



Benutzerinformation
Dampfgarer

DE

EB3GL7KCN
EB3GL7KSP



WIR DENKEN AN SIE

Danke, dass Sie ein Gerät von Electrolux gekauft haben. Sie haben sich für ein Produkt entschieden, in dem jahrzehntelange Berufserfahrung und Innovation stecken. Bei der Entwicklung dieses genialen und eleganten Geräts haben wir an Sie gedacht. Wann immer Sie das Gerät verwenden, können Sie sicher sein, dass Sie jedes Mal großartige Ergebnisse erzielen.

Willkommen bei Electrolux.

Besuchen Sie unsere Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:

www.electrolux.com/support



Ihr Produkt für einen besseren Service zu registrieren:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

KUNDENDIENST UND SERVICE


Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an unseren autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	8
4. BEDIENFELD.....	9
5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.....	10
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	11
7. UHRFUNKTIONEN.....	14
8. AUTOMATIKPROGRAMME.....	15
9. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS.....	16
10. ZUSATZFUNKTIONEN.....	16
11. RATSCHLÄGE UND TIPPS.....	18
12. REINIGUNG UND PFLEGE.....	36
13. FEHLERSUCHE.....	38
14. ENERGIEEFFIZIENZ.....	40
15. GARANTIE.....	41
16. UMWELTTIPPS.....	41

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 es ist sicher zu stellen, dass sie 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.
- **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.
- 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 Metallschwämmchen – 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 Beständigkeitsanforderungen nach DIN 68930 erfüllen.

Mindesthöhe des Schrankes (Mindesthöhe des Schrankes unter Arbeitsplatte)	381 (381) mm
Breite des Schrankes	550 mm
Tiefe des Schrankes	550 (580) mm
Höhe der Vorderseite des Geräts	378 mm
Höhe der Rückseite des Geräts	375 mm

Breite der Vorderseite des Geräts	549 mm
Breite der Rückseite des Geräts	520 mm
Tiefe des Gerätes	568 mm
Einbautiefe des Gerätes	547 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	820 mm
Mindestgrösse der Lüftungsöffnung. Öffnung unten auf der Rückseite	560x20 mm
Netzkabellänge. Kabel in der rechten Ecke auf der Rückseite	2500 mm
Befestigungsschrauben	4x12 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 mit einem Netzstecker und einem Netzkabel geliefert.
- 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 Gerätetür 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.
- Bringen Sie keine entflammaren Produkte oder nasse Gegenstände mit entflammaren Produkten in das Gerät, in die Nähe des Geräts oder auf das Gerät.

⚠️ 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.
 - 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

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.

bevor das Gerät nach dem Gebrauch komplett abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie vor Wartungsarbeiten immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
- 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 Ofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

2.5 Dampfgeren

WARNUNG!

Verbrennungsgefahr und Risiko von Schäden am Gerät.

- Freigesetzter Dampf kann zu Verbrennungen führen.
 - Öffnen Sie während des Dampfgerens nicht die Gerätetür.
 - Öffnen Sie die Gerätetür nach dem Dampfgeren vorsichtig.

2.6 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..

2.7 Wartung

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

2.8 Entsorgung

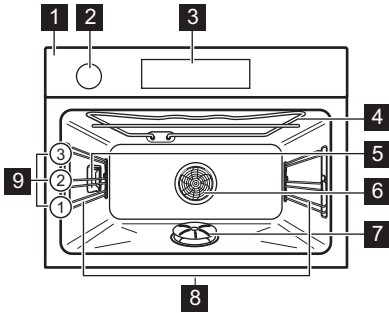
WARNUNG!

Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

- Kontaktieren Sie die Behörden vor Ort, um Informationen darüber zu erhalten, wie Sie das Gerät entsorgen können.
- 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

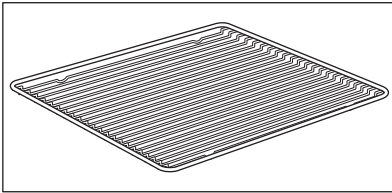
3.1 Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Wasserschublade
- 3 Display
- 4 Heizelement
- 5 Lampe
- 6 Ventilator
- 7 Dampfgenerator mit Abdeckung
- 8 Einhängegitter, herausnehmbar
- 9 Einschubebenen

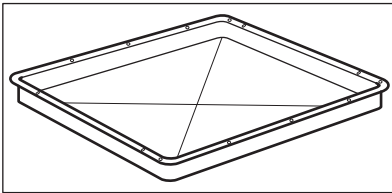
3.2 Zubehör

Gitterrost



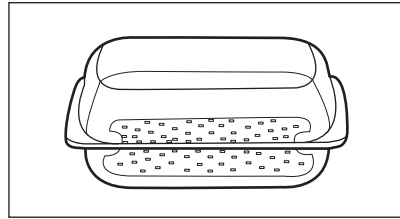
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

Kuchenblech



Für Kuchen und Plätzchen.

Glaskochgeschirr mit 2 Einsatzrosten

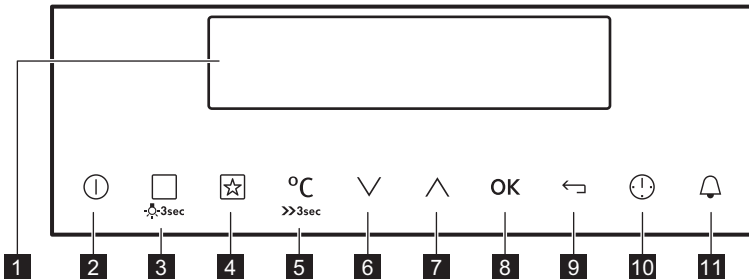


Schwamm

Zum Entfernen des restlichen Wassers aus dem Dampfgenerator.


4. BEDIENFELD

4.1 Elektronischer Programmspeicher

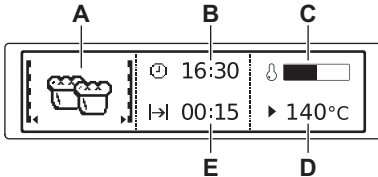


Bedienen Sie den Ofen über die Sensorfelder.

Sensorfeld	Funktion	Bemerkung
1	-	Display
2		EIN/AUS
3		Ofenfunktionen oder Rezepte
4		Favourites
5		Temperatúrauswahl
6		Nach unten-Taste
7		Nach oben-Taste
8		OK
9		Rücktaste
10		Uhrzeit und zusätzliche Funktionen






Sensorfeld	Funktion	Bemerkung
11 	Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen der Funktion Kurzzeit-Wecker.

