



Thinking of you
Electrolux



EOA5651AA

DE BACKOFEN

BENUTZERINFORMATION



INHALT

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN	3
2. SICHERHEITSHINWEISE	4
3. GERÄTEBESCHREIBUNG	6
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME	7
5. TÄGLICHER GEBRAUCH	8
6. UHRFUNKTIONEN	10
7. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS	11
8. ZUSATZFUNKTIONEN	14
9. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE	16
10. REINIGUNG UND PFLEGE	28
11. WAS TUN, WENN	32

WIR DENKEN AN SIE

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

Willkommen bei Electrolux.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



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

www.electrolux.com



Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:

www.electrolux.com/productregistration



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

www.electrolux.com/shop

KUNDENDIENST UND -BETREUUNG

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden (diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild): Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.



Warnungs-/ Sicherheitshinweise.



Allgemeine Hinweise und Ratschläge



Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen



WARNUNG!

Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Während des Betriebs wird das Geräteinnere heiss. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Gerät. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.

- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Unterbrechen Sie vor Wartungsarbeiten die Stromversorgung.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Ofenglastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor.
- 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 obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Montage



WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.

Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet werden.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich andernfalls an eine Elektrofachkraft.
- Das Gerät darf ausschließlich an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt, insbesondere wenn die Tür heiß ist.

- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät von der Spannungsversorgung zu trennen. Ziehen Sie dazu immer direkt am Netzstecker.
- Verwenden Sie immer die richtigen Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Halten Sie die Tür immer geschlossen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der 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 Geräts 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!**

Das Gerät könnte beschädigt werden.

2.2 Gebrauch

**WARNUNG!**

Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsschlitze frei sind.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Das Gerät nach jedem Gebrauch ausschalten.
- 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.
- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie Kochgeschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Gerätes.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Gerätes.
 - Stellen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach dem Abschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofeninnenraum stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts. Sie stellen keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen eine tiefe Brat- und Fettpfanne. Fruchtsäfte verursachen bleibende Flecken.

**WARNUNG!**

Risiko von Verletzungen, Brand oder Beschädigungen am Gerät.

2.3 Reinigung und Pflege

- Schalten Sie vor Reinigungsarbeiten immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Glasscheiben der Tür umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich hierzu an den 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.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie nur neutrale Reinigungsmittel. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwammchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

2.4 Innenbeleuchtung

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie sie nicht für die Raumbeleuchtung.



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung.

2.5 Entsorgung

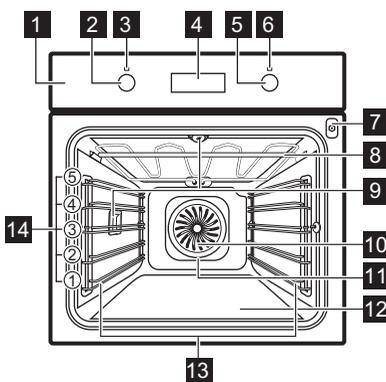


WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

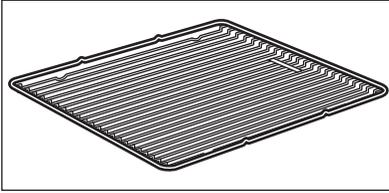
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere in dem Gerät einschließen.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG



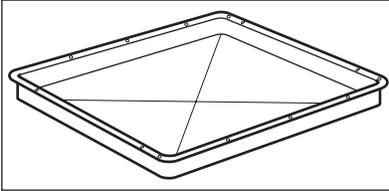
- 1 Bedienfeld
- 2 Backofen-Einstellknopf
- 3 Betriebskontrolllampe/-symbol
- 4 Elektronischer Programmspeicher
- 5 Temperaturwahlknopf
- 6 Temperaturkontrolllampe/-symbol/-anzeige
- 7 Buchse für den KT Sensor
- 8 Heizelement
- 9 Lampe
- 10 Ventilator
- 11 Ruckwandheizelement
- 12 Unterhitze
- 13 Einhängegitter, herausnehmbar
- 14 Einschubebenen

3.1 Zubehör



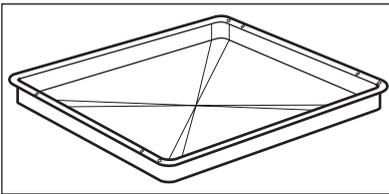
Kombirost

Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



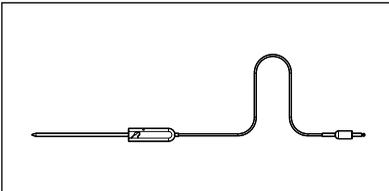
Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.



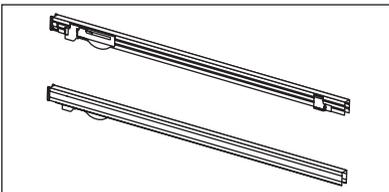
Brat- und Fettfanne

Zum Backen und Braten oder zum Auf-
fangen von austretendem Fett.



KT Sensor

Zum Messen des Garzustands.



Auszüge

Für Roste und Backbleche.

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.

4.1 Erste Reinigung

- Entfernen Sie alle Teile aus dem Gerät.

- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme.



Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

4.2 Einstellen der Uhrzeit

Nach dem ersten Anschluss an das Stromnetz leuchten alle Symbole im Display einige Sekunden lang. In den darauf folgenden Sekunden zeigt das Display die Softwareversion an.

Sobald die Anzeige der Softwareversion erlischt, zeigt das Display **hr** und „12:00“ an. „12“ blinkt.

1. Drücken Sie zur Einstellung der aktuellen Uhrzeit **+** oder **-**.
2. Drücken Sie **⏸** zur Bestätigung (dies ist nur beim ersten Mal nötig. Die Zeit wird später nach 5 Sekunden automatisch gespeichert).

Im Display wird **min** und die eingestellte Stunde angezeigt. „00“ blinkt.

3. Drücken Sie zur Einstellung der Minuten **+** oder **-**.
4. Drücken Sie **⏸** zur Bestätigung (dies ist nur beim ersten Mal nötig. Die Zeit wird später nach 5 Sekunden automatisch gespeichert).

Die Temperatur-/Zeitanzeige zeigt die neue Uhrzeit an.

