

EB6L50DSP
EB6L5DSP



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.....	8
4. BEDIENFELD.....	8
5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.....	9
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	10
7. UHRFUNKTIONEN.....	12
8. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS.....	13
9. ZUSATZFUNKTIONEN.....	14
10. RATSCHLÄGE UND TIPPS.....	14
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	29
12. FEHLERDIAGNOSE.....	33
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	34
14. GARANTIE.....	35

WIR DENKEN AN SIE

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

Willkommen bei Electrolux!

Auf unserer Website können Sie:



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs-, 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.
- 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.

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 Geräts, 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 Schrankes (Mindesthöhe des Schrankes unter Arbeitsplatte)	590 (600) mm
Breite des Schrankes	560 mm
Tiefe des Schrankes	550 (550) mm
Höhe der Vorderseite des Geräts	594 mm
Höhe der Rückseite des Geräts	576 mm
Breite der Vorderseite des Geräts	596 mm

Breite der Rückseite des Geräts	560 mm
Tiefe des Gerätes	567 mm
Einbautiefe des Gerätes	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1027 mm
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.
- Dieses Gerät wird ohne Netzstecker oder Netzkabel geliefert.

2.3 Gebrauch



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 und Verfärbungen der Emailbeschichtung 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 Email- 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. Wärme und Feuchtigkeit können sich hinter einer geschlossenen Möbelplatte bilden und dadurch das Gerät, den Umbauschrank oder den Boden beschädigen. Schliessen Sie die Möbelplatte erst, wenn das Gerät nach Gebrauch vollständig abgekühlt ist.

2.4 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 Innenbeleuchtung



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie sie nicht zur Raumbeleuchtung.
- Trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie stets nur eine Lampe mit der gleichen Leistung..

2.6 Service

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

2.7 Entsorgung



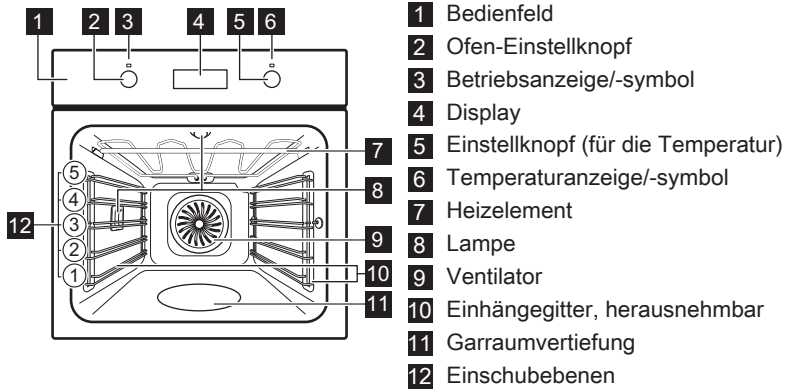
WARNUNG!

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.

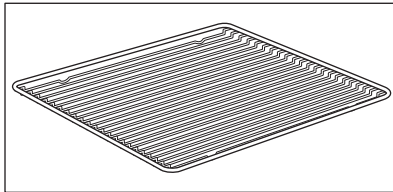
3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Allgemeine Übersicht



3.2 Zubehörteile

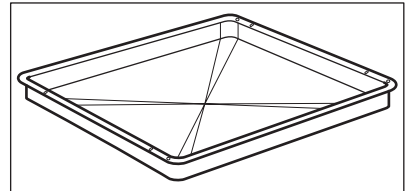
Gitterrost



Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

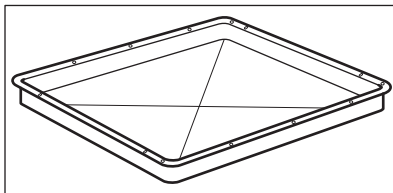
Für Kuchen und Plätzchen.

Kuchenblech hochrandig



Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

Kuchenblech



4. BEDIENFELD

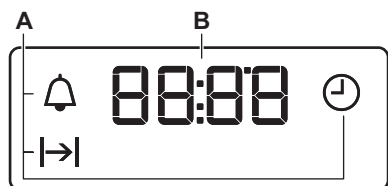
4.1 Versenkbare Knöpfe

Drücken Sie zum Benutzen des Geräts den Knopf. Der Knopf springt heraus.

