



Thinking of you
Electrolux



EBGL3

DE BACKOFEN

BENUTZERINFORMATION



INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	3
2. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	4
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	7
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	8
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	8
6. UHRFUNKTIONEN.....	10
7. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS.....	11
8. ZUSATZFUNKTIONEN.....	12
9. RATSCHLÄGE UND TIPPS.....	12
10. REINIGUNG UND PFLEGE.....	25
11. FEHLERSUCHE.....	27
12. MONTAGE.....	28
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	31
14. GARANTIE.....	32

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!

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



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

www.electrolux.com



Ihr Produkt für einen besseren Service zu registrieren:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

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.

Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild.



Warnungs-/Sicherheitshinweise



Allgemeine Informationen und Empfehlungen



Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die mitgelieferte Gebrauchsanleitung sorgfältig vor Montage und Inbetriebnahme des Geräts. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Verletzungen und Beschädigungen durch unsachgemässe Montage. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung griffbereit auf.

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/ mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhielten, wie das Gerät sicher zu bedienen ist, und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemässer Bedienung bestehen.
- 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 dürfen nicht ohne Beaufsichtigung von Kindern durchgeführt werden.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Der Geräteinnenraum wird während des Betriebs heiss. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Gerät.

Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.

- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfe 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 Gefahrenquellen zu vermeiden.
- Seien Sie beim Anfassen der Aufbewahrungsschublade vorsichtig. Sie kann heiss sein.
- Ziehen Sie zum Entfernen der Einhängegitter diese erst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
- Gemäss den Verdrahtungsregeln muss bei Festverdrahtung eine Vorrichtung zur Trennung des Gerätes von der Spannungsversorgung vorhanden sein.

2. SICHERHEITSINFORMATIONEN

2.1 Montage



WARNUNG!

Das Gerät darf nur von einer Fachkraft montiert werden.

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Montieren oder verwenden Sie ein beschädigtes Gerät nicht.
- Halten Sie sich an die mit dem Gerät gelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Halten Sie die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln ein.
- 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.

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Der Elektroanschluss muss von einem Elektriker ausgeführt werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Achten Sie darauf, dass die elektrischen Informationen auf dem Typenschild mit Ihrer Spannungsversorgung übereinstimmen. Wenden Sie sich anderenfalls an einen Elektriker.
- Schliessen Sie das Gerät unbedingt an eine sachgemäss installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker und das Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, muss dies durch unseren autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, 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, wenn Sie das Gerät vom Netzstrom trennen möchten. Ziehen Sie hierfür am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), FI-Schalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie

das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

- Das Gerät entspricht den EWG-Richtlinien.

2.3 Verwendung



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr oder Explosionsgefahr.

- Das Gerät ist ausschliesslich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig, 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 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!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emaillebeschichtung zu vermeiden:

- Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Gerätes.
- Legen Sie keine Aluminiumfolie direkt auf den Boden des Garraums.
- Stellen 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 Einsetzen und Herausnehmen des Zubehörs vorsichtig 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 das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Es darf nicht für andere Zwecke als vorgesehen benutzt werden, zum Beispiel zum Beheizen eines Raums.
- Garen Sie immer bei geschlossener Backofentür.
- Ist das Gerät hinter einer Arbeitsplatte (z. B. einer Tür) installiert, darf die Tür niemals geschlossen werden, solange das Gerät in Betrieb ist. Wärme und Feuchtigkeit können sich hinter einer geschlossenen Arbeitsplatte bilden und dadurch das Gerät, den Umbauschrank oder den Boden beschädigen. Schliessen Sie die Arbeitsplatte 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 einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür mit Sorgfalt vor, da die Tür schwer ist.
- 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 feuchten weichen Tuch. Verwenden Sie nur neutrale Reinigungsmittel. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emaillebeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

2.5 Innenbeleuchtung

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



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

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

2.6 Entsorgung



WARNUNG!

Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

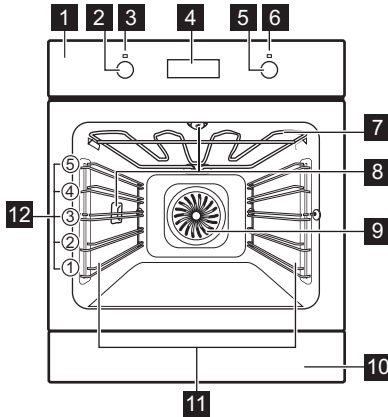
- Trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel durch und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere in dem Gerät einschliessen.

