

EB4PL90KCN
EB4PL90KMS
EB4PL90KSP



DE

Backofen mit Mikrowelle

Benutzerinformation

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



Electrolux

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



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.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE	5
1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen	5
1.2 Allgemeine Sicherheit	6
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN	9
2.1 Installation	9
2.2 Elektrischer Anschluss	10
2.3 Gebrauch	10
2.4 Reinigung und Pflege	11
2.5 Innenbeleuchtung	12
2.6 Service	12
2.7 Entsorgung	12
3. GERÄTEBESCHREIBUNG	13
3.1 Allgemeine Übersicht	13
3.2 Zubehörteile	13
4. EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS	14
4.1 Bedienblende	14
4.2 Display	14
5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH	17
5.1 Reinigung vor der ersten Benutzung	17
5.2 Erstanschluss	17
5.3 Drahtlose Verbindung	17
5.4 Softwarelizenzen	18
6. TÄGLICHER GEBRAUCH	19
6.1 Einstellung: Ofenfunktionen	19
6.2 Verwendung: Mikrowellen-Schnellstart	19
6.3 Einstellen: VarioGuide	20
6.4 Ofenfunktionen	21
7. UHRFUNKTIONEN	24
7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen	24
7.2 Einstellung: Uhrfunktionen	24
8. VERWENDUNG: ZUBEHÖRTEILE	28
8.1 Einsetzen des Zubehörs	28
9. ZUSATZFUNKTIONEN	29
9.1 Speichern: Favoriten	29
9.2 Abschaltautomatik	29
9.3 Kühlgebläse	29
10. RATSCHLÄGE UND TIPPS	30
10.1 Empfehlungen zum Garen	30
10.2 Empfehlungen für Mikrowelle	30
10.3 Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Material	31
10.4 Empfohlene Leistungseinstellungen für verschiedene Arten von Lebensmitteln	32
10.5 Gartabellen für Prüfinstitute	33

- 11. REINIGUNG UND PFLEGE..... 35
 - 11.1 Anmerkungen zur Reinigung..... 35
 - 11.2 Entfernen der: Einhängegitter..... 35
 - 11.3 Wie ersetzt man: Die Lampe..... 36
- 12. FEHLERSUCHE..... 37
 - 12.1 Was tun, wenn..... 37
 - 12.2 Vorgehensweise bei: Fehlercodes..... 38
 - 12.3 Servicedaten..... 39
- 13. ENERGIEEFFIZIENZ..... 40
 - 13.1 Energie sparen..... 40
- 14. MENÜSTRUKTUR..... 41
 - 14.1 Menü..... 41
 - 14.2 Untermenü von: Optionen..... 41
 - 14.3 Untermenü von: Verbindungen..... 42
 - 14.4 Untermenü von: Setup..... 42
 - 14.5 Untermenü von: Service..... 43
- 15. ES IST GANZ EINFACH!..... 44
- 16. NEHMEN SIE EINE ABKÜRZUNG!..... 46
- 17. GARANTIE..... 47

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.
- 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.
- **WARNUNG:** Sind die Tür oder die Türdichtungen beschädigt, benutzen Sie das Gerät nicht, bevor es von einer Fachkraft repariert wurde.

- **WARNUNG:** Wartungs- und Reparaturarbeiten, bei denen die Abdeckung entfernt werden muss, die vor der Strahlungsenergie der Mikrowellen schützt, dürfen nur von Fachpersonal durchgeführt werden.
- **WARNUNG:** Erwärmen Sie keine Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Sie könnten explodieren.
- Verwenden Sie nur Geräte, die für den Einsatz in Mikrowellenherden geeignet sind.
- 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. 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)	450 (460) mm
Breite des Schrank	560 mm
Tiefe des Schrank	550 (550) mm
Höhe der Vorderseite des Geräts	455 mm
Höhe der Rückseite des Geräts	440 mm
Breite der Vorderseite des Geräts	596 mm
Breite der Rückseite des Geräts	560 mm
Tiefe des Gerätes	567 mm
Einbautiefe des Gerätes	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	882 mm
Mindesthöhe der Lüftungsöffnung. Öffnung auf unten auf der Rückseite.	560x20 mm
Befestigungsschrauben	3.5x25 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.

