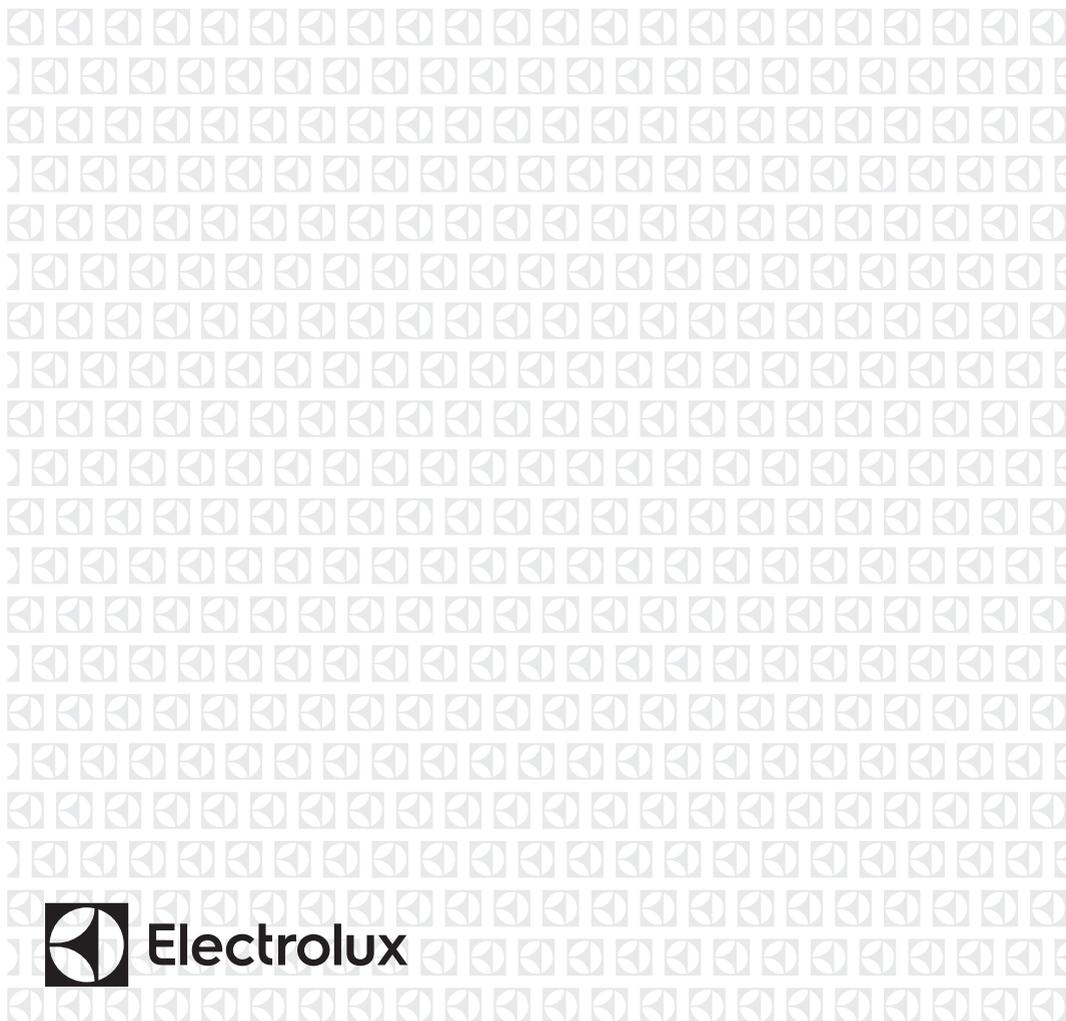


EB6SL70KCN
EB6SL70KSP



DE Dampfgarer

Benutzerinformation



WIR DENKEN AN SIE

Danke, dass Sie ein Gerät von Electrolux gekauft haben. Sie haben sich für ein Produkt entschieden, in dem jahrzehntelange Berufserfahrung und Innovation stecken. Bei der Entwicklung dieses genialen und eleganten Geräts haben wir an Sie gedacht. Wann immer Sie das Gerät verwenden, können Sie sicher sein, dass Sie jedes Mal großartige Ergebnisse erzielen.

Willkommen bei Electrolux.

Besuchen Sie unsere Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:

www.electrolux.com/support

Ihr Produkt für einen besseren Service zu registrieren:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

KUNDENDIENST UND SERVICE

Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an unseren autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	3	4. BEDIENFELD.....	11
1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen.....	4	4.1 Ausstattung Bedienfeld.....	11
1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise.....	4	4.2 Anzeige.....	12
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	6	5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.....	13
2.1 Aufstellen.....	6	5.1 Erste Reinigung	13
2.2 Elektroanschluss.....	7	5.2 Erstanschluss.....	13
2.3 Bedienung.....	7	5.3 Drahtlose Verbindung 	13
2.4 Reinigung und Pflege.....	8	5.4 Softwarelizenzen.....	14
2.5 Dampfgaren.....	9	5.5 Erstes Vorheizen.....	14
2.6 Innenbeleuchtung.....	9	5.6 Einstellung: Wasserhärte.....	14
2.7 Wartung.....	9	6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	16
2.8 Entsorgung.....	9	6.1 Einstellung: Ofenfunktionen.....	16
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	10	6.2 Wassertank.....	16
3.1 Gesamtansicht.....	10	6.3 Verwendung: Wassertank.....	17
3.2 Zubehörteile.....	10	6.4 Einstellung: Steamify – Dampffunktion.....	17
		6.5 Einstellung: SousVide Garen.....	19
		6.6 Einstellung: VarioGuide.....	20

6.7 Ofenfunktionen.....	20	11.8 Benutzung: Spülen.....	38
6.8 Hinweise für: Feuchte Umluft.....	23	11.9 Erinnerung an die Trocknung.....	39
7. UHRFUNKTIONEN.....	23	11.10 Benutzung: Trocknen.....	39
7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen... ..	23	11.11 Aus- und Einbau: Tür.....	39
7.2 Einstellung: Uhrfunktionen.....	24	11.12 Wie ersetzt man: Lampe.....	40
8. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS.....	26	12. FEHLERSUCHE.....	41
8.1 Einsetzen der Zubehörteile.....	26	12.1 Was tun, wenn	42
8.2 KT-Sensor.....	27	12.2 Vorgehensweise bei: Fehlercodes.....	44
8.3 Benutzung: KT-Sensor.....	27	12.3 Servicedaten.....	45
9. ZUSATZFUNKTIONEN.....	29	13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	46
9.1 Speichern: Favoriten.....	29	13.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt nach der europäischen Ökodesign- und Energiekennzeichnungsverordnung....	46
9.2 Abschaltautomatik.....	29	13.2 Energie sparen.....	47
9.3 Kühlgebläse.....	30	14. MENÜSTRUKTUR.....	47
10. RATSCHLÄGE UND TIPPS.....	30	14.1 Menü.....	47
10.1 Empfehlungen zum Garen.....	30	14.2 Untermenü für: Reinigung.....	48
10.2 Feuchte Umluft.....	30	14.3 Untermenü für: Optionen.....	48
10.3 Feuchte Umluft - empfohlenes Zubehör.....	31	14.4 Untermenü für: Verbindungen....	49
10.4 Gartabellen für Prüfinstitute.....	31	14.5 Untermenü für: Setup.....	49
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	34	14.6 Untermenü für: Service.....	50
11.1 Hinweise zur Reinigung.....	34	15. ES IST GANZ EINFACH!.....	51
11.2 Entfernen der: Einhängegitter	35	16. GARANTIE.....	53
11.3 Verwendung: Dampfreinigung.....	35	17. UMWELTTIPPS.....	54
11.4 Erinnerungsfunktion Reinigen.....	36		
11.5 Reinigung: Wassertank.....	36		
11.6 Benutzung: Entkalkung.....	37		
11.7 Entkalkungserinnerung.....	38		

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder unter 8 Jahren sowie Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, und es ist sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät und Mobilgeräten mit My Electrolux Kitchen spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern, und entsorgen Sie es angemessen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und zugängliche Teile werden während des Betriebs heiss. Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb ist oder abkühlt.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, sollte diese aktiviert werden.
- Wartung oder Reinigung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät kann in Büros, Hotelzimmern, Bed & Breakfast-Gästezimmern, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn das

Niveau des (durchschnittlichen) Haushaltsverbrauchs nicht überschritten wird.

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

SICHERHEITSANWEISUNGEN

sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Aufstellen

**WARNUNG!**

Das Gerät darf nur von einer Fachkraft installiert werden.

- Entfernen Sie die gesamte Verpackung.
- Montieren oder verwenden Sie ein beschädigtes Gerät nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Bewegen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Installieren Sie das Gerät an einem sicheren, geeigneten Aufstellort, der die Installationsanforderungen erfüllt.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Prüfen Sie vor Montage des Geräts, dass sich die Ofentür unbehindert öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der Stromversorgung betrieben werden.
- Das Einbaugerät muss die Beständigkeitsanforderungen nach DIN 68930 erfüllen.