4.2 Anzeige



- A. Ofenfunktion
- B. Uhrzeit
- C. Aufheizanzeige
- D. Temperatur
- E. Anzeige der Dauer

Weitere Indikatoren des Displays:

Symbol	Funktion	Funktion
	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.
	Temperatur	Im Display wird die eingestellte Temperatur angezeigt.
	Zeitanzeige	Das Display zeigt an, wie lange die Ofenfunktion in Betrieb ist. ∇ und \blacktriangle gleichzeitig drücken, um die Zeit zurückzusetzen.
	Aufheizanzeige	Im Display wird die Temperatur im Ofen angezeigt.
	Gewichtsautomatik	Das Display zeigt an, dass die Gewichtsautomatik eingeschaltet ist oder das das Gewicht geändert werden kann.
	Heat + Hold	Die Funktion ist eingeschaltet.

5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

5.1 Reinigung vor der ersten Benutzung

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



Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

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

5.2 Erstanschluss

Nach dem Netzanschluss des Ofens oder nach einem Stromausfall müssen die

Sprache, der Kontrast und die Helligkeit des Displays sowie die Uhrzeit eingestellt werden.

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

6. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNING!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

6.1 Navigieren in den Menüs

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



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

6.2 Überblick über die Menüs










Hauptmenü

Symbol/Menüpunkt	Anwendung
Ofenfunktionen	Liste mit Ofenfunktionen.
SousVide Garen	Ofenfunktion und Liste mit Automatikprogrammen.
Rezepte	Liste mit Automatikprogrammen.
Favourites	Liste der bevorzugten Garprogramme, die vom Benutzer erstellt wurden.



Symbol/Menüpunkt	Anwendung
Dampfreinigung	Reinigen des Geräts mit Dampf.
Grundeinstellungen	Einstellen der Gerätekonfiguration.
Sonderfunktionen	Liste mit zusätzlichen Ofenfunktionen.

Untermenü von: Grundeinstellungen


Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
Tageszeit einstellen	Einstellen der aktuellen Uhrzeit.
Zeitanzeige	Stellt diese Funktion auf EIN, wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.
Set + Go	Um eine Funktion einzustellen und sie später zu aktivieren, drücken Sie auf ein beliebiges Symbol auf dem Bedienfeld.
Heat + Hold	Hält zubereitete Speisen 30 Minuten lang nach Abschluss des Garzyklus warm.
Zeitverlängerung	Schaltet die Funktion Zeitverlängerung ein und aus.

Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
 Kontrast	Einstellen des Kontrastes der Anzeige.
 Helligkeit	Einstellen der Helligkeit der Anzeige.
 Sprache einstellen	Einstellen der Sprache für die Anzeige.
 Lautstärke	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
 Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Töne der Sensorfelder. Der Ton des Sensorfelds EIN/AUS lässt sich nicht ausschalten.
 Alarmsignale	Ein- und Ausschalten der Alarmsignale.
 DEMO	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468.
 Wartung	Zeigt die Softwareversion und die Konfiguration an.
 Werkseinstellungen	Zurücksetzen aller Einstellungen auf die Werkseinstellungen.

6.3 Untermenü von: Dampfreinigung










Menüpunkt	Beschreibung
 Dampfreinigung	Reinigen des Geräts mit Dampf.
 Entkalkung	Reinigen des Dampfgenerators.

6.4 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Heissluft	Zum Backen und Braten auf zwei Einschubebenen und zum Dörren von Lebensmitteln.

Ofenfunktion	Anwendung
 Grill	Zum Grillen flacher Lebensmittel oder zum Toasten von Brot.
 Heissluftgrillen	Zum Braten grösserer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Zum Gratieren und Überbacken.
 Feuchte Umluft	Diese Funktion dient zum Energiesparen beim Kochen. Die Garanweisungen finden Sie im Kapitel „Tipps und Tricks“, Feuchte Umluft. Die Backofentür sollte beim Garen geschlossen werden, damit die Funktion nicht unterbrochen wird und um sicherzustellen, dass der Ofen möglichst energiesparend funktioniert. Bei Verwendung dieser Funktion kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Restwärme wird genutzt. Die Heizleistung kann reduziert werden. Allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energie sparen. Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäss EN 60350-1 verwendet. Wenn Sie diese Funktion verwenden, wird die Backofenbeleuchtung nach 30 Sekunden automatisch ausgeschaltet.
 Feuchtigkeit, niedrig	Zum Backen von Brot, zum Braten von grossen Fleischstücken und zum Aufwärmen von gekühlten und gefrorenen Speisen.
 Feuchtigkeit, hoch	Für Gerichte mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt, für die Zubereitung von Eierstich und Terrinen und zum Pochieren von Fisch.
 Dampfgaren	Für Gemüse, Fisch, Kartoffeln, Reis, Teigwaren oder besondere Beilagen.

6.5 Sonderfunktionen

Ofenfunktionen	Anwendung
 Warmhalten	Zum Warmhalten von Gerichten.
 Teller wärmen	Zum Vorwärmen der Teller vor dem Servieren.
 Einkochen	Zum Einkochen von Gemüse (z. B. Gurken).
 Gärstufe	Zur Beschleunigung des Aufgehens von Hefeteig. Verhindert das Austrocknen der Teigoberfläche und hält den Teig elastisch.
 Niedertemperatur-Garen	Zum Zubereiten von zarten und saftigen Braten.
 Brot backen	Verwenden Sie diese Funktion, um Brot und Brötchen auf professionelle Art zu backen: knusprig, braun und mit glänzender Kruste.
 Steam Regenerating	Das Aufwärmen von Speisen mit Dampf verhindert die Austrocknung der Oberfläche. Dies stellt eine sanfte und gleichmässige Wärme bereit und belebt den Geschmack sowie das Aroma der Speisen, als ob sie frisch zubereitet wären. Mit dieser Funktion können Sie die Speisen direkt auf einem Teller aufwärmen. Sie können mehrere Teller gleichzeitig auf verschiedenen Einschubebenen aufwärmen.
 Auftauen	Zum Auftauen von Speisen (Gemüse und Früchte). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Grösse der Tiefkühlgerichte ab.
 Überbacken	Für Aufläufe wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Zum Gratinieren und Überbacken.

6.6 Einstellen einer Ofenfunktion

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


6.7 Einstellen einer Dampffunktion

Die Abdeckung des Wassertanks befindet sich im Bedienfeld.

WARNUNG!

Geben Sie das Wasser nicht direkt in den Dampfgenerator.

Verwenden Sie nur kaltes Leitungswasser. Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser. Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten. Geben Sie keine brennbaren oder alkoholischen Flüssigkeiten in den Wassertank.