Ändern der Uhrzeit

Die Uhrzeit kann nur bei einem ausgeschalteten Backofen eingestellt werden. Drücken Sie **⏸**. Die eingestellte Zeit und das Symbol **⏸** blinken im Display. Gehen Sie zum Einstellen der neuen Uhrzeit wie unter „Einstellen der Uhrzeit“ beschrieben vor.

5. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.

Drücken Sie zum Benutzen des Geräts den Einstellknopf. Der Knopf kommt dann heraus.

5.1 Ein- und Ausschalten des Geräts

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Backofenfunktion.
2. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf **+** / **-** auf die gewünschte Temperatur.

3. Zum Ausschalten des Geräts drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die Position **(„0“)**.



Knopfsymbol, -anzeige oder -kontrolllampe (je nach Modell, siehe Gerätebeschreibung):

- Die Kontrolllampe leuchtet während der Aufheizphase auf.
- Die Lampe leuchtet während das Gerät in Betrieb ist.
- Das Symbol zeigt an, ob der Knopf eine der Kochzonen, die Ofenfunktionen oder die Temperatur regelt.

5.2 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Schnellaufheizung	Zum Verkürzen der Aufheizzeit.
 Heißluft mit Ringheizkörper	Zum Backen mit der Höchsttemperatur auf drei Ebenen gleichzeitig. Stellen Sie die Backofentemperatur bei Verwendung dieser Funktion um 20-40 °C niedriger ein als die Standardtemperatur, die Sie bei Ober-/Unterhitze verwenden. Auch zum Dörren von Lebensmitteln.

Ofenfunktion	Anwendung
 Pizzastufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer intensiveren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie die Backofentemperatur bei Verwendung dieser Funktion um 20-40 °C niedriger ein als die Standardtemperatur, die Sie bei Ober-/Unterhitze verwenden.
 Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit krossen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
 Auftauen	Zum Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln.
 Grillstufe 1	Zum Grillen flacher Lebensmittel in der Mitte des Rostes und zum Toasten.
 Grillstufe 2	Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten.
 Heißluftgrillen	Zum Braten von größeren Fleischstücken oder Geflügel auf einer Ebene. Auch zum Gratinieren und Überbacken.
 Katalyse	Zur Unterstützung der Selbstreinigung der katalytisch beschichteten Oberflächen.

5.3 Schnellaufheizfunktion

Die Funktion Schnellaufheizung verkürzt die Aufheizzeit.

1. Schalten Sie die Funktion Schnellaufheizung ein. Siehe Tabelle der Backofenfunktionen.
2. Um die Temperatur einzustellen, drehen Sie den Temperaturwahlknopf \oplus / \ominus auf die gewünschte Temperatur.

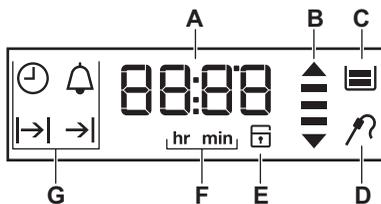
3. Sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal.



Die Schnellaufheizung wird nach dem Signalton nicht ausgeschaltet. Sie müssen die Funktion von Hand ausschalten.

4. Stellen Sie eine Backofenfunktion ein.

5.4 Display



- A)** Uhr
- B)** Aufheiz- und Restwärmeanzeige
- C)** Wasserschublade (nur ausgewählte Modelle)
- D)** KT Sensor (nur ausgewählte Modelle)
- E)** Türverriegelung (nur ausgewählte Modelle)
- F)** Stunden/Minuten
- G)** Uhrfunktionen

5.5 Tasten

Taste	Funktion	Beschreibung
	UHR	Einstellen einer Uhrfunktion.
–, +	MINUS, PLUS	Zum Einstellen der Zeit.
	KURZZEIT-WECKER	Einstellen des Kurzzeit-Weckers. Halten Sie die Taste zum Ein- oder Ausschalten der Backofenlampe länger als 3 Sekunden gedrückt.
°C	TEMPERATUR	Anzeige der Backofentemperatur oder der Temperatur des KT Sensors (falls vorhanden). Verwenden Sie ihn nur, wenn eine Backofenfunktion eingeschaltet ist.

5.6 Aufheiz-/Restwärmearzeige

Wenn Sie eine Backofenfunktion einschalten, leuchten die Balken  im Display

nacheinander auf. Mit den Balken wird der Anstieg bzw. das Fallen der Backofentemperatur gekennzeichnet.

6. UHRFUNKTIONEN

SYM-BOL	FUNKTION	BESCHREIBUNG
	KURZZEIT-WECKER	Zum Einstellen einer Countdownzeit. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Backofenbetrieb. Sie können den KURZZEIT-WECKER jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
	UHRZEIT	Zum Einstellen, Ändern oder Abfragen der Uhrzeit. Siehe „Einstellen der Uhrzeit“.
	DAUER	Einstellen der Betriebsdauer. Stellen Sie zunächst die gewünschte Ofenfunktion ein, bevor Sie Einstellungen für diese Funktion vornehmen.
	ENDE	Einstellen der Zeit für das Ausschalten des Geräts. Stellen Sie zunächst die gewünschte Ofenfunktion ein, bevor Sie Einstellungen für diese Funktion vornehmen. Mit den Funktionen „Dauer“ und „Ende“ (Zeitverzögerung) können Sie festlegen, wann das Gerät ein- und ausgeschaltet werden soll.

 Drücken Sie zum Ändern der Uhrfunktion wiederholt die Taste .

 Drücken Sie , um Ihre Einstellungen für die Uhrfunktionen zu bestätigen, oder warten Sie 5 Sekunden, bis die Einstellungen automatisch bestätigt werden.

6.1 Einstellen von DAUER oder ENDE

1. Drücken Sie die Taste  wiederholt, bis das Display  oder  anzeigt.  oder  blinkt im Display.
2. Drücken Sie zum Einstellen der Minuten die Taste  oder .
3. Mit  bestätigen.
4. Drücken Sie zum Einstellen der Stunden die Taste  oder .
5. Mit  bestätigen. Nach Ablauf der Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. Das Symbol  oder  sowie die Zeitanzeige blinken im Display. Der Backofen wird ausgeschaltet.
6. Schalten Sie den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste oder durch Öffnen der Backofentür aus.



