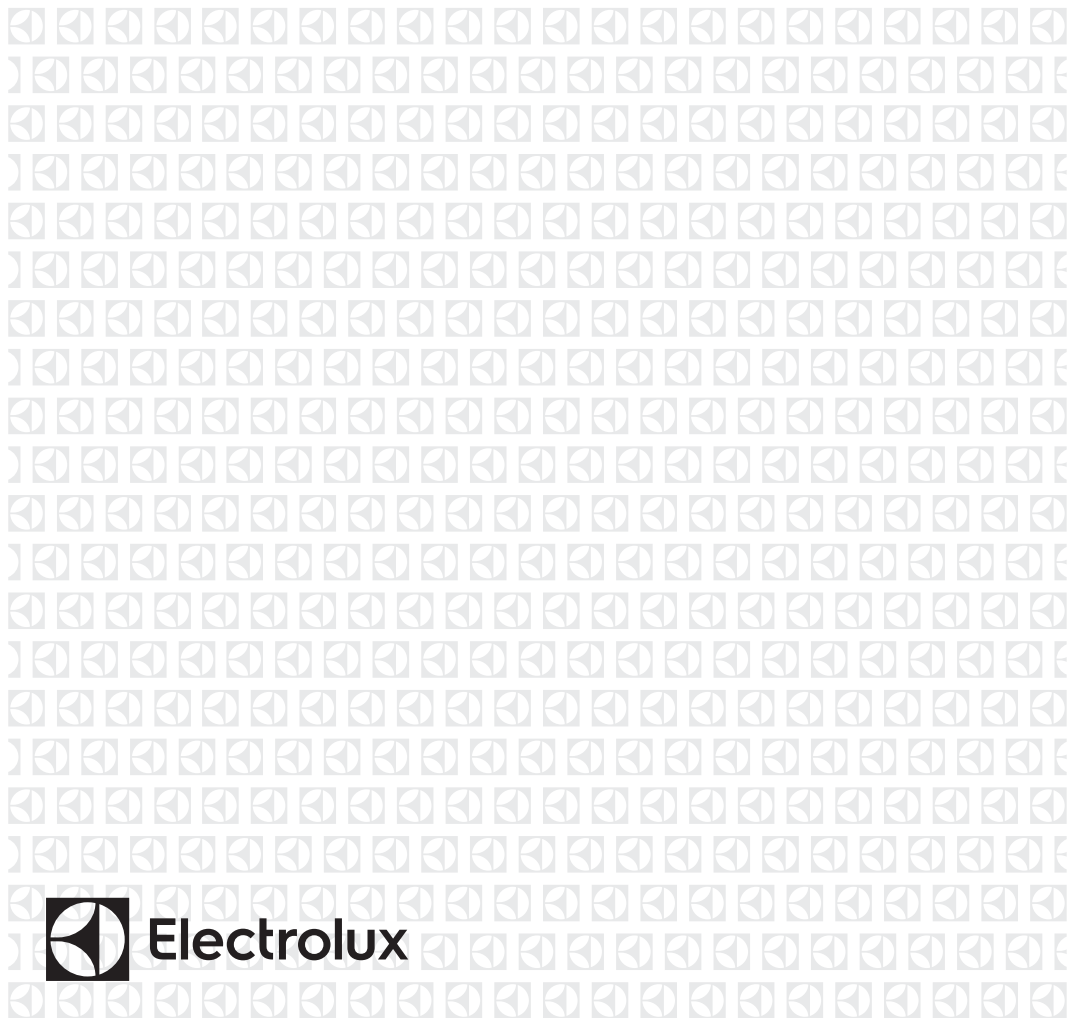


EB7SL7KCN
EB7SL7KSP



DE Dampfgarer

Benutzerinformation



WIR DENKEN AN SIE

Danke, dass Sie ein Gerät von Electrolux gekauft haben. Sie haben sich für ein Produkt entschieden, in dem jahrzehntelange Berufserfahrung und Innovation stecken. Bei der Entwicklung dieses genialen und eleganten Geräts haben wir an Sie gedacht. Wann immer Sie das Gerät verwenden, können Sie sicher sein, dass Sie jedes Mal großartige Ergebnisse erzielen.

Willkommen bei Electrolux.

Besuchen Sie unsere Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:

www.electrolux.com/support

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

KUNDENDIENST UND SERVICE

Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an unseren autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

-  Warnungs-/Sicherheitshinweise
-  Allgemeine Informationen und Empfehlungen
-  Informationen zum Umweltschutz

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	3	4. WIE DER OFEN EIN- UND AUSGESCHALTET WIRD.....	11
1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen.....	4	4.1 Bedienfeld.....	11
1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise.....	4	4.2 Anzeige.....	12
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5	5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.....	13
2.1 Aufstellen.....	5	5.1 Erste Reinigung	13
2.2 Elektroanschluss.....	6	5.2 Erstanschluss.....	14
2.3 Bedienung.....	7	5.3 Drahtlose Verbindung	14
2.4 Reinigung und Pflege.....	8	5.4 Softwarelizenzen.....	14
2.5 Dampfgaren.....	8	5.5 Erstes Vorheizen.....	15
2.6 Beheizbare Schublade.....	9	5.6 Einstellen: Wasserhärte.....	15
2.7 Innenbeleuchtung.....	9	6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	16
2.8 Wartung.....	9	6.1 Einstellung: Ofenfunktionen.....	16
2.9 Entsorgung.....	9	6.2 Wassertank.....	17
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	10	6.3 Verwendung: Wassertank.....	18
3.1 Gesamtansicht.....	10	6.4 Einstellung: Steamify –	
3.2 Zubehörteile.....	10	Dampffunktion.....	18
		6.5 Einstellung: SousVide Garen.....	20

6.6	Einstellung: VarioGuide.....	21	11.7	Entkalkungserinnerung.....	40
6.7	Ofenfunktionen.....	22	11.8	Benutzung: Spülen.....	41
6.8	Hinweise für: Feuchte Umluft.....	24	11.9	Erinnerung an die Trocknung.....	41
7.	UHRFUNKTIONEN.....	25	11.10	Benutzung: Trocknen.....	41
7.1	Beschreibung der Uhrfunktionen..	25	11.11	Aus- und Einbau: Tür.....	42
7.2	Einstellen: Uhrfunktionen.....	26	11.12	Wie ersetzt man: Lampe.....	43
8.	VERWENDUNG: ZUBEHÖRTEILE.....	28	12.	FEHLERSUCHE.....	44
8.1	Einsetzen der Zubehörteile.....	28	12.1	Was tun, wenn	44
8.2	KT-Sensor.....	28	12.2	Vorgehensweise bei: Fehlercodes.....	46
8.3	Geheizte Schublade.....	31	12.3	Servicedaten.....	47
9.	ZUSATZFUNKTIONEN.....	31	13.	ENERGIEEFFIZIENZ.....	48
9.1	Speichern: Favoriten.....	31	13.1	Produktinformationen und Produktinformationsblatt*.....	48
9.2	Abschaltautomatik.....	31	13.2	Energie sparen.....	49
9.3	Kühlgebläse.....	32	14.	MENÜSTRUKTUR.....	49
10.	RATSCHLÄGE UND TIPPS.....	32	14.1	Menü.....	49
10.1	Empfehlungen zum Garen.....	32	14.2	Untermenü für: Reinigung.....	50
10.2	Feuchte Umluft.....	32	14.3	Untermenü für: Optionen.....	51
10.3	Feuchte Umluft - empfohlenes Zubehör.....	33	14.4	Untermenü für: Verbindungen.....	51
10.4	Gartabellen für Prüfinstitute.....	33	14.5	Untermenü für: Setup.....	52
11.	REINIGUNG UND PFLEGE.....	36	14.6	Untermenü für: Service.....	52
11.1	Anmerkungen zur Reinigung.....	36	15.	ES IST GANZ EINFACH!.....	53
11.2	Entfernen der: Einhängegitter	37	16.	NEHMEN SIE EINE ABKÜRZUNG!.....	55
11.3	Verwendung: Dampfreinigung.....	37	17.	GARANTIE.....	56
11.4	Erinnerungsfunktion Reinigen.....	38	18.	UMWELTTIPPS.....	57
11.5	Reinigung: Wassertank.....	38			
11.6	Benutzung: Entkalkung.....	39			

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Installation und Verwendung des Gerätes die mitgelieferte Anleitung sorgfältig durch. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Verletzungen oder Schäden, die durch unsachgemäße Installation oder Verwendung entstehen. Bewahren Sie die Anweisungen immer an einem sicheren und zugänglichen Ort auf, um sie später wiederverwenden zu können.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder unter 8 Jahren sowie Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, und es ist sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät und Mobilgeräten mit My Electrolux Kitchen spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern, und entsorgen Sie es angemessen.
- **WARNUNG:** Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb ist oder abkühlt. Zugängliche Teile werden während des Betriebs heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, sollte diese aktiviert werden.
- Wartung oder Reinigung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Die Installation des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor Sie es in die Einbaustruktur eingebaut haben.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Wartungsarbeiten vornehmen.

- 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.
- Die Mittel zum Trennen des Stromanschlusses müssen gemäss den Verdrahtungsvorschriften in die feste Verdrahtung integriert sein.
- **WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgeschaltet ist, bevor Sie das Leuchtmittel ersetzen, um die Gefahr eines elektrischen Stromschlags zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und zugängliche Teile werden während des Betriebs heiss. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, um Zubehör oder Backofengeschirr in den Backofen zu stellen oder herauszunehmen.
- Verwenden Sie ausschliesslich den für dieses Gerät empfohlenen Temperatursensor (Speisethermometer).
- Zum Entfernen der Schienen ziehen Sie zunächst das vordere Teil und dann das hintere Ende der Schienen weg von den Seitenwänden. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glasabdeckung des Herdes keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen – sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Aufstellen

**WARNUNG!**

Das Gerät darf nur von einer Fachkraft installiert werden.

- Entfernen Sie die gesamte Verpackung.
- Montieren oder verwenden Sie ein beschädigtes Gerät nicht.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Bewegen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Installieren Sie das Gerät an einem sicheren, geeigneten Aufstellort, der die Installationsanforderungen erfüllt.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Prüfen Sie vor Montage des Geräts, dass sich die Ofentür unbehindert öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der Stromversorgung betrieben werden.
- Das Einbaugerät muss die Beständigkeitsanforderungen nach DIN 68930 erfüllen.

