



Thinking of you
Electrolux



EBGL70

.....
DE DAMPGARER

.....
BENUTZERINFORMATION



INHALT

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN	3
2. SICHERHEITSHINWEISE	4
3. GERÄTEBESCHREIBUNG	7
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME	8
5. BEDIENFELD	9
6. TÄGLICHER GEBRAUCH	11
7. UHRFUNKTIONEN	13
8. AUTOMATIKPROGRAMME	14
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS	15
10. ZUSATZFUNKTIONEN	17
11. REINIGUNG UND PFLEGE	19
12. WAS TUN, WENN	22
13. MONTAGE	23
14. GARANTIE, GARANZIA, GUARANTEE	26

WIR DENKEN AN SIE

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

Willkommen bei Electrolux.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



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

www.electrolux.com



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

www.RegisterElectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

KUNDENDIENST UND -BETREUUNG

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.

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



Warnungs-/ Sicherheitshinweise.



Allgemeine Hinweise und Ratschläge



Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen



WARNUNG!

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

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder unter 3 Jahren dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen und das Kabel austauschen.

- Der Geräteinnenraum wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Trennen Sie vor Wartungsarbeiten das Gerät von der Stromversorgung.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Ofenglastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.
- Gemäß den Verdrahtungsregeln muss bei Festverdrahtung eine Vorrichtung zur Trennung des Gerätes von der Spannungsversorgung vorhanden sein.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Montage



WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.

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

Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet werden.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich andernfalls an eine Elektrofachkraft.
- Das Gerät darf ausschließlich an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt, insbesondere wenn die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.

- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät von der Spannungsversorgung zu trennen. Ziehen Sie dazu immer direkt am Netzstecker.
- Verwenden Sie immer die richtigen Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

2.2 Gebrauch



WARNUNG!

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

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsschlitze frei sind.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Das Gerät nach jedem Gebrauch ausschalten.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Halten Sie die Tür immer geschlossen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Geräts gelangen.

- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

**WARNUNG!**

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Gerätes.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Geräts.
 - Stellen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach dem Abschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofeninnenraum stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts. Sie stellen keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen eine tiefe Brat- und Fettpfanne. Fruchtsäfte verursachen bleibende Flecken.

Dampfgaren

**WARNUNG!**

Andernfalls besteht Verbrennungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

- Öffnen Sie während des Dampfgarens nicht die Gerätetür. Es kann heißer Dampf austreten.

2.3 Reinigung und Pflege

**WARNUNG!**

Risiko von Verletzungen, Brand oder Beschädigungen am Gerät.

- Schalten Sie vor Reinigungsarbeiten immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Glasscheiben der Tür umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür sorgsam vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie nur neutrale Reinigungsmittel. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

2.4 Innenbeleuchtung

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

**WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.

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

2.5 Entsorgung

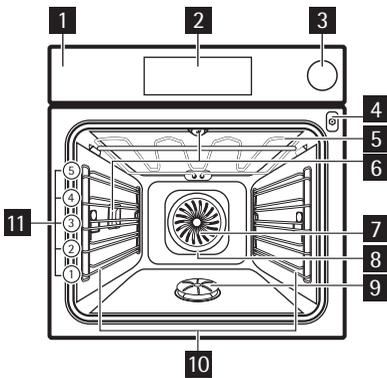
**WARNUNG!**

Verletzungs- und Erstickenngsgefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.

- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere in dem Gerät einschließen.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG



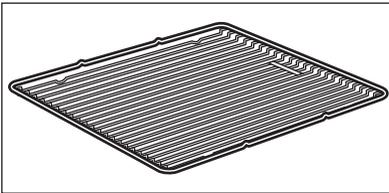
- 1 Bedienfeld
- 2 Elektronischer Programmspeicher
- 3 Wasserschublade
- 4 Buchse für Speisethermometer
- 5 Heizelement
- 6 Lampe
- 7 Ventilator
- 8 Rückwandheizelement
- 9 Dampfgenerator mit Abdeckung
- 10 Einhängegitter, herausnehmbar
- 11 Einschubebenen

3.1 Zubehör



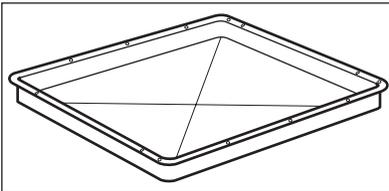
VORSICHT!

Verwenden Sie mit der Funktion Dampfgaren nicht das Kuchenblech oder das tiefe Blech.



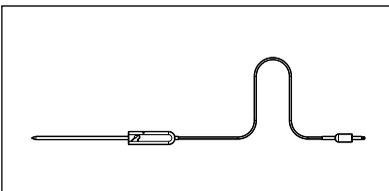
Gitterrost

Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten



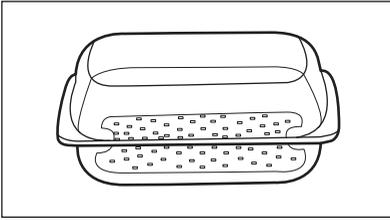
Kuchenblech

Für Kuchen und Plätzchen.



Speisethermometer

Zum Messen des Garzustands des Garguts.



Glaskochgeschirr mit 2 Einsatzrosten

Schwamm

Zur Aufnahme von Wasser aus dem Dampferzeuger.

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.

4.1 Erste Reinigung

- Entfernen Sie alle Teile aus dem Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme.



Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

4.2 Einstellen und Ändern der Zeit

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

Nachdem die Anzeige der Softwareversion erloschen ist, zeigt das Display „h“ und „12:00“ an.