Wenn Sie die Taste  während der Einstellung der Stunden für die Funktion DAUER  drücken, wechselt das Gerät zur Einstellung der Funktion ENDE .

6.2 Einstellen des KURZZEIT-WECKERS

1. Drücken Sie .
 und „00“ blinken im Display.
2. Stellen Sie den KURZZEIT-WECKER mit  oder  ein. Bei der ersten Einstellung werden die Minuten und

Sekunden berechnet. Ist die eingestellte Zeit länger als 60 Minuten, wird im Display das Symbol **hr** angezeigt. Das Gerät berechnet jetzt die Zeit in Stunden und Minuten.

3. Der KURZZEIT-WECKER wird automatisch nach fünf Sekunden eingeschaltet.



Nach Ablauf von 90 % der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton abzustellen.

4. Nach Ablauf der Zeit ertönt zwei Minuten lang ein Signalton. "00:00" und  blinken im Display. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton abzustellen.



Stellen Sie den KURZZEIT-WECKER ein, wenn DAUER oder ENDE eingeschaltet sind, leuchtet das Symbol  im Display.

6.3 Garzeitmesser

Mit dem Garzeitmesser kann die Betriebsdauer des Backofens überwacht werden. Der Garzeitmesser wird gleichzeitig mit dem Backofen eingeschaltet.

Halten Sie die Tasten  und  gleichzeitig gedrückt, um den Garzeitmesser zurückzusetzen.



Der Garzeitmesser kann nicht verwendet werden, wenn die Funktionen „Dauer“ oder „Ende“ eingeschaltet sind.

7. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.

7.1 KT Sensor

Der KT Sensor misst die Temperatur im Inneren des Fleisches. Das Gerät wird ausgeschaltet, sobald das Fleisch die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Zwei Temperaturen sind einzustellen:

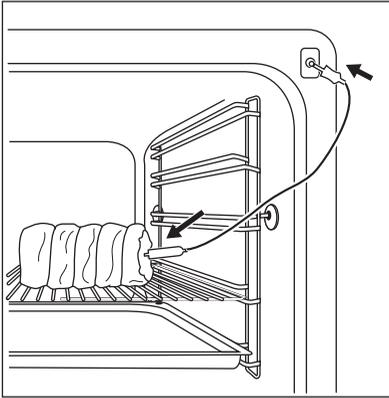
- Die Backofentemperatur. Siehe Brattabelle.

- Die Kerntemperatur. Siehe Tabelle für den KT Sensor.



Verwenden Sie nur den mitgelieferten KT Sensor oder ein Originalersatzteil.

1. Stellen Sie die Backofenfunktion und Temperatur ein.
2. Stecken Sie die Spitze des KT Sensors (mit dem Symbol  auf dem Griff) in die Mitte des Fleischstücks.



3. Stecken Sie den Stecker des KT Sensors in die Buchse an der Vorderseite des Geräts. Das Display zeigt das Symbol des KT Sensors und die Standardkerntemperatur an. Benutzen Sie den KT Sensor zum ersten Mal, zeigt das Display 60 °C als Standardkerntemperatur an.
4. Wenn blinkt, können Sie die Standardkerntemperatur durch Drehen des Temperaturwahlschalters ändern.
5. Drücken Sie , um die neue Kerntemperatur zu speichern, oder warten Sie 10 Sekunden, bis die Einstellung automatisch gespeichert wird. Die neue Standardkerntemperatur wird bei der nächsten Verwendung des KT Sensors angezeigt.
6. Der KT Sensor muss während des Garvorgangs im Fleisch und der Stecker in der Buchse bleiben.
7. Sobald das Fleischstück die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat, blinken die Symbole für die Kerntemperatur und den KT Sensor. Es ertönt

für zwei Minuten ein Signal. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton abzustellen.

8. Ziehen Sie den Stecker des KT Sensors aus der Buchse. Nehmen Sie das Fleischstück aus dem Gerät.
9. Schalten Sie das Gerät aus.



Jedes Mal, wenn Sie den Stecker des KT Sensors in die Buchse stecken, müssen Sie die Gardauer und das Ende der Garzeit erneut einstellen.

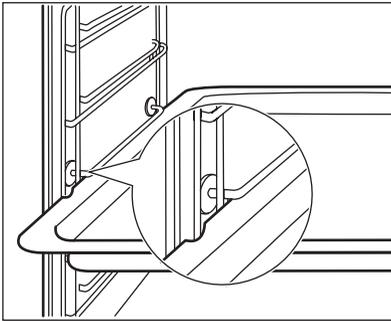


Während der ersten Berechnung der voraussichtlichen Gardauer blinkt das Symbol im Display. Nach Abschluss der Berechnung zeigt das Display die Gardauer an. Die Berechnungen werden während des Garvorgangs im Hintergrund durchgeführt und die im Display angezeigte Dauer wird gegebenenfalls aktualisiert.

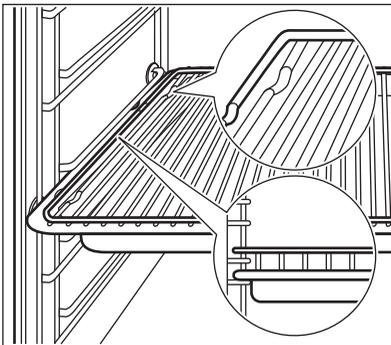
Sie können die Kerntemperatur jederzeit während des Garvorgangs ändern:

1. Drücken Sie die Temperaturtaste $^{\circ}\text{C}$.
 - Einmal - Das Display zeigt alle 10 Sekunden abwechselnd die eingestellte und die aktuelle Kerntemperatur an.
 - Zweimal - Das Display zeigt alle 10 Sekunden abwechselnd die aktuelle und die eingestellte Backofentemperatur an.
 - Dreimal - Das Display zeigt die eingestellte Backofentemperatur an.
2. Um die Temperatur zu ändern, drehen Sie den Temperaturwahlknopf.

7.2 Einsetzen des Backofenzubehörs



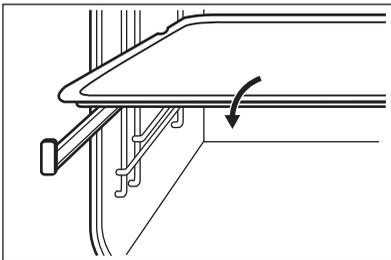
Das tiefe Blech und der Kombirost haben Seitenränder. Durch die Seitenränder und die Form der Führungsstäbe wird das Kippen des Kochgeschirrs verhindert.



