

EB4GL40CN

EB4GL40SP

EN User Manual | **Oven**

2

DE Benutzerinformation | **Backofen**

25



Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information:
www.electrolux.com/support

Subject to change without notice.

CONTENTS

| | |
|---------------------------------|----|
| 1. SAFETY INFORMATION..... | 2 |
| 2. SAFETY INSTRUCTIONS..... | 4 |
| 3. PRODUCT DESCRIPTION..... | 7 |
| 4. CONTROL PANEL..... | 7 |
| 5. BEFORE FIRST USE..... | 9 |
| 6. DAILY USE..... | 9 |
| 7. CLOCK FUNCTIONS..... | 14 |
| 8. AUTOMATIC PROGRAMMES..... | 14 |
| 9. USING THE ACCESSORIES..... | 15 |
| 10. ADDITIONAL FUNCTIONS..... | 17 |
| 11. HINTS AND TIPS..... | 18 |
| 12. CARE AND CLEANING..... | 19 |
| 13. TROUBLESHOOTING..... | 21 |
| 14. ENERGY EFFICIENCY..... | 22 |
| 15. GUARANTEE | 24 |
| 16. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... | 24 |

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall

be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the appliance door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.
- The built-in unit must meet the stability requirements of DIN 68930.

| | |
|--|--------------|
| Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height) | 450 (460) mm |
| Cabinet width | 560 mm |
| Cabinet depth | 550 (550) mm |
| Height of the front of the appliance | 455 mm |
| Height of the back of the appliance | 440 mm |
| Width of the front of the ap- pliance | 596 mm |
| Width of the back of the ap- pliance | 560 mm |
| Depth of the appliance | 567 mm |
| Built in depth of the appli- ance | 546 mm |
| Depth with open door | 882 mm |
| Ventilation opening mini- mum size. Opening placed on the bottom rear side | 560x20 mm |
| Mounting screws | 3.5x25 mm |

2.2 Electrical connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance is supplied without a main plug and a main cable.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Always use glass and jars approved for preserving purposes.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.

- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning

WARNING!

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

2.5 Internal lighting

WARNING!

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

2.6 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

2.7 Disposal

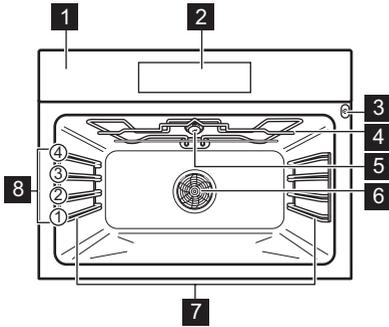
WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



- 1 Control panel
- 2 Electronic programmer
- 3 Socket for the food sensor
- 4 Heating element
- 5 Lamp

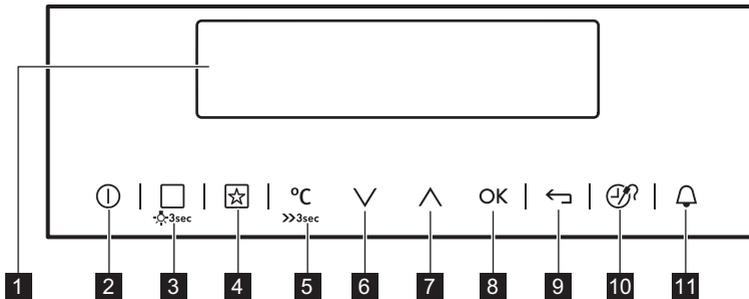
- 6 Fan
- 7 Shelf support, removable
- 8 Shelf positions

3.2 Accessories

- **Wireshelf**
For cake tins, ovenproof dishes, roast dishes, cookware / dishes.
- **Baking tray**
For moist cakes, baked items, bread, large roasts, frozen meals and to catch dripping liquids, e.g. fat when roasting food on wire shelf.
- **Grill- / Roasting pan**
To bake and roast or as pan to collect fat.
- **Food Sensor**
To control cooking based on the temperature inside the food.

4. CONTROL PANEL

4.1 Control panel overview

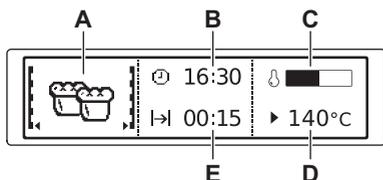


Use the sensor fields to operate the appliance.

| Sensor field | Function | Comment |
|--------------|------------|---|
| 1 | - Display | Shows the current settings of the oven. |
| 2 | ① ON / OFF | To turn the oven on and off. |

| Sensor field | Function | Comment |
|--|---------------------------------|--|
| 3  | Heating Functions or VarioGuide | Press the sensor field once to choose a heating function or the menu: VarioGuide. Press the sensor field again to switch between the menus: Heating Functions, VarioGuide. To turn on or turn off the light, press the field for 3 seconds. You can turn on the light also when the oven is off. |
| 4  | Favourite Programme | To save and access your favourite programmes. |
| 5  | Temperature selection | To set the temperature or show the current temperature in the oven. Press the field for 3 seconds to turn on or turn off the function: Fast Heat Up. |
| 6  | Down key | To move down in the menu. |
| 7  | Up key | To move up in the menu. |
| 8  | OK | To confirm the selection or setting. |
| 9  | Back key | To go back one level in the menu. To show the main menu, press the field for 3 seconds. |
| 10  | Time and additional functions | To set different functions. When a heating function works, press the sensor field to set the timer or the functions: Function Lock, Favourite Programme, Heat + Hold, Set + Go. You can also change the settings of the core temperature sensor. |
| 11  | Minute Minder | To set the function: Minute Minder. |

4.2 Display



- A. Heating function
- B. Time of day
- C. Heat-up indicator
- D. Temperature
- E. Duration time / end time of a function

Other indicators of the display:

| | |
|---|--|
|  | Minute Minder The function works. |
|  | Time of day The display shows the current time. |
|  | Duration The display shows the necessary time for cooking. |

| | |
|---|--|
|  | End Time The display shows when the cooking time is complete. |
|  | Temperature The display shows the temperature. |
|  | Time Indication The display shows how long the heating function works. Press  and  at the same time to reset the time. |
|  | Calculation The oven calculates the time for cooking. |
|  | Heat-up Indicator The display shows the temperature in the oven. |
|  | Fast Heat Up Indicator The function is on. It decreases the heat up time. |



Weight Automatic

The display shows that the automatic weight system is on or that weight can be changed.



Heat + Hold

The function is on.

5. BEFORE FIRST USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 First connection

Before the first use you have to set:

- Set Language
- Display Contrast
- Display Brightness
- Set Time of Day

1. Press \wedge or \vee to set the value.
2. Press OK to confirm.

5.2 Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance before the first use and contact with food. The appliance can

emit unpleasant smell and smoke. Ventilate the room during preheating.

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Set the function --- . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 1 h.
3. Set the function ☺ . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
4. Turn off the appliance and wait until it is cold.
5. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
6. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

6. DAILY USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Navigating the menus

1. Turn on the oven.
2. Press \vee or \wedge to select the menu option.
3. Press OK to move to the submenu or accept the setting.



At each point you can go back to the main menu with \leftarrow .

6.2 Setting a heating function

1. Turn on the oven.
2. Select the menu: Heating Functions.
3. Press OK to confirm.

4. Select a heating function.
5. Press OK to confirm.
6. Set the temperature.
7. Press OK to confirm.

6.3 Heat-up indicator

When you turn on a heating function, the bar shows that the temperature increases. When temperature is reached the signal sounds 3 times, the bar flashes and disappears.

6.4 Using: Fast Heat Up Indicator

Use this function before you put the food in the oven.

This function reduces the heat-up time. It is not available for some oven functions.

$^{\circ}\text{C}$
 $\gg\text{...}$ - press and hold.

6.5 Residual heat

When you turn off the oven, the display shows the residual heat. You can use the heat to keep the food warm.

6.6 The menus in overview

Main menu

| Symbol / Menu item | Application |
|---|---|
|  Heating Functions | Contains a list of heating functions. |
|  Recipes | Contains a list of automatic programmes. |
|  Favourite Programme | Contains a list of favourite cooking programmes created by the user. |
|  Basic Settings | Used to set the appliance configuration. |
|  Specials | Contains a list of additional heating functions. |
|  VarioGuide | Contains recommended oven settings for a wide choice of dishes. Select a dish and start the cooking process. The temperature and time are only guidelines for a better result and can be adjusted. They depend on the recipes and the quality and quantity of the used ingredients. |

Submenu for: Basic Settings

| Symbol / Menu item | Description |
|---|--|
|  Set Time of Day | Sets the current time on the clock. |
|  Time Indication | When ON, the display shows the current time when you deactivate the appliance. |
|  Fast Heat Up | When ON, the function decreases the heat-up time. |
|  Set + Go | To set a function and activate it later with a press of any symbol on the control panel. |

| Symbol / Menu item | Description |
|--|--|
|  Heat + Hold | Keeps the prepared food warm for 30 minutes after a cooking cycle finished. |
|  Time Extension | Activates and deactivates the time extension function. |
|  Display Contrast | Adjusts the display contrast by degrees. |
|  Display Brightness | Adjusts the display brightness by degrees. |
|  Set Language | Sets the language for the display. |
|  Buzzer Volume | Adjusts the volume of presstons and signals by degrees. |
|  Key Tones | Activates and deactivates the tone of the touch fields. It is not possible to deactivate the tone of the ON / OFF touch field. |
|  Alarm/Error Tones | Activates and deactivates the alarm tones. |
|  DEMO mode | Activation / deactivation code: 2468. |
|  Service | Shows the software version and configuration. |
|  Factory Settings | Resets all settings to factory settings. |

6.7 Heating Functions

| Heating function | Application |
|--|--|
|  True Fan Cooking | To bake on up to two shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for the function: Conventional Cooking. |

| Heating function | Application |
|---|--|
|  Pizza Function | To bake food on one shelf position for a more intensive browning and a crispy bottom. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for the function: Conventional Cooking. |
|  Conventional Cooking | To bake and roast food on one shelf position. |
|  Frozen Foods | To make convenience food crispy, e.g. french fries, potato wedges or spring rolls. |
|  Grill | To grill thin pieces of food and to toast bread. |
|  Turbo Grilling | To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To bake gratins and to brown. |
|  Bottom Heat | To bake cakes with crispy bottom and to preserve food. |
|  Moist Fan Baking | This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature inside the appliance may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking. |



The lamp may automatically deactivate at a temperature below 60 °C during some oven functions.

