

EB6SL80CN
EB6SL80SP



DE Backofen

Benutzerinformation

Nutzen Sie alle Vorteile Ihres Geräts



Registrieren Sie jetzt Ihr Produkt einfach per Foto für einen schnellen Zugriff auf Handbücher, Anleitungen, Serviceunterstützung und vieles Mehr unter

electrolux.com/register



Electrolux

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	9
4. BEDIENEN DES GERÄTS.....	10
5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.....	11
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	12
7. UHRFUNKTIONEN.....	18
8. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS.....	18
9. ZUSATZFUNKTIONEN.....	21
10. RATSCHLÄGE UND TIPPS.....	21
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	36
12. FEHLERSUCHE.....	41
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	42
14. GARANTIE.....	44

WIR DENKEN AN SIE

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

Willkommen bei Electrolux!

Auf unserer Website können Sie:



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

www.electrolux.com/support



Ihr Produkt für einen besseren Service registrieren:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop


REPARATUR- UND KUNDENDIENST

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

Die Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ 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.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern, und entsorgen Sie es angemessen.
- **WARNUNG:** Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Zugängliche Teile werden während des Betriebs heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, sollte diese aktiviert werden.
- Wartung oder Reinigung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Die Installation des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- **ACHTUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiss. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Wartungsarbeiten vornehmen.
- **ACHTUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermassen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Vor der pyrolytischen Reinigung müssen verschüttete Flüssigkeiten entfernt werden. Entfernen Sie alle Teile aus dem Backofen.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

- Gemäss den Verdrahtungsregeln muss bei Festverdrahtung eine Vorrichtung zur Trennung des Gerätes von der Spannungsversorgung vorhanden sein.
- Verwenden Sie ausschliesslich den für dieses Gerät empfohlenen Temperatursensor (Speisethermometer).

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Installation



WARNUNG!

Das Gerät darf nur von einer Fachkraft installiert werden.

- Entfernen Sie die gesamte Verpackung.
- Montieren oder verwenden Sie ein beschädigtes Gerät nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Bewegen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- 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 Gerätes, dass sich die Ofentür unbehindert öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Aus diesem Grund muss es an die Stromversorgung angeschlossen werden.
- Das Einbaugerät muss die Beständigkeitsanforderungen nach DIN 68930 erfüllen.

Mindesthöhe des Schanks (Mindesthöhe des Schanks unter Arbeitsplatte)	578 (600) mm
---	--------------

Breite des Schanks	560 mm
Tiefe des Schanks	550 (550) mm
Höhe der Vorderseite des Geräts	594 mm
Höhe der Rückseite des Geräts	576 mm
Breite der Vorderseite des Geräts	595 mm
Breite der Rückseite des Geräts	559 mm
Tiefe des Gerätes	567 mm
Einbautiefe des Gerätes	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1027 mm
Mindesthöhe der Lüftungsöffnung. Öffnung auf unten auf der Rückseite.	560 x 20 mm
Befestigungsschrauben	4 x 25 mm

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Achten Sie darauf, dass die Parameter auf dem Typenschild 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.
- Schliessen Sie die Gerätetür ganz bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Dieses Gerät wird ohne Netzstecker oder Netzkabel geliefert.

2.3 Bedienung



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr oder Explosionsgefahr.

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



WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

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

- Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
- Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
- Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer 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-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie vor Wartungsarbeiten immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür sorgsam vor. Die Tür ist schwer!

- Reinigen Sie das Gerät regelmässig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschliesslich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Ofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

2.5 Pyrolytische Reinigung



WARNUNG!

Im Pyrolyse-Modus besteht Verletzungs- und Brandgefahr und es können chemische Emissionen (Dämpfe) austreten.

- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Selbstreinigung und vor der Erstinbetriebnahme folgendes aus dem Ofeninnenraum:
 - Alle Lebensmittelrückstände, Öl- und Fettablagerungen.
 - Alle zum Gerät gehörigen herausnehmbaren Teile (u. a. Roste, Einhängegitter usw.) sowie Töpfe, Pfannen, Bleche und Utensilien mit Antihafbeschichtung usw.
- Lesen Sie die Anleitung zur Pyrolyse sorgfältig durch.
- Halten Sie Kinder während der Pyrolyse vom Gerät fern. Das Gerät wird sehr heiss und aus den vorderen Lüftungsöffnungen tritt heiße Luft aus.
- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittelrückständen und Gerätematerialien freisetzen. Beachten Sie unbedingt Folgendes:
 - Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.
 - Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal mit maximaler Temperatur einschalten, sorgen Sie für eine gute Belüftung.

- Einige Vögel und Reptilien können im Gegensatz zu den Menschen sehr empfindlich auf die während des Reinigungsvorgangs freigesetzten Dämpfe der Pyrolyse-Backöfen reagieren.
 - Halten Sie während und nach der Pyrolyse Tiere (besonders Vögel) vom Gerät fern und stellen Sie die Höchsttemperatur erst ein, wenn der Bereich ausreichend gelüftet ist.
- Auch kleine Tiere reagieren während des laufenden Reinigungsprogramms empfindlich auf die lokalen Temperaturschwankungen in der Nähe von Pyrolyse-Backöfen.
- Antihafbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Blechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der Pyrolyse beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.
- Die von den Pyrolyse-Backöfen/ Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschliesslich Kinder, oder Personen mit Gesundheitsbeschwerden.

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.

- Verwenden Sie stets nur eine Lampe mit der gleichen Leistung..

