



# Nutzen Sie alle Vorteile Ihres Geräts



Registrieren Sie jetzt Ihr Produkt einfach per Foto für einen schnellen Zugriff auf Handbücher, Anleitungen, Serviceunterstützung und vieles Mehr unter  
[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



## WIR DENKEN AN SIE

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

Willkommen bei Electrolux!

Auf unserer Website können Sie:



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

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Ihr Produkt für einen besseren Service registrieren:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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




**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte verwenden Sie ausschliesslich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.

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

Die Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

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

Änderungen vorbehalten.

# INHALTSVERZEICHNIS

---

<b>1. SICHERHEITSHINWEISE</b> .....	<b>5</b>
1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen .....	5
1.2 Allgemeine Sicherheit.....	6
<b>2. SICHERHEITSANWEISUNGEN</b> .....	<b>8</b>
2.1 Installation.....	8
2.2 Elektrischer Anschluss.....	9
2.3 Gebrauch.....	9
2.4 Reinigung und Pflege.....	10
2.5 Pyrolytische Reinigung.....	11
2.6 Dampfgaren.....	11
2.7 Innenbeleuchtung.....	11
2.8 Service.....	12
2.9 Entsorgung.....	12
<b>3. GERÄTEBESCHREIBUNG</b> .....	<b>13</b>
3.1 Allgemeine Übersicht.....	13
3.2 Zubehörteile.....	13
<b>4. EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS</b> .....	<b>14</b>
4.1 Bedienblende.....	14
4.2 Display.....	14
<b>5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH</b> .....	<b>17</b>
5.1 Reinigung vor der ersten Benutzung .....	17
5.2 Erstanschluss.....	17
5.3 Drahtlose Verbindung.....	17
5.4 Softwarelizenzen.....	18
5.5 Erstes Vorheizen.....	18
5.6 Einstellung: Wasserhärte.....	19
<b>6. TÄGLICHER GEBRAUCH</b> .....	<b>20</b>
6.1 Einstellung: Ofenfunktionen.....	20
6.2 Einstellung: Dampf-Ofenfunktion.....	20
6.3 Einstellen: VarioGuide.....	22
6.4 Ofenfunktionen.....	22
6.5 Hinweise für: Feuchte Umluft.....	25
<b>7. UHRFUNKTIONEN</b> .....	<b>26</b>
7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen.....	26
7.2 Einstellung: Uhrfunktionen.....	26
<b>8. VERWENDUNG: ZUBEHÖRTEILE</b> .....	<b>30</b>
8.1 Einsetzen des Zubehörs.....	30
8.2 KT-Sensor.....	30
<b>9. ZUSATZFUNKTIONEN</b> .....	<b>34</b>
9.1 Speichern:Favoriten.....	34
9.2 Abschaltautomatik.....	34
9.3 Kühlgebläse.....	34
<b>10. RATSCHLÄGE UND TIPPS</b> .....	<b>35</b>
10.1 Empfehlungen zum Garen.....	35

# INHALTSVERZEICHNIS

---

10.2 Feuchte Umluft.....	35
10.3 Feuchte Umluft - empfohlenes Zubehör.....	36
10.4 Gartabellen für Prüfinstitute.....	36
<b>11. REINIGUNG UND PFLEGE.....</b>	<b>39</b>
11.1 Anmerkungen zur Reinigung.....	39
11.2 Entfernen der: Einhängegitter.....	39
11.3 Verwendung: Pyrolytische Reinigung.....	40
11.4 Erinnerungsfunktion Reinigen.....	41
11.5 Verwendung: Entkalkung.....	41
11.6 Entkalkungserinnerung.....	42
11.7 Verwendung: Spülen.....	42
11.8 Erinnerung an die Trocknung.....	43
11.9 Benutzung: Trocknen.....	43
11.10 Benutzung: Entleeren des Wassertanks.....	43
11.11 Aus- und Einbau: Tür.....	44
11.12 Wie ersetzt man: Die Lampe.....	46
<b>12. FEHLERSUCHE.....</b>	<b>48</b>
12.1 Was tun, wenn.....	48
12.2 Vorgehensweise bei: Fehlercodes.....	49
12.3 Servicedaten.....	50
<b>13. ENERGIEEFFIZIENZ.....</b>	<b>51</b>
13.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt*.....	51
13.2 Energie sparen.....	51
<b>14. MENÜSTRUKTUR.....</b>	<b>53</b>
14.1 Menü.....	53
14.2 Untermenü von: Reinigung.....	53
14.3 Untermenü von: Optionen.....	54
14.4 Untermenü von: Verbindungen.....	54
14.5 Untermenü von: Setup.....	55
14.6 Untermenü von: Service.....	55
<b>15. ES IST GANZ EINFACH!.....</b>	<b>56</b>
<b>16. NEHMEN SIE EINE ABKÜRZUNG!.....</b>	<b>58</b>
<b>17. GARANTIE.....</b>	<b>59</b>

# 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 zwischen 3 und 8 Jahren sowie Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät und Mobilgeräten mit My Electrolux spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern, und entsorgen Sie es angemessen.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Zugängliche Teile werden während des Betriebs heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, sollte diese aktiviert werden.
- Wartung oder Reinigung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

## 1.2 Allgemeine Sicherheit

- Die Installation des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- **ACHTUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiss. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Wartungsarbeiten vornehmen.
- **ACHTUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermassen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Vor der pyrolytischen Reinigung müssen verschüttete Flüssigkeiten entfernt werden. Entfernen Sie alle Teile aus dem Backofen.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
- Gemäss den Verdrahtungsregeln muss bei Festverdrahtung eine Vorrichtung zur Trennung des Gerätes von der Spannungsversorgung vorhanden sein.

- Verwenden Sie ausschliesslich den für dieses Gerät empfohlenen Temperatursensor (Speisethermometer).

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

---

### 2.1 Installation



#### **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. Aus diesem Grund muss es an die Stromversorgung angeschlossen werden.
- Das Einbaugerät muss die Beständigkeitsanforderungen nach DIN 68930 erfüllen.

Mindesthöhe des Schrank (Mindesthöhe des Schrank unter Arbeitsplatte)	600 (600) mm
Breite des Schrank	550 mm
Tiefe des Schrank	605 (580) mm
Höhe der Vorderseite des Geräts	594 mm
Höhe der Rückseite des Geräts	576 mm
Breite der Vorderseite des Geräts	549 mm
Breite der Rückseite des Geräts	548 mm
Tiefe des Gerätes	567 mm
Einbautiefe des Gerätes	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1017 mm
Mindesthöhe der Lüftungsöffnung. Öffnung auf unten auf der Rückseite.	550 x 20 mm
Befestigungsschrauben	4 x 12 mm



## 2.2 Elektrischer Anschluss

### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Achten Sie darauf, dass die Werte auf dem Typenschild den elektrischen Nennwerten der Netzversorgung entsprechen.
- Schliessen Sie das Gerät unbedingt an eine sachgemäss installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn die Tür heiss ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schliessen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Netzstrom trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Erdschlüsse, Kontakte.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Schliessen Sie die Gerätetür ganz bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Dieses Gerät wird ohne Netzstecker oder Netzkabel geliefert.

## 2.3 Gebrauch

### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschliesslich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heisse Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.

# SICHERHEITSANWEISUNGEN

---

- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Gerät gelangen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Geben Sie Ihr Wi-Fi-Passwort nicht preis.

## **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - Legen Sie keine Aluminiumfolie direkt auf den Garraumboden des Geräts.
  - Füllen Sie kein Wasser in das heisse Gerät.
  - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
  - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Wärme und Feuchtigkeit können sich hinter einer geschlossenen Möbelplatte bilden und dadurch das Gerät, den Umbauschrank oder den Boden beschädigen. Schliessen Sie die Möbelplatte erst, wenn das Gerät nach Gebrauch vollständig abgekühlt ist.

## 2.4 Reinigung und Pflege

### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

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

- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

## 2.5 Pyrolytische Reinigung

### **WARNUNG!**

Im Pyrolyse-Modus besteht Verletzungs- und Brandgefahr und es können chemische Emissionen (Dämpfe) austreten.

- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Selbstreinigung und vor der Erstinbetriebnahme folgendes aus dem Ofeninnenraum:
  - Alle Lebensmittelrückstände, Öl- und Fettablagerungen.
  - Alle zum Gerät gehörigen herausnehmbaren Teile (u. a. Roste, Einhängegitter usw.) sowie Töpfe, Pfannen, Bleche und Utensilien mit Antihafbeschichtung usw.
- Lesen Sie die Anleitung zur Pyrolyse sorgfältig durch.
- Halten Sie Kinder während der Pyrolyse vom Gerät fern.  
Das Gerät wird sehr heiss und aus den vorderen Lüftungsöffnungen tritt heisse Luft aus.
- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittelrückständen und Gerätematerialien freisetzen. Beachten Sie unbedingt Folgendes:
  - Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.
  - Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal mit maximaler Temperatur einschalten, sorgen Sie für eine gute Belüftung.
- Einige Vögel und Reptilien können im Gegensatz zu den Menschen sehr empfindlich auf die während des Reinigungsvorgangs freigesetzten Dämpfe der Pyrolyse-Backöfen reagieren.
  - Halten Sie während und nach der Pyrolyse Tiere (besonders Vögel) vom Gerät fern und stellen Sie die Höchsttemperatur erst ein, wenn der Bereich ausreichend gelüftet ist.
- Auch kleine Tiere reagieren während des laufenden Reinigungsprogramms empfindlich auf die lokalen Temperaturschwankungen in der Nähe von Pyrolyse-Backöfen.
- Antihafbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Blechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der Pyrolyse beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.
- Die von den Pyrolyse-Backöfen/Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschliesslich Kinder, oder Personen mit Gesundheitsbeschwerden.

## 2.6 Dampfgaren

### **WARNUNG!**

Verbrennungsgefahr und Risiko von Schäden am Gerät.

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

## 2.7 Innenbeleuchtung

### **WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.

# SICHERHEITSANWEISUNGEN

---

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie sie nicht zur Raumbelichtung.
- Trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie stets nur eine Lampe mit der gleichen Leistung..

## 2.8 Service

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

## 2.9 Entsorgung



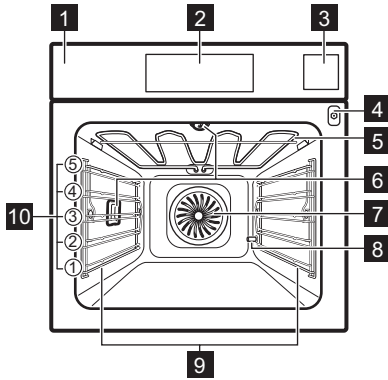
### **WARNUNG!**

Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

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

# 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

## 3.1 Allgemeine Übersicht

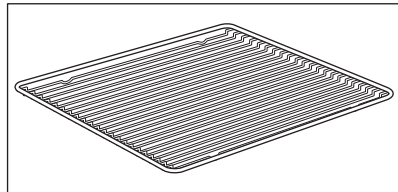


- 1 Bedienblende
- 2 Display
- 3 Wassertank
- 4 Buchse für Speisethermometer
- 5 Heizelement
- 6 Backofenbeleuchtung
- 7 Gebläse
- 8 Auslass des Entkalkungsrohrs
- 9 Einhängegitter, herausnehmbar
- 10 Einschubebenen

## 3.2 Zubehörteile

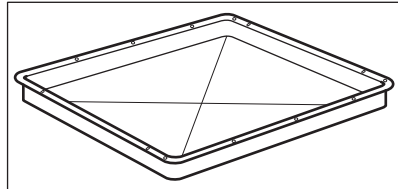
### Gitterrost

Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



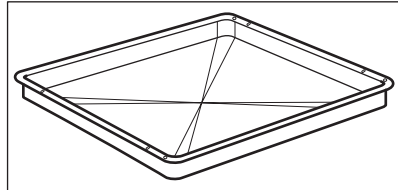
### Kuchenblech

Für Kuchen und Plätzchen.



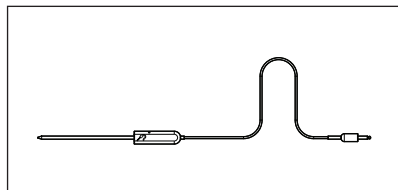
### Hochrandiges Kuchenblech

Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.



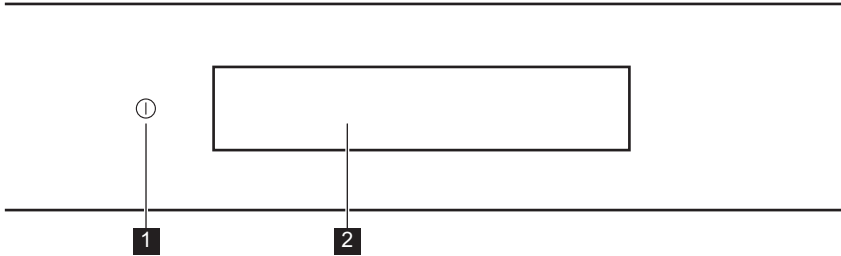
### Speisethermometer

Zum Messen der Temperatur in Speisen.



# 4. EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

## 4.1 Bedienblende



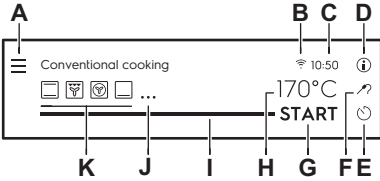
<b>1</b>	Ein / Aus	Zum Ein- und Ausschalten des Ofens gedrückt halten.
<b>2</b>	Display	Anzeige der aktuellen Ofeneinstellungen.

 <b>Drücken</b>	 <b>Wischen</b>	 <b>Gedrückt halten</b>
Berühren Sie die Oberfläche mit der Fingerspitze.	Gleiten Sie mit der Fingerspitze über die Oberfläche.	Berühren Sie 3 Sekunden lang die Oberfläche.

## 4.2 Display





	Nach dem Einschalten erscheint der Hauptbildschirm mit den Ofenfunktionen und der Standardtemperatur im Display.
	Wenn Sie den Ofen 2 Minuten lang nicht benutzen, schaltet das Display in den Standby-Modus.
	Während des Garvorgangs zeigt das Display die eingestellten Funktionen und weitere verfügbare Optionen an.

# EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS




 <p>The diagram shows the oven's control panel. At the top left is a menu icon (A). Below it are icons for 'Conventional cooking', a Wi-Fi symbol (B), a clock (C), and an information icon (D). The display shows '170°C' and 'START'. Below the display are buttons labeled K, J, I, H, G, and FE. A power button is located at the bottom right.</p>	<p>Das Display mit maximaler Anzahl an eingestellten Funktionen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Menü / Zurück</li> <li>B. Wi-Fi (nur ausgewählte Modelle)</li> <li>C. Uhrzeit</li> <li>D. Informationen</li> <li>E. Kurzzeitwecker</li> <li>F. Speisethermometer (nur ausgewählte Modelle)</li> <li>G. START/STOPP</li> <li>H. Temperatur</li> <li>I. Fortschrittsanzeige / Einstellskala</li> <li>J. Mehr</li> <li>K. Ofenfunktionen</li> </ul>
--	---

## Displayanzeigen






**Wichtigste Anzeigen** - Zum Navigieren im Display.

 Bestätigung der Auswahl/ Einstellung.	 Bestätigung der Auswahl/ Einstellung oder eine Menüebene zurückblättern.	 Eine Menüebene zurückblättern/letzte Aktion rückgängig machen.	 Ein- und Ausschalten der Optionen.
--	---	---	---

**Alarm ertönt Funktionsanzeigen** - Nach Ablauf der eingestellten Gardauer ertönt ein Signalton.

 Die Funktion ist eingeschaltet.	 Die Funktion ist eingeschaltet. Der Garvorgang wird automatisch beendet.	 Der Signalton ist ausgeschaltet.
--	---	---

## Timer-Anzeigen

 Zum Einstellen der Funktion Verzögerter Start.	 Zum Abbrechen der Einstellung.	 Der Timer startet nach dem Schliessen der Backofentür.	 Der Timer startet, sobald der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.	 Der Timer startet, wenn der Garvorgang beginnt.
---	---	---	---	--

# EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

---

## Displayanzeigen

### Türfunktionsanzeigen



Die Backofentür ist verriegelt.

### Wi-Fi Anzeigen - Der Backofen kann sich mit Wi-Fi verbinden.



Die Wi-Fi Verbindung ist eingeschaltet.



Die Wi-Fi Verbindung ist ausgeschaltet.






# 5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

## **WARNUNG!**

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

### 5.1 Reinigung vor der ersten Benutzung

 <b>Schritt 1</b>	 <b>Schritt 2</b>	 <b>Schritt 3</b>
Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen.	Reinigen Sie den Ofen und das Zubehör mit einem weichen Tuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.	Geben Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in den Ofen.




### 5.2 Erstanschluss

Das Display zeigt nach der ersten Verbindung eine Willkommensmeldung an. Sie stellen ein: Sprache, Helligkeit, Lautstärke, Uhrzeit, Drahtlose Verbindung.