1. Drücken Sie auf den Deckel des Wassertanks, um ihn zu öffnen.
2. Füllen Sie den Wassertank mit 700 ml Wasser.
Der Wasservorrat reicht für ca. 30 Minuten.
3. Drücken Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position.
4. Schalten Sie den Backofen ein.
5. Stellen Sie eine Dampfgarfunktion und die Temperatur ein.
Sie können auch folgendes einstellen:
Dauer .
Nach ca. 2 Minuten ist Dampf sichtbar. Sobald der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton.

i

Wenn der Dampfgenerator leer ist, ertönt ein Signalton.

Der Signalton ertönt am Ende der Garzeit.

6. Schalten Sie den Ofen aus.

VORSICHT!

Der Ofen ist heiss. Es besteht ein Verbrennungsrisiko. Seien Sie beim Leeren des Wassertanks vorsichtig.

7. Nach dem Dampfgaren kann der Dampf auf dem Boden des Garraums kondensieren. Trocknen Sie stets den Garraum, wenn der Ofen abgekühlt ist.

Lassen Sie den Ofen bei geöffneter Tür vollständig trocknen.

Sobald der Ofen abgekühlt ist, saugen Sie das gesamte restliche Wasser aus dem Dampfgenerator mit dem Schwamm auf. Falls nötig, reinigen Sie den Dampfgenerator mit etwas Essig.

6.8 Aufheiz-Anzeige



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

6.9 Restwärme

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

7. UHRFUNKTIONEN




7.1 Tabelle der Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Anwendung
 Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen 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).

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

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

7.2 Einstellen der Uhrfunktionen

1. Wählen Sie eine Backofenfunktion.
2.  – wiederholt drücken, bis das Display die gewünschte Uhrfunktion und das entsprechende Symbol anzeigt.
3. ,  – drücken, um die Uhrzeit einzustellen.
4. 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.
- Mit der Funktion: Dauer ist eingestellt.

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

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

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

Am Ende der Funktion ertönt ein Signalton. Die Funktion bleibt eingeschaltet, wenn Sie zu anderen Ofenfunktionen wechseln.

7.4 Zeitverlängerung

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



Dies gilt für alle Ofenfunktionen mit Dauer oder Gewichtsautomatik.

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

Im Display erscheint eine Meldung.

2. Drücken Sie , um einzuschalten oder , um auszuschalten.
3. Stellen Sie die Dauer für die Funktion ein.
4. Drücken Sie **OK**.

8. AUTOMATIKPROGRAMME

WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

8.1 Online-Rezepte



Die Rezepte der Automatikprogramme für dieses Gerät finden Sie auf unserer Website. Um das richtige Rezeptbuch zu finden, suchen Sie die PNC-Nummer auf dem Typenschild, das sich am vorderen Rahmen des Garraums befindet.

8.2 Rezepte mit Rezeptautomatik

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

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



Wenn Sie die Funktion: Handbuch verwenden, benutzt der Ofen automatische Einstellungen. Diese können Sie ändern. Gehen Sie dazu wie für andere Funktionen beschrieben vor.

8.3 Rezepte mit Gewichtsautomatik

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

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie das Menü: **Rezepte** . Mit **OK** bestätigen.
3. Wählen Sie die Kategorie und das Gericht. Mit **OK** bestätigen.
4. Wählen Sie die Funktion: **Gewichtsautomatik**. Mit **OK** bestätigen.
5. Berühren Sie oder , um das Gewicht einzustellen. Mit **OK** bestätigen. Das Automatikprogramm startet.
6. Sie können das Gewicht jederzeit ändern. Drücken Sie oder , um das Gewicht zu ändern.
7. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.



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

9. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS

WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

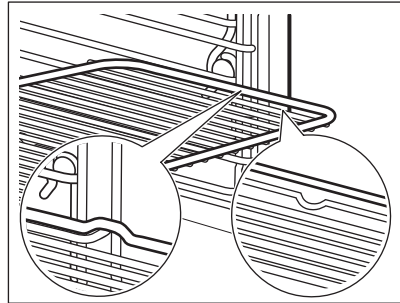
9.1 Einsetzen der Zubehörteile

Alle Zubehörteile verfügen über kleine Kerben unten an der rechten und linken

Kante, welche die Sicherheit erhöhen. Achten Sie immer darauf, dass diese Kerben sich hinten im Gerät befinden. 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.

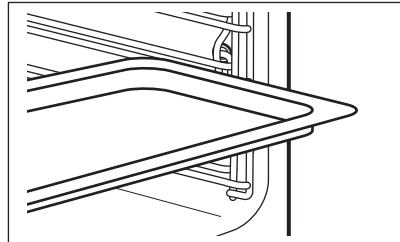


Kuchenblech:

Schieben Sie das Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.

VORSICHT!

Benutzen Sie das Zubehörteil nicht mit der Funktion: Dampfgaren.




10. ZUSATZFUNKTIONEN

10.1 Favourites

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

Speichern eines Programms

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion oder ein Automatikprogramm ein.

3. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: **SPEICHERN**.



4. Mit **OK** bestätigen.

Das Display zeigt den ersten freien Speicherplatz an.

5. Mit **OK** bestätigen.

6. Geben Sie den Namen des Programms ein.

Der erste Buchstabe blinkt.

7. Drücken Sie  oder , um den Buchstaben zu ändern.

8. Drücken Sie **OK**.

Der nächste Buchstabe blinkt.

9. Wiederholen Sie Schritt 7 nach Bedarf.

10. Zum Speichern halten Sie **OK** gedrückt. Sie können einen Speicherplatz auch überschreiben. Wenn das Display den ersten freien Speicherplatz anzeigt, drücken Sie **✓** oder **∧** und drücken Sie **OK**, um ein bestehendes Programm zu überschreiben.

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

Einschalten des Programms

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie das Menü: Favourites.
3. Mit **OK** bestätigen.
4. Wählen Sie Ihr bevorzugtes Programm.
5. Mit **OK** bestätigen.

Drücken Sie **☆**, um folgendes Menü direkt aufzurufen: Favourites.

10.2 Verwenden der Kindersicherung

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

1. Drücken Sie **⌚**, um das Display einzuschalten.
2. Drücken Sie **⌚** und **☆** gleichzeitig, bis eine Meldung im Display angezeigt wird. Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2,

10.3 Tastensperre

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

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

Drücken Sie **⌚** erneut und dann **OK** zur Bestätigung.



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

10.4 Set + Go

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

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

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

Am Ende der Ofenfunktion ertönt ein Signalton.



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

10.5 Abschaltautomatik

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



(°C)



(Std.)

30 - 115

12.5

120 - 195

8.5

200 - 230

5.5

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

10.6 Helligkeit des Displays

Die Helligkeit des Displays ändert sich in zwei Stufen:

- Nachthelligkeit – Ist das Gerät ausgeschaltet, verringert sich die Helligkeit des Displays zwischen 22:00 und 6:00 Uhr.
- Tageshelligkeit:
 - Wenn der Ofen eingeschaltet ist.
 - Wenn Sie eines der Symbole während der Nachthelligkeit berühren (ausser

EIN/AUS), schaltet das Display für die nächsten 10 Sekunden auf Tageshelligkeit um.