2.7 Kundendienst

- Zur Reparatur des Geräts wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

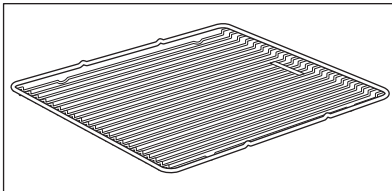
3.1 Allgemeine Übersicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Backofen-Einstellknopf
- 3 Betriebskontrolllampe/-symbol/-anzeige
- 4 Elektronischer Programmspeicher
- 5 Temperaturwahlknopf
- 6 Temperaturkontrolllampe/-symbol/-anzeige
- 7 Heizelement
- 8 Lampe
- 9 Ventilator
- 10 Schublade
- 11 Einhängегitter, herausnehmbar
- 12 Einschubebenen

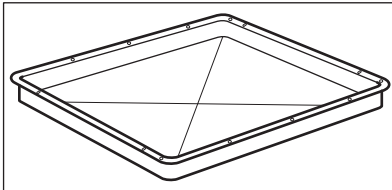
3.2 Zubehör

Gitterrost



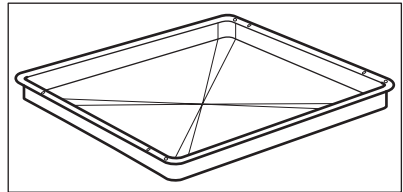
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

Kuchenblech



Für Kuchen und Plätzchen.

Kuchenblech hochrandig



Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

Schublade

Die Schublade befindet sich unterhalb des Backofengarraums.



WARNUNG!

Sie kann beim Ofenbetrieb heiss werden. Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände in der Schublade auf.

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.

4.1 Reinigung vor der ersten Benutzung

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



Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme.

Setzen Sie das Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter wieder in ihrer ursprünglichen Position ein.

4.2 Einstellen der Uhrzeit

Vor der Inbetriebnahme des Ofens muss die Uhrzeit eingestellt werden.

Die Zeitanzeige blinkt, wenn Sie das Gerät an die Stromversorgung anschliessen, nach einem Stromausfall und wenn der Timer nicht eingestellt ist.

Stellen Sie die Uhrzeit mit der Taste **+** oder **—** ein.
Nach etwa fünf Sekunden hört das Display auf zu blinken und zeigt die eingestellte Tageszeit an.

4.3 Ändern der Uhrzeit



Sie können die Uhrzeit nicht ändern, während die Funktionen Dauer **|→|** oder Ende **→|** eingeschaltet sind.

Drücken Sie **⌚** wiederholt, bis die Zeitanzeige blinkt.
Zum Ändern der Zeit schlagen Sie unter „Einstellen der Uhrzeit“ nach.

5. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.

5.1 Versenkbare Knöpfe

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

5.2 Ein- und Ausschalten des Geräts



Es hängt von Ihrem Modell ab, ob Ihr Gerät Knopfsymbole, Anzeigen oder Kontrolllampen aufweist.










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

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Funktion.
2. Drehen Sie den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur.

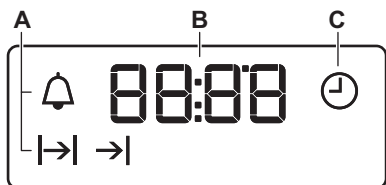
3. Zum Ausschalten des Geräts drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und

den Temperaturwahlschalter auf die Position Aus.

5.3 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
0 Stellung Aus	Das Gerät ist ausgeschaltet.
 Backofenbeleuchtung	Zum Einschalten der Backofenlampe, wenn keine Garfunktion eingeschaltet ist.
 Heissluft	Zum Backen und Braten auf drei Einschubebenen und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
 Pizza-/Wähensstufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer intensiveren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
 Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
 Auftauen	Zum Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln.
 Grill	Zum Grillen flacher Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 Grillstufe 2	Zum Grillen flacher Lebensmittel in grösseren Mengen und zum Toasten von Brot.
 Heissluftgrillen	Zum Braten grösserer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Auch zum Gratinieren und Überbacken.

5.4 Display



- A) Funktionsanzeigen
B) Zeitanzeige
C) Funktionsanzeige



Wenn Sie das Gerät 3 Minuten lang nicht bedienen, verringert sich die Helligkeit des Displays, um den Stromverbrauch zu senken. Sobald Sie eine Taste drücken, wird das Display wieder aktiviert.

5.5 Tasten

Taste	Funktion	Beschreibung
—	MINUS	Einstellen der Zeit.
	UHR	Einstellen einer Uhrfunktion.
+	PLUS	Einstellen der Zeit.

6. UHRFUNKTIONEN

6.1 Tabelle der Uhrfunktionen

Uhrfunktion		Anwendung
	Tageszeit	Einstellen, Ändern oder Abfragen der Tageszeit.
	Kurzzeitwecker	Einstellen einer Countdownzeit. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Gerätebetrieb.
	Dauer	Einstellen der Gardauer im Backofen.
	Ende	Einstellen der Uhrzeit, zu der der Backofen ausgeschaltet werden soll.



Sie können die Funktionen Dauer und Ende gleichzeitig verwenden, um festzulegen, wie lange das Gerät eingeschaltet sein und wann es ausgeschaltet werden soll. So können Sie bewirken, dass das Gerät erst nach Ablauf einer bestimmten Zeit eingeschaltet wird. Stellen Sie zuerst die Dauer und dann das Ende ein.

6.2 Einstellen der Uhrfunktionen

Stellen Sie für die Dauer und das Ende eine Ofenfunktion und die Temperatur ein. Für den Kurzzeit-Wecker ist diese Einstellung nicht erforderlich.

- 1. Drücken Sie wiederholt, bis die Anzeige für die erforderliche Uhrfunktion blinkt.
- 2. Drücken Sie oder wiederholt, bis die Anzeige für die erforderliche Uhrfunktion blinkt.