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.
- Geben Sie Ihr Wi-Fi-Passwort nicht preis.
- Heizen Sie den Backofen nicht mit der Mikrowellenfunktion vor.



WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung 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 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!
- Wischen Sie den Garraum 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.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

- Falls Sie ein Ofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

2.5 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 stets nur eine Lampe mit der gleichen Leistung..

2.6 Service

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

2.7 Entsorgung



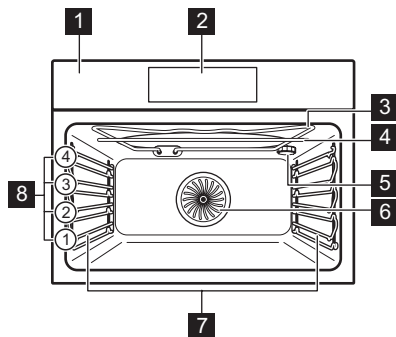
WARNUNG!

Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Allgemeine Übersicht

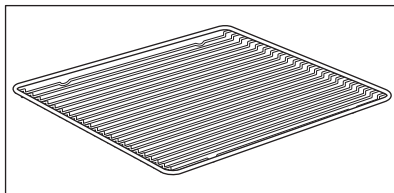


- 1 Bedienblende
- 2 Display
- 3 Heizelement
- 4 Mikrowellengenerator
- 5 Backofenbeleuchtung
- 6 Gebläse
- 7 Einhängegitter, herausnehmbar
- 8 Einschubebenen

3.2 Zubehörteile

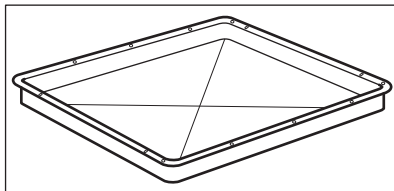
Gitterrost

Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



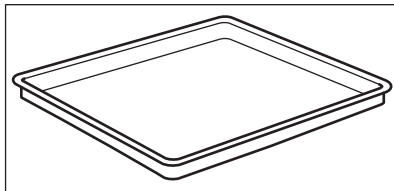
Kuchenblech

Für Kuchen und Plätzchen.



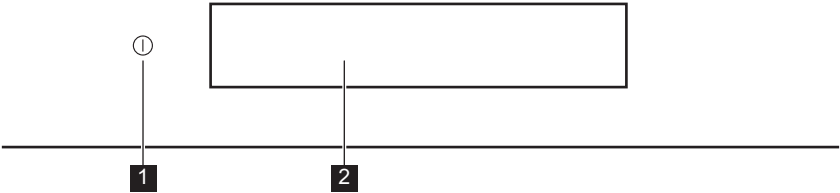
Glaskuchenblech

Für Kuchen und Plätzchen.



4. EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

4.1 Bedienblende



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

Drücken	Wischen	Gedrückt halten
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



Das Display mit maximaler Anzahl an eingestellten Funktionen.

- A. Menü / Zurück
- B. Wi-Fi (nur ausgewählte Modelle)
- C. Uhrzeit
- D. Informationen
- E. Kurzzeitwecker
- F. Speisethermometer (nur ausgewählte Modelle)
- Mikrowellen-Schnellstart
- G. START/STOPP
- H. Temperatur / Mikrowellen-Timer
- I. Fortschrittsanzeige / Einstellskala
- J. Mehr
- K. Ofenfunktionen

Displayanzeigen

Wichtigste Anzeigen – Zum Navigieren im Display.

OK Zum Bestätigen der Auswahl/Einstellung.	Zum Bestätigen der Auswahl/Einstellung oder Zurückblättern um eine Menüebene.	Zum Zurückblättern um eine Menüebene/Rückgängigmachen der letzten Aktion.	Zum 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 Ofentür.	Der Timer startet, sobald der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.	Der Timer startet, wenn der Garvorgang beginnt.
--	---	---	---	--

EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

Displayanzeigen	
Wi-Fi Anzeigen – Der Ofen 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

		
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
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.

Schritt 1	Schalten Sie den Ofen ein.
Schritt 2	Drücken Sie:  . Wählen Sie: Einstellungen / Verbindungen.
Schritt 3	 - Wischen oder drücken Sie zum Einschalten: Wi-Fi.
Schritt 4	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.	

Nehmen Sie eine Abkürzung!