6.8 Specials

| Heating function | Application |
|--|--|
|  Keep Warm | To keep food warm. Please note that some dishes may continue to cook and dry out while being kept warm. Cover the dishes if necessary. |

| Heating function | Application |
|--|---|
|  Plate Warming | To preheat plates for serving. |
|  Preserving | To preserve vegetables and fruits, place canning jars in a baking tray filled with water, using heat-resistant jars with bayonet or screw caps of the same size. Use the lowest shelf position. |
|  Drying | To dry sliced fruit, vegetables and mushrooms. |
|  Dough Proving | To speed up the rising of the yeast dough. Cover the surface of the dough to prevent from drying. |
|  Slow Cooking | To prepare tender, succulent roasts. |
|  Bread Baking | Use this function to prepare bread and bread rolls with professional-like result in terms of crispiness, colour and crust gloss. |
|  Defrost | To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food. |
|  Au Gratin | For dishes such as lasagna or potato gratin. To bake gratins and to brown. |

6.9 Notes on: Moist Fan Baking

This function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to: IEC/EN 60350-1.

The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec.

For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Moist Fan Baking. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy saving tips.

6.10 VarioGuide

Food Category: Fish / Seafood

| Dish | |
|--------------|---|
| Fish | Fish, baked |
| | Fish fingers |
| | Fish fillet, frozen |
| | Whole small fish, grilled |
| | Whole fish, grilled |
| | Whole fish, grilled  |
| Whole salmon | - |

Food Category: Poultry

| Dish | |
|---------------|-----------------------|
| Boned poultry | - |
| | Chicken wings, fresh |
| | Chicken wings, frozen |
| Chicken | Chicken legs, fresh |
| | Chicken legs, frozen |
| | Chicken, 2 halves |

Food Category: Meat

| Dish | |
|------------|--|
| Beef | Braised meat  |
| | Meatloaf |
| | Rare |
| | Rare  |
| | Medium |
| Roast beef | Medium  |
| | Well Done |
| | Well Done  |

| Dish | |
|-------------------|--|
| | Rare  |
| Scandinavian beef | Medium  |
| | Well Done  |
| | Spare ribs |
| | Pork knuckle, pre-cooked |
| | Pork joint |
| Pork | Loin of pork |
| | Pork neck |
| | Pork shoulder |
| | Veal knuckle |
| Veal | Loin of veal |
| | Roast veal  |
| | Leg of lamb |
| Lamb | Saddle of lamb |
| | Lamb joint, medium |
| | Hare |
| | • Leg of hare |
| | • Saddle of hare |
| | Venison |
| | • Haunch of venison |
| | • Saddle of venison |
| Game | Roast game  |
| | Loin of game  |

Food Category: Oven Dishes

| Dish | |
|------------------------------|---|
| Lasagne / Cannelloni, frozen | - |
| Vegetables au gratin | - |
| Sweet dishes | - |

Food Category: Pizza / Quiche

| Dish | |
|----------------------|------------------------|
| Pizza | Pizza, thin |
| | Pizza, extra topping |
| | Pizza, frozen |
| | Pizza American, frozen |
| | Pizza, chilled |
| | Pizza snacks, frozen |
| Baguettes au gratin | - |
| Tarte flambée | - |
| Swiss Tarte, savoury | - |
| Quiche lorraine | - |
| Savoury flan | - |

Food Category: Cake / Pastry

| Dish | |
|-----------------------|---|
| Ring cake | - |
| Apple cake, covered | - |
| Sponge cake | - |
| Apple pie | - |
| Cheese cake, tin | - |
| Brioche | - |
| Madeira cake | - |
| Tarte | - |
| Swiss Tarte, sweet | - |
| Almond cake | - |
| Muffins | - |
| Pastry | - |
| Pastry strips | - |
| Cream puffs | - |
| Puff pastry | - |
| Eclairs | - |
| Macaroons | - |
| Short pastry biscuits | - |
| Christmas stollen | - |
| Apple strudel, frozen | - |

| Dish | |
|-------------------|---------------------------|
| Cake on tray | Sponge dough |
| | Yeast dough |
| Cheese cake, tray | - |
| Brownies | - |
| Swiss roll | - |
| Yeast cake | - |
| Crumble cake | - |
| Sugar cake | - |
| Flan base | Short pastry flan base |
| | Sponge mixture flan base |
| Fruit flan | Short pastry fruit flan |
| | Sponge mixture fruit flan |
| | Yeast dough |

Food Category: Bread / Rolls

| Dish | |
|----------|------------------|
| Rolls | Rolls, frozen |
| Ciabatta | - |
| Bread | Bread crown |
| | Yeast plait |
| | Unleavened bread |

Food Category: Side dishes

| Dish | |
|----------------------|---|
| French fries, thin | - |
| French fries, thick | - |
| French fries, frozen | - |
| Croquettes | - |
| Wedges | - |
| Hash browns | - |



When it is necessary to change the weight or the core temperature of the dish, use \wedge or \vee to set the new values.

7. CLOCK FUNCTIONS

7.1 Clock functions table

| Clock function | Application |
|--|---|
|  Minute Minder | To set a countdown (max. 2 h 30 min). This function has no effect on the operation of the appliance. |
|  Duration | To set how long the appliance works (max. 23 h 59 min). It is not available for: Food Sensor. |
|  End Time | To set the switch-off time for a heating function (max. 23 h 59 min). It is not available for: Food Sensor. |

If you set the time for a clock function, the time starts to count down after 5 sec.

Duration, End Time - before you use the functions, you must set a heating function and temperature. The appliance turns off automatically.

Duration, End Time - you can use the functions at the same time if you want to automatically turn on and turn off the appliance on a given time later.

7.2 Setting the clock functions

1. Set a heating function.
2.  - press repeatedly until the display shows the necessary clock function and the related symbol.
3. ,  - press to set the time.
4. Press: **OK**.

When the time ends, the signal sounds. The oven turns off. Press any sensor field to stop the signal.

7.3 Heat + Hold

Conditions for the function:

- The set temperature is more than 80 °C.
- The function: Duration is set.

The function: Heat + Hold keeps prepared food warm at 80 °C for 30 minutes. It turns on after the baking or roasting procedure ends.

You can turn on or turn off the function in the menu: Basic Settings.

1. Turn on the oven.
2. Select the heating function.
3. Set the temperature above 80 °C.
4. Press  again and again until the display shows: Heat + Hold.
5. Press **OK** to confirm.

When the function ends, a signal sounds.

7.4 Time Extension

The function: Time Extension makes the heating function continue after the end of Duration.



Applicable to all heating functions with Duration or Weight Automatic.
Not applicable to heating functions with the food sensor.

1. When the cooking time ends, a signal sounds. Press any symbol.
The display shows the message.
2. Press  to turn on or  to cancel.
3. Set the length of the function.
4. Press **OK**.

8. AUTOMATIC PROGRAMMES

WARNING!

Refer to Safety chapters.

8.1 Recipes with Recipe Automatic

This oven has a set of recipes you can use. The recipes are fixed and you cannot change them.

1. Turn on the oven.

2. Select the menu: Recipes. Press **OK** to confirm.
3. Select the category and dish. Press **OK** to confirm.

4. Select a recipe. Press **OK** to confirm.

9. USING THE ACCESSORIES

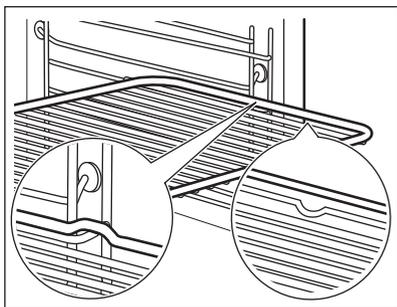
⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

9.1 Inserting accessories

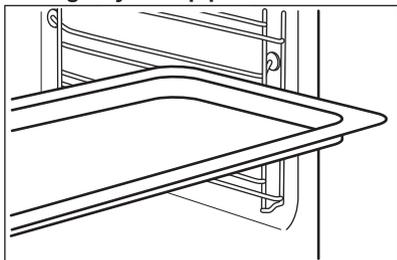
A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

Wireshef



Insert the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.

Baking tray / Deep pan



Push the tray between the guide bars of the shelf support.

9.2 Food Sensor

Food sensor measures temperature inside the food. When the food is at the set temperature, the oven turns off.

There are two temperatures to be set:

- the oven temperature (minimum 120 °C),
- the food core temperature.

⚠ CAUTION!

Use only the food sensor supplied and the original replacement parts.

For the best cooking results:

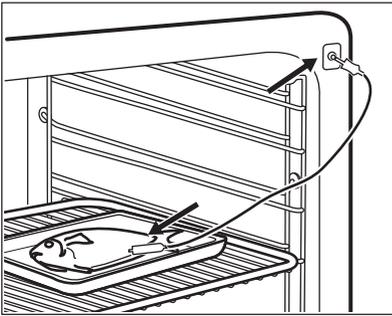
- Ingredients should be at room temperature.
- Food sensor cannot be used for liquid dishes.
- During cooking the food sensor must remain in the dish and the plug in the socket.
- Use recommended food core temperature settings. Refer to "Hints and tips" chapter.

i

The oven calculates an approximate end of cooking time. It depends on the quantity of food, the set heating function and temperature.

Food categories: meat, poultry and fish

1. Activate the appliance.
2. Insert the tip of the food sensor into the centre of meat or fish, in the thickest part if possible. Make sure that at least 3/4 of the food sensor is inside of the dish.
- 3.



The display shows the food sensor symbol.

4. Press \wedge or \vee in less than 5 seconds to set the food core temperature.
5. Set a heating function and, if necessary, the oven temperature.
6. To change the food core temperature, press ⌚ .

When the dish reaches the set temperature, an acoustic signal sounds. The appliance deactivates automatically.