4.2 Sensorfelder/Tasten

—	Zum Einstellen der Zeit.
⌚	Zum Einstellen einer Uhrfunktion.
+	Zum Einstellen der Zeit.

4.3 Display



- A. Uhrfunktionen
B. Timer






5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



WARNUNG!
Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

5.1 Vor dem ersten Gebrauch

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

 Schritt 1	 Schritt 2	 Schritt 3
Stellen Sie die Uhr ein	Reinigen Sie den Backofen	Heizen Sie den leeren Ofen vor
<ol style="list-style-type: none"> 1. Drücken Sie: ⌚. 2. +, — drücken, um die Stunde einzustellen. Drücken Sie: ⌚. 3. +, — drücken, um die Minuten einzustellen. Drücken Sie: ⌚. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Entfernen Sie das gesamte Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegeritter aus dem Ofen. 2. Reinigen Sie den Ofen und das Zubehör mit einem weichen Tuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stellen Sie die Höchsttemperatur für die Funktion ein: . Zeit: 1 h 2. Stellen Sie die Höchsttemperatur für die Funktion ein: . Zeit: 15 min
<p>Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Geben Sie das gesamte Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegeritter in den Ofen.</p>		

6. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNING!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

6.1 Einstellen: Ofenfunktion

Schritt 1 Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Funktion.

Schritt 2 Drehen Sie den Einstellknopf auf die gewünschte Temperatur.

Schritt 3 Drehen Sie die Knöpfe in die Position Aus, um den Ofen nach Abschluss des Garvorgangs auszuschalten.

6.2 Einstellen der Funktion: BakingPlus



WARNING!

Verbrennungsgefahr und Risiko von Schäden am Gerät.

Schritt 1 Vergewissern Sie sich, dass der Ofen kalt ist.

Schritt 2 Füllen Sie die Garraumvertiefung mit Wasser.

i Die maximale Füllmenge für die Garraumvertiefung ist 250 ml. Füllen Sie die Garraumvertiefung während des Garens oder bei heissem Backofen nicht nach.



Schritt 3 Stellen Sie Speisen in den Ofen. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“. Öffnen Sie die Ofentür nicht während des Garens.

Schritt 4 Stellen Sie folgende Funktion ein: .








Schritt 5 Drehen Sie den Temperaturwahlschalter, um die Temperatur einzustellen.



Schritt 6 Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in die Position Aus, um den Ofen auszuschalten.

Schritt 7 Öffnen Sie die Ofentür nach Abschluss der Funktion vorsichtig. Freigesetzte Feuchtigkeit kann zu Verbrennungen führen.

Schritt 8 Vergewissern Sie sich, dass der Ofen kalt ist. Entfernen Sie das restliche Wasser aus der Garraumvertiefung.

6.3 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Stellung „Aus“	Der Ofen ist ausgeschaltet.
 Backofenbeleuchtung	Zum Ein- und Ausschalten der Lampe.
 Heissluft	Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20–40 °C niedrigere Ofentemperatur ein als bei Ober-/Unterhitze.
 Pizzastufe	Zur Zubereitung von Pizza. Für intensives Bräunen und einen knusprigen Boden.
 Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
 Feuchte Heissluft	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 Heissluft.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.

Ofenfunktion	Anwendung
 BakingPlus	Zum Anreichern der Luft mit Feuchtigkeit während des Garvorgangs. Für die richtige Farbe und eine knusprige Kruste beim Backen. Für saftigere Speisen beim Aufwärmen.
 Grillstufe 2	Zum Grillen von dünnen Speisen in grösseren Mengen und zum Toasten von Brot.
 Heissluftgrillen	Zum Braten grosser Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Zum Gratinieren und Überbacken.



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

6.4 Hinweise für: Feuchte Heissluft




Diese Funktion wurde verwendet, um der Energieeffizienzklasse und den Anforderungen an umweltgerechte Gestaltung 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.
















