN

10.1 Favoriten-Programm

Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen, wie Dauer, Temperatur oder Ofenfunktion speichern. Sie stehen in folgendem Menü zur Verfügung: Favoriten-Programm. Sie können 20 Programme speichern.

Speichern eines Programms

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion oder ein Automatikprogramm ein.
3. Drücken Sie \odot wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: SPEICHERN.
4. Mit OK bestätigen.

Das Display zeigt den ersten freien Speicherplatz an.

5. Mit OK bestätigen.
6. Geben Sie den Namen des Programms ein.

Der erste Buchstabe blinkt.

7. Drücken Sie \vee oder \wedge , um den Buchstaben zu ändern.

8. Drücken Sie OK.

Der nächste Buchstabe blinkt.

9. Wiederholen Sie Schritt 7 nach Bedarf.
10. Zum Speichern halten Sie OK gedrückt. Sie können einen Speicherplatz auch überschreiben. Wenn das Display den ersten freien Speicherplatz anzeigt, drücken Sie \vee oder \wedge und drücken Sie OK, um ein bestehendes Programm zu überschreiben.

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

Einschalten des Programms

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

Sie können \star drücken, um folgendes Menü direkt aufzurufen: Favoriten-Programm.

10.2 Verwenden der Kindersicherung

Solange die Funktion in Betrieb ist, kann das Gerät nicht eingeschaltet werden.

1. - Drücken, um das Gerät einzuschalten.
2. – Gleichzeitig drücken, bis auf dem Display eine Meldung angezeigt wird.

Zum Ausschalten der Funktion Schritt 2 wiederholen.

10.3 Tastensperre

Diese Funktion verhindert eine unbeabsichtigte Veränderung der Ofenfunktion.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Stellen Sie die Ofenfunktion oder -einstellung ein.
3. – Drücken Sie die Taste wiederholt, bis im Display das Folgende angezeigt wird: Tastensperre.
4. Drücken Sie OK.

Drücken Sie , um die Funktion auszuschalten. Das Display zeigt eine Meldung. – wiederholt drücken. OK – zum Bestätigen drücken. Wenn Sie das Gerät ausschalten, wird die Funktion ebenfalls ausgeschaltet.

10.4 Set + Go

Mit der Funktion können Sie eine Ofenfunktion oder ein Programm einstellen und diese später durch Berühren eines beliebigen Sensorfelds einschalten.

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

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie eine Backofenfunktion.
3. Drücken Sie die Taste wiederholt, bis im Display das Folgende angezeigt wird: Dauer.
4. Stellen Sie die Zeit ein.
5. Drücken Sie die Taste wiederholt, bis im Display das Folgende angezeigt wird: Set + Go.
6. Drücken Sie OK.

7. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um folgende Funktion zu starten: Set + Go. Die eingestellte Ofenfunktion startet. Tastensperre ist während der laufenden Ofenfunktion eingeschaltet.

Am Ende der Ofenfunktion ertönt ein Signalton.

10.5 Abschaltautomatik

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch ab, wenn die Ofenfunktion aktiv ist und die Einstellungen nicht geändert werden.

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

Falls Sie eine Ofenfunktion länger als die automatische Abschaltzeit verwenden möchten, stellen Sie die Garzeit ein. Siehe hierzu Kapitel «Uhrfunktionen».

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den folgenden Funktionen: Backofenbeleuchtung, KT-Sensor, Dauer, Ende.

10.6 Display-Helligkeit

Tageshelligkeit:

- Leuchtet bei eingeschaltetem Gerät.
- Leuchtet für 10 Sekunden, wenn Sie ein beliebiges Sensorfeld während des Nachtmodus drücken.
- Leuchtet, wenn das Gerät ausgeschaltet ist und Sie die folgende Funktion einstellen: Kurzzeit-Wecker. Das Display kehrt bei Funktionsende in den Nachtmodus zurück.

Nachtmodus:

- Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, schaltet das Display zwischen 22:00 und 6:00 Uhr in den Nachtmodus.

10.7 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um

die Geräteoberflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Geräts läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

11. RATSCHLÄGE UND TIPPS



Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

11.1 Empfehlungen zum Garen

Die Temperatur und die Garzeiten in den Tabellen sind nur als Richtwerte anzusehen. Sie sind abhängig von den Rezepten und der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten.

