



Thinking of you
Electrolux



EBGL70CN
EBGL70SP

.....
DE DAMPFGARER

.....
BENUTZERINFORMATION



INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	3
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	7
4. BEDIENFELD.....	8
5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.....	10
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	11
7. UHRFUNKTIONEN.....	17
8. AUTOMATIKPROGRAMME.....	18
9. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS.....	19
10. ZUSATZFUNKTIONEN.....	20
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	22
12. FEHLERSUCHE.....	25
13. MONTAGE.....	26
14. ENERGIEEFFIZIENZ.....	29
15. GARANTIE.....	30

WIR DENKEN AN SIE

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

Willkommen bei Electrolux!

Auf unserer Website können Sie:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Ihr Produkt für einen besseren Service registrieren:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte verwenden Sie ausschliesslich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden:
Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.

Die Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie die mitgelieferte Gebrauchsanleitung sorgfältig vor Montage und Inbetriebnahme des Geräts. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemässer Montage oder Verwendung des Geräts übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung immer an einem sicheren und zugänglichen Ort zum späteren Nachschlagen auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern, und entsorgen Sie es angemessen.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, sollte diese aktiviert werden.
- Wartung oder Reinigung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
- Halten Sie Kinder bis zu 3 Jahren während des Betriebs jederzeit vom Gerät fern.

1.2 Allgemeine Sicherheit

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

- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiss. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung, bevor Sie Wartungsarbeiten vornehmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermassen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
- Gemäss den Verdrahtungsregeln muss bei Festverdrahtung eine Vorrichtung zur Trennung des Gerätes von der Spannungsversorgung vorhanden sein.
- Verwenden Sie ausschliesslich den für dieses Gerät empfohlenen Speisensensor (Speisethermometer).

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Gerät aufstellen



WARNUNG!

Das Gerät darf nur von einer Fachkraft montiert werden.

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Montieren oder verwenden Sie ein beschädigtes Gerät nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Bewegen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Achten Sie darauf, dass die Parameter auf dem Typenschild den elektrischen Nennwerten der Netzversorgung entsprechen.
- Schliessen Sie das Gerät unbedingt an eine sachgemäss installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn die Tür heiss ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schliessen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Netzstrom trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraub Sicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Erdschlüsse, Kontakte.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät entspricht den EWG-Richtlinien.

2.3 Bedienungshinweise



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschliesslich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.

- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Gerät gelangen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

**WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emaillebeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Aluminiumfolie direkt auf den Garraumboden des Geräts.
 - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
 - Gehen Sie beim Einsetzen und Herausnehmen des Zubehörs vorsichtig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist

als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.

- Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelplatte (z. B. einer Tür) installiert, darf die Tür niemals geschlossen werden, solange das Gerät in Betrieb ist. Wärme und Feuchtigkeit können sich hinter einer geschlossenen Möbelplatte bilden und dadurch das Gerät, den Umbauschrank oder den Boden beschädigen. Schliessen Sie die Möbelplatte erst, wenn das Gerät nach Gebrauch vollständig abgekühlt ist.

2.4 Dampfaren

**WARNUNG!**

Verbrennungsgefahr und Risiko von Schäden am Gerät.

- Freigesetzter Dampf kann zu Verbrennungen führen.
 - Öffnen Sie während des Dampfarens nicht die Gerätetür.
 - Öffnen Sie die Gerätetür nach dem Dampfaren vorsichtig.

2.5 Reinigung und Pflege

**WARNUNG!**

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie vor Wartungsarbeiten immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür sorgsam vor, da die Tür schwer ist!
- Reinigen Sie das Gerät regelmässig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden

Sie ausschliesslich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emaillebeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

2.6 Innenbeleuchtung

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



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

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

2.7 Entsorgung



WARNUNG!

Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

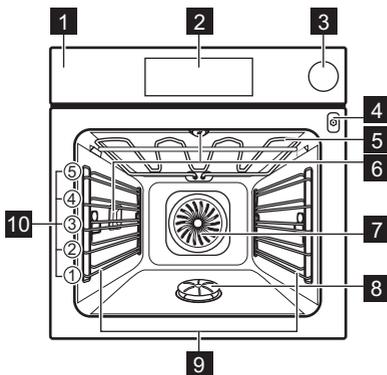
- Trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräteanschlusses ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere im Gerät einschliessen.

2.8 Kundendienst

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

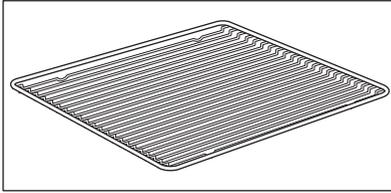
3.1 Allgemeine Übersicht



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

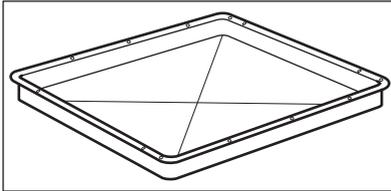
3.2 Zubehörteile

Gitterrost



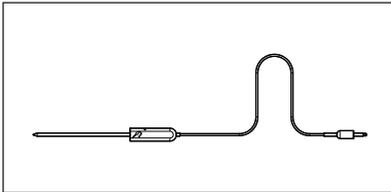
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

Kuchenblech



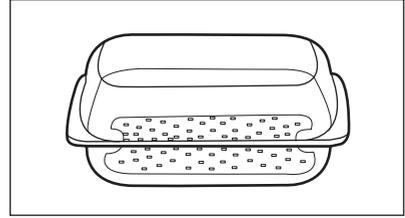
Für Kuchen und Plätzchen.