2.7 Service

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

2.8 Entsorgung

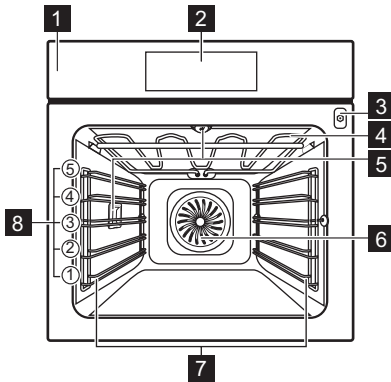


WARNUNG!
Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

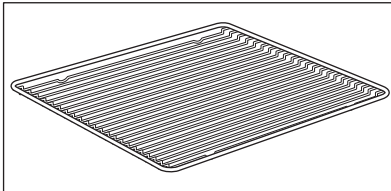
3.1 Gesamtansicht



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

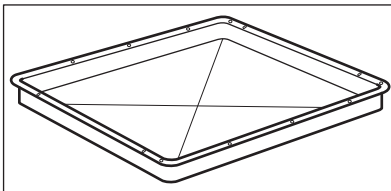
3.2 Zubehörteile

Gitterrost



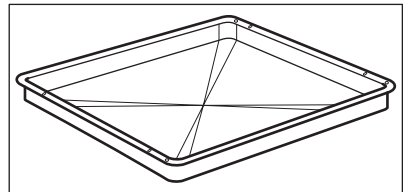
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

Kuchenblech



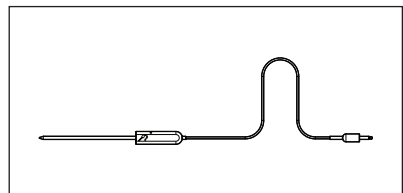
Für Kuchen und Plätzchen.

Kuchenblech hochrandig



Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

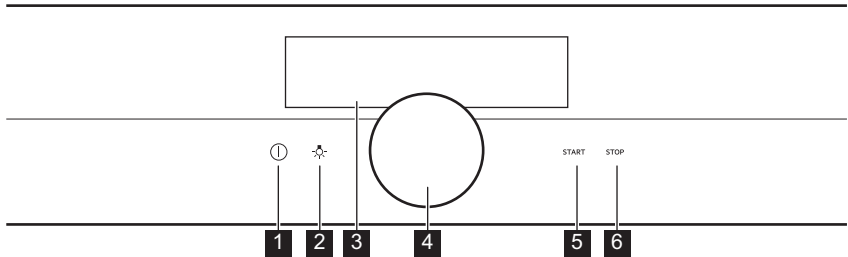
KT-Sensor



Zum Messen der Temperatur in Speisen.

4. BEDIENEN DES GERÄTS

4.1 Bedienfeld

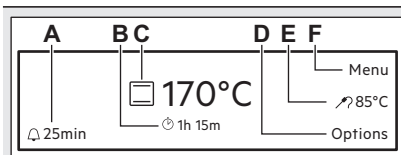


	Funktion	Bemerkung
1	Ein/Aus	Zum Ein- und Ausschalten des Geräts.
2	Beleuchtung	Zum Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
3	Display	Anzeige der aktuellen Geräteeinstellungen.
4	Drehschalter	Zum Ändern der Einstellungen und Navigieren des Menüs. Schalten Sie das Gerät durch Drücken von ① ein. Halten Sie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

4.2 Display



Nach dem Einschalten erscheint der Hauptbildschirm mit der Ofenfunktion und der Standardtemperatur im Display.



Das Display mit maximaler Zahl an eingestellten Funktionen:

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

5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



WARNUNG!
Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

5.1 Reinigung vor der ersten Benutzung

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Entfernen Sie das gesamte Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen.	Reinigen Sie den Ofen und das Zubehör mit einem weichen Tuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.	Geben Sie das gesamte Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter in den Ofen.

5.2 Erstanschluss

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

5.3 Erstes Vorheizen



Heizen Sie den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme auf.

Schritt 1 Entfernen Sie das gesamte Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen.

Schritt 2 Stellen Sie die Höchsttemperatur für die Funktion ein: Lassen Sie den Ofen 1 Stunde eingeschaltet.

Schritt 3 Stellen Sie die Höchsttemperatur für die Funktion ein: Lassen Sie den Ofen 15 min eingeschaltet.

i Beim Vorheizen kann das Gerät Geruch und Rauch verströmen. Achten Sie darauf, dass der Raum gut belüftet ist.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNING!

Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

6.1 Backofenfunktionen

Zum Ein- und Ausschalten der Ofenfunktionen.

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Halten Sie den Drehschalter eingedrückt.

Die zuletzt verwendete Funktion ist unterstrichen.

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







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



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











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

Ofenfunktionen: Sonderfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Niedertemperatur-Garen	Zum Zubereiten von besonders zarten und saftigen Braten.
 Warmhalten	Zum Warmhalten von Speisen.
 Teller wärmen	Zum Vorwärmen der Teller vor dem Servieren.
 Einkochen	Zum Einkochen von Gemüse (z. B. Gurken).
 Trocknen	Zum Dörren von in Scheiben geschnittenen Früchten, Gemüse und Pilzen.
 Hefeteig gehen lassen	Zum Gehen lassen von Hefeteig vor dem Backen.

Ofenfunktion	Anwendung
 Auftauen	Zum Auftauen von Speisen (Gemüse und Früchte). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Grösse der Tiefkühlgerichte ab.
 Brot backen	Verwenden Sie diese Funktion, um beim Backen von Brot und Brötchen professionelle Ergebnisse zu erhalten: knusprig, braun und mit glänzender Kruste.

Ofenfunktionen: Standardfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Heissluft	Zum Backen und Braten auf drei Einschubebenen und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20–40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als bei Herkömmliches Garen.
 Pizza-/Wähenstufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer intensiveren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20–40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als bei Herkömmliches Garen.
 Herkömmliches Garen	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
 Tiefkühlgerichte	Damit Tiefkühlprodukte (z. B. Pommes Frites, Kartoffelwedges und Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
 Grill	Zum Grillen von dünnen Speisen und zum Toasten von Brot.
 Heissluftgrillen	Zum Braten grosser Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Zum Gratинieren und Überbacken.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
 Feuchte Umluft	Diese Funktion dient zum Energiesparen beim Kochen. Bei Verwendung dieser Funktion kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Es wird die Restwärme genutzt. Die Heizleistung kann reduziert werden. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft.

Hinweise für: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde verwendet, um der Energieeffizienzklasse und den Ökodesign-Anforderungen gemäss EU 65/2014 und EU 66/2014 zu entsprechen. Prüfungen nach EN 60350-1.

Die Ofentür sollte beim Garen geschlossen werden, damit die Funktion nicht unterbrochen wird und um

sicherzustellen, dass der Ofen möglichst energiesparend funktioniert.

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

Die Garanweisungen finden Sie im Kapitel „Tipps und Tricks“, Feuchte Umluft. Weitere Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energie sparen.

6.2 Menü

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

Untermenü von: Reinigung

Untermenü	Beschreibung
Kurz	Pyrolyse. 1 h bei geringer Verschmutzung.
Normal	Pyrolyse. 1 h 30 min bei normaler Verschmutzung
Intensiv	Pyrolyse. 3 h bei starker Verschmutzung

Untermenü von: Grundeinstellungen.