Ihr Gerät kann unter Umständen anders backen oder braten als Ihr früheres Gerät. In den folgenden Hinweisen werden empfohlene Einstellungswerte von Temperatur, Gardauer und Einschubebene für spezifische Speisentypen aufgeführt.

Die Einschubebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

Wenn Sie die Einstellungen für ein bestimmtes Rezept nicht finden, suchen Sie bitte nach einem ähnlichen Rezept.

Energiespartipps finden Sie im Kapitel «Energie-Effizienz».

In den Tabellen verwendete Symbole:



Speisenart



Backofenfunktion



Temperatur



Zubehör



Einschubebene



Garzeit (Min)

11.2 Hinweise zu speziellen Ofenfunktionen des Geräts

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. Verwenden Sie die erste Einschubebene. Tauschen Sie nach halber Aufwärmzeit den Standort der Teller/Schüsseln.

Auftauen

Entfernen Sie die Speisenverpackung und legen Sie die Speise auf einen Teller. Decken Sie die Speisen nicht ab, da sich dadurch die Auftaudauer verlängert. Verwenden Sie die erste Einschubebene.

11.3 Feuchte Umluft - empfohlenes Zubehör

Verwenden Sie dunkle und nicht reflektierende Formen und Behälter. Diese nehmen die Wärme besser auf als helle und reflektierende Behälter.

- **Pizzaform** - dunkel, nicht reflektierend, Durchmesser 28cm
- **Backform** - dunkel, nicht reflektierend, Durchmesser 26cm
- **Auflaufformen** - Keramik, Durchmesser 8cm, Höhe 5 cm
- **Karemellcreme-Backform** - dunkel, nicht reflektierend, Durchmesser 28cm

11.4 Feuchte Umluft

Für beste Ergebnisse befolgen Sie die in der Tabelle unten aufgeführten Empfehlungen.

	°C		
Nudel-Auflauf	200 - 220	45 - 55	3
Kartoffelgratin	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne, frisch	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Brot pudding	190 - 200	55 - 70	3
Milchreis	170 - 190	45 - 60	3
Apfelkuchen aus Biskuitteig (runde Kuchenform)	160 - 170	70 - 80	3
Weissbrot	190 - 200	55 - 70	3

11.5 Informationen für Testeinrichtungen

Prüfungen nach: EN 60350, IEC 60350.

Backen auf einer Ebene - Backen im Blechen

		°C		
Biskuitkuchen (fettfrei)	Heissluft	160	45 - 60	2
Biskuitkuchen (fettfrei)	Ober-/Unterhitze	160	45 - 60	2
Apfeltorte, 2 Formen à Ø 20 cm	Heissluft	160	55 - 65	2
Apfeltorte, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober-/Unterhitze	180	55 - 65	1
Buttergebäck	Heissluft	140	25 - 35	2
Buttergebäck	Ober-/Unterhitze	140	25 - 35	2

Backen auf einer Ebene - Kekse

		°C		
Törtchen, 20 pro Blech 1)	Heissluft	150	20 - 30	3
Törtchen, 20 pro Blech 1)	Ober-/Unterhitze	170	20 - 30	3

1) Das leere Gerät vorheizen.

Mehrstufiges Backen - Kekse

		°C		
Buttergebäck	Heissluft	140	25 - 45	2 / 4

		°C		
Törtchen, 20 pro Blech, 1)	Heissluft	150	25 - 35	1 / 4
Biskuitkuchen (fettfrei)	Heissluft	160	45 - 55	2 / 4
Apfeltorte, 1 Backform pro Rost (\varnothing 20 cm)	Heissluft	160	55 - 65	2 / 4

1) Das leere Gerät vorheizen.

Grill

		°C		
Toast 1)	Grill	Max.	1 - 2	5
Rindersteak 2)	Grill	Max.	24 - 30	4

1) Leeres Gerät 5 Minuten lang vorheizen.

2) Leeres Gerät 5 Minuten lang vorheizen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.

12. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

12.1 Hinweise zur Reinigung

Reinigungsmittel

- Reinigen Sie die Oberfläche des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie eine Reinigungslösung zum Reinigen der Metallocberflächen.
- Beseitigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

Alltäglicher Gebrauch

- Reinigen Sie das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Rückstände können einen Brand verursachen.
- Lassen Sie Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch mit einem Mikrofasertuch.