KT Sensor



Zum Messen der Temperatur in der Speise.

Glaskochgeschirr mit 2 Einsatzrosten

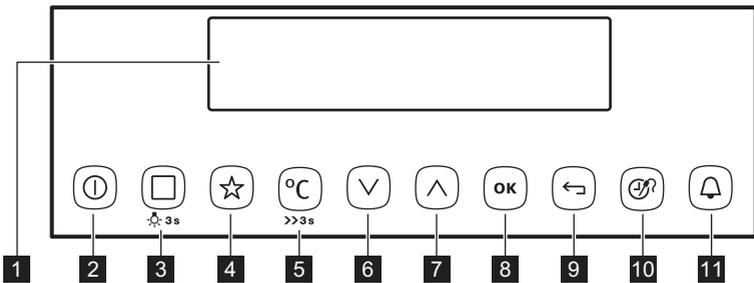


Schwamm

Zum Entfernen des restlichen Wassers aus dem Dampfgenerator.

4. BEDIENFELD

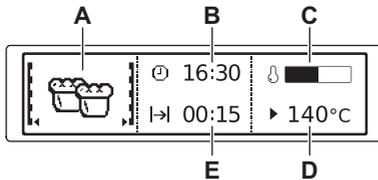
4.1 Elektronischer Programmspeicher



Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder.

Sensorfeld	Funktion	Bemerkung	
1	-	Display	Anzeige der aktuellen Geräteeinstellungen.
2		EIN/AUS	Ein- und Ausschalten des Geräts.
3		Ofenfunktionen oder Rezepte	Drücken Sie das Sensorfeld zur Auswahl des Menüs Rezepte oder Ofenfunktionen. Halten Sie zum Ein- oder Ausschalten der Backofenbeleuchtung das Sensorfeld 3 Sekunden gedrückt. Sie können die Backofenbeleuchtung auch einschalten, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
4		Favoriten	Speichern und Aufrufen der bevorzugten Programme.
5		Temperaturoauswahl	Zum Einstellen der Temperatur oder zur Anzeige der aktuellen Gerätetemperatur. Halten Sie das Sensorfeld 3 Sekunden gedrückt, um folgende Funktion ein- oder auszuschalten: Schnellaufheizung.
6		„Nach unten“-Taste	Menünavigation nach unten.
7		„Nach oben“-Taste	Menünavigation nach oben.
8		OK	Bestätigung der Auswahl oder Einstellung.
9		Rücktaste	Eine Menüebene zurückblättern. Zum Anzeigen des Hauptmenüs halten Sie das Feld 3 Sekunden gedrückt.
10		Uhrzeit und zusätzliche Funktionen	Einstellen verschiedener Funktionen. Drücken Sie bei eingeschalteter Ofenfunktion das Sensorfeld, um den Timer oder folgende Funktionen einzustellen: Tastensperre, Favoriten, Heat + Hold, Set + Go. Sie können auch die Einstellungen des Speisethermometers ändern.
11		Kurzzeit-Wecker	Einstellen der Funktion Kurzzeit-Wecker.

4.2 Display



- A. Ofenfunktion
- B. Tageszeit
- C. Aufheiz-Anzeige
- D. Temperatur
- E. Anzeige der Dauer oder des Endes einer Funktion

Weitere Anzeigen auf dem Display:

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

5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



WARNUNG!
Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

5.1 Reinigung vor der ersten Benutzung

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

 Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Reinigen Sie das Gerät und Zubehör vor der ersten Inbetriebnahme. Setzen Sie das Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter wieder in ihrer ursprünglichen Position ein.

5.2 Erstanschluss

Nach dem Netzanschluss oder nach einem Stromausfall müssen die Sprache,

der Kontrast und die Helligkeit des Displays sowie die Uhrzeit eingestellt werden.

1. Drücken Sie \wedge oder \vee , um die Option einzustellen.
2. Mit **OK** bestätigen.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

 **WARNUNG!**
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

6.1 Navigieren in den Menüs

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

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

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

6.2 Überblick über die Menüs

Hauptmenü

Sym- bol	Menüpunkt	Anwendung
	Ovenfunktionen	Liste mit Ofenfunktionen.
	SousVide Garen	Ovenfunktion und Liste mit Automatikprogrammen.
	Rezepte	Liste mit Automatikprogrammen.
	Favoriten	Liste der bevorzugten Garprogramme, die vom Benutzer erstellt wurden.
	Reinigungsassistent	Liste mit Reinigungsprogrammen.
	Grundeinstellungen	Einstellen der Gerätekonfiguration.
	Sonderfunktionen	Liste mit zusätzlichen Ofenfunktionen.

Untermenü von: Grundeinstellungen

Sym- bol	Untermenü	Beschreibung
	Tageszeit einstellen	Einstellen der aktuellen Uhrzeit.