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

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Anwendung
 Uhrzeit	Einstellen, Ändern oder Prüfen der Uhrzeit.
 Dauer	Einstellen der Einschaltdauer für den Ofen.
 Kurzeit-Wecker	Zum Einstellen eines Countdowns. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Ofenbetrieb. Sie können diese Funktion jederzeit einstellen, auch wenn der Ofen ausgeschaltet ist.

7.2 Einstellen: Uhrfunktionen

Ändern: Uhrzeit	
	– blinkt, wenn Sie den Ofen an die Stromversorgung anschliessen, nach einem Stromausfall und wenn der Timer nicht eingestellt ist.
Im Falle eines Stromausfalls von bis zu 1 Stunde wird die Tageszeit angezeigt und  blinkt. Prüfen Sie, ob die Uhrzeit stimmt und drücken Sie  , um das Blinken auszuschalten.	
Schritt 1	 – wiederholt drücken.  – beginnt zu blinken.
Schritt 2	 ,  – drücken, um die Uhrzeit einzustellen. Nach etwa 5 Sekunden hört das Display auf zu blinken und zeigt die Tageszeit an.
	– wiederholt drücken, um die Uhrzeit zu ändern.  – beginnt zu blinken.
Einstellen: Dauer	
Schritt 1	Stellen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur ein.
Schritt 2	 – wiederholt drücken.  – beginnt zu blinken.
Schritt 3	 ,  – drücken, um die Dauer einzustellen. Im Display erscheint:   – blinkt nach Ablauf der eingestellten Zeit. Der Signalton ertönt und der Ofen wird ausgeschaltet.
Schritt 4	Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton abzustellen.
Schritt 5	Drehen Sie die Knöpfe in die Aus-Position.

Einstellen: Kurzzeit-Wecker

Schritt 1 🕒 – wiederholt drücken. 🔔 – beginnt zu blinken.

Schritt 2 +, – – drücken, um die Uhrzeit einzustellen.
Die Funktion startet automatisch nach 5 Sekunden.
Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt der Signalton.

Schritt 3 Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton abzustellen.

Schritt 4 Drehen Sie die Knöpfe in die Aus-Position.

Abbrechen: Uhrfunktionen

Schritt 1 🕒 – wiederholt drücken, bis das Symbol für die Uhrfunktion zu blinken beginnt.

Schritt 2 Halten Sie —.
Die Uhrfunktion wird nach einigen Sekunden ausgeschaltet.

8. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS



WARNUNG!
Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

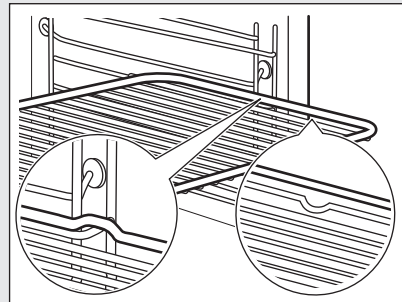
als Kippsicherung. Der hohe Rand um den Rost verhindert das Abrutschen von Kochgeschirr.

8.1 Einsetzen der Zubehöerteile

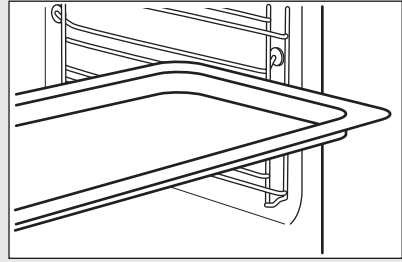
Eine kleine Kerbe oben sorgt für mehr Sicherheit. Diese Kerben dienen auch

Gitterrost:

Schieben Sie den Gitterrost zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.

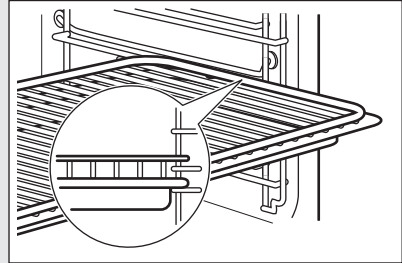


Kuchenblech /Tiefes Kuchenblech:
Schieben Sie das Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



Gitterrost, Kuchenblech /Tiefes Kuchenblech:

Schieben Sie das Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und den Gitterrost zwischen die Führungsstäbe darüber.