7. Touch any symbol to stop the signal.
8. Remove the food sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

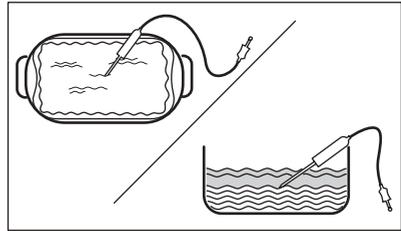
⚠ WARNING!

There is a risk of burns as the food sensor becomes hot. Be careful when you unplug it and remove it from the food.

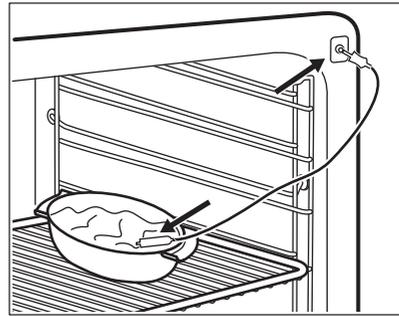
Food category: casserole

1. Activate the appliance.
2. Place half of the ingredients in a baking dish.
3. Insert the tip of the food sensor exactly in the centre of the casserole. The food sensor should be stabilized in one place during baking. Use a solid ingredient to achieve that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of the food sensor. The tip of the food sensor should not touch the bottom of a baking

dish.



4. Cover the food sensor with the remaining ingredients.
- 5.



The display shows the food sensor symbol.

6. Press \wedge or \vee in less than 5 seconds to set the food core temperature.
7. Set a heating function and, if necessary, the oven temperature.
8. To change the food core temperature, press ⌚ .

When the dish is at the set temperature, an acoustic signal sounds. The appliance deactivates automatically.

9. Touch any symbol to stop the signal.
10. Remove the food sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

⚠ WARNING!

There is a risk of burns as the food sensor becomes hot. Be careful when you unplug it and remove it from the food.

10. ADDITIONAL FUNCTIONS

10.1 Favourite Programme

You can save your favourite settings, such as duration, temperature or heating function. They are available in the menu: Favourite Programme. You can save 20 programmes.

Saving a programme

1. Turn on the oven.
2. Set a heating function or an automatic programme.
3. Press  again and again until the display shows: SAVE.
4. Press OK to confirm.

The display shows the first free memory position.

5. Press OK to confirm.
6. Enter the name of the programme. The first letter flashes.
7. Press  or  to change the letter.
8. Press OK.
9. Do step 7 again as necessary.
10. Press and hold OK to save.

You can overwrite a memory position. When the display shows the first free memory position, press  or  and press OK to overwrite an existing programme.

You can change the name of a programme in the menu: Edit Programme Name.

Activating the programme

1. Turn on the oven.
2. Select the menu: Favourite Programme.
3. Press OK to confirm.
4. Select your favourite programme name.
5. Press OK to confirm.

You can press  to go directly to menu: Favourite Programme.

10.2 Using the Child Lock

When this function is on, the appliance cannot be turned on.

1.  - press to turn on the appliance.
2.  - press at the same time until the display shows a message .
Repeat step 2 to turn off this function.

10.3 Function Lock

This function prevents an unintended change of the heating function.

1. Turn on the appliance.
2. Set a heating function or setting.
3.  - press repeatedly until the display shows: Function Lock.
4. Press OK.

To turn off the function, press . The display shows a message.  - press repeatedly. OK - press to confirm. When you turn off the appliance, the function also turns off.

10.4 Set + Go

The function lets you to set a heating function or a programme and turn it on later with one press of any sensor field.

You can turn on or turn off this function in the menu: Basic Settings.

1. Turn on the appliance.
2. Set a heating function.
3.  press repeatedly until the display shows: Duration.
4. Set the time.
5.  press repeatedly until the display shows: Set + Go.
6. Press OK.
7. Press any symbol to start the function: Set + Go. The set heating function starts.

Function Lock is on during the heating function works.

When the heating function ends, a signal sounds.

10.5 Automatic switch-off

For safety reasons, if the heating function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time.

|  (°C) |  (h) |
|--|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 - maximum | 3 |

If you intend to run a heating function for a duration exceeding the automatic switch-off time, set the cooking time. Refer to the 'Clock functions' chapter.

The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Food Sensor, Duration, End Time.

10.6 Brightness of the display

 **Day brightness:**

- It is on when the appliance is turned on.
- It is on for 10 sec when you press any sensor field during the night brightness mode.
- It is on when the appliance is turned off and you set the function: Minute Minder. When the function ends, the display goes back to the night brightness.

● **Night brightness:**

- When the appliance is turned off, the display is in night brightness mode between 10 PM and 6 AM.

10.7 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you turn off the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

11. HINTS AND TIPS



Refer to Safety chapters.

11.1 Cooking recommendations

The temperature and cooking times in the tables are for guidance only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used.

Your appliance may bake or roast differently than your previous appliance. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of the food.

Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.

If you cannot find the settings for a specific recipe, look for a similar one.

For energy saving tips refer to "Energy efficiency" chapter.

Symbols used in the tables:



Food type



Heating function



Temperature



Accessory



Shelf position



Cooking time (min)

11.2 Advice for special heating functions of the appliance

Keep Warm

The function allows you to keep food warm. The temperature is set automatically to 80 °C.

Plate Warming

The function allows you to warm plates and dishes before serving. The temperature is set automatically to 70 °C.

Place plates and dishes in stacks evenly on the wire shelf. Use the first shelf position. After half of the warming time switch their places.

Dough Proving

The function allows you to rise yeast dough. Put the dough into a big dish and cover it with a wet towel or plastic foil. Set function: Dough Proving and the cooking time.

Defrost

Remove the food packaging and put the food on a plate. Do not cover the food, as it can extend the defrosting time. Use the first shelf position.

11.3 Moist Fan Baking - recommended accessories

Use dark and non-reflective tins and containers. They have better heat absorption than light colour and reflective dishes.

- **Pizza pan** - dark, non-reflective, diameter 28cm
- **Baking dish** - dark, non-reflective, diameter 26cm
- **Ramekins** - ceramic, diameter 8cm, height 5 cm
- **Flan base tin** - dark, non-reflective, diameter 28cm

11.5 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

11.4 Moist Fan Baking

|  | °C |  |  |
|---|-----------|---|--|
| Pasta gratin | 200 - 220 | 1 | 45 - 60 |
| Potato gratin | 180 - 200 | 1 | 70 - 85 |
| Moussaka | 180 - 200 | 1 | 75 - 90 |
| Lasagne | 180 - 200 | 1 | 70 - 90 |
| Cannelloni | 180 - 200 | 1 | 65 - 80 |
| Bread pudding | 190 - 200 | 1 | 55 - 70 |
| Rice pudding | 180 - 200 | 1 | 55 - 70 |
| Apple cake, made of sponge cake mixture (round cake tin) | 160 - 170 | 1 | 70 - 80 |
| White bread | 200 - 210 | 1 | 55 - 70 |

|  |  | °C |  |  | |
|---|---|------|---|---|-----------|
| | | | | 1st side | 2nd side |
| Burgers 1) | Grill | max. | 3 | 9 - 13 | 8 - 10 |
| Toast 1) | Grill | max. | 3 | 2.5 - 3.5 | 2.5 - 3.5 |

1) Preheat the appliance for 10 minutes.

12. CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 Notes on cleaning

Cleaning Agents

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
- Use a cleaning solution to clean metal surfaces.

- Clean stains with a mild detergent.

Everyday Use

- Clean the interior of the appliance after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
- Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the interior of the appliance only with a microfibre cloth after each use.

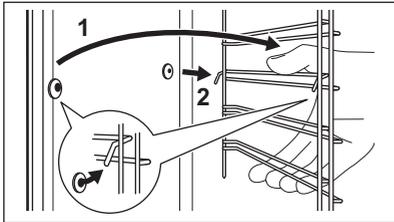
Accessories

- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
- Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

12.2 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Pull the front of the shelf support away from the side wall.
3. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.



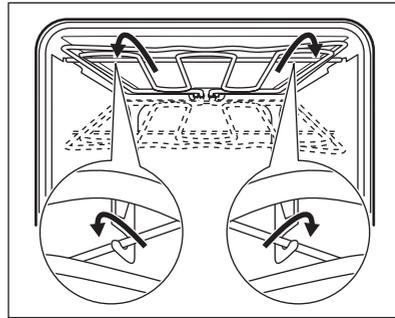
4. Install the shelf supports in the opposite sequence.

12.3 Removing grill

WARNING!

There is a risk of burns.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold to clean it.
2. Remove the shelf supports.
3. Grab the grill corners. Pull it forwards against the spring pressure and out of two holders.



The grill folds down.

4. Clean the oven ceiling with warm water, a soft cloth and a mild detergent. Let it dry.
5. Install the grill in the opposite sequence.
6. Install the shelf supports.

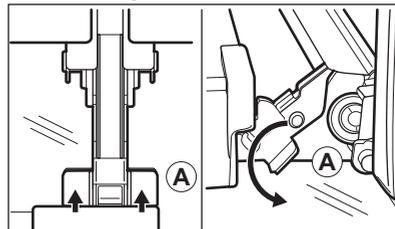
12.4 Removing and installing the door

You can remove the door and the internal glass panels to clean it.

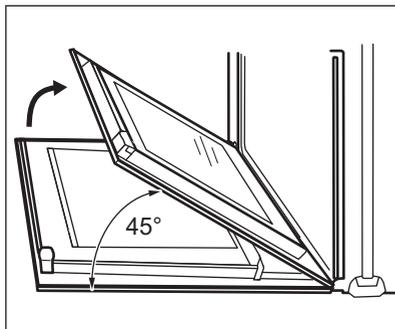
WARNING!

The door is heavy.

1. Fully open the door.
2. Press the clamping levers **A** on the two door hinges.



3. Close the oven door to the first opening position (at approximate angle: 45°).



4. Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

After cleaning, do the above steps in the opposite sequence.

Make sure that the glass panels are inserted in the correct position otherwise the surface of the door may overheat.

12.5 Replacing the lamp

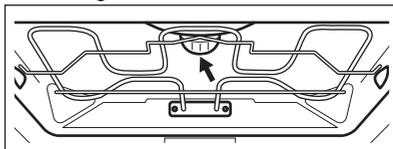
WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Disconnect the appliance from the mains.
3. Place the cloth on the oven floor.