Mindesthöhe des Schrankes (Mindesthöhe des Schrankes unter Arbeitsplatte)	590 (600) mm
Breite des Schrankes	560 mm
Tiefe des Schrankes	550 (550) mm
Höhe der Vorderseite des Geräts	594 mm
Höhe der Rückseite des Geräts	576 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	1027 mm
Mindestgröße der Lüftungsöffnung. Öffnung unten auf der Rückseite	560 x 20 mm

Befestigungsschrauben	4 x 25 mm
-----------------------	-----------

2.2 Elektroanschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

2.3 Bedienung



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch ab.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Heisse Luft kann entweichen.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann eine Mischung aus Alkohol und Luft zur Folge haben.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offene Flammen in das Gerät gelangen.
- Bringen Sie keine entflammaren Produkte oder nasse Gegenstände mit entflammaren Produkten in das Gerät, in die Nähe des Geräts oder auf das Gerät.
- Geben Sie Ihr Wi-Fi-Passwort nicht preis.



WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

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

2.4 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

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

2.5 Dampfgeren



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr und Risiko von Schäden am Gerät.

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

2.6 Innenbeleuchtung



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

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

2.7 Wartung

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

2.8 Entsorgung



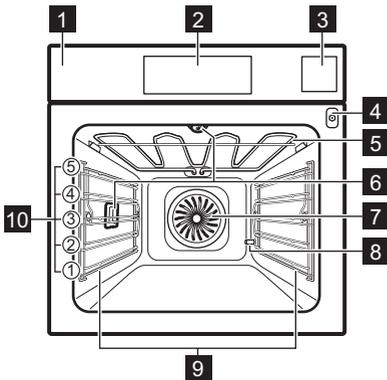
WARNUNG!

Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

- Kontaktieren Sie die Behörden vor Ort, um Informationen darüber zu erhalten, wie Sie das Gerät entsorgen können.
- 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

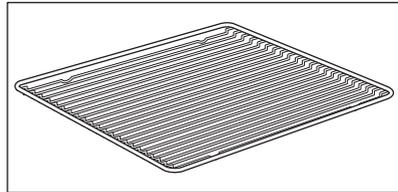


- 1 Bedienfeld
- 2 Anzeige
- 3 Wassertank
- 4 Buchse für KT-Sensor
- 5 Heizelement
- 6 Lampe
- 7 Umluft
- 8 Entkalkung des Auslaufschlauchs
- 9 Einhängegitter, herausnehmbar
- 10 Einschubebene

3.2 Zubehörteile

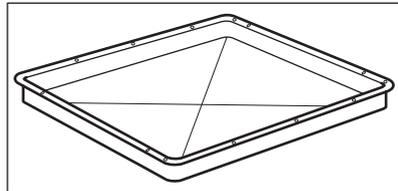
Gitterrost

Für Töpfe, Backformen, Roste.



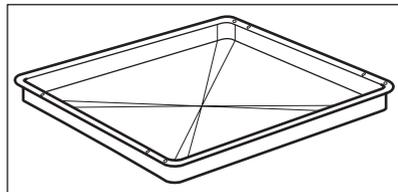
Backblech

Für Kuchen und Biskuitboden.



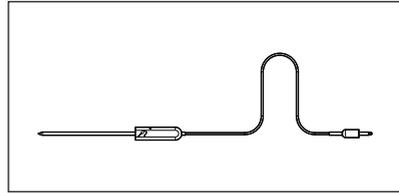
Kuchenblech hochrandig

Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.



KT-Sensor

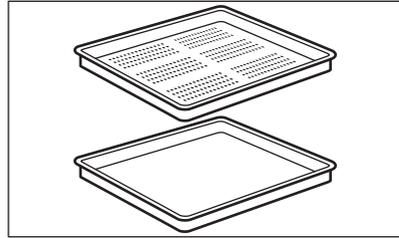
Zum Messen der Temperatur in Speisen.



Dampfgarset

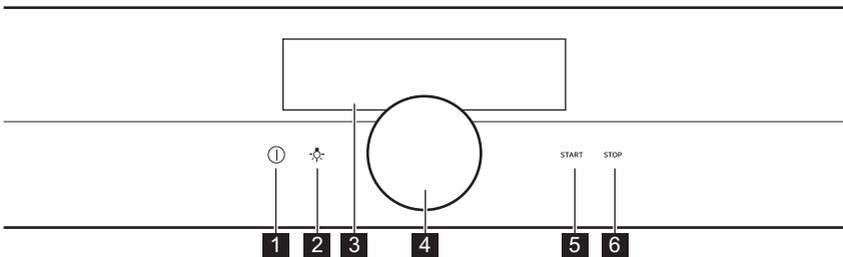
Ein unperforierter und ein perforierter Speisenbehälter.

Das Dampfgarset entfernt das Kondenswasser während des Dampfgarens von den Speisen. Verwenden Sie es zur Zubereitung von Gemüse, Fisch, Pouletbrust. Das Dampfgarset ist nicht geeignet für Speisen, die in Wasser gekocht werden müssen, z. B. Reis, Polenta, Nudeln.



4. BEDIENFELD

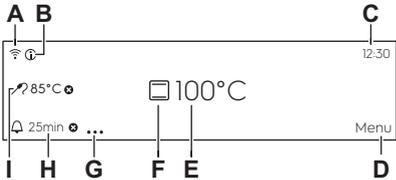
4.1 Ausstattung Bedienfeld



1	EIN / AUS	Drücken und halten Sie die Taste, um das Gerät ein- und auszu-schalten.
2	Lampenschalter	Zum Ein- und Ausschalten der Lampe.
3	Anzeige	Anzeige der aktuellen Geräteeinstellungen.
4	Drehschalter	Zum Betrieb des Geräts.
5	START	Zum Einschalten der ausgewählten Funktion.
6	STOP	Zum Ausschalten der ausgewählten Funktion.

 <p>Taste gedrückt halten</p>	 <p>Drücken Sie</p>	 <p>Halten und drehen</p>
<p>Den Hauptbildschirm einschalten.</p>	<p>Eine Einstellung bestätigen oder das ausgewählte Untermenü aufrufen.</p>	<p>Einstellungen ändern und durch das Menü navigieren.</p>

4.2 Anzeige

 <p>The diagram shows a rectangular display area. At the top left is a Wi-Fi icon (A) and a signal strength icon (B). Below them is a temperature icon (I) showing 85°C, a timer icon (H) showing 25min, and a menu icon (G) with three dots. In the center is a temperature icon (F) showing 100°C. At the top right is a clock icon (C) showing 12:30. At the bottom right is a 'Menu' label (D). At the bottom left are labels I, H, and G. At the bottom center are labels F and E. At the bottom right is label D.</p>	<p>Display mit der maximalen Anzahl wählbarer Funktionen.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Wi-Fi (nur ausgewählte Modelle) B. Informationen C. Uhrzeit D. Menü E. Temperatur F. Ofenfunktionen G. Timer-Optionen H. Kurzzeitwecker I. KT-Sensor (nur ausgewählte Modelle)
--	---

Anzeigen im Display

<p>Alarmton Funktionsanzeigen – Nach Ablauf der eingestellten Gardauer ertönt der Signalton.</p>				
 <p>Die Funktion ist eingeschaltet.</p>	 <p>Die Funktion ist eingeschaltet. Der Garvorgang stoppt automatisch.</p>	 <p>Der Alarmton ist ausgeschaltet.</p>		
<p>Kurzzeitweckeranzeigen</p>				
 <p>Der Timer startet zu einem späteren Zeitpunkt.</p>	 <p>Der Timer startet nach dem Schliessen der Tür des Geräts.</p>	 <p>Zum Abbrechen der Einstellung.</p>	 <p>Der Timer startet, sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht.</p>	 <p>Der Timer startet bei Beginn des Kochprozesses.</p>
<p>Wi-Fi Anzeige – Der Backofen kann mit Wi-Fi verbunden werden.</p>				



Wi-Fi Die Verbindung ist eingeschaltet.

Fernsteuerung Anzeige – Das Gerät kann ferngesteuert werden.



Fernsteuerung ist eingeschaltet.

5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

5.1 Erste Reinigung

		
<p>Schritt 1</p>	<p>Schritt 2</p>	<p>Schritt 3</p>
<p>Entfernen Sie alle Zubehörteile und abnehmbaren Regalböden aus dem Gerät.</p>	<p>Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.</p>	<p>Legen Sie das Zubehör und die abnehmbaren Bodenträger in das Gerät.</p>

5.2 Erstanschluss

Nach dem ersten Verbinden wird im Display eine Willkommensmeldung angezeigt. Stellen Sie Folgendes ein: Sprache, Helligkeit, Lautstärke, Wasserhärte, Uhrzeit, Drahtlose Verbindung.