Untermenü	Beschreibung
Kindersicherung	Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, kann der Ofen nicht versehentlich aktiviert werden. Sie können diese Funktion über das Menü Grundeinstellungen aktivieren oder deaktivieren. Nach dem Aktivieren erscheint beim Einschalten des Ofens „Kindersicherung“ im Display. Um den Backofenbetrieb zu ermöglichen, wählen Sie die Buchstaben des Codes mit dem Drehschalter in folgender Reihenfolge aus: A B C. Wenn die Kindersicherung aktiviert ist und der Ofen ausgeschaltet ist, ist die Ofentür verriegelt.
Schnellaufheizung	Verkürzt die Aufheizzeit als Standardeinstellung. Bitte beachten Sie, dass dies nur für einige Ofenfunktionen verfügbar ist.

Untermenü	Beschreibung
Heat + Hold	Hält zubereitete Speisen 30 Minuten lang nach Abschluss des Garens warm. Um die Funktion früher auszuschalten, drücken Sie den Drehschalter. Wenn diese Funktion aktiv ist, erscheint die Meldung „Warmhalten“ im Display. Bitte beachten Sie, dass dies nur für einige Ofenfunktionen verfügbar ist, und wenn die Dauer eingestellt ist.
Zeitverlängerung	Zum Verlängern der voreingestellten Garzeit. Bitte beachten Sie, dass dies nur für einige Ofenfunktionen verfügbar ist.
Konfiguration	Zum Einstellen der Ofenkonfiguration.
Service	Zeigt die Softwareversion und die Konfiguration an.

Untermenü von: Konfiguration

Untermenü	Beschreibung
Sprache	Stellt die Sprache für den Ofen ein.
Uhrzeit	Stellt die aktuelle Uhrzeit und das Datum ein.
Tastentöne	Schaltet die Töne der Sensorfelder ein und aus. Es ist nicht möglich, diese Signaltöne zu deaktivieren für: ①, STOP .
Alarmsignale	Schaltet die Alarmsignale ein und aus.
Lautstärke	Stellt die Lautstärke der Tastentöne und Signale ein.
Helligkeit	Stellt die Helligkeit des Displays ein.

Untermenü von: Service

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

Untermenü von: VarioGuide

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

Für einige Gerichte können Sie ausserdem die Zubereitungsart auswählen:

- KT-Sensor

Den Grad, zu dem das Gericht zubereitet werden soll:

- Blutig oder Weniger

- Mittel
- Durch oder Mehr

Speisenkategorie: Fleisch und Fisch

Fleisch		
Rindfleisch	Filetstück	
	Braten	
	Hackbraten	
	Roastbeef Skandinavisches	
Schweinefleisch	Lendenstück	Gekühlt
		Geräuchert
	Braten	
	Schinken	
	Gnagi	
Rippchen		
Kalb	Lendenstück	
	Braten	
	Gnagi	
Lamm	Braten	
	Rücken	
	Keule	
Wild	Hirsch	Rücken
		Keule
	Hase	Rücken
		Keule

Geflügel	
Poulet	Ganz
	Halbiert
	Keulen
	Flügel
Ente	
Gans	

Geflügel	
Truthahn	Ganz:
	Brust

Fisch	
Fisch, ganz	klein
	Mittel
	gross
Fischaufläufe	
Fischstäbchen	

Speisenkategorie: Beilagen/Ofengerichte

Gericht	
Beilagen	Pommes Frites
	Kroketten
	Kartoffelwedges
	Rösti
Ofengerichte	Lasagne, frisch
	Kartoffelgratin
	Nudelauflauf
	Gemüsegratin
	Pikanter Auflauf
Gemüseauflauf	

Speisenkategorie: Pikant backen

Gericht		
Pizza	Gekühlt	Dünn
		Dick
	Gefroren	Dünn
		Dick
		Snacks
	Gekühlt	
Quiche	Dünn	
	Dick	

Gericht		
Brot	Gekühlt	Baguette
		Ciabatta
		Weissbrot
		Dunkles Brot
		Roggenbrot
		Vollkornbrot
		Fladenbrot
	Butterzopf	
	Gefroren	Baguette
		Brot
	Vorgebacken	
Brötchen	Gekühlt	
	Gefroren	
	Vorgebacken	

Speisenkategorie: Dessert/Gebäck

Gericht		
Kuchen in Backform	Mandelkuchen	
		Apfelkuchen
		Käsekuchen
	Apfelkuchen, gedeckt	
	Mürbeteigboden	
	Tortenboden aus Rührteig	
	Sandkuchen	
	Biskuit	
	Tarten	

Gericht		
Blechkuchen	Apfelstrudel, gefroren	
		Brownies
		Käsekuchen
	Christstollen	
	Obstkuchen	Mürbeteig
		Rührteig
		Hefeteig
	Biskuit	
	Zuckerkuchen	
	Biskuitrolle	
Wähe, süss		
Hefekuchen		
Kleingebäck	Törtchen	
	Windbeutel	
	Eclairs	
	Meringues	
	Muffins	
	Feingebäck	
Blätterteig-Kleingebäck		
	Mürbeteig-Plätzchen	
Süsser Auf- lauf		

6.3 Optionen

Optionen	Beschreibung
Timer-Einstellungen	Enthält eine Liste der Uhrfunktionen.
Schnellaufheizung	Verkürzt die Aufheizzeit. Dies ist nur für einige Ofenfunktionen verfügbar.
Set + Go	Um eine Funktion einzustellen und sie später zu aktivieren, drücken Sie auf ein beliebiges Symbol auf dem Bedienfeld.






6.4 Restwärme

Das Display zeigt die Restwärme an, sobald Sie den Ofen ausschalten. Sie

können die Restwärme zum Warmhalten der Speisen benutzen.