Sym- bol	Untermenü	Beschreibung
	Zeitanzeige	Steht diese Funktion auf EIN, wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.
	Set + Go	Um eine Funktion einzustellen und sie später zu aktivieren, drücken Sie auf ein beliebiges Symbol auf dem Bedienfeld.
	Heat + Hold	Hält zubereitete Speisen 30 Minuten lang nach Abschluss des Garzyklus warm.
	Zeitverlängerung	Schaltet die Funktion Zeitverlängerung ein und aus.
	Kontrast	Einstellen des Kontrastes der Anzeige.
	Helligkeit	Einstellen der Helligkeit der Anzeige.
	Sprache Einstellen	Einstellen der Sprache für die Anzeige.
	Lautstärke	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
	Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Töne der Sensorfelder. Der Ton des Sensorfelds EIN/AUS lässt sich nicht ausschalten.
	Alarmsignale	Ein- und Ausschalten der Alarmsignale.
	Reinigungsassistent	Unterstützt Sie beim Reinigungsprozess.
	Service	Zeigt die Softwareversion und die Konfiguration an.
	Werkseinstellungen	Zurücksetzen aller Einstellungen auf die Werkseinstellungen.

6.3 Untermenü von: SousVide Garen

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

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

Symbol	Menüpunkt	Beschreibung
	SousVide Garen	Dampfgaren von Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten, Gemüse und Obst. Stellen Sie die Temperatur auf 50 °C – 95 °C ein.
	SousVide Rezepte	Liste mit Automatikprogrammen.

6.4 Untermenü von: Reinigungsassistent

Symbol	Menüpunkt	Beschreibung
	Dampfreinigung	Reinigen des Geräts mit Dampf.
	Entkalkung	Reinigen des Dampfgenerators.

6.5 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Heissluft	Zum Backen und Braten auf drei Einschubebenen und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20–40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als bei Ober-/Unterhitze.
 Pizza-/Wähenstufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer intensiveren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20–40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als bei Ober-/Unterhitze.
 Eco-Heissluft	Zum Backen von Brot, Kuchen und Kleingebäck. Zum Energiesparen beim Kochen. Diese Funktion muss gemäss der Angaben in der ECO-Heissluft-Tabelle verwendet werden, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Weitere Informationen zu den empfohlenen Einstellungen finden Sie in der ECO-Heissluft-Tabelle im Kapitel Hinweise und Tipps.
 Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene.
 Grill	Zum Grillen flacher Lebensmittel oder zum Toasten von Brot.
 Grillstufe 2	Zum Grillen flacher Lebensmittel in grösseren Mengen und zum Toasten von Brot.
 Heissluftgrillen	Zum Braten grösserer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Auch zum Gratinieren und Überbacken.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
 Niedertemp.-Automatik	Zum Zubereiten von besonders zarten und saftigen Braten.

Ofenfunktion	Anwendung
 Regenerieren	Das Aufwärmen von Speisen mit Dampf verhindert die Austrocknung der Oberfläche. Dies stellt eine sanfte und gleichmässige Wärme bereit und belebt den Geschmack sowie das Aroma der Speisen, als ob sie frisch zubereitet wären. Mit dieser Funktion können Sie die Speisen direkt auf einem Teller aufwärmen. Sie können mehrere Teller gleichzeitig auf verschiedenen Einschubebenen aufwärmen.
 Intervall Garen	Zum Backen von Brot, zum Braten von grossen Fleischstücken und zum Aufwärmen von gekühlten und gefrorenen Speisen.
 Intervall Garen Plus	Für Gerichte mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt, zum Pochieren von Fisch und für die Zubereitung von Eierstich und Terrinen.
 Dampfgaren	Für Gemüse, Fisch, Kartoffeln, Reis, Teigwaren oder besondere Beilagen.



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

6.6 Sonderfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Brot Backen	Zum Backen von Brot.
 Überbacken	Für Aufläufe wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Auch zum Gratinieren und Überbacken.
 Gärstufe	Zum kontrollierten gehen lassen eines Hefeteigs vor dem Backen.
 Teller Wärmen	Zum Vorwärmen der Teller vor dem Servieren.
 Einkochen	Zum Einkochen von Gemüse, wie Gurken.
 Warmhalten	Zum Warmhalten von Gerichten.

Ofenfunktion	Anwendung
 Auftauen	Diese Funktion kann zum Auftauen von Tiefkühlgerichten wie z. B. Gemüse und Obst verwendet werden. Die Auftauzeit hängt von der Menge und Grösse der Tiefkühlgerichte ab.
 Tiefkühlgerichte	Damit Tiefkühlprodukte wie Pommes Frites, Kartoffelspalten und Frühlingsrollen schön knusprig werden.

6.7 Einschalten einer Ofenfunktion

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

6.8 Dampfgaren

Die Abdeckung der Wasserschublade befindet sich im Bedienfeld.



WARNUNG!

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

1. Drücken Sie auf die Abdeckung der Wasserschublade, um sie zu öffnen.
2. Füllen Sie 700 ml Wasser in die Wasserschublade. Der Wasservorrat reicht für ca. 50 Minuten.
3. Drücken Sie die Wasserschublade in ihre ursprüngliche Position.
4. Schalten Sie das Gerät ein.
5. Stellen Sie eine Dampfgarfunktion und die Temperatur ein.