5.3 Drahtlose Verbindung

Zum Anschliessen des Geräts benötigen Sie:

- Ein drahtloses Netzwerk mit Internetanschluss.
- Ein Mobilgerät, das mit dem selben drahtlosen Netzwerk verbunden ist.

<p>Schritt 1</p>	<p>Laden Sie die Mobil-App herunter My Electrolux Kitchen , und folgen Sie den Anweisungen für die nächsten Schritte.</p>
<p>Schritt 2</p>	<p>Schalten Sie das Gerät ein.</p>

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Schritt 3	Wählen Sie: Menü / Einstellungen / Verbindungen.
Schritt 4	Wählen Sie: Wi-Fi. Drücken Sie auf den Einstellknopf.
Schritt 5	Wählen Sie das drahtlose Netzwerk mit Internetanschluss aus. Das Funkmodul des Geräts startet innerhalb von 90 Sekunden.

Frequenz	2,4 GHz WLAN
	2412–2484 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Max. Leistung	EIRP < 20 dBm (100 mW)

5.4 Softwarelizenzen

Die Software in diesem Produkt enthält Komponenten, die auf frei verfügbarer und Open-Source-Software basieren. Electrolux dankt für die Beiträge der Open-Source-Software und Robotik-Communities zum Entwicklungsprojekt.

Um auf den Programmcode dieser frei verfügbaren und Open-Source-Softwarekomponenten zuzugreifen, deren Lizenzbedingungen die Veröffentlichung verlangen, und um die vollständige Copyright-Information und geltende Lizenzbedingungen einzusehen, besuchen Sie: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (Ordner GTM3).

5.5 Erstes Vorheizen

Heizen Sie den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme auf.

Schritt 1	Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen.
Schritt 2	Stellen Sie die Höchsttemperatur für die Funktion ein:  . Lass den Backofen für 1 Std laufen.
Schritt 3	Stellen Sie die Höchsttemperatur für die Funktion ein:  . Lass den Backofen für 15 Min laufen.

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

5.6 Einstellung: Wasserhärte

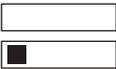
Nachdem Sie den Ofen an die Spannungsversorgung angeschlossen haben, müssen Sie den Wasserhärtegrad einstellen.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Verwenden Sie den mit dem Dampfgerät mitgelieferten Teststreifen.

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

Die Tabelle zeigt den Wasserhärtebereich (°dH) mit dem zugehörigen Kalkgehalt und der Wasserklassifizierung. Passen Sie die Wasserhärte entsprechend der Tabelle an.

Wasserhärte		Teststreifen	Kalkablagerung (mmol/l)	Kalkablagerung (mg/l)	Wasserklassifizierung
Grad	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	weich
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	mittelhart
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	hart
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	sehr hart

Wenn der Leitungswasserhärtegrad 4 oder höher ist, füllen Sie den Wassertank mit stillem Tafelwasser. Verwenden Sie Tafelwasser mit einem maximalen Kalkgehalt Ca^{2+} von 3,9 mmol/l oder 151 mg/l (prüfen Sie das Etikett auf der Flasche). Wenn Sie das Wasserenthärterssystem benutzen, achten Sie darauf, dass der Wasserhärtegrad zwischen 1 und 3 liegt. Ist dies nicht der Fall, verwenden Sie Tafelwasser, das in diesem Wasserhärtebereich liegt. Weitere Informationen zur Wasserhärte (°dH) Ihres Leitungswassers erfahren Sie von Ihrem örtlichen Wasserversorgungsunternehmen.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH



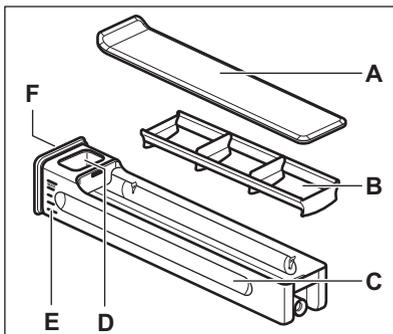
WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

6.1 Einstellung: Ofenfunktionen

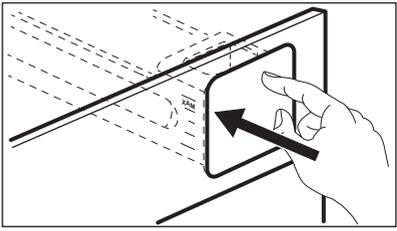
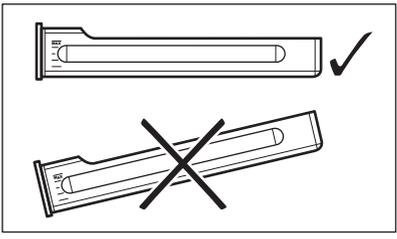
Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Halten Sie den Knopf. Im Display erscheinen die Standardofenfunktionen.
Schritt 3	Wählen Sie das Symbol für die Ofenfunktion und drücken Sie auf den Einstellknopf, um das Untermenü aufzurufen.
Schritt 4	Wählen Sie die Ofenfunktion und drücken Sie auf den Knopf.
Schritt 5	Wählen Sie: °C. Drücken Sie auf den Einstellknopf. Im Display erscheinen die Temperatureinstellungen.
Schritt 6	Drehen Sie den Einstellknopf, um die Temperatur einzustellen.
Schritt 7	Drücken Sie: START. KT-Sensor – Sie können das Speisethermometer jederzeit vor oder während des Garvorgangs einstecken.
STOP – Drücken, um die Ofenfunktion auszuschalten.	
Schritt 8	Schalten Sie den Ofen aus.

6.2 Wassertank



- A. Deckel
- B. Wellenbrecher
- C. Tank
- D. Wasser-Einfüllöffnung
- E. Skala
- F. Vordere Abdeckung

6.3 Verwendung: Wassertank

Schritt 1	Drücken Sie auf die vordere Abdeckung des Wassertanks.	
Schritt 2	Füllen Sie den Wassertank bis zur Höchstgrenze. Das kann auf zwei Arten erfolgen:	
	A: Lassen Sie den Wassertank im Ofen und giessen Sie das Wasser aus einem Behälter zu.	B: Nehmen Sie den Wassertank aus dem Ofen und füllen Sie ihn unter dem Wasserhahn.
Schritt 3	Halten Sie den Wassertank waage- recht, um ein Verschütten des Wassers zu vermeiden.	
Schritt 4	Setzen Sie den Wassertank nach dem Befüllen wieder in dieselbe Position ein. Drücken Sie auf die vordere Abde- ckung, bis sich der Wassertank im Ofen befindet.	
Schritt 5	Leeren Sie den Wassertank nach jedem Gebrauch.	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  VORSICHT! Halten Sie den Wassertank von heißen Oberflächen fern. </div>		

6.4 Einstellung: Steamify – Dampffunktion

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.	
Schritt 2	Wählen Sie:  . Drücken Sie auf den Einstellknopf, um die Dampffunktion einzuschalten.	
Schritt 3	Wählen Sie: °C. Drücken Sie auf den Einstellknopf, um die Temperatur einzustellen. Im Display erscheinen die Temperatureinstellungen.	

TÄGLICHER GEBRAUCH

Schritt 4	Stellen Sie die Temperatur ein und drücken Sie zur Bestätigung auf den Einstellknopf. Die Dampffunktion hängt von der eingestellten Temperatur ab.
Dampfgaren 50–100 °C	Zum Dampfgaren von Gemüse, Getreide, Hülsenfrüchten, Meeresfrüchten, Terrinen und Löffeldesserts.
Dampf zum Schmoren 105–130 °C	Zur Zubereitung von gedünstetem und geschmortem Fleisch oder Fisch, Brot und Geflügel sowie Cheese-cake und Aufläufen.
Dampf zum sanften Überbacken 135–150 °C	Für Fleisch, Aufläufe, gefülltes Gemüse, Fisch und Gratin. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig und erhalten eine knusprige Oberfläche. Wenn Sie den Timer einstellen, schaltet sich die Grillfunktion automatisch in den letzten Minuten des Garvorgangs ein, damit die Speise sanft überbacken wird.
Dampf zum knusprig Backen und Braten 155–230 °C	Für gebratene und gebackene Gerichte, Fleisch, Fisch, Geflügel, gefülltes Blätterteiggebäck, Obstkuchen, Muffins, Gratin, Gemüse und Backwaren. Wenn Sie den Timer einstellen und die Speise in die erste Einschubebene schieben, schaltet sich die Unterhitze automatisch in den letzten Minuten des Garvorgangs ein, damit die Speise einen knusprigen Boden bekommt.
Schritt 5	Drücken Sie auf den Deckel des Wassertanks, um ihn zu öffnen und herauszunehmen.
Schritt 6	Füllen Sie den Wassertank bis zur Höchstgrenze (circa 950 ml). Der Wasservorrat reicht für ca. 50 Min. Verwenden Sie die Skala des Wassertanks. <div data-bbox="210 1098 1028 1238" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  <p>WARNUNG! Verwenden Sie nur kaltes Leitungswasser. Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser. Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten. Füllen Sie keine brennbaren oder alkoholischen Flüssigkeiten in den Wassertank.</p> </div>
Schritt 7	Trocknen Sie die Aussenseite des Wassertanks bei Bedarf mit einem weichen Tuch. Drücken Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position.
Schritt 8	Drücken Sie: START . Nach ca. 2 Minuten wird der Dampf sichtbar. Sobald der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt der Signalton.

