

EB3GL90CN
EB3GL90SP
EB3GL9CN
EB3GL9SP



DE Mikrowellenofen

Benutzerinformation



Electrolux

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	3
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	6
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	9
4. BEDIENFELD.....	10
5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.....	12
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	12
7. UHRFUNKTIONEN.....	15
8. AUTOMATIKPROGRAMME.....	16
9. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS.....	16
10. ZUSATZFUNKTIONEN.....	17
11. RATSCHLÄGE UND TIPPS.....	19
12. REINIGUNG UND PFLEGE.....	25
13. FEHLERSUCHE.....	26
14. ENERGIEEFFIZIENZ.....	28
15. GARANTIE.....	29

WIR DENKEN AN SIE

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

Auf unserer Website können Sie:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Ihr Produkt für einen besseren Service registrieren:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte verwenden Sie ausschliesslich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte. Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden: Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.

Die Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Die Montage 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 Spannungsversorgung, bevor Sie Wartungsarbeiten vornehmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Netzstrom getrennt ist.
- 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.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Metallteile im Garraum können einen Funkenschlag verursachen.
- Beim Mikrowellengaren dürfen keine Speise- oder Getränkebehälter aus Metall verwendet werden. Dies gilt nicht, wenn der Hersteller die Grösse und Form der für das Mikrowellengaren geeigneten Metallbehälter angibt.
- Sind die Tür oder die Türdichtungen beschädigt, benutzen Sie das Gerät nicht, bevor es von einer Fachkraft repariert wurde.

- Wartungs- und Reparaturarbeiten, bei denen die Abdeckung entfernt werden muss, die vor der Strahlungsenergie der Mikrowellen schützt, dürfen nur von Fachpersonal durchgeführt werden.
- Erwärmen Sie keine Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Sie könnten explodieren.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Kochutensilien.
- Wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff oder Papier erwärmen, beobachten Sie das Gerät aufmerksam, da die Möglichkeit einer Entflammung besteht.
- Das Gerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Kleidungsstücken und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern o. Ä. ist gefährlich, da es zu Verletzungen, Zündvorgängen und Bränden führen kann.
- Wenn Rauch aus dem Gerät austritt, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Stecker heraus, und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammenbildung zu vermeiden bzw. bereits vorhandene Flammen zu ersticken.
- Das Erwärmen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Seien Sie bei der Handhabung des Behälters vorsichtig.
- Der Inhalt von Milchfläschchen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier in der Schale und ganze hart gekochte Eier dürfen in diesem Gerät nicht erwärmt werden, da sie – selbst nach Abschluss der Erwärmung – explodieren können.
- Das Gerät ist regelmässig zu reinigen; Lebensmittelablagerungen müssen entfernt werden.

- Wird das Gerät nicht regelmässig gereinigt, können die Oberflächen beschädigt werden; dies kann sich nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und zu gefährlichen Situationen führen.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Gerät aufstellen



WARNUNG!

Das Gerät darf nur von einer Fachkraft installiert werden.

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Montieren oder verwenden Sie ein beschädigtes Gerät nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Bewegen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist.
- Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Aus diesem Grund muss es an die Stromversorgung angeschlossen werden.
- 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 Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

- Das Gerät entspricht den EWG-Richtlinien.

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.
- 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.
- Heizen Sie den Backofen nicht mit der Mikrowellenfunktion vor.



WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emaillebeschichtung zu vermeiden:

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

2.4 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie vor Wartungsarbeiten immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind.

Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

- Gehen Sie beim Aushängen der Tür sorgsam vor, da die Tür schwer ist!
- Wischen Sie den Innenraum und die Tür nach jedem Gebrauch trocken. Der während des Gerätebetriebs entstandene Dampf kondensiert auf den Wänden des Garraums und kann zur Korrosion führen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmässig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Im Gerät verbleibende Fett- und Essensreste können Brände und Funkenschlag verursachen, wenn die Mikrowellenfunktion eingeschaltet ist.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschliesslich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emaillebeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

2.5 Nutzung von Glasgeschirr

Bei unachtsamer Handhabung von Glasgeschirr kann es zu Bruch, Zersplittern, Rissbildung oder starkem Zerkratzen kommen:

- Giessen Sie kein kaltes Wasser oder andere kalte Flüssigkeiten in Glasgeschirr, da ein plötzlicher Temperaturabfall zu unmittelbarem Bruch des Glases führen kann. Zerbrochene Glasstücke können extrem scharf sein und lassen sich oft schwer auffinden.
- Stellen Sie heisses Glasgeschirr nicht auf nasse oder kühle Oberflächen, direkt auf die Arbeitsplatte oder eine Metalloberfläche oder das Spülbecken, und fassen Sie heisses Glasgeschirr nicht mit einem nassen Tuch an.