Zubehörteile

- Reinigen Sie das gesamte Zubehör nach jedem Gebrauch und lassen sie es trocknen. Verwenden Sie nur ein

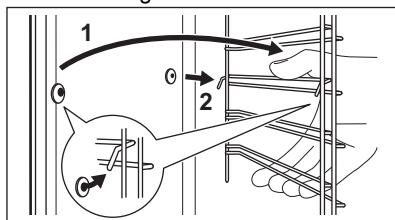
Mikrofasertuch, warmes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht in einem Geschirrspüler.

- Reinigen Sie das Antihafzubehör nicht mit aggressiven Mitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

12.2 Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie zum Reinigen des Geräts die Einhängegitter.

1. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
2. Ziehen Sie das Vordere der Einhängegitter von der Seitenwand ab.
3. Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand ab, und nehmen Sie es vollständig heraus.



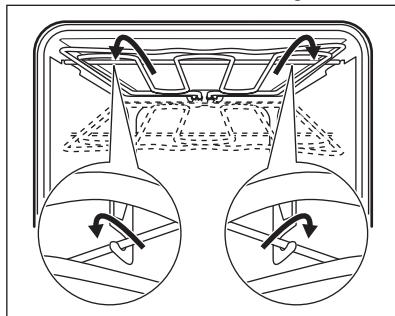
- Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.

12.3 Grill entfernen

⚠️ WARNUNG!

Es besteht ein Verbrennungsrisiko.

- Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es völlig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Entfernen Sie die Einhängegitter.
- Fassen Sie die Ecken des Grills. Ziehen Sie ihn gegen die Federkraft nach vorne und aus beiden Halterungen heraus.



Der Grill lässt sich abklappen.

- Reinigen Sie die Ofendecke mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie sie trocknen.
- Führen Sie zum Einbauen des Grills die Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
- Bauen Sie die Einhängegitter wieder ein.

12.4 Aus- und Einhängen der Tür

Die Tür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden. Die Anzahl Glasscheiben unterscheidet sich von anderen Modellen.

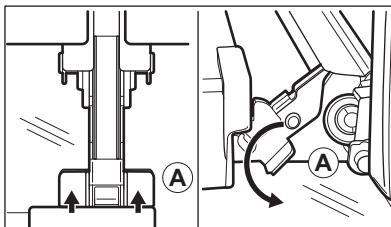
⚠️ WARNUNG!

Die Tür ist schwer.

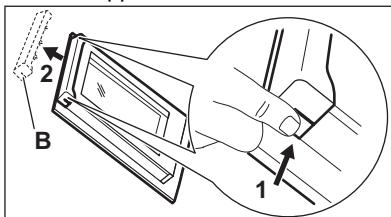
⚠️ VORSICHT!

Geben Sie bei der Handhabung der Glasscheiben vorsichtig vor, insbesondere an den Kanten der Frontscheibe. Das Glas kann brechen.

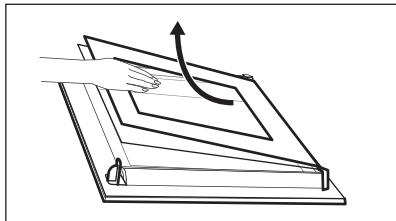
- Öffnen Sie die Tür vollständig.
- Drücken Sie vollständig auf die Klemmhebel **A** an beiden Türscharnieren.



- Schliessen Sie die Ofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (auf einen Winkel von ca.: 70°).
- Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Ofen weg.
- Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.
- Fassen Sie die Türverkleidung **B** an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie diese nach innen, um den Schnappverschluss zu lösen.



- Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorne, um sie abzunehmen.
- Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.



9. Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Seife. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler. Führen Sie nach der Reinigung die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die grösse Scheibe und die Tür.

Achten Sie darauf, dass die Glaspanele in korrekter Position eingesetzt werden, da sich die Türoberfläche sonst überhitzen kann.

12.5 Austauschen der Lampe

⚠️ WARNUNG!

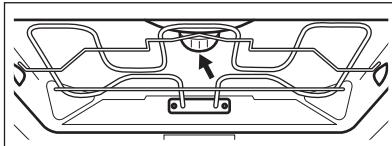
Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiss sein.

1. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.

2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
3. Legen Sie das Tuch auf den Ofenboden.

Obere Lampe

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



2. Säubern Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 40 W
4. Setzen Sie die Glasabdeckung wieder ein.

Seitliche Lampe

1. Nehmen Sie das linke Einhängegitter heraus, um Zugang zur Lampe zu erhalten.
2. Säubern Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 25 W.
4. Montieren Sie das linke Einhängegitter.

13. FEHLERDIAGNOSE

⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

13.1 Vorgehensweise bei Störungen

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Ofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Der Ofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäss an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob der Ofen ordnungsgemäss an die Spannungsversorgung angeschlossen ist (nehmen Sie dazu den Anschlussplan zu Hilfe, falls vorhanden).
Der Ofen heizt nicht auf.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Ofen heizt nicht auf.	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Ofen heizt nicht auf.	Die erforderlichen Einstellungen sind nicht erfolgt.	Stellen Sie sicher, dass die Einstellungen richtig sind.
Der Ofen heizt nicht auf.	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Siehe „Abschaltautomatik“.
Der Ofen heizt nicht auf.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe hierzu „Verwenden der Kindersicherung“.
Der Ofen 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 Beleuchtung funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Das Speisenthermometer funktioniert nicht.	Der Stecker des Speisenthermometers steckt nicht ordnungsgemäß in der Buchse.	Stecken Sie den Stecker des Speisenthermometers bis zum Anschlag in die Buchse ein.
Das Display zeigt F111 an.	Der Stecker des Speisenthermometers steckt nicht ordnungsgemäß in der Buchse.	Stecken Sie den Stecker des Speisenthermometers 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 Ofen.	Lassen Sie Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15–20 Minuten im Ofen.
Das Gerät ist eingeschaltet, heizt aber nicht. Das Gebläse funktioniert nicht. Im Display erscheint „ Demo “.	Der Demo-Modus ist eingeschaltet.	Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“, Grundeinstellungen.

13.2 Servicedaten

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

Die erforderlichen Daten für den Kundendienst sind auf dem Typenschild zu finden. Das Typenschild befindet sich auf der vorderen Rahmen des Garraums. Das Typenschild darf nicht vom Garraum entfernt werden.

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier einzutragen:

Modell (MOD.)

Produktnummer (PNC)

Seriennummer (S.N.)

14. ENERGIEEFFIZIENZ

14.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt gemäss EU-Regularien zu Ökodesign und Energieverbrauchskennzeichnung

Name des Lieferanten	Electrolux	
Modell-Kennzeichnung	EB6GL40CN 944271421 EB6GL40SP 944271422	
Energieeffizienzindex	81,2	
Energieeffizienzklasse	A+	
Energieverbrauch bei einer Standardlast, konventioneller Betrieb	1,09 kWh/Programm	
Energieverbrauch bei Standardbeladung, forcierte Heissluft	0,69 kWh/Programm	
Anzahl der Hohlräume	1	
Wärmequelle	Elektrizität	
Volumen	71 l	
Backofentyp	Eingebauter Backofen	
Gewicht	EB6GL40CN	32.0 kg
	EB6GL40SP	32.0 kg

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

14.2 Produktinformationen zu Energieverbrauch und maximaler Zeit zum Erreichen des Energiesparmodus

Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0.8 W
Zeit, die das Gerät maximal zum automatischen Erreichen des anwendbaren Energiesparmodus benötigt	20 Min

14.3 Energiespartipps

Befolgen Sie die Tipps unten, um Ihr Gerät energiesparender zu nutzen.

Achten Sie darauf, dass die Gerätetür bei Betrieb des Geräts 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 und dunkle, nicht reflektierende Backformen und Kochbehälter, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie das Gerät vor dem Kochen nur auf, wenn dies ausdrücklich empfohlen wird.

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

Garen mit Heissluft

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

Restwärme

Wenn die Garzeit länger als 30 Min. ist, reduzieren Sie die Gerätetemperatur vor Ende des Garvorgangs auf mindestens 3-

10 Min. Die Restwärme im Gerät gart die Speisen weiter.

Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warmzuhalten oder aufzuwärmen.