Schritt 9	Sobald der Wassertank leer ist, ertönt der Signalton. Befüllen Sie den Wassertank neu. Am Ende des Garvorgangs läuft das Kühlgebläse schneller, um den Dampf zu entfernen. Der Signalton ertönt am Ende der Garzeit.
Schritt 10	Schalten Sie den Ofen aus.
Schritt 11	Leeren Sie den Wassertank nach Abschluss des Garens.
Schritt 12	Restwasser kann sich im Garraum niederschlagen. Öffnen Sie nach dem Garen vorsichtig die Tür. Trocken Sie den Garraum nach Abkühlen des Ofens mit einem weichen Tuch.

6.5 Einstellung: SousVide Garen

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Wählen Sie das Symbol für die Ofenfunktion und drücken Sie auf den Einstellknopf, um das Untermenü aufzurufen.
Schritt 3	Wählen Sie:  . Drücken Sie auf den Einstellknopf.
Schritt 4	Wählen Sie: Kurzzeitwecker. Drücken Sie auf den Einstellknopf.
Schritt 5	Drehen und drücken Sie den Einstellknopf, um die Zeit einzustellen.
Schritt 6	Wählen Sie: °C. Drücken Sie auf den Einstellknopf.
Schritt 7	Drehen und drücken Sie den Einstellknopf, um die Temperatur einzustellen.
Schritt 8	Drücken Sie: START .
Schritt 9	Auf den Vakuumenteln und im Garraum kann sich Restwasser ansammeln. Öffnen Sie nach dem Garen vorsichtig die Ofentür. Verwenden Sie einen Teller und ein Handtuch zum Herausnehmen der Vakuumentel. Wischen Sie den Garraum nach Abkühlen des Ofens mit einem Schwamm trocken. Trocknen Sie ihn mit einem weichen Tuch.

6.6 Einstellung: VarioGuide

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

Einige der Gerichte können Sie auch mit folgender Funktion zubereiten:

- Gewichtsautomatik
- KT-Sensor

Den Garzustand, zu dem das Gericht zubereitet werden soll:

- Blutig oder Weniger
- Mittel
- Well Done (Durch) oder Mehr

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Wählen Sie: Menü. Drücken Sie auf den Einstellknopf.
Schritt 3	Wählen Sie: VarioGuide. Drücken Sie auf den Einstellknopf.
Schritt 4	Wählen Sie ein Gericht oder eine Speiseart und drücken Sie auf den Einstellknopf zur Bestätigung.
Schritt 5	Drücken Sie: START .

6.7 Ofenfunktionen

STANDARDFUNKTIONEN

Backofenfunktion	Anwendung
 Grill	Zum Grillieren von dünnen Speisen und zum Toasten von Brot.
 Heissluftgrillen	Zum Braten grosser Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Zum Gratinieren und Bräunen.
 Heissluft	Zum Backen und Braten auf drei Einschubebenen und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 bis 40° C niedrigere Backofentemperatur ein als bei Ober-/Unterhitze.

Backofenfunktion	Anwendung
 Tiefkühlgerichte	Damit Fertiggerichte (z. B. Pommes Frites, Kartoffelwedges und Frühlingssrollen) schön knusprig werden.
 Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
 Pizzastufe	Zubereiten von Pizza. Für intensives Bräunen und einen knusprigen Boden.
 Unterhitze	Kuchen mit knusprigen Böden backen und Lebensmittel konservieren.
 Steamify	Verwenden Sie Dampf zum Dampfgaren, Schmoren, sanften Aufbacken, Backen und braten.

SONDERFUNKTIONEN

Backofenfunktion	Anwendung
 Einkochen	Zum Einkochen von Gemüse (z. B. Gurken).
 Dörren	Zum Dörren von in Scheiben geschnittenen Früchten, Gemüse und Pilzen.
 Joghurt-Funktion	Zur Zubereitung von Joghurt. Die Beleuchtung ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.
 Teller wärmen	Zum Vorwärmen der Teller vor dem Servieren.

TÄGLICHER GEBRAUCH

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

DAMPFFUNKTIONEN

Backofenfunktion	Anwendung
 <p>SousVide Garen</p>	Bei dieser Funktion handelt sich um eine Garmethode, bei der die Speisen in einen Vakuumbbeutel eingeschweisst und bei niedrigen Temperaturen gegart werden. Weitere Informationen findest du im Abschnitt SousVide Garen und dem Kapitel „Tipps und Hinweise“ mit den Gartabellen.
 <p>Regenerieren</p>	Dies stellt eine sanfte und gleichmässige Wärme bereit und belebt den Geschmack sowie das Aroma der Speisen, als ob sie frisch zubereitet wären. Diese Funktion dient dazu, Gerichte direkt im Teller aufzuwärmen. Du kannst mehr als einen Teller gleichzeitig aufwärmen, indem du verschiedene Einschubebenen benutzt.
 <p>Brot backen</p>	Verwenden Sie diese Funktion, um beim Backen von Brot und Brötchen professionelle Ergebnisse zu erhalten: knusprig, braun und mit glänzender Kruste.

Backofenfunktion	Anwendung
 Gärstufe	Zur Beschleunigung des Aufgehens von Hefeteig. Verhindert das Austrocknen der Teigoberfläche und hält den Teig elastisch.
 Dampfgaren	Zum Dampfgaren von Gemüse, Beilagen und Fisch
 Feuchtigkeit, hoch	Diese Funktion eignet sich zum Kochen von empfindlichen Gerichten wie Puddings, Flans, Pasteten und Fisch.
 Feuchtigkeit, mittel	Diese Funktion eignet sich zur Zubereitung von gedünstetem und geschmortem Fleisch sowie Brot- und süßem Hefeteig. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke saftig und zart, und die Backwaren aus Hefeteig erhalten eine knusprige und glänzende Oberfläche.
 Feuchtigkeit, niedrig	Diese Funktion ist geeignet für Fleisch, Geflügel, Ofengerichte und Auflauf. Durch die Kombination von Dampf und Hitze wird Fleisch zart und saftig und erhält eine knusprige Oberfläche.

6.8 Hinweise für: Feuchte Umluft

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

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

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

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

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Anwendung
Garzeit	Zum Einstellen der Gardauer. Maximal 23 Std. 59 Min.

UHRFUNKTIONEN

Uhrfunktion	Anwendung
Startbedingungen	Zum Einstellen, wann der Timer zu zählen beginnt.
Optionen nach Ablauf	Zum Einstellen, was nach Ablauf des Timers geschehen soll.
Verzögerter Start	Zum Verzögern von Start und/oder Ende des Garvorgangs.
Zeitverlängerung	Zum Verlängern der Garzeit.
Erinnerung	Zum Einstellen eines Countdowns. Höchstens 23 Std. 59 Min. Diese Funktion hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts.

Startbedin- gungen	Kommentar
-	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 das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht.
	Der Timer startet zu einer bestimmten Zeit.

7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

Einstellen der Uhr	
Schritt 1	Wähle: Uhrzeit. Drücke den Drehknopf.
Schritt 2	Drehen Sie den Einstellknopf zum Einstellen der Uhr. Drücken Sie auf den Einstellknopf.

Einstellen der Gardauer	
Schritt 1	Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.

Einstellen der Gardauer	
Schritt 2	Wähle: Kurzzeitwecker.
Schritt 3	Drehen Sie den Einstellknopf zum Einstellen der Zeit. Drücken Sie auf den Einstellknopf.
Schritt 4	Wähle: Optionen nach Ablauf. Drücke den Drehknopf. Der Timer beginnt sofort mit dem Rückwärtszählen.

Wählen der Start-/Endeoption des Garvorgangs	
Schritt 1	Stellen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur ein.
Schritt 2	Wählen Sie: ● ● ● . Drücken Sie auf den Einstellknopf.
Schritt 3	Wähle: Startbedingungen. Drücke den Drehknopf.
Schritt 4	Wähle: Optionen nach Ablauf. Drücke den Drehknopf.