Top lamp

1. Turn the glass cover to remove it.



2. Clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a halogen, 230 V, 40 W, 300 °C heat-resistant lamp
4. Install the glass cover.

13. TROUBLESHOOTING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

13.1 What to do if...

| Problem | Possible cause | Remedy |
|--|---|---|
| You cannot activate or operate the oven. | The oven is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly. | Check if the oven is correctly connected to the electrical supply (refer to the connection diagram if available). |
| The oven does not heat up. | The oven is turned off. | Turn on the oven. |
| The oven does not heat up. | The clock is not set. | Set the clock. |
| The oven does not heat up. | The necessary settings are not set. | Make sure that the settings are correct. |
| The oven does not heat up. | The automatic switch-off is on. | Refer to "Automatic switch-off". |

| Problem | Possible cause | Remedy |
|--|---|--|
| The oven does not heat up. | The Child Lock is on. | Refer to "Using the Child Lock". |
| The oven does not heat up. | The fuse is blown. | Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician. |
| The lamp does not operate. | The lamp is defective. | Replace the lamp. |
| The food sensor does not operate. | The plug of the food sensor is not correctly installed into the socket. | Put the plug of the food sensor as far as possible into the socket. |
| The display shows F111. | The plug of the food sensor is not correctly installed into the socket. | Put the plug of the food sensor as far as possible into the socket. |
| The display shows an error code that is not in this table. | There is an electrical fault. | <ul style="list-style-type: none"> Turn off the oven with the house fuse or the safety switch in the fuse box and turn it on again. If the display shows the error code again, contact the Customer Care Department. |
| Steam and condensation settle on the food and in the cavity of the oven. | You left the dish in the oven for too long. | Do not leave the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking process ends. |
| The appliance is activated and does not heat up. The fan does not operate. The display shows "Demo". | The demo mode is activated. | Refer to "Daily Use chapter, Basic Settings. |

13.2 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:

| | |
|----------------------|-------|
| Model (MOD.) | |
| Product number (PNC) | |
| Serial number (S.N.) | |

14. ENERGY EFFICIENCY

14.1 Product Information Sheet and Product Information according to EU Energy Labelling and Ecodesign Regulations

| | |
|-------------------------|--|
| Supplier's name | Electrolux |
| Model identification | EB4GL40CN 944066661 EB4GL40SP 944066662 |
| Energy Efficiency Index | 80.8 |
| Energy efficiency class | A+ |

| | | |
|--|----------------|---------|
| Energy consumption with a standard load, conventional mode | 0.89 kWh/cycle | |
| Energy consumption with a standard load, fan-forced mode | 0.59 kWh/cycle | |
| Number of cavities | 1 | |
| Heat source | Electricity | |
| Volume | 43 l | |
| Type of oven | Built-In Oven | |
| Mass | EB4GL40CN | 30.8 kg |
| | EB4GL40SP | 30.8 kg |

IEC/EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

14.2 Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

| | |
|--|--------|
| Power consumption in standby | 0.8 W |
| Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode | 20 min |

14.3 Energy saving tips

Following tips below will help you save energy when using your appliance.

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware and dark, non-reflective tins and containers to improve energy saving.

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to keep the food warm or warm up other dishes.

When you turn off the appliance, the display shows the residual heat.

If a programme with Duration / End Time is activated and the cooking time is longer than 30 min, the heating elements automatically turn off earlier in some appliance functions.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep the food warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

Cooking with the lamp off

Turn off the lamp during cooking. Turn it on only when you need it.

Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec. You may turn on the lamp again but this action will reduce the expected energy savings.

15. GUARANTEE

Customer Service Centres

| Point of Service | | |
|--------------------------------------|-------------------------------|------------------------------|
| Industriestrasse 10 5506 Mägenwil | Le Trési 6 1028 Prévèrenge | Via Violino 11 6928 Manno |
| Morgenstrasse 131 3018 Bern | | |
| Langgasse 10 9008 St. Gallen | | |
| Am Mattenhof 4a/b 6010 Kriens | | |
| Schlossstrasse 1 4133 Pratteln | | |
| Comercialstrasse 19 7000 Chur | | |



Spare parts service Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

Specialist advice/Sale Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

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.

16. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.



For Switzerland:

Where should you take your old equipment?

Anywhere that sells new equipment or hand it in to official SENS collection points or official SENS recycling firms. The list of official SENS collection points can be found at www.erecycling.ch

Willkommen bei Electrolux! Danke, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:
www.electrolux.com/support

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|---------------------------------|----|
| 1. SICHERHEITSHINWEISE..... | 25 |
| 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN..... | 27 |
| 3. GERÄTEBESCHREIBUNG..... | 30 |
| 4. BEDIENFELD..... | 31 |
| 5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH..... | 32 |
| 6. TÄGLICHER GEBRAUCH..... | 33 |
| 7. UHRFUNKTIONEN..... | 38 |
| 8. AUTOMATIKPROGRAMME..... | 39 |
| 9. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS..... | 39 |
| 10. ZUSATZFUNKTIONEN..... | 41 |
| 11. RATSCHLÄGE UND TIPPS..... | 43 |
| 12. REINIGUNG UND PFLEGE..... | 44 |
| 13. FEHLERDIAGNOSE..... | 46 |
| 14. ENERGIEEFFIZIENZ..... | 47 |
| 15. GARANTIE..... | 49 |
| 16. UMWELTTIPPS..... | 49 |

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder

mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder unter 8 Jahren sowie Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden und dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern, und entsorgen Sie es angemessen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und zugängliche Teile werden während des Betriebs heiss. Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb ist oder abkühlt.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, sollte diese aktiviert werden.
- Wartung oder Reinigung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät kann in Büros, Hotelzimmern, Bed & Breakfast-Gästezimmern, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn das Niveau des (durchschnittlichen) Haushaltsverbrauchs nicht überschritten wird.
- Die Installation des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor Sie es in die Einbaustruktur eingebaut haben.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Wartungsarbeiten vornehmen.

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

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Aufstellen



WARNUNG!

Das Gerät darf nur von einer Fachkraft installiert werden.

- Entfernen Sie die gesamte Verpackung.

- Montieren oder verwenden Sie ein beschädigtes Gerät nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Bewegen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen

Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.

- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Installieren Sie das Gerät an einem sicheren, geeigneten Aufstellort, der die Installationsanforderungen erfüllt.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Prüfen Sie vor Montage des Geräts, dass sich die Ofentür unbehindert öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der Stromversorgung betrieben werden.
- Das Einbaugerät muss die Beständigkeitsanforderungen nach DIN 68930 erfüllen.

| | |
|---|--------------|
| Mindesthöhe des Schanks (Mindesthöhe des Schanks unter Arbeitsplatte) | 450 (460) mm |
| Breite des Schanks | 560 mm |
| Tiefe des Schanks | 550 (550) mm |
| Höhe der Vorderseite des Geräts | 455 mm |
| Höhe der Rückseite des Geräts | 440 mm |
| Breite der Vorderseite des Geräts | 596 mm |
| Breite der Rückseite des Geräts | 560 mm |
| Tiefe des Gerätes | 567 mm |
| Einbautiefe des Gerätes | 546 mm |
| Tiefe bei geöffneter Tür | 882 mm |
| Mindestgrösse der Lüftungsöffnung. Öffnung unten auf der Rückseite | 560x20 mm |
| Befestigungsschrauben | 3.5x25 mm |

2.2 Elektroanschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

Werten der Netzstromversorgung übereinstimmen.

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

2.3 Bedienung

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr oder Explosionsgefahr.

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

WARNUNG!

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- 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.

- Bewahren Sie kein feuchtes Geschirr oder Lebensmittel im Gerät auf, wenn Sie den Garvorgang beendet haben.
- Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für nasse Kuchen eine tiefes Blech. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die möglicherweise permanent sind.
- Garen Sie immer bei geschlossener Backofentür.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hitze und Feuchtigkeit können sich hinter der geschlossenen Möbelplatte bilden und dazu führen, dass ein Schaden am Gerät, dem Gehäuse oder Boden entsteht. Schliessen Sie die Möbelplatten nicht bevor das Gerät nach dem Gebrauch komplett abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Verletzungs- und Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

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

- Falls Sie ein Ofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

2.5 Innenbeleuchtung

⚠️ WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

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

2.6 Wartung

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

2.7 Entsorgung

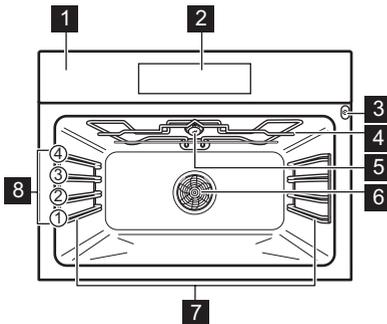
⚠️ WARNUNG!

Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

- Kontaktieren Sie die Behörden vor Ort, um Informationen darüber zu erhalten, wie Sie das Gerät entsorgen können.
- Das Gerät von der Netzstromversorgung trennen.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräteanschlusses ab, und entsorgen Sie es.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht



- 1** Bedienfeld
- 2** Elektronischer Programmspeicher
- 3** Buchse für KT-Sensor
- 4** Heizelement
- 5** Lampe
- 6** Umluft

7 Einhängegitter, herausnehmbar

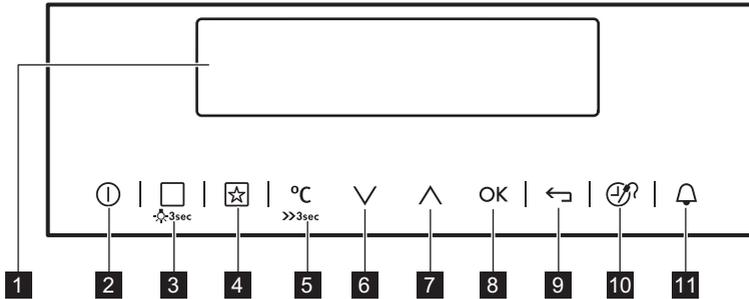
8 Einschubebene

3.2 Zubehörteile

- **Gitterrost**
Für Kuchenbackformen, backofengeeignetes Geschirr, Bratgeschirr, Kochgeschirr/Geschirr.
- **Kuchenblech**
Für nasse Kuchen, Gebäck, Brot, grosse Braten, Tiefkühlgerichte und zum Auffangen von Flüssigkeiten, z. B. Fett beim Braten von Speisen auf dem Gitterrost.
- **Kuchenblech hochrandig**
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.
- **KT-Sensor**
Zur Kontrolle des Garvorgangs anhand der Innentemperatur des Lebensmittels.