Die Uhrfunktion ist eingeschaltet. Das Display zeigt die Anzeige der eingeschalteten Uhrfunktion an.

i Im Falle des Kurzzeit-Weckers zeigt das Display die verbleibende Zeit an.

3. Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt die Anzeige der Uhrfunktion und es ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton abzustellen.
4. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf in die Position Aus.

i Bei den Funktionen Dauer $\rightarrow|$ und Ende $\rightarrow|$ schaltet sich das Gerät automatisch aus.

6.3 Abbrechen der Uhrfunktionen

1. Drücken Sie ⌚ wiederholt, bis die Anzeige für die gewünschte Uhrfunktion blinkt.
2. Halten Sie — gedrückt. Die Uhrfunktion wird nach einigen Sekunden ausgeschaltet.

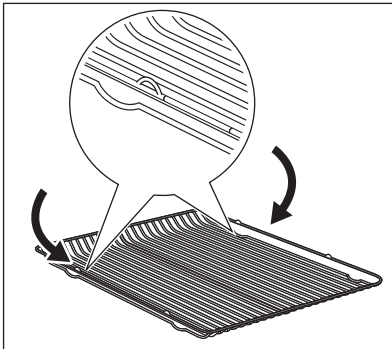
7. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS

! **WARNUNG!**
Siehe Sicherheitshinweise.

7.1 Einsetzen des Zubehörs

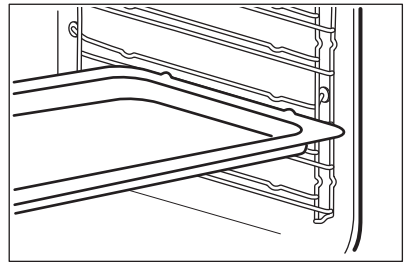
Gitterrost:

Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter, mit den Füßen nach unten zeigend.



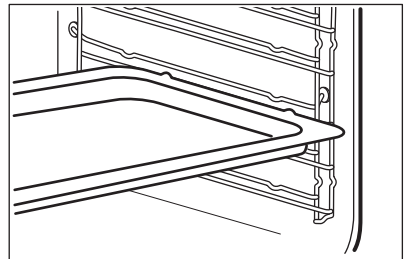
Kuchenblech:

Schieben Sie das Kuchenblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



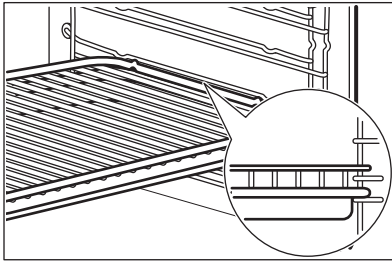
Auflauffanne:

Schieben Sie die Auflauffanne zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



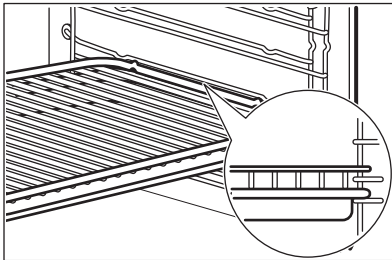
Gitterrost und Kuchenblech zusammen:

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



Gitterrost und Auflauffanne zusammen:

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



- Alle Zubehörteile besitzen kleine Kerben oben auf der rechten und linken Seite, um die Sicherheit zu erhöhen. Diese Kerben dienen auch als Kippsicherung.
- Durch den umlaufend erhöhten Rahmen des Rostes ist das Kochgeschirr zusätzlich gegen Abrutschen gesichert.

8. ZUSATZFUNKTIONEN

8.1 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Geräteflächen zu kühlen. Nach

dem Abschalten des Geräts läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

9. RATSCHLÄGE UND TIPPS



WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.



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

9.1 Backen

- Ihr 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.

- Der Hersteller empfiehlt, bei der ersten Zubereitung die niedrigere Temperatur einzustellen.
- Wenn Sie die Einstellungen für ein bestimmtes Rezept nicht finden können, suchen Sie nach einem ähnlichen Rezept.
- Sie können die Backzeit um 10 - 15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.
- Kuchen und kleine Backwaren mit verschiedenen Höhen bräunen zunächst nicht immer gleichmäßig. Ändern Sie in solchen Fällen nicht die Temperatureinstellung. Im Verlauf des

Backens gleichen sich die Unterschiede wieder aus.

- Bei längeren Backzeiten können Sie den Backofen etwa 10 Minuten vor Ablauf der Zeit ausschalten und die Restwärme nutzen.

Wenn Sie tiefgefrorene Speisen garen, können sich die Backbleche im Ofen während des Backens verziehen. Beim Abkühlen kehren Sie wieder zu ihrer alten Form zurück.

9.2 Backtipps

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist zu hell.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene stellen.
Der Kuchen fällt zusammen und wird feucht, klumpig oder streifig.	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas niedrigere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen fällt zusammen und wird feucht, klumpig oder 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 und wird feucht, klumpig oder streifig.	Der Teig enthält zu viel Flüssigkeit.	Weniger Flüssigkeit verwenden. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.
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.	Der Teig ist ungleich verteilt.	Verteilen Sie den Teig gleichmäßig auf dem Kuchenblech.
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.