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

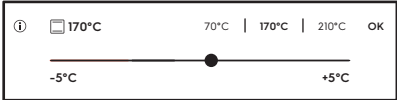
5.4 Softwarelizenzen

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“.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

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

6.1 Einstellung: Ofenfunktionen

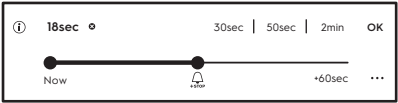
Schritt 1	Schalten Sie den Ofen ein.
Schritt 2	Wählen Sie eine Ofenfunktion aus. Im Display erscheinen die Standardofenfunktionen. Zur Anzeige weiterer Ofenfunktionen drücken Sie ● ● ● .
Schritt 3	Drücken Sie: °C. Im Display erscheinen die Temperatureinstellungen. 
Schritt 4	Bewegen Sie Ihren Finger auf der Einstellskala, um die Temperatur einzustellen.
Schritt 5	Drücken Sie: OK.
Schritt 6	Drücken Sie: START .
STOP - Drücken, um die Ofenfunktion auszuschalten.	
Schritt 7	Schalten Sie den Ofen aus.

Nehmen Sie eine Abkürzung!



6.2 Verwendung: Mikrowellen-Schnellstart

Schritt 1	Halten Sie  gedrückt. Die Mikrowelle schaltet sich für 30 Sekunden ein.
-----------	--

Schritt 2	Zum Verlängern der Garzeit:	
	Drücken Sie eine der Zeitverknüpfungen auf dem Display. 	Drücken Sie auf den Laufzeitwert, um die Zeit-Einstellskala aufzurufen. Verschieben Sie den Punkt der Einstellskala auf den gewünschten Wert. 
Die Mikrowelle kann jederzeit mit der folgenden Funktion eingeschaltet werden: Mikrowellen-Schnellstart.		

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

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

Nehmen Sie eine Abkürzung!



6.4 Ofenfunktionen

Standard-Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Grill	Zum Grillen von dünnen Speisen und zum Toasten von Brot.
 Heissluftgrillen	Zum Braten grosser Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Zum Gratinieren und Überbacken.
 Heissluft	Zum Backen und Braten auf zwei Einschubebenen und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20–40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als bei Ober-/Unterhitze.
 Tiefkühlgerichte	Damit Tiefkühlprodukte (z. B. Pommes Frites, Kartoffelwedges und Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
 Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene.
 Pizzastufe	Zur Zubereitung von Pizza. Für intensives Bräunen und einen knusprigen Boden.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
 Mikrowelle	Zum Erhitzen und Zubereiten von Speisen. Der Mikrowellenleistungsbe- reich liegt zwischen 100 und 1000 W.

Spezielle Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Einkochen	Zum Einkochen von Gemüse (z. B. Gurken).
 Dörren	Zum Dörren von in Scheiben geschnittenen Früchten, Gemüse und Pilzen.
 Teller wärmen	Zum Vorwärmen der Teller vor dem Servieren.
 Gärstufe	Zur Beschleunigung des Aufgehens von Hefeteig. Verhindert das Austrocknen der Teigoberfläche und hält den Teig elastisch.
 Überbacken	Für Aufläufe wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Zum Gratinieren und Überbacken.
 Niedertemperatur Garen	Zum Zubereiten von zarten und saftigen Braten.
 Warmhalten	Zum Warmhalten von Gerichten.
 Brot Backen	Verwenden Sie diese Funktion, um Brot und Brötchen auf professionelle Art zu backen: knusprig, braun und glänzende Kruste.

Mikrowellen-Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Auftauen	Zum Auftauen von Fleisch, Fisch, Früchten, Kuchen, Brot und Butter. Der Leistungsbereich liegt zwischen 100 und 200 W.

Ofenfunktion	Anwendung
 Aufwärmen	Zum Aufwärmen von zubereiteten Gerichten und empfindlichen Speisen. Der Leistungsbereich liegt zwischen 300 und 700 W.
 Flüssigkeiten	Zum Aufwärmen von Getränken und Suppen. Der Leistungsbereich liegt zwischen 800 und 1000 W.
 Heissluft + MW	Zum Backen auf einer Einschubebene. Funktion mit MW-Verstärkung.
 Ober-/Unterhitze + MW	Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene. Funktion mit MW-Verstärkung.
 Grill + MW	Zum schnelleren Garen und Bräunen von Speisen. Funktion mit MW-Verstärkung.
 Heissluftgrillen + MW	Zum Braten grosser Fleischstücke auf einer Ebene. Zum Gratinieren und Bräunen. Funktion mit MW-Verstärkung.