- Verwenden oder reparieren Sie kein angeschlagenes, gerissenes oder stark zerkratztes Glasgeschirr.
- Lassen Sie Glasgeschirr nicht auf harte Gegenstände fallen oder anschlagen, und schlagen Sie keine Utensilien daran.
- Erhitzen Sie kein leeres oder nahezu leeres Glasgeschirr in der Mikrowelle und lassen Sie Öl oder Butter nie in der Mikrowelle überhitzen (verwenden Sie die Mindestgardauer).

Lassen Sie heisses Glasgeschirr auf einem Kuchengitter, einem Topflappen oder einem trockenen Tuch abkühlen. Achten Sie darauf, dass das Glasgeschirr vor dem Spülen, Kühlen oder Einfrieren ausreichend abgekühlt ist.

Vermeiden Sie die Handhabung von heissem Glasgeschirr (einschl. Glasgeschirr mit Silikongriffen) ohne Topflappen.

Vermeiden Sie eine missbräuchliche Nutzung der Mikrowelle (d. h. Betrieb des unbeladenen Ofens oder mit geringer Beladung).

2.6 Innenbeleuchtung



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- 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 dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung..

2.7 Kundendienst

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

2.8 Entsorgung



WARNUNG!

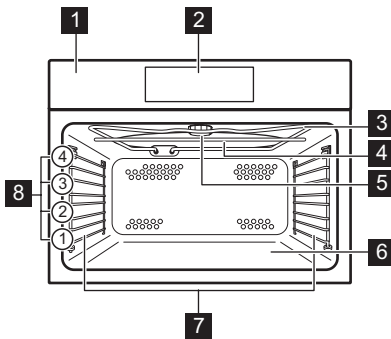
Verletzungs- oder
Erstickungsgefahr.

- 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

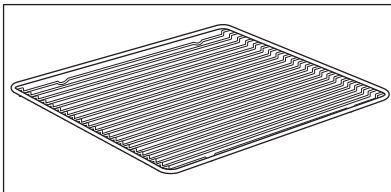
3.1 Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Display
- 3 Heizelement
- 4 Mikrowellengenerator
- 5 Lampe
- 6 Bodenglas, herausnehmbar
- 7 Einhängegitter, herausnehmbar
- 8 Einschubebenen

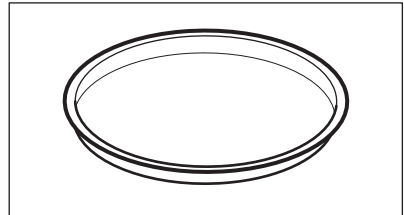
3.2 Zubehör

Gitterrost



Für Kochgeschirr, Kuchenformen,
Braten.

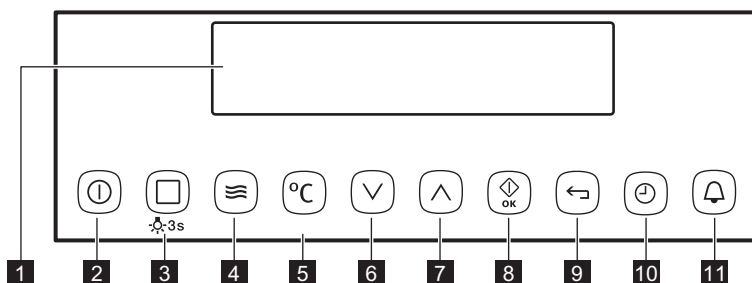
Crispy-Pan



Zur Zubereitung von knusprigen
Speisen.

4. BEDIENFELD

4.1 Elektronischer Programmspeicher

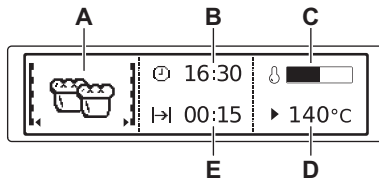


Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder.

Sensorfeld	Funktion	Bemerkung
1	- Display	Anzeige der aktuellen Geräteeinstellungen.
2	 EIN/AUS	Ein- und Ausschalten des Geräts.
3	 Grill oder Rezepte	Berühren Sie das Sensorfeld einmal zur Auswahl einer Ofenfunktion oder des Menüs: Rezepte . Berühren Sie das Sensorfeld erneut, um zwischen folgenden Funktionen umzuschalten: Grill, Rezepte . Zum Ein- und Ausschalten der Backofenbeleuchtung berühren Sie das Feld 3 Sekunden lang.
4	 Mikrowellenfunktion	Einschalten der Mikrowellenfunktion. Sie können die Funktion auch verwenden, wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Wenn Sie die Mikrowellenfunktion zusammen mit der Funktion: Dauer länger als 7 Minuten im Kombi-Modus verwenden, beträgt die Mikrowellenleistung nicht mehr als 600 W.
5	 Temperaturauswahl	Zum Einstellen der Temperatur oder zur Anzeige der aktuellen Gerätetemperatur.
6	 Nach unten-Taste	Menünavigation nach unten.
7	 Nach oben-Taste	Menünavigation nach oben.
8	 OK/Mikrowelle Schnellstart	Bestätigung der Auswahl oder Einstellung. Einschalten der Mikrowellenfunktion. Sie können die Funktion auch verwenden, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

