



Thinking of you
Electrolux



EB4SL70CN
EB4SL70SP

DE DAMPFGARER

BENUTZERINFORMATION



INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	3
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	4
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	7
4. BEDIENFELD.....	8
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	10
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	12
7. UHRFUNKTIONEN.....	25
8. AUTOMATIKPROGRAMME.....	26
9. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS.....	26
10. ZUSATZFUNKTIONEN.....	28
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	30
12. FEHLERSUCHE.....	34
13. MONTAGE.....	37
14. ENERGIEEFFIZIENZ.....	41
15. GARANTIE.....	43

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- und Service-Informationen erhalten:

www.electrolux.com/webselfservice



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. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie die mitgelieferte Gebrauchsanleitung sorgfältig vor Montage und Inbetriebnahme des Geräts. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemässer Montage oder Verwendung des Geräts übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung immer an einem sicheren und zugänglichen Ort zum späteren Nachschlagen 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 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.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern, und entsorgen Sie es angemessen.
- 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, sollte diese aktiviert werden.
- Wartung oder Reinigung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
- Halten Sie Kinder bis zu 3 Jahren während des Betriebs jederzeit vom Gerät fern.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.

- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiss. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- 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 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.
- Verwenden Sie ausschliesslich das für dieses Gerät empfohlene Speisethermometer.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Gerät aufstellen



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 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.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Aus diesem Grund muss es an die Stromversorgung angeschlossen werden.

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich anderenfalls an eine Elektrofachkraft.
- 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, 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 stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Erdschlüsse, Kontakte.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät entspricht den EWG-Richtlinien.

2.3 Bedienungshinweise



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.
- Heizen Sie den Backofen nicht mit der Mikrowellenfunktion vor.



WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emaillebeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden 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 Zubehörteile sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaillebeschichtung 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 Möbelplatte (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 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 Dampfgaren



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr und Risiko von Schäden am Gerät.

- Freigesetzter Dampf kann zu Verbrennungen führen.
 - Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig, wenn die Funktion eingeschaltet ist. Es kann Dampf austreten.
 - Öffnen Sie die Gerätetür nach dem Dampfgaren vorsichtig.

2.5 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. Zusätzlich 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, da die Tür schwer ist!
- 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 Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emaillebeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

2.6 Innenbeleuchtung

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



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

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

2.7 Entsorgung



WARNUNG!

Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

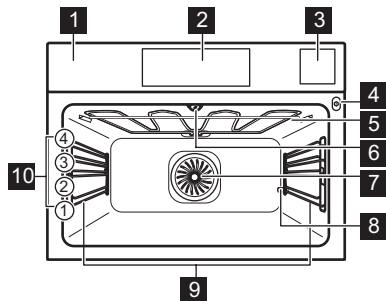
- Trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräteanschlusses ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere im Gerät einschliessen.

2.8 Kundendienst

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

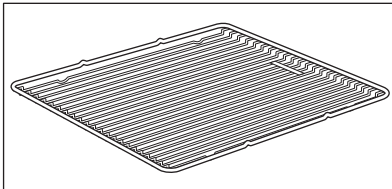
3.1 Allgemeine Übersicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Elektronischer Programmspeicher
- 3 Wassertank
- 4 Buchse für Speisethermometer
- 5 Heizelement
- 6 Lampe
- 7 Ventilator
- 8 Auslass des Entkalkungsrohrs
- 9 Einhängegitter, herausnehmbar
- 10 Einschubebenen

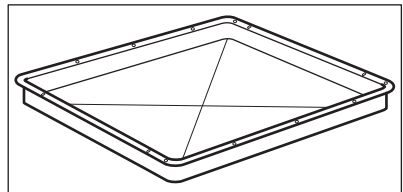
3.2 Zubehör

Gitterrost



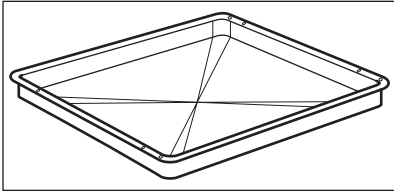
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

Kuchenblech



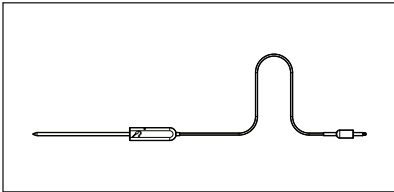
Für Kuchen und Plätzchen.

Kuchenblech hochrandig



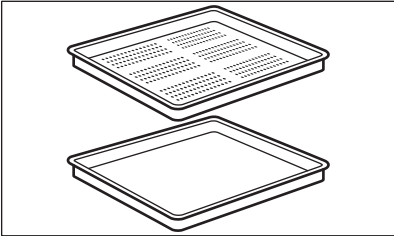
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

Speisethermometer



Zum Messen des Garzustands des Garguts.

Dampfgarset

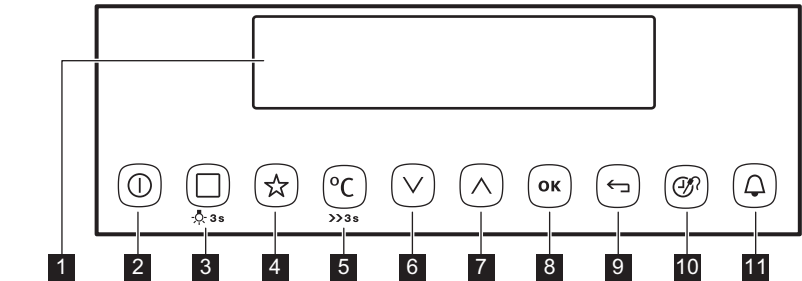


Ein unperforierter und ein perforierter Garbehälter.

Während des Dampfgarens hält das Dampfgarset das Kondenswasser von den Lebensmitteln fern. Verwenden Sie es für Speisen, die während des Garvorgangs nicht in Wasser gekocht werden sollen (z. B. Gemüse, Fisch, Pouletbrust). Das Dampfgarset ist nicht geeignet für Speisen, die in Wasser gekocht werden müssen (z.B. Reis, Polenta, Nudeln).

4. BEDIENFELD

4.1 Elektronischer Programmspeicher

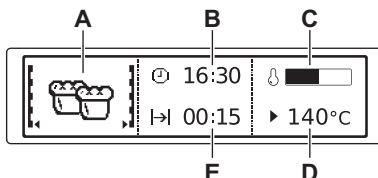


Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder.

Sensorfeld	Funktion	Bemerkung
1	-	Display
2		EIN/AUS
		Ein- und Ausschalten des Geräts.

Sensor-feld	Funktion	Bemerkung
3 	Ofenfunktionen oder VarioGuide	Berühren Sie das Sensorfeld einmal zur Auswahl einer Ofenfunktion oder des Menüs. VarioGuide. Berühren Sie das Sensorfeld erneut, um zwischen folgenden Menüs umzuschalten: Ofenfunktionen, VarioGuide. Zum Ein- und Ausschalten der Backofenbeleuchtung berühren Sie das Feld 3 Sekunden lang. Sie können die Backofenbeleuchtung auch einschalten, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
4 	Favoriten	Speichern und Aufrufen der Programmfavoriten.
5 	Temperaturauswahl	Zum Einstellen der Temperatur oder zur Anzeige der aktuellen Gerätetemperatur. Berühren Sie das Feld 3 Sekunden lang, um folgende Funktion aus- oder einzuschalten: Schnellaufheizung.
6 	„Nach unten“-Taste	Menünavigation nach unten.
7 	„Nach oben“-Taste	Menünavigation nach oben.
8 	OK	Bestätigung der Auswahl oder Einstellung.
9 	Rücktaste	Eine Menüebene zurückblättern. Zum Anzeigen des Hauptmenüs das Feld 3 Sekunden lang berühren.
10 	Uhrzeit und zusätzliche Funktionen	Einstellen verschiedener Funktionen. Berühren Sie bei eingeschalteter Ofenfunktion das Sensorfeld, um den Timer oder folgende Funktionen einzustellen: Tastensperre, Favoriten, Heat + Hold, Set + Go. Sie können auch die Einstellungen des Speisethermometers ändern.
11 	Kurzzeit-Wecker	Einstellen der Funktion. Kurzzeit-Wecker.

4.2 Display



- A. Ofenfunktion
- B. Tageszeit
- C. Aufheiz-Anzeige
- D. Temperatur
- E. Die Dauer oder das Ende einer Funktion wird angezeigt

Weitere Anzeigen auf dem Display:

Symbol		Funktion
	Kurzzeit-Wecker	Die Funktion ist eingeschaltet.
	Tageszeit	Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit an.
	Dauer	Im Display wird die entsprechende Gardauer angezeigt.
	Ende	Das Display zeigt die Zeit an, an der die Gardauer endet.
	Temperatur	Das Display zeigt die Temperatur an.
	Zeitanzeige	Das Display zeigt an, wie lange die Ofenfunktion in Betrieb ist. Drücken Sie zum Zurücksetzen der Zeit  und  gleichzeitig.
	Berechnung	Das Gerät berechnet die Gardauer.
	Aufheiz-Anzeige	Im Display wird die Temperatur im Gerät angezeigt.
	Anzeige Für Die Schnell-aufheizung	Die Funktion ist eingeschaltet. Sie verkürzt die Aufheizzeit.
	Gewichtsautomatik	Das Display zeigt an, dass die Gewichtsautomatik eingeschaltet ist. Sie können das Gewicht ändern.
	Heat + Hold	Die Funktion ist eingeschaltet.