Mindesthöhe des Schrank (Mindesthöhe des Schrank unter Arbeitsplatte)	762 (762) mm
Breite des Schrank	550 mm
Tiefe des Schrank	605 (580) mm
Höhe der Vorderseite des Geräts	757 mm
Höhe der Rückseite des Geräts	739 mm
Breite der Vorderseite des Geräts	549 mm
Breite der Rückseite des Geräts	548 mm
Tiefe des Gerätes	567 mm
Einbautiefe des Gerätes	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1017 mm
Mindestgröße der Lüftungsöffnung. Öffnung unten auf der Rückseite	550 x 20 mm
Befestigungsschrauben	4x12 mm

2.2 Elektroanschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Achten Sie darauf, dass die Parameter auf dem Typenschild mit den elektrischen Werten der Netzstromversorgung übereinstimmen.

- Schliessen Sie das Gerät unbedingt an eine sachgemäss installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn die Tür heiss ist.
- Alle Teile zum Schutz vor direktem Berühren sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst am Ende der Installation in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schliessen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Dieses Gerät wird ohne Netzstecker oder Netzkabel geliefert.

2.3 Bedienung



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschliesslich zur Verwendung im Haushalt (in Innenräumen) bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch ab.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Heisse Luft kann entweichen.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann eine Mischung aus Alkohol und Luft zur Folge haben.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offene Flammen in das Gerät gelangen.
- Bringen Sie keine entflammaren Produkte oder nasse Gegenstände mit entflammaren Produkten in das Gerät, in die Nähe des Geräts oder auf das Gerät.
- Geben Sie Ihr Wi-Fi-Passwort nicht preis.



WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emaillebeschichtung zu vermeiden:

SICHERHEITSANWEISUNGEN

- Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
- Legen Sie keine Aluminiumfolie direkt auf den Garraumboden des Geräts.
- Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
- Bewahren Sie kein feuchtes Geschirr oder Lebensmittel im Gerät auf, wenn Sie den Garvorgang beendet haben.
- Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für nasse Kuchen eine tiefes Blech. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die möglicherweise permanent sind.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Grillieren Sie immer bei geschlossener Backofentür.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hitze und Feuchtigkeit können sich hinter der geschlossenen Möbelplatte bilden und dazu führen, dass ein Schaden am Gerät, dem Gehäuse oder Boden entsteht. Schliessen Sie die Möbelplatten nicht bevor das Gerät nach dem Gebrauch komplett abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie vor Wartungsarbeiten immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür sorgsam vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmässig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschliesslich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Ofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

2.5 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.

2.6 Beheizbare Schublade



WARNUNG!

Brand- und Verbrennungsgefahr.

- Die beheizbare Schublade wird heiss, wenn Sie sie einschalten.
- Bewahren Sie keine entflammaren Gegenstände in dem Gerät oder in der beheizbaren Schublade auf.

2.7 Innenbeleuchtung



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampen in diesem Produkt und der separat erhältlichen Ersatzlampen: Diese Lampen dienen dazu, extremen Bedingungen in Haushaltsgeräten zu widerstehen, z. B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder Informationen zum Betriebsstatus des Geräts anzuzeigen. Sie dienen nicht dem Einsatz in anderen Anwendungen und eignen sich nicht zur Raumbeleuchtung.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie stets nur eine Lampe mit der gleichen Leistung..

2.8 Wartung

- Zur Reparatur des Geräts wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile.

2.9 Entsorgung



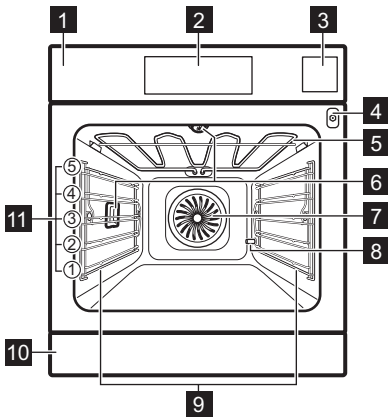
WARNUNG!

Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

- Kontaktieren Sie die Behörden vor Ort, um Informationen darüber zu erhalten, wie Sie das Gerät entsorgen können.
- Trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräteanschlusses ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere im Gerät einschliessen.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht

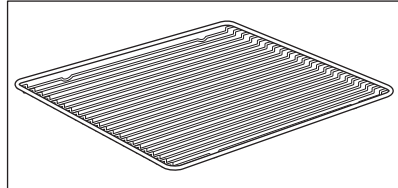


- 1 Bedienfeld
- 2 Anzeige
- 3 Wassertank
- 4 Buchse für KT-Sensor
- 5 Heizelement
- 6 Lampe
- 7 Umluft
- 8 Entkalkung des Auslaufschlauchs
- 9 Einhängegitter, herausnehmbar
- 10 Schublade
- 11 Einschubebene

3.2 Zubehörteile

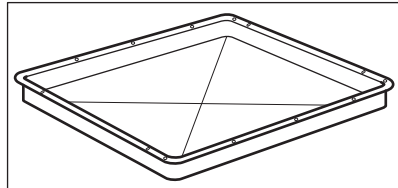
Gitterrost

Für Töpfe, Backformen, Roste.



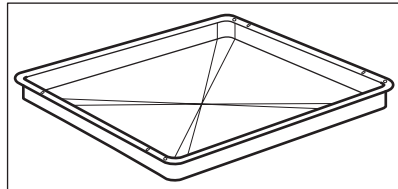
Backblech

Für Kuchen und Biskuitboden.



Kuchenblech hochrandig

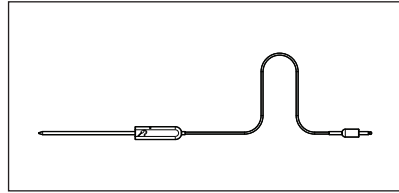
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.



WIE DER OFEN EIN- UND AUSGESCHALTET WIRD

KT-Sensor

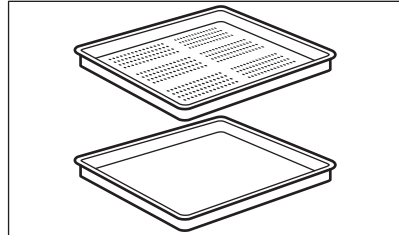
Zum Messen der Temperatur in Speisen.



Dampfgarset

Ein unperforierter und ein perforierter Speisenbehälter.

Das Dampfgarset entfernt das Kondenswasser während des Dampfgarens von den Speisen. Verwenden Sie es zur Zubereitung von Gemüse, Fisch, Pouletbrust. Das Dampfgarset ist nicht geeignet für Speisen, die in Wasser gekocht werden müssen, z. B. Reis, Polenta, Nudeln.

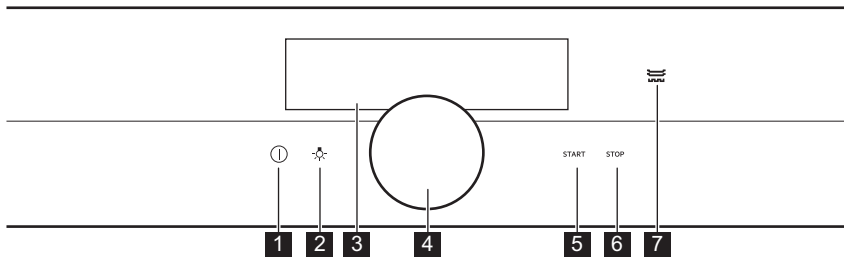


Geheizte Schublade

Die Wärmeschublade befindet sich unter dem Backofen. Sie können Geschirr in der Schublade vorwärmen.


4. WIE DER OFEN EIN- UND AUSGESCHALTET WIRD

4.1 Bedienfeld



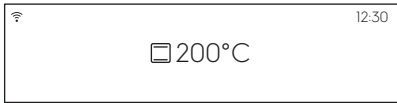
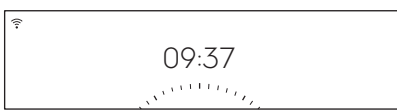
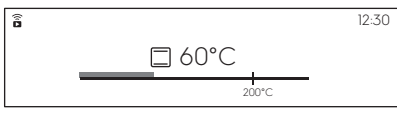
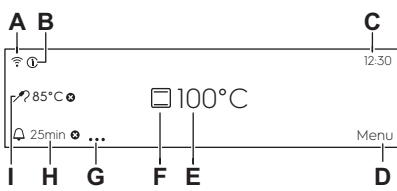
1	EIN / AUS	Zum Ein- und Ausschalten des Ofens gedrückt halten.
2	Lampenschalter	Zum Ein- und Ausschalten der Lampe.
3	Anzeige	Anzeige der aktuellen Ofeneinstellungen.
4	Drehschalter	Zur Bedienung des Ofens.
5	START	Zum Einschalten der ausgewählten Funktion.

WIE DER OFEN EIN- UND AUSGESCHALTET WIRD










6	STOP	Zum Ausschalten der ausgewählten Funktion.
7		Anzeige für Wärmeschublade.

		
Taste gedrückt halten	Drücken Sie	Halten und drehen
Den Hauptbildschirm einschalten.	Eine Einstellung bestätigen oder das ausgewählte Untermenü aufrufen.	Einstellungen ändern und durch das Menü navigieren.

4.2 Anzeige

	Nach dem Einschalten erscheint der Hauptbildschirm mit der Ofenfunktion und der Standardtemperatur im Display.
	Wenn Sie den Backofen 2 Minuten lang nicht benutzen, schaltet das Display in den Standby-Modus.
	Während des Garvorgangs zeigt das Display die eingestellten Funktionen und weitere verfügbare Optionen an.
	<p>Display mit der maximalen Anzahl wählbarer Funktionen.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Wi-Fi (nur ausgewählte Modelle) B. Informationen C. Uhrzeit D. Menü E. Temperatur F. Ofenfunktionen G. Timer-Optionen H. Kurzzeitwecker I. KT-Sensor (nur ausgewählte Modelle)

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Anzeigen im Display				
Alarmton Funktionsanzeigen – Nach Ablauf der eingestellten Gardauer ertönt der Signalton.				
 Die Funktion ist eingeschaltet.	 Die Funktion ist eingeschaltet. Der Garvorgang stoppt automatisch.	 Der Alarmton ist ausgeschaltet.		
Kurzzeitweckeranzeigen				
 Der Timer startet zu einem späteren Zeitpunkt.	 Der Timer startet, wenn die Backofentür geschlossen wird.	 Zum Abbrechen der Einstellung.	 Der Timer startet, sobald der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.	 Der Timer startet bei Beginn des Kochprozesses.
Wi-Fi Anzeige – Der Backofen kann mit Wi-Fi verbunden werden.				
 Wi-Fi Die Verbindung ist eingeschaltet.				