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Timer-Einstellungen

Uhrfunktion	Anwendung
 Garzeitmesser	Überwacht die Betriebsdauer der Funktion. Garzeitmesser – Sie können dies ein- und ausschalten.
 Dauer	Zum Einstellen der Betriebsdauer einer Funktion. Die maximale Zeit beträgt 23 h 59 min.
 Ende	Zum Einstellen der Abschaltzeit einer Ofenfunktion (max. 23 h 59 min). Sie ist nicht verfügbar für: KT-Sensor.
 Erinnerung	Zum Einstellen einer Countdownzeit. Die maximale Zeit beträgt 23 h 59 min. Sie können diese Funktion verwenden, wenn der Ofen ausgeschaltet ist.  - wählen und Zeit einstellen. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt der Signalton. Drücken Sie den Drehschalter, um den Signalton abzuschalten.

8. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS



WARNUNG!
 Siehe Kapitel
 „Sicherheitshinweise“.

8.1 KT-Sensor

Das KT-Sensor misst die Temperatur in der Speise. Das Gerät wird

ausgeschaltet, sobald die Speise die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Zwei Temperaturen sind einzustellen:

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

**VORSICHT!**

Verwenden Sie nur das mitgelieferte Zubehör und die Originalersatzteile.

Anleitung für beste Ergebnisse:

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

**WARNUNG!**

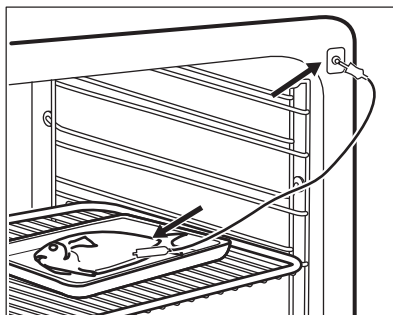
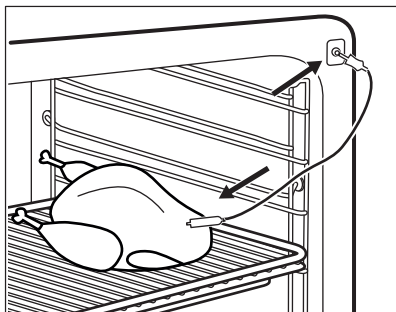
Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.



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

Speisekategorien: Fleisch, Geflügel und Fisch

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Führen Sie die Spitze des KT-Sensor so ein, dass sie sich in der Mitte des Fleischstücks oder Fisches befindet, möglichst im dicksten Teil. Achten Sie darauf, dass sich mindestens 3/4 des KT-Sensor in der Speise befinden.
3. Stecken Sie den Stecker des KT-Sensor in die Buchse an der Vorderseite des Ofens.



Im Display erscheint: KT-Sensor.

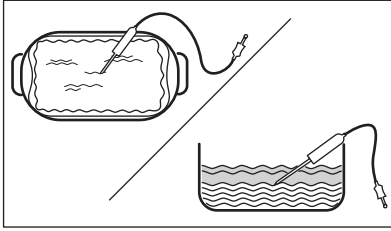
4. Stellen Sie die Kerntemperatur ein.
 5. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Ofentemperatur ein.
- Sobald das Gericht die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton. Der Ofen schaltet automatisch ab.
6. Drücken Sie den Drehschalter, um den Signalton abzuschalten.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

**WARNUNG!**

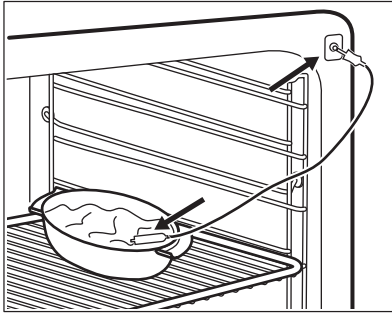
Es besteht Verbrennungsgefahr, da das KT-Sensor heiss wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und das Thermometer aus dem Gargut nehmen.

Speisekategorie: Auflauf

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



4. Bedecken Sie das KT-Sensor mit den restlichen Zutaten.
5. Stecken Sie den Stecker des KT-Sensor in die Buchse an der Vorderseite des Ofens.



Im Display erscheint: KT-Sensor.

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

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

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




WARNUNG!

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

Ändern der Kerntemperatur

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

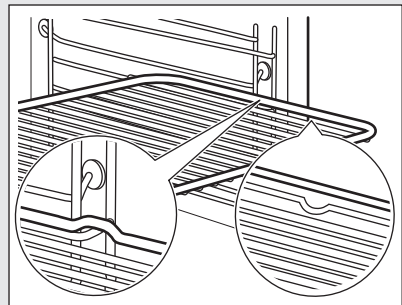
1. Wählen Sie  auf dem Display.
2. Drehen Sie den Drehschalter, um die Temperatur zu ändern.
3. Durch Drücken bestätigen.

8.2 Einsetzen der Zubehörteile

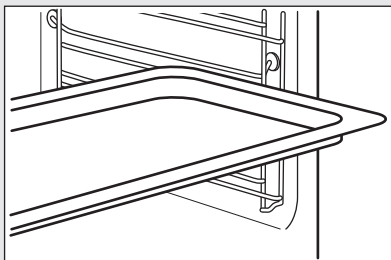
Eine kleine Kerbe oben sorgt für mehr Sicherheit. Diese Kerben dienen auch als Kippsicherung. Der hohe Rand um den Rost verhindert das Abrutschen von Kochgeschirr.

Gitterrost:

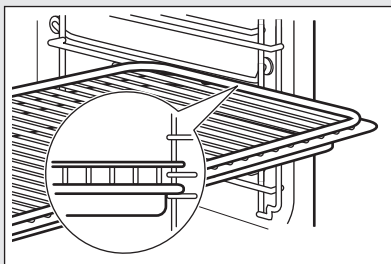
Schieben Sie den Gitterrost zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



Backblech /tiefes Kuchenblech:
Schieben Sie das Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.





Gitterrost, Backblech /tiefes Kuchenblech:
Schieben Sie das Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und den Gitterrost zwischen die Führungsstäbe darüber.



9. ZUSATZFUNKTIONEN

9.1 Abschaltautomatik

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

 (°C)	 (h)
30–115	12,5
120–195	8,5
200–245	5,5
250 – Höchsttemperatur	3

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

9.2 Kühlgebläse

Wenn der Ofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenflächen zu kühlen. Wenn Sie den Ofen ausschalten, läuft das Kühlgebläse weiter, bis der Ofen abgekühlt ist.

10. RATSCHLÄGE UND TIPPS

 Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

10.1 Empfehlungen zum Garen



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

Ihr Ofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früherer Ofen. In den Tabellen unten werden empfohlene Einstellungswerte von Temperatur, Gardauer und Einschubebene für spezifische Speisentypen aufgeführt.