### 5.3 Drahtlose Verbindung

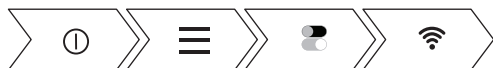
Zur Verbindung des Ofens benötigen Sie:

- Ein drahtloses Netzwerk mit Internetanschluss.

<b>Schritt 1</b>	Schalten Sie den Ofen ein.
<b>Schritt 2</b>	Drücken Sie:  . Wählen Sie: Einstellungen / Verbindungen.
<b>Schritt 3</b>	 - Wischen oder drücken Sie zum Einschalten: Wi-Fi.
<b>Schritt 4</b>	Wählen Sie das drahtlose Netzwerk mit Internetanschluss aus. Das Drahtlosmodul des Backofens startet innerhalb von 90 Sek.
Folgen Sie den Anweisungen in der Broschüre „Mobile App“ für die nächsten Schritte.	
Um die drahtlose Verbindung zu einem anderen Zeitpunkt zu konfigurieren, drücken Sie  auf dem Display.	

# VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

## Nehmen Sie eine Abkürzung!



Frequenz	2412 - 2484 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Max. Leistung	EIRP < 20 dBm (100 mW)

## 5.4 Softwarelizenzen

Die Software dieses Backofens enthält urheberrechtlich geschützte Software, die unter BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 und anderen lizenziert ist.

Lesen Sie die vollständige Ausfertigung der Lizenz unter: Einstellungen / Service / Lizenz.



Sie können den Quellcode der Open-Source-Software über den folgenden Hyperlink auf der Webseite des Produkts herunterladen.

Das Backofenmodell und die Softwareversion für das Wi-Fi-Modul finden Sie unter <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> im Ordner „NIUX“.

## 5.5 Erstes Vorheizen



**Heizen Sie den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme auf.**






<b>Schritt 1</b>	Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen.
<b>Schritt 2</b>	Stellen Sie die Höchsttemperatur für die Funktion ein:  Lassen Sie den Ofen 1 Stunde eingeschaltet.
<b>Schritt 3</b>	Stellen Sie die Höchsttemperatur für die Funktion ein:  Lassen Sie den Ofen 15 min eingeschaltet.

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

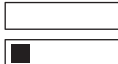



## 5.6 Einstellung: Wasserhärte

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

Verwenden Sie den Teststreifen oder kontaktieren Sie Ihr Wasserversorgungsunternehmen, um den Wasserhärtegrad zu erfahren.

			
<b>Schritt 1</b>	<b>Schritt 2</b>	<b>Schritt 3</b>	<b>Schritt 4</b>
Tauchen Sie den Teststreifen etwa 1 Sek. in Wasser. Halten Sie den Streifen nicht unter fließendes Wasser.	Schütteln Sie überschüssiges Wasser vom Streifen ab.	Warten Sie 1 Min. und prüfen Sie die Wasserhärte anhand der Tabelle unten.	Stellen Sie die Wasserhärte ein: Menü / Einstellungen / Setup / Wasserhärte.
<p> Die Farben des Teststreifens ändern sich auch weiterhin noch. Überprüfen Sie die Wasserhärte nicht später als 1 Minute nach dem Test.</p>			
<p>Sie können den Wasserhärtegrad in folgendem Menü ändern: Einstellungen / Setup / Wasserhärte.</p>			

Die Tabelle unten zeigt den Wasserhärtebereich (dH) mit dem zugehörigen Kalkgehalt und die Qualität des Wassers. Wenn der Wasserhärtegrad 4 ist, füllen Sie den Wassertank mit abgefülltem Wasser. Prüfen Sie den Wasserhärtegrad auf dem Flaschenetikett und stellen Sie die Wasserhärte in den Einstellungen ein. Es wird empfohlen für Wasserenthärtungsanlagen abgefülltes Wasser zu verwenden.

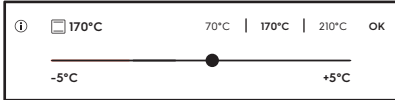
Wasserhärte		Teststreifen	Kalkgehalt (mmol/l)	Kalkgehalt (mg/l)	Wasserklassifizierung
Grad	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	weich
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	mittelhart
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	hart
4	22 - 28		3.9 - 5	151 - 200	sehr hart

# 6. TÄGLICHER GEBRAUCH

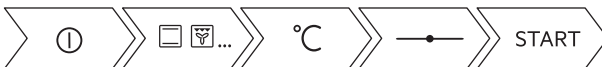
**⚠️ WARNUNG!**

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

## 6.1 Einstellung: Ofenfunktionen



<b>Schritt 1</b>	Schalten Sie den Ofen ein.
<b>Schritt 2</b>	Wählen Sie eine Ofenfunktion aus. Im Display erscheinen die Standardofenfunktionen. Zur Anzeige weiterer Ofenfunktionen drücken Sie ● ● ●.
<b>Schritt 3</b>	Drücken Sie: °C. Im Display erscheinen die Temperatureinstellungen. 
<b>Schritt 4</b>	Bewegen Sie Ihren Finger auf der Einstellskala, um die Temperatur einzustellen.
<b>Schritt 5</b>	Drücken Sie: OK.
<b>Schritt 6</b>	Drücken Sie: START. KT-Sensor - Sie können das Speisethermometer jederzeit vor oder während des Garvorgangs einstecken.
STOP - Drücken, um die Ofenfunktion auszuschalten.	
<b>Schritt 7</b>	Schalten Sie den Ofen aus.

**Nehmen Sie eine Abkürzung!**



## 6.2 Einstellung: Dampf-Ofenfunktion

<b>Schritt 1</b>	Schalten Sie den Backofen ein.
------------------	--------------------------------

<b>Schritt 2</b>	Drücken Sie  . Stellen Sie die Dampffunktion ein.
<b>Schritt 3</b>	Drücken Sie: °C. Im Display erscheinen die Temperatureinstellungen.
<b>Schritt 4</b>	Stellen Sie die Temperatur ein.
<b>Schritt 5</b>	Drücken Sie: OK.
<b>Schritt 6</b>	Drücken Sie auf den Deckel des Wassertanks, um ihn zu öffnen.
<b>Schritt 7</b>	<p>Füllen Sie den Wassertank bis zur Höchstgrenze mit kaltem Wasser auf (ca. 950 ml), bis ein akustisches Signal ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt. Füllen Sie den Wassertank nicht über die Höchstgrenze hinaus. Ansonsten besteht das Risiko eines Wasseraustritts oder -überlaufs und der Beschädigung von Einrichtungsgegenständen.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> <b>WARNUNG!</b> Verwenden Sie nur kaltes Leitungswasser. Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser. Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten. Füllen Sie keine brennbaren oder alkoholischen Flüssigkeiten in den Wassertank.</p> </div>
<b>Schritt 8</b>	Drücken Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position.
<b>Schritt 9</b>	<p>Drücken Sie: START . Nach ca. 2 Minuten ist der Dampf sichtbar. Sobald der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt der Signalton.</p>
<b>Schritt 10</b>	<p>Sobald der Wassertank leer ist, ertönt der Signalton. Befüllen Sie den Wassertank neu. Am Ende der Garzeit ertönt ein akustisches Signal.</p>
<b>Schritt 11</b>	Schalten Sie den Backofen aus.
<b>Schritt 12</b>	<p>Leeren Sie den Wassertank nach Abschluss des Garens. Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Entleeren des Wassertanks.</p>
<b>Schritt 13</b>	Restwasser kann sich im Garraum niederschlagen. Öffnen Sie nach dem Garen vorsichtig die Ofentür. Wenn der Backofen abgekühlt ist, trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.

**Nehmen Sie eine Abkürzung!**



## 6.3 Einstellen: VarioGuide

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

Einige der Gerichte können Sie auch mit folgender Funktion zubereiten:

- Gewichtsautomatik
- KT-Sensor

Den Garzustand, zu dem das Gericht zubereitet werden soll:

- Blutig oder Weniger
- Mittel
- Durch oder Mehr

<b>Schritt 1</b>	Drücken Sie:
<b>Schritt 2</b>	Drücken Sie: . Öffnen Sie: VarioGuide.
<b>Schritt 3</b>	Wählen Sie ein Gericht oder eine Speiseart.
<b>Schritt 4</b>	Drücken Sie: START.







**Nehmen Sie eine Abkürzung!**






## 6.4 Ofenfunktionen

### Standard-Ofenfunktionen






Ofenfunktion	Anwendung
 <b>Grill</b>	Zum Grillen von dünnen Speisen und zum Toasten von Brot.