4. BEDIENFELD

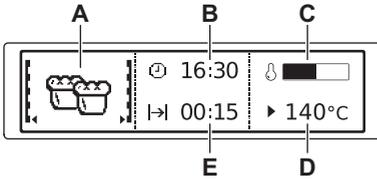
4.1 Ausstattung Bedienfeld



Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder.

| Sensorfeld | Funktion | Kommentar |
|------------|--------------|--|
| 1 | - | Anzeige Anzeige der aktuellen Ofeneinstellungen. |
| 2 | ⓪ | EIN/AUS Zum Ein- und Ausschalten des Ofens. |
| 3 | ☐ 3sec | Ofenfunktionen oder VarioGuide Drücken Sie das Sensorfeld einmal zur Auswahl einer Ofenfunktion oder des Menüs VarioGuide. Drücken Sie das Sensorfeld erneut, um zwischen folgenden Menüs umzuschalten: Ofenfunktionen, VarioGuide. Halten Sie zum Ein- und Ausschalten der Backofenbeleuchtung das Feld für 3 Sekunden gedrückt. Sie können die Backofenbeleuchtung auch einschalten, wenn der Ofen ausgeschaltet ist. |
| 4 | ★ | Favoriten-Programm Zum Speichern und Aufrufen Ihrer Favoriten-Programme. |
| 5 | °C >>3sec | Temperaturwahl Zum Einstellen der Temperatur oder zur Anzeige der aktuellen Ofentemperatur. Halten Sie das Feld für 3 Sekunden gedrückt, um folgende Funktion ein- oder auszuschalten: Schnellaufheizung. |
| 6 | ∨ | Pfeil-nach-unten-Taste Nach unten gehen im Menü. |
| 7 | ∧ | Pfeil-nach-oben-Taste Nach oben gehen im Menü. |
| 8 | OK | OK Bestätigen der Auswahl oder Einstellung. |
| 9 | ← | Rücktaste Zurückblättern um eine Menüebene. Zum Anzeigen des Hauptmenüs halten Sie das Feld 3 Sekunden gedrückt. |
| 10 | 🕒 | Zeit und zusätzliche Funktionen Einstellen unterschiedlicher Funktionen. Drücken Sie das Sensorfeld, wenn eine Ofenfunktion in Betrieb ist, um die Zeitschaltuhr oder folgende Funktionen einzustellen: Tastensperre, Favoriten-Programm, Heat + Hold, Set + Go. Sie können auch die Einstellungen des Speisethermometers ändern. |
| 11 | 🔔 | Kurzzeit-Wecker Zum Einstellen der Funktion: Kurzzeit-Wecker. |

4.2 Display



- A. Ofenfunktion
- B. Uhrzeit
- C. Aufheizanzeige
- D. Temperatur
- E. Anzeige der Dauerdes Endes einer Funktion

Weitere Indikatoren des Displays:

| | |
|--|--|
| | Kurzzeit-Wecker Die Funktion ist in Betrieb. |
| | Uhrzeit Im Display wird die aktuelle Einstellung angezeigt. |
| | Dauer Im Display wird die für das Kochen erforderliche Zeit angezeigt. |
| | Ende Im Display wird der Ablauf der Kochzeit angezeigt. |



Temperatur

Im Display wird die eingestellte Temperatur angezeigt.



Zeitanzeige

Das Display zeigt an, wie lange die Ofenfunktion in Betrieb ist. und gleichzeitig drücken, um die Zeit zurückzusetzen.



Berechnung

Der Backofen berechnet die Gardauer.



Aufheizanzeige

Im Display wird die Temperatur im Ofen angezeigt.



Anzeige für die Schnellaufheizung

Die Funktion ist eingeschaltet. Das verkürzt die Aufheizzeit.



Gewichtsautomatik

Das Display zeigt an, dass die Gewichtsautomatik eingeschaltet ist oder das das Gewicht geändert werden kann.



Heat + Hold

Die Funktion ist eingeschaltet.

5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

5.1 Erstanschluss

Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie folgende Einstellungen vornehmen:

- Sprache einstellen
 - Kontrast
 - Helligkeit
 - Tageszeit einstellen
1. Drücken Sie oder , um den Wert einzustellen.
 2. Drücken Sie zur Bestätigung auf **OK**.

5.2 Erstes Aufheizen und Reinigen

Heizen Sie das leere Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und dem ersten Kontakt mit Lebensmitteln auf. Im Gerät kann es zu einer unangenehmen Geruchs- und Rauchentwicklung kommen. Belüften Sie den Raum während dem Aufheizen.

1. Entfernen Sie alle Zubehöreile und abnehmbaren Regalböden aus dem Gerät.
2. Stellen Sie die Funktion ein. Stellen Sie die Höchsttemperatur ein. Lassen Sie das Gerät 1 Std in Betrieb.
3. Stellen Sie die Funktion ein. Stellen Sie die Höchsttemperatur ein. Lassen Sie das Gerät 15 Min in Betrieb.
4. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.

- Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

- Bringen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in ihre ursprüngliche Positionen.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

6.1 Navigieren in den Menüs

- Schalten Sie den Backofen ein.
- Drücken Sie  oder , um die gewünschte Menüoption einzustellen.
- Drücken Sie **OK**, um das Untermenü aufzurufen oder die Einstellung zu bestätigen.



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

6.2 Einstellen einer Ofenfunktion

- Schalten Sie den Backofen ein.
- Wählen Sie das Menü: Ofenfunktionen.
- Mit **OK** bestätigen.
- Wählen Sie eine Ofenfunktion aus.
- Mit **OK** bestätigen.
- Stellen Sie die Temperatur ein.
- Mit **OK** bestätigen.

6.3 Aufheizanzeige

Wenn Sie eine Ofenfunktion einschalten, zeigt der Balken den Temperaturanstieg. Wenn die Temperatur erreicht wird, ertönt der Signalton dreimal, der Balken blinkt und erlischt anschliessend.

6.4 Verwendung von: Anzeige für die Schnellaufheizung

Nutzen Sie diese Funktion, bevor Sie die Lebensmittel in den Ofen stellen.

Diese Funktion verringert die Aufheizzeit. Dies ist für einige Ofenfunktionen nicht verfügbar.

°C
 – gedrückt halten.

6.5 Restwärme

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

6.6 Überblick über die Menüs

Hauptmenü

| Symbol/Menüpunkt | Anwendung |
|---|---|
|  Ofenfunktionen | Liste mit Ofenfunktionen. |
|  Rezepte | Enthält eine Liste von Automatikprogrammen. |
|  Favoriten-Programm | Liste der bevorzugten Garprogramme, die vom Benutzer erstellt wurden. |
|  Grundeinstellungen | Einstellen der Gerätekonfiguration. |
|  Sonderfunktionen | Liste mit zusätzlichen Ofenfunktionen. |
|  VarioGuide | Empfohlene Ofeneinstellungen für eine grosse Auswahl an Gerichten. Wählen Sie ein Gericht und beginnen Sie mit dem Garvorgang. Temperatur und Gardauer sind nur Richtlinien für gute Ergebnisse und können individuell eingestellt werden. Sie sind abhängig vom Rezept und der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten. |

Untermenü von: Grundeinstellungen

| Symbol/Menüpunkt | Beschreibung |
|---|---|
|  Tageszeit einstellen | Einstellen der aktuellen Uhrzeit. |
|  Zeitanzeige | Steht diese Funktion auf EIN, wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt, sobald das Gerät ausgeschaltet wird. |
|  Schnellaufheizung | Ist diese Funktion eingeschaltet, verkürzt sich die Aufheizzeit. |
|  Set + Go | Um eine Funktion einzustellen und sie später zu aktivieren, drücken Sie auf ein beliebiges Symbol auf dem Bedienfeld. |
|  Heat + Hold | Hält zubereitete Speisen 30 Minuten lang nach Abschluss des Garzyklus warm. |
|  Zeitverlängerung | Schaltet die Funktion Zeitverlängerung ein und aus. |
|  Kontrast | Einstellen des Kontrastes der Anzeige. |
|  Helligkeit | Einstellen der Helligkeit der Anzeige. |
|  Sprache einstellen | Einstellen der Sprache für die Anzeige. |
|  Lautstärke | Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale. |
|  Tastentöne | Ein- und Ausschalten der Töne der Sensorfelder. Der Ton des Sensorfelds EIN/AUS lässt sich nicht ausschalten. |
|  Alarmsignale | Ein- und Ausschalten der Alarmsignale. |
|  DEMO | Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468. |
|  Service | Zeigt die Softwareversion und die Konfiguration an. |
|  Werkseinstellungen | Zurücksetzen aller Einstellungen auf die Werkseinstellungen. |

6.7 Ofenfunktionen

| Ofenfunktion | Anwendung |
|---|--|
|  Heissluft | Zum Backen und Braten auf zwei Einschubebenen und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20–40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als bei Ober-/Unterhitze. |
|  Pizzastufe | 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. |
|  Ober-/Unterhitze | Zum Backen und Braten auf einer Ebene. |
|  Tiefkühlgerichte | Damit Fertiggerichte wie z. B. Pommes Frites, Kartoffelwedges und Frühlingsrollen schön knusprig werden. |
|  Grill | Zum Grillieren von dünnen Speisen und zum Toasten von Brot. |
|  Heissluftgrillen | Zum Braten grosser Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Zum Gratinieren und Bräunen. |
|  Unterhitze | Kuchen mit knusprigen Böden backen und Lebensmittel konservieren. |
|  Feuchte Umluft | Diese Funktion dient dem Energiesparen beim Kochen. Bei Verwendung dieser Funktion kann die Temperatur im Gerät von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Restwärme wird genutzt. Die Heizleistung kann reduziert werden. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel «Täglicher Gebrauch», Hinweise zu: Feuchte Umluft. |