9. ZUSATZFUNKTIONEN

9.1 Kühlgebläse

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

dem Abschalten des Ofens läuft das Kühlgebläse weiter, bis der Ofen abgekühlt ist.

10. RATSCHLÄGE UND TIPPS



WARNUNG!

Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

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 BakingPlus

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

Verwenden Sie ein Kuchenblech.



 KUCHEN/KLEINGEBÄCK/BROT	 (ml)	 (° C)	 (min)
Cookies / Scones / Croissants	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Brot/Brötchen	100	200	20 - 25
Brot	100	180	35 - 40
Pflaumenkuchen / Apfelkuchen / Zimtschnecken, in der Kuchenform gebacken	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Verwenden Sie 150 ml Wasser, falls nicht anderweitig angegeben.

 TIEFGEFRORENE FERTIGGERICHTE	 (° C)	 (min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissants	170 - 180	15 - 25
Lasagne, frisch, verwenden Sie 200 ml	180 - 200	35 - 50




Verwenden Sie 100 ml Wasser.

Stellen Sie die Temperatur auf 110 °C.

 SPEISENREGENERATION	 (min)
Brot/Brötchen	10 - 20
Brot	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Fleisch	15 - 25
Nudelauflauf	15 - 25
Pizza	15 - 25
Reis	15 - 25
Gemüse	15 - 25

Verwenden Sie 200 ml Wasser.

Verwenden Sie eine Glasform.

 BRA-TEN	 (° C)	 (min)
Roastbeef	200	50 - 60
Poulet	210	60 - 80
Schweinebraten	180	65 - 80

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.
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




 BA-CKEN IN FORMEN		 (° C)	 (min)	
Mürbeteig, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heissluft	170–180	10–25	2
Tortenboden – Rührteig	Heissluft	150–170	20–25	2
Gugelhupf / Brioche	Heissluft	150–160	50–70	1
Sandkuchen / Früchtekuchen	Heissluft	140–160	70–90	1

 BA- CKEN IN FORMEN		 (° C)	 (min)	
Käsekuchen	Ober-/Unterhitze	170–190	60–90	1

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

Verwenden Sie die Funktion: Heissluft.





Verwenden Sie ein Kuchenblech.





 KUCHEN/KLEINGEBÄCK/ BROT	 (° C)	 (min)
Streuselkuchen	150–160	20–40
Obstkuchen (aus Hefeteig/Rührteigmischung), verwenden Sie ein tiefes Kuchenblech	150	35–55
Obstkuchen mit Mürbeteig	160–170	40–80

Heizen Sie den leeren Ofen vor.





Verwenden Sie die Funktion: Ober-/Unterhitze.

Verwenden Sie ein Kuchenblech.

 KUCHEN/ KLEINGEBÄCK/ BROT	 (° C)	 (min)	
Biskuitrolle	180–200	10–20	3
Roggenbrot:	zuerst: 230	20	1
	dann: 160–180	30–60	
Mandelkuchen mit Butter / Zuckerkuchen	190–210	20–30	3
Windbeutel / Eclairs	190–210	20–35	3
Hefezopf / Hefekranz	170–190	30–40	3
Obstkuchen (aus Hefeteig/Rührteigmischung), verwenden Sie ein tiefes Kuchenblech	170	35–55	3





 KUCHEN/ KLEINGEBÄCK/ BROT	 (° C)	 (min)	
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z. B. Quark, Rahm, Pudding)	160–180	40–80	3
Christstollen	160–180	50–70	2





Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

 PLÄTZCHEN		 (° C)	 (min)
Mürbeteig-Plätzchen	Heissluft	150–160	10–20
Brötchen, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heissluft	160	10–25
Rührteigplätzchen	Heissluft	150–160	15–20
Blätterteigkleingebäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heissluft	170–180	20–30
Hefepätzchen	Heissluft	150–160	20–40
Meringues	Heissluft	100–120	30–50
Eiweissgebäck / Meringuen	Heissluft	80–100	120–150
Brötchen, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Ober-/Unterhitze	190–210	10–25

10.6 Aufläufe und Gratins

Nutzen Sie die erste Einschubebene.