5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

5.1 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 und Zubehör vor der ersten Inbetriebnahme.

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

5.2 Erstanschluss

Nach dem Netzanschluss oder nach einem Stromausfall müssen die Sprache, der Kontrast und die Helligkeit des Displays sowie die Uhrzeit eingestellt werden.

1. Drücken Sie  oder , um den Wert einzustellen.
2. Mit **OK** bestätigen.

5.3 Vorheizen

Heizen Sie das leere Gerät vor der ersten Inbetriebnahme auf.

1. Stellen Sie folgende Funktion ein:
Ober-/Unterhitze  sowie die Höchsttemperatur.
2. Lassen Sie das Gerät 1 Stunde eingeschaltet.
3. Stellen Sie folgende Funktion ein:
Heissluft  sowie die Höchsttemperatur.
4. Lassen Sie das Gerät 15 Minuten eingeschaltet.

Das Zubehör kann heißer werden als bei normalem Gebrauch. Das Gerät kann

Geruch und Rauch verströmen. Das ist normal. Vergewissern Sie sich, dass die Raumbelüftung ausreichend ist.

5.4 Einstellen des Wasserhärtegrads

Nachdem Sie das Gerät an die Spannungsversorgung angeschlossen haben, müssen Sie den Wasserhärtegrad einstellen.

Die Tabelle unten zeigt den Wasserhärtebereich mit dem zugehörigen Kalkgehalt (mmol/l) und die Qualität des Wassers.

Wasserhärte		Kalkgehalt (mmol/l)	Kalkgehalt (mg/l)	Wasser-klassifizierung
Klasse	dH			
1	0 - 7	0 - 1,3	0 - 50	Weich
2	7 - 14	1,3 - 2,5	50 - 100	Mittelhart
3	14 - 21	2,5 - 3,8	100 - 150	Hart
4	über 21	über 3,8	über 150	Sehr hart

Überschreitet die Wasserhärte die in der Tabelle angegebenen Werte, füllen Sie den Wassertank mit Tafelwasser.

1. Nehmen Sie den vierfarbigen Teststreifen, der mit dem Dampfgarset im Backofen geliefert wird.
2. Stecken Sie alle Reaktionszonen des Streifens ca. 1 Sekunde lang in das Wasser.
Halten Sie den Streifen nicht unter fließendes Wasser!
3. Schütteln Sie überschüssiges Wasser vom Streifen ab.
4. Überprüfen Sie nach 1 Minute die Wasserhärte mithilfe der Tabelle unten.
Die Farben der Reaktionszonen ändern sich auch noch nach Ablauf von 1 Minute. Berücksichtigen Sie diese Änderungen bei der Messung nicht.
5. Stellen Sie die Wasserhärte in folgendem Menü ein:
Grundeinstellungen.

Teststreifen	Wasserhärte
	1
	2
	3
	4

Die schwarzen Rechtecke in der Tabelle entsprechen den roten Rechtecken auf dem Teststreifen.

Den Wasserhärtegrad können Sie in folgendem Menü ändern:
Grundeinstellungen / Wasserhärte.

Nach einem Stromausfall müssen Sie die Wasserhärte erneut einstellen.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!
Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

3. Drücken Sie **OK**, um das Untermenü aufzurufen oder die Einstellung zu bestätigen.



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

6.1 Navigieren in den Menüs

- 1. Schalten Sie das Gerät ein.
- 2. Drücken Sie  oder , um die gewünschte Menüoption einzustellen.

6.2 Überblick über die Menüs

Hauptmenü

Sym- bol	Menüpunkt	Anwendung
	Ofenfunktionen	Liste mit Ofenfunktionen.
	SousVide Garen	Ofenfunktion und Liste mit Automatikprogrammen.
	Rezepte	Liste mit Automatikprogrammen.
	Favoriten	Liste der bevorzugten Garprogramme, die vom Benutzer erstellt wurden.
	Reinigung	Liste mit Reinigungsprogrammen.
	Grundeinstellungen	Dient zum Vornehmen anderer Einstellungen.
	Sonderfunktionen	Liste mit zusätzlichen Ofenfunktionen.
	VarioGuide	Empfohlene Ofeneinstellungen für eine grosse Auswahl an Gerichten. Wählen Sie ein Gericht und beginnen Sie dem Garvorgang. Temperatur und Gardauer sind nur Richtlinien für gute Ergebnisse und können individuell eingestellt werden. Sie richten sich nach den Rezepten, der Beschaffenheit und der Menge der verwendeten Zutaten.

Untermenü von: Grundeinstellungen

Sym- bol	Untermenü	Beschreibung
	Tageszeit einstellen	Einstellen der aktuellen Uhrzeit.
	Zeitanzeige	Steht diese Funktion auf EIN, wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.

Sym- bol	Untermenü	Beschreibung
°C>>	Schnellaufheizung	Ist diese Funktion eingeschaltet, verkürzt sich die Aufheizzeit.
	Set + Go	Um eine Funktion einzustellen und sie später zu aktivieren, drücken Sie auf ein beliebiges Symbol auf dem Bedienfeld.
🔥➔	Heat + Hold	Hält zubereitete Speisen 30 Minuten lang nach Abschluss des Garzyklus warm.
🕒	Zeitverlängerung	Schaltet die Funktion Zeitverlängerung ein und aus.
◐	Kontrast	Einstellen des Kontrastes der Anzeige.
☀️	Helligkeit	Einstellen der Helligkeit der Anzeige.
🇬🇧	Sprache Einstellen	Einstellen der Sprache für die Anzeige.
🔊	Lautstärke	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
🎵	Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Töne der Sensorfelder. Der Ton des Sensorfelds EIN/AUS lässt sich nicht ausschalten.
🔔	Alarmsignale	Ein- und Ausschalten der Alarmsignale.
💧	Wasserhärte	Zum Einstellen der Wasserhärtestufe (1 bis 4).
🧼	Erinnerungsfunktionen	Erinnert Sie daran, wenn das Gerät gereinigt werden muss.
DEMO	DEMO-Modus	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468
i	Service	Zeigt die Softwareversion und die Konfiguration an.
🔧	Werkseinstellungen	Zurücksetzen aller Einstellungen auf die Werks-einstellungen.

6.3 Untermenü von: SousVide Garen

Diese Technologie ist von der Sous-vide-Technologie (französisch für „unter Vakuum“) abgeleitet. Es handelt sich um

eine Garmethode bei der die Speisen in einen Vakuumbbeutel eingeschweisst und bei niedrigen Temperaturen gegart werden.

Symbol	Menüpunkt	Beschreibung
	Ofenfunktion SousVide	Dampfgaren von Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten, Gemüse und Obst. Stellen Sie die Temperatur auf 50 °C – 95 °C ein.
	SousVide Rezepte	Liste mit Automatikprogrammen.
	SousVide VarioGuide	Empfohlene Ofeneinstellungen für eine grosse Auswahl an Gerichten. Wählen Sie ein Gericht und beginnen Sie dem Garvorgang. Temperatur und Gardauer sind nur Richtlinien für gute Ergebnisse und können individuell eingestellt werden. Sie richten sich nach den Rezepten, der Beschaffenheit und der Menge der verwendeten Zutaten.

6.4 Untermenü von: Reinigung

Symbol	Menüpunkt	Beschreibung
	Dampfreinigung	Verfahren zur Reinigung eines leicht verschmutzten Geräts ohne eingebrannte Speisereste.
	Entkalkung	Verfahren zum Reinigen des Dampferzeugungskreislaufs von Kalksteinrückständen.
	Spülen	Verfahren zum Spülen und Reinigen des Dampferzeugungskreislaufs nach häufigem Gebrauch der Dampfgarfunktionen.
	Dampfreinigung Plus	Verfahren zur Reinigung von hartnäckigen Verschmutzungen mit Unterstützung eines Backofenreinigers.

6.5 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Heissluft	Zum Backen und Braten auf zwei Einschubebenen und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20–40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als bei Ober-/Unterhitze.
 Pizza-/Wähenstufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer intensiveren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20–40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als bei Ober-/Unterhitze.
 Niedertemp.-Automatik	Zum Zubereiten von besonders zarten und saftigen Braten.

Ofenfunktion	Anwendung
 Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene.
 Tiefkühlgerichte	Damit Tiefkühlprodukte wie Pommes Frites, Kartoffelspalten und Frühlingsrollen schön knusprig werden.
 Grill	Zum Grillen flacher Lebensmittel oder 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.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
 Auftauen	Diese Funktion kann zum Auftauen von Tiefkühlgerichten wie z. B. Gemüse und Obst verwendet werden. Die Auftauzeit hängt von der Menge und Grösse der Tiefkühlgerichte ab.
 Eco-Heissluft	Zur Zubereitung von Backwaren in Backformen auf einer Einschubebene. Zum Energiesparen beim Kochen. Diese Funktion muss gemäss der Angaben in den Gartabellen verwendet werden, um das gewünschte Kochergebnis zu erzielen. Weitere Informationen zu den empfohlenen Einstellungen finden Sie in den Kochtabellen. Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäss EN 60350-1 verwendet.
 Überbacken	Für Aufläufe wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Auch zum Gratinieren und Überbacken.
 Brot Backen	Verwenden Sie diese Funktion, um Brot und Brötchen auf professionelle Art zu backen: knusprig, braun und glänzende Kruste.
 Feuchtstufengaren	Sie können zwischen drei manuellen Kochfunktionen mit verschiedenen Feuchtigkeitsstufen wählen. Diese Funktionen kombinieren Dampf und Heissluft. Sie dienen zum Garen mit unterschiedlichen Dampfmenen.
 Dampfgaren	Zum Dampfgaren von Gemüse, Beilagen oder Fisch.