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

6.8 Sonderfunktionen

| Ofenfunktionen | Anwendung |
|---|--|
|  Warmhalten | Zum Warmhalten von Speisen. Bitte beachte, dass einige Gerichte während des Warmhaltens weiter kochen und austrocknen können. Gegebenenfalls die Gerichte zudecken. |
|  Teller wärmen | Zum Vorwärmen der Teller vor dem Servieren. |
|  Einkochen | Um Obst und Gemüse einzukochen, stellen Sie mit Wasser gefüllte Einmachgläser auf ein Kuchenblech. Verwenden Sie Gläser mit Bajonett- oder Drehverschluss in derselben Grösse. Verwenden Sie die niedrigste Einschubebene. |
|  Dörren | Zum Dörren von in Scheiben geschnittenen Früchten, Gemüse und Pilzen. |
|  Gärstufe | Zur Beschleunigung des Aufgehens von Hefeteig. Decken Sie den Teig ab, um ihn vor dem Austrocknen zu schützen. |
|  Niedertemperatur Garen | Zum Zubereiten von zarten und saftigen Braten. |
|  Brot Backen | Verwenden Sie diese Funktion, um beim Backen von Brot und Brötchen professionelle Ergebnisse zu erhalten: knusprig, braun und mit glänzender Kruste. |
|  Auftauen | Auftauen von Speisen (Gemüse und Früchte). Die Auftauzeit hängt von der Menge und der Grösse der Tiefkühlgerichte ab. |

| Ofenfunktionen | Anwendung |
|---|---|
|  Überbacken | Für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Zum Gratinieren und Bräunen. |

6.9 Hinweise für: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde verwendet, um der Energieeffizienzklasse und den Ökodesign-Anforderungen (in Übereinstimmung mit EU 65/2014 und EU 66/2014) zu entsprechen. Prüfungen nach: IEC/EN 60350-1.

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

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

Anweisungen zum Garen finden Sie im Kapitel «Hinweise und Tipps», Feuchte Umluft. Allgemeine Hinweise zum Energiesparen finden Sie im Kapitel «Energie-Effizienz» unter Energiespartipps.

6.10 VarioGuide

Speisekategorie: Fisch/Meeresfrüchte

| Gericht | |
|--------------|---|
| Fisch | Fisch, gebacken |
| | Fischstäbchen |
| | Fischfilet, gefroren |
| | Ganzer kleiner Fisch, grilliert |
| | Ganzer Fisch, grilliert |
| | Ganzer Fisch, grilliert  |
| Ganzer Lachs | - |

Speisekategorie: Geflügel

| Gericht | |
|----------------------|---|
| Geflügel mit Knochen | - |

| Gericht | |
|---------|--------------------------------------|
| Poulet | Pouletflügel, frisch |
| | Pouletflügel/Chicken Wings, gefroren |
| | Pouletschenkel, frisch |
| | Pouletschenkel, gefroren |
| | Poulet, halbiert |

Speisekategorie: Fleisch

| Gericht | |
|-------------------------|---|
| Rindfleisch | Schmorfleisch  |
| | Hackbraten |
| Rindsbraten | Blutig |
| | Blutig  |
| | Mittel |
| | Mittel  |
| | Durch |
| | Durch  |
| Roastbeef Skandinavisch | Blutig  |
| | Mittel  |
| | Durch  |
| Schweinefleisch | Brustspitz |
| | Schweinschaxe (vorgekocht) |
| | Schweinebraten |
| | Schweinsnierstück |
| | Schweinenacken |
| Kalbfleisch | Schweineschulter |
| | Kalbshaxe |
| | Kalbskarree |
| | Kalbsbraten  |

| Gericht | |
|---------|---|
| Lamm | Gigot |
| | Lammrücken |
| | Lammrücken, mittel |
| Wild | Hase |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Hasenkeule • Hasenrücken |
| | Wild |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Reh-/Hirschkeule • Reh-/Hirschrücken |
| | Reh-/Hirschbraten  |
| | Wildlende  |

Speisekategorie: Ofengerichte

| Gericht | |
|------------------------------|---|
| Lasagne/Cannelloni, gefroren | - |
| Gemüseauflauf | - |
| Süsse Gerichte | - |

Speisekategorie: Pizza/Quiche

| Gericht | |
|-----------------------|--------------------------|
| Pizza | Pizza, Dünn |
| | Pizza, dick |
| | Pizza, tiefgekühlt |
| | Pizza American, gefroren |
| | Pizza, gekühlt |
| | Pizzasnacks, gefroren |
| Baguettes, gratiniert | - |
| Flammkuchen | - |
| Wähe, pikant | - |
| Quiche Lorraine | - |
| Pikante Torte | - |

Speisekategorie: Kuchen/Gebäck

| Gericht | |
|-----------|---|
| Gugelhupf | - |

| Gericht | |
|-------------------------|----------|
| Apfelkuchen, ged. | - |
| Biskuit | - |
| Apfeltorte | - |
| Cheesecake, Backform | - |
| Brioche | - |
| Madeira Cake | - |
| Linzertorte/Tarte | - |
| Wähe, süss | - |
| Mandelkuchen | - |
| Muffins | - |
| Kleingebäck | - |
| Feingebäck | - |
| Windbeutel | - |
| Blätterteig-Kleingebäck | - |
| Eclairs | - |
| Meringues | - |
| Mürbeteig-Plätzchen | - |
| Christstollen | - |
| Apfelstrudel, gefroren | - |
| Kuchen auf Blech | Rührteig |
| | Hefeteig |
| Cheesecake, Blech | - |
| Brownies | - |
| Biskuitroulade | - |
| Hefekuchen | - |
| Streuselkuchen | - |
| Zuckerkuchen | - |

| Gericht | |
|-------------|-----------------------------|
| Tortenboden | Mürbeteigboden |
| | Tortenboden aus Biskuitteig |
| Obstkuchen | Obstkuchen mit Mürbeteig |
| | Obstkuchen mit Biskuitteig |
| | Hefeteig |

Speisekategorie: Brot/Brötchen

| Gericht | |
|----------|--------------------|
| Brötchen | Brötchen, gefroren |
| Ciabatta | - |
| Brot | Hefekranz |
| | Butterzopf |
| | Fladenbrot |

Speisekategorie: Beilagen

| Gericht | |
|----------------------------|---|
| Pommes Frites, dünn | - |
| Pommes Frites, dick | - |
| Pommes Frites, tiefgekühlt | - |
| Kroketten | - |
| Kartoffelwedges | - |
| Rösti | - |



Wenn das Gewicht oder die Kerntemperatur der Speise geändert werden soll, verwenden Sie \wedge oder \vee , um neue Werte einzustellen.

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Tabelle der Uhrenfunktionen

| Uhrenfunktion | Anwendung |
|---|--|
|  Kurzeit-Wecker | Zum Einstellen einer Countdownzeit (max. 2 Std 30 Min). Diese Funktion hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts. |
|  Dauer | Zum Einstellen der Betriebszeit des Geräts (max. 23 Std 59 Min). Nicht verfügbar für: KT-Sensor. |
|  Ende | Zum Einstellen der Abschaltzeit einer Ofenfunktion (max. 23 Std 59 Min). Nicht verfügbar für: KT-Sensor. |

Wenn Sie die Zeit für eine Uhrfunktion einstellen, zählt die Zeit nach 5 Sek herunter.

Dauer, Ende – bevor Sie die Funktionen verwenden, müssen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur einstellen. Das Gerät schaltet automatisch ab.

Dauer, Ende – Sie können die Funktionen gleichzeitig verwenden, wenn das Gerät zu einem bestimmten späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll.

7.2 Einstellen der Uhrfunktionen

1. Wählen Sie eine Backofenfunktion.
2.  – wiederholt drücken, bis das Display die gewünschte Uhrfunktion und das entsprechende Symbol anzeigt.
3. ,  – drücken, um die Uhrzeit einzustellen.
4. Drücken Sie: OK.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Der Ofen schaltet ab. Drücken Sie ein Sensorfeld, um den Signalton abzuschalten.

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 den Backofen 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.
- Am Ende der Funktion ertönt ein Signalton.

7.4 Zeitverlängerung

Die 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 einzuschalten oder , um 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 Ofen erhalten Sie eine Reihe von Rezepten, die Sie verwenden können. Die Rezepte sind fest einprogrammiert und können nicht geändert werden.

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie das Menü: **Rezepte** . Mit **OK** bestätigen.
3. Wählen Sie die Kategorie und das Gericht. Bestätigen Sie mit **OK**.
4. Wählen Sie ein Rezept. Bestätigen Sie mit **OK**.

9. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS

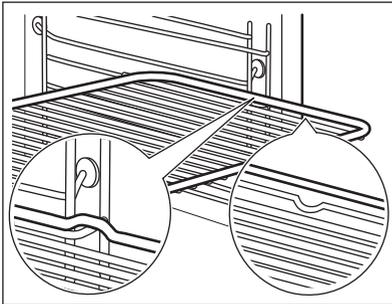
WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

9.1 Einsetzen der Zubehörteile

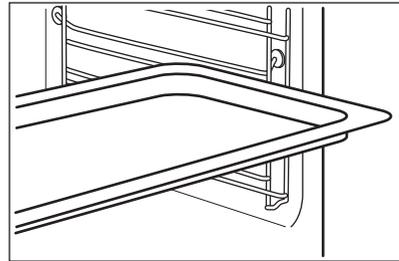
Eine kleine Kerbe oben sorgt für mehr Sicherheit. Die Kerben verhindern auch ein Umkippen. Der hohe Rand um den Rost verhindert das Abrutschen von Kochgeschirr.

Gitterrost



Schieben Sie den Gitterrost zwischen die Führungstäbe des Einhängegitters, mit den Füßen nach unten zeigend.

Kuchenblech/tiefes Kuchenblech



Schieben Sie das Blech zwischen die Führungstäbe der Einhängegitter.

9.2 KT-Sensor

Das Speisethermometer misst die Temperatur in der Speise. Der Ofen wird ausgeschaltet, sobald die Speise die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Es können zwei Temperaturen eingestellt werden:

- die Backofentemperatur (min. 120 °C),
- die Kerntemperatur.