5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

5.1 Erste Reinigung

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

5.2 Erstanschluss

Nach dem ersten Verbinden wird im Display eine Willkommensmeldung angezeigt. Stellen Sie Folgendes ein: Sprache, Helligkeit, Lautstärke, Wasserhärte, Uhrzeit, Drahtlose Verbindung.

5.3 Drahtlose Verbindung

Zur Verbindung des Ofens benötigen Sie:

- Ein drahtloses Netzwerk mit Internetanschluss.
- Ein mit Ihrem drahtlosen Netzwerk verbundenes Mobilgerät.

Schritt 1	Laden Sie die Mobile App My Electrolux Kitchen herunter und folgen Sie den Anweisungen für die nächsten Schritte.
Schritt 2	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 3	Wählen Sie: Menü/Einstellungen/Verbindungen.
Schritt 4	Wählen Sie: Wi-Fi. Drücken Sie auf den Einstellknopf.
Schritt 5	Wählen Sie das drahtlose Netzwerk mit Internetanschluss aus. Das Drahtlosmodul des Backofens startet innerhalb von 90 Sek.

Nehmen Sie eine Abkürzung!



Frequenz	2,4 GHz WLAN
	2412–2484 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Max. Leistung	EIRP < 20 dBm (100 mW)

5.4 Softwarelizenzen

Die Software in diesem Produkt enthält Komponenten, die auf frei verfügbarer und Open-Source-Software basieren. Electrolux dankt für die Beiträge der Open-Source-Software und Robotik-Communities zum Entwicklungsprojekt.


Um auf den Programmcode dieser frei verfügbaren und Open-Source-Softwarekomponenten zuzugreifen, deren Lizenzbedingungen die Veröffentlichung verlangen, und um die vollständige Copyright-Information und geltende Lizenzbedingungen einzusehen, besuchen Sie: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (Ordner GTM3).


5.5 Erstes Vorheizen




Heizen Sie den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme auf.

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

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

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

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

5.6 Einstellen: Wasserhärte

Nachdem Sie den Ofen an die Spannungsversorgung angeschlossen haben, müssen Sie den Wasserhärtegrad einstellen.
Verwenden Sie den mit dem Dampfgerät mitgelieferten Teststreifen.



Schritt 1

Tauchen Sie den Teststreifen etwa 1 s in Wasser. Halten Sie den Streifen nicht unter fließendes Wasser.



Schritt 2

Schütteln Sie überschüssiges Wasser vom Streifen ab.




Schritt 3

Warten Sie 1 min und prüfen Sie die Wasserhärte anhand der Tabelle unten.



Schritt 4

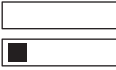



Stellen Sie die Wasserhärte ein: Menü / Einstellungen / Setup / Wasserhärte.

 Die Farben des Teststreifens ändern sich auch weiterhin noch. Überprüfen Sie die Wasserhärte nicht später als 1 min nach dem Test.

TÄGLICHER GEBRAUCH

Sie können den Wasserhärtegrad in folgendem Menü ändern: Einstellungen / Setup /Wasserhärte.

Die Tabelle zeigt den Wasserhärtebereich (°dH) mit dem zugehörigen Kalkgehalt und der Wasserklassifizierung. Passen Sie die Wasserhärte entsprechend der Tabelle an.

Wasserhärte		Teststreifen	Kalkgehalt (mmol/l)	Kalkgehalt (mg/l)	Wasserklassifizierung
Grad	dH				
1	0–7		0–1,3	0–50	weich
2	8–14		1,4–2,5	51–100	mittelhart
3	15–21		2,6–3,8	101 - 150	hart
4	≥22		≥ 3,9	≥151	sehr hart

Wenn der Leitungswasserhärtegrad 4 oder höher ist, füllen Sie den Wassertank mit stillem Tafelwasser. Verwenden Sie Tafelwasser mit einem maximalen Kalkgehalt Ca^{2+} von 3,9 mmol/l oder 151 mg/l (prüfen Sie das Etikett auf der Flasche). Wenn Sie das Wasserenthärtersystem benutzen, achten Sie darauf, dass der Wasserhärtegrad zwischen 1 und 3 liegt. Ist dies nicht der Fall, verwenden Sie Tafelwasser, das in diesem Wasserhärtebereich liegt. Weitere Informationen zur Wasserhärte (°dH) Ihres Leitungswassers erfahren Sie von Ihrem örtlichen Wasserversorgungsunternehmen.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

6.1 Einstellung: Ofenfunktionen

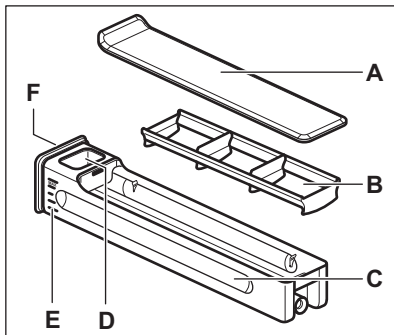
Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Halten Sie den Knopf. Im Display erscheinen die Standardofenfunktionen.
Schritt 3	Wählen Sie das Symbol für die Ofenfunktion und drücken Sie auf den Einstellknopf, um das Untermenü aufzurufen.
Schritt 4	Wählen Sie die Ofenfunktion und drücken Sie auf den Knopf.

Schritt 5	Wählen Sie: °C. Drücken Sie auf den Einstellknopf. Im Display erscheinen die Temperatureinstellungen.
Schritt 6	– Drehen Sie den Einstellknopf, um die Temperatur einzustellen.
Schritt 7	Drücken Sie: START . KT-Sensor – Sie können das Speisethermometer jederzeit vor oder während des Garvorgangs einstecken.
STOP – Drücken, um die Ofenfunktion auszuschalten.	
Schritt 8	Schalten Sie den Ofen aus.

Nehmen Sie eine Abkürzung!

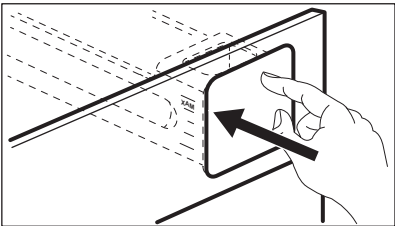
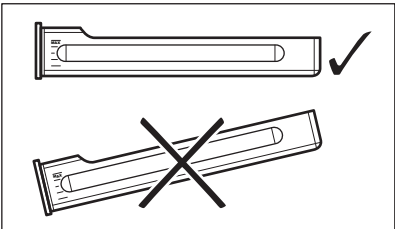



6.2 Wassertank





- A. Deckel
- B. Wellenbrecher
- C. Tank
- D. Wasser-Einfüllöffnung
- E. Skala
- F. Vordere Abdeckung

6.3 Verwendung: Wassertank

Schritt 1	Drücken Sie auf die vordere Abdeckung des Wassertanks.	
Schritt 2	Füllen Sie den Wassertank bis zur Höchstgrenze. Das kann auf zwei Arten erfolgen:	
	A: Lassen Sie den Wassertank im Ofen und giessen Sie das Wasser aus einem Behälter zu.	B: Nehmen Sie den Wassertank aus dem Ofen und füllen Sie ihn unter dem Wasserhahn.
Schritt 3	Halten Sie den Wassertank waagrecht, um ein Verschütten des Wassers zu vermeiden.	
Schritt 4	Setzen Sie den Wassertank nach dem Befüllen wieder in dieselbe Position ein. Drücken Sie auf die vordere Abdeckung, bis sich der Wassertank im Ofen befindet.	
Schritt 5	Leeren Sie den Wassertank nach jedem Gebrauch.	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  VORSICHT! Halten Sie den Wassertank von heißen Oberflächen fern. </div>		

6.4 Einstellung: Steamify – Dampffunktion

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.	
Schritt 2	Wählen Sie:  . Drücken Sie auf den Einstellknopf, um die Dampffunktion einzuschalten.	
Schritt 3	Wählen Sie: °C. Drücken Sie auf den Einstellknopf, um die Temperatur einzustellen. Im Display erscheinen die Temperatureinstellungen.	

Schritt 4	Stellen Sie die Temperatur ein und drücken Sie zur Bestätigung auf den Einstellknopf. Die Dampffunktion hängt von der eingestellten Temperatur ab.
Dampfgaren 50–100 °C	Zum Dampfgaren von Gemüse, Getreide, Hülsenfrüchten, Meeresfrüchten, Terrinen und Löffeldesserts.
Dampf zum Schmoren 105–130 °C	Zur Zubereitung von gedünstetem und geschmortem Fleisch oder Fisch, Brot und Geflügel sowie Cheese-cake und Aufläufen.
Dampf zum sanften Überbacken 135–150 °C	Für Fleisch, Aufläufe, gefülltes Gemüse, Fisch und Gratin. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig und erhalten eine knusprige Oberfläche. Wenn Sie den Timer einstellen, schaltet sich die Grillfunktion automatisch in den letzten Minuten des Garvorgangs ein, damit die Speise sanft überbacken wird.
Dampf zum knusprig Backen und Braten 155–230 °C	Für gebratene und gebackene Gerichte, Fleisch, Fisch, Geflügel, gefülltes Blätterteiggebäck, Obstkuchen, Muffins, Gratin, Gemüse und Backwaren. Wenn Sie den Timer einstellen und die Speise in die erste Einschubebene schieben, schaltet sich die Unterhitze automatisch in den letzten Minuten des Garvorgangs ein, damit die Speise einen knusprigen Boden bekommt.
Schritt 5	Drücken Sie auf den Deckel des Wassertanks, um ihn zu öffnen und herauszunehmen.
Schritt 6	Füllen Sie den Wassertank bis zur Höchstgrenze (circa 950 ml). Der Wasservorrat reicht für ca. 50 Min. Verwenden Sie die Skala des Wassertanks. <div data-bbox="210 1098 1028 1238" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  <p>WARNUNG! Verwenden Sie nur kaltes Leitungswasser. Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser. Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten. Füllen Sie keine brennbaren oder alkoholischen Flüssigkeiten in den Wassertank.</p> </div>
Schritt 7	Trocknen Sie die Aussenseite des Wassertanks bei Bedarf mit einem weichen Tuch. Drücken Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position.
Schritt 8	Drücken Sie: START . Nach ca. 2 Minuten wird der Dampf sichtbar. Sobald der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt der Signalton.