9.3 Backen auf einer Einschubebene:

Backen in Formen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Gugelhupf/Brioche	Heissluft	150 - 160	50 - 70	1
Sandkuchen/ Früchtekuchen	Heissluft	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake/Biskuit (ohne Butter)	Heissluft	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake/Biskuit (ohne Butter)	Ober-/Unterhitze	160	35 - 50	2
Tortenboden - Mürbeteig	Heissluft	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Tortenboden - Rührteig	Heissluft	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie/Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Heissluft	160	60 - 90	2
Apple pie/Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Ober-/Unterhitze	180	70 - 90	1
Käsekuchen	Ober-/Unterhitze	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Backofen vorheizen.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Kuchenblechen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Hefezopf/ Hefekranz	Ober-/Unterhitze	170 - 190	30 - 40	3
Christstollen	Ober-/Unterhitze	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Brot (Roggenbrot): 1. Erster Teil des Backvorgangs. 2. Zweiter Teil des Backvorgangs.	Ober-/Unterhitze	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Windbeutel/Eclairs	Ober-/Unterhitze	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Biskuitrolle	Ober-/Unterhitze	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Streuselkuchen (trocken)	Heissluft	150 - 160	20 - 40	3
Mandel-/Zucker- kuchen	Ober-/Unterhitze	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Obstkuchen (auf Hefeteig/ Rührteig) ²⁾	Heissluft	150	35 - 55	3
Obstkuchen (auf Hefeteig/ Rührteig) ²⁾	Ober-/Unterhitze	170	35 - 55	3
Obstkuchen mit Mürbeteig	Heissluft	160 - 170	40 - 80	3
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z. B. Quark, Sahne, Pudding)	Ober-/Unterhitze	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

¹⁾ Backofen vorheizen.

²⁾ Tiefes Blech benutzen.

Plätzchen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Mürbeteigplätzchen	Heissluft	150 - 160	10 - 20	3
Short bread/ Mürbeteiggebäck/Feingebäck	Heissluft	140	20 - 35	3

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Short bread/ Mürbeteiggebäck/Feingebäck	Ober-/Unterhitze	160 ¹⁾	20 - 30	3
Rührteigplätzchen	Heissluft	150 - 160	15 - 20	3
Eiweissgebäck, Baiser	Heissluft	80 - 100	120 - 150	3
Makronen	Heissluft	100 - 120	30 - 50	3
Hefekleingebäck	Heissluft	150 - 160	20 - 40	3
Blätterteiggebäck	Heissluft	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Brötchen	Heissluft	160 ¹⁾	10 - 25	3
Brötchen	Ober-/Unterhitze	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3
Small cakes/ Törtchen (20 Stück pro Blech)	Heissluft	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes/ Törtchen (20 Stück pro Blech)	Ober-/Unterhitze	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Backofen vorheizen.

9.4 Aufläufe und Überbackenes

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Nudelaufguss	Ober-/Unterhitze	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Ober-/Unterhitze	180 - 200	25 - 40	1
Gemüseauflauf ¹⁾	Heissluftgrillen	160 - 170	15 - 30	1
Überbackene Baguettes	Heissluft	160 - 170	15 - 30	1

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Süsse Aufläufe	Ober-/Unterhitze	180 - 200	40 - 60	1
Fischaufläufe	Ober-/Unterhitze	180 - 200	30 - 60	1
Gefülltes Gemüse	Heissluft	160 - 170	30 - 60	1

1) Backofen vorheizen.

9.5 Backen auf mehreren Ebenen

Stellen Sie die Funktion Heissluft ein.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Kuchenblechen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	
			2 Ebenen	3 Ebenen
Windbeutel/ Eclairs	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Streuselkuchen, trocken	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

1) Backofen vorheizen.

Plätzchen/small cakes/Törtchen/Gebäck/Brötchen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	
			2 Ebenen	3 Ebenen
Mürbeteig- Plätzchen	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread/ Mürbeteigge- bäck/Feinge- bäck	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Rührteigplätz- chen	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Eiweissgebäck, Baiser	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Makronen	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Hefekleinge- bäck	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	
			2 Ebenen	3 Ebenen
Blätterteiggebäck	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Brötchen	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes/ Törtchen (20 Stück pro Blech)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Backofen vorheizen.

9.6 Pizza-/Wähenstufe

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Pizza (dünner Boden)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2
Pizza (mit viel Belag)	180 - 200	20 - 30	2
Obsttörtchen	180 - 200	40 - 55	1
Spinatquiche	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Schweizer Flan	170 - 190	45 - 55	1
Käsekuchen	140 - 160	60 - 90	1
Apfelkuchen, gedeckt	150 - 170	50 - 60	1
Gemüsekuchen	160 - 180	50 - 60	1
Ungesäuertes Brot	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Blätterteigquiche	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (Pizza-ähnliches Gericht aus dem Elsass)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Piroggen (Russische Version der Calzone)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

¹⁾ Backofen vorheizen.

²⁾ Tiefes Blech benutzen.

9.7 Braten

- Verwenden Sie hitzebeständiges Geschirr zum Braten (siehe Herstelleranweisungen).

- Grosse Bratenstücke können direkt im tiefen Blech (falls vorhanden) oder auf dem Gitterrost über dem tiefen Blech gebraten werden.