Sensorfeld	Funktion	Bemerkung
9 	Rücktaste	Eine Menüebene zurückblättern. Zum Anzeigen des Hauptmenüs das Feld 3 Sekunden lang berühren.
10 	Uhrzeit und zusätzliche Funktionen	Einstellen verschiedener Funktionen. Berühren Sie bei eingeschalteter Ofenfunktion das Sensorfeld, um den Timer oder folgende Funktionen einzustellen: Tastensperre, Favoriten, Heat + Hold, Set + Go.
11 	Kurzzeit-Wecker	Einstellen der Funktion: Kurzzeit-Wecker.

4.2 Display



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

Weitere Anzeigen auf dem Display:

Symbol	Funktion	
	Kurzzeit-Wecker	Die Funktion ist eingeschaltet.
	Tageszeit	Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit an.
	Dauer	Im Display wird die entsprechende Gardauer angezeigt.
	Ende	Das Display zeigt die Zeit an, an der die Gardauer endet.
	Temperatur	Das Display zeigt die Temperatur an.
	Zeitanzeige	Das Display zeigt an, wie lange die Ofenfunktion in Betrieb ist. Drücken Sie zum Zurücksetzen der Zeit  und  gleichzeitig.
	Aufheiz-Anzeige	Im Display wird die Temperatur im Gerät angezeigt.
	Heat + Hold	Die Funktion ist eingeschaltet.

5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

5.1 Reinigung vor der ersten Benutzung

Entfernen Sie alle Zubehöerteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen.



Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Reinigen Sie den Ofen und das Zubehör vor der ersten Inbetriebnahme.

Setzen Sie das Zubehör und die herausnehmbaren Eihängegitter wieder in ihrer ursprünglichen Position ein.

5.2 Erstanschluss

Nach dem Netzanschluss des Ofens oder nach einem Stromausfall müssen die Sprache, der Kontrast und die Helligkeit des Displays sowie die Uhrzeit eingestellt werden.

1. Drücken Sie  oder , um die Option einzustellen.
2. Mit  bestätigen.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

6.1 Navigieren in den Menüs

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Drücken Sie  oder , um die gewünschte Menüoption einzustellen.
3. Drücken Sie , um das Untermenü aufzurufen oder die Einstellung zu bestätigen.



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

6.2 Überblick über die Menüs

Hauptmenü

Symbol/Menüpunkt	Anwendung
 Grill	Ofenfunktion zum Grillen flacher Lebensmittel in der Mitte des Rostes. Zur Zubereitung von Toast.

Symbol/Menüpunkt	Anwendung
 Rezepte	Liste mit Automatikprogrammen.
 Grundeinstellungen	Einstellen der Gerätekongfiguration.
 Favoriten	Liste der bevorzugten Garprogramme, die vom Benutzer erstellt wurden.

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.

Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
 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.

Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
 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.

6.3 Einstellen einer Ofenfunktion

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie die Funktion Grill.
3. Mit  bestätigen.
4. Stellen Sie die Temperatur ein.
5. Mit  bestätigen.

6.4 Mikrowellenfunktionen

Funktionen	Beschreibung
Mikrowelle	Die Wärme wird direkt im Gargut erzeugt. Verwenden Sie diese Funktion zum Erwärmen von Gerichten und Getränken, zum Auftauen von Fleisch oder Früchten oder zum Garen von Gemüse und Fisch.
Kombi	Wird für den Kombi-Betrieb als Ofenfunktion und Mikrowelle gleichzeitig verwendet. Dient dem schnelleren Garen und Bräunen.
Schnellstart	Verwenden Sie diese Funktion, um durch einmaliges Berühren des Symbols  die Mikrowellenfunktion bei maximaler Mikrowellenleistung und kurzer Dauer einzuschalten: 30 Sekunden.

6.5 Einstellen der Mikrowellenfunktion

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile.
2. Schalten Sie den Backofen ein.
3. Drücken Sie , um die Mikrowellenfunktion einzuschalten.
4. Drücken Sie . Mit der Funktion: Dauer wird auf 30 Sekunden eingestellt, und der Mikrowellenbetrieb wird gestartet.

 Mit jedem Drücken von  wird die Zeit der folgenden Funktion um 30 Sekunden erhöht: Dauer

 Wenn Sie  nicht drücken, schaltet der Ofen nach 20 Sekunden ab.

5. Drücken Sie , um folgende Funktion einzustellen: Dauer. Siehe „Einstellen der Uhrfunktionen“.

 Die maximal einstellbare Zeit für die Funktion: Dauer beträgt 90 Minuten.