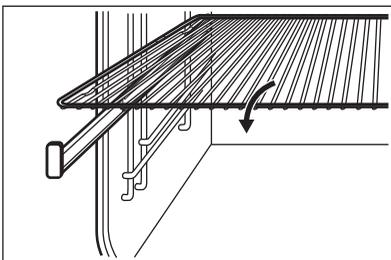
Tiefes Blech und Kombirost zusammen einsetzen

Legen Sie den Kombirost auf das tiefe Blech. Schieben Sie das tiefe Blech zwischen die Führungsstäbe einer der Einschubebenen.

7.3 Auszüge - Einsetzen des Backofenzubehörs



Setzen Sie das Backblech oder die Brat- und Fettpfanne auf die Auszüge.

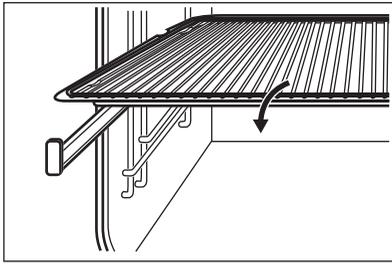


Setzen Sie den Kombirost so auf die Auszüge, dass die Füße nach unten zeigen.



Durch den umlaufend erhöhten Rahmen des Kombirosts ist das Geschirr zusätzlich gegen Abrutschen gesichert.

7.4 Kombirost und Brat- und Fettpfanne gemeinsam einsetzen



Legen Sie den Kombirost auf die Brat- und Fettpfanne. Setzen Sie den Kombirost und die Brat- und Fettpfanne auf die Auszüge.

8. ZUSATZFUNKTIONEN

8.1 Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert eine versehentliche Bedienung des Geräts.

Ein- und Ausschalten der Kindersicherung:

1. Stellen Sie keine Backofenfunktion ein.
2. Halten Sie die Taste und gleichzeitig 2 Sekunden lang gedrückt.
3. Es ertönt ein Signalton. SAFE leuchtet/erlischt im Display (wenn Sie die Kindersicherung ein-/ausschalten).



Die Tür ist verriegelt, wenn der Backofen die Pyrolysereinigung durchführt. SAFE leuchtet im Display, wenn Sie einen Knopf drehen oder eine Taste drücken.

Tastensperre



Verfügbar in Modellen mit pyrolytischer Reinigung.

Die Tastensperre verhindert ein versehentliches Verstellen der Backofenfunktion. Die Tastensperre lässt sich nur bei eingeschaltetem Gerät einschalten.

Ein- und Ausschalten der Tastensperre:

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Schalten Sie eine Backofenfunktion ein oder wählen Sie eine Einstellung.

3. Halten Sie die Taste und gleichzeitig 2 Sekunden lang gedrückt.
4. Es ertönt ein Signalton. Im Display erscheint/erlischt die Anzeige „Loc“ (je nachdem, ob Sie die Tastensperre ein- oder ausschalten).



Die Tür ist verriegelt, wenn der Backofen die Pyrolysereinigung durchführt. Sie können das Gerät bei eingeschalteter Tastensperre ausschalten. Wenn Sie das Gerät ausschalten, wird auch die Tastensperre ausgeschaltet. Loc leuchtet im Display, wenn Sie einen Knopf drehen oder eine Taste drücken.

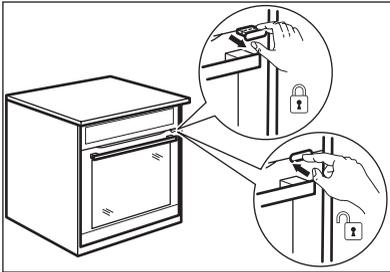
8.2 Restwärmeanzeige

Das Display zeigt die Restwärmeanzeige an, wenn das Gerät ausgeschaltet, und die Temperatur im Backofen höher als 40 °C ist. Drehen Sie den Temperaturschalter, um die Backofentemperatur anzuzeigen.

8.3 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird automatisch das Kühlgebläse eingeschaltet, um die Geräteflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Geräts läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

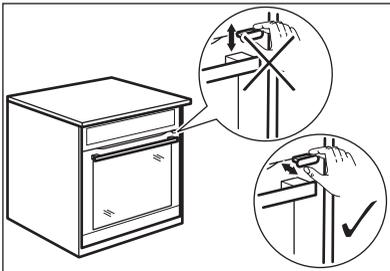
8.4 Mechanische Türverriegelung



Die Türverriegelung ist bei einem neuen Gerät nicht eingeschaltet.

Einschalten der Türverriegelung: Ziehen Sie die Türverriegelung nach vorne, bis sie einrastet.

Ausschalten der Türverriegelung: Schieben Sie die Türverriegelung wieder hinein.



Öffnen der Gerätetür:

1. Drücken Sie gegen die Türverriegelung und halten Sie sie fest.
2. Öffnen Sie die Tür.



Drücken Sie beim Schließen der Gerätetür nicht gegen die Türverriegelung.

Durch das Ausschalten des Geräts wird die mechanische Türverriegelung nicht außer Betrieb gesetzt.

- Eine Backofenfunktion eingestellt ist.
- Sie die Backofentemperatur nicht ändern.

8.5 Abschaltautomatik

Das Gerät wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit automatisch ausgeschaltet, wenn:

Backofentemperatur	Abschaltzeit
30 - 115 °C	12,5 Std.
120 - 195 °C	8,5 Std.
200 - 245 °C	5,5 Std.
250 - max. °C	3,0 Std.

Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Gerät nach dem automatischen Ausschalten wieder einzuschalten.



Die Abschaltautomatik funktioniert bei allen Backofenfunktionen mit Ausnahme von Backofenbeleuchtung, Niedrigtemperaturkochen, Dauer, Ende, Zeitverzögerung und KT Sensor.

9. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

9.1 Innenseite der Tür

Bei einigen Modellen finden Sie an der Innenseite der Tür:

- Die Nummerierung der Einschubebenen.
- Informationen über die Backofenfunktionen, Empfehlungen für Einschubebenen und Temperaturen für die Zubereitung üblicher Gerichte.



Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie sind abhängig von den Rezepten, der Beschaffenheit und der Menge der verwendeten Zutaten.

9.2 Backen

Allgemeine Hinweise

- Ihr neuer Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Passen Sie Ihre normalen Einstellungen (Temperatur, Garzeiten) und die Einschubebenen an die Werte in den Tabellen an.
- Bei längeren Backzeiten können Sie den Backofen etwa 10 Minuten vor Ab-

lauf der Zeit ausschalten und die Restwärme nutzen.

Wenn Sie gefrorene Lebensmittel in den Backofen geben, können sich die Backbleche beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

Hinweise zu den Backtabellen

- Der Hersteller empfiehlt bei der ersten Zubereitung die niedrigere Temperatur einzustellen.
- Finden Sie für ein spezielles Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept.
- Sie können die Backzeit um 10 - 15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.
- Höhenunterschiede bei Kuchen und Gebäck können zu Beginn zu unterschiedlicher Bräunung führen. Verändern Sie in diesem Fall nicht die Temperatureinstellung. Die Bräunungsunterschiede gleichen sich während des Backvorgangs aus.

9.3 Tipps zum Backen

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

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine höhere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine kürzere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine niedrigere Backofentemperatur und eine längere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Die Mischung ist ungleich verteilt.	Verteilen Sie die Mischung gleichmäßig auf dem Backblech.
Der Kuchen ist nach der eingestellten Zeit nicht fertig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas höhere Backofentemperatur ein.

9.4 Backen auf einer Einschubebene:

Backen in Formen

Backware	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Gugelhupf/Bri- oche	Heißluft mit Ringheizkörper	1	150 - 160	50 - 70
Sandkuchen/ Früchtekuchen	Heißluft mit Ringheizkörper	1	140 - 160	70 - 90
Fatless spon- ge cake/Bis- kuit (ohne But- ter)	Heißluft mit Ringheizkörper	2	140 - 150	35 - 50
Fatless spon- ge cake/Bis- kuit (ohne But- ter)	Ober-/Unter- hitze	2	160	35 - 50
Tortenboden - Mürbeteig	Heißluft mit Ringheizkörper	2	170 - 180 1)	10 - 25
Tortenboden - Rührteig	Heißluft mit Ringheizkörper	2	150 - 170	20 - 25

Backware	Backofen-funktion	Einschub-ebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Apple pie/Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Heißluft mit Ringheizkörper	2	160	60 - 90
Apple pie/Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Ober-/Unterhitze	1	180	70 - 90
Käsekuchen	Ober-/Unterhitze	1	170 - 190	60 - 90

1) Backofen vorheizen.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Backware	Backofen-funktion	Einschub-ebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Hefezopf/Hefekranz	Ober-/Unterhitze	3	170 - 190	30 - 40
Christstollen	Ober-/Unterhitze	2	160 - 180 1)	50 - 70
Brot (Roggenbrot):				
1. Erster Teil des Backvorgangs.	Ober-/Unterhitze	1	1. 230 1)	1. 20
2. Zweiter Teil des Backvorgangs.			2. 160 - 180	2. 30 - 60
Windbeutel/Eclairs	Ober-/Unterhitze	3	190 - 210 1)	20 - 35
Biskuitrolle	Ober-/Unterhitze	3	180 - 200 1)	10 - 20
Streuselkuchen (trocken)	Heißluft mit Ringheizkörper	3	150 - 160	20 - 40
Mandel-/Zucker-kuchen	Ober-/Unterhitze	3	190 - 210 1)	20 - 30
Obstkuchen (mit Hefeteig/Rührteig) 2)	Heißluft mit Ringheizkörper	3	150	35 - 55

Backware	Backofen-funktion	Einschub-ebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Obstkuchen (mit Hefeteig/Rührteig) 2)	Ober-/Unterhitze	3	170	35 - 55
Obstkuchen mit Mürbeteig	Heißluft mit Ringheizkörper	3	160 - 170	40 - 80
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z. B. Quark, Sahne, Pudding)	Ober-/Unterhitze	3	160 - 180 1)	40 - 80

1) Backofen vorheizen.

2) Tiefes Blech benutzen.

Plätzchen

Backware	Backofen-funktion	Einschub-ebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Mürbeteigplätzchen	Heißluft mit Ringheizkörper	3	150 - 160	10 - 20
Short bread/Mürbeteiggebäck/Feingebäck	Heißluft mit Ringheizkörper	3	140	20 - 35
Short bread/Mürbeteiggebäck/Feingebäck	Ober-/Unterhitze	3	160 1)	20 - 30
Rührteigplätzchen	Heißluft mit Ringheizkörper	3	150 - 160	15 - 20
Eiweißgebäck/Baiser	Heißluft mit Ringheizkörper	3	80 - 100	120 - 150
Makronen	Heißluft mit Ringheizkörper	3	100 - 120	30 - 50
Hefekleingebäck	Heißluft mit Ringheizkörper	3	150 - 160	20 - 40
Blätterteiggebäck	Heißluft mit Ringheizkörper	3	170 - 180 1)	20 - 30

Backware	Backofen- funktion	Einschub- ebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Brötchen	Heißluft mit Ringheizkörper	3	160 ¹⁾	10 - 25
Brötchen	Ober-/Unter- hitze	3	190 - 210 ¹⁾	10 - 25
Small cakes/ Törtchen (20 Stück pro Blech)	Heißluft mit Ringheizkörper	3	150 ¹⁾	20 - 35
Small cakes/ Törtchen (20 Stück pro Blech)	Ober-/Unter- hitze	3	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Backofen vorheizen.

9.5 Backen auf mehreren Ebenen

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

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

¹⁾ Backofen vorheizen.

Plätzchen/small cakes/Törtchen/Gebäck/Brötchen

Backware	Heißluft mit Ringheizkörper		Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
	Einschubebene			
	2 Ebenen	3 Ebenen		
Mürbeteig- plätzchen	1 / 4	1 / 3 / 5	150 - 160	20 - 40
Short bread/ Mürbeteigge- bäck/Feinge- bäck	1 / 4	1 / 3 / 5	140	25 - 50
Rührteigplätz- chen	1 / 4	-	160 - 170	25 - 40
Eiweißgebäck/ Baiser	1 / 4	-	80 - 100	130 - 170
Makronen	1 / 4	-	100 - 120	40 - 80

Backware	Heißluft mit Ringheizkörper		Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
	Einschubebene			
	2 Ebenen	3 Ebenen		
Hefekleinge- bäck	1 / 4	-	160 - 170	30 - 60
Blätterteigge- bäck	1 / 4	-	170 - 180 ¹⁾	30 - 50
Brötchen	1 / 4	-	180	30 - 55
Small cakes/ Törtchen (20 Stück pro Blech)	1 / 4	-	150 ¹⁾	25 - 40

¹⁾ Backofen vorheizen.