Einstellen der Tageszeit:

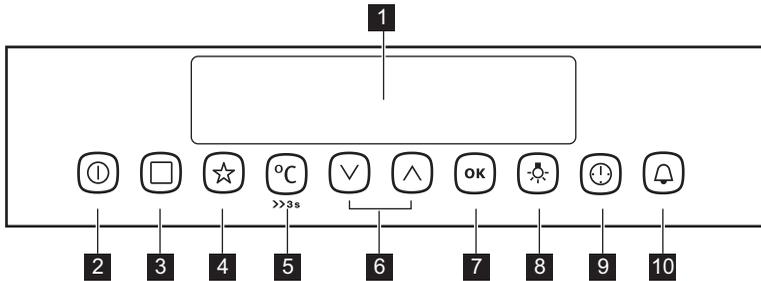
1. Berühren Sie zum Einstellen der Stunde(n) \wedge oder \vee .
2. Berühren Sie OK.
3. Berühren Sie zum Einstellen der Minuten \wedge oder \vee .
4. Berühren Sie OK oder \odot . Die Temperatur-/Zeitanzeige zeigt die neue Zeit an.

Ändern der Tageszeit

Sie können die Tageszeit nur ändern, wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Berühren Sie \odot . \odot blinkt im Display. Stellen Sie die Tageszeit erneut, wie oben beschrieben, ein.

5. BEDIENFELD

5.1 Elektronischer Programmspeicher

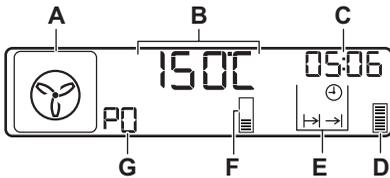


Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder.

Sensorfeld	Funktion	Beschreibung
1	-	DISPLAY Anzeige der aktuellen Einstellungen des Geräts.
2		AN/AUS Ein- und Ausschalten des Geräts. Benutzen Sie dieses Sensorfeld, um die Ofenfunktionen aufzurufen.
3		OPTIONEN Einstellen eines Automatikprogramms, einer Reinigungs- oder Ofenfunktion.
4		FAVORITEN Speichern Ihres bevorzugten Programms. Über dieses Feld können Sie direkt auf Ihr bevorzugtes Programm zugreifen, selbst wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
5	°C >>3s	TEMPERATUR / SCHNELLAUFHEIZUNG Einstellen und Anzeigen der Temperatur des Backofeninnenraums oder des Speisethermometers. Halten Sie die Taste drei Sekunden lang gedrückt, um die Schnellaufheizfunktion an- oder auszuschalten.
6		NACH OBEN, NACH UNTEN Auswählen einer Ofenfunktion oder Uhrfunktion und Einstellen des Kurzzeit-Weckers, der Temperatur oder der Tageszeit.
7		OK Bestätigung der Auswahl oder Einstellung.
8		BACKOFENBELEUCHTUNG Ein- und Ausschalten der Backofenbeleuchtung.
9		UHR Einstellen der Uhrfunktionen.

Sensorfeld	Funktion	Beschreibung
10 	KURZZEIT-WECKER	Einstellen des Kurzzeit-Weckers.

5.2 Display



- A) Symbol der Ofenfunktion
- B) Anzeige der Temperatur/Tageszeit
- C) Anzeige der Gardauer/Dauer/des Kurzzeit-Weckers
- D) Restwärmeanzeige
- E) Anzeigen der Uhrfunktionen (siehe Tabelle „Uhrfunktionen“)
- F) Aufheizanzeige/Anzeige für die Schnellaufheizung
- G) Nummer der Ofenfunktion/des Programms

5.3 Weitere Anzeigen

Symbole	Bezeichnung	Beschreibung
P 1 ... P 9	Automatikprogramm	Auswahl eines Automatikprogramms.
	Favoriten	Das bevorzugte Programm wird ausgeführt.
gr g	g	Ein Automatikprogramm mit Gewichtseingabe ist eingeschaltet.
h / min	Std./Min.	Es ist eine Uhrfunktion eingeschaltet.
°C →	Temperatur / Schnellaufheizung	Die Funktion ist eingeschaltet.
°C	Temperatur	Anzeige der aktuellen Temperatur
	Speisethermometer	Das Speisethermometer ist in die Buchse eingesteckt.
	Backofenbeleuchtung	Sie haben die Beleuchtung ausgeschaltet.
	Kurzzeit-Wecker	Der Kurzzeit-Wecker ist eingeschaltet.

5.4 Aufheiz-Anzeige

Wenn Sie eine Ofenfunktion einschalten, leuchten die Balken  im Display nacheinander auf. Die Balken zeigen an, ob die Gerätetemperatur steigt oder sinkt.

Die Aufheiz-Anzeige erlischt, sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.

- **Im manuellen Modus**
- **Mit Automatikprogrammen**

Sie können das Gerät wie folgt bedienen:

Ofenfunktion	Anwendung
1 Heissluft	Zum Backen auf bis zu 3 Ebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
2 Pizza-/Wähensstufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer intensiveren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
3 ECO-Heissluft	Für energiesparendes Backen und Garen von überwiegend trockenem Gebäck sowie zum Backen in Formen auf einer Einschubebene.
4 Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene.
5 Niedertemp.-Automatik	Zum Zubereiten von besonders zarten und saftigen Braten.
6 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
7 Auftauen	Zum Auftauen von Tiefkühlgerichten.
8 Warmhalten	Zum Warmhalten von bereits gekochten Gerichten.
9 Grill	Zum Grillen flacher Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
10 Grillstufe 2	Zum Grillen flacher Lebensmittel in grösseren Mengen und zum Toasten von Brot.
11 Heissluftgrillen	Zum Braten grösserer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Auch zum Gratinieren und Überbacken.
12 Intervall Garen	Zum Backen von Brot, Braten von grossen Fleischstücken und zum Aufwärmen von gekühlten und gefrorenen Speisen.
13 Intervall Garen Plus	Für Gerichte mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt, zum Pochieren von Fisch und für Zubereitung von Eierstich und Terrinen.
14 Dampfgaren	Für Gemüse, Fisch, Kartoffeln, Reis, Teigwaren oder besondere Beilagen.