 Sie können die Mikrowellenleistung ändern (drücken Sie  und dann  oder ) und die Funktion: Dauer  jederzeit während des Mikrowellenbetriebs.

6. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt zwei Minuten lang ein Signalton. Die Mikrowellenfunktion schaltet automatisch ab. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.

 Zum Ausschalten der Mikrowellenfunktion drücken Sie .

 Wenn Sie  drücken oder die Tür öffnen, wird die Funktion ausgeschaltet. Um sie wieder einzuschalten, drücken Sie .

6.6 Einstellen der Kombi-Funktion

1. Schalten Sie eine Ofenfunktion ein. Siehe „Einstellen einer Ofenfunktion“.
2. Drücken Sie  und führen Sie dieselben Schritte wie zum Einstellen der Mikrowellenfunktion aus.

 Bei einigen Funktionen beginnt die Mikrowellenfunktion, sobald die eingestellte Temperatur erreicht wird.

Optionen, die bei der Kombi-Funktion nicht zur Verfügung stehen: Favoriten, Ende, Set + Go, Heat + Hold.

6.7 Einstellen der Schnellstartfunktion

1. Drücken Sie ggf. , um den Ofen auszuschalten.
2. Drücken Sie , um die Funktion Schnellstart einzuschalten.

Mit jedem Drücken von  wird die Dauer um 30 Sekunden erhöht.

 Sie können die Mikrowellenleistung ändern (siehe Kapitel „Einstellen der Mikrowellenfunktion“).

3. Drücken Sie , um die Zeit der folgenden Funktion einzustellen: Dauer. Siehe Kapitel „Uhrfunktionen“, „Einstellen der Uhrfunktionen“.

6.8 Aufheiz-Anzeige

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

6.9 Restwärme

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

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Tabelle der Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Anwendung
 Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen eines Countdowns (höchstens 2 Std. 30 Min.). Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Ofenbetrieb. Sie können ihn auch bei ausgeschaltetem Ofen einschalten. Verwenden Sie  , um die Funktion einzuschalten. Drücken Sie $\wedge$ oder $\vee$, um die Minuten einzustellen, und $\diamond_{OK}$ zum Starten.
$\rightarrow $ Dauer	Zum Einstellen der Dauer des Ofenbetriebs (max. 23 Std. 59 Min.).
$\rightarrow $ Ende	Zum Einstellen der Abschaltzeit einer Ofenfunktion (max. 23 Stunden 59 Minuten).

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



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

7.2 Einstellen der Uhrfunktionen



Bevor Sie die Funktionen: Dauer, Ende verwenden, müssen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur einstellen. Der Ofen schaltet automatisch ab.

Sie können die Funktionen: Dauer und Ende gleichzeitig verwenden, wenn der Ofen zu einem bestimmten späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll.

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display die gewünschte Uhrfunktion und das entsprechende Symbol anzeigt.
3. Drücken Sie $\wedge$ oder $\vee$, um die gewünschte Zeit einzustellen.
4. Mit $\diamond_{OK}$ bestätigen.
Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton. Der Ofen schaltet ab. Im Display erscheint eine Meldung.
5. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.

7.3 Heat + Hold

Bedingungen für die Funktion:

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

Mit der 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  bestätigen.
Am Ende der Funktion ertönt ein Signalton.

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

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  bestätigen.

3. Wählen Sie die Kategorie und das Gericht. Mit  bestätigen.
4. Wählen Sie ein Rezept. Mit  bestätigen.



Wenn Sie die Funktion: Manuell verwenden, benutzt der Ofen automatische Einstellungen. Diese können Sie ändern. Gehen Sie dazu wie für andere Funktionen beschrieben vor.

9. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

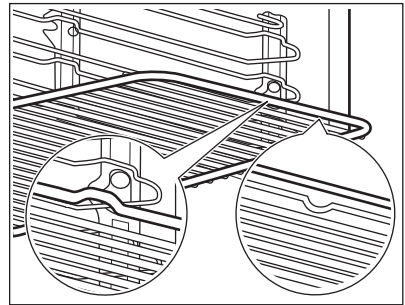
9.1 Einsetzen des Zubehörs

Verwenden Sie ausschliesslich geeignetes Kochgeschirr und Material.



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“, Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Material



Gitterrost:

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



Alle Zubehöerteile besitzen eine kleine Kerbe am Boden der rechten und linken Kante, um die Sicherheit zu erhöhen. Achten Sie immer darauf, dass diese Kerben sich hinten im Ofen befinden. Diese Kerben dienen auch als Kippsicherung. Der hohe Rand um den Rost verhindert das Abrutschen von Kochgeschirr.

Mikrowellen-Glasbodenplatte:



VORSICHT!

Verwenden Sie die Mikrowellen-Glasbodenplatte ausschliesslich für die Mikrowellenfunktion. Entfernen Sie das Zubehörteil, wenn Sie auf eine andere Funktion umschalten, z. B. Mikrowellengrillen oder Grillen.