- Braten Sie magere Fleischstücke im Bräter mit Deckel. Dadurch bleibt das Fleisch saftiger.
- Alle Fleischarten, die gebräunt werden können oder eine knusprige Kruste bekommen, können in einem Bräter ohne Deckel gebraten werden.
- Wir empfehlen, Fleisch und Fisch erst ab 1 kg im Backofen zu garen.
- Um ein Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden, etwas Flüssigkeit in das tiefe Blech geben.
- Braten nach Bedarf wenden (nach 1/2 - 2/3 der Garzeit).
- Grosse Bratenstücke und Geflügel während der Bratzeit mehrmals mit dem Bratensaft übergießen. Dadurch erzielen Sie bessere Ergebnisse.
- Sie können das Gerät ca. 10 Minuten vor Ende der Bratzeit ausschalten und die Restwärme nutzen.

9.8 Brattabellen

Rindfleisch

Speise	Menge	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Schmorbraten	1 - 1,5 kg	Ober-/Unterhitze	230	120 - 150	1
Roastbeef oder Filet: englisch	je cm Dicke	Heissluftgrillen	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Roastbeef oder Filet: medium	je cm Dicke	Heissluftgrillen	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Roastbeef oder Filet: durch	je cm Dicke	Heissluftgrillen	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

¹⁾ Backofen vorheizen.

Schweinefleisch

Speise	Menge	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Schulter/Nacken/Schinkenstück	1 - 1,5 kg	Heissluftgrillen	160 - 180	90 - 120	1
Kotelett/Rippli	1 - 1,5 kg	Heissluftgrillen	170 - 180	60 - 90	1
Hackbraten	750 g - 1 kg	Heissluftgrillen	160 - 170	50 - 60	1
Schweinshaxe (vorgegart)	750 g - 1 kg	Heissluftgrillen	150 - 170	90 - 120	1

Kalb

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Kalbsbraten	1	Heissluftgrillen	160 - 180	90 - 120	1
Kalbshaxe	1.5 - 2	Heissluftgrillen	160 - 180	120 - 150	1

Lamm

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C) Einschubebene	Dauer (Min.)	Einschubebene
Lammkeule/ Lammbraten/-gigot	1 - 1.5	Heissluftgrillen	150 - 170	100 - 120	1
Lammrücken	1 - 1.5	Heissluftgrillen	160 - 180	40 - 60	1

Wild

Speise	Menge	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Hasenrücken/Hasenkeule	bis zu 1 kg	Ober-/Unterhitze	230 ¹⁾	30 - 40	1
Rehrücken, Hirschrücken	1,5 - 2 kg	Ober-/Unterhitze	210 - 220	35 - 40	1
Reh-/Hirschkeule	1,5 - 2 kg	Ober-/Unterhitze	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ Backofen vorheizen.

Geflügel

Speise	Menge	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Geflügelteile	je 200 - 250 g	Heissluftgrillen	200 - 220	30 - 50	1
Poulethälfte	je 400 - 500 g	Heissluftgrillen	190 - 210	35 - 50	1
Poulet, Pouarde	1 - 1,5 kg	Heissluftgrillen	190 - 210	50 - 70	1
Ente	1,5 - 2 kg	Heissluftgrillen	180 - 200	80 - 100	1

Speise	Menge	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Gans	3,5 - 5 kg	Heissluftgrillen	160 - 180	120 - 180	1
Truthahn	2,5 - 3,5 kg	Heissluftgrillen	160 - 180	120 - 150	1
Truthahn	4 - 6 kg	Heissluftgrillen	140 - 160	150 - 240	1

Fisch (gedünstet)

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Fisch, ganz	1 - 1.5	Ober-/Unterhitze	210 - 220	40 - 60	1

9.9 Grill

- 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 immer das Kuchenblech in die erste Einschubebene.

- Grillen Sie nur flache Fleisch- oder Fischstücke.
- Heizen Sie den leeren Backofen immer 5 Minuten lang mit der Grill-Funktion vor.



ACHTUNG!

Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

Grill

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)		Einschubebene
		Erste Seite	Zweite Seite	
Roastbeef/Filet	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Rinderfilet	230	20 - 30	20 - 30	3
Schweinerücken	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Kalbsrücken	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lammrücken	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Fisch, ganz, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Grillstufe 2

Speise	Dauer (Min.)		Einschubebene
	Erste Seite	Zweite Seite	
Burgers/Frikadellen	8 - 10	6 - 8	4

Speise	Dauer (Min.)		Einschubebene
	Erste Seite	Zweite Seite	
Schweinefilet	10 - 12	6 - 10	4
Grillwürste	10 - 12	6 - 8	4
Filet/Kalbssteaks	7 - 10	6 - 8	4
Toast /Toast ¹⁾	1 - 3	1 - 3	5
Überbackener Toast	6 - 8	-	4

¹⁾ Backofen vorheizen.