Ofenfunktion	Anwendung
 <b>Heissluftgrillen</b>	Zum Braten grosser Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Zum Gratinieren und Überbacken.
 <b>Heissluft</b>	Zum Backen und Braten auf drei Einschubebenen und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20–40 °C niedrigere Ofentemperatur ein als bei Ober-/Unterhitze.
 <b>Tiefkühlgerichte</b>	Damit Tiefkühlprodukte (z. B. Pommes Frites, Kartoffelwedges und Frühlingssrollen) schön knusprig werden.
 <b>Ober-/Unterhitze</b>	Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene.
 <b>Pizzastufe</b>	Zur Zubereitung von Pizza. Für intensives Bräunen und einen knusprigen Boden.
 <b>Unterhitze</b>	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.




## Spezielle Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 <b>Einkochen</b>	Zum Einkochen von Gemüse (z. B. Gurken).
 <b>Dörren</b>	Zum Dörren von in Scheiben geschnittenen Früchten, Gemüse und Pilzen.
 <b>Teller wärmen</b>	Zum Vorwärmen der Teller vor dem Servieren.


# TÄGLICHER GEBRAUCH

Ofenfunktion	Anwendung
 <p><b>Auftauen</b></p>	Zum Auftauen von Speisen (Gemüse und Früchte). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Grösse der Tiefkühlgerichte ab.
 <p><b>Überbacken</b></p>	Für Aufläufe wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Zum Gratinieren und Überbacken.
 <p><b>Niedertemperatur Garen</b></p>	Zum Zubereiten von zarten und saftigen Braten.
 <p><b>Warmhalten</b></p>	Zum Warmhalten von Speisen.
 <p><b>Feuchte Umluft</b></p>	Diese Funktion dient zum Energiesparen beim Kochen. Bei Verwendung dieser Funktion kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Restwärme wird genutzt. Die Heizleistung kann reduziert werden. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“, Hinweise zu Feuchte Umluft.

## Dampf-Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 <p><b>Feuchtigkeit, niedrig</b></p>	Diese Funktion ist geeignet für Fleisch, Geflügel, Ofengerichte und Schmorgerichte. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig und erhalten eine knusprige Oberfläche.
 <p><b>Regenerieren</b></p>	Das Aufwärmen von Speisen mit Dampf verhindert die Austrocknung der Oberfläche. Dies stellt eine sanfte und gleichmässige Wärme bereit und belebt den Geschmack sowie das Aroma der Speisen, als ob sie frisch zubereitet wären. Mit dieser Funktion können Sie die Speisen direkt auf einem Teller aufwärmen. Sie können mehrere Teller gleichzeitig auf verschiedenen Einschubebenen aufwärmen.
 <p><b>Brot Backen</b></p>	Verwenden Sie diese Funktion, um Brot und Brötchen auf professionelle Art zu backen: knusprig, braun und glänzende Kruste.



Ofenfunktion	Anwendung
 Gärstufe	Zur Beschleunigung des Aufgehens von Hefeteig. Verhindert das Austrocknen der Teigoberfläche und hält den Teig elastisch.

## 6.5 Hinweise für: Feuchte Umluft

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

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

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





Die Garanweisungen finden Sie im Kapitel „Tipps und Tricks“, Feuchte Umluft. Weitere Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energie sparen.


# 7. UHRFUNKTIONEN

## 7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Anwendung
Garzeit	Zum Einstellen der Gardauer. Maximal 23 Std. 59 Min.
Startbedingungen	Einstellung, wann der Timer zu zählen beginnt.
Ende-Aktion	Einstellung, was nach Ablauf des Timers geschehen soll.
Verzögerter Start	Verzögerung von Start und/oder Ende des Garvorgangs.
Zeitverlängerung	Zum Verlängern der Garzeit.
Erinnerung	Zum Einstellen einer Countdownzeit. Max. 23 Std. 59 Min. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Ofenbetrieb.

## 7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

Einstellen der Uhr	
<b>Schritt 1</b>	Drücken Sie:  .
<b>Schritt 2</b>	Drücken Sie: Einstellungen / Setup / Uhrzeit.
<b>Schritt 3</b>	Wischen und drücken zum Einstellen der Uhr. Drücken Sie: OK oder  .

Einstellen der Gardauer	
<b>Schritt 1</b>	Stellen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur ein.
<b>Schritt 2</b>	Drücken Sie:  .
<b>Schritt 3</b>	Wischen und drücken zum Einstellen der Uhr. Drücken Sie: OK. Der Timer beginnt sofort mit dem Rückwärtszählen.

## Nehmen Sie eine Abkürzung!



Wählen der Start-/Endeoption des Garvorgangs	
<b>Schritt 1</b>	Stellen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur ein.
<b>Schritt 2</b>	Drücken Sie:
<b>Schritt 3</b>	Drücken Sie: ● ● ● .
<b>Schritt 4</b>	Drücken Sie: Startbedingungen / Ende-Aktion.
<b>Schritt 5</b>	Wählen Sie die bevorzugten Startbedingungen / Ende-Aktion.
<b>Schritt 6</b>	Drücken Sie: OK oder
↶ - drücken, um die gewählte Start- oder Endeoption abzubrechen.	

Startbedin- gungen	Bemerkung
-	Der Timer startet, wenn Sie ihn einschalten.
	Der Timer startet nach dem Schliessen der Tür.
	Der Timer startet, wenn der Garvorgang beginnt.
	Der Timer startet, sobald der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Verzögerung von Start und Ende des Garvorgangs	
<b>Schritt 1</b>	Drücken Sie:

# UHRFUNKTIONEN

## Verzögerung von Start und Ende des Garvorgangs

<b>Schritt 2</b>	Wischen und drücken zum Einstellen der Uhr. Drücken Sie: <b>OK</b> .
------------------	--

**Nehmen Sie eine Abkürzung!**



## Verzögerung von Start ohne Einstellung des Endes des Garvorgangs

<b>Schritt 1</b>	Stellen Sie die Ofenfunktion und die Temperatur ein.
------------------	--

<b>Schritt 2</b>	Drücken Sie:  .
------------------	--

<b>Schritt 3</b>	Drücken Sie:  .
------------------	--

<b>Schritt 4</b>	Drücken Sie: Verzögerter Start.
------------------	---------------------------------

<b>Schritt 5</b>	Wählen Sie den Wert. Drücken Sie: <b>OK</b> .
------------------	---

## Einstellen der Verlängerung

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


<b>Schritt 1</b>	Drücken Sie auf das gewünschte Zeitsymbol, um die Gardauer zu verlängern.
------------------	---

<b>Schritt 2</b>	Sie können auch die zu ändernde Ofenfunktion auswählen.
------------------	---

## Was ist, wenn es besser ist, die zusätzliche Zeit zu ändern?

Es ist möglich die zusätzliche Zeit zurückzusetzen.


## Einstellen der Verlängerung

<b>Schritt 1</b>	Drücken Sie:  .
<b>Schritt 2</b>	Wählen Sie den Wert auf der Einstellskala oder drücken Sie das Symbol der gewünschten Zeit, um die Zeit einzustellen.
<b>Schritt 3</b>	Drücken Sie: OK.

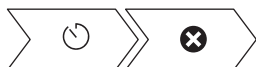
## Ändern der Timereinstellungen

<b>Schritt 1</b>	Wählen Sie den Wert auf der Einstellskala oder drücken Sie auf den Wert der gewünschten Zeit, um den Timerwert zu ändern.
<b>Schritt 2</b>	Drücken Sie: OK.
↶ - setzt die Änderungen zurück.	
Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.	

## Abbrechen des eingestellten Timers

<b>Schritt 1</b>	Drücken Sie:  .
<b>Schritt 2</b>	Drücken Sie: OK.

**Nehmen Sie eine Abkürzung!**



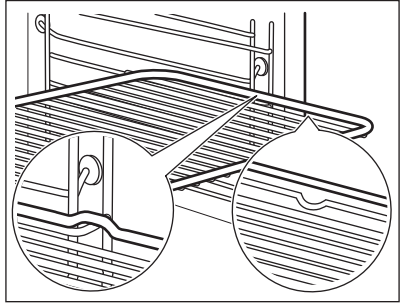
## 8. VERWENDUNG: ZUBEHÖRTEILE

### 8.1 Einsetzen des Zubehörs

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

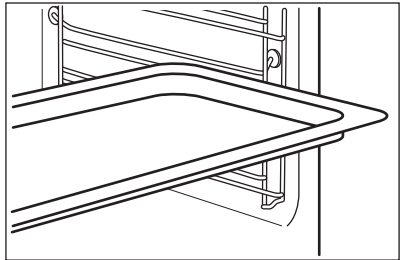
#### **Gitterrost:**

Schieben Sie den Gitterrost zwischen die Führungsstäbe des Einhängegitters.