Untermenü von: Feuchtstufengaren

Ofenfunktion	Anwendung
 Feuchtigkeit, Niedrig	Diese Funktion ist geeignet für Fleisch, Geflügel, Ofengerichte und Schmorgerichte. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig und erhalten eine knusprige Oberfläche.
 Feuchtigkeit, Mittel	Diese Funktion eignet sich zur Zubereitung von gedünstetem und geschmortem Fleisch sowie Brot- und süßem Hefeteig. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig, und die Backwaren aus Hefeteig erhalten eine knusprige und glänzende Oberfläche.
 Feuchtigkeit, Hoch	Die Funktion eignet sich zur Zubereitung von empfindlichen Speisen wie Puddings, Wähen, Terrinen und Fisch.



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

6.6 Sonderfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Warmhalten	Zum Warmhalten von Gerichten.
 Teller Wärmen	Zum Vorwärmen der Teller vor dem Servieren.
 Einkochen	Zum Einkochen von Gemüse, wie Gurken.
 Dörren	Zum Dörren von in Scheiben geschnittenem Obst und Gemüse, wie Äpfel, Pflaumen, Pfirsiche, Tomaten, Zucchini, Pilze.
 Joghurt Funktion	Verwenden Sie diese Funktion zur Zubereitung von Joghurt. Die Beleuchtung ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.
 Gärstufe	Die Dampfeuchtigkeit beschleunigt das Aufgehen des Teigs und verhindert das Austrocknen der Oberfläche, somit bleibt der Teig geschmeidig.

Ofenfunktion	Anwendung
 Regenerieren	Das Aufwärmen von Speisen mit Dampf verhindert die Austrocknung der Oberfläche. Dies stellt eine sanfte und gleichmässige Wärme bereit und belebt den Geschmack sowie das Aroma der Speisen, als ob sie frisch zubereitet wären. Mit dieser Funktion können Sie die Speisen direkt auf einem Teller aufwärmen. Sie können mehrere Teller gleichzeitig auf verschiedenen Einschubebenen aufwärmen.

6.7 Untermenü von: VarioGuide

Speisekategorie: Fisch/Meeresfrüchte

Gericht	
Fisch	Fisch, gebacken
	Fischstäbchen
	Fischfilet, dünn
	Fischfilet, dick
	Fischfilet, gefroren
	Fisch, klein
	Fisch, gedämpft
	Fisch, klein, gegrillt
	Fisch, gegrillt
	Fisch, gegrillt 
	Forelle
Lachs	Lachsfilet
	Lachs, Ganz
Crevetten	Crevetten, frisch
	Crevetten, gefroren
Muscheln	-

Speisekategorie: Geflügel

Gericht	
Geflügelbrust	-
Geflügelbrust 	-

Gericht	
Poulet	Pouletflügeli/ Chicken Wings, frisch
	Pouletflügeli, gefroren
	Pouletschlegel, frisch
	Pouletschlegel, gefroren
	Pouletbrust, pochirt
	Poulet, 2 halbe
	Poulet 
	-
Ente 	-
Gans 	-
Trute 	-

Speisekategorie: Fleisch

Gericht	
Rindfleisch	Tafelspitz
	Rinderschmorbraten 
	Hackbraten

Gericht	
Roastbeef	Blutig
	Blutig 
	Mittel
	Mittel 
	Durch
	Durch 
Roastbeef Skandinavisches	Blutig 
	Mittel 
	Durch 
Schweinefleisch	Chipolatas
	Brustspitz
	Schweinschaxe, vorgegart
	Schinkenstück
	Schweinerücken
	Schweinerücken 
	Kassler/Rippenspeer
	Kassler, pochiert
	Schweinenacken
	Schweineschulter
	Schweinebraten 
	Gekochter Schinken
Kalb	Kalbshaxe
	Kalbskarree
	Kalbsbraten 

Gericht	
Lamm	Lammkeule
	Lammbraten/-gigot 
	Lammrücken
	Lammrücken, rosa
	Lammrücken, rosa 
Wild	Hase • Hasenkeule • Hasenrücken • Hasenrücken 
	Wildfleisch • Reh-/Hirschkeule • Reh-/Hirschrücken
	Reh-/Hirschbraten 
	Reh-/Hirschrücken 

Speisekategorie: Ofengerichte

Gericht	
Lasagne, Frisch	-
Lasagne/Cannelloni, gefr.	-
Nudelaufguss	-
Kartoffelgratin	-
Gemüseaufguss	-
Süßer Aufguss	-

Speisekategorie: Pizza/Quiche

Gericht	
Pizza	Pizza, dünn
	Pizza, Extrabelag
	Pizza, gefroren
	Pizza American, gefroren
	Pizza, gekühlt
	Pizzasnacks, gefroren
Baguettes, überbacken	-
Flammkuchen	-
Wähe pikant	-
Quiche Lorraine	-
Pikante Torte	-

Speisekategorie: Kuchen/Kleingebäck

Gericht	
Gugelhupf	-
Apfelkuchen, gedeckt	-
Biskuit	-
Apfeltorte	-
Quarktorte	-
Brioche	-
Sandkuchen	-
Linzertorte/Tarte	-
Wähe süß	-
Mandelkuchen	-
Muffins	-
Kleingebäck	-
Feingebäck	-
Windbeutel	-
Blätterteig-Kleingebäck	-

Gericht	
Eclairs	-
Meringues	-
Mürbeteig-Plätzchen	-
Christstollen	-
Apfelstrudel, gefroren	-
Blechkuchen	Rührteig
	Hefeteig
Quarkkuchen	-
Brownies	-
Biskuitroulade	-
Hefekuchen	-
Streuselkuchen	-
Zuckerkuchen	-
Tortenboden	Mürbeteig
	Tortenboden Aus Rührteig
Früchtekuchen	Früchtekuchen A. Mürbeteig
	Früchtekuchen Mit Rührteig
	Hefeteig

Speisekategorie: Brot/Brötchen

Gericht	
Brötchen	Brötchen
	Brötchen, vorgebacken
	Brötchen, gefroren
Ciabatta	-
Baguette	Baguettes, vorgebacken
	Baguettes, gefroren

Gericht	
Brot	Hefekranz
	Weissbrot
	Butterzopf
	Ruchbrot
	Roggenbrot
	Vollkornbrot
	Fladenbrot
	Brot/Brötchen, gefroren

Speisekategorie: Gemüse

Gericht	
Broccoli, Röschen	-
Broccoli, ganz	-
Blumenkohl, Röschen	-
Blumenkohl, ganz	-
Karotten	-
Zucchini	-
Grüner Spargel	-
Weisser Spargel	-
Peperoni	-
Spinat, frisch	-
Lauch	-
Bohnen, Grün	-
Pilze	-
Tomaten Schalen	-
Rosenkohl	-
Sellerie, gewürfelt	-
Erbsen	-
Aubergine	-
Fenchel	-
Artischocken	-

Gericht	
Randen	-
Schwarzwurzel	-
Kohlrabi	-
Bohnen, Weiss	-
Wirsing	-

Speisekategorie: Flans/Terrinen

Gericht	
Eierstich	-
Karamelköppli	-
Terrine	-
Eier	Eier, weichgekocht
	Eier, mittelweich gekocht
	Eier, hartgekocht
	Eier, gebacken

Speisekategorie: Beilagen

Gericht	
Pommes Frites, dünn	-
Pommes Frites, dick	-
Pommes Frites, gefroren	-
Kroketten	-
Kartoffelwedges	-
Rösti	-
Salzkartoffeln, klein	-
Salzkartoffeln, Gross	-
Schalenskartoffeln	-
Kartoffelknödel	-
Semmelknödel	-

Gericht	
Dampfnudeln, gesalzen	-
Dampfnudeln, süß	-
Reis	-
Tagliatelle, frisch	-
Polenta	-

i Möchten Sie das Gewicht oder die Kerntemperatur der Speise ändern, benutzen Sie $\wedge$ oder $\vee$, um neue Werte einzustellen.