TÄGLICHER GEBRAUCH

Schritt 9	Sobald der Wassertank leer ist, ertönt der Signalton. Befüllen Sie den Wassertank neu. Am Ende des Garvorgangs läuft das Kühlgebläse schneller, um den Dampf zu entfernen. Der Signalton ertönt am Ende der Garzeit.
Schritt 10	Schalten Sie den Ofen aus.
Schritt 11	Leeren Sie den Wassertank nach Abschluss des Garens.
Schritt 12	Restwasser kann sich im Garraum niederschlagen. Öffnen Sie nach dem Garen vorsichtig die Tür. Trocken Sie den Garraum nach Abkühlen des Ofens mit einem weichen Tuch.

Nehmen Sie eine Abkürzung!



6.5 Einstellung: SousVide Garen

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Wählen Sie das Symbol für die Ofenfunktion und drücken Sie auf den Einstellknopf, um das Untermenü aufzurufen.
Schritt 3	Wählen Sie:  . Drücken Sie auf den Einstellknopf.
Schritt 4	Wählen Sie: Kurzzeitwecker. Drücken Sie auf den Einstellknopf.
Schritt 5	Drehen und drücken Sie den Einstellknopf, um die Zeit einzustellen.
Schritt 6	Wählen Sie:  . Drücken Sie auf den Einstellknopf.
Schritt 7	Drehen und drücken Sie den Einstellknopf, um die Temperatur einzustellen.

Schritt 8	Drücken Sie: START .
Schritt 9	Auf den Vakuumbuteln und im Garraum kann sich Restwasser ansammeln. Öffnen Sie nach dem Garen vorsichtig die Ofentür. Verwenden Sie einen Teller und ein Handtuch zum Herausnehmen der Vakuumbutel. Wischen Sie den Garraum nach Abkühlen des Ofens mit einem Schwamm trocken. Trocknen Sie ihn mit einem weichen Tuch.

Nehmen Sie eine Abkürzung!



6.6 Einstellung: VarioGuide

Für jedes Gericht in diesem Untermenü wird eine Funktion und Temperatur empfohlen. Sie können die Zeit und Temperatur einstellen.

Einige der Gerichte können Sie auch mit folgender Funktion zubereiten:

- Gewichtsautomatik
- KT-Sensor

Den Garzustand, zu dem das Gericht zubereitet werden soll:

- Blutig oder Weniger
- Mittel
- Well Done (Durch) oder Mehr









Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Wählen Sie: Menü. Drücken Sie auf den Einstellknopf.
Schritt 3	Wählen Sie: VarioGuide. Drücken Sie auf den Einstellknopf.
Schritt 4	Wählen Sie ein Gericht oder eine Speiseart und drücken Sie auf den Einstellknopf zur Bestätigung.
Schritt 5	Drücken Sie: START .

Nehmen Sie eine Abkürzung!












6.7 Ofenfunktionen









STANDARDFUNKTIONEN

Ofenfunktion	Anwendung
 Grill	Zum Grillieren von dünnen Speisen und zum Toasten von Brot.
 Heissluftgrillen	Zum Braten grosser Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Zum Gratinieren und Bräunen.
 Heissluft	Zum Backen und Braten auf drei Einschubebenen und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20–40 °C niedrigere Temperatur ein als bei Ober-/Unterhitze.
 Tiefkühlgerichte	Damit Fertiggerichte (z. B. Pommes Frites, Kartoffelwedges und Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
 Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
 Pizzastufe	Zubereiten von Pizza. Für intensives Bräunen und einen knusprigen Boden.
 Unterhitze	Kuchen mit knusprigen Böden backen und Lebensmittel konservieren.
 Steamify	Verwenden Sie Dampf zum Dampfgaren, Schmoren, sanften Aufbacken, Backen und braten.

SONDERFUNKTIONEN

Ofenfunktion	Anwendung
 <p data-bbox="141 338 250 360">Einkochen</p>	<p data-bbox="323 274 743 296">Zum Einkochen von Gemüse (z. B. Gurken).</p>
 <p data-bbox="161 459 230 481">Dörren</p>	<p data-bbox="323 395 997 443">Zum Dörren von in Scheiben geschnittenen Früchten, Gemüse und Pilzen.</p>
 <p data-bbox="107 577 284 600">Joghurt-Funktion</p>	<p data-bbox="323 515 1025 563">Zur Zubereitung von Joghurt. Die Beleuchtung ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.</p>
 <p data-bbox="124 699 273 721">Teller wärmen</p>	<p data-bbox="323 635 766 657">Zum Vorwärmen der Teller vor dem Servieren.</p>
 <p data-bbox="150 817 247 839">Auftauen</p>	<p data-bbox="323 754 1001 802">Auftauen von Speisen (Gemüse und Früchte). Die Auftauzeit hängt von der Menge und der Grösse der Tiefkühlgerichte ab.</p>
 <p data-bbox="135 938 262 960">Überbacken</p>	<p data-bbox="323 874 1025 922">Für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Zum Gratinieren und Bräunen.</p>
 <p data-bbox="101 1056 292 1104">Niedertemperatur-Garen</p>	<p data-bbox="323 994 779 1016">Zum Zubereiten von zarten und saftigen Braten.</p>
 <p data-bbox="132 1200 262 1222">Warmhalten</p>	<p data-bbox="323 1142 617 1165">Zum Warmhalten von Speisen.</p>
 <p data-bbox="118 1324 275 1347">Feuchte Umluft</p>	<p data-bbox="323 1262 1023 1382">Diese Funktion dient dem Energiesparen beim Kochen. Bei Verwendung dieser Funktion kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Restwärme wird genutzt. Die Heizleistung kann reduziert werden. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel «Täglicher Gebrauch», Hinweise zu: Feuchte Umluft.</p>

DAMPFFUNKTIONEN

Ofenfunktion	Anwendung
 <p>SousVide Garen</p>	<p>Bei dieser Funktion handelt sich um eine Garmethode, bei der die Speisen in einen Vakuumbbeutel eingeschweisst und bei niedrigen Temperaturen gegart werden. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt SousVide Garen und dem Kapitel «Tipps und Hinweise» mit den Gartabellen.</p>
 <p>Regenerieren</p>	<p>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. Diese Funktion dient dazu, Gerichte direkt im Teller aufzuwärmen. Sie können mehr als einen Teller gleichzeitig aufwärmen, indem Sie verschiedene Einschubebenen benutzen.</p>
 <p>Brot backen</p>	<p>Verwenden Sie diese Funktion, um beim Backen von Brot und Brötchen professionelle Ergebnisse zu erhalten: knusprig, braun und mit glänzender Kruste.</p>
 <p>Gärstufe</p>	<p>Zur Beschleunigung des Aufgehens von Hefeteig. Verhindert das Austrocknen der Teigoberfläche und hält den Teig elastisch.</p>
 <p>Dampfgaren</p>	<p>Zum Dampfgaren von Gemüse, Beilagen und Fisch</p>
 <p>Feuchtigkeit, hoch</p>	<p>Diese Funktion eignet sich zum Kochen von empfindlichen Gerichten wie Puddings, Flans, Pasteten und Fisch.</p>
 <p>Feuchtigkeit, mittel</p>	<p>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.</p>
 <p>Feuchtigkeit, niedrig</p>	<p>Diese Funktion ist geeignet für Fleisch, Geflügel, Ofengerichte und Auflauf. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig und erhalten eine knusprige Oberfläche.</p>

6.8 Hinweise für: Feuchte Umluft

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

Die Ofentür muss beim Garen geschlossen werden, damit die Funktion nicht unterbrochen wird und der Ofen möglichst energiesparend funktioniert.

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





Anweisungen zum Garen finden Sie im Kapitel «Hinweise und Tipps», Feuchte Umluft.

Allgemeine Hinweise zum Energiesparen finden Sie im Kapitel «Energie-Effizienz», Energiesparen.

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Anwendung
Garzeit	Zum Einstellen der Gardauer. Maximal 23 h 59 min.
Startbedingungen	Zum Einstellen, wann der Timer zu zählen beginnt.
Optionen nach Ablauf	Zum Einstellen, was nach Ablauf des Timers geschehen soll.
Verzögerter Start	Zum Verzögern von Start und/oder Ende des Garvorgangs.
Zeitverlängerung	Zum Verlängern der Garzeit.
Erinnerung	Zum Einstellen eines Countdowns. Max. 23 h 59 min. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Ofenbetrieb.

Startbedingungen	Kommentar
-	Der Timer startet, wenn Sie ihn einschalten.
	Der Timer startet nach dem Schliessen der Tür.
	Der Timer startet, wenn der Garvorgang beginnt.
	Der Timer startet, sobald der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.
	Der Timer startet zu einer bestimmten Zeit.

7.2 Einstellen: Uhrfunktionen

Einstellen der Uhr	
Schritt 1	Wählen Sie: Uhrzeit. Drücken Sie auf den Einstellknopf.
Schritt 2	Drehen Sie den Einstellknopf zum Einstellen der Uhr. Drücken Sie auf den Einstellknopf.

Einstellen der Gardauer	
Schritt 1	Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.
Schritt 2	Wählen Sie: Kurzzeitwecker.
Schritt 3	Drehen Sie den Einstellknopf zum Einstellen der Zeit. Drücken Sie auf den Einstellknopf.
Schritt 4	Wählen Sie: Optionen nach Ablauf. Drücken Sie auf den Einstellknopf. Der Timer beginnt sofort mit dem Rückwärtszählen.

Nehmen Sie eine Abkürzung!



Wählen der Start-/Endeoption des Garvorgangs	
Schritt 1	Stellen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur ein.
Schritt 2	Wählen Sie: ● ● ● . Drücken Sie auf den Einstellknopf.
Schritt 3	Wählen Sie: Startbedingungen. Drücken Sie auf den Einstellknopf.
Schritt 4	Wählen Sie: Optionen nach Ablauf. Drücken Sie auf den Einstellknopf.