		 (° C)	 (min)
Mit Käse überbackene Baguettes	Heissluft	160–170	15–30
Gemüsegratin, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heissluftgrillen	160–170	15–30





		 (° C)	 (min)
Lasagne, frisch	Ober-/Unterhitze	180–200	25–40
Fischaufläufe	Ober-/Unterhitze	180–200	30–60
Gefülltes Gemüse	Heissluft	160–170	30–60
Süsse Aufläufe	Ober-/Unterhitze	180–200	40–60
Nudelaufwurf	Ober-/Unterhitze	180–200	45–60





10.7 Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie die Kuchenbleche.

Verwenden Sie die Funktion: Heissluft.

 KUCHEN/ KLEINGEBÄCK	 (° C)	 (min)	 2 Ebenen
Windbeutel / Eclair, Heizen Sie den leeren Backofen vor	160–180	25–45	1 / 4
Streuselkuchen, trocken	150–160	30–45	1 / 4

 PLÄTZCHEN/ TÖRTCHEN/ GEBÄCK/ BRÖTCHEN	 (° C)	 (min)		
			2 Ebenen	3 Ebenen
Brötchen	180	20–30	1 / 4	-
Mürbeteig-Plätzchen	150–160	20–40	1 / 4	1 / 3 / 5
Rührteigplätzchen	160–170	25–40	1 / 4	-
Blätterteigkleingebäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor	170–180	30–50	1 / 4	-
Hefeplätzchen	160–170	30–60	1 / 4	-
Meringues	100–120	40–80	1 / 4	-

 PLÄTZCHEN/ TÖRTCHEN/ GEBÄCK/ BRÖTCHEN	 (°C)	 (min)	 2 Ebenen	3 Ebenen
Eiweissplätzen / Meringuen	80–100	130–170	1 / 4	-

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

Verwenden Sie die erste Einschubebene.

 RINDFLEISCH			 (°C)	 (min)
Schmorbraten	1–1,5 kg	Ober-/Unterhitze	230	120–150
Roastbeef oder Filet, blutig, Heizen Sie den leeren Backofen vor	je cm Dicke	Heissluftgrillen	190–200	5–6
Roastbeef oder Filet, mittel, Heizen Sie den leeren Backofen vor	je cm Dicke	Heissluftgrillen	180–190	6–8
Roastbeef oder Filet, durch, Heizen Sie den leeren Backofen vor	je cm Dicke	Heissluftgrillen	170–180	8–10

**SCHWEINEFLEISCH****Verwenden Sie die Funktion: Heissluftgrillen.****(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 Sie die Funktion: Heissluftgrillen.****(kg)****(°C)****(min)**







Kalbsbraten	1	160–180	90–120
Kalbshaxe	1,5–2	160–180	120–150

**LAMM****Verwenden Sie die Funktion: Heissluftgrillen.****(kg)****(°C)****(min)**







Lammkeule / Lammbraten/-gigot	1–1,5	150–170	100–120
Lammrücken	1–1,5	160–180	40–60







 WILD			
 Verwenden Sie die Funktion: Ober-/Unterhitze.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Rücken / Hasenkeule, Heizen Sie den leeren Backofen vor	bis zu 1	230	30–40
Reh-/Hirschrücken	1,5–2	210–220	35–40
Reh-/Hirschkeule	1,5–2	180–200	60–90

 GEFLÜGEL			
 Verwenden Sie die Funktion: Heissluftgrillen.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Geflügelteile	je 0,2–0,25	200–220	30–50
Poulet, halbiert	je 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
Truthahn	2,5–3,5	160–180	120–150
Truthahn	4–6	140–160	150–240


 FISCH (GEDÜNSTET)			
 Verwenden Sie die Funktion: Ober-/Unterhitze.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Fisch, ganz	1–1,5	210–220	40–60