6.8 Untermenü von: SousVide VarioGuide

Speisekategorie	Gericht
Fisch/Meeresfrüchte	Seebrassenfilet
	Wolfsbarschfilet
	Stockfisch
	Forellenfilet
	Lachsfilet
	Jakobsmuscheln
	Muscheln mit Schale
	Crevetten, ohne Schale
Geflügel	Tintenfisch
	Pouletbrust, ohne Knochen
	Entenbrust, ohne Knochen
	Trutenbrust, ohne Knochen

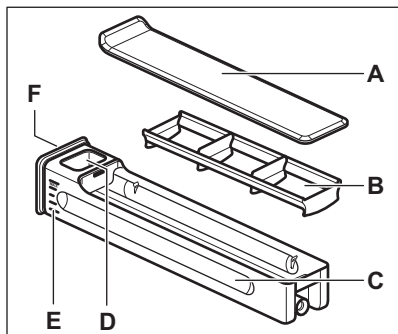
Speisekategorie	Gericht
Fleisch	Rindfleisch • Rinderfilet, rosa • Rinderfilet, durch
	Lamm • Lamm, rosa • Lamm, durch
	Wild • Wildschwein • Hasenbraten, ohne Knochen
Gemüse	Karotten
	Zucchini
	Grüner Spargel
	Weisser Spargel
	Peperoni
	Lauch
	Knollensellerie
	Sellerie
	Aubergine
	Fenchel
Früchte	Artischockenherzen
	Kartoffeln
	Kürbis
	Äpfel
	Birnen
	Pfirsiche
	Nektarinen
	Pflaumen
	Ananas
	Mangos

6.9 Einschalten einer Ofenfunktion

1. Schalten Sie das Gerät ein.

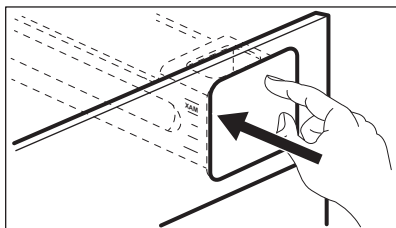
2. Wählen Sie das Menü:
Ofenfunktionen.
3. Mit **OK** bestätigen.
4. Wählen Sie eine Ofenfunktion aus.
5. Mit **OK** bestätigen.
6. Stellen Sie die Temperatur ein.

6.10 Wasserschublade



Sie können die Wasserschublade aus dem Gerät nehmen. Drücken Sie vorsichtig auf die vordere Taste.

Nach dem Drücken kommt die Wasserschublade von selbst aus dem Gerät.



Sie können die Wasserschublade auf zwei Arten füllen:

- Lassen Sie die Wasserschublade im Gerät und füllen Sie sie mit einem Wasserglas.
- Nehmen Sie die Wasserschublade aus dem Gerät und füllen Sie sie unter dem Wasserhahn.

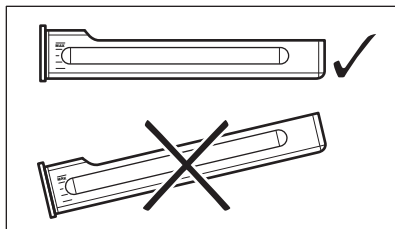
Befüllen Sie die Wasserschublade mit Leitungswasser, tragen Sie sie in horizontaler Ausrichtung, um kein Wasser zu verschütten.

7. Mit **OK** bestätigen.



Wurden die Standardeinstellungen nicht geändert, startet das Gerät automatisch.

- A. Abdeckung
- B. Wellenbrecher
- C. Schublade
- D. Wasser-Einfüllöffnung
- E. Skala
- F. Vordere Taste



Setzen Sie die Wasserschublade nach dem Befüllen wieder in dieselbe Position ein. Drücken Sie auf die vordere Taste, bis sich die Wasserschublade im Gerät befindet.

Leeren Sie den Wasserschublade nach jedem Gebrauch.



VORSICHT!

Halten sie die Wasserschublade von heissen Oberflächen fern.

6.11 Dampfgaren

Die Abdeckung der Wasserschublade befindet sich im Bedienfeld.

**WARNUNG!**

Verwenden Sie nur kaltes Leitungswasser. Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser. Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten. Füllen Sie keine brennbaren oder alkoholhaltigen Flüssigkeiten in die Wasserschublade.

1. Drücken Sie auf den Deckel der Wasserschublade, um sie zu öffnen, und ziehen Sie sie aus dem Gerät.
2. Füllen Sie die Wasserschublade bis zur Höchstgrenze (circa 950 ml). Der Wasservorrat reicht für ca. 50 Minuten.
Verwenden Sie die Skala der Wasserschublade.
3. Setzen Sie die Wasserschublade in ihre ursprüngliche Position ein.



Ist die Wasserschublade nach der Befüllung mit Wasser nass, wischen Sie sie vor dem Einsetzen in das Gerät mit einem weichen Tuch ab.

4. Bereiten Sie die Speise in geeignetem Kochgeschirr zu.
5. Schalten Sie das Gerät ein.
6. Wählen Sie eine Dampfgarfunktion und die Temperatur.
7. Stellen Sie bei Bedarf die Funktion Dauer **|→|** oder Ende **→|** ein.
Nach ca. 2 Minuten ist der erste Dampf sichtbar. Sobald das Gerät die eingestellte Temperatur fast erreicht hat, ertönt ein Signalton.

Am Ende der Garzeit ertönt der Signalton.

8. Schalten Sie das Gerät aus.
9. Leeren Sie die Wasserschublade nach dem Dampfgaren.

**VORSICHT!**

Das Gerät ist heiss. Es besteht Verbrennungsgefahr. Seien Sie beim Leeren der Wasserschublade vorsichtig.



Ist das Wasser in der Wasserschublade fast aufgebraucht, ertönt ein Signal, und die Wasserschublade muss wie oben beschrieben aufgefüllt werden, um mit dem Dampfgaren fortzufahren.



Lassen Sie das Gerät bei geöffneter Tür vollständig trocknen.
Um das Trocknen zu beschleunigen, können Sie das Gerät mit Heissluft und einer Temperatur von 150 °C etwa 15 Minuten einschalten.

Dampf kann sich unten im Garraum absetzen und die Sicht im Gerät beeinträchtigen. Trocknen Sie in diesem Fall den Garraum, wenn das Gerät abgekühlt ist.



Am Ende des Dampfgarzyklus läuft das Kühlgebläse des Geräts mit höherer Drehzahl, um den überflüssigen Dampf besser abzuleiten. Dies ist normal.

6.12 SousVide Garen

- Durch das Vakuumieren kann nichts aus dem Gargut austreten, weder Geschmackstoffe oder Aromen noch Flüssigkeit.
- Fleisch und Fisch werden weich, zart und saftig
- Die Mineralien und Vitamine der Lebensmittel bleiben erhalten
- Es werden weniger Gewürze benötigt, da die Speisen ihren natürlichen Geschmack behalten
- Die Arbeit wird erleichtert, da es nicht notwendig ist, die Speisen gleichzeitig vorzubereiten und zu servieren
- Die niedrige Gartemperatur verhindert ein Verkochen
- Durch die Portionierung der Speisen lassen sich diese einfacher handhaben

Zubereiten der Speisen

1. Reinigen und schneiden Sie die Zutaten.
2. Würzen Sie die Zutaten.
3. Geben Sie die Zutaten in geeignete Vakuumbbeutel.
4. Verschlussen Sie den Beutel so, dass er möglichst wenig Luft enthält.
5. Die Beutel müssen kühl gelagert werden, wenn sie nicht sofort gegart werden.
6. Fahren Sie mit der Funktion SousVide Garen fort, und befolgen Sie für die ausgewählte Speise die Angaben in den Kochtabellen oder in den Rezepten mit dem Koch-Assistent.
7. Öffnen Sie den Beutel und servieren Sie die Speisen.
8. Optional: Fleisch können Sie zum Beispiel danach noch anbraten oder grillen, damit es eine schöne Kruste und den typischen Bratengeschmack bekommt.

Einschalten der Funktion Ofenfunktion SousVide

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie das Menü SousVide Garen.
3. Mit **OK** bestätigen.
4. Stellen Sie folgende Funktion ein: Ofenfunktion SousVide.
5. Mit **OK** bestätigen.
6. Stellen Sie die Temperatur ein.
7. Mit **OK** bestätigen.



Wenn Sie mit dieser Funktion garen, entsteht Restwasser auf den Vakuumbbeuteln und im Garraum. Seien Sie beim Öffnen der Backofentür nach dem Garvorgang vorsichtig, um zu vermeiden, dass Wasser auf die Möbel tropft. Verwenden Sie einen Teller und ein Geschirrtuch, um die Vakuumbbeutel herauszuholen. Trocknen Sie die Tür, den Wassersammler im Boden und den Garraum mit einem weichen Tuch oder Schwamm. Lassen Sie das Gerät bei geöffneter Tür vollständig trocknen. Um das Trocknen zu beschleunigen, können Sie das Gerät mit Heissluft und einer Temperatur von 150 °C etwa 15 Minuten einschalten.

6.13 Aufheiz-Anzeige

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

6.14 Anzeige Für Die Schnellaufheizung

Diese Funktion verkürzt die Aufheizzeit.



Geben Sie kein Gargut in den Backofen, wenn die Funktion Schnellaufheizung eingeschaltet ist.

Zum Einschalten der Funktion halten Sie 3 Sekunden lang $\text{°C} \gg$ gedrückt. Die Aufheiz-Anzeige schaltet um.

6.15 Restwärme

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

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Tabelle der Uhrfunktionen

Uhrfunktion		Anwendung
	Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen eines Countdowns (höchstens 2 Std. 30 Min.). Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Gerätebetrieb. Sie können die Funktion auch verwenden, wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Schalten Sie die Funktion mit  ein. Drücken Sie  oder  , um die Minuten einzustellen, und OK zum Starten.
	Dauer	Zum Einstellen der Dauer eines Vorgangs (max. 23 Std. 59 Min.).
	Ende	Zum Einstellen der Abschaltzeit einer Ofenfunktion (max. 23 Stunden 59 Minuten).