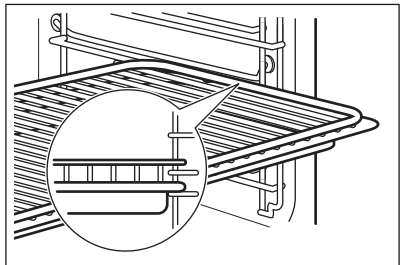
#### **Kuchenblech / Kuchenblech, tief:**

Schieben Sie das Kuchenblech zwischen die Führungsstäbe des Einhängegitters.



#### **Gitterrost und Kuchenblech/ Kuchenblech, tiefzusammen:**

Schieben Sie das Kuchenblech /das tiefe Kuchenblech zwischen die Führungsstäbe des Einhängegitters und den Gitterrost zwischen die Führungsstäbe darüber.



### 8.2 KT-Sensor

Das Speisethermometer misst die Temperatur in der Speise. Sie können das Speisethermometer mit jeder Ofenfunktion verwenden.

Zwei Temperaturen sind einzustellen:

- Die Ofentemperatur (min. 120 °C),
- Die Kerntemperatur.



#### **VORSICHT!**

Verwenden Sie nur das mitgelieferte Zubehör und die Originalersatzteile.

Anleitung für beste Ergebnisse:

- Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
- Das Speisethermometer kann nicht für flüssige Speisen verwendet werden.
- Verwenden Sie die empfohlenen Einstellungen für die Kerntemperatur der Speise. Siehe „Gartipps“.
- Während des Garvorgangs muss das Speisethermometer in der Speise und der Stecker in der Buchse bleiben.

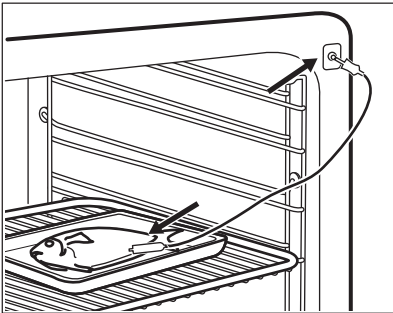
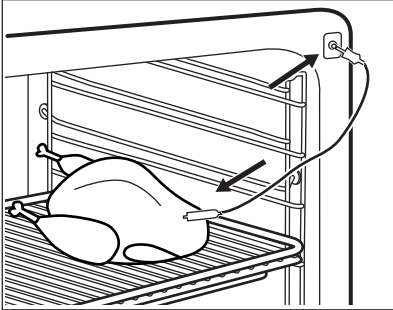
Der Ofen berechnet das voraussichtliche Ende des Garvorgangs. Es ist abhängig von der Menge des Garguts, der eingestellten Ofenfunktion und der Temperatur.

## Verwendung: KT-Sensor

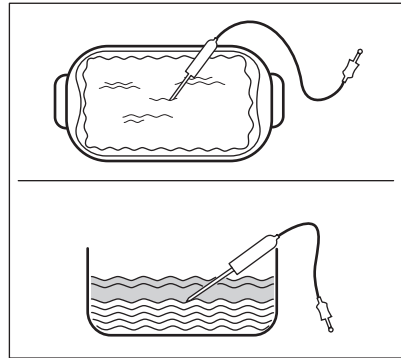
<b>Schritt 1</b>	Schalten Sie den Ofen ein.
<b>Schritt 2</b>	Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Ofentemperatur ein.
<b>Schritt 3</b>	Einstecken: KT-Sensor.
<b>Fleisch, Geflügel und Fisch</b>	<b>Auflauf</b>


# VERWENDUNG: ZUBEHÖRTEILE

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.



Stecken Sie die Spitze des Speisethermometers genau in die Mitte des Auflaufs. Das Speisethermometer muss während des Backvorgangs an einer Stelle gestützt werden. Verwenden Sie hierzu eine feste Zutat. Verwenden Sie den Rand der Backform zum Abstützen des Silikongriffs des Speisethermometers. Die Spitze des Speisethermometers darf den Boden der Backform nicht berühren. Bedecken Sie das Speisethermometer mit den restlichen Zutaten.



<p><b>Schritt 4</b></p>	<p>Stecken Sie den Stecker des Speisethermometers in die Buchse an der Vorderseite des Ofens. Im Display wird die aktuelle Temperatur angezeigt: KT-Sensor.</p>
<p><b>Schritt 5</b></p>	<p> - Zum Einstellen der Kerntemperatur drücken.</p>
<p><b>Schritt 6</b></p>	<p>● ● ● - Zum Einstellen der gewünschten Option drücken:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alarm ertönt - Sobald das Gericht die Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton.</li> <li>• Alarm ertönt und Garvorgang wird abgebrochen - Sobald das Gericht die Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton und der Ofen stoppt.</li> <li>• Nur Anzeige der Temperatur - im Display wird die aktuelle Kerntemperatur angezeigt.</li> </ul>
<p><b>Schritt 7</b></p>	<p>Wählen Sie die Option und drücken Sie: <b>OK</b> oder <b>&lt;</b>.</p>



<b>Schritt 8</b>	Drücken Sie: <b>START</b> . Sobald das Gericht die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton. Sie können wählen, ob Sie mit dem Garen aufhören oder weitergaren möchten, um sicherzustellen, dass das Gericht gut durch ist.
<b>Schritt 9</b>	Ziehen Sie den Stecker des Speisethermometers aus der Buchse heraus und nehmen Sie die Speise aus dem Ofen. <div data-bbox="213 391 1028 515" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p><b>⚠️ WARNUNG!</b> Es besteht Verbrennungsgefahr, da das Speisethermometer heiss wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und das Thermometer aus dem Gargut nehmen.</p></div>




**Nehmen Sie eine Abkürzung!**



# 9. ZUSATZFUNKTIONEN



## 9.1 Speichern:Favoriten

Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen, wie die Ofenfunktion, Gardauer, Temperatur, die Speise aus dem Menü des VarioGuide oder die Reinigungsfunktion speichern. Sie können 3 bevorzugte Einstellungen speichern.

<b>Schritt 1</b>	Schalten Sie den Ofen ein.
<b>Schritt 2</b>	Wählen Sie die bevorzugte Einstellung.
<b>Schritt 3</b>	Drücken Sie:  . Wählen Sie: Favoriten.
<b>Schritt 4</b>	Wählen Sie: Aktuelle Einstellungen speichern.
<b>Schritt 5</b>	Drücken Sie <b>+</b> , um die Einstellung zu der folgenden Liste hinzuzufügen: Favoriten. Drücken Sie <b>OK</b> .
 - Drücken, um die Einstellung zurückzusetzen.  - Drücken, um die Einstellung abzubrechen.	

## 9.2 Abschaltautomatik

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

 (°C)	 (h)
30–115	12,5
120–195	8,5
200–245	5,5
250 – Höchsttemperatur	3

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Backofenbeleuchtung, Speisethermometer,Endzeit, Niedertemperatur Garen.

## 9.3 Kühlgebläse

Wenn der Ofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Ofens läuft das Kühlgebläse weiter, bis der Ofen abgekühlt ist.

# 10. RATSCHLÄGE UND TIPPS

## **WARNUNG!**

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.






## 10.1 Empfehlungen zum Garen








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

## 10.2 Feuchte Umluft

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


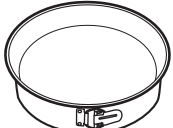


		 (°C)		 (Min.)
Brötchen, süß, 16 Stück	Kuchenblech oder Fett- pfanne	180	2	25 - 35
Biskuitrolle	Kuchenblech oder Fett- pfanne	180	2	15 - 25
Fisch, ganz, 0,2 kg	Kuchenblech oder Fett- pfanne	180	3	15 - 25
Cookies, 16 Stück	Kuchenblech oder Fett- pfanne	180	2	20 - 30
Meringues, 24 Stück	Kuchenblech oder Fett- pfanne	160	2	25 - 35
Muffins, 12 Stück	Kuchenblech oder Fett- pfanne	180	2	20 - 30
Kleingebäck, pi- kant, 20 Stück	Kuchenblech oder Fett- pfanne	180	2	20 - 30

# RATSCHLÄGE UND TIPPS

		 (°C)		 (Min.)
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	140	2	15 - 25
Törtchen, 8 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	2	15 - 25

## 10.3 Feuchte Umluft - empfohlenes Zubehör







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

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

## 10.4 Gartabellen für Prüfinstitute






### Informationen für Prüfinstitute

Prüfungen nach: EN 60350, IEC 60350.