Verzögerung von Start und Ende des Garvorgangs

Schritt 1	Wählen Sie: ● ● ● . Drücken Sie auf den Einstellknopf.
Schritt 2	Wählen Sie: Startbedingungen / Zu einem bestimmten Zeitpunkt. Drücken Sie auf den Einstellknopf.
Schritt 3	Drehen Sie den Einstellknopf zum Einstellen der Startzeit. Drücken Sie auf den Einstellknopf.
Schritt 4	Drehen Sie den Einstellknopf zum Einstellen des Garendes. Drücken Sie auf den Einstellknopf.
Schritt 5	Wählen Sie: Optionen nach Ablauf. Drücken Sie auf den Einstellknopf.

Verzögerung von Start ohne Einstellung des Endes des Garvorgangs

Schritt 1	Wählen Sie: ● ● ● . Drücken Sie auf den Einstellknopf.
Schritt 2	Wählen Sie: Startbedingungen / Zu einem bestimmten Zeitpunkt.
Schritt 3	Drehen Sie den Einstellknopf zum Einstellen der Startzeit. Drücken Sie den Einstellknopf zur Bestätigung.

Verlängern der Gardauer

Wenn 10 % der Gardauer verbleiben, und Speise nicht fertig zu sein scheint, können Sie die Garzeit verlängern. Sie können auch die Ofenfunktion ändern.

Schritt 1	Wählen Sie: Kurzzeitwecker.
Schritt 2	Wählen Sie das Symbol der gewünschten Zeit, um die Gardauer zu verlängern und drücken Sie auf den Einstellknopf zur Bestätigung.
Schritt 3	Sie können auch die gewünschte Ofenfunktion auswählen und auf den Einstellknopf drücken, um sie zu ändern.

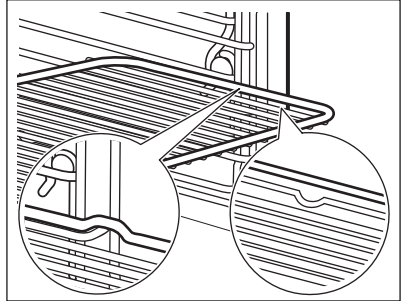
8. VERWENDUNG: ZUBEHÖRTEILE

8.1 Einsetzen der Zubehörteile

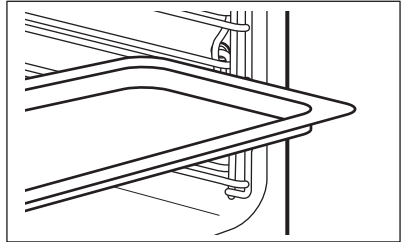
Eine kleine Kerbe oben sorgt für mehr Sicherheit. Die Kerben verhindern auch ein Umkippen. Der hohe Rand um den Rost verhindert das Abrutschen von Kochgeschirr.

Gitterrost:

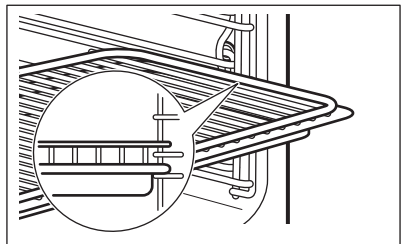
Schieben Sie den Gitterrost zwischen die Führungsstäbe des Einhängegitters.

**Backblech / tiefes Kuchenblech:**

Schieben Sie das Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.

**Gitterrost, Backblech / tiefes Kuchenblech:**

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





8.2 KT-Sensor

KT-Sensor – misst die Temperatur in der Speise. Sie können es mit jeder Ofenfunktion benutzen.

VERWENDUNG: ZUBEHÖRTEILE

Es können zwei Temperaturen eingestellt werden:

 Die Ofentemperatur: mindestens 120 °C.	 Die Kerntemperatur.
---	--

Für optimale Garergebnisse:

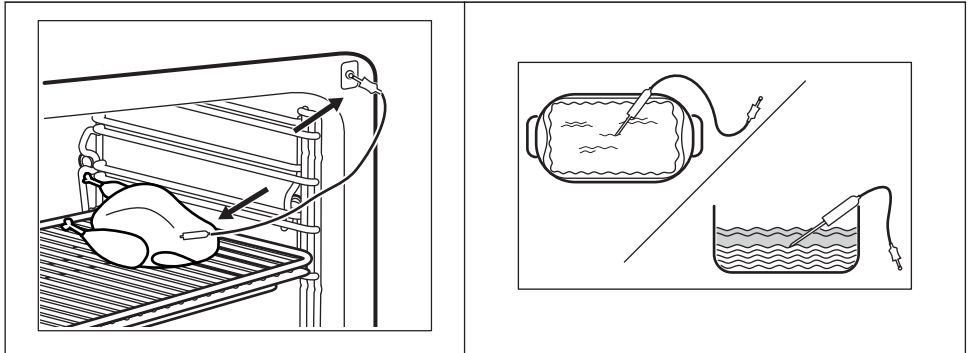
Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.	Benutzen Sie ihn für keinen anderen Zweck.	Er muss während des Garens in der Speise verbleiben.
---	--	--



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

Benutzung: KT-Sensor

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.	
Schritt 2	Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Ofentemperatur ein.	
Schritt 3	Einstecken: KT-Sensor.	
Fleisch, Geflügel und Fisch		Auflauf
Führen Sie die Spitze des KT-Sensor so ein, dass sie sich in der Mitte des Fleischstücks oder Fisches befindet, möglichst im dicksten Teil. Achten Sie darauf, dass sich mindestens 3/4 des KT-Sensor in der Speise befinden.		Stecken Sie die Spitze des KT-Sensor genau in die Mitte des Auflaufs. Das KT-Sensor muss während des Backvorgangs gestützt werden. Verwenden Sie hierzu eine feste Zutat. Verwenden Sie den Rand der Backform, um den Silikongriff des KT-Sensor abzustützen. Die Spitze des KT-Sensor darf den Boden der Backform nicht berühren.

VERWENDUNG: ZUBEHÖRTEILE



Schritt 4	Stecken Sie das KT-Sensor in die Buchse an der Vorderseite des Ofens. Im Display wird die aktuelle Temperatur angezeigt: KT-Sensor.
Schritt 5	 – Zum Einstellen der Kerntemperatur auswählen und den Einstellknopf drücken.
Schritt 6	Zum Einstellen der gewünschten Sensoroption auf den Einstellknopf drücken: <ul style="list-style-type: none"> • Alarmton – Sobald das Gericht die Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton. • Alarmton und Stoppen des Ofens – Sobald das Gericht die Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton und der Ofen stoppt.
Schritt 7	Drehen Sie den Einstellknopf zur Auswahl der Option. Drücken Sie den Einstellknopf zur Bestätigung.
Schritt 8	Drücken Sie: START . Sobald das Gericht die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton. Sie können wählen, ob Sie mit dem Garen aufhören oder weitergaren möchten, um sicherzustellen, dass das Gericht gut durch ist.
Schritt 9	Ziehen Sie den Stecker des KT-Sensor aus der Buchse heraus und nehmen Sie die Speise aus dem Ofen. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  WARNUNG! Es besteht Verbrennungsgefahr, da das KT-Sensor heiss wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und das Thermometer aus dem Gargut nehmen. </div>

Nehmen Sie eine Abkürzung!



8.3 Geheizte Schublade

Sie können Geschirr in der Schublade vorwärmen.
Die Temperatur wird automatisch eingestellt.

Schritt 1	Verwenden Sie den Schalter auf der linken Seite des Schubladengehäuses, um die Wärmeschublade ein- und auszuschalten. Wenn die Wärmeschublade eingeschaltet ist, leuchtet die Schubladenanzeige im Bedienfeld.
Schritt 2	Platzieren Sie das Geschirr gut verteilt in die Schublade.
Schritt 3	Ordnen Sie das Geschirr nach der Hälfte der Aufwärmzeit neu.

9. ZUSATZFUNKTIONEN


9.1 Speichern: Favoriten

Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen, wie die Ofenfunktion, Gardauer, Temperatur oder die Reinigungsfunktion speichern. Sie können 3 bevorzugte Einstellungen speichern. Die gespeicherten Einstellungen stehen in folgendem Menü zur Verfügung: Favoriten.



Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Wählen Sie die bevorzugte Einstellung und drücken Sie auf den Einstellknopf.
Schritt 3	Wählen Sie: Menü/Favoriten.
Schritt 4	Wählen Sie: Aktuelle Einstellungen speichern. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Einstellungsposition zu wählen.
Schritt 5	Drücken Sie auf den Einstellknopf, um die Einstellung zur folgenden Liste hinzuzufügen: Favoriten.

9.2 Abschaltautomatik

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

RATSCHLÄGE UND TIPPS

 (°C)	 (h)
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5


Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den folgenden Funktionen: Backofenbeleuchtung, KT-Sensor, Ende, Niedertemperatur-Garen.

9.3 Kühlgebläse

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






10. RATSCHLÄGE UND TIPPS






10.1 Empfehlungen zum Garen


<p>Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie sind abhängig vom Rezept und der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten.</p> <p>Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früherer Ofen. In den folgenden Hinweisen werden empfohlene Einstellungswerte von Temperatur, Gardauer und Einschubebene für spezifische Speisentypen aufgeführt.</p> <p>Wenn Sie die Einstellungen für ein bestimmtes Rezept nicht finden können, suchen Sie nach einem ähnlichen Rezept.</p> <p>Weitere Empfehlungen finden Sie in den Gartabellen auf unserer Website. Um die Kochtipps zu finden, suchen Sie die PNC-Nummer auf dem Typenschild, das sich am vorderen Rahmen des Garraums befindet.</p>

10.2 Feuchte Umluft


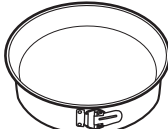


Für beste Ergebnisse befolgen Sie die in der Tabelle unten aufgeführten Empfehlungen.

		 (°C)		 (Min.)
Brötchen, süß, 16 Stück	Kuchenblech oder Fett- pfanne	180	2	25 - 35
Biskuitroulade	Kuchenblech oder Fett- pfanne	180	2	15 - 25

		 (°C)		 (Min.)
Fisch, ganz, 0,2 kg	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	3	15 - 25
Plätzchen, 16 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	2	20 - 30
Meringues, 24 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	160	2	25 - 35
Muffins, 12 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	2	20 - 30
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	2	20 - 30
Mürbeteigguetzli, 20 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	140	2	15 - 25
Törtchen, 8 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	2	15 - 25

10.3 Feuchte Umluft - empfohlenes Zubehör

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

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

10.4 Gartabellen für Prüfinstitute






Informationen für Prüfinstitute

Prüfungen nach: EN 60350, IEC 60350.