- Wenn der Ofen ausgeschaltet ist und Sie folgende Funktion einstellen: Kurzzeit-Wecker. Sobald die Funktion abgelaufen ist, schaltet das Display zurück auf Nachthelligkeit.

10.7 Kühlgebläse

Wenn der Ofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenflächen zu kühlen.

11. RATSCHLÄGE UND TIPPS

WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.



Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie richten sich nach den Rezepten, der Beschaffenheit und der Menge der verwendeten Zutaten.

11.1 Empfehlungen zum Garen

Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früherer Ofen. In der Tabelle unten finden Sie die Standardeinstellungen für Temperatur, Garzeit und Einschubebene.

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

11.2 Anmerkungen zu besonderen Ofenfunktionen

Warmhalten

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

Teller wärmen

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

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

Gärstufe

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

Auftauen

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

11.3 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-Vakuummaschinen. 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 Vakuumbbeutels zu gewährleisten, achten Sie darauf, dass der Versiegelungsbereich sauber ist.

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

11.4 SousVide Garen: Fleisch

- Richten Sie sich nach den Tabellen, um nicht genug gegarte Speisen zu vermeiden. Die Fleischportionen sollten nicht dicker sein als in den Tabellen angegeben.
- Die in den Tabellen angegebene Gardauer ist die Mindestdauer. Die Gardauer kann je nach persönlichen Vorlieben verlängert werden.
- Verwenden Sie nur Fleisch ohne Knochen, um eine Beschädigung des Vakuumbbeutels zu vermeiden.
- Damit Geflügel filets besser schmecken, braten Sie sie vor und nach dem Vakuumieren auf der Hautseite an.

Rindfleisch

Speise	Dicke des Garguts	Menge für 4 Personen (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	Wasser in der Wasserschubblende (ml)
Rinderfilet, medium	4 cm	800	60	110 - 120	2	600
Rinderfilet, durch	4 cm	800	65	90 - 100	2	500

Lamm/Wild

Speise	Dicke des Garguts	Menge für 4 Personen (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	Wasser in der Wasserschubblende (ml)
Lamm, englisch	3 cm	600 - 650	60	180 - 190	2	650
Lamm, medium	3 cm	600 - 650	65	105 - 115	2	600

Speise	Dicke des Garguts	Menge für 4 Personen (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	Wasser in der Wasserschublade (ml)
Wildschwein	3 cm	600 - 650	90	60 - 70	2	650 + 350
Hasenbraten, ohne Knochen	1,5 cm	600 - 650	70	50 - 60	2	600

Geflügel

Speise	Dicke des Garguts	Menge für 4 Personen (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	Wasser in der Wasserschublade (ml)
Pouletbrust, ohne Knochen	3 cm	750	70	70 - 80	2	650
Entenbrust, ohne Knochen	2 cm	900	65	100 - 110	2	500
Truthahnbrust, ohne Knochen	2 cm	800	70	75 - 85	2	650

11.5 SousVide Garen: Fisch und Meeresfrüchte

- Richten Sie sich nach der Tabelle, um nicht genug gegarte Speisen zu vermeiden. Die Fischportionen sollten nicht dicker sein, als in der Tabelle angegeben.

- Tupfen Sie die Fischfilets mit einem Küchentuch trocken, bevor Sie sie in den Vakuumbbeutel geben.
- Geben Sie eine Tasse Wasser in den Vakuumbbeutel, wenn Sie Muscheln zubereiten.

Speise	Dicke des Garguts	Menge für 4 Personen (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	Wasser in der Wasserschublade (ml)
Seebrassenfilet	4 Filets à 1 cm	500	70	25	2	400
Wolfsbarschfilet	4 Filets à 1 cm	500	70	25	2	400
Stockfisch	2 Filets à 2 cm	650	65	70 - 75	2	600
Jakobsmuscheln	gross	650	60	100 - 110	2	500
Muscheln mit Schale		1000	95	20 - 25	2	500
Riesencrevetten ohne Schale	gross	500	75	26 - 30	2	400
Tintenfisch		1000	85	100 - 110	2	650 + 350

Speise	Dicke des Garguts	Menge für 4 Personen (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	Wasser in der Wasserschubblende (ml)
Forellenfilet ¹⁾	2 Filets à 1,5 cm	650	65	55 - 65	2	500
Lachsfilet ¹⁾	3 cm	800	65	100 - 110	2	600

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 Küchentuch trocken, bevor Sie ihn in den Vakuumbbeutel geben.

11.6 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 Garguts	Menge für 4 Personen (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	Wasser in der Wasserschubblende (ml)
Grüner Spargel	ganz	700 - 800	90	40 - 50	2	600
Weisser Spargel	ganz	700 - 800	90	50 - 60	2	650
Zucchetti	1cm-Scheiben	700 - 800	90	35 - 40	2	500
Lauch	Streifen oder Ringe	600 - 700	95	40 - 45	2	650
Aubergine	1cm-Scheiben	700 - 800	90	30 - 35	2	500
Kürbis	2 cm grosse Stücke	700 - 800	90	25 - 30	2	500
Paprika	in Streifen oder geviertelt	700 - 800	95	35 - 40	2	500
Stangensellerie	1cm-Ringe	700 - 800	95	40 - 45	2	600
Karotten	0,5cm-Scheiben	700 - 800	95	35 - 45	2	650
Knollensellerie	1cm-Scheiben	700 - 800	95	45 - 50	2	650
Fenchel	1cm-Scheiben	700 - 800	95	35 - 45	2	650
Kartoffeln	1cm-Scheiben	800 - 1000	95	35 - 45	2	650
Artischockenherzen	geviertelt	400 - 600	95	45 - 55	2	650 + 150

11.7 SousVide Garen: Obst

- 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	Wasser in der Wasserschublade (ml)
Pfirsiche	halbiert	4 Stück	90	20 - 25	2	400
Pflaumen	halbiert	600 g	90	10 - 15	2	300
Mangos	in ca. 2 x 2 cm grosse Würfel geschnitten	2 Stück	90	10 - 15	2	300
Nektarinen	halbiert	4 Stück	90	20 - 25	2	400
Ananas	1cm-Scheiben	600 g	90	20 - 25	2	400
Äpfel	geviertelt	4 Stück	95	20 - 25	2	500
Birnen	halbiert	4 Stück	95	15 - 25	2	500

11.8 Wassertabelle für: SousVide Garen

Dauer (Min.)	Temperatur (°C)	Wasser in der Wasserschublade (ml)
20	95	500
	90	500
30	65	350
	70	400
	75	450
	80	500
	85	550
40	95	700
	90	500

Dauer (Min.)	Temperatur (°C)	Wasser in der Wasserschublade (ml)
60	65	550
	70	600
	75	650
	80	700
	85	750
	90	700
120	95	800
	50	500
	55	550
190	60	600
	50	600
	55	650
	60	700
	60	700

11.9 Dampfgaren

Verwenden Sie nur hitze- und korrosionsbeständiges Kochgeschirr.