6.1 Einstellen der Ofenfunktion

1. Berühren Sie . Das Display zeigt ein Symbol, die Nummer der Ofenfunktion und die voreingestellte Temperatur an.
2. Berühren Sie  oder , um eine Ofenfunktion einzustellen.
3. Berühren Sie **OK**, oder warten Sie fünf Sekunden, bis sich das Gerät automatisch einschaltet.



Haben Sie das Gerät mit  eingeschaltet, aber keine Ofenfunktion oder kein Programm ausgewählt, schaltet sich das Gerät automatisch nach 20 Sekunden wieder aus.

6.2 Ändern der Temperatur

Berühren Sie  oder , um die Temperatur in Schritten von 5 °C zu ändern. Sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt dreimal ein akustisches Signal. Die Aufheiz-Anzeige erlischt.

6.3 Abfragen der Temperatur

Sie können die Temperatur während einer laufenden Funktion oder eines laufenden Programms anzeigen.

1. Berühren Sie . Die Temperatur-/Zeit-Anzeige zeigt die Backofentemperatur an.
2. Berühren Sie **OK**, um zur eingestellten Temperatur zurückzukehren. Anderenfalls wird sie nach fünf Sekunden automatisch angezeigt.

6.4 Funktion Schnellaufheizung

Die Schnellaufheizfunktion verringert die Aufheizzeit.

Einschalten der Funktion Schnellaufheizung: Schalten Sie eine Ofenfunktion ein. Berühren Sie  länger als drei Sekunden.

Wenn Sie die Funktion Schnellaufheizung einschalten, blinken die Balken im Display  nacheinander, um anzuzeigen, dass die Funktion in Betrieb ist und das Display zeigt  an.



Nützliche Informationen

- Die Funktion Schnellaufheizung steht nicht bei allen Ofenfunktionen zur Verfügung. Es ertönt ein akustisches Signal, wenn die Schnellaufheizung nicht für die eingestellte Funktion verfügbar ist. Hierzu müssen aber die Alarmsignale im Menü „Einstellungen“ eingeschaltet worden sein.

6.5 Dampfgaren

Die Abdeckung der Wasserschublade befindet sich im Bedienfeld.

1. Drücken Sie auf die Abdeckung, um die Wasserschublade zu öffnen.
2. Füllen Sie die Wasserschublade mit 700 ml Wasser.

Der Wasservorrat reicht für ca. 50 Minuten.



Füllen Sie kein Wasser direkt in den Dampfgenerator! Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten ausser Wasser. Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser.

3. Schalten Sie das Gerät ein.
4. Stellen Sie die Dampfgarfunktion und die Temperatur ein.
5. Stellen Sie, falls notwendig, die Funktionen DAUER  oder ENDE  ein (siehe „Einstellen von ENDE“ bzw. „Einstellen der DAUER“). Nach ca. 2 Minuten ist der erste Dampf sichtbar. Sobald das Gerät die eingestellte Temperatur beinahe erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal. Am Ende der Garzeit ertönt der Signalton erneut.
6. Berühren Sie , um das akustische Signal und das Gerät auszuschalten.



Wenn der Dampfgenerator leer ist, ertönt ein Signalton.

Sobald das Gerät abgekühlt ist, saugen Sie das gesamte restliche Wasser aus dem Dampfgenerator mit dem Schwamm auf. Falls erforderlich, reinigen Sie den Dampfgenerator mit etwas Essig. Lassen Sie das Gerät bei geöffneter Gertür vollständig trocknen.

6.6 Energiesparen



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

- **Restwärme:**

- Während die Ofenfunktion oder das Programm läuft, schaltet das Gerät die Heizelemente um 10 % früher als die eingestellte Zeit aus (die Backofenlampe und der Ventilator bleiben eingeschaltet). Damit diese Funktion funktioniert, muss die Gardauer mehr als 30 Minuten betragen oder Sie müssen die Uhrfunktionen verwenden (Dauer, Ende, Zeitvorwahl).

- Nach dem Ausschalten des Geräts kann die Restwärme für das Warmhalten von Speisen verwendet werden. Die Uhrzeit-/Restwärme-Anzeige zeigt die Temperatur und die Balken zeigen die sinkende Temperatur an.

- **Garen bei ausgeschalteter Lampe** - Berühren Sie , um die Backofenbeleuchtung während des Garvorgangs auszuschalten.
- **Display ausschalten** - Sie können das Gerät bei Bedarf vollständig ausschalten. Berühren Sie  und  gleichzeitig, bis das Display erlischt. Dieser Schritt schaltet ebenfalls das Gerät ein.

7. UHRFUNKTIONEN

SYM-BOL	FUNKTION	BESCHREIBUNG
	TAGESZEIT	Anzeige der Tageszeit. Zum Ändern, siehe „Einstellen der Tageszeit“.
	DAUER	Einstellen der Einschaltdauer für das Gerät.
	ENDE	Einstellen, wann das Gerät ausgeschaltet werden soll. Sie können die Dauer und das Ende gleichzeitig einstellen (Zeitvorwahl), wenn das Gerät zu einem späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll.

7.1 Garzeitmesser

Der Garzeitmesser schaltet sich ein, sobald das Gerät aufgeheizt wird.

Zurücksetzen des Garzeitmessers:

Berühren Sie  und  gleichzeitig, bis das Display „00:00“ anzeigt und der Garzeitmesser wieder die Zeit hochzählt.



Der Garzeitmesser wird nicht eingeschaltet, wenn Dauer und Ende eingestellt sind.

7.2 Einstellen der DAUER

1. Schalten Sie das Gerät ein, und stellen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur ein.

2. Berühren Sie  wiederholt, bis das Display  anzeigt.  blinkt im Display.
3. Berühren Sie zum Einstellen der DAUER in Minuten  oder .
4. Berühren Sie **OK**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
5. Berühren Sie zum Einstellen der DAUER in Stunden  oder .



Wenn Sie während des Einstellens der Stunden für die DAUER  berühren, schaltet das Gerät auf die Funktion ENDE.