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

10.2 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.

Auftauen

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

an. Decken Sie die Speisen nicht ab, da sich dadurch die Auftaudauer verlängert. Nutzen Sie die erste Einschubebene.

10.3 Backen

Verwenden Sie beim ersten Backen eine niedrige Temperatur.

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

Kuchen und kleine Backwaren mit verschiedenen Höhen bräunen nicht immer gleichmässig. Bei ungleichmässigem Bräunen braucht die Temperatureinstellung nicht geändert zu werden. Im Verlauf des Backens gleichen sich die Unterschiede wieder aus.







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








10.4 Backtipps







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

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






10.5 Backen auf einer Einschubebene

 BACKEN IN FORMEN				
		 (°C)	 (Min.)	
Gugelhupf / Bri- oche	Heissluft	150 - 160	50 - 70	1
Sandkuchen / Früchtekuchen	Heissluft	140 - 160	70 - 90	1
Mürbeteig, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heissluft	170 - 180	10 - 25	2
Tortenboden – Rührteig	Heissluft	150 - 170	20 - 25	2
Käsekuchen	Herkömmliches Garen	170 - 190	60 - 90	1

 KUCHEN/GEBÄCK/BROT AUF KUCHENBLECHEN				
 Falls nicht anderweitig angegeben, heizen Sie den leeren Ofen auf.				
		 (°C)	 (Min.)	
Hefezopf / Hefekranz, Vorheizen ist nicht erforderlich	Herkömmliches Garen	170 - 190	30 - 40	3
Christstollen	Herkömmliches Garen	160 - 180	50 - 70	2
Roggenbrot:	Herkömmliches Garen	zuerst: 230 dann: 160 - 180	20 30 - 60	1
Windbeutel / Eclair	Herkömmliches Garen	190 - 210	20 - 35	3
Biskuitrolle,	Herkömmliches Garen	180 - 200	10 - 20	3
Streuselkuchen, Vorheizen ist nicht erforderlich	Heissluft	150 - 160	20 - 40	3
Mandelkuchen mit Butter / Zuckerkuchen	Herkömmliches Garen	190 - 210	20 - 30	3
Obstkuchen, Vorheizen ist nicht erforderlich	Herkömmliches Garen	180	35 - 55	3
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z. B. Quark, Rahm, Pudding)	Herkömmliches Garen	160 - 180	40 - 60	3

 BISKUIITS			
 Nutzen Sie die dritte Einschubebene.			
		 (°C)	 (Min.)
Mürbeteig / Rührteig	Heissluft	150 - 160	10 - 20
Meringuen	Heissluft	80 - 100	120 - 150
Meringues	Heissluft	100 - 120	30 - 50
Hefeteigplätzchen	Heissluft	150 - 160	20 - 40
Blätterteigkleingebäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heissluft	170 - 180	20 - 30
Brötchen, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Herkömmliches Ga- ren	190 - 210	10 - 25





10.6 Aufläufe und Gratins





 Nutzen Sie die erste Einschubebene			
		 (°C)	 (Min.)
Nudelauflauf	Herkömmliches Garen	180 - 200	45 - 60
Lasagne, frisch	Herkömmliches Garen	180 - 200	25 - 40
Gemüsegratin, Heizen Sie den leeren Back- ofen vor	Heissluftgrillen	160 - 170	15 - 30
Mit Käse überbackene Baguettes	Heissluft	160 - 170	15 - 30
Milchreis	Herkömmliches Garen	180 - 200	40 - 60
Fischaufläufe	Herkömmliches Garen	180 - 200	30 - 60
Gefülltes Gemüse	Heissluft	160 - 170	30 - 60





10.7 Backen auf mehreren Ebenen

Für zwei Bleche nutzen Sie die erste und vierte Einschubebene.

Verwenden der Funktion: Heissluft.

 KUCHEN/GEBÄCK/BROT AUF KUCHENBLECHEN		
	 (° C)	 (min)
Windbeutel / Eclairs, Heizen Sie den leeren Backofen vor	160– 180	25–45
Streuselkuchen, tro- cken	150– 160	30–45

 PLÄTZCHEN		
	 (° C)	 (min)
Mürbeteig-Plätzchen	150– 160	20–40
Meringuen	80– 100	130– 170
Meringues	100– 120	40–80
Hefeteigplätzchen	160– 170	30–60
Blätterteigkleingebäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor	170– 180	30–50

 PLÄTZCHEN		
	 (° C)	 (min)
Brötchen	180	20–30

10.8 Tipps zum Rösten

Verwenden Sie feuerfestes Ofengeschirr.

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

Braten Sie grosse Fleischstücke direkt auf dem Blech oder auf dem Gitterrost über dem Blech.

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







Wenden Sie den Baten nach 1/2–2/3 der Garzeit.

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

Beträufeln Sie Fleischstücke während des Bratvorgangs mehrmals mit dem eigenen Saft.

10.9 Braten

Nutzen Sie die erste Einschubebene

 RINDFLEISCH				
			 (°C)	 (Min.)
Schmorbraten	1–1,5 kg	Herkömmliches Garen	230	120 - 150
Roastbeef oder Fi- let, blutig, Heizen Sie den leeren Backofen vor	1 cm dick	Heissluftgrillen	190 - 200	5 - 6

**RINDFLEISCH****(°C)****(Min.)**

Roastbeef oder Filet, mittel, Heizen
Sie den leeren Backofen vor

1 cm dick

Heissluftgrillen

180 - 190

6 - 8

Roastbeef oder Filet, durch, Heizen
Sie den leeren Backofen vor

1 cm dick

Heissluftgrillen

170 - 180

8 - 10

**SCHWEINEFLEISCH****Verwenden der Funktion: Heissluftgrillennicht eingeschaltet.****(kg)****(°C)****(Min.)**

Schulter / Hals / Schinkenstück

1 - 1.5

160 - 180

90 - 120

Koteletts / Brustspitz

1 - 1.5

170 - 180

60 - 90

Hackbraten

0.75 - 1

160 - 170

50 - 60

Schweinschaxe, vorgegart

0.75 - 1

150 - 170

90 - 120

**KALB****Verwenden der Funktion: Heissluftgrillennicht eingeschaltet.****(kg)****(°C)****(Min.)**

Kalbsbraten

1

160 - 180







90 - 120







Kalbschaxe







1.5 - 2







160 - 180







120 - 150

 LAMM				
 Verwenden der Funktion: Heissluftgrillennicht eingeschaltet.				
	 (kg)	 (°C)	 (Min.)	
Lammkeule / Lammbraten/-gigot	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	
Lammrücken	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	