Verwenden Sie Glaskochgeschirr.

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.

11.10 Dampfwassertabelle

Dauer (Min.)	Wasser in der Wasserschub-lade (ml)
15 - 20	300
30 - 40	600
50 - 60	800

11.11 Dampfgaren

WARNUNG!

Öffnen Sie die Ofentür nicht, solange diese Funktion eingeschaltet ist. Es besteht Verbrennungsgefahr.

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 96 °C ein, ausser wenn die in der Tabelle unten andere Einstellungen empfohlen werden.

Speise	Tempera-tur (°C)	Dauer (Min.)	Wasser in der Wasserschub-lade (ml)
Risotto	96	25–30	400
Reis (Wasser/Reis-Verhältnis 1,5: 1)	96	35–40	650
Maismehl (Polenta mit Flüssigkeitsverhältnis 1: 3)	96	35–40	550
Schalenskartoffeln, mittelgross	96	50–60	650
Salzkartoffeln	96	35–40	550
Ratatouille	96	25–30	400
Rosenkohl	96	30–35	550
Broccoli in Röschen	96	25–30	550
Blumenkohl, ganz	96	40–45	650
Blumenkohl in Röschen	96	20–25	600
Sauerkraut	96	50–60	650

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Wasser in der Wasserschublade (ml)
Tomaten, ganz	96	15–20	250
Randen, ganz	96	60–70	650 + 400
Kohlrabi-/Stangensellerie-/Fenchelscheiben	96	35–40	550
Zucchinischnitten	96	20–25	400
Karottenschnitten	96	35–40	550
Auftauen von Gemüse	96	35	550
Auftauen und Garen von Gemüse	60	35–40	650
Blanchieren von Gemüse	96	12–15	250
Blanchieren von Bohnen	96	20–22	250
Bohnen, gefroren	96	30–40	650
Pouletbrust	96	30–40	500
Prosciutto-Schinken (1 kg)	96	50–75	650
Geräucherter Schweinerücken (0,6–1 kg)	96	45–55	650
Gefüllte Paprika	96	30–40	500
Wiener Würstchen / Weisswürste	85	15–20	250
Aufwärmen eines Hackbratens in 1 cm-Schnitten	96	20–25	400
Fischfilet (ca. 1 kg)	96	35–40	650
Plattfischfilet (ca. 0,3 kg)	80	15–20	300
Fischfilet, gefroren (0,5–0,8 kg)	96	30–40	650
Forelle (0,17–0,3 kg)	85	15–25	400
Vanillesosse/Flan in Portionsschälchen	96	25–35	500
Eierstich	96	25–35	500
Mantou (chinesische Dampfbrotchen)	96	30–35	500
Eier, weich	96	9–12	200
Eier, mittel	96	13–15	200
Eier, hart	96	16–20	200

11.12 Feuchtigkeit, hoch

Etwa 300 ml Wasser zugeben.

Nutzen Sie die erste Einschubebene

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Vanillesosse/Flan in kleinen Schälchen	90	40–45
Eier, gebacken	90	35–45

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Terrine	90	40–50
Fischfilet, dünn	85	15–25
Fischfilet, dick	90	25–35
Fisch, klein, bis 0,35 kg	90	25–35
Fisch, gross, bis 1 kg	90	35–45

Aufwärmen

Stellen Sie die Temperatur auf 85 °C.

Speise	Dauer (Min.)
Knödel	20–30

Speise	Dauer (Min.)
Nudelauflauf	15–20
Reis	15–20
Tellergerichte	15–20

11.13 Feuchtigkeit, niedrig

Mit der maximalen Wassermenge von 250 ml füllen.

Schneiden Sie Bratenstücke in Scheiben, bevor Sie diese aufwärmen.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Aufwärmen einer Mahlzeit, 6 Teller - 24 cm Ø	110	15 - 20	2 und 4
Schweinebraten (1000 g)	180	90 - 100	2
Roastbeef (1000 g)	180	90 - 100	2
Kalbsbraten (1000 g)	180	80 - 90	2
Hackbraten, roh (500 g)	180	30 - 40	2
Wiener Würstchen / Weisswürste	85	15 - 20	2
Geräucherter Schweinerücken, 2 Stunden ziehen lassen (600 - 1000 g)	185	60 - 70	2
Poulet (1000 g)	200	45 - 55	2
Ente (1500 - 2000 g)	180	60 - 75	2
Gans (3000 g)	170	130 - 170	1
Fischfilets	90	20 - 30	2
Kartoffelgratin, Lauch-Kartoffelgratin	190	40 - 50	2
Nudelauflauf	180	35 - 45	2
Lasagne, Frisch	180	45 - 50	2
Brot, verschiedene Arten (500 - 1000 g)	180 - 190	50 - 60	2
Brötchen (40 - 60 g)	210 - 220	20 - 25	3

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Vorgebackene Brötchen (30 - 40 g)	220	10 - 15	3
Vorgebackene Brötchen, gefroren (30 - 40 g)	220	10 - 15	3
Vorgebackene Baguettes (40 - 50 g)	200	10 - 15	3
Vorgebackene Baguettes, gefroren (40 - 50 g)	200	10 - 15	3

11.14 Backen

Verwenden Sie beim ersten Mal die niedrigste Temperatur.

Sie können die Backzeit um 10–15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.

Kuchen und kleine Backwaren mit verschiedenen Höhen bräunen nicht immer gleichmässig. Bei ungleichmässigem

Bräunen braucht die Temperatureinstellung nicht geändert zu werden. Im Verlauf des Backens gleichen sich die Unterschiede wieder aus.

Während des Backens können sich die Kuchenbleche im Ofen verziehen. Beim Abkühlen kehren sie wieder zu ihrer alten Form zurück.

11.15 Backtipps

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

11.16 Backen auf einer Einschubebene

Verwenden der Funktion: Heissluft.