Aufläufe und Überbackenes

Speise	Backofen- funktion	Einschub- ebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Nudelauflauf	Ober-/Unter- hitze	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Ober-/Unter- hitze	1	180 - 200	25 - 40
Gemüsegratin ¹⁾	Heißluftgrillen oder Heißluft mit Ringheiz- körper	1	160 - 170	15 - 30
Überbackene Baguettes	Heißluftgrillen oder Heißluft mit Ringheiz- körper	1	160 - 170	15 - 30
Süße Aufläufe	Ober-/Unter- hitze	1	180 - 200	40 - 60
Fischaufläufe	Ober-/Unter- hitze	1	180 - 200	30 - 60
Gefülltes Ge- müse	Heißluftgrillen oder Heißluft mit Ringheiz- körper	1	160 - 170	30 - 60

¹⁾ Backofen vorheizen.

9.6 Braten

Bratgeschirr

- Benutzen Sie zum Braten hitzebeständiges Geschirr (beachten Sie die Angaben des Herstellers).
- Große Bratenstücke können direkt im tiefen Blech (falls vorhanden) oder auf

dem Kombirost über dem tiefen Blech gebraten werden.

- Braten Sie magere Fleischsorten in einem Bräter mit Deckel. So bleibt das Fleisch saftig.
- Alle Fleischarten, die bräunen oder eine Kruste bekommen sollen, können im Bräter ohne Deckel gebraten werden.

9.7 Braten mit Heißluftgrillen

Rindfleisch

Fleischart	Menge	Backofen-funktion	Einschub-ebene	Tempera-tur in °C	Zeit (Min.)
Schmorbraten	1 - 1,5 kg	Ober-/Un-terhitze	1	230	120 - 150
Roastbeef oder Filet: Englisch	je cm Di-cke	Heißluftgril-len	1	190 - 200 1)	5 - 6
Roastbeef oder Filet: Me-dium	je cm Di-cke	Heißluftgril-len	1	180 - 190 1)	6 - 8
Roastbeef oder Filet: Durch	je cm Di-cke	Heißluftgril-len	1	170 - 180 1)	8 - 10

1) Backofen vorheizen.

Schweinefleisch

Fleischart	Menge	Backofen-funktion	Einschub-ebene	Tempera-tur in °C	Zeit (Min.)
Schulter/Na-cken/Schin-kenstück	1 - 1,5 kg	Heißluftgril-len	1	160 - 180	90 - 120
Kotelett/Spare Ribs	1 - 1,5 kg	Heißluftgril-len	1	170 - 180	60 - 90
Hackbraten	750 g - 1 kg	Heißluftgril-len	1	160 - 170	50 - 60
Schweinschaxe (vorgegart)	750 g - 1 kg	Heißluftgril-len	1	150 - 170	90 - 120

Kalbfleisch

Fleischart	Menge	Backofen-funktion	Einschub-ebene	Tempera-tur in °C	Zeit (Min.)
Kalbsbraten	1 kg	Heißluftgril-len	1	160 - 180	90 - 120
Kalbschaxe	1,5 - 2 kg	Heißluftgril-len	1	160 - 180	120 - 150

Lammfleisch

Fleischart	Menge	Backofen-funktion	Einschub-ebene	Tempera-tur in °C	Zeit (Min.)
Lammkeu-le/Lamm-braten	1 - 1,5 kg	Heißluftgril-len	1	150 - 170	100 - 120

Fleischart	Menge	Backofen- funktion	Einschub- ebene	Tempera- tur in °C	Zeit (Min.)
Lammrücken	1 - 1,5 kg	Heißluftgrillen	1	160 - 180	40 - 60

Wild

Fleischart	Menge	Backofen- funktion	Einschub- ebene	Tempera- tur in °C	Zeit (Min.)
Hasenrücken/-keulen	bis zu 1 kg	Ober-/Unterhitze	1	230 ¹⁾	30 - 40
Rehrücken, Hirschrücken	1,5 - 2 kg	Ober-/Unterhitze	1	210 - 220	35 - 40
Reh-/Hirschkeule	1,5 - 2 kg	Ober-/Unterhitze	1	180 - 200	60 - 90

¹⁾ Backofen vorheizen.

Geflügel

Fleischart	Menge	Backofen- funktion	Einschub- ebene	Tempera- tur in °C	Zeit (Min.)
Geflügelteile	je 200 - 250 g	Heißluftgrillen	1	200 - 220	30 - 50
Hähnchenhälfte	je 400 - 500 g	Heißluftgrillen	1	190 - 210	35 - 50
Hähnchen, Poularde	1 - 1,5 kg	Heißluftgrillen	1	190 - 210	50 - 70
Ente	1,5 - 2 kg	Heißluftgrillen	1	180 - 200	80 - 100
Gans	3,5 - 5 kg	Heißluftgrillen	1	160 - 180	120 - 180
Pute	2,5 - 3,5 kg	Heißluftgrillen	1	160 - 180	120 - 150
Pute	4 - 6 kg	Heißluftgrillen	1	140 - 160	150 - 240

Fisch, gedünstet

Fleischart	Menge	Backofen- funktion	Einschub- ebene	Tempera- tur in °C	Zeit (Min.)
Fisch, ganz	1 - 1,5 kg	Ober-/Unterhitze	1	210 - 220	40 - 60

9.8 Grillstufe 1

Benutzen Sie den Grill immer mit der höchsten Temperatureinstellung.

Schieben Sie den Rost gemäß den Empfehlungen in der Grilltabelle in die entsprechende Einschubebene.

Schieben Sie zum Auffangen von Fett die Fettpfanne immer in die erste Einschubebene.

Nur flache Fleisch- oder Fischstücke grillen.

Heizen Sie den leeren Backofen immer 5 Minuten lang mit der Grill-Funktion vor.