6. Stellen Sie bei Bedarf folgende Funktionen ein: Dauer \rightarrow oder: Ende \rightarrow .

Nach ca. 2 Minuten ist Dampf sichtbar. Sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton.



Wenn der Dampfgenerator leer ist, ertönt ein Signalton.

Am Ende der Garzeit ertönt der Signalton.

7. Schalten Sie das Gerät aus.



VORSICHT!

Das Gerät ist heiss. Es besteht Verbrennungsgefahr. Seien Sie beim Leeren des Wassertanks vorsichtig.

8. Nach dem Dampfgaren kann sich Kondensation auf dem Boden des Garraums ansammeln. Trocknen Sie stets den Garraum, wenn das Gerät abgekühlt ist.

Lassen Sie das Gerät bei geöffneter Tür vollständig trocknen.

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.

6.9 SousVide Garen

- Durch das Vakuumieren kann nichts aus dem Gargut austreten, weder Geschmackstoffe oder Aromen noch Flüssigkeit.
- Fleisch und Fisch werden weich, zart und saftig.
- Die Mineralien und Vitamine der Lebensmittel bleiben erhalten.

- Es werden weniger Gewürze benötigt, da die Speisen ihren natürlichen Geschmack behalten.
- Die Arbeit wird erleichtert, da es nicht notwendig ist, die Speisen gleichzeitig vorzubereiten und zu servieren.
- Die niedrige Gartemperatur verhindert ein Verkochen.
- Durch die Portionierung der Speisen lassen sich diese einfacher handhaben.

Zubereiten der Speisen

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

Einschalten der Funktion SousVide Garen

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



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

6.10 Aufheiz-Anzeige

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

6.11 Anzeige Für Die Schnellaufheizung

Diese Funktion verkürzt die Aufheizzeit.



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

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

6.12 Restwärme

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

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Tabelle der Uhrfunktionen

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

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



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

7.2 Einstellen der Uhrfunktionen



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

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

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

7.3 Heat + Hold

Bedingungen für die Funktion:

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

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

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

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

Nach Ablauf der Funktion ertönt ein akustisches Signal.

Die Funktion bleibt eingeschaltet, wenn Sie zu anderen Ofenfunktionen wechseln.

7.4 Zeitverlängerung

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



Dies gilt für alle Ofenfunktionen mit Dauer oder Gewichtsautomatik. Dies gilt nicht für Ofenfunktionen mit dem Speisethermometer.

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

8. AUTOMATIKPROGRAMME



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

8.1 Rezepte mit Rezeptautomatik

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

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



Wenn Sie die Funktion Manuell einschalten, benutzt das Gerät automatische Einstellungen. Diese können Sie ändern. Gehen Sie dazu wie für andere Funktionen beschrieben vor.

8.2 Rezepte mit Gewichtsautomatik

Diese Funktion berechnet die Gardauer automatisch. Um sie verwenden zu können, muss das Gewicht des Garguts eingegeben werden.

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

4. Wählen Sie die Funktion: Gewichtsautomatik. Mit **OK** bestätigen.
5. Berühren Sie **^** oder **v**, um das Gewicht einzustellen. Mit **OK** bestätigen.
Das Automatikprogramm startet.
6. Sie können das Gewicht jederzeit ändern. Drücken Sie **^** oder **v**, um das Gewicht zu ändern.

7. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.



Bei einigen Programmen muss das Gargut nach 30 Minuten gewendet werden. Im Display erscheint eine Erinnerung.

9. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

9.1 Speisethermometer

Zwei Temperaturen sind einzustellen: Die Backofentemperatur und die Kerntemperatur.

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



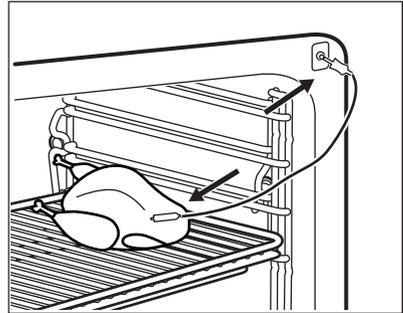
VORSICHT!

Verwenden Sie nur das mitgelieferte Speisethermometer oder ein Originalersatzteil.



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

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



Das Display zeigt das Symbol des Speisethermometers an.

4. Drücken Sie **^** oder **v** innerhalb von 5 Sekunden, um die Kerntemperatur einzustellen.
5. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Ofentemperatur ein.
Das Gerät berechnet das voraussichtliche Ende. Die Endzeit unterscheidet sich je nach Speisemenge, eingestellter Backofentemperatur (mindestens 120 °C) und ausgewählter Funktion. Das Gerät berechnet das voraussichtliche Ende in ca. 30 Minuten.
6. Drücken Sie **⌚**, um die Kerntemperatur zu ändern.
Sobald das Fleisch die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton. Das Gerät schaltet automatisch ab.
7. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.
8. Ziehen Sie den Stecker des Speisethermometers aus der Buchse heraus und nehmen Sie das Fleischstück aus dem Backofen.

9. Schalten Sie das Gerät durch Drücken von ① aus.



WARNUNG!