 WILD				
	 (kg)		 (°C)	 (Min.)
Rücken / Ha- senkeule, Hei- zen Sie den leeren Back- ofen vor	1	Herkömmliches Garen	230	30 - 40
Reh-/Hirschrü- cken	1.5 - 2	Herkömmliches Garen	210 - 220	35 - 40
Reh-/Hirsch- keule	1.5 - 2	Herkömmliches Garen	180 - 200	60 - 90

 GEFLÜGEL				
 Verwenden der Funktion: Heissluftgrillennicht eingeschaltet.				
	 (kg)	 (°C)	 (Min.)	
Geflügelteile	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50	
Poulet, halbiert	0.4 - 0.5	190 - 210	35 - 50	
Poulet, Poularde	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	
Ente	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	
Gans	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	





 GEFLÜGEL			
 Verwenden der Funktion: Heissluftgrillennicht eingeschaltet.			
	 (kg)	 (°C)	 (Min.)
Truthahn	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Truthahn	4 - 6	140 - 160	150 - 240

 FISCH				
	 (kg)		 (°C)	 (Min.)
Fisch, ganz	1 - 1.5	Herkömmliches Garen	210 - 220	40 - 60






10.10 Brot backen







Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

Das Vorheizen des Backofens wird nicht empfohlen.

 BROT		
	 (°C)	 (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
Brot/Brötchen	190 - 210	20 - 35

10.11 Knusprig backen mit Pizza-/Wähenstufe

 PIZZA		
 Nutzen Sie die erste Einschubebene		
	 (°C)	 (Min.)
Tarten	180 - 200	40 - 55
Spinatquiche	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine / Schweizer Flan	170 - 190	45 - 55
Apfelkuchen, gedeckt	150 - 170	50 - 60






 PIZZA		
 Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.		
 Nutzen Sie die zweite Einschubebene.		
	 (°C)	 (Min.)
Pizza, dünner Boden	200 - 230	15 - 20
Pizza, dicker Boden	180 - 200	20 - 30
Fladenbrot	230 - 250	10 - 20
Blätterteigquiche	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	230 - 250	12 - 20
Piroggen	180 - 200	15 - 25
Gemüse Kuchen	160 - 180	50 - 60

10.12 Grill

Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.

Grillen Sie nur dünne Fleisch- oder Fischteile.

Stellen Sie eine Fettpfanne auf die erste Einschubebene, um Fett aufzufangen.






 GRILL	 (°C)	 (Min.) Erste Seite	 (Min.) Zweite Seite	
Rinderfilet	230	20 - 30	20 - 30	3
Schweinsnierstück	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lammrücken	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3

10.13 Niedertemperatur-Garen




Mit dieser Funktion können Sie mageres, zartes Fleisch und Fisch zubereiten. Sie ist nicht anwendbar für: Geflügel, fetten Schweinebraten, Schmorbraten. KT-Sensor Temperatur sollte maximal 65 °C betragen.




1. Das Fleisch bei starker Hitze 1 - 2 Minuten auf jeder Seite in einer Pfanne anbraten.
2. Legen Sie das Fleisch in eine Bratpfanne oder direkt auf den Gitterrost. Legen Sie ein Kuchenblech unter den Gitterrost, um Fett zu sammeln.




- Garen Sie bei Verwendung dieser Funktion stets ohne Deckel.
3. Bedienung: KT-Sensor. Siehe Kapitel „Verwenden der Zubehörteile“, Verwendung: KT-Sensor.
 4. Wählen Sie die Funktion Niedertemperatur-Garen. Sie können die Temperatur für die ersten 10 Minuten zwischen 80 °C und 150 °C einstellen. Die Standardtemperatur beträgt 90 °C. Stellen Sie die Temperatur für KT-Sensor ein.
 5. Nach 10 Minuten senkt der Ofen die Temperatur automatisch auf 80 °C.




	Stellen Sie die Temperatur auf 120 °C.			
	 (kg)	 (Min.)		
Steaks	0.2 - 0.3	20 - 40	3	
Rinderfilet	1 - 1.5	90 - 150	3	
Roastbeef	1 - 1.5	120 - 150	1	
Kalbsbraten	1 - 1.5	120 - 150	1	




Bereiten Sie 1 - 1,5 kg Essen zu.
Nutzen Sie die zweite Einschubebene.
Stellen Sie die Temperatur auf 80 - 90 °C.

 RIND-FLEISCH	 (Min.) Anbratzeit pro Seite	 (Min.)
Filet, mittel	2	90 - 110





 RIND-FLEISCH	 (Min.) Anbratzeit pro Seite	 (Min.)
Roastbeef, mittel	4	180 - 240

 KALB	 (Min.) Anbratzeit pro Seite	 (Min.)
Kalbsrücken	4	120 - 150

 KALB	 (Min.) Anbratzeit pro Seite	 (Min.)
Filet, rosa	2	90 - 120
Lendenstück	4	120 - 150

 SCHWEINE-FLEISCH	 (Min.) Anbratzeit pro Seite	 (Min.)
Filet, rosa	2	90 - 110
Lendenstück	4	150 - 170
Kalbsrücken	4	150 - 170

10.14 Tiefkühlgerichte






	 (°C)	 (Min.)	
Pizza, gefroren	200 - 220	15 - 25	2
Pizza American, gefroren	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, gekühlt	210 - 230	13 - 25	2
Pizzasnacks, gefroren	180 - 200	15 - 30	2
Pommes Frites, dünn	200 - 220	20 - 30	3
Pommes Frites, dick	200 - 220	25 - 35	3
Kartoffelwedges / Krokette	220 - 230	20 - 35	3
Rösti	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne, frisch / Cannelloni, frisch	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne, frisch / Cannelloni, gefroren	160 - 180	40 - 60	2
Gebackener Käse	170 - 190	20 - 30	3
Pouletflügeli	190 - 210	20 - 30	2

10.15 Auftauen

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

Nutzen Sie die erste Einschubebene

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

	 (kg)	 (Min.) Auftauzeit	 (Min.) Zusätzliche Auf- tauzeit	
Poulet	1	100 - 140	20 - 30	Poulet auf eine umgedrehte Untertasse und diese auf eine grosse Platte legen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	1	100 - 140	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	0.5	90 - 120	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Forelle	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Erdbeeren	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Butter	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Rahm	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Die Sahne schlagen, wenn sie stellenweise noch leicht gefroren ist.
Kuchen	1,4	60	60	-

10.16 Einkochen

Verwenden Sie die Funktion Unterhitze.

Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Grösse.

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

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

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



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



Die Gläser dürfen sich nicht berühren.




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

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

Stellen Sie die Temperatur auf 160–170 °C.

 BEEREN- OBST	 (min) Einkochen bis Perlbeginn
Erdbeeren / Blaubeeren / Himbeeren / Reife Stachelbeeren	35–45

 STEINOBST	 (min) Einkochen bis Perlbeginn	 (min) Weiterkochen bei 100 °C
Pfirsiche / Quitten / Pflaumen	35–45	10–15

 MÜSE <small>GE-</small>	 (min) Einkochen bis Perlbe- ginn	 (min) Weiterko- chen bei 100 °C
Karotten	50–60	5–10
Gurken	50–60	-
Mixed Pick- les	50–60	5–10
Kohlrabi / Erbsen / Spargel	50–60	15–20



10.17 Trocknen - Heissluft



Legen Sie die Bleche mit Butterbrotpapier oder Backpapier aus.

Bessere Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Ofen nach der Hälfte der Trocknungszeit öffnen und über Nacht abkühlen lassen, um den Trockenvorgang abzuschliessen.




Für 1 Blech nutzen Sie die dritte Einschubebene.

10.18 KT-Sensor



 RINDFLEISCH	 Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Blutig	Mittel	Durch
Roastbeef	45	60	70
Filetstück	45	60	70



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



Für zwei Bleche nutzen Sie die erste und vierte Einschubebene.



 GEMÜSE	 (°C)	 (h)
Bohnen	60 - 70	6 - 8
Peperoni	60 - 70	5 - 6
Suppengemüse	60 - 70	5 - 6
Pilze	50 - 60	6 - 8
Kräuter	40 - 50	2 - 3



Stellen Sie die Temperatur auf 60 – 70 °C.



 FRÜCHTE	 (h)
Pflaumen	8 - 10
Aprikosen	8 - 10
Apfelscheiben	6 - 8
Birnen	6 - 9



 SCHWEINEFLEISCH	 Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Schinken / Braten	80	84	88
Rückenkotelett / Kasseler / Schweinsnierstück, pochiert	75	78	82



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



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



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

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

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

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

 AUFLÄUFE – PIKANT	 Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Cannelloni / Lasagne, frisch / Nudelaufauf	85	88	91

 AUFLÄUFE – SÜSS	 Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Weissbrot-auflauf mit/ohne Früchte / Reisbrei mit/ohne Früchte / Süsser Nudelaufauf	80	85	90

11. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

11.1 Anmerkungen zur Reinigung



Reinigungsmittel

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

Verwenden Sie eine Reinigungslösung zum Reinigen der Metalloberflächen.

Beseitigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.



Täglicher Gebrauch

Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Rückstände können einen Brand verursachen.

Lassen Sie Speisen nicht länger als 20 Minuten im Ofen stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch.



Zubehör

Reinigen Sie das gesamte Zubehör nach jedem Gebrauch und lassen Sie es trocknen. Verwenden Sie ein weiches Tuch, warmes Wasser und ein Reinigungsmittel. Reinigen Sie das Zubehör nicht in einem Geschirrspüler.

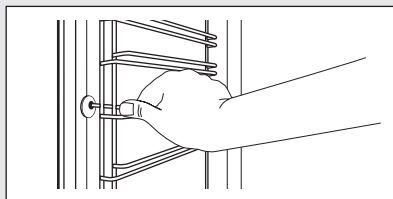
Reinigen Sie das Antihafzubehör nicht mit aggressiven Mitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

11.2 Entfernen der: Einhängegitter

Entfernen Sie zum Reinigen des Ofens die Einhängegitter.

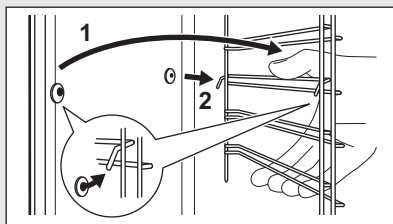
Schritt 1 Schalten sie den Ofen aus und lassen Sie ihn völlig abkühlen.

Schritt 2 Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.



Schritt 3 Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.

Schritt 4 Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



11.3 Benutzung: Pyrolytische Reinigung

Reinigen Sie den Ofen mit der pyrolytischen Reinigung.



WARNUNG!

Es besteht ein Verbrennungsrisiko.



VORSICHT!

Befinden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwenden Sie diese nicht gleichzeitig mit dieser Funktion. Andernfalls kann der Ofen beschädigt werden.

Vor der pyrolytischen Reinigung:

Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Entfernen Sie alle Zubehöre und die herausnehmbaren Einhängelichter.	Reinigen Sie den Backofenboden und die innere Türlasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
---	--	--

Schritt 1

Schalten Sie den Backofen ein.

Schritt 2

Wählen Sie: Menü / Reinigung.

Schritt 3

Drehen Sie den Einstellknopf zur Auswahl des Reinigungsmodus. Drücken Sie den Einstellknopf zur Bestätigung.

Option**Reinigungsmodus****Dauer**

Kurz

Leichte Reinigung

1 h

Normal


Normale Reinigung

1 h 30 min

Intensiv

Gründliche Reinigung

3 h

 Wenn die Reinigung beginnt, ist die Ofentür verriegelt und die Beleuchtung ausgeschaltet. Das Kühlgebläse läuft mit hoher Geschwindigkeit.

Um die Reinigung vor dem Abschluss abzubrechen, schalten Sie den Ofen aus. Der Ofen bleibt verriegelt, bis er abgekühlt ist.

11.4 Erinnerungsfunktion Reinigen

Wenn die Erinnerungsmeldung erscheint, ist eine Reinigung erforderlich.

Verwenden der Funktion: Pyrolyse.