Legen Sie die Platte auf den Boden des Garraums. Stellen Sie die Speisen auf die Mikrowellen-Glasbodenplatte.

Verwenden Sie die Mikrowellen-Glasbodenplatte immer nur, wenn die Mikrowellenfunktion aktiviert ist. Sie ist notwendig für das Erhitzen von Speisen oder Getränken.



WARNUNG!

Die Mikrowellen-Glasbodenplatte kann bei Betrieb des Ofens heiss werden.

10. ZUSATZFUNKTIONEN

10.1 Favoriten

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



Sie können Mikrowelle und Mikrowellen-Kombi-Funktionen nicht als Favoriten speichern.

Speichern eines Programms

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion oder ein Automatikprogramm ein.
3. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: **SPEICHERN**.
4. Mit  bestätigen.

Das Display zeigt den ersten freien Speicherplatz an.

5. Mit  bestätigen.
 6. Geben Sie den Namen des Programms ein.
Der erste Buchstabe blinkt.
 7. Drücken Sie  oder , um den Buchstaben zu ändern.
 8. Drücken Sie .
 - Der nächste Buchstabe blinkt.
 9. Wiederholen Sie Schritt 7 nach Bedarf.
 10. Zum Speichern halten Sie  gedrückt.
- Sie können einen Speicherplatz auch überschreiben. Wenn das Display den ersten freien Speicherplatz anzeigt, drücken Sie  oder  und drücken Sie , 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.
3. Mit  bestätigen.
4. Wählen Sie Ihr bevorzugtes Programm.
5. Mit  bestätigen.

10.2 Verwenden der Kindersicherung

Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, kann der Ofen nicht versehentlich eingeschaltet werden.

1. Drücken Sie , um das Display einzuschalten.
2. Drücken Sie  und  gleichzeitig, bis eine Meldung im Display angezeigt wird.

Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2,

10.3 Tastensperre

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

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie eine Ofenfunktion oder Einstellung.
3. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Tastensperre.
4. Mit  bestätigen.

Zum Ausschalten der Funktion drücken Sie . Im Display erscheint eine Meldung. Drücken Sie  erneut und dann  zur Bestätigung.



Wenn Sie den Ofen 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 einzigen Symbols einschalten.

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
3. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Dauer.
4. Stellen Sie die Zeit ein.
5. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Set + Go.
6. Mit  bestätigen.

Drücken Sie ein Symbol (ausser ) , um folgende Funktion zu starten: Set + Go. Die eingestellte Ofenfunktion startet.

Am Ende der Ofenfunktion ertönt ein Signalton.



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

10.5 Abschaltautomatik

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

Temperatur (°C)	Ausschaltzeit (Std.)
50–96	12,5



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

10.6 Helligkeit des Displays

Die Helligkeit des Displays ändert sich in zwei Stufen:

- Nachthelligkeit – Ist das Gerät ausgeschaltet, verringert sich die Helligkeit des Displays zwischen 22:00 und 6:00 Uhr.
- Tageshelligkeit:
 - Wenn der Ofen eingeschaltet ist.
 - Wenn Sie eines der Symbole während der Nachthelligkeit berühren (ausser EIN/AUS), schaltet das Display für die

nächsten 10 Sekunden auf Tageshelligkeit um.

- Wenn der Ofen ausgeschaltet ist und Sie folgende Funktion einstellen: Kurzzeit-Wecker. Sobald die Funktion abgelaufen ist, schaltet das Display zurück auf Nachthelligkeit.

10.7 Kühlgebläse

Wenn der Ofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenflächen zu kühlen.

11. RATSCHLÄGE UND TIPPS



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.



Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie richten sich nach den Rezepten, der Beschaffenheit und der Menge der verwendeten Zutaten.

Bedecken Sie die Speise beim Garen und Aufwärmen.

Stellen Sie einen Löffel in die Flasche oder das Glas, wenn Sie Getränke erwärmen, um eine bessere Hitzeverteilung zu erreichen.

Geben Sie Speisen ohne jegliche Verpackung in den Ofen. Fertiggerichte in Verpackungen können nur in den Ofen gegeben werden, wenn die Verpackung mikrowellengeeignet ist (siehe Packungsangaben).

11.1 Empfehlungen zum Garen

Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früherer Ofen. In der Tabelle unten finden Sie die Standardeinstellungen für Temperatur, Garzeit und Einschubebene.

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

11.2 Empfehlungen für Mikrowelle

Stellen Sie die Speisen auf die Mikrowellen-Glasbodenplatte am Boden des Garraums.

Stellen Sie die Speisen auf einen Teller am Boden des Garraums.

Rühren Sie die Speisen nach der Hälfte der Gar- oder Auftauzeit um oder wenden Sie sie.