 <b>BACKEN AUF EINER EINSCHUBEBENE. Backen in Formen</b>				
		 (°C)	 (min)	
Biskuit (fettfrei)	Heissluft	140–150	35–50	2
Biskuit (fettfrei)	Ober-/Unterhitze	160	35–50	2



## BACKEN AUF EINER EINSCHUBELENE. Backen in Formen





		 (°C)	 (min)	
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Heissluft	160	60–90	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober-/Unterhitze	180	70–90	1



## BACKEN AUF EINER EINSCHUBELENE. Plätzchen








Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

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

# RATSCHLÄGE UND TIPPS



## BACKEN AUF MEHREREN EBENEN. Plätzchen

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







## GRILL



Heizen Sie den leeren Ofen 5 Minuten lang vor.



Grillen Sie bei Höchstemtemperatureinstellung.




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

# 11. REINIGUNG UND PFLEGE

**⚠️ WARNUNG!**

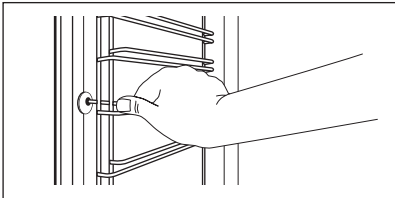
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

## 11.1 Anmerkungen zur Reinigung

 <p><b>Reinigungs- mittel</b></p>	Reinigen Sie die Vorderseite des Ofens mit einem weichen Tuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
	Verwenden Sie eine Reinigungslösung zum Reinigen der Metalloberflächen.
	Beseitigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.
 <p><b>Täglicher Ge- brauch</b></p>	Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Rückstände können einen Brand verursachen.
	Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch.
 <p><b>Zubehörteile</b></p>	Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie ein weiches Tuch, warmes Wasser und ein Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht in einem Geschirrspüler.
	Reinigen Sie das Antihafzubehör nicht mit aggressiven Mitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

## 11.2 Entfernen der: Einhängegitter

Entfernen Sie zum Reinigen des Ofens die Einhängegitter.

<b>Schritt 1</b>	Schalten Sie den Ofen aus und lassen Sie ihn völlig abkühlen.	
<b>Schritt 2</b>	Ziehen Sie die Einhängegitter vorsichtig nach oben aus der vorderen Aufhängung.	
<b>Schritt 3</b>	Ziehen Sie die Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.	
<b>Schritt 4</b>	Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.	
Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.		

## 11.3 Verwendung: Pyrolytische Reinigung

Reinigen Sie den Ofen mit der pyrolytischen Reinigung.

**⚠️ WARNUNG!**  
Es besteht Verbrennungsgefahr.

**⚠️ VORSICHT!**  
Befinden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwenden Sie diese nicht gleichzeitig mit dieser Funktion. Andernfalls kann der Ofen beschädigt werden.

Vor der pyrolytischen Reinigung:		
Schalten Sie den Ofen aus und lassen Sie ihn völlig abkühlen.	Entfernen Sie alle Zubehörteile.	Reinigen Sie den Ofenboden und das Türinnenglas mit warmem Wasser, einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch.

Füllen Sie während der Reinigung kein Wasser in den Wassertank. Dadurch wird der Reinigungszyklus erneut gestartet.

<b>Schritt 1</b>	Schalten Sie den Ofen ein.
<b>Schritt 2</b>	Drücken Sie: Menü / Reinigung.
<b>Schritt 3</b>	Setzen Sie das Kuchenblech in die erste Einschubebene ein, um Wasser vom Wassertank aufzufangen. OK - Drücken, um das Entleeren des Wassertanks zu starten.
<b>Schritt 4</b>	Wenn der Tank leer ist, wischen Sie den Garraum und die innere Türglasscheibe mit einem weichen Tuch trocken. Drücken Sie: OK.
<b>Schritt 5</b>	Wählen Sie den Reinigungsmodus.

Option	Reinigungsmodus	Dauer
Kurz	Leichte Reinigung	1 h
Normal	Normale Reinigung	1 h 30 min
Intensiv	Gründliche Reinigung	2 h 30 min



**i** Wenn die Reinigung beginnt, ist die Beleuchtung ausgeschaltet und das Kühlgebläse läuft schneller.

STOP - Drücken, um die Reinigung vorzeitig abzubrechen.

Verwenden Sie den Ofen nicht, bevor das Türverriegelungssymbol im Display erlischt.

### Wenn die Reinigung beendet ist:

Schalten Sie den Ofen aus und lassen Sie ihn völlig abkühlen.

Reinigen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.

Beseitigen Sie Rückstände vom Boden des Garraums.

## 11.4 Erinnerungsfunktion Reinigen

Wenn die Erinnerungsmeldung erscheint, ist eine Reinigung erforderlich.

Verwenden der Funktion: Pyrolytische Reinigung.

Sie können die Erinnerung in folgendem Menü ein- oder ausschalten: Setup.

## 11.5 Verwendung: Entkalkung

### Bevor Sie beginnen.

Schalten Sie den Ofen aus und lassen Sie ihn völlig abkühlen.

Entfernen Sie alle Zubehöreile und die herausnehmbaren Einhängegitter.

Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank leer ist.

**Dauer des ersten Teils:** ca. 100 Minuten

**Schritt 1** Setzen Sie das hochrandige Kuchenblech in die erste Einschubebene ein.


**Schritt 2** Füllen Sie 250 ml Entkalker in den Wassertank.


**Schritt 3** Füllen Sie die Wasserschublade dann bis zum Höchststand mit Wasser auf, bis das Signal ertönt oder im Display die Nachricht angezeigt wird.

**Schritt 4** Wählen Sie: Menü / Reinigung.

**Schritt 5** Schalten Sie die Funktion ein und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display. Der erste Teil der Entkalkung beginnt.


# REINIGUNG UND PFLEGE

<b>Schritt 6</b>	Leeren Sie nach Abschluss des ersten Schrittes das hochrandige Kuchenblech und setzen Sie es wieder in die erste Einschubebene ein.
<b>Dauer des ersten Schrittes:</b> ca. 35 Minuten	
<b>Schritt 7</b>	Füllen Sie die Wasserschublade dann bis zum Höchststand mit Wasser auf, bis das Signal ertönt oder im Display die Nachricht angezeigt wird.
<b>Schritt 8</b>	Wenn die Funktion beendet ist, entfernen Sie das hochrandige Kuchenblech.
 Die Backofenlampe ist ausgeschaltet, während die Funktion eingeschaltet ist.	

<b>Wenn die Entkalkung endet:</b>		
Schalten Sie den Ofen aus.	Wischen Sie den Garraum nach Abkühlen des Ofens mit einem weichen Tuch trocken.	Lassen Sie die Ofentür offen und warten Sie, bis der Garraum trocken ist.
 Wenn nach der Entkalkung noch Kalksteinreste im Ofen verbleiben, fordert die Anzeige zur Wiederholung des Vorgangs auf.		


## 11.6 Entkalkungserinnerung

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

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

## 11.7 Verwendung: Spülen

<b>Bevor Sie beginnen.</b>	
Schalten Sie den Ofen aus und lassen Sie ihn völlig abkühlen.	Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter.

<b>Schritt 1</b>	Setzen Sie das hochrandige Kuchenblech in die erste Einschubebene ein.
<b>Schritt 2</b>	Füllen Sie die Wasserschublade bis zur Höchstgrenze mit Wasser, bis ein Signal ertönt oder das Display folgende Meldung anzeigt.
<b>Schritt 3</b>	Wählen Sie: Menü / Reinigung / Spülen. Dauer: ca. 30 Minuten
<b>Schritt 4</b>	Schalten Sie die Funktion ein und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.
<b>Schritt 5</b>	Wenn die Funktion beendet ist, entfernen Sie das hochrandige Kuchenblech.
 Die Backofenlampe ist ausgeschaltet, während die Funktion eingeschaltet ist.	

## 11.8 Erinnerung an die Trocknung

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

## 11.9 Benutzung: Trocknen

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

<b>Schritt 1</b>	Vergewissern Sie sich, dass der Ofen abgekühlt ist.
<b>Schritt 2</b>	Entfernen Sie alle Zubehörteile.
<b>Schritt 3</b>	Wählen Sie das Menü: Reinigung / Trocknen.
<b>Schritt 4</b>	Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm.

## 11.10 Benutzung: Entleeren des Wassertanks

Verwenden Sie diese Funktion nach dem Dampfgaren, um das Restwasser aus dem Wassertank zu entfernen.

# REINIGUNG UND PFLEGE

## Bevor Sie beginnen:

Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegeritter.