Verzögerung von Start und Ende des Garvorgangs	
Schritt 1	Wählen Sie: ● ● ● . Drücken Sie auf den Einstellknopf.
Schritt 2	Wähle: Startbedingungen/Zu einem bestimmten Zeitpunkt. Drücke den Drehknopf.
Schritt 3	Drehen Sie den Einstellknopf zum Einstellen der Startzeit. Drücken Sie auf den Einstellknopf.
Schritt 4	Drehen Sie den Einstellknopf zum Einstellen des Garendes. Drücken Sie auf den Einstellknopf.
Schritt 5	Wähle: Optionen nach Ablauf. Drücke den Drehknopf.

VERWENDEN DES ZUBEHÖRS

Verzögerung von Start ohne Einstellung des Endes des Garvorgangs	
Schritt 1	Wählen Sie: ● ● ● . Drücken Sie auf den Einstellknopf.
Schritt 2	Wähle: Startbedingungen/Zu einem bestimmten Zeitpunkt.
Schritt 3	Drehen Sie den Einstellknopf zum Einstellen der Startzeit. Drücken Sie den Einstellknopf zur Bestätigung.

Verlängern der Gardauer	
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	Wähle: Kurzzeitwecker.
Schritt 2	Wählen Sie das Symbol der gewünschten Zeit, um die Gardauer zu verlängern und drücken Sie auf den Einstellknopf zur Bestätigung.
Schritt 3	Sie können auch die gewünschte Ofenfunktion auswählen und auf den Einstellknopf drücken, um sie zu ändern.

8. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS

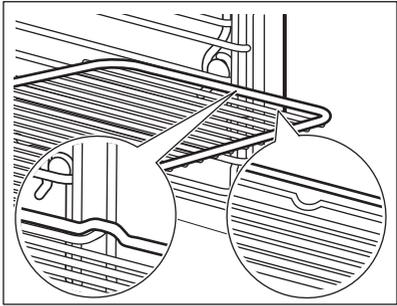
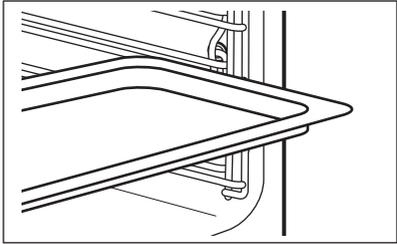


WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

8.1 Einsetzen der Zubehöerteile

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

<p>Gitterrost: Schieben Sie den Gitterrost zwischen die Führungsstäbe des Einhängegitters.</p>	
<p>Backblech / tiefes Kuchenblech: Schieben Sie das Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.</p>	

8.2 KT-Sensor

KT-Sensor – misst die Temperatur in der Speise. Sie können es mit jeder Ofenfunktion benutzen.

Es können zwei Temperaturen eingestellt werden:	
<p style="text-align: center;">°C</p> <p>Die Ofentemperatur: mindestens 120 °C.</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p>Die Kerntemperatur.</p>

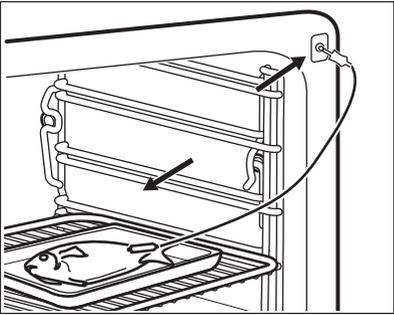
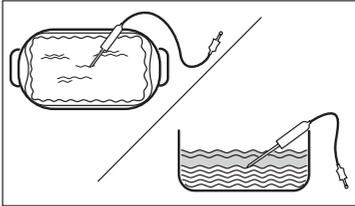
Für optimale Garergebnisse:		
<p>Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.</p>	<p>Benutzen Sie ihn für keinen anderen Zweck.</p>	<p>Er muss während des Garens in der Speise verbleiben.</p>

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

8.3 Benutzung: KT-Sensor

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

VERWENDEN DES ZUBEHÖRS

Schritt 2	Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Ofentemperatur ein.	
Schritt 3	Einstecken: KT-Sensor.	
	Fleisch, Geflügel und Fisch	Auflauf
	Stecken Sie die Spitze des KT-Sensor in die Mitte des Fleischstücks oder Fisches, möglichst im dicksten Teil. Achten Sie darauf, dass sich mindestens 3/4 des KT-Sensor in der Speise befinden.	Stecken Sie die Spitze des KT-Sensor genau in die Mitte des Auflaufs. Das KT-Sensor muss während des Backvorgangs gestützt werden. Verwenden Sie hierzu eine feste Zutat. Verwenden Sie den Rand der Backform zum Abstützen des Silikongriffs des KT-Sensor. Die Spitze des KT-Sensor darf den Boden der Auflaufform nicht berühren.
		
Schritt 4	Stecken Sie den Stecker des KT-Sensor in die Buchse an der Vorderseite des Ofens. Im Display wird die aktuelle Temperatur des KT-Sensor angezeigt.	
Schritt 5	 – Zum Einstellen der Kerntemperatur auswählen und den Einstellknopf drücken.	
Schritt 6	Zum Einstellen der gewünschten Sensoroption auf den Einstellknopf drücken: <ul style="list-style-type: none"> • Alarmton – sobald das Gericht die Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton. • Alarmton und Stoppen des Ofens – sobald das Gericht die Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton und der Ofen stoppt. 	
Schritt 7	Drehen Sie den Einstellknopf zur Auswahl der Option. Drücken Sie den Einstellknopf zur Bestätigung.	

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

9. ZUSATZFUNKTIONEN

9.1 Speichern: Favoriten

Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen, wie die Ofenfunktion, Gardauer, Temperatur oder die Reinigungsfunktion speichern. Sie können 3 bevorzugte Einstellungen speichern. Die gespeicherten Einstellungen stehen in folgendem Menü zur Verfügung: Favoriten.

Schritt 1	Schalten Sie das Gerät ein.
Schritt 2	Wählen Sie die bevorzugte Einstellung und drücken Sie auf den Einstellknopf.
Schritt 3	Wählen Sie: Menü / Favoriten.
Schritt 4	Wählen Sie: Aktuelle Einstellungen speichern. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Einstellungsposition zu wählen.
Schritt 5	Drücken Sie auf den Einstellknopf, um die Einstellung zur folgenden Liste hinzuzufügen: Favoriten.

9.2 Abschaltautomatik

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

 (°C)	 (Std.)
30 - 115	12.5

RATSCHLÄGE UND TIPPS

 (°C)	 (Std.)
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

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

9.3 Kühlgebläse

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

10. RATSCHLÄGE UND TIPPS

10.1 Empfehlungen zum Garen


<p>Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie sind abhängig vom Rezept und der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten.</p> <p>Ihr Gerät backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. In den folgenden Hinweisen werden empfohlene Einstellungswerte von Temperatur, Gardauer und Einschubebene für spezifische Speisentypen aufgeführt.</p> <p>Wenn Sie die Einstellungen für ein bestimmtes Rezept nicht finden können, suchen Sie nach einem ähnlichen Rezept.</p> <p>Weitere Empfehlungen finden Sie in den Gartabellen auf unserer Website. Um die Kochtipps zu finden, überprüfen Sie die PNC-Nummer auf dem Typenschild, das sich am vorderen Rahmen des Geräts befindet.</p>

10.2 Feuchte Umluft

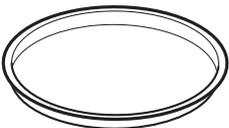
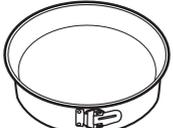
Für beste Ergebnisse befolgen Sie die in der Tabelle unten aufgeführten Empfehlungen.

		 (°C)		 (Min.)
Brötchen, süß, 16 Stück	Kuchenblech oder Fett- pfanne	180	2	25 - 35
Biskuitroulade	Kuchenblech oder Fett- pfanne	180	2	15 - 25

		 (°C)		 (Min.)
Fisch, ganz, 0,2 kg	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	3	15 - 25
Plätzchen, 16 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	2	20 - 30
Meringues, 24 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	160	2	25 - 35
Muffins, 12 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	2	20 - 30
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	2	20 - 30
Mürbeteigguetzli, 20 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	140	2	15 - 25
Törtchen, 8 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	2	15 - 25

10.3 Feuchte Umluft - empfohlenes Zubehör

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

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

10.4 Gartabellen für Prüfinstitute

Informationen für Testeinrichtungen

Prüfungen nach: EN 60350, IEC 60350.