Mikrowellengaren

Garen Sie Speisen abgedeckt. Wenn Sie eine Kruste wünschen, garen Sie Speisen ohne Abdeckung.

Übergaren Sie die Speisen nicht, indem Sie die Leistung zu hoch und die Zeit zu lang einstellen. Die Lebensmittel können austrocknen, verbrennen oder Feuer fangen.

Der Ofen eignet sich nicht, um Eier in der Schale oder Schnecken im Schneckenhaus zu garen, da diese platzen können. Stechen Sie beim Aufwärmen von Spiegeleiern zuerst den Dotter an.

Stechen Sie Lebensmittel mit einer Haut vor dem Garen mehrfach mit einer Gabel ein.

Schneiden Sie Gemüse nach Möglichkeit in gleich grosse Stücke.

Rühren Sie flüssige Gerichte gelegentlich um.

Rühren Sie die Speisen vor dem Servieren um.

Nehmen Sie nach dem Ausschalten des Ofens das Gericht heraus und lassen Sie es noch einige Minuten stehen.

Auftauen in der Mikrowelle

Tiefgekühlte Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und auf einen umgedrehten Teller geben, der auf einem Behälter steht, damit die

Auftauflüssigkeit abtropfen kann. Alternativ kann auch ein Abtaugitter oder ein Plastiksieb verwendet werden.

Nehmen Sie aufgetaute Stücke nach und nach heraus.

Durch Einstellen einer höheren Mikrowellenleistung kann Obst und Gemüse ohne vorheriges Auftauen gegart werden.

11.3 Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Material

Verwenden Sie für die Mikrowelle nur geeignetes Kochgeschirr und Materialien. Siehe Tabelle unten.

Kochgeschirr/Material	Mikrowellenfunktion		Mikrowellen-Kombifunktion
	Abtauen	Aufwärmen, Garen	
Feuerfestes Glas und Porzellan ohne Metallteile, z. B. hitzebeständiges Glas	✓	✓	✓
Nicht hitzebeständiges Glas und Porzellan ohne Silber-, Gold-, Platin- oder Metallaufgabe/-Dekorationen	✓	X	X
Glas- und Vitrokeramik aus feuer-/frosthfestem Material	✓	✓	✓
Keramik oder Steingut ohne Quarz- oder Metallteile oder metallhaltige Glasur	✓	✓	X
Keramik, Porzellan und Steingut mit unglasiertem Boden oder mit kleinen Löchern, z. B. auf den Griffen	X	X	X
Hitzebeständiger Kunststoff bis 200 °C (bitte prüfen Sie vor Gebrauch stets die Spezifikation des Kunststoffbehälters)	✓	✓	X
Pappe, Papier	✓	X	X
Frischhaltefolie	✓	X	X
Bratfolie mit mikrowellengeeignetem Verschluss (bitte prüfen Sie vor Gebrauch stets die Spezifikation der Folie)	✓	✓	X

Kochgeschirr/Material	Mikrowellenfunktion		Mikrowellen-Kombi- funktion
	Abtauen	Aufwärmen, Garen	
Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	X	X	✓
Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet (bitte prüfen Sie vor Gebrauch stets die Spezifikation der Formen)	X	X	✓
Gitterrost	X	X	✓
Mikrowellen-Glasbodenplatte	✓	✓	X
Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr, z. B. Crisp-Platte	X	✓	X

11.4 Mikrowellengaren

Tipps für die Mikrowelle

Gar-/Auftauergebnisse	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gericht ist zu trocken.	Die Leistungsstufe war zu hoch. Die Zeit war zu lang.	Wählen Sie das nächste Mal eine niedrigere Leistung und längere Zeit.
Die Speise ist nach Ablauf der Garzeit immer noch nicht aufgetaut, heiss oder gegart.	Die Zeit war zu kurz.	Stellen Sie eine längere Zeit ein. Erhöhen Sie die Mikrowellen-Leistungsstufe nicht.
Das Gericht ist an den Rändern überhitzt, aber in der Mitte noch nicht gar.	Die Leistungsstufe war zu hoch.	Wählen Sie das nächste Mal eine niedrigere Leistung und längere Zeit.

Fleisch auftauen

Speise	Leistung (Watt)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min.)
Steak (0,2 kg)	100	5–7	5–10
Hackfleisch (0,5 kg)	100	10–15	5–10

Geflügel auftauen

Speise	Leistung (Watt)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min.)
Poulet (1 kg)	100	25–30	10–20
Pouletbrust (0,15 kg)	100	3–5	10–15
Pouletschenkel (0,15 kg)	100	3–5	10–15

Fisch auftauen

Speise	Leistung (Watt)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min.)
Fisch, gross (0,5 kg)	100	10–15	5–10
Fischfilets (0,5 kg)	100	12–15	5–10

Milchprodukte auftauen

Speise	Leistung (Watt)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min.)
Butter (0,25 kg)	100	3–4	5–10
Geriebener Käse (0,2 kg)	100	2–3	10–15