RATSchLÄGE UND TIPPS



BACKEN AUF EINER EINSCHUBEBENE. Backen in Formen





		 (°C)	 (min)	
Biskuitkuchen (fettfrei)	Heissluft	140–150	35–50	2
Biskuitkuchen (fettfrei)	Ober-/Unterhitze	160	35–50	2
Apfeltorte, 2 Formen à Ø 20 cm	Heissluft	160	60–90	2
Apfeltorte, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober-/Unterhitze	180	70–90	1



BACKEN AUF EINER EINSCHUBEBENE. Plätzchen








Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

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



BACKEN AUF MEHREREN EBENEN. Plätzchen

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







GRILL



Heizen Sie den leeren Ofen 5 Minuten lang vor.



Grillen Sie bei Höchstemtemperatureinstellung.

		 (min)	
Toast	Grill	1–3	5
Rindersteak, nach der Hälfte der Zeit wenden	Grill	24–30	4







Informationen für Prüfinstitute

Tests für die Funktion Dampfgaren.
Prüfungen gemäss IEC 60350.

REINIGUNG UND PFLEGE



Stellen Sie die Temperatur auf 100 °C.

	 Behälter (Gastro- norm)	 (kg)		 (min)	
Brokkoli, hei- zen Sie den leeren Back- ofen vor	1 x 2/3 perfor- riert	0,3	3	8–9	Setzen Sie das Kuchenblech in die erste Einschubebe- ne ein.
Brokkoli, hei- zen Sie den leeren Back- ofen vor	1 x 2/3 perfor- riert	max.	3	10–11	Setzen Sie das Kuchenblech in die erste Einschubebe- ne ein.
Erbsen, gefro- ren	2 x 2/3 perfor- riert	2 x 1,5	2 und 4 ausgeführt werden	Bis die Tempera- tur im käl- testen Be- reich 85 °C er- reicht.	Setzen Sie das Kuchenblech in die erste Einschubebe- ne ein.


11. REINIGUNG UND PFLEGE





WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

11.1 Anmerkungen zur Reinigung

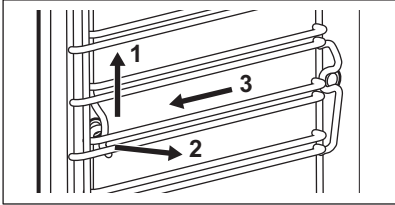
 Reinigungs- mittel	Reinigen Sie die Vorderseite des Ofens mit einem weichen Tuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie den Boden des Garraums mit einigen Tropfen Essig, um Kalkrückstände zu entfernen.
	Verwenden Sie eine Reinigungslösung zum Reinigen der Metalloberflächen.
	Beseitigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

 Täglicher Gebrauch	Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Rückstände können einen Brand verursachen.
	Lassen Sie Speisen nicht länger als 20 Minuten im Ofen stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch.

 Zubehör	Reinigen Sie das gesamte Zubehör nach jedem Gebrauch und lassen Sie es trocknen. Verwenden Sie ein weiches Tuch, warmes Wasser und ein Reinigungsmittel. Reinigen Sie das Zubehör nicht in einem Geschirrspüler.
	Reinigen Sie das Antihafz Zubehör nicht mit aggressiven Mitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

11.2 Entfernen der: Einhängegitter


Entfernen Sie zum Reinigen des Ofens die Einhängegitter.

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	
Schritt 2	Ziehen Sie die Einhängegitter vorsichtig nach oben aus der vorderen Aufhängung.	
Schritt 3	Ziehen Sie das vordere Ende der Einhängegitter von der Seitenwand ab.	
Schritt 4	Ziehen Sie die Träger aus der hinteren Entriegelung.	
Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.		

11.3 Verwendung: Dampfreinigung

Bevor Sie beginnen.		
Schalten Sie den Ofen aus und lassen Sie ihn völlig abkühlen.	Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter.	Reinigen Sie den Boden des Garraums und das Türinnen-glas mit einem weichen Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

REINIGUNG UND PFLEGE

Schritt 1	Füllen Sie die Wasserschublade bis zur Höchstgrenze.	
Schritt 2	Wählen Sie: Menü / Reinigung.	
Funktion	Beschreibung	Dauer
Dampfreinigung	Leichte Reinigung	30 Min.
Dampfreinigung Plus	Normale Reinigung Besprühen Sie den Garraum mit einem Reinigungsmittel.	75 Min.
Schritt 3	Zum Einschalten der Funktion Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display. Das Signal ertönt, wenn die Reinigung beendet ist.	
Schritt 4	Drücken Sie den Drehschalter, um den Signalton abzuschalten.	
 Die Backofenlampe ist ausgeschaltet, während die Funktion eingeschaltet ist.		

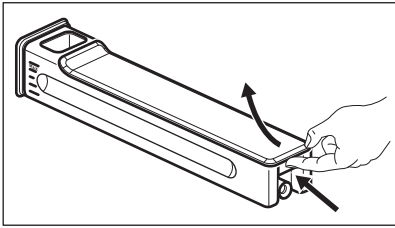
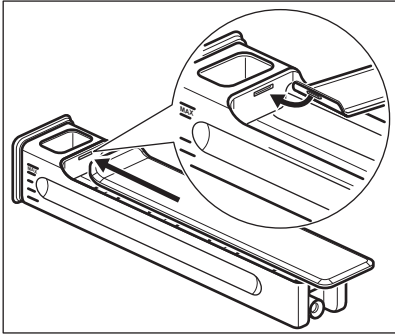
Wenn die Reinigung beendet ist:		
Schalten Sie den Ofen aus.	Wischen Sie den Garraum nach Abkühlen des Ofens mit einem weichen Tuch trocken. Entfernen Sie das restliche Wasser aus dem Wassertank.	Lassen Sie die Ofentür offen und warten Sie, bis der Garraum trocken ist.

11.4 Erinnerungsfunktion Reinigen

Wenn die Erinnerungsmeldung erscheint, wird eine Reinigung empfohlen.
Verwenden Sie die Funktion: Dampfreinigung Plus.
Sie können die Erinnerung in folgendem Menü ein- oder ausschalten: Setup.

11.5 Reinigung: Wassertank

Schritt 1	Nehmen Sie den Wassertank aus dem Ofen.
------------------	---

Schritt 2	Entfernen Sie den Deckel des Wassertanks. Heben Sie den Deckel entsprechend dem Vorsprung hinten an.	
Schritt 3	Entfernen Sie den Wellenbrecher. Ziehen Sie ihn aus dem Tankgehäuse, bis er ausrastet.	
Schritt 4	Reinigen Sie die Teile des Wassertanks mit Wasser und Seife. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme und reinigen Sie den Wassertank nicht im Geschirrspüler.	
Schritt 5	Bauen Sie den Wassertank wieder zusammen.	
Schritt 6	Rasten Sie den Wellenbrecher ein. Setzen Sie ihn in die Aufnahme.	
Schritt 7	Setzen Sie den Deckel auf. Setzen Sie ihn zu erst in den vorderen Schnappverschluss und drücken Sie ihn dann gegen das Wassertankgehäuse.	
Schritt 8	Setzen Sie den Wassertank ein.	
Schritt 9	Drücken Sie den Wassertank in den Ofen, bis er einrastet.	

11.6 Benutzung: Entkalkung

Bevor Sie beginnen:		
Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Bitte Zubehör entfernen.	Vergewissern Sie sich, dass die Wasserschublade leer ist.

Dauer des ersten Teils: ca. 100 Minuten	
Schritt 1	Setzen Sie die tiefe Pfanne in die erste Einschubebene ein.
Schritt 2	Füllen Sie 250 ml Entkalker in den Wassertank.

REINIGUNG UND PFLEGE


Schritt 3	Füllen Sie die Wasserschublade dann bis zum Höchststand mit Wasser auf.
Schritt 4	Wählen Sie: Menü / Reinigung.
Schritt 5	Schalten Sie die Funktion ein und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display. Der erste Teil der Entkalkung beginnt.
Schritt 6	Leeren Sie nach Abschluss des ersten Schrittes die tiefe Pfanne und setzen Sie es wieder in die erste Einschubebene ein.
Dauer des ersten Schrittes: ca. 35 Minuten	
Schritt 7	Füllen Sie den Wassertank mit Wasser. Stellen Sie sicher, dass sich kein Entkalker mehr im Wassertank befindet. Setzen Sie die Wasserschublade ein.
Schritt 8	Wenn die Funktion beendet ist, entfernen Sie das tiefe Kuchenblech.
i Die Backofenlampe ist ausgeschaltet, während die Funktion eingeschaltet ist.	

Wenn die Entkalkung endet:		
Schalten Sie den Ofen aus.	Trocknen Sie den Garraum nach Abkühlen des Ofens mit einem weichen Tuch. Entfernen Sie das übrige Wasser vom Wassertank.	Lassen Sie die Ofentür offen und warten Sie, bis der Garraum trocken ist.
i Wenn nach der Entkalkung noch Kalksteinreste im Ofen verbleiben, fordert die Anzeige zur Wiederholung des Vorgangs auf.		

11.7 Entkalkungserinnerung

Es gibt zwei Entkalkungserinnerungen, die Sie auffordern, den Ofen zu entkalken. Sie können die Entkalkungserinnerung nicht ausschalten.

Typ	Beschreibung
Soft-Erinnerung	Empfiehl Ihnen, den Ofen zu entkalken.

Typ	Beschreibung
Harte Erinnerung	Schreibt Ihnen vor, den Ofen zu entkalken. Wenn Sie den Ofen bei eingeschalteter harter Erinnerung nicht entkalken, sind die Dampffunktionen deaktiviert.
 Diese Erinnerungen werden jedes Mal aktiviert, wenn Sie den Ofen ausschalten.	

11.8 Benutzung: Spülen

Bevor Sie beginnen:	
Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Bitte Zubehör entfernen.

Schritt 1	Setzen Sie die tiefe Pfanne in die erste Einschubebene ein.
Schritt 2	Füllen Sie den Wassertank mit Wasser.
Schritt 3	Wählen Sie: Menü / Reinigung / Spülen. Dauer: ca. 30 Minuten
Schritt 4	Schalten Sie die Funktion ein und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.
Schritt 5	Wenn die Funktion beendet ist, entfernen Sie das tiefe Kuchenblech.