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

9.2 Einsetzen des Zubehörs

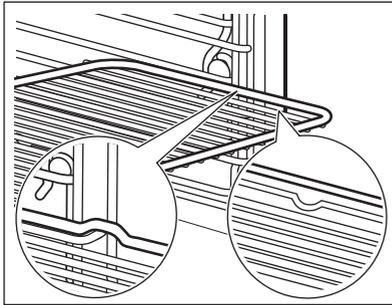


VORSICHT!

Verwenden Sie mit der Funktion Dampfgaren nicht das Kuchenblech oder die Auflauffanne.

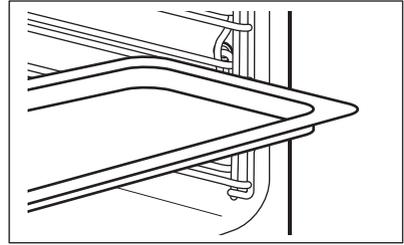
Gitterrost:

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



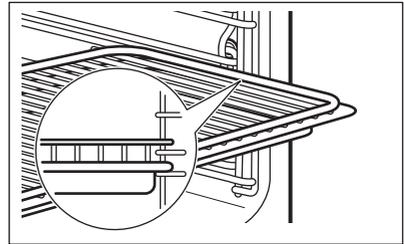
Kuchenblech:

Schieben Sie das Kuchenblech zwischen die Führungsstäbe der Einschubschiene.



Gitterrost und Kuchenblech zusammen:

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



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

10. ZUSATZFUNKTIONEN

10.1 Favoriten

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

Speichern eines Programms

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion oder ein Automatikprogramm ein.

3. Berühren Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: **SPEICHERN**.
4. Mit **OK** bestätigen. Das Display zeigt den ersten freien Speicherplatz an.
5. Mit **OK** bestätigen.
6. Geben Sie den Namen des Programms ein. Der erste Buchstabe blinkt.

7. Berühren Sie \vee oder \wedge , um den Buchstaben zu ändern.
8. Drücken Sie **OK**.
Der nächste Buchstabe blinkt.
9. Wiederholen Sie Schritt 7 nach Bedarf.
10. Zum Speichern halten Sie **OK** gedrückt.
Sie können einen Speicherplatz auch überschreiben. Wenn das Display den ersten freien Speicherplatz anzeigt, berühren Sie \vee oder \wedge und drücken Sie **OK**, um ein bestehendes Programm zu überschreiben.

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

Einschalten des Programms

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

Drücken Sie \star , um folgendes Menü direkt aufzurufen: Favoriten.

10.2 Verwenden der Kindersicherung

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

1. Berühren Sie $\textcircled{1}$, um das Display einzuschalten.
2. Berühren Sie \textcircled{P} und \star gleichzeitig, bis eine Meldung im Display angezeigt wird.

Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2.

10.3 Tastensperre

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

1. Schalten Sie das Gerät ein.

2. Wählen Sie eine Ofenfunktion oder Einstellung.
3. Drücken Sie \textcircled{P} wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Tastensperre.
4. Mit **OK** bestätigen.
Drücken Sie zum Ausschalten der Funktion \textcircled{P} . Im Display erscheint eine Meldung. Drücken Sie \textcircled{P} erneut und dann **OK** zur Bestätigung.



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

10.4 Set + Go

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

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

Drücken Sie ein Symbol (ausser $\textcircled{1}$), um folgende Funktion zu starten: Set + Go. Die eingestellte Ofenfunktion startet.

Nach Ablauf der Ofenfunktion ertönt ein Signalton.



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

10.5 Abschaltautomatik

Das Gerät wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit automatisch ausgeschaltet, wenn eine Ofenfunktion

eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

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



Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Backofenbeleuchtung, KT Sensor, Dauer, Ende.

10.6 Helligkeit des Displays

Die Helligkeit des Displays ändert sich in zwei Stufen:

- Nachthelligkeit – Ist das Gerät ausgeschaltet, verringert sich die Helligkeit des Displays zwischen 22:00 und 6:00 Uhr.

- Tageshelligkeit:
 - Wenn das Gerät eingeschaltet ist.
 - Wenn Sie eines der Symbole während der Nachthelligkeit berühren (ausser EIN/AUS), schaltet das Display für die nächsten 10 Sekunden auf Tageshelligkeit um.
 - Wenn das Gerät ausgeschaltet ist und Sie folgende Funktion einstellen: Kurzzeit-Wecker. Sobald die Funktion abgelaufen ist, schaltet das Display zurück auf Nachthelligkeit.

10.7 Kühlgebläse

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

11. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

11.1 Anmerkungen zur Reinigung

- Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts mit einem weichen Tuch, warmem Wasser und einem Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem speziellen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Geräteinnenraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie ein weiches Tuch, warmes Wasser und ein Reinigungsmittel.

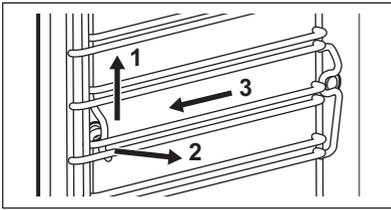
- Zubehörteile mit Antihafbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.
- Trocknen Sie den Backofen, wenn der Garraum nach dem Gebrauch nass ist.