9.10 Tiefkühlgerichte

Stellen Sie die Funktion Heissluft ein.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
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
Kroketten	220 - 230	20 - 35	3
Rösti	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni, frisch	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/Cannelloni, gefr.	160 - 180	40 - 60	2
Ofengebackener Käse	170 - 190	20 - 30	3
Pouletflügel/Chicken Wings	190 - 210	20 - 30	2

Tiefgefrorene Fertiggerichte

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Pizza, gefroren	Ober-/Unterhitze	gemäss Herstelleranweisungen	gemäss Herstelleranweisungen	3
Pommes Frites ¹⁾ (300 - 600 g)	Ober-/Unterhitze oder Heisluftgrillen	200 - 220	gemäss Herstelleranweisungen	3
Baguettes	Ober-/Unterhitze	gemäss Herstelleranweisungen	gemäss Herstelleranweisungen	3
Obsttorten	Ober-/Unterhitze	gemäss Herstelleranweisungen	gemäss Herstelleranweisungen	3

¹⁾ Pommes Frites zwischendurch 2 bis 3 Mal wenden.

9.11 Auftauen

- Entfernen Sie die Verpackung und richten Sie das Gericht auf einem Teller an.
- Nutzen Sie die unterste Einschubebene.

- Bedecken Sie die Lebensmittel nicht mit einer Schüssel oder einem Teller, da dadurch die Auftauzeit verlängert werden könnte.

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

9.12 Einkochen - Unterhitze

- 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 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 Kuchenblech, 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

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

Steinobst

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

Gemüse

Speise	Temperatur (°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.

9.13 Dörren - Heissluft

- Verwenden Sie mit Butterbrot- oder Backpapier belegte Bleche.
- Sie erzielen ein besseres Ergebnis, wenn Sie nach halber Dörrzeit den

Backofen ausschalten, öffnen und am besten über Nacht auskühlen lassen.

Gemüse

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

Obst

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

10. REINIGUNG UND PFLEGE

**WARNUNG!**

Siehe Sicherheitshinweise.

10.1 Anmerkungen zur Reinigung

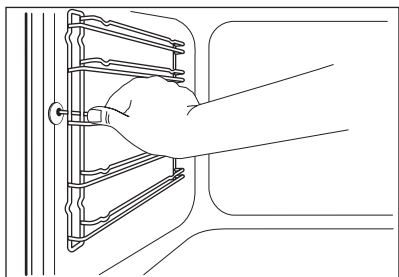
- Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts mit einem weichen Tuch, warmem Wasser und einem Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Geräteinnenraum nach jedem Gebrauch. Fettsammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen. Für die Brat- und Fettpfanne ist das Risiko besonders hoch.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie ein weiches Tuch, warmes Wasser und ein Reinigungsmittel.

- Zubehörteile mit Antihafbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

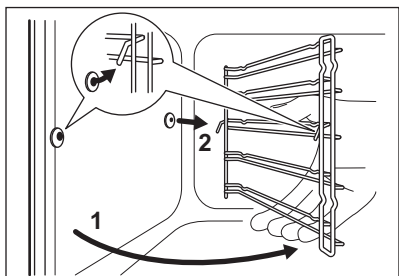
10.2 Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie zur Reinigung des Ofens die Eihängegitter .

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



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



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

10.3 Backofendecke



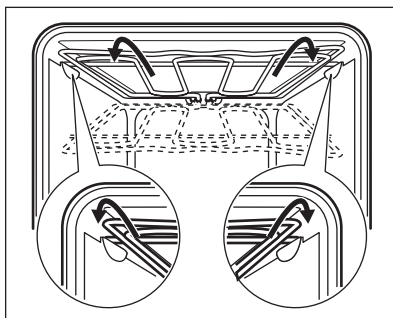
WARNUNG!

Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie das Heizelement herausnehmen. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Entfernen Sie die Einhängegitter.

Das Heizelement an der Backofendecke kann heruntergeklappt werden, damit die Decke leichter gereinigt werden kann.

1. Fassen Sie das Heizelement mit beiden Händen an der Vorderseite.
2. Ziehen Sie es gegen die Federkraft nach vorne und auf beiden Seiten aus der Halterung heraus.



Das Heizelement klappt nach unten.

3. Reinigen Sie die Backofendecke.
4. Führen Sie zum Befestigen des Heizelements die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



Das Heizelement muss über den Halterungen an der Innenwand des Geräts richtig eingerastet sein.

5. Setzen Sie die Einhängegitter wieder ein.

10.4 Aus- und Einhängen der Tür

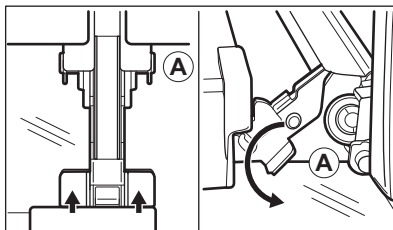
Die Tür kann zur Reinigung ausgehängt werden.



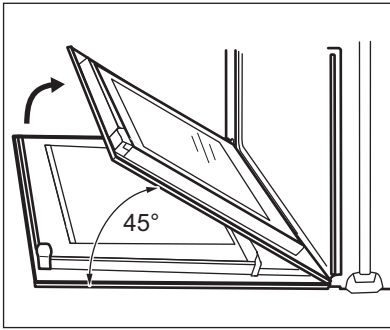
WARNUNG!

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 Tür bis zu einem Winkel von ca. 45°.



4. Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Gerät weg.
5. Legen Sie die Tür mit der Aussenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche. Somit werden Verkratzen verhindert.

Hängen Sie nach der Reinigung die Tür wieder ein. Führen Sie die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

10.5 Austauschen der Lampe

Legen Sie ein Tuch auf den Boden des Garraums. So werden Schäden an der Lampenabdeckung und im Garraum vermieden.



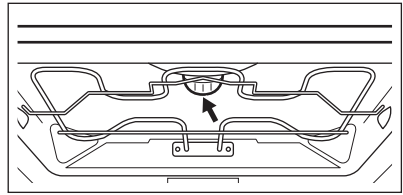
WARNUNG!

Stromschlaggefahr! Schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie die Lampe austauschen. Die Lampe und die Glasabdeckung können heiss sein.

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten oder schalten Sie den Schutzschalter aus.

Obere Lampe

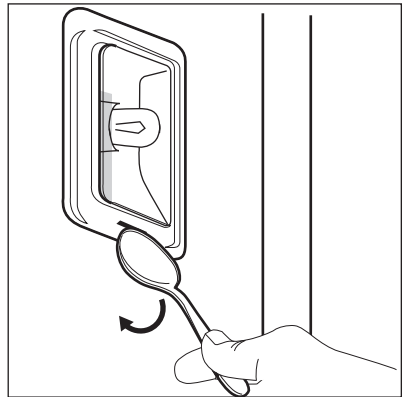
1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn, und nehmen Sie sie ab.



2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 40 W.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung an.

Seitliche Lampe

1. Entfernen Sie das linke Einhängegitter, um Zugang zur Ofenlampe zu bekommen.
2. Benutzen Sie einen schmalen, stumpfen Gegenstand (z. B. einen Teelöffel), um die Glasabdeckung abzunehmen.



3. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
4. Ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 40 W.
5. Bringen Sie die Glasabdeckung an.
6. Setzen Sie das linke Einhängegitter wieder ein.

11. FEHLERSUCHE



WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.

11.1 Was tun, wenn...

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Zeit ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
Der Backofen 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.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen lassen.
Das Display zeigt „12.00“ an.	Es gab einen Stromausfall.	Stellen Sie die Uhr erneut ein.

11.2 Betriebsdaten

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

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht aus dem Garraum.

Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren:	
Modell (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Seriennummer (S.N.)

12. MONTAGE



WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.

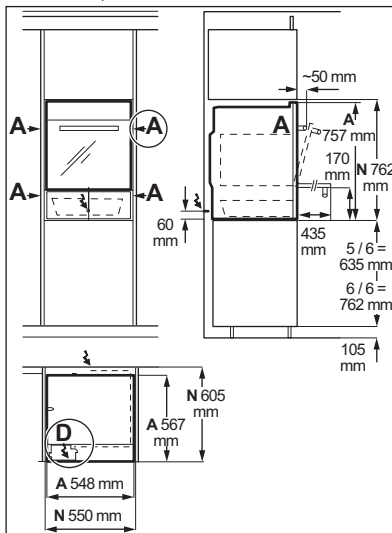
12.1 Einbau

i Bei der Montage in brennbares Material sind die Normen NIN SEV 1000 (Brandschutzrichtlinien und deren Verordnungen der Vereinigung kantonaler Feuerversicherungen) zwingend einzuhalten.

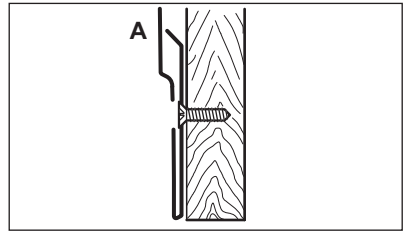
1. Ziehen Sie die Geräteschublade bis zum Anschlag heraus und nehmen Sie sie aus dem Gerät.
2. Stellen Sie das Gerät vor die Einbaunische und schliessen Sie den Stecker an.
Stellen Sie sicher, dass das Kabel beim Hineinschieben nicht eingeklemmt wird.

3. Schieben Sie das Gerät in die Einbaunische.

A = Gerät, N = Einbaunische



4. Befestigen Sie den Backofen mit mindestens 2 Schrauben an den 2 Seiten (A).

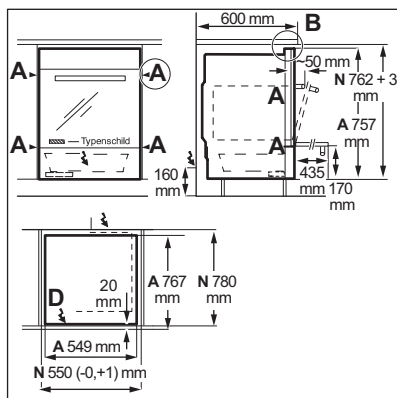


12.2 Einbau des Backofens unter einer Arbeitsplatte

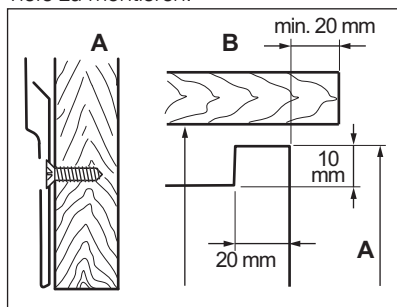
Schliessen Sie den Backofen vor dem Einbau an die Netzversorgung an. Siehe Kapitel „Elektrischer Anschluss“.

i Bei der Montage in brennbares Material sind die Normen NIN SEV 1000 (Brandschutzrichtlinien und deren Verordnungen der Vereinigung kantonaler Feuerversicherungen) zwingend einzuhalten.