Kuchen/Gebäck auftauen

Speise	Leistung (Watt)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min.)
Hefekuchen (1 Stück)	200	2–3	15–20
Käsekuchen (1 Stück)	100	2–4	15–20
Trockener Kuchen (z.B. Rührkuchen) (1 Stück)	200	2–4	15–20
Brot (1 kg)	200	15–20	5–10
Geschnittenes Brot (0,2 kg)	200	3–5	5–10
Brötchen (4 Stück)	200	2–4	2–5

Obst auftauen

Speise	Leistung (Watt)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min.)
Obst (0,25 kg)	100	5–10	10–15

Aufwärmen

Speise	Leistung (Watt)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min.)
Babynahrung in Gläsern (0,2 kg)	300	1–2	-

Speise	Leistung (Watt)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min.)
Babymilch (180 ml); Löffel in die Flasche stecken	600	0:20–0:40	-
Fertiggerichte (0,5 kg)	600	6–9	2–5
Tiefgefrorene Fertiggerichte (0,5 kg)	400	10–15	2–5
Milch (200 ml)	1000	1–1:30	-
Wasser (200 ml)	1000	1:30–2	-
Sosse (200 ml)	600	1–3	-
Suppe (300 ml)	600	3–5	-

Schmelzen

Speise	Leistung (Watt)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min.)
Schokolade/Schokoladenkuvertüre (0,15 kg)	300	2–4	-
Butter (0,1 kg)	400	0:30–1:30	-

Garen

Speise	Leistung (Watt)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min.)
Fisch, gross (0,5 kg)	500	8–10	2–5
Fischfilets (0,5 kg)	400	4–7	2–5
Gemüse, frisch (0,5 kg + 50 ml Wasser)	600	5–15	-
Gemüse, gefroren (0,5 kg + 50 ml Wasser)	600	10–20	-
Schalenskartoffeln (0,5 kg)	600	7–10	-
Reis (0,2 kg + 400 ml Wasser)	600	15–18	-
Popcorn	1000	1:30–3	-

Mikrowellen-Kombifunktion

Dient dem schnelleren Garen und Bräunen.

Kombinieren Sie die Funktionen Grill und Mikrowelle.

Crostinoplatte vorwärmen: 4 Minuten bei 700 Watt.

Speise	Hitzefestes Geschirr	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	Standzeit (Min.)
2 halbe Poulets (2 x 0,55 kg)	Runde Glasschlüssel, Ø 26 cm	300	220	40	2	5
Kartoffelgratin (1 kg)	Gratinform	300	200	40	2	10
Gebratener Schweinehals (1,1 kg)	Glasform mit Sieb	300	200	70	1	10
Apfelkuchen	Crostinoplatte auf Bodenglas, mit Teig. Max. 5 Min./vorwärmen mit 1000 Watt, einmal drehen	400	220	25	-	-
Käsekuchen, gefroren (2 x 70 g)	Crostinoplatte auf Glasboden. Max. 4 Min./vorwärmen mit 700 Watt, einmal drehen	200	230	25	-	-
Schinken-Käse-Toast, gefroren (2 x 0,1 kg)	Crostinoplatte auf Glasboden. Max. 4 Min./vorwärmen mit 700 Watt, einmal drehen	200	230	20	-	-
Hamburger, gefroren (2 x 90 g)	Crostinoplatte auf Glasboden. Max. 4 Min./vorwärmen mit 700 Watt, einmal drehen	300	230	20	-	-
Pizza, gefroren, Ø 28 cm (0,32 kg)	Crostinoplatte auf Glasboden. Max. 4 Min./vorwärmen mit 700 Watt, einmal drehen	200	230	15	-	-

11.5 Anwendungsbeispiele zum Kochen mit Einstellung der Leistungsstufe

Die Angaben in der folgenden Tabelle sind Richtwerte.

Leistungsstufe	Gebrauch
• 1000 Watt • 900 Watt • 800 Watt • 700 Watt	Erhitzen von Flüssigkeiten Sautieren am Anfang des Garvorgangs Garen von Gemüse
• 600 Watt • 500 Watt	Auftauen und Erwärmen von Tiefkühlgerichten Erhitzen von Tellergerichten Köcheln von Eintopfgerichten Garen von Eierspeisen
• 400 Watt • 300 Watt	Weitergaren von Gerichten Garen empfindlicher Lebensmittel Erhitzen von Babynahrung Köcheln von Reis Erhitzen empfindlicher Lebensmittel Schmelzen von Käse, Schokolade, Butter
• 200 Watt • 100 Watt	Auftauen von Fleisch, Fisch Auftauen von Käse, Sahne, Butter Auftauen von Obst und Kuchen Auftauen von Brot

12. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

12.1 Anmerkungen zur Reinigung

Reinigen Sie die Vorderseite des Ofens mit einem weichen Tuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem speziellen Reinigungsmittel.