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.

Startbedingungen, Ende-Aktion und Verzögerter Start sind nicht für die Mikrowellenfunktionen verfügbar.

7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

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

Einstellen der Gardauer	
Schritt 1	Stellen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur ein.
Schritt 2	Drücken Sie:  .
Schritt 3	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	
Schritt 1	Stellen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur ein.
Schritt 2	Drücken Sie:
Schritt 3	Drücken Sie:
Schritt 4	Drücken Sie: Startbedingungen / Ende-Aktion.
Schritt 5	Wählen Sie die bevorzugten Startbedingungen / Ende-Aktion.
Schritt 6	Drücken Sie: OK oder
- drücken, um die gewählte Start- oder Endeoption abubrechen.	

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	
Schritt 1	Drücken Sie:

Verzögerung von Start und Ende des Garvorgangs

Schritt 2	Wischen und drücken zum Einstellen der Uhr. Drücken Sie: OK.
------------------	--

Nehmen Sie eine Abkürzung!



Verzögerung von Start ohne Einstellung des Endes des Garvorgangs

Schritt 1	Stellen Sie die Ofenfunktion und die Temperatur ein.
------------------	--

Schritt 2	Drücken Sie:  .
------------------	--

Schritt 3	Drücken Sie: ● ● ● .
------------------	----------------------

Schritt 4	Drücken Sie: Verzögerter Start.
------------------	---------------------------------

Schritt 5	Wählen Sie den Wert. Drücken Sie: OK.
------------------	---------------------------------------

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.

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

Schritt 2	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

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

Ändern der Timereinstellungen

Schritt 1	Wählen Sie den Wert auf der Einstellskala oder drücken Sie auf den Wert der gewünschten Zeit, um den Timerwert zu ändern.
Schritt 2	Drücken Sie: OK.

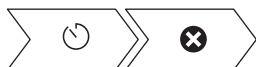
 - setzt die Änderungen zurück.

Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

Abbrechen des eingestellten Timers

Schritt 1	Drücken Sie:  .
Schritt 2	Drücken Sie: OK.

Nehmen Sie eine Abkürzung!



8. VERWENDUNG: ZUBEHÖRTEILE

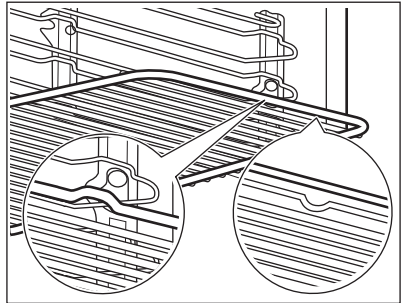
8.1 Einsetzen des Zubehörs

Verwenden Sie ausschliesslich geeignetes Kochgeschirr und Material. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“, Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Material.

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.

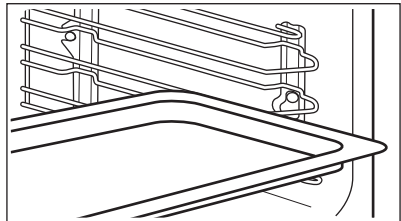
Gitterrost:

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



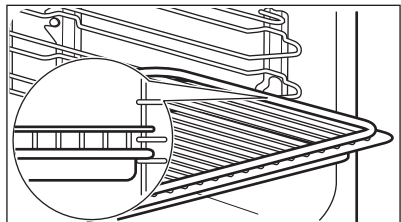
Kuchenblech:

Schieben Sie das Kuchenblech zwischen die Führungsstäbe des Einhängegitters.



Gitterrost und Kuchenblechzusammen:

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



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.

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

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
200–230	5,5

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Backofenbeleuchtung, 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 Empfehlungen für Mikrowelle



Kochen Sie los!

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.

Rühren Sie flüssige Gerichte gelegentlich um.

Rühren Sie die Speisen vor dem Servieren um.