6. Nach Ablauf der Zeit ertönt zwei Minuten lang ein akustisches Signal.

→| und die eingestellte Zeit blinken im Display. Das Gerät wird ausgeschaltet.

Berühren Sie ein Sensorfeld, um das akustische Signal auszuschalten.

7. Schalten Sie das Gerät aus.

7.3 Einstellen von ENDE

1. Schalten Sie das Gerät ein, und stellen Sie eine Ofenfunktion und Temperatur ein.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display →| anzeigt. →| blinkt im Display.
3. Stellen Sie ENDE mit  oder  ein (erst die Minuten und dann die Stunde(n)). Berühren Sie OK zur Bestätigung.
4. Nach Ablauf der Zeit ertönt 2 Minuten ein akustisches Signal.

→| und die eingestellte Zeit blinken im Display. Das Gerät wird ausgeschaltet.

5. Berühren Sie ein Sensorfeld, um das akustische Signal auszuschalten.
6. Schalten Sie das Gerät aus.

7.4 Einstellen des KURZZEIT-WECKERS

Verwenden Sie den KURZZEIT-WECKER zum Einstellen einer Countdownzeit (ma-

ximal 2 Std. 30 Min.). Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Gerätebetrieb. Sie können den KURZZEIT-WECKER jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

1. Berühren Sie  .  und „00“ blinken im Display.
2. Stellen Sie den KURZZEIT-WECKER mit  oder  ein. Stellen Sie zuerst die Sekunden, dann die Minuten und Stunden ein.
3. Berühren Sie zum Zurücksetzen der Zeit  und  gleichzeitig.
4. Berühren Sie OK . Andernfalls wird der KURZZEIT-WECKER nach 5 Sekunden automatisch gestartet.
5. Nach Ablauf der Zeit ertönt zwei Minuten lang ein akustisches Signal. „00:00“ und  blinken im Display.
6. Berühren Sie ein Sensorfeld, um das akustische Signal auszuschalten.

7.5 Einstellen der Zeitvorwahl

Die Funktionen DAUER →| und ENDE →| können gleichzeitig verwendet werden, wenn das Gerät zu einem späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll. Stellen Sie in diesem Fall zuerst die DAUER →| und dann das ENDE →| ein (siehe „Einstellen der DAUER“ und „Einstellen von ENDE“).

8. AUTOMATIKPROGRAMME



WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.



Das Gerät verfügt über 9 Automatikprogramme und -rezepte. Die Rezepte der Automatikprogramme finden Sie im „Rezeptbuch“.

8.1 Automatikprogramme

Einstellen eines Automatikprogramms:

1. Schalten Sie das Gerät ein.

2. Berühren Sie  . Das Display zeigt das Symbol und die Nummer des Automatikprogramms an.
3. Berühren Sie  oder  , um das Automatikrezept auszuwählen.
4. Berühren Sie OK oder warten Sie fünf Sekunden, bis das Gerät automatisch gestartet wird.
5. Nach Ablauf der Zeit ertönt zwei Minuten lang ein akustisches Signal. Das Symbol →| blinkt. Das Gerät wird ausgeschaltet.

- Schalten Sie das akustische Signal durch Berühren eines beliebigen Sensordfeldes aus.

8.2 Automatikprogramme mit Gewichtseingabe

Wenn Sie das Fleischgewicht eingeben, berechnet das Gerät die Gardauer automatisch.

- Schalten Sie das Gerät ein.
- Berühren Sie .
- Berühren Sie zum Einschalten des Programms mit Gewichtseingabe \wedge oder \vee (siehe „Rezeptbuch“).

Im Display wird Folgendes angezeigt: die Gardauer, das Symbol Dauer $\rightarrow|$,

ein Standardgewicht und die Gewichtseinheit (g).

- Berühren Sie **OK**, oder warten Sie fünf Sekunden, bis die Einstellungen automatisch gespeichert werden.
- Das Gerät startet. Das Display zeigt das Gewichtssymbol an. Während dieser Zeit können Sie das Standardgewicht mit \wedge oder \vee ändern. Berühren Sie **OK**.
- Nach Ablauf der Zeit ertönt zwei Minuten lang ein akustisches Signal. $\rightarrow|$ blinkt.

Das Gerät wird ausgeschaltet.

- Schalten Sie das akustische Signal durch Berühren eines beliebigen Sensordfeldes aus.

9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.

9.1 Speisethermometer

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

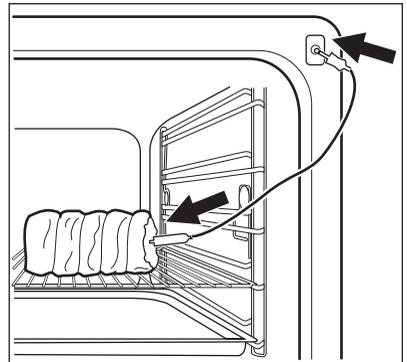
Zwei Temperaturen sind einzustellen:

- Backofentemperatur: siehe hierzu die Brattabelle im Rezeptbuch.
- Kerntemperatur: siehe hierzu die Tabelle für das Speisethermometer im Rezeptbuch.



Verwenden Sie nur das mitgelieferte Speisethermometer oder ein Originalersatzteil.

- Schalten Sie das Gerät ein.
- Stecken Sie die Spitze des Speisethermometers (mit dem Symbol  auf dem Griff) in die Mitte des Fleischstücks.



- Stecken Sie den Stecker des Speisethermometers in die Buchse an der Vorderseite des Geräts. Im Display wird ein blinkendes Symbol  und die voreingestellte Kerntemperatur angezeigt. Die Temperatur beträgt 60 °C beim ersten Gebrauch und die jeweils zuletzt eingestellte Temperatur bei darauf folgenden Einsätzen.
- Berühren Sie \wedge oder \vee , um die Kerntemperatur einzustellen.
- Berühren Sie **OK**, oder die Einstellungen werden automatisch nach fünf Sekunden gespeichert.

i Sie können die Kerntemperatur nur einstellen, wenn das Symbol  blinkt. Wird im Display das Symbol  angezeigt, blinkt aber nicht zur Temperatureinstellung, berühren Sie $^{\circ}\text{C}$ und \wedge oder \vee , um einen neuen Wert einzustellen.