11.2 Abnehmen der Einhängegitter

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

Entfernen Sie zum Reinigen des Geräts die Einhängegitter.

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



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

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

11.3 Dampfreinigung

Möglichst viele Rückstände manuell entfernen.

Reinigen Sie die Innenseite der Glastür mit einem weichen Tuch, warmem Wasser und einem Reinigungsmittel.

Entfernen Sie die Einhängegitter zur Reinigung der Seitenwände.



VORSICHT!

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

Starten Sie die Funktion nach jedem Garvorgang mit Dampf.

Die Backofenlampe ist ausgeschaltet, während die Funktion eingeschaltet ist.

1. Füllen Sie 400 ml Wasser vermischt mit 3 Esslöffel Essig (ohne Kräuter) direkt in den Dampfgenerator.
2. Wählen Sie im Menü: Reinigungsassistent.
3. Schalten Sie folgende Funktion ein: Dampfreinigung.

Das Display zeigt die Dauer der Funktion (33 Minuten) an.

Nach Abschluss des Programms ertönt ein Signalton.

4. Berühren Sie ein Sensorfeld, um den Signalton abzuschalten..
5. Wischen Sie den Garraum mit einem weichen Schwamm aus.

6. Entfernen Sie das restliche Wasser aus dem Dampfgenerator.
7. Lassen Sie die Gerätetür nach der Reinigung ca. 1 Stunde geöffnet. Warten Sie, bis das Gerät trocken ist. Um das Trocknen zu beschleunigen, können Sie das Gerät mit Heissluft und einer Temperatur von 150 °C etwa 15 Minuten einschalten.

Um einen maximale Reinigungseffekt zu erzielen, reinigen Sie das Gerät umgehend nach Abschluss der Funktion.

Schalten Sie die Funktion zwei Mal ein, wenn der Verschmutzungsgrad hoch ist. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie die Funktion erneut einschalten.

11.4 Entkalkung des Dampfgenerators

1. Füllen Sie 250 ml Wasser vermischt mit 3 Esslöffel Essig direkt in den Dampfgenerator.
2. Wählen Sie im Menü: Reinigungsassistent.
3. Schalten Sie folgende Funktion ein: Entkalkung.

Das Display zeigt die Dauer der Funktion an (15 Minuten).

Nach Abschluss des Programms ertönt ein Signal.

4. Berühren Sie ein Sensorfeld, um den Signalton abzuschalten.
5. Entfernen Sie restliche Wasser aus dem Dampfgenerator.
6. Lassen Sie die Gerätetür ca. 1 Stunde offen, damit das Gerät vollständig trocknen kann. Um das Trocknen zu beschleunigen, können Sie das Gerät mit Heissluft und einer Temperatur von 150 °C etwa 15 Minuten einschalten.

11.5 Aus- und Einhängen der Tür

Die Tür kann zur Reinigung ausgehängt werden.

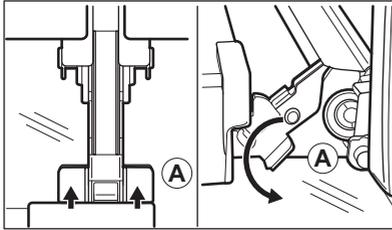


WARNUNG!

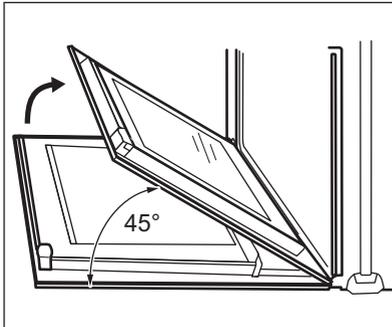
Gehen Sie beim Aushängen der Tür sorgsam vor. Die Tür ist schwer.

1. Öffnen Sie die Tür vollständig.

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



3. Schliessen Sie die Tür bis zu einem Winkel von ca. 45°.



4. Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Gerät weg.
5. Legen Sie die Tür mit der Aussenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche. Somit werden Verkratzungen verhindert.
6. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Seife. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig ab.

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

11.6 Austauschen der Lampe

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



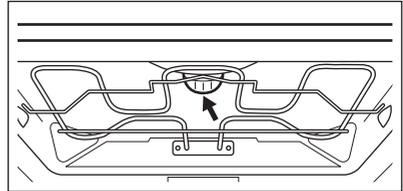
WARNUNG!

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

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

Obere Lampe

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



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

Seitliche Lampe

1. Entfernen Sie das linke Einhängegitter, um Zugang zur Ofenlampe zu bekommen.
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 bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 40 W.
5. Bringen Sie den Metallrahmen und die Dichtung wieder an. Ziehen Sie die Schrauben fest.
6. Setzen Sie das linke Einhängegitter wieder ein.

12. FEHLERSUCHE



WARNUNG!

Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

12.1 Vorgehensweise bei Störungen

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Der Backofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäss an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäss an die Spannungsversorgung angeschlossen ist (nehmen Sie dazu den Anschlussplan zu Hilfe, falls vorhanden).
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die erforderlichen Einstellungen sind nicht eingestellt.	Stellen Sie sicher, dass die Einstellungen richtig sind.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Siehe „Abschaltautomatik“.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe hierzu „Verwenden der Kindersicherung“.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schliessen Sie die Tür sorgfältig.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn die Sicherung wiederholt durchbrennt, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
Die Backofenbeleuchtung funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Das Display zeigt F111 an.	Der Stecker des Speisethermometers steckt nicht ordnungsgemäss in der Buchse.	Stecken Sie den Stecker des Speisethermometers bis zum Anschlag in die Buchse ein.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten.	<ul style="list-style-type: none"> • Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. • Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15–20 Minuten im Backofen lassen.

12.2 Betriebsdaten

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

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

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

13. MONTAGE

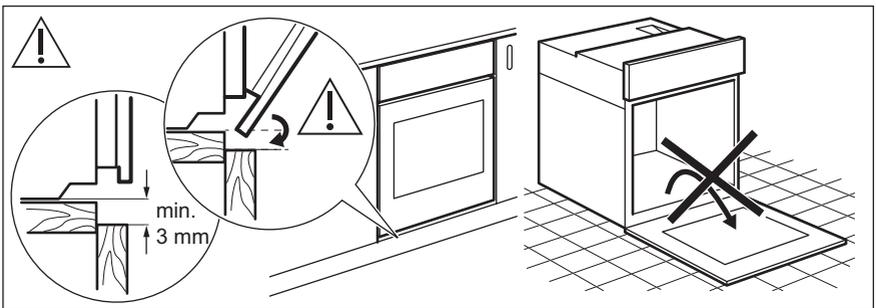
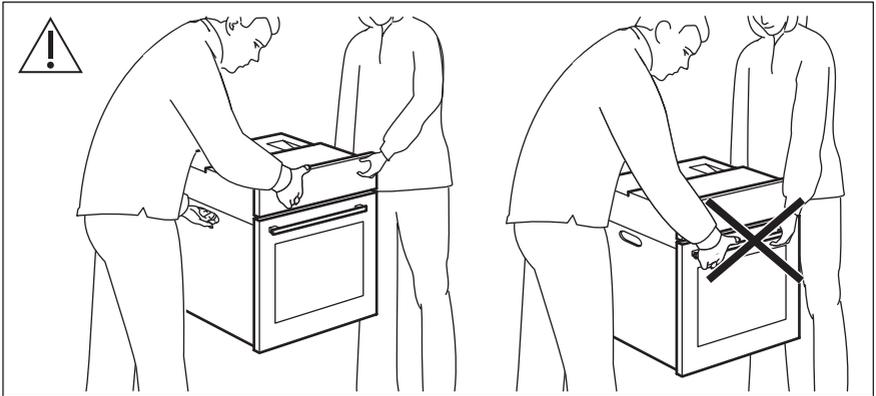


WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

13.1 Anheben des Geräts

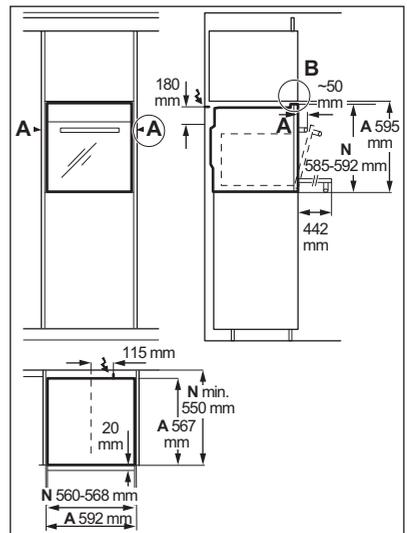
Heben Sie das Gerät nicht am Türgriff an.



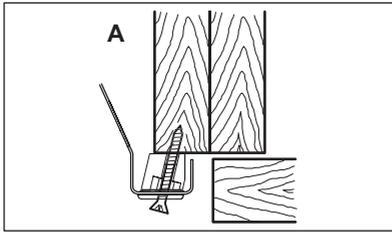
13.2 Einbau

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

1. Stellen Sie das Gerät vor die Einbaunische und schliessen Sie den Stecker an.
Stellen Sie sicher, dass das Kabel beim Hineinschieben nicht eingeklemmt wird.
2. Schieben Sie das Gerät in die Einbaunische.
A = Gerät, N = Einbaunische



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



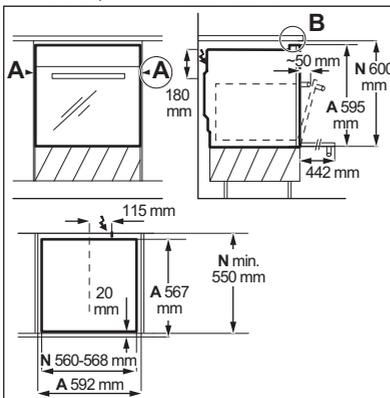
13.3 Einbau des Backofens unter einer Arbeitsplatte

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



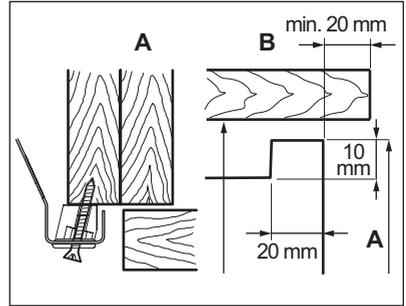
Bei der Montage in brennbares Material sind die Normen NIN SEV 1000 (Brandschutzrichtlinien und deren Verordnungen der Vereinigung kantonaler Feuerversicherungen) zwingend einzuhalten.