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

 Mikrowellengaren	 Auftauen in der Mikrowelle
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 oder Schale vor dem Garen mehrfach mit einer Gabel ein. Schneiden Sie Gemüse nach Möglichkeit in gleich grosse Stücke. Nehmen Sie nach dem Ausschalten des Ofens das Gericht heraus und lassen Sie es noch einige Minuten stehen.	Nehmen Sie tiefgekühlte Lebensmittel aus der Verpackung und geben Sie sie auf einen umgedrehten Teller, 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 können Früchte und Gemüse ohne vorheriges Auftauen gegart werden.

10.3 Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Material

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

Prüfen Sie vor Gebrauch die Spezifikation des Kochgeschirrs/Materials.

Kochgeschirr/Material			
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

Kochgeschirr/Material			
Keramik, Porzellan und Steingut mit unglasiertem Boden oder mit kleinen Löchern, z. B. auf den Griffen	X	X	X
Hitzebeständiger Kunststoff bis zu 200 °C	✓	✓	X
Pappe, Papier	✓	X	X
Frischhaltefolie	✓	X	X
Bratfolie mit mikrowellen-geeignetem Verschluss	✓	✓	X
Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	X	X	X
Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet	X	X	X
Kuchenblech	X	X	X
Gitterrost	X	X	✓
Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr, z. B. Crisp-Platte	X	✓	X

10.4 Empfohlene Leistungseinstellungen für verschiedene Arten von Lebensmitteln

Bei den Angaben in der folgenden Tabelle handelt es sich um Richtwerte.

700–1000 W		
 Garen von Gemüse	 Anbraten am Anfang des Garvorgangs	 Erhitzen von Flüssigkeiten

500–600 W			
			
Garen von Eierspeisen	Köcheln von Eintopfgerichten	Erhitzen von Tellergerichten	Auftauen und Erwärmen von Tiefkühlgerichten

300–400 W				
				
Schmelzen von Käse, Schokolade, Butter	Köcheln von Reis	Erhitzen von Babynahrung	Garen/Erhitzen empfindlicher Lebensmittel	Weitergaren

100–200 W			
			
Auftauen von Brot	Auftauen von Obst und Kuchen	Auftauen von Käse, Sahne, Butter	Auftauen von Fleisch, Fisch

10.5 Gartabellen für Prüfinstitute

Informationen für Prüfinstitute

Prüfungen gemäss IEC 60705.

Sofern nicht anderes angegeben den Gitterrost verwenden.					
MIKROWELLEN-FUNKTION	 (W)	 (kg)		 (min)	
Biskuit	600	0.475	Unterhitze	7–9	Nach der halben Garzeit das Gefäss um 1/4 drehen.
Hackbraten	400	0.9	2	25–32	Nach der halben Garzeit das Gefäss um 1/4 drehen.
Eierstich	500	1	Unterhitze	18	-

RATSCHLÄGE UND TIPPS

Sofern nicht anderes angegeben den Gitterrost verwenden.

MIKROWELLEN-FUNKTION	 POWER (W)	 (kg)		 (min)	
Fleisch auftauen	200	0.5	Unterhitze	7-8	Nach der Hälfte der Garzeit das Fleisch wenden.

Verwenden Sie den Gitterrost.

MIKRO-WELLEN-KOMBI-FUNKTION		 POWER (W)	 (° C)		 (min)	
Kuchen, 0,7 kg	Ober-/ Unterhitze + MW	100	200	2	23 - 27	Nach der halben Garzeit das Gefäß um 1/4 drehen.
Kartoffelgratin, 1,1 kg	Heissluft + MW	300	180	2	38 - 42	Nach der halben Garzeit das Gefäß um 1/4 drehen.
Poulet, 1,1 kg	Heissluftgrillen + MW	400	230	1	35 - 40	Das Fleisch in einen runden Glasbehälter geben und nach der Hälfte der Garzeit wenden.

11. REINIGUNG UND PFLEGE

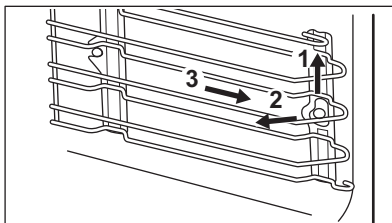
**WARNUNG!**
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

11.1 Anmerkungen zur Reinigung

 Reinigungs- mittel	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.
 Täglicher Ge- brauch	Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Rückstände können einen Brand verursachen. Reinigen Sie die Ofendecke sorgfältig von Essensresten und Fett.
	Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch.
 Zubehörteile	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 Antihaftzubehör nicht mit aggressiven Mitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

11.2 Entfernen der: Einhängegitter

Entfernen Sie zum Reinigen des Ofens die Einhängegitter.