6. Stellen Sie die Ofenfunktion und die Temperatur ein.

Das Display zeigt die aktuelle Kerntemperatur und das Aufheizsymbol  an.

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

i Während das Gerät die voraussichtliche Dauer berechnet, wird im Display der Wert des Garzeitmessers angezeigt. Nach der ersten Berechnung wird im Display die ungefähre Gardauer angezeigt. Das Gerät berechnet während des Garens laufend die Dauer der Garzeit. Das Display wird regelmässig mit neuen Garzeitwerten aktualisiert.

7. Wenn das Fleisch die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat, ertönt zwei Minuten lang ein akustisches Signal und die Kerntemperatur und  blinken. Das Gerät wird ausgeschaltet.

Berühren Sie ein Sensorfeld, um das akustische Signal abzuschalten.

8. Ziehen Sie den Stecker des Speisethermometers aus der Buchse heraus und nehmen Sie das Fleisch aus dem Gerät.



WARNUNG!

Seien Sie beim Herausnehmen des Speisethermometers vorsichtig. Es ist heiss. Es besteht Verbrennungsgefahr.



Wenn Sie den Stecker des Speisethermometers in die Buchse stecken, löschen Sie die Einstellungen für die Uhrfunktionen.

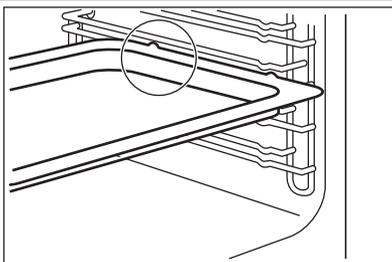


Wenn Sie mit dem Speisethermometer garen, können Sie die im Display angezeigte Temperatur ändern. Wenn Sie das Speisethermometer in die Buchse eingesteckt und eine Ofenfunktion und eine Temperatur eingestellt haben, wird im Display die aktuelle Kerntemperatur angezeigt.

Berühren Sie $^{\circ}\text{C}$ wiederholt, um die anderen drei Temperaturen anzuzeigen:

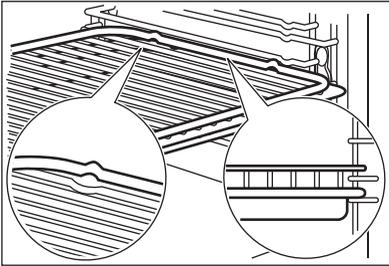
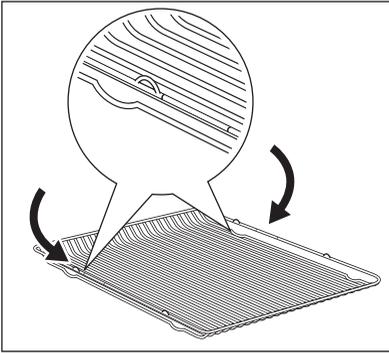
- Die eingestellte Kerntemperatur
- Die aktuelle Backofentemperatur
- Die aktuelle Kerntemperatur

9.2 Einsetzen des Zubehörs



Kuchenblech:

Schieben Sie das Kuchenblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.

**Gitterrost:**

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

Gitterrost und Kuchenblech zusammen:

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

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

10. ZUSATZFUNKTIONEN

10.1 Funktion „Bevorzugtes Programm“

Mit dieser Funktion können Sie Ihre bevorzugten Einstellungen für Temperatur und Dauer einer Ofenfunktion speichern.

1. Stellen Sie die Temperatur und die Dauer für eine Ofenfunktion oder ein Programm ein.
2. Berühren Sie ☆ länger als drei Sekunden. Ein akustisches Signal ertönt.
3. Schalten Sie das Gerät aus.

Verwenden der Funktion

„Bevorzugtes Programm“:

- Berühren Sie ☆ , um die Funktion einzuschalten. Das Gerät schaltet Ihr bevorzugtes Programm ein.

- Berühren Sie ① , um diese Funktion auszuschalten. Das Gerät schaltet Ihr bevorzugtes Programm aus.



Sie können die Dauer und die Temperatur bei eingeschalteter Funktion ändern.

10.2 Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert eine versehentliche Bedienung des Geräts.

Ein- und Ausschalten der Kindersicherung:

1. Schalten Sie das Gerät mit ① aus. Stellen Sie keine Ofenfunktion ein.
2. Berühren Sie 2 Sekunden lang gleichzeitig ① und √ . Ein akustisches Signal ertönt.

SAFE wird im Display angezeigt und erlischt.

10.3 Tastensperre

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

Ein- und Ausschalten der Tastensperre:

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Schalten Sie eine Ofenfunktion oder Einstellung ein.
3. Berühren Sie 2 Sekunden lang gleichzeitig  und . Ein akustisches Signal ertönt.

Loc wird im Display angezeigt.



Sie können das Gerät bei eingeschalteter Tastensperre ausschalten. Wenn Sie das Gerät ausschalten, wird auch die Tastensperre ausgeschaltet.

10.4 Menü „Einstellungen“

Das Menü „Einstellungen“ verfügt über sechs Einstelloptionen (von SET1 bis SET6).



Das Gerät muss ausgeschaltet sein, damit im Menü „Einstellungen“ Einstellungen vorgenommen werden können.

Menü „Einstellungen“

Anzeige der Einstellung	Beschreibung	Mögliche Einstelloption
SET1	RESTWÄRMEANZEIGE	ON/OFF
SET2 ¹⁾	TASTENTÖNE	CLICK / BEEP / OFF
SET3	ALARMSIGNALE	ON/OFF
SET4	HELLIGKEIT	LOW / MEDIUM / HIGH
SET5	SERVICE-MENÜ	---
SET6	EINSTELLUNGEN ZURÜCKSETZEN	YES / NO

¹⁾ Der Ton des Sensorfelds „EIN/AUS“ lässt sich nicht ausschalten.