Stellen Sie die Zeit für eine Uhrfunktion ein, zählt die Zeit nach 5 Sekunden herunter.



Wenn Sie die Uhrfunktionen: Dauer, Ende verwenden, schaltet das Gerät die Heizelemente nach 90 % der eingestellten Zeit aus. Mit der vorhandenen Restwärme wird der Garvorgang fortgesetzt, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist (3 - 20 Minuten).

7.2 Einstellen der Uhrfunktionen



Bevor Sie die Funktionen: Dauer, Ende verwenden, müssen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur einstellen. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet. Sie können die Funktionen: Dauer und Ende gleichzeitig verwenden, wenn das Gerät zu einem bestimmten späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll. Die Funktionen: Dauer und Ende lassen sich bei Verwendung des Speisenthermometers nicht einschalten.

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display die gewünschte Uhrfunktion und das entsprechende Symbol anzeigt.
3. Drücken Sie  oder , um die gewünschte Zeit einzustellen.
4. Mit **OK** bestätigen.
Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton. Das Gerät wird ausgeschaltet. Im Display erscheint eine Meldung.

5. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.

7.3 Heat + Hold

Bedingungen für die Funktion:

- Die eingestellte Temperatur ist höher als 80 °C.
- Die Funktion: Dauer ist eingestellt.

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

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

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

Nach Ablauf der Funktion ertönt ein akustisches Signal.
Die Funktion bleibt eingeschaltet, wenn Sie zu anderen Ofenfunktionen wechseln.

7.4 Zeitverlängerung

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



Dies gilt nicht für Ofenfunktionen mit dem Speisethermometer.

1. Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signalton. Drücken Sie ein beliebiges Symbol.
- Im Display erscheint eine Meldung.
2. Drücken Sie , um sie einzuschalten oder , um sie auszuschalten.
 3. Stellen Sie die Dauer für die Funktion ein.
 4. Drücken Sie **OK**.

8. AUTOMATIKPROGRAMME



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

8.1 Rezepte mit Rezeptautomatik

Mit dem Gerät wird eine Reihe von Rezepten zur Verfügung gestellt, die Sie verwenden können. Die Rezepte sind fest

einprogrammiert und können nicht geändert werden.

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

9. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

9.1 Speisethermometer

Zwei Temperaturen sind einzustellen: Die Backofentemperatur und die Kerntemperatur.

Das Speisethermometer misst die Kerntemperatur des Fleisches. Das Gerät wird ausgeschaltet, sobald das Fleisch die eingestellte Temperatur erreicht hat.



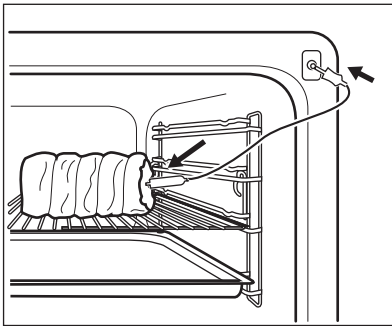
VORSICHT!

Verwenden Sie nur das mitgelieferte Speisethermometer oder ein Originalersatzteil.



Das Speisethermometer muss während des Garvorgangs im Fleisch und der Stecker in der Buchse bleiben.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Führen Sie die Spitze des Speisethermometers so in das Gargut ein, dass sie sich in der Mitte des Garguts befindet.
3. Stecken Sie den Stecker des Speisethermometers in die Buchse an der Vorderseite des Geräts.



Das Display zeigt das Symbol des Speisethermometers an.

4. Drücken Sie $\wedge$ oder $\vee$ innerhalb von 5 Sekunden, um die Kerntemperatur einzustellen.
5. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.

Das Gerät berechnet das voraussichtliche Ende. Die Endzeit unterscheidet sich je nach Speisemenge, eingestellter Backofentemperatur (mindestens 120 °C) und ausgewählter Funktion. Das Gerät berechnet das voraussichtliche Ende in ca. 30 Minuten.

6. Drücken Sie $\mathcal{O}$, um die Kerntemperatur zu ändern.

Sobald das Fleisch die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.

7. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.
8. Ziehen Sie den Stecker des Speisethermometers aus der Buchse heraus und nehmen Sie das Gargut aus dem Backofen.



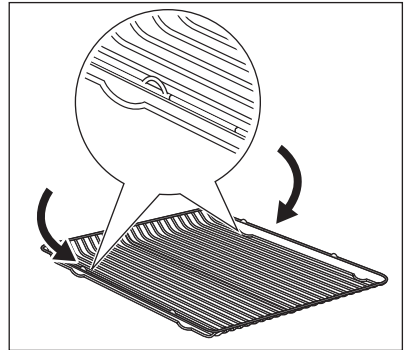
WARNUNG!

Das Speisethermometer ist heiss. Es besteht Verbrennungsgefahr. Seien Sie beim Herausziehen des Speisethermometers aus dem Fleisch und des Steckers aus der Buchse vorsichtig.

9.2 Einsetzen des Zubehörs

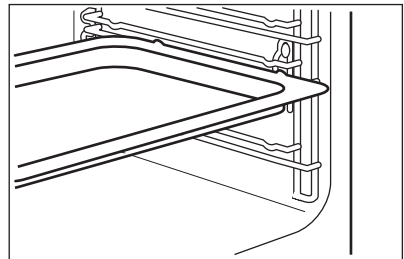
Gitterrost:

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



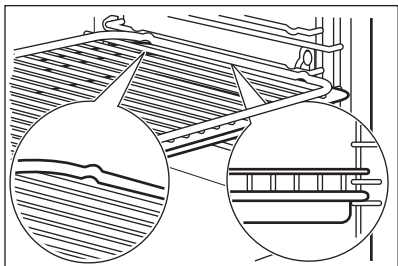
Auflauffanne:

Schieben Sie die Auflauffanne zwischen die Führungsstäbe der Einschubschienen.



Gitterrost und Auflauffanne zusammen:

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



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

10. ZUSATZFUNKTIONEN

10.1 Favoriten

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

Speichern eines Programms

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion oder ein Automatikprogramm ein.
3. Berühren Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: **SPEICHERN**.

4. Mit **OK** bestätigen.
Das Display zeigt den ersten freien Speicherplatz an.

5. Mit **OK** bestätigen.
6. Geben Sie den Namen des Programms ein.

Der erste Buchstabe blinkt.

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

8. Drücken Sie **OK**.
Der nächste Buchstabe blinkt.

9. Wiederholen Sie Schritt 7 nach Bedarf.

10. Zum Speichern halten Sie **OK** gedrückt.

Sie können einen Speicherplatz auch überschreiben. Wenn das Display den ersten freien Speicherplatz anzeigt, berühren Sie  oder  und drücken Sie **OK**, um ein bestehendes Programm zu überschreiben.

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

Einschalten des Programms

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie das Menü Favoriten.
3. Mit **OK** bestätigen.
4. Wählen Sie Ihr bevorzugtes Programm.
5. Mit **OK** bestätigen.

Drücken Sie , um folgendes Menü direkt aufzurufen: Favoriten.

10.2 Verwenden der Kindersicherung

Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, kann das Gerät nicht versehentlich aktiviert werden.

1. Berühren Sie  um das Display zu aktivieren.
2. Berühren Sie  und  gleichzeitig, bis eine Meldung im Display angezeigt wird.

Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2.

10.3 Tastensperre

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

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie eine Ofenfunktion oder Einstellung.

3. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Tastensperre.
4. Mit **OK** bestätigen.
Drücken Sie zum Ausschalten der Funktion . Im Display erscheint eine Meldung. Drücken Sie  erneut und dann **OK** zur Bestätigung.

 Wenn Sie das Gerät ausschalten, wird die Funktion auch ausgeschaltet.

10.4 Set + Go

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

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

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

Nach Ablauf der Ofenfunktion ertönt ein Signalton.

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

10.5 Abschaltautomatik

Das Gerät wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit automatisch

ausgeschaltet, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

Temperatur (°C)	Ausschaltzeit (Std.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

 Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen Backofenbeleuchtung, Speisenthermometer, Ende, Dauer.

10.6 Helligkeit des Displays

Die Helligkeit des Displays ändert sich in zwei Stufen:

- Nachthelligkeit – Ist das Gerät ausgeschaltet, verringert sich die Helligkeit des Displays zwischen 22:00 und 6:00 Uhr.
- Tageshelligkeit:
 - Wenn das Gerät eingeschaltet ist.
 - Wenn Sie eines der Symbole während der Nachthelligkeit berühren (ausser EIN/AUS), schaltet das Display für die nächsten 10 Sekunden auf Tageshelligkeit um.
 - Wenn das Gerät ausgeschaltet ist und Sie folgende Funktion einstellen: Kurzzeit-Wecker. Sobald die Funktion abgelaufen ist, schaltet das Display zurück auf Nachthelligkeit.

10.7 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.

11. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

11.1 Anmerkungen zur Reinigung

- Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts mit einem weichen Tuch, warmem Wasser und einem Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem speziellen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie im Fall von Kalkablagerungen den Boden mit einigen Tropfen Essig.
- Reinigen Sie den Geräteinnenraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen 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 Zubehöerteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie ein weiches Tuch, warmes Wasser und ein Reinigungsmittel.
- Zubehöerteile mit Antihafbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

11.2 Empfohlene Reinigungsprodukte

Verwenden Sie keine Scheuerschwämme und keine aggressiven Reinigungsmittel. Diese könnten die Email- und Edelstahlteile beschädigen.

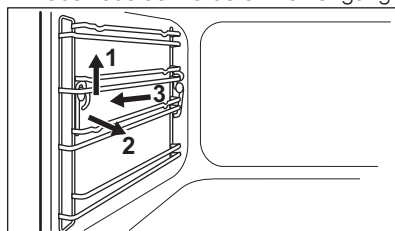
Sie erhalten unsere Produkte bei www.electrolux.com/shop und in den besten Einzelhandelsgeschäften.

11.3 Abnehmen der Einhängegitter

Vergewissern Sie sich vor Wartungsarbeiten, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Entfernen Sie zum Reinigen des Geräts die Eihängegitter.

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



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

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

11.4 Dampfreinigung

Möglichst viele Rückstände manuell entfernen.

Entfernen Sie zur Reinigung der Seitenwände das Zubehör und die Eihängegitter.

Die Dampfreinigungsfunktionen unterstützen die Reinigung des Dampfgarraums im Gerät.



Für ein besseres Ergebnis starten Sie die Reinigungsfunktion, wenn das Gerät kalt ist.



Die angegebene Dauer bezieht sich auf die Dauer der Funktion und beinhaltet nicht die Zeit, die für die Reinigung des Garraums durch den Benutzer benötigt wird.

Die Backofenlampe ist ausgeschaltet, während die Dampfreinigungsfunktion eingeschaltet ist.

1. Füllen Sie die Wasserschublade bis zur Höchstgrenze.
 2. Wählen Sie die Funktion Dampfreinigungsfunktion im Menü. Reinigung.
- Dampfreinigung** – Dieser Vorgang dauert etwa 30 Minuten.
- a) Schalten Sie die Funktion ein.
 - b) Nach Abschluss des Programms ertönt ein Signalton.
 - c) Berühren Sie ein Sensorfeld, um den Signalton abzuschalten.

Dampfreinigung Plus – Dieser Vorgang dauert etwa 75 Minuten.

- a) Sprühen Sie ein geeignetes Reinigungsmittel gleichmässig in den Garraum des Ofens, auf Email- wie Stahlteile. Vergewissern Sie sich, bevor Sie mit der Reinigung beginnen, dass das Gerät kalt ist.
- b) Schalten Sie die Funktion ein. Nach etwa 50 Minuten, wenn der erste Teil des Programms abgeschlossen ist, ertönt ein akustisches Signal.
- c) Drücken Sie **OK**.



Dies ist noch nicht das Ende des Reinigungsverfahrens. Beachten Sie zum Abschluss des Reinigungsvorgangs die Anweisungen auf dem Display.

- d) Wischen Sie den Garraum mit einem nicht scheuernden Schwamm aus. Sie können warmes Wasser oder Backofenreinigungsmittel zur Reinigung des Innenraums verwenden.
- e) Drücken Sie **OK**. Der letzte Teil des Verfahrens beginnt. Dieser Vorgang dauert etwa 25 Minuten.
3. Wischen Sie den Garraum mit einem nicht scheuernden Schwamm aus. Sie können warmes Wasser zur Reinigung des Innenraums verwenden.

4. Entfernen Sie das restliche Wasser aus der Wasserschublade. Lassen Sie die Gerätetür nach der Reinigung ca. 1 Stunde geöffnet. Warten Sie, bis das Gerät trocken ist. Um das Trocknen zu beschleunigen, können Sie das Gerät mit Heissluft und einer Temperatur von 150 °C etwa 15 Minuten einschalten. Um einen maximale Reinigungseffekt zu erzielen, reinigen Sie das Gerät umgehend nach Abschluss der Funktion.

11.5 Erinnerungsfunktionen

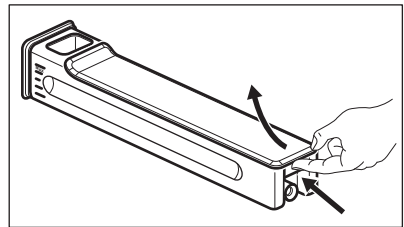
Diese Funktion erinnert Sie daran, dass eine Reinigung erforderlich ist, und dass Sie folgende Funktion ausführen sollten: Dampfreinigung Plus.

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

11.6 Reinigen der Wasserschublade

Nehmen Sie Wasserschublade aus dem Gerät.

1. Entfernen Sie den Deckel der Wasserschublade. Heben Sie den Deckel entsprechend dem Vorsprung hinten an.



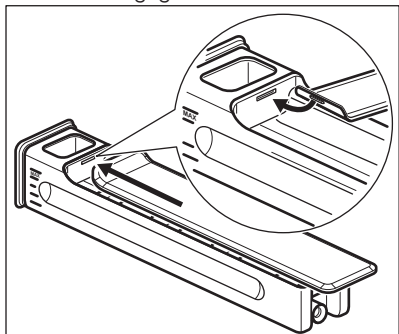
2. Entfernen Sie den Wellenbrecher. Ziehen Sie ihn aus der Schublade, bis er ausrastet.
3. Reinigen Sie die Teile der Wasserschublade mit den Händen. Verwenden Sie Leitungswasser und Spülmittel.



Benutzen Sie keine Scheuerschwämme. Reinigen Sie die Wasserschublade nicht im Geschirrspüler.

Bauen Sie nach Reinigung der Teile der Wasserschublade diese wieder zusammen.

1. Rasten Sie den Wellenbrecher ein. Setzen Sie ihn in die Aufnahme.
2. Setzen Sie den Deckel auf. Setzen Sie ihn zu erst in der vorderen Schnappverschluss und drücken Sie ihn dann gegen die Aufnahme.



3. Setzen Sie Wasserschublade in das Gerät.
4. Drücken Sie die Wasserschublade in den Ofen, bis sie einrastet.

11.7 Dampferzeugungssystem – Entkalkung

Ist der Dampfgenerator in Betrieb, sammeln sich aufgrund des Kalkgehalts des Wassers Kalkablagerungen im Inneren an. Dies kann negative Auswirkungen auf die Dampfqualität, die Leistung des Dampfgenerators und die Qualität der Speisen haben. Um dies zu verhindern, sollten Sie Kalkrückstände aus dem Dampfgenerator-Kreislauf entfernen.

Entfernen Sie das gesamte Zubehör.

Wählen Sie die Funktion im Menü: Reinigung. Die Bedienoberfläche unterstützt Sie beim Prozess.

Die Gesamtdauer des Verfahrens beträgt ca. 2 Stunden.

Die Backofenbeleuchtung ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.

1. Setzen Sie das hochrandige Kuchenblech in die erste Einschubebene ein.
2. Drücken Sie **OK**.

3. Füllen Sie 250 ml Entkalker in die Wasserschublade.
4. Füllen Sie die Wasserschublade dann bis zum Höchststand mit Wasser auf.
5. Setzen Sie die Wasserschublade in das Gerät ein.
6. Drücken Sie **OK**.
Auf diese Weise beginnt der erste Teil des Vorgangs: Entkalkung.

i Dieser Vorgang dauert etwa 1 Stunde und 40 Minuten.

7. Leeren Sie nach Abschluss des ersten Teils das hochrandige Kuchenblech und setzen Sie es wieder in die erste Einschubebene ein.
8. Drücken Sie **OK**.
9. Füllen Sie die Wasserschublade mit frischem Wasser.
Stellen Sie sicher, dass sich keine Entkalkerlösung mehr in der Wasserschublade befindet.
10. Setzen Sie die Wasserschublade in das Gerät ein.
11. Drücken Sie **OK**.
Auf diese Weise beginnt der zweite Teil des Vorgangs: Entkalkung. Dieser dient zum Spülen des Dampfgenerator-Kreislaufs.

i Dieser Vorgang dauert etwa 35 Minuten.

Entfernen Sie nach dem Verfahren das hochrandige Kuchenblech.

i Wird die Funktion. Entkalkung nicht auf die richtige Weise durchgeführt, erscheint im Display die Aufforderung, sie zu wiederholen.

Ist das Gerät feucht oder nass, wischen Sie es mit einem trockenen Tuch aus. Lassen Sie das Gerät bei geöffneter Tür vollständig trocknen.

11.8 Entkalkungserinnerung

Zweierlei Entkalkungserinnerungen erinnern Sie an die Durchführung der Funktion Entkalkung. Diese Erinnerungen werden jedes Mal eingeblendet, wenn Sie das Gerät ausschalten.

Die normale Erinnerung empfiehlt und erinnert an die Durchführung des Entkalkungsvorgangs.

Die dringende Erinnerung zwingt Sie die Entkalkung durchzuführen.

- i** Entkalken Sie das Gerät nicht, obwohl die dringende Erinnerung eingeblendet ist, können Sie die Dampffunktionen nicht verwenden. Sie können die Entkalkungserinnerung nicht ausschalten.