10.10 Knusprig backen mit:Pizzastufe

 PIZZA		
 Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.		
 Verwenden Sie die erste Einschubebene		
	 (°C)	 (min)
Tarten	180–200	40–55
Spinatquiche	160–180	45–60
Quiche Lorraine / Schweizer Flan	170–190	45–55
Käseku- chen	140–160	60–90
Gemüseku- chen	160–180	50–60

 PIZZA		
 Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.		
 Verwenden Sie die zweite Einschubebene.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, dün- ner Boden, verwenden Sie ein tie- fes Blech	200–230	15–20
Pizza, di- cker Boden	180–200	20–30
Fladenbrot	230–250	10–20

PIZZA

 Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.

 Verwenden Sie die zweite Einschubebene.

	 (°C)	 (min)
---	---	--

Blätterteig- quiche	160–180	45–55
------------------------	---------	-------

Flammku- chen	230–250	12–20
------------------	---------	-------








Piroggen	180–200	15–25
----------	---------	-------








10.11 Grill

Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.







Grillen Sie nur dünne Fleisch- oder Fischteile.

Stellen Sie einen Topf auf die erste Einschubebene, um das Fett aufzufangen.

 GRILLSTUFE 2		
 Falls nicht anderweitig angegeben, verwenden Sie die vierte Einschubebene.		
 Verwenden Sie die Funktion: Grillstufe 2		
 Mit der Höchsttemperatureinstellung grillen.		
	 (min)	 (min)
	1. Seite	2. Seite
Schweinefilet	10–12	6–10
Wurstwaren	10–12	6–8

 GRILLSTUFE 2		
 Falls nicht anderweitig angegeben, verwenden Sie die vierte Einschubebene.		
 Verwenden Sie die Funktion: Grillstufe 2		
 Mit der Höchsttemperatureinstellung grillen.		
	 (min)	 (min)
	1. Seite	2. Seite
Steaks	7–10	6–8
Überbackener Toast	6–8	-

10.12 Tiefkühlgerichte

 AUFTAUEN			
 Verwenden Sie die Funktion: Heissluft.			
	 (°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 / Kroketten	220–230	20–35	3

**AUFTAUEN****Verwenden Sie die Funktion: Heissluft.****(°C)****(min)**

	(°C)	(min)	
Rösti	210–230	20–30	3
Lasagne, frisch / Canneloni, frisch	170–190	35–45	2
Lasagne, frisch / Canneloni, gefroren	160–180	40–60	2
Gebackener Käse	170–190	20–30	3
Pouletflügel	190–210	20–30	2

10.13 Einkochen

Verwenden Sie die Funktion Unterhitze.

Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Grösse.

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

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

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

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

Die Gläser dürfen sich nicht berühren.

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

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 Perlbe-
ginn**

Pfirsiche /
Quitten /
Pflaumen

35–45

**(min)****Weiterko-
chen bei
100 °C**

10–15

 GE- MÜSE	 (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




10.14 Dörren–Heissluft




Belegen Sie die Bleche mit Pergament- oder Backpapier.

Sie erzielen ein besseres Ergebnis, wenn Sie nach halber Dörrzeit den Backofen ausschalten, öffnen und am besten über Nacht auskühlen lassen.



Für 1 Blech nutzen Sie die dritte Einschubebene.

Für 2 Bleche nutzen Sie die erste und vierte Einschubebene.

 GEMÜSE	 (° C)	 (h)
Bohnen	60–70	6–8





 GEMÜSE	 (° C)	 (h)
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





10.15 Feuchte Heissluft - empfohlenes Zubehör

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

			
Pizzapfanne	Auflaufform	Ramekins	Tortenbodenform
Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser	Dunkel, nicht reflektierend 26 cm Durchmesser	Keramik 8 cm Durchmesser, 5 cm hoch	Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser







10.16 Feuchte Heissluft

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

	 (°C)	 (Min.)	
Grissini, insgesamt 0,5 kg)	190 - 200	50 - 60	3
Jakobsmuscheln, in der Schale gebacken	180 - 200	30 - 40	4
Fisch, ganz in Salzkruste, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	45 - 50	4
Fisch, ganz in Backpapier, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	50 - 60	3
Amaretti (20; insgesamt 0,5 kg)	170 - 180	40 - 50	3
Apfelstreusel	190 - 200	50 - 60	4
Schokoladen-Muffins (20; insgesamt 0,5 kg)	160 - 170	35 - 45	3





10.17 Informationen für Prüfinstitute

Prüfungen nach: EN 60350, IEC 60350.