Rufen Sie das Menü „Einstellungen“ auf:

1. Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, halten Sie  drei Sekunden gedrückt.
Im Display wird „SET1“ angezeigt, wobei die „1“ blinkt.
2. Berühren Sie  / , um die Einstellung vorzunehmen.
3. Berühren Sie OK .

4. Berühren Sie  / , um die Einstellung zu ändern.
5. Berühren Sie OK .

10.5 Abschaltautomatik

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

Backofentemperatur	Abschaltzeit
30 °C - 115 °C	12,5 Std.
120 °C - 195 °C	8,5 Std.
200 °C - 230 °C	5,5 Std.

Berühren Sie nach der automatischen Abschaltung ein Sensorfeld, um das Gerät wieder einzuschalten.



Die Abschaltautomatik funktioniert bei allen Backofenfunktionen mit Ausnahme von Niedertemp.-Automatik, Speisethermometer, Dauer-, Ende und Zeitverzögerung.

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 and 06:00 Uhr.
- Tageshelligkeit:
 - Wenn das Gerät eingeschaltet ist.
 - Wenn Sie eines der Sensorfelder 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 den Kurzzeit-Wecker einstellen. Sobald der Kurzzeit-Wecker abgelaufen ist, schaltet das Display zurück auf Nachthelligkeit.

10.7 Kühlgebläse

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

11. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.

Hinweise zur Reinigung:

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. So lassen sich Verschmutzungen leichter entfernen und es kann nichts einbrennen.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch, und lassen Sie sie trocknen.
- Zubehörteile mit Antihafbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

11.1 Dampfreinigung

1. Entfernen Sie grobe Verschmutzungen zunächst manuell.

2. Füllen Sie ca. 250 ml Wasser vermischt mit 3 El. Essig in den Dampfgenerator.
3. Schalten Sie das Gerät ein.
4. Berühren Sie  so lange, bis das Display  anzeigt.
5. Im Display erscheint die Dauer und die Standardtemperatur. Berühren Sie **OK**, um die Reinigung zu starten.
6. Nach Abschluss der Dampfreinigung ertönt ein Signalton.
7. Wischen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch aus.

Berühren Sie ein Sensorfeld, um den Signalton abzuschalten.

Entfernen Sie das Wasser mit dem Schwamm aus dem Dampfgenerator und reiben ihn trocken.

Lassen Sie die Gerätetür zur vollständigen Trocknung eine Stunde offen.

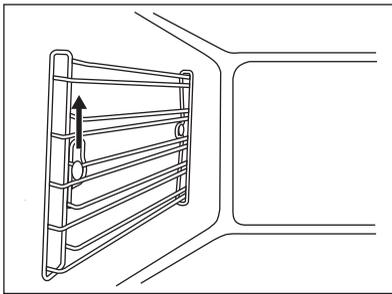


Sie können den Beginn der Reinigung mit der Funktion „Ende“ verzögern. Siehe „Einstellen von EN-DE“.

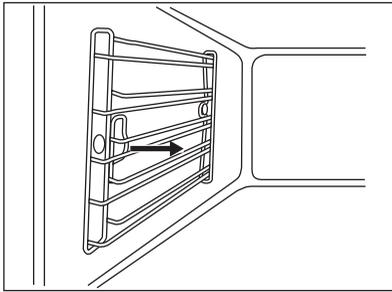
11.2 Einhängegitter

Die Einhängegitter können zur Reinigung der Seitenwände entfernt werden.

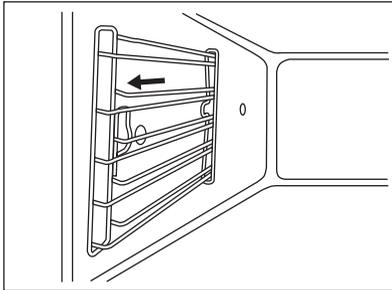
Abnehmen der Einhängegitter



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



2. Schwenken Sie das Gitter an der vorderen Aufhängung leicht nach innen.



3. Ziehen Sie das Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.

Einsetzen der Einhängegitter

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



Beseitigen Sie die Kalkrückstände mit Essigwasser.



VORSICHT!

Durch chemische Entkalkungsmittel können Schäden am Email entstehen. Folgen Sie den Anweisungen des Herstellers.

11.3 Dampferzeugungssystem

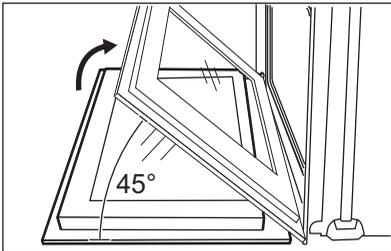
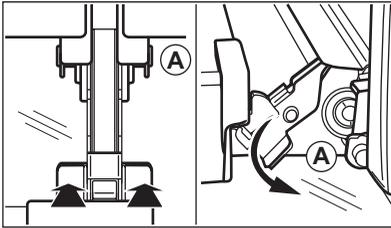


VORSICHT!

Trocknen Sie den Dampfgenerator **nach jeder Benutzung**. Saugen Sie das Wasser mit dem Schwamm auf.

Reinigen der Wasserschublade und des Dampfgenerators:

1. Füllen Sie das Wasser-Essig-Gemisch (ca. 250 ml) **über die Wasserschublade** in den Dampfgenerator.
Warten Sie ca. 10 Minuten.
2. Saugen Sie das Essigwasser mit dem Schwamm auf.
3. Geben Sie klares Wasser (100-200 ml) in die Wasserschublade, um das Dampferzeugungssystem zu spülen.



4. Entfernen Sie mit dem Schwamm das Wasser aus dem Dampfgenerator und reiben Sie ihn trocken.
5. Lassen Sie die Tür offen stehen, bis das Gerät vollständig getrocknet ist.