1. Stellen Sie das Gerät vor die Einbaunische und schliessen Sie den Stecker an. Stellen Sie sicher, dass das Kabel beim Hineinschieben nicht eingeklemmt wird.
2. Schieben Sie das Gerät in die Einbaunische.
A = Gerät, N = Einbaunische



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

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



13.4 Elektrischer Anschluss



WARNING!

Zum Warten des Geräts muss immer der Netzstecker gezogen werden.

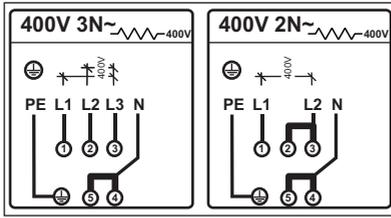
Als Netzanschlussleitung muss ein Kabel vom Typ H05VV-F oder höherwertig verwendet werden.

Schliessen Sie das Gerät über eine Zuleitung mit Stecker an. Ist keine Steckdose vorhanden, ist in der fest verlegten Hausinstallation eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung vorzusehen, die das Gerät gleichzeitig und allpolig vom Netz trennt (entsprechend NIN SEV 1000). Der Anschluss mittels einer Steckdose ist bauseitig so vorzusehen: Die Steckdose muss zugänglich sein und ausserhalb des Koordinationsraums liegen. Bei Direktanschluss muss die Länge des Anschlusskabels ca. 120 cm betragen.

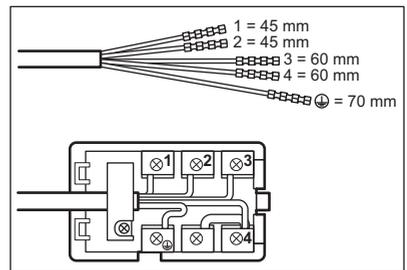
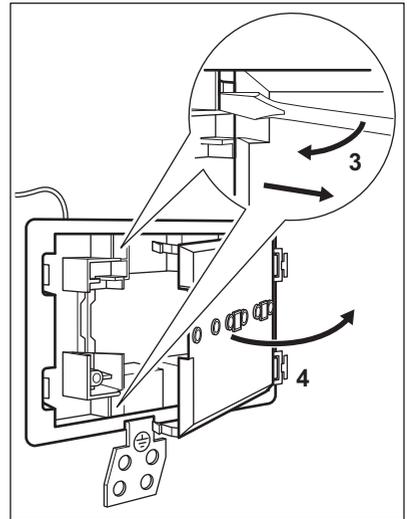
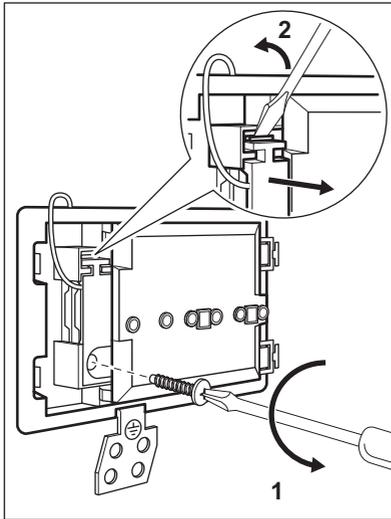


Lassen Sie das Gerät von einer Elektrofachkraft an das Stromnetz anschliessen.

1. Die elektrischen Anschlüsse müssen gemäss dem Anschlussplan hergestellt werden.
Spannung: 400 V



2. Befestigen Sie die Zugentlastung.



14. ENERGIEEFFIZIENZ

14.1 Produktdatenblatt und Informationen gemäss EU 65-66/2014

Herstellername	Electrolux
Modellidentifikation	EBGL70CN EBGL70SP
Energieeffizienzindex	106.0
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Ober-/ Unterhitze	1.09 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Heissluft	0.89 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Volumen	70 l

Backofentyp	Einbau-Backofen	
Gewicht	EBGL70CN	41.5 kg
	EBGL70SP	41.0 kg

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

14.2 Energie sparen



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

Allgemeine Hinweise

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

Verwenden Sie Metallgeschirr, um mit .

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

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

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Garen mit Heissluft

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

Restwärme

Bei Aktivieren eines Programms mit Auswahl von Dauer oder Ende sowie einer längeren Garzeit als 30 Minuten, schalten sich die Heizelemente bei einigen Ofenfunktionen automatisch 10 % früher aus.

Der Ventilator und die Backofenbeleuchtung bleiben eingeschaltet.

Warmhalten von Speisen

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

Garen mit ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

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

15. GARANTIE

Kundendienst

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

Servicestellen	
Morgenstrasse 131 3018 Bern	
Zürcherstrasse 204E 9000 St. Gallen	
Seetalstrasse 11 6020 Emmenbrücke	
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.

16. UMWELTTIPPS

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



Für die Schweiz:

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

www.electrolux.com/shop



867326733-C-232017