11.5 Aus- und Einbau: Tür

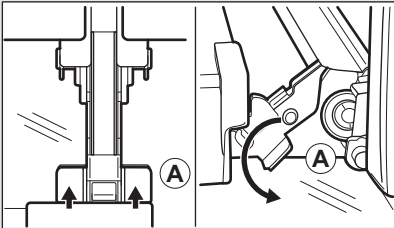
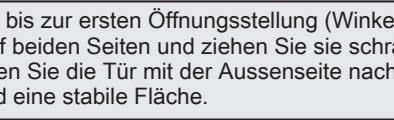
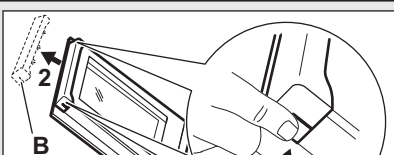
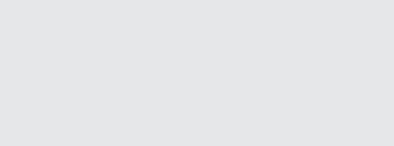
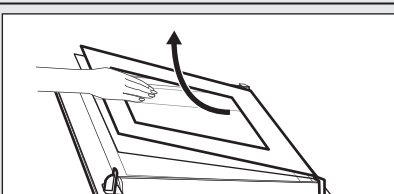

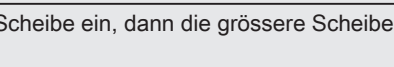
Die Tür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden. Die Anzahl Glasscheiben unterscheidet sich von anderen Modellen.

**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.

<p>Schritt 1 Öffnen Sie die Tür vollständig.</p>	
<p>Schritt 2 Heben Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren an und drücken Sie auf sie.</p>	
<p>Schritt 3 Schliessen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (Winkel ca. 70°). Fassen Sie die Tür auf beiden Seiten 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.</p>	
<p>Schritt 4 Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.</p>	
<p>Schritt 5 Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorne, um sie abzunehmen.</p>	
<p>Schritt 6 Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.</p>	
<p>Schritt 7 Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Seife. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.</p>	
<p>Schritt 8 Führen Sie nach der Reinigung die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.</p>	
<p>Schritt 9 Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die grössere Scheibe und die Tür.</p>	

11.6 Wie ersetzt man: Lampe



WARNUNG!

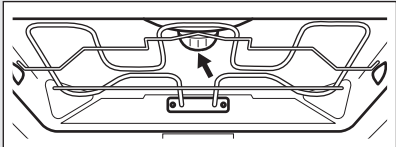
Stromschlaggefahr.

Die Lampe kann heiss sein.

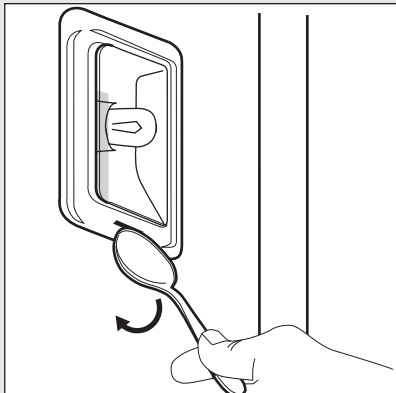
Bevor Sie die Lampe austauschen:

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

Obere Lampe

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

Seitliche Lampe

Schritt 1	Nehmen Sie das linke Einhängegitter heraus, um Zugang zur Lampe zu erhalten.	
Schritt 2	Verwenden Sie einen schmalen, stumpfen Gegenstand (z. B. einen Teelöffel), um die Glasabdeckung zu entfernen.	
Schritt 3	Reinigen Sie die Glasabdeckung.	
Schritt 4	Ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 25 W.	
Schritt 5	Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.	
Schritt 6	Setzen Sie das linke Einhängegitter wieder ein.	

12. FEHLERSUCHE



WARNUNG!
Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

12.1 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 Ofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Ofen ein.
Der Ofen heizt nicht auf.	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.
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 Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schliessen Sie die Tür sorgfältig.
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 Display fordert zur Eingabe der Sprache auf.	Es gab einen Stromausfall, der länger als 3 Tage andauerte.	Siehe Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“.
Das Display fordert zur Eingabe der Sprache auf.	Der Demo-Modus ist eingeschaltet.	Schalten Sie den Demo-Modus aus in: Menü/Grundeinstellungen./DEMO. Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468.
Das Display zeigt F111 an.	Der Stecker des Speisethermometers steckt nicht ordnungsgemäss in der Buchse.	Stecken Sie den Stecker des Speisethermometers bis zum Anschlag in die Buchse ein.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
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 Ofen 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.

12.2 Servicedaten

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

Die erforderlichen Daten für den Kundendienst sind auf dem Typenschild

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

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

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt*

Herstellername	Electrolux
Modellidentifikation	EB6SL80CN 944271524 EB6SL80SP 944271525
Energieeffizienzindex	81,2
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/ Unterhitze	1,09 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Heissluft	0,69 kWh/Programm

Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Fassungsvermögen	71 l	
Backofentyp	Einbau-Backofen	
Gewicht	EB6SL80CN	35.5 kg
	EB6SL80SP	35.5 kg

* Für Europäische Union gemäss der europäischen Verordnungen 65/2014 und 66/2014.

Für Republik Weissrussland gemäss STB 2478-2017, Ergänzung G; STB 2477-2017, Anhang A und B.

Für Ukraine gemäss 568/32020.

Energieeffizienzklasse gilt nicht für Russland.

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

13.2 Energie sparen



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

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

Verwenden Sie Metallgeschirr, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie, wenn möglich, den Ofen vor dem Garen nicht vor.

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

Garen mit Heissluft

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

Restwärme

Bei Aktivieren eines Programmes mit Auswahl von Dauer oder Endzeit sowie einer längeren Garzeit als 30 min schalten sich die Heizelemente bei

einigen Ofenfunktionen automatisch früher aus.

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

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

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Warmhalten von Speisen

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

Garen mit ausgeschalteter Ofenbeleuchtung

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

Feuchte Umluft

Funktion dient zum Energiesparen beim Kochen.

Bei Verwendung dieser Funktion schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 s aus. Sie können die Lampe wieder einschalten, aber dadurch verringern

sich die erwarteten Energieeinsparungen.

14. 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.

15. UMWELTTIPPS

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

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



Für die Schweiz:

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

www.electrolux.com/shop



867353988-C-382020