11.4 Aus-/Einhängen der Backofentür

Hängen Sie die Tür aus, um sie zu reinigen.



VORSICHT!

Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer. Es besteht Unfallgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

Aushängen der Backofentür

1. Öffnen Sie die Tür so weit wie möglich.
2. Drücken Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren nach unten.
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.



Legen Sie die Tür mit der Aussen- seite nach unten auf eine weiche und ebene Unterlage, um Kratzer zu vermeiden.

Einhängen der Backofentür

Führen Sie zum Einhängen der Tür die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

11.5 Lampe



WARNUNG!

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

Bevor Sie die Lampe austauschen:

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

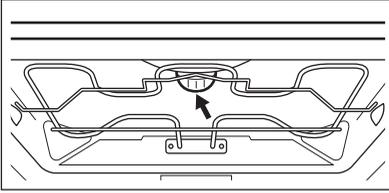


VORSICHT!

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

Austauschen der oberen 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 Halogenbackofenlampe mit 230 V, 40 W, die bis 300 °C hitzebeständig sein muss.
4. Stecken Sie den Metallring auf die Glasabdeckung.
5. Bringen Sie die Glasabdeckung an.

Austauschen der seitlichen Lampe:

1. Entfernen Sie das linke Einhängegitter.
2. Entfernen Sie die Abdeckung mit einem Torx 20-Schraubendreher.
3. Entfernen und reinigen Sie den Metallrahmen und die Dichtung.
4. Ersetzen Sie die Lampe durch eine Halogenbackofenlampe mit 230 V, 25 W, die bis 300 °C hitzebeständig sein muss.
5. Bringen Sie den Metallrahmen und die Dichtung wieder an. Ziehen Sie die Schrauben fest.
6. Setzen Sie das linke Einhängegitter wieder ein.

12. WAS TUN, WENN ...



WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät heizt nicht.	Das Gerät ist ausgeschaltet.	Schalten Sie das Gerät ein.
Das Gerät heizt nicht.	Die Tageszeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Zeit ein. Siehe „Einstellen und Ändern der Zeit“.
Das Gerät heizt nicht.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
Das Gerät heizt nicht.	Die Sicherung hat ausgelöst.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn die Sicherung mehrmals auslöst, wenden Sie sich an einen zugelassenen Elektriker.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Ein elektronischer Fehler ist aufgetreten.	<ul style="list-style-type: none"> • Schalten Sie das Gerät über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. • Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Das Gerät ist eingeschaltet, heizt aber nicht. Der Ventilator funktioniert nicht. Das Display zeigt „Demo“ an.	Der Prüfmodus ist eingeschaltet.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Gerät aus. 2. Halten Sie  gedrückt, bis sich das Gerät ein- und ausschaltet. 3. Halten Sie  und  gleichzeitig gedrückt, bis ein Signalton ertönt und „Demo“ erlischt.

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder Kundendienst. Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Ty-

penschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums.

Wir empfehlen, dass Sie folgende Daten hier notieren:

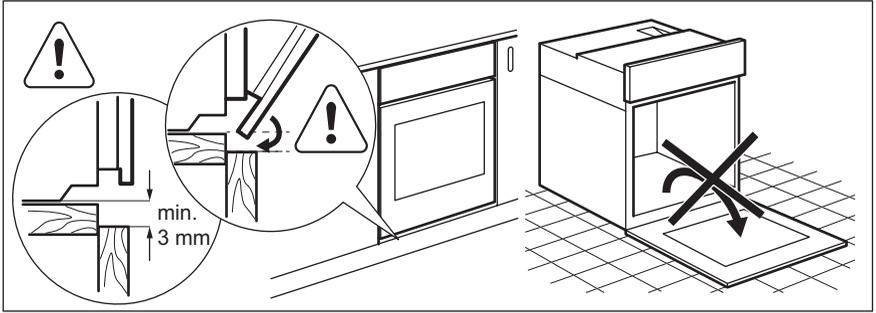
Modell (Mod.)
 Produktnummer (PNC)
 Seriennummer (Serie:)

13. MONTAGE



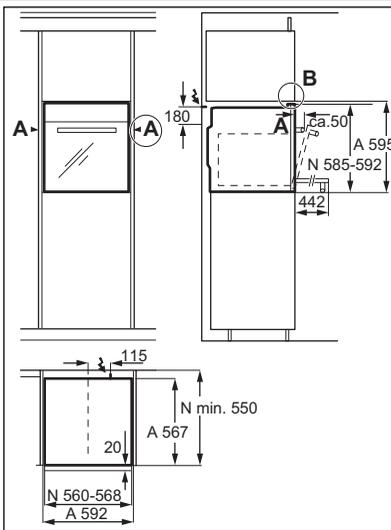
WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.



i Heben Sie das Gerät nicht am Türgriff an.

13.1 Montage des Backofens



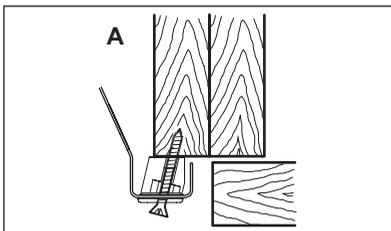
A = Gerät
N = Einbaunische

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

1. Halten Sie den Backofen an den seitlichen Griffen und schieben Sie ihn bündig in die Nische.

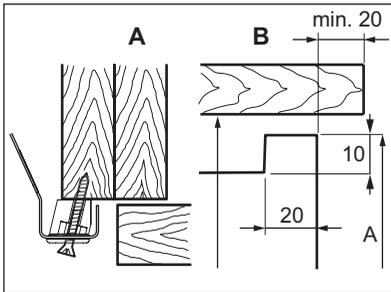
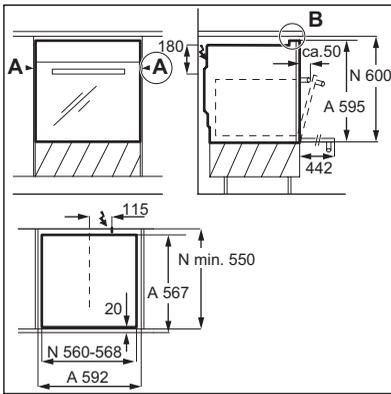
! VORSICHT!
Stellen Sie sicher, dass das Kabel beim Hineinschieben nicht eingeklemmt wird.