RATSCHLÄGE UND TIPPS

Backen auf einer Ebene - Backen im Blechen

		 °C	 Min	
Biskuitkuchen (fettfrei)	Heissluft	160	45 - 60	2
Biskuitkuchen (fettfrei)	Ober-/Unterhitze	160	45 - 60	2
Apfeltorte, 2 Formen à Ø 20 cm	Heissluft	160	55 - 65	2
Apfeltorte, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober-/Unterhitze	180	55 - 65	1
Buttergebäck	Heissluft	140	25 - 35	2
Buttergebäck	Ober-/Unterhitze	140	25 - 35	2

Backen auf einer Ebene - Kekse Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

		 °C	 Min
Törtchen, 20 pro Blech, heizen Sie den leeren Backofen vor	Heissluft	150	20 - 30
Törtchen, 20 pro Blech, heizen Sie den leeren Backofen vor	Ober-/Unterhitze	170	20 - 30

Mehrstufiges Backen - Kekse

		 °C	 Min	
Buttergebäck	Heissluft	140	25 - 45	2 / 4
Törtchen, 20 pro Blech, heizen Sie den leeren Backofen vor	Heissluft	150	25 - 35	1 / 4

		 °C	 Min	
Biskuitkuchen (fettfrei)	Heissluft	160	45 - 55	2 / 4
Apfeltorte, 1 Backform pro Rost (Ø 20 cm)	Heissluft	160	55 - 65	2 / 4

Grill

Leeren Backofen 5 Minuten lang vorheizen.

Grillen Sie bei Höchstemtemperatureinstellung.

		 Min	
Toast	Grill	1 - 2	5
Rindersteak, nach der Hälfte der Zeit wenden	Grill	24 - 30	4

Informationen für Testeinrichtungen

Funktionstests: Dampfgaren.

Prüfungen nach IEC 60350-1.

Stellen Sie die Temperatur auf 100°C.

	 Behälter (Gastromorm)	 kg		 Min	
Brokkoli, heizen Sie den leeren Backofen vor	1 x 2/3 perforiert	0.3	3	8 - 9	Setzen Sie das Kuchenblech in die erste Einschubebene ein.
Brokkoli, heizen Sie den leeren Backofen vor	1 x 2/3 perforiert	Max.	3	10 - 11	Setzen Sie das Kuchenblech in die erste Einschubebene ein.

REINIGUNG UND PFLEGE

	 Behälter (Gastro- norm)	 kg		 Min	
Erbsen, gefroren	2 x 2/3 perforiert	2 x 1,5	2 und 4	Bis die Temperatur an der kältesten Stelle 85 °C erreicht.	Setzen Sie das Kuchenblech in die erste Einschubebene ein.

11. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

11.1 Hinweise zur Reinigung

 Reinigungsmittel	<p>Reinigen Sie die Oberfläche des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie den Boden des Garraums mit einigen Tropfen Essig, um Kalkrückstände zu entfernen.</p>
	<p>Verwenden Sie eine Reinigungslösung zum Reinigen der Metalloberflächen.</p>
	<p>Beseitigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.</p>
 Alltäglicher Gebrauch	<p>Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Rückstände können einen Brand verursachen.</p>
	<p>Lassen Sie Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch.</p>
 Zubehöerteile	<p>Reinigen Sie das gesamte Zubehör nach jedem Gebrauch und lassen sie es trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch, warmes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel. Reinigen Sie das Zubehör nicht in einem Geschirrspüler.</p>
	<p>Reinigen Sie das Antihafzubehör nicht mit aggressiven Mitteln oder scharfkantigen Gegenständen.</p>

11.2 Entfernen der: Einhängegitter

Entfernen Sie zum Reinigen des Ofens die Einhängegitter.

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	
Schritt 2	Ziehen Sie die Einhängegitter vorsichtig nach oben aus der vorderen Aufhängung.	
Schritt 3	Ziehen Sie das vordere Ende der Einhängegitter von der Seitenwand ab.	
Schritt 4	Ziehen Sie die Träger aus der hinteren Entriegelung.	
Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.		

11.3 Verwendung: Dampfreinigung

Bevor Sie beginnen.		
Schalten Sie den Ofen aus und lassen Sie ihn völlig abkühlen.	Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter.	Reinigen Sie den Boden des Garraums und das Türinnen-glas mit einem weichen Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

Schritt 1	Füllen Sie die Wasserschublade bis zur Höchstgrenze.	
Schritt 2	Wählen Sie: Menü / Reinigung.	
	Funktion	Beschreibung
	Dampfreinigung	Leichte Reinigung
	Dampfreinigung Plus	Normale Reinigung Besprühen Sie den Garraum mit einem Reinigungsmittel.
	Dauer	30 Min.
		75 Min.
Schritt 3	Zum Einschalten der Funktion Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display. Das Signal ertönt, wenn die Reinigung beendet ist.	

REINIGUNG UND PFLEGE

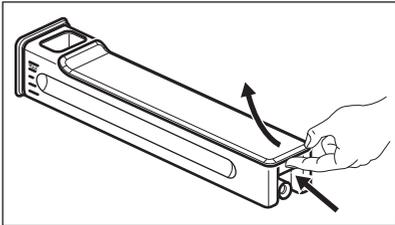
Schritt 4	Drücken Sie den Drehschalter, um den Signalton abzuschalten.
❗ Die Backofenlampe ist ausgeschaltet, während die Funktion eingeschaltet ist.	

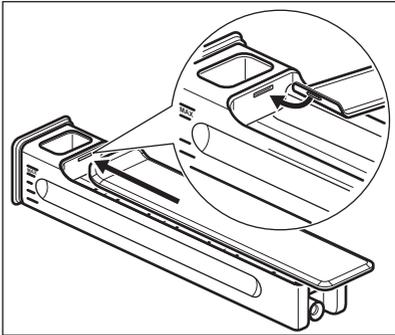
Wenn die Reinigung beendet ist:		
Schalten Sie den Ofen aus.	Wischen Sie den Garraum nach Abkühlen des Ofens mit einem weichen Tuch trocken. Entfernen Sie das restliche Wasser aus dem Wassertank.	Lassen Sie die Ofentür offen und warten Sie, bis der Garraum trocken ist.

11.4 Erinnerungsfunktion Reinigen

Wenn die Erinnerungsmeldung erscheint, wird eine Reinigung empfohlen.
Verwenden Sie die Funktion: Dampfreinigung Plus.
Sie können die Erinnerung in folgendem Menü ein- oder ausschalten: Setup.

11.5 Reinigung: Wassertank

Schritt 1	Nehmen Sie den Wassertank aus dem Ofen.	
Schritt 2	Entfernen Sie den Deckel des Wassertanks. Heben Sie den Deckel entsprechend dem Vorsprung hinten an.	
Schritt 3	Entfernen Sie den Wellenbrecher. Ziehen Sie ihn aus dem Tankgehäuse, bis er ausrastet.	
Schritt 4	Reinigen Sie die Teile des Wassertanks mit Wasser und Seife. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme und reinigen Sie den Wassertank nicht im Geschirrspüler.	

Schritt 5	Bauen Sie den Wassertank wieder zusammen.	
Schritt 6	Rasten Sie den Wellenbrecher ein. Setzen Sie ihn in die Aufnahme.	
Schritt 7	Setzen Sie den Deckel auf. Setzen Sie ihn zu erst in den vorderen Schnappverschluss und drücken Sie ihn dann gegen das Wassertankgehäuse.	
Schritt 8	Setzen Sie den Wassertank ein.	
Schritt 9	Drücken Sie den Wassertank in den Ofen, bis er einrastet.	

11.6 Benutzung: Entkalkung

Bevor Sie beginnen:		
Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Bitte Zubehör entfernen.	Vergewissern Sie sich, dass die Wasserschublade leer ist.

Dauer des ersten Teils: ca. 100 Minuten	
Schritt 1	Setzen Sie die tiefe Pfanne in die erste Einschubebene ein.
Schritt 2	Füllen Sie 250 ml Entkalker in den Wassertank.
Schritt 3	Füllen Sie die Wasserschublade dann bis zum Höchststand mit Wasser auf.
Schritt 4	Wählen Sie: Menü / Reinigung.
Schritt 5	Schalten Sie die Funktion ein und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display. Der erste Teil der Entkalkung beginnt.
Schritt 6	Leeren Sie nach Abschluss des ersten Schrittes die tiefe Pfanne und setzen Sie es wieder in die erste Einschubebene ein.

Dauer des ersten Schrittes: ca. 35 Minuten	
Schritt 7	Füllen Sie den Wassertank mit Wasser. Stellen Sie sicher, dass sich kein Entkalker mehr im Wassertank befindet. Setzen Sie die Wasserschublade ein.
Schritt 8	Wenn die Funktion beendet ist, entfernen Sie das tiefe Kuchenblech.
<p>i Die Backofenlampe ist ausgeschaltet, während die Funktion eingeschaltet ist.</p>	

Wenn die Entkalkung endet:		
Schalten Sie den Ofen aus.	Trocknen Sie den Garraum nach Abkühlen des Ofens mit einem weichen Tuch. Entfernen Sie das übrige Wasser vom Wassertank.	Lassen Sie die Ofentür offen und warten Sie, bis der Garraum trocken ist.
<p>i Wenn nach der Entkalkung noch Kalksteinreste im Ofen verbleiben, fordert die Anzeige zur Wiederholung des Vorgangs auf.</p>		

11.7 Entkalkungserinnerung

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

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

11.8 Benutzung: Spülen

Bevor Sie beginnen:	
Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Bitte Zubehör entfernen.