 BACKEN AUF EINER EINSCHUBELENE. Backen in Formen				
		 (°C)	 (min)	
Biskuit (fettfrei)	Heissluft	140–150	35–50	2
Biskuit (fettfrei)	Ober-/Unterhitze	160	35–50	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Heissluft	160	60–90	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober-/Unterhitze	180	70–90	1


BACKEN AUF EINER EINSCHUBELENE. Plätzchen

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

		 (°C)	 (min)
Buttergebäck / Feingebäck	Heissluft	140	25–40
Buttergebäck / Feingebäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Ober-/Unterhitze	160	20–30
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heissluft	150	20–35
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Ober-/Unterhitze	170	20–30


BACKEN AUF MEHREREN EBENEN. Plätzchen

		 (°C)	 (min)	
Buttergebäck / Feingebäck	Heissluft	140	25–45	1 / 4
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heissluft	150	23–40	1 / 4
Biskuit (fettfrei)	Heissluft	160	35–50	1 / 4

**GRILLSTUFE 2**

Heizen Sie den leeren Ofen 3 Minuten lang vor.



Grillen Sie bei Höchsttemperatureinstellung.



Nutzen Sie die vierte Einschubebene.



(min)

Erste Seite

Zweite Seite

Frikadellen

8–10

6–8

Toast

1–3

1–3

11. REINIGUNG UND PFLEGE

**WARNUNG!**

Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

11.1 Anmerkungen zur Reinigung

**Reinigungs-
mittel**

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 Antihafz Zubehör nicht mit aggressiven Mitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

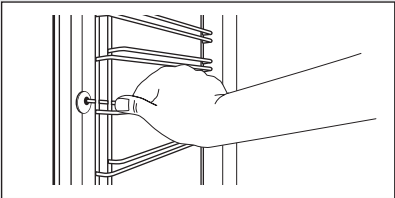
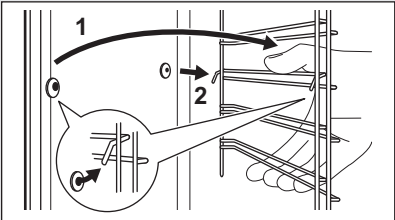
11.2 Reinigung: Garraumvertiefung

Reinigen Sie die Garraumvertiefung, um Kalkreste nach dem Dampfgaren zu entfernen.

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Giessen Sie: 250 ml weissen Essig in die Garraumvertiefung. Verwenden Sie maximal 6%-igen Essig ohne Zusätze.	Lassen Sie den Essig bei Raumtemperatur 30 Minuten lang einwirken, um die Kalkrückstände aufzulösen.	Reinigen Sie die Garraumvertiefung mit warmem Wasser und einem weichen Tuch.
Für die Funktion: BakingPlus reinigen Sie den Ofen alle 5 bis 10 Garzyklen.		

11.3 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.	

11.4 Entfernen: Grill



WARNUNG!

Es besteht
Verbrennungsgefahr.

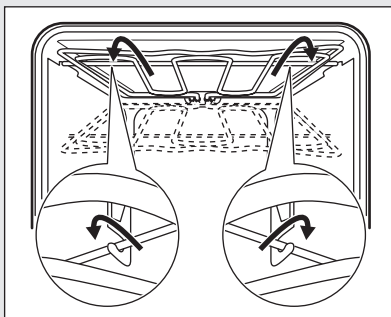
Schritt 1 Schalten Sie den Ofen aus und lassen Sie ihn völlig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen. Entfernen Sie die Einhängegitter.