Das Display zeigt die Restwärme an, sobald Sie das Gerät ausschalten.

Bei Aktivieren eines Programmes mit Auswahl Dauer /Ende sowie einer längeren Garzeit als 30 Min. schalten sich die Heizelemente bei einigen Gerätetypen automatisch früher aus.

Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperaturreinstellung, 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 Umluft

Funktion dient zum Energiesparen beim Kochen.

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

15. CH GARANTIE

Kundendienst

Servicestellen

Industriestrasse 10
5506 Mägenwil

Le Trési 6
1028 Préverenges

Via Violino 11
6928 Manno

Morgenstrasse 131
3018 Bern

Langgasse 10
9008 St. Gallen

Am Mattenhof 4a/b
6010 Kriens

Schlossstrasse 1
4133 Pratteln

Comercialstrasse 19
7000 Chur



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

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

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

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

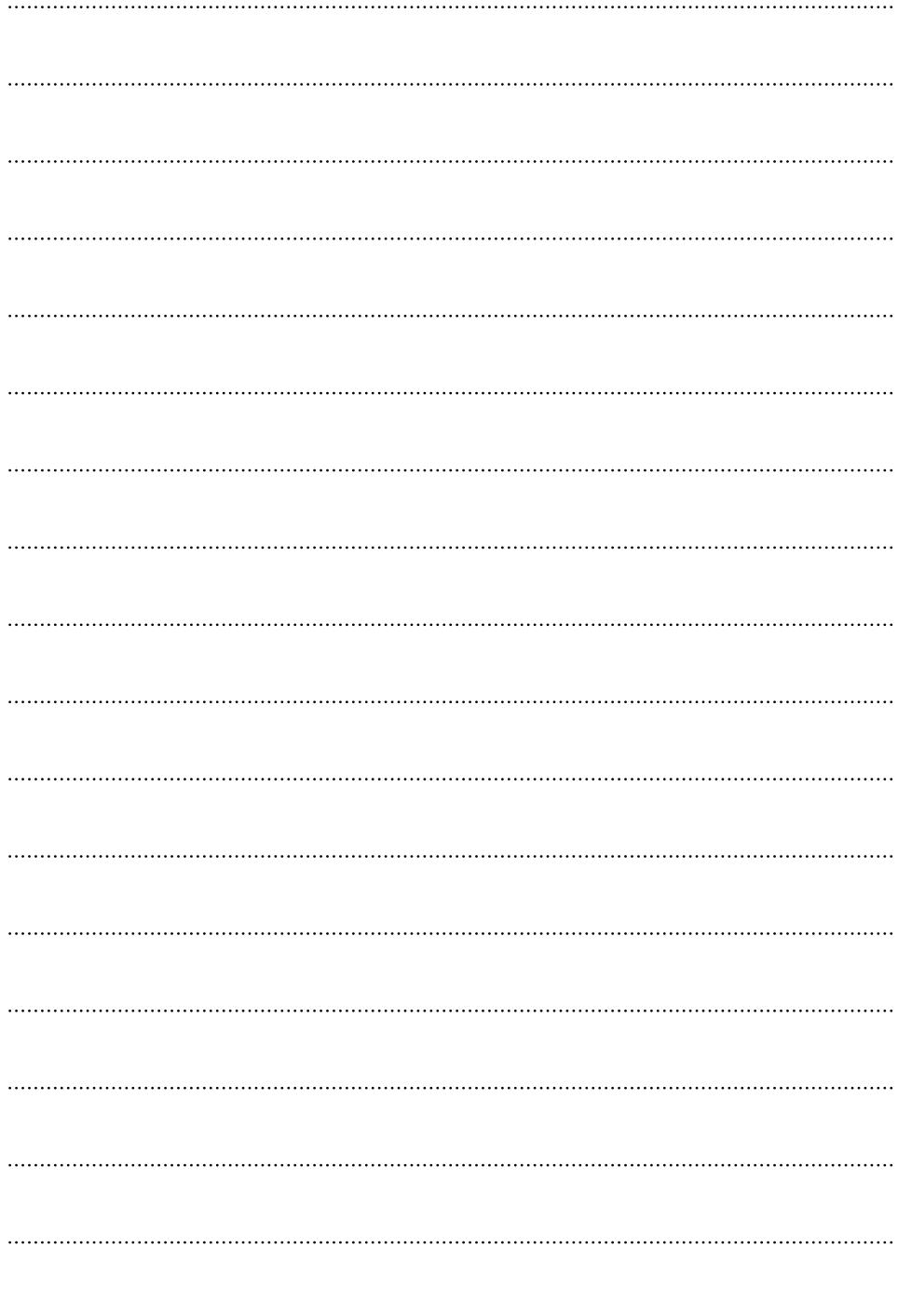
16. UMWELTTIPPS

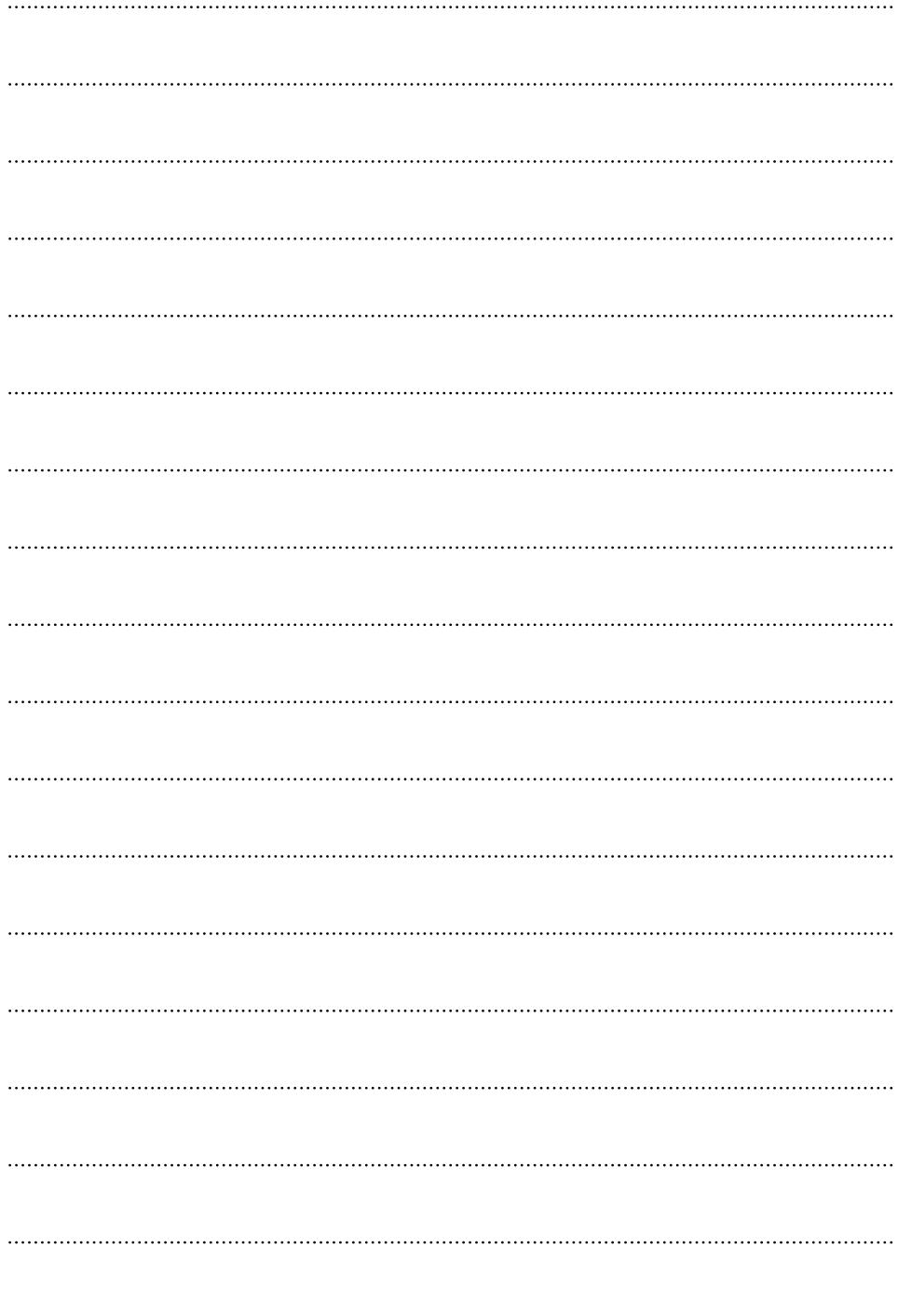
Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol .
Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern.
Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit dem Symbol  nicht mit dem Hausmüll.
Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