1. Ziehen Sie die Geräteschublade bis zum Anschlag heraus und nehmen Sie sie aus dem Gerät.
2. Stellen Sie das Gerät vor die Einbaunische und schliessen Sie den Stecker an.
Stellen Sie sicher, dass das Kabel beim Hineinschieben nicht eingeklemmt wird.
3. Schieben Sie das Gerät in die Einbaunische.
A = Gerät, N = Einbaunische



4. Befestigen Sie den Backofen mit mindestens 2 Schrauben an den 2 Seiten (A).
Beim Einbau neben Holzfeuerungen ist aus Sicherheitsgründen bauseits eine hitzebeständige und wärmedämmende Isolierplatte in Gerätehöhe und mindestens 30 cm Tiefe zu montieren.



12.3 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Zum Warten des Geräts muss immer der Netzstecker gezogen werden.

Als Netzanschlussleitung muss ein Kabel vom Typ H05VV-F oder höherwertig verwendet werden.

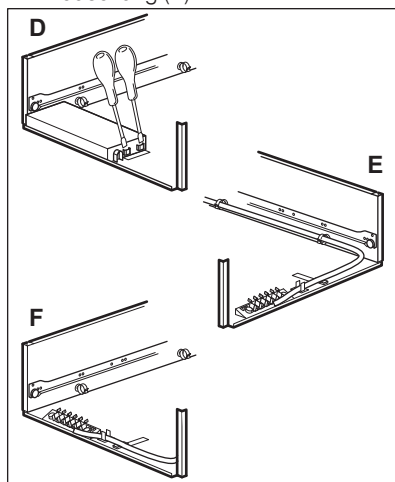
Schliessen Sie das Gerät über eine Zuleitung mit Stecker an. Ist keine Steckdose vorhanden, ist in der fest verlegten Hausinstallation eine

Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung vorzusehen, die das Gerät gleichzeitig und allpolig vom Netz trennt (entsprechend NIN SEV 1000). Der Anschluss mittels einer Steckdose ist bauseitig so vorzusehen: Die Steckdose muss zugänglich sein und ausserhalb des Koordinationsraums liegen. Bei Direktanschluss muss die Länge des Anschlusskabels ca. 120 cm betragen.

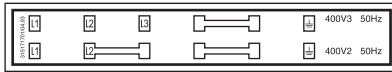


Lassen Sie das Gerät von einer Elektrofachkraft an das Stromnetz anschliessen.

1. Öffnen Sie die Netzklemmen-Abdeckung (D).



2. Führen Sie das Anschlusskabel durch die Kabelklemmen (E).
Damit wird ausgeschlossen, dass das Kabel die Schublade streift. Das Anschlusskabel befindet sich innerhalb des Gehäuses.
3. Bringen Sie den Kabelhalter (F) an.
4. Schliessen Sie die Klemme an, wie in der Abbildung angegeben.
5. Verbinden Sie das Kabel mit der Zugentlastung.
6. Schliessen Sie die Netzklemmen-Abdeckung.
7. Die elektrischen Anschlüsse müssen gemäss dem Anschlussplan hergestellt werden.
Phasenbezeichnungen: L1, L2, L3 (oder R, S, T).
Spannung: 400 V



8. Befestigen Sie die Zugenlastung.

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktdatenblatt und Informationen gemäss EU 65-66/2014

Herstellername	Electrolux	
Modellidentifikation	EBGL3CN EBGL3SP	
Energieeffizienzindex	103.5	
Energieeffizienzklasse	A	
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Ober-/ Unterhitze	0.99 kWh/Programm	
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Heissluft	0.88 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Fassungsvermögen	71 l	
Backofentyp	Einbau-Backofen	
Gewicht	EBGL3CN	47.7 kg
	EBGL3SP	47.7 kg

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

13.2 Energie sparen

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

- **Allgemeine Hinweise**

- Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Betriebs vollständig geschlossen ist, und öffnen Sie sie nicht öfter als erforderlich.
- Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um Energie zu sparen.
- Wenn immer möglich, geben Sie die Speisen in den kalten Backofen.

- Beträgt die Garzeit länger als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur je nach Gardauer 3 - 10 Minuten vor Ablauf des Garvorgangs auf die Mindesttemperatur. Durch die Restwärme des Backofens werden die Speisen weiter gegart.
- Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

- **Garen mit Heissluft** - wenn immer möglich, verwenden Sie die Heissluftfunktion, um Energie zu sparen.
- **Warmhalten von Speisen** - wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchte, wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung.

14. GARANTIE

Kundendienst

Servicestellen		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Zürcherstrasse 204E 9000 St. Gallen		
Seetalstrasse 11 6020 Emmenbrücke		
St. Jakob-Turm Birsstrasse 320B 4052 Basel		
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



867314453-A-432014