Schritt 1	Schalten Sie den Ofen aus und lassen Sie ihn völlig abkühlen.	
Schritt 2	Ziehen Sie die Einhängegitter vorsichtig nach oben aus der vorderen Aufhängung.	
Schritt 3	Ziehen Sie die Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.	
Schritt 4	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 Wie ersetzt man: Die Lampe



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiss sein.

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

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

Schritt 1	Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.
Schritt 2	Reinigen Sie die Glasabdeckung.
Schritt 3	Ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 40 W.
Schritt 4	Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

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.

 Probleme mit dem Wi-Fi-Signal	
 Mögliche Ursache	 Abhilfe
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.

 Code und Beschreibung	 Abhilfe
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.
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.

 Code und Beschreibung	 Abhilfe
F131 - Die Temperatur des Magnetronsensors ist zu hoch.	Schalten Sie den Ofen aus und lassen Sie ihn abkühlen. Schalten Sie den Ofen wieder ein.
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 odereinen 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.)	

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 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(nur, wenn Sie die Mikrowellenfunktion nicht nutzen).

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.

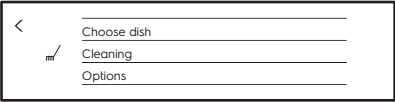
Standby-Modus

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.
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: 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.
Schnellaufheizung	Verkürzt die Aufheizzeit. Dies ist nur für einige Ofenfunktionen verfügbar.

14.3 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.

14.4 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.
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.

14.5 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	Uhrzeit	Drahtlose Verbindung

Machen Sie sich mit den wichtigsten Symbolen auf dem Bedienfeld und dem Display vertraut:						
 Ein / Aus	 Menü / Zurück	 Wi-Fi	 Informationen	 Kurzzzeit-wecker	START / STOP	 Mehr

Nehmen Sie den Backofen in Betrieb				
Schnellstart	Schalten Sie den Backofen ein und garen Sie mit der Standardtemperatur und -dauer der Funktion.	Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
		Halten Sie  gedrückt.	Stellen Sie die Ofenfunktion  ... ein.	Drücken Sie START .
Schnelles Ausschalten	Sie können den Backofen jederzeit bei jedem Bildschirm oder jeder Meldung ausschalten.	Halten Sie  gedrückt, bis sich der Ofen ausschaltet.		
Schnelle MW	Starten Sie die Mikrowelle jederzeit mit den Standardeinstellungen: 30 Sek./ 1000 W.	Drücken Sie  .		

Beginnen Sie mit dem Garen					
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4	Schritt 5	Schritt 6

Beginnen Sie mit dem Garen

 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.	OK Durch Drücken bestätigen.	START Zum Starten des Garvorgangs drücken.
---	--	--	--	---------------------------------	---

Erfahren Sie, wie Sie schnell garen können

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

VarioGuide	Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
	Drücken Sie  .	Drücken Sie  VarioGuide.	Wählen Sie die Speise.

Verwenden Sie die Schnellfunktionen zum Einstellen der Gardauer oder Ändern der Garfunktion.

Schnelle Timereinstellungen Verwenden Sie die am häufigsten verwendeten Timer-Einstellungen, indem Sie sie aus den Verknüpfungen wählen.	Schritt 1	Schritt 2
	Drücken Sie  .	Wählen Sie den gewünschten Time-wert.
10 % Finish Assist 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  ...	

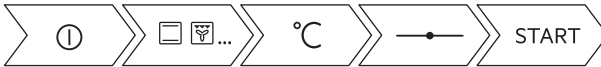
16. NEHMEN SIE EINE ABKÜRZUNG!

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

Drahtlosverbindung



Einstellung: Ofenfunktionen



Einstellung: VarioGuide



Einstellung: Garzeit



Zeitvorwahl: Start und Ende des Garvorgangs



Abbrechen: Eingestellter Timer



17. 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	
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

www.electrolux.com/shop



867361040-A-042020