Reinigen Sie den Ofeninnenraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen.

Reinigen Sie die Garraumdecke sorgfältig von Essensresten und Fett.

Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie ein weiches Tuch, warmes Wasser und ein Reinigungsmittel.

Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.

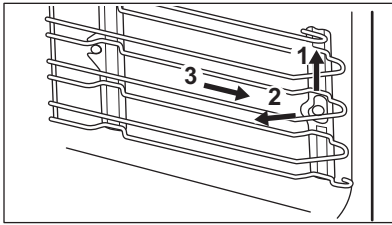
Zubehörteile mit Antihafbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

Trocknen Sie den Backofen, wenn der Garraum nach dem Gebrauch nass ist.

12.2 Abnehmen der Einhängegitter

Entfernen Sie zum Reinigen des Backofens die Eihängegitter.

Heben Sie das Eihängegitter an und ziehen Sie es heraus.



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

12.3 Lampe austauschen



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiss sein.

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

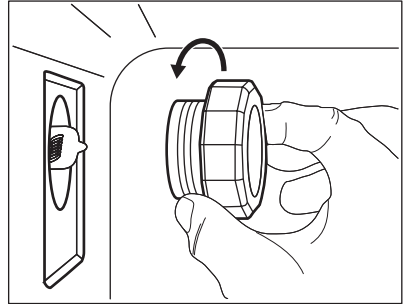


VORSICHT!

Halten Sie die Halogenlampe stets mit einem Tuch, um zu verhindern, dass Fettrückstände auf der Lampe verbrennen.

Seitliche Lampe

1. Entfernen Sie das linke Einhängegitter, um Zugang zur Ofenlampe zu bekommen.
2. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn, und nehmen Sie sie ab.



3. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
4. Falls erforderlich, tauschen Sie die Lampe gegen eine geeignete, bis 300 °C, G9 hitzebeständige Lampe aus.
5. Bringen Sie die Glasabdeckung an.
6. Setzen Sie das linke Einhängegitter wieder ein.

13. FEHLERSUCHE



WARNUNG!

Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

13.1 Vorgehensweise bei Störungen

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Der Backofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäss an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäss an die Spannungsversorgung angeschlossen ist (nehmen Sie dazu den Anschlussplan zu Hilfe, falls vorhanden).
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die erforderlichen Einstellungen sind nicht eingestellt.	Stellen Sie sicher, dass die Einstellungen richtig sind.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Siehe „Abschaltautomatik“.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe hierzu „Verwenden der Kindersicherung“.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schliessen Sie die Tür sorgfältig.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn die Sicherung wiederholt durchbrennt, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
Die Backofenbeleuchtung funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten.	• Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. • Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15–20 Minuten im Backofen lassen.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät ist eingeschaltet, heizt aber nicht. Der Ventilator funktioniert nicht. Im Display wird "Demo" angezeigt.	Der DEMO ist eingeschaltet.	1. Schalten Sie das Gerät aus. 2. Halten Sie ① gedrückt, bis sich das Gerät ein- und ausschaltet. 3. Berühren und halten Sie ≡ und ① gleichzeitig gedrückt, bis ein Signalton ertönt und "Demo" erlischt.
Das Gerät ist eingeschaltet, heizt aber nicht. Der Ventilator funktioniert nicht. Im Display wird "Demo" angezeigt.	Der DEMO ist eingeschaltet.	Siehe „Grundeinstellungen“ im Kapitel „Täglicher Gebrauch“.

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 Backofengarraums. Das Typenschild darf nicht vom Backofengarraum entfernt werden.

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

14. ENERGIEEFFIZIENZ

14.1 Energie sparen



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

Allgemeine Hinweise

Achten Sie darauf, dass die Backofentür bei Betrieb des Backofens 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 mit mehr Energie zu sparen, jedoch nur, wenn Sie die Mikrowellenfunktion nicht nutzen.

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

Beträgt die Garzeit länger als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur je nach Gardauer 3–10

Minuten vor Ablauf des Garvorgangs auf die Mindesttemperatur. Durch die Restwärme des Backofens werden die Speisen weiter gegart.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

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

Restwärme

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

Die Backofenbeleuchtung bleibt eingeschaltet.

Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, um die Restwärme zum Warmhalten von Speisen zu nutzen. Die Restwärmanzeige 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.

15. GARANTIE

Kundendienst

Servicestellen		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern	 Service-Helpline 0848 848 111 service@electrolux.ch	
Zürcherstrasse 204E 9000 St. Gallen		
Seetalstrasse 11 6020 Emmenbrücke		
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln		
Comercialstrasse 19 7000 Chur		

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

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

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

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

16. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem

Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

Entsorgen Sie Geräte mit dem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.



Für die Schweiz:

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

www.electrolux.com/shop



867343562-B-062018