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



13.2 Einbau des Backofens unter einer Arbeitsplatte

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



13.3 Elektrischer Anschluss

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

Schließen Sie das Gerät über eine Zuleitung mit Stecker an. Wenn keine Zuleitung mit Stecker vorhanden ist, muss die elektrische Installation eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät von

A = Gerät

N = Einbaunische



WARNUNG!

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



VORSICHT!

Stellen Sie sicher, dass das Kabel beim Verschieben des Geräts nicht eingeklemmt wird.

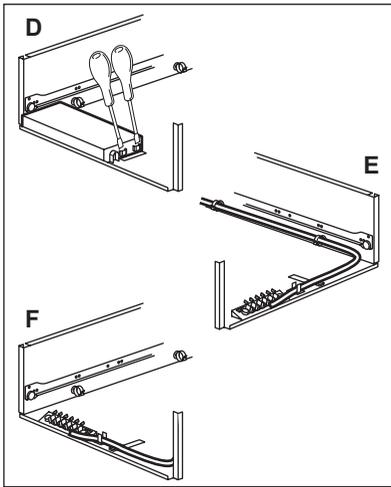
1. Schieben Sie den Herd so in die Einbaunische, dass er mit den angrenzenden Küchenmöbeln an allen Seiten bündig abschliesst.
2. Befestigen Sie das Gerät an beiden Seiten mit mindestens 2 Schrauben (Detail A).



WARNUNG!

Beim Einbau neben Holzfeuerungen ist aus Sicherheitsgründen bauseitig eine hitzebeständige und wärmedämmende Isolierplatte in Gerätehöhe und mindestens 30 cm Tiefe zu montieren.

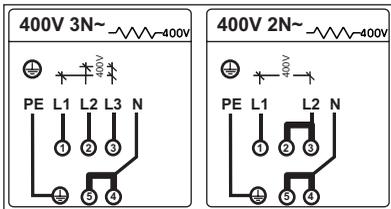
der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein (gemäß NIN SEV 1000). Der Anschluss mittels einer Steckdose ist bauseitig so vorzusehen: Die Steckdose muss zugänglich sein und ausserhalb des Koordinationsraums liegen. Bei Direktanschluss muss die Länge des Anschlusskabels ca. 120 cm betragen.



! Das Gerät darf nur von einer Elektrofachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden.

1. Öffnen Sie die Netzklemmen-Abdeckung (**D**).
2. Führen Sie das Anschlusskabel durch die Kabelklemmen (**E**). Damit wird ausgeschlossen, dass das Kabel die Schublade streift. Das Anschlusskabel befindet sich innerhalb des Gehäuses.
3. Bringen Sie den Kabelhalter (**F**) an.
4. Schliessen Sie die Klemme an, wie in der Abbildung angegeben.
5. Verbinden Sie das Kabel mit der Zugenlastung.
6. Schliessen Sie die Netzklemmen-Abdeckung.

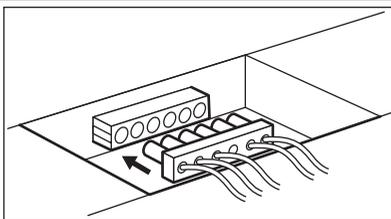
13.4 Anschlussschema 400 V



Phasenbezeichnungen: L1, L2, L3 (oder R, S, T)

! **WARNUNG!** Muss das Gerät gewartet werden, trennen Sie es vom Stromnetz.

13.5 Elektrischer Anschluss des Kochfelds



Sie können ein beliebiges Kochfeld des Electrolux- und AEG-Sortiments an den Backofen anschliessen. Das Anschlusskabel ist separat erhältlich:

- AK - EB/GKTC (S) 1 m für Keramik-kochfelder.
- AK - EB/GKTCi (S) 1 m für Induktions-kochfelder.

Der Anschlussstecker für das Kochfeld befindet sich oben auf dem Backofengehäuse.

14. **CH** GARANTIE, GARANZIA, GUARANTEE

14.1 Kundendienst, service-clientèle, Servizio clienti, Customer Service Centres

Servicestellen	Points de Service	Servizio dopo vendita	Point of Service
5506 Mägenwil/Zürich Industriestrasse 10	3018 Bern Morgenstrasse 131	1028 Préverenges Le Trési 6	6928 Manno Via Violino 11
9000 St. Gallen Zürcherstrasse 204e			
4052 Basel St. Jakob-Turm Birsstrasse 320B			
6020 Emmenbrücke Seetalstrasse 11			
7000 Chur Comercialstrasse 19			

Ersatzteilverkauf/Points de vente de rechange/Vendita pezzi di ricambio/spare parts service:

5506 Mägenwil, Industriestrasse 10, Tel. 0848 848 111

Fachberatung/Verkauf/Demonstration/Vente/Consulente (cucina)/Vendita

8048 Zürich, Badenerstrasse 587, 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.

Garantie Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat). Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange. Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention

d'un tiers non autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de manient ou d'installation dues à l'inobservation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

Garanzia Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. (fa stato la data della fattura, del certificato di garanzia o dello scontrino d'acquisto) Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale. Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'istallazione ed istruzioni per l'uso.

Warranty For each product we provide a two-year guarantee from the date of purchase or delivery to the consumer (with a guarantee certificate, invoice or sales receipt serving as proof). The guarantee covers the costs of materials, labour and travel. The guarantee will lapse if the operating instructions and conditions of use are not adhered to, if the product is incorrectly installed, or in the event of damage caused by external influences, force majeure, intervention by third parties or the use of non-genuine components.

15. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.



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.sens.ch.

www.electrolux.com/shop



892934982-D-422013