11.9 Dampferzeugungssystem – Spülen

Entfernen Sie das gesamte Zubehör.

Wählen Sie die Funktion im Menü: Reinigung. Die Bedienoberfläche unterstützt Sie beim Prozess.

Dieser Vorgang dauert etwa 30 Minuten.

Die Backofenbeleuchtung ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.

1. Setzen Sie das Kuchenblech in die erste Einschubebene ein.
2. Drücken Sie **OK**.
3. Füllen Sie die Wasserschublade mit frischem Wasser.
4. Drücken Sie **OK**.
Nehmen Sie nach dem Ende des Vorgangs das Kuchenblech aus dem Gerät.

11.10 Aus- und Einhängen der Tür

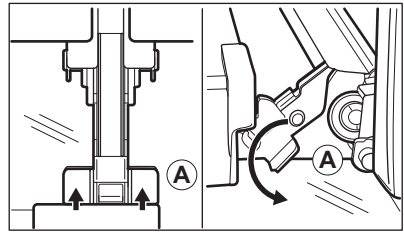
Die Tür kann zur Reinigung ausgehängt werden.



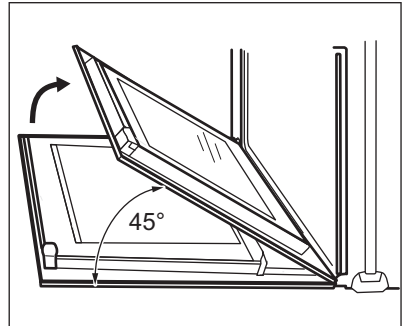
WARNUNG!

Gehen Sie beim Aushängen der Tür sorgsam 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 Verkratzungen verhindert.
6. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Seife. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig ab.
Hängen Sie nach der Reinigung die Tür wieder ein. Führen Sie die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

11.11 Austauschen der Lampe

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



WARNUNG!

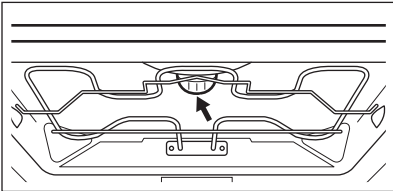
Stromschlaggefahr! Schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie die Lampe austauschen. Die Lampe und die Glasabdeckung können heiss sein.

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. Entfernen Sie den Metallring, und reinigen Sie die Glasabdeckung.
- 3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 40 W.
- 4. Stecken Sie den Metallring auf die Glasabdeckung.
- 5. Bringen Sie die Glasabdeckung an.

12. FEHLERSUCHE

WARNUNG!
Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

12.1 Vorgehensweise bei Störungen

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

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn die Sicherung wiederholt durchbrennt, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
Die Backofenbeleuchtung funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Das Display zeigt F111 an.	Der Stecker des Speisethermometers steckt nicht ordnungsgemäss in der Buchse.	Stecken Sie den Stecker des Speisethermometers bis zum Anschlag in die Buchse ein.
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten.	• Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. • Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15–20 Minuten im Backofen lassen.
Das Gerät ist eingeschaltet, heizt aber nicht. Der Ventilator funktioniert nicht. Im Display wird "Demo" angezeigt.	Der Demo-Modus ist eingeschaltet.	Siehe „Grundeinstellungen“ im Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
Die Wasserschublade bleibt nicht im Gerät, nachdem Sie sie eingesetzt haben.	Sie haben den Deckel der Wasserschublade nicht richtig aufgesetzt.	Setzen Sie den Deckel der Wasserschublade richtig auf.
Wasser läuft aus der Wasserschublade, nachdem Sie sie transportiert oder in das Gerät eingesetzt haben.	Sie haben den Deckel der Wasserschublade nicht richtig aufgesetzt.	Setzen Sie den Deckel der Wasserschublade richtig auf.
Wasser läuft aus der Wasserschublade, nachdem Sie sie transportiert oder in das Gerät eingesetzt haben.	Sie haben den Wellenbrecher nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie den Wellenbrecher richtig in die Aufnahme der Wasserschublade ein.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Wasserschublade bleibt nicht im Gerät, nachdem Sie auf den Deckel gedrückt haben.	Sie haben die Wasserschublade nicht vollständig hineingedrückt.	Setzen Sie die Wasserschublade in das Gerät und drücken Sie sie bis zum Anschlag hinein.
Die Wasserschublade lässt sich schwer reinigen.	Sie haben den Deckel und den Wellenbrecher nicht entfernt.	Weitere Informationen finden Sie unter „Reinigen der Wasserschublade“.
Der Entkalkungsvorgang wird unterbrochen, bevor er beendet ist.	Es gab einen Stromausfall.	Wiederholen Sie den Vorgang.
Der Entkalkungsvorgang wird unterbrochen, bevor er beendet ist.	Die Funktion wurde vom Nutzer unterbrochen.	Wiederholen Sie den Vorgang.
Nach dem Entkalkungsvorgang befindet sich kein Wasser im hochrandigen Kuchenblech.	Sie haben die Wasserschublade nicht bis zum maximalen Füllstand gefüllt.	Prüfen Sie, ob sich in der Aufnahme der Wasserschublade Entkalker/Wasser befindet. Wiederholen Sie den Vorgang.
Nach dem Entkalkungsvorgang befindet sich Schmutzwasser auf dem Boden des Garraums.	Das hochrandige Kuchenblech wurde nicht in die richtige Ebene eingeschoben.	Entfernen Sie das Wasser und den Entkalker vom Boden des Garraums. Setzen Sie das hochrandige Kuchenblech in die erste Einschubebene ein.
Die Reinigungsfunktion wird unterbrochen, bevor sie beendet ist.	Es gab einen Stromausfall.	Wiederholen Sie den Vorgang.
Die Reinigungsfunktion wird unterbrochen, bevor sie beendet ist.	Die Funktion wurde vom Nutzer unterbrochen.	Wiederholen Sie den Vorgang.
Am Ende der Reinigungsfunktion befindet sich zu viel Wasser auf dem Boden des Garraums.	Sie haben zu viel Reinigungsmittel in das Gerät gesprüht, bevor Sie das Reinigungsprogramm eingeschaltet haben.	Bedecken Sie alle Teile des Garraums mit einer dünnen Reinigungsmittelschicht. Verteilen Sie das Reinigungsmittel gleichmässig.
Das Reinigungsprogramm erzielt kein zufriedenstellendes Ergebnis.	Die Anfangstemperatur des Ofens war zu hoch für das Dampfreinigungsprogramm.	Wiederholen Sie das Programm. Schalten Sie das Programm bei kaltem Gerät ein.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Reinigungsprogramm erzielt kein zufriedenstellendes Ergebnis.	Sie haben die Einhängegitter nicht vor Beginn des Reinigungsprogramms entfernt. Diese können Wärme an die Wände übertragen und das Ergebnis beeinträchtigen.	Entfernen Sie die Eihängegitter aus dem Gerät und wiederholen Sie das Programm.
Das Reinigungsprogramm erzielt kein zufriedenstellendes Ergebnis.	Sie haben das Zubehör nicht vor Beginn des Reinigungsprogramms aus dem Gerät entfernt. Es kann die Dampfreinigung beeinträchtigen und sich negativ auf das Ergebnis auswirken.	Entfernen Sie das Zubehör aus dem Gerät und wiederholen Sie das Programm.

12.2 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.)	