VORSICHT!

Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

Grillstufe 1

Grillgut	Einschubebene	Temperatur	Zeit (Min.)	
			Erste Seite	Zweite Seite
Rinderbraten	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Rinderfilet	3	230	20 - 30	20 - 30
Schweinerücken	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Kalbsrücken	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Lammrücken	3	210 - 230	25 - 35	20 - 25
Fisch, ganz, 500 - 1000 g	3 / 4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Grillstufe 2

Grillgut	Einschubebene	Zeit (Min.)	
		Erste Seite	Zweite Seite
Burgers/Frikadellen	4	8 - 10	6 - 8
Schweinefilet	4	10 - 12	6 - 10
Wurstchen	4	10 - 12	6 - 8
Filet/Kalbssteaks	4	7 - 10	6 - 8
Toast /Toast ¹⁾	5	1 - 3	1 - 3
Überbackener Toast	4	6 - 8	-

¹⁾ Backofen vorheizen.

9.9 Pizzastufe

Backware	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Pizza (dünner Boden)	2	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20
Pizza (mit viel Belag)	2	180 - 200	20 - 30
Obsttörtchen	1	180 - 200	40 - 55
Spinatquiche	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	45 - 55

Backware	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Schweizer Flan	1	170 - 190	45 - 55
Apfelkuchen, gedeckt	1	150 - 170	50 - 60
Gemüsekuchen	1	160 - 180	50 - 60
Ungesäuertes Brot	2	230 - 250 ¹⁾	10 - 20
Blätterteigquiche	2	160 - 180 ¹⁾	45 - 55
Flammkuchen (Pizza-ähnliches Gericht aus dem Elsass)	2	230 - 250 ¹⁾	12 - 20
Piroggen (Russische Version der Calzone)	2	180 - 200 ¹⁾	15 - 25

1) Backofen vorheizen.

2) Tiefes Blech benutzen.

9.10 Auftauen

Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Verpackung und stellen Sie sie auf einem Teller.

Bedecken Sie die Lebensmittel nicht mit einer Schüssel oder einem Teller, da da-

durch die Auftauzeit verlängert werden könnte.

Benutzen Sie die erste Einschubebene von unten.

Speise	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkung
Hähnchen, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Legen Sie zunächst eine umgedrehte Untertasse auf einen großen Teller, und legen Sie dann das Hähnchen darauf. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch, 1000 g	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	Sahne lässt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen.
Torte, 1400 g	60	60	-

9.11 Einkochen

Hinweise:

- Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Größe.
- Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettdeckeln oder Metalldosen.
- Verwenden Sie für diese Funktion die erste Einschubebene von unten.
- Stellen Sie nicht mehr als sechs 1-Liter fassende Einweckgläser auf das Backblech.
- Füllen Sie alle Gläser gleich hoch und verschließen Sie sie mit dem Verschluss.
- Die Gläser dürfen sich nicht berühren.
- Füllen Sie etwa 1/2 Liter Wasser auf das Backblech, um ausreichend Feuchtigkeit im Ofen zu erhalten.
- Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (dies dauert bei 1-Liter-Gläsern ca. 35-60 Minuten), Backofen ausschalten oder die Temperatur auf 100 °C zurückschalten (siehe Tabelle).

Beerenobst

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

Steinobst

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

Gemüse

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

¹⁾ Nach dem Ausschalten im Backofen stehen lassen.

9.12 Dörren - Heißluft mit Ringheizkörper

Backbleche mit Backpapier abdecken.
Für ein optimales Ergebnis, schalten Sie das Gerät nach der Hälfte der Zeit aus.

Öffnen Sie die Gerätetür und lassen Sie das Gerät abkühlen. Danach das Dörrgut fertig dörren.

Gemüse

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

Obst

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

9.13 KT Sensor-Tabelle**Rind**

Speise	Speisekerntemperatur °C
Rost-/Filetbraten: Englisch	45 - 50
Rost-/Filetbraten: Medium	60 - 65
Rost-/Filetbraten: Durch	70 - 75

Schwein

Speise	Speisekerntemperatur °C
Schweineschulter/Schinken/Nacken	80 - 82
Kotelettstück (Rücken)/Kasseler	75 - 80
Hackbraten	75 - 80

Kalb

Speise	Speisekerntemperatur °C
Kalbsbraten	75 - 80
Kalbshaxe	85 - 90

Hammel / Lamm

Speise	Speisekerntemperatur °C
Hammelkeule	80 - 85
Hammelrücken	80 - 85
Lammbraten / Lammkeule	70 - 75

Wild

Speise	Speisekerntemperatur °C
Hasenrücken	70 - 75
Hasenkeule	70 - 75
Ganzer Hase	70 - 75
Reh-/Hirschrücken	70 - 75
Reh-/Hirschkeule	70 - 75

Fisch

Speise	Speisekerntemperatur °C
Lachs	65 - 70
Forellen	65 - 70

Informationen zu Acrylamiden

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell

bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

10. REINIGUNG UND PFLEGE**WARNUNG!**

Siehe Sicherheitshinweise.

Hinweise zur Reinigung:

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Geräteinnenraum nach jedem Gebrauch. So lassen sich Verschmutzungen leichter entfernen und es kann nichts einbrennen.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.

- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch, und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an.
- Zubehörteile mit Antihafbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

10.1 Katalyse

Die Wände mit einer katalytischen Beschichtung sind selbstreinigend. Sie absorbieren das Fett, das sich während des Betriebs an den Wänden niederschlägt.

Heizen Sie den leeren Backofen regelmäßig auf, um die Selbstreinigung zu unterstützen:

1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen.
2. Stellen Sie die Funktion „Katalyse“ ein. Weiteres hierzu finden Sie unter „Ofenfunktionen“.
Im Display erscheint **CATA** und die Dauer des Reinigungsvorgangs (1 Stunde). Sie können die Dauer nicht ändern, aber den Start des Reinigungsvorgangs mit der Ende-Funktion verzögern.
3. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal. Das Gerät wird ausgeschaltet.
4. Schalten Sie den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste oder durch Öffnen der Backofentür aus.
5. Reinigen Sie den Boden des Garraums mit einem weichen, feuchten Schwamm.