Backen in Formen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Gugelhupf oder Rodonkuchen	160 - 170	50 - 60	1
Sandkuchen/Früchtekuchen	150 - 170	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Biskuit (ohne Butter)	160 - 180	25 - 40	1
Tortenboden - Mürbeteig 1)	170 - 190	10 - 25	2
Tortenboden - Rührteig	150 - 170	20 - 25	2
Apfeltorte (gedeckt)	160 - 180	50 - 60	1
Apple pie / Apfelkuchen (2 Formen, Ø 20 cm, diagonal versetzt)	180 - 190	65 - 80	1
Pikante Torte (z. B. Quiche Lorraine)	170 - 190	30 - 70	2
Käsekuchen	160 - 180	60 - 90	1

1) Backofen vorheizen.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Hefezopf/Hefekranz	160 - 180	30 - 40	1
Christstollen	160 - 180	40 - 60	1
Brot (Roggenbrot)	180 - 200	45 - 60	1
Windbeutel/Eclairs	170 - 190	30 - 40	2
Biskuitrolle 1)	200 - 220	8 - 15	2
Streuselkuchen (trocken)	160 - 180	20 - 40	2
Butter-/Zuckerkuchen 1)	180 - 200	15 - 30	2
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig)	160 - 180	25 - 50	2
Obstkuchen mit Mürbeteig	170 - 190	40 - 80	2
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z. B. Quark, Sahne, Mandelblättchen)	150 - 170	40 - 80	2
Pizza (mit viel Belag) 1)	190 - 210	20 - 40	2
Pizza (dünnere Boden) 1)	230	12 - 20	2
Fladenbrot/Focaccia 1)	230	10 - 20	2
Wähen (Schweiz)	190 - 210	35 - 50	2

1) Backofen vorheizen.

Plätzchen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Mürbeteigplätzchen	160 - 180	6 - 20	2
Spritzgebäck	160	10 - 40	2
Rührteigplätzchen	160 - 180	15 - 20	2
Eiweissgebäck, Baiser	80 - 100	120 - 150	2
Makronen	100 - 120	30 - 60	2
Hefespritzgebäck	160 - 180	20 - 40	2
Blätterteiggebäck 1)	180 - 200	20 - 30	2
Brötchen	210 - 230	20 - 35	2
Small cakes / Törtchen (20 Stück pro Blech) 1)	170	20 - 30	2

1) Backofen vorheizen.

11.17 Soufflés und gratinierte Speisen

Verwenden der Funktion: Heissluft.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Nudelauflauf	180 - 200	30 - 50	1
Lasagne	180 - 200	25 - 40	1
Gemüsegratin 1)	160 - 170	15 - 30	1
Baguettes, gratiniert 1)	160 - 170	15 - 30	1
Süsse Aufläufe	180 - 200	40 - 60	1
Fischaufläufe	180 - 200	30 - 60	1
Gefülltes Gemüse	160 - 170	30 - 60	1
Kartoffelgratin	180 - 200	40 - 50	2

1) Backofen vorheizen.

11.18 Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden der Funktion: Heissluft.

Plätzchen/Törtchen/Gebäck/Brötchen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Mürbeteigplätzchen	160 - 180	15 - 35	2 / 3
Spritzgebäck	160	20 - 60	2 / 3

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Rührteigplätzchen	160 - 180	25 - 40	2 / 3
Eiweissgebäck, Baiser	80 - 100	130 - 170	2 / 3
Makronen	100 - 120	40 - 80	2 / 3
Hefe-Kleingebäck	160 - 180	30 - 60	2 / 3
Blätterteiggebäck ¹⁾	180 - 200	30 - 50	2 / 3

¹⁾ Backofen vorheizen.

11.19 Tipps zum Rösten

Verwenden Sie feuerfestes Backfengeschirr.

Braten Sie magere Fleischstücke abgedeckt (Sie können Alufolie verwenden).

Braten Sie grosse Fleischstücke direkt auf dem Backblech.

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

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

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

Wenn die erste Stufe vorgeschlagen wird, lege die Speisen direkt auf das Backblech.

Fleischstücke während des Bratvorgangs mehrmals mit dem eigenen Saft benetzen.

11.20 Brattabellen

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

Verwenden der Funktion: Heissluft.

Schweinefleisch

Speise	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Schulter / Hals / Rippli	1 - 1.5	170 - 190	90 - 120
Koteletts / Schweinsnierstück, geräuchert	1 - 1.5	180 - 200	60 - 90
Hackbraten	0.75 - 1	180 - 200	45 - 60
Schweinshaxe, vorgegart	0.75 - 1	170 - 190	90 - 120

Rindfleisch

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Schmorbraten	1 - 1.5 kg	180 - 200	120 - 150
Rindsbraten / Lendenstück ¹⁾	je cm Dicke	210 - 230	6 - 9 je cm Dicke

¹⁾ Backofen vorheizen.

Kalb

Speise	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Kalbsbraten	1 - 1.5	170 - 190	120 - 150

Speise	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Kalbshaxe	1.5 - 2	170 - 190	120 - 150

Lamm

Speise	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Lammkeule	1 - 1.5	170 - 190	75 - 120
Lammrücken	1 - 1.5	180 - 200	60 - 90

Schnelles Braten

Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.

Verwenden Sie das Kuchenblech.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Würstchen «Cordon Bleu»	220 - 230	5 - 8
Kleine Würstchen	220 - 230	12 - 15
Schnitzel / Koteletts, paniert	220 - 230	15 - 20
Faschierte Laibchen	210 - 220	15 - 20

Fisch

Speise	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Fisch, ganz	1 - 1.5	210 - 220	45 - 75

Geflügel

Speise	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Poulet	1 - 1.5	190 - 210	45 - 75
Poulet, halbiert	pro 0.4 - 0.5	200 - 220	35 - 50
Geflügelteile	pro 0.2 - 0.25	200 - 220	35 - 50
Ente	1.5 - 2	180 - 200	75 - 105

Wild

Speise	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Rücken / Hasenkeule ¹⁾	bis zu 1	220 - 230	25 - 40
Reh-/Hirschrücken	1.5 - 2	210 - 220	75 - 105
Reh-/Hirschkeule	1.5 - 2	200 - 210	90 - 135

¹⁾ Backofen vorheizen.

11.21 Brot backen

Das Vorheizen des Backofens wird nicht empfohlen.

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

100 ml Wasser in den Wassertank füllen.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Weissbrot	180 - 200	40 - 60
Baguette	200 - 220	35 - 45
Brioche	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Roggenbrot	190 - 210	50 - 70
Vollkornbrot	180 - 200	50 - 70
Vollkornbrot	170 - 190	60 - 90

11.22 Grill

Setzen sie das Gitterrost in die Einschubebene, wie es in der Grilltabelle empfohlen wird.

Wenn die zweite oder dritte Einschubebene empfohlen wird, stelle ein Backblech auf die

erste Einschubebene, um das Fett aufzufangen.

Wenn die erste Einschubebene empfohlen wird, lege die Speisen direkt auf das Backblech.