13. MONTAGE

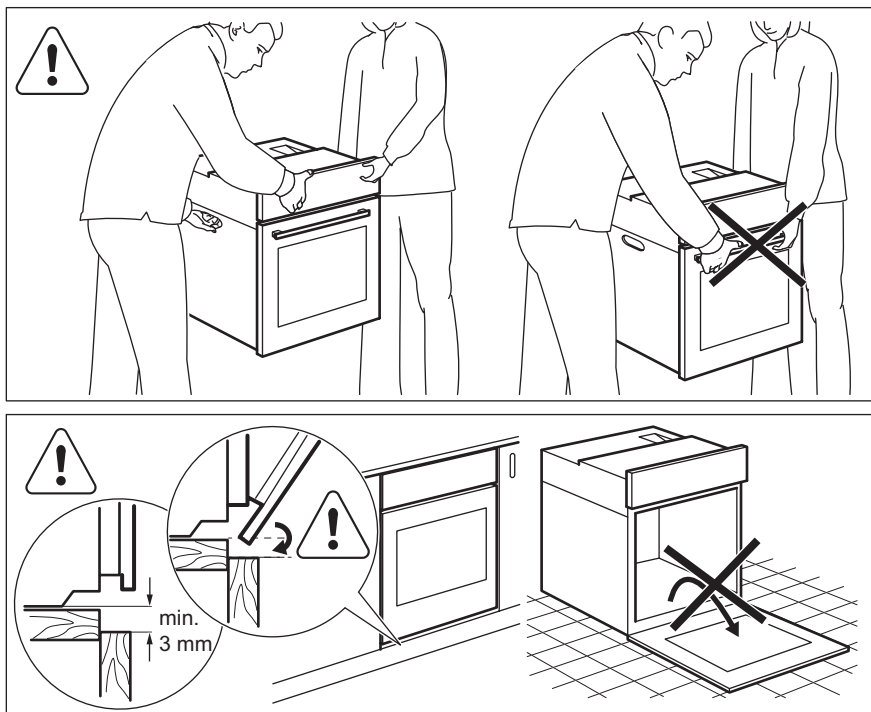


WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

13.1 Anheben des Geräts

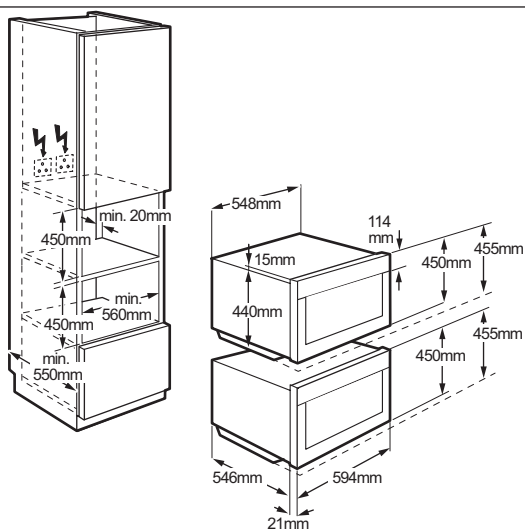
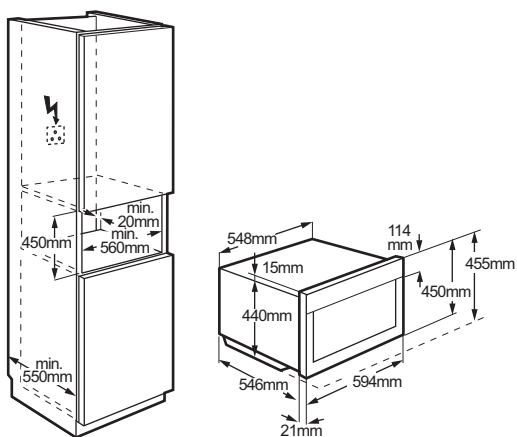
Heben Sie das Gerät nicht am Türgriff an.

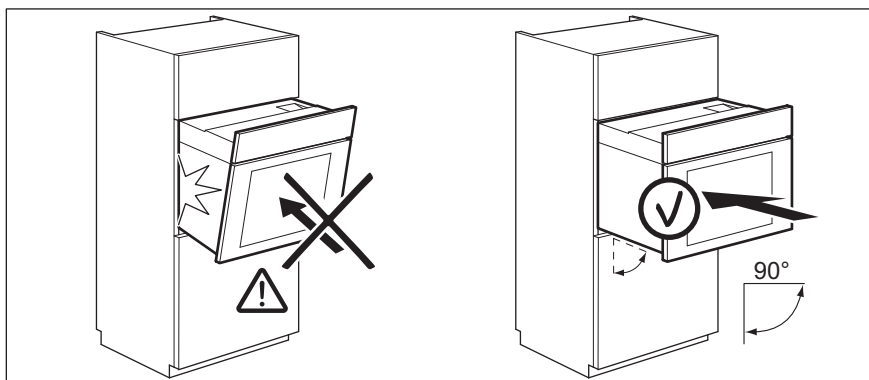
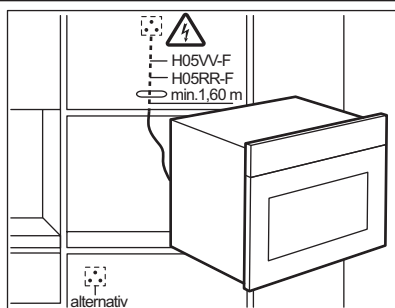
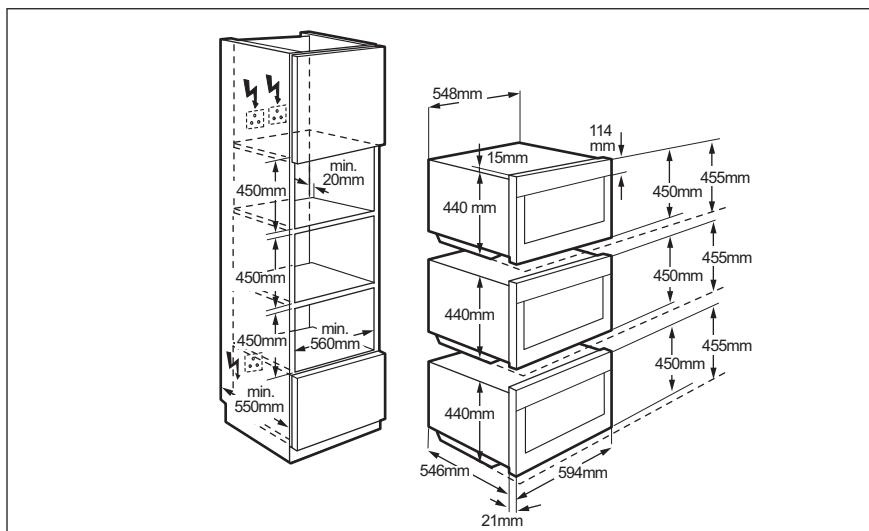


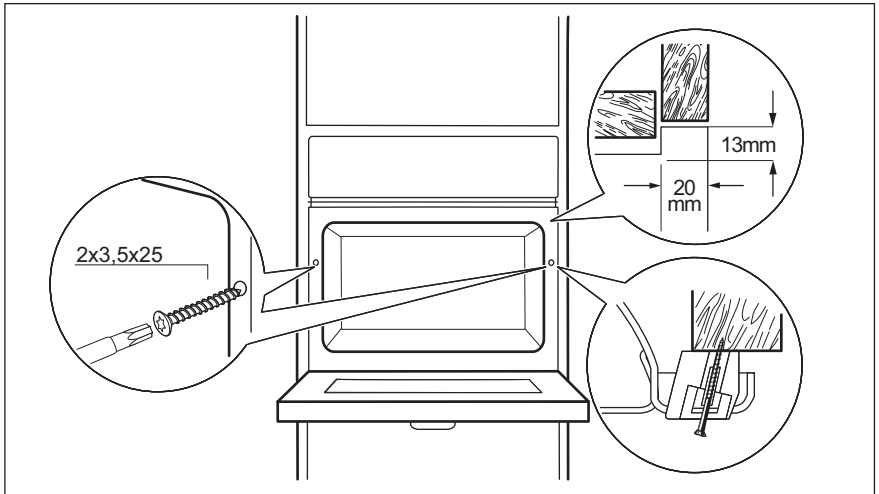
13.2 Einbau



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







13.3 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. Die elektrischen Anschlüsse müssen gemäss dem Anschlussplan hergestellt werden.
2. Befestigen Sie die Zugentlastung.

14. ENERGIEEFFIZIENZ

14.1 Produktdatenblatt und Informationen gemäss EU 65-66/2014

Herstellername	Electrolux
Modellidentifikation	EB4SL70CN EB4SL70SP
Energieeffizienzindex	80.8
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Ober-/Unterhitze	0.89 kWh/Programm

Energieverbrauch bei Standardbeladung, Heissluft	0.59 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Volumen	43 l	
Backofentyp	Einbau-Backofen	
Gewicht	EB4SL70CN	39.5 kg
	EB4SL70SP	38.6 kg

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

14.2 Energie sparen



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

Allgemeine Hinweise

Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Betriebs vollständig geschlossen ist, und öffnen Sie sie nicht öfter als erforderlich.

Verwenden Sie Metallgeschirr, um mit .

Wenn möglich sollte der Backofen nicht vorgeheizt werden, bevor Sie die Speise einstellen.

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

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

Restwärme

Bei Aktivieren eines Programmes mit Auswahl von Dauer oder Ende sowie einer

längeren Garzeit als 30 Minuten, schalten sich die Heizelemente bei einigen Ofenfunktionen automatisch 10 % früher aus.

Der Ventilator und die Backofenbeleuchtung bleiben eingeschaltet.

Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellungen, um die Restwärme zum Warmhalten von Speisen zu nutzen . Das Display zeigt die Restwärmtemperatur oder Temperatur an.

Garen mit ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

Deaktivieren Sie die Backofenbeleuchtung beim Garen und aktivieren Sie sie nur bei Bedarf.

Eco-Heissluft

Funktion dient zum Energiesparen beim Kochen. Dabei kann die Temperatur im Garraum von den während eines Garzyklus auf dem Display angezeigten Temperaturen abweichen. Ebenso können die Garzeiten von den Garzeiten in anderen Programmen abweichen.

Wenn Sie Eco-Heissluft verwenden, wird die Backofenbeleuchtung nach 30 Sekunden automatisch ausgeschaltet. Sie können die Backofenbeleuchtung wieder einschalten, aber dadurch werden die erwarteten Energieeinsparungen reduziert.

15. GARANTIE

Kundendienst

Servicestellen		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
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.

16. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol



Entsorgen Sie die Verpackung in den
entsprechenden Recyclingbehältern.

Recyceln Sie zum Umwelt- und
Gesundheitsschutz elektrische und
elektronische Geräte. Entsorgen Sie

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



Für die Schweiz:

Wohin mit den Altgeräten?
Überall dort wo neue Geräte
verkauft werden oder Abgabe
bei den offiziellen SENS-
Sammelstellen oder offiziellen
SENS-Recyclern.

Die Liste der offiziellen SENS-
Sammelstellen findet sich
unter www.erecycling.ch