VORSICHT!

Verwenden Sie nur das mitgelieferte Speisethermometer oder ein Originalersatzteil.

Für optimale Garergebnisse:

- Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
- Das Speisethermometer kann nicht für flüssige Speisen verwendet werden.

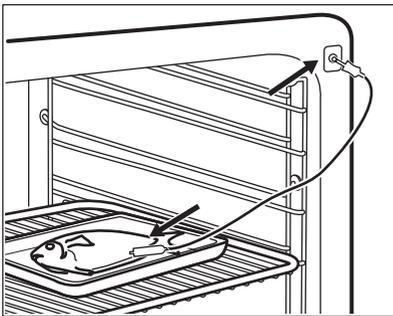
- Während des Garvorgangs muss das Speisethermometer in der Speise und der Stecker in der Buchse bleiben.
- Verwenden Sie die empfohlenen Einstellungen für die Kerntemperatur der Speise. Siehe Kapitel «Tipps und Hinweise».



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

Speisekategorien: Fleisch, Geflügel und Fisch

1. Schalte das Gerät ein.
2. Führen Sie die Spitze des Speisethermometers so ein, dass sie sich in der Mitte des Fleischstücks oder Fisches befindet, möglichst im dicksten Teil. Achten Sie darauf, dass sich mindestens 3/4 des Speisethermometers in der Speise befinden.
- 3.



Das Display zeigt das Symbol des Speisethermometers an.

4. Drücken Sie innerhalb von weniger als 5 Sekunden \wedge oder \vee , um die Kerntemperatur der Speise einzustellen.
5. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Ofentemperatur ein.
6. Drücken Sie ⌂ , um die Kerntemperatur der Speise zu ändern.

Sobald die Speise die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein

Signalton. Das Gerät schaltet sich automatisch aus.

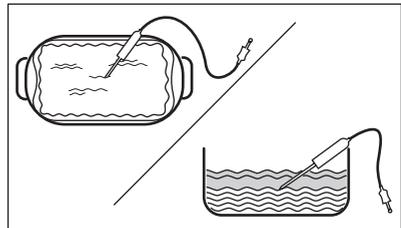
7. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.
8. Ziehen Sie den Stecker des Speisethermometers aus der Buchse heraus und nehmen Sie die Speise aus dem Gerät.

WARNUNG!

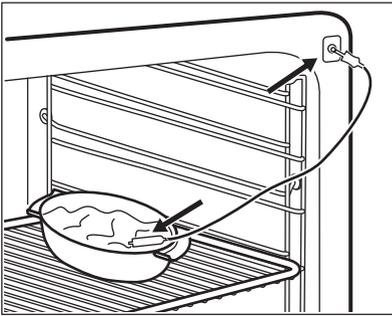
Es besteht Verbrennungsgefahr, da das Speisethermometer heiss wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und das Thermometer aus dem Gargut nehmen.

Speisekategorie: Auflauf

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Geben Sie die Hälfte der Zutaten in eine Auflaufform.
3. Stecken Sie die Spitze des Speisethermometers genau in die Mitte des Auflaufs. Das Speisethermometer muss während des Garvorgangs gestützt werden. Verwenden Sie hierzu eine feste Zutat. Verwenden Sie den Rand der Auflaufform zum Abstützen des Silikongriffs des Speisethermometers. Die Spitze des Speisethermometers darf den Boden der Auflaufform nicht berühren.



4. Bedecken Sie das Speisethermometer mit den restlichen Zutaten.
- 5.



Das Display zeigt das Symbol des Speisethermometers an.

6. Drücken Sie innerhalb von weniger als 5 Sekunden \wedge oder \vee , um die Kerntemperatur der Speise einzustellen.
7. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Ofentemperatur ein.
8. Drücken Sie OK , um die Kerntemperatur der Speise zu ändern.

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

9. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.
10. Ziehen Sie den Stecker des Speisethermometers aus der Buchse heraus und nehmen Sie die Speise aus dem Gerät.

! WARNUNG!

Es besteht Verbrennungsgefahr, da das Speisethermometer heiss wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und das Thermometer aus dem Gargut nehmen.

10. ZUSATZFUNKTIONEN

10.1 Favoriten-Programm

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

Speichern eines Programms

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion oder ein Automatikprogramm ein.
3. Drücken Sie OK 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. Drücken 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, drücken 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 den Backofen ein.
2. Wählen Sie das Menü: Favoriten-Programm.
3. Bestätigen Sie mit OK .
4. Wählen Sie Ihr bevorzugtes Programm.
5. Bestätigen Sie mit OK .

Sie können OK drücken, um folgendes Menü direkt aufzurufen: Favoriten-Programm.

10.2 Verwenden der Kindersicherung

Solange die Funktion in Betrieb ist, kann das Gerät nicht eingeschaltet werden.

1.  – Drücken, um das Gerät einzuschalten.
2.  ,  – Gleichzeitig drücken, bis auf dem Display eine Meldung angezeigt wird.

Zum Ausschalten der Funktion Schritt 2 wiederholen.

10.3 Tastensperre

Diese Funktion verhindert eine unbeabsichtigte Veränderung der Ofenfunktion.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Stellen Sie die Ofenfunktion oder -einstellung ein.
3.  – Drücken Sie die Taste wiederholt, bis im Display das Folgende angezeigt wird: Tastensperre.
4. Drücken Sie **OK**.

Drücken Sie , um die Funktion auszuschalten. Das Display zeigt eine Meldung.  – wiederholt drücken. **OK** – zum Bestätigen drücken. Wenn Sie das Gerät ausschalten, wird die Funktion ebenfalls ausgeschaltet.

10.4 Set + Go

Mit der Funktion können Sie eine Ofenfunktion oder ein Programm einstellen und diese später durch Berühren eines beliebigen Sensorfelds einschalten.

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

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie eine Backofenfunktion.
3.  Drücken Sie die Taste wiederholt, bis im Display das Folgende angezeigt wird: Dauer.
4. Stellen Sie die Zeit ein.
5.  Drücken Sie die Taste wiederholt, bis im Display das Folgende angezeigt wird: Set + Go.
6. Drücken Sie **OK**.

7. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um folgende Funktion zu starten: Set + Go. Die eingestellte Ofenfunktion startet. Tastensperre ist während der laufenden Ofenfunktion eingeschaltet.

Am Ende der Ofenfunktion ertönt ein Signalton.

10.5 Abschaltautomatik

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch ab, wenn die Ofenfunktion aktiv ist und die Einstellungen nicht geändert werden.

|  (°C) |  (Std) |
|--|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 °C – Höchsttemperatur | 3 |

Falls Sie eine Ofenfunktion länger als die automatische Abschaltzeit verwenden möchten, stellen Sie die Garzeit ein. Siehe hierzu Kapitel «Uhrfunktionen».

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

10.6 Display-Helligkeit

 **Tageshelligkeit:**

- Leuchtet bei eingeschaltetem Gerät.
- Leuchtet für 10 Sekunden, wenn Sie ein beliebiges Sensorfeld während des Nachtmodus drücken.
- Leuchtet, wenn das Gerät ausgeschaltet ist und Sie die folgende Funktion einstellen: Kurzzeit-Wecker. Das Display kehrt bei Funktionsende in den Nachtmodus zurück.
- **Nachtmodus:**
 - Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, schaltet das Display zwischen 22:00 und 6:00 Uhr in den Nachtmodus.

10.7 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um

die Geräteoberflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Geräts läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

11. RATSCHLÄGE UND TIPPS



Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

11.1 Empfehlungen zum Garen

Die Temperatur und die Garzeiten in den Tabellen sind nur als Richtwerte anzusehen. Sie sind abhängig von den Rezepten und der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten.

Ihr Gerät kann unter Umständen anders backen oder braten als Ihr früheres Gerät. In den folgenden Hinweisen werden empfohlene Einstellungswerte von Temperatur, Gardauer und Einschubebene für spezifische Speisentypen aufgeführt.

Die Einschubebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

Wenn Sie die Einstellungen für ein bestimmtes Rezept nicht finden, suchen Sie bitte nach einem ähnlichen Rezept.

Energiespartipps finden Sie im Kapitel «Energie-Effizienz».

In den Tabellen verwendete Symbole:

| | |
|--|------------------|
| | Speisenart |
| | Backofenfunktion |
| | Temperatur |
| | Zubehör |
| | Einschubebene |
| | Garzeit (Min) |

11.2 Hinweise zu speziellen Ofenfunktionen des Geräts

Warmhalten

Mit dieser Funktion können Sie Speisen warmhalten. Die Temperatur wird automatisch auf 80 °C eingestellt.

Teller wärmen

Mit dieser Funktion können Sie Teller und Schüsseln vor dem Servieren aufwärmen. Die Temperatur wird automatisch auf 70 °C eingestellt.

Stapeln Sie die Teller und Schüsseln gleichmässig auf dem Gitterrost. Verwenden Sie die erste Einschubebene. Tauschen Sie nach halber Aufwärmzeit den Standort der Teller/Schüsseln.

Gärstufe

Mit dieser Funktion können Sie Hefeteig gehen lassen. Geben Sie den Teig in eine grosse Schüssel und decken Sie sie mit einem feuchten Tuch oder Plastikfolie ab. Stellen Sie die folgende Funktion ein: Gärstufe und die Garzeit ein.

Auftauen

Entfernen Sie die Speisenverpackung und legen Sie die Speise auf einen Teller. Decken Sie die Speisen nicht ab, da sich dadurch die Auftaudauer verlängert. Verwenden Sie die erste Einschubebene.