Grill

Grillen Sie bei Höchsttemperatureinstellung.

Nahrungsmittel	Dauer (Min.)		Einschubebene
	Erste Seite	Zweite Seite	
Faschierte Laibchen	8 - 10	6 - 8	3
Schweinefilet	10 - 12	6 - 10	2
Würstchen	8 - 10	6 - 8	3
Filetsteaks, Kalbssteaks	6 - 7	5 - 6	3
Rinderfilet, Roastbeef (ca. 1 kg)	10 - 12	10 - 12	2
Toast/Toast ¹⁾	4 - 6	3 - 5	3
Tost mit Belag	8 - 10	-	2

¹⁾ Verwende das Gitterrost ohne Backblech.

Heissluftgrillen

Nahrungsmittel	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Drehung nach (Min.)	Einschubebene	Position des Backblechs
Poulet (900–1000 g)	180 - 200	50 - 60	25 - 30	2	1
Gefüllter Schweinerollbraten (2000 g)	180 - 200	90 - 95	45	2	1
Nudelaufguss	180	30	-	2	-
Überbackener Kartoffelaufguss	200	20 - 23	-	2	-
Überbackene Gnocchi	180	20 - 23	-	2	-
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise	200	15	-	2	-

11.23 Niedertemperatur-Garen

Mit dieser Funktion kannst du magere, zarte Fleisch- und Fischstücke zubereiten. Diese Funktion ist nicht für Rezepte wie Schmorbraten oder fetten Schweinebraten geeignet.

In den ersten 10 Minuten kannst du eine Backofentemperatur zwischen 80 °C und 150 °C einstellen. Die Standardtemperatur beträgt 90 °C. Nach der Einstellung der Temperatur behält der Backofen eine Temperatur von 80 °C bei. Verwende die Automatik-Funktion «Niedertemperatur-Garen» nicht für Geflügel.



Gare bei Verwendung dieser Funktion immer ohne Deckel.

1. Brate das Fleisch in einer Pfanne bei sehr hoher Temperatur an.
2. Lege die Speisen direkt auf ein Backblech.
3. Schiebe das Backblech in den Backofen.
4. Wähle die Funktion: Niedertemperatur-Garen.
5. Sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal. Dann stellt der Backofen automatisch eine niedrigere Temperatur ein, um den Garprozess fortzusetzen.

Rindfleisch

Speise	Menge	Anbratzeit pro Seite (Min.)	Temperatur (°C)	Einschubebene	Dauer (Min.)
Filet, Medium	1000 - 1500	2	80 - 90	1	90 - 110
Roastbeef, Medium	1000 - 1500	4	80 - 90	1	180 - 240

Kalbfleisch

Speise	Menge	Anbratzeit pro Seite (Min.)	Temperatur (°C)	Einschubebene	Dauer (Min.)
Filet rosa	1000 - 1500	2	80 - 90	1	90 - 120
Lende, in einem Stück	1000 - 1500	4	80 - 90	1	120 - 150
Nierstück	1000 - 1500	4	80 - 90	1	120 - 150

Schweinefleisch

Speise	Menge	Anbratzeit pro Seite (Min.)	Temperatur (°C)	Einschubebene	Dauer (Min.)
Filet rosa	1000 - 1500	2	80 - 90	1	90 - 110
Lende, in einem Stück	1000 - 1500	4	80 - 90	1	150 - 170
Nierstück	1000 - 1500	4	80 - 90	1	150 - 170

11.24 Tabelle für tiefgekühlte Fertiggerichte

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

¹⁾ Pommes Frites zwischendurch 2 bis 3 Mal wenden.

11.25 Auftauen

- Entfernen Sie die Verpackung und richten Sie das Gericht auf einem Teller an.
- Nutzen Sie die unterste Einschubebene.
- Bedecken Sie die Lebensmittel nicht mit einer Schüssel oder einem Teller, da

dadurch die Auftauzeit verlängert werden könnte.

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

11.26 Einkochen

Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Grösse.

Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettdeckeln oder Metalldosen.

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

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

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

Die Gläser dürfen sich nicht berühren.

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

Stellen Sie die Temperatur auf 160 - 170 °C.

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

Beerenobst

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

Steinobst

Speise	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Birnen / Quitten / Pflaumen	35 - 45	10 - 15

Gemüse

Speise	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Karotten	50 - 60	5 - 10
Gurken	50 - 60	-
Mixed Pickles	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi / Erbsen / Spargel	50 - 60	15 - 20

11.27 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.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Einschubebene	
			1 Ebene	2 Ebenen
Bohnen	75	6 - 9	2	2 / 3
Paprikastreifen	75	5 - 8	2	2 / 3
Suppengemüse	75	5 - 6	2	2 / 3
Pilze	50	6 - 9	2	2 / 3
Kräuter	40 - 50	2 - 4	2	2 / 3
Pflaumen	75	8 - 12	2	2 / 3
Aprikosen	75	8 - 12	2	2 / 3
Apfelscheiben	75	6 - 9	2	2 / 3
Birnen	75	9 - 13	2	2 / 3

11.28 Feuchte Umluft - empfohlenes Zubehör

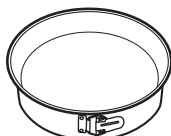
Verwenden Sie dunkle und nicht reflektierende Formen und Behälter. Diese

nehmen die Wärme besser auf als helle und reflektierende Behälter.



Pizzapfanne

Dunkel, nicht reflektierend
28 cm Durchmesser



Auflaufform

Dunkel, nicht reflektierend
26 cm Durchmesser



Ramekins

Keramik
8 cm Durchmesser,
5 cm hoch













Tortenbodenform

Dunkel, nicht reflektierend
28 cm Durchmesser

11.29 Feuchte Umluft

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

		 (°C)		 (Min.)
Brötchen, süß, 16 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	2	15 - 25
Pizza, tiefgekühlt, 0.35 kg	gitterrost	220	1	15 - 25
Biskuitroulade	Kuchenblech oder Fettpfanne	170	1	20 - 30

		 (°C)		 (Min.)
Brownie	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	1	25 - 35
Soufflé, 6 Stück	kleine feuerfeste Schälchen auf Gitterrost	200	1	30 - 40
Biskuitboden	Kuchenform auf Gitterrost	170	1	20 - 30
Pochierter Fisch, 0,3 kg	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	1	15 - 25
Fisch, ganz, 0,2 kg	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	1	15 - 25
Fischfilet, 0,3 kg	Pizzaform auf Gitterrost	180	1	25 - 35
Fleisch, pochiert, 0,25 kg	Kuchenblech oder Fettpfanne	200	1	25 - 35
Plätzchen, 16 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	170	1	20 - 30
Meringues, 24 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	160	1	30 - 40
Muffins, 12 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	160	1	20 - 30
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	170	1	20 - 30
Mürbeteiguetzli, 20 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	150	1	15 - 25
Törtchen, 8 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	1	15 - 25
Gemüse, pochiert, 0,4 kg	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	1	25 - 35
Vegetarisches Omelette	Pizzaform auf Gitterrost	200	1	20 - 30
Mediterranes Gemüse, 0,7 kg	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	3	25 - 35

12. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

12.1 Anmerkungen zur Reinigung

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

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem speziellen Reinigungsmittel.