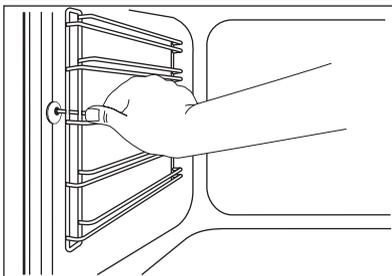


WARNUNG!

Reinigen Sie die katalytische Oberfläche nicht mit Backofenreinigern, Scheuermitteln, Seife oder anderen Reinigungsmitteln. Hierdurch kann die katalytische Oberfläche beschädigt werden.

10.2 Einhängegitter

Abnehmen der Einhängegitter



Eine Verfärbung der katalytischen Oberfläche beeinträchtigt die katalytischen Eigenschaften nicht. Während der katalytischen Reinigung leuchtet die Backofenlampe.

Erinnerungsfunktionen

Durch ein 10 Sekunden langes Blinken von **CATA** im Display nach jedem Ein- und Ausschalten des Geräts werden Sie darauf hingewiesen, dass eine katalytische Reinigung erforderlich ist.

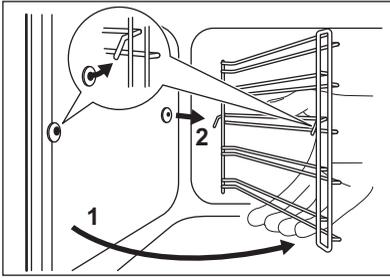


Die Erinnerungsfunktion erlischt im Display, wenn:

- Die katalytische Reinigung abgeschlossen wurde.
- Sie gleichzeitig **+** und **-** drücken.

Die Einhängegitter können zur Reinigung der Seitenwände entfernt werden.

1. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.



Einsetzen der Einhängegitter

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



Gilt für Auszüge:

Die Haltestifte der Auszüge müssen nach vorne zeigen.

10.3 Lampe



WARNUNG!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags. Die Lampe und die Glasabdeckung der Lampe können heiß werden.

Bevor Sie die Lampe austauschen:

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.



VORSICHT!

Legen Sie ein Tuch auf den Boden des Backofens. Auf diese Weise schützen Sie die Glasabdeckung der Backofenlampe und den Innenraum des Backofens. Verwenden Sie immer eine Lampe mit der gleichen Leistung.

Austauschen der Lampe der Innenraumdecke:

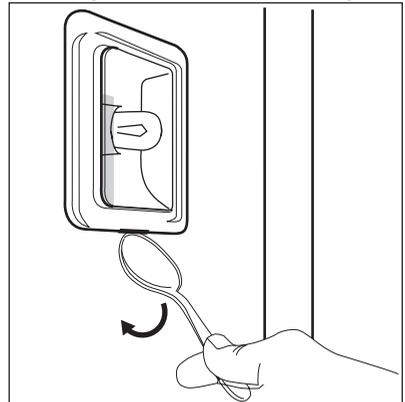
1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.

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

3. Tauschen Sie die Lampe gegen eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe aus.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

Austauschen der Backofenbeleuchtung (links im Garraum)

1. Entfernen Sie das linke Einhängegitter.
2. Benutzen Sie einen schmalen, stumpfen Gegenstand (z. B. einen Teelöffel), um die Glasabdeckung abzunehmen. Reinigen Sie die Glasabdeckung.



3. Tauschen Sie die Lampe gegen eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe aus.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.
5. Setzen Sie das linke Einhängegitter wieder ein.

10.4 Reinigen der Backofentür

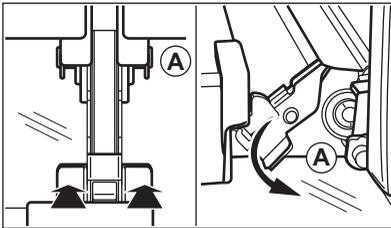
Aushängen der Backofentür und der Glasscheiben

Die Backofentür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden. Die Anzahl der Glasscheiben variiert je nach Modell.

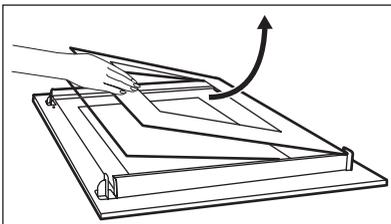
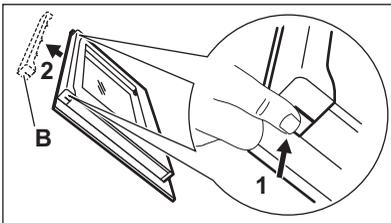


WARNUNG!

Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer.



1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Drücken Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren.
3. Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (Winkel ca. 70°).
4. Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Gerät weg.
5. Legen Sie die Ofentür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Unterlage. Dies verhindert Kratzer.
6. Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Türoberkante an beiden Seiten an und drücken Sie sie nach innen, um den Kippverschluss zu lösen.
7. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorne, um sie abzunehmen.
8. Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.
9. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig ab.



Einbauen der Backofentür und der Glasscheiben

Nach der Reinigung müssen die Backofentür und die Glasscheiben wieder ein-

gebaut werden. Führen Sie die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein und dann die größere.

11. WAS TUN, WENN ...



WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät heizt nicht.	Das Gerät ist ausgeschaltet.	Schalten Sie das Gerät ein.
Das Gerät heizt nicht.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhrzeit ein. Siehe „Einstellen der Uhrzeit“.
Das Gerät heizt nicht.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
Das Gerät heizt nicht.	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Siehe „Abschaltautomatik“.
Das Gerät heizt nicht.	Die Sicherung hat ausgelöst.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Löst die Sicherung wiederholt aus, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Im Display erscheint „C2“.	Sie möchten die Funktion „Auftauen“ oder die Funktion „Katalyse“ starten, haben aber nicht den Stecker des KT Sensors aus der Buchse entfernt.	Ziehen Sie den Stecker des KT Sensors aus der Buchse.
Im Display wird ein Fehlercode angezeigt, der nicht in der Liste steht.	Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten.	<ul style="list-style-type: none"> • Schalten Sie das Gerät 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.

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Ty-

penschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums.

Wir empfehlen, dass Sie folgende Daten hier notieren:

Modell (MOD.)

.....

Produktnummer (PNC)

.....

Seriennummer (S.N.)

.....

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

www.electrolux.com/shop



892938596-C-372012