 Die Backofenlampe ist ausgeschaltet, während die Funktion eingeschaltet ist.

11.9 Erinnerung an die Trocknung

Nach dem Dampfgaren erscheint im Display eine Aufforderung zum Trocknen des Ofens. Drücken Sie JA, um den Ofen zu trocknen.

11.10 Benutzung: Trocknen

Verwenden Sie sie nach dem Dampfgaren oder einer Dampfreinigung zum Trocknen des Garraums.

Schritt 1	Vergewissern Sie sich, dass der Ofen abgekühlt ist.
------------------	---

REINIGUNG UND PFLEGE

Schritt 2	Entfernen Sie alle Zubehörteile.
Schritt 3	Wählen Sie das Menü: Reinigung / Trocknen.
Schritt 4	Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm.

11.11 Aus- und Einbau: Tür

Die Tür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden



WARNUNG!

Die Tür ist schwer.

Schritt 1	Öffnen Sie die Tür vollständig.	
Schritt 2	Drücken Sie vollständig auf die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren.	
Schritt 3	Schliessen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (Winkel ca. 45°). Fassen Sie die Tür auf beiden Seiten und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Ofen weg. Legen Sie die Tür mit der Aussenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.	
Schritt 4	Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Seife. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.	
Schritt 5	Führen Sie nach der Reinigung die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Achten Sie darauf, dass Glasscheiben in korrekter Position eingesetzt werden, da sich die Türoberfläche sonst überhitzen kann.	

11.12 Wie ersetzt man: Lampe



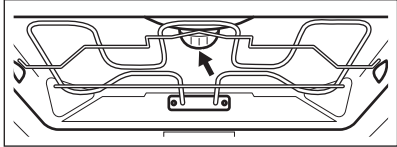
WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiss sein.

Bevor Sie die Lampe austauschen:

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

Obere Lampe

Schritt 1	Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.	
Schritt 2	Entfernen Sie den Metallring und reinigen Sie die Glasabdeckung.	
Schritt 3	Ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 40 W.	
Schritt 4	Stecken Sie den Metallring auf die Glasabdeckung und montieren Sie ihn.	

Seitliche Lampe

Schritt 1	Nehmen Sie das linke Einhängegitter heraus, um Zugang zur Lampe zu erhalten.
Schritt 2	Verwenden Sie einen Torx 20-Schraubendreher, um die Abdeckung zu entfernen.
Schritt 3	Entfernen und reinigen Sie den Metallrahmen und die Dichtung.
Schritt 4	Ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 25 W.

Schritt 5	Montieren Sie den Metallrahmen und die Dichtung. Ziehen Sie die Schrauben fest.
Schritt 6	Montieren Sie das linke Einhängegitter.

12. FEHLERSUCHE



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

12.1 Was tun, wenn ...



Der Backofen lässt sich nicht einschalten oder heizt nicht auf



Mögliche Ursache



Beseitigung

Der Backofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäss an die Stromversorgung angeschlossen.

Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäss an die Stromversorgung angeschlossen ist.

Die Uhr ist nicht eingestellt.

Stellen Sie die Uhrzeit ein, siehe Kapitel «Uhrfunktionen», Einstellen von: Uhrfunktionen.

Die Tür ist nicht ordnungsgemäss geschlossen.

Schliessen Sie die Tür vollständig.

Die Sicherung ist durchgebrannt.

Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Besteht das Problem weiterhin, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.

Die Kindersicherung des Ofens ist eingeschaltet.

Siehe Kapitel «Menü», Untermenü von: Optionen.



Komponenten



Beschreibung






Beseitigung

Die Lampe ist durchgebrannt.

Ersetzen Sie die Lampe. Einzelheiten dazu finden Sie im Kapitel «Reinigung und Pflege», Ersetzen: Lampe.










Der Wassertank funktioniert nicht ordnungsgemäß

 Beschreibung	 Mögliche Ursache	 Beseitigung
Der Wassertank bleibt nicht im Ofen, nachdem Sie ihn eingesetzt haben.	Sie haben den Wassertank nicht vollständig hineingedrückt.	Setzen Sie den Wassertank vollständig in den Ofen ein.
Aus dem Wassertank tritt Wasser aus.	Sie haben den Deckel des Wassertanks oder den Wellenbrecher nicht richtig aufgesetzt.	Setzen Sie den Deckel des Wassertanks und den Wellenbrecher ein.






Probleme mit dem Reinigungsvorgang

 Beschreibung	 Mögliche Ursache	 Beseitigung
Der Wassertank ist schwierig zu reinigen.	Der Deckel des Wassertanks und der Wellenbrecher wurden nicht entfernt.	Entfernen Sie den Deckel und den Wellenbrecher.
Nach der Entkalkung befindet sich kein Wasser im hochrandigen Kuchenblech.	Der Wassertank wurde nicht bis zum Höchststand gefüllt.	Prüfen Sie, ob sich in der Aufnahme des Wassertanks Entkalker/Wasser befindet.
Nach der Entkalkung befindet sich Schmutzwasser auf dem Boden des Garraums.	Das hochrandige Kuchenblech wurde nicht in die richtige Ebene eingeschoben.	Entfernen Sie das verbliebene Wasser und den Entkalker vom Boden des Garraums. Setzen Sie das nächste Mal das hochrandige Kuchenblech in die erste Einschubebene ein.
Nach der Reinigung befindet sich zu viel Wasser auf dem Boden des Garraums.	Sie haben vor der Reinigung zu viel Reinigungsmittel in den Ofen gegeben.	Verteilen Sie beim nächsten Mal eine dünne Schicht des Reinigungsmittels gleichmäßig auf den Garraumwänden.



 Probleme mit dem Reinigungsvorgang		
 Beschreibung	 Mögliche Ursache	 Beseitigung
Die Reinigungsleistung ist nicht zufriedenstellend.	Sie haben die Reinigung mit einem zu heissen Ofen begonnen.	Warten Sie, bis der Backofen kalt ist. Wiederholen Sie die Reinigung.
	Sie haben vor der Reinigung nicht das gesamte Zubehör aus dem Backofen entfernt.	Entfernen Sie das gesamte Zubehör aus dem Ofen. Wiederholen Sie die Reinigung.

Ein Stromausfall hat die Reinigung unterbrochen. Wiederholen Sie die Reinigung, wenn Sie durch einen Stromausfall unterbrochen wurde.



 Probleme mit dem Wi-Fi-Signal	
 Mögliche Ursache	 Beseitigung
Probleme mit dem Wi-Fi-Signal.	Prüfen Sie Ihr drahtloses Netzwerk und Ihren Router. Starten Sie den Router neu.
Neuer Router installiert oder geänderte Router-konfiguration.	Zum Konfigurieren von Ofen und Mobilgerät schlagen Sie im Kapitel «Vor der ersten Inbetriebnahme», Drahtlose Verbindung nach.
Das Wi-Fi-Signal ist schwach.	Stellen Sie den Router so nah wie möglich an den Ofen.
Das Funksignal wird durch ein Mikrowellengerät in der Nähe des Ofens gestört.	Schalten Sie das Mikrowellengerät aus.

12.2 Vorgehensweise bei: Fehlercodes

Im Falle eines Softwarefehlers zeigt das Display eine Fehlermeldung an. Dieser Abschnitt enthält eine Liste mit Störungen, die Sie selbst beheben können.

 Code und Beschreibung	 Beseitigung
F111 – KT-Sensor ist nicht richtig in die Buchse eingesteckt.	Vollständig einstecken KT-Sensor in die Buchse.
F601 – Es gibt ein Problem mit dem Wi-Fi Signal.	Prüfen Sie Ihre Netzwerkverbindung. Siehe Kapitel «Vor der ersten Inbetriebnahme», Drahtlose Verbindung.
F604 – Die erste Verbindung mit Wi-Fi ist fehlgeschlagen.	Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein und versuchen Sie es erneut. Siehe Kapitel «Vor der ersten Inbetriebnahme», Drahtlose Verbindung.
F908 – Das Ofensystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.	Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein.

Wenn eine dieser Fehlermeldungen weiterhin auf dem Display erscheint, bedeutet dies, dass ein fehlerhaftes Untersystem möglicherweise deaktiviert wurde. Wenden Sie sich in diesem Fall an Ihren Händler oder den autorisierten Kundendienst. Tritt einer dieser Fehler auf, funktionieren die restlichen Ofenfunktionen wie gewohnt weiter.

 Code und Beschreibung	 Beseitigung
F131 – Die Temperatur des Dampfsensors ist zu hoch.	Schalten Sie den Ofen aus und lassen Sie ihn abkühlen. Schalten Sie den Ofen wieder ein.
F144 – den Sensor in dem Wassertank kann das Wasserniveau nicht messen.	Leeren Sie den Wassertank und füllen Sie ihn erneut.
F508 – der Wassertank funktioniert nicht ordnungsgemäss.	Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein.
F602, F603 – Wi-Fi ist nicht verfügbar.	Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein.

12.3 Servicedaten

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

Die erforderlichen Daten für den Kundendienst sind auf dem Typenschild zu finden. Das Typenschild befindet sich auf der vorderen Rahmen des Backofengarraums. Das Typenschild darf nicht vom Backofengarraum entfernt werden.

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

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt*

Name des Lieferanten	Electrolux	
Modell-Kennzeichnung	EB7SL7KCN 944271557 EB7SL7KSP 944271558	
Energieeffizienzindex	61.9	
Energieeffizienzklasse	A++	
Energieverbrauch bei einer Standardlast, konventioneller Betrieb	0.99 kWh/Zyklus	
Energieverbrauch bei Standardbelastung, forcierte Heissluft	0.52 kWh/Zyklus	
Anzahl der Hohlräume	1	
Wärmequelle	Elektrizität	
Volumen	70 l	
Backofentyp	Eingebauter Backofen	
Gewicht	EB7SL7KCN	47.0 kg
	EB7SL7KSP	47.0 kg

* Für Europäische Union gemäss der europäischen Verordnungen 65/2014 und 66/2014.
Für Republik Belarus gemäss STB 2478-2017, Ergänzung G; STB 2477-2017, Anhang A und B.
Für Ukraine gemäss 568/32020.

Energieeffizienzklasse gilt nicht für Russland.

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

13.2 Energie sparen



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

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

Verwenden Sie Metallgeschirr, um mehr Energie zu sparen.