**Schritt 1** Setzen Sie das tiefe Kuchenblech in die erste Einschubebene ein.

**Schritt 2** Wählen Sie: Menü / Reinigung / Entleeren des Wassertanks.  
Dauer: 6 min

**Schritt 3** Schalten Sie die Funktion ein und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.

**Schritt 4** Wenn die Funktion beendet ist, entfernen Sie das tiefe Kuchenblech.

ⓘ Die Backofenlampe ist ausgeschaltet, während die Funktion eingeschaltet ist.

## 11.11 Aus- und Einbau: Tür

Die Tür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden. Die Anzahl der Glasscheiben variiert je nach Modell.

### ⚠ **WARNUNG!**

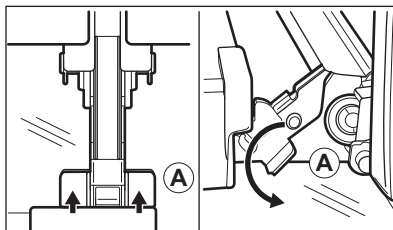
Die Tür ist schwer.

### ⚠ **VORSICHT!**

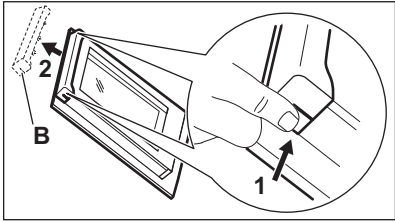
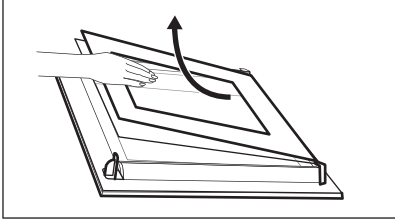
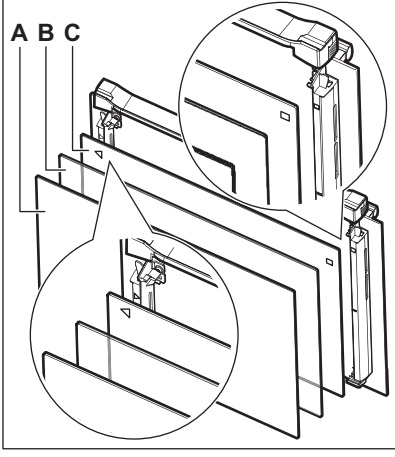
Geben Sie bei der Handhabung der Glasscheiben vorsichtig vor, insbesondere an den Kanten der Frontscheibe. Das Glas kann brechen.

**Schritt 1** Öffnen Sie die Tür vollständig.

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



**Schritt 3** Schließen Sie die Ofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (Winkel ca. 70 Grad). Fassen Sie die Tür auf beiden Seiten und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Ofen weg. Legen Sie die Tür mit der Aussenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.

<p><b>Schritt 4</b></p>	<p>Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.</p>	
<p><b>Schritt 5</b></p>	<p>Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorne, um sie abzunehmen.</p>	
<p><b>Schritt 6</b></p>	<p>Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.</p>	
<p><b>Schritt 7</b></p>	<p>Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.</p>	
<p><b>Schritt 8</b></p>	<p>Führen Sie nach der Reinigung die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.</p>	
<p><b>Schritt 9</b></p>	<p>Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die grössere Scheibe und die Tür.</p>	
<p><b>Schritt 10</b></p>	<p>Achten Sie darauf, dass Sie die Glasscheiben (C, B und A) in der richtigen Reihenfolge einsetzen. Setzen Sie zuerst die Scheibe C ein, auf der links ein Quadrat und rechts ein Dreieck aufgedruckt ist. Diese Symbole sind ebenfalls auf dem Türrahmen aufgedruckt. Das dreieckige Symbol auf dem Glas muss mit dem Dreieck auf dem Türrahmen übereinstimmen, und das quadratische Symbol muss mit dem Quadrat übereinstimmen. Setzen Sie anschliessend die beiden anderen Glasscheiben ein.</p>	

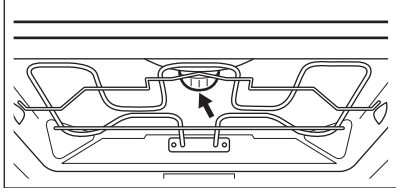
## 11.12 Wie ersetzt man: Die Lampe

**⚠️ WARNUNG!**  
Stromschlaggefahr.  
Die Lampe kann heiss sein.

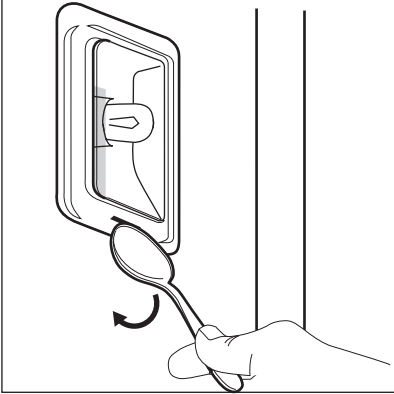
### Bevor Sie die Lampe austauschen:

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

### Obere Lampe

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

## Seitliche Lampe

<b>Schritt 1</b>	Nehmen Sie das linke Einhängegitter heraus, um Zugang zur Lampe zu erhalten.	
<b>Schritt 2</b>	Verwenden Sie einen schmalen, stumpfen Gegenstand (z. B. einen Teelöffel), um die Glasabdeckung zu entfernen.	
<b>Schritt 3</b>	Reinigen Sie die Glasabdeckung.	
<b>Schritt 4</b>	Ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 25 W.	
<b>Schritt 5</b>	Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.	
<b>Schritt 6</b>	Setzen Sie das linke Einhängegitter wieder ein.	

## 12. FEHLERSUCHE

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

### 12.1 Was tun, wenn...



#### Der Backofen lässt sich nicht einschalten oder heizt nicht auf



#### Mögliche Ursache



#### Abhilfe

Der Ofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäss an die Spannungsversorgung angeschlossen.

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

Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.

Stellen Sie die Uhrzeit ein, siehe Kapitel „Uhrfunktionen“, Einstellen von: Uhrfunktionen.

Die Tür ist nicht richtig geschlossen.

Schliessen Sie die Tür vollständig.

Die Sicherung ist durchgebrannt.

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

Die Kindersicherung des Ofens ist eingeschaltet.

Siehe Kapitel „Menü“, Untermenü von Optionen.



#### Komponenten müssen ausgetauscht werden



#### Beschreibung






#### Abhilfe

Die Lampe ist durchgebrannt.

Ersetzen Sie die Lampe. Einzelheiten dazu finden Sie im Kapitel „Reinigung und Pflege“, Ersetzen: Lampe.



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





 <b>Probleme mit dem Wi-Fi-Signal</b>	
 <b>Mögliche Ursache</b>	 <b>Abhilfe</b>
Probleme mit dem Signal des drahtlosen Netzwerks.	Prüfen Sie Ihr drahtloses Netzwerk und Ihren Router. Starten Sie den Router neu.
Es wurde ein neuer Router installiert oder die Routerkonfiguration geändert.	Zum Konfigurieren von Ofen und Mobilgerät schlagen Sie im Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlose Verbindung nach.
Das Wi-Fi-Signal ist schwach.	Stellen Sie den Router so nah wie möglich an den Ofen.
Das Funksignal wird durch ein Mikrowellengerät in der Nähe des Ofens gestört.	Schalten Sie das Mikrowellengerät aus.



## 12.2 Vorgehensweise bei: Fehlercodes

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

 <b>Code und Beschreibung</b>	 <b>Abhilfe</b>
C2 - Der Speisethermometer befindet sich während der Pyrolytische Reinigung im Garraum.	Nehmen Sie das Speisethermometer heraus:
C3 - Die Tür ist während der Pyrolytische Reinigung nicht vollständig geschlossen.	Schliessen Sie die Tür.
F111 - Der Speisethermometer ist nicht richtig in die Buchse eingesteckt.	Stecken Sie den Speisethermometer vollständig in die Buchse.
F240, F439 - Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei.	Reinigen Sie die Displayoberfläche. Vergewissern Sie sich, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.
F601 - Es gibt ein Problem mit dem Wi-Fi-Signal.	Prüfen Sie Ihre Netzwerkverbindung. Siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlose Verbindung.

 <b>Code und Beschreibung</b>	 <b>Abhilfe</b>
F604 - Die erste Verbindung mit Wi-Fi ist fehlgeschlagen.	Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein und versuchen Sie es erneut. Siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlose Verbindung.
F908 - Das Ofensystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.	Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein.

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

 <b>Code und Beschreibung</b>	 <b>Abhilfe</b>
F602, F603 - Wi-Fi ist nicht verfügbar.	Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein.