11.3 Feuchte Umluft - empfohlenes Zubehör

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

- **Pizzaform** - dunkel, nicht reflektierend, Durchmesser 28cm
- **Backform** - dunkel, nicht reflektierend, Durchmesser 26cm
- **Auflaufformen** - Keramik, Durchmesser 8cm, Höhe 5 cm
- **Karemellcreme-Backform** - dunkel, nicht reflektierend, Durchmesser 28cm

11.4 Feuchte Umluft

|  | °C |  |  |
|---|-----------|---|---|
| Nudel-Auflauf | 200 - 220 | 1 | 45 - 60 |
| Kartoffelgratin | 180 - 200 | 1 | 70 - 85 |
| Moussaka | 180 - 200 | 1 | 75 - 90 |
| Lasagne, frisch | 180 - 200 | 1 | 70 - 90 |
| Cannelloni | 180 - 200 | 1 | 65 - 80 |

|  | °C |  |  |
|---|-----------|---|--|
| Brotpudding | 190 - 200 | 1 | 55 - 70 |
| Milchreis | 180 - 200 | 1 | 55 - 70 |
| Apfelkuchen aus Biskuitteig (runde Kuchenform) | 160 - 170 | 1 | 70 - 80 |
| Weissbrot | 200 - 210 | 1 | 55 - 70 |

11.5 Informationen für Testeinrichtungen

Prüfungen nach IEC 60350-1.

|  |  | °C |  |  | |
|---|---|------|---|---|--------------|
| | | | | Erste Seite | Zweite Seite |
| Frikadellen ¹⁾ | Grill | Max. | 3 | 9 - 13 | 8 - 10 |
| Toast ¹⁾ | Grill | Max. | 3 | 2.5 - 3.5 | 2.5 - 3.5 |

¹⁾ Gerät 10 Minuten vorheizen.

12. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

12.1 Hinweise zur Reinigung

Reinigungsmittel

- Reinigen Sie die Oberfläche des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie eine Reinigungslösung zum Reinigen der Metalloberflächen.
- Beseitigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

Alltäglicher Gebrauch

- Reinigen Sie das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Rückstände können einen Brand verursachen.
- Lassen Sie Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch mit einem Mikrofasertuch.

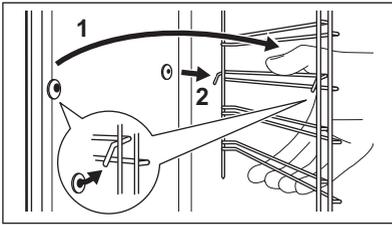
Zubehörteile

- Reinigen Sie das gesamte Zubehör nach jedem Gebrauch und lassen Sie es trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch, warmes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht in einem Geschirrspüler.
- Reinigen Sie das Antihftzubehör nicht mit aggressiven Mitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

12.2 Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie zum Reinigen des Geräts die Eihängegitter.

1. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
2. Ziehen Sie das Vordere der Eihängegitter von der Seitenwand ab.
3. Ziehen Sie das Eihängegitter hinten von der Seitenwand ab, und nehmen Sie es vollständig heraus.



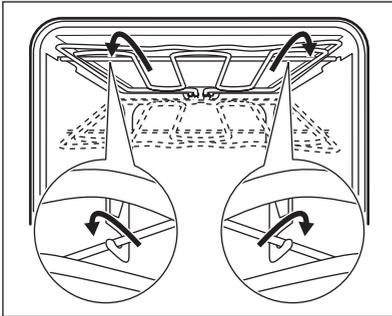
4. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.

12.3 Grill entfernen

! WARNUNG!

Es besteht ein Verbrennungsrisiko.

1. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es völlig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
2. Entfernen Sie die Einhängegitter.
3. Fassen Sie die Ecken des Grills. Ziehen Sie ihn gegen die Federkraft nach vorne und aus beiden Halterungen heraus.



Der Grill lässt sich abklappen.

4. Reinigen Sie die Ofendecke mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie sie trocknen.
5. Führen Sie zum Einbauen des Grills die Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
6. Bauen Sie die Einhängegitter wieder ein.

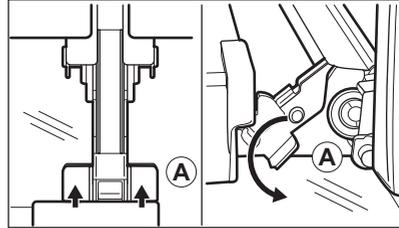
12.4 Aus- und Einhängen der Tür

Die Tür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden

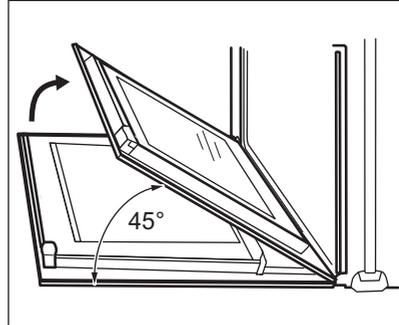
! WARNUNG!

Die Tür ist schwer.

1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Drücken Sie vollständig auf die Klemmhebel **A** an beiden Türscharnieren.



3. Schliessen Sie die Ofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (auf einen Winkel von ca.: 45°).



4. Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Seife. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler. Führen Sie nach der Reinigung die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Achten Sie darauf, dass die Glaspaneel in korrekter Position eingesetzt werden, da sich die Türoberfläche sonst überhitzen kann.

12.5 Austauschen der Lampe

! WARNUNG!

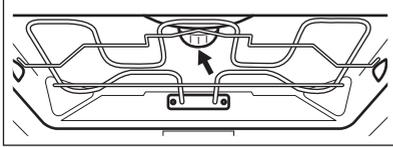
Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiss sein.

1. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.

2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
3. Legen Sie das Tuch auf den Ofenboden.

Obere Lampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.



2. Säubern Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 40 W
4. Setzen Sie die Glasabdeckung wieder ein.

13. FEHLERDIAGNOSE

⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

13.1 Vorgehensweise bei Störungen

| Störung | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|--|---|---|
| Der Ofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden. | Der Ofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen. | Prüfen Sie, ob der Ofen ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist (nehmen Sie dazu den Anschlussplan zu Hilfe, falls vorhanden). |
| Der Ofen heizt nicht auf. | Der Backofen ist ausgeschaltet. | Schalten Sie den Backofen ein. |
| Der Ofen heizt nicht auf. | Die Uhrzeit ist nicht eingestellt. | Stellen Sie die Uhr ein. |
| Der Ofen heizt nicht auf. | Die erforderlichen Einstellungen sind nicht erfolgt. | Stellen Sie sicher, dass die Einstellungen richtig sind. |
| Der Ofen heizt nicht auf. | Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet. | Siehe „Abschaltautomatik“. |
| Der Ofen heizt nicht auf. | Die Kindersicherung ist eingeschaltet. | Siehe hierzu „Verwenden der Kindersicherung“. |
| Der Ofen 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 Beleuchtung funktioniert nicht. | Die Lampe ist defekt. | Tauschen Sie die Lampe aus. |
| Das Speisethermometer funktioniert nicht. | Der Stecker des Speisethermometers steckt nicht ordnungsgemäß in der Buchse. | Stecken Sie den Stecker des Speisethermometers bis zum Anschlag in die Buchse ein. |

| Störung | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|---|---|---|
| Das Display zeigt F111 an. | Der Stecker des Speisethermometers steckt nicht ordnungsgemäss in der Buchse. | Stecken Sie den Stecker des Speisethermometers bis zum Anschlag in die Buchse ein. |
| Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht. | Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten. | <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 Ofen. | Lassen Sie Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15–20 Minuten im Ofen. |
| Das Gerät ist eingeschaltet, heizt aber nicht. Das Gebläse funktioniert nicht. Im Display erscheint "Demo". | Der Demo-Modus ist eingeschaltet. | Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“, Grundeinstellungen. |

13.2 Servicedaten

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

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

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier einzutragen:

| | |
|---------------------|-------|
| Modell (MOD.) | |
| Produktnummer (PNC) | |
| Seriennummer (S.N.) | |

14. ENERGIEEFFIZIENZ

14.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt gemäss EU-Regulieren zu Ökodesign und Energieverbrauchskennzeichnung

| | |
|--|--|
| Name des Lieferanten | Electrolux |
| Modell-Kennzeichnung | EB4GL40CN 944066661 EB4GL40SP 944066662 |
| Energieeffizienzindex | 80,8 |
| Energieeffizienzklasse | A+ |
| Energieverbrauch bei einer Standardlast, konventioneller Betrieb | 0,89 kWh/Programm |
| Energieverbrauch bei Standardbelastung, forcierte Heissluft | 0,59 kWh/Programm |
| Anzahl der Hohlräume | 1 |

| | | |
|-------------|----------------------|---------|
| Wärmequelle | Elektrizität | |
| Volumen | 43 l | |
| Backofentyp | Eingebauter Backofen | |
| Gewicht | EB4GL40CN | 30.8 kg |
| | EB4GL40SP | 30.8 kg |

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

14.2 Produktinformationen zu Energieverbrauch und maximaler Zeit zum Erreichen des Energiesparmodus

| | |
|---|--------|
| Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand | 0.8 W |
| Zeit, die das Gerät maximal zum automatischen Erreichen des anwendbaren Energiesparmodus benötigt | 20 Min |

14.3 Energiespartipps

Befolgen Sie die Tipps unten, um Ihr Gerät energiesparender zu nutzen.

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

Verwenden Sie Metallgeschirr und dunkle, nicht reflektierende Backformen und Kochbehälter, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie das Gerät vor dem Kochen nur auf, wenn dies ausdrücklich empfohlen wird.

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

Garen mit Heissluft

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

Restwärme

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

Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warmzuhalten oder aufzuwärmen.

Das Display zeigt die Restwärme an, sobald Sie das Gerät ausschalten.

Bei Aktivieren eines Programmes mit Auswahl Dauer /Ende sowie einer längeren Garzeit als 30 Min. schalten sich die Heizelemente bei einigen Gerätefunktionen automatisch früher aus.

Warmhalten von Speisen

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

Garen mit ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

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

Feuchte Umluft

Funktion dient zum Energiesparen beim Kochen.

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

15. GARANTIE

Kundendienst

Servicestellen

| | | |
|--------------------------------------|-------------------------------|------------------------------|
| Industriestrasse 10 5506 Mägenwil | Le Trési 6 1028 Prévèrenge | Via Violino 11 6928 Manno |
| Morgenstrasse 131 3018 Bern | | |
| Langgasse 10 9008 St. Gallen | | |
| Am Mattenhof 4a/b 6010 Kriens | | |
| Schlossstrasse 1 4133 Pratteln | | |
| Comercialstrasse 19 7000 Chur | | |



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

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

Garantie Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg). Die Garantieleistung umfasst

die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

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





electrolux.com

867381076-A-152024



CE