Wenn möglich, den Ofen vor dem Garen nicht vorheizen.

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

Garen mit Heissluft

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

Restwärme

Bei Aktivieren eines Programmes mit Auswahl von Dauer oder Endzeit sowie einer längeren Garzeit als 30 Min. schalten sich die Heizelemente bei einigen Ofenfunktionen automatisch früher aus.

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

Wenn die Garzeit länger als 30 Min. ist, reduzieren Sie die Ofentemperatur vor Ende des Garvorgangs auf mindestens 3–10 Min. Die Restwärme im Ofen gart die Speisen weiterhin.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Warmhalten von Speisen

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

Garen mit ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

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

Feuchte Umluft

Funktion dient zum Energiesparen beim Kochen.

Wenn Sie diese Funktion verwenden, wird die Backofenlampe nach 30 Sekunden automatisch ausgeschaltet. Sie können die Backofenbeleuchtung wieder einschalten, aber dadurch werden die erwarteten Energieeinsparungen reduziert.

14. MENÜSTRUKTUR

14.1 Menü

Wählen Sie: Menü und drücken Sie den Knopf.

Menüpunkt	Anwendung
Favoriten	Liste der bevorzugten Einstellungen.

Menüpunkt		Anwendung
VarioGuide		Liste der automatischen Programme.
Reinigung		Liste der Reinigungsprogramme.
Optionen		Zum Einstellen der Backofenkonfiguration.
Einstellungen	Verbindungen	Einstellen der Netzwerkkonfiguration.
	Setup	Zum Einstellen der Backofenkonfiguration.
	Service	Zeigt die Softwareversion und die Konfiguration an.

14.2 Untermenü für: Reinigung

Untermenü	Anwendung
Dampfreinigung	Leichte Reinigung.
Dampfreinigung Plus	Gründliche Reinigung.
Entkalkung	Reinigen des Dampferzeugungskreislaufs von Kalksteinrückständen.
Spülen	Reinigen des Dampferzeugungskreislaufs. Nutzen Sie die Reinigung nach häufiger Verwendung der Dampfgarfunktion.
Trocknen	Verfahren zum Trocknen des Garraums vom verbliebenen Kondensat nach Gebrauch der Dampfgarfunktionen.
Erinnerungsfunktion Reinigen	Erinnert Sie daran, wenn der Backofen gereinigt werden muss.

14.3 Untermenü für: Optionen

Untermenü	Anwendung
Backofenbeleuchtung	Schaltet die Beleuchtung ein und aus.
Lichttaste sichtbar	Das Lampensymbol erscheint auf dem Bildschirm.
Schnellaufheizung	Verkürzt die Aufheizzeit. Dies ist nur für einige Ofenfunktionen verfügbar.
Heat + Hold	Hält zubereitete Speisen 30 Minuten lang nach Abschluss des Garens warm. Wenn diese Funktion aktiv ist, erscheint die Meldung «Warmhalten gestartet» im Display. Sie nur für einige Ofenfunktionen verfügbar, und wenn die Dauer eingestellt ist.
Kindersicherung	Verhindert das versehentliche Einschalten des Backofens. Ist die Option eingeschaltet, erscheint «Kindersicherung» auf dem Display, wenn Sie den Backofen einschalten. Um den Backofen verwenden zu können, wählen Sie die Buchstaben des Codes in alphabetischer Reihenfolge.

14.4 Untermenü für: Verbindungen

Untermenü	Beschreibung
Wi-Fi	Ein- und Ausschalten von: Wi-Fi.
Fernsteuerung	Ein- und Ausschalten der Fernbedienung. Diese Option ist nur sichtbar nach dem Einschalten von: Wi-Fi.
Netzwerk	Überprüfen des Netzwerkstatus und der Signalstärke von: Wi-Fi.
Automatische Fernbedienung	Zum automatischen Start des Fernbetriebs nach Drücken von START. Diese Option ist nur sichtbar nach dem Einschalten von: Wi-Fi.
Netzwerk ignorieren	Zum Deaktivieren der automatischen Verbindung des aktuellen Netzwerks mit dem Backofen.

14.5 Untermenü für: Setup

Untermenü	Beschreibung
Sprache	Stellt die Sprache für den Ofen ein.
Uhrzeit	Zum Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums.
Zeitanzeige	Schaltet die Uhr ein und aus.
Digitale Uhrzeitanzeige	Ändert das Format der angezeigten Uhrzeit.
Erinnerungsfunktion Reinigen	Schaltet die Erinnerungsfunktion ein und aus.
Tastentöne	Schaltet die Töne der Sensorfelder ein und aus. Es ist nicht möglich, die Signaltöne zu deaktivieren für: ①, STOP .
Alarmsignale	Schaltet Signaltöne ein und aus.
Lautstärke	Stellt die Lautstärke der Tastentöne und Signaltöne ein.
Helligkeit	Stellt die Helligkeit des Displays ein.
Wasserhärte	Zum Einstellen der Wasserhärte.
Temperatureinheit	Stellt die Temperatureinheit auf °C oder °F ein.

14.6 Untermenü für: Service





Untermenü	Beschreibung
DEMO	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468
Lizenz	Informationen zu den Lizenzen.
Softwareversion	Informationen zur Softwareversion.
Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Wiederherstellen der Werkseinstellungen.
Alle Dialogfenster zurücksetzen	Zurückstellen aller Pop-ups auf die ursprünglichen Einstellungen.

15. ES IST GANZ EINFACH!




Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie folgende Einstellungen vornehmen:

Sprache	Helligkeit	Lautstärke	Wasserhärte	Uhrzeit
---------	------------	------------	-------------	---------



Machen Sie sich mit den wichtigsten Symbolen auf dem Bedienfeld und dem Display vertraut:

 EIN / AUS	 Informationen	 Timer-Optionen	 KT-Sensor	START / STOP
--	--	---	--	-----------------

Nehmen Sie den Backofen in Betrieb

Schnellstart		Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
	Schalten Sie den Backofen ein und garen Sie mit der Standardtemperatur und -dauer der Funktion.	Halten Sie:  .	 ... – Drücken Sie die Ofenfunktion und anschließend den Einstellknopf.	Drücken Sie: START .
Schnelles Ausschalten	Sie können den Backofen jederzeit bei jedem Bildschirm oder jeder Meldung ausschalten.	 – Halten Sie gedrückt, bis sich der Ofen ausschaltet.		




Beginnen Sie mit dem Garen

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
 – Zum Einschalten des Ofens drücken.	 ... – Wählen Sie die Ofenfunktion und drücken Sie auf den Knopf.	°C – Drehen Sie den Einstellknopf, um die Temperatur einzustellen und drücken Sie auf ihn.	START – Zum Starten des Garvorgangs drücken.

ES IST GANZ EINFACH!

Dampfgaren – Steamify			
Stellen Sie die Temperatur ein. Die Dampffunktion hängt von der eingestellten Temperatur ab.			
Dampfgaren	Dampf zum Schmoren	Dampf zum sanften Überbacken	Dampf zum knusprig Backen und Braten
50–100 °C	105–130 °C	135–150 °C	155–230 °C

Erfahren Sie, wie Sie schnell garen können				
Verwenden Sie die Automatikprogramme, um Gerichte schnell mit den Standardeinstellungen zuzubereiten:				
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4	Schritt 5
Drücken Sie: ①.	Wählen Sie: Menü. Drücken Sie auf den Einstellknopf.	Wählen Sie: VarioGuide . Drücken Sie auf den Einstellknopf.	Wählen Sie die Speisekategorie.	Wählen Sie die Speise und drücken Sie auf den Einstellknopf.

Verwenden Sie die Schnellfunktionen zum Einstellen der Gardauer oder Ändern der Garfunktion		
Schnelle Timereinstellungen Verwenden Sie die am häufigsten verwendeten Timer-Einstellungen, indem Sie sie aus den Verknüpfungen wählen.	Schritt 1	Schritt 2
	Wählen Sie: Kurzzeitwecker . Drücken Sie auf den Einstellknopf.	Wählen Sie den gewünschten Timerwert und drücken Sie auf den Einstellknopf.
10 % Finish Assist Nutzen Sie 10 % Finish Assist zum Verlängern der Gardauer oder Ändern der Garfunktion, wenn 10 % der Gardauer verbleiben.	+1 min +5 min +10 min – Zum Verlängern der Gardauer drücken Sie auf das gewünschte Zeitsymbol.	
	Ändern der Funktion: Wählen Sie die bevorzugte Funktion    ... – Wählen Sie die bevorzugte Funktion. Drücken Sie auf den Einstellknopf.	

Reinigen Sie den Ofen mit Dampf		
Schritt 1 Wählen Sie: Menü. Drücken Sie auf den Einstellknopf.	Schritt 2 Wählen Sie: Reinigung. Drücken Sie auf den Einstellknopf.	Schritt 3 Wählen Sie den Modus:
Dampfreinigung	Für eine leichte Reinigung.	
Dampfreinigung Plus	Für eine gründliche Reinigung.	
Entkalkung	Zum Reinigen des Dampferzeugungskreislaufs von Kalksteinrückständen.	
Spülen	Zum Spülen und Reinigen des Dampferzeugungskreislaufs nach häufigem Gebrauch der Dampfgarfunktionen.	

16. NEHMEN SIE EINE ABKÜRZUNG!

Hier können Sie alle nützlichen Verknüpfungen sehen. Sie finden sie auch in den entsprechenden Kapiteln der Bedienungsanleitung.

Drahtlose Verbindung



Einstellung: Ofenfunktionen



Einstellung: Steamify – Garen mit einer Dampffunktion



Einstellung: Sousvide-Garen



NEHMEN SIE EINE ABKÜRZUNG!

Einstellung: VarioGuide



Einstellung: Garzeit



Zeitvorwahl: Start und Ende des Garvorgangs



Abbrechen: Eingestellter Timer




Benutzung: KT-Sensor



17. GARANTIE

Kundendienst

Servicestellen		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno



Servicestellen	
Morgenstrasse 131 3018 Bern	 <p>Service-Helpline 0848 848 111 service@electrolux.ch</p>
Langgasse 10 9008 St. Gallen	
Am Mattenhof 4a/b 6010 Kriens	
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln	
Comercialstrasse 19 7000 Chur	

Ersatzteilverkauf Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

Fachberatung/Verkauf Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

Garantie Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg). Die Garantieleistung umfasst die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

18. 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



867370813-A-012022