## 12.3 Servicedaten

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

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

<b>Wir empfehlen, diese Daten hier einzutragen:</b>	
Modell (MOD.)	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Seriennummer (S.N.)	.....

# 13. ENERGIEEFFIZIENZ

## 13.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt\*

Herstellername	Electrolux	
Modellidentifikation	EB6PL80QCN 944271510 EB6PL80QSP 944271511	
Energieeffizienzindex	61.2	
Energieeffizienzklasse	A++	
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/Unterhitze	1.09 kWh/Programm	
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Heissluft	0.52 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Volumen	71 l	
Backofentyp	Einbau-Backofen	
Gewicht	EB6PL80QCN	37.0 kg
	EB6PL80QSP	37.0 kg

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

Energieeffizienzklasse gilt nicht für Russland.

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

## 13.2 Energie sparen



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

Achten Sie darauf, dass die Ofentür bei Betrieb des Ofens 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, um mehr Energie zu sparen.

Wenn möglich, den Ofen vor dem Garen nicht vorheizen.

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

## **Garen mit Heissluft**

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

## **Restwärme**

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

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

Wenn die Garzeit länger als 30 Minuten ist, reduzieren Sie die Ofentemperatur vor Ende des Garvorgangs auf mindestens 3–10 Minuten. Durch die Restwärme des Ofens werden die Speisen weiter gegart.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

## **Warmhalten von Speisen**

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

## **Garen mit ausgeschalteter Ofenbeleuchtung**

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, schaltet die Ofenbeleuchtung nach 30 Sekunden automatisch aus. Sie können die Ofenbeleuchtung wieder einschalten, aber dadurch werden die erwarteten Energieeinsparungen reduziert.

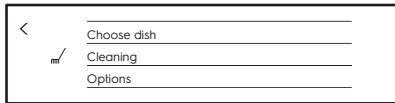
## **Standby-Modus**

Nach 2 Minuten wechselt das Display in den Standby-Modus.

# 14. MENÜSTRUKTUR

## 14.1 Menü

Drücken Sie , um das Menü zu öffnen.



Menüpunkt		Anwendung
Favoriten		Liste der bevorzugten Einstellungen.
VarioGuide		Liste der Automatik-Programme.
Reinigung		Liste der Reinigungsprogramme.
Optionen		Zum Einstellen der Ofenkonfiguration.
Einstellungen	Verbindungen	Zum Einstellen der Netzwerkkonfiguration.
	Setup	Zum Einstellen der Ofenkonfiguration.
	Service	Zeigt die Softwareversion und die Konfiguration an.

## 14.2 Untermenü von: Reinigung

Untermenü	Anwendung
Entleeren des Wassertanks	Programm zum Entleeren des Restwassers aus dem Wassertank nach Verwendung der Dampffunktionen.
Entkalkung	Verfahren zum Reinigen des Dampferzeugungskreislaufs von Kalksteinrückständen.
Spülen	Verfahren zum Spülen und Reinigen des Dampferzeugungskreislaufs nach häufigem Gebrauch der Dampfgarfunktionen.
Kurz	Dauer: 1 h.
Normal	Dauer: 1 h 30 min.
Intensiv	Dauer: 2 h 30 min.

Untermenü	Anwendung
Erinnerungsfunktion Reinigen	Erinnert Sie daran, wenn der Backofen gereinigt werden muss.

## 14.3 Untermenü von: Optionen

Untermenü	Anwendung
Backofenbeleuchtung	Schaltet die Beleuchtung ein und aus.
Lichttaste sichtbar	Das Lampensymbol erscheint auf dem Bildschirm.
Kindersicherung	Verhindert das versehentliche Einschalten des Backofens. Ist die Option eingeschaltet, erscheint „Kindersicherung“ auf dem Display, wenn Sie den Backofen einschalten. Um den Backofen verwenden zu können, wählen Sie die Buchstaben des Codes in alphabetischer Reihenfolge. Wenn die Kindersicherung aktiviert und der Ofen ausgeschaltet ist, ist die Ofentür verriegelt.
Schnellaufheizung	Verkürzt die Aufheizzeit. Dies ist nur für einige Ofenfunktionen verfügbar.

## 14.4 Untermenü von: Verbindungen

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

## 14.5 Untermenü von: Setup

Untermenü	Beschreibung
Sprache	Stellt die Sprache für den Ofen ein.
Uhrzeit	Stellt die aktuelle Uhrzeit und das Datum ein.
Zeitanzeige	Schaltet die Uhr ein und aus.
Digitale Uhrzeitanzeige	Ändert das Format der angezeigten Uhrzeit.
Erinnerungsfunktion Reinigen	Schaltet die Erinnerungsfunktion ein und aus.
Tastentöne	Schaltet die Töne der Sensorfelder ein und aus. Es ist nicht möglich, diese Signaltöne zu deaktivieren für: ①, STOP .
Alarmsignale	Schaltet die Alarmsignale ein und aus.
Lautstärke	Stellt die Lautstärke der Tastentöne und Signale ein.
Helligkeit	Stellt die Helligkeit des Displays ein.
Wasserhärte	Stellt die Wasserhärte ein.

## 14.6 Untermenü von: Service




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

# 15. ES IST GANZ EINFACH!





**Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie folgende Einstellungen vornehmen:**

Sprache	Helligkeit	Lautstärke	Wasserhärte	Uhrzeit	Drahtlose Verbindung
---------	------------	------------	-------------	---------	----------------------

**Nehmen Sie den Backofen in Betrieb**



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

**Beginnen Sie mit dem Garen**





<b>Schritt 1</b>	<b>Schritt 2</b>	<b>Schritt 3</b>	<b>Schritt 4</b>	<b>Schritt 5</b>	<b>Schritt 6</b>
 Schalten Sie den Ofen ein.	 ... Drücken Sie auf die Funktion.	 Zum Öffnen der Temperatureinstellungen drücken.	 Bewegen Sie Ihren Finger auf der Einstellskala, um die Temperatur einzustellen.	<b>OK</b> Durch Drücken bestätigen.	<b>START</b> Zum Starten des Garvorgangs drücken.

**Erfahren Sie, wie Sie schnell garen können**

**Verwenden Sie die Automatikprogramme , um Gerichte schnell mit den Standardeinstellungen zuzubereiten:**

<b>VarioGuide</b>	<b>Schritt 1</b>	<b>Schritt 2</b>	<b>Schritt 3</b>
	Drücken Sie  .	Drücken Sie  VarioGuide.	Wählen Sie die Speise.



Verwenden Sie die Schnellfunktionen zum Einstellen der Gardauer oder Ändern der Garfunktion.		
<b>Schnelle Timereinstellungen</b> Verwenden Sie die am häufigsten verwendeten Timer-Einstellungen, indem Sie sie aus den Verknüpfungen wählen.	<b>Schritt 1</b>	<b>Schritt 2</b>
	Drücken Sie  .	Wählen Sie den gewünschten Time-rwert.
<b>10 % Finish Assist</b> Nutzen Sie 10 % Finish Assist zum Verlängern der Gardauer oder Ändern der Garfunktion, wenn 10 % der Gardauer verbleiben.	Drücken Sie auf das gewünschte Zeitsymbol, um die Gardauer zu verlängern: +1 min   +5 min   +10 min	
	Ändern der Funktion: Drücken Sie auf die gewünschte Funktion    ...	

# 16. NEHMEN SIE EINE ABKÜRZUNG!

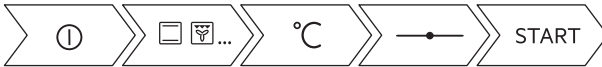
---

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

## Drahtlosverbindung



## Einstellung: Ofenfunktionen



## Einstellung: Garen mit einer Dampffunktion



## Einstellung: VarioGuide



## Einstellung: Garzeit



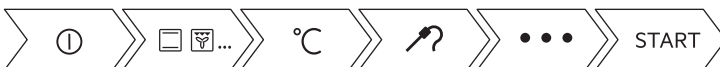
## Zeitvorwahl: Start und Ende des Garvorgangs



## Abbrechen: Eingestellter Timer




## Benutzung: Speisethermometer



## 17. GARANTIE

### Kundendienst

Servicestellen		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Prévèrenge	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern	 <p>Service-Helpline 0848 848 111 service@electrolux.ch</p>	
Langgasse 10 9008 St. Gallen		
Am Mattenhof 4a/b 6010 Kriens		
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln		
Comercialstrasse 19 7000 Chur		



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

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

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

## 18. UMWELTTIPPS

---

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



### **Für die Schweiz:**

Wohin mit den Altgeräten?

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

Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen findet sich unter [www.erecycling.ch](http://www.erecycling.ch)







[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867353962-A-042020