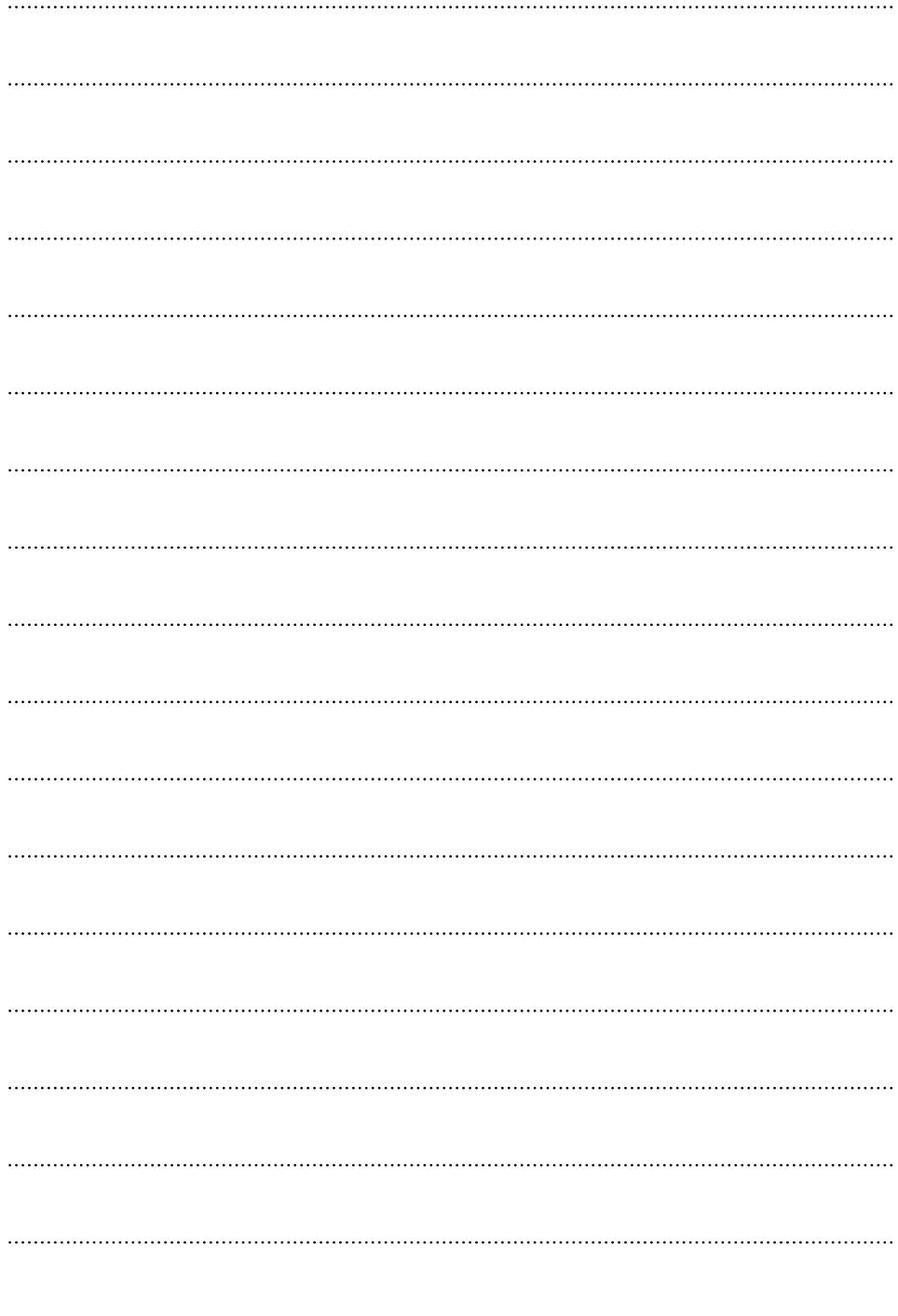


Für die Schweiz:

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







electrolux.com

867381526-A-212024