Schritt 2 Fassen Sie die Ecken des Grills. Ziehen Sie ihn gegen die Federkraft nach vorne und aus beiden Halterungen heraus. Der Grill lässt sich abklappen.

Schritt 3 Reinigen Sie die Ofendecke mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie sie trocknen.

Schritt 4 Führen Sie zum Einbauen des Grills die Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Schritt 5 Setzen Sie die Einhängegitter wieder ein.



11.5 Aus- und Einbau: Tür

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



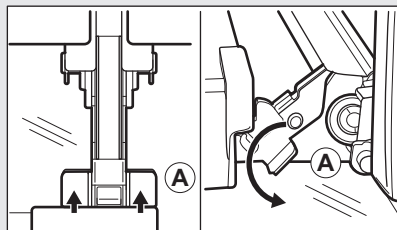
WARNUNG!
Die Tür ist schwer.



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

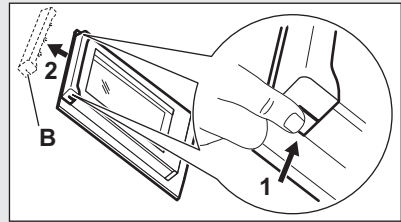
Schritt 1 Öffnen Sie die Tür vollständig.

Schritt 2 Drücken Sie auf die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren.



Schritt 3 Schliessen Sie die Ofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (Winkel ca. 70 Grad). 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.

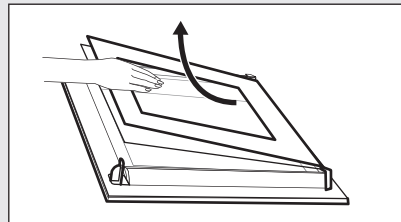
Schritt 4 Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.



Schritt 5 Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorne, um sie abzunehmen.

Schritt 6 Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.

Schritt 7 Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.



Schritt 8 Führen Sie nach der Reinigung die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Schritt 9 Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die grössere Scheibe und die Tür.
Achten Sie darauf, dass die Glasscheiben in korrekter Position eingesetzt werden, da sich die Türoberfläche sonst überhitzen kann.

11.6 Wie ersetzt man: Lampe

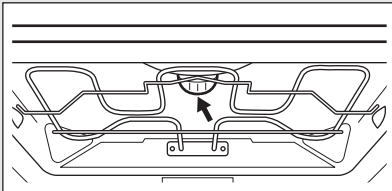


WARNUNG!
Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiss sein.

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 Entfernen Sie die Abdeckung mit einem Torx 20-Schraubendreher.
Schritt 3 Entfernen und reinigen Sie den Metallrahmen und die Dichtung.

Schritt 4 Ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 25 W.
Schritt 5 Bringen Sie den Metallrahmen und die Dichtung wieder an. Ziehen Sie die Schrauben fest.
Schritt 6 Setzen Sie das linke Eihängegitter wieder ein.

12. FEHLERDIAGNOSE



WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

12.1 Vorgehensweise bei Störungen

Bei Fällen, die nicht in dieser Tabelle aufgeführt sind, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst.

Störung	Prüfen Sie Folgendes:
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Sicherung ist durchgebrannt.

Störung	Prüfen Sie Folgendes:
Wasser dringt aus der Garraumvertiefung hervor.	Es befindet sich zu viel Wasser in der Garraumvertiefung.
Unzureichende Garleistung der Funktion: Baking-Plus.	Sie haben die Garraumvertiefung mit Wasser gefüllt.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist durchgebrannt.

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	EB6L50DSP 944271515 EB6L50DSP 944271513	
Energieeffizienzindex	81,2	
Energieeffizienzklasse	A+	
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/ Unterhitze	1,09 kWh/Programm	
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Heiss- luft	0,69 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Volumen	71 l	
Backofentyp	Einbau-Backofen	
Gewicht	EB6L50DSP	33.5 kg
	EB6L50DSP	33.0 kg

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

Für Republik Belarus 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

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.

Feuchte Heissluft

Funktion dient zum Energiesparen beim Kochen.

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

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

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



Für die Schweiz:

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

www.electrolux.com/shop



867361539-A-202020