Schritt 1	Setzen Sie die tiefe Pfanne in die erste Einschubebene ein.
Schritt 2	Füllen Sie den Wassertank mit Wasser.
Schritt 3	Wählen Sie: Menü / Reinigung / Spülen. Dauer: ca. 30 Minuten
Schritt 4	Schalten Sie die Funktion ein und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.
Schritt 5	Wenn die Funktion beendet ist, entfernen Sie das tiefe Kuchenblech.
 Die Backofenlampe ist ausgeschaltet, während die Funktion eingeschaltet ist.	

11.9 Erinnerung an die Trocknung

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

11.10 Benutzung: Trocknen

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

Schritt 1	Vergewissern Sie sich, dass der Ofen abgekühlt ist.
Schritt 2	Bitte Zubehör entfernen.
Schritt 3	Wählen Sie das Menü aus: Reinigung / Trocknen.
Schritt 4	Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm.

11.11 Aus- und Einbau: Tür

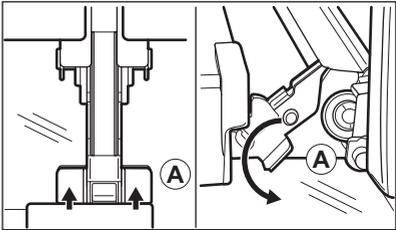
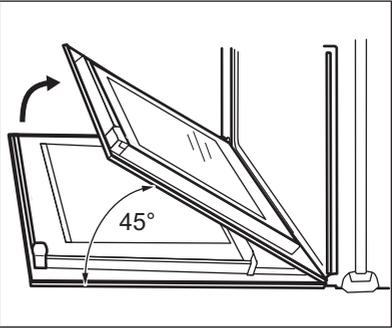
Die Tür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden



WARNUNG!

Die Tür ist schwer.

REINIGUNG UND PFLEGE

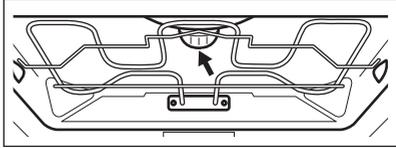
Schritt 1	Öffnen Sie die Tür vollständig.	
Schritt 2	Drücken Sie vollständig auf die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren.	
Schritt 3	Schliessen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (Winkel ca. 45°). Fassen Sie die Tür auf beiden Seiten und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Ofen weg. Legen Sie die Tür mit der Aussenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.	
Schritt 4	Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Seife. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.	
Schritt 5	Führen Sie nach der Reinigung die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Achten Sie darauf, dass Glasscheiben in korrekter Position eingesetzt werden, da sich die Türoberfläche sonst überhitzen kann.	

11.12 Wie ersetzt man: Lampe


WARNUNG!
 Stromschlaggefahr.
 Die Lampe kann heiss sein.

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

Obere Lampe

Schritt 1	Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.	
Schritt 2	Entfernen Sie den Metallring und 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	Stecken Sie den Metallring auf die Glasabdeckung und montieren Sie ihn.	

Seitliche Lampe

Schritt 1	Nehmen Sie das linke Einhängegitter heraus, um Zugang zur Lampe zu erhalten.
Schritt 2	Verwenden Sie einen Torx 20-Schraubendreher, um die Abdeckung zu entfernen.
Schritt 3	Entfernen und reinigen Sie den Metallrahmen und die Dichtung.
Schritt 4	Ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 25 W.
Schritt 5	Montieren Sie den Metallrahmen und die Dichtung. Ziehen Sie die Schrauben fest.
Schritt 6	Montieren Sie das linke Einhängegitter.

12. FEHLERSUCHE



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

12.1 Was tun, wenn ...

 Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder heizt nicht auf	
 Mögliche Ursache	 Beseitigung
Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäss an eine Stromversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäss an die Stromversorgung angeschlossen ist.
Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein, Einzelheiten finden Sie unter Uhrfunktionen Kapitel „Einstellung“: Uhrfunktionen.
Die Tür ist nicht ordnungsgemäss 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.
Das Gerät Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe Kapitel «Menü», Untermenü von: Optionen.
 Komponenten	
 Beschreibung	 Beseitigung
Die Lampe ist durchgebrannt.	Ersetzen Sie die Lampe. Einzelheiten dazu finden Sie im Kapitel «Reinigung und Pflege», Ersetzen: Lampe.



Der Wassertank funktioniert nicht ordnungsgemäss

 Beschreibung	 Mögliche Ursache	 Beseitigung
Der Wassertank bleibt nicht im Gerät, nachdem Sie ihn eingesetzt haben.	Sie haben den Wassertank nicht vollständig hineingedrückt.	Setzen Sie den Wassertank vollständig in das Gerät ein.
Aus dem Wassertank tritt Wasser aus.	Sie haben den Deckel des Wassertanks oder den Wellenbrecher nicht richtig aufgesetzt.	Setzen Sie den Deckel des Wassertanks und den Wellenbrecher ein.



Probleme mit dem Reinigungsvorgang

 Beschreibung	 Mögliche Ursache	 Beseitigung
Der Wassertank ist schwierig zu reinigen.	Der Deckel des Wassertanks und der Wellenbrecher wurden nicht entfernt.	Entfernen Sie den Deckel und den Wellenbrecher.
Nach der Entkalkung befindet sich kein Wasser im hochrandigen Kuchenblech.	Der Wassertank wurde nicht bis zum Höchststand gefüllt.	Prüfen Sie, ob sich in der Aufnahme des Wassertanks Entkalker/Wasser befindet.
Nach der Entkalkung befindet sich Schmutzwasser auf dem Boden des Garraums.	Das hochrandige Kuchenblech wurde nicht in die richtige Ebene eingeschoben.	Entfernen Sie das verbliebene Wasser und den Entkalker vom Boden des Geräts. Setzen Sie das nächste Mal das hochrandige Kuchenblech in die erste Einschubebene ein.
Nach der Reinigung befindet sich zu viel Wasser auf dem Boden des Garraums.	Sie haben vor der Reinigung zu viel Reinigungsmittel in das Gerät gegeben.	Verteilen Sie beim nächsten Mal eine dünne Schicht des Reinigungsmittels gleichmässig auf den Garraumwänden.

 Probleme mit dem Reinigungsvorgang		
 Beschreibung	 Mögliche Ursache	 Beseitigung
Die Reinigungsleistung ist nicht zufriedenstellend.	Sie haben die Reinigung mit einem zu heissen Gerät begonnen.	Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. Wiederholen Sie die Reinigung.
	Sie haben vor der Reinigung nicht alle Zubehörteile aus dem Gerät entfernt.	Entfernen Sie das gesamte Zubehör aus dem Gerät. Wiederholen Sie die Reinigung.

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

 Probleme mit dem Wi-Fi-Signal	
 Mögliche Ursache	 Beseitigung
Probleme mit dem Wi-Fi-Signal.	Prüfen Sie, ob Ihr Mobilgerät mit dem drahtlosen Netzwerk verbunden ist. Prüfen Sie Ihr drahtloses Netzwerk und Ihren Router. Starten Sie den Router neu.
Neuer Router installiert oder geänderte Routerkonfiguration.	Um das Gerät und das Mobilgerät erneut zu konfigurieren, lesen Sie das Kapitel «Vor der ersten Inbetriebnahme», Drahtlose Verbindung.
Das Wi-Fi-Signal ist schwach.	Stellen Sie den Router so nah wie möglich an das Gerät.
Das Funksignal wird durch ein anderes Mikrowellengerät in der Nähe des Geräts gestört.	Schalten Sie das Mikrowellengerät aus. Vermeiden Sie die gleichzeitige Nutzung des Mikrowellengeräts und der Fernbedienung des Geräts. Mikrowellen unterbrechen das Wi-Fi-Signal.

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	 Beseitigung
F111 – KT-Sensor ist nicht richtig in die Buchse eingesteckt.	Vollständig einstecken KT-Sensor in die Buchse.
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 das Gerät aus und wieder ein und versuchen Sie es erneut. Siehe Kapitel «Vor der ersten Inbetriebnahme», Drahtlose Verbindung.
F908 – Das Gerätesystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.	Schalten sie das Gerät ein und aus.

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 Gerätefunktionen wie gewohnt weiter.

 Code und Beschreibung	 Beseitigung
F131 – Die Temperatur des Dampfsensors ist zu hoch.	Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen. Schalten Sie das Gerät wieder ein.
F144 – den Sensor in dem Wassertank kann das Wasserniveau nicht messen.	Leeren Sie den Wassertank und füllen Sie ihn erneut.
F508 – der Wassertank funktioniert nicht ordnungsgemäss.	Schalten sie das Gerät ein und aus.
F602, F603 – Wi-Fi ist nicht verfügbar.	Schalten sie das Gerät ein und aus.