Reinigen Sie den Ofeninnenraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen und

Speisereste könnten einen Brand verursachen.

Reinigen Sie alle Zubehöerteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie ein weiches Tuch, warmes Wasser und ein Reinigungsmittel.

Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.

Zubehöerteile mit Antihafbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls

kann die Antihaftbeschichtung beschädigt werden.

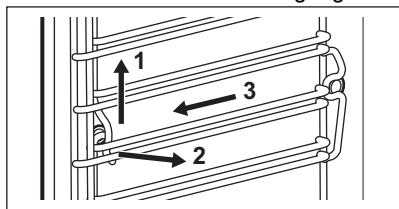
Trocknen Sie den Backofen, wenn der Garraum nach dem Gebrauch nass ist.

12.2 Abnehmen der Einhängegitter

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

Entfernen Sie zum Reinigen des Backofens die Einhängegitter.

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



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

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

12.3 Dampfreinigung

Reinigen Sie den Backofenboden mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie das Türinnenglas mit warmem Wasser und einem weichen Tuch.

1. Die 400 ml Wasser Fügen Sie 3 Esslöffel Essig direkt in den Dampferzeuger.
2. Aktivieren Sie die Funktion: Dampfreinigung.

Das Display zeigt die Dauer der Funktion an. Nach Abschluss des Programms ertönt ein Signalton.

3. Berühren Sie ein Symbol, um den Signalton abzuschalten.
4. Trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch. Entfernen Sie das Wasser aus dem Dampfgenerator.
5. Lassen Sie die Tür des Geräts ca. 1 Stunde geöffnet. Warten Sie, bis der Ofen trocken ist.

12.4 Entkalkung des Dampfgenerators

1. Füllen Sie 250 ml Wasser vermischt mit 3 Esslöffel Essig direkt in den Dampfgenerator.
2. Wählen Sie im Menü: Dampfreinigung.
3. Aktivieren Sie die Funktion: Entkalkung. Das Display zeigt die Dauer der Funktion an. Nach Abschluss des Programms ertönt ein Signalton.
4. Drücken Sie ein Sensorfeld, um den Signalton abzuschalten.
5. Entfernen Sie das restliche Wasser aus dem Dampfgenerator.
6. Lassen Sie die Tür des Geräts 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.

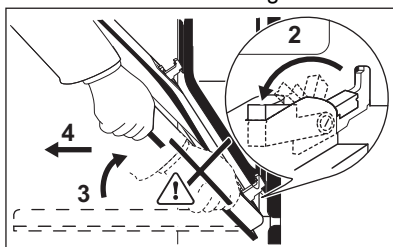
12.5 Aus- und Einhängen der Tür

Hängen Sie die Tür zur einfacheren Reinigung der Innenseite des Ofens aus.

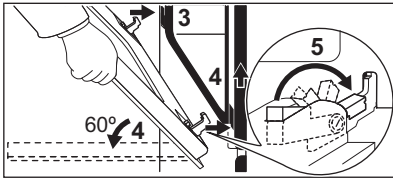
! WARNUNG!

Die Tür ist schwer.

1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Lösen Sie die Klemmhebel an den Scharnieren vollständig.



3. Halten Sie die Tür an beiden Seiten und schließen Sie sie etwa auf 3/4.
 4. Ziehen Sie die Tür aus dem Ofen.
 5. Legen Sie die Tür mit der Aussenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.
- Hängen Sie nach erfolgter Reinigung die Tür wieder ein.
6. Halten Sie die Tür an beiden Seiten in einem Winkel von circa 60°.



7. Drücken Sie gleichzeitig die Türscharniere voll in die beiden Aussparungen links und rechts auf dem Boden des Ofens ein.
8. Heben Sie die Tür an, bis Sie einen Widerstand spüren, und öffnen Sie sie dann so weit wie möglich.
9. Verriegeln Sie die Klemmhebel an den Scharnieren vollständig.
10. Schliessen Sie die Tür.

12.6 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.

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.




13. FEHLERSUCHE

⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

13.1 Vorgehensweise bei Störungen

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

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn die Sicherung wiederholt durchbrennt, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
Die Backofenbeleuchtung funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten.	<ul style="list-style-type: none"> • Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. • Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15–20 Minuten im Backofen lassen.
Das Gerät ist eingeschaltet, heizt aber nicht. Der Ventilator funktioniert nicht. Im Display wird "Demo" angezeigt.	Der DEMO ist eingeschaltet.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Gerät aus. 2. Halten Sie  gedrückt, bis sich das Gerät ein- und ausschaltet. 3. Berühren und halten Sie  und  gleichzeitig gedrückt, bis ein Signalton ertönt und "Demo" erlischt.

13.2 Servicedaten

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

Die erforderlichen Daten für den Kundendienst sind auf dem Typenschild zu

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

Wir empfehlen, diese Daten hier einzutragen:

Modell (MOD.)

Produktnummer (PNC)

Seriennummer (S.N.)

14. ENERGIEEFFIZIENZ

14.1 Produktinformationen gemäss EU 65-66/2014

Herstellername	Electrolux	
Modellidentifikation	EB3GL7KCN 941047352 EB3GL7KSP 941047353	
Energieeffizienzindex	95.7	
Energieeffizienzklasse	A	
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Heissluft	0.66 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Volumen	34 l	
Backofentyp	Einbau-Backofen	
Gewicht	EB3GL7KCN	34.5 kg
	EB3GL7KSP	34.5 kg

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

14.2 Energie sparen



Das Gerät verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim Kochen Energie sparen können.

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, um mehr Energie zu sparen.

Wenn möglich, das Gerät vor dem Garen nicht vorheizen.

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

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

Der Ventilator und die Lampe bleiben weiterhin eingeschaltet. Das Display zeigt die Restwärme an, sobald Sie das Gerät ausschalten. Sie können die Restwärme zum Warmhalten der Speisen benutzen.

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 andere Speisen aufzuwärmen.

Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, um die Restwärme zum Warmhalten von Speisen zu nutzen. Die

Restwärmanzeige oder Temperatur erscheint auf dem Display.

Garen mit ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

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

Feuchte 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. 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



CE



867371766-B-172023