12.3 Servicedaten

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

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

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

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt nach der europäischen Ökodesign- und Energiekennzeichnungsverordnung

Name des Lieferanten	Electrolux	
Modell-Kennzeichnung	EB6SL70KCN 944271553 EB6SL70KSP 944271556	
Energieeffizienzindex	61.9	
Energieeffizienzklasse	A++	
Energieverbrauch bei einer Standardlast, konventioneller Betrieb	0.99 kWh/Programm	
Energieverbrauch bei Standardbelastung, forcierte Heissluft	0.52 kWh/Programm	
Anzahl der Hohlräume	1	
Wärmequelle	Elektrizität	
Volumen	70 l	
Backofentyp	Eingebauter Backofen	
Gewicht	EB6SL70KCN	39.0 kg
	EB6SL70KSP	38.5 kg

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

13.2 Energie sparen



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

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

Verwenden Sie Metallgeschirr, um mehr Energie zu sparen.

Wenn möglich, das Gerät vor dem Garen nicht vorheizen.

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

Garen mit Heissluft

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

Restwärme

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

Der Ventilator und die Lampe bleiben weiterhin eingeschaltet. Das Display zeigt die Restwärme an, sobald Sie das Gerät ausschalten. Sie können die Restwärme zum Warmhalten der Speisen benutzen.

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

Warmhalten von Speisen

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

Garen mit ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

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

Feuchte Umluft

Funktion dient zum Energiesparen beim Kochen.

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

14. MENÜSTRUKTUR

14.1 Menü

Menüpunkt	Anwendung
Favoriten	Liste der bevorzugten Einstellungen.
VarioGuide	Liste der automatischen Programme.
Reinigung	Liste der Reinigungsprogramme.
Optionen	Einstellen der Gerätekonfiguration.

Menüpunkt		Anwendung
Einstellungen	Verbindungen	Einstellen der Netzwerkkonfiguration.
	Setup	Einstellen der Gerätekonfiguration.
	Service	Zeigt die Softwareversion und die Konfiguration an.

14.2 Untermenü für: Reinigung

Untermenü	Anwendung
Dampfreinigung	Leichte Reinigung.
Dampfreinigung Plus	Gründliche Reinigung.
Entkalkung	Reinigen des Dampferzeugungskreislaufs von Kalksteinrückständen.
Spülen	Reinigen des Dampferzeugungskreislaufs. Nutzen Sie die Reinigung nach häufiger Verwendung der Dampfgarfunktion.
Trocknen	Verfahren zum Trocknen des Garraums vom verbliebenen Kondensat nach Gebrauch der Dampfgarfunktionen.
Erinnerungsfunktion Reinigen	Erinnert Sie daran, wenn der Backofen gereinigt werden muss.

14.3 Untermenü für: Optionen

Untermenü	Anwendung
Backofenbeleuchtung	Schaltet die Beleuchtung ein und aus.
Lichttaste sichtbar	Das Lampensymbol erscheint auf dem Bildschirm.
Schnellaufheizung	Verkürzt die Aufheizzeit. Dies ist nur für einige Gerätefunktionen verfügbar.

Untermenü	Anwendung
Heat + Hold	Hält zubereitete Speisen 30 Minuten lang nach Abschluss des Garens warm. Wenn diese Funktion aktiv ist, erscheint die Meldung «Warmhalten gestartet» im Display. Sie nur für einige Ofenfunktionen verfügbar, und wenn die Dauer eingestellt ist.
Kindersicherung	Verhindert das versehentliche Einschalten des Geräts. Wenn die Option aktiviert ist, Kindersicherung erscheint der Text auf dem Display, wenn Sie das Gerät einschalten. Um das Gerät verwenden zu können, wählen Sie die Buchstaben des Codes in alphabetischer Reihenfolge.

14.4 Untermenü für: 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.
Automatische Fernbedienung	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 Gerät.

14.5 Untermenü für: Setup

Untermenü	Beschreibung
Sprache	Legt die Sprache des Geräts fest.
Uhrzeit	Zum Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums.

MENÜSTRUKTUR

Untermenü	Beschreibung
Zeitanzeige	Schaltet die Uhr ein und aus.
Digitale Uhrzeitanzeige	Ändert das Format der angezeigten Uhrzeit.
Erinnerungsfunktion Reinigen	Schaltet die Erinnerungsfunktion ein und aus.
Tastentöne	Schaltet die Töne der Sensorfelder ein und aus. Es ist nicht möglich, die Signaltöne zu deaktivieren für: ①, STOP.
Alarmsignale	Schaltet Signaltöne ein und aus.
Lautstärke	Stellt die Lautstärke der Tastentöne und Signaltöne ein.
Helligkeit	Stellt die Helligkeit des Displays ein.
Wasserhärte	Zum Einstellen der Wasserhärte.
Temperatureinheit	Stellt die Temperatureinheit auf °C oder °F ein.

14.6 Untermenü für: Service

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

15. ES IST GANZ EINFACH!

Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie folgende Einstellungen vornehmen:

Sprache	Helligkeit	Lautstärke	Wasserhärte	Uhrzeit
---------	------------	------------	-------------	---------

Machen Sie sich mit den wichtigsten Symbolen auf dem Bedienfeld und dem Display vertraut:

 EIN / AUS	 Informationen	 Timer-Optionen	 KT-Sensor	START / STOP
--	--	---	--	--------------

Inbetriebnahme des Geräts

Schnellstart		Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
	Schalten Sie das Gerät ein und garen Sie mit der Standardtemperatur und -dauer der Funktion.	Halten Sie:  .	 ... – Drücken Sie die Gerätefunktion und anschließend den Einstellknopf.	Drücken Sie: START .
Schnelles Ausschalten	Sie können das Gerät jederzeit bei jedem Bildschirm oder jeder Meldung ausschalten.	 – Gedrückt halten, bis sich das Gerät ausschaltet.		

Beginnen Sie mit dem Garen

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
 - Drücken, um das Gerät einzuschalten.	 ... - Wählen Sie die Ofenfunktion und drücken Sie auf den Knopf.	 - Drehen Sie den Einstellknopf, um die Temperatur einzustellen und drücken Sie auf ihn.	START - Zum Starten des Garvorgangs drücken.

ES IST GANZ EINFACH!

Dampfgaren – Steamify

Stellen Sie die Temperatur ein. Die Dampffunktion hängt von der eingestellten Temperatur ab.

Dampfgaren	Dampf zum Schmoren	Dampf zum sanften Überbacken	Dampf zum knusprig Backen und Braten
50–100 °C	105–130 °C	135–150 °C	155–230 °C

Erfahren Sie, wie Sie schnell garen können

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

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4	Schritt 5
Drücken Sie: ①.	Wählen Sie: Menü. Drücken Sie auf den Einstellknopf.	Wählen Sie: VarioGuide . Drücken Sie auf den Einstellknopf.	Wählen Sie die Speisekategorie.	Wählen Sie die Speise und drücken Sie auf den Einstellknopf.

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

Schnelle Timereinstellungen	Schritt 1	Schritt 2
Verwenden Sie die am häufigsten verwendeten Timer-Einstellungen, indem Sie sie aus den Verknüpfungen wählen.	Wählen Sie: Kurzzeitwecker . Drücken Sie auf den Einstellknopf.	Wählen Sie den gewünschten Timerwert und drücken Sie auf den Einstellknopf.
10 % Finish Assist Nutzen Sie 10 % Finish Assist zum Verlängern der Gardauer oder Ändern der Garfunktion, wenn 10 % der Gardauer verbleiben.	+1 min +5 min +10 min – Zum Verlängern der Gardauer drücken Sie auf das gewünschte Zeitsymbol.	
	Ändern der Funktion: Wählen Sie die bevorzugte Funktion    ... – Wählen Sie die bevorzugte Funktion. Drücken Sie auf den Einstellknopf.	

Reinigen Sie das Gerät mit Dampf		
Schritt 1 Wählen Sie: Menü. Drücken Sie auf den Einstellknopf.	Schritt 2 Wählen Sie: Reinigung. Drücken Sie auf den Einstellknopf.	Schritt 3 Wählen Sie den Modus:
Dampfreinigung	Für eine leichte Reinigung.	
Dampfreinigung Plus	Für eine gründliche Reinigung.	
Entkalkung	Zum Reinigen des Dampferzeugungskreislaufs von Kalksteinrückständen.	
Spülen	Zum Spülen und Reinigen des Dampferzeugungskreislaufs nach häufigem Gebrauch der Dampfgarfunktionen.	

16. GARANTIE

Kundendienst

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

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

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

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

GARANTIE

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.

17. 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



867370809-B-222023

